



GN FLOURING TRAY

HARINERO GN

GASTRONORM



Easy to clean
Fácil limpieza



Ergonomic
Ergonomía



This useful item presented by Araven is for flouring and breadcrumbing. In addition, thanks to its versatility, it can be used as a strainer or for macerating food, or simply as a GastroNorm storage container.

Araven's GastroNorm flouring dish has a lid that can be used as a GastroNorm tray by just turning it over, which is very useful for placing food on it whilst in the process of preparation. In addition, it is three times lighter than steel, more hygienic and safer, as it has no sharp edges and no nooks where food remains can accumulate.

Araven cuenta con un elemento para realizar labores de enharinado o empanado de alimentos, pero además gracias a la Versatilidad de la pieza permite ser utilizado como escurridor o para la realización del adobado, o simplemente como cubeta GastroNorm.

El Harinero GastroNorm de Araven cuenta con una tapa que con solo girarla, se convierte en una bandeja GastroNorm muy útil para depositar los alimentos en su elaboración. Además es tres veces más ligero que uno de acero y más higiénico y seguro pues no tiene aristas vivas ni recovecos donde se puedan acumular restos.



Polyethylene.
-40°F+194°F



Lid with clip fastener to preserve leftovers. The protective lid prevents any contamination of stored food. The lid can also be used as a tray for food preparation.

Tapa con cierre por clip para poder conservar el sobrante. Cuenta con una tapa para conservar impidiendo la contaminación del alimento almacenado. La tapa puede usarse también como bandeja en trabajos de elaboración.



Lighter than steel flouring trays.

Más ligero que los harineros de acero.



Maximum hygiene as it can be washed in a dishwasher.

Máxima higiene al poder introducirse en el lavavajillas.

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

GN 1/1 20^{55/64}"x12^{25/32}"

Item	h
290	3 ^{15/16} "



Perforated
Perforada



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in standard EN 631.1.

Rounded corners: Specially designed to avoid the accumulation of remains and to facilitate cleaning.

Ergonomic: Ergonomic edges make it easy to handle the floured tray.

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

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

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo del harinero.

