

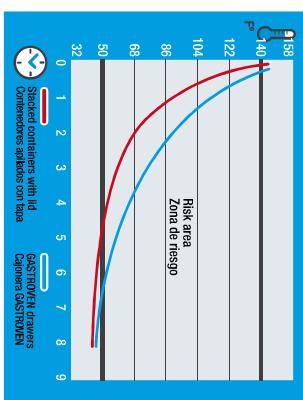
GASTRONORM TOWERS



TORRES GASTRONORM

Maximum hygiene, the design allows the food temperature to be lowered quickly by enabling the circulation of cold air around the outside of the food storage container.

Gastrover food storage container towers, in contrast to stacked containers, allow air to circulate around the containers (Fig. 1). This way food is cooled more quickly and preserved in better conditions, reducing the risk of proliferation of bacteria and reducing energy consumption.



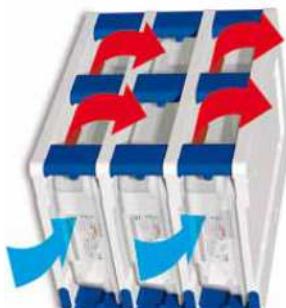
(Fig. 1)

Máxima higiene su diseño permite una rápida bajada de la temperatura del alimento al permitir la circulación del aire frío por el exterior de la cubeta.

Las torres de cubetas Gastrover, al contrario de lo que ocurre en los contenedores apilados, permiten la circulación del aire por el exterior de la cubetas (Fig. 1). De esta forma los alimentos se enfrian más rápidamente y se conservan en mejores condiciones, disminuyendo el riesgo de proliferación bacteriana y reduciendo el consumo de energía.

Multiple possibilities - Versatility. Optimization of space in different locations:
Múltiples posibilidades - Versatilidad. Optimización de espacio en diferentes ubicaciones:

- The tower can be adapted to the space available between shelves.
- La torre se adapta al espacio entre baldas.
- Wheels can be fitted to turn it into a trolley.
- Acoplando ruedas se convierte en carro.
- On support / - Sobre apoyo.





Gastroven
Gastronorm
sistema

GASTRONORM TOWERS FOR CONTAINERS

TORRES DE CUBETAS GN

GASTRONORM	GN
Energy-saving Alto energético	
Easy to assemble and dismantle Fácil montaje y desmontaje	
Can be washed in dishwasher Apto para lavavajillas	
Closing latch Posillo de cierre	
Easy to take out Fácil extracción	
Permanent label Etiqueta permanente	
Measuring scale Regleta de medida	



Araven food storage container towers ensure optimum preservation of food containing humidity (fruits and vegetables).

Fresh fruit and vegetables have a high water content. This must be taken into consideration for proper preservation, as over time they release water that can condense on the walls and accumulate at the bottom of the container, causing food to rot. To prevent this, the containers used to store this type of food should not be airtight but rather have a ventilation system enabling the elimination of evaporated water so as to avoid condensation.

The structure of the tower acts as a cover for the container; therefore the container does not need an additional lid. This provides the tower with ventilated areas so that the flow of air can cool the food quickly, maintaining it at the correct cool temperature and avoiding the accumulation of water inside the containers, preventing mould from developing. Additionally, the use of Araven's GastroNorm grilles at the bottom of the container also enables air circulation inside, avoiding water condensation.

La Torre de cubetas Araven asegura una óptima conservación de alimentos con humedad (frutas y verduras). Las frutas y las verduras frescas llenan un sello contenido en agua. Esta característica resultará crucial para su correcta conservación ya que con el paso del tiempo se desprenderán de este agua que, en forma de humedad, puede condensar en las paredes y el fondo del contenedor de alimentos produciéndose un proceso de putrefacción en ellos. Con objeto de evitar este deterioro, los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos no podrán estar sellados herméticamente y deberán estar provistos de zonas de ventilación que permitan eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación.

La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dentro de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las contenidas de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de moho. Además la ubicación de rejillas GastroNorm de Araven en el fondo del contenedor permitirá igualmente la circulación del aire por la parte inferior evitando también la condensación en este punto.

GN 1/1 -22½"X14½"

Item	Cap	h
763	19qt	15½"
227	41.2qt	15½"

Related products

Item	Cap	h
237	19qt	15½"
231	19qt	21"

Productos relacionados

Item	Cap	h
292	19qt	27"
291	19qt	30"

Related products

Item	Cap	h
292	19qt	27"
291	19qt	30"

Related products

Item	Cap	h
292	19qt	27"
291	19qt	30"

GN 1/2-14½"X12½"

Item	Cap	h
237	19qt	15½"

Related products

Item	Cap	h
773	19qt	21"
771	19qt	27"

Related products

Item	Cap	h
773	19qt	21"
771	19qt	27"

Castors / Ruedas

Item	h
240	4"
238	5"
236	6"
234	7"
232	8"
230	9"

Castors / Ruedas

Item	h
240	4"
238	5"
236	6"
234	7"
232	8"
230	9"

Castors / Ruedas

Item	h
240	4"
238	5"
236	6"
234	7"
232	8"
230	9"

Integrated label To comply with traceability regulations:

Reg. (EC) n.852/2004 and Reg. (EC) n.178/2002.

Enhanced food accessibility

The food storage containers act as pull-out drawers allowing easy access to contents.

Gastronorm

Apt for GastroNorm sizes. Enables GN 1/1 and GN 1/2 containers to be placed inside. 3½" high.

Easy to assemble and dismantle for cleaning

No tools are needed.

Can be washed in a dishwasher

Easy to clean in a dishwasher because no tools are needed for dismantling.

Etiqueta integrada: Para el cumplimiento de la normativa de trazabilidad: Reg. (CE) n.852/2004 y Reg. (CE) n.178/2002.

Mejor accesibilidad al alimento: Las cubetas son Cajones fácilmente extraíbles que permiten acceder fácilmente al contenido.

La extracción del cajón favorece el acceso al contenido.

Gastronorm: Aptos para alimentos GastroNorm. Permite ubicar en su interior cubetas GN 1/1 y GN 1/2 altura 3½".

Facil montaje y desmontaje para limpieza: No se necesitan herramientas.

Permitir el lavado en el lavavajillas: Una fácil limpieza en el lavavajillas porque no son necesarias herramientas para desmontarlo.

APPCC

PP Polypropylene. -40°F+203°F



