



**HACHOIR RÉFRIGÉRÉ
AUTOMATIQUE**

Page 12



SCIE À OS

Page 19



**EMBALLEUSE SOUS-VIDE
ASTORR 416-421-440**

Page 7



**HACHOIR
TX130 AUTO**

Page 9



**HACHOIR
TX98 AUTO**

Page 9

Tarif 2025

SOMMAIRE

• TRANCHEURS	2 - 6
• MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE	7
• HACHOIRS	8-11
• HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS	12
• APLATISSEUR À VIANDES	13
• MÉLANGEURS	14
• PÉTRINS À BRAS HORIZONTAL	15
• POUSSOIRS	16
• POUSSOIRS TORSIONNEUR / PORTIONNEUR	17
• SCIES À OS	18-19
• TRANCHEURS À CÔTELETES	20-21
• CUTTERS	22-23
• TRANCHEURS À FROMAGES	24
• AFFÛTEUSE À BANDE	25
• CUBEUSES	26-27
• ÉPLUCHEUSES / DÉCOUENNEUSES	28
• FORMEUSES A STEAK	29
• CONSOMMABLES	30-32
• CONDITIONS VENTES	33-35

TRANCHEURS

100 % INOX

NOUVEAU Major Style

Major Style 250
Major Style 350



Pied droit

Pied évasé

Pied rond

MAJOR STYLE 220	Trancheur à volant manuel Entièrement INOX	Ø lame 220 mm	2 620 € HT
MAJOR STYLE 250		Ø lame 250 mm	2 930 € HT
MAJOR STYLE 350		Ø lame 350 mm	5 800 € HT

OPTIONS :

• Pied MAJOR STYLE 220/250

656 € HT

• Pied MAJOR STYLE 350

861 € HT

majorSlice

Entièrement étanche

100 % INOX



Major Slice 350
avec sécurité



Major Slice
350



Gravinox 350



Major Slice
300

MAJOR'SLICE 350	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 350	MONO 230 V	3 600 € HT
MAJOR'SLICE 350 AVEC SÉCURITÉ	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons			4 260 € HT
MAJOR'SLICE 350 - EXT	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			4 010 € HT
MAJOR'SLICE 300	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300		2 930 € HT
MAJOR'SLICE 300 - EXT	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			3 360 € HT
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité Étanche sur le dessus Entraînement par courroie	Ø 350		2 940 € HT

TRANCHEURS

Entièrement étanche

100 % INOX

major*Slice*



Major Slice
350 Semi auto



Major Slice
300 semi-auto



Major Slice
300 Vertical



Major Slice
350 Vertical



Optimum 300



Gravinox 350

MAJOR'SLICE 350 SEMI-AUTO	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 350	MONO 230 V	5 640 € HT
MAJOR'SLICE 350 SEMI AUTO - EXT	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons Équipé d'un extracteur de lame quart de tour			6 060 € HT
MAJOR'SLICE 300 SEMI-AUTO	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300		4 380 € HT
MAJOR'SLICE 300 SEMI-AUTO.V	Semi-automatique - Gravité Entièrement étanche Entraînement par pignons Variateur de vitesse			4 800 € HT

MAJOR'SLICE 300 Vertical	Manuel - Entièrement étanche Entraînement par pignons	Ø 300	MONO 230 V	3 230 € HT
MAJOR'SLICE 350 Vertical / Viande		Ø 350		4 040 € HT
MAJOR'SLICE 350 Vertical / Charcuterie				4 050 € HT
OPTIMUM 300	Manuel - Gravité - Entièrement étanche Entraînement par pignon	Ø 300		2 480 € HT
GRAVINOX 350	Manuel - Gravité Étanche sur le dessus Entraînement par courroie	Ø 350		2 940 € HT

OPTIONS TRANCHEURS

TARIFS HT

major <i>Slice</i>	MAJOR SLICE 300V	MAJOR SLICE 350V	OPTIMUM 300	GRAVINOX 350	MAJOR SLICE 300	MAJOR SLICE 300 SEMI AUTO	MAJOR SLICE 350	MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO
Table inox 700 x 500 x 850 mm	308€	308€	308€	308€	308€	308€	308€	308€
4 roulettes inox sur table	109€	109€	109€	109€	109€	109€	109€	109€
Supplément pour lame téflonée Ø 300*	70€		70€		70€	70€		
Supplément pour lame téflonée Ø 350*		71€		71€			71€	71€
Supplément pour lame crantée ou Inox Ø 300*	58€		58€		58€	58€		
Supplément pour lame crantée ou Inox Ø 350*		61€		61€			61€	61€
Détecteur présence cache lame	399€	399€			399€	399€	399€	399€
Poignée de levage	153€	153€	153€	153€	153€	153€	153€	153€
Arrêt automatique de lame après inutilisation prolongée	358€	358€	358€	358€	358€	358€	358€	
Porte produit simple Plateau unique		Disponible sans supplément						
Porte produit XL	92€							
Revêtement téflon (Butée, cache lame...)	380€	380€	380€	380€	380€	380€	380€	380€
Guide produit pour porte produit				91€	91€	série	91€	série
Programmation compteur de tranche avec arrêt automatique								490€
Housse	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€	70€

* Les lames téflonnées ou crantées sont montées d'origine.

NOUVEAU

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

100 % INOX - Hublot verre de série



Astorr 416 - Astorr 421
Astorr 440



Panneau analogique

Garantie 3 ans de la pompe
sous réserves d'entretien par le constructeur au bout de 18 mois après la mise en service.



Astorr 570
Astorr 5.100

	Pompe	Puissance	Dimensions utiles (mm)	Dimensions barres (mm)	Poids	
Astorr 310	10 m3	0,37 kw - MONO	315x363x145	315	54 kg	2 770 € HT
Astorr 416	16 m3	0,55 kw- MONO	422x400x185	422	70 kg	3 290 € HT
Astorr 421	21 m3	0,75 kw- MONO	422x400x185	422	72 kg	3 550 € HT
Astorr 421/2	21 m3	0,75 kw- MONO	422x450x185	2x422	72 kg	4 425 € HT
Astorr 440	40 m3	1,1 kw - MONO	422x400x185	422	89 kg	4 220 € HT
Astorr 440/2	40 m3	1,1 kw - MONO	422x450x185	2x422	89 kg	5 260 € HT
Astorr 570	70 m3	1,8 kw - TRI	350x652x230	2 barres 550+710 ou 2 barres 710	240 kg	7 180 € HT
Astorr 5.100	100 m3	2,2 kw - TRI	710x500x230	2 barres 550+710 ou 2 barres 710	280 kg	8 350 € HT

OPTIONS :

- Injection gaz neutre
- Imprimante + écran tactile et programme
- Support imprimante
- Barre supplémentaire (Astorr 570/5.100)

405 € HT
1250 € HT
205 € HT
513 € HT

- Couvercle H220 mm (Astorr 416/421/440)
- Plaque pour liquide
- Option Mono (Astorr 570/5.100)
- Table à roulettes avec 2 étagères

395 € HT
58 € HT
445 € HT
462 € HT

HACHOIRS

Avec sécurité
conforme norme
NF EN 12.331
Août 2021



82 Classic



TX 82



Système de
sécurité sur
écrou



TX98



TX98 Compact
TX114 Compact

82 CLASSIC SC	Ø 82 mm - Simple coupe - Grille Ø 3 mm - Corps fixe - Avec système de sécurité sur écrou	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	1 690 € HT
TX 82 DC	Ø 82 mm - Double coupe - Grille Ø 3 mm - Avec système de sécurité sur écrou			2 150 € HT
TX 98 SC (avec capot de sécurité)	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm			2 720 € HT
TX 98 DC (avec capot de sécurité)	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			2 820 € HT
TX 114 DC (avec capot de sécurité)	Ø 114 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			3 970 € HT
TX 98 COMPACT (avec capot de sécurité)	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			5 030 € HT
TX114 COMPACT (avec capot de sécurité)	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe - Grille Ø 5 mm			5 710 € HT

Options p11

TX32 Auto
TX98 Auto



TX130 Auto
TX52 Auto



TX98 Auto
sur pieds

TX 32 AUTO	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	4 640 € HT
TX 98 AUTO	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			4 690 € HT
TX 52 AUTO	Ø 130 mm - Simple coupe - Grille Ø 5 mm			12 610 € HT
TX 130 AUTO	Ø 130 mm - Double coupe - Grille Ø 5 mm			12 710 € HT

Options p11

RÉHAUSSES HACHOIRS COMPACT / HACHOIRS MÉLANGEURS



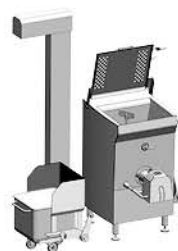
MINIMIX 22
MINIMIX 32
MINIMIX 98



TX32 ML
et TX114 ML
TX32 ML/140
et TX114 ML/140



TX130 ML - TX52 ML



TX130 ML/280
avec élévateur

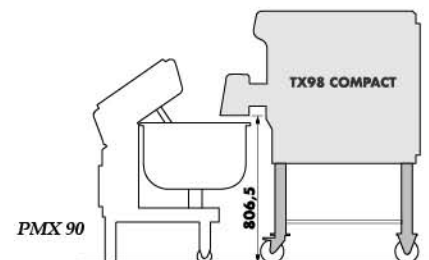


Portio 140

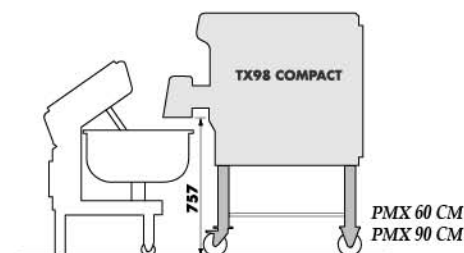
MINIMIX 22	Ø 82 mm - Simple coupe - Grille Ø 5mm	TRI 400 V	100 % INOX 18-100	6 580 € HT
MINIMIX 32	Ø 100 mm - Simple coupe - Grille Ø 5mm			6 780 € HT
MINIMIX 98	Ø 98 mm - Double coupe - Grille Ø 5mm			6 830 € HT
TX 32 ML	Ø 100 mm - 5,5 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 100 litres			10 340 € HT
TX 32 ML/140	Ø 100 mm - 5,5 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 140 litres			10 890 € HT
TX 114 ML	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 100 litres			10 460 € HT
TX 114 ML/140	Ø 114 mm - 5,5 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 140 litres			11 200 € HT
TX 52 ML	Ø 130 mm - 10 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 160 litres			14 210 € HT
TX 130 ML	Ø 130 mm - 10 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 160 litres			14 510 € HT
TX 52 ML/280	Ø 130 mm - 10 CV - Simple coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 280 litres			18 320 € HT
TX 130 ML/280	Ø 130 mm - 10 CV - Double coupe Grille Ø 5 mm - Trémie 280 litres			18 660 € HT
PORTIO 140	Portionneur et convoyeur adaptable aux TX32 ML et TX114 ML			10 660 € HT

OPTION : Elévateur pour hachoir mélangeur : nous consulter
Autres options p11

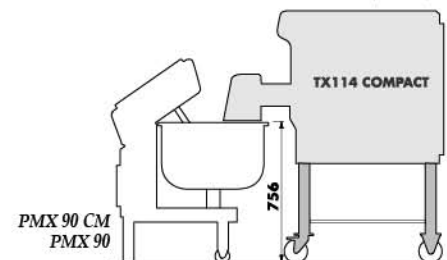
RÉHAUSSES TX98 COMPACT (RÉF. A)



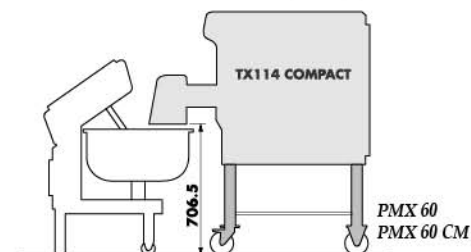
RÉHAUSSES TX98 COMPACT (RÉF. B)



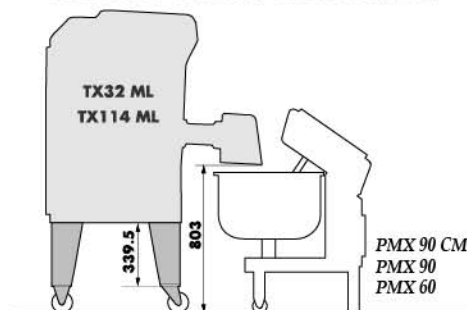
RÉHAUSSES TX114 COMPACT (RÉF. C)



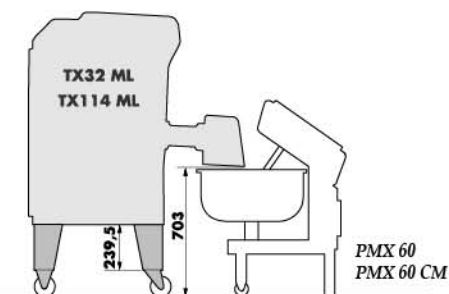
RÉHAUSSES TX114 COMPACT (RÉF. D)



RÉHAUSSES TX32 ML / TX114 ML (RÉF. E)



RÉHAUSSES TX32 ML / TX114 ML (RÉF. F)



OPTIONS : SOCLE ET REHAUSSE

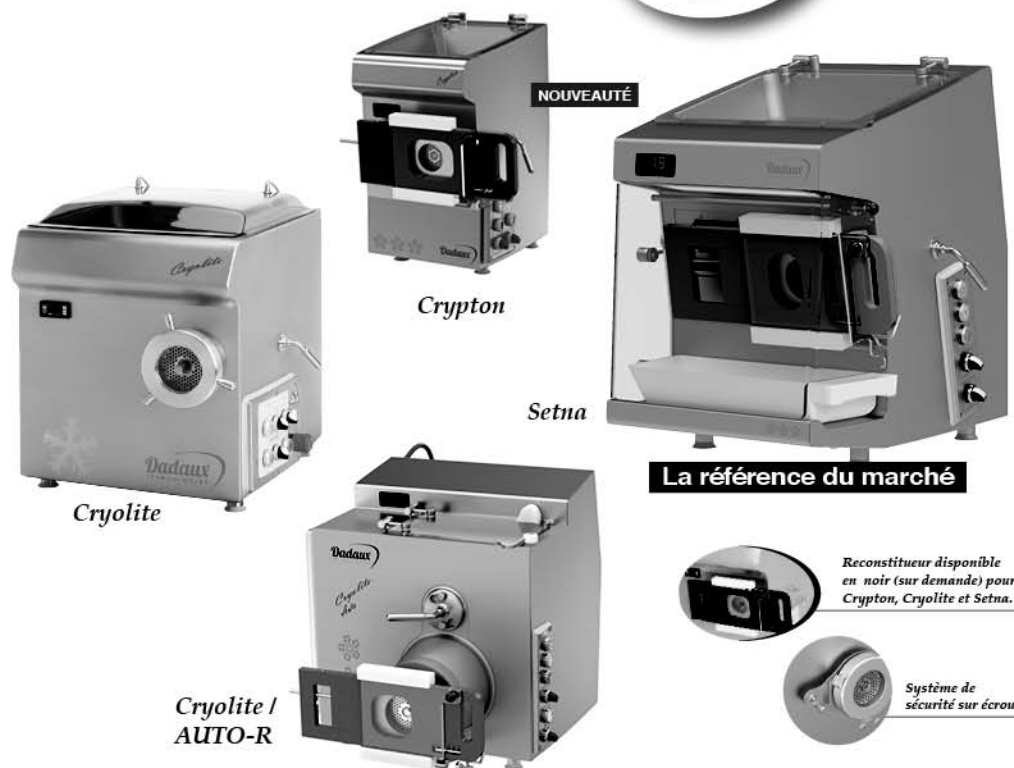
Socle INOX pour TX98	365 € HT
Socle INOX pour TX98 • avec 4 roulettes	460 € HT
• Support à roulettes avec tablettes rabattable pour MINIMIX et TX98 AUTO	585 € HT
• Réhausse à roulettes (A - B - C - D) pour TX98 Compact / TX114 Compact	370 € HT
• Réhausse à roulettes (E - F) pour TX32 ML / TX114 ML / TX52 ML / TX130 ML	350 € HT
Roulettes pour TX52 AUTO et TX130 AUTO	330 € HT

MONO 220 V

(par convertisseur intégré à l'intérieur de la machine).	
• Pour hachoir Ø 82	280 € HT
• Pour TX98	340 € HT
• Pédale + connection en façade sur TX32 ML / TX114 ML	390 € HT
• Réfrigération corps sur TX32 ML / TX114 ML	2 905 € HT

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Avec sécurité
conforme norme
NF EN 12.331
Août 2021



CRYOLITE	SANS RECONSTITUEUR	Ø 98 mm	DOUBLE COUPE	Avec système de sécurité sur écrou	TRI 400 V + N + T	Grille Ø 4	4 400 € HT
CRYPTON		Ø 82 mm				Grille Ø 3	3 360 € HT
CRYOLITE /AUTO		Ø 98 mm				Grille Ø 4	7 950 € HT
CRYPTON - R		Ø 82 mm				Grille Ø 3	3 940 € HT
CRYPTON 24V	AVEC RECONSTITUEUR	Ø 82 mm			24V (2 BATTERIES)	Grille Ø 3	4 510 € HT
SETNA		Ø 82 mm				Grille Ø 3	4 710 € HT
CRYOLITE / AUTO-R		Ø 98 mm				Grille Ø 4	8 600 € HT

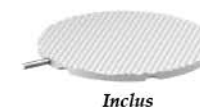
OPTIONS :
Option Mono 230 V
(par convertisseur intégré à la machine)
• Pour hachoir Ø 82
• Pour hachoir Ø 98

280 € HT
340 € HT

• Table Inox 500 x 600 x H 850 mm 310 € HT
• Hachoir SETNA sans reconstituteur -250 € HT
• Reconstituteur pour Cryolite 535 € HT

Empreintes spéciales voir page 32

APLATISSEUR À VIANDES



Inclus



Option

MATRIX 300	TRI 400 V50 HZ	Ø 300	100 % INOX	4 960 € HT
------------	----------------	-------	------------	------------

Livré avec plateau denté

OPTION :
Disque poly blanc lisse

325 €

MÉLANGEURS



PMX 60
PMX 90



PMX 60 CM
PMX 90 CM

PMX 60	TRI 400 V	Mélange 8-35 kg	100 % INOX		Commandes 24 V + Relais thermique	3 830 € HT
PMX 90		Mélange 8-45 kg				4 310 € HT
PMX 60 CM		Mélange 2-35 kg	Cuve motorisée	100 % INOX	Commandes 24 V + Relais thermique	4 430 € HT
PMX 90 CM		Mélange 2-45 kg				5 260 € HT

PÉTRINS BRAS HORIZONTAL



PMX275-Max



PMX180-Max



PMX125-PB



PMX80-PB

100 % INOX - BRAS DÉMONTABLE

PMX80 - PB	80 litres	5 à 60 kg	TRI 400 V	5 670 € HT
PMX125 - PB	125 litres	5 à 85 kg		6 630 € HT
PMX180 - PB	180 litres	10 à 130 kg		7 850 € HT
PMX180 - MAX avec chargeur livré avec bac polyéthylène	180 litres	10 à 130 kg		17 200 € HT
PMX275 - PB	275 litres	20 à 200 kg		14 300 € HT
PMX275 - MAX avec chargeur livré sans bac Europe	275 litres	20 à 200 kg		22 650 € HT

OPTIONS :

- Variateur de vitesse 80 - 125 - 180
- Variateur de vitesse 275

480 € HT

595 € HT

- Bac Europe 200L
- Bac Polyéthylène

700 € HT

480 € HT

POUSOIRS



PH 13 /
PHX 15



PHX 25



PHX 60 et PHX40



Doseur manuel
et corné coudé



Portionneur

- Ø 90 - 100 g
- Ø 100 - 125 g
- Ø 110 - 150 g
- Ø 120 - 180 g



Accessoire à Kefta

HYDRAULIQUES

PH 13	3 cornets INOX 14-20-30	TRI 400 V 100 %* INOX 18-10	Capacité 13 kg	Commandes 24 V + Relais thermique de protection	3 200 € HT
PHX 15			Capacité 15 kg		3 850 € HT
PHX 25			Capacité 25 kg		4 730 € HT
PHX 40			Capacité 40 kg		7 130 € HT
PHX 60			Capacité 56 kg		10 000 € HT

* P 13 : Piston POLYDUR

OPTIONS :

- Moteur Mono 230 v - 13-15-25
- Doseur manuel réglable de 20-500 g
- Cornet coudé simple pour doseur au choix Ø 14 - 20 ou 30

185 € HT

1 405 € HT

85 € HT

- Cornet coudé avec valve antigoutte
- Accessoire à Kefta
- Portionneur
- Empreinte supplémentaire

255 € HT

170 € HT

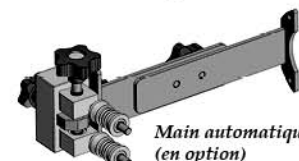
910 € HT

410 € HT

POUSOIR TORSIONNEUR / PORTIONNEUR



Torsado



Main automatique
(en option)



NOUVEAU

DPV

Poussoir sous-vide



Table de poussage
(en option)

1040 x 700 x H900 mm

TORSADO	32 LITRES	TRI 400 V + N + T	PORTIONNEUR TORSADÉUR	22 880 € HT
	CADENCE (Précision +/- 5 gr.) Environ 150 portions/min. pour des poids de 50 à 60 gr. Environ 200 portions/min. pour des poids de 10 à 15 gr. Possibilité de travailler : en portion torsion / en continu / en dosage.			

OPTIONS :

- Table de poussage 945 € HT
- Main Automatique 1 420 € HT
- Cône Ø 19 pour utilisation canule Ø 14 62 € HT
- Cône Ø 26 pour utilisation canule Ø 14 62 € HT
- Cône Ø 28 pour utilisation canule Ø 16 62 € HT
- Cône Ø 30 pour utilisation canule Ø 20 62 € HT
- Cône Ø 24 pour utilisation canule Ø 16 62 € HT

DPV	Poussoir sous-vide	Capacité de trémie : 95 litres	Débit théorique : 3000 kg par heure	Nous consulter
-----	--------------------	-----------------------------------	--	----------------

SCIES À OS



SX 200



SX 220



SX 300
SX 300 S



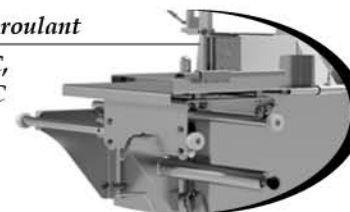
SX 350
SX 350 S



SX 400
SX 400 S

Chariot roulant

SX 350 C,
SX 400 C



Plateau coulissant
SX 300, SX 350, SX 400



SX 200	TRI 400V y compris volants	100 % INOX 18-10	Lame 1640 - Volant Inox Ø 200	1cv	Table fixe	2 090 € HT
SX 220			Lame 1740 - Volant Inox Ø 220	1,5cv	Table fixe	2 680 € HT
SX 300			Lame 2170 - Volant Inox Ø 270	2,5cv	Plateau coulissant	4 100 € HT
SX 300 S				2,5cv	Table fixe	3 980 € HT

OPTIONS :

• Socle INOX pour SX 200 / SX 220 d'une hauteur de 575 mm
pour une hauteur de travail sur plateau à 985 mm

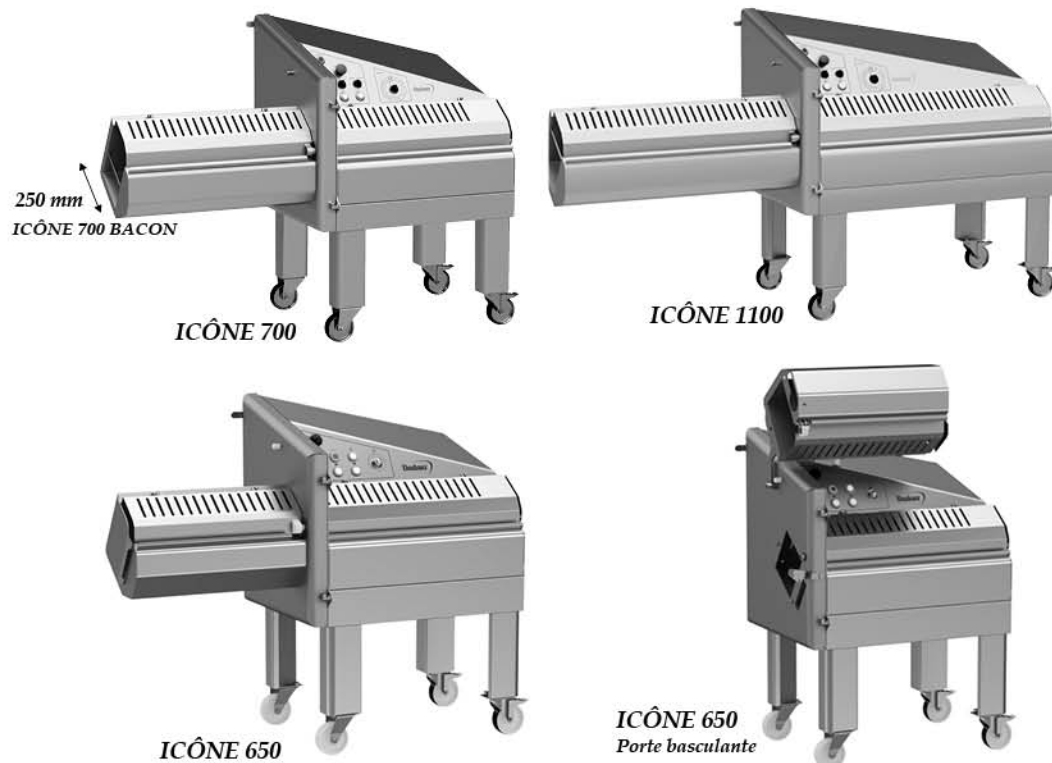
275 € HT

• Moteur 230 v monophasé
SX 200 / SX 220 / SX 300

205 € HT

SX 350 S	TRI 400V 4CV y compris volants	100 % INOX 18-10	Lame 2490 Volant Inox Ø 320	Table fixe	5 540 € HT
SX 350				Plateau coulissant	5 740 € HT
SX 350 C				Chariot roulant	6 070 € HT
SX 400 S		y compris volants	Lame 3150 Volant Inox Ø 400	Table fixe	8 190 € HT
SX 400				Plateau coulissant	8 530 € HT
SX 400 C				Chariot roulant	8 900 € HT

TRANCHEURS À CÔTELETTES



ICÔNE E650	TRI 400 V Montés sur roulettes équipés au choix d'un couteau lisse ou semi-cranté	MACHINES ELECTRIQUE Avance par moteur brushless	Dimension chargement : (porte fixe) 175 x 200 x 670 mm	12 390 € HT
ICÔNE 700			Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	13 510 € HT
ICÔNE 1100			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	14 100 € HT
ICÔNE 700 BACON (250 mm)		MACHINES HYDRAULIQUES	Dimension chargement : 250 x 240 x 700 mm	15 280 € HT

OPTIONS :

- Porte basculante pour ICÔNE 650
- Supplément pour griffe avec ressort de pression

560 € HT

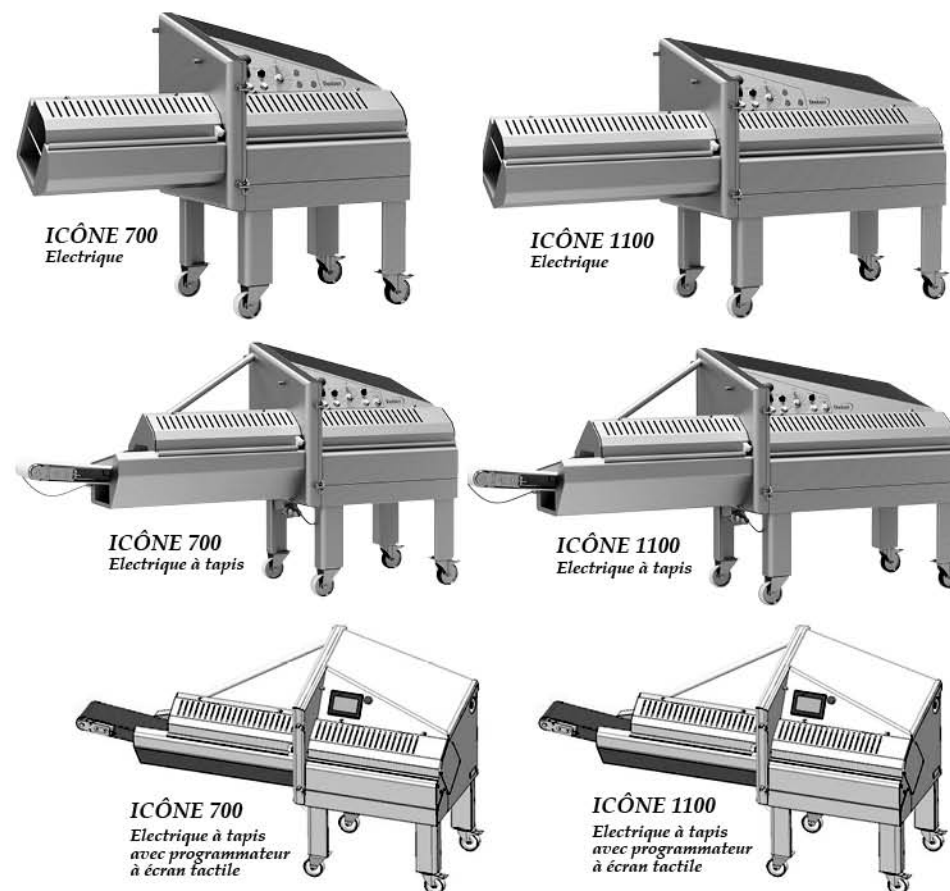
370 € HT

Couteau lisse ICÔNE E650

Couteau semi-cranté ICÔNE E650

535 € HT

550 € HT



ICÔNE 700 ELEC	TRI 400 V	AVANCE PAR MOTEUR BRUSHLESS Montés sur roulettes équipés au choix de couteau lisse ou semi-cranté	Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	15 020 € HT
ICÔNE 1100 ELEC			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	15 890 € HT
ICÔNE 700 ELEC À TAPIS			Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	24 300 € HT
ICÔNE 1100 ELEC À TAPIS			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	25 220 € HT
ICÔNE 700 ELEC. À TAPIS ECRAN TACTILE			Dimension chargement : 200 x 230 x 700 mm	29 600 € HT
ICÔNE 1100 ELEC. À TAPIS / ECRAN TACTILE			Dimension chargement : 200 x 230 x 1100 mm	30 400 € HT

OPTIONS :

- Couteau lisse ICÔNE 700-1100
- Couteau semi-cranté ICÔNE 700-1100

585 € HT

600 € HT

- Couteau double ICÔNE 700-1100

1 315 € HT

CUTTERS



Option : Écran tactile



Titane 20V



Titane 45 V
Titane 40-2



Titane 23

TITANE 11	100 % INOX - Tête 3 couteaux	1 moteur, 2 vitesses couteaux	8 560 € HT
TITANE 20-2	100 % INOX 18-10 Tête 3 couteaux Cuve formée épaisseur 5 mm	2 moteurs : 1 vitesse cuve, 2 vitesses couteaux Machine sur roulettes	9 280 € HT
TITANE 20V	100 % INOX 18-10 Tête 3 couteaux Cuve formée épaisseur 5 mm	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 1 vitesse cuve, vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 600 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min - Machine sur roulettes	10 230 € HT
TITANE 23	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	2 moteurs : 2 vitesses cuve (12/24 tr/min), 2 vitesses couteaux (1 000 et 3 000 tr/min) Machine de table	11 590 € HT
TITANE 23-V	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 2 vitesses cuve (12/24 tr/min), vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 600 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min - Machine de table	13 840 € HT
TITANE 40-2	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	2 moteurs : 2 vitesses cuve (8/16 tr/min), 2 vitesses couteaux (1 000 et 3 000 tr/min)	17 020 € HT
TITANE 45 VARIATEUR	100 % INOX 18-10 Tête 6 couteaux Cuve INOX fondue	Equippé d'un variateur - 2 moteurs : 2 vitesses cuve (8/16 tr/min), vitesses variables des couteaux de 1 000 à 3 600 tr/min et une vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min	21 990 € HT

OPTIONS :

- Socle à roulettes TITANE 23 **540 € HT**
- Thermomètre mécanique sur TITANE 23 - 40 - 45 **260 € HT**
- Programmeur à écran tactile (50 programmes)
pour Cutter 40 - 45 **2925 € HT**

- Couteau pour TITANE 20 L (unitaire) **60 € HT**
- Couteau pour TITANE 23 L (unitaire) **95 € HT**
- Couteau pour TITANE 40-2 / 45V (unitaire) **99 € HT**



Titane 80 V
(Vue de la machine
avec l'option vide cuve)



Titane 120 V
(Vue de la machine
avec l'option vide cuve
+ option écran tactile)



Option : Écran tactile

TITANE 80 V	TRI 400 V + N + T	100 % INOX 18 - 10	Tête 6 couteaux	2 vitesses cuve variateur couteaux 1 000 à 3 600 trs/min + Mélange 150 à 300 trs/min équipé thermomètre	46 130 € HT
TITANE 120 V				2 vitesses cuve variateur couteaux 1 000 à 3 600 trs/min + Mélange 150 à 300 trs/min	63 140 € HT

OPTIONS :

- Vide cuve pour 80V et 120V **6 970 € HT**
- Compte tours de cuve **475 € HT**
- Couteau pour TITANE 80V (unitaire) **180 € HT**
- Couteau pour TITANE 120V (unitaire) **290 € HT**
- Programmeur à écran tactile
80V - 120V (50 programmes) **2 973 € HT**

TRANCHEURS À FROMAGE



Mini Comtoise



Comtoise

COMTOISE	MONO 230 V	1 CV	Longueur couteau 375 mm	Plateau de coupe tournant de 750 mm	10 000 € HT
MINI COMTOISE			Longueur couteau 290 mm	Hauteur de coupe 250 mm	6 290 € HT
MAXI COMTOISE			Longueur couteau 380 mm		7 030 € HT

OPTIONS :

- Plateau de coupe amovible noire pour MINICOMTOISE

70 € HT

- Table MINICOMTOISE 500x600xH850 mm
- Accessoire MIMOULETTES

310 € HT
185 € HT

NOUVEAU

AFFÛTEUSE À BANDE

100 % INOX



Rénov 200

RENOV 200	MONO 220V - 50 HZ	Roue Ø 200	Bande 880 x 50 mm	1 460 € HT
-----------	-------------------	---------------	----------------------	------------

OPTION :

- 5 bandes 880 x 50 mm
- Pâte à polir 500 gr

37,60 € HT

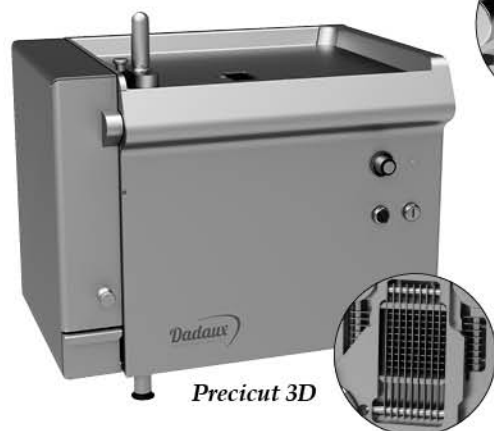
17,50 € HT

CUBEUSES

Precicut 1D 2D & 3D



Precicut 1D
Machine de table, pour trancher
les petites pièces de viande.



Precicut 3D



Precicut 2D
Machine de table, pour la production de
cubes, émincés, lamelles, giros,
shawarma, légumes...

PRECICUT 1D	MONO 220 V	Machine de table	7 740 € HT
PRECICUT 2D			6 460 € HT
PRECICUT 3D	TRI 400V		9 020 € HT

Outillage Precicut au choix

	DÉSIGNATION OPTION	2D UTILISATION VIANDE	2D UTILISATION FROMAGE	3D UTILISATION VIANDE	3D UTILISATION FROMAGE
	Outillage : 8 mm - 24 mm	667 € HT			
	Outillage : 8 x 8 mm - 24 x 24 mm			1313 € HT	
	Outillage spécial : 9 - 18 - 36 mm	718 € HT			
	Outillage spécial : 9 x 9 - 18 x 18 - 36 x 36 mm			1354 € HT	
	Râpe : Fromage / Légume Ø 2 ou 4 mm		564 € HT		
	Outillage fil : 8 x 8 - 12 x 12 - 18 x 18mm		739 € HT		739 € HT
	Option : goulotte sur porte	390 € HT	390 € HT	390 € HT	390 € HT
	Table sur roues	431 € HT	431 € HT	431 € HT	431 € HT
	Outillage sans lame			400 € HT	400 € HT

CUBEUSES

Cubixx 100



Cubixx 100

CUBIXX 100	TRI 400 V	Montée sur roulettes	18 000 € HT
------------	-----------	-------------------------	-------------

OPTIONS :

• Grille standard 3 750 € HT • Couteau spiral 705 € HT

ÉPLUCHEUSES / DÉCOUENNEUSES



ADW450
avec option tapis



DC460 - DC500

DC 460	Découenneuse	Nettoyage par peigne	Nous consulter
DC 500	Éplucheuse Découenneuse	Nettoyage par rouleau et peigne	Nous consulter
ADW 450	Découenneuse	Rouleau presseur	Nous consulter

OPTIONS

- ADW 450 : Tapis

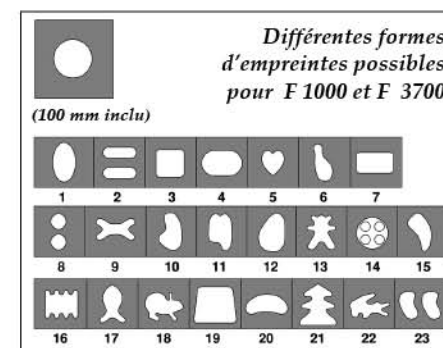
FORMEUSES À STEAK



F 3700



F 1000



F 1000	MONO 220V	1 000 Pièces/heure	8 700 € HT
F 3700		1 000 à 3 700 Pièces/heure	11950 € HT

OPTIONS F 1000 : Empreinte simple 800 € HT

OPTIONS F 3700 :

- Interfolieur 450 € HT
- Tapis long 680 € HT
- Empreinte simple 1190 € HT

- Empreinte double 1 520 € HT
- Papier (le 1 000) (vendu par 27 000) 11,70 € HT
- Nettoyage pneumatique 1 835 € HT

CONSOMMABLES

PRIX HORS TAXES

GRILLES ET COUTEAUX HACHOIRS

SYSTÈME DOUBLE COUPE "UNGER" INOX

GRILLES					
ø trou en mm	R70	H82	B98	D114	E130
2 - 2,5	45 €	48 €	60 €	132 €	174 €
3 - 3,5	36 €	39 €	48 €	77 €	98 €
4 - 4,5	34 €	36 €	42 €	77 €	93 €
5 - 6 - 8 10 - 13 16 - 20	34 €	36 €	44 €	65 €	88 €



COUTEAUX ORIGINAUX LICOSWISS®					
	R70	H82	B98	D114	E130
Couteau Salvador	-	30 €	34 €	-	-
Couteaux à lamelle	39 €	48 €	53 €	87 €	126 €
Boîtes 9 lamelles	14 €	14 €	13 €	14 €	13 €
Sachet 5 vis	13 €	13 €	13 €	13 €	13 €
Clé	4 €	4 €	4 €	6 €	7 €



GRILLE N°0				
R70	H82	B98	D114	E130
39 €	42 €	47 €	82 €	94 €



GRILLES ET COUTEAUX HACHOIRS

SYSTÈME SIMPLE COUPE "ENTREPRISE" INOX

GRILLES				
ø des trous en mm	TYPE 12	TYPE 22	TYPE 32	TYPE 42
2 - 2,5	45 €	49 €	61 €	89 €
3 - 3,5	37 €	40 €	53 €	84 €
4 - 4,5	35 €	36 €	39 €	65 €
5 - 6 - 8 - 10 13 - 16 - 20	34 €	35 €	37 €	63 €



COUTEAUX 4 BRANCHES			
12	22	32	42
10,00 €	12,40 €	17 €	40 €



LAMES

LAMES DE SCIES

LAMES DE SCIES					
Type lame	1640	1740	2170	2490	3150
Tarif à l'unité	10,45 €	12,10 €	13,90 €	14,60 €	16,30 €

1^{ERE} QUALITÉ INOX - DENTS TREMPÉES - 3 DENTS AU POUCE
(Boîte de 5 pièces - Emballées individuellement dans un film papier).

CONSOMMABLES

PRIX HORS TAXES

LAMES ÉPLUCHEUSES

DC460 / DC500	460 x 22 x 0,7 mm	11,80 €
ADW400	397 x 20 x 1 mm	13,20 €

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

EMPREINTES SPÉCIALES POUR HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

EMPREINTE SPÉCIALE RONDE AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE
SUR RECONSTITUEUR STANDARD - EP. 17 MM - DIMENSION AU CHOIX.

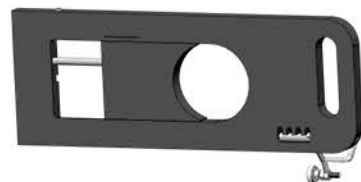
400 €

Ø 88 mm
Steak Hamburger
100 gr

Ø 100 mm
Steak Hamburger
130 gr

Ø 107 mm
Steak Hamburger
150 gr

Ø 120 mm
Steak Hamburger
200 gr

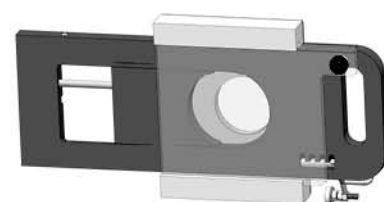


RECONSTITUEUR COMPLET SPÉCIAL AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE.
EP. 25 MM - EMPREINTE RONDE - DIMENSION AU CHOIX.

580 €

Ø 100 mm
Steak Hamburger
200 gr

Ø 112 mm
Steak Hamburger
250 gr



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES ET GARANTIE

CONTRAT

"Les présentes conditions, ainsi que toute autre condition écrite supplémentaire que nous vous remettons relative à votre commande forment un contrat entre vous, l'acheteur, et nous "DADAUX". Les droits et obligations définies dans ce contrat s'appliquent à l'achat par l'Acheteur d'équipement et de services identifiés dans les documents de commande. La réception par l'Acheteur d'équipement, et/ou de services constitue une acceptation sans réserve des présentes conditions.

DEVIS, TARIFS ET INFORMATION SUR LES PRODUITS

Les devis et autres offres de vente expirent automatiquement 60 jours calendaires suivant leur date d'émission sauf disposition contraire et sauf si DADAUX retire le devis ou l'offre avant ce délai, ce qu'elle peut faire à tout moment avant l'acceptation du devis ou de l'offre par l'Acheteur. Les devis ou offres relatifs à un équipement peuvent dépendre de certaines informations ou circonstances, y compris des informations que l'Acheteur fournit. Si les informations ou les circonstances sur lesquelles reposent le devis ou l'offre changent, DADAUX pourra ajuster son devis ou son offre en conséquence. Les prix publiés ne sont pas des offres de vente et peuvent être susceptibles d'être modifiés sans notification. DADAUX peut changer, sans préavis, les spécifications d'un équipement, à moins qu'elle n'ait accepté la (les) spécification(s) par écrit. Sauf dispositions contraires spécifiées dans les documents de commande, les prix n'incluent pas les droits et taxes, les frais d'expédition, d'emballage, de manutention, d'assurance, les frais d'inspection, de permis, l'installation ou tous autres coûts ou services. DADAUX peut choisir d'accepter ou de rejeter une commande ; DADAUX indiquera son acceptation de la commande avec une confirmation de commande écrite ; Les caractéristiques spécifiques des produits incluant, sans pour autant s'y limiter, le poids, les dimensions, la valeur, le retour sur investissement, la charge, la tolérance et toute autre donnée technique, ne constituent pas des garanties de ces caractéristiques et sont fournis à titre d'information uniquement. L'Acheteur n'est pas autorisé à divulguer tous devis, prix, spécifications ou informations sur les produits à un tiers sans l'accord écrit préalable de DADAUX.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Les conditions de paiement sont indiquées sur les documents de commande. Si aucune condition n'a été convenue, le paiement est dû à 60 jours calendaires à compter de la date de la facture. Première affaire par virement avant expédition net sans escompte. Pénalités de retard : 1 % par mois. L'Acheteur ne peut retenir un paiement ou compenser un quelconque montant dû à DADAUX en vertu du présent contrat, pour contestation de créance.

EXPÉDITION, MANUTENTION ET LIVRAISON

Les conditions de livraison sont indiquées dans les documents de commande. Si aucune condition d'expédition n'a été convenue, celle-ci est effectuée "départ usine". Les dates de livraison et de service sont estimatives à moins que DADAUX n'accepte expressément par écrit une date ou un calendrier fixe. DADAUX mettra en œuvre tous efforts commercialement raisonnables pour respecter les dates estimatives de livraison et de service (1 à 4 semaines en moyenne selon appareil). Toutes les dates de livraison et de services sont subordonnées à la réception par DADAUX, en temps opportuns, de toutes les informations et approbations nécessaires. Si l'Acheteur est responsable d'un retard de livraison, DADAUX entreposera et gèrera tous les articles aux risques de l'Acheteur et facturera à l'Acheteur la partie impayée du prix du contrat, plus le coût du stockage, de l'assurance et les frais de manutention

et de transport. DADAUX peut effectuer des livraisons partielles. DADAUX décline toute responsabilité pour tous manques ou dommages à moins que l'Acheteur ne conserve tous les contenants d'expédition et les matériaux d'emballage aux fins d'inspection. Un envoi demandé express par l'acheteur reste toujours à la charge intégrale du destinataire. Nos expéditions France pour les machines s'entendront en FRANCO de port aux risques et périls des destinataires qui doit vérifier le bon état du matériel à sa réception devant le livreur. Les livraisons seront faites à la société émettrice de la commande, ou, le cas échéant, à une de ses agences en France métropolitaine. Tout dégat doit être inscrit sur le bordereau de transport. Les conditions d'envois export seront définies sur le devis selon les INCOTERMS 2010.

RETOURS

Tout équipement qui est conçu, modifié, adapté ou configuré spécifiquement pour l'Acheteur ne peut être retourné sauf s'il s'agit d'une réclamation en application d'une garantie valide et que l'équipement ne peut être réparé. L'Acheteur ne peut pas retourner un équipement qui est altéré, endommagé, utilisé ou précédemment installé. Sauf si DADAUX fait une erreur d'expédition ou si l'Acheteur fait une réclamation en application d'une garantie valide, un équipement non-standard inutilisé ne peut être retourné que si l'Acheteur contacte DADAUX pour obtenir l'approbation et les instructions de retour avant de retourner quoi que ce soit. À sa discrétion, DADAUX peut facturer à l'Acheteur des frais de restockage pour tout retour.

RÉSILIATION

Avec l'accord écrit de DADAUX, l'Acheteur peut résilier sa commande avant la livraison de l'équipement, ou avant le début du contrat de service. DADAUX peut résilier la commande de l'Acheteur ou demander un paiement d'avance si l'Acheteur transfère ses actifs au bénéfice de ses créanciers, ou si DADAUX a des raisons de croire que l'Acheteur est réticent ou incapable d'exécuter ses engagements. Si l'Acheteur résilie sa commande pour un autre motif que ceux énoncés dans le présent article, l'Acheteur doit payer à DADAUX tous les montants dus en vertu de cette commande. Si la commande de l'Acheteur est résiliée pour un quelconque motif, l'Acheteur paiera à DADAUX les coûts et dépenses raisonnables (y compris les frais d'ingénierie et les engagements envers les fournisseurs et sous-traitants de DADAUX) encourus avant la réception par DADAUX de la notification de résiliation, ainsi que la marge habituelle de DADAUX pour un travail similaire. Les frais minimum de résiliation de commande sont de 15 % du prix.

MODIFICATIONS

L'Acheteur peut apporter des modifications à sa commande si DADAUX y consent par écrit. Afin de répondre à la demande de modification de l'Acheteur, DADAUX peut être amenée à changer le barème de prix et le calendrier de livraison. Si DADAUX a effectué des travaux ou acheté des matériaux en prévision de la commande de l'Acheteur et que les modifications demandées par l'Acheteur rendent ces travaux ou matériaux inutiles, l'Acheteur s'engage à procéder à leur paiement.

SÛRETÉ

L'Acheteur accorde à DADAUX une sûreté en garantie du prix d'acquisition de l'équipement, reconnaît la validité de cette sûreté et accepte de ne pas en contester la légitimité.

GARANTIES :

Sauf si DADAUX a fourni une garantie écrite indépendante à l'acheteur, Dadaux garantit expressément ses équipements, exclusive-

CONDITIONS GENERALES DE VENTES ET GARANTIE

ment comme stipule dans le présent article. Dans les limites prévues par la loi, DADAUX décline toute autre garantie, explicite ou implicite (*y compris sans que cela soit limitatif, les garanties de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier*). Ces garanties peuvent être transférées à un acheteur ultérieur de l'équipement uniquement avec le consentement préalable et écrit de DADAUX. De plus, les dispositions qui suivent constituent les seuls et uniques recours de l'acheteur en cas de violation par DADAUX de cette garantie. DADAUX garantit que dans le cadre d'une utilisation normale : (i) son équipement, à l'exception des pièces de rechange, sera exempt de défaut matériel et de fabrication pendant un an à compter de la date d'installation/utilisation initiale. Si les défauts décrits sont décelés et signalés pendant la période de garantie, DADAUX pourra corriger les défauts en fournissant les pièces de rechange. L'échange des pièces restera à la charge des installateurs et distributeurs. La garantie se limite à la répartition ou au remplacement de toutes pièces reconnues défectueuses par notre service après-vente, à l'exclusion des frais de port. La main-d'œuvre et le déplacement sont à la charge du revendeur installateur. (*Nous apprécions nous-même, s'il y a lieu de faire retour du matériel à l'usine, par confirmation écrite qui implique notre responsabilité.*) La garantie ne s'applique pas dans le cas d'intervention d'un tiers pour réparation sans ordre express de notre part. Elle ne couvre pas non plus la conséquence de l'usure normale telle que notamment le remplacement de vitres, plaques plexiglas, couteaux, grilles de hachoir etc. Nous ne pouvons pas être tenus responsables des conséquences de la mauvaise conduite des appareils, de la non-observation des instructions spéciales, de la négligence du personnel, de la malveillance et du fait de tiers, une utilisation abusive du matériel. Dans tous les cas, la garantie d'un appareil sera suspendue si le montage et le branchement de ce dernier n'ont pas été faits conformément aux règlements et normes en vigueur. Toute autre responsabilité pour dommage direct ou indirect est exclue et elle ne peut être également engagée à raison d'accidents causés aux personnes et aux choses par suite d'un défaut ou vide du matériel. En cas de contestation concernant nos conditions de garantie, seul le tribunal de commerce de Lons le Saunier (39) est compétent, même en cas de pluralité ou d'appel en garantie sans préavis.

MÉTHODES DE CORRECTION DE DÉFAUTS AU COURS DE LA GARANTIE

Soucieux de toujours améliorer notre production, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles

RÈGLEMENTATION ET/OU NORMES

DADAUX se conforme aux lois auxquelles elle est assujettie. DADAUX prend également les mesures raisonnables pour assurer la conformité de ses équipements aux normes et réglementations applicables lors de l'utilisation des produits de DADAUX par l'acheteur. Toutefois, l'équipement de DADAUX est utilisé dans de nombreuses applications réglementées et il arrive parfois que les normes et réglementations en vigueur soient en conflit les unes avec les autres. DADAUX ne prend aucun engagement ni ne déclare que son équipement est conforme à toutes les normes applicables, sauf lorsque cela est explicitement spécifié et convenu par écrit par un agent autorisé. L'acheteur est responsable de l'installation correcte, du fonctionnement et le respect des consignes de sécurité en conformité avec toutes les lois et règlements applicables.

MANUELS DE PRODUITS

Il est essentiel pour l'acheteur de respecter les indications d'installation, les manuels de produit et de système, les instructions d'exploitation et de sécurité, et toute autre documentation et spécification

fournie par DADAUX avec l'équipement. DADAUX décline toute responsabilité, y compris la responsabilité en vertu de la garantie, si l'acheteur ne s'y conforme pas.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Sauf accord express et écrit contraire de DADAUX, DADAUX ne transfère à l'acheteur aucun droit de propriété sur tous brevets, droits d'auteur, marques, technologies, plans, devis, dessins ou toute autre propriété intellectuelle concernant l'équipement.

VENTE SUR INTERNET

Nous interdisons la mise en ligne des prix de nos machines. Tout lien avec notre site internet devra faire l'objet d'une autorisation écrite.

PROMOTION

Toute action promotionnelle est soumise à une autorisation préalable de notre société.

EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

En aucun cas DADAUX ne sera responsable envers l'acheteur ou toute autre partie pour tout type de dommage qu'ils soient particuliers, consécutifs, indirects, accessoires, exemplaires ou punitifs, que ces dommages proviennent ou résultent d'une violation contractuelle, d'une garantie, d'un acte délictuel (*y compris la négligence*) d'une stricte responsabilité ou autre, et même si le contrat ne réalise pas son objectif essentiel. De tels dommages incluent, sans que cela soit limitatif, la perte de profits ou de revenus, la perte d'utilisation de l'équipement ou d'équipement le coût de remplacement de l'équipement, les installations, les coûts de temps d'arrêt, les augmentations de coûts de construction, les atteintes à la réputation, la perte de clientèle, ou toute réclamation des clients ou sous-traitants de l'acheteur pour de tels dommages. L'acheteur s'interdit de transférer, céder ou louer l'équipement vendu sous licence en vertu de ce contrat à une tierce partie avant d'avoir obtenu leur adhésion quant au respect de la protection accordée à DADAUX dans le présent article.

FORCE MAJEURE

Sauf pour les paiements dus par l'acheteur, le délai d'exécution de ce contrat pourra être raisonnablement prolongé si une partie manque à ses obligations au présent contrat ou est retardée dans l'exécution de celles-ci, pour des motifs échappant à son contrôle raisonnable. Les grèves, émeutes, actes de Dieu, la guerre, les activités terroristes, les urgences, les pénuries ou indisponibilités de matériaux, la météo, le changement de loi, et autres causes similaires font partie, sans que cela soit limitatif, des motifs échappant au contrôle raisonnable d'une partie.

INTERPRÉTATION

Si des dispositions des présentes entraînent en conflit avec la loi applicable ou étaient invalides en vertu de la loi applicable, les présentes conditions générales seront lues comme si ces dispositions n'y avaient pas été incluses. La disposition invalide, illégale ou inapplicable sera réputée automatiquement modifiée et incluse, ainsi modifiée, aux présentes. Ces modifications seront apportées de façon minimale et nécessaire afin de rendre la disposition valide, légale et exécutoire. Le fait pour DADAUX de ne pas se prévaloir du non-respect ou d'excuser l'acheteur pour le non-respect des présentes conditions générales ne constitue pas une renonciation ou une excuse pour tout non-respect antérieure ou postérieure.

LOI APPLICABLE ET JURIDICTION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le tribunal de commerce de LONS LE SAUNIER

CONDITIONS GENERALES DE VENTES ET GARANTIE

DEEE

Les Sociétés DADAUX SAS et DADAUX GASTROTECH SAS disposeront des déchets d'équipement électriques et électroniques (DEEE) via l'organisme ECOLOGIC.

Les coûts d'écotaxe seront rajoutés au présent tarif à prix courant. Numéro d'enregistrement (IDU) en application de l'article L.541-10 du code de l'Environnement :

IDU DADAUX SAS : FR022319_05YDB1

IDU DADAUX GASTROTECH SAS : FR022340_050NO3

TRAÇABILITÉ

L'acheteur reconnaît que DADAUX est en droit de retracer ou de rappeler l'équipement, ou de prendre d'autres mesures correctives pour l'équipement. L'acheteur soutiendra activement DADAUX dans ses démarches, si ce besoin se fait sentir. Si l'acheteur revend l'équipement à un tiers, il sera considéré comme le distributeur de l'équipement en vertu des lois applicables et doit assumer toutes les obligations s'y rapportant, y compris, sans que cela soit limitatif, les éléments suivants : (i) conserver tous les documents et informations nécessaires pour retracer ou rappeler les équipements vendus à des tiers pour un minimum de 10 ans ; (ii) informer immédiatement DADAUX de toutes plaintes ou incidents indésirables relatifs à l'équipement, et rapidement se conformer à toutes les directives données par DADAUX concernant les investigations et le traitement du dossier ; et (iii) se conformer à toutes les obligations d'entreposage et de stockage applicables.

APPLICABLE AUX VENTES FRANCE /CEE

Nonobstant toutes dispositions contraaires figurant dans le présent contrat, pour toutes ventes France :

A. Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par l'acheteur de pénalités de retard dont le taux d'intérêt est celui de la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit. Conformément aux articles L441-6 et D441-5 du Code de Commerce, tout retard de paiement entraîne de plein droit et sans qu'un rappel ne soit nécessaire, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire. La mise en œuvre d'une procédure de recouvrement, suite à un manquement de l'acheteur entraînant un impayé ou une reprise des équipements, entraînerait de surcroît l'exigibilité à titre de clause pénale d'une indemnité égale à 15 % des sommes restant dues. En aucun cas, que les matériels et machines vendus soient ou non installés et/ou en fonctionnement, l'acheteur n'est autorisé à différer, suspendre, diminuer ses paiements, ni à opérer des retenues ou compensations sur d'autres factures, sans l'accord préalable et écrit de DADAUX, et ce, conformément à l'article L441-6, 8° du Code de Commerce

B. DADAUX conserve la propriété des marchandises livrées jusqu'au complet paiement de leur prix et éventuels accessoires du prix. La remise d'effets ou de titres créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement au sens de la présente clause. Le transfert de risque s'opérera cependant dès la remise matérielle des marchandises au transporteur. En conséquence, l'acheteur s'oblige à garantir les biens livrés contre le vol, la perte ou la destruction.

C. Concernant la garantie des services décrite ci-avant, dans le cas où une non-conformité serait détectée dans les 30 jours après l'exécution des prestations et suite à une notification écrite de l'acheteur, DADAUX donnera toutes instructions en vue de corriger cette non-conformité conformément à notre procédure de traitement des réclamations ou anomalies

COLLECTE DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

La Société DADAUX a nommé un Délégué à la Protection des Données ("DPO") que l'acheteur peut contacter ici : "RGPD@dadaux.com". Conformément aux dispositions de la réglementation de protection des données personnelles dont le "Règlement européen n°2016-679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données" ("RGPD"), les données à caractère personnel collectées, sont celles strictement nécessaires au traitement la commande de l'acheteur. Ces données sont collectées avec son consentement. Elles sont conservées pendant la durée nécessaire à leur traitement. En application de la réglementation susmentionnée, l'acheteur dispose sur ces données de droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition. L'acheteur peut faire valoir ces droits à l'adresse : "RGPD@dadaux.com" en justifiant de son identité. La Société DADAUX a mis en place une Charte de Confidentialité et de Protection des Données Personnelles de ses clients et prospects, accessible sur son site internet : www.dadaux.com. L'acheteur reconnaît avoir pris connaissance des termes de la Charte relative à la protection des données personnelles. En cas de litige, l'acheteur dispose également du droit de saisir la CNIL. Toute demande d'effacement de vos données, lisible à tout moment à l'adresse précédente, est susceptible d'empêcher toute commande ultérieure.

CLAUDE DE RESERVES DE PROPRIETE

La propriété des produits vendus ne sera transférée au client qu'après paiement par lui de l'intégralité du prix, de la TVA et de toutes taxes ou contributions facturées. Jusqu'à ce paiement, ils ne pourront être revendus sans l'accord de DADAUX SAS. DADAUX SAS se réserve le droit de revendiquer, dans l'hypothèse d'une procédure collective du client, les produits vendus et restés impayés. Pendant la durée de la réserve de propriété, les risques liés aux produits sont à la charge du client dès leur prise en charge par le transporteur ou le client.



Dadaux S.A.S. - Le Bouchaud - 39800 Bersaillin - France
Tél. + 33 (0)3 84 85 51 71 - Fax + 33 (0)3 84 85 53 92
www.dadaux.com - E-mail : dadaux@dadaux.com