CONTENEDORES DE SILICONA GN

-40°C

250°C Directo al horno

Gulfood AWARDS 2012 HIGHLY COMMENDED

araven

CONTENEDORES DE SILICONA GN

GASTRONORM

Fácil limpieza

Ergonomía

Transparencia

Apilables

Antiadherencia

Patent Pending

Silicona

Es un polímero sintético utilizado en diferentes utensilios, envases y moldes para la cocina. Se usa también en la elaboración de muchos productos médicos e infantiles (las tetinas de los biberones).

Propiedades:

No dejan residuos - no mancha -
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 -
Permite el lavado en el lavavajillas.

-40º +250º

Resistencia a temperaturas extremas.

HACCP APPCC

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

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: CE 1935/2004.

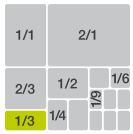
5 PP Tapa / Tampa
Polypropylene. -40º +95º

SI Cubeta / Caixa
Sylicone + Inox. -40º +250º

CONTENEDORES DE SILICONA GN

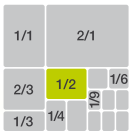
GN 1/3 - 325 x 176 mm

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



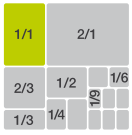
GN 1/2 - 325 x 265 mm

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



GN 1/1 - 530 x 325 mm

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

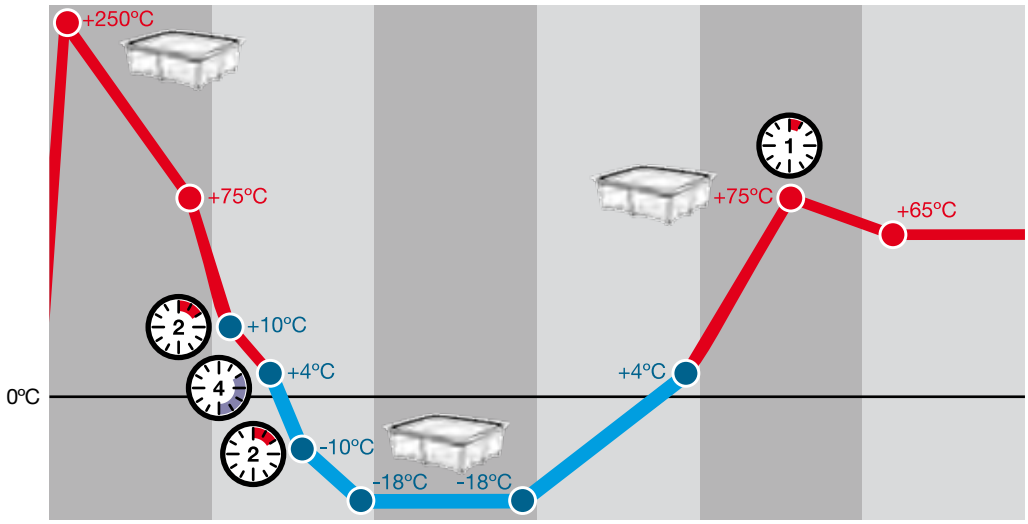


ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
	01802	8411777018020		325x176xh100 mm	350 x340 xh230 mm	4	6	96	192
	01803	8411777018037		325x176xh150 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

Los Contenedores de Silicona Araven permiten cocinar y conservar los alimentos con el mismo recipiente.

Proceso simplificado

Con el Contenedor de Silicona Araven empleamos un solo envase para conservar y cocinar en horno frente al sistema tradicional que requiere trasvasar el alimento del contenedor de conservación a la cubeta/bandeja de horno. Esto se traduce en menores costes de limpieza y personal. Reducimos también los utensilios necesarios optimizando el espacio de almacenamiento cuando no son usados.



Horneado y Cocción	Abatimiento y Congelación	Conservación en Congelación	Descongelación	Regeneración	Mantenimiento y Servicio
+ 250ºC min. +75ºC-15 seg.	1º (+10ºC < 2h) 2º (+10ºC /+4ºC <4h) 3º (0ºC / -10ºC <4h) Ref. Codex Alimentarius	< -18ºC	< +4ºC	+ 75ºC < 1h +75ºC - 15 seg.	min +65ºC

Pasa de congelación al horno directamente con un solo recipiente.

Ahorro:	Ahorro:
Tiempo	Consumo energético
Materia prima	Costes de limpieza
Espacio	Costes de personal

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Permite registrar la pieza en el guiado del horno y de cualquier alojamiento GastroNom.

Apilamiento: La pieza está reforzada con unos insertos de acero, dotándola de un excelente comportamiento mecánico y permitiendo el apilamiento con tapa.

Transparencia: En Cámara, la translucidez de la silicona permite identificar con facilidad el alimento conservado.

Fácil agarre: Tiene bordes reforzados para facilitar su manipulación. La rigidez que le aporta la estructura de acero inoxidable mejora la resistencia y manipulado de la pieza y su apilamiento con tapa en la cámara de conservación.

La Versatilidad de la silicona y su resistencia permite pasar directamente del congelador (-40ºC) al horno (+250ºC).

Los Contenedores de Silicona Araven están fabricados con Silicona translucida y una estructura de acero inoxidable de modo que pueden alcanzar hasta 250º C.

Horno convención (250ºC)

Horno mixto - Vaporizadores combinados

Microondas alta potencia 2450Mhz

Abatidor de temperatura

Cocción uniforme. La cocción es rápida y homogénea, el alimento se cocina igual en todas las partes.
Permite cocinar todo tipo de alimentos, tanto acuosos como grasos.
Cocina al Vapor. Puedes cocinar en microondas y en el horno de vapor con el contenedor tapado (+95ºC T máx. de tapa) consiguiendo que el alimento se cocine con sus propio jugo y con el vapor que desprenden, no alterando su aroma y sabor originales y conservando todos sus nutrientes. Cocción sin grasas añadidas: cocina saludable, cómoda y rápida.

Higiene/Fácil limpieza: Permite el lavado en el lavavajillas. Cantos redondeados, su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Gran resistencia química incluso frente a determinados ácidos, oxidantes químicos, amoniaco y alcohol.

No mancha: Es no poroso y altamente resistente a las manchas, no conserva olores.

Antiadherencia/Higiene: La antiadherencia de la silicona facilita su limpieza haciendo que no sea necesario rascar incluso con restos muy requemados. Además las salsas no se pegan a la cubeta con lo que pueden recuperarse fácilmente para dotar a los alimentos de una mayor jugosidad.

Fácil desmoldeo: No se pegan los alimentos. Permite extraer con facilidad el alimento congelado o cocinado.

Microondas: Como la estructura de acero inoxidables está embebida en
la silicona, puede utilizarse en el horno microondas.

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

Resistencia: Flexible absorbe los impactos. No se rompe al caer.

Robustez: El diseño de la pieza con la estructura , combina la rigidez del inserto metálico con la resistencia de la silicona.

Estabilidad: La estructura metálica proporciona mayor estabilidad a la pieza a cualquier temperatura incluso cuando esta cargada facilitando su manipulación y movilidad.

INNOVACIÓN RADICAL EN LA COCINA

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