



Pur plaisir ...

TARIF

Westahl

Les Pianos Gourmands.

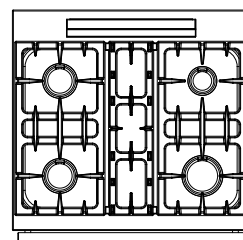
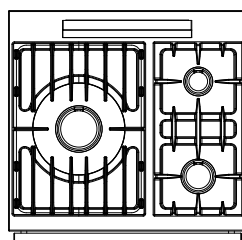
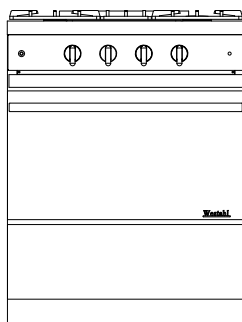
TARIF T.T.C. - 01.02.2014



Tous les choix
Toutes les options. Four statique ou à air pulsé, simple ou double, à gaz ou électrique, avec ou sans gril rayonnant, armoire ou chauffe-assiettes, options de table multiples: feux vifs, plaque coup de feu, foyers vitrocéramiques radiant ou induction, plancha, polycuiseur électrique, friteuse et de nombreux accessoires pour parfaire le décor.

LES FOURNEAUX

FOURNEAU
W 701



Dimensions (mm)
L.700 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Option couleur

Réf.

WOC 701

Prix € T.T.C.
300,00

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

■ 1 four gaz (4 kW)

WG 731 G 2 980,00

WG 741 G 3 120,00

■ 1 four électrique (3,1 kW)
avec gril rayonnant

WG 731 E 3 080,00

WG 741 E 3 220,00

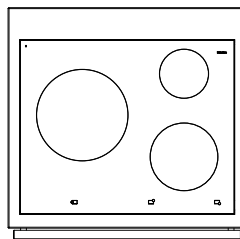
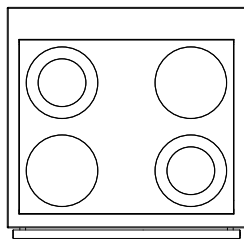
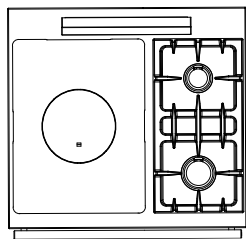
■ 1 four électrique multifonction
statique/air pulsé (2,95 kW)
avec gril rayonnant

WG 731 CT 3 280,00

WG 741 CT 3 420,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple. tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 2100W de 1000/2100W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.

■ Affichage électronique sous verre.

■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
------	---------------	------	---------------	------	---------------

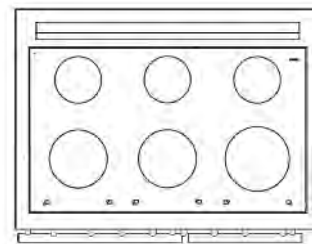
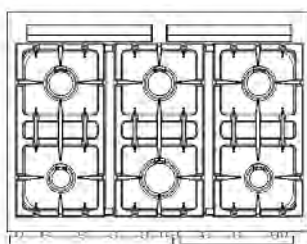
WCF 731 G	3 300,00				
------------------	----------	--	--	--	--

WCF 731 E	3 400,00	WVTR 741 E (1)	3 960,00	WI 731 E (1)	4 390,00
------------------	----------	-----------------------	----------	---------------------	----------

WCF 731 CT	3 600,00	WVTR 741 CT (1)	4 160,00	WI 731 CT (1)	4 630,00
-------------------	----------	------------------------	----------	----------------------	----------



FOURNEAU W 962



Dimensions (mm)
L.900 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option:
couleur émaillée

■ **Option couleur**
Réf.
WOC 962

Prix € T.T.C.
320,00

■ Table gaz "6 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer arrière gauche Ø 215 mm de 2300 W. Booster 3000 W
- 1 foyer avant gauche Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W
- 1 foyer central Ø 200 mm de 1400 W. Booster 2000 W
- 1 foyer central Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W.
- 1 foyer arrière droit Ø 215 mm de 2300 W. Booster 3000 W
- 1 foyer avant droit Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W

■ **Commande par manettes frontales.**

■ **Affichage électronique sous verre.**

■ **Témoins de chaleur résiduelle.**

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.400 - H.305 - P.455
Four électrique multifonction vertical:
L.320 - H.420 - P.405

Réf. Prix € T.T.C.

Réf. Prix € T.T.C.

■ **1 four gaz (3,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant**

WG 962 GCT-D 4 450,00

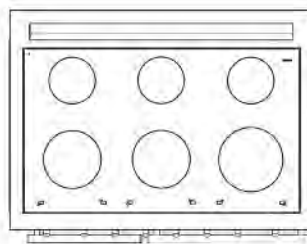
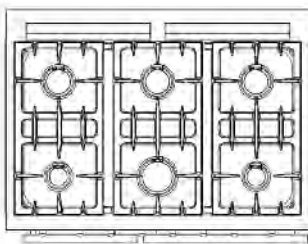
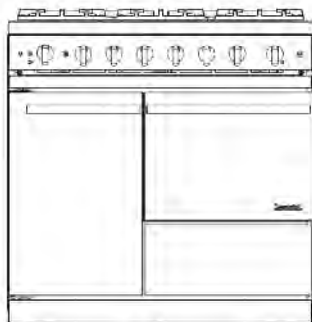
■ **1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant**

WG 962 ECT-D 4 550,00

WI 962 ECT-D 5 460,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





Dimensions (mm)
L.900 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option:
couleur émaillée

■ **Option couleur**
Réf. **WOC 962**

Prix € T.T.C.
320,00

■ **Table gaz "6 feux".**

- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

■ **Table électrique vitrocéramique: foyers induction.**

- 1 foyer arrière gauche Ø 215 mm de 2300 W. Booster 3000 W
- 1 foyer avant gauche Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W
- 1 foyer central Ø 200 mm de 1400 W. Booster 2000 W
- 1 foyer central Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W.
- 1 foyer arrière droit Ø 215 mm de 2300 W. Booster 3000 W
- 1 foyer avant droit Ø 175 mm de 1100 W. Booster 1400 W

■ **Commande par manettes frontales.**

■ **Affichage électronique sous verre.**

■ **Témoins de chaleur résiduelle.**

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.400 - H.305 - P.455
Four électrique multifonction vertical:
L.320 - H.420 - P.405

Réf.

Prix € T.T.C.

Réf.

Prix € T.T.C

■ **1 four gaz (3,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant**

WG 962 GCT-G 4 450,00

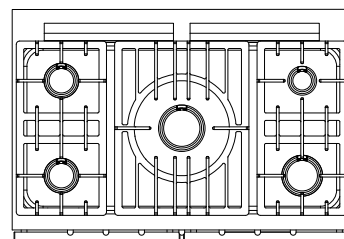
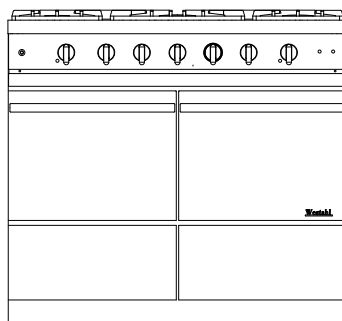
■ **1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant**

WG 962 ECT-G 4 550,00

WI 962 ECT-G 5 460,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.



FOURNEAU
W 1052

Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf.

WOC 1052

Prix € T.T.C.
360,00

■ Table gaz "5 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.400 - H.305 - P.455
Four air pulsé: L.400 - H.305 - P.405

Réf.

Prix € T.T.C.

■ 2 fours gaz (2 x 3,5 kW)

WG 1052 G

4 290,00

■ 1 four gaz (3,5 kW) et 1 four électrique (2,5 kW)
avec gril rayonnant

WG 1052 GE

4 300,00

■ 2 fours électriques (2 x 2,5 kW)
avec gril rayonnant

WG 1052 E

4 320,00

■ 1 four gaz (3,5 kW) et 1 four électrique à air pulsé
(2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1052 GCT

4 350,00

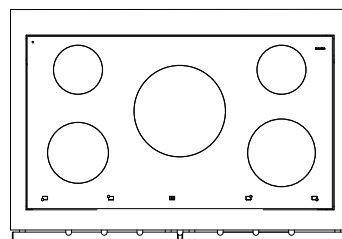
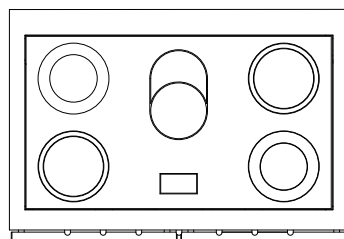
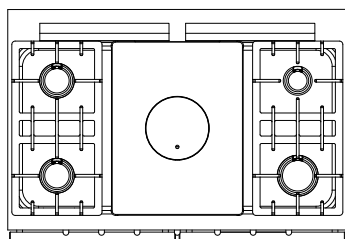
■ 1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique à air pulsé
(2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1052 ECT

4 380,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2200 W
- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

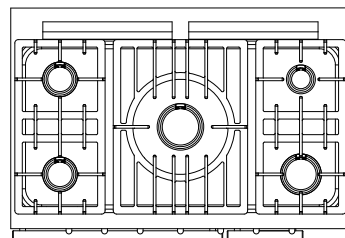
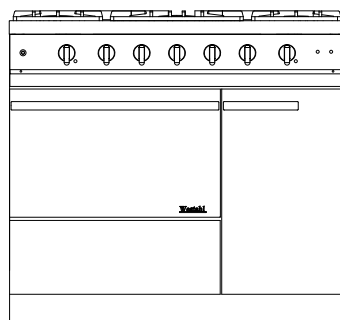
■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

- Commande par manettes frontales.
- Affichage électronique sous verre.
- Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix €T.T.C.	Réf.	Prix €T.T.C.	Réf.	Prix €T.T.C.
WCF 1052 G	4 480,00				
WCF 1052 GE	4 490,00				
WCF 1052 E	4 510,00	WVTR 1052 E (1)	5 370,00	WI 1052 E (1)	6 360,00
WCF 1052 GCT	4 540,00				
WCF 1052 ECT	4 570,00	WVTR 1052 ECT (1)	5 430,00	WI 1052 ECT (1)	6 420,00



FOURNEAU
W 1051 D

Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf.

WOC 1051

Prix € .T.T.C.
360,00

■ Table gaz "5 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS et ARMOIRE

Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455

Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

Armoire basse température: L.325 - H.495 - P.530 (Descriptif p.61)

Réf.

Prix € .T.T.C.

■ 1 four gaz (4 kW)
et 1 armoire basse température
électrique (30/110°)

WG 1051 G-D

4 160,00

■ 1 four électrique (3,1 kW)
avec gril rayonnant et 1 armoire
basse température électrique (30/110°)

WG 1051 E-D

4 330,00

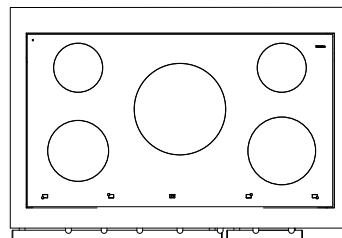
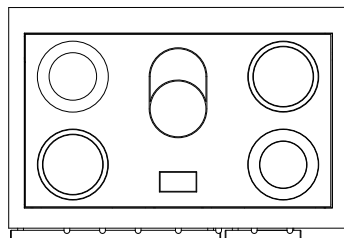
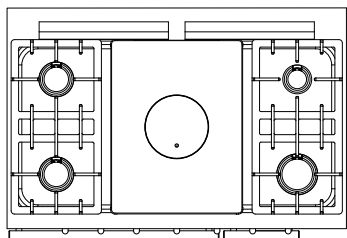
■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé
(2,95 kW) avec gril rayonnant et 1 armoire
basse température électrique (30/110°)

WG 1051 CT-D

4 480,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2200 W
- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

- Commande par manettes frontales.
- Affichage électronique sous verre.
- Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
------	----------------	------	----------------	------	----------------

WCF 1051 G-D 4 450,00

WCF 1051 E-D 4 620,00

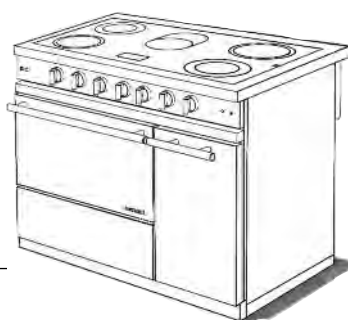
WCF 1051 CT-D 4 770,00

WVTR 1051 E-D (1) 5 340,00

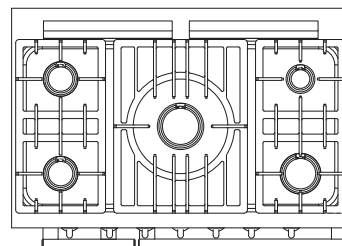
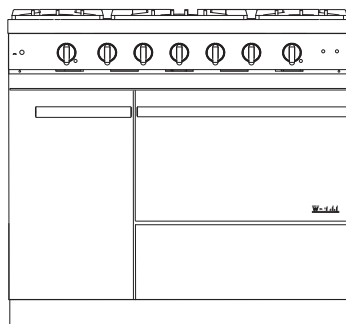
WVTR 1051 CT-D (1) 5 490,00

WI 1051 E-D (1) 6 500,00

WI 1051 CT-D (1) 6 650,00



FOURNEAU W 1051 G



Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1051 Prix €..T.T.C.
360,00

■ Table gaz "5 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS et ARMOIRE

Dimensions intérieures (mm)
Fours gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405
Armoire basse température: L.325 - H.495 - P.530 (Descriptif p.61)

Réf. Prix €..T.T.C.

■ 1 four gaz (4 kW)
et 1 armoire basse température
électrique (30/110°)

WG 1051 G-G 4 160,00

■ 1 four électrique (3,1 kW)
avec gril rayonnant et 1 armoire
basse température électrique (30/110°)

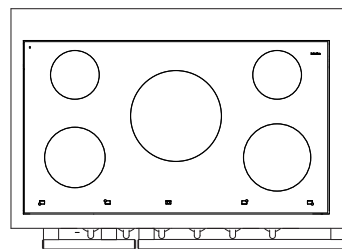
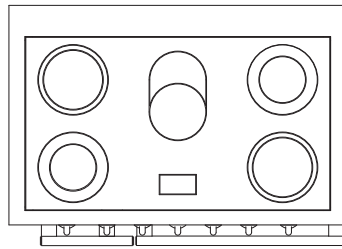
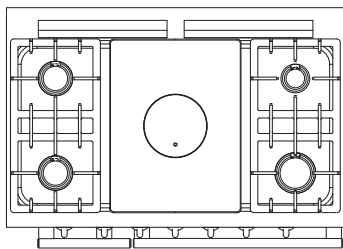
WG 1051 E-G 4 330,00

■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé
(2,95 kW) avec gril rayonnant et 1 armoire
basse température électrique (30/110°)

WG 1051 CT-G 4 480,00

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2200 W
- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

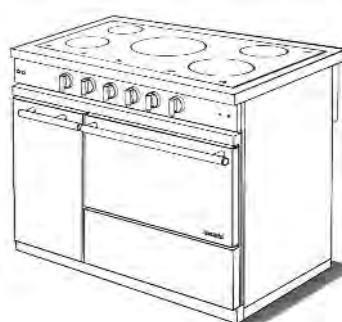
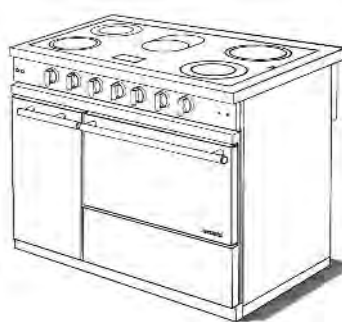
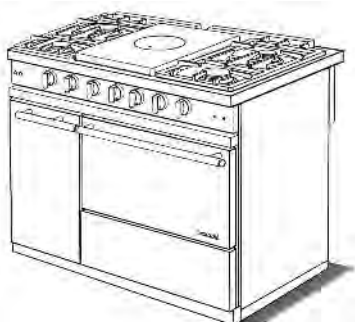
■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

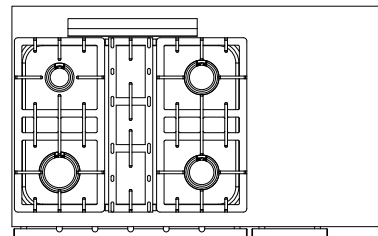
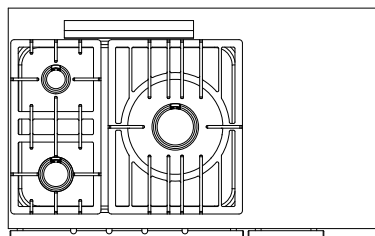
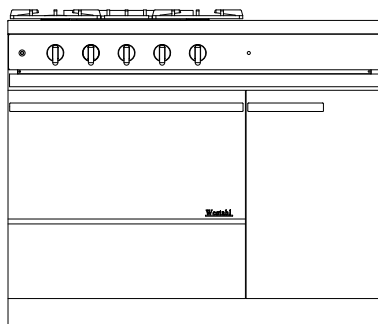
Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
------	----------------	------	----------------	------	----------------

WCF 1051 G-G	4 450,00
---------------------	----------

WCF 1051 E-G	4 620,00	WVTR 1051 E-G (1)	5 340,00	WI 1051 E-G (1)	6 500,00
---------------------	----------	--------------------------	----------	------------------------	----------

WCF 1051 CT-G	4 770,00	WVTR 1051 CT-G (1)	5 490,00	WI 1051 CT-G (1)	6 650,00
----------------------	----------	---------------------------	----------	-------------------------	----------





Dimensions (mm)
L.1105 - P.650 - H.910

Finition: Inox

Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf.

WOC 1101

Prix € T.T.C.

390,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455

Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

■ 1 four gaz (4 kW)

WG 1131 G-D

4 300,00

WG 1141 G-D

4 455,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec grill rayonnant

WG 1131 E-D

4 400,00

WG 1141 E-D

4 555,00

■ 1 four électrique multifonction statique/air pulsé (2,95 kW) avec grill rayonnant

WG 1131 CT-D

4 640,00

WG 1141 CT-D

4 795,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

ETW

370,00

ETW

370,00

(Descriptif p.61)

■ Options de table.

En complément, ces options
peuvent être intégrées
à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.

Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

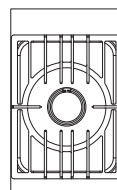
(2) Ne peut pas être placée à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

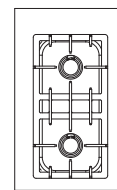
(4) Ne peut pas être placée
au dessus de l'option
armoire basse température.

Réf.

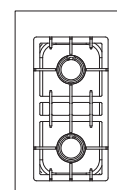
Prix € T.T.C



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.



2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

WAG 010 UR

490,00

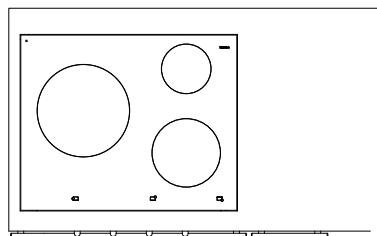
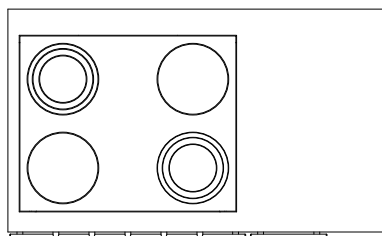
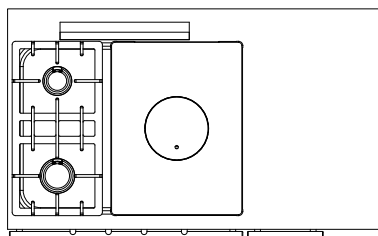
WAG 020 R

510,00

WAG 024 R

540,00





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
------	---------------	------	---------------	------	---------------

WCF 1131 G-D	4 640,00				
---------------------	----------	--	--	--	--

WCF 1131 E-D	4 740,00				
---------------------	----------	--	--	--	--

WCF 1131 CT-D	4 980,00				
----------------------	----------	--	--	--	--

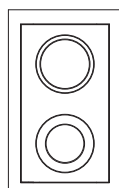
WVTR 1141 E-D (1)	5 240,00				
--------------------------	----------	--	--	--	--

WVTR 1141 CT-D (1)	5 480,00				
---------------------------	----------	--	--	--	--

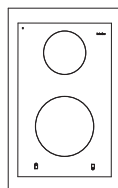
WI 1131 E-D (1)	5 820,00				
------------------------	----------	--	--	--	--

WI 1131 CT-D (1)	6 060,00				
-------------------------	----------	--	--	--	--

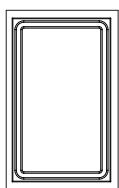
ETW	370,00	ETW	370,00	ETW	370,00,00
-----	--------	-----	--------	-----	-----------



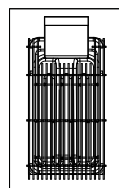
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



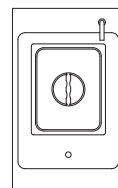
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



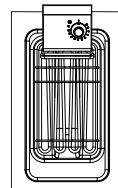
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuisson-vapeur, bain-marie,
cuisson à pâtes.



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)

890,00

WAE 020 I (2)

1 290,00

WAE 010 TPK

1 290,00

WAE 010 GE

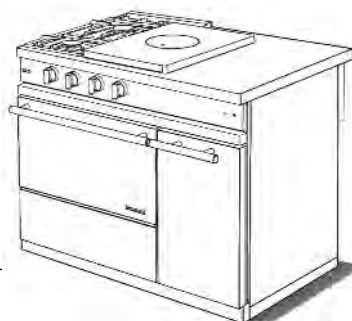
1 330,00

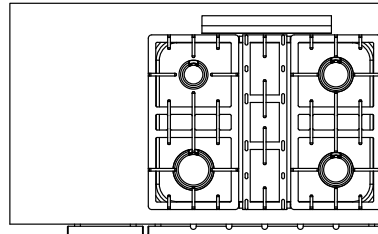
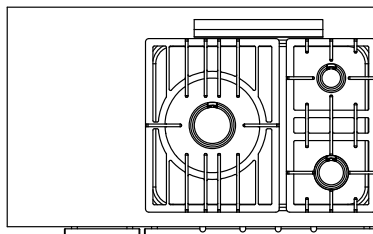
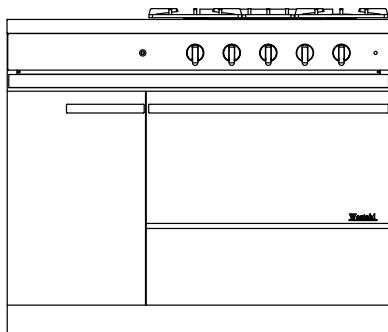
WAE 010 CV (3) (4)

1 620,00

WAE 413 FR (4)

1 220,00





Dimensions (mm)
L.1105 - P.650 - H.910

Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1101 Prix € T.T.C. 390,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455

Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

■ 1 four gaz (4 kW)

WG 1131 G-G

Prix € T.T.C.

4 300,00

WG 1141 G-G

Prix € T.T.C.

4 455,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant

WG 1131 E-G

4 400,00

WG 1141 E-G

4 555,00

■ 1 four électrique multifonction statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant

WG 1131 CT-G

4 640,00

WG 1141 CT-G

4 795,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

ETW

370,00

ETW

370,00

(Descriptif p.61)

■ Options de table.

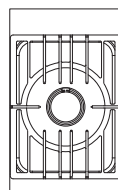
En complément, ces options
peuvent être intégrées
à gauche du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

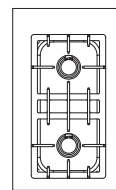
(2) Ne peut pas être placée à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

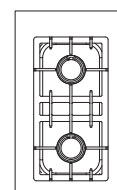
(4) Ne peut pas être placé au
dessus de l'option armoire basse
température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.



2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.

WAG 010 UR

WAG 020 R

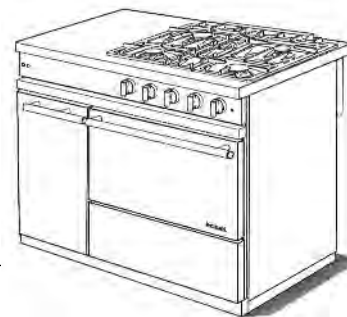
WAG 024 R

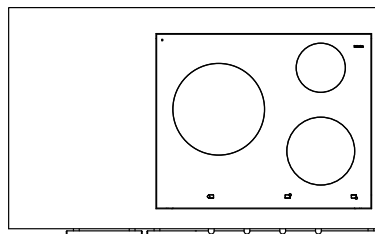
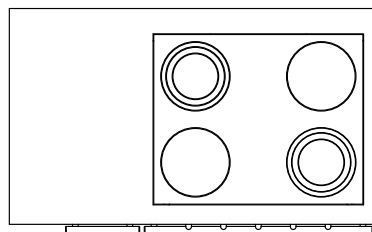
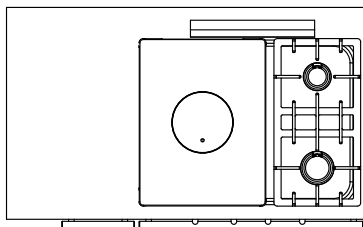
Prix € T.T.C.

490,00

510,00

540,00





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
------	---------------	------	---------------	------	---------------

WCF 1131 G-G 4 640,00

WCF 1131 E-G 4 740,00

WCF 1131 CT-G 4 980,00

WVTR 1141 E-G (1) 5 240,00

WVTR 1141 CT-G (1) 5 480,00

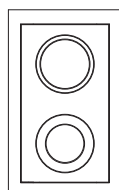
WI 1131 E-G (1) 5 820,00

WI 1131 CT-G (1) 6 060,00

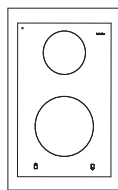
ETW 370,00

ETW 370,00

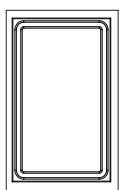
ETW 370,00



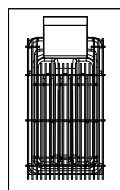
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



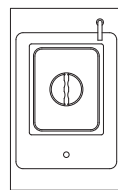
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



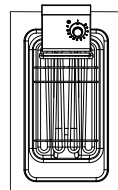
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)
890,00

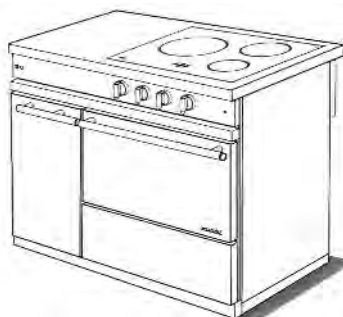
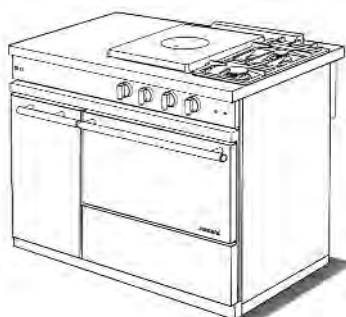
WAE 020 I (2)
1 290,00

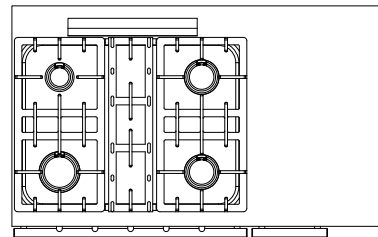
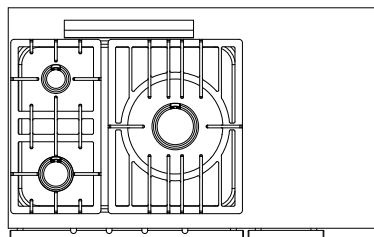
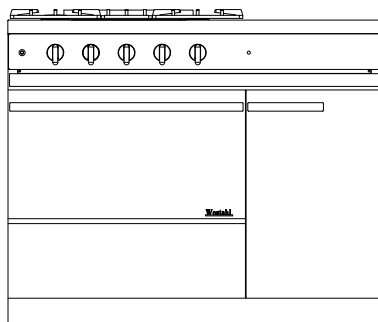
WAE 010 TPK
1 290,00

WAE 010 GE
1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00

WAE 413 FR (4)
1 220,00





Dimensions (mm)
L.1105 - P.650 - H.910

Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1102 Prix € T.T.C. 390,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455 Réf.

Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

Four vertical à air pulsé: L.305 - H.400 - P.405

■ 1 four gaz (4 kW)
et 1 four électrique vertical à air pulsé
(2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1132 G-D 4 960,00 WG 1142 G-D 5 115,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril
rayonnant et 1 four électrique vertical
à air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1132 E-D 5 060,00 WG 1142 E-D 5 215,00

■ 1 four électrique multifonction
statique/air pulsé (2,95 kW)
et 1 four électrique vertical à air pulsé
(2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1132 CT-D 5 300,00 WG 1142 CT-D 5 455,00

OPTIONS

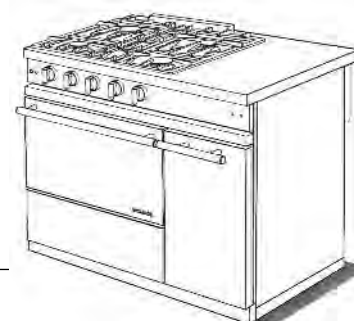
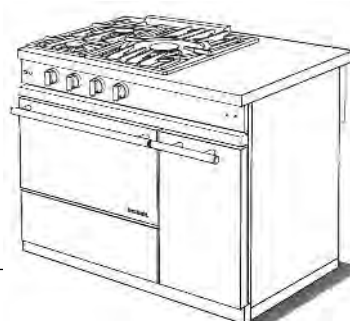
■ Options de table.

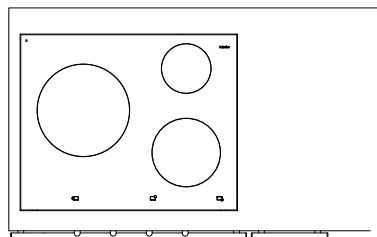
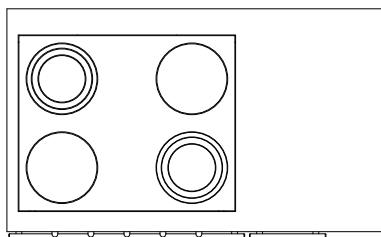
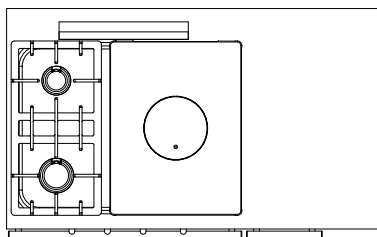
En complément, ces options
peuvent être intégrées
à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

(2) Ne peut pas être placée à côté
de la plaque coup de feu.

Réf.
Prix € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf. Prix €T.T.C. Réf. Prix €T.T.C. Réf. Prix €T.T.C.

WCF 1132 G-D 5 300,00

WCF 1132 E-D 5 400,00

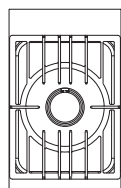
WVTR 1142 E-D (1) 5 900,00

WI 1132 E-D (1) 6 500,00

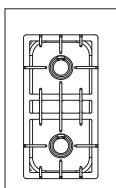
WCF 1132 CT-D 5 640,00

WVTR 1142 CT-D (1) 6 140,00

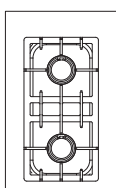
WI 1132 CT-D (1) 6 740,00



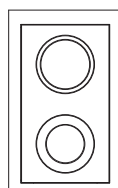
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



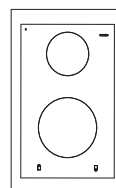
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs intensifs.



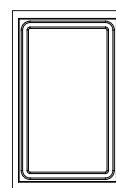
2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs rapides.



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAG 010 UR
490,00

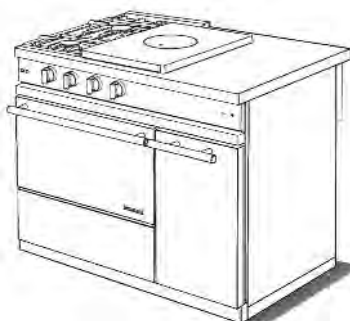
WAG 020 R
510,00

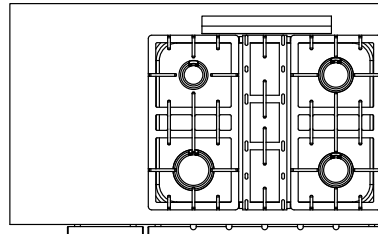
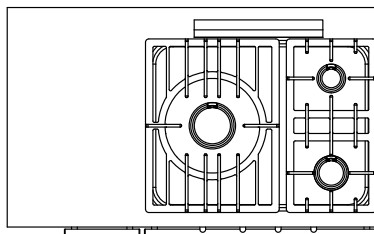
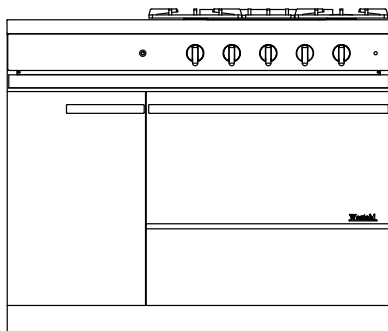
WAG 024 R
540,00

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
1 290,00





Dimensions (mm)
L.1105 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf.

WOC 1102

Prix € T.T.C.
390,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455 Réf.
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405
Four vertical à air pulsé: L.305 - H.400 - P.405

Prix € T.T.C. Réf.

Prix € T.T.C.

■ 1 four gaz (4 kW)
et 1 four électrique vertical
à air pulsé (2,65 kW)
avec gril rayonnant

WG 1132 G-G

4 960,00

WG 1142 G-G

5 115,00

■ 1 four électrique (3,1 kW)
et 1 four électrique vertical
à air pulsé (2,65 kW)
avec gril rayonnant

WG 1132 E-G

5 060,00

WG 1142 E-G

5 215,00

■ 1 four électrique multifonction
statique/air pulsé (2,95 kW)
et 1 four électrique vertical à air pulsé
(2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1132 CT-G

5 300,00

WG 1142 CT-G

5 455,00

OPTIONS

■ Options de table.

En complément, ces options
peuvent être intégrées
à gauche du plan de cuisson.

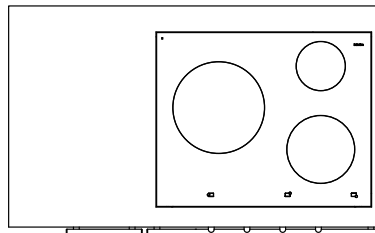
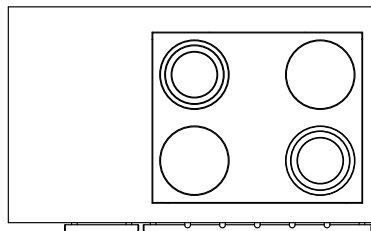
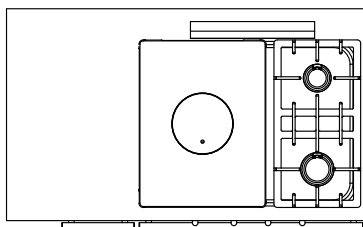
(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.

(2) Ne peut pas être placée à côté
de la plaque coup de feu.

Réf.

Prix € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix €T.T.C.	Réf.	Prix €T.T.C.	Réf.	Prix €T.T.C.
------	--------------	------	--------------	------	--------------

WCF 1132 G-G 5 300,00

WCF 1132 E-G 5 400,00

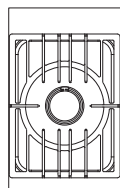
WCF 1132 CT-G 5 640,00

WVTR 1142 E-G (1) 5 900,00

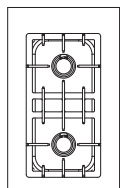
WVTR 1142 CT-G (1) 6 140,00

WI 1132 E-G (1) 6 500,00

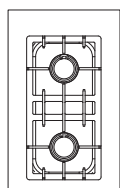
WI 1132 CT-G (1) 6 740,00



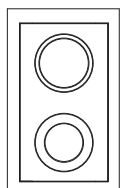
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



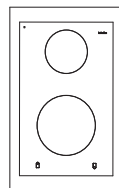
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs intensifs.



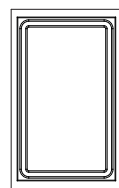
2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs rapides.



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAG 010 UR
490,00

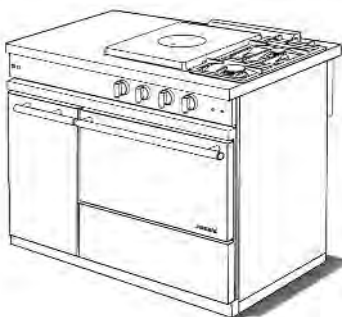
WAG 020 R
510,00

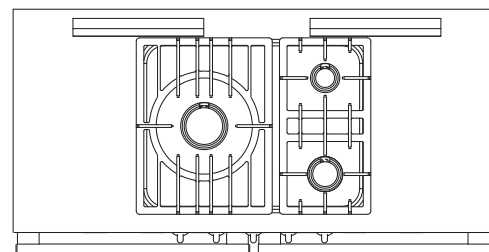
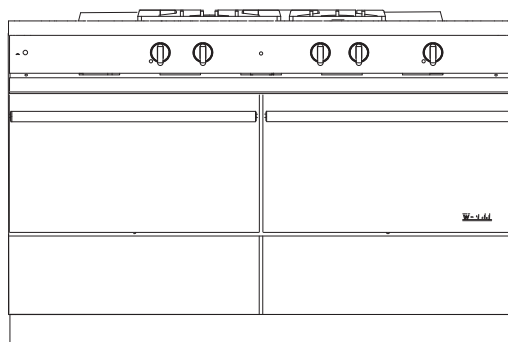
WAG 024 R
540,00

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
1 290,00





Dimensions (mm)
L.1405 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Option couleur

Réf. WOC 1402 Prix € T.T.C. 480,00

■ Allumage électrique et sécurité par sur tous les brûleurs

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Fours multifonction: L.530 - H.305 - P.405

	Réf.	Prix € T.T.C.
■ 2 fours gaz (2 x 4 kW)	WG 1432 G	5 530,00
■ 1 four gaz (4 kW)	WG 1432 GE	5 630,00
1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant		
■ 2 fours électriques (2 x 3,1 kW) avec gril rayonnant	WG 1432 E	5 730,00
■ 1 four gaz (4 kW) et 1 four électrique multifonction statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant	WG 1432 GCT	5 840,00
■ 1 four électrique (3,1 kW) et 1 four électrique multifonction statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant	WG 1432 ECT	5 940,00

OPTIONS

■ Options de table.

En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche et/ou à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.

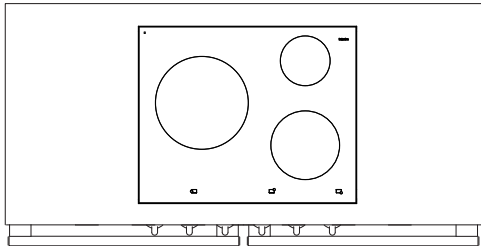
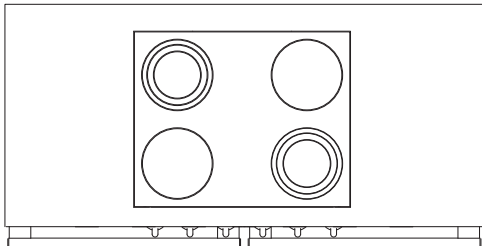
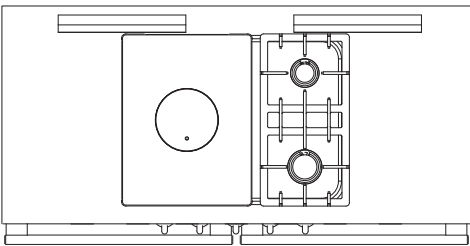
(2) Uniquement sur four électrique et sur four à air pulsé à proximité de 2 feux vifs ou d'une table à foyers radiants ou induction.

(3) Uniquement à proximité de 2 feux vifs.

(4) Uniquement à proximité d'une table gaz.

Réf.
Prix € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

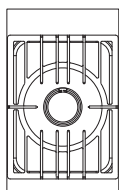
■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

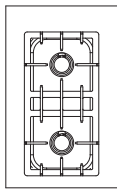
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales. ■ Affichage électronique sous verre. ■ Témoins de chaleur résiduelle.

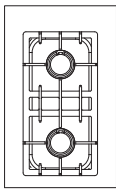
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WCF 1432 G	5 870,00				
WCF 1432 GE	5 970,00				
WCF 1432 E	6 070,00	WVTR 1442 E (1)	6 550,00	WI 1432 E (1)	7 230,00
WCF 1432 GCT	6 180,00				
WCF 1432 ECT	6 280,00	WVTR 1442 ECT (1)	6 760,00	WI 1432 ECT (1)	7 440,00



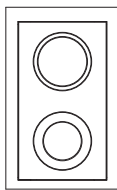
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



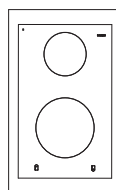
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



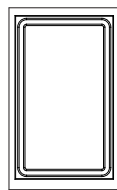
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



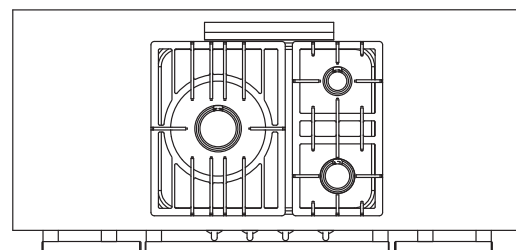
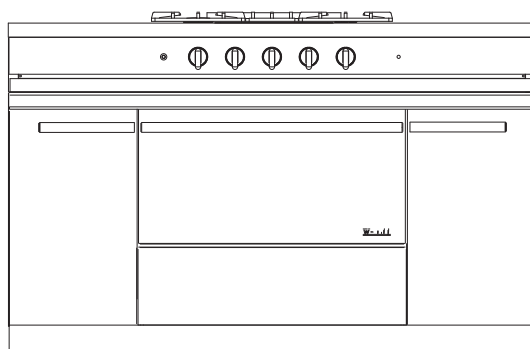
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



Teppan yaki, grill électrique.
Surface de cuisson: 245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAG 010 UR (3)	WAG 020 R (4)	WAG 024 R (4)	WAE 020 VTR (2)	WAE 020 I (2)	WAE 010 TPK
490,00	510,00	540,00	890,00	1 290,00	1 290,00





Dimensions (mm)
L.1505 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1501 Prix € T.T.C. 550,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

Réf. Prix € T.T.C.

■ 1 four gaz (4 kW) **WG 1531 G** 5 320,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant **WG 1531 E** 5 420,00

■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant **WG 1531 CT** 5 660,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

(Descriptif p.61)

ETW 370,00

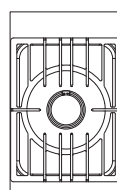
■ Options de table.

En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

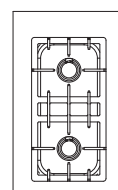
(2) Ne peut pas être placée à côté de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.

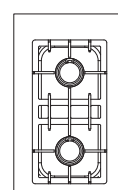
(4) Ne peut pas être placée au dessus de l'option armoire basse température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



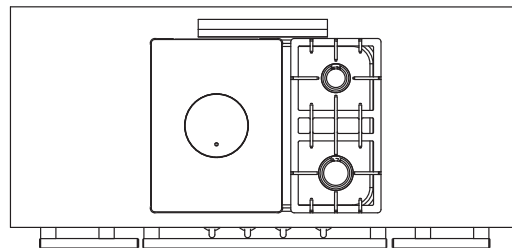
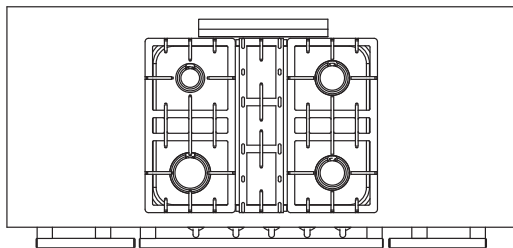
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C.	490,00	510,00	540,00





■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

Réf. Prix € T.T.C.

WG 1541 G 5 475,00

WG 1541 E 5 575,00

WG 1541 CT 5 815,00

Réf. Prix € T.T.C.

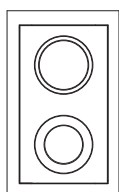
WCF 1531 G 5 660,00

WCF 1531 E 5 760,00

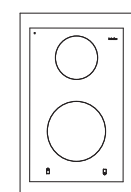
WCF 1531 CT 6 000,00

ETW 370,00

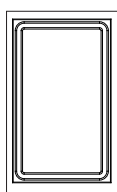
ETW 370,00



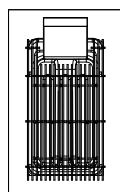
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



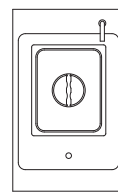
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



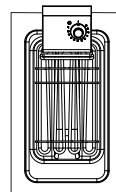
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)

890,00

WAE 020 I (2)

1 290,00

WAE 010 TPK

1 290,00

WAE 010 GE

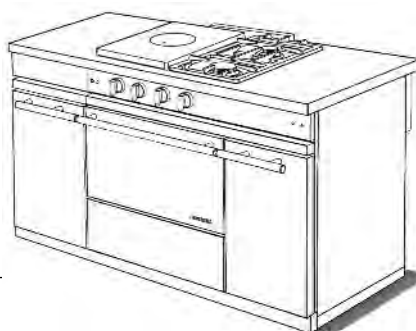
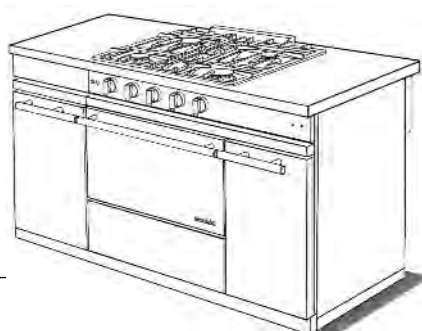
1 330,00

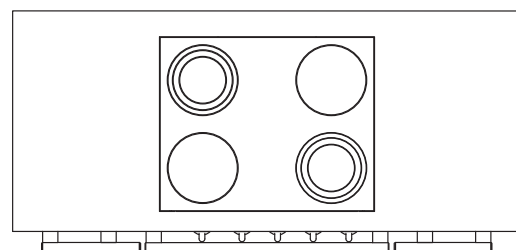
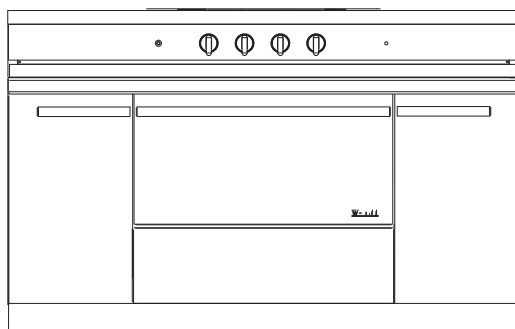
WAE 010 CV (3) (4)

1 620,00

WAE 413 FR (4)

1 220,00





Dimensions (mm)
L.1505 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf.
WOC 1501 Prix € T.T.C.
550,00

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit
Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit
Ø 140/210 mm de
1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405

Réf. Prix € T.T.C.

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant

WVTR 1541 E (1) 6 020,00

■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant

WVTR 1541 CT (1) 6 260,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

ETW 370,00

(Descriptif p.61)

■ Options de table.

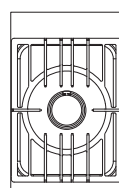
En complément, ces options
peuvent être intégrées à gauche
ou/et à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.

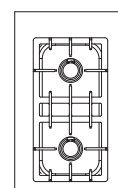
(2) Ne peut pas être placée à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

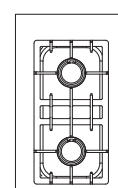
(4) Ne peut pas être placée au
dessus de l'option armoire basse
température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.



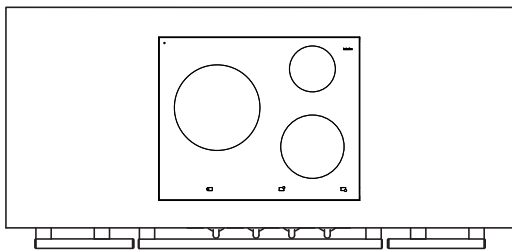
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C	490,00	510,00	540,00





■ **Table électrique vitrocéramique:
foyers induction.**

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W
Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W
Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W
Booster 3300 W

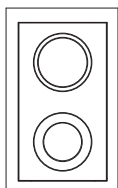
- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf. Prix € .T.T.C.

WI 1531 E (1) 6 620,00

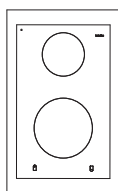
WI 1531 CT (1) 6 860,00

ETW 370,00



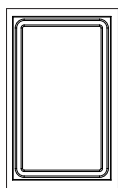
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



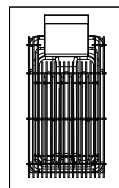
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00



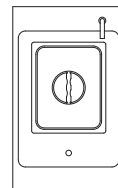
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



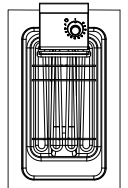
Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE
1 330,00



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuisson-vapeur, bain-marie,
cuisson à pâtes.

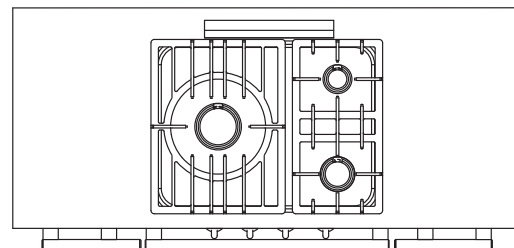
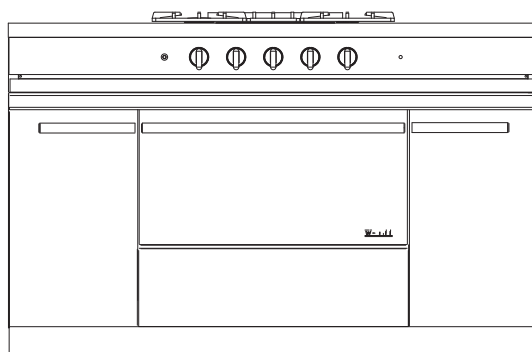
WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 413 FR (4)
1 220,00





Dimensions (mm)
L.1505 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1502 Prix € T.T.C. 550,00

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405
Four vertical à air pulsé à gauche: L.305 - H.400 - P.405

Réf. Prix € T.T.C.

■ 1 four gaz (4 kW) et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1532 G 5 980,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1532 E 6 080,00

■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant

WG 1532 CT 6 320,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

ETW 370,00

(Descriptif p.61)

■ Options de table.

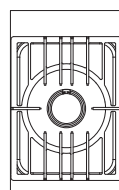
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

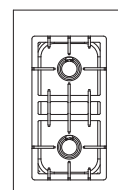
(3) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical à air pulsé ou de l'option armoire basse température.

(4) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical.

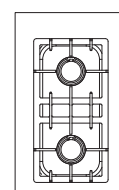
(5) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



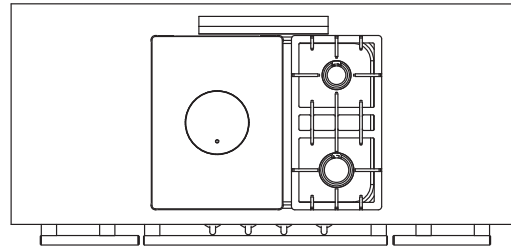
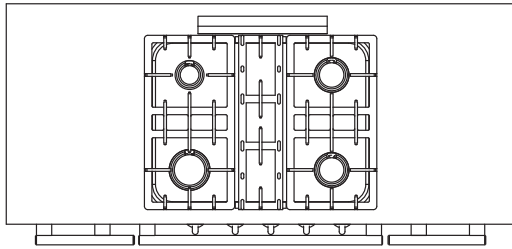
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf. WAG 010 UR
Prix € T.T.C. 490,00

WAG 020 R
510,00

WAG 024 R
540,00





■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ **Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

Réf. Prix € .T.T.C.

WG 1542 G 6 135,00

WG 1542 E 6 235,00

WG 1542 CT 6 475,00

Réf. Prix € .T.T.C.

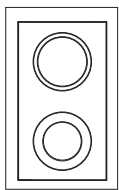
WCF 1532 G 6 330,00

WCF 1532 E 6 430,00

WCF 1532 CT 6 670,00

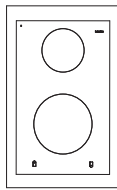
ETW 370,00

ETW 370,00



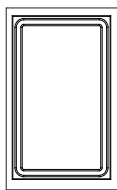
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



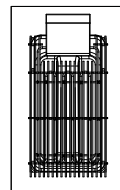
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00



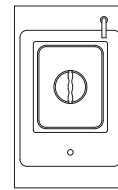
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



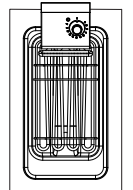
Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE (4)
1 330,00



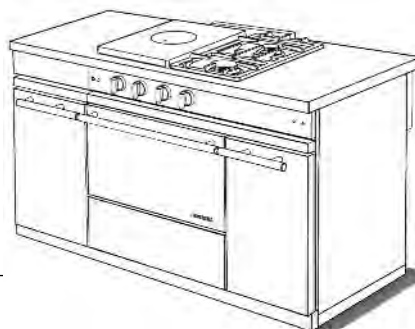
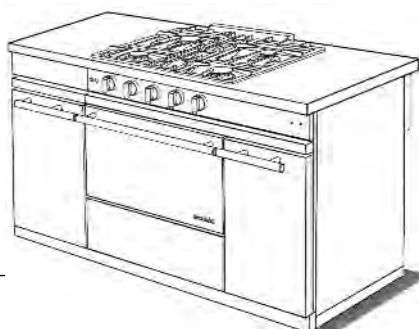
Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.

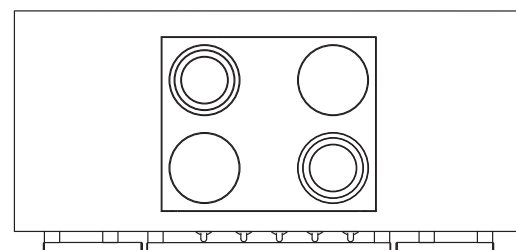
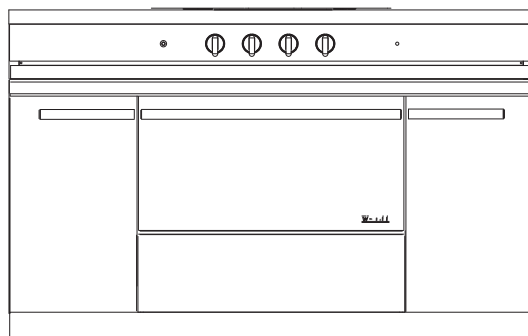
WAE 010 CV (3) (5)
1 620,00



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW..
Avec vanne de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 413 FR (3)
1 220,00





Dimensions (mm)
L.1505 - P.650 - H.910
Finition standard: inox
Finition en option: couleur émaillée

■ Option couleur

Réf. WOC 1502 Prix € T.T.C. 550,00

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

FOURS

Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.530 - H.305 - P.455
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405
Four vertical à air pulsé à gauche: L.305 - H.400 - P.405

Réf. Prix € T.T.C.

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec grill rayonnant et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec grill rayonnant

WVTR 1542 E (1) 6 680,00

■ 1 four électrique multifonction, statique/air pulsé (2,95 kW) avec grill rayonnant et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec grill rayonnant

WVTR 1542 CT (1) 6 920,00

OPTIONS

■ Armoire basse température électrique (30/110°)

ETW 370,00

A droite uniquement (Descriptif p.61)

■ Options de table.

En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

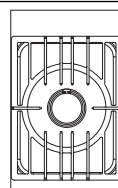
(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.

(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

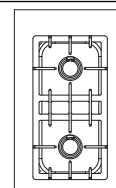
(3) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical à air pulsé ou de l'option armoire basse température.

(4) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical.

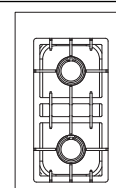
(5) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



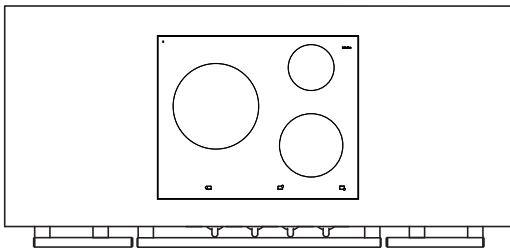
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf. WAG 010 UR
Prix € T.T.C. 490,00

WAG 020 R
510,00

WAG 024 R
540,00





■ **Table électrique vitrocéramique:
foyers induction.**

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W
Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W
Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W
Booster 3300 W

- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf.

Prix € T.T.C.

WI 1532 E (1)

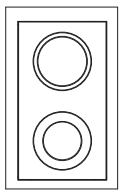
7 290,00

WI 1532 CT (1)

7 530,00

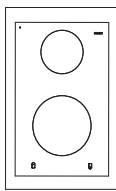
ETW

370,00



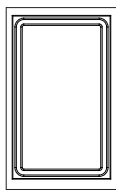
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



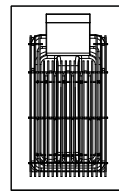
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00



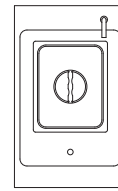
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



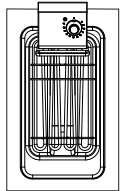
Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE (4)
1 330,00



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuisson-vapeur, bain-marie,
cuisson à pâtes.

WAE 010 CV (3) (5)
1 620,00

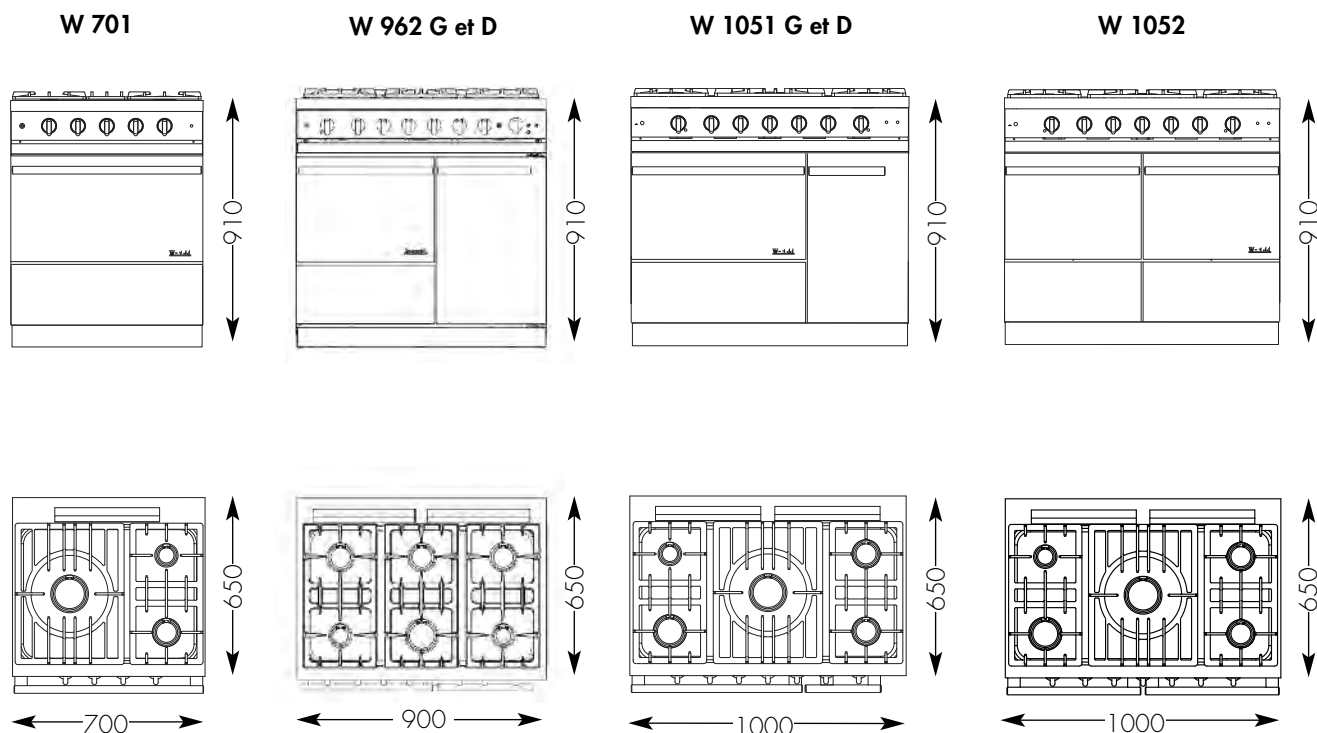


Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 413 FR (3)
1 220,00



FOURNEAUX PRESENTATION



■ Table de cuisson.

- Le plan supérieur des fourneaux est constitué de foyers gaz ou électrique et pour certains modèles, peut être complété par des options, comme la friteuse, le polycuiseur, la plancha, le grill électrique, etc. (Voir descriptif pages 55 à 58).

■ Fours.

- Les fours, réalisés en tôle émaillée "anti-acide" sont disponibles en quatre versions: gaz, électrique statique, électrique à air pulsé, multifonction (statique/air pulsé).
- Les échelles amovibles permettent le positionnement de la platerie sur trois ou quatre niveaux.
- Les fours sont dotés d'une grille

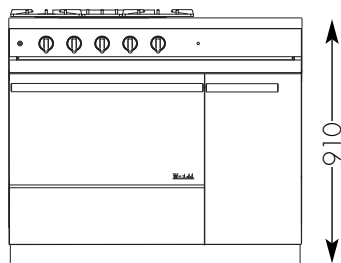
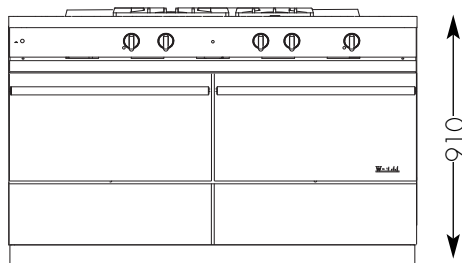
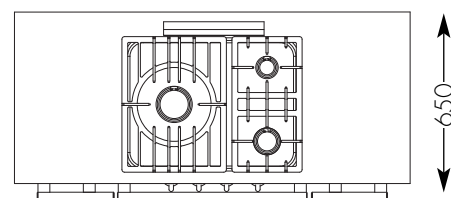
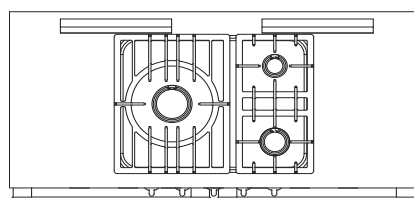
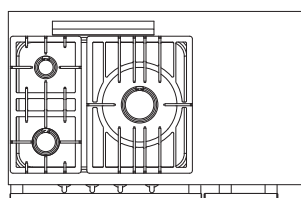
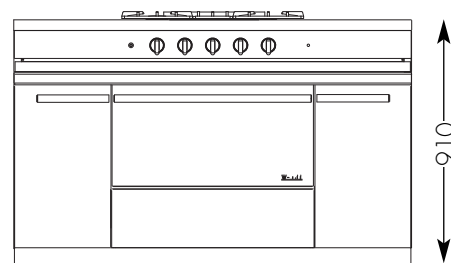
et d'un plat lèchefrite.

◆ Fours gaz.

- Le four gaz est recommandé pour les cuissons longues: terrines, gratins, ragoûts... mais aussi pour les viandes nécessitant une cuisson courte et devant être saisies.
- Le brûleur de four, d'une puissance de 3,5 ou 4 kW selon les modèles est commandé par un robinet thermostatique, son allumage est électrique.

◆ Four électrique statique.

- Le four électrique statique peut être utilisé comme four ou grill. Il est doté d'éléments chauffants en partie sole et voûte.

W 1101-W 1102 G et D**W 1402****W 1501-W 1502**

1105

1405

1505

- En utilisation four: l'élément de sole et l'élément périphérique de voûte fonctionnent simultanément.
- En utilisation gril, seul l'élément central de la voûte fonctionne.

◆ **Four électrique à air pulsé.**

- Le four électrique à air pulsé permet des montées en température très rapides et une bonne répartition de la chaleur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.
- La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire entourant une turbine de type à réaction.
- Le four électrique à air pulsé est équipé selon les modèles d'un gril rayonnant de 2,4 ou 2,85 kW.

- Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

■ **Four électrique multifonction.**

Le four électrique multifonction permet de cuire en mode électrique statique ou air pulsé. Un sélecteur situé sur le bandeau de commande permet de choisir le mode de cuisson.

■ **Armoire basse température électrique.**

- Certains modèles de fourneaux sont équipés en série ou en option d'une armoire basse température (30/110°) pouvant être utilisée comme four de cuisson basse température, chauffe-assiettes ou comme étuve pour le maintien en température des plats.



A.S.C - Conditions générales de vente - WESTAHL. (Extraits)

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions générales de vente sont établies conformément au principe de transparence qui préside aux relations entre «A.S.C - Alirail Service Commercialisation» et ses Acheteurs. Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l'article L.441-6 du Code du commerce, le «socle de la négociation commerciale» entre les parties et le cadre de leur relation commerciale.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé «Fournisseur» tandis que l'auteur de la commande est nommé ci-après «Acheteur».

Les présentes Conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société «ASC» avec les Acheteurs, qu'ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Westahl.

Conformément à l'article L.442-6 du Code de commerce, l'Acheteur s'interdit d'exiger du Fournisseur des avantages qui ne correspondraient à aucun service commercial rendu ou manifestement disproportionnés au regard de la valeur du service rendu, telle une demande d'alignement de ses conditions commerciales obtenues par d'autres clients.

Article 2 – Formation du contrat**2.1**

Il appartient toujours à l'Acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre informatif et n'engagent pas le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de disposition, de forme, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

2.2

La commande de l'Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l'Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au Fournisseur.

La vente n'est formée que par l'acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui rappelle les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 €.H.T ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

Article 3 – Facturation et paiement du Prix**3.1**

La facturation est faite sur la base des prix figurant au Tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande.

3.2 – Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Aux fins d'application du présent article, le Fournisseur précise que : les traites sont émises le jour d'expédition avec une date d'échéance 30 jours après le départ usine : l'acceptation, suivie du renvoi dans les 48 heures de sa présentation d'une traite émise par le Fournisseur, vaut paiement au comptant au sens du présent article.

3.3

Un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé au moment de la passation de la commande pour les fourneaux de longueur supérieure à 1 mètre. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-dessus.

3.4

Pour une première vente, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l'acceptation de la commande par le Fournisseur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

3.5

Une pénalité, calculée au taux mensuel de 5% du montant HT du prix d'acquisition figurant sur la facture, sera automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur. La pénalité est applicable dès le premier jour de retard.

Il y a retard de paiement en cas de méconnaissance de l'obligation de payer au comptant au sens de l'article 3.2 ci-dessus, ainsi qu'au cas où la traite ne serait pas payée à échéance.

3.6

En cas de retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus, le Fournisseur se réserve le droit de suspendre l'exécution de toutes les autres commandes passées par l'Acheteur.

3.7

Tout retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours.

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer le règlement immédiat de toutes les échéances restant à recouvrer et se réserve de suspendre toute livraison jusqu'au complet règlement de toutes les factures en cours ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de l'exercice de toute voie de droit.

Il est expressément stipulé que dans ce cas, les sommes restant dues seront majorées à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire fixée à 5% du montant des créances exigibles, sans préjudice de tous intérêts, frais et honoraires que pourraient entraîner une procédure contentieuse.

En tout état de cause, en cas de détérioration du crédit de l'Acheteur ou dans le cas où sa situation financière présenterait un risque pour le recouvrement de nos créances, ou si la commande provient d'un Acheteur qui ne serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, le Fournisseur

se réserve le droit d'exiger toutes garanties de paiement qu'il jugera nécessaires. A défaut de pouvoir obtenir de telles garanties, pour quelque cause que ce soit, le Fournisseur se réserve le droit de ne pas honorer les commandes et/ou de résilier les commandes en cours.

Article 4 – Remises sur le prix des produits de la marque Westahl

Les Acheteurs de produits Westahl bénéficient selon les contreparties et/ou prestations spécifiques qu'ils offrent au Fournisseur, de réductions de prix sur les produits de la marque Westahl.

Article 5 – Livraison – Installation**5.1**

Le Fournisseur s'engage à faire de son mieux pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsque un délai est stipulé, il n'est jamais qu'approximatif s'agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d'approvisionnement du Fournisseur.

Si un événement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus de trois mois le délai de livraison, l'acheteur en serait informé immédiatement. Dans le cas où le retard par rapport au délai stipulé dépasserait trois mois, les sommes versées à titre d'acompte seraient productives d'intérêt au taux des avances de la Banque de France.

Le Fournisseur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

Dans le cas où les conditions de paiement stipulées à l'article 3 ne sont pas respectées par l'Acheteur.

- Dans le cas où l'Acheteur n'aurait pas fourni en temps voulu, les renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

- En cas de force majeure ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l'adresse spécifiée sur le bon de commande accepté par le Fournisseur.

5.2

L'Acheteur s'engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l'Acheteur.

5.3

L'Acheteur s'engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du Fournisseur contenues dans les fiches techniques matériels.

A défaut, le Fournisseur s'autorise à refuser les commandes ultérieures de l'Acheteur. L'installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d'eau, et selon les cas, dans la pose d'un système de ventilation.

5.4

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d'installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

Article 6 - Emballages - Transport

Nos matériels voyagent franco de port et d'emballage à l'intérieur des frontières France métropolitaine pour un montant de facturation supérieur à 580 €.H.T. En dessous de cette somme, un forfait de 30 €.H.T. pour frais de préparation, emballage et transport sera demandé. Une expédition contre remboursement sera demandée pour un montant inférieur à 185 €.H.T.

Dans le cas où la marchandise est fournie franco de port, le Fournisseur a le libre choix du mode de transport.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire. Si l'Acheteur demande un mode de transport spécial express, avion, etc... la différence lui sera facturée.

L'acheteur doit s'assurer de la conformité de la livraison et de l'état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d'en prendre livraison et d'en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d'avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l'arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

Article 7 - Transfert de propriété – Transfert de risques

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l'Acheteur ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits au transporteur ou à l'Acheteur.

Article 8 - Responsabilité du Fournisseur – Garantie

8.1

La garantie des vices cachés ne vaut qu'en ce qui concerne les défauts apparus dans un délai maximum de deux (2) ans à compter de la livraison et de la réception desdits produits par l'Acheteur.

Pendant ce délai, le Fournisseur s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange en remplacement des pièces défectueuses de ses produits pendant deux (2) ans à compter de la date de la réception par l'Acheteur. L'Acheteur s'engage à prendre en charge les frais de main d'œuvre et de déplacement dans le cadre de cette garantie.

8.2

La garantie des vices cachés ne vaut qu'à condition que le défaut prétendu soit signalé par l'Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de

l'apparition du défaut. Il appartient à l'Acheteur de prouver l'existence du défaut au jour de la livraison.

8.3

Aucun matériel ne doit être retourné au Fournisseur par l'Acheteur, pour reprise ou échange sans l'accord du Fournisseur.

8.4

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour les éventuelles conséquences dommageables que ces vices cachés auraient pu entraîner. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages d'ordre commercial qui seraient la conséquence d'un défaut de ses produits.

8.5

Aucune garantie n'est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

La garantie est également exclue pour tout dommage résultant de la force majeure, de l'usure normale, des utilisations non appropriées, ainsi que pour tous les dommages dus aux accidents, négligences, réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers en contravention avec les prescriptions techniques applicables ou résultant de conditions de stockage incompatibles avec la nature des produits.

Article 9 - Propriété intellectuelle – Image de marque

9.1

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l'Acheteur s'interdit de reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L'Acheteur s'interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

9.2

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (Internet, téléphone, Minitel, support de presse quelconque, etc...) sauf accord écrit du Fournisseur.

La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par Internet, est interdite.

9.3 Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du Fournisseur et de plein droit, des commandes exécutées ou en cours, et le refus de prendre toute autre commande. La résolution sera immédiate à réception par l'Acheteur de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception adressée par le Fournisseur.

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat.

10.1.1

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d'un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés pour quelque cause que ce soit, ou d'une modification de la réglementation affectant la possibilité d'importer.

10.1.2

Si l'Acheteur venait à manquer à l'une quelconque de ses obligations découlant des présentes Conditions générales de vente et n'y portait pas remède dans les huit (8) jours après la première présentation d'une lettre de mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, le contrat sera résolu de plein droit.

10.1.3

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception:

- dans le cas d'une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l'acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement.

- en cas de force majeure, ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

10.2 – Conséquences de la résolution

En cas de résolution, les marchandises déjà livrées seront retournées au Fournisseur aux frais de l'Acheteur dans leur emballage d'origine avec tous leurs accessoires et pièces d'origine. En cas de non conformité de la marchandise retournée à la marchandise livrée, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l'Acheteur. Cette indemnité sera égale à 50% du prix unitaire net de la marchandise qui aurait dû être restitué au Fournisseur.

Article 11 – Litiges

De convention expresse entre les parties, tous litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au Tribunal de commerce de Beaune.

Article 12 – Droit applicable

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

Article 13 – Acceptation de l'Acheteur

Les présentes conditions générales de vente sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d'achat.



westahl

Les Pianos Gourmands.

ASC - Rue Hubert Coste - 21230 Lacanche - France - Tél.: 33 (0) 380 903 500 - Fax: 33 (0) 380 842 492

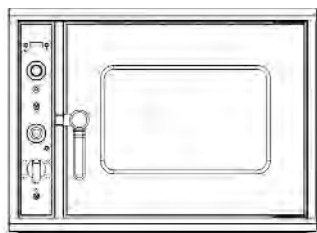
www.westahl.com



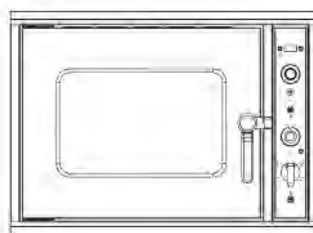
Maîtrise de la chaleur,
respect des saveurs et du goût. Le four multicuisson offre le choix
parmi cinq modes de chauffe: sole, sole et voûte (statique), sole et voûte (ventilé),
convection forcée, grilloir.

LES FOURS

FOUR
WFE 804 CT



D



G

Dimensions (mm)

L.798 - P.626 - H.582

Dimensions intérieures du four (mm)

L.550 - P.340 - H.390

Poids: 90 kg

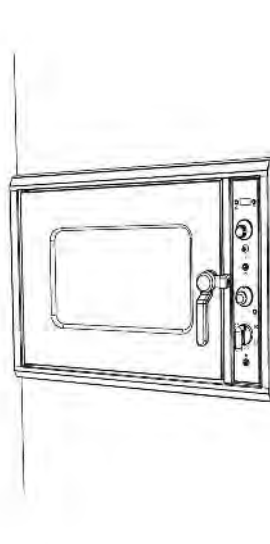
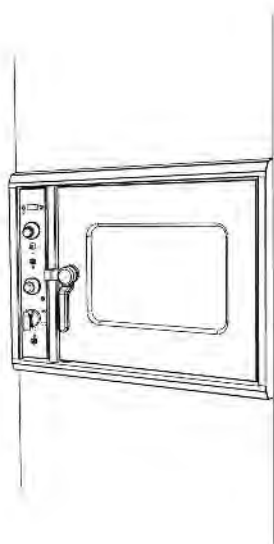
■ **Four électrique multicuisson encastrable.**

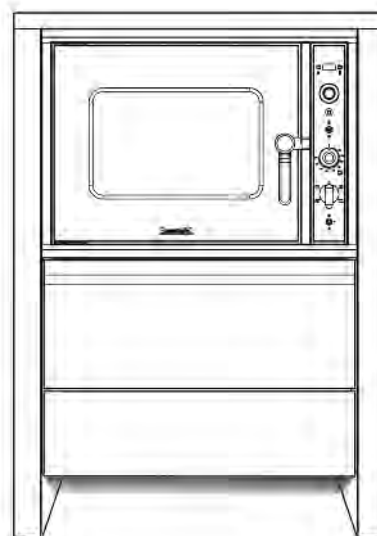
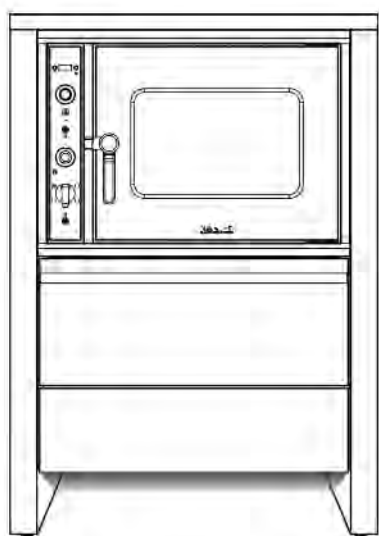
■ **5 modes de chauffe.**

- Sole: 1800 W
- Sole+voûte, mode statique: 1800 W+1200 W
- Sole+voûte, mode ventilé: 1800 W+1200 W
- Convection forcée: 2 x 1700 W
- Grilloir: 2850 W.

■ **Position nettoyage "Aquasoft".**

	Réf.	Prix € .T.T.C.
Four électrique multicuisson encastrable avec charnière à gauche.	WFE 804 CTG	3 890,00
Four électrique multicuisson encastrable avec charnière à droite.	WFE 804 CTD	3 890,00





Dimensions (mm)

L.940 - P.650 - H.1340

Dimensions intérieures des tiroirs (mm):

L.700 - P.430 - H.240

L.700 - P.430 - H.110

■ **Ensemble colonne de four
et four WFE 804 CT.**

■ **Four WFE 804 CT.**

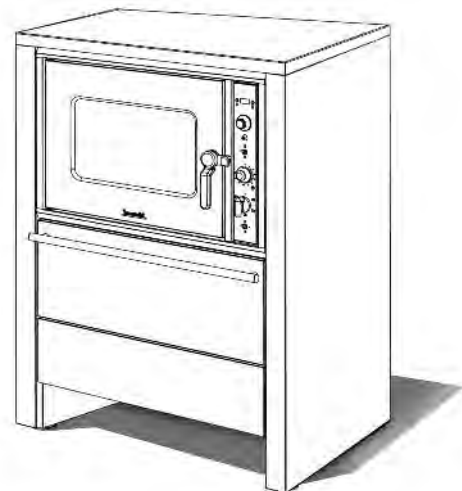
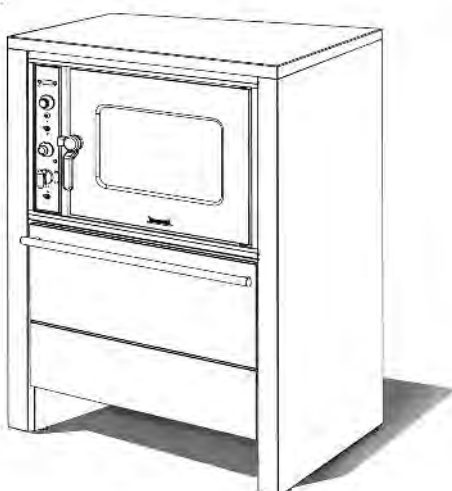
■ **Soubassement**

constitué d'un module de rangement
"casrolier" équipé de 2 tiroirs.

■ **Structure en acier inoxydable,**

■ **Façade des tiroirs en acier
inoxydable.**

	Réf.	Prix € .T.T.C.
Colonne de four et four avec charnière à gauche.	WSFE 804 CTG	5 890,00
Colonne de four et four avec charnière à droite.	WSFE 804 CTD	5 890,00



- Four encastrable avec porte à débattement latéral à droite ou à gauche (voir références).
- Cadre, porte, et bandeau de commande en acier inoxydable.
- Intérieur, sole et tôle de protection des turbines avec revêtement émail.
- Echelles support de platerie inox amovibles 4 niveaux Gastronorme (530 x 325 mm).
- Eclairage intérieur.
- Poignée ergonomique inox à fermeture rotative.
- Thermostat principal (50°C– 280°C).
- Thermostat de sécurité avec réarmement manuel.
- Porte avec hublot double verre athermique
- et refroidissement ventilé.
- Turbine tangentielle de refroidissement.
- Interrupteur de mise sous tension.
- Sélecteur de mode de fonctionnement (manuel ou programmable).
- Programmation électronique de mise en route (instantanée ou différée) et du temps de cuisson avec affichage digital.
- Avertisseur sonore et lumineux en fin de cuisson.
- Puissance totale: 3,4 kW.
- Alimentation: 230 V 1N~50 Hz.
- Livré avec une tôle pâtissière et deux grilles.
- Livré avec gabarit de fixation.

Le four à encastrer Westahl est un four de grande dimension (L.550 x P.340 x H.390) qui accepte la platerie professionnelle aux dimensions Gastronorme 1/1. (530 x 325 mm).

Sa conception en fait un appareil particulièrement efficace, de grande capacité (73 litres).

Ses caractéristiques professionnelles permettent d'excellents résultats, notamment une montée en température rapide et des cuissons régulières.

L'enceinte de cuisson.

La structure, la façade, sont construites en acier inoxydable. Les angles de l'intérieur du four sont rayonnés. La sole, la protection de voûte et la tôle de protection des turbines sont amovibles et revêtues d'émail et donc particulièrement facile à nettoyer. Les échelles support de platerie réalisées en inox sont aussi amovibles. La position nettoyage "Aquasoft" permet de générer à l'intérieur de l'enceinte de cuisson une condensation qui facilite ensuite le nettoyage.

Ergonomie.

La porte à débattement latéral permet un accès facile à la platerie,

la poignée à dégagement et engagement rotatifs et le système de verrouillage permettent une fermeture facile et efficace.

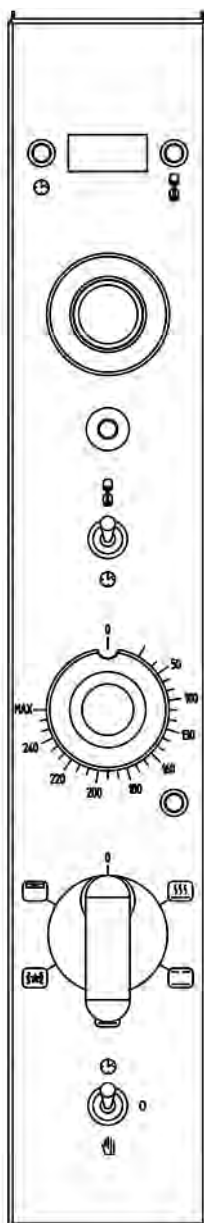
La porte.

La porte avec hublot double est équipée de verre athermique. Son refroidissement ventilé garantit une très bonne isolation thermique de la surface extérieure.

Bandeau de commande et de programmation.

Le bandeau de commande vertical est simple et clair. Il permet une lecture facile des fonctions et de la programmation. Les voyants et l'écran digital indiquent le mode de fonctionnement en cours et sa programmation. Le four encastrable Westahl est doté d'un sélecteur de mode de fonctionnement (manuel ou programmable), et d'un sélecteur de mode de cuisson pour choisir parmi cinq possibilités de chauffe: sole, sole et voûte (statique), sole et voûte (ventilé), convection forcée, grilloir. Les programmations du temps préalable avant cuisson et du temps de cuisson s'effectuent avec le codeur rotatif.

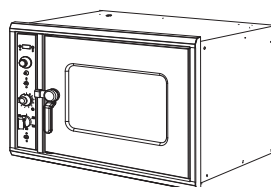
Un avertisseur sonore indique la fin du temps de cuisson.



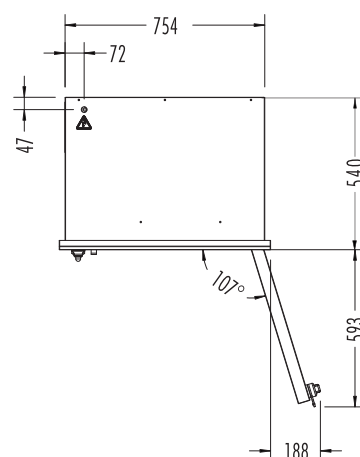
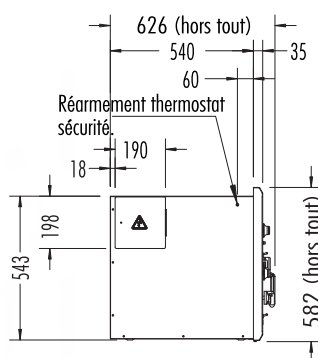
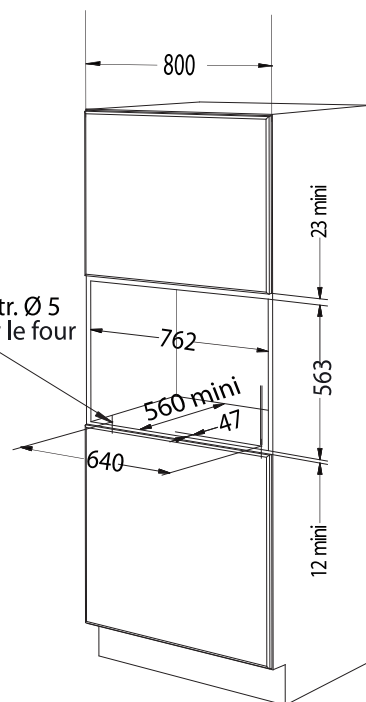
Le four WFE 804 CT peut être encastré dans un meuble de type colonne aux dimensions et à la structure adaptées ou dans le meuble colonne Westahl avec tiroirs de rangement.

1. Lorsque le four Westahl est placé dans un meuble de type colonne il est nécessaire, avant d'installer le four, de vérifier:

- la résistance et la solidité du support sur lequel le four sera placé,
- l'accessibilité à une alimentation électrique de type 230 V monophasé - 20 A,



Prévoir 2 tr. Ø 5 pour fixer le four



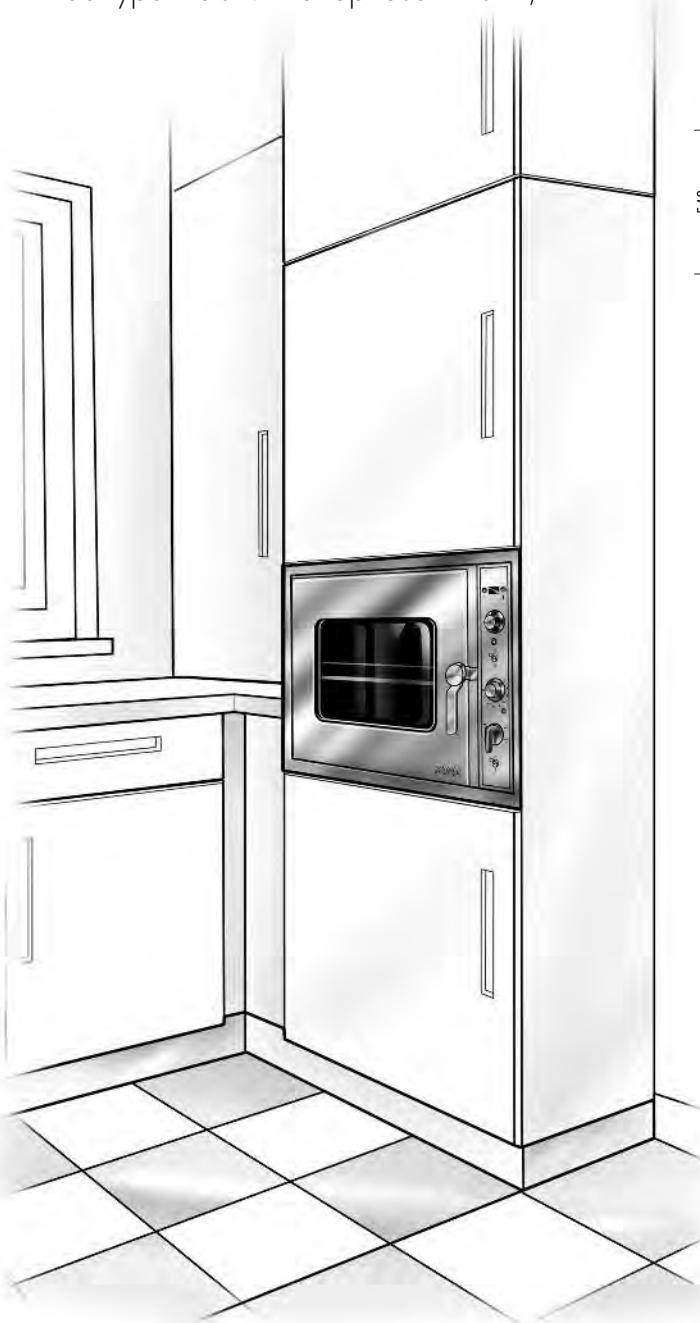
- l'absence, à proximité de l'enveloppe du four, de tous matériaux synthétiques très sensibles à la chaleur, comme le polyuréthane ou d'autres matériaux synthétiques,

- de laisser un espace libre suffisant (25 mm) à l'arrière du four et du support afin de permettre une bonne ventilation de l'appareil.

Afin de positionner correctement le four sur son support, une platine "gabarit" est fournie. Elle se positionne sur le support et permet de percer les trous nécessaires à la fixation du four (voir schéma ci-dessus).

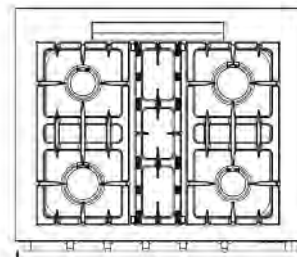
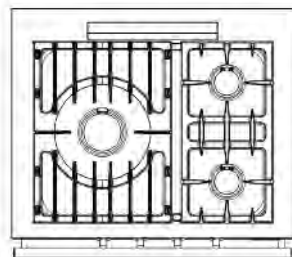
2. Lorsque le four Westahl est placé dans un meuble colonne Westahl il est nécessaire, avant d'installer le four, de vérifier:

- les dimensions et l'espace disponible,
- l'accessibilité à une alimentation électrique de type 230 V monophasé - 20 A.



Les artistes ont leur atelier, les gastronomes auront désormais leur labo. Cet espace technique et ergonomique, qui réunit tous les équipements dédiés à leur passion, sera une pièce à part dans la maison ou bien se situera à l'extérieur, à l'abri d'un auvent, sur une terrasse ou dans un pool house. Idéal pour cuisiner de grandes quantités, réaliser des conserves et des confitures, préparer des plats de saison pour l'hiver, cet espace pourra être configuré à la carte grâce à différents modules sur piètement réalisés en inox et destinés à un usage intensif: feux vifs, fours, friteuses, planchas, grils, armoires de rangement, plans de travail, bacs du chef. Un vaste choix et une qualité toute professionnelle.

A LA CARTE **LES MODULES LABO**



Dimensions hors tout: (mm)
L.800 - P.650 - H.910
Finition: inox

■ WPG 831 Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Alimentation 230 V+N+T
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.
- Livré avec une grille fil (600 x 400 mm).

■ WPG 841 Table gaz "4 feux".

- 2 brûleurs de 4 kW.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Alimentation 230 V+N+T
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.
- Livré avec une grille fil (600 x 400 mm).

FOURS

Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique:

L.620 - H.305 - P.455

Four électrique à convection forcée:

L.620 - H.305 - P.455

■ 1 four gaz (4 kW)

Réf.

WPG 831 G

Prix € T.T.C.

2 690,00

Réf.

WPG 841 G

Prix € T.T.C.

2 800,00

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant

WPG 831 E

2 990,00

WPG 841 E

3 100,00

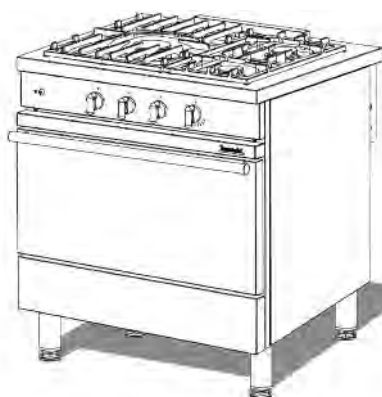
■ 1 four électrique air pulsé (2,95 kW) avec gril rayonnant

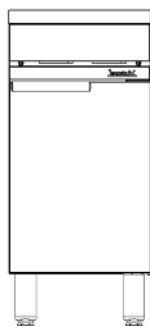
WPG 831 CT

3 250,00

WPG 841 CT

3 360,00





Dimensions
hors tout: (mm)
L.400 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMA 400 P Table inox sur armoire.

- Chassis, structure et porte inox.
 - Plan de travail et de dépose inox 400 x 650 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.600 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMA 600 P Table inox sur armoire.

- Chassis, structure et porte inox.
 - Plan de travail et de dépose inox 600 x 650 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 400.
Prix € T.T.C.: 85,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 530.
Prix € T.T.C.: 33,00.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 400.
Prix € T.T.C.: 85,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 530.
Prix € T.T.C.: 33,00.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
------	---------------	------	---------------

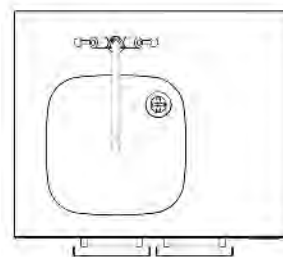
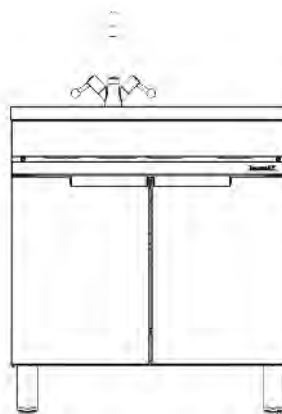
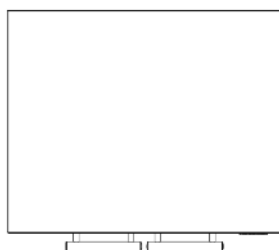
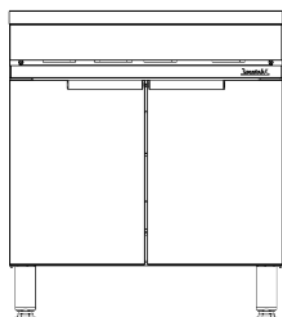
WPMA 400 P

760,00

WPMA 600 P

1 070,00





Dimensions
hors tout: (mm)
L.800 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMA 800 P Table inox sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Plan de travail et de dépose inox 800 x 650 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.800 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMA 801 BCFG Bac du chef.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Bac inox à gauche.
 - Dimensions du bac: 400 x 400 mm.
 - Profondeur: 250 mm.
 - Siphon avec diamètre 1"5.
 - Livré sans robinetterie.
 - Diamètre fixation robinetterie 1"5.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805.
Prix €T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650.
Prix €T.T.C.: 38,00.

■ Option

Robinet mélangeur
tête céramique
Réf.: OR 001.
Prix €T.T.C.: 385,00

Réf.

Prix €T.T.C.

Réf.

Prix €T.T.C.

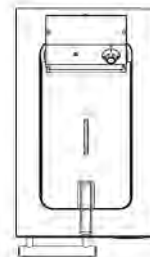
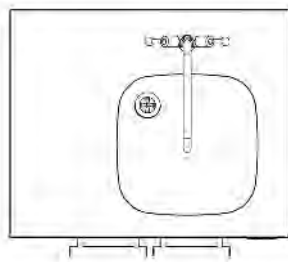
WPMA 800 P

1 190,00

WPMA 801 BCFG

1 620,00





Dimensions
hors tout: (mm)
L.800 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMA 801 BCFD Bac du chef.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Bac inox à droite.
 - Dimensions du bac: 400 x 400 mm.
 - Profondeur: 250 mm.
 - Siphon avec diamètre 1"5.
 - Livré sans robinetterie.
 - Diamètre fixation robinetterie 1"5.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Robinet mélangeur
tête céramique
Réf.: OR 001.
Prix €T.T.C.: 385,00

Dimensions
hors tout: (mm)
L.400 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPME 413 FR Friteuse électrique 6 litres - 3 kW sur armoire.

- Chassis, structure et porte inox.
 - Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
 - Vanne de vidange.
 - Thermostat 60/180° et thermostat de sécurité.
 - Bloc résistance amovible.
 - Alimentation: 230 V + N + T.
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

Réf.

Prix €T.T.C.

Réf.

Prix €T.T.C.

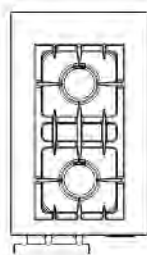
WPMA 801 BCFD

1 620,00

WPME 413 FR

1 480,00





Dimensions
hors tout: (mm)
L.400 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ **WPMG 420 R**
Module de cuisson
2 feux 3 kW sur armoire.

- Chassis, structure et porte inox.
 - 2 Feux vifs 3 kW.
 - Allumage électrique et sécurité par thermo couple sur tous les brûleurs.
 - Alimentation: 230 V + N + T.
 - Raccord gaz fileté G1/2".
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.400 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ **WPMG 410 UR**
Module de cuisson
1 feu 5 kW sur armoire.

- Chassis, structure et porte inox.
 - 1 Feu vif 5 kW.
 - Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
 - Alimentation: 230 V + N + T.
 - Raccord gaz fileté G1/2".
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ **Option**

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 400. Prix €T.T.C.: 85,00.
Grille fil étagère. Réf.: GFI 530.
Prix €T.T.C.: 33,00.

■ **Option**

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 400. Prix €T.T.C.: 85,00.
Grille fil étagère. Réf.: GFI 530.
Prix €T.T.C.: 33,00.

Réf.

Prix €T.T.C.

Réf.

Prix €T.T.C.

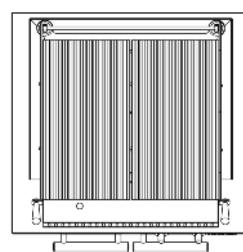
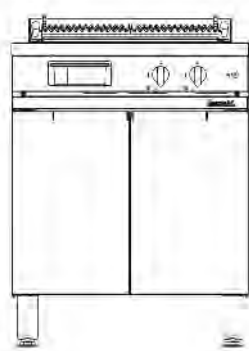
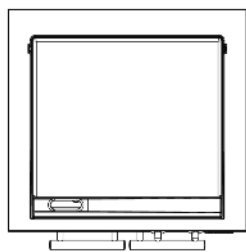
WPMG 420 R

980,00

WPMG 410 UR

950,00





Dimensions
hors tout: (mm)
L.700 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMG 720 PL Module plancha gaz sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Surface de cuisson.
Dim (mm): 500 x 460.
- Puissance: 6 kW.
- Plancha gaz en fonte émaillée, deux zones de chauffe.
- Alimentation:
230 V + N + T.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Pieds inox avec vérins réglables.
Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.:
145,00.
Grille fil étagère. Réf.: GFI 530.
Prix €T.T.C.: 33,00.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.700 - P.650 -
H.910.
Finition: inox.

■ WPMG 720 CKG Module grill gaz à pierres de lave sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
- Surface de cuisson:
Dim (mm): 520 x 470.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Alimentation:
230 V + N + T.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Pieds inox avec vérins réglables.
Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.:
145,00.
Grille fil étagère. Réf.: GFI 530.
Prix €T.T.C.: 33,00.

Réf.

Prix €T.T.C.

Réf.

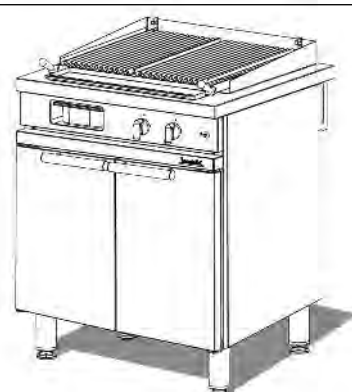
Prix €T.T.C.

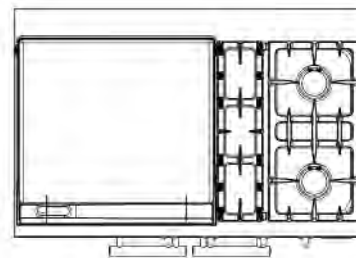
WPMG 720 PL

1 690,00

WPMG 720 CKG

2 680,00





Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition: inox

■ WPMG 1040 PL Plancha gaz et deux feux sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Table de cuisson en acier inoxydable.
 - 2 feux vifs de 3 kW.
 - Plancha gaz en fonte émaillée, deux zones de chauffe.
 - Surface de cuisson: 500 x 460 (mm).
 - Puissance: 6 kW.
 - Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
 - Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
 - Alimentation 230 V + N + T .
 - Raccord gaz fileté G1/2".
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650. Prix €T.T.C.: 38,00.

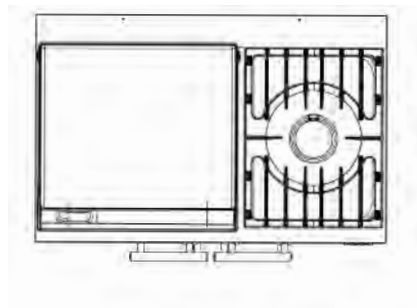
Réf.

Prix €T.T.C.

WPMG 1040 PL

2 490,00





Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition: inox

■ WPMG 1030 PL Plancha gaz et un feu sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Table de cuisson en acier inoxydable.
 - 1 feu vif de 5 kW.
 - Plancha gaz en fonte émaillée, deux zones de chauffe.
 - Surface de cuisson: 500 x 460 (mm).
 - Puissance: 6 kW.
 - Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
 - Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
 - Alimentation 230 V + N + T.
- Raccord gaz fileté G1/2".
Pieds inox avec vérins réglables.
Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €.T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650. Prix €.T.T.C.: 38,00.

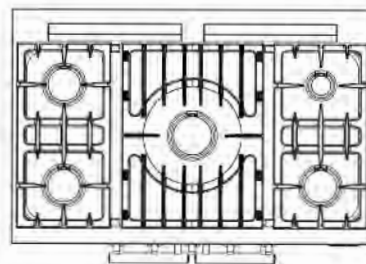
Réf.

Prix €.T.T.C.

WPMG 1030 PL

2 450,00





Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.910
Finition: inox

■ WPMG 1050 Table de cuisson 5 feux gaz sur armoire.

- Chassis, structure et portes inox.
 - Table de cuisson en acier inoxydable.
 - 2 feux vifs de 3 kW.
 - 1 feu vif de 5 kW.
 - 1 feu vif de 4 kW.
 - 1 feu vif de 1,5 kW.
 - Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
 - Alimentation 230 V + N + T.
 - Raccord gaz fileté G1/2".
 - Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur: 150/175 mm.

■ Option

Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650. Prix €T.T.C.: 38,00.

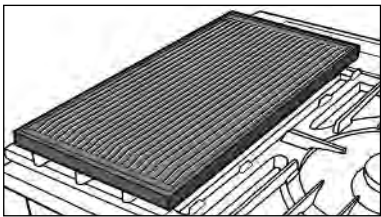
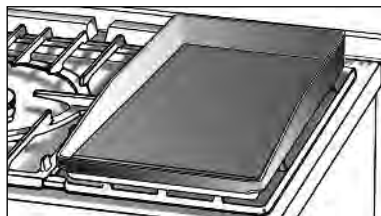
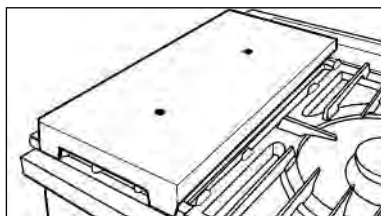
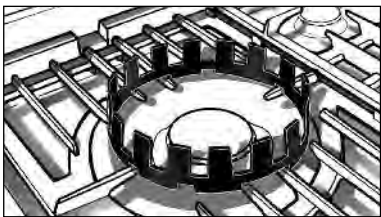
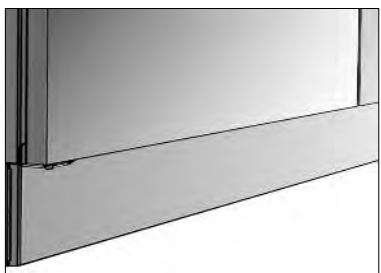
Réf.

Prix €T.T.C.

WPMG 1050

2 400,00



	Réf.	PRIX € .T.T.C.
	PLAQUE GRILLADE NERVURÉE: • Plaque en fonte émaillée nervurée. • Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz . • Idéale pour les grillades. • Dim: 510 x 260 mm.	WGR 170,00
	PLAQUE GRILLADE LISSE: • Plaque en fonte émaillée lisse. • Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz. • Permet de cuire par contact direct. • Dim: 510 x 260 mm.	WGS 230,00
	PLAQUE DE MIJOTAGE: • Plaque en fonte émaillée. • Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz. • Idéal pour mijoter, pour tenir au chaud. • Dim: 510 x 260 mm.	WPM 180,00
	SUPPORT EN FONTE POUR WOK: • Support en fonte émaillée. - Se pose sur tous les brûleurs (1,5 kW à 5 kW) et sur les dessus "Tradition", lorsque le disque central a été enlevé (accès direct à la flamme). • Pour poêles et casseroles à fond arrondi.	WWK 80,00
	RACCORD SOUPLE: • Tuyau flexible vissé pour le raccordement des appareils sur gaz naturel, butane et propane avec pas de vis normalisé G1/2" Gaz. - A utiliser impérativement après détendeur basse pression. Conforme à la norme NF D36 -125. Longueurs 1500 et 2000 mm. - Gaz naturel: WRS 150 GN/200 GN. - Butane/propane: WRS 150 LPG/200 LPG.	WRS 150 LPG 150,00 WRS 200 LPG 170,00 WRS 150 GN 150,00 WRS 200 GN 170,00
	PLINTHE INOX: • Plinthe en acier inoxydable pour modules 400/600/700/800 et 1000. • Système de fixation avec ressorts.	PLN 400 132,00 PLN 600 144,00 PLN 700 156,00 PLN 800 192,00 PLN 1000 216,00

Conçus pour permettre un usage intensif, les appareils de cuisson Westahl offrent des performances similaires à celles des équipements professionnels. Les tables de cuisson, les fourneaux, les modules mobiles et les fours Westahl sont construits sur une structure métallique en acier inoxydable ou émaillé.

Les tables de cuisson sont réalisées en acier inoxydable et d'un seul tenant.

La disposition des foyers permet l'utilisation d'ustensiles d'un diamètre de 100 jusqu'à 400 mm .

Sur les tables gaz, les brûleurs à flamme pilote (de 1,5 à 5 kW), sont équipés de sécurités par thermocouple et d'un allumage électrique. Les grilles en fonte émaillée, les chapeaux de brûleurs en laiton et les corps de brûleur en fonte d'aluminium amovibles permettent un entretien aisé de la table de cuisson

La "plaque coup de feu" proposée sur certains modèles est en fonte de chauffage émaillée. Dotée d'un tampon amovible, elle autorise aussi le contact direct de la flamme avec le récipient.

Pour les adeptes de la solution électrique, les tables de cuisson en vitrocéramique, avec foyers radiants ou induction de différentes puissances apportent une solution performante.

Des fonctions supplémentaires (friteuse, cuiseur vapeur, grils, plancha...) sont proposées sur les tables de plus de 1000 mm afin de compléter le plan de cuisson.

Les fourneaux Westahl sont équipés selon les modèles de un ou deux fours proposés en version gaz, électrique statique, électrique à air pulsé ou multifonction (statique et air pulsé). Les enceintes des fours en acier émaillé sont équipées d'échelles support de platerie amovibles à trois ou quatre niveaux de gradins et sont dotés d'un système d'éclairage avec mise en fonction à l'ouverture de porte (à l'exception du four vertical sur les modèles 962, 1102 et 1502).

NOTE :

Tous les fourneaux Westahl sont commutables 230 V 1N~50Hz / 400 3N~50Hz sauf indication contraire. Si la puissance est supérieure à 9,2 kW, l'alimentation est en 400 V 3N~50Hz ou, en option double alimentation 230 V 1N~50Hz, référence WOA 230V: 99 €.T.T.C. Les matériels sont conformes aux exigences essentielles des directives appliquées aux matériels de cuisson à usage professionnel. Les appareils de cuisson Westahl, conformes aux normes gaz **CE** (EN 203.1, EN 203.2) et électriques (EN 60335-1) bénéficient du droit d'utilisation du marquage **CE**.

Les puissances gaz sont données pour le gaz naturel (G 20 - 20m bar).

IMPORTANT:

Les normes européennes imposent une température maximale à ne pas dépasser sur les parois murales et latérales situées à proximité de l'appareil.

Si l'appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies. Se reporter à la notice de l'appareil.

Les informations et caractéristiques contenues dans ce document ne sont données qu'à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme contractuelles. Les prix T.T.C. mentionnés sont donnés hors Eco-Participation (6,00 €.T.T.C. pour les fourneaux, 2,00 €.T.T.C. pour les hottes). ASC se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension ou matière à ses appareils et marchandises dans les gravures et les descriptions figurant sur ses imprimés de publicité.

A.S.C - Conditions générales de vente - WESTAHL. (Extraits)

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions générales de vente sont établies conformément au principe de transparence qui préside aux relations entre «A.S.C - Alirail Service Commercialisation» et ses Acheteurs. Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l'article L.441-6 du Code du commerce, le «socle de la négociation commerciale» entre les parties et le cadre de leur relation commerciale.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé «Fournisseur» tandis que l'auteur de la commande est nommé ci-après «Acheteur».

Les présentes Conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société «ASC» avec les Acheteurs, qu'ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Westahl.

Conformément à l'article L.442-6 du Code de commerce, l'Acheteur s'interdit d'exiger du Fournisseur des avantages qui ne correspondraient à aucun service commercial rendu ou manifestement disproportionnés au regard de la valeur du service rendu, telle une demande d'alignement de ses conditions commerciales obtenues par d'autres clients.

Article 2 – Formation du contrat**2.1**

Il appartient toujours à l'Acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre informatif et n'engagent pas le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de disposition, de forme, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

2.2

La commande de l'Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l'Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au Fournisseur.

La vente n'est formée que par l'acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui rappelle les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 €.H.T ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

Article 3 – Facturation et paiement du Prix**3.1**

La facturation est faite sur la base des prix figurant au Tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande.

3.2 – Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Aux fins d'application du présent article, le Fournisseur précise que : les traites sont émises le jour d'expédition avec une date d'échéance 30 jours après le départ usine : l'acceptation, suivie du renvoi dans les 48 heures de sa présentation d'une traite émise par le Fournisseur, vaut paiement au comptant au sens du présent article.

3.3

Un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé au moment de la passation de la commande pour les fourneaux de longueur supérieure à 1 mètre. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-dessus.

3.4

Pour une première vente, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l'acceptation de la commande par le Fournisseur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

3.5

Une pénalité, calculée au taux mensuel de 5% du montant HT du prix d'acquisition figurant sur la facture, sera automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur. La pénalité est applicable dès le premier jour de retard.

Il y a retard de paiement en cas de méconnaissance de l'obligation de payer au comptant au sens de l'article 3.2 ci-dessus, ainsi qu'au cas où la traite ne serait pas payée à échéance.

3.6

En cas de retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus, le Fournisseur se réserve le droit de suspendre l'exécution de toutes les autres commandes passées par l'Acheteur.

3.7

Tout retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours.

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer le règlement immédiat de toutes les échéances restant à recouvrer et se réserve de suspendre toute livraison jusqu'au complet règlement de toutes les factures en cours ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de l'exercice de toute voie de droit.

Il est expressément stipulé que dans ce cas, les sommes restant dues seront majorées à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire fixée à 5% du montant des créances exigibles, sans préjudice de tous intérêts, frais et honoraires que pourraient entraîner une procédure contentieuse.

En tout état de cause, en cas de détérioration du crédit de l'Acheteur ou dans le cas où sa situation financière présenterait un risque pour le recouvrement de nos créances, ou si la commande provient d'un Acheteur qui ne serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, le Fournisseur

se réserve le droit d'exiger toutes garanties de paiement qu'il jugera nécessaires. A défaut de pouvoir obtenir de telles garanties, pour quelque cause que ce soit, le Fournisseur se réserve le droit de ne pas honorer les commandes et/ou de résilier les commandes en cours.

Article 4 – Remises sur le prix des produits de la marque Westahl

Les Acheteurs de produits Westahl bénéficient selon les contreparties et/ou prestations spécifiques qu'ils offrent au Fournisseur, de réductions de prix sur les produits de la marque Westahl.

Article 5 – Livraison – Installation**5.1**

Le Fournisseur s'engage à faire de son mieux pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsque un délai est stipulé, il n'est jamais qu'approximatif s'agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d'approvisionnement du Fournisseur.

Si un événement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus de trois mois le délai de livraison, l'acheteur en serait informé immédiatement. Dans le cas où le retard par rapport au délai stipulé dépasserait trois mois, les sommes versées à titre d'acompte seraient productives d'intérêt au taux des avances de la Banque de France.

Le Fournisseur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

Dans le cas où les conditions de paiement stipulées à l'article 3 ne sont pas respectées par l'Acheteur.

- Dans le cas où l'Acheteur n'aurait pas fourni en temps voulu, les renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

- En cas de force majeure ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l'adresse spécifiée sur le bon de commande accepté par le Fournisseur.

5.2

L'Acheteur s'engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l'Acheteur.

5.3

L'Acheteur s'engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du Fournisseur contenues dans les fiches techniques matériels.

A défaut, le Fournisseur s'autorise à refuser les commandes ultérieures de l'Acheteur. L'installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d'eau, et selon les cas, dans la pose d'un système de ventilation.

5.4

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d'installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

Article 6 - Emballages - Transport

Nos matériels voyagent franco de port et d'emballage à l'intérieur des frontières France métropolitaine pour un montant de facturation supérieur à 580 €.H.T. En dessous de cette somme, un forfait de 30 €.H.T. pour frais de préparation, emballage et transport sera demandé. Une expédition contre remboursement sera demandée pour un montant inférieur à 185 €.H.T.

Dans le cas où la marchandise est fournie franco de port, le Fournisseur a le libre choix du mode de transport.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire. Si l'Acheteur demande un mode de transport spécial express, avion, etc... la différence lui sera facturée.

L'acheteur doit s'assurer de la conformité de la livraison et de l'état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d'en prendre livraison et d'en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d'avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l'arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

Article 7 - Transfert de propriété – Transfert de risques

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l'Acheteur ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits au transporteur ou à l'Acheteur.

Article 8 - Responsabilité du Fournisseur – Garantie

8.1

La garantie des vices cachés ne vaut qu'en ce qui concerne les défauts apparus dans un délai maximum de deux (2) ans à compter de la livraison et de la réception desdits produits par l'Acheteur.

Pendant ce délai, le Fournisseur s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange en remplacement des pièces défectueuses de ses produits pendant deux (2) ans à compter de la date de la réception par l'Acheteur. L'Acheteur s'engage à prendre en charge les frais de main d'œuvre et de déplacement dans le cadre de cette garantie.

8.2

La garantie des vices cachés ne vaut qu'à condition que le défaut prétendu soit signalé par l'Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de

l'apparition du défaut. Il appartient à l'Acheteur de prouver l'existence du défaut au jour de la livraison.

8.3

Aucun matériel ne doit être retourné au Fournisseur par l'Acheteur, pour reprise ou échange sans l'accord du Fournisseur.

8.4

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour les éventuelles conséquences dommageables que ces vices cachés auraient pu entraîner. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages d'ordre commercial qui seraient la conséquence d'un défaut de ses produits.

8.5

Aucune garantie n'est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

La garantie est également exclue pour tout dommage résultant de la force majeure, de l'usure normale, des utilisations non appropriées, ainsi que pour tous les dommages dus aux accidents, négligences, réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers en contravention avec les prescriptions techniques applicables ou résultant de conditions de stockage incompatibles avec la nature des produits.

Article 9 - Propriété intellectuelle – Image de marque

9.1

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l'Acheteur s'interdit de reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L'Acheteur s'interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

9.2

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (Internet, téléphone, Minitel, support de presse quelconque, etc...) sauf accord écrit du Fournisseur.

La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par Internet, est interdite.

9.3 Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du Fournisseur et de plein droit, des commandes exécutées ou en cours, et le refus de prendre toute autre commande. La résolution sera immédiate à réception par l'Acheteur de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception adressée par le Fournisseur.

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat.

10.1.1

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d'un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés pour quelque cause que ce soit, ou d'une modification de la réglementation affectant la possibilité d'importer.

10.1.2

Si l'Acheteur venait à manquer à l'une quelconque de ses obligations découlant des présentes Conditions générales de vente et n'y portait pas remède dans les huit (8) jours après la première présentation d'une lettre de mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, le contrat sera résolu de plein droit.

10.1.3

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception:

- dans le cas d'une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l'acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement.

- en cas de force majeure, ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

10.2 – Conséquences de la résolution

En cas de résolution, les marchandises déjà livrées seront retournées au Fournisseur aux frais de l'Acheteur dans leur emballage d'origine avec tous leurs accessoires et pièces d'origine. En cas de non conformité de la marchandise retournée à la marchandise livrée, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l'Acheteur. Cette indemnité sera égale à 50% du prix unitaire net de la marchandise qui aurait dû être restitué au Fournisseur.

Article 11 – Litiges

De convention expresse entre les parties, tous litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au Tribunal de commerce de Beaune.

Article 12 – Droit applicable

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

Article 13 – Acceptation de l'Acheteur

Les présentes conditions générales de vente sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d'achat.



Quand la cuisine prend ses quartiers d'été.

Désormais la cuisine d'été passe de la maison au jardin avec une élégance et une convivialité nouvelles.

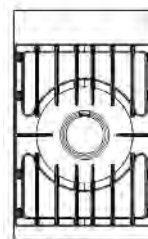
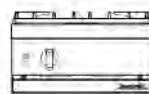
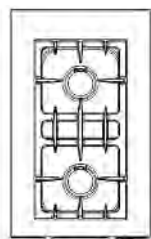
Les modules mobiles Open'Cook sortent aux premiers rayons de soleil, tout comme les chaises longues et les parasols. Ils s'installent comme une cuisine sur mesure en combinant les différents éléments de cuisson, foyers gaz, planchas, grils, four de cuisson. Tout s'assemble aisément: les tablettes intermédiaires deviennent des espaces de travail et de dépose sur lesquels ustensiles et accessoires (planche à découper, bacs inox) trouvent naturellement leur place.

Tout s'installe facilement: chaque élément de cuisson est autonome et alimenté individuellement (gaz bouteille, batterie autonome ou alimentation électrique en 230 V monophasé).

Tout est esthétique, ergonomique, fonctionnel.

Le jardin reste zen et vous aussi.

LIGNE OPEN'COOK



Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ **WSG 420 R**
Table de cuisson gaz 2 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.

■ **Option**

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ **Accessoires**

(descriptifs page 80)
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS
Plaque grillade nervurée,
Réf.: WGR.

Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ **WSG 410 UR**
Table de cuisson gaz 1 feu.

- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.

■ **Option**

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Réf.

Prix €.T.T.C.

Réf.

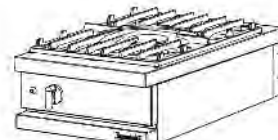
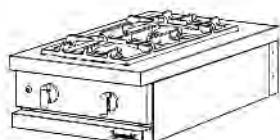
Prix €.T.T.C.

WSG 420 R

890,00

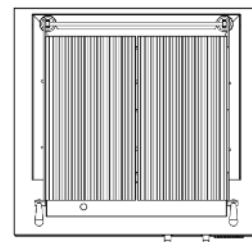
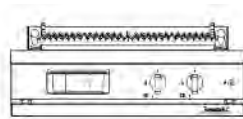
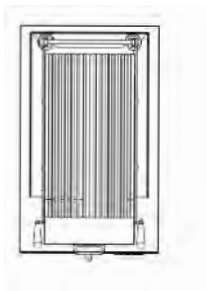
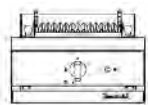
WSG 410 UR

850,00



MODULES À POSER

GRILS A PIERRES DE LAVE



Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ WSG 410 CKG Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 270 x 470 mm.
- Puissance: 4 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ Accessoires

(descriptifs page 80 et 105)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

Dimensions hors tout: (mm)
L.700 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ WSG 720 CKG Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ Accessoires

(descriptifs pages 80 et 105)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse Réf.: WGS.

Réf.

Prix € .T.T.C.

WSG 410 CKG

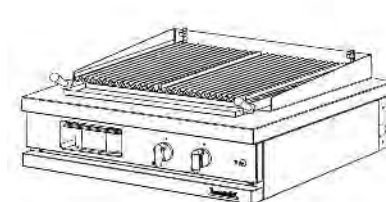
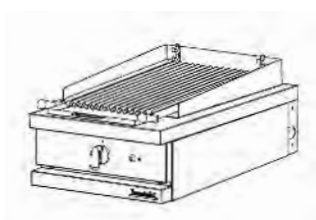
1 490,00

Réf.

Prix € .T.T.C.

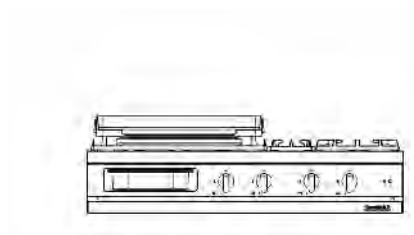
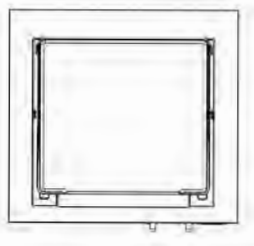
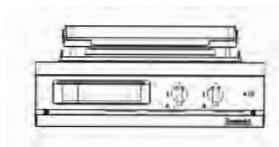
WSG 720 CKG

1 790,00



MODULES À POSER

PLANCHA-FOYERS GAZ



Dimensions (mm)
L.700 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ WSG 720 PL Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
 - Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
 - Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
 - Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).

Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Réf.

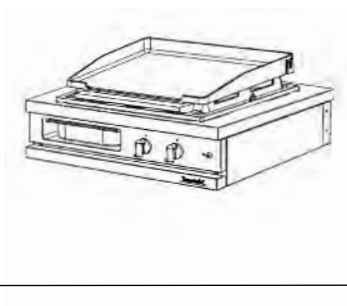
Prix € .T.T.C.

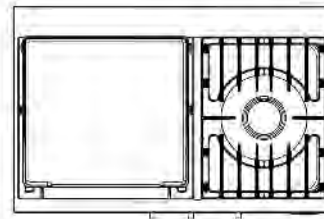
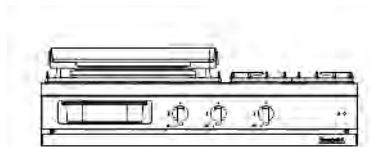
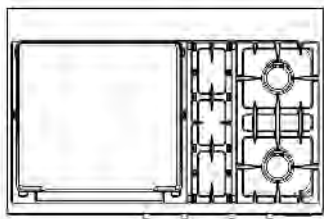
Réf.

WSG 720 PL

1 490,00

WSG 1040 PL





■ WSG 1040 PL Plancha gaz et 2 feux.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 91.
Finition: inox.

■ WSG 1030 PL Plancha gaz et 1 feu.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- 1 feu vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Prix €..T.T.C.

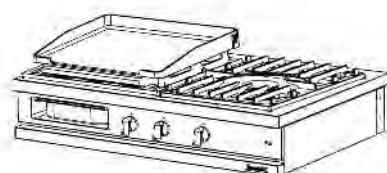
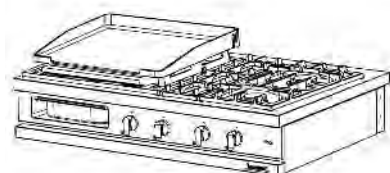
Réf.

Prix €..T.T.C.

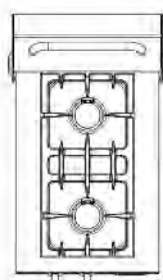
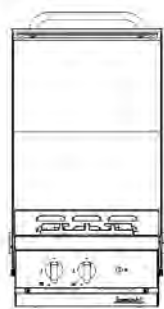
1 890,00

WSG 1030 PL

1 850,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE FOYERS GAZ



Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.439 - P.712 - H.330
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.

■ WSG 420 R-C Table de cuisson gaz 2 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A en option (nous consulter).
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ Accessoires

(descriptifs pages 80 et 105)
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS
Plaque grillade nervurée. Réf.: WGR.

Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.439 - P.712 - H.330
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.

■ WSG 410 UR-C Table de cuisson gaz 1 feu.

- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Réf.

Prix €.T.T.C.

Réf.

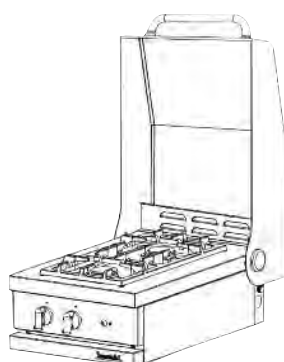
Prix €.T.T.C.

WSG 420 R-C

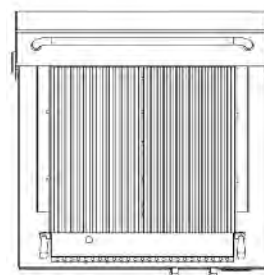
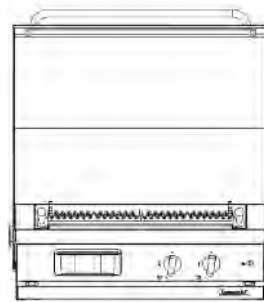
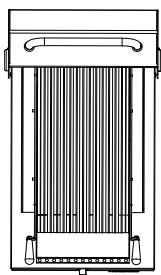
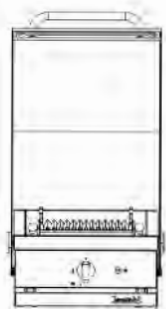
1 420,00

WSG 410 UR-C

1 280,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE GRILS A PIERRES DE LAVE



Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.439 - P.712 - H.330
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.

■ WSG 410 CKG-C Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 270 x 470 mm.
- Puissance: 4 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ Accessoires

(descriptifs pages 80 et 105)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse Réf.: WGS.

Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.739 - P.712 - H.330
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.700 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.

■ WSG 720 CKG-C Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

■ Accessoires

(descriptifs pages 80 et 105)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse Réf.: WGS.

Réf.

Prix €.T.T.C.

WSG 410 CKG-C

1 980,00

Réf.

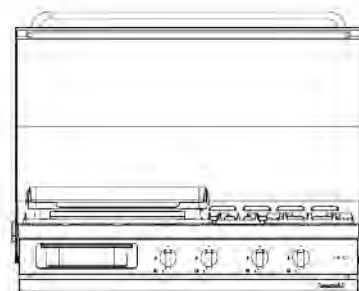
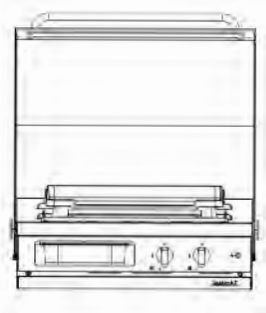
Prix €.T.T.C.

WSG 720 CKG-C

2 290,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE PLANCHA-FOYERS GAZ



Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.739 - P.712 - H.330.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.700 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p.92.
Finition: inox.

■ WSG 720 PL-C Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- Raccord gaz fileté G1/2".

Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.1039 - P.712 - H.330.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.1000 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Réf.

Prix €..T.T.C.

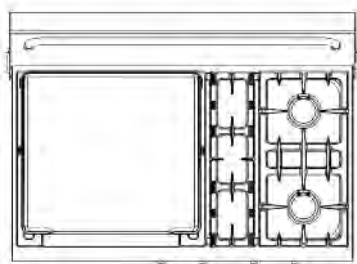
Réf.

WSG 720 PL-C

1 980,00

WSG 1040 PL-C



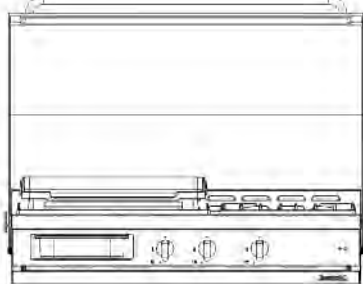


■ WSG 1040 PL-C Plancha gaz et 2 feux.

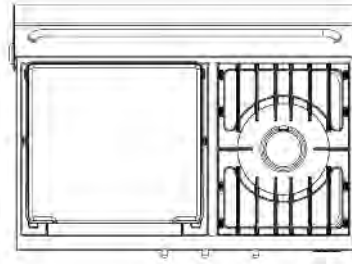
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.



Encombrement
(mm, avec couvercle):
L.1039 - P.712 - H.330.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.1000 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 92.
Finition: inox.



■ WSG 1030 PL-C Plancha gaz et 1 feu.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- 1 feu vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Option

Alimentation 230 V + N + T
16 A. Réf.:SAE.

Prix €.T.T.C.

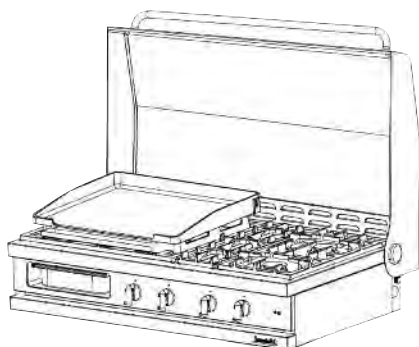
Réf.

Prix €.T.T.C.

2 490,00

WSG 1030 PL-C

2 450,00



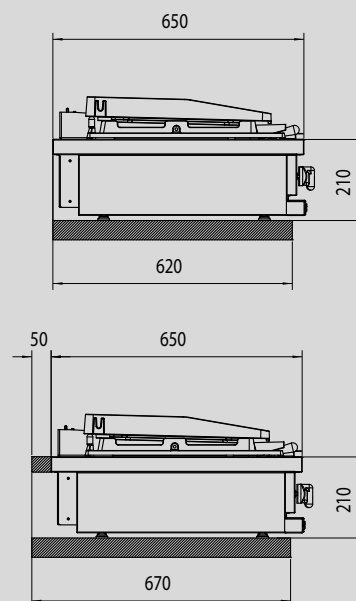
MODULES À POSER OPEN'COOK

COTES-RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION

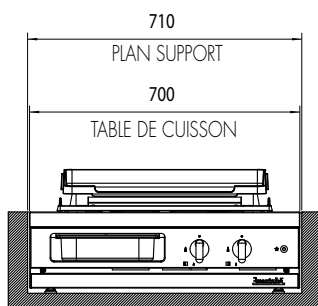
Lorsque les modules à poser sont adossés à une paroi, celle-ci doit être constituée d'un matériau non combustible (béton, métal, céramique, brique...)

Si ce n'est pas le cas, il est recommandé de laisser un espace de 50 mm à l'arrière du module. Cette disposition facilite le passage de l'alimentation gaz ou éventuellement de fluides à l'arrière du module (voir figure A).

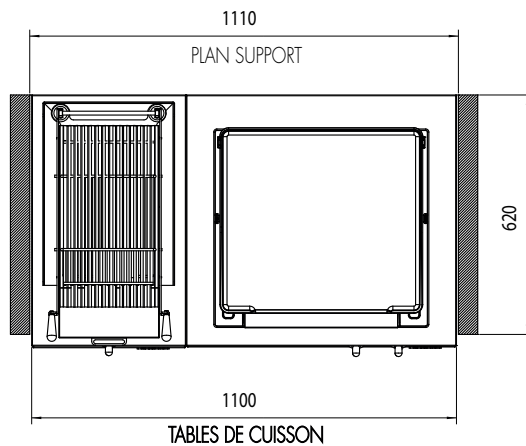
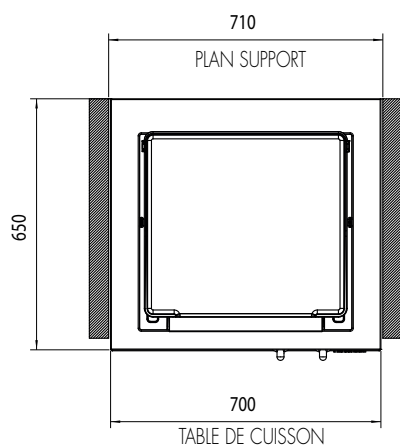
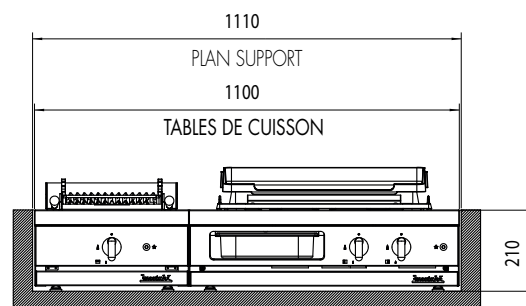
Figure A



Exemple: 700 mm.



Exemple: 400 + 700 mm



MODULES À POSER OPEN'COOK (AVEC COUVERCLE) COTES-RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION

La profondeur de l'ensemble couvercle relevé est de 750 mm (hors manettes). La profondeur recommandée du plan support en soubassement est de 720 mm, laissant ainsi le bandeau de commande en avancée de 30 mm (voir figure B).

IMPORTANT!

Dans le cas d'une configuration avec des plans de travail ajustés sur les côtés et à l'arrière du module, la profondeur d'encastrement maximum hors couvercle est de 110 mm (voir figure C). Le débattement du couvercle à l'arrière du module est de 115 mm.

Figure B

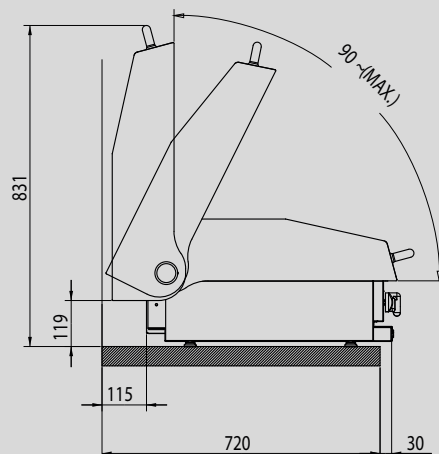
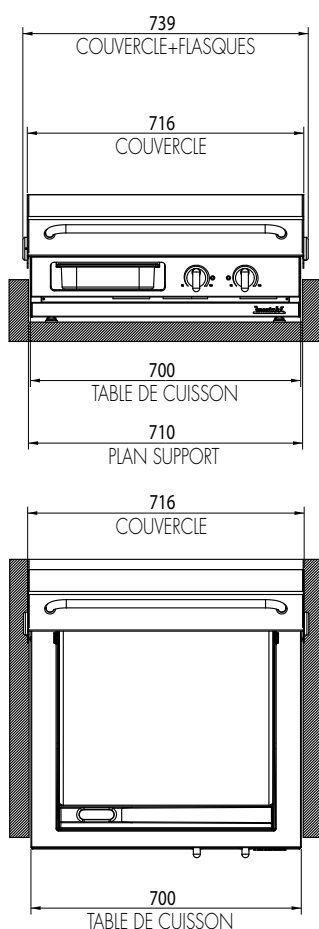
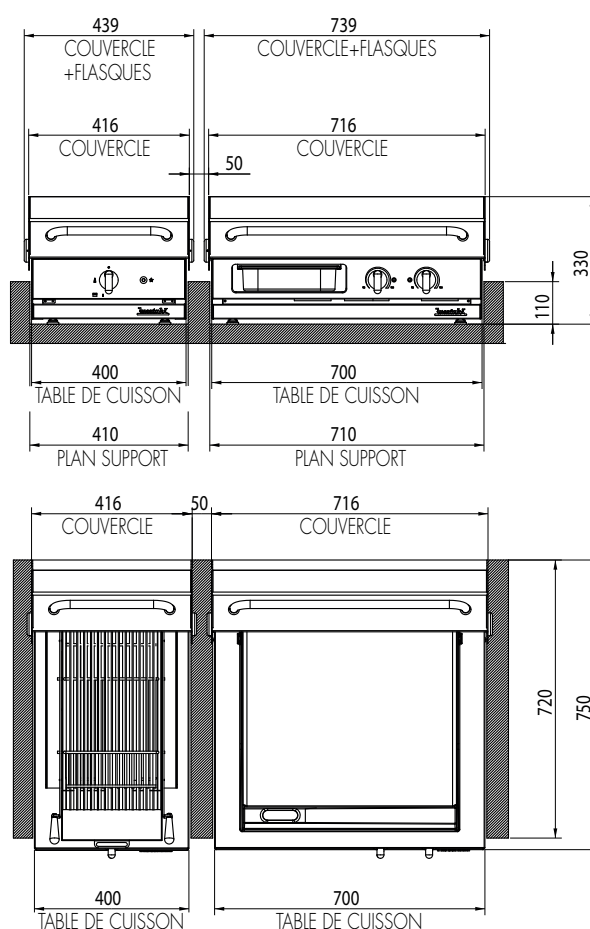


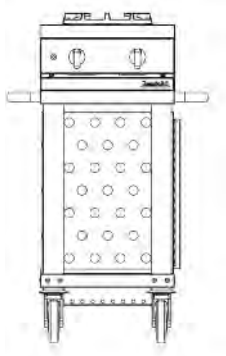
Figure C

Exemple: 700 mm

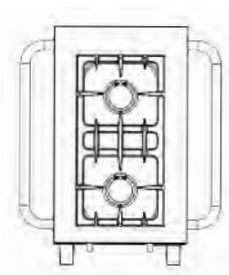


Exemple: 400 + 700 mm





Dimensions
hors tout: (mm)
L.600 - P.650 -
H.950
Finition: inox

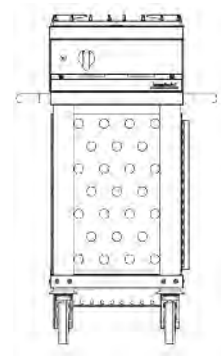


■ WTG 420 R Table de cuisson gaz 2 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
 - diamètre maximum 310 mm,
 - hauteur maximum 615 mm.

■ Option

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 400,00 €.



Dimensions
hors tout: (mm)
L.600 - P.650 -
H.950
Finition: inox

Réf.

Prix € T.T.C.

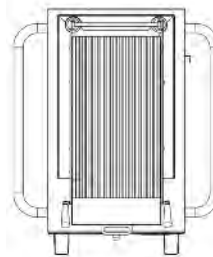
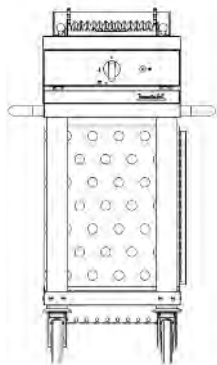
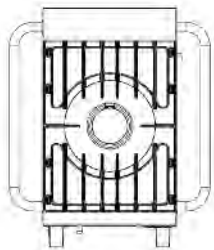
Réf.

WTG 420 R

1 790,00

WTG 410 UR





■ WTG 410 UR Table de cuisson gaz 1 feu.

- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piétement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.600 - P.650 -
H.950.
Finition: inox.

■ WTG 410 CKG Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 270 x 470 mm.
- Puissance: 4 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piétement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm dont deux avec frein de blocage avec chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées.
- Diamètre maximum 310 mm.
- Hauteur maximum 615 mm.

■ **Accessoires** (descriptifs pages 105 -106)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

■ Option

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 400,00 €.

■ Option

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 400,00 €.

Prix €.T.T.C.

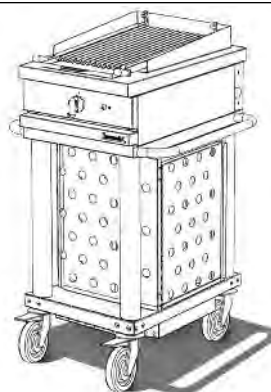
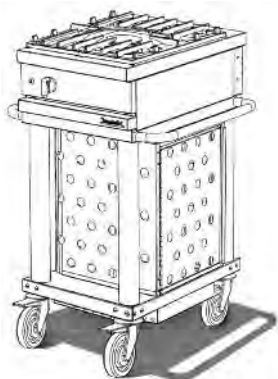
Réf.

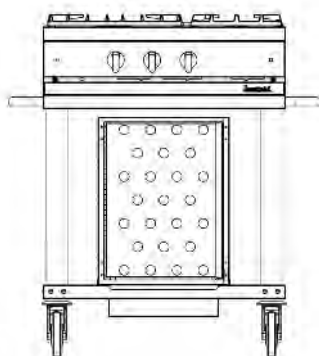
Prix €.T.T.C.

1 700,00

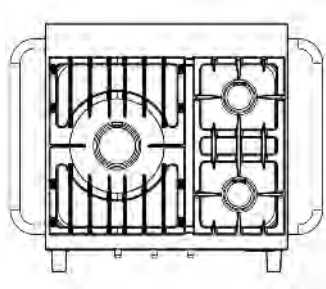
WTG 410 CK

2 460,00



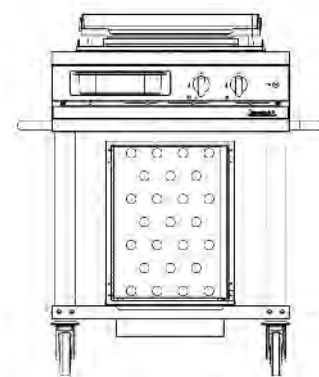


Dimensions
hors tout: (mm)
L.900 - P.650 -
H.950
Finition: inox



■ **WTG 730**
Table de cuisson gaz
3 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.



Dimensions
hors tout: (mm)
L.900 - P.650 -
H.950
Finition: inox

Réf.

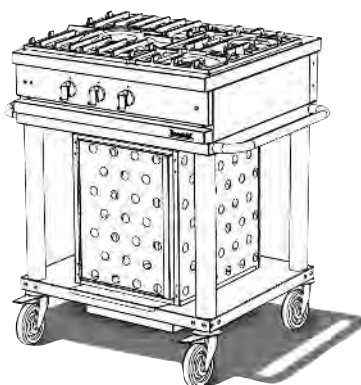
Prix €.T.T.C.

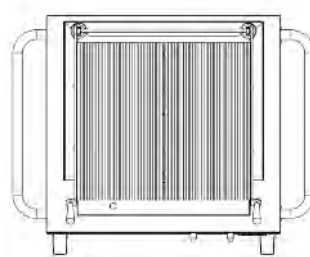
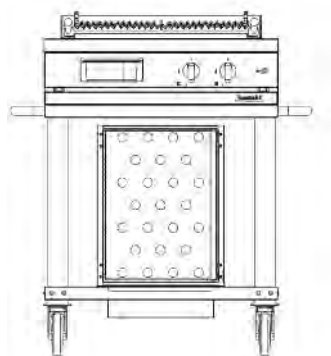
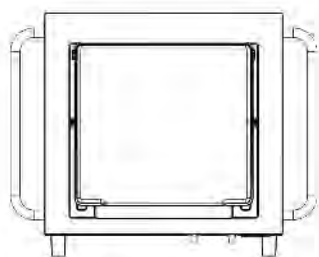
Réf.

WTG 730

2 350,00

WTG 720 PL





■ WTG 720 PL Plancha gaz.

Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.

- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.900 - P.650 -
H.950.
Finition: inox.

■ WTG 720 CKG Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø125 mm dont deux avec frein de blocage avec chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées.
- Diamètre maximum 310 mm.
- Hauteur maximum 615 mm.

■ **Accessoires** (descriptifs pages 105 -106)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

Prix €..T.T.C.

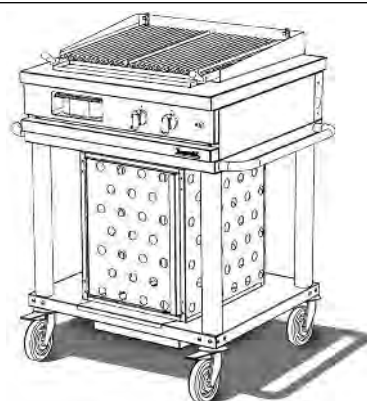
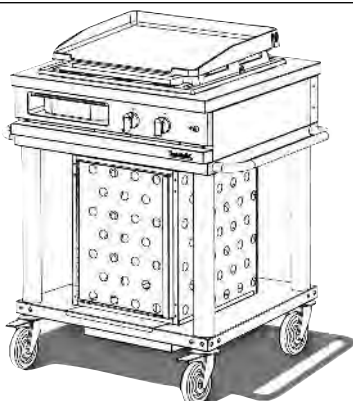
Réf.

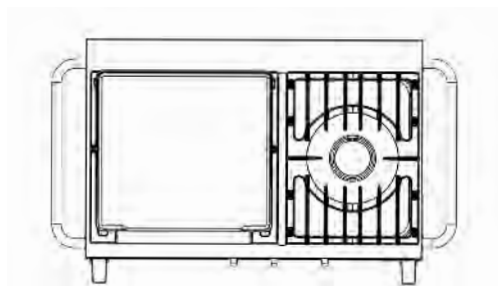
Prix €..T.T.C.

2 490,00

WTG 720 CKG

3 080,00





Dimensions hors tout: (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition: inox

■ WTG 1030 PL Plancha gaz et 1 feu.

- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- 1 feu vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2).

■ Option

Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

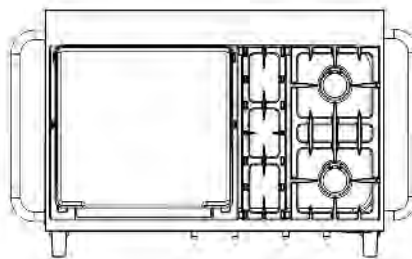
Réf.

Prix €.T.T.C.

WTG 1030 PL

2 850,00





Dimensions hors tout: (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition: inox

■ WTG 1040 PL Plancha gaz et 2 feux.

- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2).

■ Option

Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

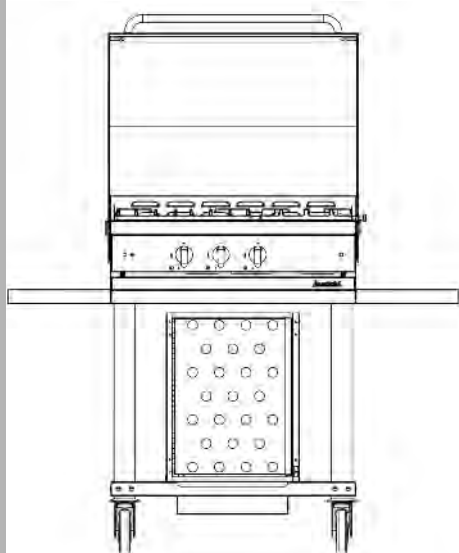
Réf.

Prix € .T.T.C.

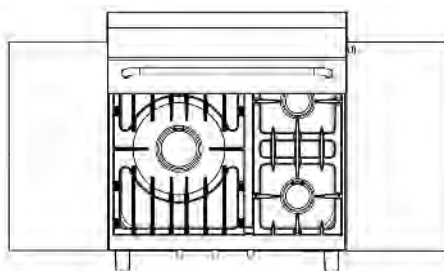
WTG 1040 PL

2 890,00



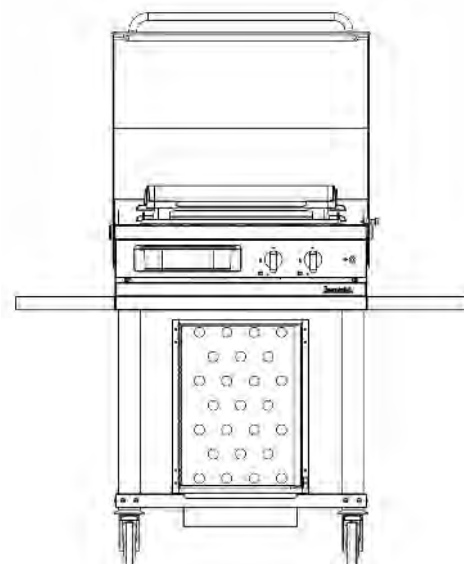


Dimensions hors tout: (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition: inox



■ **WTG 730-C**
Table de cuisson gaz 3 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.



Dimensions hors tout: (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition: inox

Réf.

Prix €..T.T.C.

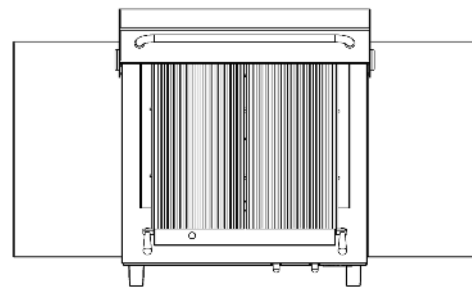
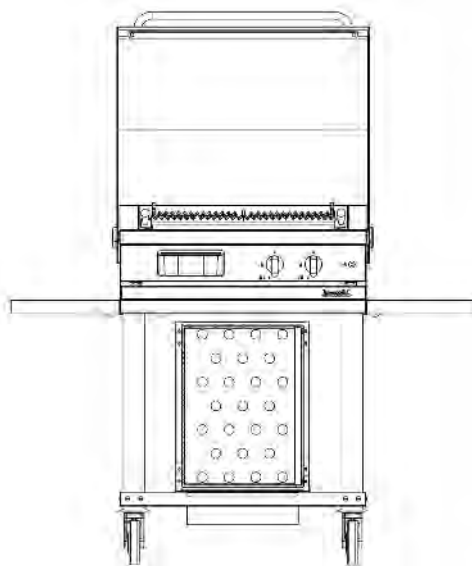
Réf.

WTG 730-C

2 850,00

WTG 720 PL-C





■ WTG 720 PL-C Plancha gaz.

- Plancha fonte gaz 6 kW.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.

Dimensions
hors tout: (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition: inox.

■ WTG 720 CKG-C Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur 3 niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable auto-stabilisé en acier inoxydable.
- 4 roulettes Ø 125 mm dont deux avec frein de blocage avec chape inox.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.
- Cache bouteille avec parois ajourées.
- Diamètre maximum 310 mm.
- Hauteur maximum 615 mm.

■ **Accessoires** (descriptifs pages 105 -106)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

Prix € .T.T.C.

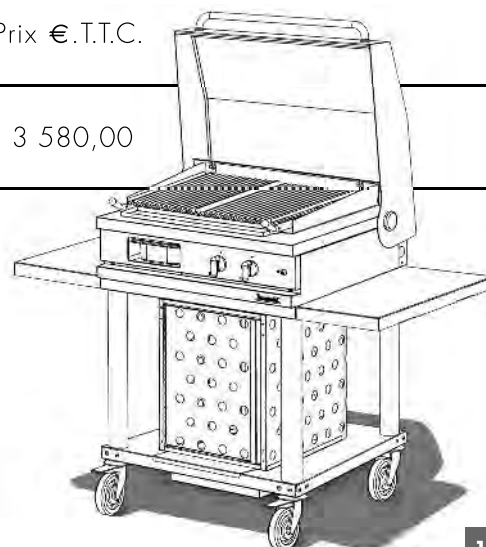
Réf.

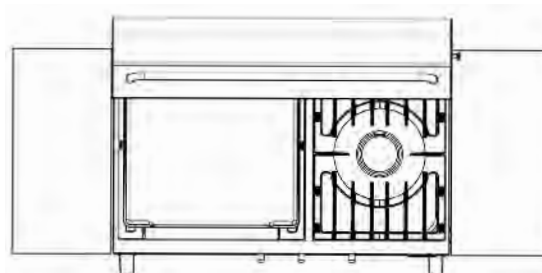
Prix € .T.T.C.

2 990,00

WTG 720 CKG-C

3 580,00





Dimensions hors tout: (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition: inox

■ WTG 1030 PL-C Plancha gaz et 1 feu.

- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- 1 feu vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable en acier inoxydable
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.

■ Option

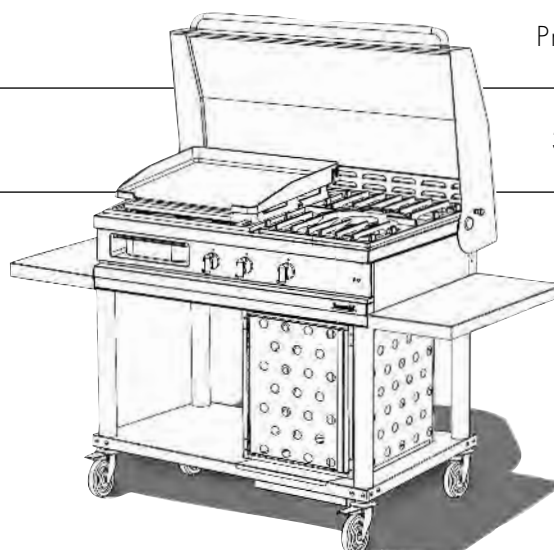
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

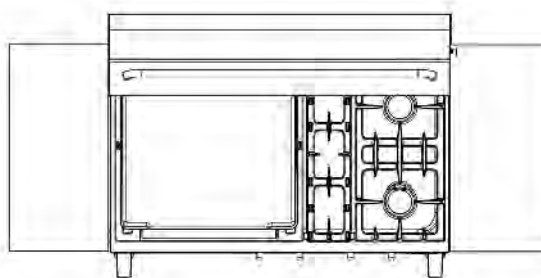
Réf.

Prix € T.T.C.

WTG 1030 PL-C

3 450,00





Dimensions hors tout: (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition: inox

■ WTG 1040 PL-C Plancha gaz et 2 feux.

- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable en acier inoxydable
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Cache bouteille avec parois ajourées pour logement d'une bouteille de gaz liquéfié standard.
- diamètre maximum 310 mm,
- hauteur maximum 615 mm.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.

■ Option

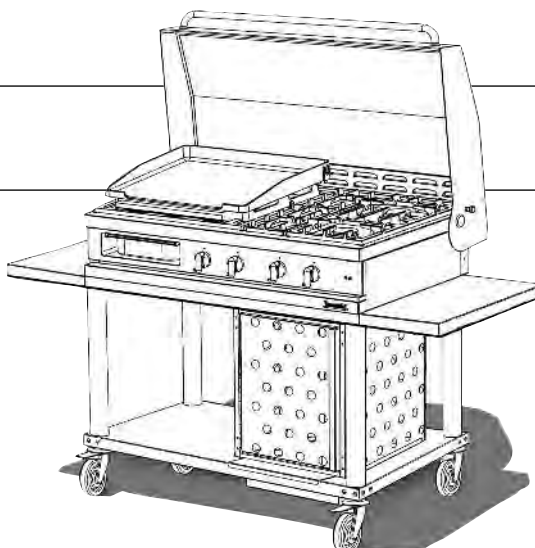
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

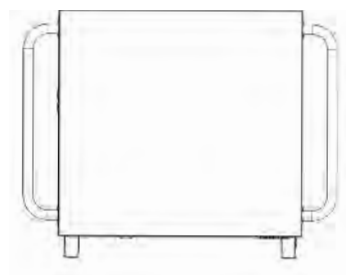
Réf.

Prix € .T.T.C.

WTG 1040 PL-C

3 490,00





Dimensions hors tout:
L.900 - P.650 - H.950
Finition: Inox

■ **WTA 701 CT**
Four à convection forcée
et plan neutre.

- Plan de travail inox (L.700 - P.650).
- Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1.
- Hauteur entre niveaux: 68 mm.
- Fonctions cuisson et maintien en température.
- Thermostats: Cuisson: 50 - 280°/Maintien en température: 30 - 110°.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Puissance des éléments chauffants: 3500 W.
- Alimentation: 230 V mono + N + T.
- Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Plan de travail inox (L.700 - P.650).
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Livré avec 2 grilles fil.

Réf.

Prix € T.T.C.

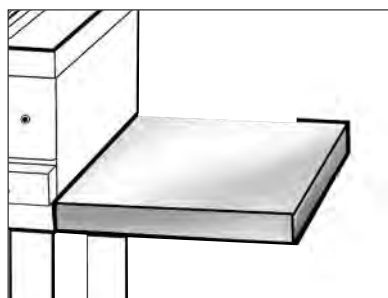
WTA 701 CT

2 990,00





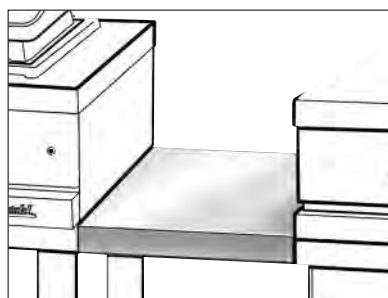
© Audio Erick Scillet



TABLETTE DE DEPOSE LATERALE:

- Cette tablette réalisée en acier inoxydable peut être positionnée à droite ou à gauche du module mobile. Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue.

WTDL 320 140,00

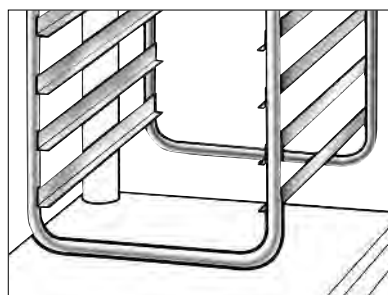


TABLETTE DE DÉPOSE INTERMÉDIAIRE:

- Cette tablette permet de solidariser deux modules et sert de surface de dépose. La tablette WTDI 350 peut être rangée sur l'échelle suspendue WECH 350.

WTDI 350 120,00

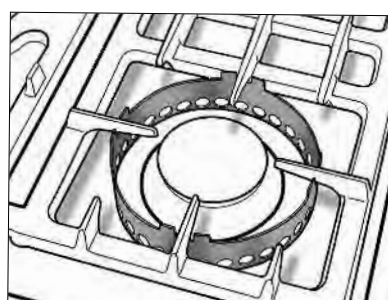
WTDI 700 160,00



ECHELLE SUSPENDUE GASTRONORME 1/1, 5 NIVEAUX:

- Cette échelle permet le rangement de la platerie GN1/1 et des tablettes de dépose. Elle est proposée en option sur les références WTG 1030 et 1040 PL. Hauteur entre niveaux: 75 mm.

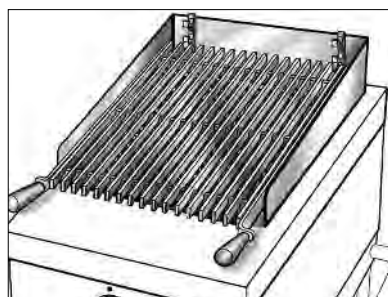
WECH 350 275,00



COURONNE "BRISE VENT":

- Cet accessoire permet de limiter l'effet du vent sur le fonctionnement du brûleur lors par exemple d'une utilisation à l'extérieur.

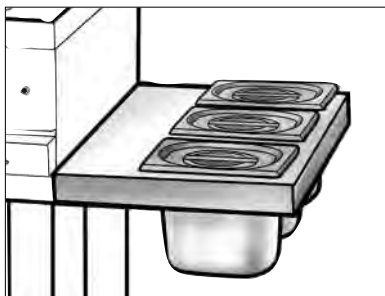
WVBV 54,00



GRILLE INOX A BARREAUX:

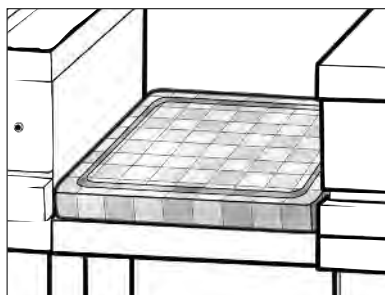
- Cette grille à barreaux réalisée en acier inoxydable peut être utilisée comme accessoire en lieu et place de la grille "tuile" émaillée livrée en série avec les grils à pierres de lave. Son utilisation permet une cuisson directe au dessus des pierres de lave.

WCKG 220,00


**TABLETTE DE DEPOSE LATÉRALE
AVEC DÉCOUPE:**

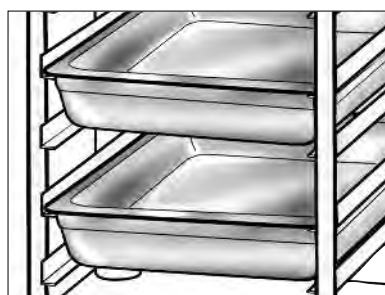
WDL 320 D 140,00

- Cette tablette réalisée en acier inoxydable positionnée à droite ou à gauche du module mobile, peut recevoir 3 bacs Gastro GN 1/6 (voir page 60).
Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue WECH 350.


PLANCHE À DÉCOUPER:

WPD 230,00

- Cette planche à découper en bois debout peut être posée sur une tablette intermédiaire et logée sur l'échelle suspendue WECH 350.


BACS GASTRONORME 1/1:

BGN1/1/-45 36,00

- Ce bac Gastronorme en acier inoxydable peut être utilisé pour la cuisson et pour réserver des ingrédients ou des plats avant et après cuisson. Il peut être posé sur une tablette intermédiaire et rangé sur l'échelle WECH 350.

Dimensions (en mm): L.325 - P.530 - H.45


HOUSSE D'HIVERNAGE:

WHP 700 180,00

- Cette housse réalisée en polyester avec enduction polyuréthane deux faces protège les modules lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

WHP 1000 240,00


RACCORD SOUPLE:

WRS 150 LPG 150,00

- Tuyau flexible vissé pour le raccordement des appareils sur gaz butane et propane avec pas de vis normalisé G1/2" Gaz. À utiliser impérativement après détendeur basse pression. Conforme à la norme NF D36 -125. Longueur 1500 mm.

Conçus pour permettre un usage intensif, les appareils de cuisson Westahl offrent des performances similaires à celles des équipements professionnels. Les tables de cuisson, les fourneaux, les modules mobiles et les fours Westahl sont construits sur une structure métallique en acier inoxydable ou émaillé.

Les tables de cuisson sont réalisées en acier inoxydable et d'un seul tenant.

La disposition des foyers permet l'utilisation d'ustensiles d'un diamètre de 100 jusqu'à 400 mm .

Sur les tables gaz, les brûleurs à flamme pilote (de 1,5 à 5 kW), sont équipés de sécurités par thermocouple et d'un allumage électrique. Les grilles en fonte émaillée, les chapeaux de brûleurs en laiton et les corps de brûleur en fonte d'aluminium amovibles permettent un entretien aisé de la table de cuisson

La "plaque coup de feu" proposée sur certains modèles est en fonte de chauffage émaillée. Dotée d'un tampon amovible, elle autorise aussi le contact direct de la flamme avec le récipient.

Pour les adeptes de la solution électrique, les tables de cuisson en vitrocéramique, avec foyers radiants ou induction de différentes puissances apportent une solution performante.

Des fonctions supplémentaires (friteuse, cuiseur vapeur, grils, plancha...) sont proposées sur les tables de plus de 1000 mm afin de compléter le plan de cuisson.

Les fourneaux Westahl sont équipés selon les modèles de un ou deux fours proposés en version gaz, électrique statique, électrique à air pulsé ou multifonction (statique et air pulsé). Les enceintes des fours en acier émaillé sont équipées d'échelles support de platerie amovibles à trois ou quatre niveaux de gradins et sont dotés d'un système d'éclairage avec mise en fonction à l'ouverture de porte (à l'exception du four vertical sur les modèles 962, 1102 et 1502).

NOTE :

Tous les fourneaux Westahl sont commutables 230 V 1N~50Hz / 400 3N~50Hz sauf indication contraire. Si la puissance est supérieure à 9,2 kW, l'alimentation est en 400 V 3N~50Hz ou, en option double alimentation 230 V 1N~50Hz, référence WOA 230V: 99 €.T.T.C. Les matériels sont conformes aux exigences essentielles des directives appliquées aux matériels de cuisson à usage professionnel. Les appareils de cuisson Westahl, conformes aux normes gaz **CE** (EN 203.1, EN 203.2) et électriques (EN 60335-1) bénéficient du droit d'utilisation du marquage **CE**.

Les puissances gaz sont données pour le gaz naturel (G 20 - 20m bar).

IMPORTANT:

Les normes européennes imposent une température maximale à ne pas dépasser sur les parois murales et latérales situées à proximité de l'appareil.

Si l'appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies. Se reporter à la notice de l'appareil.

Les informations et caractéristiques contenues dans ce document ne sont données qu'à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme contractuelles. Les prix T.T.C. mentionnés sont donnés hors Eco-Participation (6,00 €.T.T.C. pour les fourneaux, 2,00 €.T.T.C. pour les hottes). ASC se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension ou matière à ses appareils et marchandises dans les gravures et les descriptions figurant sur ses imprimés de publicité.



A.S.C - Conditions générales de vente - WESTAHL. (Extraits)

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions générales de vente sont établies conformément au principe de transparence qui préside aux relations entre «A.S.C - Alirail Service Commercialisation» et ses Acheteurs. Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l'article L.441-6 du Code du commerce, le «socle de la négociation commerciale» entre les parties et le cadre de leur relation commerciale.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé «Fournisseur» tandis que l'auteur de la commande est nommé ci-après «Acheteur».

Les présentes Conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société «ASC» avec les Acheteurs, qu'ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Westahl.

Conformément à l'article L.442-6 du Code de commerce, l'Acheteur s'interdit d'exiger du Fournisseur des avantages qui ne correspondraient à aucun service commercial rendu ou manifestement disproportionnés au regard de la valeur du service rendu, telle une demande d'alignement de ses conditions commerciales obtenues par d'autres clients.

Article 2 – Formation du contrat**2.1**

Il appartient toujours à l'Acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre informatif et n'engagent pas le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de disposition, de forme, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

2.2

La commande de l'Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l'Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au Fournisseur.

La vente n'est formée que par l'acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui rappelle les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 €.H.T ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

Article 3 – Facturation et paiement du Prix**3.1**

La facturation est faite sur la base des prix figurant au Tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande.

3.2 – Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Aux fins d'application du présent article, le Fournisseur précise que : les traites sont émises le jour d'expédition avec une date d'échéance 30 jours après le départ usine : l'acceptation, suivie du renvoi dans les 48 heures de sa présentation d'une traite émise par le Fournisseur, vaut paiement au comptant au sens du présent article.

3.3

Un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé au moment de la passation de la commande pour les fourneaux de longueur supérieure à 1 mètre. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-dessus.

3.4

Pour une première vente, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l'acceptation de la commande par le Fournisseur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

3.5

Une pénalité, calculée au taux mensuel de 5% du montant HT du prix d'acquisition figurant sur la facture, sera automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur. La pénalité est applicable dès le premier jour de retard.

Il y a retard de paiement en cas de méconnaissance de l'obligation de payer au comptant au sens de l'article 3.2 ci-dessus, ainsi qu'au cas où la traite ne serait pas payée à échéance.

3.6

En cas de retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus, le Fournisseur se réserve le droit de suspendre l'exécution de toutes les autres commandes passées par l'Acheteur.

3.7

Tout retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours.

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer le règlement immédiat de toutes les échéances restant à recouvrer et se réserve de suspendre toute livraison jusqu'au complet règlement de toutes les factures en cours ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de l'exercice de toute voie de droit.

Il est expressément stipulé que dans ce cas, les sommes restant dues seront majorées à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire fixée à 5% du montant des créances exigibles, sans préjudice de tous intérêts, frais et honoraires que pourraient entraîner une procédure contentieuse.

En tout état de cause, en cas de détérioration du crédit de l'Acheteur ou dans le cas où sa situation financière présenterait un risque pour le recouvrement de nos créances, ou si la commande provient d'un Acheteur qui ne serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, le Fournisseur

se réserve le droit d'exiger toutes garanties de paiement qu'il jugera nécessaires. A défaut de pouvoir obtenir de telles garanties, pour quelque cause que ce soit, le Fournisseur se réserve le droit de ne pas honorer les commandes et/ou de résilier les commandes en cours.

Article 4 – Remises sur le prix des produits de la marque Westahl

Les Acheteurs de produits Westahl bénéficient selon les contreparties et/ou prestations spécifiques qu'ils offrent au Fournisseur, de réductions de prix sur les produits de la marque Westahl.

Article 5 – Livraison – Installation**5.1**

Le Fournisseur s'engage à faire de son mieux pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsque un délai est stipulé, il n'est jamais qu'approximatif s'agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d'approvisionnement du Fournisseur.

Si un événement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus de trois mois le délai de livraison, l'acheteur en serait informé immédiatement. Dans le cas où le retard par rapport au délai stipulé dépasserait trois mois, les sommes versées à titre d'acompte seraient productives d'intérêt au taux des avances de la Banque de France.

Le Fournisseur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

Dans le cas où les conditions de paiement stipulées à l'article 3 ne sont pas respectées par l'Acheteur.

- Dans le cas où l'Acheteur n'aurait pas fourni en temps voulu, les renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

- En cas de force majeure ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l'adresse spécifiée sur le bon de commande accepté par le Fournisseur.

5.2

L'Acheteur s'engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l'Acheteur.

5.3

L'Acheteur s'engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du Fournisseur contenues dans les fiches techniques matériels.

A défaut, le Fournisseur s'autorise à refuser les commandes ultérieures de l'Acheteur. L'installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d'eau, et selon les cas, dans la pose d'un système de ventilation.

5.4

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d'installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

Article 6 - Emballages - Transport

Nos matériels voyagent franco de port et d'emballage à l'intérieur des frontières France métropolitaine pour un montant de facturation supérieur à 580 €.H.T. En dessous de cette somme, un forfait de 30 €.H.T. pour frais de préparation, emballage et transport sera demandé. Une expédition contre remboursement sera demandée pour un montant inférieur à 185 €.H.T.

Dans le cas où la marchandise est fournie franco de port, le Fournisseur a le libre choix du mode de transport.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire. Si l'Acheteur demande un mode de transport spécial express, avion, etc... la différence lui sera facturée.

L'acheteur doit s'assurer de la conformité de la livraison et de l'état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d'en prendre livraison et d'en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d'avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l'arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

Article 7 - Transfert de propriété – Transfert de risques

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l'Acheteur ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits au transporteur ou à l'Acheteur.

Article 8 - Responsabilité du Fournisseur – Garantie

8.1

La garantie des vices cachés ne vaut qu'en ce qui concerne les défauts apparus dans un délai maximum de deux (2) ans à compter de la livraison et de la réception desdits produits par l'Acheteur.

Pendant ce délai, le Fournisseur s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange en remplacement des pièces défectueuses de ses produits pendant deux (2) ans à compter de la date de la réception par l'Acheteur. L'Acheteur s'engage à prendre en charge les frais de main d'œuvre et de déplacement dans le cadre de cette garantie.

8.2

La garantie des vices cachés ne vaut qu'à condition que le défaut prétendu soit signalé par l'Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de

l'apparition du défaut. Il appartient à l'Acheteur de prouver l'existence du défaut au jour de la livraison.

8.3

Aucun matériel ne doit être retourné au Fournisseur par l'Acheteur, pour reprise ou échange sans l'accord du Fournisseur.

8.4

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour les éventuelles conséquences dommageables que ces vices cachés auraient pu entraîner. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages d'ordre commercial qui seraient la conséquence d'un défaut de ses produits.

8.5

Aucune garantie n'est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

La garantie est également exclue pour tout dommage résultant de la force majeure, de l'usure normale, des utilisations non appropriées, ainsi que pour tous les dommages dus aux accidents, négligences, réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers en contravention avec les prescriptions techniques applicables ou résultant de conditions de stockage incompatibles avec la nature des produits.

Article 9 - Propriété intellectuelle – Image de marque

9.1

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l'Acheteur s'interdit de reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L'Acheteur s'interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

9.2

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (Internet, téléphone, Minitel, support de presse quelconque, etc...) sauf accord écrit du Fournisseur.

La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par Internet, est interdite.

9.3 Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du Fournisseur et de plein droit, des commandes exécutées ou en cours, et le refus de prendre toute autre commande. La résolution sera immédiate à réception par l'Acheteur de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception adressée par le Fournisseur.

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat.

10.1.1

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d'un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés pour quelque cause que ce soit, ou d'une modification de la réglementation affectant la possibilité d'importer.

10.1.2

Si l'Acheteur venait à manquer à l'une quelconque de ses obligations découlant des présentes Conditions générales de vente et n'y portait pas remède dans les huit (8) jours après la première présentation d'une lettre de mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, le contrat sera résolu de plein droit.

10.1.3

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception:

- dans le cas d'une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l'acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement.

- en cas de force majeure, ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

10.2 – Conséquences de la résolution

En cas de résolution, les marchandises déjà livrées seront retournées au Fournisseur aux frais de l'Acheteur dans leur emballage d'origine avec tous leurs accessoires et pièces d'origine. En cas de non conformité de la marchandise retournée à la marchandise livrée, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l'Acheteur. Cette indemnité sera égale à 50% du prix unitaire net de la marchandise qui aurait dû être restitué au Fournisseur.

Article 11 – Litiges

De convention expresse entre les parties, tous litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au Tribunal de commerce de Beaune.

Article 12 – Droit applicable

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

Article 13 – Acceptation de l'Acheteur

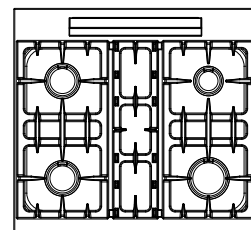
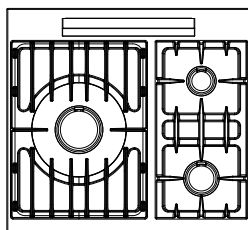
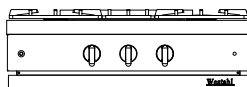
Les présentes conditions générales de vente sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d'achat.



L'intégration
parfaite. Sobres fonctionnelles, techniquement avancées, que ce soit en version gaz ou en version électrique vitrocéramique, elles offrent toutes les libertés esthétiques. Les manettes en partie frontale répondent aux impératifs d'hygiène et de sécurité de la cuisine professionnelle.

LES TABLES DE CUISSON

TABLE DE CUISSON WS 700



Dimensions (mm)
L.700 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

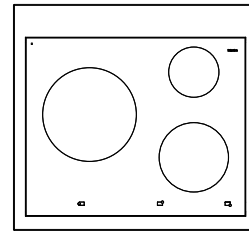
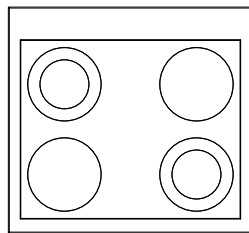
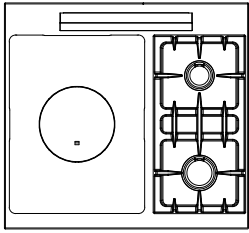
■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSG 730	1 480,00	WSG 740	1 650,00





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

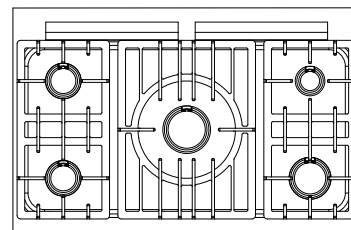
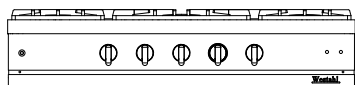
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSCF 730	1 820,00	WSVTR 740	2 225,00	WSI 730	2 690,00



TABLE DE CUISSON WS 1050



Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "5 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

Réf.

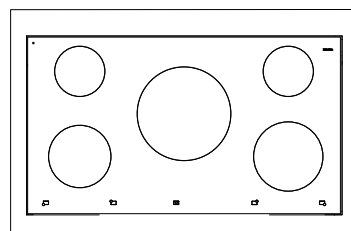
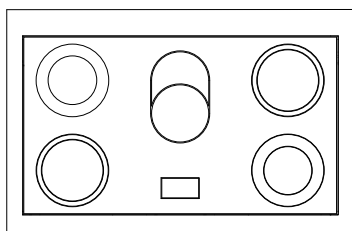
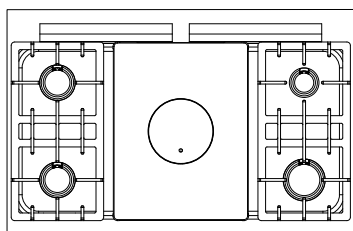
Prix € T.T.C.

WSG 1050

1 850,00

(1) Alimentation 400 V 3N~50 Hz
ou sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2200 W
- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

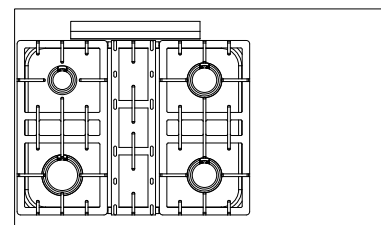
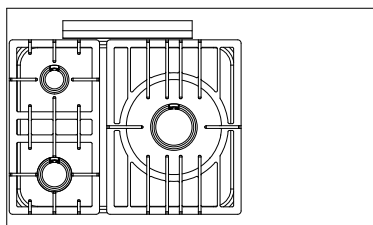
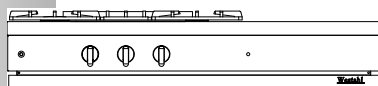
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSCF 1050	2 190,00	WSVTR 1050 (1)	2 990,00	WSI 1050 (1)	3 590,00



TABLE DE CUISSON WS 1100-D



Dimensions (mm)
L. 1100 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1130-D	2 150,00	WSG 1140-D	2 300,00

■ Options de table.

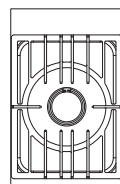
En complément, ces options
peuvent être intégrées à droite
du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~ 50 Hz ou
sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

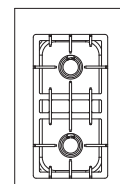
(2) Ne peuvent pas être placés à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

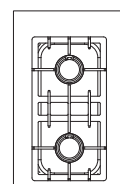
(4) Voir les conseils
d'installation
en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.



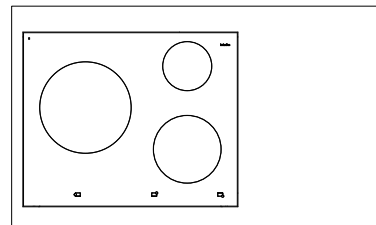
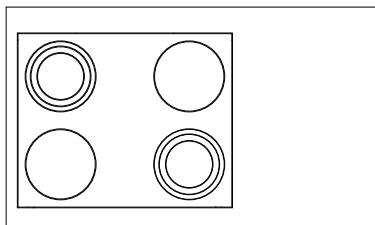
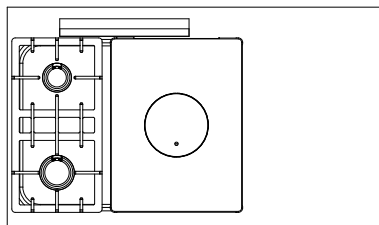
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C.	490,00	510,00	540,00





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
------	----------------	------	----------------	------	----------------

WSCF 1130-D

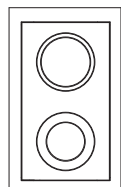
2 490,00

WSVTR 1140-D (1)

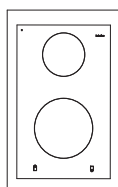
2 890,00

WSI 1130-D (1)

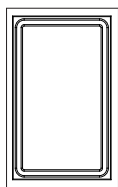
3 260,00



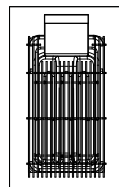
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



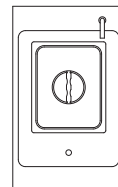
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



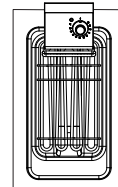
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)

890,00

WAE 020 I (2)

1 290,00

WAE 010 TPK

1 290,00

WAE 010 GE

1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)

1 620,00

WAE 413 FR (4)

1 220,00

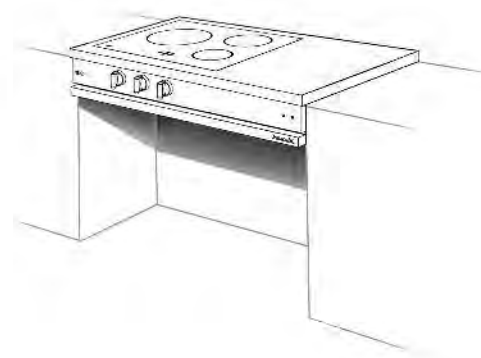
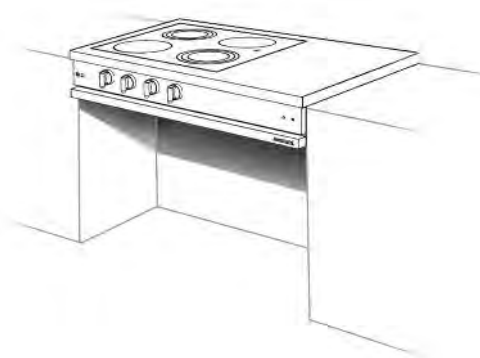
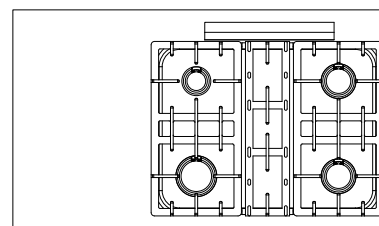
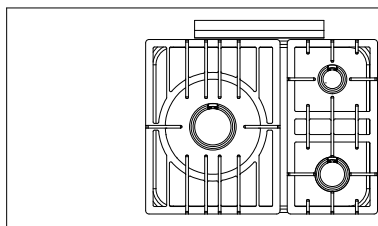
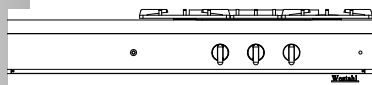


TABLE DE CUISSON WS 1100-G



Dimensions (mm)
L. 1100 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1130-G	2 150,00	WSG 1140-G	2 300,00

■ Options de table.

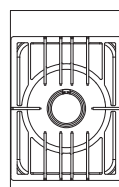
En complément, ces options
peuvent être intégrées
à gauche du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~ 50 Hz ou
sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

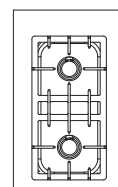
(2) Ne peuvent pas être placés à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

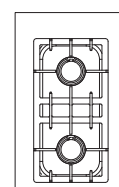
(4) Voir les conseils d'installation
en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.

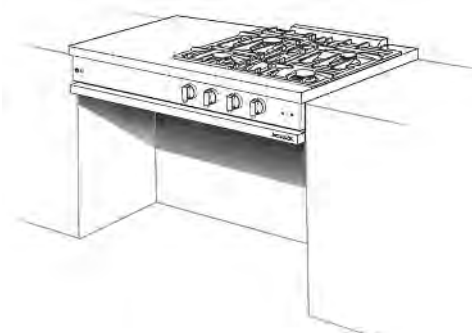


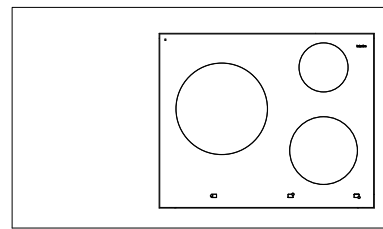
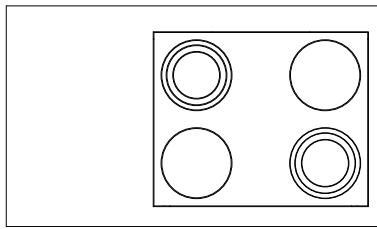
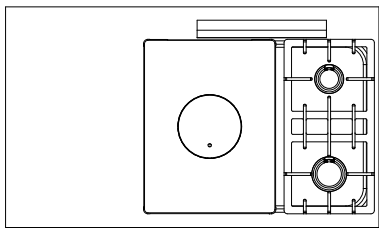
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C.	490,00	510,00	540,00





■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

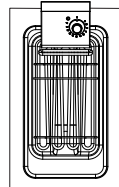
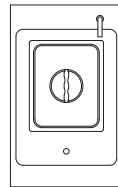
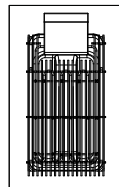
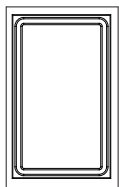
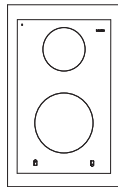
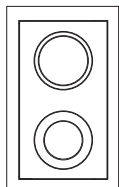
■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSCF 1130-G	2 490,00	WSVTR 1140-G (1)	2 890,00	WSI 1130-G (1)	3 260,00



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.

Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
1 290,00

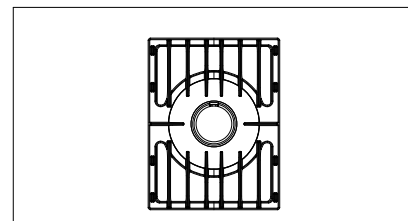
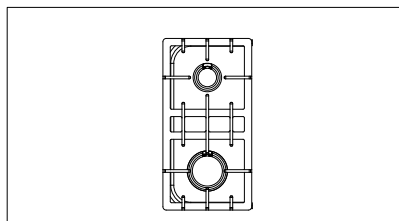
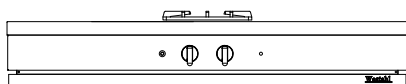
WAE 010 GE
1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00

WAE 413 FR (4)
1 220,00



TABLE DE CUISSON WS 1200



Dimensions (mm)
L.1200 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "2 feux".

- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

■ Table gaz "1 feu".

- 1 brûleur de 5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par
thermocouple sur
tous les brûleurs.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1220	1 860,00	WSG 1210	1 930,00

■ Options de table.

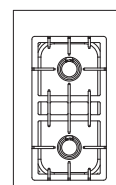
En complément, ces options
peuvent être intégrées à gauche
ou/et à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~ 50 Hz ou
sur demande double alimentation 230 V
pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

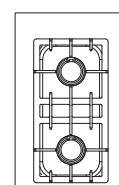
(2) Ne peuvent pas être placés à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

(4) Voir les conseils d'installation
en pages 53 et 54.

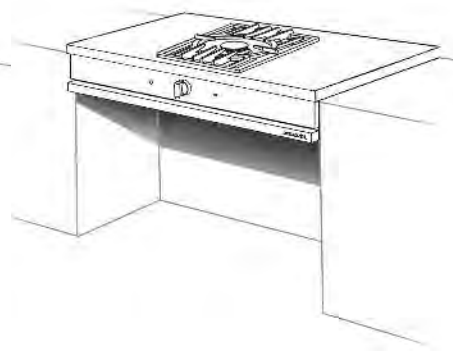


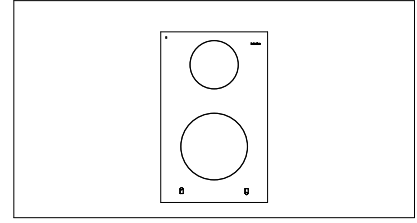
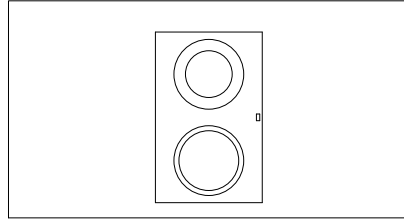
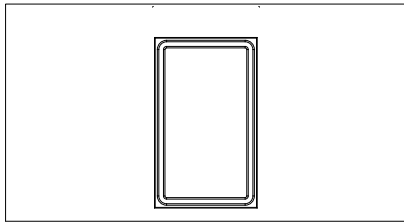
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C.	510,00	540,00





■ Table électrique "Teppan yaki".

- Gril électrique puissance de 2.2 kW
- Surface de cuisson 245 x 450 mm
- Couvercle auto bloquant

■ Commande par manettes frontales.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 1 foyer double Ø 140/210 mm de 1000/2100 W.
- 1 foyer simple circuit Ø 210mm de 2100 W.

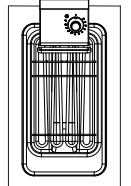
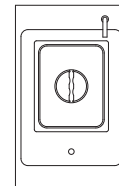
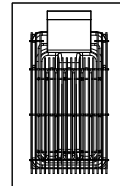
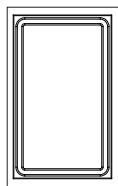
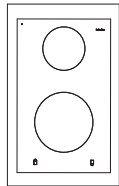
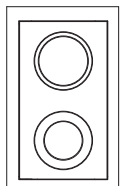
■ Témoins de chaleur résiduelle.
■ Commande rotative par manette frontale.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W
Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W
Booster 2500 W

■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix €..T.T.C.	Réf.	Prix €..T.T.C.	Réf.	Prix €..T.T.C.
WSTPK 1210	2 670,00	WSVTR 1220 (1)	1 970,00	WSI 1220 (1)	2 610,00



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

Polycuiseur élec-
trique
3,5 kW
cuisson-vapeur,
bain-marie,
cuisson à pâtes.

Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne
de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
1 290,00

WAE 010 GE
1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00

WAE 413 FR (4)
1 220,00

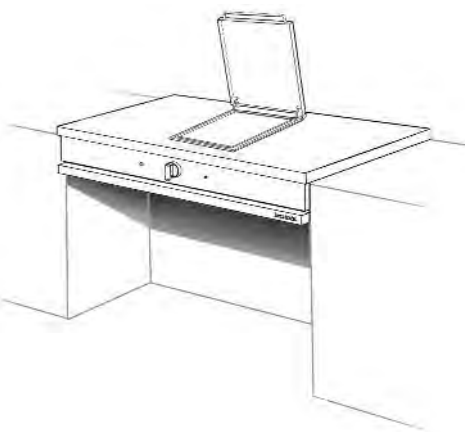
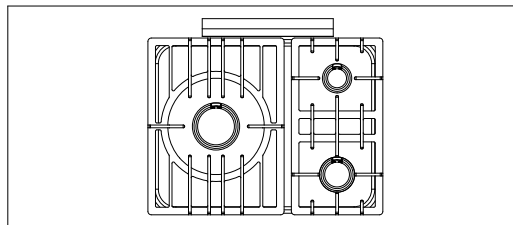
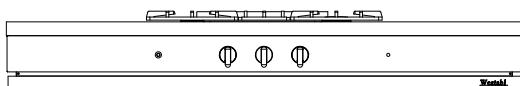


TABLE DE CUISSON WS 1500



Dimensions (mm)
L.1500 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "3 feux".

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1530	2 790,00

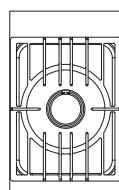
■ Options de table.

En complément, ces options
peuvent être intégrées à gauche
ou/et à droite du plan de cuisson.

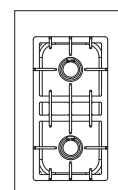
(2) Ne peuvent pas être placés à côté
de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau
et raccordement aux eaux usées.

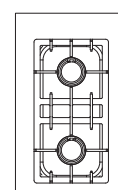
(4) Voir les conseils d'installation
en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.

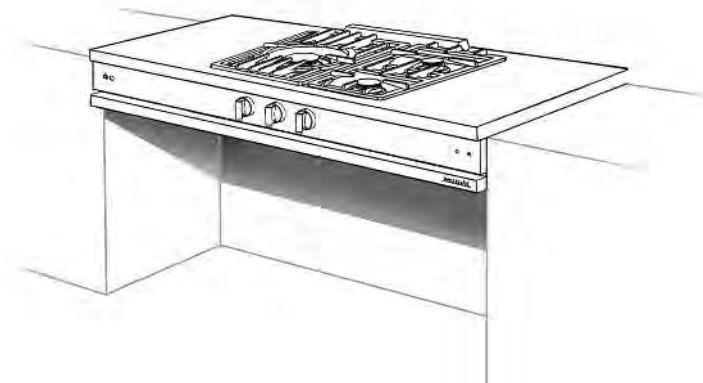


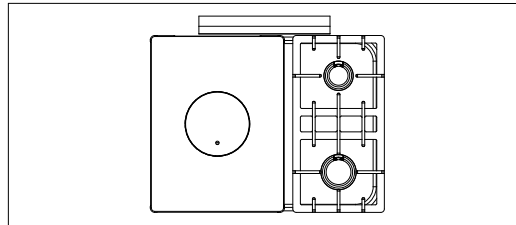
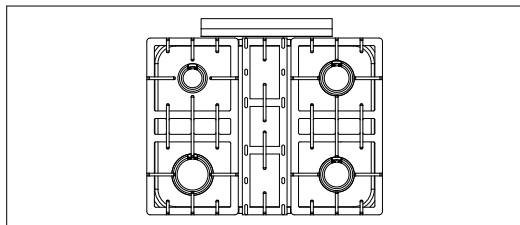
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C.	490,00	510,00	540,00





■ Table gaz "4 feux".

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

■ Allumage électrique
et sécurité par thermocouple
sur tous les brûleurs.

■ Table gaz "coup de feu".

- 1 plaque coup de feu
brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW

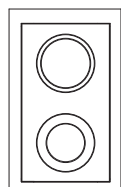
■ Allumage électrique
et sécurité par thermocouple
sur tous les brûleurs.

Réf. Prix € .T.T.C.

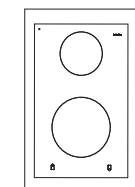
WSG 1540 2 940,00

Réf. Prix € .T.T.C.

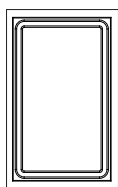
WSCF 1530 3 130,00



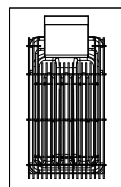
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



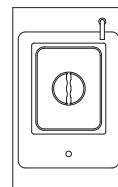
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



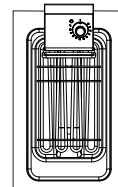
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
1 290,00

WAE 010 GE
1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00

WAE 413 FR (4)
1 220,00

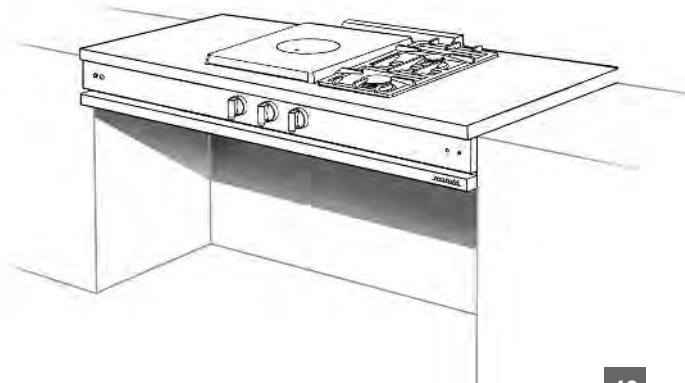
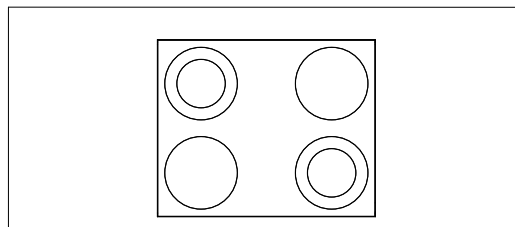
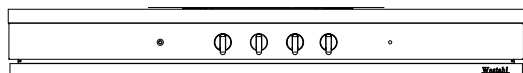


TABLE DE CUISSON WS 1500



Dimensions (mm)
L.1500 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

- 2 foyers simple circuit
Ø 210 mm de 2100 W
- 2 foyers double circuit
Ø 140/210 mm de 1000/2100 W

■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.
WSVTR 1540 (1)	3 190,00

■ Options de table.

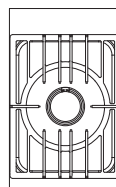
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

(1) Alimentation: 400 V 3N+T~ 50 Hz ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

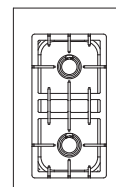
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.

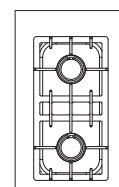
(4) Voir les conseils d'installation en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.

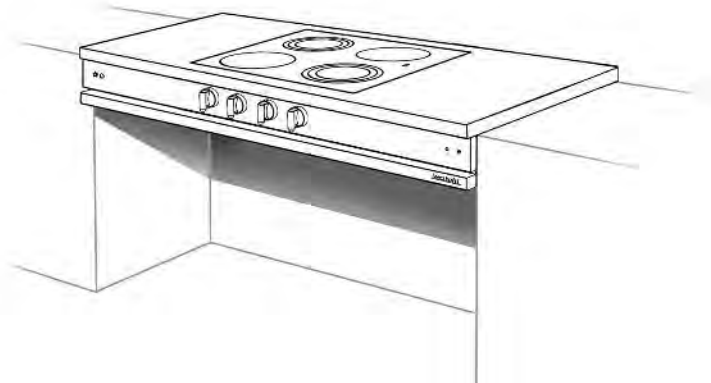


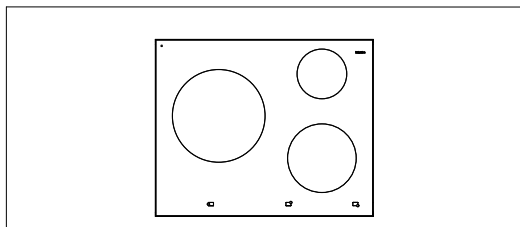
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

Réf.	WAG 010 UR	WAG 020 R	WAG 024 R
Prix € T.T.C	490,00	510,00	540,00





■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W
Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W
Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W
Booster 3300 W

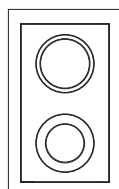
- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf.

Prix € .T.T.C.

WSI 1530 (1)

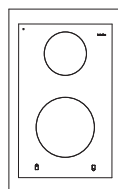
3 490,00



2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)

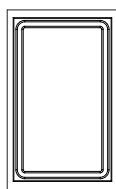
890,00



2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)

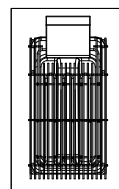
1 290,00



Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK

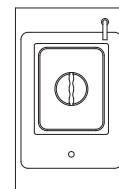
1 290,00



Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE

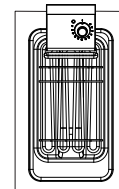
1 330,00



Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuisson-vapeur,
bain-marie,
cuisson à pâtes.

WAE 010 CV (3) (4)

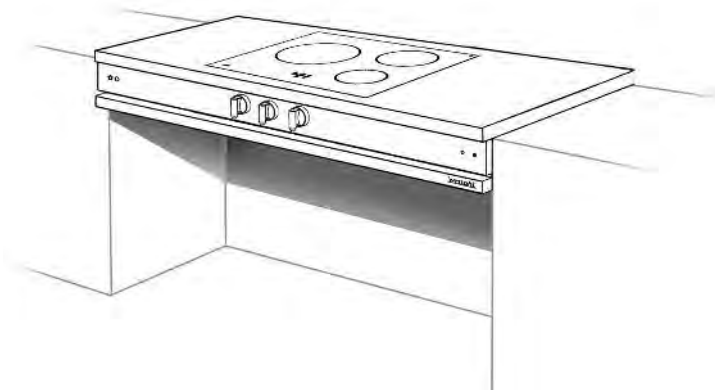
1 620,00



Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne
de vidange.
Couvercle
auto bloquant.

WAE 413 FR (4)

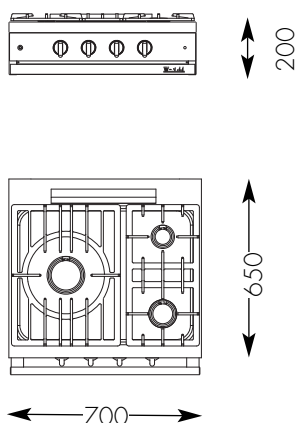
1 220,00



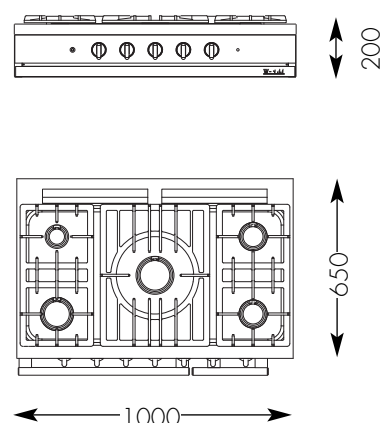
LES TABLES DE CUISSON

PRÉSENTATION

WS 700



WS 1000

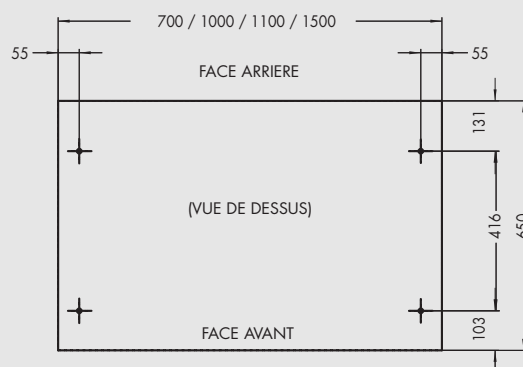


Les tables de cuisson peuvent être placées entre deux supports latéraux grâce à des équerres de fixation (fournies avec l'appareil) ou sur une structure en soubassement (caissons, meuble ou autre support aux dimensions).

Elles sont équipées de foyers gaz ou électrique et peuvent être complétées par des options, à droite et/ou à gauche du plan de cuisson central (plancha, grill



ENTR'AXES DES POINTS DE FIXATION POUR SOLIDARISATION AVEC SOUBASSEMENT.

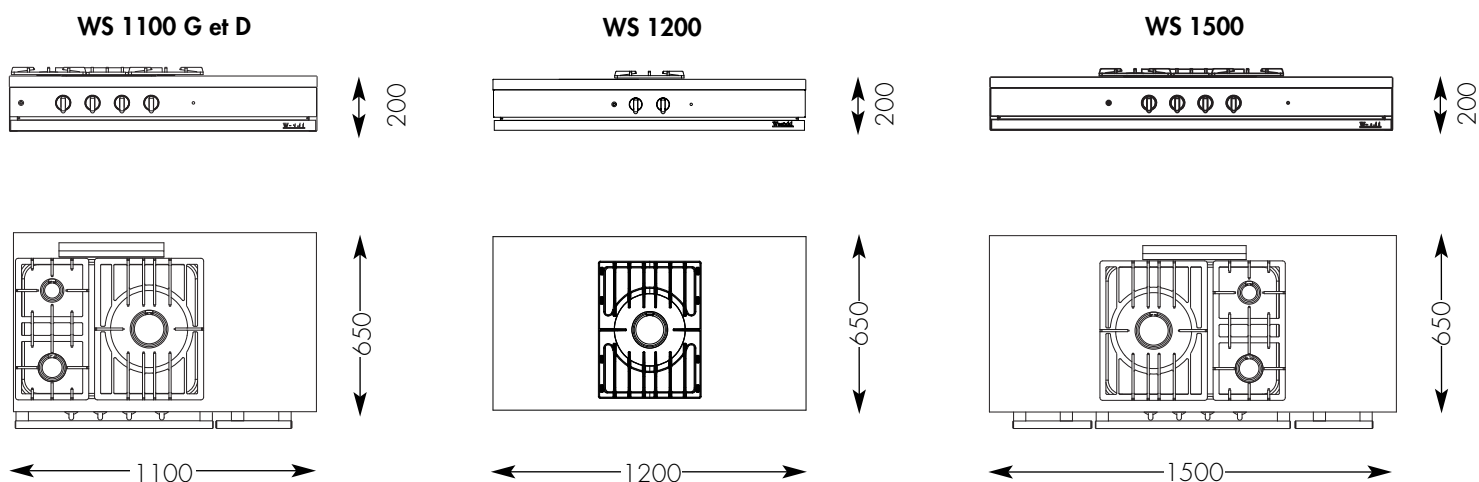


FIXATION PAR VIS M8 x 40 + RONDELLES M8.
PERCAGE DANS SOUBASSEMENT : 4 TROUS Ø12 mm.

électrique, foyers gaz, foyers radiants, foyers induction. (Voir descriptif pages 55 à 58).

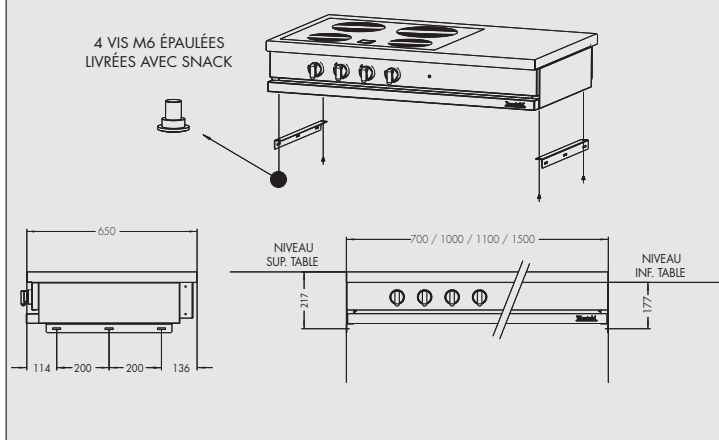
■ Table gaz "feux vifs".

- Les tables de cuisson gaz Westahl sont équipées de brûleurs conçus pour un usage intensif. Leur puissance est échelonnée de 1,5 à 5 kW. Le corps du brûleur est en fonte d'aluminium, le chapeau en laiton massif.
- Le brûleur ultra rapide de 5 kW est recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles (jusqu'à 40 cm de diamètre).



Ce brûleur permet de saisir rapidement les préparations ainsi que des montées en température très rapides. Sa puissance permet de l'utiliser comme wok.

DÉTAILS FIXATION EN PONT.



- Les brûleurs de 3 et 4 kW conviennent aux sauteuses, casseroles et poêles de dimensions intermédiaires. Ils permettent une grande souplesse d'utilisation grâce à des montées en température rapides et un ralenti très bas.
- Le brûleur de 1,5 kW est recommandé pour les petites saucières, casseroles ou les poêles à blinis.

■ Table gaz "coup de feu".

Associée à deux brûleurs gaz, la plaque en fonte chauffée par un brûleur de 5 kW

est idéale pour le mijotage. En enlevant le tampon central de la plaque, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

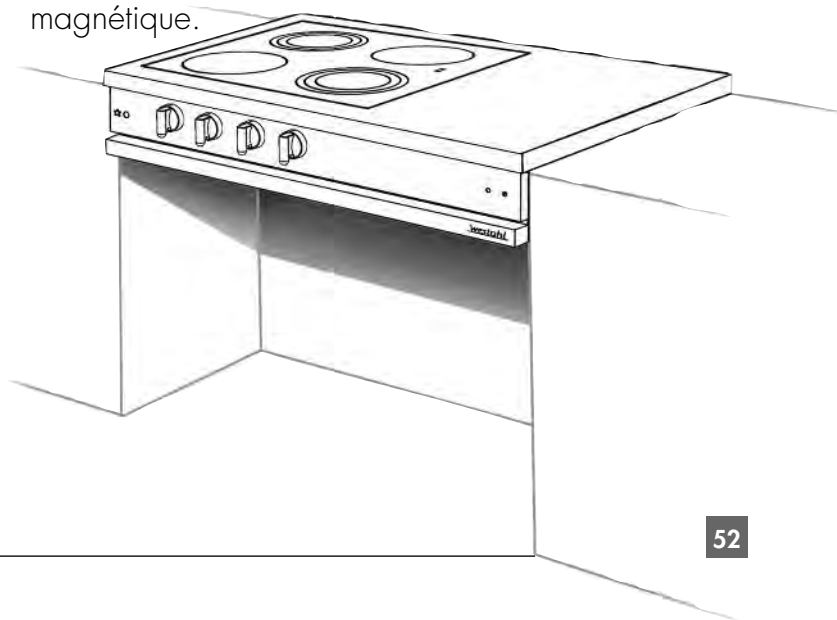
■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

Constituée d'une plaque en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur cette table de cuisson est équipée de quatre foyers radiants électrique.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers à induction.

Constituée d'une plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur cette table de cuisson est équipée de foyers à induction. L'induction permet une très grande précision et une bonne régularité de chauffe.

Elle nécessite l'utilisation d'ustensiles à fond magnétique.



LES TABLES DE CUISSON

INTEGRATION DES OPTIONS

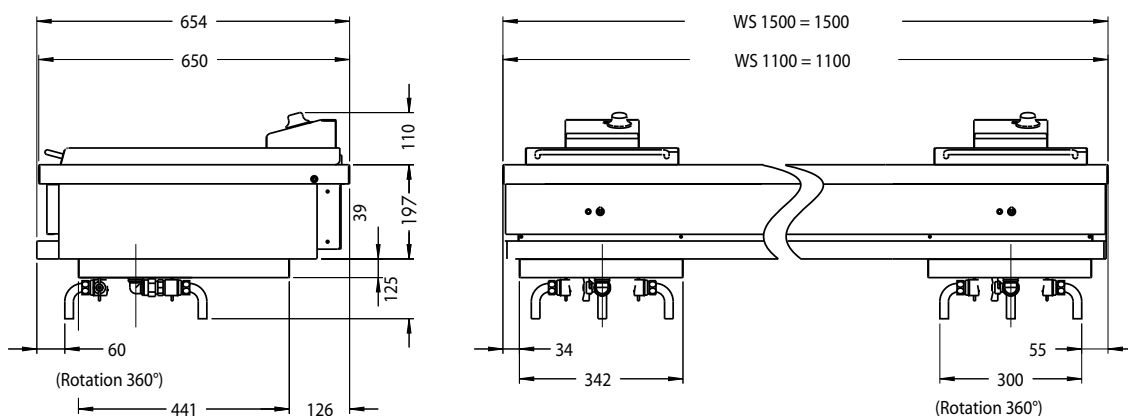
■ Les options, friteuse WAE 413 FR et polycuiseur WAE 010 CV, peuvent être intégrées selon les modèles à gauche ou/et à droite des tables de cuisson.

Il est indispensable, avant d'installer la table de cuisson sur un support (caisson bois, métal, stratifié..., meuble ou autre) de prévoir:

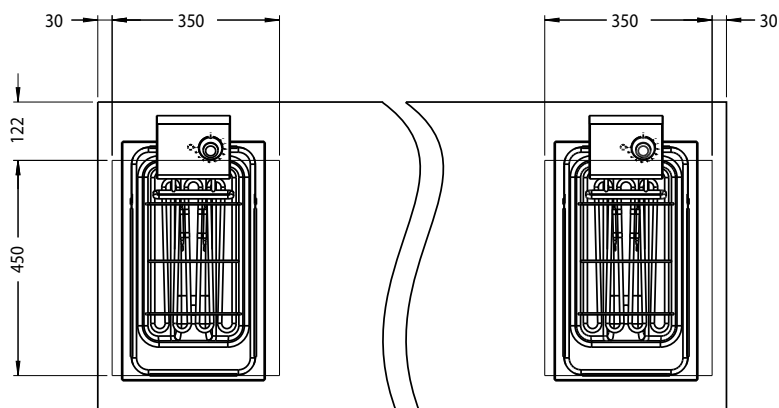
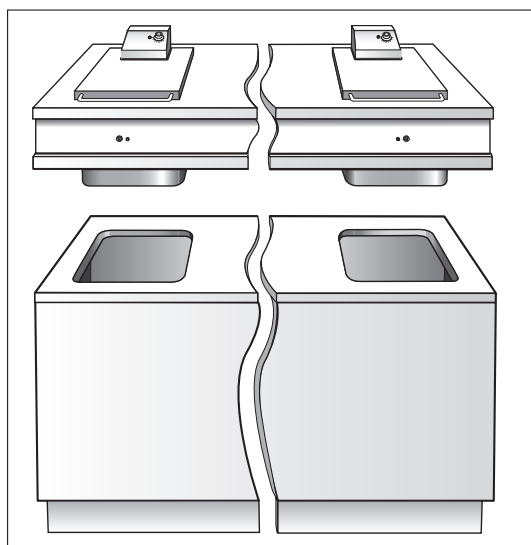
- une découpe dans le support afin

■ FRITEUSE WAE 413 FR.

Positionnement et dimensions de la friteuse WAE 413 FR intégrée dans une table de cuisson.



Dimensions et positionnement de la découpe à prévoir dans le support.



de laisser libre l'espace nécessaire (L.350 - P.450) au passage du fond de la cuve et de sa vidange.

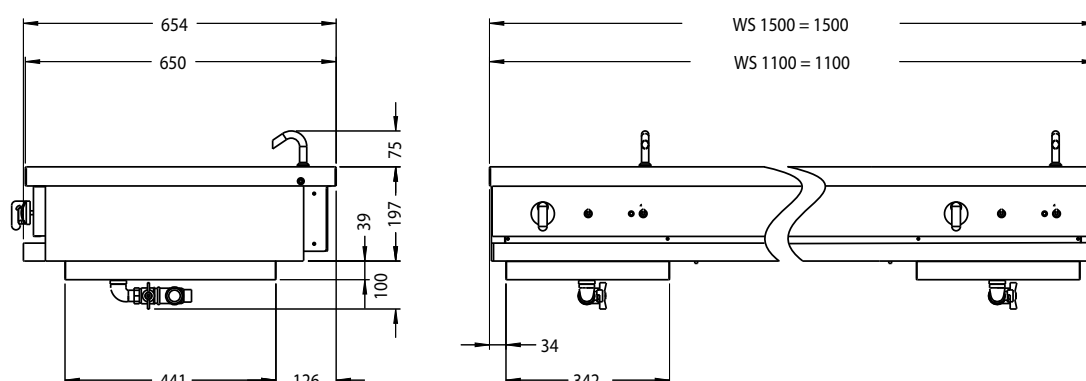
- un accès à la vidange en soubassement (exemple: la création d'une porte

en façade du support).

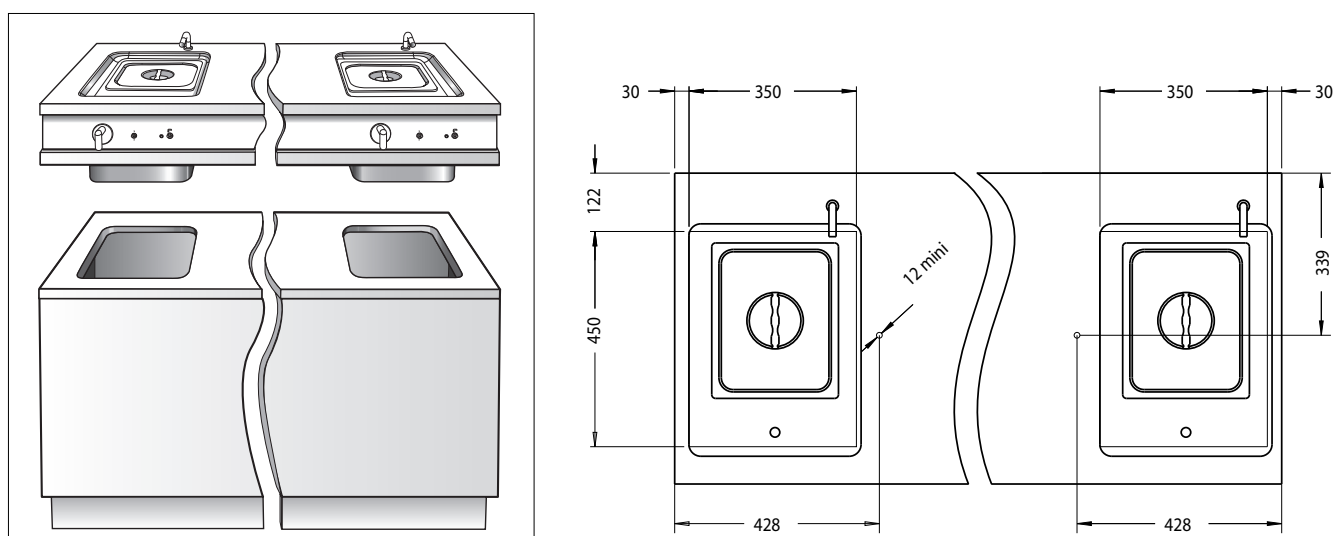
- pour le polycuiseur, un raccordement au réseau d'alimentation d'eau froide et un raccordement aux eaux usées, afin d'optimiser son utilisation.

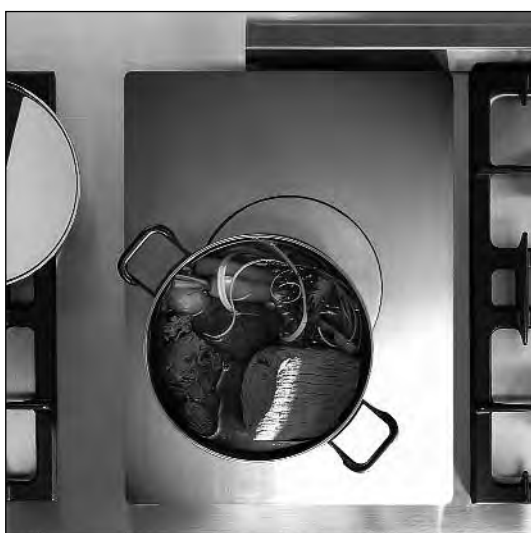
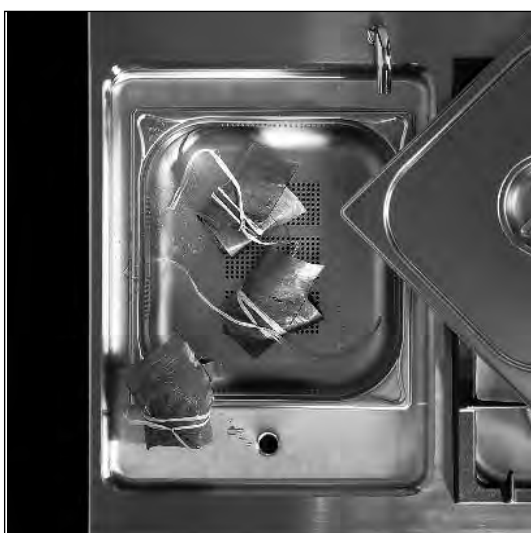
■ POLYCUISEUR WAE 010 CV.

Positionnement et dimensions du polycuiseur WAE 010 CV intégré dans une table de cuisson.



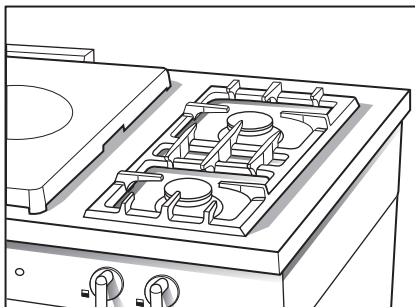
Dimensions et positionnement de la découpe à prévoir dans le support.





Parfaire, perfectionner
à sa façon. Personnaliser son mode de cuisson, préférer sa méthode ou s'initier aux nouvelles tendances, choisir parmi de multiples options (brûleurs gaz, plaque coup de feu, foyer vitrocéramique, plancha, polycuiseur électrique, gril, friteuse...) avec les accessoires spécialisés, toutes les combinaisons sont possibles.

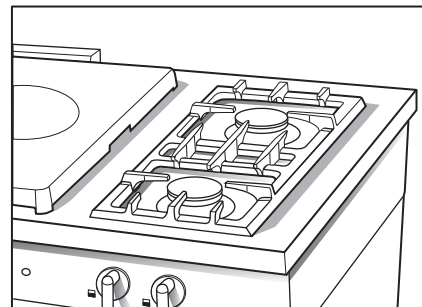
OPTIONS FOURNEAUX ET TABLES DE CUISSON



FEUX VIFS.

WAG 020 UR

- Brûleurs intensifs 2 x 3 kW. Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeaux de brûleurs en laiton.

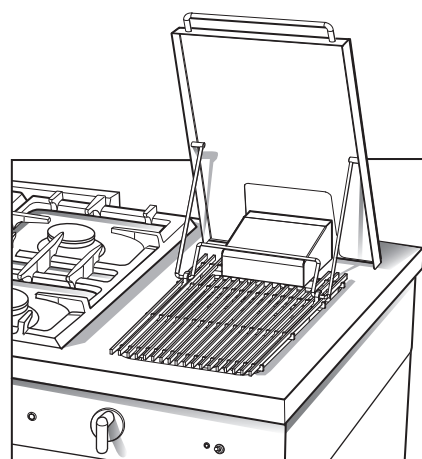


FEUX VIFS.

WAG 024 R

- Brûleurs intensifs 2 x 4 kW. Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeaux de brûleurs en laiton.

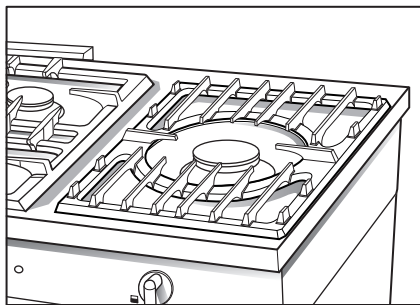
- Les tables et les fourneaux d'une dimension supérieure à 1000 mm (1100, 1400, 1500) peuvent être complétées par des modules de cuisson (friteuse, polycuiseur, feux vifs, grils. ...), à gauche, à droite ou de chaque côté de la partie centrale.
- Soudés ou ajustés bord à bord avec la table en acier inoxydable, ils s'intègrent parfaitement au plan de cuisson.
- Leurs caractéristiques et leurs performances sont identiques à celles utilisés sur certains matériels professionnels.
- Leur utilisation est simple et leur entretien particulièrement facile.



GRIL ÉLECTRIQUE A PIERRES DE LAVE.

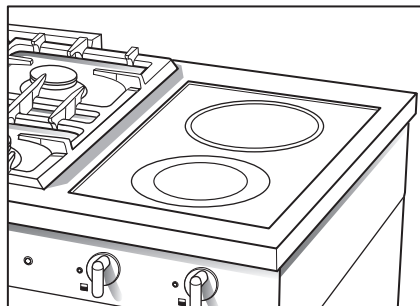
WAE 010 GE

- Gril électrique.
- Surface de cuisson: 260 x 405 mm, 3,5 kW.
- Couvercle auto bloquant.
- Grille à barreaux en acier inoxydable.
- Commande par doseur d'énergie.
- Le bac réceptacle étanche permet de recueillir les graisses dans un fond d'eau et facilite ainsi le nettoyage.
- Peut être utilisé avec et sans pierres de lave.



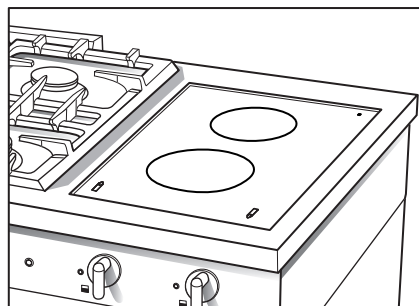
FEU VIF. WAG 010 UR

- Brûleur ultra rapide 5 kW.
Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeau de brûleur en laiton.
- Sa puissance élevée permet la cuisson wok.



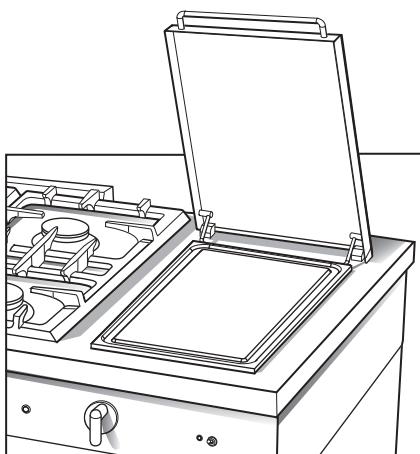
FOYERS RADIANTS. WAE 020 VTR

- Plaque vitrocéramique.
- 2 foyers radiants:
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm, 1,0/2,1 kW.
- Régulation par doseur d'énergie. Commandes rotatives en façade
- Régulation par doseur d'énergie.
- Témoin de chaleur résiduelle.



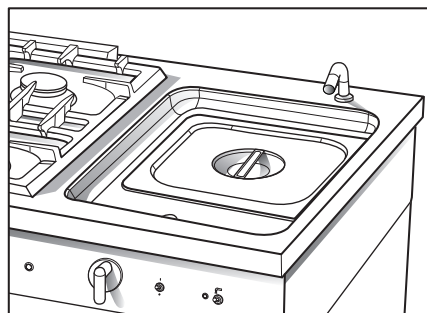
FOYERS A INDUCTION. WAE 020 I

- Plaque vitrocéramique.
- 2 foyers à induction:
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
- 1 x Ø 180 mm, 1,850 kW
Booster: 2,5 kW.
- Commandes rotatives en façade
- Témoin de chaleur résiduelle.



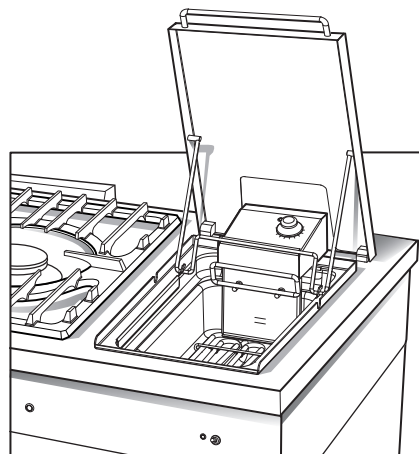
TEPPAN YAKI. WAE 010 TPK

- Gril électrique lisse, surface de cuisson: 245 x 460 mm, 2200 W.
- Surface lisse en acier et revêtement en chrome dur et satiné.
- Thermostat 50/250° C.
- Protection de la plaque par thermosécurité.
- Livré avec un racloir.
- Couvercle auto bloquant.



POLYCUISEUR. WAE 010 CV

- Polycuiseur électrique, 3 fonctions: cuiseur-vapeur, bain-marie, cuiseur à pâtes.
- Cuve inox emboutie d'une capacité de 12 litres avec vanne de vidange et surverse.
- Bloc résistance de 3,5 kW.
- Thermostat de sécurité niveau d'eau.
- Livré avec un bac perforé GN 2/3 et couvercle.
- Livré avec kit pour raccordement de la vidange sur eaux usées.
- Peut recevoir la planche à découper WPD.
- Accessoires pour utilisation en mode bain-marie et cuiseur pâtes.
- Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.



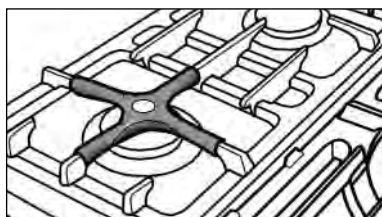
FRITEUSE. WAE 413 FR

- Friteuse électrique, haute performance: 6 litres, 3,3 kW.
- Cuve inox emboutie avec vanne de vidange et zone froide.
- Thermostat 100/175° C, et thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible permettant un nettoyage facile.
- Couvercle auto bloquant.
- Livrée avec un panier.

ACCESSOIRES FOURNEAUX ET TABLES DE CUISSON

Réf.

PRIX € .T.T.C.

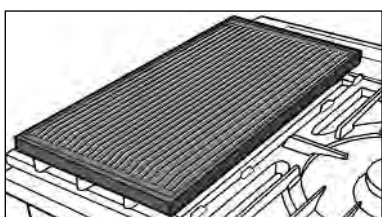


RÉDUCTEUR:

WR

27,00

- Se pose au dessus des feux de 3 et 4kW pour l'utilisation des casseroles de faibles diamètre.

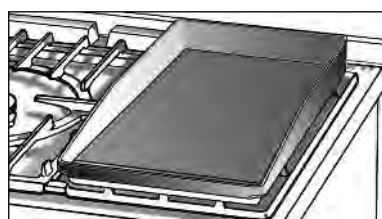


PLAQUE GRILLADE NERVURÉE:

WGR

170,00

- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Idéale pour les grillades.
- Dim: 510 x 260 mm.

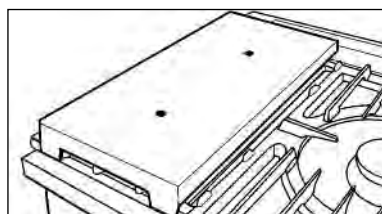


PLAQUE GRILLADE LISSE:

WGS

230,00

- Plaque en fonte émaillée lisse.
- Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Permet de cuire par contact direct.
- Dim: 510 x 260 mm.

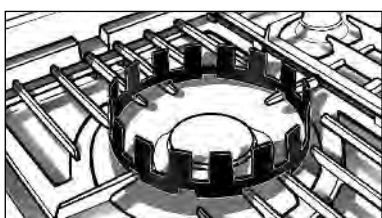


PLAQUE DE MIJOTAGE:

WPM

180,00

- Plaque en fonte émaillée.
- Se pose en place d'une des grilles latérales.
- Idéal pour mijoter, pour tenir au chaud.
- Dim: 510 x 260 mm.



SUPPORT EN FONTE POUR WOK:

WWK

80,00

- Support en fonte émaillée. Se pose sur tous les brûleurs (1,5 kW à 5 kW) et sur les dessus "Tradition", lorsque le disque central a été enlevé (accès direct à la flamme).
- Pour poêles et casseroles à fond arrondi.

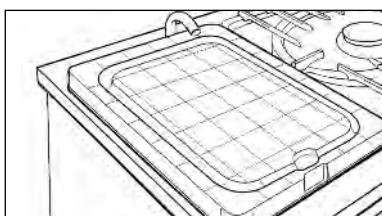
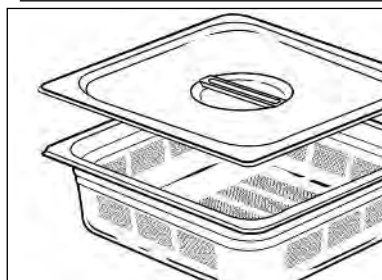


PLANCHE À DÉCOUPER:

WPD

280,00

- Plaque en bois debout.
- Se pose sur un plan neutre ou à l'emplacement du polycuiseur.
- Dim: 480 x 350 x 50 mm.

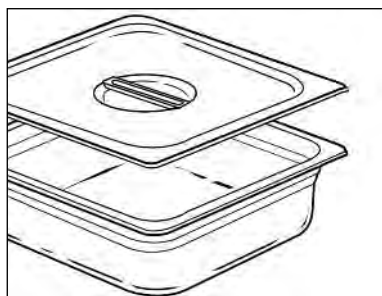


BACS GASTRO PERFORÉS ET COUVERCLE (cuisson vapeur)

- Bacs en acier inoxydable, sans anse.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuisson vapeur.
- GN 2/3 - H. 100 - Cap: 8,7 litres
Dim: 354 x 325 mm.
- GN 1/3 - H. 100 - Cap: 3,7 litres
Dim: 325 x 176 mm.

BP GN 2/3-100-C 170,00

BP GN 1/3-100-C 115,00



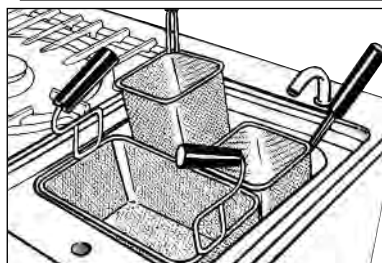
BACS GASTRO PLEINS AVEC COUVERCLE:

- Bacs en acier inoxydable, sans anse.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie.
- GN 1/6 - H. 100 - Cap: 1,7 litres
Dim: 176 x 162 mm.
- GN 1/3 - H. 100 - Cap: 3,7 litres
Dim: 325 x 176 mm.
- GN 2/3 - H. 100 - Cap: 8,7 litres
Dim: 354 x 325 mm.

B GN 1/6-100-C 65,00

B GN 1/3-100-C 90,00

B GN 2/3-100-C 110,00



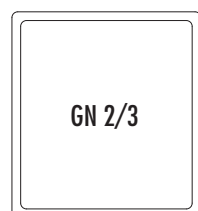
PANIER PERFORÉS:

- Paniers en acier inoxydable, avec poignées.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuiseur à pâtes.
- GN 2/3 - H. 160- Dim: 330 x 300 mm
- GN 1/3 - H. 160- Dim: 165 x 300 mm:
- GN 1/6 - H. 160- Dim: 130 x 130 mm:

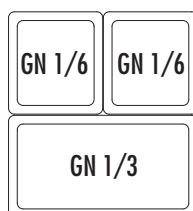
WPP1 275,00

WPP2 220,00

WPP4 135,00



GN 2/3



GN 1/6

GN 1/6

GN 1/3

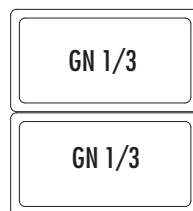


GN 1/6

GN 1/6

GN 1/6

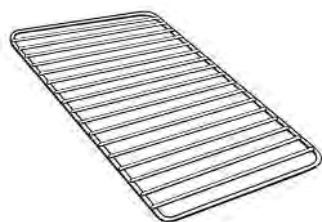
GN 1/6



GN 1/3

GN 1/3

Exemples de combinaisons possibles des bacs gastronomes dans le cas de l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie et cuiseur pâtes.



GRILLE FIL:

- W701 - W1051 - W1101 - W1102 - W1402
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): GFD 530 28,00
- W1102 - W1502 (four vertical): GFA 290 27,00
- W1052: GFD 400 24,00
- WG962 (four vertical) GF 325 28,00
- Armoires: GF 320 28,00



PLAT À RÔTIR:

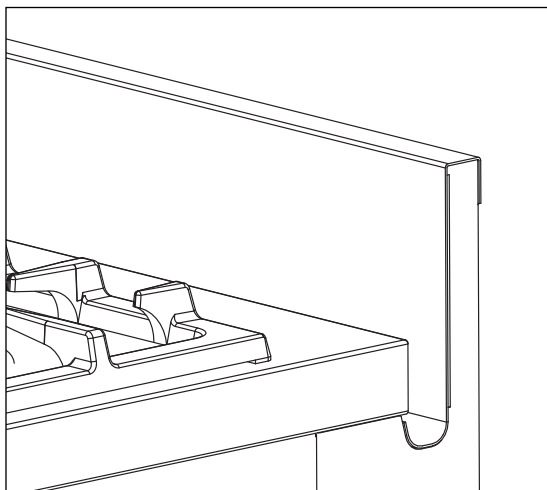
- W701 - W1051 - W1101 - W1102
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): PLF 530 120,00
- W1052: PLF 400 58,00
- W1102 - W1502 (four vertical): PLF 290 60,00
- W962 (four vertical): PLF 325 66,00



TÔLE À PATISserie:

- W701 - W1051 - W1101 - W1102
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): TP 490 28,00
- W1102 - W1502 (four vertical): TP 240 22,00
- W1052 TP 350 17,00
- Convient pour la cuisson à même la plaque.
- Se pose sur la grille fil.

ACCESSOIRES FOURNEAUX ET TABLE DE CUISSON



DOSSERETS ARRIÈRE.

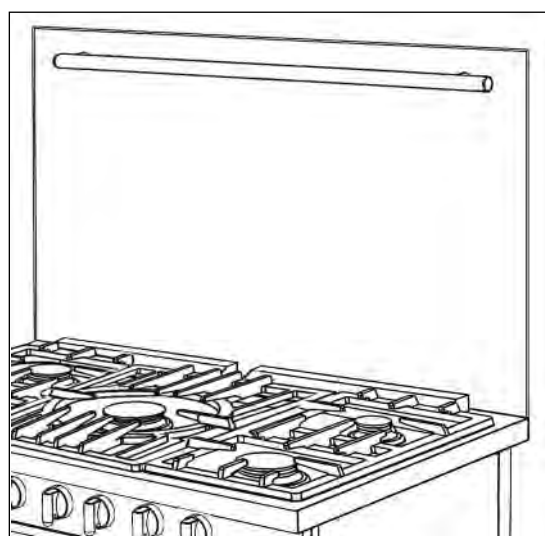
Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, ils espacent l'appareil de 70 mm du mur et portent ainsi la profondeur du plan de cuisson à 720 mm. Ils permettent un meilleur confort de fonctionnement des composants.

Réf.	Prix €..T.T.C.
WDS 700	135,00
WDS 900	140,00
WDS 1000	150,00
WDS 1100	150,00
WDS 1400	185,00
WDS 1500	185,00

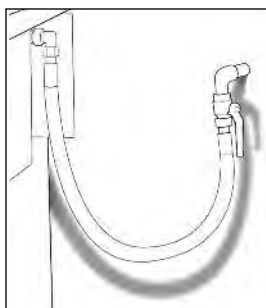
HABILLAGES ARRIÈRE INOX AVEC SUPPORT USTENSILES.

WCR: hauteur: 720 mm.

Longueur en mm	Réf.	Prix €..T.T.C.
700	WCR 700	250,00
900	WCR 900	280,00
1000	WCR 1000	310,00
1100	WCR 1100	360,00
1400	WCR 1400	515,00
1500	WCR 1500	540,00



RACCORD FLEXIBLE.



Les raccords flexibles sont spécialement conçus pour le raccordement au gaz des appareils de cuisson professionnels. Réalisés en acier inoxydable, recouverts d'une tresse métallique et d'une gaine plastique PVC, ils sont souples et entièrement ignifugés. (Diamètre: G 1/2" ou 15/21 mm).

Gaz naturel	Réf.	RS 100 GN	RS 150 GN	RS 200 GN
Butane/propane	Réf.	RS 100 LPG	RS 150 LPG	RS 200 LPG
Longueur		1 m	1,50 m	2 m
Prix €..T.T.C.		110,00	150,00	170,00

OPTION ARMOIRE ELECTRIQUE BASSE TEMPERATURE

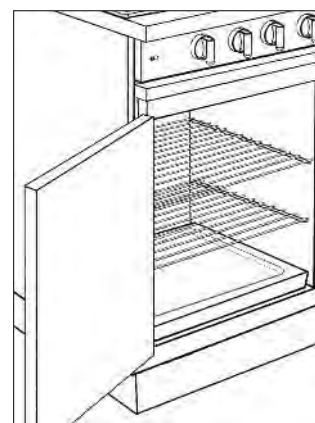
À l'exception de celles situées sous une friteuse ou un polycuiseur, les armoires des fourneaux peuvent être équipées en armoire électrique basse température (30/110°).

Une idée judicieuse pour maintenir des plats au chaud, cuire à basse température, préchauffer des assiettes avant de servir. Les dimensions intérieures (L. 325 x H. 495 x P. 530 mm) permettent de recevoir la platerie gastronomique GF, TP et PR 530 sur 5 niveaux. Puissance 950 W.

Réf. : ETW 001

Prix €..T.T.C.: 370,00

Cette option équipe en série les modèles: W 1051 G et D.





A.S.C - Conditions générales de vente - WESTAHL. (Extraits)

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions générales de vente sont établies conformément au principe de transparence qui préside aux relations entre «A.S.C - Alirail Service Commercialisation» et ses Acheteurs. Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l'article L.441-6 du Code du commerce, le «socle de la négociation commerciale» entre les parties et le cadre de leur relation commerciale.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé «Fournisseur» tandis que l'auteur de la commande est nommé ci-après «Acheteur».

Les présentes Conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société «ASC» avec les Acheteurs, qu'ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Westahl.

Conformément à l'article L.442-6 du Code de commerce, l'Acheteur s'interdit d'exiger du Fournisseur des avantages qui ne correspondraient à aucun service commercial rendu ou manifestement disproportionnés au regard de la valeur du service rendu, telle une demande d'alignement de ses conditions commerciales obtenues par d'autres clients.

Article 2 – Formation du contrat**2.1**

Il appartient toujours à l'Acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre informatif et n'engagent pas le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de disposition, de forme, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

2.2

La commande de l'Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l'Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au Fournisseur.

La vente n'est formée que par l'acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui rappelle les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 €.H.T ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

Article 3 – Facturation et paiement du Prix**3.1**

La facturation est faite sur la base des prix figurant au Tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande.

3.2 – Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Aux fins d'application du présent article, le Fournisseur précise que : les traites sont émises le jour d'expédition avec une date d'échéance 30 jours après le départ usine : l'acceptation, suivie du renvoi dans les 48 heures de sa présentation d'une traite émise par le Fournisseur, vaut paiement au comptant au sens du présent article.

3.3

Un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé au moment de la passation de la commande pour les fourneaux de longueur supérieure à 1 mètre. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-dessus.

3.4

Pour une première vente, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l'acceptation de la commande par le Fournisseur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

3.5

Une pénalité, calculée au taux mensuel de 5% du montant HT du prix d'acquisition figurant sur la facture, sera automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur. La pénalité est applicable dès le premier jour de retard.

Il y a retard de paiement en cas de méconnaissance de l'obligation de payer au comptant au sens de l'article 3.2 ci-dessus, ainsi qu'au cas où la traite ne serait pas payée à échéance.

3.6

En cas de retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus, le Fournisseur se réserve le droit de suspendre l'exécution de toutes les autres commandes passées par l'Acheteur.

3.7

Tout retard de paiement tel que défini à l'article 3.2 ci-dessus entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours.

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer le règlement immédiat de toutes les échéances restant à recouvrer et se réserve de suspendre toute livraison jusqu'au complet règlement de toutes les factures en cours ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de l'exercice de toute voie de droit.

Il est expressément stipulé que dans ce cas, les sommes restant dues seront majorées à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire fixée à 5% du montant des créances exigibles, sans préjudice de tous intérêts, frais et honoraires que pourraient entraîner une procédure contentieuse.

En tout état de cause, en cas de détérioration du crédit de l'Acheteur ou dans le cas où sa situation financière présenterait un risque pour le recouvrement de nos créances, ou si la commande provient d'un Acheteur qui ne serait pas acquitté de toutes ses obligations résultant d'affaires antérieures, le Fournisseur

se réserve le droit d'exiger toutes garanties de paiement qu'il jugera nécessaires. A défaut de pouvoir obtenir de telles garanties, pour quelque cause que ce soit, le Fournisseur se réserve le droit de ne pas honorer les commandes et/ou de résilier les commandes en cours.

Article 4 – Remises sur le prix des produits de la marque Westahl

Les Acheteurs de produits Westahl bénéficient selon les contreparties et/ou prestations spécifiques qu'ils offrent au Fournisseur, de réductions de prix sur les produits de la marque Westahl.

Article 5 – Livraison – Installation**5.1**

Le Fournisseur s'engage à faire de son mieux pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsque un délai est stipulé, il n'est jamais qu'approximatif s'agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d'approvisionnement du Fournisseur.

Si un événement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus de trois mois le délai de livraison, l'acheteur en serait informé immédiatement. Dans le cas où le retard par rapport au délai stipulé dépasserait trois mois, les sommes versées à titre d'acompte seraient productives d'intérêt au taux des avances de la Banque de France.

Le Fournisseur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

Dans le cas où les conditions de paiement stipulées à l'article 3 ne sont pas respectées par l'Acheteur.

- Dans le cas où l'Acheteur n'aurait pas fourni en temps voulu, les renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

- En cas de force majeure ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l'adresse spécifiée sur le bon de commande accepté par le Fournisseur.

5.2

L'Acheteur s'engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l'Acheteur.

5.3

L'Acheteur s'engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du Fournisseur contenues dans les fiches techniques matériels.

A défaut, le Fournisseur s'autorise à refuser les commandes ultérieures de l'Acheteur. L'installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d'eau, et selon les cas, dans la pose d'un système de ventilation.

5.4

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d'installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

Article 6 - Emballages - Transport

Nos matériels voyagent franco de port et d'emballage à l'intérieur des frontières France métropolitaine pour un montant de facturation supérieur à 580 €.H.T. En dessous de cette somme, un forfait de 30 €.H.T. pour frais de préparation, emballage et transport sera demandé. Une expédition contre remboursement sera demandée pour un montant inférieur à 185 €.H.T.

Dans le cas où la marchandise est fournie franco de port, le Fournisseur a le libre choix du mode de transport.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire. Si l'Acheteur demande un mode de transport spécial express, avion, etc... la différence lui sera facturée.

L'acheteur doit s'assurer de la conformité de la livraison et de l'état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d'en prendre livraison et d'en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d'avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l'arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

Article 7 - Transfert de propriété – Transfert de risques

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l'Acheteur ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits au transporteur ou à l'Acheteur.

Article 8 - Responsabilité du Fournisseur – Garantie

8.1

La garantie des vices cachés ne vaut qu'en ce qui concerne les défauts apparus dans un délai maximum de deux (2) ans à compter de la livraison et de la réception desdits produits par l'Acheteur.

Pendant ce délai, le Fournisseur s'engage à fournir gratuitement les pièces de rechange en remplacement des pièces défectueuses de ses produits pendant deux (2) ans à compter de la date de la réception par l'Acheteur. L'Acheteur s'engage à prendre en charge les frais de main d'œuvre et de déplacement dans le cadre de cette garantie.

8.2

La garantie des vices cachés ne vaut qu'à condition que le défaut prétendu soit signalé par l'Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de

l'apparition du défaut. Il appartient à l'Acheteur de prouver l'existence du défaut au jour de la livraison.

8.3

Aucun matériel ne doit être retourné au Fournisseur par l'Acheteur, pour reprise ou échange sans l'accord du Fournisseur.

8.4

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour les éventuelles conséquences dommageables que ces vices cachés auraient pu entraîner. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages d'ordre commercial qui seraient la conséquence d'un défaut de ses produits.

8.5

Aucune garantie n'est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

La garantie est également exclue pour tout dommage résultant de la force majeure, de l'usure normale, des utilisations non appropriées, ainsi que pour tous les dommages dus aux accidents, négligences, réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers en contravention avec les prescriptions techniques applicables ou résultant de conditions de stockage incompatibles avec la nature des produits.

Article 9 - Propriété intellectuelle – Image de marque

9.1

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l'Acheteur s'interdit de reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L'Acheteur s'interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

9.2

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (Internet, téléphone, Minitel, support de presse quelconque, etc...) sauf accord écrit du Fournisseur.

La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par Internet, est interdite.

9.3 Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du Fournisseur et de plein droit, des commandes exécutées ou en cours, et le refus de prendre toute autre commande. La résolution sera immédiate à réception par l'Acheteur de la notification par lettre recommandée avec accusé de réception adressée par le Fournisseur.

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat.

10.1.1

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d'un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés pour quelque cause que ce soit, ou d'une modification de la réglementation affectant la possibilité d'importer.

10.1.2

Si l'Acheteur venait à manquer à l'une quelconque de ses obligations découlant des présentes Conditions générales de vente et n'y portait pas remède dans les huit (8) jours après la première présentation d'une lettre de mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, le contrat sera résolu de plein droit.

10.1.3

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception:

- dans le cas d'une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l'acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement.

- en cas de force majeure, ou d'événements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

10.2 – Conséquences de la résolution

En cas de résolution, les marchandises déjà livrées seront retournées au Fournisseur aux frais de l'Acheteur dans leur emballage d'origine avec tous leurs accessoires et pièces d'origine. En cas de non conformité de la marchandise retournée à la marchandise livrée, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l'Acheteur. Cette indemnité sera égale à 50% du prix unitaire net de la marchandise qui aurait dû être restitué au Fournisseur.

Article 11 – Litiges

De convention expresse entre les parties, tous litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au Tribunal de commerce de Beaune.

Article 12 – Droit applicable

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

Article 13 – Acceptation de l'Acheteur

Les présentes conditions générales de vente sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d'achat.