

CATÁLOGO - 2022

**Scaritech®**  
INTERNATIONAL

DESDE 1989

*Consigo, com paixão*

FABRICANTE FRANCÊS





Concebemos e fabricamos utensílios e acessórios fiáveis e sustentáveis que se destinam às atividades de padaria-pastelaria e alimentares.

Ao seu lado, com paixão, buscamos sempre a nossa inspiração nas suas práticas. Para entalhar, armazenar, amassar... os nossos produtos facilitam a qualidade do gesto, o conforto e garantem a segurança alimentar. Consigo, colocamos diariamente o nosso know-how nas suas mãos.

Ao seu lado, progredimos para reforçar a qualidade das práticas e prever as necessidades. Consideramos, desde a nossa criação, a sua atividades sob os seus múltiplos aspetos. Prevemos, consigo, as expectativas dos seus clientes e as evoluções do mercado. Além disso, para melhor apoiá-lo, concebemos produtos inovadores e técnicos e desenvolvemos serviços «aumentados» para reforçar a nossa oferta e apoiar a sua ação.

Acreditamos no progresso responsável e assumimos o uso do plástico 100 % reciclável pelas suas qualidades inegáveis em matéria de sustentabilidade e de segurança alimentar e fabricamos os nossos produtos no centro das nossas regiões.

Com fiabilidade, inovaremos sempre ao seu lado com uma visão esclarecida e pragmática das suas expectativas e das problemáticas atuais: mais sustentável, mais perto de si, orientados para o futuro.









## O PLÁSTICO UMA ESCOLHA SENSATA... E FUNDAMENTADA!

Acreditamos no progresso responsável. Eis porque é que na Scaritech assumimos o uso do plástico que entra no fabrico dos nossos produtos e convidamos cada um a analisar este material de forma esclarecida.

### O plástico francês, uma fileira mobilizada.

Atualmente, a indústria plástica integra cada vez mais a conceção ecológica e convida-nos a melhor reintegrar os plásticos reciclados na nossa produção. Assim, uma tonelada de plástico reinjetada num novo ciclo industrial permite evitar 1 300 a 2 200 kg eq. CO<sub>2</sub> (Fonte Ademe). Além disso, os nossos produtos são fabricados no coração das nossas regiões garantindo assim o emprego industrial, a manutenção de um know-how e um certo nível de qualidade. Na Scaritech, inscrevemo-nos nesta lógica assegurando-nos todos os dias de uma produção cada vez mais responsável, tanto no plano económico como social e ambiental.

### O plástico, um material de qualidades incomparáveis.

Optámos pelo plástico pois as suas qualidades atendem às expectativas dos profissionais. Leves e fáceis de transportar, o plástico facilita o trabalho e reduz os esforços dos padeiros, no dia-a-dia. Mais robustas do que o metal ou a madeira e mais resistentes à humidade, os plásticos são igualmente bastante práticos para conservar os alimentos e garantir uma certa higiene sanitária.

### O plástico, a escolha dos profissionais.

Graças ao plástico, podemos conceber produtos ergonómicos pensados para durar no tempo. O respeito pelas boas práticas de limpeza permitem, com efeito, dispor de recipientes aptos ao contacto alimentar a longo prazo (os testes de migração devem ser realizados de 5 em 5 anos). Apesar de adaptado a um uso intensivo, a prazo, o plástico deve ser reciclado e permite assim que cada um transforme um gesto profissional num gesto responsável.





# SUMÁRIO

## AS NOVIDADES

Tampa para Grignette®	6
Scaribac NEO 20L®	7

## LÂMINAS

Entalhe manual	8-11
Entalhe semi-industrial	11-12
Entalhe industrial e mecânico	13

## ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

Tabuleiros para divisora tradicional	14-15
Tabuleiros para divisora formadora	16
Recipientes para ingredientes 15 L e 40 L	17-18-19
Tabuleiros multifunções	20
Balde / Plataformas / Cubas	21
Armazenamento de peças de massa para pizza Alveopizz®	22
Tabuleiro escoador 5L e 10 L	23

## MATERIAL DE PADARIA E DE LABORATÓRIO

Tábuas de repouso e de fermentação	24
Telas de repouso	25
Espátulas, cortadores de massa e tapetes de moldagem	26-27
Pequeno material de laboratório	28-29

## BANNETONS

## FORMAS DE COZEDURA

## GAMA BIO

## GAMA DETETÁVEL

## PINÇAS & BAGUETES DE FECHO

Pinças e baguetes de fecho / Bagclip PRO	38-39
--	-------

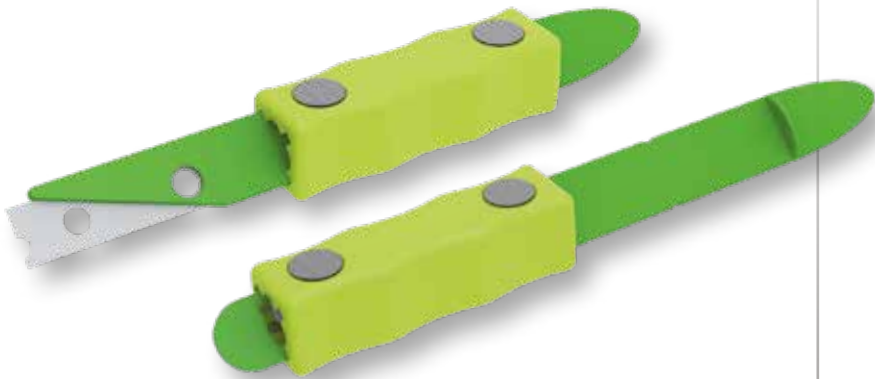
## SNACKING

Kikoop®	40
Luva higiênica	41

Contactos	42
Condições gerais de venda	43

NOVO

Tampa magnética para Grignette NEO® & Grignette ERGO®



2 POSIÇÕES DE TAMPA

- POSIÇÃO BAIXA  
proteção da lâmina.
- POSIÇÃO NO CENTRO DA GRIGNETTE  
Permite uma melhor preensão.  
A utilização da tampa dá naturalmente um ângulo a 45° melhorando assim a qualidade e a precisão da operação de entalhe do pão.

Tampa

Dimensões	Acondicionamento	Código
50 x 12 x 12 mm	Saqueta de 10	GRNEO04



Scaribac NEO®

DESIGN EXCLUSIVO E INOVADOR

eliminando ângulos internos para uma remoção fácil do tabuleiro.

HIGIENE REFORÇADA

Sem acumulação de matéria nos ângulos, o que facilita a limpeza do tabuleiro

ARMAZENAMENTO:

- Compatível com todas as estantes de entrada 400 mm
- Utilizável com a tampa de tabuleiro 20L Scaritech.
- Utilizável com as novas telas de silicone para fundo de tabuleiro Scaribac Néio.

CORES

várias cores disponíveis.



**NOVO**

## Scaribac NEO 20L<sup>®</sup>

**PRÊMIOS DA INOVAÇÃO**  
no SIRHA EUROPAIN  
INNOVATION AWARDS  
CATEGORIA:  
Material/Equipamento para  
a padaria-pastelaria-snacking



“ Pude testar em antestreia o novo Scaribac Neo<sup>®</sup> e devo dizer que fiquei agradavelmente surpreso.

Permite, graças a um design que lembra a amassadeira tradicional, uma remoção da massa excepcional, quer com uma passagem pela câmara fria ou não e isto com massas brancas, com pães especiais, ou com massas para brioche!

Este novo tabuleiro permite assim uma rapidez de execução durante a passagem para a divisora

O Scaribac Neo<sup>®</sup> possui uma grande estabilidade nas estantes tradicionais e é compatível com as estantes para tabuleiros de 10 L!

É, a meu conhecimento, o único no mercado que o permite.

O Scaribac Néo<sup>®</sup> é, além, disso, perfeitamente higiénico graças ao seu fundo aberto (sem nichos para bactérias) que permite uma limpeza fácil.

Estou muito satisfeito com esta experiência. ”

J. J Padeiro Territoire de Belfort (90)



Compatível com todas as estantes de entrada 400 mm

### Scaribac NEO 20L<sup>®</sup>

Dimensões	Capacidade	Peso	Código
410 x 520 mm	20L	1035 g	BACNEO01



SCARIBAC  
NEO 20L  
VIDEO





# LÂMINAS

## Entalhe manual

F A B R I C O F R A N C Ê S

“

Sou padeiro desde há 12 anos, e utilizo diariamente as lâminas Scaritech para abrir os meus pães e baguetes. Oferecem-me a garantia da qualidade e da segurança. A gama é ampla e bem adaptada a cada necessidade: Grignette com lâmina fixa ou giratória, em plástico com memória de formas para serem deformadas de acordo com o hábito de trabalho, lâminas dentadas para os pães com sementes... A minha preferência vai para a Grignette verde: macia, leve e precisa, utilizo-a como uma caneta ou um pincel... a lâmina do padeiro é a assinatura do Padeiro!

”

MW Padeiro - Haut Rhin (68)

A assinatura  
do padeiro

### Grignette® Amarela

Dimensões	Acondicionamento	Código
130 x 26 mm	Saqueta de 10 / caixa de 250 pcs	GR1067



### Grignette® Amarela

Grignette® de lâmina fixa  
Tampa de proteção da lâmina

### Grignette® Vermelha

Dimensões	Acondicionamento	Código
130 x 25 mm	Saqueta de 10	GR1073



### Grignette® Vermelha

Grignette® de lâmina giratória  
Tampa de proteção da lâmina

Lâmina giratória

### Grignette® Azul

Dimensões	Acondicionamento	Código
145 x 14 mm	Saqueta de 10	GR1099S
145 x 14 mm	Kit grignette azul + 25 lâminas	GR1099K



Caixa de 25 lâminas

## SCARITECH INTERNATIONAL

especialista da lâmina.

Descubra os nossos utensílios de entalhe, adaptados às suas necessidades e a todos os tipos de pão. Fabricados com os mais estritos critérios de qualidade, são a garantia de uma segurança absoluta. Todas as nossas lâminas e Grignette® são em aço inoxidável em conformidade com a regulamentação da Direção Departamental dos Assuntos Sanitários e Sociais

(Circular Ministerial DGS/SD1.B./90/ N°8 de 17/09/90)



Grignette® Assinatura

Dimensões	Acondicionamento	Código
135 x 12 mm	Saqueta de 10 Grignettes	GR2019



Grignette® Assinatura  
Grignette em plástico detetável  
Dimensões: 135 x 12 mm  
Peso pluma: 2 gramas

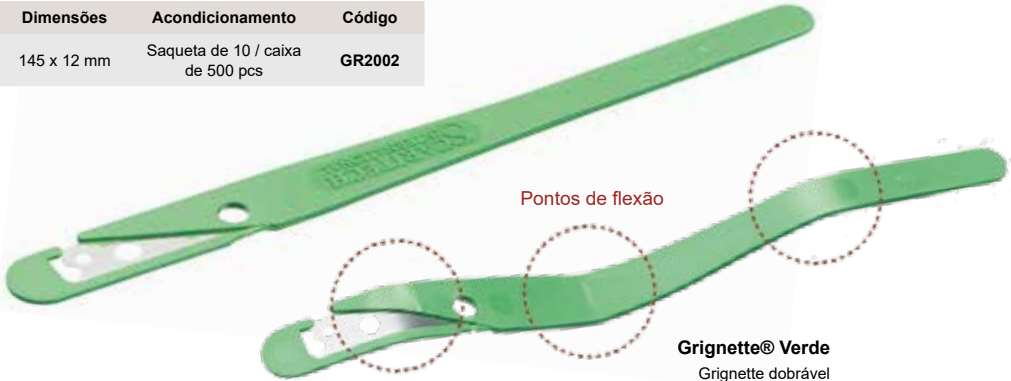


VÍDEO GRIGNETTE ASSINATURA

GRIGNETTE®  
*Signature*  
By Scaritech INTERNATIONAL

Grignette® Verde

Dimensões	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10 / caixa de 500 pcs	GR2002



Pontos de flexão

Grignette® Verde  
Grignette dobrável  
(plástico macio com memória de forma)  
Peso pluma: 2 gramas



Caixa Grignette® Verde  
Disponível igualmente  
em caixa de 500 e 2000 pcs

Tampa magnética  
para Grignette NEO e ERGO

Dimensões	Acondicionamento	Código
50 x 12 x 12 mm	Saqueta de 10	GRNEO04



Tampa magnética  
para Grignette NEO /  
Grignette ERGO



Tampa Magnético para fixação sobre estante / forno / frigorífico - função porta lâmina e proteção da lâmina

NOVO



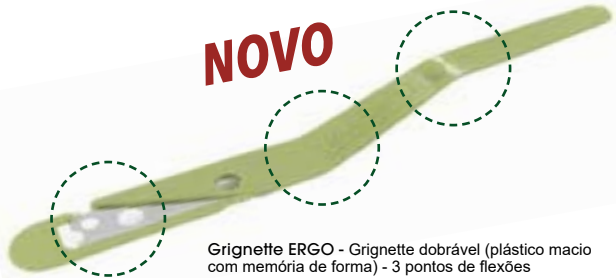
Grignette® Verde NEO

ROSCA: Permitindo  
uma melhor prensão  
da Grignette quando  
esta está plana.

Grignette® NEO

Dimensões	Acondicionamento	Código
123 x 12 mm	Saqueta de 10 / caixa de 500 pcs	GRNEO01
123 x 12 mm	Lote de 10 + 1 tampa	GRNEO03

NOVO



Grignette ERGO - Grignette dobrável (plástico macio com memória de forma) - 3 pontos de flexões

Grignette® Verde ERGO

Dimensões	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10 / caixa de 500 pcs	ERGO03

ROSCA: Permitindo  
uma melhor prensão  
da Grignette quando  
esta está plana.

# LÂMINAS

## Entalhe manual

F A B R I C O F R A N C Ê S



**A GARRA SCARITECH®** é composto por 6 grignettes Scaritech corte direito (Suporte para Grignette® Verde ou Grignette® Assinatura). Entregue com um gancho para retirar as lâminas com toda a segurança, pesam apenas 50 gramas.

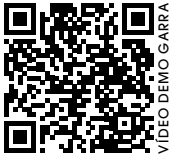
### Garra Scaritech® + Grignette® Assinatura

Dimensões	Acondicionamento	Código
110 x 58 x 15 mm	Saqueta de 1 Garra + 6 Grignette assinatura.	GR201819
UTILIZÁVEL COM Grignette® GR2002 / GR2019		



### Garra Scaritech®

Dimensões	Acondicionamento	Código
110 x 58 x 15 mm	Saqueta de 1 Garra + 6 Grignette Verde / gancho para retirar a lâmina.	GR2018
UTILIZÁVEL COM Grignette® GR2002 / GR2019		



VÍDEO DEMO GARRA



Cavilha para extração das lâminas em segurança



Grignette® Azul cabo redondo

Dimensões	Acondicionamento	Código
190 x 30 mm	Saqueta de 50	GR2003

Porta-lâminas magnético (Íman)

L mm	Ig mm	Código
85	85	GR005

Scarinox® com Cabo

Dimensões	Acondicionamento	Código
Cabo <b>vermelho</b> para destro		
149 x 12 mm	Saqueta de 10	SCA014L4
Cabo <b>azul</b> para esquerdino		
149 x 12 mm	Saqueta de 10	SCA014L4B

Faca alemã\* - certificada normas alimentares

Dimensões	Acondicionamento	Código
175 x 20 mm	Caixa de 50	CT008BLES

Lâmina preconizada  
para o entalhe  
massas de sementes

Lâmina preconizada  
para o entalhe  
massas de sementes

Ideal para pães com cereais

LÂMINAS  
Entalhe manual



\*fabrico UE

# LÂMINAS

## Entalhe semi-industrial

F

A

B

R

I

C

O

F

R

A

N

C

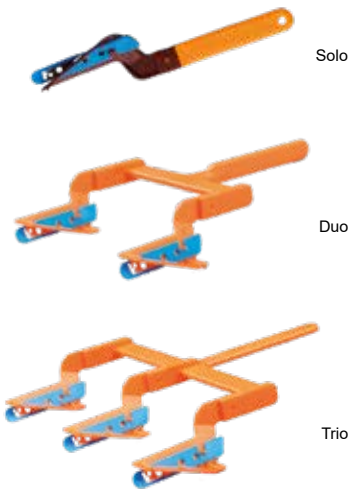
Ê

S



A "grigne", operação de entalhe do pão, intervém após a fermentação, imediatamente antes de enfiar. Seja ela manual ou automática, é uma etapa bastante importante dado que influencia diretamente a forma do pão, o seu aspeto, a sua apresentação. A nossa gama de utensílios de entalhe semi-industrial e industrial foi desenvolvida para atender às suas necessidades, e adapta-se a todos os tipos de pão (pão, baguete, pão com sementes etc.). Concebidos de acordo com os mais estritos critérios de qualidade, os nossos utensílios e lâminas garantem-lhe fiabilidade, segurança absoluta, higiene e alta precisão de entalhe.

Suporte para Scarilame® Solo /Duo /Trio		
Afastamento (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 (suporte curto)
4,5	Duo	KDC45 (suporte curto)
9,5	Duo	KD95
9,5	Trio	KT95
7,6	Trio	KT76
3	Trio	KT30
2	Trio	KT20
3	Trio	KTC30 (suporte curto)



Scarilame® para kit Solo /Duo /Trio + Suporte Scarilame®		
Dimensões	Acondicionamento	Código
75 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSKA2138
75 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSKA2138R
97 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSKA2138C

**DETSKA2138 Scarilame®**  
Para massas macias (tipo baguete)

**DETSKA2138R Scarilame® curta**

**DETSKA2138C Scarilame® dentada**  
Para pães especiais. Ideal para massa firme e de sementes.

### Recipiente de reciclagem das lâminas usadas

Capacidade	Código
6L	CTSCA1
12L	CTSCA2





# Entalhe industrial

## Base suporte Scarilame® MERAND

Dimensões	Código
65 mm	SCA0014SP3
125 mm	SCA0014SP2



**SCA0014SP3**  
Para grandes peças  
(baguettes, pães...)



**SCA0014SP2**  
Para pequenas peças  
(pães pequenos, pães para sandes...)



## Suporte Scarilame® & Suporte lâmina Mecatherm

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



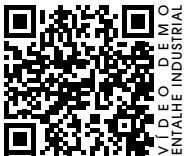
**SCA0014SP4**  
Suporte para  
Scarilame®  
Verde maçã  
Ângulo 8°



**SCA0014SP1**  
Suporte para  
Scarilame®  
Verde  
Ângulo 10°



**MECASP  
+ LS001 KIT  
MECATHERM**  
Inclui UM suporte  
e uma caixa de 150 lâminas  
Disponíveis na versão Gouet  
Cor: azul, amarelo, vermelho



VER O CATALOGO  
DE ENTALHE INDUSTRIAL

LÂMINAS  
Entalhe semi-industrial / industrial / mecânico

# Entalhe mecânico

## Grignette® Roxa

Dimensões	Acondicionamento	Código
115 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008



Plástico rígido reforçado  
por fibra de carbono.

## Grignette® Roxa Inox

Dimensões	Acondicionamento	Código
120 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008I



## Grignette® Roxa Dentada

Dimensões	Acondicionamento	Código
137 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008C



Ideal para massa firme  
e de sementes.

## Grignette® Laranja

Dimensões	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10	GR0135



## Lâmina Scarinox®

Dimensões	Acondicionamento	Código
137 x 8 mm	Saqueta de 25	SCA014L2



## Lâmina Victorinox®\*

Dimensões	Acondicionamento	Código
134 x 8 mm	Saqueta de 50	SCA014L5



## Mandril Mecatherm

Dimensões	Código
160 x 20 mm	SPGR02



\*fabrico fora UE

# ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

## Tabuleiros para divisora tradicional

FABRICO FRANCÊS



### TABULEIROS PARA DIVISORA SCARITECH

#### ■ Empilháveis à vontade

Independentemente da sua capacidade 9,8 e 20 litros para os tabuleiros retangulares ou 14 e 19 litros para os tabuleiros redondos.

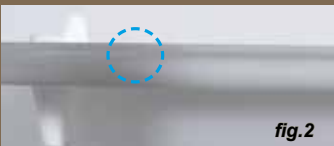
#### ■ Tampa adaptada utilizável em 2 posições

Tampa em posição FRENTE



Utilizada para a fermentação, o fecho por superposição dos tabuleiros com circulação de ar e de gás de fermentação, permitindo que as peças de massas levedem.

Tampa em posição VERSO



Permite o fecho por superposição dos tabuleiros sem arejamento. A estanquicidade evita o endurecimento à superfície da massa e garante uma duração de conservação mais longa.

#### ■ Diferentes cores de tabuleiros disponíveis a

### Tabuleiro redondo para divisora tradicional

Ø	A mm	Capacidade	Peso	Código
Tabuleiro				
410	170	14L	800 g	BAC009
480	165	19L	1010 g	BAC004
Tampa de tabuleiro 19L				
480	29	-	415 g	BAC007

Carrinho Escuro para tabuleiro de 19L				
L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
480	370	130	3000 g	CHAR01



Tampa  
BAC007

### Tabuleiro retangular para divisora tradicional

L mm	Ig mm	A mm	Capacidade	Peso	Código
Tabuleiro					
520	400	75	9,8L	700 g	BAC002
530	410	140	20L	1150 g	BAC001
Tampa					
520	410	29	-	400 g	BAC006
Carrinho Escuro					
480	370	130	-	3000 g	CHAR01



Tampa  
BAC006

Tabuleiro 9.8 L  
BAC002

Tabuleiro 20 L  
BAC002

Carrinho Escuro  
CHAR01



Tabuleiro 19 L  
BAC004

Carrinho Escuro  
CHAR01



**Separador amovível**  
**para tabuleiro alimentar retangular 20L**  
Polipropileno

L mm	A mm	Peso	Código
415	145	126 g	BAC013



**Tela de silicone para fundo de tabuleiro**  
**20L e 9,8L**  
Facilita a extração das peças de massa

L mm	A mm	Código
435	320	SIL001



**Estante em inox para tabuleiro redondo e**  
**retangular**  
(simples e dupla)

2 x 8 níveis espaçados de 190 mm - Dimensões úteis:  
540x400 mm, entrada 540 mm. Entrada 540 mm

**Estante em inox para tabuleiros 20 l/19l**  
Para tabuleiros redondos Ø 480 mm, altura 160 mm ou  
retangulares 530 x 405 x 145 mm.

L mm	lg mm	A mm	Código
590	400	1800	ECH1 (simples)
590	780	1800	ECH2 (duplo)
Para tabuleiros de 19L e 20L			



**Tela de fundo de tabuleiro scaribac**  
**NEO 20L®**

Facilita a extração das peças de massa

L mm	A mm	Código
543	468	-

**NOVO**

**Scaribac NEO 20L®**

Dimensões	Capaci- dade	Peso	Código
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEO01
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEOOC
410x520 mm	20L	1035 g	BACNEOVO



Compatível com todas  
as estantes de entrada 400 mm



**DESIGN EXCLUSIVO E INOVADOR**  
eliminando ângulos internos para uma  
remoção fácil do tabuleiro.

**ARMAZENAMENTO:**

- Compatível com todas as estantes de entrada 400 mm
- Utilizável com a tampa de tabuleiro 20L Scaritech.
- Utilizável com as novas telas de silicone para fundo de tabuleiro Scaribac Néo.

**HIGIENE REFORÇADA**

Sem acumulação de matéria nos ângulos, o  
que facilita a limpeza do tabuleiro.

**CORES**

várias cores disponíveis.



**ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES**  
Tabuleiros para divisoira tradicional







Conceito inovador, moduláveis, os recipientes permitem-lhe armazenar facilmente os seus ingredientes e farinhas.

- 8 cores de tampas para distinguir os seus produtos.
- Um sistema de abertura prática que permite manter as mãos livres.
- Poupança de espaço.



Recipiente universal 15L  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
Tabuleiro de 15L				
440	400	280	800 g	BAC023
Tampa de 15L				
400	430	24	450 g	BAC023CI
Translúcido BAC023CT				
				BAC023CJ
				BAC023BLC
				BAC023CO
				BAC023CR
				BAC023CV
				BAC023CBLE

Recipiente universal 40L  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
Tabuleiro de 40L				
450	610	450	2130 g	BAC008
Tampa de 40L				
740	430	24	850 g	BAC008CI
Translúcido BAC008CT				
				BAC008CJ
				BAC008BLC
				BAC008CO
				BAC008CR
				BAC008CV
				BAC008CBLE

ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES  
Tabuleiros para divisoras formadoras / recipientes para ingredientes 15 & 40 litros

# ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

## Estantes e carrinho para recipientes 40L

FABRICO FRANCÊS



### DIFERENTES OPÇÕES DE ARRUMAÇÃO PARA OS SEUS RECIPIENTES 15 E 40 LITROS

A Scaritech concebeu diferentes mobiliários, estantes, mesas, com vista à otimização da ergonomia no acesso aos ingredientes e à poupança de espaço no seu laboratório.

Os recipientes de 40L são igualmente empilháveis em carrinhos sobre rodas CHAR01.

**3 x 25 kg de produto ou seja 75 kg**



Alt. 148 cm

Estante Inox dupla para recipientes 40L (costas)

L mm	Ig mm	A mm	Código
450	1250	1710	ECH007



Estante Inox dupla para recipientes 40L (lado a lado)

L mm	Ig mm	A mm	Código
975	410	1710	ECH006



Carrinho Escuro para tabuleiro de 19L

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
480	370	130	3000 g	CHAR01







Mesa estante de Inox 2 níveis  
entrada 400 mm para recipiente 15L

L mm	Ig mm	A mm	Código
460	610	900	ECH004

Estante de Inox 5 níveis entrada 400 mm  
para recipiente 15L

L mm	Ig mm	A mm	Código
610	460	1700	ECH003



Mesa duo placa inox ou madeira

L mm	Ig mm	A mm	Código
1000	700	920	TAB004B (madeira)
1000	700	920	TAB004I (inox)
Para tabuleiro 15L/10L/5L/9,8L / Escoador / ALVEOPIZZ®			

Mesa de moldagem placa inox ou madeira  
para recipiente 15L

L mm	Ig mm	A mm	Código
1400	700	900	TAB002I700 (inox)
1400	900	900	TAB002I900 (inox)
1400	700	900	TAB002B700 (madeira)
1400	900	900	TAB002B900 (madeira)



ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES  
Estantes e carinho para recipientes 40L / Mesas e estantes para recipientes 15L

# ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

## Tabuleiros multifunções

FABRICO FRANCÊS



### ARRUMAÇÃO E OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO DE TRABALHO / ARMAZENAMENTO

Concebidos para libertar espaço de trabalho, mantendo os utensílios ou produtos ao alcance. Ideal para a arrumação dos utensílios ou o armazenamento de ingredientes e garrafas...

Tabuleiro multifunções 6,5L Polipropileno

L mm	lg mm	A mm	Peso	Código
540	100	120	700 g	BAM
Tampa para BAM				
				<b>BAMCG</b> Cinza / Grey
				<b>BAMCJ</b> Amarelo / Yellow
				<b>BAMCM</b> Castanho / Brown
				<b>BAMCVA</b> Verde Anis / Anise

### OPÇÃO 1: INSTALADA NA PARTE LATERAL DA ESTANTE



### OPÇÃO 2: FIXAÇÃO MURAL COM BAGUETE DE FIXAÇÃO FORNECIDA (parafusos não fornecidos)





Balse de escoamento graduado 13L\*

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



BAC012

Tabuleiro de ingredientes retangular120L\*

L mm	lg mm	A mm	Código
750	400	710	BAC27669



Cuba Hemisférica em plástico 117L\*

Ø	A mm	Código
630	690	BAC27668



Plataforma de armazenamento no solo\*

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



ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES  
Tabuleiros multifunções / Balde / Plataformas / Cubas

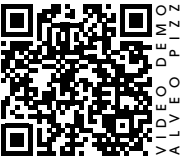


\*fabrico UE

# ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

Armazenamento de peças de massa para pizza Alveopizz®

FABRICO FRANCÊS



ALVEO1-24



ALVEO1

### Placa ALVEOPIZZ®

Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Ø Alvéolos	Peso	Código
Alveopizz® 11 Alvéolos					
600	400	60	115 mm	750 g	ALVEO1
ALVEO1J					
ALVEO1O					
ALVEO1R					
Alveopizz® 24 Alvéolos					
600	400	60	80 mm	750 g	ALVEO1-24

### ARMAZENAMENTO HIGIÊNICO E PRÁTICO DAS PEÇAS DE MASSA DE PIZZA

#### Vantagens:

- 11 peças de 200 a 350 g / 24 peças de 100 a 175 g
- Conservação da forma das peças de massa
- Separação das peças de massa (já não colam entre elas)
- Sem endurecimento à superfície.
- A peça de massa permanece gazeada
- Sem evaporação de água
- Bloqueio eficaz da massa
- Excelente maturação de peça de massa
- Poupança de tempo e de espaço
- Saqueta / película plástica facilita a desenformação e evita o endurecimento à superfície da massa

#### 3 cores

As placas ALVEOPIZZ® estão disponíveis em três cores, permitindo distinguir rapidamente a produção armazenada para cada dia.

#### Prático

Os placas ALVEOPIZZ® adaptam-se a todas as estantes existentes em acesso de 400 ou 600 mm (desvio de corredeira de 90 mm) e permitem o armazenamento de 11 peças de massa de 200 a 350 gr.

### Tampa ALVEOPIZZ®

Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
Tampa				
600	400	29	300 g	BAC015



### Película alimentar para ALVEOPIZZ®

L mm	Ig mm	Código
530	533	FILMALIM (película)
600	600	FILMALIM2 (Saqueta)



FILMALIM



FILMALIM2

### Caixa de fundo plano

L mm	Ig mm	A mm	Código
600	400	70	CAISSE003





## ESCOAR, DESCONGELAR E ARMAZENAR

O tabuleiro escoador permite a evacuação rápida dos líquidos presentes nos alimentos em conserva e em descongelação (água, sumo, xarope). A sua capacidade é de 8 litros Adapta-se ao tabuleiro Scaritech 10 litros permitindo a recuperação dos sucos.

## Prático / Empilhável

Os tabuleiros escoadores adaptam-se a todas as estantes e mesas estantes existentes em acesso de 400 ou 600mm (desvio de correção de 90 mm) e permitem o empilhamento e o armazenamento higiénico em câmara fria dos alimentos graças a uma tampa estanque de 600 x 400 mm.

## Higiénico

Matéria lisa e não porosa, arredondados nos ângulos, os tabuleiros escoadores são fáceis de limpar e vão à máquina de lavar loiça.

## Robustez

Em propileno reforçado de fibra de vidro, os tabuleiros escoadores são inquebráveis, indeformáveis e suportam temperaturas de -40° a +70°.

## Identificar os seus produtos

4 cores disponíveis, permitem-lhe identificar rapidamente a sua produção.

Tabuleiro Escoador 10L  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
Tabuleiro Escoador 10L				
600	400	60	680 g	BAC003V
				BAC003J
				BAC003B
				BAC003R
Tabuleiro de 10L				
600	400	75	680 g	BAC016
Tampa de tabuleiro 10L				
600	400	29	300 g	BAC015



Tabuleiro Escoador 5L  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
Tabuleiro Escoador 5L				
400	300	80	400 g	BAC030V
				BAC030J
				BAC030B
				BAC030R
Tabuleiro de 5L				
400	300	75	450 g	BAC031
Tampa de tabuleiro 5L				
400	300	29	250 g	BAC032



**ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES**  
 Armazenamento de peças de massa para pizza Alveopizz® / tabuleiro escoador 5L e 10L



Estante Inox  
 16 níveis  
 entrada 400 mm  
 Ref.: ECH002

# MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO

## Tábuas de repouso e de fermentação

FABRICO FRANCÊS

“ Padeiro há mais de 25 anos, utilizo os produtos Scaritech na minha padaria, diariamente. As tábuas e telas de repouso são de grande qualidade e são sólidas na utilização com o tempo. Fiquei surpreendido pelo tapete de moldagem em lã, é uma loucura, a peça de massa (mesmo com massas amarelas) não cola! Sem necessidade de farinha, a limpeza é fácil e rápida. Vejo um pequeno lado ‘mágico’ nas espátulas e nos cortadores de massa Scaritech, gosto da diversidade das formas (espátula meia-lua, feijão, trapézio, triângulo, retângulo etc.), Adaptam-se a cada tarefa: para retirar a massa do tabuleiro, cortar a massa, formar a peça de massa, raspar o fundo da taça. ”

BM Padeiro em  
I Hauts de France (59)



### Tábua de fermentação / Certificado para contacto alimentar

Dimensões	Cor	Código
600 x 400 x 10 mm	Cinza	PDL002G
875 x 600 x 10 mm	Cinza	PDL004G
600 x 400 x 10 mm	Preta	PDL002N
600 x 796 x 10 mm	Preta	PDL003N



### Escova para farinha - Madeira bruta e seda branca

Código
BR001 - Cavilha / straight pin
BR002 - Meia cabeça / half head



### Escova para farinha plástica HCCP pelo azul\*

Código
BR005 - escova com cabo
BR003



### TÁBUAS DE FERMENTAÇÃO

- Vários formatos disponíveis
- Formatos por medida possíveis (consultar-nos)
- Muito leves (1,8 e 2,2 kg) para uma facilidade de manipulação
- Higiénico (Anti-bolores)
- Certificação contacto alimentar
- Fácil de limpar
- Cantos arredondados reforçados
- Superfície lisa, poupança de farinha

### Tábua de repouso - Faia maciça

Dimensões	Código
600 x 100 mm	MAG037
700 x 100 mm	MAG038





Tela de repouso 100% Linho - bainha\*

Dimensões	Código
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



**Tela de repouso 100% Linho:**  
limpeza na lavandaria.  
Bainha nas duas extremidades  
2 larguras disponíveis: 60 & 70 cm

Tela de repouso - Linho e algodão - bainha - renda de cor\*- tratamento hidrófugo e antibacteriano

Dimensões	Código
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



**Tela de repouso linho / Algodão / Poliéster:**  
auto conservação ou lavável à máquina.  
Bainha nas duas extremidades  
**Renda de cor:** ideal para distinguir os seus repouso para o biológico.  
2 larguras disponíveis: 60 e 70 cm

Tela com bainha 600x400 mm\*

Código
TO002



Luvas de enforar de alta qualidade Cabedal e & Kevlar\*

Código
S8833P



**Resistência:**  
15 segundos a 350°C

MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO  
Tábuas de repouso e de fermentação / Telas de repouso



\*fabrico UE



# MATERIAL DE PADARIA E DE LABORA

Espátulas, cortadores de massa e tapetes de m

FABRICO FRANCÊS



## PARA CADA ESPECIALIDADE O SEU UTENSÍLIO!

A espátula adapta-se a cada especialidade. Preensão simples e eficaz. As nossas espátulas são fabricadas em França e declináveis em todas as nossas cores disponíveis.

(cor personalizável a pedido a partir de 1000 pcs)



### Espátula meia-lua Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
Espátula meia-lua macia		
155 x 120 mm	26 g	CO001BLC
		CO001BLE
		CO001R
		CO001V
		CO001VE
Espátula meia-lua rígida		
155 x 120 mm	26 g	CO001RI
		CO001RV
		CO001RBLE

## Tapete de moldagem\* em lã feltrada com verso em silicone

- **MOLDAGEM FACILITADA,**  
a peça de massa não cola à tela.
- **VERSO EM SILICONÉ**  
aderência à bancada.
- **LIMPEZA FÁCIL**
- **TELA FINA E MACIA**

### Tapete de moldagem\*

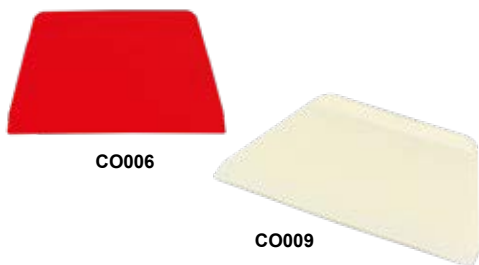
Dimensões	Código
60 x 40 cm	TF001
60 x 50 cm	TF002
70 x 50 cm	TF003
80 x 50 cm	TF004
90 x 50 cm	TF005
110 x 70 cm	TF006
120 x 75 cm	TF007
60 x 80 cm	TF008





**Espátula trapézio para remover a massa do tabuleiro**  
Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
Espátula trapézio		
135 x 100 mm	26 g	CO006
Espátula grande trapézio		
135 x 100 mm	38 g	CO009



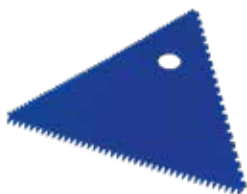
**Espátula retângulo**  
Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
150 x 95 mm	23 g	CO002BLC
		CO002BLE
		CO002R
		CO002J
		CO002V
		CO002O



**Espátula triângulo**  
Polipropileno

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



**Cortador de massa inox cabo plástico\***

Dimensões	Peso	Código
115 x 115 x 27 mm	100 g	CP003 - Quadrado duro
115 x 113 x 25 mm	100 g	CP004 - Redondo macio



**Cortador de massa plástico**  
Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
120 x 100 mm	15 g	CP009BLC
		CP009BLE
		CP009I
		CP009J
		CP009M
		CP009R
		CP009V



**Espátula feijão**  
Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
145 x 85 mm	18 g	CO005BLE
		CO005R
		CO005I
		CO005O



**MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO**  
Espátulas, cortadores de massa e tapetes de moldagem



# MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO

Pequeno material de laboratório



Jarros doseadores - Com graduação  
Polipropileno PPH

Capacidade	Código
500 ml	PO500
1 L	PO001.2
2 L	PO002.2
3 L	PO003.2
5 L	PO005

Papel em cone sulfurizado  
(lote de 1000 folhas em blister)

Dimensões	Código
220 x 320 mm	MAG022-1000



Papel guitarra (rolo de 10 pcs)

Dimensões	Peso	Código
580 x 380 mm	110 g	SIL003



Pá em alumínio

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



Espátula plástica 30 cm branca

Dimensões	Peso	Código
300 x 50 mm	54 g	SP004B



Pincel HACCP cabo e pelo azul  
Polipropileno - inox - T° max. 140°C

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





### Temporizador digital

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



MI006

MI007

### Temporizador digital programável

Teclado estanque - calços antiderrapantes -  
temporizador 99 horas - 4 programas

Dimensões	Peso	Código
160 x 135 x 95 mm	450 g	MI023



### Termómetro digital de sonda

Ecrã LCD - Medida -50°C a + 300°C - sonda de 10 cm

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



### Termómetro digital de sonda

Ecrã LCD - Medida -50°C a + 300°C  
sonda de 12 cm - waterproof

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



### Termómetro Laser - Ecrã LCD

Medida -50°C a + 550°C - Infravermelhos

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



### Termómetro Laser - Ecrã LCD

Medida -32°C a + 420°C - Infravermelhos

Dimensões	Peso	Código
200 X 70 X 50 mm	363 g	TH004N



### Maryse ABS 35 cm

Espátula com raspador de borracha  
& cabo em matéria ABS

Dimensões	Peso	Código
350 mm	-	MA005



### Pinça folha de carvalho

Dimensões	Peso	Código
315 x 40 mm	138 g	PI001



“ Uma poupança de tempo enorme, já não é necessário aguardar durante horas para que sequem, estes novos bannetons Scaritech são bastante resistentes, vão à máquina de lavar loiça e estão disponíveis com forros (laváveis à máquina) e adaptados a cada missão. Higiene irrepreensível, poupança de tempo e de espaço (são empilháveis) estes bannetons só apresentam vantagens. ”

AR Padeiro em  
Provence-Alpes-Côte d'Azur (83)



O «BANNETON» É UM  
UTENSÍLIO INDISPENSÁVEL  
PARA O  
DESENVOLVIMENTO  
DA MASSA DE PÃO

Os nossos bannetons em plástico asseguram o arejamento da massa durante a fermentação graças à sua estrutura. Laváveis na máquina de lavar loiça e muito resistentes, melhoram a higiene das preparações de pão.

PRÁTICO, HIGIÉNICO,  
ERGONÓMICO

- Empilhável: otimização do espaço.
- Poupança de tempo na secagem após lavagem contrariamente aos bannetons em verga.
- Higiene irrepreensível.
- Muito resistente.

Banneton longo

Dimensões	Capacidade	Código
Banneton longo		
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
Forro para banneton longo		
Utilizar com	Código	
055-25/055-27/055-29 - Castanho	040-20	
055-31/055-33/055-36 - Azul	040-32	
055-42 - Verde	040-33	



Banneton redondo

Dimensões	Capacidade	Código
Banneton redondo		
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
Forro para banneton redondo		
Utilizar com	Código	
056-18 - Bege	040-25	
056-23 & 056-24 - Amarelo	040-30	
056-30 - Vermelho	040-37	



Possibilidade de ser  
utilizado com ou sem forro





NOVO

EXCLUSIVO SCARITECH®

## BANNETON EM LÃ VIRGEM DA AUSTRÁLIA

Graças ao nosso tratamento antiaderente e antibacteriano aplicado à lã virgem 100 % e à sua armação em Polipropileno biodegradável, os nossos cestos proporcionam uma real inovação, fazendo com que beneficie de uma importante poupança de tempo (desenformação instantânea) e monetária (sem qualquer adição de farinha). Características principais: Hidrófugo-Anti-aderente-Antibacteriano-Armação em polipropileno biodegradável 100 % lã virgem-Tecido têxtil arejado e respirante de 30 micrones. A nossa gama é composta por 2 modelos redondos e alongados de 2 tamanhos (500g e 1 kg).

### Banneton redondo em lã virgem

Dimensões	Capacidade	Código
Banneton redondo		
Ø 200 x 70 mm	500 g	BLV01
Ø 210 x 110 mm	1000 g	BLV02



### Banneton longo em lã virgem

Dimensões	Capacidade	Código
Banneton longo		
280 x 135 x 65 mm	500 g	BLV03
310 x 160 x 80 mm	1000 g	BLV04



A lã utilizada para os bannetons é a lã virgem da Austrália, extremamente pura e branca, muito fina e sem mulesing.

As cintas em plástico são totalmente biodegradáveis.

O tratamento aplicado é hidrófugo. Assim, a massa não cola e não necessita de usar farinha, mesmo para massas bastante hidratadas.

É igualmente antibacteriano, o que, acompanhado por uma limpeza adequada, impede o aparecimento dos bolores.

BANNETONS



“ « Uma desenhadação rápida e fácil, sem adição de matéria-gorda, sem riscos, sem quebras e de grande facilidade de limpeza, estas formas são verdadeiramente incríveis! As formas adaptam-se bem a brioches, cakes, tartes, biscoitos... Aprecio a ampla escolha desta gama de formas » ”

FG - Padeiro Pasteleiro  
Finistère (29)



UMA NOVA GERAÇÃO DE FORMAS DE COZEDURA

A gama de formas em polímero é composta por um material compósito de alta tecnologia desenvolvido em colaboração com a NASA. Estas novas formas de cozedura são 3 vezes mais leves do que os utensílios de cozinha em metal, não ganham ferrugem e são igualmente muito mais higiénicos. Este material compósito inovador é certificado pela agência de segurança alimentar europeia, bem como pela Food and Drug Administration (FDA) nos Estados Unidos.

VANTAGENS:

- Inquebráveis, resistentes aos riscos, permitem uma cozedura homogénea.
- Conceito inovador, desenhadação fácil (utilizável sem matéria-gorda).
- Podem ser guardados no frigorífico e no congelador.
- Laváveis na máquina de lavar loiça, adequados para micro-ondas.
- Recicláveis

Formas de pão de forma, cake e brioche

Dimensões	Capacidade	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



Forma para tarte lisa

Dimensões	Capacidade	Código
Ø100/80 mm	1 pessoa	T0101
Ø295/265 mm	12 pessoas	T0102
Ø280/255mm	10 pessoas	T0103
Ø235/205 mm	8 pessoas	T0104
Ø215/185 mm	6 pessoas	T0105
Ø195/165 mm	4 pessoas	T0106
Ø260/230 mm	9 pessoas	T0107



Forma para tarte canelada

Dimensões	Capacidade	Código
Ø100/80 mm	1 pessoa	T0001
Ø295/265 mm	12 pessoas	T0002
Ø280/255mm	10 pessoas	T0003
Ø235/205 mm	8 pessoas	T0004
Ø215/185 mm	6 pessoas	T0005
Ø195/165 mm	4 pessoas	T0006
Ø260/230 mm	9 pessoas	T0007



Formas para biscoitos redondos

Dimensões	Capacidade	Código
Ø280/50 mm	12 pessoas	B1102
Ø250/50 mm	10 pessoas	B1103
Ø235/50mm	8 pessoas	B1104
Ø200/50 mm	6 pessoas	B1105
Ø180/50 mm	4 pessoas	B1106





Formas para biscoitos redondos fundo  
palette

Dimensões	Capaci- dade	Código
Ø180/50 mm	4 pessoas	BI006



Forma para muffins

Dimensões	Capaci- dade	Código
320 x 320 x 50 mm	9 muffins	MUFFIN
Placa papel muffin		
Lote de 250 peças		PUR043



Formas para biscoitos em coração

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



Formas para biscoitos em cilindro

Dimensões	Código
Ø15/125 mm	RO0015
Ø25/125 mm	RO0025
Ø30/125mm	RO0030



Recipiente para micro-ondas

Dimensões	Capaci- dade	Código
Ø180/50 mm	1,5 L	MI001



Formas para biscoitos em meia-lua

Dimensões	Código
Ø35/135mm	H0001

Formas para biscoitos quadrados

Dimensões	Capaci- dade	Código
166 x 166 x 50 mm	4 pessoas	SQ006



\*Produtos disponíveis unicamente em França, Suíça, Espanha.

“Preocupado com uma agricultura que respeita o meio-ambiente e sem produtos químicos, optei passar uma parte da minha produção para farinhas antigas biológicas. Graças à gama de produtos de identificação bio da Scaritech, pude facilmente organizar um espaço dedicado na minha padaria. Sem confusão ou mistura possível.”

DV Padeiro  
Auvergne-Rhône-Alpes (07)



**GAMA BIO**  
A Scaritech concebeu uma gama específica BIO para que possa identificar claramente e utilizar os utensílios dedicados à sua produção BIO.

Grignette® Verde

Dimensões	Acondiciona-mento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10 / caixa de 500 pcs	GR2002BIO



Espátula meia-lua macia  
Polietileno

Dimensões	Peso	Código
155 x 120 mm	26 g	CO001VBIO



Cortador de massa plástico  
Polietileno

Dimensões	Peso	Código
120 x 100 mm	15 g	CP009VBIO



Termómetro digital de sonda  
Ecrã LCD - Medida -50°C a + 300°C  
sonda de 12 cm - waterproof

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



Tábua de repouso  
Fala maciça

Dimensões	Código
600 x 100 mm	MAG037BIO



Porta-lâminas magnético (Íman)

Dimensões	Código
85 x 85 mm	GR005VBIO



Espátula trapézio  
Polietileno

Dimensões	Peso	Código
216 x 128 mm	-	CO009VBIO



Pinça saco

Código
PA100VBIO



**Pá para farinha plástica 1 kg verde**

Polietileno

Dimensões	Peso	Código
345 x 140 x 85 mm	15 g	<b>PL004F1VBIO</b>



**Tela de repouso**

Linho e algodão - bainha - renda de cor

Dimensões	Código
170 x 60 cm	<b>TC004LC-170/60BIO</b>



**Tabuleiro retangular para divisora tradicional (20L)**

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
<b>Tabuleiro</b>					
530	410	140	<b>20L</b>	1150 g	<b>BAC001VBIO</b>
<b>Tampa</b>					
520	410	29	-	400 g	<b>BAC006VBIO</b>



**Tabuleiro redondo para divisora tradicional (19L)**

Ø	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
480	165	<b>19L</b>	1010 g	<b>BAC004VBIO</b>



**Escova para farinha**

Código
<b>Escova para farinha meia-cabeça</b>
<b>BR002BIO</b>
<b>BR002BIO Escova para farinha Plástica</b>
<b>BR005BIO</b>



**Recipiente universal 40L**

Polipropileno - Fabrico francês

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
<b>Tabuleiro de 40L</b>					
450	610	450	<b>40L</b>	2130 g	<b>BAC008V</b>
<b>Tampa de 40L</b>					
740	430	24	-	850 g	<b>BAC008CVBIO</b>



**Recipiente universal 15L**

Polipropileno - Fabrico francês

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
<b>Tabuleiro de 15L</b>					
440	400	280	<b>15L</b>	800 g	<b>BAC023V</b>
<b>Tampa de 15L</b>					
400	430	24	-	450 g	<b>BAC023CVBIO</b>



**Banneton longo**

Dimensões	Capacidade	Código
<b>Tabuleiro</b>		
245 x 135 x 87 mm	500 g	<b>055-25V</b>



**Tabuleiros para divisora formadora (10L)**

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
<b>Tabuleiro</b>					
600	400	75	<b>10L</b>	680 g	<b>BAC016VBIO</b>
<b>Tampa</b>					
600	400	29	-	300 g	<b>BAC015VBIO</b>



**Tabuleiro multifunções 6,5L com tampa**

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
540	100	120	<b>6,5L</b>	700 g	<b>BAMCVBIO</b>





“ Enquanto fabricantes industriais de pão e pastelaria, utilizamos regularmente produtos da gama detetável Scaritech. As normas de segurança alimentar, a higiene e a detetabilidade são essenciais para nós. A gama detetável da Scaritech satisfaz perfeitamente a todos estes critérios. Há muito que está presente em toda a nossa cadeia de produção. ”

JS Responsável linha de produção de pão (Alemanha)



HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Com a gama detetável, elimine o risco de contaminação por corpos estranhos. Os contaminantes físicos podem danificar os seus equipamentos e provocar ferimentos. A forma mais segura de eliminar qualquer risco e de utilizar produtos detetáveis aos metais e visíveis aos raios X em todas as zonas de preparação dos seus produtos. A nossa gama de produtos é concebida, assim, num polímero único e patenteado que contém o mais alto nível de aditivo detetável. Esta matéria detetável é igualmente bastante resistente e aprovada para o contacto alimentar pela UE e pela FDA (Food and Drug Administration).

Grignette® Verde detetável

Dimensões	Acondiciona-mento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10 / caixa de 500 pcs	DETGR2002



Grignette® Amarela detetável

Dimensões	Acondiciona-mento	Código
130 x 260 mm	Saqueta de 10 / caixa de 250 pcs	DETGR1067



Scarilame® detetável para kit Solo / Duo / Trio + Suporte Scarilame®

Dimensões	Acondiciona-mento	Código
75 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSCA2138S50
97 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSCA2138C



Grignette® Roxa detetável

Dimensões	Acondiciona-mento	Código
115 x 12 mm	Saqueta de 10	DETGR2008



Espátula meia-lua detetável

Dimensões	Peso	Código
Espátula meia-lua macia		
155 x 120 mm	29 g	DETCO001



Espátula trapézio detetável

Dimensões	Peso	Código
Espátula grande trapézio detetável		
216 x 128 mm	-	DETCO009



Tabuleiro detetável retangular para divisora tradicional

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
Tabuleiro detetável					
530	410	140	20L	1150 g	DETBAC001
Tampa detetável					
520	410	29	20L	400 g	DETBAC006



Tabuleiro detetável para divisora formadora

L mm	Ig mm	A mm	Capaci- dade	Peso	Código
Tabuleiro detetável					
600	400	75	10L	680 g	DETBAC016
Tampa detetável					
600	400	29	10L	300 g	DETBAC015



Jarro doseador detetável

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



Caneta detetável

Código
DETSTY1 (NÃO RETRÁTIL)
DETSTY2 (RETRÁTIL)



Pá para farinha detetável

Capacidade	Peso	Código
1 kg	107 g	DTM0942



Bag Cutter detetável

Código
DTM0317



Pinça saco detetável

Código
PA100FD



Escova para farinha detetável

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



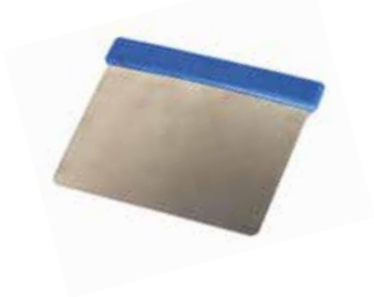
Cortador de massa plástico detetável

Dimensões	Peso	Código
Espátula meia-lua macia		
120 x 100 mm	-	DETCP009



Cortador de massa inox detetável cabo plástico

Dimensões	Peso	Código
120 x 100 mm	400 g	DTM0840



Espátula retângulo detetável

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



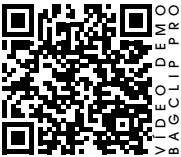
# PINÇAS & BAGUETES DE FECHO

## Bagclip PRO pinça para fecho de saco

- **BOA CONSERVAÇÃO**  
produtos garantidos.
- **PROTEÇÃO**  
das contaminações exógenas,  
dos insetos, da secagem, do pó  
e dos odores, selando solida-  
mente os sacos.
- **DISTRIBUIÇÃO IDEAL**  
da carga durante o transporte.
- **PERSONALIZAÇÃO**  
com impressão de logotipo.



**BAGCLIP PRO**  
Para sacos de 34,5cm  
de largura máx  
Carga aconselhada  
25kg  
Bloqueio de grampo,  
que se adapta à  
largura do saco.



Bagclip PRO

Dimensões	peso	Código
410 x 50 x 125 mm	475 g	TRAG01

**Pinça de fecho (por lote de 10)**  
Baguete para fecho saco e saqueta

Dimensões	Código
100 mm	PA100
150 mm	PA150
220 mm	PA220



- PINÇA + PA100**
- Fecho: 100 mm
  - Existe em modelo detetável
  - Cores disponíveis:







#### PINÇA - PA150

- Fecho: 150 mm
- Cores disponíveis:



#### PINÇA - PA220

- Fecho: 220 mm
- Cores disponíveis:



#### Bag cutter

Plástico moldado, lâmina em aço inoxidável

Dimensões	Código
125 x 94 x 12 mm	SW300C



#### BAG CUTTER

- Abra os seus sacos num único gesto!
- Existe em modelo detetável
- Cores disponíveis:



#### Baguete ANYLOCK (por lote de 10)

Baguete para fecho saco e saqueta

Dimensões	Código
285 mm	BPAL004
225 mm	BPAL005
185 mm	BPAL006
135 mm	BPAL007



Feche hermeticamente os seus sacos e guarde

#### Baguete Pega ANYLOCK (por lote de 10)

Baguete com pega, para fecho saco e saqueta especialmente adaptada aos grandes volumes

Dimensões	Código
285 mm	BPAL002
370 mm	BPAL001
435 mm	BPAL003



Feche hermeticamente os seus sacos e transporte





“ O Kikoop revolucionou a nossa forma de trabalhar! É o utensílio ideal para cortar rápida e precisamente os pães para sandes. Sem risco de corte e grande cadência de corte, a preparação das nossas sandes nunca foi tão simples e rápida! Podemos mesmo escolher o tipo de corte (completo ou em carteira) bem como diferentes alturas de corte. Leve e compacta, utilizo-a igualmente nos stands e no meu Food truck na praia, não é necessário ligá-la, ela funciona em toda a parte. ”

EL – Gerente de Casa de Sandes & Food truck - Landes (40)



#### Cortador de sandes Kikoop® "Cocori"

Dimensões	Peso	Código
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP01



**Ideal para o corte  
formato meia-baguete**  
Entrada de pão: (L) 80 x (A) 60 mm

**VENCEDOR**  
da Pépites de  
la Boulangerie  
na feira  
SIRHA LYON  
2021

#### Cortador de sandes Kikoop® "Branco"

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



**Ideal para o corte  
formato meia-baguete**  
Entrada de pão: (L) 80 x (A) 60 mm

#### Cortador de sandes Kikoop® "S"

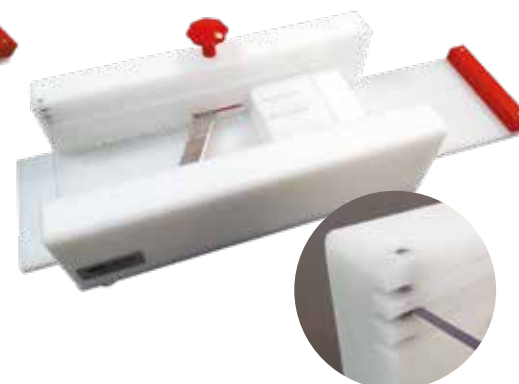
Dimensões	Peso	Código
580 x 140 x 110 mm	3,2 kg	KIKOOP02S



**Permite cortar os pães  
& as viennoiseries de pequenos diâmetros  
(éclairs, sandwich massa bretzel...)**  
Entrada de pão: (L) 60 x (A) 45 mm

#### Cortador de sandes Kikoop® "XL"

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



**Ideal para o corte de pães /  
baguetes de grandes dimensões**  
Entrada de pão: (L) 115 x (A) 70 mm  
4 alturas de corte: 1,2 - 1,6 - 2 - 2,6 cm  
3 alturas de vidro para diferentes alturas de pão

#### UTILIZAÇÃO:

- Corte preciso do pão e do miolo
- Ajuste fácil da lâmina
- 2 tipos de cortes: completo e em carteira
- 3 alturas de corte: 1,8 - 2,2 - 2,6 cm
- Permite cortar pães até A: 5 cm & L: 8 cm
- Rapidez e cadência durante o corte

#### SEGURANÇA E HIGIENE:

- Sem necessidade de faca nem de luvas anti- corte
- Sem contacto direto com a lâmina (vidro de proteção)
- Polietileno alimentar de alta densidade e lâmina inox não secável

#### ERGONOMIA:

- Compacta, fácil de arrumar (580 x 160 x 110 mm)
- Estável graças ao seu peso (4,1 kg) e aos seus pés antiderrapantes
- Mudança fácil da lâmina
- 1 lâmina sobressalente fornecida

#### Caixa de lâminas para Kikoop®

Dimensões	Peso	Código
<b>Lâminas para cortadora Kikoop® Standard - lote de 5</b>		
125 x 22 mm	0,137 kg	KIKOOP03
<b>Lâminas para cortadora Kikoop® XL - lote de 3</b>		
170 x 22 mm	0,147 kg	KIKOOP04



**Lâmina não separável  
em inox alimentar**



# Luva higiênica

## Luva higiênica para manipulação alimentar\*

Acondicionamento	Código
Suporte de balcão	
Simples	CLEAN001
Duplo	CLEAN002
Suporte polivalente	
Simples	CLEAN003
Duplo	CLEAN004



Suporte de balcão



Suporte polivalente



VÍDEO DEMO  
LUA HIGIÊNICA



## Saqueta de luvas higiênicas para manipulação alimentar\*

Acondicionamento	Código
Luva higiênica	
Saqueta de 100	CLEAN005
Luva higiênica de 3 dedos	
Saqueta de 100	CLEAN006



CLEAN006



## LUA HIGIÊNICA E SUPORTE PARA MANIPULAÇÃO ALIMENTAR

No estrito respeito pelas normas de higiene e de segurança, propomos que descubra um sistema ideal para todas as suas manipulações alimentares em padarias, pastelarias...

### A CAIXA SIMPLES CONTÉM:

- 1 suporte magnético em acrílico
- 1 braçadeira
- 4 luvas

### A CAIXA DUPLO CONTÉM:

- 2 suporte magnético em acrílico
- 2 braçadeiras
- 8 luvas







SCARITECH INTERNATIONAL  
Sede social / Head office:  
Rue Georges Besse  
F-90000 BELFORT (FRANÇA)  
Tel. (+33) 3 84 21 83 40  
www.scaritech.com  
contact@scaritech.com  
SAS com capital de 500000€  
SIRET 435.011.473.000 12



SCARITECH IBERICA  
SCARITECH MIAM IBÉRICA SL  
c/ Sicília 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 Inscrp.1



CONTACTOS



## ENCOMENDAS FRANÇA



### **Comercial Grandes Contas e Distribuidores**

Export Sales Eastern Europe  
Kiril ORLOV  
Tel. 06 13 12 19 56  
kiril@scaritech.com



### **Commercial Meunerie & Export Sales DE-AT-CH**

Thomas MEICHEL  
Tel. 06 11 25 36 41  
thomas@scaritech.com



### **Responsável comercial**

Comercial Indústria GMS e Grandes Contas  
Cindy LERCH - NUSSBAUM  
Tel. 06 03 63 69 96  
cindy@scaritech.com



### **Departamento Exportação**

Charlyne BOURION  
Tel. (+33) 3 84 21 41 41  
export@scaritech.com



### **Administração das vendas**

Céline NOBIS  
Tel. 03 84 21 83 40  
adv@scaritech.com

## ESCRITÓRIOS / OFFICES



### **Diretor-Geral**

Geoffroy CARO  
Tel. 03 84 21 83 40  
geoffroy@scaritech.com



### **Faturação / contabilidade**

Déborah ENTZ  
Tel. 03 84 21 83 40  
contact@scaritech.com



### **Serviço de compras**

Camille GIROLIMETTO  
Tel. 03 84 21 83 40  
achat@scaritech.com

## SCARITECH IBERICA



### **Responsável comercial España y América Latina**

Francis FARGUES  
Tlm: (+34) 660 455 896  
Tel.: (+34) 93.476.11.28  
iberica@scaritech.com



### **Dpto. Comercial / Administración**

Lucía LÓPEZ  
Tel.: (+34) 93.476.11.27  
contacto@scaritech.com



## CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

(Aplicável a contar de 01.01.2021)

Para todas as nossas propostas e entregas, são válidas apenas as condições abaixo estipuladas. Qualquer acordo especial ou divergência só será válida após confirmação por escrito da nossa parte. A aceitação das mercadorias por nós entregues pressupõe o aval das nossas condições.

### ENCOMENDA:

As encomendas são efetuadas por escrito. As encomendas telefónicas ou verbais deverão ser confirmadas por escrito.

### ENTREGA E TRANSPORTE:

As nossas mercadorias, mesmo enviadas FRANCO, viajam por conta e risco do destinatário, que deverá verificar os envios, mesmo que a embalagem se encontre em bom estado e emitir as reservas necessárias junto da transportadora em caso de perda ou de avarias num prazo de 48 H.

Em caso de avarias constatadas, o destinatário deve indicá-las na guia de entrega que deverá ser assinada com aposição do carimbo comercial e confirmá-las por carta registada com aviso de receção nas 48 horas a esta mesma transportadora. Para além do recurso exercido junto da transportadora, as avarias deverão ser-nos assinadas por escrito no prazo de três dias. Não será retomada qualquer mercadoria sem o nosso aval formal e prévio.

França metropolitana. franco a partir de 1000 €  
Na exportação: portes pagos

### RESERVA DE PROPRIEDADE:

De convenção expressa, o material permanece da propriedade da SCARITECH até ao pagamento integral do seu custo. A transferência de propriedade só será, por conseguinte, efetuada após a cobrança efetiva da última prestação. Esta disposição não constitui um obstáculo à transferência para o comprador, à entrega, dos riscos de perda e deterioração dos bens vendidos bem como dos danos que poderiam ocasionar.

A falta de pagamento de uma das prestações pode resultar na revindicação dos bens.

### PAGAMENTO:

Salvo estipulação em contrário, as nossas entregas podem ser pagas da seguinte forma:

1/ Para a primeira encomenda: pagamento por cheque, transferência, ou cartão bancário antes da expedição das mercadorias.

2/ Para as encomendas seguintes:

Será concedida uma abertura de conta aos nossos clientes após o envio de uma carta timbrada indicando as referências bancárias e comerciais e de um NIB.

O prazo de pagamento não poderá ultrapassar os 30 dias calendários ou 30 dias fim do mês a contar da data de emissão da fatura. Adicionar depois: Exportação: a pagar 100 % no momento da encomenda. Encomendas de montante superior total a 15 000 €: 1/3 do montante total deve ser pago momento da encomenda – 1/3 do montante total no dia da entrega – 1/3 do montante total a pagar no máximo 45 dias a contar da data de emissão da fatura.

3/ As faturas devem ser pagas sem desconto na data de vencimento.

De acordo com o decreto n°2012-1115 datado de 02 outubro de 2012, à faturação será aplicada uma indemnização predefinida de 40 euros para despesas de cobrança, em caso de atraso de pagamento; esta indemnização aplicar-se-á para cada fatura não paga nos prazos estipulados.

**\*\*ALTERAÇÃO DA SITUAÇÃO FINANCEIRA DO CLIENTE:** quando o crédito do comprador se deteriora, reservamo-nos o direito, mesmo após a expedição parcial de uma encomenda, de exigir do comprador as garantias que estimamos adequadas com vista à devida execução dos compromissos efetuados. A recusa de o fazer concede-nos o direito de cancelar toda ou parte do contrato.

### DEVOLUÇÃO:

Toda a devolução de mercadoria deverá ficar sujeita a um acordo prévio. Em todos os casos, as mercadorias serão expedidas por conta e risco do comprador, na sua embalagem de origem e em condições tais que não poderá surgir qualquer avaria durante o transporte, por defeito de calçamento ou de precaução de embalagem.

### GARANTIA:

Os nossos artigos são garantidos contra qualquer vício de fabrico na medida em que forem normalmente utilizados.

Ficam excluídos da garantia os danos por desgaste normal ou utilização indevida dos artigos, das peças e dos produtos por nós entregues, as avarias devidas a uma falta de vigilância, de cuidado, de manutenção, a uma utilização abusiva...

### GESTÃO DOS DADOS PESSOAIS

As informações recolhidas são registadas num ficheiro informatizado, com vista a honrar o/os contratos celebrado/s com a Scaritech (base legal ligada ao contrato e respetiva legitimidade).

Os dados recolhidos serão comunicados unicamente aos seguintes destinatários: Scaritech, transportadoras e subcontratantes envolvidos na boa execução do contrato.

Os dados são conservados durante 3 anos após a sua última atividade.

Pode aceder aos dados que lhe dizem respeito, retificá-los, solicitar a respetiva eliminação ou exercer o seu direito à limitação do processamento dos seus dados (em função da base legal do processamento supramencionado).

Para mais informações sobre os seus direitos, consulte o site [cnil.fr](http://cnil.fr).

Para exercer estes direitos ou para qualquer questão sobre o tratamento dos seus dados, pode contactar o serviço de gestão através dos seguintes contactos [contact@scaritech.com](mailto:contact@scaritech.com), Scaritech International rue George Besse 90000 BELFORT ou au 03 84 21 83 40

Se considerar, depois de nos ter contactado, que os seus direitos de «Informática e Liberdades» não são respeitados, pode enviar uma reclamação para a CNIL.

### LITÍGIOS

Qualquer reclamação deverá ser efetuada por escrito e num prazo de 8 dias a contar do surgimento da anomalia. Em caso de contestação, o tribunal de comércio de BELFORT é o único competente, em conformidade com a lei n°80.535 de 12/05 /1980.





RUE GEORGES BESSE  
F-90000 BELFORT (FRANÇA)  
TEL. (+33) 3 84 21 83 40  
[HTTP://WWW.SCARITECH.COM](http://www.scaritech.com)  
[CONTACT@SCARITECH.COM](mailto:CONTACT@SCARITECH.COM)



[WWW.SCARITECH.COM](http://WWW.SCARITECH.COM)



FABRICANTE FRANCÈS