

CATÁLOGO - 2022



*Conigo, 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, buscámos 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 expetativas 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 expetativas 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 expetativas 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

30-31

## FORMAS DE COZEDURA

32-33

## GAMA BIO

34-35

## GAMA DETETÁVEL

36-37

## PINÇAS & BAGUETES DE FECHO

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

## SNACKING

Kikoop®	40
Luva higiénica	41

Contactos

42

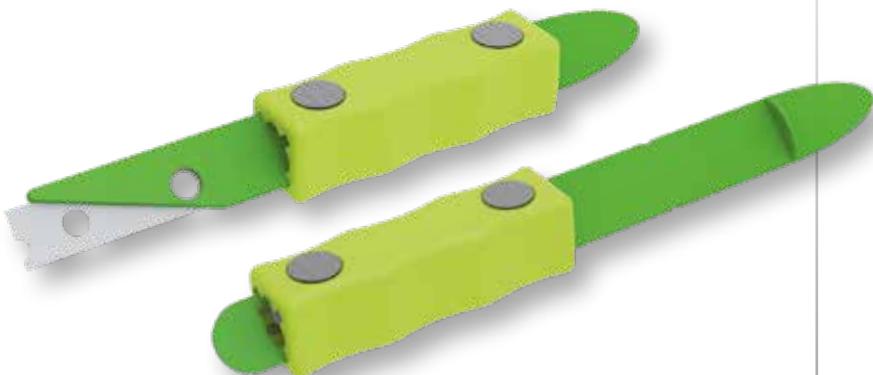
Condições gerais de venda

43

# AS NOVIDADES

**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 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 Néo.

### ■ CORES

várias cores disponíveis.



**NOVO**

## Scaribac NEO 20L®

**PRÉMIOS DA INOVAÇÃO**  
no SIRHA EUROPAIN  
INNOVATION AWARDS

CATEGORIA:  
Material/Equipamento para  
a padaria-pastelaria-snacking



**“** Pude testar em antestreia o novo Scaribac Neo® 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® 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® é, além, disso, perfeitamente higiênico 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®

Dimensões	Capaci- dade	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 È 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!

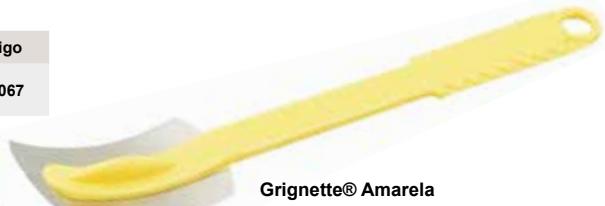
”

MW Padeiro - Haut Rhin (68)



### 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

### 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® Vermelha

Dimensões	Acondicionamento	Código
130 x 25 mm	Saqueta de 10	GR1073



**Grignette® Vermelha**  
Grignette® de lâmina giratória  
Tampa de proteção da lâmina

### 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

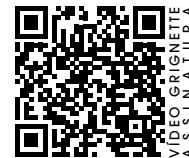
### Grignette® Assinatura

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



Grignette® Assinatura  
Grignette em plástico detetável

Dimensões: 135 x 12 mm  
Peso pluma: 2 gramas



GRINETTE®

*Signature*

By Scaritech

### Grignette® Verde

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



Pontos de flexão

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

### Tampa magnética para Grignette NEO e ERGO

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

NOVO



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

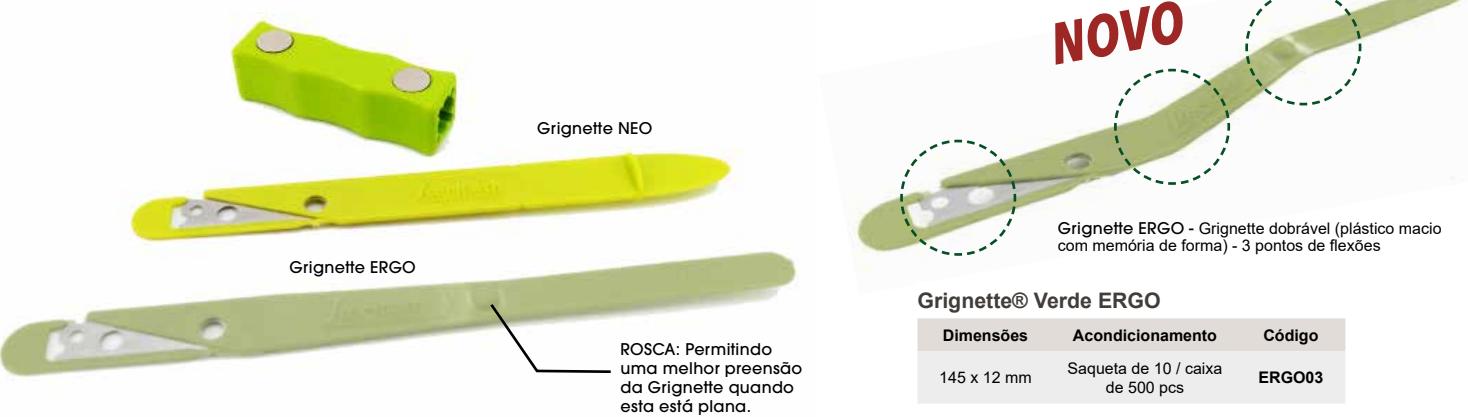
### Grignette® NEO

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

Grignette NEO



Grignette ERGO



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	Saqjeta de 10 / caixa de 500 pcs	ERGO03

**LÂMINAS**  
Entalhe manual

# LÂMINAS

## Entalhe manual

F A B R I C O   F R A N C È 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.	<b>GR201819</b>

**UTILIZÁVEL COM Grignette® GR2002 / GR2019**



VIDEO DEMO GARRA

### Garra Scaritech®

Dimensões	Acondicionamento	Código
110 x 58 x 15 mm	Saqueta de 1 Garra + 6 Grignette Verde / gancho para retirar a lâmina.	<b>GR2018</b>

**UTILIZÁVEL COM Grignette® GR2002 / GR2019**



Cavilha para extração das lâminas em segurança

## Entalhe manual

# LÂMINAS

## Entalhe manual

### Grignette® Azul cabo redondo

Dimensões	Acondicionamento	Código
190 x 30 mm	Saqueta de 50	<b>GR2003</b>

### Porta-lâminas magnético (íman)

L mm	lg mm	Código
85	85	<b>GR005</b>



### Scarinox® com Cabo

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

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

### Faca alemã\* - certificada normas alimentares

Dimensões	Acondicionamento	Código
175 x 20 mm	Caixa de 50	<b>CT008BLES</b>



# LÂMINAS

## Entalhe semi-industrial

F A B R I C O   F R A N C È S



A "grigne", operação de entalhe do pão, intervém após a fermentação, imediatamente antes de enforrar. 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	DETSCA2138
75 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSCA2138R
97 x 12 mm	Saqueta de 50	DETSCA2138C



DETSCA2138  
ScariLame®

Para massas macias (tipo baguete)



DETSCA2138R  
ScariLame® curta



DETSCA2138C  
ScariLame® dentada

Para pães especiais.  
Ideal para massa firme e de sementes.



Solo



Duo



Trio

### Recipiente de reciclagem das lâminas usadas

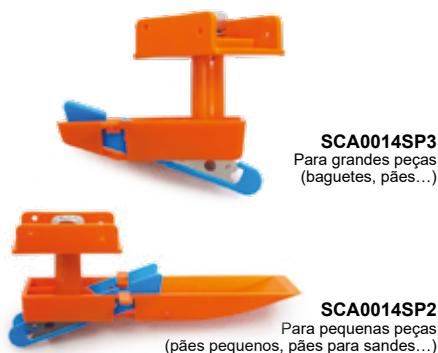
Capacidade	Código
6L	CTSCA1
12L	CTSCA2



## Entalhe industrial

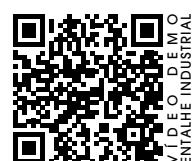
### Base suporte Scarilame® MERAND

Dimensões	Código
65 mm	SCA0014SP3
125 mm	SCA0014SP2



### 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



## Entalhe mecânico

### Grignette® Roxa

Dimensões	Acondicionamento	Código
115 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008



### Grignette® Roxa Dentada

Dimensões	Acondicionamento	Código
137 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008C



### Lâmina Scarinox®

Dimensões	Acondicionamento	Código
137 x 8 mm	Saqueta de 25	SCA014L2



### Grignette® Roxa Inox

Dimensões	Acondicionamento	Código
120 x 12 mm	Saqueta de 10	GR2008I



### Grignette® Laranja

Dimensões	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saqueta de 10	GR0135



### 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

F A B R I C O   F R A N C È S



### 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



*fig.1*

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



*fig.2*

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 Polipropileno

Ø	A mm	Capaci-dade	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 Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Capaci-dade	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



Tabuleiro 19 L  
BAC004



Tampa  
BAC006

Tabuleiro 9,8 L  
BAC002

Tabuleiro 20 L  
BAC002



Carrinho Escuro  
CHAR01

Carrinho Escuro  
CHAR01

## ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

Tabuleiros para divisoria tradicional



**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	Ig mm	A mm	Código
590	400	1800	ECH1 (simples)
590	780	1800	ECH2 (duplo)

*Para tabuleiros de 19L e 20L*



**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



**PRÉMIOS DA  
INOVAÇÃO**  
no SIRHA EUROPAIN  
INNOVATION  
AWARDS  
**SIRHA  
EUROPAIN  
AWARDS**

**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.



Compatível com todas  
as estantes de entrada 400 mm



SCARIBAC  
NEO 20L  
VIDEO



# ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

## Tabuleiros para divisora formadora

F A B R I C O   F R A N C È S



**Tabuleiros para divisora formadora**  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Capacidade	Peso	Código
<b>Tabuleiro</b>					
400	300	75	5L	450 g	BAC031
600	400	75	10L	680 g	BAC016
600	400	95	14,3L	800 g	BAC005
600	400	145	22L	1044 g	BAC017
<b>Tampa</b>					
400	300	29	5L	250 g	BAC032
600	400	29	10L / 14,3L / 22L	300 g	BAC015

Várias cores disponíveis.



**Tela de silicone para fundo de tabuleiro 10L e 14,3L**  
Facilita a extração das peças de massa

L mm	A mm	Código
500	305	SIL002



**Papel para fundo de tabuleiro**  
500 x 380 mm para 10 L e 14,3 L  
Facilita a extração das peças de massa

L mm	A mm	Código
500	380	SIL003



SIL003

**Estante de Inox 16 níveis entrada 400 mm**  
**Mesa Estante de Inox 7 níveis entrada 400 mm**

L mm	Ig mm	A mm	Código
600	400	1700	ECH3
610	460	900	ECH5

Para tabuleiro 5L/9,8L/10L/14,3L / Escoador / ALVEOPIZZ®

ECH5



<b>Carrinho Caixa 600x400</b>				
L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
600	400	90	-	CHAR02



Recipientes para ingredientes 15 & 40 litros

**scaritech**  
INTERNATIONAL®

## ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

Tabuleiros para divisórias formadoras / recipientes para ingredientes 15 & 40 litros



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 DE 15L**  
**Capacidade de 12kg**



**RECIPIENTE DE 40L**  
**Capacidade de 25kg**

Recipiente universal 15L  
Polipropileno

L mm	Ig mm	A mm	Peso	Código
<b>Tabuleiro de 15L</b>				
440	400	280	800 g	BAC023
<b>Tampa de 15L</b>				
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
<b>Tabuleiro de 40L</b>				
450	610	450	2130 g	BAC008
<b>Tampa de 40L</b>				
740	430	24	850 g	BAC008CI
Translúcido BAC008CT				
				BAC008CJ
				BAC008BLC
				BAC008CO
				BAC008CR
				BAC008CV
				BAC008CBLE

# 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**



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



Carrinho resistente reforçado em fibra de vidro

## ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES

Estantes e carrinho para recipientes 40L / Mesas e estantes para recipientes 15L



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

L mm	Ig mm	A mm	Código
460	610	900	ECH004



**RECIPIENTE DE 15L**  
**Capacidade**  
**de 12kg**

Tampa  
BAC023CI

Tabuleiro de 15L  
BAC023

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)
<i>Para tabuleiro 15L/10L/5L/9,8L / Escoador / ALVEOPIZZ®</i>			



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

## Tabuleiros multifunções

FABRICO F R A N C È S



### 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	l g mm	A mm	Peso	Código
540	100	120	700 g	BAM
Tampa para BAM				
			BAMCG	Cinza / Grey
			BAMCJ	Amarelo / Yellow
			BAMCM	Castanho / Brown
			BAMCVA	Verde Anis / Anise



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



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



## Balde / Plataformas / Cubas

Balse de escoamento graduado 13L\*

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



**BAC012**

Tabuleiro de ingredientes rectangular 120L\*

L mm	Ig mm	A mm	Código
750	400	710	<b>BAC27669</b>



Cuba Hemisférica em plástico 117L\*

Ø	A mm	Código
630	690	<b>BAC27668</b>



Plataforma de armazenamento no solo\*

L mm	Ig mm	A mm	Código
600	400	170	<b>PLATF001</b>
800	600	170	<b>PLATF002</b>
1200	400	170	<b>PLATF003</b>



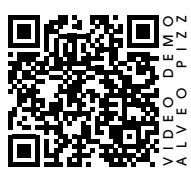
**ARMAZENAMENTO DAS MASSAS E INGREDIENTES**  
Tabuleiros multifunções / Balde / Plataformas / Cubas



# 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 HIGIÉNICO 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 corredça 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)



Caixa de fundo plano

L mm	Ig mm	A mm	Código
600	400	70	CAISSE003



## Tabuleiro escoador 5L & 10L

### ESCOAR, DESCONGELAR E ARMAZENAR

O tabuleiro escoador permite a evacuação rápida dos líquidos presentes nos alimentos em conserva e em descongelamento (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 corredia de 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
<b>Tabuleiro Escoador 10L</b>				
600	400	60	680 g	BAC003V
				BAC003J
				BAC003B
				BAC003R
<b>Tabuleiro de 10L</b>				
600	400	75	680 g	BAC016
<b>Tampa de tabuleiro 10L</b>				
600	400	29	300 g	BAC015



#### Tabuleiro Escoador 5L Polipropileno

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



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

# 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

## Telas de repouso

### 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 repousos para o biológico.  
2 larguras disponíveis: 60 e 70 cm

### Tela com bainha 600x400 mm\*

Código
TO002



### Luvas de enforrar 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

# MATERIAL DE PADARIA E DE LABORATÓRIO

Espátulas, cortadores de massa e tapetes de massa

FABRICO FRANCÊS



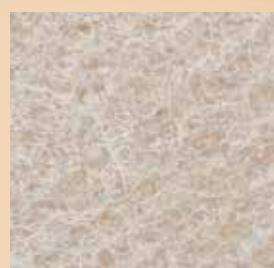
## PARA CADA ESPECIALIDADE O SEU UTENSÍLIO!

A espátula adapta-se a cada especialidade Prensão 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
<b>Espátula meia-lua macia</b>		
155 x 120 mm	26 g	CO001BLC
		CO001BLE
		CO001R
		CO001V
		CO001VE
<b>Espátula meia-lua rígida</b>		
155 x 120 mm	26 g	CO001RI
		CO001RV
		CO001RBLE



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

### 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



**MOLDAGEM FACILITADA,**  
a peça de massa não cola à  
tela.

**VERSO EM SILICONÉ**  
aderência à bancada.

**LIMPEZA FÁCIL**

**TELA FINA E MACIA**

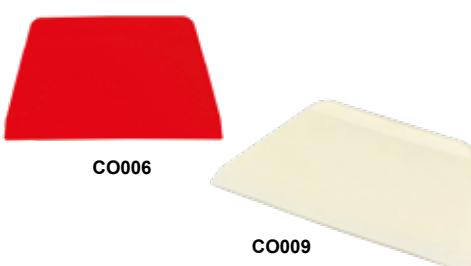
## MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO

Espátulas, cortadores de massa e tapetes de moldagem

### Espátula trapézio para remover a massa do tabuleiro

Polipropileno

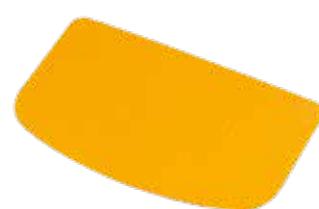
Dimensões	Peso	Código
<b>Espátula trapézio</b>		
135 x 100 mm	26 g	CO006
<b>Espátula grande trapézio</b>		
135 x 100 mm	38 g	CO009



### Espátula retângulo

Polipropileno

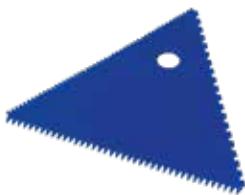
Dimensões	Peso	Código
150 x 95 mm	23 g	CO002BLC
<b>CO002BLE</b>		
<b>CO002R</b>		
<b>CO002J</b>		
<b>CO002V</b>		
<b>CO002O</b>		



### 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
<b>CP009BLE</b>		
<b>CP009I</b>		
<b>CP009J</b>		
<b>CP009M</b>		
<b>CP009R</b>		
<b>CP009V</b>		



### Espátula feijão

Polipropileno

Dimensões	Peso	Código
145 x 85 mm	18 g	CO005BLC
<b>CO005R</b>		
<b>CO005I</b>		
<b>CO005O</b>		



# 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



PL002F1

## 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



## MATERIAL DE FORNO E DE LABORATÓRIO

Pequeno material de laboratório

### 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

### 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 Laser - Ecrã LCD

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

Dimensões	Peso	Código
150 x 80 x40 mm	273 g	TH004NR



### 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



### 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 12 cm - waterproof

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



### Termómetro Laser - Ecrã LCD

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

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



# BANNETONS

**“** 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, melhoraram 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
<b>Banneton longo</b>		
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
<b>Forro para banneton longo</b>		
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
<b>Banneton redondo</b>		
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
<b>Forro para banneton redondo</b>		
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-adherente-Antibacteriano-Armação em polipropileno biodegradável 100 % lã virgem-Tecido têxtil arejado e respirante de 30 micrões. 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



# FORMAS DE COZEDURA\*

“ «Uma desenformação 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, desenformação 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	BI102
Ø250/50 mm	10 pessoas	BI103
Ø235/50mm	8 pessoas	BI104
Ø200/50 mm	6 pessoas	BI105
Ø180/50 mm	4 pessoas	BI106



## FORMAS DE COZEDURA

**Formas para biscoitos redondos fundo palete**

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



**Formas para biscoitos em coração**

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



**Recipiente para micro-ondas**

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



**Formas para biscoitos quadrados**

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



**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 cilindro**

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



**Formas para biscoitos em meia-lua**

Dimensões	Código
Ø35/135mm	H0001



**“** 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	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saquetas 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 Faia 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



## GAMA BIO

### Pá para farinha plástica 1 kg verde Polietileno

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



### Tela de repouso

Linho e algodão - bainha - renda de cor

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



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

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



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

Ø	A mm	Capaci-dade	Peso	Código
480	165	19L	1010 g	BAC004VBIO



### Escova para farinha

Código
Escova para farinha meia-cabeça
BR002BIO
BR002BIO Escova para farinha Plástica
BR005BIO



### Recipiente universal 40L

Polipropileno - Fabrico francês

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



### Recipiente universal 15L

Polipropileno - Fabrico francês

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



### Banneton longo

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



### Tabuleiros para divisora formadora (10L)

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



### Tabuleiro multifunções 6,5L com tampa

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



# GAMA DETETÁVEL

36

“ 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	Acondicionamento	Código
145 x 12 mm	Saqueira de 10 / caixa de 500 pcs	DETGR2002



### Grignette® Amarela detetável

Dimensões	Acondicionamento	Código
130 x 260 mm	Saqueira de 10 / caixa de 250 pcs	DETGR1067



### Scarlame® detetável para kit Solo / Duo / Trio + Suporte Scarlame®

Dimensões	Acondicionamento	Código
75 x 12 mm	Saqueira de 50	DETSCA2138S50
97 x 12 mm	Saqueira de 50	DETSCA2138C



### Grignette® Roxa detetável

Dimensões	Acondicionamento	Código
115 x 12 mm	Saqueira de 10	DETGR2008



### Espátula meia-lua detetável

Dimensões	Peso	Código
<b>Espátula meia-lua macia</b>		
155 x 120 mm	29 g	DETCO001



### Espátula trapézio detetável

Dimensões	Peso	Código
<b>Espátula grande trapézio detetável</b>		
216 x 128 mm	-	DETCO009



## GAMA DETETÁVEL

### Tabuleiro detetável retangular para divisora tradicional

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

### Tabuleiro detetável para divisora formadora

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



### Jarro doseador detetável

Capacidade	Peso	Código
1 L	108 g	<b>DTM0847</b>
2 L	197 g	<b>DTM0848</b>



### Caneta detetável

Código
<b>DETSTY1 (NÃO RETRÁTIL)</b>
<b>DETSTY2 (RETRÁTIL)</b>



### Pá para farinha detetável

Capacidade	Peso	Código
1 kg	107 g	<b>DTM0942</b>



### Bag Cutter detetável

Código
<b>DTM0317</b>



### Pinça saco detetável

Código
<b>PA100FD</b>



### Escova para farinha detetável

Capacidade	Peso	Código
320 x 75 x 35 mm	206 g	<b>DTMRS490</b>



### Cortador de massa plástico detetável

Dimensões	Peso	Código
<b>Espátula meia-lua macia</b>		
120 x 100 mm	-	<b>DETCP009</b>



### Cortador de massa inox detetável cabo plástico

Dimensões	Peso	Código
120 x 100 mm	400 g	<b>DTM0840</b>



### Espátula retângulo detetável

Dimensões	Peso	Código
160 x 103 x 1,85 mm	23g	<b>DTM0817</b>



# 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 solidamente os sacos.

### ■ DISTRIBUIÇÃO IDEAL

da carga durante o transporte.

### ■ PERSONALIZAÇÃO

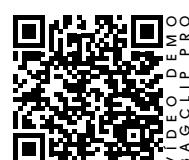
com impressão de logotipo.



**Bagclip PRO**

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

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



**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:



## PINÇAS E BAGUETES DE FECHO


**PINÇA - PA150**

- Fecho: 150 mm
- Cores disponíveis:


**PINÇA - PA220**

- Fecho: 220 mm
- 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

**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:



Feche hereticamente  
os seus sacos e transporte



# SNACKING

Kikoop

FABRICO F R A N C È S

**“** 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, utiliza-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)

  
**kikoop®**  
*Fendeur à sandwich - www.scaritech.com*  
By Scaritech International



Cortador de sandes Kikoop® "Cocori"

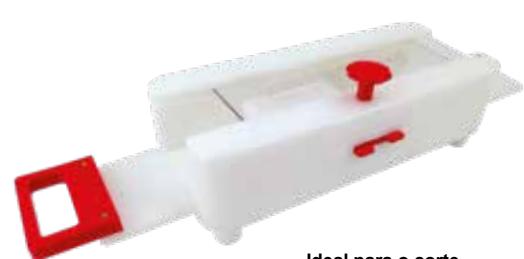
Dimensões	Peso	Código
580 x 160 x 110 mm	4,1 kg	KIKOOP01

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



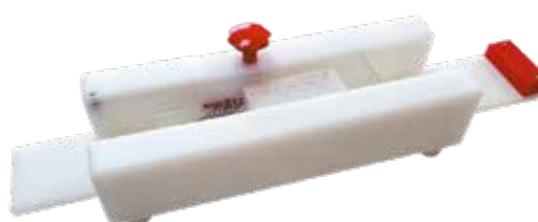
Ideal para o corte formato meia-baguete  
Entrada de pão: (L) 80 x (A) 60 mm

Cortador de sandes Kikoop® "S"

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

Cortador de sandes Kikoop® "XL"

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



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



Caixa de lâminas para Kikoop®

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



Lâmina não separável em inox alimentar

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

## Luva higiénica

**Luva higiénica  
para manipulação alimentar\***

Acondicionamiento	Código
<b>Suporte de balcão</b>	
Simples	CLEAN001
Duplo	CLEAN002
<b>Suporte polivalente</b>	
Simples	CLEAN003
Duplo	CLEAN004



**Suporte de balcão**



**Suporte polivalente**



VÍDEO DEMO  
LUVA HIGIÉNICA

### LUVA HIGIÉNICA 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...

**Saqueira de luvas higiénicas  
para manipulação alimentar\***

Acondicionamento	Código
<b>Luva higiénica</b>	
Saqueira de 100	CLEAN005
Luva higiénica de 3 dedos	CLEAN006



**CLEAN006**

#### 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](http://www.scaritech.com)  
contact@scaritech.com  
SAS com capital de 500000€  
SIRET 435.011.473.000 12



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