

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



FOOD SAFETY INNOVATION

Innovación al servicio de la seguridad alimentaria

ARAVEN es una compañía internacional dedicada al diseño, fabricación y comercialización de artículos para el profesional de la Hostelería.

Desde 1976 desarrollamos herramientas de trabajo fáciles y cómodas de usar, versátiles y con todas las garantías en materia higiénico-alimentaria, que ayudan a cumplir las normativas y a desarrollar el trabajo diario en la cocina. Ofrecemos asesoramiento y formación, sobre los productos, condiciones de uso y cumplimiento de normativas. Nuestro equipo de profesionales garantiza en todo el mundo un servicio y una atención personalizada.

ARAVEN colabora con prestigiosas escuelas de gastronomía, asociaciones y reconocidos chefs nacionales e internacionales. Nuestro Departamento de Innovación trabaja en estrecho contacto con los profesionales para conocer las necesidades del trabajo diario y desarrollar nuevos productos adaptados a ellas. También contribuimos a la formación de los futuros chefs y al equipamiento de sus cocinas con nuestro plan de apoyo al sector hostelero.

Nuestro objetivo es desarrollar el negocio de nuestros clientes y el sector aportando eficiencia en la cocina y asegurando la máxima calidad de los alimentos en todos sus procesos.



Pascal Barbot

Pedro Subijana

Martín Berasategui

Enrique Olvera

Jesús Almagro

Astrance
PARIS


Martín Berasategui

 JESÚS
ALMAGRO
COCINA & PASIÓN

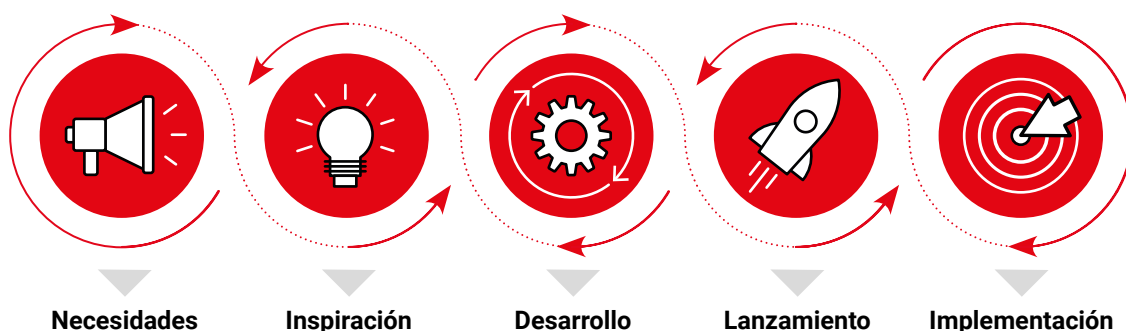

ENRIQUE OLVERA

AKELARE
PEDRO SUBIJANA



Innovación

ARAVEN apuesta por la innovación, es el eje principal de creación de valor. Trabajamos constantemente para superarnos y hacer crecer el sector desarrollando productos que generan un valor superior para nuestros clientes y usuarios. Incorporamos los últimos avances en materiales, procesos productivos y sistemas de producción a nuestros productos.



Productos desarrollados por y para los cocineros. **Nuestro objetivo es generar nuevos conceptos de máxima funcionalidad para el profesional de la hostelería.** Contamos con la colaboración de expertos consultores en seguridad alimentaria, así como cocineros de todo el mundo, que aportan su experiencia y conocimiento para que el diseño del producto responda a las necesidades del trabajo más exigente. Los comentarios recibidos de los profesionales de las cocinas y la observación in situ de sus procesos, junto a la investigación en seguridad alimentaria, son la base para el desarrollo de nuevos productos.

ARAVEN busca cómo ofrecer algo único al profesional, poniendo al usuario en el centro de nuestros desarrollos con soluciones que garantizan la conservación y manipulación del alimento y el cumplimiento de la normativa en materia higiénico-alimentaria y contribuyen a la excelencia operativa.

1. ¿Cómo optimizar el espacio?
2. ¿Cómo agilizar el trabajo en la cocina?
3. ¿Cómo cumplir con las normativas sanitarias?
4. ¿Cómo ofrecer algo único que ayude al profesional?

Si eres profesional de la hostelería queremos simplificar tu día a día en la cocina con herramientas fáciles y cómodas de usar, versátiles y con todas las garantías en materia higiénico-alimentaria. Ofrecemos productos que ayudan a cumplir las normativas y a desarrollar el trabajo diario con seguridad y confianza.

Contamos con patentes y registros en más de 25 países que protegen nuestros desarrollos más innovadores.



¿Qué ventajas aportan nuestros productos al profesional en cada fase de la gestión de los alimentos?

ARAVEN ha concentrado sus esfuerzos en la innovación en los procesos de Conservación y Manipulación de Alimentos, los más exigentes para cumplir las normas de seguridad alimentaria.

Almacenamiento y conservación

ARAVEN fue pionera en integrar una etiqueta permanente y un sistema ColorClip en sus herméticos para identificar los alimentos a conservar y evitar la contaminación cruzada. Los herméticos ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias. Reducen la carga microbiana y la oxidación del alimento, prolongando la vida útil del alimento y preservando las óptimas propiedades organolépticas de los productos (color, olor, sabor, textura...). Los contenedores accesibles son ideales para garantizar el óptimo almacenamiento y la correcta conservación de los productos en diferentes condiciones de temperatura.

Manipulación y preparación:

Los productos ARAVEN favorecen a prevenir, reducir o eliminar posibles riesgos en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos.

Servicio y exposición

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

Transporte

ARAVEN conserva los alimentos a temperatura adecuada durante el transporte, manteniendo la cadena de frío para evitar la multiplicación de microorganismos que puedan afectar a la calidad y seguridad de los alimentos.

Limpieza

Los cubos de basura ARAVEN son aliados fundamentales en la implantación de sistemas APPCC/HACCP en procesos de limpieza.



Sostenibilidad y compromiso de futuro

Todos los miembros de ARAVEN estamos comprometidos con la sostenibilidad como apuesta de futuro.

Nuestros principios fundamentales son:

- 1. Cumplir los requisitos establecidos** en cada uno de los trabajos que realizamos, coordinándolos con los de nuestros clientes y proveedores.
- 2. Prevenir la contaminación y el impacto al medio ambiente,** gestionando adecuadamente todos los aspectos derivados de nuestros procesos y actividades.
- 3. Minimizar los consumos la generación de emisiones y residuos** en los procesos de producción gestión y reciclado.
- 4. Promover nuestro compromiso medioambiental** a nuestros proveedores para hacerles partícipes de él.
- 5. Buscar la mejora continua de las actividades en marcha para el menor impacto al medioambiente.**
- 6. Hacer partícipe proactivamente a todo el personal de la empresa en el cumplimiento de los puntos anteriores y en la gestión del valor medioambiental de las actividades.**

La Política Medioambiental de ARAVEN es una responsabilidad de todos, cuenta con el total apoyo de Dirección General y su cumplimiento se considera un objetivo prioritario.

Este concepto responsabilidad no acaba en el apartado medioambiental, sino que incluye también los ejes social y económico. En ARAVEN entendemos la **Sostenibilidad como un proyecto obligatorio**. Un compromiso que como ciudadanos hemos de asumir con nuestro planeta y con nuestra sociedad actual y las próximas generaciones. Un proyecto estratégico llamado a convertirse en nuestra manera habitual de trabajar.

El respeto medioambiental es un atributo esencial de nuestro proceso de innovación. ARAVEN persigue productos duraderos y que estén elaborados con materiales y procesos eficaces y respetuosos con nuestro planeta.



La regla de las 3R



Reducir

En la fase de diseño realizamos un estudio para definir los espesores de pieza idóneos y así utilizar el mínimo material en la fabricación de la pieza, sin penalizar ni la calidad ni la funcionalidad. Analizamos los efectos medioambientales de los materiales y su posible sustitución por soluciones más verdes. Examinamos todo el proceso de producción para minimizar impactos desde la eficiencia de los procesos y la reducción de consumos.



Reutilizar

ARAVEN no desarrolla productos de usar y tirar, también llamados desechables o de un solo uso. Todos los artículos ARAVEN están pensados para una prolongada vida útil, en un entorno profesional de uso intensivo. Fomentamos el uso de productos reutilizables en todos los procesos del trabajo en hostelería con campañas de concienciación para los profesionales.



Reciclar

Todos los **productos ARAVEN Hostelería se fabrican con materiales reciclables**. Buscamos fabricar los productos con un solo material, o en su defecto intentamos **facilitar la separación de materiales y componentes** en los productos multimaterial para favorecer su reciclaje. Tenemos una estrategia de cero desperdicios con la que buscamos que los restos de materiales generados en el proceso de fabricación se aprovechen en nuestros productos o en los de nuestros colaboradores.

Sostenibilidad en las cocinas

Planteamos **soluciones de conservación para un negocio más sostenible**, con alternativas para reducir la generación de residuos por utilizar film, plástico o papel de aluminio. Nuestros contenedores llevan una etiqueta integrada y no se necesitan adhesivos adicionales para la identificación del alimento a conservar.

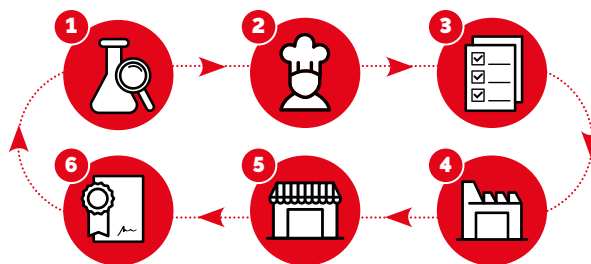
El ahorro de costes y la mejora continua puede darse en todos los ámbitos de la gestión, también dentro de la conservación de los alimentos. La cantidad de alimento que se tira a la basura por una mala gestión de la conservación no solo genera un problema de sostenibilidad, sino que también es un sobrecoste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

Seguridad alimentaria

La higiene y la seguridad alimentaria es una de las grandes prioridades de los restaurantes. El canal HORECA, al igual que la industria alimentaria, debe aplicar los principios del Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control (APPCC / HACCP) para gestionar los riesgos y la inocuidad de los alimentos.

La seguridad alimentaria no sólo depende del estado y del tipo de proceso al que se someten los alimentos. Los materiales que se ponen en contacto con ellos juegan un papel muy importante. Los productos ARAVEN cumplen y ayudan a cumplir todas las normativas exigidas en materia higiénico-alimentaria.

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



Las autoridades sanitarias revisarán que los productos utilizados en los establecimientos hosteleros cumplan con la normativa.

Los fabricantes deben certificar el cumplimiento de la normativa a sus clientes para trasladarlo a los establecimientos de hostelería.

1. Autoridades sanitarias
2. Establecimientos de restauración
3. Exigencia del cumplimiento
4. Fabricantes
5. Distribuidores de hostelería
6. Certificación del cumplimiento

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

Los productos ARAVEN, diseñados en base al CODEX Alimentarius, ayudan a los establecimientos hosteleros a aplicar Prácticas Correctas de Higiene para prevenir, reducir o eliminar posibles riesgos en las diferentes fases de elaboración, manipulación y conservación de alimentos. Estas herramientas de trabajo se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios y están fabricados con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.

Su uso, junto con un entorno higiénico y buenas prácticas, garantiza la seguridad de los alimentos en todos los procesos desde la entrada del producto hasta su servicio. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:



Certificados



El Sistema de Gestión de Calidad de ARAVEN S.L. está certificado según la norma ISO 9001:2015.



Inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. R.D. 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z)



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

Reglamentación Técnico-Sanitaria para materias plásticas de uso alimentario: Reg.(CE) 1935/2004 Reg. (CE) 10/2011 Reg (CE) 1907/2006 (REACH).



La totalidad de nuestros productos plásticos están fabricados con Materia Prima 100% Reciclable.

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



APPCC / HACCP

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

Todo el equipamiento y los utensilios empleados en las zonas de conservación y manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los mismos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores; que no sea absorbente; resista a la corrosión y soporte repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.

Los productos ARAVEN están diseñados con cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad, y todos permiten el lavado en el lavavajillas. Además, incorporan elementos como el ColorClip y la etiqueta integrada de trazabilidad para mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria y ayudar al cumplimiento de las normativas y del sistema de autocontrol.

Productos que cumplen los más altos estándares en materia de higiene y seguridad alimentarias (APPCC/HACCP), creados con la colaboración de expertos consultores en esta materia.



NSF

Fundación Nacional Sanitaria (National Sanitation Foundation). Es una organización independiente que realiza el control que satisfacen los criterios establecidos respecto al diseño y la construcción, la evaluación de los materiales y las pruebas de rendimiento. Los productos ARAVEN tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF. www.nsf.org/Certified/Food/

La marca NSF asegura a los consumidores, minoristas y reguladores que los productos han sido analizados rigurosamente y cumplen con los requisitos de todos los estándares



Migraciones

La Normativa de Migraciones establece limitaciones a las migraciones de sustancias en materiales plásticos y es aplicable a materiales plásticos en contacto con los alimentos. ARAVEN cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/ EU y Directiva 2011/10/UE.



Trazabilidad

Se entiende a la capacidad de seguir el recorrido de los alimentos u objetos destinados a estar en contacto con ellos desde su producción hasta su consumo, cubriendo todos los pasos de la cadena de suministro. Facilitamos herramientas para el cumplimiento de la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos. La etiqueta incorporada en los contenedores de alimentos ARAVEN y el rotulador HORECA marker son el único sistema integral que asegura unas Prácticas Correctas de Higiene y ayudan al cumplimiento de estas normativas.



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















Medidas GastroNorm

La industria de equipos de restauración utiliza los productos de tamaño estándar para permitir la adaptación entre todos los equipos, aparatos y contenedores dentro de la cocina, cámaras frigoríficas y áreas de exposición. La normativa GN permite optimizar el espacio durante los distintos circuitos de conservación, manipulación y cocción. Simplifica la organización interna del restaurante y asegura una compatibilidad entre diferentes sistemas y alojamientos tales como mesas de trabajo, equipos de transporte o mesas de exposición.

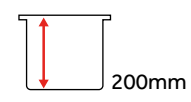
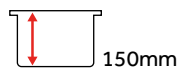
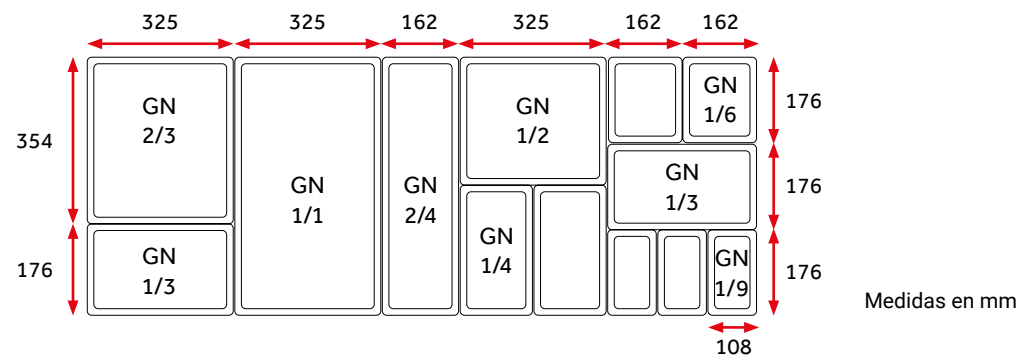
ARAVEN adopta el estándar de medidas GastroNorm como la norma principal de tamaños para ser utilizados en sus productos. Norma EN 631.1 del Comité de Normalización de la Comisión Europea.

Te ayudamos a elegir la medida y capacidad de cubeta GastroNorm

| | | 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 High | | | | | 200mm High | | | | |
|-----------|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| | | 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 |

Materiales

Polipropileno PP

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

Alta resistencia al calor: 95°C. Buen comportamiento a bajas temperaturas -40°C. Buen balance de rigidez-tenacidad. Robustez, higiene, durabilidad...

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

Productos libres de BPA.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Policarbonato PC

Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad. Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas soportando en altas incluso baño maría. Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.

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



+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



Acrilonitrilo butadieno estireno ABS

Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad. Óptimo comportamiento a bajas y medias temperaturas. Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.

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

Productos libres de BPA.



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Polietileno HDPE

Sin colorante tiene color blanco.

Buena resistencia al impacto, alta resistencia a la corrosión. Buen comportamiento en congelación e impide el paso de la humedad. Sin ser un material rígido proporciona una buena estabilidad dimensional.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Polietileno LDPE

Sin colorante tiene aspecto translúcido.

Muy flexible. Es blando y elástico: límite elástico muy alto recupera la forma tras deformación.
Buenas propiedades mecánicas y ópticas.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Silicona

Es un polímero sintético utilizado en diferentes utensilios, envases y moldes para la cocina.

No dejan residuos
No se desgasta. No envejece.
No es corrosiva. No se oxida como el metal.
No se deforma, recupera su estado inicial.
No se rompe como el cristal.
No altera el sabor de la comida. Insípida.
No actúa como soporte para el desarrollo de bacterias. Inocuo
Impermeabilidad. Repele el agua.
No utiliza utensilios punzantes.
Resistencia a temperaturas extremas.
Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

Estireno Acrilonitrilo SAN

Material muy transparente cuando no va coloreado y lo que dota a la pieza de una gran visibilidad y brillo.

Cuando es mezclado con colorante se consigue además una gran presencia.

Es rígido pero más frágil que el resto de materiales.
Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Poliestireno PS

Material de excelente presencia, brillo y acabado superficial.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Otros materiales:

Polipropileno expandido:

+120°C | +248°F
-40°C | -40°F



Poliamida nylon:

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



Polimetilmetacrilato:

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



Aluminio:

+150°C | +302°F
-25°C | -13°F





Conservación

16 - 81



Manipulación

86 - 111



Servicio y exposición

114 - 149



Transporte

150 - 157



Limpieza

160 - 167



Datos logísticos

167 - 190

| | | | | | |
|-----------------------------|---------|-----------------------------|---------|------------------------------|---------|
| Herméticos de PP | 22 - 25 | Rejillas GastroNorm | 45 | Contenedores Accesibles | 62 - 65 |
| Cubetas y herméticos de ABS | 26 - 29 | Tapas herméticas y de apoyo | 46 - 49 | Contenedores cuadrados | 66 - 67 |
| Cubetas de ABS mesa fría | 30 - 33 | Sistema de identificación | 50 - 51 | Otras cubetas | 68 - 69 |
| Cubetas y herméticos de PC | 34 - 37 | Antialérgenos | 52 - 55 | Carro GastroNorm 1/1 | 70 - 71 |
| Cubetas en PC | 38 - 41 | Contenedores GastroNorm 2/1 | 56 - 59 | Torres de cubetas GastroNorm | 72 - 75 |
| Cubetas caladas PC | 42 - 44 | Sistemas de descongelación | 60 - 61 | Estanterías | 76 - 81 |

| | | | | | |
|-----------------------|---------|--------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|
| Tablas de corte | 86 - 89 | Organizadores de dosificadores | 97 | Cubetas sin tapa | 106 - 107 |
| Dosificador de salsas | 90 - 95 | Dispensador para salsas | 97 - 99 | Bowls y escurridores | 108 - 109 |
| Dispensador de grano | 96 | Grifo y Jarra medidora | 102 - 103 | Tapas de silicona redondas | 110-111 |

| | | | | | |
|------------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------|---------------------------------|-----------|
| Bandejas de 5 compartimentos | 114 - 115 | Expobandeja y expovitrinas GN | 124-125 | Jarras | 138 - 141 |
| Carro de bandejas 5 compartimentos | 117 | Cubreplatos y Bowls | 125 | Servicio de mesa | 142 |
| Bandejas de servicio y exposición | 118 - 120 | Vajilla catering | 126 - 129 | Portacubiertos | 143 |
| Carro de bandejas | 121 | Vasos, copas y jarras | 130- 135 | Carros de servicio y accesorios | 144 - 147 |
| Bandejas de exposición | 121 - 123 | Accesorios de Buffet | 136 - 137 | Organizadores | 147-149 |

| | | | | | |
|-------------------------------|-----------|--------------------------|-----|------------------|-----------|
| Armario isotérmico GastroNorm | 150 - 151 | Isotérmico para líquidos | 153 | Cubetas con tapa | 154 - 155 |
| Armario isotérmico GN HDPE | 152 | Plataforma GastroNorm | 154 | Food Bacs | 156 - 157 |

| | | | | | |
|-----------------|-----------|--------------------|-----|----------------------|-----|
| Cubos de basura | 160 - 165 | Limpieza e higiene | 166 | Ordenación multiusos | 167 |
|-----------------|-----------|--------------------|-----|----------------------|-----|



Conservación

Un buen contenedor de conservación es un elemento imprescindible en una cocina, las propiedades de un buen alimento pueden deteriorarse por no conservarlo en el recipiente adecuado. Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

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

Una correcta conservación de alimentos ricos en proteína es clave por varios motivos:

- Garantiza la higiene y seguridad alimentaria y la salud de los comensales, cumplimiento de la normativa. Evita riesgos

de contaminaciones bacteriológicas, que en el caso de las proteínas pueden ser de gravedad.

- Reduce la merma de este tipo de alimentos, que generalmente son los más costosos de los almacenados en una cocina.

- Garantiza la calidad de las elaboraciones y su resultado final. Mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos (color, sabor, textura...) asegurando que llegan al cliente en perfectas condiciones tras su elaboración.

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



En este aspecto Araven proporciona herramientas como: Estanterías de materiales no porosos e inalterables en condiciones de humedad: plástico y aluminio anodizado. Baldas perforadas para facilitar la circulación del aire.

Contenedores con gran variedad de capacidades para ajustar el tamaño del envase a la cantidad habitual de consumo.

Métodos para una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza que evitan contaminaciones cruzadas.

Contenedores con etiqueta permanente de trazabilidad, de modo que podamos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación...

Sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos: lo primero que entra - lo primero que sale. Sistemas de separación de exudado para una correcta conservación de carnes y pescados crudos.

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

Los productos ARAVEN están provistos de elementos orientados a la excelencia operativa que facilitan la gestión de la materia prima almacenada asegurando la óptima conservación de las propiedades organolépticas de estos alimentos.



Etiqueta permanente IML

Identificar los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita garantizar la trazabilidad de todos los productos.

Los contenedores ARAVEN cuentan con **etiqueta permanente de trazabilidad integrada** en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen. Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

La etiqueta permanente incorporada en los contenedores de alimentos ARAVEN es el **único sistema integral que asegura unas prácticas correctas de higiene**. Permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen escribiendo datos como: la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación, etc.

En conservación, el control de fechas de envasado y la identificación de los alimentos resultan clave para la implantación del sistema de APPCC/HACCP y la gestión eficiente. Con un mayor orden se consigue un mayor control de las materias primas, lo que implica una reducción de mermas y por lo tanto un ahorro en coste.

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

Facilidad de uso y comodidad: es tan sencillo como escribir sobre la etiqueta con el rotulador Araven la información detallada en la etiqueta.

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



Sistema FIFO

Independientemente de la temperatura de conservación (refrigeración, congelación o ambiente) se recomienda gestionar los alimentos según el sistema FIFO/PEPS (First in, First out /Primero en Entrar, Primero en Salir), ordenados y separados en contenedores apropiados.

ARAVEN dispone de contenedores que cuentan con sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos (FIFO/PEPS).

Este sistema permite que lo primero que entró en tu almacén o cámara de conservación sea lo primero que consumas evitando así mermas no deseadas.

Los colorclip de araven en colores rojo, amarillo y verde te ayudan a clasificar los alimentos según su entrada y salida.





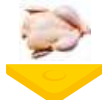
ColorClip

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

Clasificación por tipología de alimento: Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados. Dos nuevos colores se incorporan al sistema de identificación blanco para los lácteos y marrón para carnes elaboradas y embutidos.



Pescados



Aves



Carnes Rojas



Embutidos y elaborados



Frutas y verduras



Lácteos



Alergias e intolerancias

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



Lunes



Martes



Miércoles



Jueves



Viernes



Sábado



Domingo

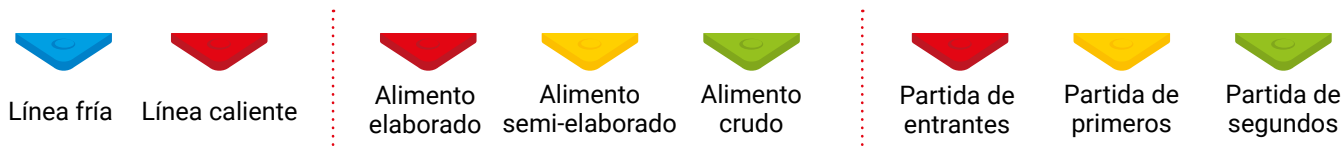


Clasificación operativa en un restaurante: Agilizan la identificación del contenido y el acceso al mismo. Reduciendo los tiempos de aprovisionamiento de las estaciones de trabajo y mesas de preparación. Para ayudarte en la elaboración de los menús y ajustar al máximo los tiempos de respuesta.

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



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

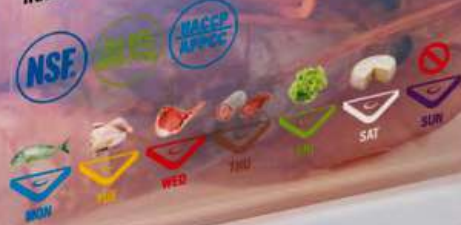




araven

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: ____/____/____



Herméticos de polipropileno



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

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

Alarga la vida útil del alimento:

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

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



*Estudio realizado por Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal Universidad de Zaragoza.

Herméticos de polipropileno



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

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

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



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

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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

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





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

Rotulador
 HORECA
 Pág. 51



Rejillas
 GastroNorm
 Pág. 45





araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / / Time: : :
Fridge: [] Freezer: []
Temperature: []

araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / / Time: : :
Fridge: [] Freezer: []
Temperature: []

araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / / Time: : :
Fridge: [] Freezer: []
Temperature: []

Cubetas y herméticos de ABS



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



La línea de cubetas y herméticos fabricada en ABS, un material alternativo al policarbonato, libre de BPA que ofrece una alta resistencia al impacto. El color azul que no distorsiona la identificación del contenido, ofrece una máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.



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

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

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



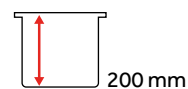
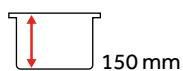
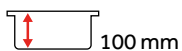
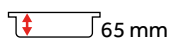
Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

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

Cubetas y herméticos de ABS



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



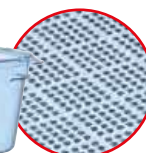
Ref. **07828** / 19,6 L



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

Cubeta perforada

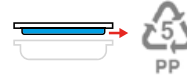
Para una perfecta conservación permite la separación del exudado del propio alimento. Otros usos: escurridor de pastas y verduras.



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



_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

Rotulador
 HORECA
 Pág. 51



Rejillas
 GastroNorm
 Pág. 45



Tapas
 Herméticas
 Pág. 46-47



Tapas
 de apoyo
 Pág. 48-49





Cubetas de ABS mesa fría

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Gama de cubetas GastroNorm de ABS (BPA FREE) con etiqueta integrada para la exposición de alimento en mesa fría y correcta conservación en la cámaras.

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



Cubetas de ABS mesa fría



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

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

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



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

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

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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

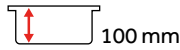


_4010 _4011 _797 _798 _819 _820
 _822 _823 _826 _827 _828 _834 _835

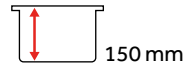
+80°C +176°F
 -40°C -40°F



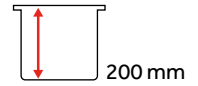
65 mm



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

Portaminas
 BLANCO
 Pág. 51



Rejillas
 GastroNorm
 Pág. 45



Tapas
 Herméticas
 Pág. 46-47

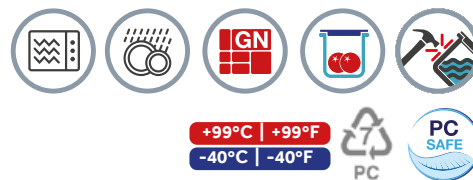


Tapas
 de apoyo
 Pág. 48-49





Cubetas y herméticos de policarbonato



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

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

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



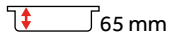
Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

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

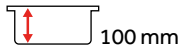
Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

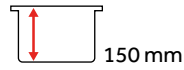
Cubetas y herméticos de policarbonato



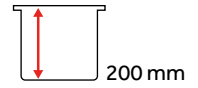
65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

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

Cubeta perforada

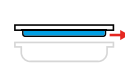
Para una perfecta conservación permite la separación del exudado del propio alimento. Otros usos: escurridor de pastas y verduras.



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



+99°C +99°F
 -40°C -40°F



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



GN 1/2
 Ref. **09824**



GN 1/1
 Ref. **09829**

Tapas de Apoyo PC

Rotulador HORECA Pág. 51



Rejillas GastroNorm Pág. 45



Tapas Herméticas Pág. 46-47



Tapas de apoyo Pág. 48-49





Cubetas de Policarbonato



La extensa gama de cubetas de Policarbonato ARAVEN. Cuenta con una amplia de medidas GastroNorm y gran variedad de capacidades para ajustar el tamaño del recipiente a la cantidad habitual de consumo

Su transparencia (efecto cristal) permite la rápida identificación del alimento en la cámara de conservación.

No se tiñe. El material policarbonato tiene un efecto barrera que evita que el tinte o colorantes del alimento presente en algunos alimentos o condimentos (tomate, mostaza, cúrcuma, curry...) penetre y tiña las paredes del contenedor.

Su óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas permite someter la pieza a procesos de congelación. Soporta también altas temperaturas lo que posibilita su ubicación en mesas expositoras de buffet, baño maría...



¿Qué sistema de tapado debo elegir?



Tapa hermética

Para la conservación alimentos ricos en proteínas (carnes y pescados). La hermeticidad que proporciona el contenedor impide que el aire entre en el interior del recipiente reduciendo la oxidación del alimento.



Tapa de apoyo

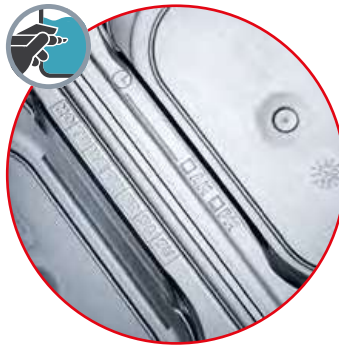
Para la conservación de vegetales cerrar el contenedor con una tapa de apoyo no hermética para evitar la condensación de agua en las paredes del recipiente.



Tapa de apoyo con muesca

Protege de la exposición ambiental y evita el riesgo de una contaminación externa en una zona de exposición del alimento (vitrinas, buffet, mesa caliente de servicio...)

Cubetas de Policarbonato



Con el **grabado superficial** en pieza y usando el rotulador Araven Horeca Marker para escribir sobre esta parte de la cubeta, podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación.

La cubetas van provistas en su borde superior de unos grabados con los días de la semana y hora, para que ubicadas en una mesa de manipulación el operario pueda conocer la hora y día de caducidad del alimento marcadas durante su elaboración.

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



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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Apilables con tapa y encajables en vacío.


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





_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

Rotulador
 HORECA
 Pág. 51



Rejillas
 GastroNorm
 Pág. 45



Tapas
 Herméticas
 Pág. 46-47



Tapas
 de apoyo
 Pág. 48-49





Cubetas caladas de Policarbonato



Una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos conlleva la utilización de cubetas perforadas que permitan la separación del exudado del propio alimento. De esta manera se reduce el nivel de mermas del producto.

Tras el proceso de lavado de vegetales frescos la cubeta perforada permite el rápido escurrido y secado del alimento antes de su conservación o elaboración.

Después de la cocción la cubeta perforada drena el líquido sobrante del vegetal/pasta cocinada.

Una vez troceado el vegetal para emplatado (ejemplo tomate cortado para el montaje de la ensalada en mesa de manipulación) se recomienda conserva en una cubeta perforada para que el líquido que desprende no esté en contacto con el vegetal y ralentice el proceso de putrefacción de los vegetales.



Cubetas caladas de Policarbonato

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Óptima geometría: Su diseño ondulado permite que el líquido drene más rápidamente a la cubeta de la base. El espacio por debajo del fondo perforado es suficiente para asegurar que el líquido nunca estará en contacto con el alimento.

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

Fácil limpieza: Diseño sin aristas vivas, sin esquinas ni recovecos que puedan acumular este líquido que desprende el alimento.

Medidas GN: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 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

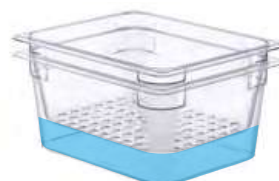


+ Ref. 94027 1,35 L

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

Tapas
Herméticas
Pág. 46-47



Tapas
de apoyo
Pág. 48-49



_4073 _4075 _4076 _7048

Rejillas GastroNorm



Las rejillas GN son elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

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

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



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

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

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

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**

Tapas Herméticas



La gama de tapas herméticas Araven de bi-inyección con junta de caucho cierran herméticamente el contenedor y asegura la máxima protección de los alimentos.

Con el tapado hermético se evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.

El tapado hermético garantiza que el contenido líquido no derrame fuera del contenedor en su conservación y transporte.



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

Tapas de Silicona GastroNorm

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



Las tapas de silicona Araven cierran con total hermeticidad y ayudan a conservar los alimentos frescos por más tiempo

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

Gracias a la flexibilidad del material estas tapas son universales y sirven para todo tipo de cubeta de la misma dimensión GastroNorm independientemente del material en el que estén fabricadas. Su transparencia permite la identificación del alimento conservado.

Se puede utilizar en un horno hasta 200 grados y también permite el uso en un microondas, reduciendo el tiempo de cocción y consiguiendo un ahorro energético. En congelación hasta -40 grados.



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**

Tapas de apoyo Universal



La tapa de apoyo univesal de ARAVEN permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales.

Provista de un asa para facilitar su apertura. Para la conservación de alimentos vegetales crudos con alto contenido en agua los recipientes no deberán de estar cerrados herméticamente, utilizar la tapa de apoyo. Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua, esta característica resulta crucial para su correcta conservación debido a que, con el paso del tiempo, se produce una pérdida de humedad que puede condensar en las paredes y en el fondo de contenedor de alimentos favoreciendo la aparición de moho y acelerando el proceso de putrefacción de los vegetales.



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

Tapas de apoyo Universal con muesca

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



La tapa de apoyo universal de ARAVEN permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales.

Tiene una muesca para alojar la cuchara o utensilio en la zona de servicio con la tapa posicionada en la cubeta.

En la zona de buffet esta tapa protege el alimento de contaminaciones externas en la exposición hasta el momento del servicio. La tapa va provista de un asa para facilitar su apertura.



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**



Sistema de identificación



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

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

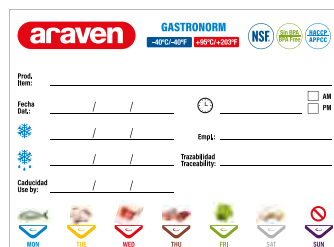
Higiene: Etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.



Rotulador HORECA:

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

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



Ref. 00393



Ref. 00394

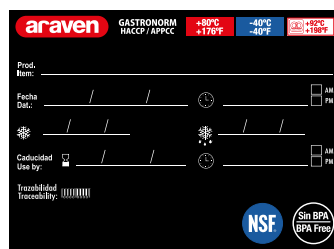
Portaminas BLANCO:

Portaminas de escritura seca, no permanente, soluble.

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

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

Soluble en agua, no se seca y sin olor.
Recargable con el repuesto de minas Ref. 02395



Ref. 02393



Ref. 02395



araven

ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Fish No Eggs No Dairy No Wheat

No Peanuts No Shellfish No Milk No Lactose No Gluten

No Sesame No Mustard No Fruit of the Sea No Other

Produced in a facility that also processes other allergens

NSF

Expiry Date: / /

Best Before Date: / /

NSF

araven

ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Fish No Eggs No Dairy No Wheat

No Peanuts No Shellfish No Milk No Lactose No Gluten

No Sesame No Mustard No Fruit of the Sea No Other

Produced in a facility that also processes other allergens

NSF

Expiry Date: / /

Best Before Date: / /

NSF

araven

ALLERGEN - ALÉRGENO - ALLERGÈNE

Tree Nuts

araven

ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Fish No Eggs No Dairy No Wheat

No Peanuts No Shellfish No Milk No Lactose No Gluten

No Sesame No Mustard No Fruit of the Sea No Other

Produced in a facility that also processes other allergens

NSF

Expiry Date: / /

Best Before Date: / /

NSF

araven

ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Fish No Eggs No Dairy No Wheat

No Peanuts No Shellfish No Milk No Lactose No Gluten

No Sesame No Mustard No Fruit of the Sea No Other

Produced in a facility that also processes other allergens

NSF

Expiry Date: / /

Best Before Date: / /

NSF

Herméticos Antialérgenos



Identifica y separa los menús preparados especialmente para los clientes con alergias o intolerancias.

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

Al ser identificado correctamente ayudamos a no ser ingerido inadvertidamente por este grupo de riesgo. Con la etiqueta permanente especial identificamos el alérgeno en el Hermético Araven, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

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



Objetivo

De acuerdo con la nueva Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio informar sobre los posibles alérgenos presentes en los platos o productos, para que cualquier comensal sepa que puede comer o no sin tener que identificarse como alérgeno o intolerante sin pedir un trato especial.

¿Cuándo entró en vigor?

Desde el 13 de diciembre de 2014 todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alergénicos empleados en los alimentos vendidos o suministrados. Con esta nueva Ley la responsabilidad de que el consumidor tenga una reacción alérgica o intolerancia recae sobre el restaurante y puede enfrentarse a multas y sanciones.

¿A qué establecimientos hosteleros afecta esta Ley?

- Sirven comidas como bares, restaurantes o servicios de catering.
- Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor (fiambres, panes, comidas preparadas o alimentos a granel).
- Venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias...

¿Cómo facilitar la información?

La información sobre alérgenos debe estar clara, legible y disponible de forma oral o de forma escrita en soportes como el menú, la carta, en una pizarra o en un cartel próximo al alimento.

¿Cuáles son los productos alimentarios que causan alergias o intolerancias sobre los que se debe informar al consumidor?



Lácteos y sus derivados (incluida la lactosa)



Crustáceos y productos a base de...



Sésamo y productos a base de...



Apio y productos derivados



Huevo y productos a base de...



Soja y productos a base de...



Moluscos y productos a base de...



Altramuces y productos a base de...



Pescado y productos a base de...



Gluten y productos derivados...



Azufre Sulfitos Concentraciones (concentraciones > 10mg/kg)



Cacahuets y productos a base de...

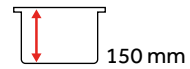


Mostaza y productos derivados...



Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, pistachos, y productos derivados)

Herméticos Antialérgenos



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

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

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

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

Rotulador
HORECA
Pág. 51



Cubeta con tapa, tablas de corte y kit antialérgenos



Cubetas de gran capacidad de 30 litros con tapa en polipropileno para el transporte alimentario y utensilios anti-alérgenos.

El color morado permite la rápida identificación de las herramientas por parte de los empleados.

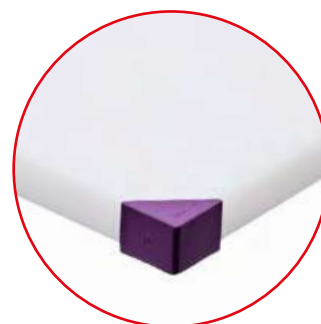
Permite conservar con todas las garantías las materias primas catalogadas como potencialmente alérgenas y evitar de esta manera las contaminaciones cruzadas. Permite almacenar con seguridad todos los utensilios utilizados exclusivamente para la manipulación de alimentos potencialmente alérgenos.



Dosificador con marcas para adecuar el diámetro de salida de caudal y poder introducir todo tipo de aderezos.



Asideros laterales, con cierre para facilitar su manejo y transporte. Apilables con tapa y encajables en vacío.



Apoyos antideslizantes, seguridad en el trabajo. La tabla no desliza proporcionando máxima seguridad para el corte.



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tapón



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



Kit Antialérgenos +
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: 10 L

Material: PP

Weight: 0.5 kg

Dimensions: 20 x 20 x 10 cm

Color: White

Barcode: 4012345678901

CE mark

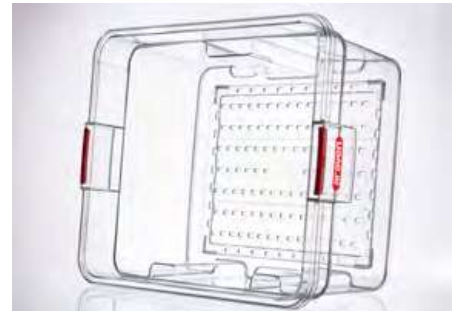
Recycling symbols

Contenedores GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

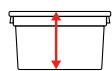


Las cubetas GN 2/1 permiten el almacenamiento y la conservación de grandes volúmenes de alimentos. Además, las versiones de fondo perforado son óptimas para procesos de descongelación.

Doble posición de la cubeta:

1. Encajable

2. Apilable sin tapa



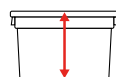
300 mm



17 L



49 L



380 mm



17 L



68 L

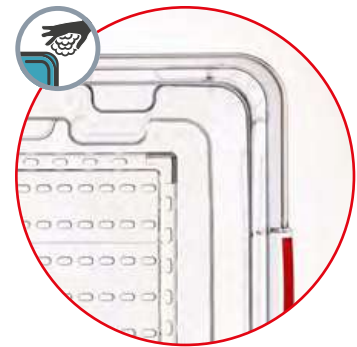
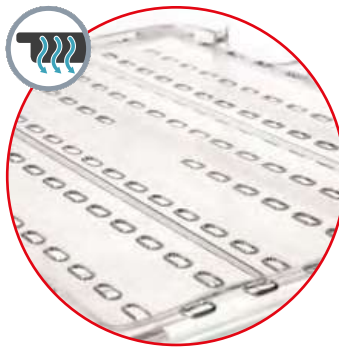
Contenedores GastroNorm 2/1



ColorClip. El sistema de identificación de color se posiciona en la base y permite reducir el riesgo de contaminación cruzada e identificar la tipología de alimento que se almacena en el contenedor.

Sistemas de identificación del alimento integrados en las piezas: **Etiqueta permanente** permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen o su manipulación.

Asa ergonómica y resistente. Regleta de medición.



Doble posición de la cubeta: Posición encajable y posición apilable sin tapa.

Óptima geometría. Base ondulada.

Fácil limpieza: Diseño sin aristas vivas, sin esquinas ni recovecos que puedan acumular este líquido que desprende el alimento.

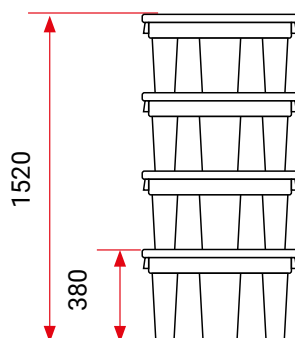
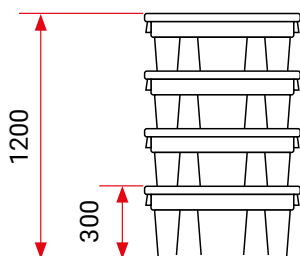
Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Carga recomendada

MAX 280kg Cubetas: h300 mm
70kg x 4u.

MAX 360kg Cubetas: h380 mm
90kg x 4u.

MAX 200kg Plataforma con ruedas
x 2 cubetas

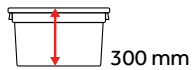


Ø75 mm
Ruedas de goma

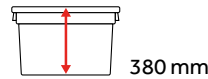


_4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C +176°F
-40°C -40°F



300 mm



380 mm

Tapa de contacto

GN 2/1
650x530 mm



Ref. 74069 / 70 L



Ref. 74070 / 90 L



Ref. 74071

Cubetas perforadas



Ref. 74079 / 70 L



Ref. 74080 / 90 L

GN 2/1
650x530 mm



Ref. 04069 / 70 L



Ref. 04070 / 90 L



Ref. 04071

Cubetas perforadas



Ref. 04079 / 70 L



Ref. 04080 / 90 L

GN 2/1
Plataforma con ruedas



Ref. 61223
580x490xh140 mm

Rotulador HORECA
Pág. 51



Kit GN2/1 de descongelación
Pág. 61





Sistemas de descongelación



01260 _1828 01829

+90°C +194°F
-40°C -40°F



Cubeta perforada. La base ondulada está especialmente diseñada para que exista la menor zona de contacto con el alimento.

La perforación de la base facilita el drenaje del líquido que desaloja el alimento (exudado) en procesos de descongelación. El proceso de descongelación se realiza más rápidamente ya que el líquido que desprenden los alimentos, en carnes y pescados especialmente, drena por los orificios sin acumularse en la zona de contacto.

Los alimentos se colocarán en el interior de la cubeta perforada, encajada sobre la otra cubeta, que recogerá el líquido que desprenda el alimento evitando que gotee y contamine otros alimentos cercanos en la descongelación (exudado o glaseado/líquido de cobertura). Se deberá de proteger el alimento con una tapa para evitar contaminaciones



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



Contenedores Accesibles



Los contenedores accesibles ayudan a optimizar el espacio mediante el uso de métodos eficientes de almacenaje de los alimentos, ayudando a reducir los desperdicios y a mejorar la rotación de las existencias.

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



SISTEMA FIFO/PEPS

Mayor control de existencias.

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

Carga y descarga independientes en GN1/1 para facilitar el control del contenido y una ordenada rotación de los alimentos.



Contenedores Accesibles



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

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

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

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

Ergonomía: Asas laterales para un fácil manejo y transporte.

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



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



SISTEMA FIFO
Ref. **09144** / 22,65 L



SISTEMA FIFO
Ref. **00918** / 50 L

Contenedores Accesibles



00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

Facilitan el correcto traspaso de los alimentos y su etiquetado para una correcta conservación reduciendo el nivel de mermas.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores accesibles del establecimiento, hay que identificarlos con la información de la etiqueta original (marca del producto, número de lote, fecha de apertura y fecha de caducidad o de consumo preferente) en el nuevo contenedor, asegurando la trazabilidad de la materia prima.



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



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



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



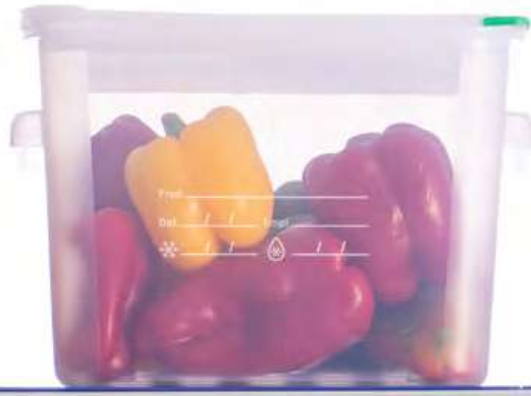
Ref. **00920** / 100 L
705x465x580 mm



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



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



Contenedores cuadrados



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

Para el almacenamiento de alimentos no perecederos con escasa humedad como legumbres, pastas arroz, etc., se recomienda utilizar contenedores con tapa que puedan cerrarse, sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ellos y los deteriore. Para la conservación líquidos y almacenamiento de secos.

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

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

Idóneos para la conservación a granel de alimentos con escasa humedad (legumbres, pasta, frutos secos, arroz...) Su hermeticidad permite la adecuada conservación y transporte de salsas, cremas y otros líquidos.



Contenedores cuadrados



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

Asidores laterales: Para facilitar su manejo y el transporte.

Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.



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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Las esquinas redondeadas facilitan el vertido de líquidos

Apilables con tapa encajables en vacío.



Hermético: Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. Para un correcto cierre se debe presionar en los cuatro lados de la tapa hasta escuchar un "clic".

La tapa está fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.

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

Sistemas de identificación del alimento integrados en las piezas: **Etiqueta permanente** permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen o su manipulación.



_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

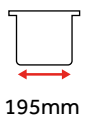


Ref. **31857**
h400 mm / 22 L



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

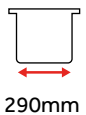


235mm

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



Otras cubetas



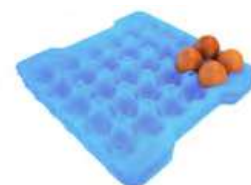
El Contenedor Portahuevos GN permite conservar tapado con todas la garantías y una correcta visibilidad del interior.



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

En el caso de los huevos, esta práctica es especialmente importante ya que tradicionalmente los huevos han sido foco de transmisión de la Salmonella (tanto el propio huevo como los cartones), por ello es adecuado el cambio de envase.

Materiales porosos como la madera o el cartón no están autorizados por la normativa en las cámaras frigoríficas, por tratarse de métodos totalmente antihigiénicos deben ser sustituidos por otros materiales como el plástico. También es recomendable disponer de cámaras diferentes por tipos de alimentos e introducir estos huevos en la cámara de verduras.



Ref. **00378** · GN 2/3 | + 8 bandejas
354x325xh200 mm | 30 huevos por bandeja

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

Ref. **70378** · GN 2/3 | + 4 bandejas
354x325xh200 mm | 30 huevos por bandeja

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

Cubeta cuadrada y redonda



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



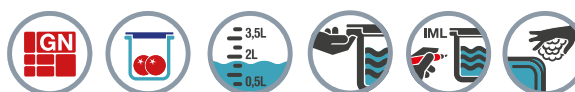
Ref. **00448** / 60 L
415x415xh500 mm



Cubetas con tapa GastroNorm



La Cubetas con tapa GastroNorm permiten múltiples posibilidades de cierre y apilamiento.

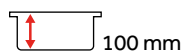
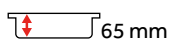


Las cubetas dan la posibilidad de encajar cubeta con cubeta y conseguir así mayor capacidad si se necesita. La tapa tiene dos posiciones de cierre: uno por clipado y otro por apoyo que aporta una mayor seguridad en el apilamiento. La tapa de medidas GN tiene también un doble uso al poderse utilizar como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

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

Translúcido: Permite identificación del alimento contenido. **Ergonomía:** Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. **Medidas GastroNorm:** Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.



GN 1/2
325x265 mm

Ref. **09297** / 6 L



Rotulador
HORECA
Pág. 51



GN 1/1
530x325 mm

Ref. **09292** / 9 L



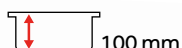
Ref. **09293** / 13 L



Rejillas
GastroNorm
Pág. 45



Cubeta 4 compartimentos con tapa



GN 1/1
530x325 mm

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



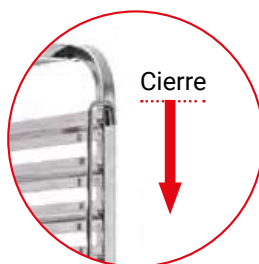


Carro GastroNorm 1/1

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



Torres de cubetas GastroNorm



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

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



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

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

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

La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dotando de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las corrientes de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de mohos.

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

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

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

Máxima protección del alimento. Pensado para alojar los contenedores GastroNorm con tapa. Válido para toda la gama de herméticos GastroNorm 1/1 y 1/2 altura 100mm. También cubetas con tapa inox.

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

Torres de cubetas GastroNorm



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

GastroNorm: Aptos para alojamientos GastroNorm. Permite ubicar en su interior cubetas GN 1/1 y GN 1/2 altura 100mm.

Etiqueta integrada: Para el cumplimiento de la normativa de trazabilidad: Reg. (CE) n.852/2004 y Reg. (CE) n.178/2002. No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.



Fácil montaje y desmontaje para limpieza: No se necesitan herramientas y permite el lavado en el lavavajillas.

Pestillos de cierre.

Optimización del espacio en diferentes ubicaciones: La torre se adapta al espacio entre baldas. Acoplándole ruedas se convierte en carro.

Carga recomendada

Las Ruedas para acoplar a la Torre de Cubetas Gastroven sitúan la estructura a una distancia del suelo de unos 10 cm, permitiendo el acceso a la parte inferior para labores de limpieza.



GN2/1

MAX
50kg

MAX
100kg

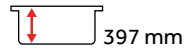


GN1/1

MAX
100kg

MAX
200kg





GN 1/2
357x312 mm



Ref. **18862**



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



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

Cubetas y
herméticos



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

Portacubiertos
HORECA



Ref. **41128**
Pág. 137



Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

Cubetas y
herméticos



Ref. **03036**
Pág. 25

x2 x2



Ref. **18240**

Set de
4 ruedas

Rotulador
HORECA
Pág. 51



Rejillas
GastroNorm
Pág. 45





Organizar correctamente la cámara de conservación



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

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

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

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

Las cámaras frigoríficas o de frío positivo deben estar a temperaturas entre 0° y 8°C, en función del tipo de producto. Las temperaturas ideales de refrigeración se encuentran comprendidas entre 0°C y +4°C, pero la temperatura que debe tener una cámara de refrigeración con diversos productos se ajustará a la del que más frío necesite.

Las cámaras de congelación o frío negativo deben estar a temperaturas inferiores a -18°C.

Organizar correctamente la cámara de conservación

Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios, mejora la productividad y ayuda a una gestión eficiente de la cocina y a la implantación del sistema APPCC.



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

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

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

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

Medidas que se deben tener en cuenta en las cámaras de conservación



1. El interior de las cámaras debe estar limpio y seco.
2. No se debe sobrecargar la capacidad de las cámaras.
3. Separar adecuadamente los alimentos para facilitar la circulación del aire.
4. Registrar la temperatura de las cámaras de conservación para asegurar su correcto funcionamiento.
5. Identificar los productos con etiquetas en las que se indique nombre del producto, origen, fecha de entrada en cámara, peso, etc.
6. No dejar contenedores de alimentos apoyados directamente en el suelo.

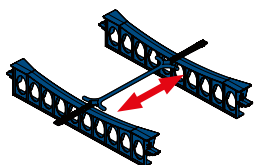
Soporte bajo balda



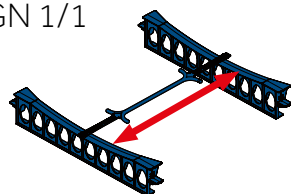
El soporte bajo balda de ARAVEN crea un nuevo alojamiento adicional para el almacenaje y conservación de alimentos.

El soporte puede utilizarse en cualquier punto a lo largo de la estantería y se adapta a cualquier medida Gastronorm. Su sistema guiado permite extraer los recipientes cómodamente de forma horizontal evitando la apilabilidad.

GN 1/9



GN 1/1

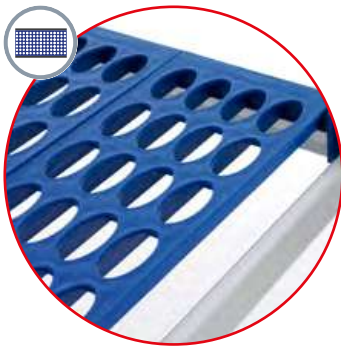


Soporte
bajo balda



Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Estanterías



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

Carga repartida, desde 120Kg hasta 150Kg por altura de estante, según modelo.

Fácil montaje y desmontaje, permite el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia. No se necesitan herramientas para montaje.

Permite el lavado de las baldas en el lavavajillas.

Estructura de Aluminio anodizado de gran resistencia mecánica y a la corrosión. Tornillería en acero inoxidable. Estantes regulables en altura cada 150 mm.

Patas regulables y ajustables para una total estabilidad.



x4
MAX
150kg

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



Estanterías extensibles

Las estanterías extensibles ARAVEN con largueros telescópicos permiten cubrir distintas medidas que van desde los 89cm hasta los 1,8m.

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

El sistema facilita el transporte al ir completamente desmontada en una caja de medidas ajustadas. Fácil de montar y desmontar.



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



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



Manipulación



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

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

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

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

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

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

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

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

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



Tablas de corte antideslizantes



Lácteos

Carnes rojas

Pescados

Aves

Vegetales

Elaborados

Alérgenos

La Tabla de Corte ARAVEN es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC/HACCP en procesos de manipulación asegurando que las operaciones de troceado, fileteado, despiece,... se llevan a cabo siempre con la misma tipología de producto: carne, pescado, verduras, lácteos, embutidos.

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

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

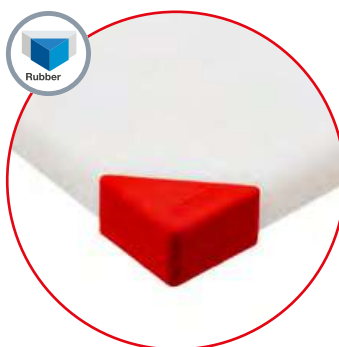
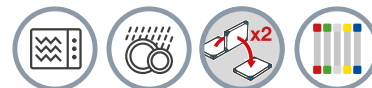
Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas

y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales.

Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Las tablas de corte ARAVEN están fabricadas en PE de alta densidad, material plástico con alta resistencia a la corrosión que impide el paso de la humedad. Su superficie es de color blanco que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores.

Patentado

Tablas de corte antideslizantes



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

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

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



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

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

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



○ 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



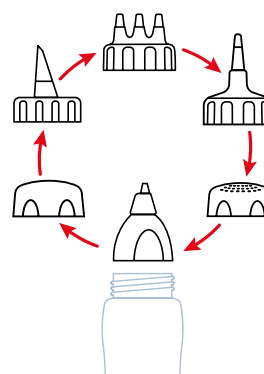
Ref. __859
604x404xh34 mm



Dosificador de salsas



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



Boquillas intercambiables

Boquillas intercambiables

- 


Antigoteo
- 


Precisión
- 


Tres puntas
- 


Aceitero
- 


Tapón Hermético
- 


Grano grueso
- 


Grano fino

Dosificador de salsas



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

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

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



Dosificador antigoteo: Biberón con válvula de silicona antigoteo. El Antigoteo impide que se obture y que se acumulen restos de la salsa en el agujero de salida. Permite conservar en el mismo envase, la válvula tapa el envase.

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

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



Dosificador triple boquilla: La triple boquilla permite repartir la salsa de una manera más homogénea y agiliza el proceso dispensando la salsa más rápidamente. Para el emplatado facilita la decoración de la elaboración.

Boquilla

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



35 cl
Ø 60xh203 mm

50 cl
Ø 60xh261 mm

75 cl
Ø 75xh251 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Antigoteo

Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Ref. **05554**



Ref. **05555**



Ref. **05556**



Ref. **05557**



Ref. **00554**



Ref. **00555**



Ref. **00556**



Ref. **00557**



Ref. **21376**



Ref. **21377**



Ref. **21378**



Ref. **21379**



Ref. **51376**



Ref. **51377**



Ref. **51378**



Ref. **51379**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



Boquilla

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

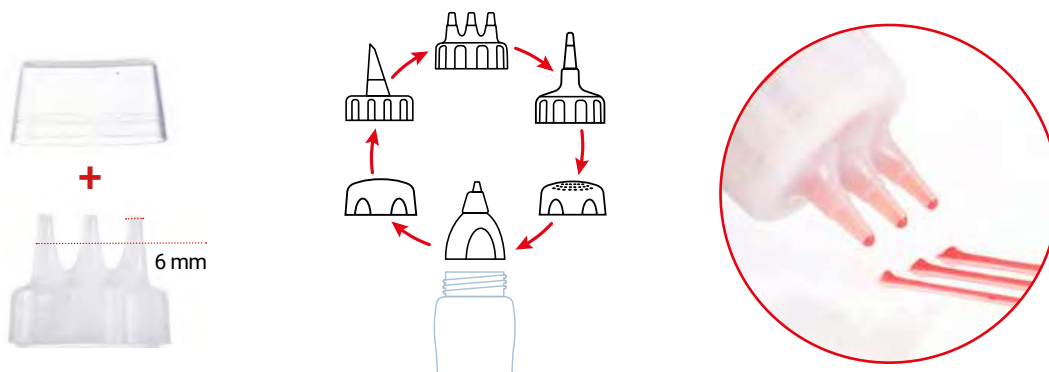


Tres puntas

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



Dosificador
de aceite

Ref. 02554



Ref. 02555



Ref. 02556



Ref. 02557



Mini Dosificadores

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Boquilla
HDPE



Reutilizables, fácil llenado y limpieza


Solución para el **tratamiento de salsas concentradas o de un mayor coste con dosis mas reducidas.** Dosifican la cantidad justa y precisa en el emplatado de las elaboraciones. Precisión y rosca fiable con cierre rápido.



9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm


Dosificador de precisión

Ref. **01373**



Ref. **01374**



Ref. **01375**



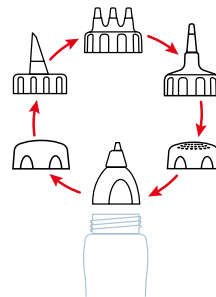
Dispensador de grano

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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



Boquillas intercambiables

350 gr
Ø 60xh162 mm

500 gr
Ø 60 xh212 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Ø 2 mm



Ref. **01380**



Ref. **01381**



Bote para líquidos



Ref. **00847**



Ø 4 mm



Ref. **71280**



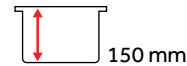
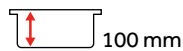
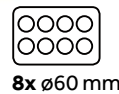
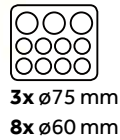
Ref. **71281**

Organizadores de dosificadores



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

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



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®

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

Prod. Item:

Fecha Det.:

Calidad Use by:

Transparencia

Transparencia

NSF

araven

colorclip®

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

Prod. Item:

Fecha Det.:

Calidad Use by:

Transparencia

Transparencia

NSF

Dispensador para salsas



Dispensador para salsas, aderezos ligeros, jarabes...

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

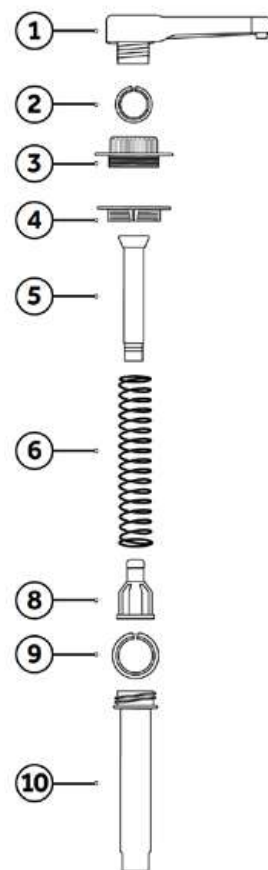
Facilidad de carga, permite trasvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear.

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

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

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

Bomba desmontable para limpieza



Dispensador para salsas



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

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

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



Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.

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

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

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

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**



Grifo para líquidos



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

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

Asidores laterales que facilitan su manejo y transporte.



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



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Jarra medidora



1L
ø116xh164 mm

2L
ø147xh215 mm

3L
ø157xh243 mm



Ref. **01364**



Ref. **01365**



Ref. **01366**



Ref. **02364**



Ref. **02365**



Ref. **02366**



Cubetas sin tapa



Las cubetas sin tapa para los procesos de Manipulación están fabricadas en Polietileno por tener buena resistencia al impacto y óptimo comportamiento a bajas temperaturas. Su gran espesor de pieza les proporciona robustez y un buen comportamiento mecánico.

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

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

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



Cubetas sin tapa

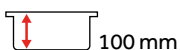


Óptima geometría: Diseño y altura que permite una correcta evacuación del exudado. Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

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

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

Cubetas sin tapa GastroNorm



GN 1/1
530x325 mm

Ref. **00282** / 9 L

Ref. **00283** / 13 L

Ref. **00256** / 470x265xh20



Harinero
con tapa

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

Bowls y escurridores



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

Disponibles en una gran variedad de tamaños que se adaptan a cada necesidad, con capacidades desde 0,5 L hasta 11 L.

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

Bowls y escurridores



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

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

Encajable.

| 0,5L | 1L | 2,5L | 4,5L | 7L | 11L |
|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|---|
| | | | | | |
| Ref. 01070 ø 130xh60 mm | Ref. 01071 ø 170xh80 mm | Ref. 01072 ø 235xh110 mm | Ref. 01073 ø 280xh140 mm | Ref. 01074 ø 325xh160 mm | Ref. 01075 ø 380xh180 mm |
| | | | | | |
| | | Ref. 01082 ø 235xh105 mm | Ref. 01083 ø 280xh123 mm | | Ref. 00483 ø 380xh172 mm |
| | | | | | |
| | | Ref. 01076 ø 235xh120 mm | | Ref. 00252 / 5L ø 310xh120 mm | Ref. 00253 / 8L ø 355xh140 mm |

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| | | |
| Ref. 01121 298x228xh112 mm | Ref. 01123 400x298xh130 mm | Ref. 00679 / 12L ø 290xh290 mm |



Tapas de silicona redondas



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

Las tapas de silicona redondas ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias necesarias. Con su efecto vacío puedes extraer parcialmente el aire del recipiente, lo que permite proteger el alimento con mayor garantías, alargando la vida útil del alimento y sin desprender olores. La tapa queda estirada y tensionada lo que permite el apilamiento.

Tapando diferentes recipientes: bolws, cacerolas, platos, etc. Compatible con todos los materiales Polipropileno, Policarbonato, acero, porcelana, vidrio... La tapa se ajusta al borde del recipiente asegurando una total hermeticidad del producto. Puedes cocinar, calentar o regenerar tanto en el horno como en el microondas.

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



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



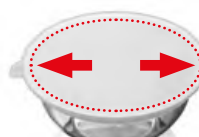
Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Bowls PP



Ref. **09515**



Ref. **09510**



Ref. **09511**



Ref. **09512**

Bowls PC
Pág. 125



Servicio y exposición



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

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

- Bandejas de exposición con alto brillo y alta transparencia, consiguiendo una gran presencia para una correcta presentación de los alimentos.
- Bandejas de servicio con robustez y resistencia diseñadas para su fácil y rápida limpieza.
- Bandejas y vitrinas expositoras GastroNorm cómodas de usar y que optimizan el espacio.
- Vajilla de Catering reutilizable con un diseño moderno, innovador y atractivo. Los productos tienen un acabado estético excelente, con un elegante diseño y siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering.
- Los vasos y jarras de policarbonato irrompibles, brillantes, transparentes, muy ligeros, reutilizables, duraderos y recomendables para un entorno de terraza y jardín, y restauración de colectividades.

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

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

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

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



Bandejas de 5 compartimentos




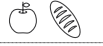

Las bandejas autoservicio de ARAVEN contienen los alimentos sin necesidad de usar platos.

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

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

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



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

Bandejas de 5 compartimentos



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

200x150xh12 mm

Tapa de Apoyo



Ref. 31052



Ref. 01052



Ref. 91052



Ref. 81052 + Ref. 31052
Ref. 91052



Ref. 41050



Ref. 61050

Tapa de Apoyo



Ref. 31050



Ref. 21050



Ref. 91050



Ref. 81050 + Ref. 31050
Ref. 91050

Carro de bandejas 5 compartimentos

INOX



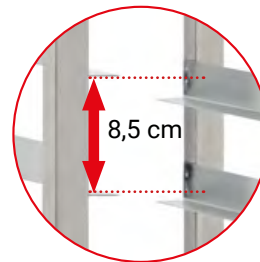
x28uds.
Ref. 81052 / 81050

x28uds.
Ref. __052 / __050



MAX
112kg

Ref. 61224
750x430xh1540 mm





araven

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Nestlé

Bandejas de servicio y exposición



Un tipo de bandeja para cada necesidad.

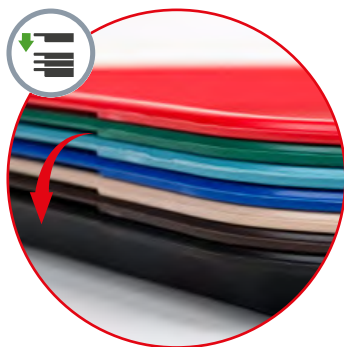
La línea de bandejas de servicio ARAVEN están fabricadas en Polipropileno, un material muy resistente que las hace ideales para restaurantes de servicio rápido, autoservicio y restauración de colectividades.

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

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

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

Bandejas de servicio y exposición



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



| | | | | | | | |
|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 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 |

Carro de bandejas



__046 __047 __048 __049

INOX



Bandejas de servicio



x28 uds.
Ref. __046



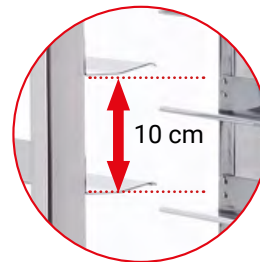
x14 uds.
Ref. __048



x14 uds.
Ref. __049



x14 uds.
Ref. __052 / __050



MAX
112kg

Ref. 61216
550x430xh1744 mm



Bandejas de exposición



200x150xh12 mm

280x190xh12 mm

350x240xh12 mm

420x300xh12 mm

500x360xh12 mm

Bandejas planas



Ref. **01021**



Ref. **01022**



Ref. **01023**



Ref. **01024**



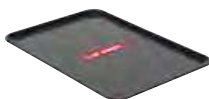
Ref. **01225**



Ref. **41021**



Ref. **41022**



Ref. **14023**



Ref. **14024**



Ref. **41225**

280x200xh15 mm

350x250xh20 mm

420x300x25 mm

Bandejas expositoras



Ref. **01016**



Ref. **01017**



Ref. **01018**



Ref. **14016**



Ref. **14017**



Ref. **14018**

200x150xh40 mm

280x190xh40 mm

350x240xh40 mm

Bandejas hondas



Ref. **01040**



Ref. **01041**



Ref. **01042**



Ref. **41040**



Ref. **41041**



Ref. **41042**

Expobandeja GastroNorm



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

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



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

Expovitrinas GastroNorm



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



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



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

Cubreplatos y Bowls



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

El cubreplatos ARAVEN es irrompible y protege el alimento de posibles contaminaciones externas manteniéndolo cubierto hasta el momento de servicio. Además en cocina permite apilar varios platos optimizando el espacio hasta el momento del servicio. Los cubreplatos ARAVEN permiten conservar la comida caliente hasta el momento de su servicio. Provieste de un agujero central para evitar la condensación y facilitar su apertura. Su transparencia permite una rápida identificación de los alimentos. Cinco modelos para adaptarse a los diferentes contornos de platos que van desde Ø 215 hasta Ø 315.

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



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



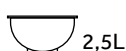
Ref. **09486**
Ø 265xh67 mm



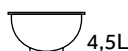
Ref. **09891**
Ø 290xh67 mm



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





Vajilla catering



Modernas, innovadoras y atractivas...así son las vajillas de catering NATURE y WAVE Catering System de Araven. Un producto de cuidado diseño y acabado estético excelente siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering.

Fabricado en Poliestireno de alta densidad (PS). 100 % reciclable, material de excelente presencia, brillo y acabado superficial propio de un servicio de catering de alta gama.

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

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

ERGONÓMICA Y VERSÁTIL

Las piezas de la gama permiten múltiples combinaciones de color y forma (encaje del vaso sobre el plato con el fin de sujetar los dos elementos en una sola mano. El platito plano con platito hondo ...). Fácil apilamiento para optimizar el espacio en vacío en toda la familia.



Vajilla de catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



- 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



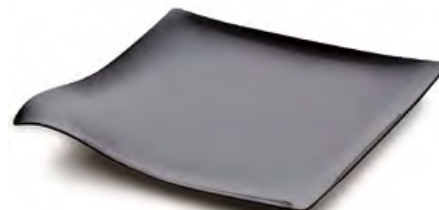
Ref. **__765** / 25cl
107x107xh35 mm



Ref. **__762**
80x80xh15 mm



Ref. **__764**
127x127xh15 mm



Ref. **__766**
280x280xh15 mm



Ref. **__768**
200x70xh8 mm



Ref. **__767**
480x240xh17 mm

Vajilla de catering



- 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



Vasos, copas y jarras



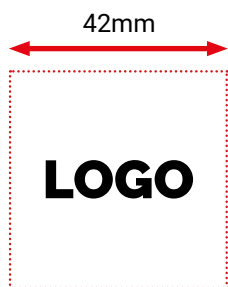
Perfectos para uso colectivo en festivales, piscinas y establecimientos de alojamientos turísticos donde se recomienda el uso de vajillas de materiales irrompibles

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

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

Personaliza con tu marca

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



LOGO:
Tamaño Max. 42x42 mm
Max. 2 colores
Min. 200 unidades





Vasos



| | | | | | | | |
|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
| 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 |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|



Lote de 9 vasos

Ref. **04322**

Lote de 6 vasos

Ref. **04203**

Lote de 8 vasos

Ref. **04645**

Vasos, copas y jarras



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

Vasos, copas y jarras



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



Accesorios de Buffet



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

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

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

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

| | | | |
|------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Cucharones | Ref. 91700 216mm / 25 ml | Ref. 91701 268mm / 30 ml | Ref. 91702 330mm / 30 ml |
| Cucharas | Ref. 91704 | Ref. 41704 | Ref. 01704 |
| | Ref. 91703 | Ref. 41703 | Ref. 01703 |
| Pinzas | Ref. 91705 | Ref. 41705 | Ref. 01705 |
| | Ref. 91706 | Ref. 41706 | Ref. 01706 |



Jarras Apilables



Soluciones prácticas y seguras para el servicio de bebidas

Las jarras apilables Araven son encajables sin tapa para optimizar el espacio de almacenamiento cuando no está en uso. El diseño exclusivo de su tapa, además de proteger el contenido de la jarra de contaminaciones externas, tiene una doble posición para permitir: Apertura de la jarra con rejilla que evita la caída de los hielos y cierre para transportar la jarra con seguridad en comedores.





_1400 _1401 _1402 _1403



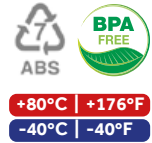
Tapas 119x119x41 mm



Ref. 01400



Ref. 21400



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

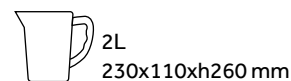
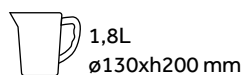
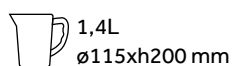


Ref. 71403

Servicio de mesa



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



ABS
Ref. 91006



ABS
Ref. 91007



SAN
Ref. 02080



PC
Ref. 09673



PC
Ref. 09674

Servicio de mesa




 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



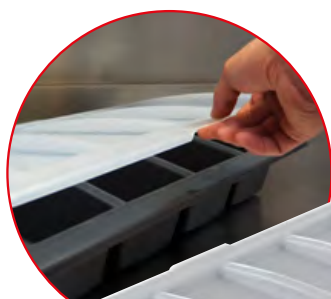

 PP
 Ref. **01049**
 212x138xh21 mm

Portacubiertos



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

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



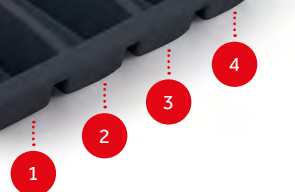
- 4 x 60 4 x 110
- 4 x 35 4 x 60
- 4 x 35 4 x 30



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



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



Manopla de silicona

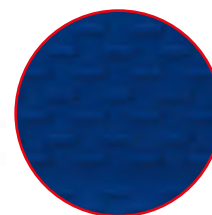


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



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



Carros de servicio y accesorios



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

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

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



MAX
150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm



MAX
150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Cubetas



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

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

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

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



9,5 L



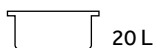
28,5 L



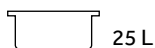
Ref. **61218**
330x230xh175 mm



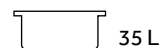
Ref. **61219**
330x230xh560 mm



20 L



25 L



35 L



Ref. **71134**
440x350xh160 mm



Ref. **71170**
530x396xh139 mm



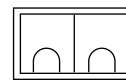
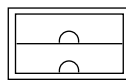
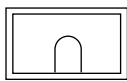
Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm

Organizadores



Cajoneras para mantener el orden

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



Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm



Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



Transporte



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



PRODUCCIÓN



TRANSPORTE



ALMACENAMIENTO



CONSUMO

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



Congelados -18°C



Fresco 6°C

La pérdida de la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas perjudica la seguridad y calidad del alimento. Cuando el alimento debe llegar a su lugar de destino a temperatura de servicio, (65°) puede realizarse el transporte en caliente. En este caso será clave mantener los alimentos con las mínimas variaciones durante su período de vida comercial útil. El transporte que se realizará en vehículos o medios preparados para mantener la temperatura del producto con la mínima variación.

Armario isotérmico GastroNorm



Transporte de pre elaborados o elaborados con un absoluto control de cadena de frío y calor.

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

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

1h ↓ 2° **Conservación en Caliente:** cada hora la temperatura disminuye 2°C

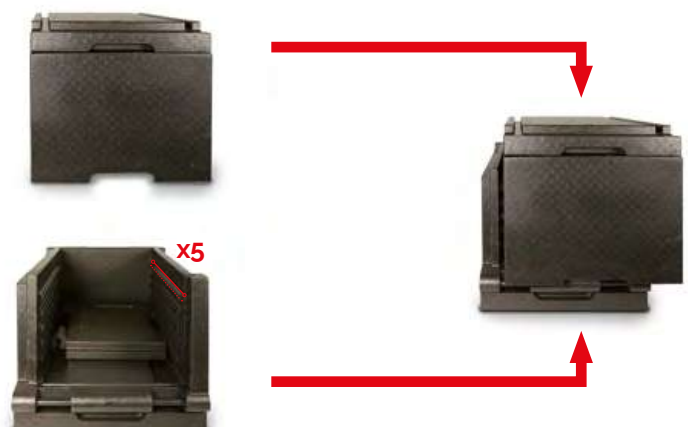
1h ↑ 0,5° **Conservación en frío:** cada una hora la temperatura aumenta 0,5°C

Optimización del espacio

Apilamiento entre módulos con tapa.

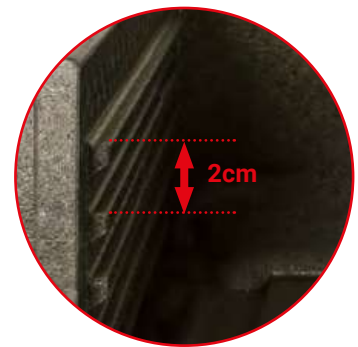


Almacenamiento entre módulos en vacío





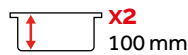
Doble accesibilidad: Apertura superior y frontal permitiendo realizar la carga y descarga con la máxima accesibilidad, comodidad y rapidez. **Puerta frontal abatible** incluso con varios contenedores apilados. **Fácil apilamiento.** Asidores integrados. Zonas de agarre lateral



Desmontable fácil limpieza en lavavajillas. Alojamiento laterales para cinchas de transporte
Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm:



GN 1/1

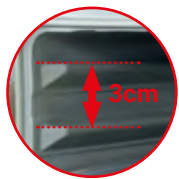


Ref. **41500** / 48 L
657x420xh379 mm
INT. 550x330xh239 mm

Armario isotérmico GastroNorm



Válvula vapor, facilita la evacuación del vapor para evitar condensación. **Asas superiores** de plástico para fijación y transporte. Cierre altamente resistente con junta de caucho que **cierra el armario herméticamente**. Apilables. Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm.



GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm

x2
200 mm

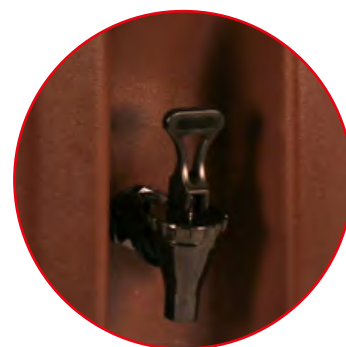


2h ↓ 1° **Conservación en Caliente:** cada dos horas la temperatura disminuye 1°C.

2h ↑ 1° **Conservación en frío:** cada dos horas la temperatura aumenta 1°C.

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

Isotérmico para líquidos



Mantienen las bebidas frías o calientes durante horas. Asas moldeadas integradas. Apilables. 4 cierres laterales. Grifo dispensador de bebidas, antigoteo con dos posiciones: Caudal continuo y caudal regulable.



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

Plataforma GastroNorm



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



Incluye cincha de amarre.



Incluye dos ruedas con freno.



MAX
150kg

Plataforma
con ruedas

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Cubetas con tapa



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

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

Apilables con tapa y encajables en vacío. Asidores laterales, con cierre para facilitar su manejo y transporte.



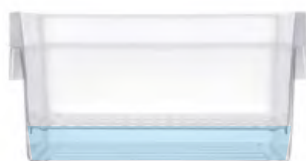
+

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



Rotulador
HORECA
Pág. 51



Cubeta
Perforada
Pág. 101

Ref. **03171**



Rejillas
Pág. 45

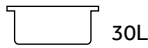
Ref. **01178**



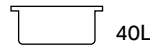
Ref. **01178**



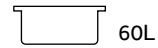
Ref. **01180**



30L



40L



60L

Ref.

○ Ref. **01** ___

Ref. **__172**

● Ref. **91** ___

530x396xh159 mm



Ref. **__173**

530x396xh225,5 mm



Ref. **__183**

530x396xh378,5 mm



40L

Cubetas con tapa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



○ Ref. **00545**

830x460xh180 mm



Ref. **91184** / 9 L

380x265xh155 mm



Ref. **91185** / 14 L

380x265xh230 mm



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

Food Bacs

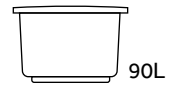
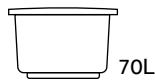
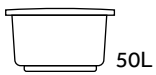


Ventilación: Trampillas de ventilación para alimentos con alto contenido en humedad: frutas y verduras. Garantiza la re-circulación del aire en el transporte de alimentos y permite eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación.
Alojamiento para la ubicación de identificador del contenido del interior.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas.



Encajables sin tapa, optimizan el espacio en vacío. **Apilables con tapa.**
Ruedas resistentes en poliamida en los tamaños de 70L y 90L para facilitar el transporte.
Cierres metálicos laterales en los tamaños de 70L y 90L, aseguran el cierre de la tapa.



Ref. 01850
 600x395xh410 mm



Ref. 01870
 655x435xh455 mm



Ref. 01890
 705x465xh480 mm



Limpieza



El cubo de basura en la cocina puede ser un foco de contaminación y un lugar idóneo para la proliferación bacteriana. Para evitar poner en riesgo la seguridad alimentaria de la zona de manipulación de alimentos, se deben de utilizar cubos de basura con tapa y apertura no manual.

Deberán de estar ubicados en zonas especialmente diseñadas para tal uso, evitando el contacto con los productos alimenticios. Los recipientes de basura deberán de estar contruidos con materiales resistentes, de fácil limpieza y desinfección, para garantizar su buen estado de higiene.

Los cubos de basura Araven son aliados fundamentales en la implantación de sistemas APPCC en procesos de limpieza. Su tapa se acciona por pedal, lo que permite depositar la

basura sin que las manos entren nunca en contacto con el cubo, ayudando a no contaminar con ellas otras zonas de trabajo, ni los alimentos posteriormente manipulados. Además, su resistente material permite ser limpiados y en caso necesario, desinfectados para realizar un correcto mantenimiento de la zona de la basura, impidiendo cualquier proliferación bacteriana.

Araven dispone de cubos específicos para cada tipo de desecho, permitiendo la clasificación del residuo generado para su posterior eliminación, sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto. La gama de cubos de basura Araven van desde los 22 litros hasta los 120 litros de capacidad, adaptándose a las necesidades del volumen de residuos generados por la actividad de la cocina.



Cubos reciclados



Cubos fabricados con los residuos generados en nuestra producción
 El residuo plástico generado en nuestras plantas de producción es 100% reciclado y se convierte en nuevos productos sin perder sus propiedades. Con esta acción minimizamos la contaminación del medio ambiente.



Recuperación y procesado del
 residuo plástico de
 nuestra fabricación



Fabricación reutilizando el
 100% de los
 residuos plásticos



Creamos nuevos productos
 con material
 100% Reciclado



Cubos reciclados



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



Cubos de basura



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

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



Ergonomía en su asa que facilita su movilidad.

Codificación de color para reciclaje y recogida selectiva de residuos.

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



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

Limpeza e higiene

Ref. **88252** / 5L
 ø310xh120mm

Ref. **88254** / 12L
 ø410xh160 mm



Ref. **88255** / 16L
 ø450xh175mm

Ref. **88253** / 8L
 ø355xh140mm



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

Ordenación multiusos



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 | ø 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 | Ø 290x290 | 18411777146614 | 315x320x555 | 6 | 8 | 48 | 192 |
|  | | 42865 | 8411777428652 | 370x383x370 | 18411777428659 | 400x290x545 | 6 | 8 | 96 | 192 |
|  | | 42866 | 8411777428669 | Ø 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



Certificado PEFC
Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible y fuentes controladas
www.pefc.es

