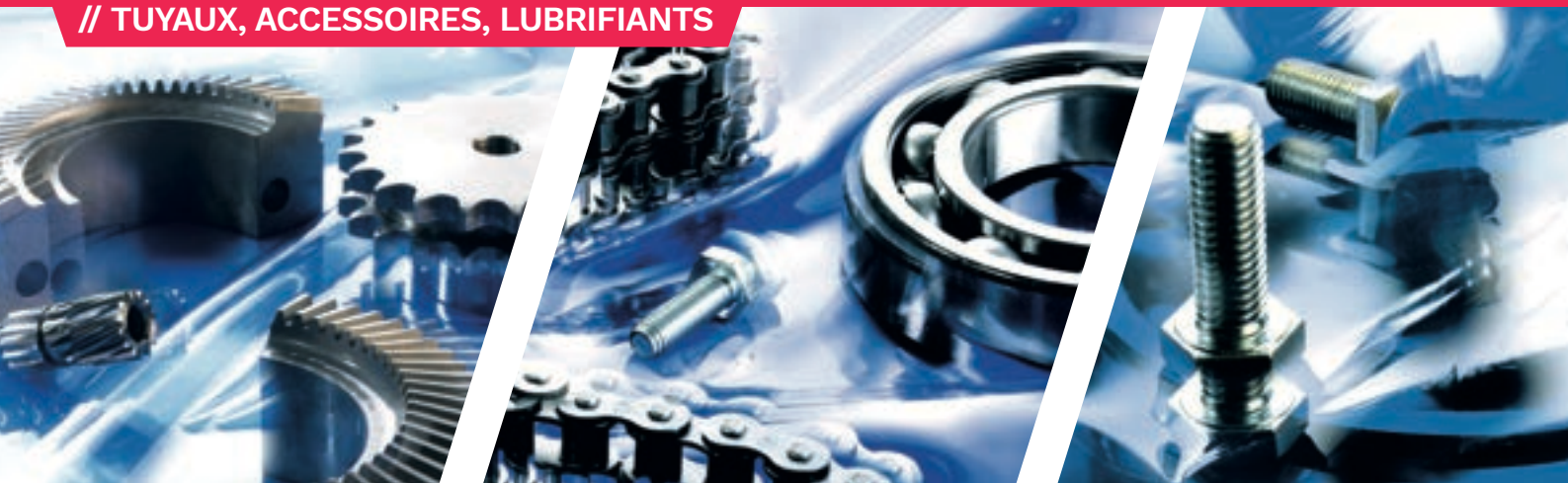


FAMILLE 10

TUYAUX ACCESSOIRES LUBRIFIANTS



LUBRIFICATION	188
POMPES	189
TUYAU	190
SERTISSAGE	191
JOINTS, RACCORDS,	192
ROUES.....	193



SOGELUB // GAMME ALIMENTAIRE

RÉFÉRENCE	BASE	NSF	VISCOSITÉS DISPONIBLES	T°C D'UTILISATION	UTILISATION	CONDITIONNEMENT					
						Aérosol	400g	5 kg	25 kg	5 l	30 l et +
RD30F	silicone	H1	-	-40°/+150°C	RD 30 F : huile silicone très pure, chimiquement inerte. Pour la lubrification des matières plastiques, de petits mécanismes. Anti-adhérent. Bonnes propriétés de démoulage.	✓					
CODEXFLUID	minérale	H1	Iso VG32	-10°/+130°C	CODEX Fluid : huile blanche pour la lubrification générale, anti-mousse, plastifiant, produit de démoulage, lubrification de petits mécanismes, guides, etc...	✓				✓	
R604T	synth.	H1	Thixotrope	+5°/+50°C	R 604 T : lubrifiant thixotrope au PTFE, (toucher «sec», comme une cire). Le PTFE évite le phénomène de «broutage» lors des démarrages. Recommandé pour une lubrification en couche mince de convoyeurs plastiques, métalliques, usure de bandes, chaînes, etc... soumis à l'encrassement et à la poussière.	✓					
MDFOODEP	minérale	H1	NLGI 1.5 0 et 00	-20°/150°C	MD FOOD EP : graisse multiusage avec bonne résistance aux fortes charges et au lavage. Lubrification d'engrenages, roulements, pistons, guides, ... Existe en version NLGI 0 et 00 pour systèmes de graissage centralisés.		✓				
MDFOOBDV	synth.	H1	-	-40°C/170°C	MD FOOD BV : graisse multiusage hautes performances. Pour basses et hautes températures, et espacement des graissages. Excellente résistance à l'eau et à la vapeur d'eau.		✓				
RD5F	-	H1	-	-	RD 5 F : dégrissant , lubrifiant multiusage, très efficace. Assure également une protection anticorrosion temporaire des éléments métalliques alimentaires.	✓					
SOGDG200	-	A8	-	-	DG 200 : solvant nettoyant. Pour le dégraissage à froid de petits mécanismes dans un environnement immédiat de produits alimentaires. Ne laisse pas de trace à l'essuyage. Laisse une surface sèche après emploi.	✓					

LUBRIFIANTS // AUTRES



RÉF. WD40

Produit nettoyant, lubrifiant et protecteur contre la corrosion. Conditionnement en aérosol.

MATÉRIEL // POMPE



POMPE ROTOR FLEXIBLE EPDM

Pompes inox auto-amorçantes et réversibles à rotor flexible, à faible vitesse de rotation, conçues pour le transfert de fluides délicats et fragiles, visqueux, avec des particules en suspension.

- Rotor flexible en EPDM, excellent pour liquides chauds, alcalins et acides
- Débit 4,5 L/min à 165 L/min
- Raccord SMS, DIN, Tri-Clamp, Macon,...
- Monophasé ou triphasé



EP MINOR



EP MIDEX



MINIVERTER MIDEX

POMPE ROTOR INOX

Pompes à anneau liquide auto-amorçantes et réversibles, préconisées pour le transfert de fluides clairs, sans particules solides, avec viscosité jusqu'à 100 cP

- Corps, rotor et raccords en acier inoxydable AISI316
- Débit 10 L/min à 250 L/min
- Raccord SMS, DIN, Tri-Clamp, Macon,...
- Monophasé ou triphasé



EP JUNIOR



EP MASTER



INV MASTER



D'autres modèles avec débit supérieur sont disponibles sur demande : MAJOR, MAXI, MAXI Double



Nous disposons également des pièces détachées pour vos pompes Liverani

TUYAU // TRELLEBORG

RÉFÉRENCE		DESCRIPTION	MATIÈRE	TEMPÉRATURE	DIAMÈTRE INTÉRIEUR (mm)
NETTOYAGE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE					
KLENET		Klenet : lavage et nettoyage à l'eau chaude dans les industries alimentaires.	NBR/PVC bleu + armature fils synthétiques	-20°C à +95°C	16 / 19 / 25
BERGALAV		Bergalav : nettoyage en milieu alimentaire ou transfert de liquide. Tuyau très souple, adapté aux enrouleurs.	EPDM bleu + armature fils synthétiques	-30°C à +160°C	16 / 19 / 25
BIOVAST		Biovast : nettoyage à la vapeur et à l'eau chaude dans l'agroalimentaire ou transfert de liquide chaud. Très flexible, spécial laiterie, adapté aux enrouleurs.	NBR bleu + armature fils synthétiques	-20°C à +165°C	16 / 19 / 25
TRANSFERT, CONDITIONNEMENT, ETC.					
CITERDIAL		Citerdial : transport du lait. Tuyau pour les camions-citernes de transport laitier, postes de déchargement, unités de transformation ou conditionnement, etc. Convient aux autres liquides non gras.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale acier	-30°C à +80°C	25 / 32 / 38 / 40 / 51 / 53 / 63 / 76 / 100
LACTADIAL		Lactadial : collecte de lait : destiné à l'équipement des camions-citernes de ramassage et de transport laitier.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale PET	-30°C à +80°C	51 / 53 / 63 / 76
ALIGHT		Alistar Light : tuyau caoutchouc ultra léger et souple pour la collecte de lait. Utilisation Liquides alimentaires vins et alcool notamment jusqu'à 95 %.	NR bleu + armature fils synthétiques et spirale thermoplastique	-30°C à +80°C	38 / 51 / 63 / 76
ALIKLERG2		Alikler G2 : aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière , lait, huiles, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%. Très résistant.	NBR/PVC bleu + armature fils synthétiques et spirale acier	-30°C à +100°C	25 / 32 / 38 / 45
TRELLVIN		Trellvin : spécial vigneron. Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière, cidre, huiles, graisses, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%. Très résistant et flexible.	EPDM rouge + armature fils synthétiques et spirale PET	-30°C à +100°C	38 / 50 / 63 / 75
MILLESIME		Millesime : Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : lait, vin, bière , cidre, jus de fruits, sodas, vinaigre, alcool titrant jusqu'à 96%, à l'exception des produits gras et des huiles.	EPDM bleu + armature fils synthétiques et spirale acier noyée	-30°C à +100°C; +140°C en air additionnel	32 / 51
AUTRES TUYAUX					
CRISTAL		Cristal Armé : tuyau multi-usage apte au contact alimentaire. Transparent.	PVC + renforcement polyester	-15°C à +60°C	6 / 8 / 10 / 12 / 15 / 19 / 25 / 30 / 32 / 38 / 40
FLEXASPIR		Flexaspir : tuyau polyvalent d'aspiration et de refoulement destiné à transférer des produits alimentaires. Très léger.	EPDM noir + armature textile et spirale PE	-20°C à +60°C	38 / 51 / 63 / 76
THERMO-CLEAN100		Thermoclean 100 : Souple et résistant à haute température. Supporte particulièrement bien les chocs thermiques, coups de bélier, pressions 15 bars, écrasements et résiste aux diverses solutions de nettoyage de l'industrie agro-alimentaire.	Revetement et tube en PVC + renforcement textile en polyester	-15°C à +100°C	16 / 19 / 25
SPIRABEL		Spirabel : aspiration et refoulement de liquides alimentaires et pour le passage d'alcool (vin, bière, etc.).	PVC transparent + Spirale de renfort	-15°C à +60°C	30 / 32 / 35 / 38 / 40 / 50 / 60 / 63 / 70 / 76 / 80



Coupe possible au mètre.





RACCORD // SERTISSAGE



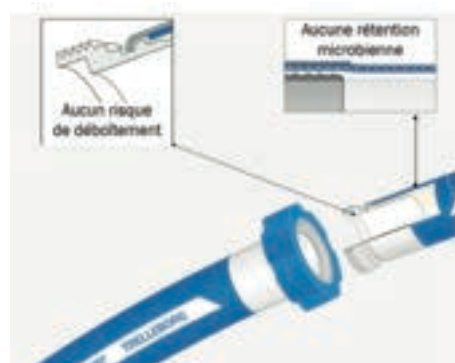
Sertissage sur-mesure dans notre atelier par un technicien formé et certifié.

HYGIENE

Le tube lisse extrudé peut supporter les conditions de nettoyage les plus intenses. Associé au système de raccordement spécialement conçu par Trelleborg, aucun développement microbien n'est possible.

FIABILITE ET SECURITE

Le système Trelleborg de raccordement par sertissage assure une tenue efficace et durable et évite les blessures lors des manipulations. De plus, l'utilisation des écrous caoutchoutés Trelleborg permet d'éviter les brûlures et garantit un serrage manuel rapide et efficace. SOGEBUL réalisera pour vous les flexibles et tuyaux à votre mesure, selon les modes opératoires Trelleborg.



SUPPORTS // ENROULEURS



RÉF. SUPTUYAU
INOX
Support mural en inox
pour tuyau



RÉF. ENROULEUR
INOX
Enrouleur en inox pour tuyau.
Disponible en version automatique ou manuelle.
Pour tout type de tuyau et toute longueur.

ACCESSOIRE // JOINT, BOUCHON, RACCORD

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	DIAMÈTRE (mm)
JOINT			
JOINTSMS	(DIAMETRE)	Joint SMS en EPDM.	Ø 25 / 32 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104
JOINTDIN	(DIAMETRE)	Joint DIN en EPDM.	Ø 25 / 32 / 40 / 50 / 65 / 80 / 100
JOINTCLAMP	(DIAMETRE)	Joint Clamp.	Ø 25 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104 / 233
COLLIER			
COLLIERBX13	(DIAMETRE)	Collier en acier inoxydable 18/9. Largeur 13 mm.	Ø 10 à Ø 90
COQUILLEINOX	(DIAMETRE)/ (DIMENSION)	Collier coquille inox.	Ø 19 / 25 / 32 / 38 / 50 / 63 / 75
COLLIERROB	(DIAMETRE)	Collier à tourillon en acier inoxydable AISI 316. Très résistant destiné à l'assemblage de tuyaux épais et armés. Largeur 18 mm.	Ø 26 à Ø 112

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	DIAMÈTRE / DIMENSION (mm)
BOUCHON			
BOUCHONSMS	(DIAMETRE)	Bouchon SMS en plastique ou inox.	Ø 25 / 38 / 51 / 63 / 76 / 104
PETITE TUYAUTERIE			
AL2	Raccord prise mâle laiton.		15 x 21
AL4			20 x 27
NL2	Nez robinet laiton départ mâle.		15 x 21
NL4			20 x 27
RL4	Coupleur départ robinet chromé femelle.		20 x 27
RL5			26 x 34
DL4	Douille porte tuyau cannelée prise mâle.		Ø 15
DL5			Ø 19
JL4	Coupleur de jonction, prise femelle tuyau.		Ø 15
JL5			Ø 19



AL4



NL4



RL4



DL5



JL4



ENTRETIEN MATÉRIEL // POMPE

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION
POMPE MAGYAR		
IMPULS	25M3	Impulseur en néoprène Magyar 25 m³ Impulseur en néoprène Magyar 25 m³.
IMPULS	35M3	Impulseur en néoprène Magyar 35 m³ Impulseur en néoprène Magyar 35 m³.
MATÉRIEL CAMION		
ADBLUE	-	AD Blue en container ou en fut.
POMPEADBLUE	-	Pompe pour AD Blue.

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
POMPE MENCARELLI			
TURBINE	G60	-	Turbine à 8 pales pour pompe Mencarelli G60.
	G90	-	Turbine à 9 pales pour pompe Mencarelli G90.
	G120	-	Turbine à 13 pales pour pompe Mencarelli G120.
KITMENC	G60	-	Kit complet de rechange pour pompe Mencarelli type G. clip, joint, rondelle, etc.
	G90	-	
	G120	-	

PIÈCES DÉTACHÉES



Nous pouvons vous fournir pièces détachées et accessoires pour tout type de pompe.



WICKE // ROUE



ROUEFIX



ROUEPIV



ROUEPIVFR



ROUEOEIL



ROUEOEILFR



ROUENU

TYPE DE ROUE	Ø 80 mm	Ø 100 mm	Ø 125 mm	Ø 150 mm	Ø 200 mm	DESCRIPTION
ROUE POLYAMIDE						
ROUENU	✓	✓	✓	✓	✓	Roue nu en polyamide.
ROUEFIX	✓	✓	✓	✓	✓	Roue en polyamide blanc chape inox fixe.
ROUEPIV	✓	✓	✓	✓	✓	Roue en polyamide blanc chape inox pivotante.
ROUEPIVFR		✓	✓	✓		Roue en polyamide blanc chape inox pivotante avec frein.
ROUEOEIL	✓	✓		✓	✓	Roue à œil en polyamide blanc chape inox pivotante.
ROUEOEILFR	✓	✓	✓			Roue à œil en polyamide blanc chape inox pivotante avec frein.
charge par roue	130	150	150	200	200	
AUTRE MATIÈRE						
ROUECC	Roue avec bandage caoutchouc naturel - existe avec différent diamètre et chape.					
ROUEPF	Roue bordeau avec bandage polyuréthane - existe avec différent diamètre et chape.					
ROUETP	Roue grise thermo-plastique - existent avec différent diamètre et chape.					



ROUECC



ROUEPF



ROUETP

INDEX

A	
Acide lactique.....	25
Acidimètre	138
Adhésif	158
Aluminium rouleau	159
appareils raclette, fondu.....	156
Armoire affinage, séchage, caillage	44
Arômes.....	28
Arômes naturels	28
B	
Bac demi sphérique	180
Bac grand volume	180
Bac HACCP	179
Bac norme Europe.....	176
Bac présentation	179
Bacs divers	183
Baguette à retirer.....	53
Bain Marie	146
Balai.....	99
Balance.....	147
Balayette.....	106
Bandelettes analyse	136
Baquet.....	181
Baratte.....	36
Bassine de coagulation.....	42
Bidon à lait.....	182
Bloc-moule	62
Bottes	124
Boudineuse à beurre.....	37
Bouteilles.....	171
Boyaux.....	31
Brosse à main	104
Brosse affinage	118
Brosse cuve	107
Brosse cylindrique	107
Brosse manche court.....	105
Brosse manche long.....	106
Brosserie diverse	118
Brûleur.....	42
Buses et pistolet moyenne pression.....	90
Butyromètre.....	138
C	
Cacao.....	28
Caillebotis	185
Caillettes	23
Caisse palette	184
Canon mousse.....	88
Caramel.....	28
Ceinture	67
Centrale de désinfection	87
Centrale mousse	88
Centrifugeuse	147
Cercle.....	67
Champignons.....	31
chariot	52
Chariot claie	44
Chariot d'affinage	45
Chaudron cuivre	42
Chaussures.....	125
Chlorure de calcium	25
Citerne	43
Claie.....	44
Coagulant fongique	23
Colle étiquette.....	25
Colorant	25
Conditionneuse.....	39
Couteau.....	151
Craie.....	162
cubeuse.....	150
Cuve de fabrication	43
Cuve de pasteurisation	40

D	
Densimètre	138
Densimètre brasserie.....	143
Dérouleur papier emballage	157
Désinfectant	76
Désinsectiseur	49
Dessiccateur	146
Dévidoir adhésif.....	158
Diffuseur	48
Disque.....	66
Distributeur de papier	121
Distributeur protection jetable	122
Distributeur savon.....	48
Dosage et transfert de produit	91
E	
Écouvillon.....	108
Écremeuse	38
Emballage divers	171
Enrobage	25
Enrouleur	90, 192
Enzymes (brasserie)	32
Épices / épices bio	30
Éponge	121
Etagère.....	51
Étiqueteuse	160
Étiquette vitrine.....	161
Étuve.....	145
Étuve yaourt.....	40
F	
Faisselles.....	170
Film alimentaire	159
Film palette	158
Filmeuse	163
Fils à fromage.....	150
Flore d'affinage.....	18
Flore de bioprotection	20
Foncet	66
Fourche.....	110
Fruits sur sucre	29
Fruits sur sucre bio.....	29
Fût.....	181
G	
Gants	126
Gants jetable.....	122
Girolle tête de moine.....	156
Goupillon	135
Graisse	188
Grands levains	17
Grattoir	110
H	
Houblon	33
Huile	188
Hygromètre	143
I	
Insecticide.....	49
J	
Joints	192
K	
Kits visiteur.....	122
L	
Laboratoire petit matériel.....	134
Lave bottes et semelles.....	48
Lave mains	48
Lave planches	47
Lave pont	98
Levures (brasserie)	32
Lisseuse yaourt	41
Louche.....	53
Lubrifiant	188
Lyre.....	150
Lysosime.....	25

M	
Machine d'affinage.....	47
Machine de découpe.....	152
Machine sous vide.....	154
Manche vikan	102
Marmite	53
Marquage	162
Marque claie	44
Mélangeur	111
Mésophiles	
ensemencement direct (dvi) hétérofermentaires.....	9
Mésophiles	
ensemencement direct (dvi) homofermentaires.....	8
Microscope	147
Milieux de culture	
grand levain.....	24
Mixeur	42
Moule (faisselle).....	58
Moule à beurre	36
Moule Comté.....	67
Moule microperforé.....	68
N	
Nébullisation	46
Noir	25, 31
Numéroteur	162
O	
Opercules	164
Operculeuse	162
P	
Palette	184
Palette de rétention	185
Panier d'affinage.....	45
Papier emballage	157
Papier essuyage.....	120
Pasteurisateur.....	40
Pédiluve	185
Pelle.....	109
Pelle à caillé / pelle à brie.....	53
Personnalisation	172
pH-mètre	142
pH-mètre brasserie.....	144
Pichet.....	112
Pipette.....	136
Piqueuse	46
Planche.....	47
Plonge	51
Pochon	53
Pompe (entretien)	192
Pompe doseuse	91
Pompe Liverani	189
Pots 25 cL à 1L	168
Pots yaourt	166
Poubelle et sacs.....	115
Poudre de lait	24
Prélèvement	136
Premiers soins	123
Préparation crème dessert et flan.....	28
Presse	43
Présure	22
Produits chimique divers.....	86
Produits chimiques	
laboratoire.....	137
Produits lavage brasserie.....	79
Produits lavage circuit.....	72
Produits lavage membrane	74
Produits lavage	
production laitière	82
Produits lavage surface	75
Produits lavage vin	80
Produits ménager	78
Protection chimique (gamme washguard)	131
Protection tête	128
Pulvérisateur	87, 114

R	
Raccord Nito.....	93
Raccords divers	192
Raclette.....	100
Raclette cuve	111
Rape	154
Réchauffeur à lait.....	42
Rétention.....	185
Retourneur de piles.....	45
Riz	28
Roquefortaise	150
Roue	193
Roule bacs	178
S	
Sabre.....	45
Sacs emballage	159
Sacs sous vide.....	154
Savon	76
Seau Vikan	112
Seaux divers.....	182
Seche bottes.....	51
Sel	31
Serpillère.....	121
Sertissage.....	191
Sonde à fromage.....	138
Station moyenne pression	89
Store d'égouttage	65
Sucre	28
Support tuyau	191
Support vikan	113
T	
Table de découpe	
manuelle	150
Table inox	51
Tablier	129
Tampon gratteur.....	114
Thermomètre	139
Thermomètre brasserie.....	144
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi)	
souches lait fermenté	15
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi)	
souches probiotiques	16
Thermophiles	
ensemencement direct (dvi)	
souches yaourt.....	13
Thermophiles	
ensemencement direct	
souches streptocoques.....	11
Thermoplongeur.....	146
Toile	56
Topette	181
Traçabilité.....	162
Traitement d'eau.....	84
Tranche caillé	53
Trancheuse raclette	150
Transfert et dosage de produit	91
Transpalette.....	52
Transport chaud/froid.....	183
Tuyau.....	190
U	
Ustensiles de fabrication.....	53
V	
Végétal (ferment)	21
Vestiaire	51
Vêtements.....	130
Vikan camion	116
Vikan Ergoclean.....	117
Vikan gamme couleur.....	98
W	
Washguard.....	131
Y	
Yaourtière.....	40

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

1. CONDITIONS D'APPLICATION :

Le fait de passer commandes ainsi que tous les contrats de ventes négociés entre nous-mêmes et nos clients implique l'acceptation entière et sans réserves de nos conditions générales de vente et ceci quelles que puissent être celles de nos contractants. Tout autre document que les présentes conditions générales de vente, et notamment catalogues, publicités, notices, n'ont qu'une valeur indicative non contractuelle. Toute dérogation doit faire l'objet d'un accord explicite, formel et écrit de la Société SOGEBUL ou SOGEBUL Ouest.

2. LIVRAISON, ASSURANCE ET COUT DU TRANSPORT:

Les délais de livraison indiqués lors de la commande sont indicatifs et font l'objet d'une livraison selon nos stocks disponibles. Quelque soit le mode de transport, les modalités du règlement, le prix ou l'envoi franco en excluant seulement les livraisons effectuées par nos soins avec nos propres véhicules, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Sauf indication contraire, les frais de transport sont à la charge du client proportionnellement au poids, à la nature de la marchandise ainsi qu'à la distance.

3. RECEPTION DES MARCHANDISES ET RECLAMATIONS :

Il appartient au destinataire de vérifier l'état de la marchandise au moment de la réception. En cas d'erreur, manquant ou défaut apparent, les réserves doivent être mentionnées sur le bordereau de livraison et confirmées au transporteur, conformément aux dispositions de l'article 105 du code de commerce, par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 48 heures suivant la livraison.

4. RETOUR REPRISE ET ANNULATION :

Ils ne seront acceptés et ne pourront devenir effectifs que sous les conditions suivantes :

* Toute demande doit être faite au plus tard dans les 8 jours ouvrables par écrit suivant la livraison.

*Notre accord préalable par écrit est impératif.

*La marchandise concernée doit être standard, en parfait état d'origine (emballage, étiquetage, signalisation), n'avoir pas été utilisée, et être tenue en stock à la date du retour. Dans le cas contraire, nous nous réservons le droit : soit de déduire les frais de remise en état, soit de refuser le retour. Dans ce cas, la marchandise sera retournée au client à ses frais.

*Les frais d'emballage, de transport à l'aller comme au retour et les frais de remise en état éventuels restent à la charge de l'acheteur, dans le cas où notre responsabilité ne serait pas engagée.

* Dès réception de la marchandise retournée, nous procèderons à une expertise de celle-ci et prendrons une décision en fonction des conclusions de l'expertise.

*Toutes marchandises hors standard commandées, exécutées ou modifiées à la demande du client ne peuvent être ni annulées, ni reprises, ni échangées pour quelques causes que ce soit, dès lors que leur exécution est en cours.

5. GARANTIE :

Les conditions d'emploi de nos produits et appareils sont dépendantes des législations en vigueur, en lieux et temps considérés : la responsabilité de leur usage incombe donc à l'utilisateur. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans tous documents commerciaux sont valides à la date de l'édition. Ils ne peuvent en aucun cas

engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toutes modifications sans préavis.

Notre garantie est limitée à celle donnée par le fabricant. Pendant la durée de la garantie nous assurons l'échange des pièces reconnues défectueuses celles-ci doivent nous être retournées. Cette garantie n'ouvre pas droit à quelque indemnité pour frais, dommages ou pertes d'exploitation. Nous déclinons toute responsabilité pour tout accident de personne ou de chose qui résulterait des défauts et vices de fabrication de nos marchandises.

6. PRIX :

Les prix portés sur les tarifs ou indiqués lors de la commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, la facturation devant toujours être faite suivant le tarif au jour de la livraison effective, c'est-à-dire de la prise de possession de l'acheteur. Nos prix sont en règle générale marchandises et emballage compris départ de Poligny ou de Sainte Maure de Touraine. Cependant, font exception à cette règle toutes marchandises demandant un emballage spécifique (caisse bois, isotherme, envoi express...) ainsi que celles exportées hors de France, pour lesquels une cotation spécifique devra être établie à chaque commande.

7. PAIEMENTS :

*Nos factures sont payables au comptant à Poligny ou à Sainte Maure de Touraine à l'adresse figurant sur nos documents

* Pour toutes premières affaires, il sera demandé le règlement intégral de la commande.

*Pour les ventes à l'export, la marchandise est payable avant l'expédition, sur facture pro-forma.

*Pour les commandes de marchandises hors standard, réalisées spécialement pour l'acheteur, le mode de règlement est le suivant : 1/3 à la commande par chèque et le solde selon les conditions convenues.

Aucun escompte pour paiement comptant ne sera accepté sans notre accord express et écrit. A défaut de paiement à l'échéance, le Client sera redevable d'une pénalité pour retard de paiement calculée par application à l'intégralité des sommes restant dues du taux directeur de la BCE du semestre courant à la date de facturation, majoré de 10 points, outre des frais forfaitaires de recouvrement de 40€ et tous autres frais nés de ce retard. En cas de paiement par effets de commerce échelonnés et acceptés, le non-paiement d'un effet à son échéance entraîne l'exigibilité immédiate du solde de la facture. De plus tous frais engagés pour non paiements quel qu'ils soient seront à la charge du client.

8. JURIDICTION :

Toute contestation, quelle qu'en soit la nature et quelle que soit la partie qui l'engage, sera de la compétence du Tribunal de Commerce de LONS LE SAUNIER (39001) pour SOGEBUL et Tours (37000) pour Sainte Maure de Touraine. Nonobstant toute clause contraire figurant sur les documents commerciaux de nos clients, nos traites, ou l'acceptation de tout règlement, ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction..

9. CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE :

Nos marchandises sont vendues et livrées sous réserve expresse que le transfert de propriété dépend du paiement intégral du prix convenu (Loi n°80-335 DU 12/05/80).L'acquéreur n'en devient propriétaire qu'à cette condition.

2 sites à votre service

Pour une plus grande réactivité

SOGEBUL

SOGEBUL Ouest

Pour appliquer à l'Ouest de la France le modèle SOGEBUL et avoir une couverture nationale, nous avons implanté Sogebul Ouest à Sainte-Maure-de-Touraine dans l'Indre-et-Loire en 2010. Les exigences du marché évoluent, c'est pourquoi, pour satisfaire nos clients, nous continuons nos efforts en mettant à leur service notre écoute, notre expérience, notre dynamisme et notre présence sur le territoire. Notre réseau commercial est présent sur la majeure partie de la France.

ACCUEIL COMMERCIAL

02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

EXPORT

03 84 73 69 00



Implantée à Poligny dans le Jura (39) depuis 1989, SOGEBUL est située dans une région de tradition fromagère et agro-alimentaire. SOGEBUL est spécialisée dans l'approvisionnement en fournitures, matériels, produits d'hygiène et ingrédients alimentaires. Nous sommes également prestataires de services en conseils techniques grâce à des partenaires privilégiés comme les sociétés Diversey et Kersia (pour les produits de nettoyage et désinfection) et Dupont Danisco (pour toute la partie ferments, présures et milieux de culture).

ACCUEIL COMMERCIAL

03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

EXPORT

03 84 73 69 00



WWW.SOGEBUL.FR



**SOGEBUL utilise
sa propre flotte de camions:**
pour des livraisons en toute confiance