

CATALOGUE - 2024

Scaritech[®]
INTERNATIONAL

DEPUIS 1989

L'inspiration du bon geste

FABRICANT FRANÇAIS

BONJOUR ET BIENVENUE DANS LA BRIGADE DE BUYER !

Nous sommes un groupe international, concepteur et fabricant de produits à marques premium autour de l'équipement de la cuisine et du fournil, pour le professionnel comme le grand public.

Au sein de ce groupe engagé, nous fédérons des savoir-faire pour offrir une cuisine saine, vertueuse et toujours plus savoureuse. Promoteur d'un parcours d'achat multicanal responsable, à l'écoute de ses consommateurs, nous avons à cœur de créer de la valeur pour nos clients.

De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, toutes ces marques sont complémentaires et vous accompagnent dans l'émergence d'une pratique culinaire innovante et engagée, pour la réussite de votre meilleure recette.

Merci.



Guillaume Binard
Président
La Brigade de Buyer



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J

Découvrez notre groupe -scannez les QR codes



LA BRIGADE DE BUYER



Manufacture

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret



Scaritech[®]
INTERNATIONAL



32
DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

SABATIER[®]
DEPUIS 1812 - THIERS



n2
pébbyly





Nous concevons et fabriquons des outils et des accessoires fiables et durables à destination des métiers de la boulangerie-pâtisserie et de bouche.

A vos côtés, avec passion, nous nous sommes toujours inspirés de vos pratiques. Pour scarifier, stocker, pétrir... nos produits facilitent la qualité du geste, le confort et garantissent la sécurité alimentaire. Avec vous, chaque jour nous mettons nos savoir-faire entre vos mains.

A vos côtés, nous progressons pour renforcer la qualité des pratiques et anticiper vos besoins. Depuis notre création, nous considérons votre activité sous ses multiples aspects. Comme vous, nous anticipons les attentes de vos clients et les évolutions du marché. Aussi pour mieux vous soutenir nous concevons des produits innovants et techniques et nous développons des services «augmentés» pour renforcer notre offre et soutenir votre action.

Nous croyons au progrès responsable et assumons l'usage du plastique 100% recyclable pour ses qualités indéniables en termes de durabilité et de sécurité alimentaire et nous fabriquons nos produits au cœur de nos régions.

Fiable, nous innoverons toujours à vos côtés avec une vision éclairée et pragmatique de vos attentes et des enjeux de notre temps : plus durable, plus proche de vous, tournés vers l'avenir.





A vos côtés !



Une équipe professionnelle et engagée



Une fabrication française et une forte maîtrise de l'injection plastique.



Une logistique réactive en termes de capacité de stockage, de conditionnement et de traçabilité



Un entrepôt de 2500 m² et des expéditions quotidiennes vers plus de 44 pays



Nos produits personnalisables à votre identité



SCARITECH International présent au départ de la France et l'Espagne à l'export sur les 5 continents, vers 44 pays.



LE PLASTIQUE, UN CHOIX RAISONNÉ... ET RAISONNABLE !

Nous croyons au progrès responsable. Voilà pourquoi chez Scaritech nous assumons l'usage du plastique qui entre dans la fabrication de nos produits et invitons chacun à porter un regard éclairé sur ce matériau.

Le plastique français, une filière mobilisée.

Aujourd'hui, l'industrie plastique intègre de plus en plus l'éco-conception et nous invite à mieux réintégrer les plastiques recyclés dans notre production. Ainsi, une tonne de plastiques réinjectée dans un nouveau cycle industriel permet d'éviter 1 300 à 2 200 kg éq. CO₂ (Source Ademe). De plus, nos produits sont fabriqués au coeur de nos régions garantissant ainsi l'emploi industriel, le maintien d'un savoir-faire et un certain niveau de qualité. Chez Scaritech, nous nous inscrivons dans cette logique en nous assurant chaque jour d'une production toujours plus responsable aussi bien sur les plans économiques, sociétaux qu'environnementaux.

Le plastique, un matériau aux qualités incomparables.

Nous avons fait le choix du plastique car ses qualités répondent aux attentes des professionnels. Légers et faciles à transporter, le plastique facilite le travail et atténue les efforts des artisans boulangers au quotidien. Plus robustes que le métal ou le bois et plus résistant à l'humidité, les plastiques sont aussi très pratiques pour conserver les aliments et garantir une certaine hygiène sanitaire.

Le plastique, le choix des professionnels.

Grâce au plastique, nous sommes en capacité de concevoir des produits ergonomiques conçus pour durer dans le temps. Le respect des bonnes pratiques d'entretien permettent en effet de disposer de contenants aptes au contact alimentaire sur une longue durée (les tests de migration sont à réaliser tous les 5 ans). Bien qu'adaptés à un usage intensif, le plastique doit à terme être recyclé et permet ainsi à chacun de transformer un geste professionnel en geste responsable.



SOMMAIRE

LES NOUVEAUTÉS

Capuchon pour Grignette NEO® ECO	6
Scaribac NEO 20L®	7

LAMES

Scarification manuelle	8-13
Scarification semi industrielle	14
Scarification industrielle et mécanique	15

STOCKAGE DES PATES & INGRÉDIENTS

Bacs à diviseuse traditionnelle	16-17
Bacs à diviseuse formeuse / Toile fond de bac	18 -19
Housse de protection	20
Conteneurs à ingrédients 15 L & 40 L	21-22-23
Bacs multifonctions	24
Seau / Plateformes / Cuves	25
Stockage des pâtons à pizza Alveopizz®	26
Bacs égouttoir 5L & 10 L	27

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE

Planches à lever & toiles de couches	28-29
Planches à coucher & tapis de façonnage	30-31
Cornes, coupe pâtes	32-33
Petit matériel de laboratoire	34-35

BANNETONS

MOULES DE CUISSON

GAMME BIO

GAMME DETECTABLE

PINCES & BAGUETTES DE FERMETURE

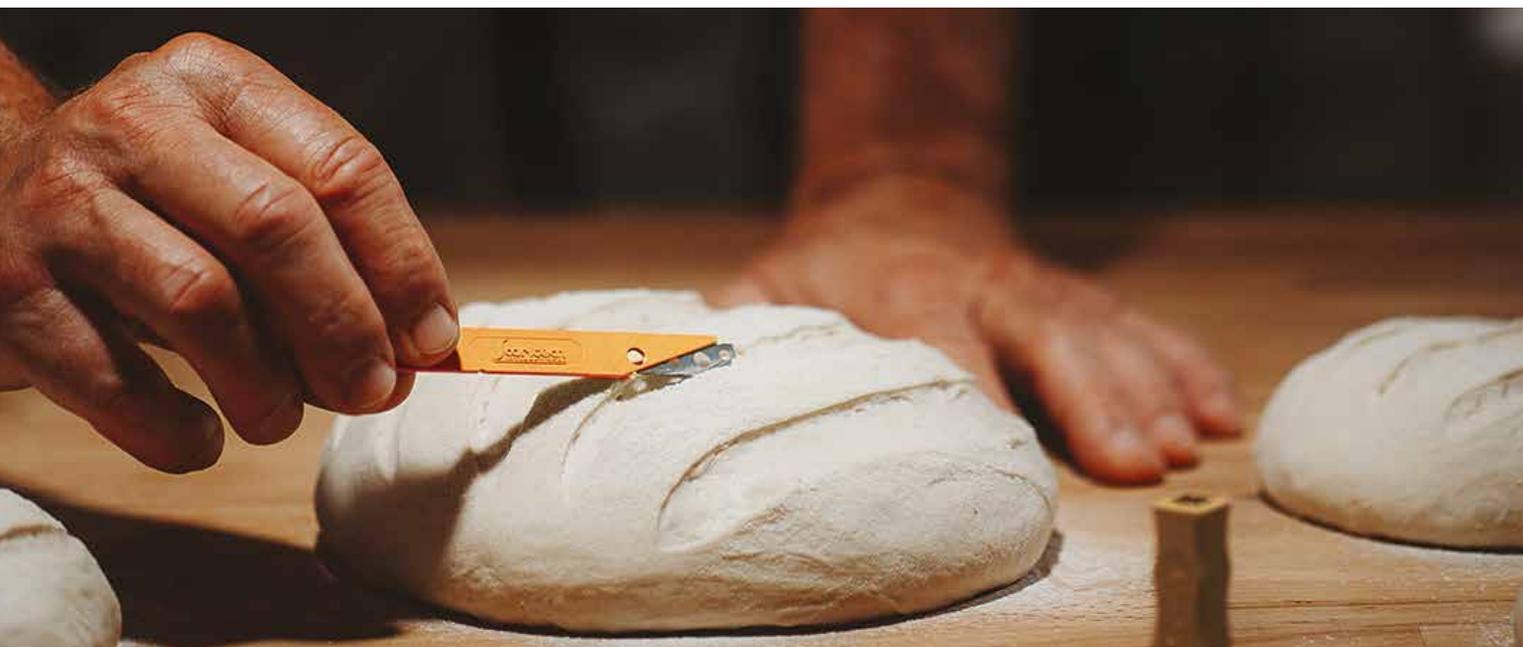
Pinces et baguettes de fermeture / Bagclip PRO	44-45
--	-------

SNACKING

Kikoop®	46
Gant hygiénique	47

Contacts	48
Conditions générales de vente	49

LES NOUVEAUTÉS



NOUVEAU

Grignette NEO[®]ECO

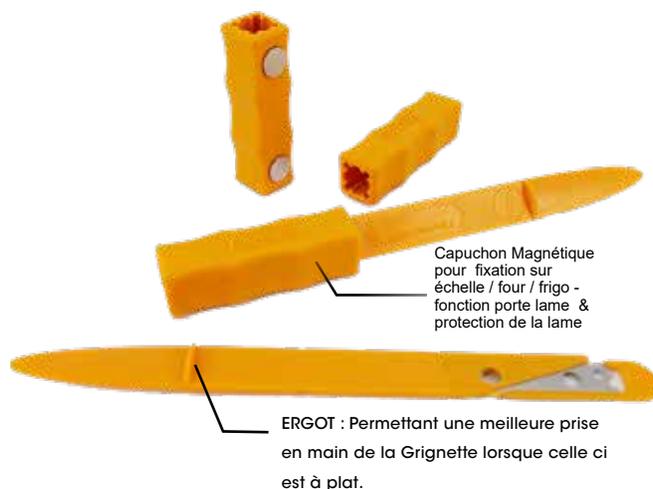
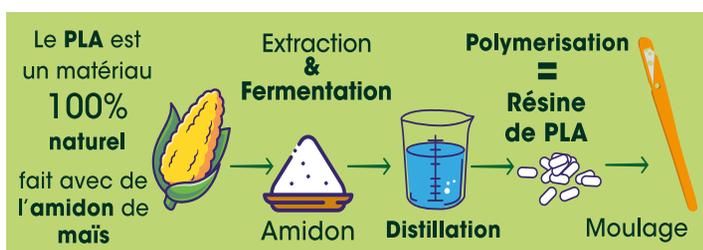


Une lame de boulanger en acier inoxydable pour la scarification du pain. Offre la garantie de sécurité avec son capuchon de protection, sa lame surmoulée et sa couleur orange facilement identifiable.

UNE GRIGNETTE ECO RESPONSABLE:

Grignette NEO ECO - biopolymère (PLA - acide polylactique) fabriqué à partir de dextrose issu du maïs.

Les plastiques qui composent cette nouvelle grignette sont **issus du maïs** et non pas du pétrole. A la différence des matériaux issus de l'énergie fossile, ce biopolymère **permet de diminuer de 50%** l'utilisation d'énergie non-renouvelable, avec **75% d'émission de gaz à effet de serre en moins**.



Manche permettant une bonne préhension et une grande précision dans le geste.

Dimensions : 145 x 12 mm

Légère & très maniable : seulement 2 grammes

ERGOT permettant une meilleure prise en main de la Grignette lorsque celle ci est à plat.

Capuchon Magnétique disponible (non compris) pour fixation sur échelle / four/frigo - fonction porte lame et protection de la lame. Donne naturellement un angle à 45° améliorant ainsi la qualité et la précision de l'opération de grigne du pain.



Grignette[®] NEO ECO

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet de 10	GRNEOECO01

NOUVEAU

Scaribac NEO 20L[®]

“ J'ai pu tester en avant-première le nouveau Scaribac Neo[®] et je dois dire qu'il m'a agréablement surpris.

Celui-ci permet, grâce à un design qui rappelle la pâtière traditionnelle, un débacage exceptionnel que ce soit avec un passage par la chambre froide ou non et ce avec des pâtes blanches, des pains spéciaux, ainsi qu'avec des pâtes à brioches !

Ce nouveau bac permet donc une rapidité d'exécution lors du passage à la diviseuse.

Le Scaribac Neo[®] possède une très bonne stabilité dans les échelles traditionnelles et est compatible avec les échelles pour les bacs 10 L !

C'est à ma connaissance le seul du marché qui le permet.

Le Scaribac Néo[®] est de plus parfaitement hygiénique du fait de son fond de bac ouvert (pas de nid à bactérie) qui permet un nettoyage facile.

Je suis tout à fait convaincu de mon essai.

J. J Boulanger Territoire de Belfort (90)



Compatible avec toutes les échelles d'entrée 400 mm

Scaribac NEO 20L[®]

Dimensions	Capacité	Poids	Code
410 x 520 mm	20L	1035 g	BACNEO01



SCARIBAC
NEO 20L
VIDEO



LAMES

Scarification manuelle

FABRICATION FRANÇAISE

“

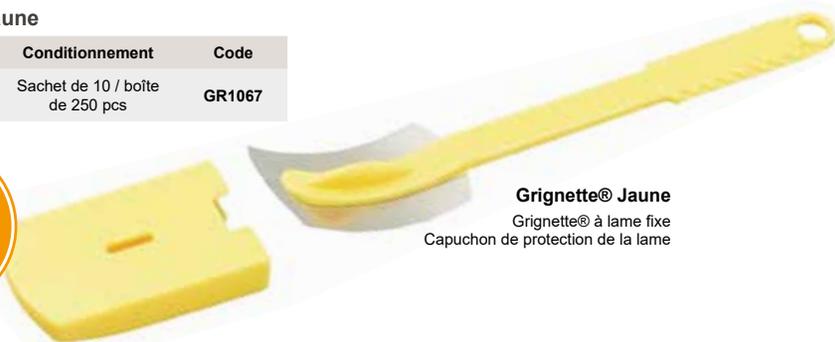
Artisan boulanger depuis 12 ans, j'utilise quotidiennement les lames Scaritech pour grigner mes pains et baguettes. Elles m'offrent la garantie de la qualité et de la sécurité. La gamme est large et bien adaptée à chaque besoin : Grignette avec lame fixe ou pivotante, en plastique à mémoire de formes pour être déformées selon l'habitude de travail, lames crantées pour les pains à graines... Ma préférence va à la Grignette verte : souple, très légère et précise, je l'utilise à la manière un stylo ou d'un pinceau... La grigne c'est la signature du Boulanger ! ”

MW Boulanger - Haut Rhin (68)



Grignette® Jaune

Dimensions	Conditionnement	Code
130 x 26 mm	Sachet de 10 / boîte de 250 pcs	GR1067



Grignette® Jaune
Grignette® à lame fixe
Capuchon de protection de la lame

Grignette® Rouge

Dimensions	Conditionnement	Code
130 x 25 mm	Sachet de 10	GR1073



Grignette® Rouge
Grignette® à lame pivotante
Capuchon de protection de la lame

Lame pivotante

Grignette® Bleue

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 14 mm	Sachet de 10	GR1099S
145 x 14 mm	Kit grignette bleue + 25 lames	GR1099K



Boîte de 25 lames

SCARITECH INTERNATIONAL

spécialiste de la grigne.
Découvrez nos outils de scarification, adaptés à 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 et Grignette® sont en acier inoxydable conforme à la réglementation de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (Cirulaire Ministérielle DGS/SD1.B./90/ N°8 du 17/09/90)



Tous nos produits sont personnalisables



Grignette® Signature

Dimensions	Conditionnement	Code
135 x 12 mm	Sachet de 10 Grignettes	GR2019



Grignette® Signature
Grignette en plastique détectable
Dimensions : 135 x 12 mm
Poids plume : 2 grammes

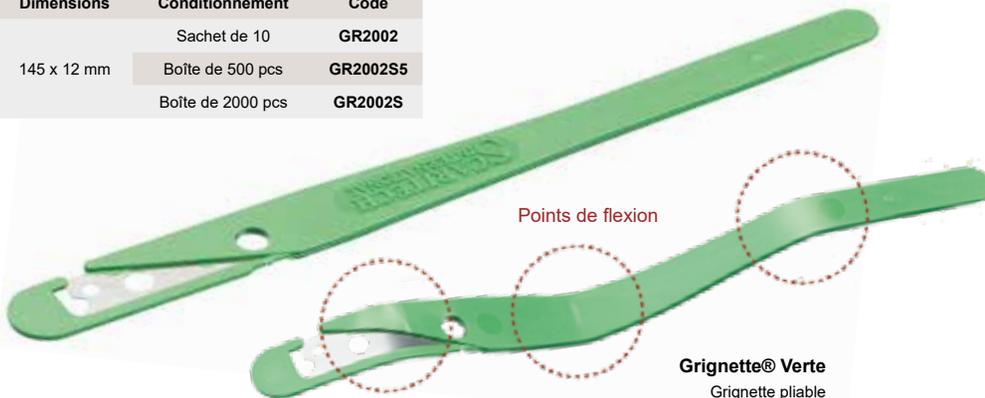


GRIGNETTE®
Signature
By Scaritech INTERNATIONAL

LAMES
Scarification manuelle

Grignette® Verte

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet de 10	GR2002
	Boîte de 500 pcs	GR2002S5
	Boîte de 2000 pcs	GR2002S



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



Boîte Grignette® Verte
Disponible également
en boîte de 500 et 2000 pcs

Lame fournil droite inox - 'Grosse boule' pour décoration du pain

Dimensions	Conditionnement	Code
152 x 10 mm	-	LAMF002



Grosse boule - Inox alimentaire droite

NOUVEAU

Lame fournil courbée inox - 'Grosse boule' pour décoration du pain

Dimensions	Conditionnement	Code
150 x 10 mm	-	LAMF003



Grosse boule - Lame Inox alimentaire courbée

NOUVEAU

Lame fournil droite inox sans manche - 'Grosse boule' pour décoration du pain

Dimensions	Conditionnement	Code
122 x 5 mm	-	LAMF001



Grosse boule - Lame Inox alimentaire droite

NOUVEAU

LAMES

Scarification manuelle

FABRICATION FRANÇAISE



GRIGNETTES
NEO / ERGO

Grignette ERGO® NOUVEAU

Grignette® Verte ERGO

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet Scaritech lot de 10 / boîte de 500 pcs	ERG002S5

ERGOT : Permettant une meilleure prise en main de la Grignette lorsque celle-ci est à plat.



Grignette ERGO - Grignette pliable (plastique souple à mémoire de forme) -3 points de flexions

Boîte Grignette® ERGO
Boîte de 500 pcs

Grignette NEO® NOUVEAU



Tous nos produits sont personnalisables

Grignette® NEO

Dimensions	Conditionnement	Code
123 x 12 mm	Grignette Neo Verte sachet Scaritech lot de 10 / boîte de 1000 pcs	GRNEO02
123 x 12 mm	Grignette Neo Verte sachet Scaritech lot de 10 pcs avec 1 capuchon	GRNEO05

ERGOT : Permettant une meilleure prise en main de la Grignette lorsque celle-ci est à plat.



Dimensions : 123 x 12 mm
Grignette en plastique rigide



NOUVEAU
Grignette
NEO® ECO



Grignette® NEO ECO

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet ou boîte Scaritech lot de 10	GRNEOECO01



Boîte ou sachet de 10 pcs

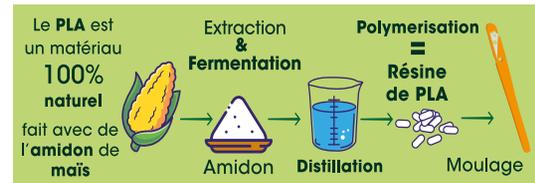


ERGOT : Permettant une meilleure prise en main de la Grignette lorsque celle ci est à plat.

UNE GRIGNETTE ECO RESPONSABLE:

Grignette NEO ECO - biopolymère (PLA - acide polylactique) fabriqué à partir de dextrose issu du maïs.

Les plastiques qui composent cette nouvelle grignette sont issus du maïs et non pas du pétrole. A la différence des matériaux issus de l'énergie fossile, ce biopolymère permet de diminuer de 50% l'utilisation d'énergie non renouvelable, avec 75% d'émission de gaz à effet de serre en moins.



NOUVEAU
Capuchon
magnétique
pour Grignette
NEO® /NEO ECO &
ERGO®

2 POSITIONS DE CAPUCHON

- POSITION BASSE
Protection de la lame.
- POSITION AU CENTRE DE LA GRIGNETTE
Permet une meilleure préhension. L'utilisation du capuchon donne naturellement un angle à 45° améliorant ainsi la qualité et la précision de l'opération de grigne du pain.

Capuchon magnétique pour Grignette NEO, NEO ECO & ERGO

Dimensions	Conditionnement	Code
50 x 12 x 12 mm	Sachet de 10	GRNEO04



Capuchon magnétique pour Grignette NEO / NEO ECO / Grignette ERGO



Capuchon Magnétique pour fixation sur échelle / four / frigo - fonction porte lame & protection de la lame

LAMES
Scarification manuelle

LAMES

Scarification manuelle

FABRICATION FRANÇAISE



LA GRIFFE SCARITECH®

est composée de 6 grignettes Scaritech coupe droite (Support pour Grignette® Verte ou Grignette® Signature).
Livrée avec un crochet pour retirer les lames en toute sécurité, ne pesant que 50 grammes.

(Griffe utilisable uniquement avec Grignette® GR2002 / GR2019)

Griffe Scaritech® + Grignette® Signature

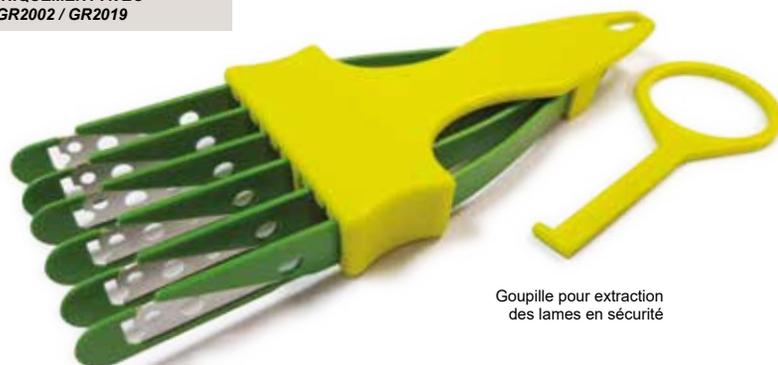
Dimensions	Conditionnement	Code
110 x 58 x 15 mm	Sachet de 1 Griffe + 6 Grignette signature.	GR201819
UTILISABLE UNIQUEMENT AVEC Grignette® GR2002 / GR2019		



Tous nos produits sont personnalisables

Griffe Scaritech®

Dimensions	Conditionnement	Code
110 x 58 x 15 mm	Sachet de 1 Griffe + 6 Grignette Verte / crochet pour retirer les lames.	GR2018
UTILISABLE UNIQUEMENT AVEC Grignette® GR2002 / GR2019		



Goupille pour extraction des lames en sécurité

Scarification manuelle

Grignette® Bleu manche rond

Dimensions	Conditionnement	Code
190 x 30 mm	Sachet de 50	GR2003

Porte Lame Magnétique

(magnet - plusieurs coloris disponibles)

L mm	Ig mm	Code
85	85	GR005



Scarinox® à Manche

Dimensions	Conditionnement	Code
Manche rouge pour droitier		
149 x 12 mm	Sachet de 10	SCA014L4
Manche bleu pour gaucher		
149 x 12 mm	Sachet de 10	SCA014L4B

Couteau Allemand* - certifié normes alimentaires

Dimensions	Conditionnement	Code
175 x 20 mm	Boîte de 50	CT008BLES

Lame préconisée pour la scarification des pâtes à grains



Lame préconisée pour la scarification des pâtes à grains



Idéal pour les pains céréales

LAMES
Scarification manuelle



LAMES

Scarification semi industrielle

FABRICATION FRANÇAISE



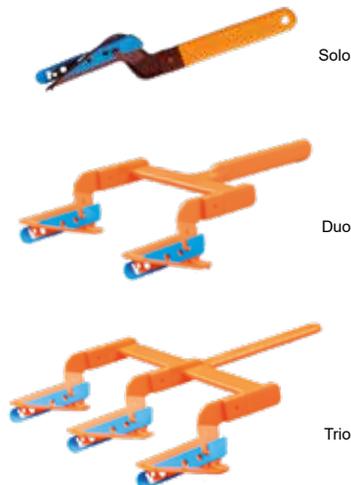
La "grigne", opération de scarification du pain, intervient après la fermentation, juste avant l'enfournement. Qu'elle soit manuelle ou automatique, c'est une étape très importante puisqu'elle influence directement la forme du pain, son aspect, sa présentation. Notre gamme d'outils de scarification semi-industrielle & industrielle a été développée pour être conforme à vos besoins, et est adaptée à tous types de pain (pain, baguette, pain à graines etc...). Conçus dans les critères de qualité les plus stricts, nos outils et lames vous garantissent fiabilité, sécurité absolue, hygiène et haute précision de scarification.



*Tous nos produits
sont personnalisables*

Support pour Scarilame® Solo /Duo /Trio

Ecartement (cm)	Type	Code
-	Solo	KS
11	Duo	KD11
8,5	Duo	KD85
7,6	Duo	KD76
4,5	Duo	KD45
3	Duo	KD30
2	Duo	KD20
3	Duo	KDC30 (support court)
4,5	Duo	KDC45 (support court)
9,5	Duo	KD95
9,5	Trio	KT95
7,6	Trio	KT76
3	Trio	KT30
2	Trio	KT20
3	Trio	KTC30 (support court)



Scarilame® pour kit Solo /Duo /Trio + Support Scarilame®

Dimensions	Conditionnement	Code
75 x 12 mm	Sachet de 50	DETSKA2138
75 x 12 mm	Sachet de 50	DETSKA2138R
97 x 12 mm	Sachet de 50	DETSKA2138C



**DETSKA2138
Scarilame®**
Pour pâtes souples
(type baguette)



**DETSKA2138R
Scarilame® raccourcie**



**DETSKA2138C
Scarilame® crantée**
Pour pains spéciaux.
Idéal pour pâte ferme & à graines.

Conteneur de recyclage des lames usagées

Capacité	Code
6L	CTSCA1
12L	CTSCA2

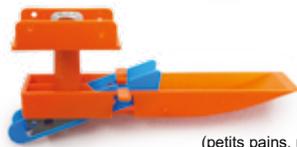


Sabot support Scarilame® MERAND

Dimensions	Code
65 mm	SCA0014SP3
125 mm	SCA0014SP2



SCA0014SP3
Pour grandes pièces
(baguettes, pains...)



SCA0014SP2
Pour petites pièces
(petits pains, pains sandwichs...)



Support Scarilame® & Support lame Mecatherm

Dimensions	Code
55 x 30 x 13 mm	SCA0014SP4
55 x 30 x 13 mm	SCA0014SP1
55 x 30 x 13 mm	MECASP + LS001



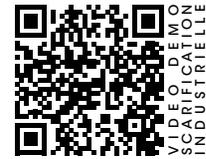
SCA0014SP4
Support pour
Scarilame®
Vert Pomme
Angle 8°



SCA0014SP1
Support pour
Scarilame®
Vert
Angle 10°



**MECASP
+ LS001 KIT
MECATHERM**
Comprend un support
et une boîte de 150 lames
Disponible en version Gouet
Couleur : bleu, jaune, rouge



LAMES

Scarification semi industrielle / industrielle / mécanique

Scarification mécanique

Grignette® Violette

Dimensions	Conditionnement	Code
115 x 12 mm	Sachet de 10	GR2008



Plastique rigide renforcé
par fibre de carbone.

Grignette® Violette Inox

Dimensions	Conditionnement	Code
120 x 12 mm	Sachet de 10	GR2008I



Grignette® Violette Crantée

Dimensions	Conditionnement	Code
137 x 12 mm	Sachet de 10	GR2008C



Idéal pour pâte ferme
& à graines.

Grignette® Orange

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet de 10	GR0135



Lame Scarinox®

Dimensions	Conditionnement	Code
137 x 8 mm	Sachet de 25	SCA014L2



Lame Victorinox®*

Dimensions	Conditionnement	Code
134 x 8 mm	Sachet de 50	SCA014L5



Mandrin Mecatherm

Dimensions	Code
160 x 20 mm	SPGR02



*fabrication hors UE

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Bacs à diviseuse traditionnelle

FABRICATION FRANÇAISE



BACS À DIVISEUSE SCARITECH

■ Empilables à volonté

Quelle que soit leur capacité 9,8 et 20 litres pour les bacs rectangles ou 14 et 19 litres pour les bacs ronds.

■ Couvercle adapté utilisable en 2 positions

Couvercle en position RECTO



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

Couvercle en position VERSO



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

■ Différents coloris de bacs disponibles sur demande.

Bac rectangle à diviseuse traditionnelle

Polypropylène					
L mm	lg mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac					
520	400	75	9,8L	700 g	BAC002
530	410	140	20L	1150 g	BAC001
Couvercle					
520	410	29	-	400 g	BAC006
Chariot Brun					
480	370	130	-	3000 g	CHAR01



Bac rond à diviseuse traditionnelle

Polypropylène				
Ø	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac				
410	170	14L	800 g	BAC009
480	165	19L	1010 g	BAC004
Couvercle bac 19L				
480	29	-	415 g	BAC007

Chariot Brun pour bac 19L				
L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
480	370	130	3000 g	CHAR01



Couvercle BAC007



Séparateur amovible pour bac alimentaire rectangulaire 20L

Polypropylène

L mm	H mm	Poids Weight	Code
415	145	126 g	BAC013



Echelle inox bac rond et rectangulaire (simple et double)

2 x 8 niveaux espacés de 190 mm - Dimensions utiles : 540x400 mm, entrée 540 mm. Entrée 540 mm

Echelle inox pour bacs 20 l/19l

Pour bacs ronds Ø 480 mm, hauteur 160 mm ou rectangulaires 530 x 405 x 145 mm.

L mm	lg mm	H mm	Code
590	400	1800	ECH1 (simple)
590	780	1800	ECH2 (double)

Pour bac 19L & 20L



STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS
Bacs à diviseuse traditionnelle

NOUVEAU

Scaribac NEO 20L®

Dimensions	Capacité	Poids	Code
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEO01
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEOOC
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEOVO



SCARIBAC
NEO 20L
VIDEO



Compatible avec toutes
les échelles d'entrée 400 mm



DESIGN EXCLUSIF ET INNOVANT
supprimant les angles internes
pour un débaccage facile.

STOCKAGE :

- Compatible avec toutes les échelles d'entrée 400 mm
- Utilisable avec le couvercle de bac 20L Scaritech.
- Utilisable avec les nouvelles toiles silicone pour fond de bac Scaribac Néo.

HYGIÈNE RENFORCÉE

Pas d'accumulation de matière dans les angles ce qui facilite le nettoyage du bac.

COLORIS

Plusieurs coloris disponibles.



Tous nos produits
sont personnalisables

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Bacs à diviseuse formeuse

FABRICATION FRANÇAISE



TOILE SILICONE

- Utilisable pour le façonnage
- Résistance exceptionnelle à la température, utilisable au four (de -170°C à +260°C)
- Surface antiadhésive supérieure, facile à nettoyer
- Grande résistance dans le temps
- Non-toxique



Bac 10L
BAC016

Toile silicone pour fond de bac 10L & 14,3L
Facilite l'extraction des pâtons

L mm	H mm	Code
500	305	SIL002



SIL002

Bac à diviseuse formeuse
Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac					
400	300	75	5L	450 g	BAC031
600	400	75	10L	680 g	BAC016
600	400	95	14,3L	800 g	BAC005
600	400	145	22L	1044 g	BAC017
Couverture					
400	300	29	5L	250 g	BAC032
600	400	29	10L / 14,3L / 22L	300 g	BAC015

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale

Papier pour fond de bac 500 x 380 mm pour 10L & 14,3L
Facilite l'extraction des pâtons

L mm	H mm	Code
500	380	SIL003



SIL003

Chariot Caisse 600x400				
L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
600	400	90	-	CHAR02



Echelle Inox 16 niveaux entrée 400 mm
Table Echelle Inox 7 Niveaux entrée 400 mm

L mm	lg mm	H mm	Code
600	400	1700	ECH3
610	460	900	ECH5

Pour bac 5L/9,8L/10L/14,3L / Egouttoir / ALVEOPIZZ®



ECH3



ECH5

CAISSE AJOURÉE 600X400X154MM Pliable				
L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
600	400	154	140 g	CAISSE011P



NOUVEAU

Incassable et indéformable
- facile à nettoyer, lavable au lave-vaisselle
- compatible avec les denrées alimentaires
- 100 % recyclable

Toile **silicone** pour fond de bac



TOILE SILICONE

- Plusieurs formats disponibles
- Surface antiadhésive supérieure, facile à nettoyer
- Utilisable pour le façonnage
- Permet de retirer la pâte très rapidement du bac, en retournant le bac. La pâte ne colle pas au fond du bac
- Grande résistance thermique (-40° à +250°C)
- Non toxique
- Dimensions :
(435 mm x 320 mm BAC 20 L ET 9.8 L)
– (500 mm x 305 mm pour BAC 10l et 14.3l)
- Personnalisable – impression de votre logo

Permet de retirer la pâte très rapidement du bac, en retournant le bac. La pâte ne colle pas au fond du bac.

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS
Bacs à diviseuse formeuse / Toile silicone pour fond de bac

Toile silicone pour fond de bac 10L & 14,3L

Facilite l'extraction des pâtons

L mm	H mm	Code
500	305	SIL002

Toile de fond de bac scaribac NEO 20L®

Facilite l'extraction des pâtons

L mm	H mm	Code
543	468	SIL001



Papier pour fond de bac 500 x 380 mm pour 10L & 14,3L

Facilite l'extraction des pâtons

L mm	H mm	Code
500	380	SIL003



STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Housses de protection

HOUSSE DE PROTECTION réutilisable pour échelle



HOUSSES POUR ECHELLE

HOUSSE AVEC SCRATCH	Code
POUR ECH3 : 51 x 68 x 155 cm avec ouverture scratch du côté de 44 cm	HOUS01S
POUR ECH5 : 50 x 65 x 75 cm avec ouverture auto-agrippant du côté de 50 cm	HOUS02S
HOUSSE AVEC FERMETURE ECLAIR	Code
POUR ECH3 : 51 x 68 x 155 cm avec ouverture fermeture éclair du côté de 44 cm	HOUS01Z
POUR ECH5 : 50 x 65 x 75 cm ouverture ZIP du côté de 50 cm	HOUS02Z

HOUSSE DE PROTECTION réutilisable pour caisse de transport

HOUSSE DE PROTECTION EN LIN

- Réutilisable
- 100 % LIN naturel
- Antifongique et antibactérien
- Propriétés d'évacuation de l'humidité de la fibre de lin
- Matière respirante
- Dimensions : 60 x 40 x 15,4 cm
- Personnalisable – impression de votre logo

NOUVEAU



HOUSSE DE PROTECTION REUTILISABLE POUR ECHELLE

Lors du repos des pâtons sur le chariot de cuisson, ceux-ci sont protégés de façon hygiénique par nos housses et ils ne dessèchent pas. Grâce au traitement hydrofuge, les housses restent propres

- Personnalisable – impression de votre logo
- Réutilisable
- Lavable
- Stockage hygiénique
- Empêche l'assèchement des pâtons
- Elimine la formation de moisissure
- Tissu mixte 280 g/m² (50% coton, 50% polyester), traité hydrofuge
- Auto-agrippant ou fermeture éclair
- Dimensions: 50 x 65 x 75 cm (pour table échelle) / 51 x 68 x 155 cm (pour échelle)

NOUVEAU



100% LIN NATUREL

HOUSSE EN LIN POUR CAISSE PLIABLE

L mm	Ig mm	H mm	Poids	Code
600	400	154	-	HOUS03



STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS
Housses de protection / Conteneurs à ingrédients 15 & 40 litres

Concept innovant, modulables à souhait, les conteneurs vous permettent de stocker facilement vos ingrédients & farines.

- **8 coloris de couvercles** pour différencier vos produits.
- **Un système d'ouverture pratique** qui permet d'avoir les mains libres pour se servir.
- **Gain de place.**

CONTENEUR 15L
Capacité de 12kg

CONTENEUR 40L
Capacité de 25kg

Conteneur universel 15L
Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
Bac 15L				
440	400	280	800 g	BAC023
Couvercle 15L				
400	430	24	450 g	BAC023C

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale

Conteneur universel 40L
Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
Bac 40L				
450	610	450	2130 g	BAC008
Couvercle 40L				
740	430	24	850 g	BAC008C

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale

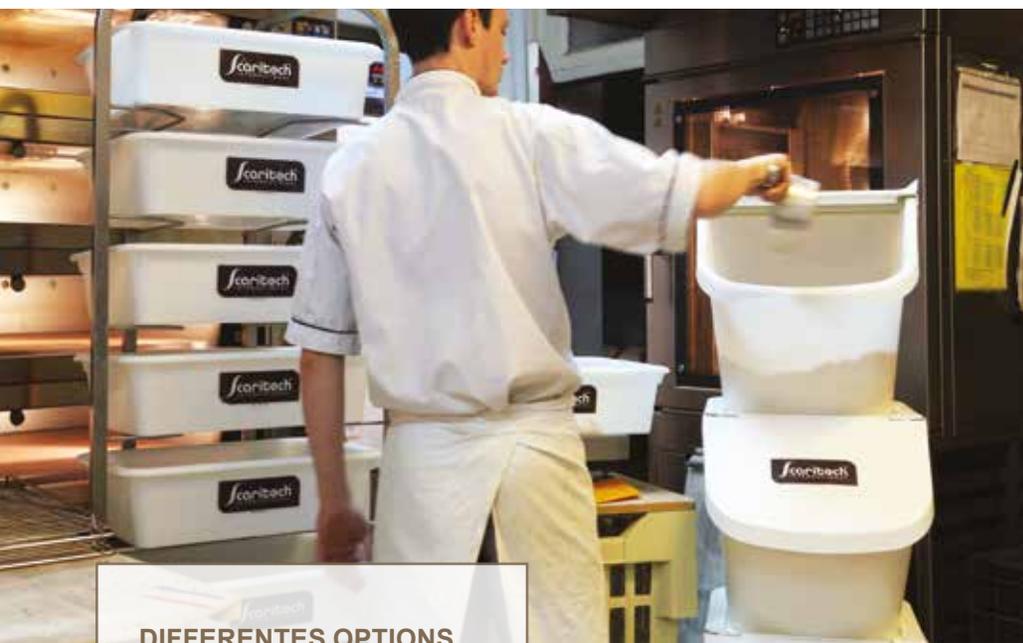


Tous nos produits sont personnalisables

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Échelles & chariot pour conteneurs 40L

FABRICATION FRANÇAISE



Echelle Inox double pour conteneurs 40L (dos à dos)

L mm	lg mm	H mm	Code
450	1250	1710	ECH007



Echelle Inox double pour conteneurs 40L (côte à côte)

L mm	lg mm	H mm	Code
975	410	1710	ECH006



DIFFÉRENTES OPTIONS DE RANGEMENTS POUR VOS CONTENEURS 15 & 40 LITRES

Scaritech a conçu différents mobiliers, échelles, tables, afin d'optimiser l'ergonomie dans l'accès aux ingrédients et le gain de place dans votre laboratoire. Les conteneurs 40L sont également empilables sur les chariots à roulettes CHAR01.

3 x 25 kg de produit soit 75kg



Hauteur 148 cm



Tous nos produits sont personnalisables

Chariot Brun pour bac 19L				
L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
480	370	130	3000 g	CHAR01



Chariot résistant renforcé en fibre de verre



Table échelle Inox 2 niveaux
entrée 400 mm pour conteneur 15L

L mm	Ig mm	H mm	Code
460	610	900	ECH004

Echelle Inox 5 niveaux entrée 400 mm
pour conteneur 15L

L mm	Ig mm	H mm	Code
610	460	1700	ECH003



Table duo plateau inox ou bois

L mm	Ig mm	H mm	Code
1000	700	920	TAB004B (bois)
1000	700	920	TAB004I (inox)

Pour bac 15L/10L/5L/9,8L / Egouttoir / ALVEOPIZZ®

Table de tourage plateau inox ou bois
pour conteneur 15L

L mm	Ig mm	H mm	Code
1400	700	900	TAB002I700 (inox)
1400	900	900	TAB002I900 (inox)
1400	700	900	TAB002B700 (bois)
1400	900	900	TAB002B900 (bois)



STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Bacs multifonctions

FABRICATION FRANÇAISE



RANGEMENT ET OPTIMISATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL / STOCKAGE.

Conçus pour libérer l'espace de travail tout en gardant les ustensiles ou produits à portée de main. Idéal pour le fleurage, le rangement des ustensiles ou le stockage des ingrédients & bouteilles...

Bac multifonction 6,5L Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
540	100	120	700 g	BAM
Couvercle pour BAM				BAMC

Plusieurs coloris de couvercles disponibles sur demande, selon quantité minimale

OPTION 1 : ACCROCHÉ SUR LE CÔTÉ DE L'ÉCHELLE



OPTION 2 : FIXATION MURALE AVEC BAGUETTE DE FIXATION FOURNIE (vis non fournies)



Seau de coulage gradué 13L*

Ø	H mm	Poids	Code
300	280	680 g	BAC012 Blanc / White



BAC012

Bac à ingrédient rectangulaire 120L*

L mm	lg mm	H mm	Code
750	400	710	BAC27669



Tous nos produits sont personnalisables

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS
Bacs multifonctions / Seau / Plateformes / Cuves

Cuve Hémisphérique plastique 117L*

Ø	H mm	Code
630	690	BAC27668



Plateforme de stockage au sol*

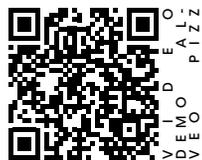
L mm	lg mm	H mm	Code
600	400	170	PLATF001
800	600	170	PLATF002
1200	400	170	PLATF003



STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS

Stockage des pâtons à pizza Alveopizz®

FABRICATION FRANÇAISE



ALVEO1-24



ALVEO1

Plaque ALVEOPIZZ® Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Ø Alveoles	Poids	Code
Alveopizz® 11 Alveoles					
600	400	60	115 mm	750 g	ALVEO
Alveopizz® 24 Alveoles					
600	400	60	80 mm	750 g	ALVEO1-24

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale



STOCKAGE HYGIÉNIQUE & PRATIQUE DES PÂTONS À PIZZA

Avantages :

- 11 pâtons de 200 à 350 g / 24 pâtons de 100 à 175 g
- Conservation de la forme des pâtons
- Séparation des pâtons (ne collent plus les uns aux autres)
- Pas de croustade
- Le pâton reste gazé
- Empâté maîtrisé (pas d'évaporation d'eau)
- Blocage efficace de la pâte
- Excellente maturation du pâton
- Gain de temps et de place
- Sachet / film plastique facilite le démoulage & évite le "croustade" de la pâte

3 coloris

Les plaques ALVEOPIZZ® sont disponibles en trois couleurs, permettant de distinguer rapidement la production stockée pour chaque jour.

Pratique

Les plaques ALVEOPIZZ® s'adaptent sur toutes les échelles existantes en accès de 400 ou 600 mm (écartement de glissière de 90 mm) et permettent le stockage de 11 pâtons de 200 à 350 grs.

Couvercle ALVEOPIZZ® Polypropylène

L mm	lg mm	H mm	Poids	Code
Couvercle				
600	400	29	300 g	BAC015

Couvercle deux positions BAC015



Caisse fond plat

L mm	lg mm	H mm	Code
600	400	70	CAISSE003



ÉGOUTTER, DÉCONGELER & STOCKER

Le bac égouttoir permet l'évacuation rapide des liquides présents dans les aliments en conserve ou en décongélation (eau, jus, sirop). Sa capacité est de 8 litres. Il s'adapte sur le bac Scaritech 10 litres permettant la récupération des jus.

Pratique / Empilable

Les bacs égouttoirs s'adaptent sur toutes les échelles et tables échelles existantes en accès de 400 ou 600mm (écartement de glissière de 90 mm) et permettent l'empilement et le stockage hygiénique en chambre froide des aliments grâce à un couvercle étanche de 600 x 400 mm.

Hygiénique

Matière lisse et non poreuse, arrondis aux angles, les bacs égouttoirs sont faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle.

Robuste

En polypropylène renforcé de fibre de verre, les bacs égouttoirs sont incassables, indéformables et supportent des températures de -40° à +70°.

Identifier vos produits

4 couleurs disponibles, vous permet d'identifier rapidement votre production.

Bac Égouttoir 10L

Polypropylène

L mm	Ig mm	H mm	Poids	Code
Bac Egouttoir 10L				
600	400	60	680 g	BAC003
Bac 10L				
600	400	75	680 g	BAC016
Couvercle bac 10L				
600	400	29	300 g	BAC015

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale



Bac Égouttoir 5L

Polypropylène

L mm	Ig mm	H mm	Poids	Code
Bac Egouttoir 5L				
400	300	80	400 g	BAC030
Bac 5L				
400	300	75	450 g	BAC031
Couvercle bac 5L				
400	300	29	250 g	BAC032

Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale



Tous nos produits sont personnalisables

STOCKAGE DES PÂTES & INGRÉDIENTS
Stockage des pâtons à pizza Alveopizz® / Bac égouttoir 5L & 10L



Échelle Inox
16 niveaux
entrée 400 mm
Ref: ECH002

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE

Planches à lever

FABRICATION FRANÇAISE

“ *Boulangier depuis plus de 25 ans, j'utilise les produits Scaritech dans mon fournil au quotidien. Les planches à coucher et les toiles de couche sont de très bonne qualité et sont solides à l'utilisation dans le temps. J'ai été bluffé par le tapis de façonnage en laine foulée, c'est fou, le pâton (même avec des pâtes jaunes) ne colle pas ! Pas besoin de farine, le nettoyage est facile et rapide. Je trouve un petit côté 'magique' au cornes et coupes pâtes Scaritech, j'apprécie la diversité des formes (corne demi ronde, haricot, trapèze, triangle, rectangle etc...), Celles-ci sont adaptées selon chaque tâche : pour sortir la pâte du bac, couper la pâte, former le pâton, racler le fond d'un Cul-de-poule. ”*

BM Boulangier dans les Hauts de France (59)



Tous nos produits sont personnalisables



Planche de levage / Certifié pour contact alimentaire

Dimensions	Couleur	Poids	Code
600 x 400 x 10 mm	Grise	1,8 kg	PDL002G
600 x 796 x 10 mm	Grise	2,2 kg	PDL003G

PLANCHE DE LEVAGE

- Plusieurs formats disponibles
- Formats sur mesure possible (nous consulter)
- Très légères (1,8 & 2,2 kg) pour une facilité de manipulation
- Hygiénique (Anti-moisissure)
- Certification contact alimentaire
- Facile à nettoyer
- Coins arrondis renforcés
- Surface lisse, économie de farine



TOILES DE COUCHES

Différentes matières :

- Toile de couche 100% Lin - ourlée
- Toile de couche Lin & coton - ourlée - liseret couleur
- Toile de couche Lin / Coton / Polyester

Caractéristiques :

- Anti adhérent
- Elimine le farinage
- Hydrofuge, anti-salissures
- Antifongique
- Empêche le développement de moisissures
- Bactériostatique
- Apte au contact alimentaire
- Personnalisables

Nos toiles de couches sont disponibles également en rouleau et avec coupe sur mesure / nous consulter.



Tous nos produits sont personnalisables

Toile de couche - Lin & coton - ourlée - liseret couleur* - traitement hydrofuge et anti bactérien. Disponible également en rouleau / nous consulter.

Dimensions	Code
100 x 60 cm	TC004LC-100/60
100 x 70 cm	TC004LC-100/70
170 x 60 cm	TC004LC-170/60
170 x 70 cm	TC004LC-170/70
200 x 60 cm	TC004LC-200/60
200 x 70 cm	TC004LC-200/70



Personnalisation de vos toiles de couches dans nos ateliers.

Toile de couche 100% Lin - ourlée*

Disponible également en rouleau / nous consulter.

Dimensions	Code
100 x 60 cm	TC004-100/60
100 x 70 cm	TC004-100/70
170 x 60 cm	TC004-170/60
170 x 70 cm	TC004-170/70
200 x 60 cm	TC004-200/60
200 x 70 cm	TC004-200/70



Toile de couche 100 % Lin :
entretien au pressing.
Ourlé sur les deux extrémités
2 largeurs disponibles : 60 & 70 cm

Toile ourlée 600x400 mm*

Anti adhérent - antifongique - éliminant le farinage hydrofuge, anti-salissures - inhibant le développement de moisissures - bactériostatique - apte au contact alimentaire

Code
TO002



Toile de couche lin / Coton / Polyester :
auto entretien ou lavable en machine.
Ourlé sur les deux extrémités
Liseret couleur : idéal pour distinguer vos couches pour le bio.
2 largeurs disponibles : 60 & 70 cm

Nos toiles de couche sont disponibles également en rouleau et avec coupe sur mesure / nous consulter.



Toiles de couche confectionnées sur mesure / nous consulter

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE
Planches à lever / Toiles de couches

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE

Planches à coucher & tapis de façonnage

FABRICATION FRANÇAISE

Planches à coucher en hêtre massif



Tous nos produits sont personnalisables



Planche à coucher - Hêtre massif

Dimensions	Poids	Code
600 x 100 mm	173 g	MAG037
700 x 100 mm	224 g	MAG038

Tapis de cuisson silicone



Tous nos produits sont personnalisables

Tapis de cuisson silicone, utilisable à chaud comme à froid en remplacement du cuisson jetable.

Tapis de cuisson silicone

L mm	H mm	Code
585	385	SIL002
620	420	



TAPIS DE CUISSON SILICONE

- Multifonctionnel : sert de support de cuisson, de réfrigération, de congélation, de surgélation...
- Excellentes propriétés antiadhésives pour un décollage facile des pâtisseries.
- Tapis parfaitement plat, sans soudure : des pâtisseries au résultat visuel impeccable.
- Silicone de haute qualité : très grande résistance au chaud comme au froid (de -40°C à +250°C).
- Tapis conçu pour un usage intensif.
- Tapis durable : réutilisable près de 1 000 fois à haute température.
- Tailles disponibles : 58,5x38,5cm /62 x 42cm.
- Nettoyage : Lave-vaisselle
- Personnalisable – impression de votre logo

TAPIS DE FAÇONNAGE



TAPIS DE FAÇONNAGE

- Façonnage facilité: le pâton ne colle pas à la toile.
- Economie de farine (plus besoin de fariner le tapis)
- Dos siliconé, adhérence au plan de travail.
- Nettoyage facile
- Toile fine et souple
- Dimensions : 60 x 40 - 60 x 50 - 70 x 50 - 80 x 50 - 90 x 50 - 110 x 70 - 120 x 75- 60 x 80 cm.
- Personnalisable – impression de votre logo

- **Dessus en laine foulée**
le pâton ne colle pas à la toile...



Tous nos produits sont personnalisables

Dessus en **laine foulée** le pâton ne colle pas à la toile..



Tapis de façonnage*

Dimensions	Code
60 x 40 cm	TF001
60 x 50 cm	TF002
70 x 50 cm	TF003
80 x 50 cm	TF004
90 x 50 cm	TF005
110 x 70 cm	TF006
120 x 75 cm	TF007
60 x 80 cm	TF008



MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE
Planches à coucher & tapis de façonnage

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE

Cornes, coupe pâtes

FABRICATION FRANÇAISE



À CHAQUE SPÉCIALITÉ SON OUTIL !

La corne s'adapte à chaque spécialité. La prise en main est simple et efficace.

Nos cornes sont fabriquées en France et déclinables dans toutes nos couleurs disponibles.

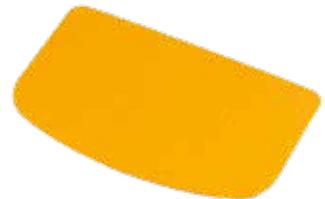
(couleur personnalisable sur demande à partir de 1000 pcs)



Corne rectangle

Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
150 x 95 mm	23 g	CO002
Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale		



Corne trapèze pour débaucher

Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
Corne trapèze		
135 x 100 mm	26 g	CO006
Grande corne trapèze		
212 x 128 mm	38 g	CO009I



CO006



CO009I

Corne demi ronde

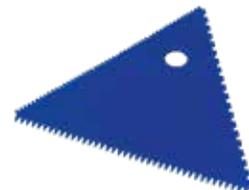
Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
Corne demi ronde souple		
155 x 120 mm	26 g	CO001
Corne demi ronde rigide		
155 x 120 mm	26 g	CO001RIGIDE
Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimum		

Corne triangle

Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
200 x 200 x 200 mm	36 g	CO008



Corne haricot

Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
145 x 85 mm	18 g	CO005
Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale		



Coupe pâte plastique

Polypropylène

Dimensions	Poids	Code
120 x 100 mm	15 g	CP009BLC
Plusieurs coloris disponibles sur demande selon quantité minimale		



Tous nos produits sont personnalisables

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE
Cornes, coupe pâtes

Brosse à farine - Bois brut & soie blanche

Code
BR001 - Goupille / straight pin
BR002 - Demi tête / half head



Coupe pâte inox manche plastique*

Dimensions	Poids	Code
115 x 115 x 27 mm	100 g	CP003 - Carré dur
115 x 113 x 25 mm	100 g	CP004 - Rond souple



Brosse à farine plastique HCCP poils bleus*

Code
BR005 - brosse avec manche
BR003



MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE

Petit matériel de laboratoire



Pots doseurs - Avec graduations

Polypropylene PPH

Capacité	Code
1 L	PO001.2
2 L	PO002.2
3 L	PO003.2
5 L	PO005

Pelle aluminium

Capacité	Poids	Code
1 kg	250 g	PL002F1
2 kg	490 g	PL002F2



Papier cornet sulfurisé

(lot de 1000 feuilles sous blister)

Dimensions	Code
220 x 320 mm	MAG022-1000



Spatule plastique 30 cm blanche

Dimensions	Poids	Code
300 x 50 mm	54 g	SP004B



Balance blanche 10KG

Plateforme en verre de 3mm
Haute précision

Dimensions	Poids	Code
210 x 160 x 19	720 g	EK9145



Feuille guitare

Dimensions	Poids	Code
580 x 380 mm	110 g	SIL003



Pinceau HACCP manche & poils bleus

Polypropylène - inox - T° max. 140°C

Dimensions	Poids	Code
210 x 35 x 2 mm	36 g	PI005



Tous nos produits sont personnalisables

Minuteur digital

Dimensions	Poids	Code
83 x 70 x 29 mm	70 g	MI006
55 x 36 x 88 mm	55 g	MI007



MI006

MI007

Lot de 3 bassines inox avec couvercle transparents et fond rubber

Dimensions	Poids	Code
ø16cm/1L ø20cm/2.5L ø24cm/4.5L	1787 g	BA008



Tous nos produits sont personnalisables

MATÉRIEL DE FOURNIL & LABORATOIRE
Petit matériel de laboratoire

Thermomètre digital à sonde

Écran LCD - Mesure -50°C à + 300°C - sonde de 10 cm

Dimensions	Poids	Code
165 x 30 x 22 mm	50 g	TH001



Thermomètre digital à sonde

Écran LCD - Mesure -50°C à + 300°C
sonde de 12 cm - waterproof

Dimensions	Poids	Code
280 x 39 x 49 mm	113 g	TH007



Thermomètre Laser - Écran LCD

Mesure -50°C à + 550°C - Infrarouge

Dimensions	Poids	Code
150 x 80 x 40 mm	273 g	TH004NR



Thermomètre Laser - Écran LCD

Mesure -32°C à + 420°C - Infrarouge

Dimensions	Poids	Code
200 X 70 X 50 mm	363 g	TH004N



Gants à enfourner haute qualité

Croûte de cuir & Kevlar*

Code
S8833P



Résistance :
15 secondes à 350°C

Maryse ABS 35 cm

Spatule avec racloir en caoutchouc & manche en matière ABS

Dimensions	Poids	Code
350 mm	-	MA008



Dimensions	Poids	Code
300 x 90 x 35mm	145 g	PI013



Gravure de votre logo

“ Un gain de temps énorme, plus besoin d’attendre des heures qu’ils sèchent, ces nouveaux bannetons Scaritech sont très résistants, vont au lave vaisselles et sont disponibles avec des charlottes (lavables en machine) et adaptées à chaque dimension. Hygiène irréprochable, gain de temps et de place (ils sont empilables) ces bannetons n’ont pour moi que des avantages. ”

AR Boulanger en Provence-Alpes-Côte d’Azur (83)



LE « BANNETON » EST UN OUTIL INDISPENSABLE POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA PÂTE À PAIN.

Nos bannetons en plastique assurent l’aération de la pâte pendant la pousse grâce à leur structure. Lavables au lave vaisselle et très résistants, ils améliorent l’hygiène des préparations de pain.

PRATIQUE, HYGIÉNIQUE, ERGONOMIQUE

- Empilable : optimisation de l’espace.
- Gain de temps au séchage après lavage contrairement aux bannetons en osier.
- Hygiène irréprochable.
- Ultra résistant.



Banneton long

Dimensions	Capacité	Code
Banneton long		
245 x 135 x 85 mm	500 g	055-25
270 x 145 x 85 mm	750 g	055-27
285 x 148 x 85 mm	750 g	055-29
330 x 155 x 85 mm	850 g	055-33
360 x 160 x 85 mm	1000 g	055-36
420 x 160 x 85 mm	1250g - 1500 g	055-42
Charlotte pour banneton long		
Utiliser avec		Code
055-25/055-27/055-29 - Marron		040-20
055-31/055-33/055-36 - Bleu		040-32
055-42 - Vert		040-33

Banneton rond

Dimensions	Capacité	Code
Banneton rond		
Ø 180 x 90 mm	500 g	056-18
Ø 230 x 90 mm	1000 g	056-23
Ø 235 x 90 mm	1000 g	056-24
Ø 300 x 90 mm	2000 g	056-30
Charlotte pour banneton rond		
Utiliser avec		Code
056-18 - Beige		040-25
056-23 & 056-24 - Jaune		040-30
056-30 - Rouge		040-37



Ultra résistant



Possibilité d’être utilisé avec ou sans charlotte.



Charlotte Hydrofuge
Permet d’éviter que la pâte ne colle au banneton



BANNETONS

Banneton en laine



BANNETON EN LAINE VIERGE D'AUSTRALIE

Grâce à notre traitement anti-adhérent et anti-bactérien appliqué sur la laine vierge 100% et leur armature en Polypropylène biodégradable, nos bannetons offrent une réelle innovation, vous faisant bénéficier d'un important gain de temps (démoulage instantané) et d'argent (aucun ajout de farine).

Caractéristiques principales:
100% laine vierge-Tissu textile aéré et respirant de 30 microns - Hydrofuge-Anti-adhérent-Antibactérien-Armature en polypropylène biodégradable. Notre gamme se compose de 2 modèles ronds et allongés en 2 tailles (500g et 1 kg).

Banneton long en laine vierge

Dimensions	Capacité	Code
Banneton long		
280 x 135 x 65 mm	500 g	BLV03
310 x 160 x 80 mm	1000 g	BLV04



Banneton rond en laine vierge

Dimensions	Capacité	Code
Banneton rond		
Ø 200 x 70 mm	500 g	BLV01
Ø 210 x 110 mm	1000 g	BLV02



La laine utilisée pour les bannetons est une laine vierge d'Australie, extrêmement pure et blanche, très fine.

Le cerclage en plastique est lui entièrement biodégradable.

Le traitement appliqué est **hydrofuge**. De ce fait, la pâte ne colle pas et il n'est pas utile d'utiliser de farine, même pour des pâtes très **hydratées**.

Il est aussi antibactérien, ce qui, accompagné d'un entretien adéquat, empêche l'apparition de moisissures.

AVANTAGES :

- Nécessite très peu d'entretien (chiffon humide / brosse souple pour frotter)
- Matière hydrophobe = avantage avec des pâtes bien hydratées qui ne colle pas
- Pas besoin d'utiliser de charlottes
- La matière « respire » de façon uniforme
- Matière souple = on peut retirer la pâte très facilement

« Un démoulage rapide et facile sans ajout de matière grasse, inrayables, incassables et très facilement nettoyables, ces moules sont vraiment incroyables ! Les formes sont bien adaptées pour les brioches, cakes, tartes, biscuits... J'apprécie le large choix de cette gamme de moules »

FG – Boulanger Pâtissier
Finistère (29)



UNE NOUVELLE GENERATION DE MOULES DE CUISSON

La gamme de moules polymère est composée avec un matériau composite de haute technologie développé en collaboration avec la NASA.

Ces nouveaux moules de cuisson sont 3 fois plus légers que les ustensiles de cuisson en métal, ils ne rouillent pas et sont également beaucoup plus hygiéniques.

Ce matériau composite innovant est certifié par l'agence de sécurité alimentaire européenne, ainsi que par la Food and Drug Administration (FDA) aux États-Unis.

AVANTAGES :

- 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.
- Recyclables

Formes à pain de mie, cake & brioche

Dimensions	Capacité	Code
170 x 105 x 60 mm	400 g	B0100
240 x 135 x 60 mm	800 g	B0200
290 x 115 x 60 mm	800 g	B0300
300 x 110 x 85 mm	800 g	B0400
235 x 125 x 115 mm	800 g	B0500
240 x 115 x 70 mm	600 g	B0600
210 x 115 x 75 mm	600 g	B0700



Tourtière unie

Dimensions	Capacité	Code
Ø100/80 mm	1 pers.	T0101
Ø295/265 mm	12 pers.	T0102
Ø280/255mm	10 pers.	T0103
Ø235/205 mm	8 pers.	T0104
Ø215/185 mm	6 pers.	T0105
Ø195/165 mm	4 pers.	T0106
Ø260/230 mm	9 pers.	T0107



Tourtière cannelée

Dimensions	Capacité	Code
Ø100/80 mm	1 pers.	T0001
Ø295/265 mm	12 pers.	T0002
Ø280/255mm	10 pers.	T0003
Ø235/205 mm	8 pers.	T0004
Ø215/185 mm	6 pers.	T0005
Ø195/165 mm	4 pers.	T0006
Ø260/230 mm	9 pers.	T0007



Formes à biscuit rond

Dimensions	Capacité	Code
Ø280/50 mm	12 pers.	BI102
Ø250/50 mm	10 pers.	BI103
Ø235/50mm	8 pers.	BI104
Ø200/50 mm	6 pers.	BI105
Ø180/50 mm	4 pers.	BI106



Formes à biscuit rond fond pallet

Dimensions	Capacité	Code
Ø180/50 mm	4 pers.	BI006



Formes à biscuit en cylindre

Dimensions	Code
Ø15/125 mm	RO0015
Ø25/125 mm	RO0025
Ø30/125mm	RO0030



Formes à biscuit en cœur

Dimensions	Code
140 x 80 mm	HF001
180 x 80 mm	HF002
270 x 80 mm	HF003



Forme à biscuit en corne

Dimensions	Code
Ø35/135mm	H0001



Moule à MUFFINS

Dimensions	Code
320 x 320 x 50 mm	MUFFIN



Récipient pour micro-ondes

Dimensions	Capacité	Code
Ø180/50 mm	1,5 L	MI001



Formes à biscuit carré

Dimensions	Capacité	Code
166 x 166 x 50 mm	4 pers.	SQ006



*Température d'utilisation maxi des moules : 250°C
Ne passe pas au grill.*



“ Concerné par une agriculture respectueuse de l’environnement et sans produits chimiques, j’ai choisi de passer une partie de ma production en farines anciennes biologiques. Grâce à la gamme de produits d’identification bio de Scaritech, j’ai pu facilement aménager un espace dédié dans mon fournil. Pas de confusion ou de mélange, possible. ”

DV Boulanger
Auvergne-Rhône-Alpes (07)



GAMME BIO
Scaritech a conçu une gamme spécifique BIO afin que vous puissiez identifier clairement et utiliser les outils dédiés à votre production BIO.

Grignette® Verte

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet de 10 / boîte de 500 pcs	GR2002BIO



Corne demi ronde souple Polyéthylène

Dimensions	Poids	Code
155 x 120 mm	26 g	CO001VBIO



Coupe pâte plastique Polyéthylène

Dimensions	Poids	Code
120 x 100 mm	15 g	CP009VBIO



Thermomètre digital à sonde Ecran LCD - Mesure -50°C à + 300°C sonde de 12 cm - waterproof

Dimensions	Poids	Code
280 x 39 x 49 mm	113 g	TH007BIO



Planche à coucher

Dimensions	Code
600 x 100 mm	MAG037BIO



Porte Lame Magnétique (Magnet)

Dimensions	Code
85 x 85 mm	GR005VBIO



Corne trapèze Polyéthylène

Dimensions	Poids	Code
216 x 128 mm	-	CO009VBIO



Pince sac

Code
PA100V



Pelle à farine plastique 1 kg verte

Polyéthylène

Dimensions	Poids	Code
345 x 140 x 85 mm	15 g	PL004F1VBIO



Toile de couche

Lin & coton - ourlée - liseret couleur

Dimensions	Code
170 x 60 cm	TC004LC-170/60BIO



Bac rectange à diviseuse traditionnelle (20L)

L mm	Ig mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac					
530	410	140	20L	1150 g	BAC001VBIO
Couvercle					
520	410	29	-	400 g	BAC006VBIO



Bac rond à diviseuse traditionnelle (19L)

Ø	H mm	Capacité	Poids	Code
480	165	19L	1010 g	BAC004VBIO



Brosse à farine

Code
Brosse à farine demi tête
BR002BIO
BR002BIO Brosse à farine Plastique
BR005BIO



Conteneur universel 40L

Polypropylène - Fabrication Française

L mm	Ig mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac 40L					
450	610	450	40L	2130 g	BAC008V
Couvercle 40L					
740	430	24	-	850 g	BAC008CVBIO



Conteneur universel 15L

Polypropylène - Fabrication Française

L mm	Ig mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac 15L					
440	400	280	15L	800 g	BAC023V
Couvercle 15L					
400	430	24	-	450 g	BAC023CVBIO



Bac à diviseuse formeuse (10L)

L mm	Ig mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac					
600	400	75	10L	680 g	BAC016VBIO
Couvercle					
600	400	29	-	300 g	BAC015VBIO



Banneton long

Dimensions	Capacité	Code
Bac		
245 x 135 x 87 mm	500 g	055-25V



Bac multifonctions 6,5L avec couvercle

L mm	Ig mm	H mm	Capacité	Poids	Code
540	100	120	6,5L	700 g	BAMCVBIO



“ En tant que fabricant industriel de pain et pâtisserie, nous utilisons régulièrement les produits de la gamme détectable Scaritech. Les normes de sécurité alimentaire, d'hygiène et de détectabilité sont essentielles pour nous. La gamme détectable de Scaritech répond parfaitement à l'ensemble de ces critères. Elle est depuis longtemps présente sur l'ensemble de notre chaîne de production. ”

JS Responsable ligne de production de pain (Allemagne)



HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

Avec la gamme détectable, supprimez le risque de contamination par corps étrangers.

Des contaminants physiques peuvent endommager vos équipements et provoquer des blessures. Le moyen le plus sûr d'éliminer tout risque est d'utiliser des produits détectables aux métaux et visibles aux rayons X dans toutes les zones de préparation de vos produits. Notre gamme de produits est conçue à cet effet dans un polymère unique et breveté qui contient le plus haut niveau d'additif détectable. Cette matière détectable est également très résistante et approuvée pour le contact alimentaire par l'UE et la FDA (Food and Drug Administration).

Grignette® Verte détectable

Dimensions	Conditionnement	Code
145 x 12 mm	Sachet de 10 / boîte de 500 pcs	DETGR2002



Grignette® Jaune détectable

Dimensions	Conditionnement	Code
130 x 260 mm	Sachet de 10 / boîte de 250 pcs	DETGR1067



Scarilame® détectable pour kit Solo / Duo / Trio + Support Scarilame®

Dimensions	Conditionnement	Code
75 x 12 mm	Sachet de 50	DETSKA2138S50
97 x 12 mm	Sachet de 50	DETSKA2138C



Grignette® Violette détectable

Dimensions	Conditionnement	Code
115 x 12 mm	Sachet de 10	DETGR2008



Corne demi ronde détectable

Dimensions	Poids	Code
Corne demi ronde souple		
155 x 120 mm	29 g	DETCO001



Corne trapèze détectable

Dimensions	Poids	Code
Grande corne trapèze détectable		
216 x 128 mm	-	DETCO009



Bac détectable rectangle à diviseuse traditionnelle

L mm	lg mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac détectable					
530	410	140	20L	1150 g	DETBA001
Couvercle détectable					
520	410	29	20L	400 g	DETBA006

Bac détectable à diviseuse formeuse

L mm	lg mm	H mm	Capacité	Poids	Code
Bac détectable					
600	400	75	10L	680 g	DETBA016
Couvercle détectable					
600	400	29	10L	300 g	DETBA015



Tous nos produits sont personnalisables



Pot doseur détectable

Capacité	Poids	Code
1 L	108 g	DTM0847
2 L	197 g	DTM0848



Stylo détectable

Code
DETSTY1 (NON RETRACTABLE)
DETSTY2 (RETRACTABLE)



Pelle à farine détectable

Capacité	Poids	Code
1 kg	107 g	DTM0942



Bag Cutter détectable

Code
DTM0317



Pince sac détectable

Code
PA100FD



Brosse à farine détectable

Capacité	Poids	Code
320 x 75 x 35 mm	206 g	DTMRS490



Coupe pâte plastique détectable

Dimensions	Poids	Code
Corne demi ronde souple		
120 x 100 mm	-	DETCP009



Coupe pâte inox détectable manche plastique

Dimensions	Poids	Code
120 x 100 mm	400 g	DTM0840



Corne rectangulaire détectable

Dimensions	Poids	Code
160 x 103 x 1,85 mm	23g	DTM0817



PINCES & BAGUETTES DE FERMETURE

Bagclip PRO pince ferme sac

- **BONNE CONSERVATION**
des produits garantis.
- **PROTECTION**
des contaminations exogènes,
des insectes, du dessèchement,
de la poussière et des odeurs
en scellant solidement les sacs.
- **RÉPARTITION OPTIMALE**
de la charge lors du transport.
- **PERSONNALISATION**
avec l'impression d'un logo.



BAGCLIP PRO
Pour sacs de 34.5cm
de large max
Charge conseillée 25kg
Verrou à cran, qui
s'adapte à la largeur
du sac.



Bagclip PRO

Dimensions	poids	Code
410 x 50 x 125 mm	475 g	TRAG01

Pince de fermeture (par lot de 10) Baguette pour fermeture sac & sachet

Dimensions	Code
100 mm	PA100
150 mm	PA150
220 mm	PA220



- PINCE - PA100**
- Fermeture : 100 mm
 - Existe en modèle détectable
 - Coloris disponibles :





PINCE - PA150

- Fermeture : 150 mm
- Coloris disponibles :



PINCE - PA220

- Fermeture : 220 mm
- Coloris disponibles :



Bag cutter

Plastique moulé, lame en acier inoxydable

Dimensions	Code
125 x 94 x 12 mm	SW300R



BAG CUTTER

Ouvrez vos sacs en un seul geste !

- Existe en modèle détectable
- Coloris disponibles :



Baguette de fermeture (par lot de 10)
Baguette pour fermeture sac & sachet

Dimensions	Code
285 mm	BPAL004
225 mm	BPAL005
185 mm	BPAL006
135 mm	BPAL007

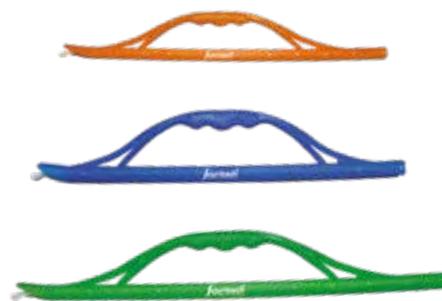


Fermez hermétiquement vos sacs et stockez

Baguette Poignée (par lot de 10)

Baguette avec poignée, pour fermeture sac & sachet spécialement adaptée aux grands volumes

Dimensions	Code
285 mm	BPAL002
370 mm	BPAL001
435 mm	BPAL003



Fermez hermétiquement vos sacs et transportez



DITES NON AUX SACHETS OUVERTS DANS VOS PLACARDS !

Dès qu'un paquet est ouvert, il perd ses propriétés de conservation lorsque l'air pénètre à l'intérieur.

VOICI ENFIN LA SOLUTION :

Nos baguettes de fermetures sont réutilisables à vie, elles passent au lave vaisselle ainsi qu'au congélateur et sont quasiment incassables (plastique de très grande qualité qui se tord sans se casser).



Tous nos produits sont personnalisables



“ *Le Kikoop a révolutionné notre façon de travailler ! C'est l'outil idéal pour trancher rapidement et proprement les pains sandwichs. Plus de risque de coupure et grande cadence de coupe, la préparation de nos sandwichs n'a jamais été aussi simple et rapide ! On peut même choisir le style de tranchage (complet ou portefeuille) ainsi que différentes hauteurs de coupe. Légère et compacte, je l'utilise également sur les stands ou dans mon Food truck à la plage, pas besoin de la brancher elle fonctionne partout.* ”

EL - Gérant de Sandwicherie & Food truck - Landes (40)



Fendeur à sandwich Kikoop® "Cocori"

Dimensions	Poids	Code
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP01



Idéal pour le tranchage format demi-baguette
 Entrée pain : (L) 80 x (H) 60 mm

Fendeur à sandwich Kikoop® "Blanc"

Dimensions	Poids	Code
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP02



Idéal pour le tranchage format demi-baguette
 Entrée pain : (L) 80 x (H) 60 mm

UTILISATION :

- Coupe nette du pain et de la mie
- Réglage facile de la lame
- 2 types de coupes : complète ou portefeuille
- 3 hauteurs de coupe : 1,8 - 2,2 - 2,6 cm
- Permet de trancher des pains jusqu'à H : 5 cm & L : 8 cm
- Rapidité et cadence lors du tranchage

SÉCURITÉ & HYGIÈNE :

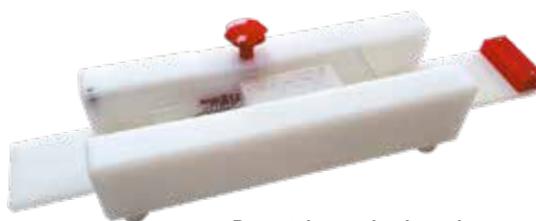
- Plus besoin de couteau ni de gants anti-coupure
- Pas de contact direct avec la lame (vitre de protection)
- Polyéthylène alimentaire haute densité et lame inox non sécable

ERGONOMIE :

- Compacte, facile à ranger (580 x 160 x 110 mm)
- Stable grâce à son poids (4,1 kg) et ses pieds antidérapants
- Changement facile de la lame
- 1 lame de rechange fournie

Fendeur à sandwich Kikoop® "S"

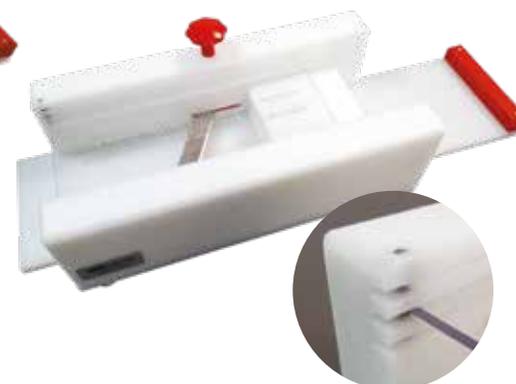
Dimensions	Poids	Code
580 x 140 x 110 mm	3,2 kg	KIKOOP02S



Permet de trancher les pains & viennoiseries de petits diamètres (éclairs, sandwich pâte bretzel...)
 Entrée pain : (L) 60 x (H) 45 mm

Fendeur à sandwich Kikoop® "XL"

Dimensions	Poids	Code
580 x 200 x 120 mm	4,5 kg	KIKOOP02XL



Idéal pour le tranchage de pains / baguettes de grandes dimensions
 Entrée pain : (L) 115 x (H) 70 mm
 4 hauteurs de coupe : 1,2 - 1,6 - 2 - 2,6 cm
 3 hauteurs de vitre pour différentes hauteurs de pains

Boîte de lames pour Kikoop®

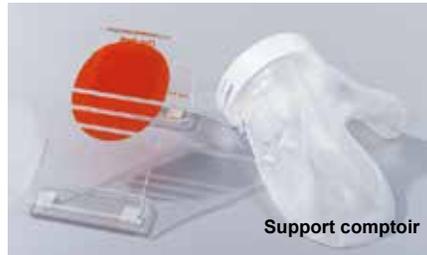
Dimensions	Poids	Code
Lames pour trancheuse Kikoop® Standard - lot de 5		
125 x 22 mm	0,137 kg	KIKOOP03
Lames pour trancheuse Kikoop® XL - lot de 3		
170 x 22 mm	0,147 kg	KIKOOP04



Gant hygiènique

Gant hygiènique pour manipulation alimentaire*

Conditionnement	Code
Support comptoir	
Simple	CLEAN001
Double	CLEAN002
Support polyvalent	
Simple	CLEAN003
Double	CLEAN004



Tous nos produits sont personnalisables

SNACKING

Kikooop / Hygiène



VIDÉO DE MONTAGE
GANT HYGIENIQUE



Sachet de gants hygiènique pour manipulation alimentaire*

Conditionnement	Code
Gant Hygiènique	
Sachet de 100	CLEAN005
Gant Hygiènique à 3 doigts	
Sachet de 100	CLEAN006



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..

LA BOÎTE SIMPLE CONTIENT :

- 1 support aimanté plexiglas
- 1 brassard
- 4 gants

LA BOÎTE DOUBLE CONTIENT :

- 2 supports aimantés plexiglas
- 2 brassards
- 8 gants





SCARITECH INTERNATIONAL
Siège social / Head office :
Rue Georges Besse
F-90000 BELFORT (FRANCE)
Tél: (+33) 3 84 21 83 40
www.scaritech.com
contact@scaritech.com
SAS au capital de 500000€
SIRET 435 011 473 000 12



SCARITECH IBERICA
SCARITECH MIAM IBÉRICA SL
c/ Sicilia 253, 6o 3a - 08025
BARCELONA - NIF: B64531908
Tel: (+34) 93 476 11 27/28
Reg. Merc. Barcelona -
Tomo 39542 Libro 0 Follo 0173
Sección General Hoja 349738 Inscrip.1



COMMANDES FRANCE

- 
Commercial Meunerie & Export Sales DE-AT-CH
 Thomas MEICHEL
 Tél: 06 11 25 36 41
 thomas.meichel@scaritech.com
- 
Commercial - Distributeur & Grands Comptes
 Thomas STEINER
 Tél: 06 13 12 19 56
 thomas.steiner@scaritech.com
- 
Responsable Commerciale
 Commerciale Industrie GMS & Grands Comptes
 Cindy LERCH - NUSSBAUM
 Tél: 06 03 63 69 96
 cindy.nussbaum@scaritech.com
- 
Export Department
 Charlyne BOURION
 Ph: (+33) 7 85 68 47 76
 charlyne.bourion@scaritech.com

BUREAUX / OFFICES

- Directeur Général**
 Geoffroy CARO

 Tél: 03 84 21 83 40
 geoffroy.caro@scaritech.com
- Facturation / Comptabilité**
 Déborah ENTZ

 Tél: 03 84 21 83 40
 deborah.entz@scaritech.com
- Service achat**
 Camille GIROLIMETTO

 Tél: 03 84 21 83 40
 camille.girolimetto@scaritech.com

SCARITECH IBERICA

- Responsable comercial España y América Latina**
 Francis FARGUES

 Móvil: (+34) 660 455 896
 Tel: (+34) 93.476.11.28
 francis.fargues@scaritech.com
- Dpto. Comercial / Administración**
 Lucía LÓPEZ

 Tel: (+34) 93.476.11.27
 lucia.lopez@scaritech.com

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

(Applicable à compter du 01.01.2021)

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

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 30 jours fin de mois à compter de la date d'émission de la facture. Ajouter à la suite : Export : payable 100% à la commande.

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 à la date échéance.

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. Pour tout retour de textile, non personnalisé, un forfait de 20% de la valeur de la marchandise sera facturé. Ce forfait permet de compenser les frais liés à la préparation initiale de la commande, les frais de transport aller dans le cas d'un envoi Franco, le reconditionnement de certains articles et leur remise en stock.

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...

GESTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

Les informations recueillies sont enregistrées dans un fichier informatisé, afin d'honorer le/les contrats conclus avec Scaritech (base légale liée au contrat et à sa légitimité).

Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : Scaritech, transporteurs et sous-traitants concernés par la bonne exécution du contrat.

Les données sont conservées pendant une durée de 3 ans après votre dernière activité.

Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données (en fonction de la base légale de traitement mentionnée ci-dessus).

Consultez le site cnil.fr pour plus d'informations sur vos droits.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données, vous pouvez contacter le service gestion aux coordonnées suivantes : contact@scaritech.com, Scaritech International rue George Besse 90000 BELFORT ou au 03 84 21 83 40

Si vous estimez, après nous avoir contacté, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL.

LITIGES :

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.



Scaritech[®]
INTERNATIONAL

RUE GEORGES BESSE
F-90000 BELFORT (FRANCE)
TÉL: (+33) 3 84 21 83 40
HTTP://WWW.SCARITECH.COM
CONTACT@SCARITECH.COM



WWW.SCARITECH.COM



FABRICANT FRANÇAIS