



Kitchen
Supplies
For Pro's



**BEKAERT
MACHINERY**

ONLY DETAILS LEAD
TO PERFECTION, BUT
PERFECTION IS NOT
A DETAIL...



BEKAERT MACHINERY 2.0

Bekaert Machinery is al geruime tijd een gekende speler op de Belgische markt en dé partner bij uitstek voor het betere horecamateriaal. Gestart 10 jaar geleden na ruime ervaring opgedaan te hebben bij Hoshizaki Europe waar we een mooie kans zagen om in eigen beheer de invoer en distributie van o.a. Hoshizaki, Gram, Serrco en Kitchenplus tot een hoger niveau te brengen.

Nu, 5 jaar later zijn we klaar voor een nieuwe start, Bekaert machinery 2.0. Wat ooit begon als een one-man show, is uitgegroeid tot een team van 4 mensen. We willen het nog beter doen, professioneler én in een nieuw jasje. Zo hebben we de voorbije jaren geïnvesteerd in de toekomst, de juiste mensen en partners, zowel op administratief niveau, maar ook op technisch en logistiek vlak. We hebben alles in huis om u nog beter te kunnen bedienen.

Thibaud Bekaert, zaakvoerder

Bekaert Machinery est un acteur reconnu sur le marché belge et est le partenaire idéal pour tous les équipements de la restauration. Commencé il y a 10 ans, et après avoir acquis une vaste expérience, nous avons eu l'opportunité d'améliorer l'importation et la distribution des marques Hoshizaki, Gram, Serrco, et Kitchenplus.

Aujourd'hui, nous sommes prêts pour un nouveau départ: Bekaert Machinery 2.0. Constitué d'une équipe hautement professionnelle, nous sommes à l'écoute de toutes vos attentes et exigences. Nous avons investi dans l'avenir, en nous entourant des meilleurs personnes tant au niveau administratif, qu'au niveau technique et logistique.

Thibaud Bekaert, gérant

ONZE MERKEN NOTRE MARQUES

Kwaliteit en betrouwbaarheid zijn voor ons super belangrijk. Wij zijn zeer selectief als we op zoek gaan naar nieuwe partners, maar ook in de selectie van ons aanbod. Daarom kiezen we enkel voor A-merken met de beste reputatie. U kan bij ons terecht voor merken als Hoshizaki, Serrco, Kitchenplus en Gram. A-merken.

Wij hebben altijd een ruime stock waardoor we altijd snel kunnen schakelen.



La qualité est primordiale pour nous. Ainsi, le choix de nos fournisseurs et la sélection des bons produits nous permettent de vous proposer la meilleur offre.

De plus, notre gestion des stocks vous garantit des livraisons rapides tout comme un service d'entretien et de dépannage efficient.

NIEUWE LOCATIE NOUVEAU SITE

Sinds begin 2021 is Bekaert Machinery ingetrokken in een gloednieuw gebouw in Waregem. Niet enkel geeft dit ons meer ademruimte, maar ook ruimte voor stock en atelier. Wij zijn klaar voor de toekomst.

Depuis début 2021, Bekaert Machinery a emménagé dans un tout nouveau bâtiment à Waregem. Non seulement cela nous donne plus de marge de manœuvre, mais aussi de l'espace pour le stock et l'atelier. Nous sommes prêts pour l'avenir.



Grote voorraad, ook op onderdelen
Stock important, également sur pièces



Snelle levering, verzending op zelfde dag
Livraison rapide, expédition le jour même



Correct en professioneel advies
Conseils corrects et professionnels



Eigen installatie- en hersteldienst
Propre service d'installation et de réparation

ADVIES EN VERKOOP MACHINES CONSEIL ET VENTE DE MACHINES

Door onze jarenlange ervaring, kan u altijd vertrouwen op het juiste advies. U kiest voor een Belgisch bedrijf, wij bieden steeds de scherpste prijzen en beste garanties.

Grâce à nos nombreuses années d'expérience, vous pouvez toujours compter sur les bons conseils. Vous choisissez une entreprise Belge, nous offrons toujours les meilleurs prix et les meilleures garanties.

HUREN & LEASE KOPEN LOCATION & LEASING

Bekaert machinery werkt samen met EB Lease om voor de klant de best mogelijke formule te vinden voor de aankoop en financiering van hun materiaal.

Bekaert Machinery s'associe avec EB Lease afin de trouver la meilleure formule possible pour les clients à l'achat et le financement des matériels. Contactez-nous pour un devis / proposition.

WATERBEHANDLELING TRAITEMENT D'EAU



Wij kunnen ook zorgen voor aangepaste waterbehandeling afgesteld op het type toestel. Op die manier gaat uw toestel niet alleen langer mee, u bent ook zeker dat u de beste kwaliteit ijs kan serveren.

Nous pouvons également fournir un traitement de l'eau personnalisé adapté au type d'appareil. De cette façon, votre appareil durera non seulement plus longtemps, mais vous pourrez également être sûr de pouvoir servir un glaçon de la meilleure qualité.

REFURBISHMENT CENTER CENTRE DE REMISE À NEUF

Bij Bekaert Machinery bent u aan het juiste adres voor alle herstellingen. Wij reviseren ook oude Hoshizaki ijsmachines en geven die op die manier een tweede leven.

Bekaert Machinery offre le meilleur service pour toutes les réparations. Nous révisons les anciennes machines à glaçons Hoshizaki et leur donnons une seconde vie.

KITCHENPLUS



GEKOELDE WERKTAFELS
TABLES RÉFRIGÉRÉES

GEKOELDE WERKTAFELS MET SALADETTE
TABLES RÉFRIGÉRÉES AVEC SALADETTE INTÉGRÉE

MASTER LINE - SHOCK KOELERS EN VRIEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE

ENTRY LINE - SHOCK KOELERS EN VRIEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE





GEKOELDE WERKTAFELS
TABLES RÉFRIGÉRÉES



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



M94 F94 M130 F130 M172 M213



OPTIES (MEERPRIJS TOV STANDAAPRIJZEN)
OPTIONS (SUPPLÉMENT)

SET VAN 2 LADES / JEU DE 2 TIROIRS 2D
LADE-DIEPTE 20 CM / PROFONDEUR 20 CM

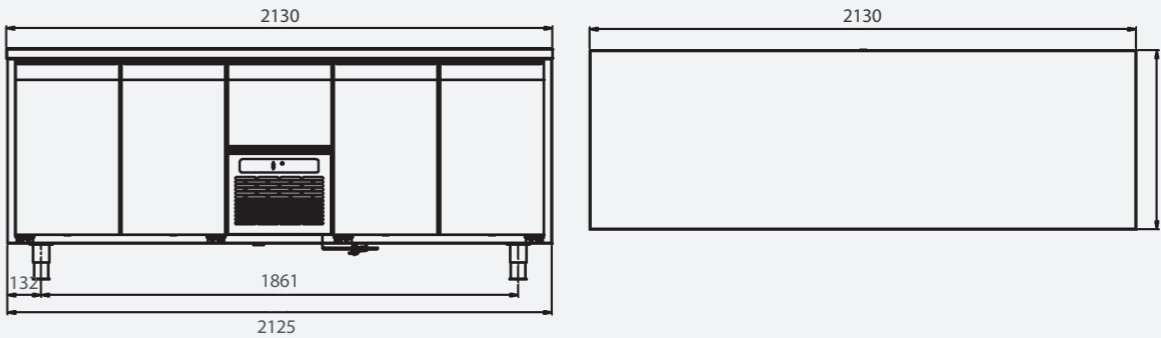
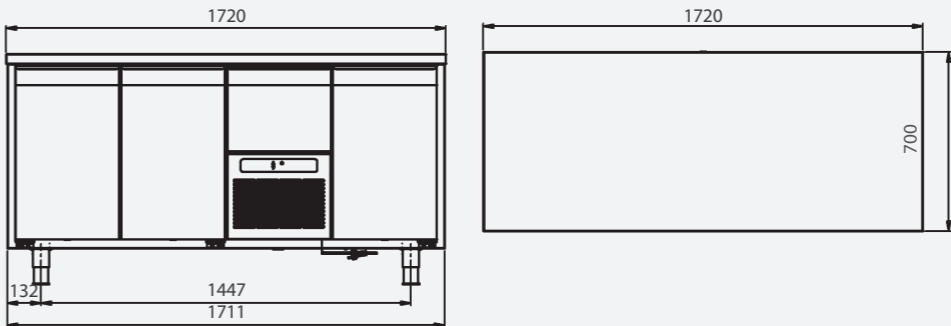
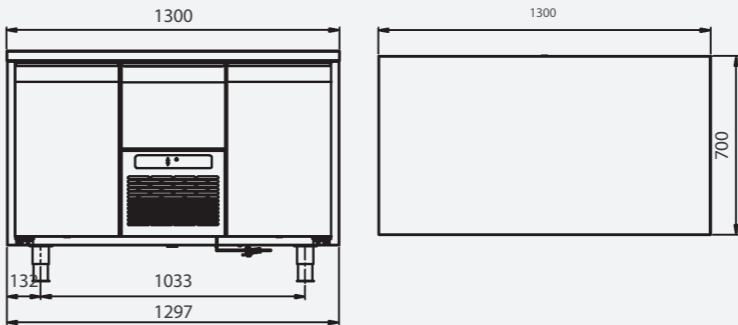
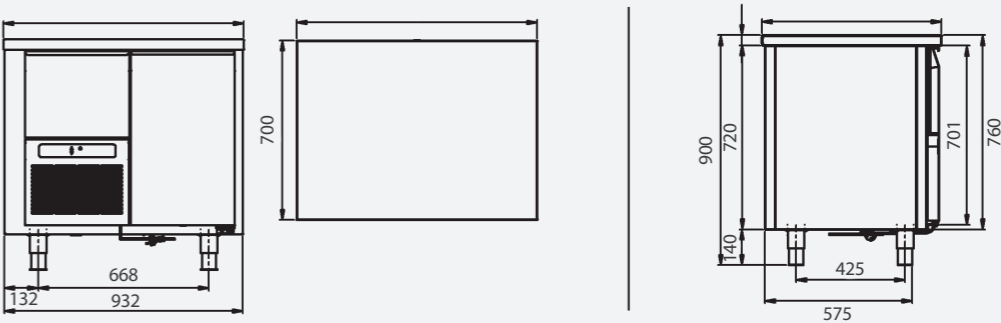
SET VAN 3 LADES / JEU DE 3 TIROIRS 3D
LADE-DIEPTE 15 CM / PROFONDEUR 15 CM

EXTRA RVS ROOSTER / GRILLE INOX 1/1 GN

OPSTAANDE RAND / DOSSERET OR

MODEL 94
MODEL 130
MODEL 172
MODEL 213

	M 94	F94	M130	F130	M172	M213
Temperatuurbereik Plage de température	-5 / +5 °C	-18 / -20 °C	-5 / +5 °C	-18 / -20 °C	-5 / +5 °C	-5 / +5 °C
Afmetingen B x D x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)	940 x 700 x 850 +60mm	940 x 700 x 850 +60mm	1300 x 700 x 850 +60mm	1300 x 700 x 850 +60mm	1720 x 700 x 850 +60mm	2130 x 700 x 850 +60mm
Inhoud bruto/netto Volume brut/net	200 l	200 l	330 l	330 l	470 l	620 l
Isolatie Isolation	50mm	50mm	50mm	50mm	50mm	50mm
Koelmiddel Réfrigérant	R290A	R290A	R290A	R290A	R290A	R290A
Inwendig / Uitwendig Intérieur / Extérieur	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304





GEKOELDE WERKTAFELS
MET SALADETTE
TABLES RÉFRIGÉRÉES
AVEC SALADETTE INTÉGRÉE



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



WERKBLAD:
42,5 CM
PLAN DE TRAVAIL:
42,5 CM



	M 94 SL	M 130 SL	M 172 SL	M 213 SL
Temperatuurbereik Plage de température	-5 / +5 °C	-5 / +5 °C	-5 / +5 °C	-5 / +5 °C
Afmetingen B x D x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)	940 x 700 x 850 +60mm	1300 x 700 x 850 +60mm	1720 x 700 x 850 +60mm	2130 x 700 x 850 +60mm
Inhoud bruto/netto (l) Volume brut/net	200 l	330 l	470 l	620 l
GN	5 GN 1/6	7 GN 1/6	10 GN 1/6	12 GN 1/6
Isolatie Isolation	50mm	50mm	50mm	50mm
Koelmiddel Réfrigérant	R290A	R290A	R290A	R290A
Inwendig / Uitwendig Intérieur / Extérieur	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304	RVS AISI 304

OPTIES (MEERPRIJS TOV STANDAAPRIJZEN)
OPTIONS (SUPPLÉMENT)

EXTRA RVS ROOSTER / GRILLE INOX 1/1 GN
SET VAN 2 LADES / JEU DE 2 TIROIRS 2D
LADE-DIEPTE 20 CM / PROFONDEUR 20 CM
SET VAN 3 LADES / JEU DE 3 TIROIRS 3D
LADE-DIEPTE 15 CM / PROFONDEUR 15 CM

M 94 SL

OPTIE RVS DEKSEL / OPTION COUVERCLE INOX
OPTIE GLASDEKSEL / OPTION COUVERCLE EN VERRE

M 130 SL

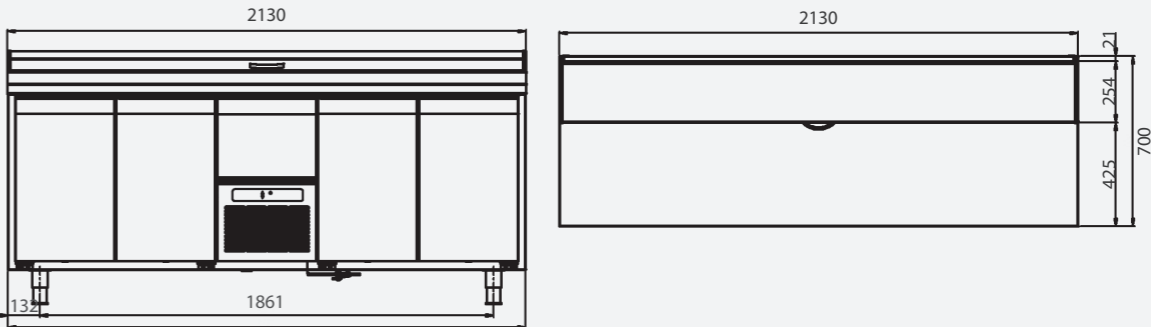
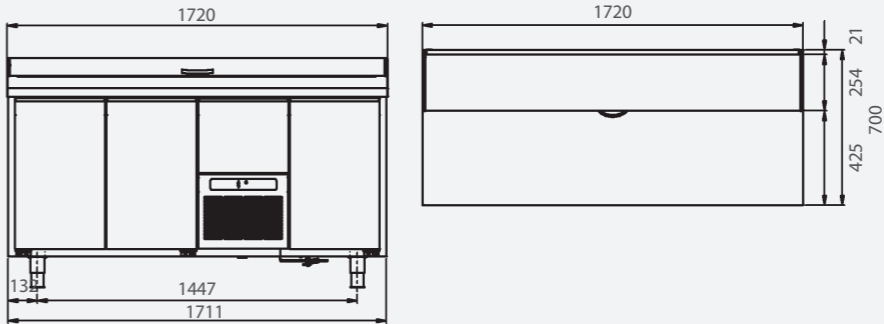
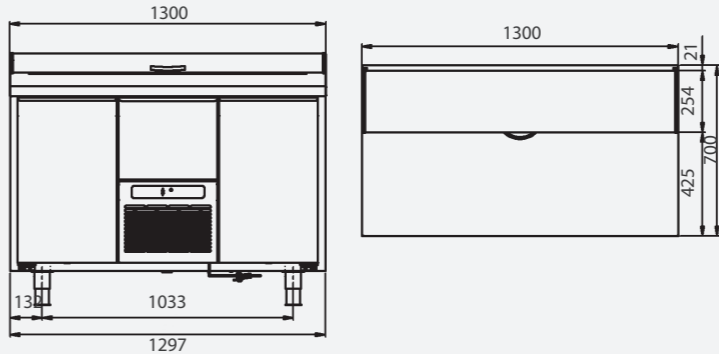
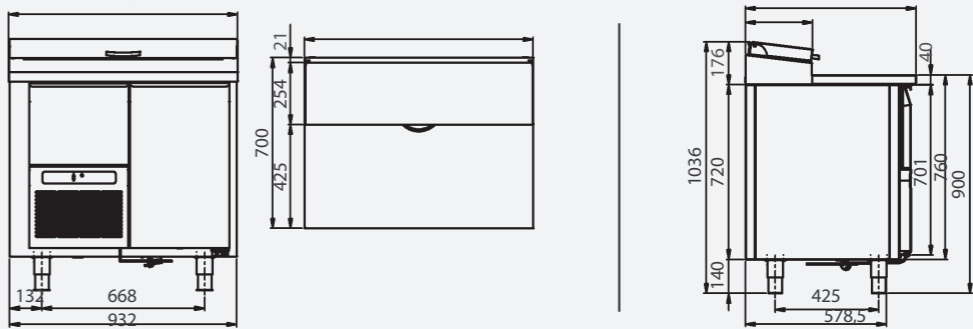
OPTIE RVS DEKSEL / OPTION COUVERCLE INOX
OPTIE GLASDEKSEL / OPTION COUVERCLE EN VERRE

M 172 SL

OPTIE RVS DEKSEL / OPTION COUVERCLE INOX
OPTIE GLASDEKSEL / OPTION COUVERCLE EN VERRE

M 213 SL

OPTIE RVS DEKSEL / OPTION COUVERCLE INOX
OPTIE GLASDEKSEL / OPTION COUVERCLE EN VERRE



SHOCK KOELERS
EN VRIEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT
ET SURGÉLATION RAPIDE

MASTER LINE

M5



M8



M10



M15



	M5	M8	M10	M15
Aansluitwaarde Alimentation	230V / 1Ph / 50Hz	230V / 1Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz
Koelvermogen Puissance frigorifique	-10°C / +45°C = 1526 W -40°C / +45°C = 327W	-10°C / +45°C = 2205W -40°C / +45°C = 349W	-10°C / +45°C = 4630W -40°C / +45°C = 980W	-10°C / +45°C = 4970W -40°C / +45°C = 1025 W
Koelmiddel Réfrigérant	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
Afmetingen buiten (mm) Dimensions extérieur (mm)	820 x 730 x 900	820 x 730 x 1280	820 x 830 x 1750	820 x 830 x 1950
Afmetingen binnen (mm) Dimensions intérieur (mm)	700 x 450 x 375	700 x 450 x 600	700 x 450 x 1000	700 x 450 x 1100
Gewicht netto/bruto Poids brut/net	105 kg / 115 kg	140 kg / 150 kg	200 kg / 210 kg	220 kg / 230 kg
Blast chilling Refroidissement rapide	90 °C + 3 °C in 90' 22 kg	90 °C + 3 °C in 90' 25 kg	90 °C + 3 °C in 90' 30 kg	90 °C + 3 °C in 90' 50 kg
Blast freezing Surgélation rapide	90 °C - 18 °C in 240' 14 kg	90 °C - 18 °C in 240' 16 kg	90 °C - 18 °C in 240' 20 kg	90 °C - 18 °C in 240' 30 kg
Ontdooiing Dégivrage	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud
Vermogen Puissance	1,2 Kw / 8 A	1,4 Kw / 8 A	2,6 Kw / 8 A	3,4 Kw / 8 A



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



M18

NIET BESCHIKBAAR
NON DISPONIBLE



M20



MCR20*



MBF230**
OP AANVRAAG
SUR DEMANDE



	M18	M20	MCR20*	MBF230**
Aansluitwaarde Alimentation	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz
Koelvermogen Puissance frigorifique	-10°C / +45°C = 5277W -40°C / +45°C = 1140W	-10°C / +45°C = 5277W -40°C / +45°C = 1140W	-10°C / +45°C = 5277W -40°C / +45°C = 1140W	3,5 HP
Koelmiddel Réfrigérant	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
Afmetingen buiten (mm) Dimensions extérieur (mm)	820 x 830 x 2180	810 x 1050 x 2070	810 x 1050 x 2070	1230 x 1135 x 2190
Afmetingen binnen (mm) Dimensions intérieur (mm)	700 x 450 x 1300	670 x 875 x 1490	530 x 820 x 1620	727 x 936 x 2070
Gewicht netto/bruto Poids brut/net	250 kg / 260 kg	255 kg / 265 kg	220 kg / 230 kg	
Blast chilling Refroidissement rapide	90 °C + 3 °C in 90' 70 kg	90 °C + 3 °C in 90' 75 kg	90 °C + 3 °C in 90' 75 kg	90 °C + 3 °C in 90' 75 kg
Blast freezing Surgélation rapide	90 °C - 18 °C in 240' 38 kg	90 °C - 18 °C in 240' 45 kg	90 °C - 18 °C in 240' 45 kg	90 °C - 18 °C in 240' 45 kg
Ontdooiing Dégivrage	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud	heet gas gaze chaud
Vermogen Puissance	3,6 Kw / 8 A	3,8 Kw / 8 A	3,8 Kw / 8 A	3,4 Kw / 8 A

(*)Past op trolleys van Rational, Giorik, Convoterm

**Voor trolley 40 x 60 / Pour chariot 40 x 60

MASTER LINE

SHOCK KOELERS EN VRIEZERS CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



OPTIES BIJ MASTER LINE OPTIONS (SUPPLÉMENT)

	M5	M8	M10	M15	M18	M20	MCR20*	MCR230**
Versie 230/60Hz Version 230V/60Hz								op aanvraag _ sur demande
Water koeling Refroidissement par eau								-
RVS GN 1/1 rooster Grille INOX GN 1/1								
RVS EURONORM 60 x 40 rooster RVS EURONORM grille 60 x 40 INOX								
Wielen Roulettes								
Sterilisator binnenruimte Stérilisateur chambre								
Kernnaald met één meetpunt Sonde à cœur sur 1 point	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
Verwarmde kernnaald* ² Sonde à cœur chauffée* ²								
Verwijderbare kernnaald Sonde à cœur amovible								
Multipoint kernnaald* ² Sonde à cœur 3 points* ²								
Optie lage temp. koken, rijskast,...* ³ Option cuisson à basse temp./chambre de fermentation* ³								

(*)Past op trolleys van Rational, Giorik, Convoterm

**Voor trolley 40 x 60 / Pour chariot 40 x 60

*² De verwarmde kernnaald heeft altijd één meetpunt en kan GEEN multipoint zijn
*² De verwijderbare kernnaald kan ook verwarmbaar zijn
*² De verwijderbare kernnaald kan een multipoint zijn
*³ Voor de optie lage temperatuurgaren, rijskast,..., is er een water- en afvoeraansluiting nodig

*² La sonde à cœur chauffée à toujours 1 point d'enregistrement et ne peut jamais être une sonde trois points
*² La sonde amovible peut aussi être une sonde chauffée
*² La sonde amovible peut aussi être une sonde à trois points
*³ Pour l'option cuisson à température basse ou fermentation il faut un raccordement d'eau et de drainage

GROTERE MODELLEN MODÈLES PLUS GRANDS

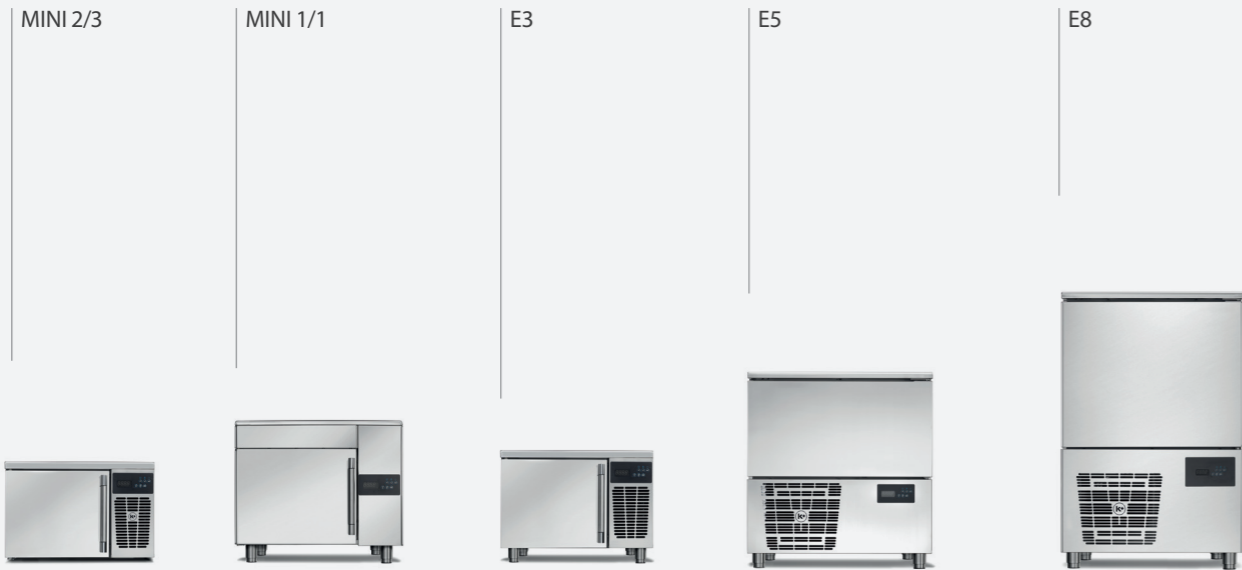


GROTERE MODELLEN OP AANVRAAG,
BESCHIKBAAR VAN 1 TOT 6 KARREN 60 X 80
MODÈLES PLUS GRANDS SUR DEMANDE,
DISPONIBLE DE 1 À 6 CHARIOTS DE 60 X 80

MBF420 1* 60 X 80
MBF520 2* 60 X 80
MBF620 3* 60 X 80
MBF720 4* 60 X 80
MBF820 5* 60 X 80
MBF920 6* 60 X 80

SHOCK KOELERS
EN VRIEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT
ET SURGÉLATION RAPIDE

ENTRY LINE



	MINI 2/3	MINI 1/1	E3*	E5	E8
Aansluitwaarde Alimentation	230V 1Ph / 50Hz	230V 1Ph / 50Hz	230V 1Ph / 50Hz	230V 1Ph / 50Hz	230V 1Ph / 50Hz
Koelvermogen Puissance frigorifique	-10°C / +45°C = 533W -40°C / +45°C = 92W	-10°C / +45°C = 1168W -40°C / +45°C = 110W	-10°C / +45°C = 533W -40°C / +45°C = 92W	-10°C / +45°C = 1124W -40°C / +45°C = 218W	-10°C / +45°C = 2205W -40°C / +45°C = 349W
Koelmiddel Réfrigérant	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
Afmetingen buiten (mm) Dimensions extérieur (mm)	600 x 605 x 400	675 x 750 x 580	600 x 805 x 460	820 x 700 x 900	820 x 700 x 1280
Afmetingen binnen (mm) Dimensions intérieur (mm)	340 x 362 x 270	420 x 610 x 325	340 x 560 x 270	700 x 450 x 375	700 x 450 x 600
Gewicht netto/bruto Poids brut/net	42 kg / 49 kg	68 kg / 75 kg	55 kg / 62 kg	90 kg / 100 kg	140 kg / 150 kg
Blast chilling Refroidissement rapide	90 °C + 3 °C in 90' 7 kg	90 °C + 3 °C in 90' 12 kg	90 °C + 3 °C in 90' 7 kg	90 °C + 3 °C in 90' 18 kg	90 °C + 3 °C in 90' 25 kg
Blast freezing Surgélation rapide	90 °C - 18 °C in 240' 4,9 kg	90 °C - 18 °C in 240' 8 kg	90 °C - 18 °C in 240' 5 kg	90 °C - 18 °C in 240' 9 kg	90 °C - 18 °C in 240' 16 kg
Ontdooiing Dégivrage	lucht par air	lucht par air	lucht par air	lucht par air	lucht par air
Vermogen Puissance	0,7 Kw / 4 A	0,75 Kw / 4 A	0,72 Kw / 4 A	1 Kw / 4 A	1,4 Kw / 4 A

(*)Voor bakkerij 40 x 60 / Boulangerie 40 x 60



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



VOOR GROEP OP AFSTAND, KOELGROEP INBEGREPEN
POUR MOTEUR À DISTANCE, GROUPE FRIGORIFIQUE COMPRIS



	E10	E15	E200	E400
Aansluitwaarde Alimentation	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz	400V / 3Ph / 50Hz
Koelvermogen Dimensions L x P x H (mm)	-10°C / +45°C = 4285 W -40°C / +45°C = 765 W	-10°C / +45°C = 4285 W -40°C / +45°C = 765 W	6520 W	15340 W
Koelmiddel Réfrigérant	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)	R452A (GWP 2141)
Afmetingen buiten (mm) Dimensions extérieur (mm)	820 x 800 x 1750	820 x 800 x 1949	1000 x 1135 x 2200	1600 x 1243 x 2149
Afmetingen binnen (mm) Dimensions intérieur (mm)	700 x 450 x 1000	700 x 450 x 1100	550 x 820 x 1900	940 x 920 x 1970
Gewicht netto/bruto Poids brut/net	190 kg / 200 kg	210 kg / 220 kg	Enter space: 550 x 1900	Enter space: 880 x 1830
Blast chilling Refroidissement rapide	90 °C + 3 °C in 90' 28 kg	90 °C + 3 °C in 90' 45 kg	90 °C + 3 °C in 90' 90 kg	-
Blast freezing Surgélation rapide	90 °C - 18 °C in 240' 18 kg	90 °C - 18 °C in 240' 27 kg	90 °C - 18 °C in 240' 65 kg	90 °C - 18 °C in 240' 145 kg
Ontdooiing Dégivrage	lucht par air	lucht par air	lucht par air	lucht par air
Vermogen Puissance	2,4 Kw / 8,5 A	3,4 Kw / 8,5 A	4,31 Kw	7,02 Kw

ENTRY LINE

SHOCK KOELERS EN VRIEZERS CELLULES DE REFOIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE



GARANTIE VAN 2 JAAR OP WERK EN STUKKEN
GARANTIE DE 2 ANS SUR PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE



OPTIES BIJ ENTRY LINE OPTIONS POUR LA GAMME ENTRY

MINI 2/3	MINI 1/1*	E3	E5*	E8*	E10*	E15*	E200	E400

Versie 230/60Hz Version 230V/60Hz
Waterkoeling Refrroidissement à eau
RVS GN 1/1 rooster Grille INOX GN 1/1
RVS GN 2/3 rooster Grille en INOX GN 2/3
RVS EURONORM 60 x 40 rooster Grille en INOX EURONORM 60 x 40
Wielen Roulettes
Kernnaald met één meetpunt Sonde avec un point d'enregistrement



(*)Voor bakkerij 40 x 60 / Boulangerie 40 x 60

ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

CONDITIONS GENERAL DE VENTE

1. Al onze verkopen worden geacht gedaan te zijn op onze maatschappelijke zetel.
2. Onze algemene voorwaarden hebben absolute voorrang op de voorwaarden van onze contracten. Eventuele voorwaarden door de medecontractant nagestreefd binden ons enkel ingevolge onze uitdrukkelijke geschreven aanvaarding.
- Een orderbevestiging kan in geen geval aanzien worden als een aanvaarding van de voorwaarden door de medecontractant nagestreefd.
3. De orders worden pas geldig door onze schriftelijke aanvaarding.
4. De leveringstermijnen worden altijd ter inlichting aangeduid. Een vertraging in de levering kan in geen geval een reden tot weigering zijn van de goederen, noch tot schadevergoeding. De in afzonderlijk geschrift uitdrukkelijk gewaarborgde leveringstermijnen worden van rechtswege verlengd in geval van brand, staking of eerder welk geval van overmacht.
5. Om in overweging te kunnen worden genomen, moet iedere klacht ons schriftelijk meegedeeld worden binnen de acht dagen na ontvangst van de goederen of de ontdekking van het verborgen gebrek. Geen enkele terugzending of omruiling zal worden aanvaard zonder onze schriftelijke toestemming.
6. De goederen worden in alle gevallen getransporteerd op risico van de koper.
7. Wij behouden ons het recht voor om verpakking tegen kostprijs in rekening te brengen.
8. Onze facturen zijn contant betaalbaar netto en zonder disconto op onze maatschappelijke zetel. Wissels getrokken op onze klant maken geen uitzondering op deze regel.
9. Elke factuur of gedeelte ervan, niet betaald op vervaldag, brengt van rechtswege en zonder enige aanmaning een intrest op van 10%.
- In geval van gehele of gedeeltelijke niet-betaling van de schuld op de vervaldag, zonder ernstige reden, wordt het schuldsaldo verhoogd met 10% met een minimum van 62,00 EUR en een maximum van 1.860,00 EUR zelfs bij toekenning van termijnen van respijt.
10. Zo een of meerdere facturen op de vervaldag niet werden betaald of een wissel- of orderbrief wordt geprotesteerd, zal alles wat nog verschuldigd is, onmiddellijk eisbaar worden en dit zonder enige ingebrekestelling.
- De goederen blijven onze eigendom tot na de volledige betaling door de koper, maar de overdracht van risico heeft plaats op het ogenblik van de verzending, niettegenstaande de clause van eigendomsvoorbehoud.
11. In geval van betwisting zijn enkel de rechtbanken van onze maatschappelijke zetel bevoegd.

Alle prijzen zijn vermeld in €, excl. BTW. Dit document is niet bindend. Bekaert Machinery behoudt zich het recht voor, de productie zonder voorafgaand bericht te wijzigen. Dit document is met grootst mogelijke zorg samengesteld. Niets uit deze uitgave mag zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Bekaert Machinery worden overgenomen of vermenigvuldigd. Bekaert Machinery is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden of gevolgen van gebruik of misbruik van de informatie in dit document.

1. Toutes nos ventes sont considérées comme étant faites à notre siège social.
2. Nos conditions générales ont la priorité absolue sur les conditions de nos contractants. D'éventuelles conditions exigées par le cocontractant nous lient uniquement après notre acceptation expresse et écrite. Une confirmation de commande ne peut en aucun cas être considérée comme une acceptation des conditions exigées par le cocontractant.
3. Les commandes ne sont valables qu'après notre acceptation écrite.
4. Les délais de livraison sont toujours donnés à titre indicatif.
- Un retard de livraison ne peut en aucun cas donner lieu à un refus des marchandises, ni à une indemnisation. Les délais de livraison garantis expressément dans un écrit séparé sont prolongés de plein droit en cas d'incendie, de grève ou tout cas de force majeure.
5. Pour être prise en considération, toute plainte doit nous être adressée par écrit endéans les huit jours suivant la réception des marchandises ou la constatation d'un vice caché. Aucun retour ni aucune échange ne sera accepté(e) sans notre accord écrit.
6. Les marchandises sont transportées dans tous les cas aux risques de l'acheteur.
7. Nous nous réservons le droit de facturer l'emballage au prix coûtant.
8. Nos factures sont payables nettes et sans escompte au comptant à notre siège social. Les traites tirées sur nos clients ne font pas exception à cette règle.
9. Toute facture ou partie de facture, qui reste impayée à l'échéance, rapporte de plein droit et sans mise en demeure, un intérêt de 10%.
- En cas de non-paiement ou non-paiement partiel de la dette à l'échéance, sans motif acceptable, le solde de la dette sera augmenté de 10% avec un minimum de 62,00 EUR et un maximum de 1.860,00 EUR, même le cas où des délais de paiement sont alloués.
10. Au cas où une ou plusieurs factures sont impayées au jour de l'échéance ou qu'une traite ou un billet à ordre sont protestés, tout ce qui sera encore dû deviendra exigible immédiatement et ceci sans mise en demeure. Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégrale par l'acheteur, mais le transfert du risque a lieu au moment de l'envoi, nonobstant la clause de réserve de propriété.
11. En cas de litige seuls les tribunaux de notre siège social seront compétents.

Les prix sont indiqués en €, hors TVA. Le présent document est sans aucun engagement. Bekaert Machinery se réserve le droit de modifier la production sans notification préalable. Ce document a été élaboré avec le plus grand soin. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite et distribuée sans l'autorisation expresse de Bekaert Machinery. Bekaert Machinery n'est pas responsable pour d'éventuelles inexactitudes des conséquences découlant de l'usage ou de l'abus des informations contenues dans ce document.



Bekaert Machinery
Groenbek 32
8790 Waregem

T +32 56 89 19 91
info@bekaertmachinery.be

bekaertmachinery.be