



# SHELVING

## ÉTAGÈRES



**Perforated shelves**

Rayons Perforés



**Easy to assemble and dismantle**

Montage et démontage faciles



**Anodised aluminium**

Aluminium anodisé



**Stainless steel screws**

Vis en acier inoxydable



**Adjustable feet**

Pieds réglables



ARAVEN shelves 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 programmes 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 favour air circulation. Manufactured in polypropylene, they can be removed for washing in a dishwasher, avoiding possible accumulations of food remains in those areas in contact with containers and other food recipients.



L'étagère ARAVEN est conçue en fonction des recommandations établies par le Code International des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de santé alimentaires CODEX ALIMENTARIUS. Idéale pour intégration à tous les programmes et plans d'autocontrôle HACCP qui s'effectuent dans les établissements où le produit alimentaire est manipulé.

Sa conception a tenu compte des critères de Sécurité Alimentaire et d'Hygiène:

Qualité des matériaux utilisés (PP et aluminium anodisé), ils sont inaltérables en conditions d'humidité et totalement aptes à l'emploi dans les domaines décrits.

Les rayons perforés favorisent la recirculation de l'air, fabriqués en Polypropylène, ils peuvent se démonter pour lavage au lave-vaisselle, évitant l'accumulation potentielle de reste dans les zones en contact avec les contenants et autres emballages d'aliments.



PP Polypropylene shelves, -40° +95°. Aluminium structure / Étagères en aluminium. -25°

# Organize the cold room properly

Organiser correctement la chambre de conservation



Correct organisation 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.

Une organisation correcte de la chambre de conservation, avec une mise en place convenable des aliments en fonction de leur groupe et nature atteindra non seulement un objectif d'amélioration de la productivité dans la cuisine, mais aussi de réduction des risques hygiéniques -sanitaires.

## 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 pulses, pasta, canned products, cereals, etc.), needing no special conditions for storage, just a cool, dry and well-ventilated location.

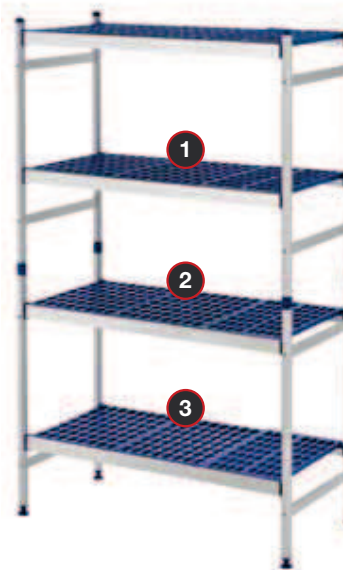
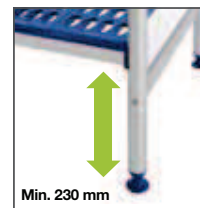
## CONTAMINATION CROISÉE

On entend par contamination croisée le processus par lequel les aliments entrent en contact avec des substances étrangères, généralement nocives pour la santé.

Éviter les contaminations croisées.

A cet effet, il est essentiel de toujours séparer les aliments cuits ou prêts à consommer des aliments crus et établir, si possible, différentes zones en fonction des types d'aliments, dans des chambres de réfrigération séparées. En les rangeant dans la même Chambre, il convient d'établir des zones qui permettent d'organiser séparément les aliments, les contenants d'aliments crus sur la partie inférieure pour ainsi éviter qu'ils ne gouttent et contaminent les aliments cuisinés. Il ne faut pas oublier que l'utilisation de récipients hermétiques est nécessaire à la conservation des aliments dûment protégés et identifiés.

A température ambiante, les produits alimentaires périssables stockés dans des bacs grande capacité disposant de couvercle (par exemple, légumes secs, pâtes, conserves, céréales, etc.) ne requièrent pas de conditions spéciales de conservation, uniquement des endroits frais, secs et bien ventilés.



**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.

Les contenants d'aliments préparés devront être rangés correctement couverts sur les rayons supérieurs des étagères. Ainsi, la chute de tout type de déchet pouvant provoquer une contamination croisée sur un aliment qui a déjà été soumis au traitement thermique est évitée. Si, au contraire, ces restes d'aliment élaboré tombaient sur un aliment cru, le traitement thermique postérieur de l'aliment éliminerait les bactéries réduisant le risque de contamination.

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

Viandes et poissons crus seront placés sur les rayons intermédiaires dans les chambres de conservation.

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

Les fruits et les légumes frais destinés à la consommation après élaboration avec traitement thermique ultérieur (four, cuisson,...) seront placés sur les rayons inférieurs des étagères dans les chambres de conservation.

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.

Fruits et légumes frais destinés à être consommés crus: salade, tomates, carottes, etc., seront placés dans une zone de la chambre séparée du reste, de préférence en évitant de les mélanger sur un même rayon avec d'autres types d'aliments. Si cela n'était pas possible, il faudra les placer correctement couverts et protégés sur les rayons supérieurs.

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

Rayons perforés pour la circulation de l'air. Matériau des rayons: PP  
Rayons entièrement démontables pour un entretien facile.

Distributed load storage, from 120kg to 150kg per level, according to the model.

Charge répartie, entre 120Kg et 150Kg par niveau, selon le modèle.

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

Montage et démontage faciles, permet la maintenance, l'entretien, la désinfection et la surveillance...  
Ne requièrent pas d'outils de montage

Anodised aluminium structure of high mechanical strength and resistant to corrosion. Stainless steel nuts and bolts.  
Height-adjustable shelves, every 150 mm...

Structure en Aluminium anodisé haute résistance mécanique et à la corrosion. Vis en acier inoxydable.  
Rayons réglables en hauteur tous les 150mm...

Adjustable feet for perfect stability.

Pieds réglables et ajustables pour une stabilité totale.





# EXTENDABLE SHELVING

## ÉTAGÈRE EXTENSIBLE

**Adaptable**  
Adaptable



**Easy to transport**  
Transport facile



**Easy to assemble and dismantle**  
Montage et démontage facile



**Perforated shelves**  
Rayons Perforés



**Anodised aluminium**  
Aluminium anodisé



**Adjustable feet**  
Pieds réglables



Araven extendable shelving with telescopic shelf rails cover different sizes ranging from 89 cm to 1.8 m.

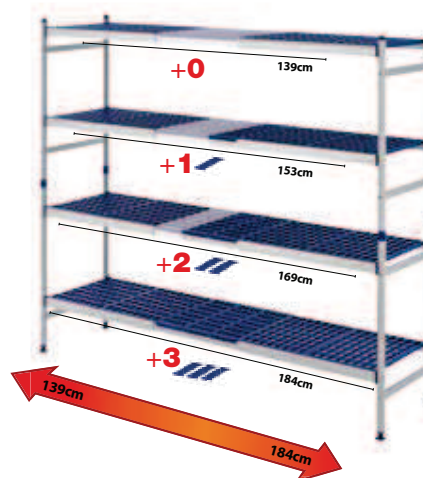
The chief advantage of the product is that the shelving adapts to the space available so that there is no need to purchase made-to-measure shelves. Cost and space are optimized and savings obtained.

The system facilitates transport as the shelving is supplied unassembled in a compact box. Easy to assembly and dismantle.

Les étagères extensibles Araven avec longerons télescopiques permettent de couvrir différentes mesures allant de 89 cm à 1.8 m.

L'avantage principal du produit est son adaptabilité à l'espace disponible, ce qui évite d'avoir recours aux étagères sur mesure et optimise le coût et l'espace, constituant de ce fait une économie.

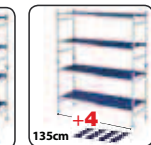
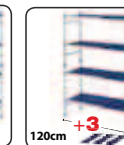
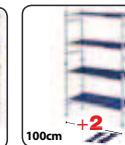
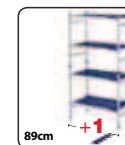
Le système facilite le transport car l'étagère est fournie entièrement démontée et dans une caisse aux mesures adaptées. Facile à monter et à démonter.



### MODEL / MODÈLE N° 1



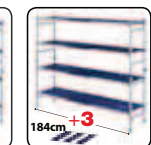
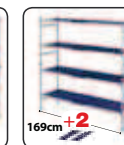
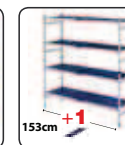
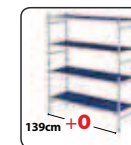
Item	mm	h
00950	890 - 1.350 mm	1.670 mm



### MODEL / MODÈLE N° 2



Item	mm	h
00951	1.390 - 1.840 mm	1.670 mm



### STANDARD MODEL / MODÈLE STANDARD

Item	mm	h
00406	975x475mm	1.675 mm

**Non-extendable**  
Non Extensible



PP Polypropylene shelves, -40° +95°.  
Aluminium structure / Étagères en aluminium, -25°