

**27** NOUVEAUTES  
A DECOUVRIR !

**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL  
[www.scaritech.com](http://www.scaritech.com)



**2014**

**CATALOGUE**

[www.scaritech.com](http://www.scaritech.com)



## SCARITECH,

société par action simplifiée composée de 15 personnes, elle a été créée en 1989 par Monsieur Gérard REICHERT. **Fabricant et distributeur de matériel pour les métiers de bouche, nous proposons des produits brevetés, de fabrication française, innovants et répondants aux normes de sécurité et d'hygiène.**



Notre succès a été construit sur les valeurs et les exigences spécifiques aux métiers de l'agro-alimentaire :

L'hygiène et la sécurité alimentaire

L'amélioration des conditions et des méthodes de travail

L'innovation par la recherche et le développement

## Notre entrepôt de 1800 m<sup>2</sup>

nous permet une organisation logistique très réactive :

- **Capacité** de stockage
- **Conditionnement** personnalisé
- **Expéditions journalières** vers plus de 80 pays
- **Traçabilité** nationale & internationale





## Notre expérience dans l'injection plastique

nous a permis d'élaborer et commercialiser **une large gamme de produits** répondants aux différents besoins des consommateurs. La maîtrise des outils de fabrication nous permet d'étendre nos possibilités et d'**adapter** nos produits **aux différentes demandes**. Nos clients, attentifs à la communication et à leur image, profitent de notre **savoir-faire** afin de mettre en place des **produits qualitatifs et personnalisés**.

## Notre savoir-faire s'est étendu

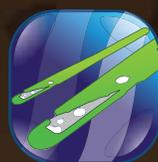
à la fabrication et à la commercialisation d'**objets publicitaires personnalisés**. Nous disposons dans nos locaux d'**ateliers de sérigraphie**, de **tampographie** et de **gravure** afin de vous apporter des prestations et des produits de qualité. Ces équipements nous permettent d'être réactifs à toute demande.



# sommaire CATALOGUE



**[P6 - P15]**  
Stockage des matières premières



**[P36 - P49]**  
Scarification Manuelle & Mécanique



**[P16 - P23]**  
Fermentation



**[P50 - P53]**  
Moules de cuisson



**[P24 - P27]**  
Gestion thermique & blocage des pâtons



**[P54 - P55]**  
Gant hygiénique pour manipulation alimentaire



**[P28 - P31]**  
Pizza & stockage des pâtons



**[P56 - P57]**  
Tranchage sandwichs



**[P32 - P33]**  
Egoutter & Décongeler



**[P58 - P63]**  
Petit matériel



**[P34 - P35]**  
Identifier vos productions



**[P64 - P65]**  
Publicité & communication par l'objet

**SCARITECH INTERNATIONAL**

**Siège social / Head office :**

Rue Georges Besse - F-90000 BELFORT (FRANCE)  
Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax: (+33) 3 84 21 71 55  
<http://www.scaritech.com> - [contact@scaritech.com](mailto:contact@scaritech.com)  
SAS au capital de 70 000 € - SIRET 435 011 473 000 12

**NOUVEAUTE**

**P8**

**NOUVEAUTE**

**BAC 9.8L**

**P18**

**NOUVEAUTE**

**Scaritech**

**P24**

**Scaritech**

**P28**

**Age Hygiénique et  
e des Pâtons à Pizza**

**Butter  
Congeler  
stocker**

**te et bien !**

**P32**

**Scaritech**

**P34**

**Scaritech**

**P38**

**UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE MOULES DE COISSON**

**P50**

**L'Hygiène à portée de main !**

**NOUVEAUTE**

**P54**

**NOUVEAUTE**

**Scaritech**

**P56**

**NOUVEAUTE**

**P58**

**Pub**

**P65**



**Hauteur : 1480 mm**  
(hauteur 3 bacs + chariot)



**Trio Conteneurs universels empilables 40L Ivoire + chariot**

**Code : BAC008 (X3) + BAC008CI (X3) + BAC011**

**Couleur :** Ivoire

**Contenance :** 40 litres ou 25kg produit / bac (selon la densité)

**Dimensions :** 460 x 610 mm / bac

**Hauteur :** 1480 mm (hauteur 3 bacs + chariot)

**Poids :** 11.59 kg

**Matière :** POLYPROPYLENE  
Fabrication française

**Scaritech**  
INTERNATIONAL



Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



## Conteneur universel empilable NATUREL 40L

**Code : BAC008**

**Contenance :** 40 litres ou 25kg produit (selon la densité)

**Dimensions :** 450 x 610 mm

**Hauteur :** 450 mm

**Poids :** 2.130 kg

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Couvercle Conteneur 40L

**Code : BAC008CI** (ivoire)

**Code : BAC008CT** (transparent)

**Code : BAC008CBLC** (blanc)

**Code : BAC008CJ** (jaune)

**Code : BAC008CO** (orange)

**Code : BAC008CR** (rouge)

**Code : BAC008CV** (vert)

**Code : BAC008CBLE** (bleu)

**Couleurs disponibles :** Transparent - Blanc - Ivoire - Bleu - Rouge - Vert  
Orange - Jaune

**Dimensions :** 740 x 430 x 24 mm

**Poids :** 850 g

**Conditionnement :** par cartons de 20 pièces

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Chariot brun 480 x 370 mm

**Code : CHAR01**

**Utilisation :** bac 20L, bac 9,8L, conteneur 40L

**Couleur :** Marron

**Dimensions :** 480 x 370 x 130 mm

**Poids :** 2.650 kg

**Matière :** plastique PA 6

Fabrication française



**NOUVEAUTE**



**NOUVEAUTE****Echelle inox double pour conteneurs 40L (côte à côte)****Code : ECH006****Disposition possible:** 6 conteneurs 40L + 6 couvercles**Dimensions :** Largeur 975 mm x Profondeur 410 mm**Hauteur :** 1710 mm**Matière :** Inox alimentaire

Fabrication française

**NOUVEAUTE****Echelle inox double pour conteneurs 40L (dos à dos)****Code : ECH007****Disposition possible :** 6 conteneurs 40L + 6 couvercles**Dimensions :** Largeur 450 mm x Profondeur 1250 mm**Hauteur :** 1710 mm**Matière :** Inox alimentaire

Fabrication française

**Table à BAC 700 X 1000 X 1025****Code : TAB001****Un plan de travail avec un accès direct aux ingrédients****Disposition possible:** 4 conteneurs + 4 couvercles + 2 chariots**Dimension :** 700 x 1000 x 1025 mm**Matière :** Plan de travail PEHD 500 Naturel

Fabrication française





### Conteneur universel 15 Litres

Différentes utilisations :

- Empilable sur un plan de travail
- Superposé sur une échelle spéciale
- Intégré dans un plan de travail adapté

Le petit conteneur universel permet de stocker une variété de produits sur une surface réduite avec un accès pratique et dans des conditions d'hygiène optimales.



## Conteneur universel empilable NATUREL 15L

**Code : BAC023**

**Contenance :** 15 litres ou 15 kg produit selon la densité

**Dimensions :** 440 x 400 mm

**Hauteur :** 280 mm

**Poids :** 800 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Couvercle Conteneur 15L

**Code : BAC023CI** (ivoire)

**Code : BAC023CT** (transparent)

**Code : BAC023BLC** (blanc)

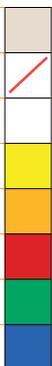
**Code : BAC023CJ** (jaune)

**Code : BAC023CO** (orange)

**Code : BAC023CR** (rouge)

**Code : BAC023CV** (vert)

**Code : BAC023BLE** (bleu)



**Couleurs disponibles :** Transparent - Blanc - Ivoire - Bleu - Rouge - Vert  
Orange - Jaune

**Dimensions :** 430 x 400 mm

**Poids :** 450 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Echelle Inox 5 niveaux

**Code : ECH003**

**Disposition possible:** 10 conteneurs 15L + 10 couvercles  
(couleurs au choix dans la gamme disponible)

**Dimensions :** 460 x 610 x 1700 mm - entrée 400 mm

**Matière :** Inox alimentaire

Fabrication française





### Table Duo

**Code : TAB004B** (plateau bois)

**Code : TAB004I** (plateau inox)

**Disposition possible:** 7 bacs 10L avec couvercles  
+ 4 conteneurs 15L avec couvercles

**Dimensions :** 1000 x 700 x 920mm  
(autres dimensions disponibles sur demande)

**Matière :** Structure en Inox Alimentaire /  
Plateau Inox ou bois (hêtre lamellé - collé)  
Fabrication française



### Table échelle Inox 2 niveaux

**Code : ECH004**

**Disposition possible:** 4 conteneurs 15L + couvercles

**Dimensions :** 460 x 610 x 900 mm (entrée 400 mm)

**Matière :** Structure et plan de travail en Inox Alimentaire  
Fabrication française



### Table de tourage plateau bois

**Code : TAB002B700** 1400 x 700 x 900 mm - Plateau bois

**Code : TAB002B900** 1400 x 900 x 900 mm - Plateau bois

**Disposition possible:** 12 conteneurs 15L + couvercles

**Deux Dimensions disponibles :** 1400 x 700 x 900 mm ou 1400 x 900 x 900 mm

**Matière :** Structure en Inox Alimentaire Plateau bois (hêtre lamellé - collé)  
Fabrication française



### Table de tourage plateau inox

**Code : TAB002I700** 1400 x 700 x 900 mm - Plateau inox

**Code : TAB002I900** 1400 x 900 x 900 mm - Plateau inox

**Disposition possible:** 12 conteneurs 15L + couvercles

**Deux Dimensions disponibles :** 1400 x 700 x 900 mm ou 1400 x 900 x 900 mm

**Matière :** Structure en Inox Alimentaire / Plateau Inox Fabrication française





### NOUVEAUTE

**Echelle Inox fixe 7 niveaux  
(pour conteneur 15L et/ou bac 5L)**

**Code : ECH008**

**Dimensions :** 460 x 310 x 910 mm

**Matière :** Structure en inox alimentaire  
Fabrication française



### NOUVEAUTE

**Echelle inox fixe 16 niveaux  
(pour conteneur 15L et/ou bac 5L)**

**Code : ECH009**

**Dimensions :** 460 x 310 x 1820 mm

**Matière :** Structure en inox alimentaire  
Fabrication française



### NOUVEAUTE

**Plateforme de stockage au sol**

**Code : PLATF001** 600 mm x 400 mm (hauteur 170 mm)

**Code : PLATF002** 800 mm x 400 mm (hauteur 170 mm)

**Code : PLATF003** 1200 mm x 400 mm (hauteur 170 mm)



## Bac à Ingrédients Rectangulaire 120L

**Code : BAC27669**

**Utilisation :** Permet de stocker 2 sacs de farine de 25kg de façon hermétique et hygiénique (supprime les problèmes d'humidité)

Vendu avec roulettes et couvercle

**Dimensions :** 750 mm x 400 mm x 710 mm



## Cuve Hémisphérique plastique 117L

**Code : BAC27668**

**Utilisation :** Spécialement conçue pour pétrir, mixer, mélanger (Vendue avec roulettes et couvercle)

**Diamètre :** 630 mm

**Hauteur :** 690 mm



## Bac à graines + couvercle

**Code : BAC014**

**Dimensions :** 580 x 165 x 115 mm

**Couleur :** transparent

**Matière :** plastique alimentaire

**Poids :** 500 g

Fabrication Française



## Seau de coulage 13L

**Code : BAC012** (blanc)

**Code : BAC012J** (jaune)

**Code : BAC012R** (rouge)

**Code : BAC012V** (vert)

**Code : BAC012B** (bleu)



Contact alimentaire - Anse inoxydable

Avec bec verseur et graduation intérieure - Ø300 mm

**Hauteur :** 280 mm

**Poids :** 680 g

Fabrication Française





**BAC ROND 19L**  
**BAC RECTANGLE 20L**  
**BAC RECTANGLE 10L**  
**BAC RECTANGLE 9,8L (forme 20L)**  
**BAC RECTANGLE 5L**

**Tous ces produits possèdent un couvercle utilisable en deux positions:**

RECTO - pour la fermentation, fermeture pour superposition des bacs avec circulation d'air ou de gaz de fermentation, permettant la levée des pâtons.

VERSO - fermeture pour superposition des bacs sans aération. L'étanchéité évite ainsi le 'croûtage de la pâte' et garantit une durée de conservation plus longue.





## Bac alimentaire rond 19L

**Code : BAC004**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Contenance :** 19 litres / 7-8 Kg de pâte

**Diamètre :** 480 mm

**Hauteur :** 165 mm

**Poids :** 1.01 kg

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Couvercle pour bac alimentaire rond 19L

**Code : BAC007**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Diamètre :** 480 mm

**Poids :** 415 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Chariot brun 480 x 370 mm

**Code : CHAR01**

**Utilisation :** bac 20L, bac 9,8L, bac rond 19L, conteneur 40L

**Couleur :** Marron

**Dimensions :** 480 x 370 x 130 mm

**Poids :** 2.650 kg

**Matière :** plastique PA 6

Fabrication française



## Bac alimentaire rond 14L

**Code : BAC009**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Contenance :** 14 litres / 6 kg de pâte

**Diamètre :** 410 mm

**Hauteur :** 170 mm

**Poids :** 800 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



**NOUVEAUTE**  
**BAC 9,8L**

**Dimensions :**  
**510 x 400 x 75 mm**

**Pâton :** **5-6 Kg**



### **BACS RECTANGLE 9,8L & 20L**

Des solutions optimales de stockage de vos productions.  
Modulables, rapides et hygiéniques.



Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



### **Séparateur amovible pour bac alimentaire rectangle 20L**

**Code : BAC013**

**Dimensions :** 415 x 145 mm

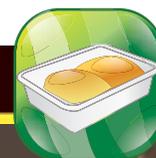
**Poids :** 126 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française

**Scaritech**  
INTERNATIONAL

Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax: (+33) 3 84 21 71 55  
contact@scaritech.com - www.scaritech.com



## NOUVEAUTE

### Bac alimentaire rectangle 9,8L

**Code : BAC002**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Contenance :** 9,8 litres / 5 à 6 kg de pâte

**Dimensions :** 510 x 400 x 75 mm

**Poids :** 700g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



### Bac alimentaire rectangle 20L

**Code : BAC001**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

Identifier vos différentes productions

Produits Bio



**Contenance :** 20 litres / 7 à 8 kg de pâte

**Dimensions :** 530 x 410 x 140 mm

**Poids :** 1.150 kg

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



### Couvercle pour bac alimentaire rectangle 20L/9,8L

**Code : BAC006**

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Dimensions :** 520 x 410 mm

**Poids :** 400 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



### Chariot brun 480 x 370 mm

**Code : CHAR01**

**Utilisation :** bac 20L, bac 9,8L, bac rond 19L, conteneur 40L

**Couleur :** Marron

**Dimensions :** 480 x 370 x 130 mm

**Poids :** 2.650 kg

**Matière :** plastique PA 6

Fabrication française



## NOUVEAUTE

### Echelle Inox pour bacs à pâte - 8 niveaux

**Code : ECH010**

**Dimensions :** 590 x 400 x 1800 mm

**Matière :** Structure en Inox Alimentaire

**Utilisation :** pour bacs rond 19L, rectangle 20L

Fabrication française





## NOUVEAUTE

### Bac alimentaire rectangle 5L

**Code :** BAC031

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Contenance :** 5 litres / 4kg de pâte

**Dimensions :** 400 x 300 x 75 mm

**Poids :** 450 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française

### Couvercle pour bac alimentaire rectangle 5L

**Code :** BAC032

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Hauteur :** 29 mm

**Dimensions :** 400 x 300 mm

**Poids :** 250 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française

### Bac alimentaire rectangle 10L

**Code :** BAC016

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

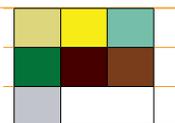
**Contenance :** 10 litres / 6 kg de pâte

**Dimensions :** 600 x 400 x 75 mm

**Poids :** 680 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## NOUVEAUTE

### Bac alimentaire rectangle 14,3L

**Code :** BAC005

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Contenance :** 10 litres / 7,5 kg de pâte

**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm

**Poids :** 800 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française

### Couvercle pour bac alimentaire rectangle 10L /14,3L

**Code :** BAC015

**Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)

**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Dimensions :** 600 x 400 mm

**Poids :** 300 g

**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## Table Echelle Inox 7niveaux pour bac alimentaire rectangle 5L/10L/14,3L

**Code : ECH005**

**Dimensions :** 460 x 610 x 900 mm - entrée 400 mm

**Matière :** Structure et plan de travail en Inox Alimentaire  
Fabrication française



## Echelle Inox 16 niveaux pour bac alimentaire rectangle 5L/10L/14,3L

**Code : ECH002**

**Dimensions :** 460 x 610 x 1700 mm - entrée 400 mm

**Matière :** Structure en Inox Alimentaire  
Fabrication française



**NOUVEAUTE**

## Chariot rouge 600 x 400 mm

**Code : CHAR02**

**Utilisation :** bac 10L, bac 14,3L, alveopizz eutectic, alveopan

**Dimensions :** 610 x 410 x 105 mm

**Matière :** ABS

**Température de :** - 40°C à + 70°C

**Charge utile :** 300 kg





**NOUVEAUTE**

**TOILES DE FOND DE BAC EN SILICONE**

Antiadhésives pour faciliter l'extraction des pâtons.  
Deux dimensions : Bacs 20L/9,8L - Bacs 10L / 14,3 L



**NOUVEAUTE**

**Toile de fond de bac en silicone pour Bac 20L & 9,8L**

**Code : SIL001**

**Utilisations:** Facilite l'extraction des pâtons

**Dimensions :** 435 x 320 mm

**Matière :** SILICONE

**NOUVEAUTE**

**Toile de fond de bac en silicone pour Bac 10L/14,3L**

**Code : SIL002**

**Utilisations:** Facilite l'extraction des pâtons

**Dimensions :** 500 x 305 mm

**Matière :** SILICONE



# NOUVEAUTE



Gestion thermique  
des pâtons :

4°C ; - 12°C ; - 21°C

**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

## Gestion thermique et blocage des pâtons à pains

Bacs avec liquide eutectique  
en double paroi, empilables  
pour favoriser la réfrigération  
au coeur des pâtons.

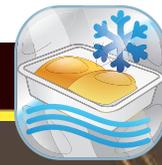
Stockage et transport dans le  
respect de la chaîne du froid.

**Températures :**  
4°C ; - 12°C ; -21°C

Note : Tous les liquides  
eutectiques utilisés sont  
conformes aux normes  
alimentaires européennes



**Nominés**  
**Europain 2014**

**NOUVEAUTE****ALVEOPAN® EUTECTIC AVEC AERATIONS****Code : ALVEO3-1****Capacité :** pâte de 4-5 kg**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm**Poids :** 1,5 kg (sans liquide)**Matière :** polypropylène naturel

Option de gestion du froid avec liquide eutectique.

**Note :** Tous les liquides eutectiques utilisés sont conformes aux normes alimentaires européennes**NOUVEAUTE****ALVEOPAN® EUTECTIC SANS AERATIONS****Code : ALVEO2-0****Capacité :** pâte de 4-5 kg**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm**Poids :** 1,5 kg (sans liquide)**Matière :** polypropylène naturel**Température de :** - 40°C à + 70°C

Option de gestion du froid avec liquide eutectique.

**Note :** Tous les liquides eutectiques utilisés sont conformes aux normes alimentaires européennes**NOUVEAUTE****Chariot rouge 600 x 400 mm****Code : CHAR02****Utilisation :** bac 10L, bac 14,3L, alveopizz eutectic, alveopan**Dimensions :** 610 x 410 x 105 mm**Matière :** ABS**Température de :** - 40°C à + 70°C**Charge utile :** 300 kg**Couvercle pour bac alimentaire rectangle 10L /14,3L****Code : BAC015****Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Dimensions :** 600 x 400 mm**Poids :** 300 g**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



## NOUVEAUTE

### Gestion thermique et blocage des pâtons à pizzas

Bacs avec liquide  
eutectique en double  
paroi, empilables pour  
favoriser la réfrigération  
au coeur des pâtons.

**Températures :**  
0°C ; - 12°C ; - 21°C

Note : Tous les liquides  
eutectiques utilisés sont  
conformes aux normes  
alimentaires européennes



**Nominés**  
Europain 2014



## NOUVEAUTE

**Chariot rouge 600 x 400 mm**

**Code : CHAR02**

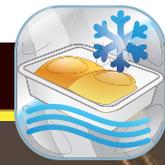
**Utilisation :** bac 10L, bac 14,3L, alveopizz eutectic, alveopan

**Dimensions :** 610 x 410 x 105 mm

**Matière :** ABS

**Température** de - 40°C à + 70°C

**Charge utile :** 300 kg

**NOUVEAUTE****ALVEOPIZZ® EUTECTIC 16 PÂTONS****Code : ALVEO2-16****Capacité :** 16 pâtons de 150-180 g**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm**Poids :** 1,5 kg (sans liquide)**Matière :** polypropylène naturel**Température** de - 40°C à + 70°C

Option de gestion du froid avec liquide eutectique.

Fabrication française

**Note :** Tous les liquides eutectiques utilisés sont conformes aux normes alimentaires européennes**NOUVEAUTE****ALVEOPIZZ® EUTECTIC 12 PÂTONS****Code : ALVEO2-12****Capacité :** 12 pâtons de 250 g**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm**Poids :** 1,5 kg (sans liquide)**Matière :** polypropylène naturel**Température** de - 40°C à + 70°C

Option de gestion du froid avec liquide eutectique.

**Note :** Tous les liquides eutectiques utilisés sont conformes aux normes alimentaires européennes**NOUVEAUTE****ALVEOPIZZ® EUTECTIC 6 PÂTONS****Code : ALVEO2-6****Capacité :** 6 pâtons de 500 g**Dimensions :** 600 x 400 x 95 mm**Poids :** 1,5 kg (sans liquide)**Matière :** polypropylène naturel**Température** de - 40°C à + 70°C

Option de gestion du froid avec liquide eutectique.

**Note :** Tous les liquides eutectiques utilisés sont conformes aux normes alimentaires européennes**Couvercle pour bac alimentaire rectangle 10L /14,3L****Code : BAC015****Couleurs :** Blanc (couleurs au choix sur demande)**Utilisations:** Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

**Dimensions :** 600 x 400 mm**Poids :** 300 g**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française





**Stockage Hygiénique et  
Pratique des Pâtons à Pizza**



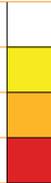
## Plaque ALVEOPIZZ®

Code : ALVEO1 (blanc)

Code : ALVEO1J (jaune)

Code : ALVEO1O (orange)

Code : ALVEO1R (rouge)



Couleurs disponibles : Rouge - Orange - Jaune - Blanc

Dimensions : 600 x 400 x 60 mm

Poids : 750 g

Diamètre des alvéoles: 115 mm (11 alvéoles)

Matière : POLYPROPYLENE - Fabrication française

## Plaque ALVEOPIZZ® 24 ALVEOLES

Code : ALVEO1-24 (rouge)



Couleurs disponibles : Rouge

Dimensions : 600 x 400 x 60 mm

Poids : 750 g

Diamètre des alvéoles: 80 mm (24 alvéoles) - Profondeur 40 mm

Matière : POLYPROPYLENE - Fabrication française

## Couvercle pour plaque ALVEOPIZZ® (couvercle bac 10L)

Code : BAC015

Utilisations: Recto - Fermeture pour superposition sans aération.

Verso - Fermeture pour superposition avec circulation d'air ou de gaz de fermentation

Dimensions : 600 x 400 mm

Poids : 300 g

Matière : POLYPROPYLENE

Fabrication française

## Film alimentaire pour plaque ALVEOPIZZ®

Code : FILMALIM

Utilisations: évite le 'croûtage' de la pâte

Dimensions : 530 x 333 mm

Matière : Plastique Alimentaire

Fabrication française

## Table Echelle Inox pour plaque ALVEOPIZZ®

Code : ECH005

Disposition possible: 7 plaques Alveopizz®+7 couvercles Alveopizz®

Dimensions : 460 x 610 x 900 mm - entrée 400 mm

Poids : 13,5 kg

Matière : Structure et plan de travail en Inox Alimentaire

Fabrication française





www.scaritech.com  
contact@scaritech.com

Scaritech  
INTERNATIONAL

**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL



### Toile de couche 100% lin

**Code : TC004-100/60** Toile de couche ourlée 100 x 60 cm

**Code : TC004-100/70** Toile de couche ourlée 100 x 70 cm

**Code : TC004-200/60** Toile de couche ourlée 200 x 60 cm

**Code : TC004-200/70** Toile de couche ourlée 200 x 70 cm



### Toile de couche Lin / coton

**Code : TC004LC-170/60** Toile de couche ourlée 170 x 60 cm  
(liseret vert)

Possibilité de marquage en sérigraphie à partir de 100 pièces

**Matière :** Lin/coton



### Planche à coucher

Possibilité de marquage en sérigraphie à partir de 100 pièces

**Dimensions :** 600 x100mm & 700 x 100 mm

**Matière :** Hêtre massif, séché et étuvé un an afin d'éviter la déformation de la planche en milieu à forte hygrométrie.

Origine France

**Code : MAG037** (600 x 100 mm)

**Code : MAG038** (700 x 100mm)





**Égoutter  
Décongeler  
& Stocker  
vite et bien !**



 Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented

**NOUVEAUTE****Bac Passoire rectangle 10L**

Code : **BAC003V** (vert anis)

Code : **BAC003J** (jaune)

Code : **BAC003B** (bleu)

Code : **BAC003R** (rouge)



**Couleurs** : Rouge - Jaune - Vert - Bleu

**Contenance** : 10 litres

**Dimensions** : 600 x 400 x 60 mm

**Poids** : 680 g

**Matière** : POLYPROPYLENE

Fabrication française

**NOUVEAUTE****Bac Passoire rectangle 5L**

Code : **BAC030V** (vert anis)

Code : **BAC030J** (jaune)

Code : **BAC030B** (bleu)

Code : **BAC030R** (rouge)



**Couleurs** : Rouge - Jaune - Vert Anis - Bleu

**Contenance** : 5 litres

**Dimensions** : 400 x 300 x 80 mm

**Poids** : 400 g

**Matière** : POLYPROPYLENE

Fabrication française





**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

Pour le respect de la réglementation des produits issus de l'agriculture **biologique**, nous avons adapté nos produits dans une gamme de couleur verte avec possibilité d'étiquette personnalisée par procédé IML.



**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL



 Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented

The image shows a close-up of several long, cylindrical pieces of dough arranged on a dark, perforated metal tray. Various bread scoring tools are placed on the dough. In the center, there is a large orange plastic tool with a horizontal bar and two vertical handles, each ending in a blue blade. To its right, there is a red-handled tool with a curved blade. Above the orange tool, there is a green-handled tool with a long, thin blade. To the right of the orange tool, there is a yellow-handled tool with a curved blade. In the bottom right corner, there is a silver metal tool with a long handle and a curved blade. The Scaritech International logo is in the top left corner.

Scaritech<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

## SCARITECH INTERNATIONAL

### *Le spécialiste de la grigne*

Découvrez nos outils de scarification, adaptés à tous vos besoins et à tous les types de pain. Fabriqués dans les critères de qualité les plus stricts, ils sont la garantie d'une sécurité absolue. **Toutes nos lames sont en acier inoxydable conforme à la réglementation française.**



  Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



**Grignette® Verte**

Grignette pliable  
(plastique souple à mémoire de forme)  
Poids plume : 2 grammes



*Points de flexion*

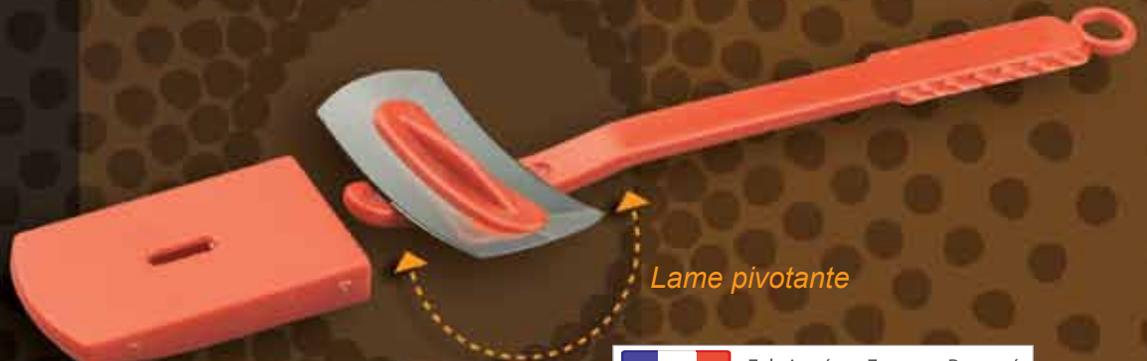
**Grignette® Jaune**

Grignette à lame fixe  
Capuchon de protection de la lame

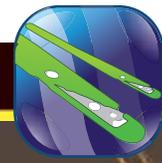


**Grignette® Rouge**

Grignette à lame pivotante  
Capuchon de protection de la lame



*Lame pivotante*



## Grignette® Verte

**Code : GR2002**

**Utilisation :** Grignette pliable (plastique souple à mémoire de forme)

Manche en plastique déformable selon vos habitudes de travail

**Conditionnement :** sachet de 10 / boîte de 500

Fabrication Française



## Grignette® Jaune

**Code : GR1067**

**Utilisation :** Grignette à lame fixe

**Conditionnement :** sachet de 10 / boîte de 250

Fabrication Française



## Grignette® Rouge

**Code : GR1073**

**Utilisation :** Grignette avec lame pivotante

**Conditionnement :** sachet de 10 / boîte de 250

Fabrication Française



## Porte Lame Magnétique (Magnet)

**Code : GR005**

**Dimensions :** 85 x 85 mm

(couleurs au choix sur demande)

Fabrication Française





### Grignette® Bleue

**Code : GR1099S** (sachet de 10)

**Code : GR1099K** (kit grignette® bleue + 25 lames)

**Utilisation** : Grignette à lame interchangeable

**Conditionnement** : sachet de 10 ou kit

Fabrication Française

### Grignette® Bleue manche rond

**Code : GR2003**

**Conditionnement** : sachet de 50

Fabrication Française

### Scarinox® à manche

**Code : SCA014L4**

**Utilisation** : Affûtage pour pains spéciaux

**Conditionnement** : sachet de 10

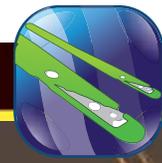
### Couteau Allemand

**Code : CT008**

**Utilisation** : Affûtage pour pains spéciaux

**Conditionnement** : boîte de 50

Différentes couleurs de manche sur demande



## Scarilame®

**Code : SCA2138S50**

Utilisation : Kit Solo / Duo / Trio + Support Scarilame®

Conditionnement : sachet de 50

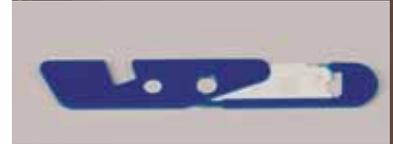


## Scarilame® courte

**Code : SCA2138R**

Utilisation : Kit Solo / Duo / Trio + Support Scarilame®

Conditionnement : sachet de 50



## Scarilame® crantée

**Code : SCA2138C**

Utilisation : Kit Solo / Duo / Trio + Support Scarilame®

Conditionnement : sachet de 50



## Lames pour scarificateur

**Code : LS001**

Utilisation : Support Mecatherm & Gouet / Grignette® Bleue

Conditionnement : boîte de 150



## Conteneur de recyclage des lames usagées

**Code : CTSCA1** (6L)

**Code : CTSCA2** (12L)

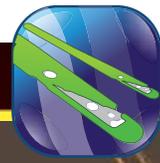
Sécurité et Hygiène





www.scaritech.com

  Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



## Support pour Scarilame® Solo

**Code : KS**

**Utilisation :** Patin droit ou incliné à 45°



## Support pour Scarilame® Duo

**Code : KD11** (écartement de 11 cm)

**Code : KD85** (écartement de 8,5 cm)

**Code : KD76** (écartement de 7,6 cm)

**Code : KD45** (écartement de 4,5 cm)

**Code : KD30** (écartement de 3 cm)

**Code : KD20** (écartement de 2 cm)

**Code : KDC30** (écartement de 3 cm - support court)

**Code : KDC45** (écartement de 4,5 cm - support court)

**Utilisation :** Patin droit ou incliné à 45°



## Support pour Scarilame® Trio

**Code : KT95** (écartement de 9,5 cm)

**Code : KT76** (écartement de 7,6 cm)

**Code : KT30** (écartement de 3 cm)

**Code : KT20** (écartement de 2 cm)

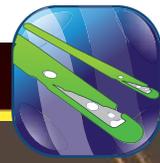
**Code : KTC30** (écartement de 3 cm - support court)

**Utilisation :** Patin droit ou incliné à 45°





Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented

**NOUVEAUTE****Sabot support SCARILAME MERAND (65 mm)****Code : SCA0014SP3****Pour grandes pièces (baguettes, pains...)****Utilisation :** scarificateur « Grigne-pain » MERAND**Couleur :** orange

Fabrication française

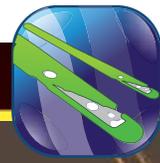
**NOUVEAUTE****Sabot support SCARILAME MERAND (125mm)****Code : SCA0014SP2****Pour petites pièces (petits pains, sandwiches...)****Utilisation :** scarificateur « Grigne-pain » MERAND**Couleur :** orange

Fabrication française





 Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



## Support pour Scarilame® Vert Pomme

**Code : SCA0014SP4**

**Utilisation :** support pour Scarilame® mécanique - angle 8°



## Support pour Scarilame® Vert

**Code : SCA0014SP1**

**Utilisation :** support pour Scarilame® mécanique - angle 10°



## KIT MECATHERM

**Code : MECASP** (support lame Mecatherm)

**Code : LS001** (boîte de 150 lames)

**Couleurs disponibles :** bleu, jaune, rouge

**Le kit comprend un support et une boîte de 150 lames**

**Disponible en version Gouet**





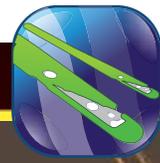
Scaritech<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

**Grignette<sup>®</sup> Violette**

Grignette pour mandrin - scarification mécanique  
Sachet de 10 - Fabrication Française



Fabriqué en France - Breveté  
Made in France - Patented



### Grignette® Violette

**Code : GR2008**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** sachet de 10

Fabrication Française



### Grignette® Violette Inox

**Code : GR2008I**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** sachet de 10

Fabrication Française



### Grignette® Violette Crantée

**Code : GR2008C**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** sachet de 10

Fabrication Française



### Grignette® Orange

**Code : GR0135**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** sachet de 10

Fabrication Française



### Lame Scarinox®

**Code : SCA014L2**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** Scarinox® sachet de 25



### Victorinox®

**Code : SCA014L5**

**Utilisation :** pour mandrin - scarification mécanique

**Conditionnement :** Victorinox® sachet de 50



### Mandrin Scaritech® & Mecatherm

**Code : SPGR01** (Scaritech®)

**Code : SPGR02** (Mecatherm)

**Utilisation :** pour lame - scarification mécanique





**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL



## **UNE NOUVELLE GENERATION DE MOULES DE CUISSON**

Moules en composite à base de polymère

Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène

Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)

Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur

Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables

*\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne*





### Formes à pain de mie, cake & brioche

**Code : B0100** (400g - 105 x 170 x 60 mm)

**Code : B0200** (800g - 135 x 240 x 60 mm)

**Code : B0300** (800g - 115 x 290 x 60 mm)

**Code : B0400** (800g - 110 x 300 x 85 mm)

**Code : B0500** (800g - 125 x 235 x 115 mm)

**Code : B0600** (600g - 115 x 240 x 70 mm)

**Code : B0700** (600g - 115 x 210 x 75 mm)

**Contenances disponibles : 400g / 600g / 800g**

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Tourtière cannelée

**Code : T0001** (1 pers. - Ø100/80 mm)

**Code : T0002** (12 pers. - Ø295/265 mm)

**Code : T0003** (10 pers. - Ø280/255 mm)

**Code : T0004** (8 pers.- Ø235/205 mm)

**Code : T0005** (6 pers. - Ø215/185 mm)

**Code : T0006** (4 pers. - Ø195/165 mm)

**Code : T0007** (9 pers. - Ø260/230 mm)

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Tourtière unie

**Code : T0101** (1 pers.- Ø100/80 mm)

**Code : T0102** (12 pers. - Ø295/265 mm)

**Code : T0103** (10 pers. - Ø280/255 mm)

**Code : T0104** (8 pers. - Ø235/205 mm)

**Code : T0105** (6 pers.- Ø215/185 mm)

**Code : T0106** (4 pers.- Ø195/165 mm)

**Code : T0107** (9 personnes - Ø260/230 mm)

**Contenances disponibles : 1 à 12 personnes**

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Formes à biscuit en cylindre

**Code : RO0018** (Ø18/125 mm)

**Code : RO0025** (Ø25/125 mm)

**Code : RO0030** (Ø30/125 mm)

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne



### Formes à biscuit rond

**Code : BI102** (12 personnes - Ø280/50 mm)

**Code : BI103** (10 personnes - Ø250/50 mm)

**Code : BI104** (8 personnes - Ø235/50 mm)

**Code : BI105** (6 personnes - Ø200/50 mm)

**Code : BI106** (4 personnes - Ø180/50 mm)

**Code : BI006** (4 personnes - fond pallet - Ø180/50 mm)

**Contenances disponibles :** 4 à 12 personnes

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Forme à biscuit carré

**Code : SQ006** (4 personnes - 166 x 166 x 50 mm)

**Contenance disponible :** 4 personnes

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Formes à biscuit en coeur

**Code : HF001** (140 x 80 mm)

**Code : HF002** (180 x 80 mm)

**Code : HF003** (270 x 80 mm)

**3 tailles disponibles**

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Forme à biscuit en corne

**Code : H0001** (35/135 mm)

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne

### Moule à Muffins

**Code : MUFFIN** (320 x 320 x 50 mm)

**Code : PUR043** (caissette papier - par lot de 250 pièces)

**Capacité :** 9 Muffins

\*Produit disponible uniquement en France, Suisse, Espagne

### Réceptacle pour micro-ondes

**Code : M1001** (180/50 mm)

**Contenance :** 1,5 L

\*Produits disponibles uniquement en France, Suisse, Espagne



IMPORTATEUR  
EXCLUSIF  
POUR LA FRANCE

**NOUVEAUTE**



**GANT HYGIENIQUE & SUPPORT  
POUR MANIPULATION ALIMENTAIRE**

Très soucieux du respect des normes d'hygiène et de sécurité, nous vous proposons de découvrir un système idéal pour toutes vos manipulations alimentaires en boulangeries, pâtisseries...



\*Scannez le Qr code ci contre ou rendez-vous sur : [www.scaritech.com](http://www.scaritech.com) pour visionner la vidéo de démonstration

**NOUVEAUTE****Gant Hygiénique pour manipulation alimentaire**

Un système hygiénique de changement de gant en milieu alimentaire. Idéal pour les boulangeries, pâtisserie, charcuteries, épicerie,...

Le gant peut être stocké rapidement sur un support spécial, lorsqu'il n'est pas utilisé (par exemple pour les opérations d'encaissement).

---

**Code : CLEAN001** support pour **comptoir**  
**boîte individuelle** - 1 support aimanté plexiglas + 1 brassard + 4 gants )

---

**Code : CLEAN002** (support pour **comptoir**  
**boîte double** - 2 supports aimanté plexiglas + 2 brassards + 8 gants )

---

---

**Code : CLEAN003** (support **polyvalent boîte individuelle** - 1 support aimanté plexiglas + 1 brassard + 4 gants )

---

**Code : CLEAN004** (support **polyvalent boîte double** - 2 support aimanté plexiglas + 2 brassards + 4 gants )

---

---

**Code : CLEAN005** (sachet de 100 mouffles)

---

---

**Code : CLEAN006** (sachet de 100 gants 3 doigts)

---



**Scaritech**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

**NOUVEAUTE**



## POSTE DE TRANCHAGE SANDWICHES

- Plan de travail mobile dédié
- Régularité & haute qualité de coupe en portefeuille avec ou sans charnière
- Hygiène & sécurité
- Caisses de stockage pour une disposition immédiate des pains



**Trophées**  
Europain 2014

**NOUVEAUTE**

**Poste de tranchage sandwichs sur table**  
comprenant **1 trancheuse, 1 table, 3 caisses pleines,**  
**1 plateau (400 x 300 mm), 1 brosse demi-tête.**

**Utilisation :** tranchage professionnel des pains sandwichs en  
«porte-feuille» ou coupe complète

Fournie avec poussoir & 3 gabarits : 65 mm / 54 mm / 43 mm  
gants anti-coupure / mode d'emploi / clés pour maintenance

**Code : TS01 (POSTE DE TRANCHAGE)**

**Dimensions poste de tranchage :** 610 x 460 x 1350 mm

**Matières :** inox et ABS alimentaire

**Poids total :** 22,5 kg

**Voltage :** 230 V / 16 A Moteur : 24 V

**Sortie transfo :** 24 V auto. adapté à l'entrée 110V / 230V

**Lame inox Ø250**

**Conforme aux spécifications et aux exigences de :**

- la directive «machines» 2006/42/CE (y compris modifications)
- la directive «basse tension» 2006/95/CE
- la directive «CEM» (compatibilité électromagnétique) 2004/108/CE

**Caisse pleine 600 x 400 x 220 mm****Code : CAISSE005**

**Matières :** Polypropylène

**Lame de rechange****Code : TS04**

**Ø250 mm - Matière :** Inox

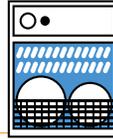


# NOUVEAUTE



**NOUVEAUTE****Plateau de présentation 270x180 mm****Code : PLA004 (plateau)****Code : PLA003 (intercalaire)****Vendu en kit (1 plateau + 2 intercalaires)****Couleurs :** Blanc - Vert Anis - Noir - Fushia - Marron - Jaune - Orange  
( + couleurs au choix sur demande.)**Hauteur :** 5 mm**Dimensions :** 270 x 180 mm**Poids :** 100 g**Matière :** POLYPROPYLENE

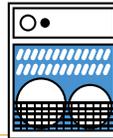
Fabrication française



Max.: 80°

**NOUVEAUTE****Grand Plateau de présentation 300x400 mm****Code : PLA006****Couleurs :** Blanc - Vert Anis - Noir - Fushia - Marron - Jaune - Orange  
( personnalisation IML + couleurs au choix sur demande.)**Dimensions :** 300 x 400 mm**Poids :** 400 g**Matière :** POLYPROPYLENE

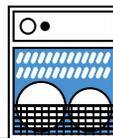
Fabrication française



Max.: 80°

**NOUVEAUTE****Plateau avec poignée intégrée 250x350 mm****Code : PLA005****Couleurs :** Blanc - Vert Anis - Noir - Fushia - Marron - Jaune - Orange  
( + couleurs au choix sur demande.)**Hauteur :** 40 mm**Dimensions :** 250 x 350 mm**Poids :** 260 g**Matière :** POLYPROPYLENE

Fabrication française



Max.: 80°





### Corne demi ronde

**Code :** C0001 (souple)

**Code :** C0001R (rigide)

**Couleurs :** blanc, bleu, jaune, orange, rouge, ivoire, vert

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 155 x 120 mm

**Poids :** 26 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française

### Corne rectangle

**Code :** C0002

**Couleurs :** blanc, bleu, jaune, orange, rouge, ivoire, vert

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 150 x 95 mm

**Poids :** 23 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française

### Corne haricot

**Code :** C0005

**Couleurs :** blanc, bleu, jaune, orange, rouge, ivoire, vert

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 145 x 85 mm

**Poids :** 18 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française

### Corne trapèze

**Code :** C0006

**Couleurs :** rouge

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 135 x 100 mm

**Poids :** 26 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française

### Corne triangle

**Code :** C0008

**Couleurs :** blanc, bleu, jaune, orange, rouge, ivoire, vert

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 200 x 200 x 200 mm

**Poids :** 36 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française



## Coupe pâte plastique

**Code : CP009**

**Couleurs :** blanc, bleu, jaune, orange, rouge, ivoire, vert

\*Autres couleurs sur demande à partir de 1000 pièces

**Dimensions :** 120 x 110 mm

**Poids :** 15 g

**Matière :** polyéthylène basse densité

Fabrication Française



## Coupe pâte inox manche plastique

**CODE : CP001NCD** (carré dur)

**CODE : CP001** (rond souple)

Manche en plastique



## Pelle aluminium 1kg /2 kg

**Code : PL001F1** (1kg)

**Code : PL001F2** (2kg)

**Capacité :** 1 kg / 2 kg

**Poids :** 200 g (1kg) - 490 g (2kg)

**Matière :** aluminium



## Pot doseur 1L

**Code : PO001** (1L)

**Capacité :** 1 litre

**Poids :** 150 g (1L)

**Matière :** polypropylène

Fabrication Française



## Pot doseur 2L

**Code : PO002** (2L)

**Capacité :** 2 litres

**Poids :** 200 g (2L)

**Matière :** polypropylène

Fabrication Française



## Règle pâtissière 610 mm

**Code : RP001**

Double graduation

Matière : PVC expansé 3 mm

Fabrication française





### Thermomètre digital à sonde

**Code : TH001**

Thermomètre digital écran LCD  
Sonde de 10 cm  
Mesure entre -50°C et +300°C



### Thermomètre Laser

**Code : TH004N**

Thermomètre infrarouge écran LCD  
Fourni avec sa pochette  
Etendue de mesure entre -32°C et +420°C



### Minuteur Digital Carré

**Code : MI005**

Ecran large 4 X 5,5 cm  
Mode d'emploi + pile fournie  
Bouton Start/stop  
Position chevalet + magnet au dos  
Puissance : 80 à 90 dB



### Papier Cornet

**Code : MAG022**

Cornet sulfurisé 22 x 32 cm  
Lot de 1000 feuilles sous blister



### Spatule plastique 30 cm blanche

**Code : SP004B**

**Dimensions:** 300 x 50 mm  
**Matière :** PA6.6 FV alimentaire



### Spatule meunerie PEKAR

**Code : PEKAR**

**Dimensions :** 190 x 75 mm x1 mm  
Pochette de protection en toile de Lin  
**Matière :** Acier inoxydable



### Pinceau HACCP Manche et poils bleus

**Code :** PI005

**Dimensions :** 210x35x2 mm

**Matière :** Polypropylène / Inox / Polyester PBT

Conforme aux normes HACCP

**Température maximum :** 140°C



### Brosse à farine demi-tête

**Code :** BR002

**Matière :** Bois brut et soie blanche

Fabrication française



### Brosse à farine droite goupille

**Code :** BR001

**Matière :** Bois brut et soie blanche

Fabrication française



### Gants à enfourner

**Code :** TEX011

**Matière :** Croûte de cuir (épaisseur 1,9 mm)

Doublure molleton coton 350g/m<sup>2</sup> - Manchette toile coton

Fabrication Asie



### Gants à enfourner haute qualité

**Code :** S8833P

**Matière :** Croûte de cuir - Coutures en fil kevlar

Fabrication U.E.



### Tablier Chef 100 x 60 cm

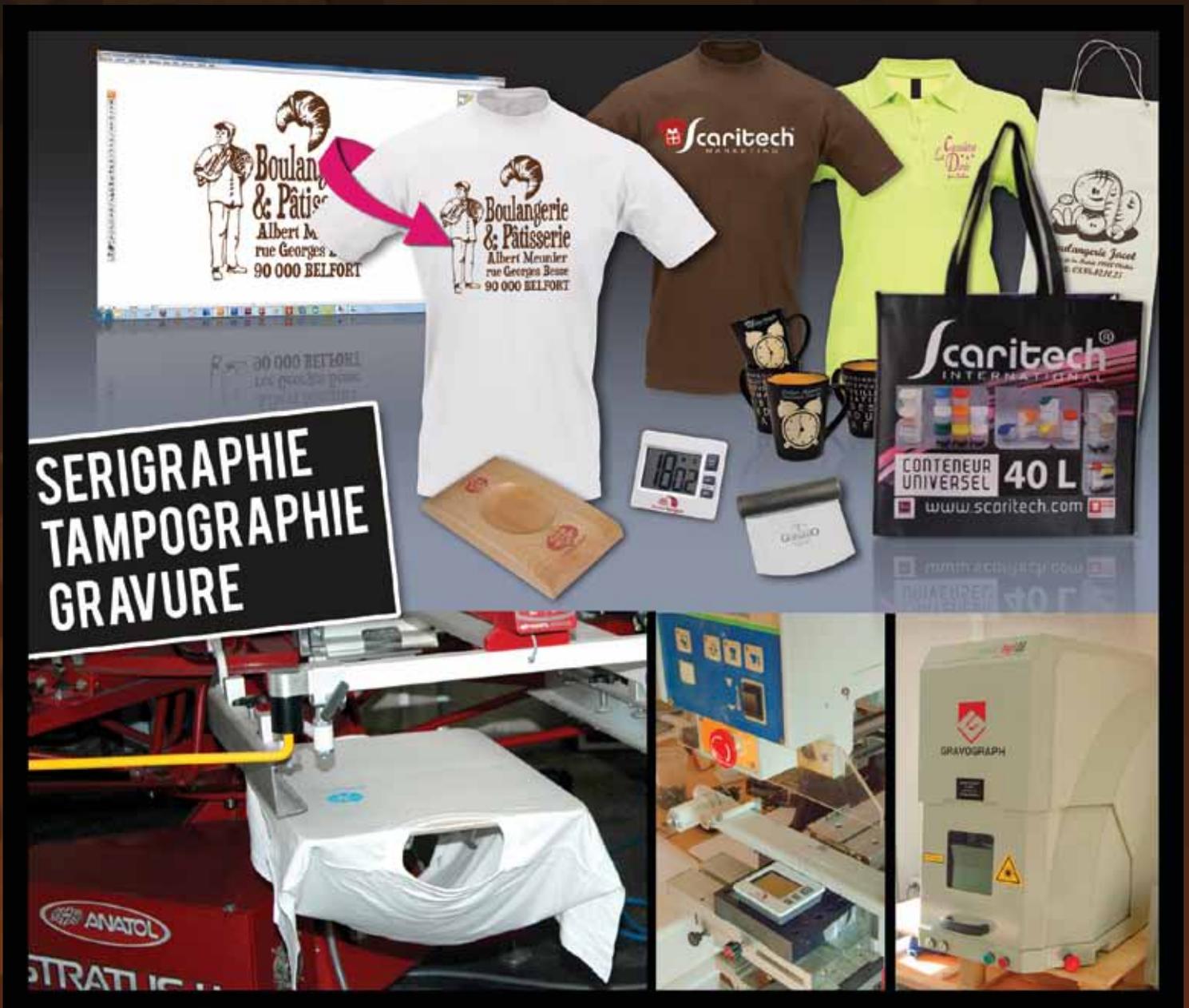
**Code :** TEX001-1

**Matière :** 100% Coton



# Scaritech®

INTERNATIONAL





**\*Tous nos produits sont personnalisables sur demande !**



## **CONDITIONS GENERALES DE VENTE** (Applicable à compter du 01.01.2014)

Pour toutes nos offres et livraisons, seules les conditions stipulées ci-dessous sont valables. Tout accord spécial ou toute divergence ne sera valable qu'après confirmation écrite de notre part. L'acceptation des marchandises livrées par nos soins entraîne de ce fait l'accord avec nos conditions.

### **COMMANDE :**

Toute commande sera faite par écrit. Les commandes téléphoniques ou verbales devront être confirmées par écrit.

### **LIVRAISON ET TRANSPORT :**

Nos marchandises, mêmes expédiées FRANCO, voyagent aux risques et périls du destinataire, qui devra vérifier les envois, même si l'emballage est en bon état et faire les réserves nécessaires auprès du transporteur en cas de perte ou d'avaries dans un délai de 48 H. En cas d'avaries constatées, le destinataire doit le préciser sur le récépissé de livraison qui doit être signé avec apposition du cachet commercial et le confirmer par lettre recommandée avec A.R dans les 48 heures à ce même transporteur. Outre les recours exercés vis-à-vis du transporteur, les avaries devront nous être signalées par écrit dans les trois jours. Aucune marchandise ne sera reprise sans notre accord formel et préalable.

**France Métropolitaine : franco à partir de 1000 €**

**A l'export : frais de transport en sus**

**Nous vous demandons de bien vouloir tenir compte des unités de conditionnement.**

### **PRIX :**

Nos prix sont exprimés hors taxes au tarif en vigueur (marchandise emballée), et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

### **RESERVE DE PROPRIETE :**

De convention expresse, le matériel demeure la propriété de SCARITECH jusqu'au paiement intégral du prix. Le transfert de propriété ne se fera donc qu'après encaissement effectif de la dernière échéance. Cette disposition ne fait pas obstacle au transfert à l'acheteur, dès la livraison, des risques de perte et détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner. Le défaut de paiement de l'une des échéances peut entraîner la revendication des biens.

### **PAIEMENT :**

Sauf stipulation contraire, nos livraisons sont payables comme suit :

1/ Pour la première commande : paiement par chèque, virement, ou carte bancaire avant expédition des marchandises.

2/ Pour les commandes suivantes :

Une ouverture de compte sera accordée à nos clients après envoi d'un papier à en-tête indiquant les références bancaires et commerciales et d'un relevé d'identité bancaire.

Le délai de règlement ne pourra dépasser 30 jours nets ou 45 jours fin de mois à compter de la date d'émission de la facture.

Commandes d'un montant supérieur à 15 000 € TTC : 1/3 du montant TTC est à verser lors de la commande – 1/3 du montant TTC le jour de la livraison – 1/3 du montant TTC est payable maximum 45 jours à compter de la date d'émission de la facture.

3/ Les factures sont payables sans escompte

Selon le décret n°2012-1115 daté du 02 octobre 2012, la facturation d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement sera appliquée en cas de retard de paiement ; cette indemnité s'appliquera pour chaque facture impayée dans les délais impartis.

**\*\*MODIFICATION DE LA SITUATION FINANCIERE DU CLIENT :** lorsque le crédit de l'acheteur se détériore, nous nous réservons le droit, même après expédition partielle d'une commande, d'exiger de l'acheteur les garanties que nous jugeons convenables en vue de la bonne exécution des engagements pris. Le refus d'y satisfaire nous donne le droit d'annuler tout ou partie du marché.

### **RETOUR :**

Tout retour de marchandise devra avoir fait l'objet d'un accord préalable. Dans tous les cas, les marchandises seront expédiées aux risques et frais de l'acheteur, dans l'emballage d'origine et dans des conditions telles qu'aucune avarie ne pourra survenir lors du transport, par défaut de calage ou de précaution d'emballage.

### **GARANTIE :**

Nos articles sont garantis contre tout vice de fabrication dans la mesure où ils ont été utilisés normalement.

Sont exclus de la garantie les dommages dus à une usure normale ou à une mauvaise utilisation des articles, pièces ou produits livrés par nous, les avaries dues à un manque de surveillance, de soins, d'entretien, à un emploi abusif...

Toute réclamation devra être faite par écrit et dans un délai de 8 jours à compter de l'apparition du défaut. En cas de contestation, le tribunal de commerce de BELFORT est seul compétent, conformément à la loi n°80.535 du 12/05 /1980.

## Siège social / Head office :

Rue Georges Besse - F-90000 BELFORT (FRANCE)  
Tél: (+33) 3 84 21 83 40 - Fax: (+33) 3 84 21 71 55  
<http://www.scaritech.com> - [contact@scaritech.com](mailto:contact@scaritech.com)  
SAS au capital de 70 000 € - SIRET 435 011 473 000 12

## COMMANDES FRANCE

### Responsable meunerie

Christian HUGEL  
Tél: 06 07 58 86 94  
[christian@scaritech.com](mailto:christian@scaritech.com)

### Responsable grands comptes & distributeurs

Nicolas MICHEL AMADRY  
Tél: 03 84 21 13 22  
Tél: 06 13 12 19 56  
[nicolas@scaritech.com](mailto:nicolas@scaritech.com)

### Responsable grands comptes industries / GMS

Cindy NUSSBAUM  
Tél: 06 03 63 69 96  
[cindy@scaritech.com](mailto:cindy@scaritech.com)

## BUREAUX

### Facturation / Comptabilité

Déborah Entz  
Tél: 03 84 21 83 40  
[contact@scaritech.com](mailto:contact@scaritech.com)

### Service Achat

Sabine Palissot  
Tél: 03 84 21 83 40  
[sabine@scaritech.com](mailto:sabine@scaritech.com)

### Design

Matthieu Wintermantel  
[design@scaritech.com](mailto:design@scaritech.com)



## COMMANDES EXPORT

### Responsable import-export

Laurent REICHERT



Tél: (0033) 3 84 21 93 37  
[laurent@scaritech.com](mailto:laurent@scaritech.com)

### Responsable commercial Allemagne, Suisse & Autriche

Benoît BEHRA



Tél: (0033) 3 84 21 41 41  
[export@scaritech.com](mailto:export@scaritech.com)

### Responsable commercial Espagne & Amérique du Sud

Francis FARGUES



Tél: (0034) 93 476 11 28  
Fax: (0034) 93 275 62 42  
[iberica@scaritech.com](mailto:iberica@scaritech.com)

**Ibérica**

### Responsable commercial Italie

Carmelo GENTILE



Tel: (0033) 0620176939  
[carmelo@scaritech.com](mailto:carmelo@scaritech.com)

### Scaritech - Sales USA / CANADA

Vincent Gueret



Ph: 1 619 500 3102  
[vincent@scaritech.com](mailto:vincent@scaritech.com)



Rue Georges Besse  
F-90000 BELFORT (FRANCE)  
Tél: (+33) 3 84 21 83 40  
Fax: (+33) 3 84 21 71 55  
<http://www.scaritech.com>  
[contact@scaritech.com](mailto:contact@scaritech.com)