

# araven

FOOD SAFETY INNOVATION

POLYPROPYLENE SAUCE DISPENSERS



BY **Steel King**





Item	Capl	mm	h
01362	1,5 L	176x108	190 mm
01367	2,6 L	176x162	190 mm



GN 1/9



GN 1/6



Item	Capl	mm	h
01363	3 x 1,5 L	380x225	195 mm
01361	2 x 2,6 L	380x225	195 mm

	mm	h
02784	300x150	20 mm



Measuring scale for perfect control of stocks.



**ColorClip:** Colour coding to avoid cross-contamination. Araven containers, thanks to their ColorClip identification, help to prevent cross-contamination, ensuring that the contents of the container are always of the same type: Poultry, red meat, vegetables/fruit or fish.



**Double airtight seal** for total protection of the food. The lid is made of LDPE, a more flexible material, which allows a better fit to the base.



**Integrated label.** The permanent label enables catering professionals to identify the contents and record information relating to its origin, thus contributing to compliance with Traceability Regulations Reg. (EC) 852/2004 and Reg. (EC) 178/2002 regarding food.

R#quette de mesure pour un contr#le parfait des existences. |

**ColorClip:** Code de couleur pour #viter les contaminations crois#es | Les Bo#tes de conservation Araven, gr#ce # leur identification ColorClip favorise la pr#vention de la Contamination Crois#e, assurant que le contenu du r#cipient est toujours de la m#me nature : volaille, viande rouge, l#gumes frais/fruits ou poisson.

**Double Fermeture herm#tique** pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqu# en LDPE, une mati#re plus souple qui permet une adaptation parfaite # la base.

**Stiquette int#gr#e:** L'#tiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de pr#server l'information associ#e # son origine favorisant ainsi le respect de la R#glementation de Tra#abilit# R#g #CE- 852/2004 et R#g #CE- 178/2002 relatives aux aliments.



GN 2/3

1/1	2/1		
2/3	1/2	1/8	
1/3	1/4		



Item	Cap	mm	h
01359	2 x 2,6 L	380x225	195 mm
01360	3 x 1,5L	380x225	195 mm



Disènsér / Distributeur  
Polypropylène. -40° +95°



PMMA

**Vertical dispenser:** Greater user convenience, no accidental spills.

Pompe à sauce verticale: plus grande facilité pour les usagers et évite les déversements accidentels.

**Shutoff valve** keeps the pumping circuit closed, improving preservation of product in the container, even in cold storage.

Vanne de fermeture pour maintenir l'ensemble du circuit de pompage fermé pour une meilleure conservation du produit dans le propre conteneur, y compris en chambre.

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

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

