

GN SILICONE CONTAINERS

BACS EN SILICONE GN



-40°C 

250°C 

Directly into the oven
Directement au four





GN SILICONE CONTAINERS

BACS EN SILICONE GN

GASTRONORM



Easy to clean

Entretien facile



Ergonomic

Ergonomie



Transparent

Transparence



Stackable

Empilables



Non-stick

Anti-adhérence



Patent Pending

Silicone

A synthetic polymer used in different kitchen utensils, containers and moulds. It is also used for numerous products for the medical sector and for infants (teats on feeding bottles).

Properties:

- Does not leave residues - no stains
- Does not wear - does not age
- Is not corrosive - does not rust like metal
- Does not deform - recovers initial state
- Does not break like glass
- Does not alter the taste of food - tasteless -
- Does not act as a medium for the development of bacteria - innocuous -
- Impervious - repels water -
- Can be washed in dishwasher.



Resists extreme temperatures.



Compliance with all European regulations regarding materials and objects intended for food contact.



Araven complies with all Migration Regulations: CE 1935/2004.

Silicone

C'est un polymère synthétique utilisé dans différents ustensiles, emballages et moules de cuisine. Elle est également employée dans la fabrication de nombreux produits médicaux et destinés aux enfants (les tétines des biberons).

Propriétés:

- Ne laisse pas de déchets- ne salit pas -
- Ne s'use pas- ne vieillit pas -
- N'est pas corrosive- ne s'oxyde pas comme le métal
- Ne se déforme pas, récupère son état d'origine.
- Ne se casse pas comme le verre.
- N'altère pas le goût des aliments - insipide -
- N'agit pas comme support à la prolifération de bactéries- sans effet-
- Imperméable - Repousse l'eau -
- Apte au lave-vaisselle.

Résistance aux températures extrêmes.

Respect de toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Araven respecte toutes les Réglementations sur les Migrations: CE 1935/2004.

GN SILICONE CONTAINERS

BACS EN SILICONE GN



GN 1/3 - 325 x 176 mm

Item	Cap	h
1802	3,6 L	100 mm
1803	5,2 L	150 mm



1/1	2/1		
2/3	1/2	1/3	1/6
1/3	1/4		

GN 1/2 - 325 x 265 mm

Item	Cap	h
1804	6 L	100 mm
1805	8,7 L	150 mm



1/1	2/1		
2/3	1/2	1/3	1/6
1/3	1/4		

GN 1/1 - 530 x 325 mm

Item	Cap	h
1806	13 L	100 mm
1807	19,3 L	150 mm



1/1	2/1		
2/3	1/2	1/3	1/6
1/3	1/4		

GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to sizes and specifications established in EN standard 631.1. The containers fit oven guide rails and any GastroNorm housing.

Lid made of bi-injection material with rubber seal to guarantee maximum protection of food even in large food containers.

Transparency: Food in the cold chamber can be easily identified because silicone is translucent.

Easy grip: Reinforced edges for easy handling. The rigidity provided by the stainless steel structure enhances the strength and handling of the container and stacking with its lid on in the cold chamber.

Stability: The metal structure provides the container with better stability at any temperature, even when filled, thus facilitating handling and mobility.

Mesures GastroNorm: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Permet d'introduire la pièce dans les guides du four et de tout logement GastroNom.

Couvercle à injection bi-matière et joint en caoutchouc pour assurer la protection maximale des aliments y compris dans les grands bacs.

Transparence: Dans la chambre, la translucidité de la silicone permet d'identifier facilement l'aliment conservé.

Prise facile: Les bords sont renforcés pour faciliter la manipulation. La rigidité apportée par la structure en acier inoxydable améliore la résistance et la manipulation de la pièce ainsi que son empilement avec le couvercle dans la chambre de conservation.

Stabilité: La structure métallique apporte une plus grande stabilité à la pièce, quelle que soit la température, y compris lorsqu'elle est chargée, facilitant sa manipulation et mobilité.



With Araven silicone containers food can be cooked and kept in the same container.

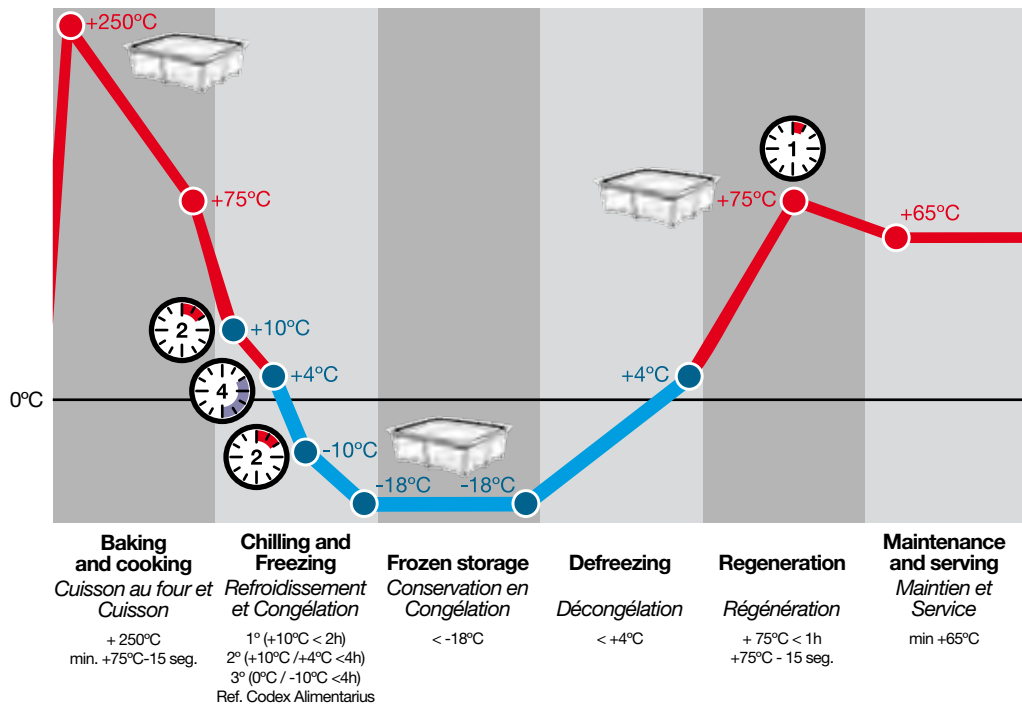
Les bacs en Silicone Araven permettent de cuisiner et de conserver les aliments dans un même récipient.

Simplified process

With Araven silicone container only one container is needed to store food and cook it in the oven, compared to traditional methods where food has to be taken out of the storage container and placed on the oven tray. This advantage means a reduction in cleaning and personnel costs. Fewer utensils are required and this also means that storage space can be optimized when they are not being used.

Processus simplifié

Avec la boîte en Silicone Araven, seul un contenant est utilisé pour cuisiner au four et conserver, contrairement au système traditionnel qui exige de transvaser l'aliment du contenant de conservation au plat /plateau du four. Cet avantage se traduit aussi par une réduction des coûts de nettoyage et de personnel. De même, le nombre d'ustensiles nécessaires diminue, ce qui implique aussi une optimisation de l'espace de stockage.



From the freezer to the oven directly, in one single container.
Passe de la congélation au four directement dans un seul récipient.

Savings:

Time
Raw materials
Space
Energy consumption
Cleaning costs
Personnel costs

Économie:

Temps
Matière première
Espace
Consommation énergétique
Coûts de nettoyage
Coûts de personnel



Hygiene/Easy to clean: Can be washed in the dishwasher. Rounded edges, Specially designed to avoid the accumulation of remains and to facilitate cleaning. Great chemical resistance, even to certain acids, chemical oxidizers, ammonia and alcohol.

Hygiène/Entretien facile: Apte au lave-vaisselle. Bords arrondis, la conception spéciale évite l'accumulation de restes et facilite le nettoyage. Grande résistance chimique, y compris à certains acides, oxydants chimiques, ammoniac et alcool.



Non-staining: It is non-porous and highly resistant to stains; it does not retain odours.

Ne salit pas: Poreuse et hautement résistante aux taches, ne conserve pas les odeurs.



Non-stick/Hygiene: The non-stick nature of silicone makes cleaning easy - no scraping required even with burnt-on remains. Sauces do not stick to the container and can be fully recovered, so that food is extra moist and appetizing.

Anti-adhérence/Hygiène: L'anti-adhérence de la silicone facilite son nettoyage, il n'est plus nécessaire de frotter, même les restes brûlés. De plus, les sauces ne collent pas au bac, elles sont donc facilement récupérées pour présenter des aliments bien plus juteux.

Easy demoulding: Food does not stick. Frozen or cooked food can be removed from the containers much more easily.

Démoulage facile: Les aliments ne collent pas. Permet l'extraction facile de l'aliment surgelé ou cuisiné.

GN SILICONE CONTAINERS

BACS EN SILICONE GN

The versatility of silicone and its strength means that it can be transferred from the freezer (-40°C) directly to the oven (+250°C).

Araven's silicone containers are made with translucent silicone and a stainless steel structure so that they can reach 250°C.

La Versatilité et la résistance de la silicone permettent de passer directement du congélateur (-40°C) au four (+250°C).

Les bacs en Silicone Araven sont fabriquées avec de la silicone translucide et une structure en acier inoxydable de sorte qu'elles peuvent supporter jusqu'à 250° C.



Conventional oven (250°C) / Four conventionnel (250°C)



Combined oven and steamer / Four mixte - Vaporisateurs combinés



High-power microwave 2450Mhz / Micro-ondes haute puissance 2450Mhz



Chiller / Abatteur de température

Uniform cooking. Cooking is quick and homogeneous; food cooks evenly.

All types of foods can be cooked (watery foods and fatty foods).

Steam cooking. You can use the containers with its lid on to cook in the microwave (+95°C max. temp. of lid). Food cooks in its own juices and with the steam it gives off; food retains all of its original aromas and taste as well as all of its nutrients. Cooking without any added fats: healthy, quick, convenient cuisine.

Cuisson uniforme. La cuisson est rapide et homogène, l'aliment se cuisine uniformément.

Permet de cuisiner tout type d'aliments, aussi bien aqueux que gras.

Cuisine à la Vapeur. Cuisiner au four micro-ondes et au four à vapeur avec la boîte fermée (+95°C T max. du couvercle) pour obtenir un aliment cuit dans son propre jus et à la vapeur dégagée, sans altération du goût et de la saveur originale tout en conservant les propriétés nutritives. Cuisson sans graisses ajoutées: cuisine saine, pratique et rapide.

Microwave: As the stainless steel structure is embedded in the silicone it can be used in the microwave oven.

Micro-ondes: La structure d'acier inoxydable est noyée dans la silicone, par conséquent l'utilisation du micro-ondes est possible.

Stacking: The container is reinforced with steel inserts, giving it excellent mechanical behaviour and allowing stacking with lid on.

Empilement: La pièce est renforcée avec des inserts d'acier, lui conférant un excellent comportement mécanique et permettant l'empilement avec couvercle.

High resistance: Flexible, absorbs impacts. Does not break if dropped.

Résistance: Flexible absorbe les impacts. Ne se casse pas en tombant.

Robustness: The design of the container and its structure combines the rigidity of the metal insert with the strength of the silicone.










Robustesse: La conception de la pièce avec sa structure allie la rigidité de l'insert métallique à la résistance de la silicone.



RADICAL INNOVATION IN THE KITCHEN

INNOVATION RADICALE
DANS LA CUISINE



ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H	 Cajas por Capa Boxes per Layer	 EURO 80x120x120	 EURO 80x120x240	
	01802	8411777018020	325x176xh100 mm	350 x340 xh230 mm	4	6	96	192
	01803	8411777018037	325x176xh150 mm	365x335xh330 mm	4	6	72	144
	01804	8411777018044	325x265xh100 mm	340x275xh440 mm	4	9	72	108
	01805	8411777018051	325x265xh150 mm	530x335xh320 mm	4	5	60	120
	01806	8411777018068	530x325xh100 mm	530x340xh440 mm	4	5	40	80
	01807	8411777018075	530x325xh150 mm	536x330xh620 mm	4	5	20	40



ARAVEN S.L. • Polígono Malpica, Calle E, 7 • 50057 • Zaragoza (Spain)
Tel.: +34 976 465 200 / Fax.: +34 976 574 299 • www.araven.com • araven@araven.com

