



SHELVING

ESTANTERÍAS



Perforated shelves

Baldas perforadas



Easy to assemble and dismantle

Fácil montaje y desmontaje



Anodised aluminium

Aluminio anodizado



Stainless steel screws

Tornillos en acero inoxidable



Adjustable feet

Patas regulables



ARAVEN shelving units are designed based on the recommendations of the CODEX ALIMENTARIUS International Code of Good Practice regarding food health and hygiene. Ideal for HACCP self-management programs and schedules carried out in establishments handling food products.

Designed taking into account food health and hygiene criteria:

The quality of the materials used (PP and anodised aluminium), means that they are not affected by humidity, and are wholly suitable for use in the described atmospheres.

The perforated shelves favor air circulation. Manufactured in polypropylene, they can be removed for safe washing in a dishwasher, avoiding possible accumulations of food remains in those areas in contact with containers and other food products.



La estantería Araven está diseñada en base a las recomendaciones establecidas por el Código Internacional de buenas prácticas en materia de higiene y sanidad alimentarias CODEX ALIMENTARIUS. Idónea para incorporarse en cuantos programas y planes de autocontrol APPCC/HACCP que se lleven a cabo en los establecimientos que manejen producto alimentario.

En su diseño se han tenido en cuenta criterios de Seguridad Alimentaria e higiene. La calidad de los materiales utilizados (PP y aluminio anodizado) inalterables en condiciones de humedad y completamente aptos para su uso en los ámbitos descritos.

Sus baldas perforadas favorecen la recirculación del aire, fabricadas en Polipropileno se pueden desmontar para su lavado en el lavavajilla, evitando la potencial acumulación de restos en las zonas en contacto con contenedores y otros envases de alimentos.



PP Polypropylene shelves. -40°F+203°F
Aluminium structure / Baldas de aluminio. -13°F

Organize the cold room properly

Organizar correctamente la cámara de conservación



Optimal organization of the cold room, with food located correctly according to type and nature, will comply not only with the target of improving productivity in the kitchen, but will also reduce health and hygiene hazards.

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.

CROSS-CONTAMINATION

Cross-contamination is a process by which food comes into contact with other substances, generally harmful for health.

Avoid cross-contamination.

To avoid cross-contamination, it is essential to always separate cooked food or food ready to eat from raw food, and whenever possible, establish areas according to types of food in separate cold rooms. If stored in the same chamber, it is recommendable to establish areas to keep food separate, containers with raw food should be kept at the bottom, so as to avoid any possible dripping onto prepared food. Remember that it is necessary to use airtight containers to store food in a correctly protected and identified way.

Non-perishable food can be stored at ambient temperature, in large capacity containers with lids (e.g. dry goods, pasta, canned products, cereals, etc.), needing no special conditions for storage, just a cool, dry and well-ventilated location.

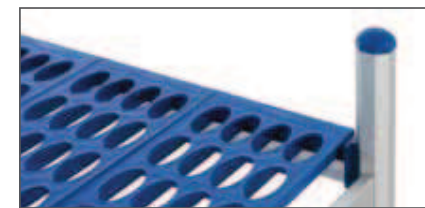
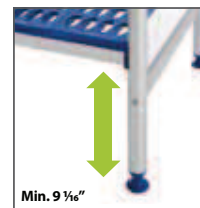
CONTAMINACIÓN CRUZADA

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.



1 Containers with prepared food must be covered and placed on the upper shelves. In this manner you will avoid food that has been thermally treated being contaminated by any other types of products that could cause cross-contamination, while if any traces of the prepared food fall onto uncooked food, the subsequent heat treatment will eliminate bacteria and reduce the risk of contamination.

2 Raw meat and fish will be placed on the intermediate shelves in cold chambers.

3 Raw fruit and vegetables for eating after heat treatment (roasting, boiling...) will be placed on the lower shelves in the cold room.

Fruit and vegetables for eating raw: lettuce, tomato, carrots... must be located in a separate area of the cold room, ensuring they are not mixed with other types of food on the same shelf. If this is not possible, try to keep them properly covered and protected on high shelves.

1. 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.

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

3. 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 separa 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.

Shelves perforated for air circulation. Material used for the shelves: PP
Shelves can be totally dismantled for easy cleaning.

Distributed load storage, from 265 lbs to 330 lbs per shelf, according to the model.

Easy to assemble and dismantle for maintenance, cleaning, disinfecting and control...
No tools are needed for assembly.

Anodised aluminium structure of high mechanical strength and resistant to corrosion. Stainless steel nuts and bolts.
Height-adjustable shelves, approximately every 6".

Adjustable feet for perfect stability.

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

Carga repartida, desde 4232.8 oz hasta 5291 oz 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 5 3/8".

Patas regulables y ajustables para una total estabilidad.





EXTENDABLE SHELVING

ESTANTERÍAS ESTENSIBLES

Adaptable
Adaptable



Easy to transport
Fácil transporte



Easy to assemble and dismantle
Fácil montaje y desmontaje



Perforated shelves
Baldas perforadas



Anodised aluminium
Aluminio Anodizado



Adjustable feet
Patas regulables



Araven's extendable shelving with telescopic supports adapts to different sizes, from 35 1/8" to 72 1/2".

The chief advantage of this product is that the shelving adapts to the space available; there is no longer any need to order custom shelving. This means that costs are optimized and obtained savings.

The shelving is delivered flat-packed in a compact box with a carrier handle, making this system easy for end user transport.

Las estanterías extensibles Araven con largueros telescópicos permiten cubrir distintas medidas que van desde los 35 1/8" hasta los 72 1/2".

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 nos supone un ahorro.

Además, este sistema facilita el transporte al ir completamente desmontado en una caja de medidas ajustadas y su embalaje con asidor que facilita el transporte al usuario final.

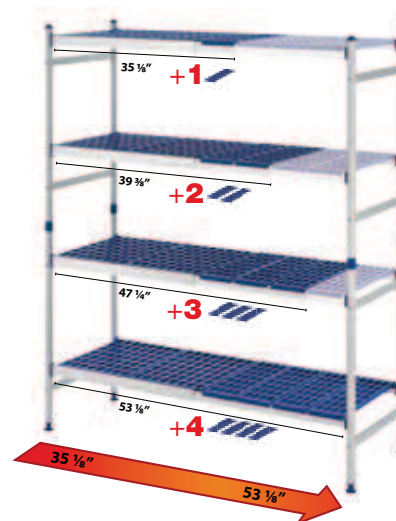
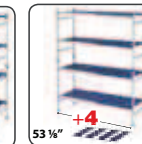
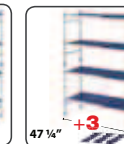
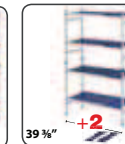
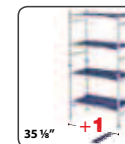


PP Polypropylene shelves. -40°F/+203°F.
Aluminium structure / -13°F Baldas de aluminio

MODEL / MODELO Nº 1



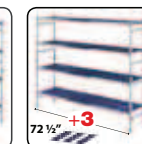
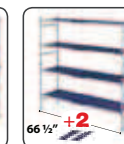
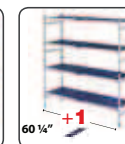
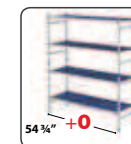
Item	in.	h
00950	32 1/2" - 50 1/4"	66 3/4"



MODEL / MODELO Nº 2



Item	in.	h
00951	53 1/4" - 76 7/8"	65 3/4"



STANDARD MODEL / MODELO ESTÁNDAR

Item	in.	h
00406	38 5/8"x18 7/8"	66 3/4"

Non-extendable
No extensible

