



# REJILLAS GN

## GRELHAS GN

**Fácil limpieza**  
Fácil limpeza



**GASTRONORM**



**Ergonomía**  
Ergonomia



**Óptima geometría**  
Ótima geometria



Elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación son las Rejillas GastroNorm. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene los nutrientes y la humedad suficiente como para favorecer la proliferación bacteriana con el consabido riesgo que ello supone.

Una correcta conservación de estos alimentos conlleva la utilización de rejillas que permitan la separación del exudado del propio alimento. Las rejillas utilizadas para tal fin deben contar con una altura suficiente para evitar que el exudado se desborde por encima de las mismas y, además, su diseño debe evitar las aristas vivas, las esquinas y los recovecos en los que pueda acumularse este exudado.

La Rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

Araven cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.

Elementos essenciais em toda a cozinha que leve a cabo processos de conservação são as Grelhas GastroNorm. A sua utilização para uma correta conservação dos alimentos que soltam líquidos reduzirá o nível de desperdícios por deterioração.

A carne e o peixe fresco soltam um líquido chamado exsudado. Este exsudado contém os nutrientes e a humidade suficiente como para favorecer a proliferação bacteriana com o já sabido risco que isso supõe.

Uma correta conservação destes alimentos exige a utilização de grelhas que permitam a separação do exsudado do próprio alimento. As grelhas utilizadas para tal fim devem contar com uma altura suficiente para evitar que o exsudado ultrapasse as mesmas e, além disso, o seu design deve evitar as arestas vivas, as esquinas e os recantos nos quais se possa acumular este exsudado.

A Grelha coloca-se no fundo do recipiente e favorece a drenagem de líquido até ao fundo do mesmo, evitando assim qualquer contacto entre líquido e alimento, e reduzindo o risco para a proliferação bacteriana.

A Araven conta com grelhas adaptadas aos seus contentores de alimentos (tanto em tamanhos GastroNorm como noutros tamanhos) em cujo design se teve em conta a evacuação do exsudado, permitindo assim uma conservação de qualidade.



High-density polyethylene  
-40° a +90°  
-40° a +90°



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

Válido para tamaños / Válido para tamanhos: GN 1/4 - 208x100

Item	h
Item. 3026	243
Item. 3027	20 mm
Item. 3028	
Item. 767	
Item. 768	
Item. 769	

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

Válido para tamaños / Válido para tamanhos: GN 1/3 - 260x115

Item	h
Item. 3029	242
Item. 3030	20 mm
Item. 3031	
Item. 770	
Item. 771	
Item. 772	

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

Válido para tamaños / Válido para tamanhos: GN 1/2 - 260 x 205

Item	h
Item. 3033	241
Item. 3034	20 mm
Item. 3035	
Item. 297	
Item. 773	
Item. 774	
Item. 775	

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

Válido para tamaños / Válido para tamanhos: GN 1/1 - 470 x 265

Item	h
Item. 3037	256
Item. 3038	20 mm
Item. 292	
Item. 293	
Item. 777	
Item. 778	
Item. 779	
Item. 283	

**Óptima geometría:** Diseñada para una correcta evacuación del exudado. Altura que permite separar el exudado del alimento, (2 cm). Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

**Ótima geometria:** Desenhada para uma correta evacuação do exsudado. Altura que permite separar o exsudado do alimento. Cumprem a regulamentação higiénica sanitária que recomenda evitar o contacto entre o alimento e o exsudado.



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

**Cantos arredondados:** O seu design especial evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.



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

**Medidas GastroNorm:** Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.



**Ergonomía:** Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.

**Ergonomia:** O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da grelha.

