

araven

FOOD SAFETY INNOVATION





Cubeta 60x40

Dough box

Bac



Cubeta para la fermentación de masas de pizza, también utilizada en el transporte y conservación de las elaboraciones.

Container for proving pizza dough and for the transport and storage of finished products.

Bac pour la fermentation de pâte à pizza, également utilisé pour le transport et la conservation des préparations.



Alta durabilidad
Excellent durability
Haute durabilité



Fácil de limpieza
Easy to clean
Nettoyage facile



Máxima resistencia
Excellent durability
Haute durabilité



Fácil manejo
Easy handling
Manipulation facile



La tapa con superficie limpia para que se pueda utilizar también como bandeja.

The lid has a clean surface for additional use as a tray.

Le couvercle possède une surface propre de sorte qu'il peut également être utilisé comme un plateau.





Tapa de apoyo

Drop-on lid

Couvercle d'appui

Grabado superficial

Engraved label

Surface gravée

Borde reforzado

Reinforced edge

Bord renforcé



La tapa se ajusta al borde de la cubeta protegiendo de la exposición ambiental y evita el riesgo de una contaminación externa.

The lid adjusts to the edge of the box to protect its contents against environmental exposure and prevent the risk of external contamination.

Le couvercle s'ajuste au bord du bac en le protégeant contre l'exposition à l'environnement et le risque de contamination externe.

Usando el rotulador Araven Horeca Marker para escribir sobre esta parte de la cubeta podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación.

Use the Araven Horeca Marker pen to write on this part of the box and identify the contents by indicating information on their source or handling.

À l'aide du marqueur Araven Horeca Marker pour écrire sur cette partie du bac, nous pouvons identifier le contenu en inscrivant les informations liées à son origine ou à sa manipulation.

Cuenta con una zona de agarre perimetral que facilita el manejo y transporte de la cubeta.

Side grips for easy handling and carrying.

Il dispose d'une zone de préhension périmétrique qui facilite la manipulation et le transport du bac.



Conserva las masas sin alterar sus propiedades durante el proceso de fermentación.

Prove doughs without altering their properties.

Il permet de conserver les pâtes sans altérer leurs propriétés pendant le processus de fermentation.





Son apilables, pero no encajables. Tiene tres formas de apilado:
 The boxes are stackable, but not nesting. There are three ways to stack them:
 Ils sont empilables, ne s'emboîtent pas. Trois formes d'empilage possibles:

Apilado en torre
 Tower stack
 Empilage en tour



Tapado de cubeta con cubeta. La propia base hace de tapa para la cubeta inferior, evitando que se reseque la masa contenida en el interior.

Box on box stack. The base of the box acts like a lid for the one below, preventing the dough balls contained inside from drying out.

Fermeture bac sur bac. La base fait office de couvercle pour le bac inférieur, ce qui évite que la pâte contenue s'assèche.

Apilado con aireación
 Aerated stack
 Empilage avec aération



Cuando la masa requiere de una aireación o liberar parte de los gases.

When the dough requires aeration or to release part of the gas.

Lorsque la pâte nécessite une aération ou une évacuation de gaz.

Apilado en cruz
 Cross stack
 Empilage en croix



Después del lavado permiten la recirculación del aire entre las cubetas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto y rápido secado.

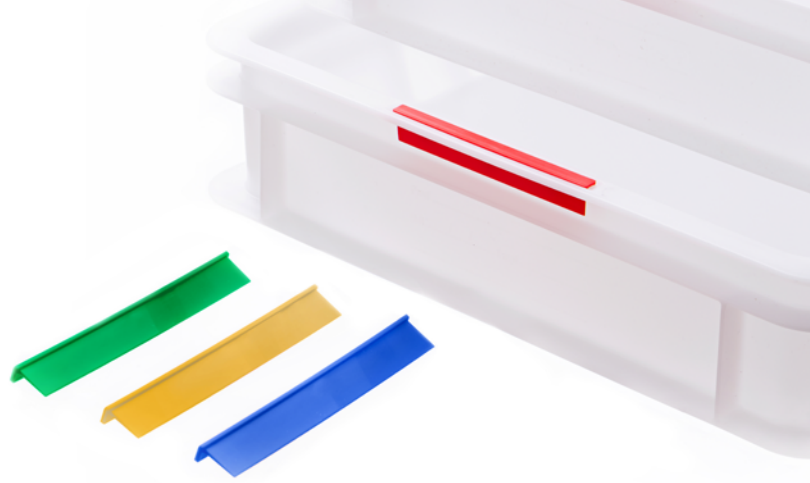
After washing, air is allowed to circulate between the stacked boxes for fast and correct drying.

Après le lavage, ils permettent de faire recirculer l'air entre les bacs empilés, ce qui favorise un séchage adapté et rapide.





4 identificadores de color para la gestión de las masas o el alimento.
4 coloured tags to identify and manage doughs and food products.
4 identificateurs de couleur pour la gestion des pâtes ou des aliments.



Tipos de masa: según la materia prima utilizada para la elaboración de la masa:

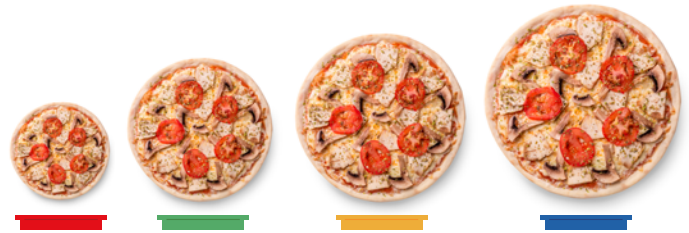
Types of dough: depending on the basic ingredients used to make the dough:

Types de pâte : selon la matière première utilisée pour la préparation de la pâte:



Tamaños de masa:
Dough ball sizes:

Tailles de pâte:



Distribución: elaboras en la cocina central y distribuyes a diferentes puntos de entrega.

Distribution: made in a central kitchen and sent to different premises.

Distribution : préparation en cuisine centrale et distribution à différents points de livraison.



Caducidades: Clasifica la elaboración por periodos predefinidos: Elaboración masas de pizzas 12h 24h 48h.

Expiry: Classify the product for pre-defined periods: Pizza dough preparation 12h 24h 48h.

Dates de péremption : identification par périodes prédéfinies : préparation des pâtes à pizza 12h 24h 48h.





Paredes con casi 90° interior liso que facilita la extracción de las masas.
Sides with practically 90° smooth interior making it easy to remove the dough balls.
 Parois à presque 90° et intérieur lisse qui facilitent l'extraction des pâtes.


Cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad.
Rounded corners for easy cleaning, without sharp corners or spaces for impurities to attach.
 Bords arrondis faciles à nettoyer, sans arêtes ni coins pouvant stocker des restes de saleté.




Los espesores de pieza y los refuerzos laterales proporcionan robustez y garantiza su durabilidad.
The thickness of the unit and side reinforcement provide added strength to guarantee durability.
 Les épaisseurs des pièces et les renforts latéraux assurent robustesse et durabilité.

18L



5x 
Ref. 06041
 600x400x100 mm



5x 
Ref. 06040
 600x400x23,5 mm

www.araven.com

