INOTECH
by SOFINOR

SÉLECTION ÉQUIPEMENTS INOX

POUR BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Vos supports : commercial, technique, SAV

Toute l'équipe Inotech se tient à votre disposition pour vous accompagner et vous apporter les meilleurs conseils.

Laetitia Bartier
Chargée de Service Clients
Tél.: **+33.3.20.10.91.61**
contact@inotech-france.com

Cédric Westerlynck
Responsable commercial
Tél.: **+33.6.86.46.15.56**
cwesterlynck@inotech-france.com

Martin Deleau
Directeur des ventes
Tél.: **+33.7.86.60.25.34**
mdeleau@sofinor.com

Frédéric Delespaux
Coordinateur SAV
Tél.: **+33.3.20.10.34.11**
fdelespaux@sofinor.com

INOTECH by SOFINOR

Parc d'activités de la Houssoye
Rue Ambroise Paré
59280 BOIS-GRENIER - France

www.inotech-france.com

Plus de 30 ans d'expertise et d'innovation dans le domaine de la rôtisserie

Depuis plus de 30 ans, Inotech se positionne comme un partenaire de confiance pour les professionnels de la rôtisserie.

À travers sa marque Inotech, Sofinor démontre son savoir-faire unique dans la conception d'équipements en inox et de solutions de cuisson. Savoir-faire reconnu par plus de 1 000 professionnels qui, chaque jour, utilisent nos rôtissoires avec satisfaction.

Une sélection d'équipements pour bouchers, charcutiers et traiteurs

Avec l'acquisition de la société Mapal en 2021, Sofinor a développé des synergies et renforcé son expertise dans l'aménagement des espaces traditionnels dédiés aux métiers de bouche, tels que les boucheries, charcuteries et traiteurs.

Dans ce catalogue, nous vous proposons une sélection de matériels de qualité supérieure, conçus pour optimiser la conservation, la préparation et la présentation de vos produits.

Vous y trouverez des équipements faciles à prendre en main et à installer pour améliorer votre quotidien professionnel.

Contactez-vous pour obtenir une offre de prix sur la sélection de produits qui vous intéresse.

Nous vous souhaitons de belles découvertes.

INOTECH by SOFINOR

SOFINOR Equiper pour durer

MAPAL Créer pour sublimer

L'esprit d'équipe, le sens du service

Sommaire

- ARMOIRES DE MATURATION ..... page 2
- TABLES SUPPORT TRANCHEUR ..... page 3
- TABLES DE PRÉPARATION POUR SAUCISSES page 3
- COMBINÉS ET BILLOTS DE DÉCOUPE ..... page 4
- TABLES FROIDES DE PRÉPARATION ..... page 5
- BILLOTS RÉFRIGÉRÉS ..... page 5
- TABLES POUR MISE EN BARQUETTES ..... page 6
- PANIERS ET CHARIOTS À BARQUETTES ..... page 6
- CHARIOTS PANIERS ..... page 6
- CASIERS À BATTERIE ..... page 7
- BACS DE TREMPAGE ..... page 7
- CHARIOTS POUR CARCASSES ..... pages 8-9
- CHARIOT DE DÉTAILLAGE ..... page 8
- CHARIOT DE MANUTENTION ..... page 8
- CHARIOT PORTE-BROCHES ..... page 9
- BACS POUR BROCHES VIDES ..... page 10
- PLONGE SPÉCIALE LAVAGE DES BROCHES ..... page 10
- BAC DE DÉGRAISSAGE ..... page 10
- CHARIOT DE DÉBROCHAGE ..... page 10
- CHARIOT À ÉPICES ..... page 10
- POÊLONS ..... page 11
- PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ..... page 11
- CHARIOTS EURONORMES ET GASTRONORMES ..... pages 12-13
- CHARIOT PORTE-BACS (échelle à pâtons) ..... page 14
- CHARIOT PORTE-GRILLES OU PLAQUES ..... page 14
- CHARIOT À NIVEAU CONSTANT ..... page 14
- CHARIOTS PLATEFORME ..... page 15
- SOCLES ROULEURS ..... page 15
- LAVE-MAINS AUTONOME ..... page 16
- POUBELLES ..... pages 16-17
- ARMOIRE À PHARMACIE ..... page 17
- LAVE-BOTTES À PÉDALE ..... page 17
- ARMOIRES DE DÉSINFECTION ..... page 18
- EXTERMINATEURS D'INSECTES ..... page 18

Armoires de maturation standards

DEUX MODÈLES DISPONIBLES :

> À poser (hauteur 1350 mm), vitrage 4 faces

> Sur pieds (hauteur 2200 mm), vitrage 3 faces

- Filtre à charbon
- Stérilisation de l'air par lampes UV
- Eclairage intérieur par 2 lampes LED rosées 18 W
- Contrôle électronique par écran LCD permettant la gestion et le contrôle de la température et de l'humidité
- Accès Wifi et Bluetooth pour le suivi du processus de maturation
- Puissance : 500 W
- Alimentation : 230 V Mono
- Taux d'humidité : 60-85%
- Unité de refroidissement intégrée, réfrigerant R290 Dégivrage automatique avec évacuation des condensats Bac amovible de collecte des déchets (sang, graisses, etc.)

8346G.01*

8342.01*

En option :

- Portique de suspension pour étagères ou barres à crochets
- Étagère

Modèles

Désignation	L x P mm	À POSER Hauteur 1350 mm Réf.	SUR PIEDS Hauteur 2200 mm Réf.
Avec poignée à gauche	700 x 800	**8346G.01***	**8342.01***
Avec poignée à droite	700 x 800	**8346D.01***	**8341.01***

*Étagères non fournies

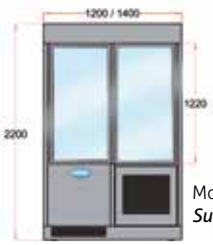
Options

Désignation	Réf.
Portique de suspension pour étagères ou barres à crochets	**8343**
Etagère	**8344**

Armoires de maturation personnalisables

- Flancs pleins ou vitrés
- **16 programmations possibles**
- Finition : Inox brillant ou inox peint (RAL)
- Portes double vitrage coulissantes / battantes

Modèle *Boutique*



Modèle *Super*

Modèle *Hyper*

Modèle *Pro*

> Nous consulter

Tables support trancheur

- Plateau en inox renforcé par une ceinture haute
- Structure tube inox 30 x 30 mm
- Sur vérins de mise à niveau
- **Charge admissible 100 kg**

Modèles

Désignation	L x P mm	Réf.
Table support trancheur **hauteur 800 mm**	700 x 600	**1428**
Table support trancheur **hauteur 700 mm**	700 x 600	**1429**

Table de préparation pour saucisses

Plateau composé :

- d'un bac pour recevoir les boyaux embossés
- d'un bac pour les chapelets de saucisses
- d'une plaque poly positionnable devant ou derrière la machine et d'un plateau inox brossé 1,5 mm
- d'un rack en partie basse pour recevoir les grilles ou les plateaux (600 x 400 mm)
- d'une étagère 2 niveaux sur table pour stockage des barquettes vides
- d'une traverse basse arrière et entretoises soudées

Hauteur de travail : 885/910 mm

Pieds sur vérins polypropylène de mise à niveau (réglage 25 mm)

Modèle

Désignation	L x P x H (hors tout) mm	Réf.
Table de préparation pour saucisses	1800 x 900 x 1735	**23260**

Flashez-moi pour découvrir l'utilisation de la table Mapal avec la machine à saucisses Wheelinker de System B.

Les +

- Équipez-vous avec notre table pour préparer tous types de saucisses en un tour de main. Associée à la machine Wheelinker de System B, cette table permet d'organiser le poste de travail « saucisserie / charcuterie » pour une efficacité maximum.
- Cette table a été conçue pour optimiser le temps de préparation et de conditionnement des saucisses.
- Les étagères hautes permettent de stocker à portée de main les ingrédients nécessaires à l'assaisonnement.
- Les emplacements bas ou encastrés pour bacs, plaques ou conteneurs, permettent de conditionner rapidement les produits finis et les stocker avant leur mise sous film.
- Facile à nettoyer et à entretenir.

Combinés et billots de découpe bois + poly

- Plaque amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Billot bois de bout réversible, dimensions 600 x 600 x 100 mm, classe 4, grande résistance
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux, traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
- Sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail réglage 895 / 920 mm

Combinés bois + poly

Dosseret porte-outils amovible

Dimensions hors tout (mm)	Billot	Combiné BOIS + POLY Réf.	Avec dosseret porte-outils Réf.
1200 x 600	Droite	**1650D**	**1650D-4**
	Gauche	**1650G**	**1650G-4**
1500 x 600	Droite	**1653D**	**1653D-4**
	Gauche	**1653G**	**1653G-4**
1800 x 600	Droite	**1656D**	**1656D-4**
	Gauche	**1656G**	**1656G-4**

Billots bois

Epaisseur billot (mm)	Dimensions hors tout (mm)	Billot BOIS Réf.	Avec dosseret porte-outils Réf.
100	500 x 500*	**1610**	**1610-4**
	600 x 600*	**1613**	**1613-4**
200	1200 x 600*	**1616**	**1616-4**

*525 ou 625 mm dont 25 mm pour dosseret

Combinés et billots de découpe tout poly

- Plaque amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Bloc réversible polyéthylène blanc HD500, dimensions 600 x 600 x 100 mm
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Ceintures hautes avec cornières de maintien des plateaux
- Traverses basses à l'arrière et centrale + entretoises
- Sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail réglage 895 / 920 mm

Combinés tout poly

Dimensions hors tout (mm)	Billot	Combiné TOUT POLY Réf.	Avec dosseret porte-outils Réf.
1200 x 600	Droite	**1670D**	**1670D-4**
	Gauche	**1670G**	**1670G-4**
1500 x 600	Droite	**1673D**	**1673D-4**
	Gauche	**1673G**	**1673G-4**
1800 x 600	Droite	**1676D**	**1676D-4**
	Gauche	**1676G**	**1676G-4**

Billots poly

Dimensions billot (mm)	Billot POLY Réf.	Avec dosseret porte-outils Réf.
500 x 500*	**1620**	**1620-4**
600 x 600*	**1623**	**1623-4**
1200 x 600*	**1626**	**1626-4**

*525 ou 625 mm dont 25 mm pour dosseret

Tables froides de préparation

- Froid ventilé en partie supérieure
- Construction tout inox, couleur RAL en option sur consultation
- Plan de découpe amovible, en polyéthylène blanc 25 mm
- Pare-projections en verre trempé 6 mm
- Meuble avec porte battante
- Groupe frigorifique logé
- Alimentation 230V/T - 750 W
- Puissance frigorifique 820 W
- Température d'évaporation -10°C
- Fréquence moyenne de dégivrage : 20 mn / 4 heures
- Sur pieds ou roulettes pivotantes (dont 2 avec frein)

Modèles

Dimensions (l x h mm)	Longueur	Table fixe Réf.	Table roulante Réf.
700 x 900/1345	1000	**30640.01**	**30641.01**
	1200	**30642.01**	**30643.01**
	1400	**30644.01**	**30645.01**

Billots réfrigérés

- Construction tout inox, couleur RAL en option sur consultation
- Plan de découpe amovible : poly ép.100 mm, ou bois de bout ép.150 mm
- Pare-projections en verre trempé 6 mm, porte battante
- Froid ventilé sur l'espace de travail pour température ambiante 25°C
- Alimentation : 230 V N+T, puissance : 800 W
- Groupe frigorifique logé renforcé
- Fréquence moyenne de dégivrage : 4H

Modèles

Désignation	**Hauteur 850 / 1120 mm** L x P mm	Réf.
Avec plan de découpe POLY dimensions 1000 x 700 x 100 mm	1160 x 700	**30648**
Avec plan de découpe BOIS dimensions 1000 x 700 x 150 mm	1160 x 700	**30649**

Tables pour mise en barquettes

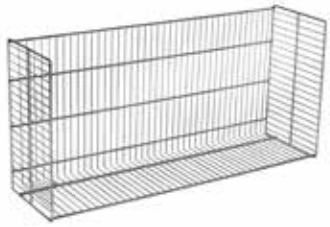
- Plateau amovible polyéthylène blanc HD500 raboté, épaisseur 25 mm
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm avec portique et panier fil inox poli dimensions 1250 x 350 x 600 mm
- Traverse basse à l'arrière et entretoises sur vérins polypropylène de mise à niveau
- Hauteur de travail : réglage 895 / 920 mm
- Hauteur hors tout : 1835 / 1860 mm

Modèle

Désignation	Réf.
Table pour mise en barquettes	**1486**

Paniers à barquettes

- Pour stockage de barquettes, d'emballages ou de produits légers
- Fil inox poli
- Dimensions : 1250 x 350 x 600 mm



Modèles

Désignation	Réf.
Accrochage sur chariot ou sur structure de convoyeur	**3210.01**
Avec supports pour fixation murale (vis et chevilles non fournies)	**3212**

Chariots à barquettes

- Pour stockage, mise en température et picking barquettes
- 2 ou 3 niveaux de paniers en fil inox poli
- Structure tube inox brossé
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein
- Roues Ø 80 mm avec bandage caoutchouc non tachant

3200

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot 2 paniers	1300 x 400 x 1450	**3203**
Chariot 3 paniers	1300 x 400 x 1960	**3200**

Chariots paniers

- Paniers en fil d'acier inoxydable pour le stockage léger
- Châssis tube inox
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein

3206.01

3208

Modèles

Désignation	L x P x H mm	AVEC RENFORT AVANT Réf.	AVEC REBORD ANTI-CHUTE Réf.
Chariot 3 paniers	1250 x 580 x 1400	**3205.01**	**3207**
Chariot 4 paniers	1250 x 580 x 1750	**3206.01**	**3208**

Casiers à batterie - fixes ou mobiles

- Quatre niveaux à claire-voie
- Fixe sur vérins de mise à niveau, ou mobile sur roulettes pivotantes à chape inox Ø 100 mm dont deux avec frein
- **Charge maxi :**
  - Fixe : 240 kg
  - Mobile : 160 kg

31780

Modèles

		Fixe	Mobile
Dimensions (l x h mm)	Longueur	Réf.	Réf.
600 x 1800 (hors tout)	1000	**31730**	**31760**
	1400	**31750**	**31780**
	1800	**31755**	**31785**

Bacs polyéthylène roulants de trempage

- Pour stockage et manutention de produits liquides ou en poudre
- Cuve polyéthylène, dimensions 830 x 470 x 700 ou 995 x 665 x 734 mm avec fond rayonné
- Contenance 140 L ou 310 L
- Roulettes pivotantes polyamide Ø 100 mm

7226

7228

Modèles

Désignation	Réf.
Bac 140 L avec couvercle	**7226**
Bac 310 L	**7228**
Bac 310 L avec robinet de vidange	**7229**

Bacs inox roulants

- Pour stockage et manutention de produits liquides ou en poudre
- Cuve inox AISI 304 avec fond rayonné

7232

7272 / 7273

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Bac 210 L - Roulettes Ø 100 mm Avec bonde, tube surverse et crépine Hauteur totale : 620 mm	800 x 600 x 420	**7232**
Bac 80 L - Roulettes Ø 100 mm Avec évacuation robinet 1/4 de tour Hauteur totale : 600 mm	600 x 500 x 300	**7272**
Bac 200 L - Roulettes Ø 100 mm Avec évacuation robinet 1/4 de tour Hauteur totale : 750 mm	800 x 600 x 440	**7273**

Chariot pour quartiers et carcasses

- Réception et transport des grosses pièces (quartiers, carcasses...)
- **Charge admissible 580 kg**
- Accrochage sur 2 x 6 dents de loup inox avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
- Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
- Housse : sur demande

8305

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot pour quartiers et carcasses	1250 x 800 x 1950	**8305**

Chariot pour carcasses et longes

- Réception et transport des carcasses de veau, porc, agneau...
- **Charge admissible 300 kg**
- Accrochage sur 2 x 7 dents de loup inox avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
- Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
- Housse : sur demande

8310

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot pour carcasses et longes	1250 x 800 x 1950	**8310**

Chariot de détaillage

- Réception et transport des longes et du pièçage...
- **Charge admissible 300 à 400 kg**
- Accrochage sur 4 barres à dents de loup inox (sur 2 niveaux) avec cadre de protection et bac à sang inox amovible
- Structure soudée en tube inox brossé sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)
- Housse : sur demande

8316

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot de détaillage 4 x 9 dents	1250 x 800 x 1950	**8315**
Chariot de détaillage 4 x 14 dents	1800 x 800 x 1950	**8316**

Chariot de manutention

- Côtés amovibles (en fil inox) pour faciliter le nettoyage
- Dimensions intérieures : 900 x 600 x 500 mm
- Structure soudée en tube inox avec barre de poussée
- Roulettes chape zinguée Ø 125 mm (2 fixes + 2 pivotantes)

8334.01

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot de manutention	920 x 610 x 1010	**8334.01**

Chariot inox porte-crochets pour carcasses

- Pour le stockage sur 2 niveaux de 50 crochets vides

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot seul	1000 x 800 x 1200	**8300**
Crochet charge 150 kg		**8380**
Crochet charge 250 kg		**8381**

8380

8300

Chariot aluminium à carcasses avec rail

Réglage de mise à niveau

- Pour la manutention et le transfert sur rail de 3 à 4 carcasses
- **Charge 450 kg**
- Construction aluminium anodisé
- Accrochage à 2100 mm

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot seul	1490 x 760 x 2520	**8308**

8308

Chariot porte-broches

- Pour le stockage des volailles crues ou cuites sur broches
- Bac à graisse amovible
- Contenance 16 broches (2 x 8)
- Construction entièrement inox
- 4 roulettes (2 fixes et 2 pivotantes)

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot porte-broches	1200 x 560 x 1700	**8320**

Autres dimensions possibles
en fonction des broches utilisées

8308

Bacs pour broches vides

- Bac pour le stockage des broches
- Construction entièrement inox, 4 roulettes pivotantes
- **Avant lavage :** fond plein pour récupération des graisses
- **Après lavage :** fond ajouré pour égouttage

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Bac pour broches sales : Fond plein	370 x 370 x 890	**8349**
Bac pour broches propres : Fond ajouré	370 x 370 x 890	**8348**

Plonge spéciale lavage des broches + bac de dégraissage

Plonge de lavage

- Permet l'immersion complète des broches pour leur lavage
- Bac de 1360 x 500 x 320 mm avec bonde et siphon
- Construction entièrement en inox
- Piètement avec jupage

Bac de dégraissage

- Pour le prétrempage et dégraissage des broches
- Bac s'encastrant sous la plonge (code 5450 ci-dessus)
- Robinet de vidange latéral
- Construction entièrement en inox
- 4 roulettes (2 fixes et 2 pivotantes)

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Plonge de lavage	1600 x 700 x 900	**5450**
Bac de dégraissage	1350 x 400 x 400	**5455**

Chariot de débrochage

- Structure et piètement inox
- Bac amovible
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot de débrochage	1200 x 400 x 900	**8322**

Chariot à épices

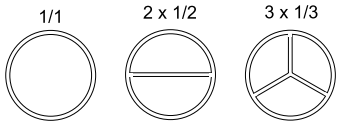
- Cadre roulant en tube inox
- Bac amovible inox GN2/1, profondeur 150 mm
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot à épices	670 x 550 x 850	**8327**

Poêlons

- Poêlons en fonte d'aluminium
- Revêtement anti-adhésif
- Disponible en 3 diamètres



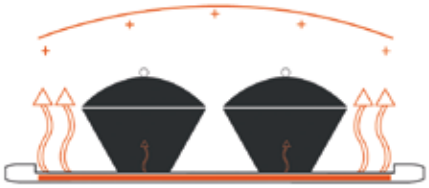
Ø mm	Réf.
400 - 1/1	**308330**
650 - 1/1	**308300.01**
650 - 2 x 1/2	**308310.01**
650 - 3 x 1/3	**308320.01**
800 - 1/1	**308500.01**
800 - 2 x 1/2	**308510.01**
800 - 3 x 1/3	**308520.01**

Plaques de maintien en température easytemp

- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie PLASMA chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V

Les +

TECHNOLOGIE PLASMA
Technique de la chaleur rayonnante
Conduction homogène de la température
Rayonnement sur les plats



MAINTIEN À 65° À COEUR MÊME EN ESPACE OUVERT
Technologie brevetée qui garantie une précision et une uniformité de la température.
Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées.
UTILISATION AVEC TOUS TYPES DE CONTENANTS (bac Inox, cocotte fonte, barquette, carton...)

Modèles à poser

EASY-PM-325

EASY-PM-650

Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à poser GN1/1	330 x 545 x 55	330 W	**EASY-PM-325**
Plaque à poser GN2/1	655 x 545 x 55	680 W	**EASY-PM-650**

Modèles à encastrer

EASY-PE-325

EASY-PE-650

Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à encastrer GN1/1	325 x 530 x 55	330 W	**EASY-PE-325**
Plaque à encastrer GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	**EASY-PE-650**

Chariots euronormes

Pour plateaux, grilles ou plaques 600 x 400 mm et grilles 600 x 800 mm

- Glissières tôle inox poli épaisseur 1,5 mm avec butées anti-chute – entrée 400 mm
- Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm
- Plateau supérieur en tôle inox pour le modèle hauteur 940 mm
- 4 roulettes pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm avec pare fils et bandage caoutchouc non tachant + pare chocs annulaires
- Hauteur hors tout 1780 mm

Modèles montés

Désignation	Nombre de glissières	mm	L x l x H mm	Réf.
Échelle basse avec plateau supérieur	9	75	680 x 530 x 940	**4112.01**
Échelle haute 600 x 400 mm	12	126	680 x 530 x 1780	**4134.01**
Échelle haute 600 x 400 mm	16	95	680 x 530 x 1780	**4135.01**
Échelle haute 600 x 400 mm	20	75	680 x 530 x 1780	**4136.01**
Échelle haute **600 x 800** mm	20	75	880 x 710 x 1780	**4131.01**
Option : 4 roulettes pivotantes polyamide Ø 125 mm dont 2 avec frein				**1837**

Modèles à monter

Désignation	Nombre de glissières	mm	L x l x H mm	Réf.
Échelle haute 600 x 400 mm	12	126	680 x 530 x 1780	**M4134.01**
Échelle haute 600 x 400 mm	16	95	680 x 530 x 1780	**M4135.01**
Échelle haute 600 x 400 mm	20	75	680 x 530 x 1780	**M4136.01**
Échelle haute **600 x 800** mm	20	75	880 x 710 x 1780	**M4131.01**

Chariots gastronormes

Pour plateaux, grilles ou bacs GN1/1 et GN2/1

- Entrée 325 mm (GN 1/1) ou 530 mm (GN 2/1)
- Roulettes pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm dont 2 avec frein

Modèles montés

Désignation	Nombre de glissières	mm	L x l x H mm	Réf.
Échelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur*	6	75	375 x 594 x 740	**4111.01**
Échelle basse GN 1/1 avec plateau supérieur	9	75	375 x 594 x 940	**4118.01**
Échelle haute GN 1/1	15	100	375 x 594 x 1780	**4113.01**
Échelle haute GN 1/1	20	75	375 x 594 x 1780	**4116.01**
Échelle haute GN 2/1	15	100	685 x 594 x 1780	**4123.01**
Échelle haute GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**4126.01**
Housse pour GN 1/1	15	100	685 x 594 x 1780	**4230.02**
Housse pour GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**4231.02**

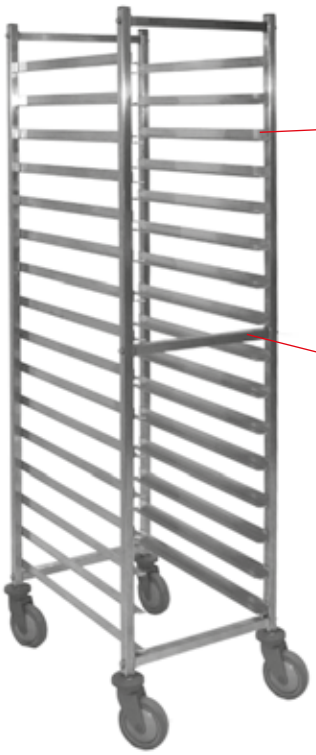
* Logeable sous table

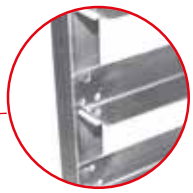
Modèles à monter

Désignation	Nombre de glissières	mm	L x l x H mm	Réf.
Échelle haute GN 1/1	15	100	375 x 594 x 1780	**M4113.01**
Échelle haute GN 1/1	20	75	375 x 594 x 1780	**M4116.01**
Échelle haute GN 2/1	15	100	685 x 594 x 1780	**M4123.01**
Échelle haute GN 2/1	20	75	685 x 594 x 1780	**M4126.01**

Chariot-Échelles à glissières

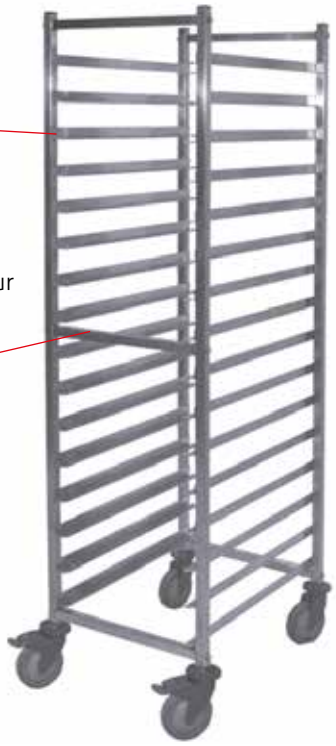
600 x 400 mm Pâtissier

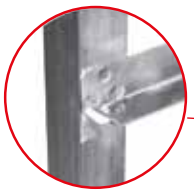




Glissières soudées par
3 points bouchonnés.
Largeur 32 mm, épaisseur
1,5 mm. Butées d'arrêt.

GN





Glissières soudées par
3 points bouchonnés.
Largeur 15 mm, épaisseur
1,5 mm. Butées d'arrêt.

Barre de pousse
1 barre pour GN1/1 et 600 x 400 mm
2 barres pour GN 2/1

Plateau soudé
sur les montants

600 x 800 mm

2 barres de pousse

Les +

Tous ces chariots sont équipés de **roulettes pivotantes** Ø125 mm (dont 2 à frein pour GN et 600x800), **chape polyamide et flasques pare-fils**.

Charge maxi : 150 kg

Chariot porte-bacs ou « Échelle à pâtons »

- Pour bacs plastique ronds (code 231010) ou rectangulaires (code 231020)
- 8 niveaux
- Structure soudée en tube inox brossé section 25 x 25 mm
- Roulettes pivotantes Ø 100 mm à bandage caoutchouc non tachant
- Hauteur hors tout 1830 mm

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot 8 niveaux	610 x 450 x 1830	**RPB8**
Bac rond à pâtons 19 litres	Ø 480, prof. 160	**231010**
Bac rectangulaire à pâtons 20 litres	530 x 410 x 150	**231020**

231010

231020

Chariot porte-grilles ou plaques

- Pour empilage plateaux ABS, grilles inox ou plaques alu 600 x 400 mm
- Structure soudée en tube inox brossé Ø 25 mm
- Roulettes pivotantes Ø 100 mm à bandage caoutchouc non tachant
- Hauteur hors tout 900 mm
- Capacité : 150 plateaux

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot porte-grilles ou plaques		**4200**

Chariot à niveau constant avec barre de pousse

- Pour empilage plateaux ABS ou plaques alu 600 x 400 mm
- Structure soudée en tube inox brossé
- Plateau coulissant sur ressorts inox
- Roulettes pivotantes Ø 100 mm dont 2 avec frein
- Hauteur hors tout 900 mm
- Capacité : 70 plateaux

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Chariot à niveau constant		**4174.02**

Chariots plateforme

- Plateau inox brossé uni ou à claire-voie, avec barre de pousse
- Roulettes chape zinguée (2 fixes, 2 pivotantes)
- Roues Ø 160 mm à bandage caoutchouc non tachant
- **Charge maxi. 350 kg**

Modèles

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Avec plateau plein	1035 x 600 x 940	**8330.01**
Avec plateau claire-voie	1035 x 600 x 940	**8331.01**

Socles rouleurs

Modèles inox

- Plateau tôle inox brossé avec bords relevés
- Roulettes pivotantes Ø 80 mm avec chape zinguée, bandage caoutchouc non tachant + pare-chocs annulaires
- Pour plateaux, plaques, bacs 600 x 400 mm ou casiers 500 x 500 mm
- **Charge maxi. 120 kg**

Désignation	Réf.
Socle rouleur inox pour 600 x 400 mm	**3820**
Socle rouleur inox pour 500 x 500 mm	**3822**

Modèle ABS

- Socle rouleur ABS agréé contact alimentaire
- 4 roues Ø 100 mm
- Timon pour socle rouleur
- Acier peint rouge
- **Charge maxi. 250 kg**

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Socle rouleur ABS pour 600 x 400 mm	615 x 415 x 100	**3850**
Timon pour socle ci-dessus		**3860**

Modèles renforcés avec barre de pousse

- Plateau tôle inox brossé avec bords relevés
- Roulettes pivotantes Ø 100 mm avec chape zinguée, bandage caoutchouc non tachant + pare-chocs annulaires
- Pour plateaux, plaques, bacs 600 x 400 mm ou casiers 500 x 500 mm
- **Charge maxi. 120 kg**

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Socle rouleur pour 600 x 400 mm	705 x 440 x 850	**3825**
Socle rouleur pour 500 x 500 mm	695 x 550 x 850	**3827**

Lave-mains autonome

- Cuve inox 400 x 250 x 140 mm avec bec
- Habillage inox 304L
- Commande par pompe au pied
- 2 réservoirs polyéthylène de 3 litres pour eau propre (froide) et eau usée
- Commande au pied
- Déplaçable facilement (2 roulettes arrière)

LMASWA

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Lave-mains autonome	460 x 380 x 1000	**LMASWA**

Poubelles inox carénées

- Conception tôle inox brossé
- Ouverture de la porte pour changer le sac
- Ouverture du couvercle par pédale (non blocable en position ouverte)
- Déplaçable facilement (2 roulettes + poignée)
- Livrées en carton individuel, montées

Modèles

Désignation	Réf.
Pour sacs 70 litres	**CPB07C**
Pour sacs 90 litres	**CPB09C**

CPB09C

CPB09C ouverte

Poubelles plastique

- Conteneur en Polypropylène Haute Densité (PPHD)
- Ouverture du couvercle par pédale en façade (non blocable en position ouverte)
- Maniement facile par poignée arrière et 2 roulettes de transport
- Capacité 90 litres
- Dimensions : 500 x 410 x 820 mm
- Livrées en carton individuel, montées
- Corps blanc
- Coloris du couvercle au choix

Modèles

Désignation		Réf.
Poubelle avec couvercle blanc		**5960W**
Poubelle avec couvercle vert		**5960V**
Poubelle avec couvercle bleu		**5960B**
Poubelle avec couvercle rouge		**5960R**
Poubelle avec couvercle jaune		**5960J**

5960W

Bacs à déchets inox

- Conception tôle inox brossé
- Fond de cuve rayonné pour faciliter le nettoyage
- Sur roulettes pivotantes
- PM : contenance 50 litres – Ø 390 hauteur 605 mm
- GM : contenance 90 litres – Ø 450 hauteur 685 mm
- Couvercle simple (amovible et accrochable)
- Couvercle pédale (non blocable en position ouverte)

Modèles

Désignation	Réf.
Couvercle simple - 50 litres	**CPB05R**
Couvercle simple - 90 litres	**CPB09R**
Couvercle à pédale - 50 litres	**CPB05R1**
Couvercle à pédale - 90 litres	**CPB09R1**

CPB09R

CPB09R1

Support inox pour sac poubelle

- Conception tôle et tube inox brossé
- Ouverture par pédale (couvercle non blocable en position ouverte)
- Ø 380 mm, hauteur 850 mm
- Pour sacs poubelles 110 litres
- Déplaçable facilement (2 roulettes)

Modèle

Désignation	Réf.
Support inox sac poubelle	**5938**

Armoire à pharmacie

- Acier poudré époxy
- 2 portes, 9 étagères intérieures (6 sur les 2 portes)
- Fixation murale
- Verouillage par serrure à clé

Modèle

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Armoire à pharmacie	500 x 245 x 500	**8893.03**

Lave-bottes à pédale

- Fabrication tout inox brossé
- Déclenchement de l'eau par pose du pied botté sur la pédale
- Brosse avec passage d'eau
- Tuyau flexible de 1,50 m
- Alimentation EF ou EC (maxi 55°C), raccord mâle 1/2''
- Evacuation sur siphon de sol

Modèle

Désignation	Réf.
Lave-bottes à pédale	**5315**

Armoires de désinfection

- Pour « stérilisation » des couteaux, fusils, feuilles
- Conception tôle inox 304L brossé
- Porte(s) plexi fumé
- 2 versions :
  - avec barre magnétique porte outils
  - avec panier ratelier inox amovible
- Désinfection par rayonnement UV/Ozone – 220 V mono avec ampoules/tubes 15 W basse consommation (culot E27)
- Minuterie 2 heures - Sécurité en cas d'ouverture de porte(s)
- Fixation en paroi (vis et chevilles non fournies)

Grand modèle
30 à 40 couteaux

Modèles

Petit modèle avec panier-ratelier

Désignation	L x P x H mm	Réf. Avec barre magnétique	Réf. Avec panier ratelier
Petit modèle - 1 porte, 1 ampoule	593 x 150 x 646	**MZC10**	**MZC10P**
Petit modèle avec fermeture à clef	593 x 150 x 646	**MZC10S**	**MZC10SP**
Grand modèle - 2 portes, 2 ampoules	1082 x 150 x 646	**MZC20**	**MZC20P**
Grand modèle avec fermeture à clef	1082 x 150 x 646	**MZC20S**	**MZC20SP**

Petit modèle 15 à 20 couteaux
avec fermeture à clé

Exterminateurs d'insectes

Modèle standard

9313.01

- Attraction par tubes actiniques
- Électrocution sur grille inox basse tension
- Récupération dans tiroir amovible
- Alimentation mono 220/230 V
- Livré avec chaînette pour suspension

Désignation	L x P x H mm	Réf.
Exterminateur 40W (2 x 20W) pour une couverture de 120 m²	650 x 80 x 360	**9313.01**
Tube actinique 20 W		**9314.01**

Modèles à glue

9380 (40 W)

- Attraction par lampe actinique
- Capture sur plaque de glue
- Alimentation mono 220/230 V

Désignation	Réf.
Exterminateur 22 W (couverture 40 m²)	**9370**
Lampe 22 W pour exterminateur à glue 9370	**9371**
Plaque de glue (pour 9370) - le paquet de 6 plaques	**9372**
Exterminateur 40 W (2 x 20 W) - couverture 100 m²	**9380**
Lampe 20 W pour exterminateur à glue 9380	**9381**
Plaque de glue (pour 9380) - le paquet de 6 plaques	**9382**

9370 (22 W)

Conditions générales de vente

1. GENERALITES : Les présentes conditions générales de vente sont applicables aux produits livrés et facturés à nos clients établis en France. Elles s'appliquent à l'ensemble des contrats de vente d'appareils fabriqués par nos soins, et notamment **sous les marques SOFINOR, INOTECH et ARCANIA**. Les présentes conditions générales de vente, de même que toutes conditions particulières, sont réputées être irrévocablement admises par tout acheteur. Toutes les opérations de vente intervenant entre nous et l'acheteur sont donc soumises aux tarifs du vendeur en vigueur à la date de livraison et aux conditions ci-après, nonobstant toute stipulation contraire qui pourrait être mentionnée sur tous documents d'achat de l'acheteur. Les conditions générales d'achat de l'acheteur, ou tout autre document émanant de l'acheteur, quels qu'en soient les termes, ne nous engagent que pour autant que nous les ayons acceptées expressément et par écrit dans un acte distinct. En cas de contrariété entre ces dernières et les présentes conditions générales de vente, seules les présentes conditions générales de vente s'appliqueront. Notre accord ne peut en aucun cas être déduit de la circonstance que nous aurions accepté une commande sans protester contre les stipulations qui se réfèrent aux conditions générales ou particulières ou à d'autres dispositions similaires de l'acheteur. Le fait que nous ne nous prévalions pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque des dites conditions. Les présentes conditions générales de vente ont été élaborées conformément au droit positif en vigueur. En cas de modification de celui-ci, nous serions éventuellement contraints de modifier la structure de ses conditions générales de vente et/ou d'en suspendre l'application.

2. VALIDITE DES OFFRES ET PRIX : Les prix sont modifiables à tout moment et sans préavis. Les commandes sont acceptées, sous réserve des hausses de prix qui nous seraient imposées par nos propres fournisseurs et des circonstances indépendantes de notre volonté qui rendraient ultérieurement impossible ou plus onéreuse la livraison. En tout état de cause, les marchandises seront facturées aux conditions de tarif en vigueur au moment de la date de fourniture, indépendamment du prix auquel elles auraient été confirmées ou quels que soient le délai ou les possibilités de fourniture. Les prix indiqués dans le tarif, dans les offres spécifiques, et sur les factures sont toujours en Euros, hors taxes, et s'entendent Franco France Métropolitaine hors Corse, avec un montant minimum de commande de **900 euros net HT, en deçà le forfait de port est fixé à 48 euros HT**. Les livraisons se font, en journée, par transport messagerie, dans les délais normaux assurés par les transporteurs, à savoir entre 48H et 5 jours variables en fonction des régions et volumes. Les transports express sont un service payant possible sur devis uniquement. Il en est de même pour les livraisons sur RDV, qui sont également possible sur étude et sur devis uniquement (comptez en moyenne 600 euros pour une livraison sur chantier avec RDV). Pour l'étranger, il pourra être diffusé des tarifs en devises étrangères, les prix s'entendant toujours hors taxes, départ Usine, frais de port et d'emballage en sus. Les commandes et factures seront alors établies dans la monnaie du tarif et le règlement s'effectuera dans la devise étrangère spécifiée sur la facture. Sauf indication spécifique écrite, nos offres de prix ont une validité maximale de 3 mois.

3. ENREGISTREMENT DES COMMANDES : Toute commande doit nous être confirmée par écrit. A défaut d'un bon de commande signé par les deux parties, la commande n'est définitivement conclue que lorsque nous la confirmons par un accusé de réception. Cette acceptation constituera dans ce cas nos conditions particulières. Les modifications postérieures à cet accusé de réception ne sont valables que si elles sont confirmées expressément de notre part, par écrit.

4. DELAIS DE LIVRAISON : Les délais indiqués dans notre accusé de réception ne le sont qu'à titre indicatif. Les délais du service " expédition sous 48 h " sont indicatifs et non contractuels.
Sauf stipulation écrite expresse contraire et acceptée par nous, un retard ne peut, en aucun cas, justifier une annulation de commande ou une indemnisation quelconque. Pour les commandes contenant des produits Chrono et non Chrono, le délai sera celui indiqué sur notre AR. Le " départ sous 48h " s'entend en jours ouvrés (hors samedis, dimanches et jours fériés). Pour les achats en quantité la possibilité du service 48h sera à valider avec notre service commercial selon les stocks disponibles.

5. MODIFICATION OU ANNULATION DE LA COMMANDE : Toute commande étant ferme et définitive, l'acheteur ne pourra ni l'annuler, ni en refuser livraison. Toute modification postérieure à notre accusé de réception, ne pourra être acceptée qu'après obtention de notre accord écrit et dans la mesure où la commande n'aura pas donné lieu à un commencement d'exécution, tant au niveau de ses approvisionnements qu'au niveau de ses fabrications. Les annulations/refus/modifications de commandes intervenus en violation du présent article entraîneront la facturation à l'acheteur du prorata des frais engagés. Aucun retour de marchandises ne sera accepté sans avoir été préalablement autorisé par nos services.

6. RISQUES ET TRANSPORT : Les risques pesant sur les marchandises livrées sont transférés à l'acheteur au moment de l'expédition et ceci, même si nous prenons à notre charge d'autres prestations telle que le transport. **Dès lors, dans tous les cas, le transport s'effectue aux risques et périls de l'acheteur, quelles que soient les conditions de vente**. Notre qualité d'expéditeur pour le compte de nos clients ne saurait nous tenir pour responsable des incidents du fait du transporteur choisi ou non par nous. **Tout manquant ou toute détérioration apparente des marchandises doit faire l'objet de réserves auprès du transporteur au moment de l'émargement du bon de livraison puis par lettre recommandée avec accusé de réception envoyée dans les 48 heures suivant la réception des marchandises**. Pour la bonne tenue de nos dossiers, une copie de ce courrier doit nous être adressée.

7. SCHEMAS ET PLANS : Tous nos schémas et plans, ayant permis la réalisation de produits spéciaux, doivent demeurer confidentiels. Par ailleurs, toute contrefaçon entraînera la responsabilité de l'acheteur.

8. PIECES DETACHEES : Les prix applicables des pièces détachées sont ceux de notre tarif en vigueur en Euros, et s'entendent hors taxes départ Usine, emballage en sus. Dans le cadre de la garantie le retour des pièces détachées est à la charge du client (paiement des pièces avant expédition du matériel). Pour les pièces détachées INOTECH, un forfait de port de 17 € est appliqué sur chaque livraison.

9. GARANTIE : Notre matériel est garanti deux ans contre les vices cachés de construction à compter de la livraison. Cette garantie est octroyée au premier propriétaire, sous réserve que les prescriptions d'entretien et d'utilisation du produit soient rigoureusement respectées. Les garanties ne couvrent pas les détériorations qui résultent d'utilisations anormales ou excessives, de dégradations intentionnelles ou accidentelles de produits, d'un mauvais usage ou montage de l'appareil, d'un entretien défectueux ou d'un défaut d'installation électrique, gaz ou mécanique de l'utilisateur (non-conformité de l'installation vis-à-vis des notices techniques jointes au matériel). A cet effet, la charge de s'assurer de la conformité de l'installation par rapport aux normes figurant dans les notices techniques jointes au matériel incombe au seul client ou à l'installateur.
La charge de l'installation de nos appareils incombant dans la majorité des cas à nos distributeurs, notre responsabilité ne saurait en aucune façon être recherchée à ce titre. En conséquence, notre garantie se limite au seul remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques, à l'exclusion des frais de main d'œuvre et de déplacement ou de tout autre dédommagement à quelque titre que ce soit. Les glaces, les vitrages et les éclairages ne sont pas garantis. Pour les appareils qui feraient l'objet d'une installation chez le client final directement assurée par nos soins conformément aux spécifications de la commande, la garantie couvrira alors, et seulement dans ce cas, les frais de main d'œuvre et de déplacement. Le remplacement d'une pièce n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de la garantie. Notre garantie est également exclue si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou d'un défaut d'entretien de la part du client, si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans notre autorisation.

10. LIMITATION DE RESPONSABILITE : Nous ne sommes tenus à aucune indemnisation envers l'utilisateur ou envers les tiers pour les conséquences de l'usage des produits, qu'il s'agisse de dommages directs ou indirects, d'accidents aux personnes, de dommages à des biens distincts de son matériel, de pertes de bénéfice ou de manque à gagner, sans que cette liste ne soit limitative. Si notre responsabilité devait être retenue à la suite de l'inexécution ou de la mauvaise exécution du contrat, le total des indemnités ne pourrait, de convention expresse, dépasser un montant égal au prix du produit qui est à l'origine du dommage, quel qu'il soit.

11. ACOMPTES : Les acomptes versés par l'acheteur sont à valoir sur le prix de la commande, et ne constituent pas des arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

12. PAIEMENTS : Nos factures sont payables dans un délai de 30 jours pour les clients couverts par notre assurance crédit, sans escompte pour paiement anticipé, sauf convention particulière écrite. En conséquence, le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, une allocation à notre profit de dommages et intérêts forfaitaires égaux à 15 % du montant T.T.C. impayé, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros, et ce sans préjudice du remboursement de tous autres frais qui auraient été engagés pour le recouvrement de la créance à payer. Des pénalités de retard courront en sus de ces dommages et intérêts, au taux contractuel de 3 fois le taux d'intérêt légal, sans mise en demeure préalable. La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette. Nous nous réservons, en outre, le droit d'annuler les commandes non payées ou d'en suspendre l'exécution. A la suite d'un incident de paiement, nous nous réservons le droit de modifier les conditions de paiement préalablement accordées et de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par le client. Le défaut de paiement d'une facture à son échéance, toute demande de sursis de paiement ou tout fait pouvant impliquer l'insolvabilité du client, entraînent la déchéance du terme accordé pour le paiement de tout matériel livré, ou en cours de fabrication, rendant ce paiement immédiatement exigible et nous confèrent le droit de résilier les marchés en cours sans autres formalités qu'une notification par lettre recommandée et sans que cela puisse donner lieu pour le client au moindre dédommagement. De plus si, lors d'une précédente commande, le client s'est soustrait à l'une de ses obligations (retard de paiement, par exemple) un refus de vente pourra lui être valablement opposé, à moins que ce client ne fournisse des garanties suffisantes ou un prépaiement. Aucune ristourne pour paiement comptant ou anticipé ne lui sera alors accordée.

13. RESERVES DE PROPRIETE : Nous conservons la pleine propriété des produits jusqu'à paiement complet du prix, des taxes et des accessoires. De la même manière que pour le contenu de l'ensemble des présentes conditions générales de vente, la commande d'un de nos produits implique de la part de l'acheteur l'acceptation inconditionnelle de la présente clause de réserve de propriété. Le client s'engage à nous avertir, et ce sous peine de dommages et intérêts, de toute saisie qui serait pratiquée par un tiers. Le client s'engage à nous permettre de reprendre possession des marchandises sans avis préalable, à nous autoriser à pénétrer dans les locaux et à supporter tous les frais d'enlèvement de la marchandise. Le nom du tiers acquéreur devra nous être communiqué par lettre recommandée. En cas de non-paiement, à l'échéance, intégral ou partiel, nous pourrons, sans mise en demeure préalable, reprendre les produits. Toutes sommes déjà versées par le client nous resteront acquise à titre de dommages et intérêts. Le client identifiera clairement ces produits comme étant notre propriété et prendra les assurances nécessaires pour couvrir les dégâts ou dédommagements éventuels.

14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION : Tout différend sera soumis au droit français. En cas de contestation pour quelque cause que ce soit, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre est celle du Tribunal de commerce de Lille, nonobstant toute demande incidente ou en garantie ou en cas de pluralité de défendeurs. Cette clause d'attribution de compétence s'appliquera même en cas de référé. Nous disposerons néanmoins de la faculté de saisir toute juridiction compétente, en particulier celle du siège social du client ou celle du lieu de situation des produits livrés. Nos traites ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

15. MODELES, PHOTOS ET SCHEMAS : Nos illustrations et modèles sont donnés à titre indicatif, et nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications sans préavis. Il en est de même pour toutes mentions, dimensions, renseignements portés sur nos documents divers, catalogues, notices, tarifs qui peuvent être modifiés ou supprimés à tout moment sans préavis.

16. DONNÉES PERSONNELLES : Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et aux préposés de l'entreprise habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. L'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et le règlement européen 2016/679 du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant dpo@sofinor.com.

17. RESPONSABILITÉ ELARGIE DU PRODUCTEUR : En tant que producteur et metteur en marché d'Equipements Electriques et Electroniques (EEE), et d'Eléments d'Ameublements (EA), et conformément à l'article L541-10-2 du code de l'environnement, SOFINOR est soumis à la Responsabilité Elargie du Producteur. En vue de pourvoir et contribuer à la gestion des déchets issus de son activité SOFINOR a choisi ECOLOGIC et ECOSYSTEM éco-organismes agréés par l'Etat pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE conformément aux exigences réglementaires. De même, pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEA conformément aux exigences réglementaires, SOFINOR est sous contrat de mandat avec ECOLOGIC pour l'éco organisme VALDELIA.
Par son adhésion à des éco-organismes, la société SOFINOR participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne.
De plus, SOFINOR collecte auprès de ses clients une éco contribution qu'elle reverse à ses éco organismes pour chacune des filières concernées.
Vous trouverez ci-dessous la liste des identifiants uniques pour chacune des filières assujetties à REP afférents à notre activité :

- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques : FR002029_05OM1T
- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques pour Dispositifs Médicaux : FR025612_05DGPM
- Déchets d'Equipement d'Ameublement : FR002029_10NYIL »

Pour la gestion de la fin de vie des EEE et des EA d'équipement de cuisines professionnelles, nous vous invitons à utiliser les solutions gratuites mises à disposition par ECOLOGIC via les supports développés à cet effet :
- www.e-dechet.com (contact tel : 01 30 57 79 09) pour une collecte chez le détenteur/utilisateur final (rappel des critères de gratuité sur le site).
- L'application iDepose (téléchargeable sur smartphone ou tablette) pour un apport chez un recycleur partenaire d'Ecologic. Dans le cas où vous décidez d'assumer la responsabilité de la gestion de la fin de vie des équipements, nous vous invitons à prendre connaissance des obligations légales qui pèsent sur le détenteur, Article L541-2 du Code de l'Environnement.
- www.ecosystem.eco pour identifier un point de collecte ou organiser une collecte chez le détenteur/utilisateur final de Dispositifs Médicaux (partenaire et tarification sur le site).

AQ038H

RETOUR SOMMAIRE >>

inotech-france.com

Service commercial France :
03 20 109 161 • E-mail : contact@inotech-france.com

Marque du groupe Sofinor : Zone industrielle de la Houssoye • Rue Ambroise Paré • F 59280 Bois-Grenier
Tél. : +33 (0)3 20 103 410