

CATÁLOGO - 2025

Scaritech[®]
INTERNATIONAL

DESDE 1989

La inspiración del buen gesto

FABRICANTE FRANCÉS



www.labrigadedebuyer.fr



LA BRIGADE DE BUYER

En una cocina, está el chef. Pero solo, no puede hacer nada. A su alrededor, hay un equipo: un equipo unido, formado por personalidades fuertes, que se enriquecen unos de los otros para crear juntos una cocina excepcional. Nosotros conocemos perfectamente este universo, por ello, hemos creado la Brigade de Buyer, un equipo internacional que diseña y fabrica productos de marca premium en torno al material de la cocina y de la panadería, tanto para el profesional como para el público en general. Agrupamos marcas complementarias que le acompañan en el éxito de su mejor receta. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, muchas ventajas para usted en la promoción de una cocina innovadora, comprometida y cada vez más sabrosa. Le deseamos un próspero y glorioso año con La Brigade de Buyer.



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J



Gracias

Guilhem Pinault
Presidente
La Brigade de Buyer



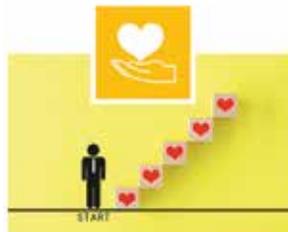
LOS 3 PILARES DEL COMPROMISO RSE DE LA BRIGADE DE BUYER

1



**CONTRIBUIR
A LA TRANSICIÓN
ECOLÓGICA**

2



**TRANSMITIR
Y COMPARTIR
NUESTRO SABER HACER
Y NUESTRA PASIÓN**

3



**EJERCER NUESTRAS
ACTIVIDADES
CON ÉTICA
Y CONFORMIDAD**



Manufacture

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret



Scaritech[®]
INTERNATIONAL



32
DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

SABATIER[®]
DEPUIS 1812 - THIERS



n2
pébbyly





Diseñamos y fabricamos herramientas y accesorios fiables y duraderos para las industrias de la panadería-repostería y de la carnicería.

Junto a usted, con pasión, siempre nos hemos inspirado en sus prácticas. Para escarificar, almacenar, amasar... nuestros productos facilitan la calidad del gesto, la comodidad y garantizan la seguridad alimentaria. Con usted, cada día ponemos nuestro saber hacer entre sus manos.

Juntos, progresamos para aumentar la calidad de las prácticas y nos anticipamos a sus necesidades. Desde nuestra creación, consideramos su actividad bajo sus múltiples aspectos. Al igual que usted, nos anticipamos a las expectativas de sus clientes y a las evoluciones del mercado. Además, para apoyarle mejor, diseñamos productos innovadores y técnicos y desarrollamos servicios «aumentados» para reforzar nuestra oferta y apoyar su acción.

Creemos en el progreso responsable y asumimos el uso del plástico 100% reciclable para sus calidades indiscutibles en términos de sostenibilidad y de seguridad alimentaria y fabricamos nuestros productos dentro de nuestras regiones.

De confianza, innovaremos siempre a su lado con una clara y pragmática visión de sus expectativas y de los desafíos de nuestros días: más sostenible, más cerca de usted, orientados hacia el futuro.





¡Junto a usted!



Un equipo profesional y comprometido



Una fabricación francesa y un gran dominio de la inyección plástica



Una logística reactiva en términos de capacidad de almacenamiento, envasado y trazabilidad



Un almacén de 2500 m² y viajes diarios a más de 44 países



Nuestros productos se pueden personalizar con su identidad



SCARITECH International presente originalmente en Francia y España para exportar a los 5 continentes, hacia 44 países.



EL PLÁSTICO, UNA ELECCIÓN RAZONADA... ¡Y RAZONABLE!

Creemos en el progreso responsable. Por esta razón, en Scaritech nos responsabilizamos del uso del plástico que entra en la fabricación de nuestro productos e invitamos a todos a mirar con una actitud fundada este material.

El plástico francés, un sector movilizado.
En la actualidad, la industria del plástico integra cada vez más la ecoconcepción y nos invita a reintegrar mejor los plásticos reciclados en nuestra producción. De esta manera, una tonelada de plásticos reinyectada en un nuevo ciclo industrial permite evitar entre 1300 y 2200 kg equivalentes de CO₂ (Fuente Ademe). Además, nuestros productos se fabrican en el corazón de nuestras regiones, garantizando así el empleo industrial, la conservación de un saber hacer y un cierto nivel de calidad. En Scaritech, adoptamos esta lógica asegurándonos cada día de una producción cada vez más responsable, tanto en los planos económicos y sociales, como ambientales.

El plástico, un material con cualidades incomparables.
Hemos elegido el plástico porque sus cualidades cumplen con las expectativas de los profesionales. El plástico, ligero y fácil de transportar, facilita el trabajo y disminuye los esfuerzos de los artesanos panaderos diariamente. Más robusto que el metal o la madera y más resistente a la humedad, el plástico también es muy práctico para conservar los alimentos y garantizar una cierta higiene sanitaria.

El plástico, la elección de los profesionales.
Gracias al plástico, podemos concebir productos ergonómicos diseñados para durar en el tiempo. Cumplir las buenas prácticas de mantenimiento permite, de hecho, disponer de recipientes aptos para el contacto alimentario durante mucho tiempo (los tests de migración deben realizarse cada 5 años). El plástico, aunque apto para un uso intensivo, al final debe reciclarse y permitir así a todos transformar un gesto profesional en un gesto responsable.



ÍNDICE

■ CUCHILLAS

Escarificación manual	8-9-10-11
Escarificación semi industrial	12
Escarificación industrial y mecánica	13

■ ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Cubetas para divisora tradicional	14-15
Cubetas para divisora formadora / Carros	16-17
Funda de protección	18
Recipientes para ingredientes 15 L y 40 L	19-20-21
Cubetas multifunción	22
Cubo / Plataformas / Cubas	23

■ BANNETONES

24-25

■ MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO

Tablas de fermentación y telas de lino	26-27
Tablas de fermentación y tapetes de moldeado	28-29
Rasquetas, corta masas	30-31
Pequeños utensilios de laboratorio	32-33

■ MOLDES DE COCCIÓN

34-35

■ GAMA BIO

36-37

■ GAMA DETECTABLE

38-39

■ SNACKING

Almacenamiento de masas para pizza Alveopizz®	40
Cubeta escurridora 5L y 10L	41
Kikoop® y Guante higiénico	42-43
Contactos	44-45
Condiciones generales de venta	46-47

CUCHILLAS

Escarificación manual

FABRICACIÓN FRANCESA

La firma
del panadero

“

Artesano panadero desde hace 12 años, utilizo diariamente las cuchillas Scaritech para greñar mis panes y baguettes. Estas me ofrecen garantía de calidad y seguridad. La gama es amplia y se adapta bien a cada necesidad: Grignette con cuchilla fija o pivotante, de plástico con memoria de forma para ser deformada según el hábito de trabajo, cuchillas dentadas para los panes con semillas... Mi preferida es la Grignette verde: flexible, muy ligera y precisa, la utilizo como si fuera un bolígrafo o un pincel... ¡La greña es la firma del panadero!

”

MW Panadero - Haut Rhin (68)

SCARITECH INTERNATIONAL

especialista en la greña.

Descubra nuestras herramientas de escarificación, adaptadas a sus necesidades y a todos los tipos de pan. Fabricadas con los criterios de calidad más estrictos, son garantía de una seguridad absoluta. Todas nuestras cuchillas y Grignette® son de acero inoxidable según la normativa de la Dirección departamental de asuntos sanitarios y sociales (Circular ministerial DGS/SD1.B./90/ N°8 del 17/09/90)



Grignette® Amarilla

Dimensiones	Invasado	Código
130 x 26 mm	Bolsa de 10 / caja de 250 piezas	GR1067



Grignette® Amarilla

Grignette® de hoja fija
Tapa de protección de la cuchilla

Grignette® Roja

Dimensiones	Invasado	Código
130 x 25 mm	Bolsa de 10	GR1073



Cuchilla pivotante

Grignette® Roja

Grignette® de hoja pivotante
Tapa de protección de la cuchilla

Grignette® Azul

Dimensiones	Invasado	Código
145 x 14 mm	Bolsa de 10	GR1099S
145 x 14 mm	Kit de grignette azul + 25 cuchillas	GR1099K



Caja de 25 cuchillas



Grignette® Signature

Dimensiones	Invasado	Código
135 x 12 mm	Bolsa de 10 Grignettes	GR2019



Grignette® Signature Grignette de plástico detectable

Dimensiones: 135 x 12 mm
Peso pluma: 2 gramos

GRIGNETTE®
Signature

By Scaritech INTERNATIONAL



VIDEO GRIGNETTE
SIGNATURE

Grignette® Verde

Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa de 10	GR2002
	Caja de 500 piezas	GR2002S5
	Caja de 2000 piezas	GR2002S



Caja Grignette® Verde
Disponible también en caja de 500 y 2000 piezas

Grignette® Verde ERGO

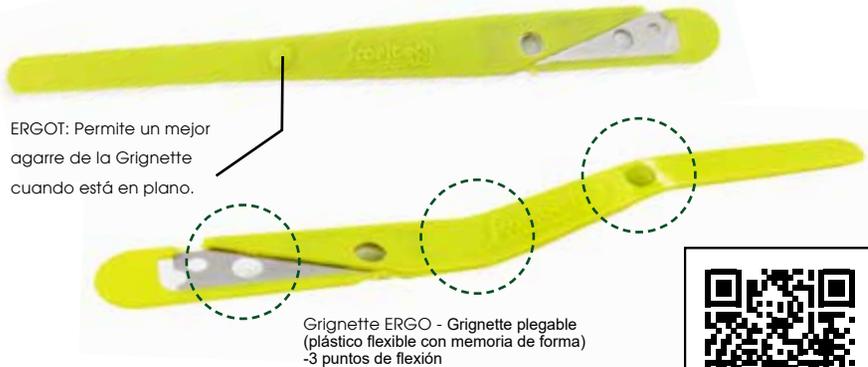
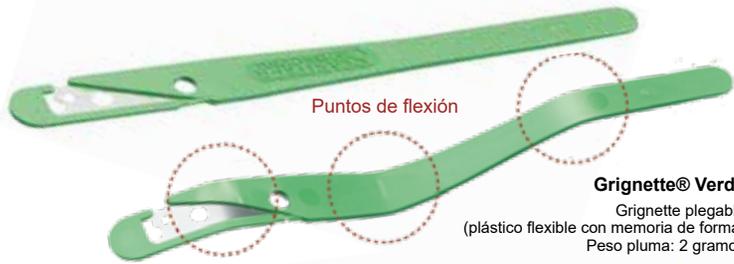
Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa Scaritech lote de 10 / caja de 500 piezas	ERGO02S5



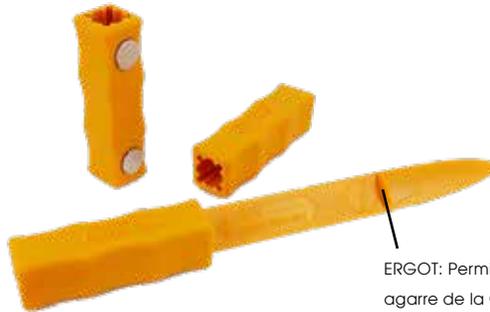
Caja Grignette® ERGO
Caja de 500 piezas

Grignette® NEO ECO

Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa o caja Scaritech lote de 10	GRNEOECO01
Tapa magnética para Grignette NEO, NEO ECO y ERGO		
50 x 12 x 12 mm	Bolsa de 10	GRNEO04



VIDEO GRIGNETTES NEO / ERGO



2 POSICIONES DE TAPA

- POSICIÓN BAJA
Protección de la cuchilla.
- POSICIÓN EN EL CENTRO DE LA GRIGNETTE
Permite un mejor agarre.
El uso de la tapa otorga de forma natural un ángulo de 45° que mejora, así, la calidad y la precisión de la greña del pan.



Tapa magnética para fijación al carro / horno / frigorífico - función porta cuchilla y protección de la cuchilla

UNA GRIGNETTE ECORRESPONSABLE:

Grignette NEO ECO – biopolímero (PLA - ácido poliláctico) fabricado a partir de dextrosa procedente del maíz.

Los plásticos que componen esta nueva grignette proceden del maíz y no del petróleo. A diferencia de los materiales procedentes de la energía fósil, este biopolímero permite reducir un 50% el uso de energía no renovable, con un 75% menos de emisión de gas de efecto invernadero.



CUCHILLAS

Escarificación manual

FABRICACIÓN FRANCESA



LA GRIFFE SCARITECH®

cuenta con 6 grignettes Scaritech de corte recto (Soporte para Grignette® Verde o Grignette® Signature). Se entrega con un gancho para retirar las cuchillas con total seguridad, que solo pesa 50 gramos.

(Griffe utilizable únicamente con Grignette® GR2002 / GR2019)



Gancho para extraer las cuchillas con seguridad



VIDEO DE DEMOSTRACION DE LA GRIFFE

Griffe Scaritech®

Dimensiones	Invasado	Código
110 x 58 x 15 mm	Bolsa de 1 Griffe + 6 Grignette Verde / gancho para retirar las cuchillas.	GR2018
SOLO SE PUEDE UTILIZAR CON Grignette® GR2002 / GR2019		



Scarinox® con mango

Dimensiones	Envasado	Código
Mango rojo para diestros		
149 x 12 mm	Bolsa de 10	SCA014L4
Mango azul para zurdos		
149 x 12 mm	Bolsa de 10	SCA014L4B



Cuchilla recomendada para la escarificación de las masas con semillas



Ideal para los panes de cereales

Cuchillo alemán* - certificado de normas alimentarias

Dimensiones	Envasado	Código
175 x 20 mm	por unidad	CT008BLES



Cuchilla recomendada para la escarificación de las masas con semillas

Soporte de cuchillas magnético

(imán - varios colores disponibles)

L mm	Ancho mm	Código
85	85	GR005



Cuchilla de panadería recta de acero inoxidable - «Gran esfera» para decorar el pan

Dimensiones	Envasado	Código
152 x 10 mm	-	LAMF002



Gran esfera - Acero inoxidable alimentario recta

Cuchilla de panadería curvada de acero inoxidable - «Gran esfera» para decorar el pan

Dimensiones	Envasado	Código
150 x 10 mm	-	LAMF003



Gran esfera - Cuchilla de acero inoxidable curvada

Cuchilla de panadería curvada de acero inoxidable - «Gran esfera» para decorar el pan

Dimensiones	Envasado	Código
122 x 5 mm	-	LAMF001



Gran esfera - Cuchilla de acero inoxidable alimentario recta



La «greña», operación de escarificación del pan, ocurre después de la fermentación, justo antes del horneado. Ya sea manual o automática, es un paso muy importante, ya que influye directamente en la forma del pan, en su aspecto y su presentación. Nuestra gama de herramientas de escarificación semi industrial e industrial ha sido desarrollada para satisfacer sus necesidades, y es apta para todos los tipos de pan (pan, baguette, pan de semillas, etc...). Diseñadas con los más estrictos criterios de calidad, nuestras herramientas y cuchillas le garantizan fiabilidad, seguridad absoluta, higiene y alta precisión de escarificación.

Soporte para Scarilame® Solo / Duo / Trio

Distancia (cm)	Tipo	Código
-	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 (soporte corto)
4,5	Duo	KDC45 (soporte corto)
9,5	Duo	KD95
9,5	Trio	KT95
7,6	Trio	KT76
3	Trio	KT30
2	Trio	KT20
3	Trio	KTC30 (soporte corto)



Solo



Duo



Trio

Scarilame® para kit Solo /Duo /Trio + Soporte Scarilame®

Dimensiones	Envasado	Código
75 x 12 mm	Bolsa de 50	DETSKA2138
75 x 12 mm	Bolsa de 50	DETSKA2138R
97 x 12 mm	Bolsa de 50	DETSKA2138C



DETSKA2138
Scarilame®

Para masas flexibles (tipo baguette)



DETSKA2138R
Scarilame® corta



DETSKA2138C
Scarilame® dentada

Para panes especiales. Ideal para masas firmes y con semillas.

Recipiente de reciclaje de cuchillas usadas

Capacidad	Código
6L	CTSCA1



Soporte Scarilame® y Soporte de cuchilla Mecatherm

Dimensiones	Código
55 x 30 x 13 mm	SCA0014SP4
55 x 30 x 13 mm	SCA0014SP1
55 x 30 x 13 mm	MECASP + LS001



VIDEO DEMOS-
TRACION ES-
CARIFICACION

CUCHILLAS

Escarificación semi industrial / industrial / mecánica



SCA0014SP4
Soporte para
Scarilame®
Verde manzana
Ángulo 8°



SCA0014SP1
Soporte para
Scarilame®
Verde
Ángulo 10°



**MECASP
+ LS001 KIT
MECATHERM**
Incluye un soporte
y una caja de 150 cuchillas
Disponible en versión Gouet
Color: azul, amarillo, rojo

Mandril Mecatherm

Dimensiones	Código
160 x 20 mm	SPGR02



Escarificación mecánica

Grignette® Violeta

Dimensiones	Envasado	Código
115 x 12 mm	Bolsa de 10	GR2008



Plástico rígido reforzado
por fibra de carbono.

Grignette® Violeta acero inoxidable

Dimensiones	Envasado	Código
120 x 12 mm	Bolsa de 10	GR2008I



Grignette® Violeta dentada

Dimensiones	Envasado	Código
137 x 12 mm	Bolsa de 10	GR2008C



Ideal para masas firmes
y con semillas.

Grignette® Naranja

Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa de 10	GR0135



Cuchilla Scarinox®

Dimensiones	Envasado	Código
137 x 8 mm	Bolsa de 25	SCA014L2



Cuchilla Victorinox®*

Dimensiones	Envasado	Código
134 x 8 mm	Bolsa de 50	SCA014L5



*fabricación fuera de la UE

ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Cubetas para divisora tradicional

FABRICACIÓN FRANCESA



CUBETAS PARA DIVISORA SCARITECH

■ Apilables de forma ilimitada

Sea cual sea su capacidad 9,8 y 20 litros para las cubetas rectangulares o 14 y 19 litros para las cubetas redondas.

■ Tapa adaptada utilizable en 2 posiciones

Tapa en posición FRONTAL



fig.1

Utilizada para la fermentación, cierre para superposición de las cubetas con circulación del aire o del gas de fermentación, que permite la fermentación de las masas.

Tapa en posición DORSAL



fig.2

Permite el cierre por superposición de las cubetas sin ventilación. La estanqueidad evita la formación de corteza en la masa y garantiza un tiempo de conservación mayor.

■ Diferentes colores de cubetas disponibles bajo demanda.



Cubetas redondas

Tapa BAC007



Cubeta de 19L BAC004

Carro marrón CHAR01

Cubetas redondas para divisora tradicional

Polipropileno

Código	Capacidad	Ø	A mm	Peso	Carro compatible	Color
BAC009	14L	410	170	800 g	ECH1/ECH2	blanco
BAC004	19L	480	165	1010 g	ECH1/ECH2	blanco

Tapas para cubeta redonda 19L

Polipropileno

Código	Ø	A mm	Peso	Color
BAC007	480	29	415 g	blanco



Cubeta 20L



Tapa
BAC006

Cubeta
de 9,8L
BAC002

Cubeta
de 20L
BAC001

Carro marrón
CHAR01

Separador extraíble
para cubeta alimentaria rectangular 20L
Polipropileno

L mm	A mm	Peso	Código
415	145	126 g	BAC013



ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES
 Cubetas para divisora tradicional

Cubeta NEO® 20L



BACNEOVO



SCARIBAC
NEO 20L
VIDEO

DISEÑO EXCLUSIVO E INNOVADOR
que elimina las esquinas internas para
una extracción fácil.

ALMACENAMIENTO:

- Compatible con todos los carros de entrada de 400 mm
- Se puede utilizar con la tapa de cubeta 20L Scaritech.
- Se puede utilizar con las nuevas telas de silicona para fondo de cubeta Scaribac Néo.

MAYOR HIGIENE

Sin acumulación de materia en las esquinas, lo que facilita la limpieza de la cubeta.

COLOR

Varios colores disponibles.



BAC006OC



BAC006VO

Cubetas rectangulares para divisora tradicional
Polipropileno

Código	Capacidad	L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Carro compatible	Color
BACNEO01	20L	520	410	146	1035 g	ECH1/ECH2/ ECH3/ECH4	blanco
BACNEOOC	20L	520	410	146	1035 g	ECH1/ECH2/ ECH3/ECH4	coral
BACNEOVO	20L	520	410	146	1035 g	ECH1/ECH2/ ECH3/ECH4	verde oliva
BAC001	20L	520	410	140	1150 g	ECH1/ECH2	blanco
BAC001V	20L	520	410	140	1150 g	ECH1/ECH2	verde
RECYCLE	20L	520	410	140	1150 g	ECH1/ECH2/ ECH3/ECH4	negro
BAC002	9,8 L	520	400	75	700 g	ECH3/ECH4	blanco

Tapas para cubetas para divisora tradicional
Polipropileno

Código	L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Color
BAC006OC	520	410	29	400 g	coral
BAC006VO	520	410	29	400 g	verde oliva
BAC006	520	410	29	400 g	blanco



BACNEOOC

ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Cubetas para divisora formadora

FABRICACIÓN FRANCESA



Cubeta 10L



Cubetas rectangulares para divisora formadora

Polipropileno

Código	Capacidad	L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Carro compatible
BAC031	5L	400	300	75	450 g	ECH3/ECH4
BAC016	10L	600	400	75	680g	ECH1/ECH2/ECH3/ECH4
BAC016V (verde)						ECH1/ECH2/ECH3/ECH4
BAC005	14,3L	600	400	95	800 g	ECH1/ECH2/ECH3/ECH4
BAC017	22L	600	400	145	1044 g	ECH1/ECH2/ECH3/ECH4

Tapas para cubetas para divisora formadora

Polipropileno

Código	Capacidad	L mm	Ancho mm	A mm	Peso
BAC032	5L	400	300	29	250 g
BAC015	10L / 14,3L / 22L	600	400	29	300 g

Tela de **silicona** para fondo de cubeta

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



Tela de silicona para fondo de cubeta de 10L y 14,3L (SIL002) / cubeta de 9,8L y 20L (SIL002)

Facilita la extracción de los pedazos de masa

L mm	Ancho mm	Código
435	320	SIL001
500	305	SIL002



Papel para fondo de cubeta 500 x 380 mm para 10L y 14,3L (papel guitarra)

Facilita la extracción de los pedazos de masa

L mm	A mm	Código
500	380	SIL003



Permite retirar la masa muy rápido de la cubeta, dándole la vuelta a la cubeta. La masa no se pega en el fondo de la cubeta.

TELA DE SILICONA

- Varios formatos disponibles
- Superficie antiadherente superior, fácil de limpiar
- Se puede utilizar para el moldeado
- Permite retirar la masa muy rápido de la cubeta, dándole la vuelta a la cubeta. La masa no se pega en el fondo de la cubeta
- Resistencia excepcional a la temperatura, se puede utilizar en el horno (de -170°C a +260°C)
- No tóxico
- Dimensiones: (435 mm x 320 mm CUBETA 20 L Y 9,8 L) – (500 mm x 305 mm para CUBETA 10l y 14,3l)
- Personalizable – impresión de su logotipo

ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES
Cubetas para divisora formadora / Tela de silicona para fondo de cubeta



Carro de acero inoxidable para cubeta redonda y rectangular (simple y doble) 2 x 8 niveles con una separación de 190 mm - Dimensiones útiles: 540x400 mm, entrada de 540 mm. Entrada de 540 mm

Carro de acero inoxidable para cubetas de 20l/19l

Para cubetas redondas Ø 480 mm, altura 160 mm o rectangulares 530 x 405 x 145 mm.

L mm	Ancho mm	A mm	Código
590	400	1800	ECH1 (simple)
590	780	1800	ECH001 (doble)
Para cubeta 19L y 20L			

ECH3



Carro de acero inoxidable 16 niveles entrada de 400 mm

Mesa carro de acero inoxidable 7 niveles entrada de 400 mm

L mm	Ancho mm	A mm	Código
600	400	1700	ECH3
610	460	900	ECH5
Para cubeta de 5L/9,8L/10L/14,3L / Ecurridor / ALVEOPIZZ®			

ECH5



Carro Caja 600x400 para cubeta 10L/14,3L/22L				
L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
600	400	90	-	CHAR02



Carro marrón para cubeta 19L / 20L / Recipiente 40L				
L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
480	370	130	3000 g	CHAR01



Carro resistente reforzado de fibra de vidrio

CAJA CALADA 600X400X154MM PLEGABLE				
L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
600	400	154	140 g	CAISSE011P



Irrompible e indeformable
- fácil de limpiar, apta para lavavajillas
- compatible con los alimentos
- 100% reciclable

ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Fundas de protección

FUNDAS DE PROTECCIÓN reutilizable para carro



FUNDA DE PROTECCIÓN REUTILIZABLE PARA CARRO

Durante el reposo de las masas en el carro de cocción, estas se protegen de forma higiénica con nuestras fundas y no se secan. Gracias al tratamiento hidrófugo, las fundas permanecen limpias

- Personalizable – impresión de su logotipo
- Reutilizable
- Lavable
- Almacenamiento higiénico
- Impide el secado de las masas
- Elimina la formación de moho
- Tejido mixto 280 g/m² (50% algodón, 50% poliéster), tratado hidrófugo
- Autoadherente o cremallera
- Dimensiones: 50 x 65 x 75 cm (para mesa carro) / 51 x 68 x 155 cm (para carro)

FUNDAS PARA CARRO

FUNDA CON VELCRO	Código
PARA ECH3: 51 x 68 x 155 cm con apertura de velcro en el lado de 44 cm	HOUS01S
PARA ECH5 50 x 65 x 75 cm con apertura autoadherente en el lado de 50 cm	HOUS02S
FUNDA CON CREMALLERA	Código
PARA ECH3: 51 x 68 x 155 cm con apertura de cremallera en el lado de 44 cm	HOUS01Z
PARA ECH5: 50 x 65 x 75 cm apertura ZIP en el lado de 50 cm	HOUS02Z

FUNDAS DE PROTECCIÓN reutilizable para caja de transporte

FUNDA DE PROTECCIÓN DE LINO

- Reutilizable
- 100% LINO natural
- Antifúngico y antibacteriano
- Propiedades de evacuación de la humedad de la fibra de lino
- Material transpirable
- Dimensiones: 60 x 40 x 15,4 cm
- Personalizable – impresión de su logotipo



100% LINO NATURAL

FUNDA DE LINO PARA CAJA PLEGABLE

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
600	400	154	-	HOUS03



Concepto innovador, muy modulares, los recipientes le permiten almacenar fácilmente sus ingredientes y harinas.

- **8 colores de tapas** para diferenciar sus productos.
- **Un sistema de apertura práctico** que permite tener las manos libres para servirse.
- **Ahorro de espacio.**

RECIPIENTE 15L
Capacidad de 12kg



RECIPIENTE 40L
Capacidad de 25kg

Recipiente universal 15L
Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
Cubeta 15L				
390	424	280	830 g	BAC023
Tapa 15L				
400	430	10	420 g	BAC023C

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



Recipiente universal 40L
Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
Cubeta 40L				
610	430	450	2130 g	BAC008
Tapa 40L				
720	430	25	850 g	BAC008C

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Carros para recipientes 40L

FABRICACIÓN FRANCESA



DIFERENTES OPCIONES DE ORGANIZACIÓN PARA SUS RECIPIENTES 15 Y 40 LITROS

Scaritech ha diseñado diferentes muebles, carros y mesas para optimizar la ergonomía en el acceso a los ingredientes y ahorrar espacio en su laboratorio. Los recipientes de 40L también se pueden apilar sobre los carros con ruedas CHAR01.

3 x 25 kg de producto es decir 75kg



Altura 148 cm

Carro marrón CHAR01

Carro de acero inoxidable doble para recipientes de 40L (espalda contra espalda)

L mm	Ancho mm	A mm	Código
450	1250	1710	ECH007



Carro de acero inoxidable doble para recipientes de 40L (espalda contra espalda)

L mm	Ancho mm	A mm	Código
975	410	1710	ECH006



Carro resistente reforzado de fibra de vidrio (Ver pág. 19)





Mesa carro de acero inoxidable 2 niveles entrada de 400 mm para recipiente de 15L

L mm	Ancho mm	A mm	Código
460	610	900	ECH4

Carro de acero inoxidable 5 niveles entrada de 400 mm para recipiente de 15L

L mm	Ancho mm	A mm	Código
610	460	1700	ECH003



Mesa dúo con tablero de acero inoxidable o madera

L mm	Ancho mm	A mm	Código
1000	700	920	TAB004B (madera)
1000	700	920	TAB004I (acero inoxidable)

Para cubeta de 15L/10L/5L/9,8L / Ecurridor / ALVEOPIZZ®

Mesa de trabajo con encimera de acero inoxidable o madera para recipiente de 15L

L mm	Ancho mm	A mm	Código
1400	700	900	TAB002I700 (acero inoxidable)
1400	900	900	TAB002I900 (acero inoxidable)
1400	700	900	TAB002B700 (madera)
1400	900	900	TAB002B900 (madera)



ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES

Cubetas multifunción

FABRICACIÓN FRANCESA



ORGANIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO / ALMACENAMIENTO.

Diseñadas para liberar espacio de trabajo al mismo tiempo que se mantienen los utensilios o productos al alcance de la mano. Ideal para el salvado, la organización de los utensilios o el almacenamiento de los ingredientes...



Cubeta multifunción 6,5L Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
540	100	120	700 g	BAM
Tapa para BAM				
540	100			BAMC

Varios colores de tapas disponibles bajo demanda según cantidad mínima

OPCIÓN 1: COLGADA EN EL LADO DEL CARRO



OPCIÓN 2: FIJACIÓN EN LA PARED CON BARRA DE FIJACIÓN INCLUIDA (tornillos no incluidos)



Cubo con abertura para verter 13L

Ø	A mm	Peso	Código
300	280	680 g	BAC012 Blanco / White



Contenedor rectangular para ingredientes 120L

L mm	Ancho mm	A mm	Código
750	400	710	BAC27669



Cubo hemisférico 117L

Ø	A mm	Código
630	690	BAC27668



Plataforma para almacenamiento en el suelo*

L mm	Ancho mm	A mm	Código
600	400	170	PLATF001
800	600	170	PLATF002
1200	400	170	PLATF003



ALMACENAMIENTO DE LAS MASAS E INGREDIENTES
Cubetas multifunción / Cubo / Plataformas / Contenedores



“ Un gran ahorro de tiempo, ya no es necesario esperar horas a que se sequen, estos nuevos bannetones Scaritech son muy resistentes, aptos para el lavavajillas y están disponibles con tapas (lavables en lavavajillas) y adaptadas a cada tamaño. Higiene impecable, ahorro de tiempo y de espacio (son apilables) estos bannetones para mí, sólo tienen ventajas. ”

AR Panadero en
Provence-Alpes-Côte d'Azur (83)



EL «BANNETON» ES UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA LA FERMENTACIÓN DE LA MASA DE PAN.

Nuestros bannetones de plástico garantizan la ventilación de la masa durante la fermentación gracias a su estructura. Aptos para el lavavajillas y muy resistentes, mejoran la higiene de las preparaciones de pan.

PRÁCTICO, HIGIÉNICO, ERGONÓMICO

- Apilable: optimización del espacio.
- Ahorro de tiempo en el secado después del lavado, a diferencia de los bannetones de mimbre.
- Higiene impecable.
- Ultra resistente.



Banneton largo

Dimensiones	Capacidad	Código
Banneton largo		
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	1250 g - 1500 g	055-42
Tapa para banneton largo		
Utilizar con		Código
055-25/055-27/055-29 - Marrón		040-20
055-31/055-33/055-36 - Azul		040-32
055-42 - Verde		040-33



Ultra resistente

Banneton redondo

Dimensiones	Capacidad	Código
Banneton redondo		
Ø 180 x 90 mm	500 g	056-18
Ø 210 x 90 mm	500 g	056-21
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
Tapa para banneton redondo		
Utilizar con		Código
056-18 - Beige		040-25
056-23 & 056-24 - Amarillo		040-30
056-30 - Rojo		040-37



Posibilidad de utilizarse con o sin tapa.



Tapa hidrófuga
Permite evitar que la masa se pegue al banneton





BANNETON DE LANA VIRGEN DE AUSTRALIA

Gracias a nuestro tratamiento antiadherente y antibacteriano aplicado a la lana virgen 100% y su base de polipropileno biodegradable, nuestros bannetones ofrecen una innovación real, haciendo que se beneficie de un importante ahorro de tiempo (desmoldado instantáneo) y de dinero (sin ninguna adición de harina).

Características principales:
100% lana virgen - Tejido textil ventilado y transpirable de 30 micrones -Hidrófugo-
Antiadherente-Antibacteriano-
Base de polipropileno biodegradable. Nuestra gama está compuesta por 2 modelos redondos y alargados de 2 tamaños (500 g y 1 kg).

Banneton largo de lana virgen

Dimensiones	Capacidad	Código
Banneton largo		
280 x 135 x 65 mm	500 g	BLV03
310 x 160 x 80 mm	1000 g	BLV04



Banneton redondo de lana virgen

Dimensiones	Capacidad	Código
Banneton redondo		
Ø 200 x 70 mm	500 g	BLV01
Ø 210 x 110 mm	1000 g	BLV02



La lana utilizada para los bannetones es una lana virgen de Australia, muy pura y blanca, muy fina.

El cerclaje de plástico es totalmente biodegradable.

El tratamiento aplicado es **hidrófugo**. Por ello, la masa no se pega y no es necesario utilizar harina, incluso para las masas muy **hidratadas**.

También es antibacteriana, lo que, acompañado de un mantenimiento adecuado, impide la aparición de moho.

VENTAJAS:

- Necesita muy poco mantenimiento (pañó húmedo / cepillo suave para frotar)
- Material impermeable = ventaja con masas muy hidratadas que no se pegan
- No es necesario utilizar tapas
- El material «respira» de manera uniforme
- Material flexible = se puede retirar la masa fácilmente

“ Panadero desde hace más de 25 años, utilizo los productos Scaritech en mi panadería diariamente. Las tablas de fermentación y las telas son de muy buena calidad sólidos en uso y duraderos en el tiempo. Me sorprendió el tapete de moldeado de lana, es genial, ¡la masa (incluso con masas amarillas) no se pega! Sin necesidad de harina, la limpieza es fácil y rápida. Encuentro una parte mágica en los moldes y corta masas Scaritech, aprecio la diversidad de las formas (rasqueta de media luna, trapezoidal, triangular, rectangular, etc...). Estos se adaptan según cada tarea: para sacar la masa de la cubeta, cortar la masa, formar la masa, rascar el fondo de bol. ”

BM Panadero en
les Hauts de France (59)



Tabla de fermentación / Certificado para contacto alimentario

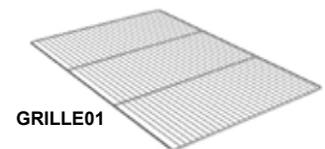
Dimensiones	Color	Peso	Código
600 x 400 x 10 mm	Gris	1,8 kg	PDL002G
600 x 796 x 10 mm	Gris	2,2 kg	PDL003G



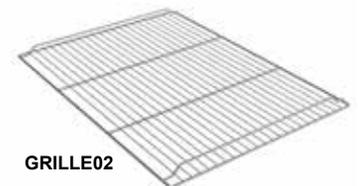
2 TAMAÑOS DISPONIBLES

Rejilla de acero inoxidable

Dimensiones	Código
600 x 400 mm	GRILLE01
800 x 600 mm	GRILLE02
800 x 400 mm	GRILLE03



GRILLE01



GRILLE02

TABLA DE FERMENTACIÓN

- Varios formatos disponibles
- Posibilidad de formatos a medida (consúltenos)
- Muy ligeras (1,8 y 2,2 kg) para una manipulación fácil
- Higiénica (Antimoho)
- Certificación de contacto alimentario
- Fácil de limpiar
- Esquinas redondeadas reforzadas
- Superficie lisa, ahorro de harina



Telas de lino

MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO
Tablas de fermentación / Telas de lino

TELAS DE LINO

Diferentes materiales:

- Tela 100% lino - con dobladillo
- Tela de lino y algodón - con dobladillo - ribete de color
- Tela de lino / algodón / poliéster

Características:

- Antiadherente
- Elimina el enharinado
- Hidrófuga, antimanchas
- Antifúngica
- Impide el desarrollo de moho
- Bacteriostática
- Apta para el contacto alimentario
- Personalizables

TODAS NUESTRAS TELAS TIENEN DOBLADILLO

Nuestras telas están también disponibles en rollo y con corte a medida / consútenos.



TELAS (Todas nuestras telas tienen dobladillo*)		100% LINO	LINO/ALGODÓN/ POLIÉSTER
Ancho	Largo	Código	Código
60 cm	400 cm	-	-
60 cm	100 cm	TC004-100/60	TC004LC-100/60
60 cm	170 cm	TC004-170/60	TC004LC-170/60
60 cm	200 cm	TC004-200/60	TC004LC-200/60
70 cm	100 cm	TC004-100/70	TC004LC-100/70
70 cm	170 cm	TC004-170/70	TC004LC-170/70
70 cm	200 cm	TC004-200/70	TC004LC-200/70

Nuestras telas están también disponibles en rollo y con corte a medida. No dude en consultarnos.



Personalización de sus telas en nuestros talleres.



Tela de lino / algodón / poliéster: automantenimiento o lavable a máquina. Dobladillo en los dos extremos
Ribete de color: ideal para distinguir sus masas orgánicas.
2 anchos disponibles: 60 y 70 cm



Paño con dobladillo 600x400 mm*
 Antiadherente - antifúngica - elimina el enharinado
 hidrófuga, antimanchas - inhibe el desarrollo de moho - bacteriostática - apta para el contacto alimentario

Código
TO002

Nuestras telas están también disponibles en rollo y con corte a medida / consútenos.



MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO

Tablas de fermentación y tapetes de moldeado

FABRICACIÓN FRANCESA

Tablas de fermentación de haya maciza



Tabla de fermentación - Haya maciza

Dimensiones	Peso	Código
600 x 100 mm	173 g	MAG037
700 x 100 mm	224 g	MAG038

Tapete de cocción de silicona



Tapete de cocción de silicona, **utilizable tanto en caliente como en frío en sustitución del papel de cocción desechable.**

Tapete de cocción de silicona

L mm	A mm	Código
585	385	TC001



TAPETE DE COCCIÓN DE SILICONA

- Multifunción: sirve de soporte de cocción, refrigeración, congelación, ultracongelación...
- Excelentes propiedades antiadherentes para un despegado fácil de los pasteles.
- Tapete totalmente plano, sin soldadura: pasteles con resultado visual impecable.
- Silicona de alta calidad: resistencia muy alta tanto al calor como al frío (de -40°C a +250°C).
- Tapete diseñado para un uso intensivo.
- Tapete sostenible: reutilizable casi 1000 veces a alta temperatura.
- Tamaños disponibles: 58,5x38,5cm /62 x 42cm.
- Limpieza: Lavavajillas
- Personalizable – impresión de su logotipo

TAPETE DE FERMENTACIÓN



Tapete de fermentación*

Dimensiones	Código
60 x 40 cm	TF001S
60 x 50 cm	TF002S
70 x 50 cm	TF003S
80 x 50 cm	TF004S
90 x 50 cm	TF005S
110 x 70 cm	TF006S
120 x 75 cm	TF007S
60 x 80 cm	TF008S

TAPETE DE FERMENTACIÓN

- Fermentación más fácil: la masa no se pega a la tela.
- Ahorro de harina (no es necesario enharinar el tapete)
- Reverso de silicona, adherencia a la encimera.
- Limpieza fácil
- Tela fina y flexible
- Dimensiones: 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.
- Personalizable – impresión de su logotipo

- **Parte superior de lana**
la masa no se pega a la tela...



MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO
Tablas de fermentación y tapetes de moldeado



Lo mejor del producto: Para una mayor adherencia le recomendamos pasar una esponja húmeda por debajo del tapete y sobre la mesa.



Ventajas:

- Apto para el contacto alimentario
- Mayor adherencia a la encimera
- Fácil mantenimiento: (Rascar la superficie con una rasqueta de plástico y/o paño húmedo, posibilidad de meter en la lavadora, en programa rápido de 15 min, en frío y sin detergente).
- 100% lana virgen de Australia sin mulesing
- Aireado (textil de 30 micrones)
- Secado rápido
- Perfecta para las masas muy hidratadas (+90%)
- Bordes reforzados por una costura para evitar que se deshilache
- Hidrófuga, para impedir que la masa se pegue.
- Antibacteriana



MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO

Rasquetas, corta masas

FABRICACIÓN FRANCESA



¡PARA CADA ESPECIALIDAD SU HERRAMIENTA!

La rasqueta se adapta a cada especialidad. El agarre es fácil y eficaz.

Nuestras rasquetas se fabrican en Francia y se ofrecen en todos nuestros colores disponibles. (color personalizable bajo demanda a partir de 1000 piezas)



Rasqueta rectangular

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
150 x 95 mm	23 g	CO002

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima

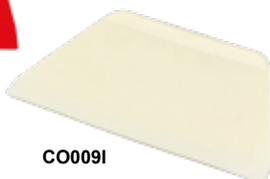
Rasqueta trapezoidal para extraer

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
Rasqueta trapezoidal		
135 x 100 mm	26 g	CO006
Rasqueta grande trapezoidal		
212 x 128 mm	38 g	CO009I



CO006



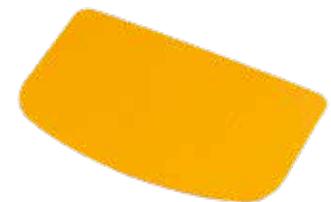
CO009I

Rasqueta de media luna

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
Rasqueta de media luna flexible		
155 x 120 mm	26 g	CO001
Rasqueta de media luna rígida		
155 x 120 mm	26 g	CO001RIGIDE

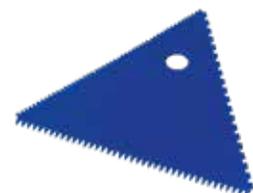
Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



Rasqueta triangular

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
200 x 200 x 200 mm	36 g	CO008



Rasqueta en forma de judía

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
145 x 85 mm	18 g	CO005
Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima		



Corta masas de plástico

Polipropileno

Dimensiones	Peso	Código
120 x 100 mm	15 g	CP009BLC
Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima		



Cepillo para harina - Madera en bruto y seda blanca

Código
BR001 - Cepillo recto
BR002 - Semicircular



Corta masas de acero inoxidable con mango de plástico*

Dimensiones	Peso	Código
115 x 115 x 27 mm	100 g	CP003 - Cuadrada dura
115 x 113 x 25 mm	100 g	CP004 - Redonda flexible



Cepillo para harina de plástico HACCP cerdas azules*

Código
BR005 - cepillo con mango
BR003



MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO

Pequeños utensilios de laboratorio



Botes dosificadores - Con graduaciones

Polipropileno PPH

Capacidad	Código
1 L	PO001.2
2 L	PO002.2
3 L	PO003.2
5 L	PO005



Pinzas hoja de roble

Dimensiones	Peso	Código
300 x 90 x 35mm	145 g	PI013



Cono de papel de horno

(lote de 1000 hojas en blíster)

Dimensiones	Código
220 x 320 mm	MAG022-1000



Guantes para horno de alta calidad

Exterior de cuero y Kevlar*

Código
S8833P



Resistencia:
15 segundos a 350°C

Espátula ABS 35 cm

Espátula con rasqueta de goma y mango de ABS

Dimensiones	Peso	Código
350 mm	-	MA008



Pincel HACCP mango y cerdas azules

Polipropileno - acero inoxidable - T° máx. 140°C

Dimensiones	Peso	Código
210 x 35 x 2 mm	36 g	PI005



Paleta de aluminio

Capacidad	Peso	Código
1 kg	250 g	PL002F1
2 kg	490 g	PL002F2

PL002F2



PL002F1

Espátula de plástico de 30 cm blanca

Dimensiones	Peso	Código
300 x 50 mm	54 g	SP004B



Temporizador digital

Dimensiones	Peso	Código
83 x 70 x 29 mm	70 g	MI006
55 x 36 x 88 mm	55 g	MI007



Termómetro digital con sonda

Pantalla LCD - Medición -50°C a +300°C - sonda de 10 cm

Dimensiones	Peso	Código
165 x 30 x 22 mm	50 g	TH001



Termómetro láser - Pantalla LCD

Medición -32°C a +420°C - Infrarrojos

Dimensiones	Peso	Código
200 x 70 x 50 mm	363 g	TH004N



Termómetro láser - Pantalla LCD

Medición -50°C a +550°C - Infrarrojos

Dimensiones	Peso	Código
150 x 80 x 40 mm	273 g	TH004NR



Termómetro digital con sonda*

Pantalla LCD - Mediciones -50°C a +300°C
Sonda de 12 cm - Impermeable

Dimensiones	Peso	Código
280 x 39 x 49mm	113g	TH007

*hasta agotar existencias



PINZA - PA220

- Cierre: 220 mm
- Colores disponibles:



PINZA - PA100

- Cierre: 100 mm
- Existe en modelo detectable
- Colores disponibles:



PINZA - PA100

Buena conservación de los productos garantizada. Protección contra contaminaciones exógenas, insectos, secado, polvo y olores sellando firmemente las bolsas.

Distribución óptima de la carga durante el transporte.

Personalización con la impresión de un logotipo.



PINZA - PA150

- Cierre: 150 mm
- Colores disponibles:



Baglip PRO

Dimensiones	Peso	Código
410 x 50 x 125 mm	475 g	TRAG01



Lote de 3 cuencos de acero inoxidable con tapas transparentes y fondo de goma*

Dimensiones	Peso	Código
ø16cm/1L ø20cm/2,5L ø24cm/4,5L	1787 g	BA008

*hasta agotar existencias



Báscula blanca 10 kg
Plataforma de cristal de 3 mm
Alta precisión

Dimensiones	Peso	Código
210 x 160 x 19	720 g	EK9145



MATERIAL DE PANADERÍA Y LABORATORIO
Pequeños utensilios de laboratorio



“ «Un desmoldado rápido y fácil sin añadir materia grasa, no se rayan, irrompibles y muy fáciles de limpiar, ¡estos moldes son realmente increíbles! Las formas se adaptan bien a bollos, pasteles, tartas, galletas... Me gusta la gran elección de esta gama de moldes» ”

FG – Panadero repastero
Finistère (29)



UNA NUEVA GENERACIÓN DE MOLDES DE COCCIÓN

La gama de moldes de polímero está compuesta con un material composite de alta tecnología desarrollado en colaboración con la NASA.

Estos nuevos moldes de cocción son 3 veces más ligeros que los utensilios de cocción de metal, no se oxidan y también son mucho más higiénicos.

Este material composite innovador está certificado por la agencia de seguridad alimentaria europea, así como por la Food and Drug Administration (FDA) en Estados Unidos.

VENTAJAS:

- Irrompibles, resistentes a los arañazos, permiten una cocción homogénea.
- Diseño innovador, desmoldado fácil (se puede utilizar sin materias grasas).
- Se pueden guardar en el frigorífico y en el congelador.
- Aptos para lavavajillas, microondas.
- Reciclables

Formas de migas de pan, pastel y brioche

Dimensiones	Capacidad	Código
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



Tartera lisa

Dimensiones	Capacidad	Código
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



Tartera acanalada

Dimensiones	Capacidad	Código
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



Formas de galleta redonda

Dimensiones	Capacidad	Código
Ø280/50 mm	12 pers.	B1102
Ø250/50 mm	10 pers.	B1103
Ø235/50mm	8 pers.	B1104
Ø200/50 mm	6 pers.	B1105
Ø180/50 mm	4 pers.	B1106



Formas de galleta redonda bretona

Dimensiones	Capacidad	Código
Ø180/50 mm	4 pers.	BI006



Formas de galleta en cilindro

Dimensiones	Código
Ø15/125 mm	RO0015
Ø30/125mm	RO0030



Formas de galleta de corazón

Dimensiones	Código
140 x 80 mm	HF001
180 x 80 mm	HF002
270 x 80 mm	HF003



Formas de galleta de cuerno

Dimensiones	Código
Ø35/135mm	H0001



Molde para MUFFINS

Dimensiones	Código
320 x 320 x 50 mm	MUFFIN



Recipiente para microondas

Dimensiones	Capacidad	Código
Ø180/50 mm	1,5 L	MI001



Formas de galleta cuadrada

Dimensiones	Capacidad	Código
166 x 166 x 50 mm	4 pers.	SQ006



*Temperatura de uso máx. de los moldes: 250°C
No se estropea en el horno.*



GAMA BIO

**Hasta agotar existencias.*

Disponible bajo demanda según volumen, contacte con su comercial para más información.

“ Preocupado por una agricultura respetuosa con el medio ambiente y sin productos químicos, decidí cambiar una parte de mi producción a las antiguas harinas orgánicas. Gracias a la gama de productos de identificación bio de Scaritech, he podido acondicionar fácilmente un espacio dedicado en mi panadería. Sin confusión ni mezcla posible. ”

DV Panadero
Auvergne-Rhône-Alpes (07)

GAMA BIO

Scaritech ha diseñado una gama específica BIO para que pueda identificar claramente y utilizar las herramientas destinadas a su producción BIO.

Grignette® Verde

Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa de 10 / caja de 500 piezas	GR2002BIO



Rasqueta de media luna flexible Polietileno

Dimensiones	Peso	Código
155 x 120 mm	26 g	CO001VBIO



Corta masas de plástico Polietileno

Dimensiones	Peso	Código
120 x 100 mm	15 g	CP009VBIO



Termómetro digital con sonda Pantalla LCD - Medición -50°C a +300°C sonda de 12 cm - impermeable

Dimensiones	Peso	Código
280 x 39 x 49 mm	113 g	TH007BIO



Tabla de fermentación Haya maciza

Dimensiones	Código
600 x 100 mm	MAG037BIO



Soporte de cuchillas magnético (Imán)

Dimensiones	Código
85 x 85 mm	GR005VBIO



Rasqueta trapezoidal Polietileno

Dimensiones	Peso	Código
216 x 128 mm	-	CO009VBIO



Pinza para bolsa

Código
PA100V



Pala de plástico verde para harina 1 kg

Polietileno

Dimensiones	Peso	Código
345 x 140 x 85 mm	15 g	PL004F1VBIO



Tela

Lino y algodón - con dobladillo - ribete de color

Dimensiones	Código
170 x 60 cm	TC004LC-170/60BIO



Cubeta rectangular para divisora tradicional (20L)

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta					
530	410	140	20L	1150 g	BAC001VBIO
Tapa					
520	410	29	-	400 g	BAC006VBIO



Cubeta redonda para divisora tradicional (19L)

Ø	A mm	Capacidad	Peso	Código
480	165	19L	1010 g	BAC004VBIO



Cepillo para harina

Código
Cepillo para harina semicircular
BR002BIO
BR002BIO Cepillo para harina de plástico
BR005BIO



Contenedor universal 40L

Polipropileno - Fabricación francesa

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta 40L					
450	610	450	40L	2130 g	BAC008V
Tapa 40L					
740	430	24	-	850 g	BAC008CVBIO



Recipiente universal 15L

Polipropileno - Fabricación francesa

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta 15L					
440	400	280	15L	800 g	BAC023V
Tapa 15L					
400	430	24	-	450 g	BAC023CVBIO



Cubeta para divisora formadora (10L)

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta					
600	400	75	10L	680 g	BAC016VBIO
Tapa					
600	400	29	-	300 g	BAC015VBIO



Cubeta multifunción 6,5L con tapa

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
540	100	120	6,5L	700 g	BAMCVBIO



Banneton largo

Dimensiones	Capacidad	Código
Cubeta		
245 x 135 x 87 mm	500 g	055-25V



GAMA DETECTABLE

**Hasta agotar existencias.*

Disponible bajo demanda según volumen, contacte con su comercial para más información.

“ Como fabricante industrial de pan y repostería, utilizamos habitualmente los productos de la gama detectable Scaritech. Las normas de seguridad alimentaria, higiene y detectabilidad son esenciales para nosotros. La gama detectable de Scaritech cumple perfectamente todos estos criterios. Está presente desde hace mucho tiempo en toda nuestra cadena de producción. ”

JS Responsable de la línea de producción de pan (Alemania)



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con la gama detectable, elimine el riesgo de contaminación por cuerpos extraños.

Los contaminantes físicos pueden dañar sus equipos y provocar lesiones.

Los contaminantes físicos pueden dañar sus equipos y provocar lesiones. El medio más seguro para eliminar cualquier riesgo es utilizar productos detectables para metales y visibles con rayos X en todas las zonas de preparación de sus productos. Nuestra gama de productos está diseñada para ello con un polímero único y patentado que contiene el mayor nivel de aditivo detectable.

Este material detectable también es muy resistente y está aprobado para el contacto alimentario por la UE y la FDA (Food and Drug Administration).

Grignette® Verde detectable

Dimensiones	Envasado	Código
145 x 12 mm	Bolsa de 10 / caja de 500 piezas	DETGR2002



Grignette® Amarilla detectable

Dimensiones	Envasado	Código
130 x 260 mm	Bolsa de 10 / caja de 250 piezas	DETGR1067



Scarilame® detectable para kit Solo / Duo / Trio + Soporte Scarilame®

Dimensiones	Envasado	Código
75 x 12 mm	Bolsa de 50	DETSKA2138S50
97 x 12 mm	Bolsa de 50	DETSKA2138C



Grignette® Violeta detectable

Dimensiones	Envasado	Código
115 x 12 mm	Bolsa de 10	DETGR2008



Rasqueta de media luna detectable

Dimensiones	Peso	Código
Rasqueta de media luna flexible		
155 x 120 mm	29 g	DETCO001



Rasqueta trapezoidal detectable

Dimensiones	Peso	Código
Rasqueta grande trapezoidal detectable		
216 x 128 mm	-	DETCO009



Cubeta detectable rectangular para divisora tradicional

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta detectable					
530	410	140	20L	1150 g	DETBA001
Tapa detectable					
520	410	29	20L	400 g	DETBA006

Cubeta detectable para divisora formadora

L mm	Ancho mm	A mm	Capacidad	Peso	Código
Cubeta detectable					
600	400	75	10L	680 g	DETBA016
Tapa detectable					
600	400	29	10L	300 g	DETBA015



Bote dosificador detectable

Capacidad	Peso	Código
1 L	108 g	DTM0847
2 L	197 g	DTM0848



Bolígrafo detectable

Código
DETSTY1 (NO RETRÁCTIL)
DETSTY2 (RETRÁCTIL)



Paleta para harina detectable

Capacidad	Peso	Código
1 kg	107 g	DTM0942



Abridor de bolsa detectable

Código
DTM0317



Pinza para bolsa detectable

Código
PA100FD



Cepillo para harina detectable

Capacidad	Peso	Código
320 x 75 x 35 mm	206 g	DTMRS490



Corta masas de plástico detectable

Dimensiones	Peso	Código
Rasqueta de media luna flexible		
120 x 100 mm	-	DETCP009



Corta masas de acero inoxidable mango de plástico

Dimensiones	Peso	Código
120 x 100 mm	400 g	DTM0840



Rasqueta rectangular detectable

Dimensiones	Peso	Código
160 x 103 x 1,85 mm	23g	DTM0817





Placa ALVEOPIZZ®

Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Ø Alveolos	Peso	Código
Alveopizz® 11 Alveolos					
600	400	60	115 mm	750 g	ALVEO
Tapa Alveopizz®					
600	400	29	-	300 g	BAC015



ALVEO1

Tapa de dos posiciones
BAC015



Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



ALMACENAMIENTO HIGIÉNICO Y PRÁCTICO DE MASAS PARA PIZZA

Ventajas:

- 11 bolas de masa de 200 a 350 g / 24 bolas de masa de 100 a 175 g
- Conservación de la forma de la masa
- Separación de las bolas de masa (no se pegan unas con las otras)
- Sin formación de corteza
- La masa permanece gasificada
- Fermentación controlada (no hay evaporación de agua)
- Bloqueo eficaz de la masa
- Excelente maduración de la masa
- Ahorro de tiempo y espacio
- Bolsa / film plástico que facilita el desmoldado y evita la formación de corteza en la masa

3 colores

Las placas ALVEOPIZZ® están disponibles en tres colores, que permiten distinguir rápidamente la producción almacenada para cada día.

Práctico

Las placas ALVEOPIZZ® se adaptan a todos los carros existentes de acceso de 400 o 600 mm (separación de las guías de 90 mm) y permiten el almacenamiento de 11 bolas de masa de 200 a 350 g.

Caja de fondo plano

L mm	Ancho mm	A mm	Código
600	400	70	CAISSE003



ESCURRIR, DESCONGELAR Y ALMACENAR

La cubeta escurridora permite la evacuación rápida de los líquidos presentes en los alimentos en conserva o descongelados (agua, jugo, sirope). Su capacidad es de 8 litros. Se adapta a la cubeta Scaritech de 10 litros permitiendo la recogida de los jugos.

Práctica / Apilable

Las cubetas escurridoras se adaptan a todos los carros y mesas de 400 o 600 mm (separación de la guía de 90 mm) y permiten apilar y almacenar de forma higiénica en cámara fría los alimentos, gracias a una tapa hermética de 600 x 400 mm.

Higiénica

Material liso y no poroso, de esquinas redondeadas, las cubetas escurridoras son fáciles de limpiar y aptas para el lavavajillas.

Robusta

Las bandejas escurridoras, de polipropileno reforzado de fibra de vidrio, son irrompibles, no se deforman y soportan temperaturas de -40° a +70°.

Identificar sus productos

4 colores disponibles le permiten identificar rápidamente su producción.

Cubeta escurridora 10L

Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
Cubeta escurridora 10L				
600	400	60	680 g	BAC003
Cubeta 10L				
600	400	75	680 g	BAC016
Tapa para cubeta 10L				
600	400	29	300 g	BAC015

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



Cubeta escurridora 5L

Polipropileno

L mm	Ancho mm	A mm	Peso	Código
Cubeta escurridora 5L				
400	300	80	400 g	BAC030
Cubeta 5L				
400	300	75	450 g	BAC031
Tapa para cubeta 5L				
400	300	29	250 g	BAC032

Varios colores disponibles bajo demanda según cantidad mínima



SNACKING

Kikooop / Higiene



Carro de acero inoxidable
16 niveles
entrada de 400 mm
Ref.: ECH002



“ ¡El Kikoop ha revolucionado nuestra forma de trabajar! Es la herramienta ideal para cortar de forma rápida y limpia los panes para bocadillos. Ya no hay riesgo de corte y con un gran ritmo de corte, ¡la preparación de nuestros bocadillos nunca ha sido tan fácil y rápida! Incluso se puede elegir el estilo de corte, así como distintas alturas de corte. Ligero y compacto, también lo utilizo en los puestos o en mi camión de comida en la playa, sin necesidad de enchufarlo, funciona en todas partes. ”

EL – Gerente de Bolería y camión de comida - Landès (40)


Cortador para bocadillos Kikoop® «Cocori»

Dimensiones	Peso	Código
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP01V2



Ideal para el corte en formato de media baguette
 Entrada de pan: (L) 80 x (H) 60 mm

Cortador para bocadillos Kikoop® «Blanco»

Dimensiones	Peso	Código
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP02



Ideal para el corte en formato de media baguette
 Entrada de pan: (L) 80 x (H) 60 mm

USO:

- Corte neto del pan y de la miga
- Ajuste fácil de la cuchilla
- 2 tipos de corte: completo o con bisagra
- 3 alturas de corte: 1,8 - 2,2 - 2,6 cm
- Permite cortar panes de una altura hasta: 5 cm y largo: 8 cm
- Rapidez y ritmo durante el corte

SEGURIDAD E HIGIENE:

- No es necesario utilizar cuchillo ni guantes anticorte
- Sin contacto directo con la cuchilla (cristal de protección)
- Polietileno alimentario de alta densidad y cuchilla de acero inoxidable no divisible

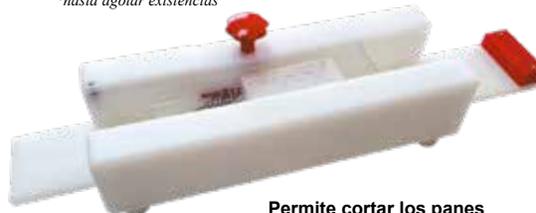
ERGONOMÍA:

- Compacto, fácil de guardar (580 x 160 x 110 mm)
- Estable gracias a su peso (4,1 kg) y sus patines antideslizantes
- Cambio fácil de la cuchilla
- 1 cuchilla de recambio incluida

Cortador para bocadillos Kikoop® «S»*

Dimensiones	Peso	Código
580 x 140 x 110 mm	3,2 kg	KIKOOP02S

*hasta agotar existencias



Permite cortar los panes y repostería de pequeños diámetros (bollos, bocadillo, masa bretzel...)
 Entrada de pan: (L) 60 x (H) 45 mm

Cortador para bocadillos Kikoop® «XL»*

Dimensiones	Peso	Código
580 x 200 x 120 mm	4,5 kg	KIKOOP02XL

*hasta agotar existencias



Ideal para el corte de panes / baguettes de gran tamaño
 Entrada de pan: (L) 115 x (H) 70 mm
 4 alturas de corte: 1,2 - 1,6 - 2 - 2,6 cm
 3 alturas de cristal para distintas alturas de panes

Caja de cuchillas para Kikoop®

Dimensiones	Peso	Código
Cuchillas para cortador Kikoop® Estándar - lote de 5		
125 x 22 mm	0,137 kg	KIKOOP03
Cuchillas para cortador Kikoop® XL - lote de 3		
170 x 22 mm	0,147 kg	KIKOOP04



Guante higiénico

Guante higiénico para manipulación alimentaria*

Envasado	Código
Soporte de mostrador	
Simple	CLEAN001
Doble	CLEAN002* *hasta agotar existencias
Soporte polivalente	
Simple	CLEAN003
Doble	CLEAN004



VIDEO DEMOSTRACION GUANTE HIGIENICO



GUANTE HIGIENICO Y SOPORTE PARA MANIPULACIÓN ALIMENTARIA

Muy conscientes por respetar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, le proponemos descubrir un sistema ideal para todas sus manipulaciones alimentarias en panaderías, pastelerías.

Bolsa de guantes higiénicos para manipulación alimentaria*

Envasado	Código
Guante higiénico	
Bolsa de 100	CLEAN005
Guante higiénico de 3 dedos	
Bolsa de 100	CLEAN006



LA CAJA SIMPLE CONTIENE:

- 1 soporte con imán plexiglás
- 1 brazaletes
- 4 guantes

LA CAJA DOBLE CONTIENE:

- 2 soportes con imán plexiglás
- 2 brazaletes
- 8 guantes





SCARITECH INTERNATIONAL
Sede social / Head office:
Rue Georges Besse
F-90000 BELFORT (FRANCIA)
Telf.: (+33) 3 84 21 83 40
www.scaritech.com
contact@scaritech.com
SAS con capital de 500 000€
SIRET 435 011 473 000 12



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



CONTACTOS



PEDIDOS FRANCIA:

Responsible comercial
Comercial de Industria GMS y Grandes cuentas
Cindy LERCH - NUSSBAUM
Telf.: 06 03 63 69 96
cindy.nussbaum@scaritech.com

Comercial - Distribuidor y Grandes cuentas
Léa GRIETTE
Telf.: 06 13 12 19 56
lea.griette@scaritech.com

**Comercial de la Industria harinera
y Exportación DACH**
Thomas MEICHEL
Telf.: +33 (0)6 11 25 36 41
thomas.meichel@scaritech.com

Departamento de exportación
Charlyne BOURION
Telf.: (+33) 7 85 68 47 76
charlyne.bourion@scaritech.com

**PEDIDOS ESPAÑA:
SCARITECH IBERICA**

Responsible comercial España y América Latina
Francis FARGUES
Telf.: (+34) 660 455 896
Telf.: (+34) 93.476.11.28
francis.fargues@scaritech.com



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

CONDICIONES GENERALES DE VENTA - PROFESIONALES
(Aplicable a partir del 23/02/2024)

1.ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las presentes Condiciones Generales de Venta (en adelante «CGV») constituyen la única base de la relación comercial entre las partes.

Tienen por objeto definir las condiciones en las que la empresa SCARITECH, inscrita en el Registro mercantil de BELFORT con el número 435 011 473 (en adelante, el «Vendedor») suministra a los compradores profesionales (en adelante, los «Compradores» o el «Comprador») que lo soliciten, productos de equipamiento de panadería y diversos artículos promocionales (en adelante, los «Productos»).

Todos los pedidos de Productos implican la aceptación por parte del Comprador de las presentes CGV.

Estas CGV se aplican con exclusión de las aplicables a otros canales de distribución o comercialización de los Productos del Vendedor.

Las CGV se aplican sin restricción ni reserva a todas las ventas realizadas por el Vendedor a Compradores de la misma categoría, independientemente de las cláusulas que puedan figurar en los documentos del Comprador y, en particular, en sus condiciones generales de compra.

De conformidad con la normativa vigente, las presentes CGV se comunican sistemáticamente a todo Comprador que lo solicite, para permitirle realizar un pedido al Vendedor.

El Vendedor se reserva el derecho de derogar determinadas cláusulas de las presentes CGV, en función de las negociaciones llevadas a cabo con el Comprador, mediante la redacción de condiciones particulares de venta.

El Vendedor se reserva la posibilidad de modificar sus CGV en cualquier momento. En este caso, las condiciones aplicables serán las vigentes en la fecha del pedido por parte del Comprador.

2.DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

La elección y compra de un Producto son responsabilidad exclusiva del Comprador.

Los productos se ofrecen hasta fin de existencias disponibles.

La información contenida en la documentación del Vendedor se facilita a título meramente informativo y puede ser revisada en cualquier momento. El Vendedor tiene derecho a realizar los cambios que considere necesarios.

Los Productos se describen y presentan en la documentación del Vendedor con la mayor exactitud posible. No obstante, el Vendedor no se hace responsable de los errores u omisiones de esta presentación.

Las fotografías de los Productos no son contractuales.

3.PEDIDOS

Todos los pedidos deberán realizarse por escrito, en su caso mediante una hoja de pedido debidamente firmada por el Comprador y enviada por correo electrónico. Los pedidos telefónicos o verbales deben confirmarse por escrito.

Las ventas solo estarán completas y serán vinculantes para el Vendedor tras la aceptación expresa y por escrito por parte del Vendedor del pedido del Comprador, materializada por cualquier medio y, en particular, mediante el envío de un correo electrónico de confirmación.

La venta no se considerará definitiva hasta que el Vendedor haya recibido el precio íntegro.

4.ENVIÓ Y TRANSPORTE – TRANSFERENCIA DE RIESGOS

Los productos se entregan en todo el mundo.

Las entregas se realizan del siguiente modo:

-Francia metropolitana: portes pagados a partir de 1000 euros, impuestos no incluidos. Por debajo de esta cantidad, se añadirán los costes logísticos. El importe de estos costes se acordará caso por caso, en función de la naturaleza específica del pedido y de los contratos definidos de antemano con el cliente.

-Exportaciones: gastos de transporte no incluidos

El Comprador deberá tener en cuenta las unidades de embalaje comunicadas previamente por el Vendedor.

Los Productos adquiridos por el Comprador se entregarán en el plazo acordado, sujeto, en su caso, a que el pago se haya liquidado en la fecha de entrega, o a que el Comprador haya otorgado alguna garantía.

El plazo de entrega no constituye un plazo estricto y el Vendedor no podrá ser considerado responsable ante el Comprador en caso de retraso en la entrega. El Comprador indicará al Vendedor si acepta los remanentes en el caso de una entrega parcial.

En cualquier caso, el Vendedor no podrá ser considerado responsable en caso de retraso o suspensión de la entrega imputable al Comprador o en caso de incumplimiento de sus propias obligaciones por parte del Comprador o debido a un tercero o en caso de fuerza mayor.

El destinatario debe comprobar el estado de los Productos, incluso enviados CON PORTES PAGADOS, en el momento de la entrega, incluso si el embalaje está en buen estado, y poner las reclamaciones necesarias ante el transportista en caso de pérdida o deterioro en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas.

En caso de pérdida y/o deterioro notificados, el Comprador deberá especificarlo en el albarán de entrega, que deberá estar firmado y sellado, y confirmarlo por carta certificada con acuse de recibo al transportista en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas. Además de cualquier recurso contra el transportista, el Vendedor debe ser notificado por escrito de cualquier pérdida y/o daño en un plazo de tres (3) días. No se aceptará la devolución de la mercancía sin el acuerdo formal previo del Vendedor, ni en caso de incumplimiento del procedimiento descrito anteriormente.

5.PRECIOS – DESCUENTOS Y REBAJAS

5.1.

Nuestros precios se expresan en euros, sin incluir los impuestos al tipo vigente el día del pedido (mercancía embalada), sin incluir los gastos de transporte, que pueden facturarse adicionalmente, y sin incluir los gastos de aduana y seguro, que pueden facturarse adicionalmente.

El Vendedor se reserva el derecho de modificar sus precios en cualquier momento, pero se compromete a aplicar los precios en vigor en el momento del pedido, bajo reserva de la disponibilidad en esa fecha.

En caso de creación o modificación, al alza o a la baja, de uno o varios impuestos o contribuciones, en particular medioambientales, esta modificación podrá reflejarse en el precio de venta de los Productos para futuros pedidos.

5.2.

El Comprador podrá beneficiarse de descuentos y rebajas que podrán figurar en los precios negociados con el Vendedor, en función de las cantidades compradas o entregadas por el Vendedor en una sola vez y un único lugar, o de la regularidad de sus pedidos.

6.RESERVA DE PROPIEDAD

NOS RESERVAMOS LA PROPIEDAD DE LAS MERCANCIAS SOLICITADAS A NUESTRA EMPRESA HASTA EL PAGO ÍNTEGRO Y EFECTIVO DEL PRECIO POR EL COMPRADOR. ESTA RESERVA DE PROPIEDAD PERMITE A NUESTRA EMPRESA RECUPERAR LA POSESIÓN DE DICHAS MERCANCIAS. LA TRANSFERENCIA DE PROPIEDAD SOLO TENDRÁ LUGAR UNA VEZ QUE SE HAYA ABONADO EL PRECIO EFECTIVO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA FECHA DE ENTREGA DE DICHAS MERCANCIAS.

EN CASO DE PAGO A PLAZOS, EL IMPAGO DE CUALQUIERA DE LOS PLAZOS PUEDE DAR LUGAR A LA RECLAMACIÓN DE LAS MERCANCIAS.

EN CASO DE QUE NUESTRA EMPRESA SE VIERA OBLIGADA A EJERCER SU DERECHO DE RECLAMACIÓN CONFORME A LA PRESENTE CLÁUSULA DE RESERVA DE PROPIEDAD, LA DEVOLUCIÓN DE LAS MERCANCIAS DE NUESTRA EMPRESA SERÁ POR CUENTA Y RIESGO EXCLUSIVOS DEL COMPRADOR.

DE IGUAL MANERA, EN CASO DE IMPAGO DEL PRECIO, CUALQUIER ANTICIPO PAGADO POR EL COMPRADOR QUEDARÁ EN PROPIEDAD DE NUESTRA EMPRESA EN CONCEPTO DE INDEMNIZACIÓN FIJA, SIN PERJUICIO DE CUALESQUIERA OTRAS ACCIONES QUE EL VENDEDOR PUEDA EJECUTAR CONTRA EL COMPRADOR POR ESTE CONCEPTO.

SE PROHIBE AL COMPRADOR CUALQUIER TRANSFORMACIÓN, INCORPORACIÓN O MONTAJE DE LA MERCANCÍA ANTES DE HABERLA PAGADO ÍNTEGRAMENTE. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA DISPOSICIÓN, NUESTRA EMPRESA PODRÁ EJERCER DE FORMA INMEDIATA SU DERECHO DE RECLAMACIÓN SOBRE LAS MERCANCIAS AÚN EN EL ESTADO. EN CASO DE VENTA DE NUESTROS PRODUCTOS A UN SUBCOMPRADOR, EL DERECHO DE PROPIEDAD SE TRASLADARÁ AL PRECIO DE REVENTA. EL COMPRADOR ASUMIRÁ LOS RIESGOS DE PÉRDIDA Y DETERIORO DE LAS MERCANCIAS VENDIDAS DE LAS QUE NO ES PROPIETARIO, ASÍ COMO DE LOS DAÑOS QUE PUDIERAN OCASIONAR POR LA POSESIÓN DE LAS MISMAS. COMO CONSECUENCIA, SE COMPROMETE A SUSCRIBIR, EN BENEFICIO DE NUESTRA EMPRESA, UNA PÓLIZA DE SEGUROS QUE GARANTICE LOS RIESGOS DE RESPONSABILIDAD CIVIL, ASÍ COMO LA PÉRDIDA, ROBO, DETERIORO O DESTRUCCIÓN DE LA MERCANCÍA VENDIDA POR CASO FORTUITO, Y A PAGAR LAS PRIMAS CORRESPONDIENTES HASTA EL PAGO ÍNTEGRO DEL PRECIO. DE OCURRIR EL EVENTO CORRESPONDIENTE, LA INDEMNIZACIÓN DEL SEGURO SE ADQUIERE ÍNTEGRAMENTE DE NUESTRA EMPRESA Y SE DEDUCIRÁ DE LA PARTE DEL PRECIO RESTANTE DEBIDO.

7.CONDICIONES Y MODALIDADES DE PAGO

7.1.

Salvo acuerdo contrario, nuestras entregas se abonarán de la siguiente forma:

1/ Para el primer pedido: pago mediante cheque, transferencia bancaria o tarjeta de crédito antes del envío de la mercancía.

2/ Para los siguientes pedidos:

Se abrirá una cuenta para los Compradores después de que hayan enviado una carta con membrete indicando sus referencias bancarias y comerciales y un certificado de titularidad bancaria.

El plazo de pago es de treinta (30) días a final de mes a partir de la fecha de emisión de la factura.

3/ No habrá descuento por pronto pago.

El Vendedor puede solicitar al Comprador una señal en el momento de realizar el pedido. En caso de señal, el saldo del precio se abonará de acuerdo con las condiciones establecidas anteriormente.

Los métodos de pago que se pueden utilizar son: cheque, transferencia y tarjeta de crédito.

Los pagos efectuados por el Comprador no se considerarán definitivos hasta que el Vendedor haya recibido efectivamente las sumas debidas.

7.2.Cambios en la situación financiera del cliente:

Si el crédito del Comprador se agota o si existen dudas sobre la solvencia de un Comprador, el Vendedor se reserva el derecho, incluso después del envío parcial de un pedido, de exigir al Comprador las garantías que considere oportunas para la correcta ejecución de los compromisos adquiridos. La negativa a hacerlo da derecho al Vendedor a anular total o parcialmente el pedido.

7.3.

En caso de demora en el pago y de pago de las sumas debidas por el Comprador fuera del plazo de pago, y después de la fecha de pago que figura en la factura enviada al Comprador, se devengarán automáticamente y de pleno derecho a favor del Vendedor, sin formalidad ni aviso formal previo, penalizaciones por demora calculadas al tipo del Banco Central Europeo más 10 puntos calculados pro rata temporis sobre el importe con impuestos incluidos que figuran en dicha factura.

La demora en el pago también dará lugar al pago inmediato de todas las sumas adeudadas, sin perjuicio de cualquier otra acción que el Vendedor pueda tener derecho a emprender contra el Comprador a este respecto.

En caso de incumplimiento de las condiciones de pago establecidas anteriormente, el Vendedor también se reserva el derecho de suspender o cancelar la entrega de pedidos en curso por parte del Comprador y, de forma más general, de suspender la ejecución de sus obligaciones e incluso de reducir o cancelar cualquier descuento concedido al Comprador.

No se podrá realizar ninguna compensación válida entre las posibles penalizaciones por retraso en la entrega o no conformidad de los Productos pedidos por el Comprador, por una parte, y las sumas adeudadas por el Comprador al Vendedor por la compra de dichos Productos, por otra.

En caso de demora en el pago, el Comprador deberá abonar de pleno derecho y sin previo aviso una indemnización fija de 40 euros en concepto de gastos de cobro. El Vendedor se reserva el derecho de solicitar al Comprador una indemnización adicional si los gastos de cobro efectivamente incurridos superan este importe, previa presentación de justificantes.

8.DEVOLUCIÓN

El Vendedor no acepta ninguna devolución por iniciativa exclusiva del Comprador. Toda devolución de un Producto deberá contar con el acuerdo previo del Vendedor y ser confirmada por escrito al Comprador.

En caso de devolución aceptada, los Productos se enviarán por cuenta y riesgo del Comprador, en el embalaje original y en condiciones tales que no puedan producirse

daños durante el transporte, por falta de apuntalamiento o precauciones de embalaje. Tras el análisis y la decisión del departamento de Calidad del Vendedor, la devolución podrá dar lugar a la sustitución del Producto reconocido como defectuoso por el Vendedor o a un vale que se emitirá en relación con el precio neto facturado.

En todos los casos, no se devolverá lo siguiente:

- Los Productos dañados, utilizados o almacenados en condiciones desfavorables, utilizados de forma anormal o inadecuada;
- Las fabricaciones y pedidos especiales, y productos «fuera de catálogo».

Cualquier tipo de reclamación deberá notificarse por carta certificada o correo electrónico con acuse de recibo en un plazo máximo de ocho (8) días laborables a partir de la fecha de entrega.

9.CONDICIONES DE GARANTÍA

Los Productos tienen una garantía de un (1) año a partir de la fecha de entrega:

- Solo se aplica a los Productos debidamente adquiridos y pagados;
- Se aplica a los Productos utilizados en condiciones normales y apropiadas de uso y para los que el departamento de Calidad del Vendedor constata un defecto de fabricación;
- No se aplica a los Productos dañados, utilizados, mantenidos o almacenados en condiciones desfavorables, utilizados de forma anormal o inadecuada;
- No se aplica a los defectos aparentes; ni en caso de desgaste normal.

Para hacer valer sus derechos, el Comprador deberá, bajo pena de caducidad de toda acción relativa a los mismos, informar por escrito al Vendedor de la existencia de los defectos en un plazo de tres (3) meses a partir de la fecha de descubrimiento del defecto, que deberá ser descubierto en el plazo de un (1) año a partir de la entrega.

El Vendedor sustituirá o hará reparar los Productos o piezas en garantía que su departamento de Calidad considere defectuosos. La sustitución de Productos o piezas defectuosas no tendrá por efecto la prórroga de la duración de la garantía mencionada.

10.EXCLUSIONES Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD

10.1.

Para todas las etapas del proceso de recepción del pedido, así como para las etapas posteriores (transporte, por ejemplo), el Vendedor tiene una obligación de medios.

El Vendedor no podrá ser considerado responsable en los siguientes casos:

- debido al Comprador;
- debido a un tercero;
- fuerza mayor;
- como resultado de un fallo o deficiencia en un Producto o servicio del que ni él ni ninguno de sus subcontratistas sean responsables de la entrega o suministro;
- en caso de utilización de los Productos para un fin o en un contexto diferente de aquel en el que intervino el Vendedor, en caso de aplicación incorrecta de las recomendaciones o de no consideración de las advertencias y/o limitaciones del Vendedor;
- incumplimiento de la legislación del país al que se entregan los Productos, que es responsabilidad del Comprador comprobar.

El Vendedor tampoco es responsable de sus aseguradores ni de los daños indirectos, o de la pérdida de beneficios o pérdida de oportunidad o beneficios esperados, o de las consecuencias financieras de cualquier acción iniciada por el Comprador, los clientes del Comprador u otros terceros contra el Vendedor o el Comprador.

10.2.

Sin perjuicio de la cláusula de responsabilidad exclusiva anterior, en caso de que el Vendedor sea considerado responsable frente al Comprador o frente a un cliente del Comprador, y únicamente fuera de los casos de exclusión estipulados en el presente documento, el Vendedor indemnizará al Comprador por los únicos daños directos que puedan resultar, con exclusión de los daños indirectos (es decir, en particular, pérdida de beneficios, volumen de negocios, datos o utilización de los mismos, daños a la imagen, reputación, pérdida de oportunidades, etc.), hasta el límite del importe (IVA excluido) pagado por el Comprador por la compra del Producto en cuestión, y ello, independientemente del número de acciones, de los motivos invocados o de las partes en litigio.

10.3.

Las exclusiones y limitaciones anteriores no se aplicarán a ninguna responsabilidad por muerte o lesiones personales ni a ninguna otra responsabilidad que no pueda excluirse o limitarse por ley.

10.4.

En todo caso, cualquier reclamación deberá realizarse por escrito y en el plazo de treinta (30) días desde la aparición de la causa de la reclamación, debidamente justificada por el Comprador.

11.FUERZA MAYOR

Por fuerza mayor, las partes entienden, además de los casos reconocidos habitualmente por la ley y la jurisprudencia francesa, los siguientes eventos: conflicto laboral, huelga total o parcial en la empresa o sus proveedores, proveedores de servicios, de transportistas, de las oficinas de correos, de los servicios públicos, suspensión o interrupción de la actividad de los transportistas, indisponibilidad de energía, dificultad o imposibilidad de abastecimiento de materias primas o de embalajes/fabricación/producción/entrega de pedidos, especialmente relacionados con el aumento del coste de las materias primas/de los embalajes o del aumento de los plazos de entrega o de escasez de las materias primas/embalajes, orden imperativa de los poderes públicos (prohibición de importar, embargo, confinamiento, restricciones para circular, medidas sanitarias...), accidentes de explotación, daños en maquinaria, explosión, guerra, conflicto armado, atentado, terremoto, requerimiento, incendio, inundación, accidentes de utillaje, incumplimiento o carencia de un proveedor o subcontratista, pandemia o epidemia conocida o no a fecha del fin del contrato, enfermedad de los empleados, medidas sanitarias excepcionales que impacten en la fabricación/producción. La parte que registra el suceso debe informar inmediatamente a la otra parte de su imposibilidad de cumplir con su obligación y justificarlo ante esta última. La suspensión de las obligaciones no dará lugar en ningún caso a responsabilidad por incumplimiento de la obligación en cuestión, ni al pago de daños y perjuicios o penalizaciones por demora.

El cumplimiento de la obligación se suspende mientras dure la fuerza mayor si es temporal y no supera los noventa (90) días naturales. En consecuencia, tan pronto como desaparezca la causa de la suspensión de sus obligaciones mutuas, las partes harán todo lo posible para reanudar cuanto antes el cumplimiento normal de sus obligaciones contractuales. A tal efecto, la parte prevenida notificará a la otra la reanudación de su obligación por carta certificada con acuse de recibo o por cualquier acto extrajudicial.

Si el impedimento es definitivo o supera un plazo de noventa (90) días naturales, el pedido o pedidos se anularán pura y simplemente, ocho (8) días después de la recepción de una carta enviada por correo certificado con acuse de recibo por la parte más diligente. No obstante, esta carta debe indicar la intención de aplicar esta cláusula.

12.ADAPTACIÓN A LA APLICACIÓN DEL RÉGIMEN JURÍDICO DE IMPREVISIÓN

Si, durante la ejecución de un pedido, la situación económica, política o sanitaria o las condiciones de fabricación/producción o comercialización vigentes en el momento de la conclusión del pedido se modifican manifiestamente, en particular como consecuencia de un aumento del precio de las materias primas que afecte significativamente al mercado de los Productos y, en general, en caso de modificación significativa de las condiciones económicas vigentes en el momento del pedido, de forma que su ejecución resulte anormalmente onerosa para el Vendedor, las partes se reunirán para adaptar las condiciones de este pedido a la nueva situación de forma equitativa. Si no se llega a un acuerdo en los dos (2) meses siguientes a la aplicación de la presente cláusula, el pedido podrá ser anulado por cualquiera de las partes quince (15) días después del envío por correo certificado con acuse de recibo de una carta en la que se declare la intención de aplicar la presente cláusula.

Por consiguiente, este artículo deroga el artículo 1195 del Código civil francés y excluye expresamente el recurso a los tribunales para adaptar el contrato si fracasa la renegociación de los términos del pedido.

La ejecución del pedido en cuestión se suspenderá mientras esté en vigor esta cláusula.

13.PROPRIETE INTELECTUAL

Cualquier uso por parte del Comprador de uno de los signos distintivos del Vendedor estará sujeto al acuerdo previo por escrito del Vendedor.

14.TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

La empresa SCARITECH, responsable del tratamiento, trata los datos personales de los empleados y/o colaboradores de sus Compradores en el marco de su relación comercial con estos, con las finalidades de negociación, ejecución, gestión, seguimiento, preparación y envío de pedidos, facturación, contabilidad y cobro de deudas, y envío de información comercial y/o publicitaria.

En las condiciones definidas por la Ley francesa de Protección de Datos y el Reglamento Europeo de Protección de Datos (también denominado «RGPD»), las personas cuyos datos sean objeto de tratamiento tienen derecho a acceder, rectificar, suprimir, minimizar, limitar y, en su caso, portar sus datos personales.

Los interesados también tienen derecho a definir directrices generales y específicas que establezcan la forma en que pretenden que se ejerzan los derechos mencionados tras su fallecimiento.

En las condiciones establecidas por la ley y el RGPD, si la base jurídica del tratamiento son los intereses legítimos de la empresa, a menos que la empresa pueda demostrar la existencia de motivos legítimos imperiosos para dicho tratamiento que prevalezcan sobre los intereses, derechos y libertades del interesado, las personas físicas también podrán, por motivos relacionados con su situación particular (motivo legítimo), oponerse al tratamiento de los datos que les conciernen.

Para ejercer estos derechos o si tiene alguna pregunta sobre el tratamiento de datos, póngase en contacto con: contact@scaritech.com, Scaritech rue George Besse 9000 BELFORT

Los interesados tienen derecho a presentar una reclamación ante la autoridad de control competente en Francia, es decir, la Comisión nacional de informática y de las libertades (CNIL).

Para más información, consulte la POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES, disponible previa solicitud.

15.NULIDAD

Si una o varias de las estipulaciones de las presentes CGV fueran declaradas nulas o declaradas como tales en aplicación de una ley, reglamento o a raíz de una decisión firme de un tribunal competente, las demás estipulaciones conservarán toda su fuerza y alcance.

16.NO RENUNCIA

El hecho de que una de las partes no se aproveche del incumplimiento por la otra parte de cualquiera de las obligaciones contempladas en las presentes CGV no se interpretará para el futuro como una renuncia a la obligación en cuestión.

17.LITIGIOS

TODOS LOS LITIGIOS A LOS QUE PUEDAN DAR LUGAR LAS PRESENTES CGV Y LAS RELACIONES QUE DE ELLAS SE DERIVEN, TANTO EN LO QUE SE REFIERE A SU NEGOCIACIÓN COMO A SU CONCLUSIÓN, SU VALIDEZ, SU INTERPRETACIÓN, SU EJECUCIÓN, SU RESCISIÓN, SUS CONSECUENCIAS Y SUS CONSECUENCIAS, SE SOMETERÁN AL TRIBUNAL DE COMERCIO DE BELFORT.

18.LEY APLICABLE - IDIOMA DEL CONTRATO

Por acuerdo expreso entre las partes, las presentes Condiciones generales de venta y las operaciones de compraventa resultantes se rigen por la legislación francesa. Los Productos del Vendedor cumplen la legislación vigente en Francia.

Están escritas en francés. Si se traducen a una o varias lenguas, en caso de litigio solo se considerará auténtico el texto francés.

19.ACEPTACIÓN DEL COMPRADOR

Las presentes CGV, junto con las listas de precios y los baremos de descuentos y rebajas que se adjuntan, son expresamente aprobadas y aceptadas por el Comprador, que declara y reconoce tener pleno conocimiento de las mismas, renunciando así a invocar cualquier documento contradictorio, en particular sus propias condiciones generales de compra.



Scaritech[®]
INTERNATIONAL

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



WWW.SCARITECH.COM



FABRICANTE FRANCÉS

V.01/2025