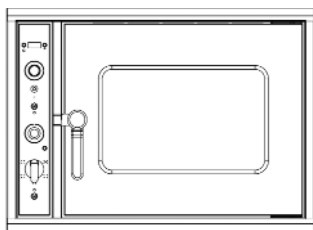




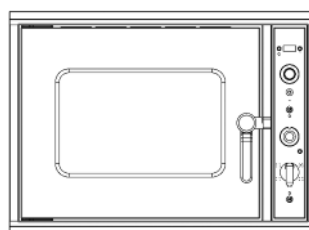
Maîtrise de la chaleur,
respect des saveurs et du goût. Le four multicuison offre le choix
parmi cinq modes de chauffe: sole, sole et voûte (statique), sole et voûte (ventilé),
convection forcée, grilloir.

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

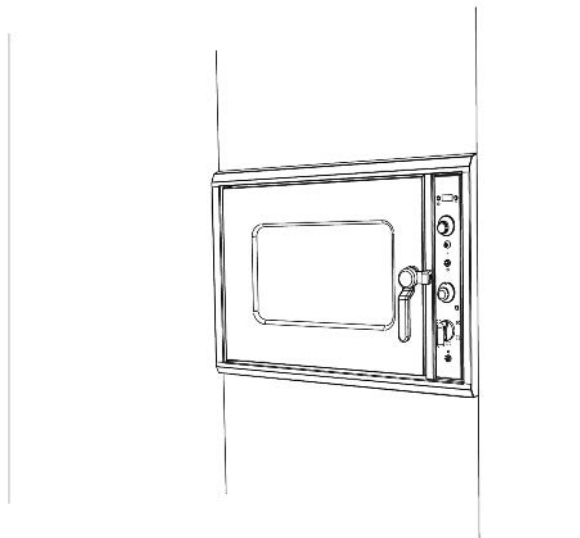
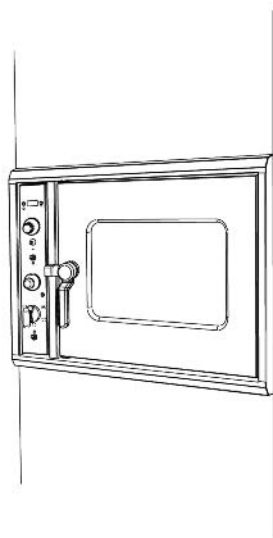
■ **Four électrique multicuisson encastrable.**

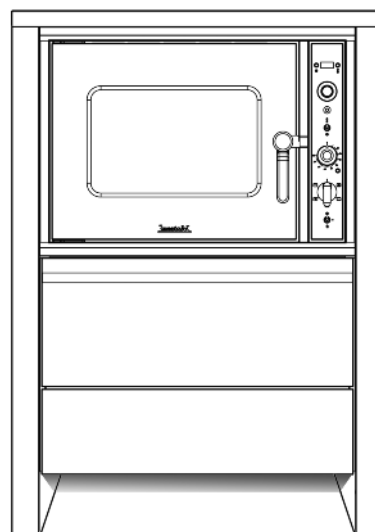
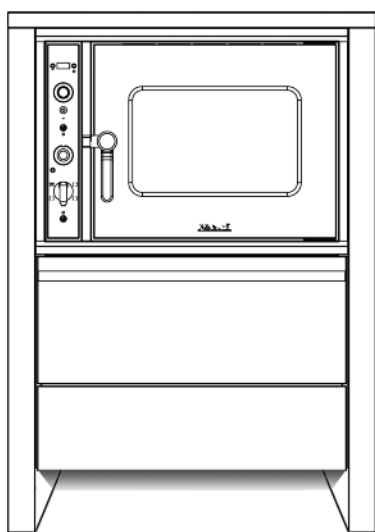
■ **5 modes de chauffe.**

- 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.

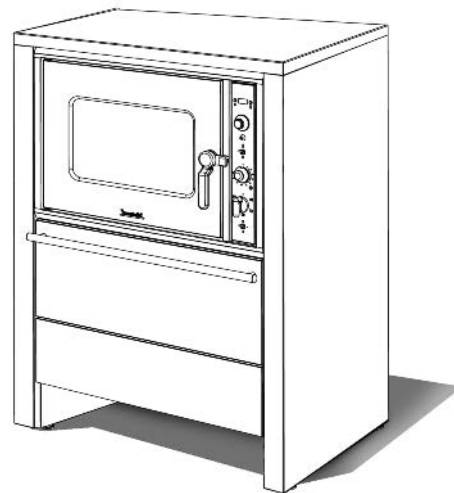
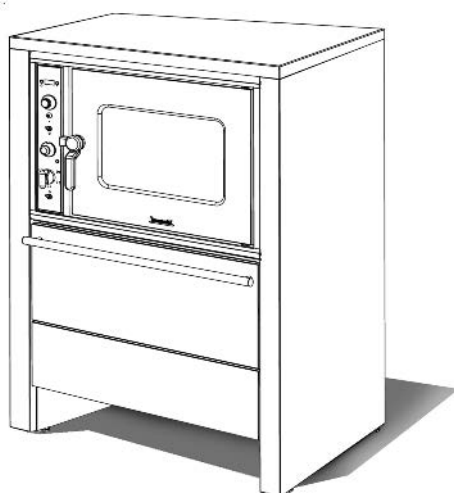
WSFE 804 CTG

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 "Aguasoft" 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.

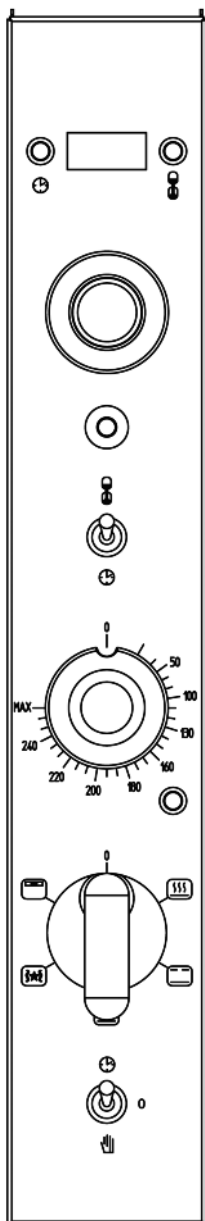
La porte.

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.

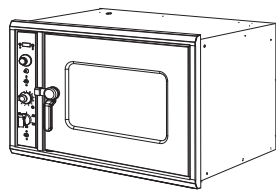
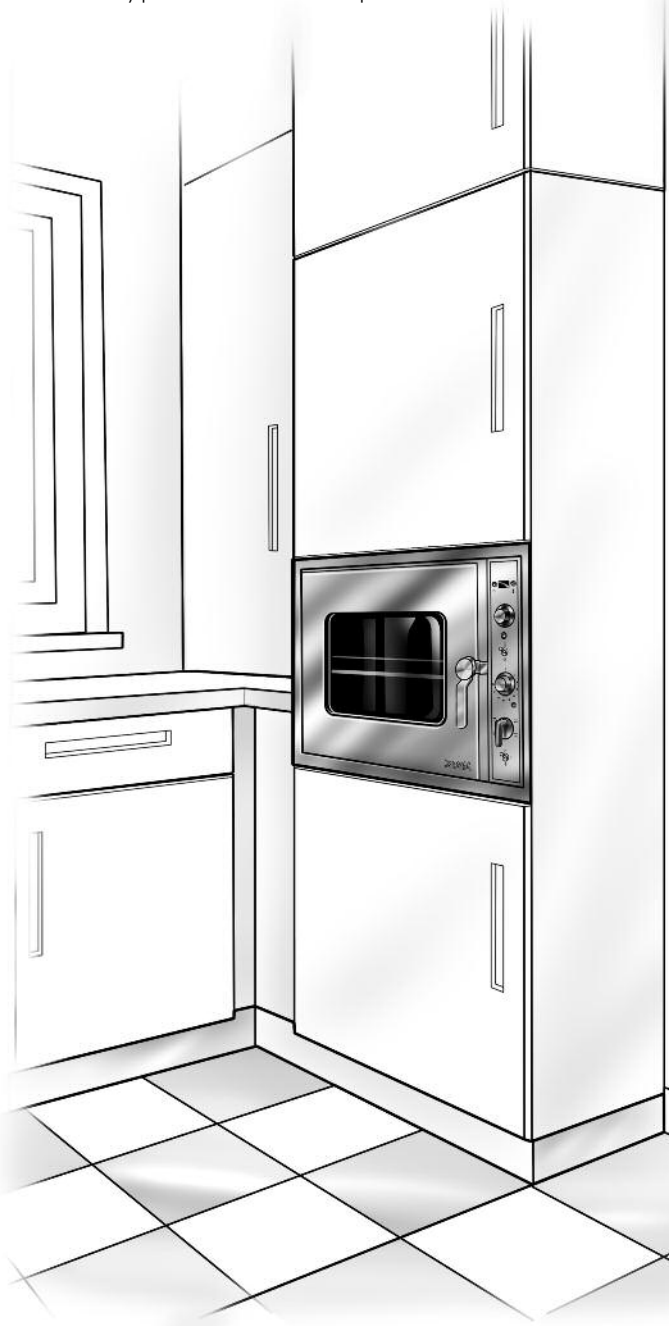
Un avertisseur sonore indique la fin du temps de cuisson.



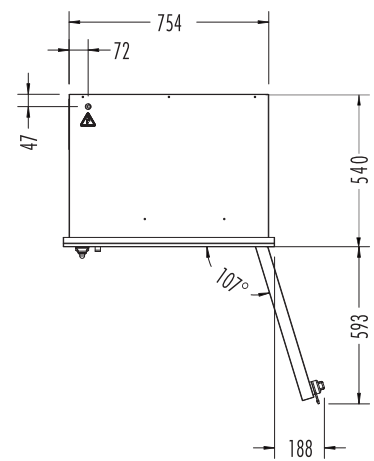
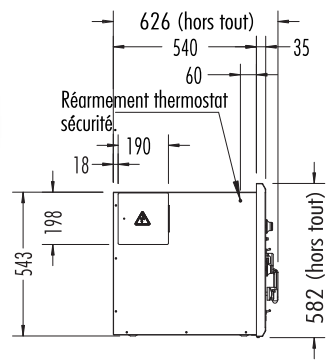
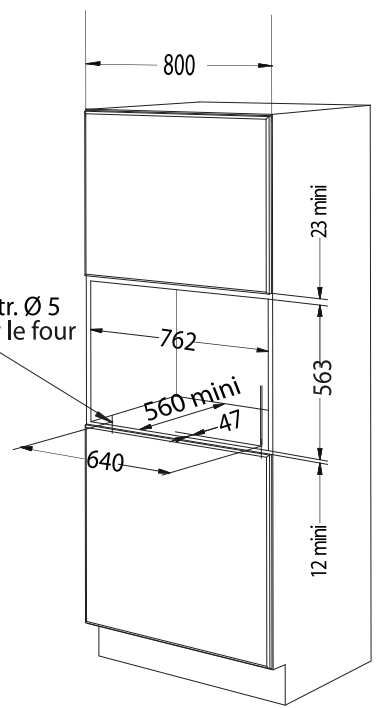
Le four WFE 804 CT peut être encastré dans un meuble de type colonne aux dimensions et à la structure adaptées ou dans le meuble colonne Westahl avec tiroirs de rangement.

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.

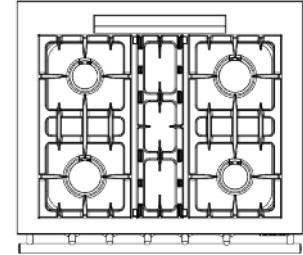
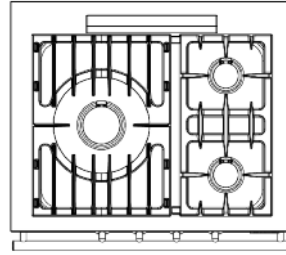
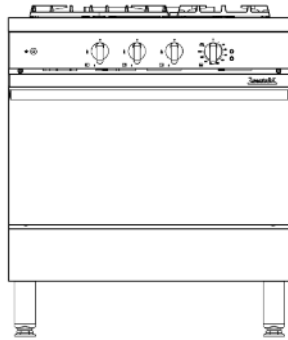
Afin de positionner correctement le four sur son support, une platine "gabarit" est fournie. Elle se positionne sur le support et permet de percer les trous nécessaires à la fixation du four (voir schéma ci-dessus).

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).

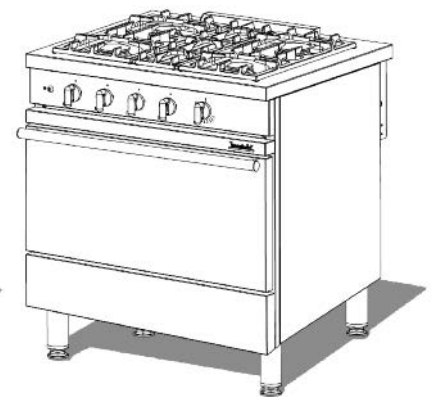
FOURS

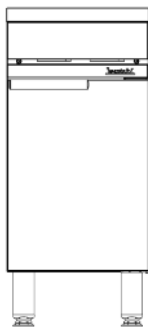
Dimensions intérieures (mm)

Four gaz/électrique:
L.620 - H.305 - P.455

Four électrique à convection forcée:
L.620 - H.305 - P.455

	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
■ 1 four gaz (4 kW)	WPG 831 G	2 690,00	WPG 841 G	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**

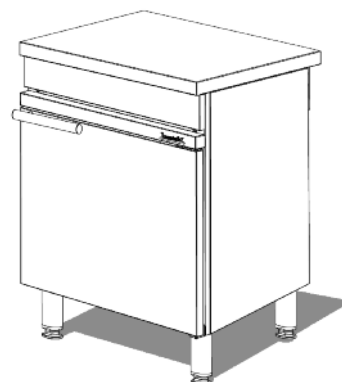
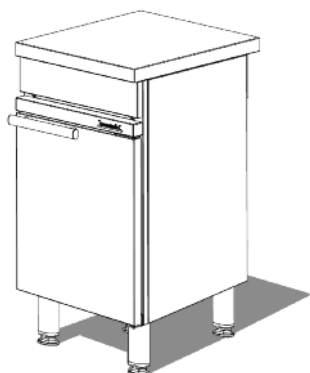
Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 400.
Prix € T.T.C.: 85,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 530.
Prix € T.T.C.: 33,00.

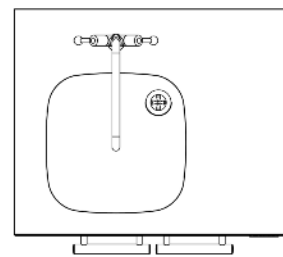
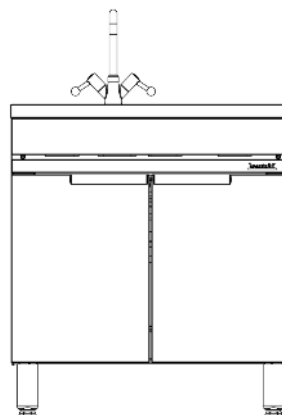
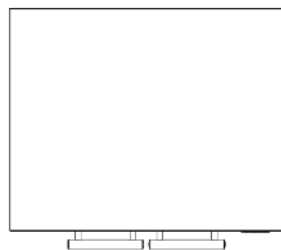
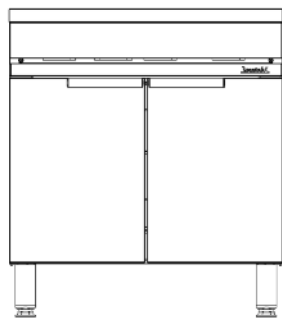
■ **Option**

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.

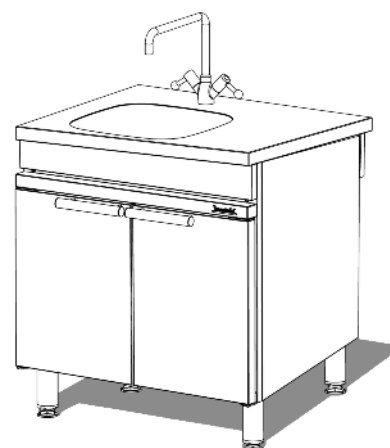
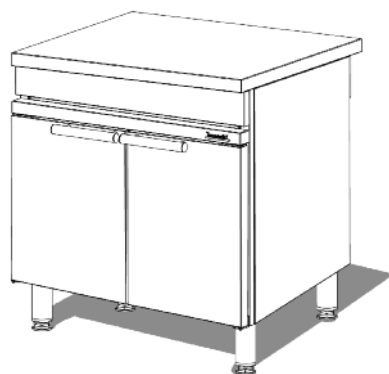
Prix €T.T.C.

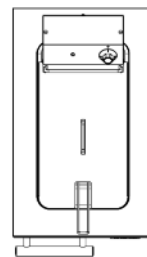
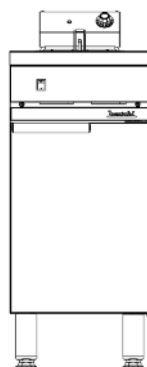
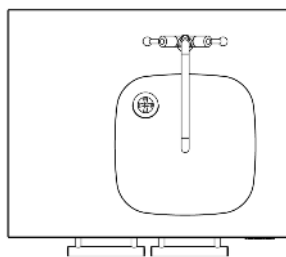
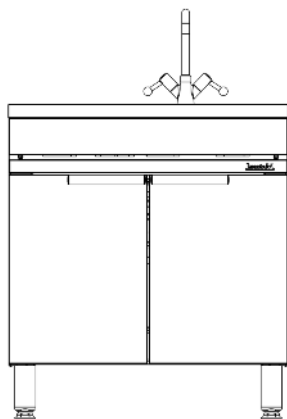
WPMA 800 P

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.

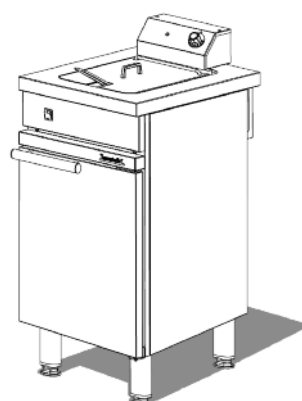
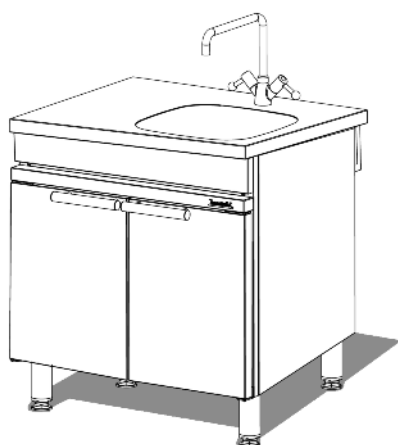
Prix €T.T.C.

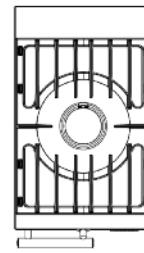
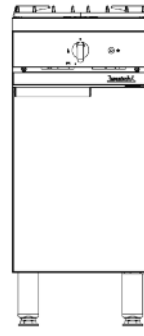
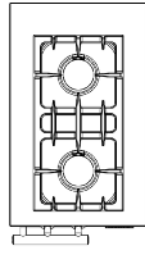
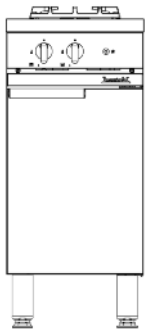
WPMA 801 BCFD

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.

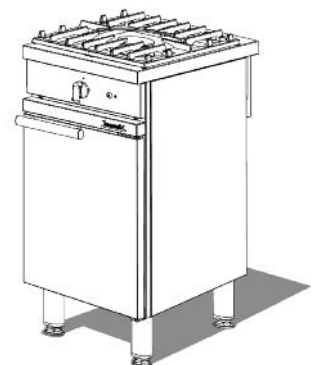
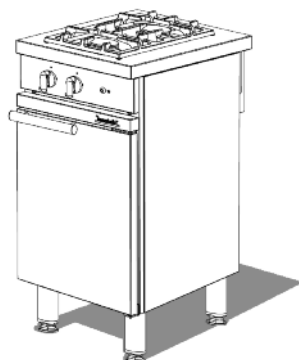
Réf. Prix €.T.T.C.

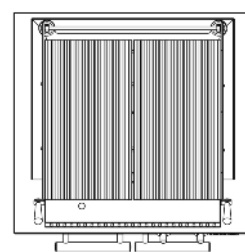
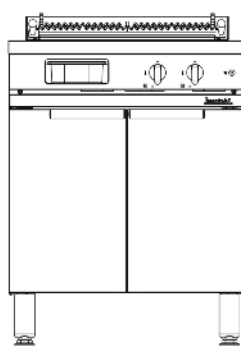
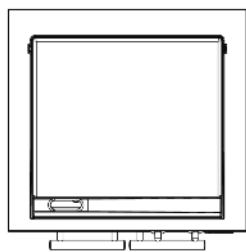
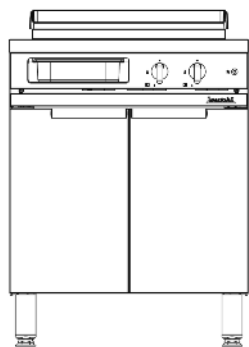
WPMG 420 R

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.

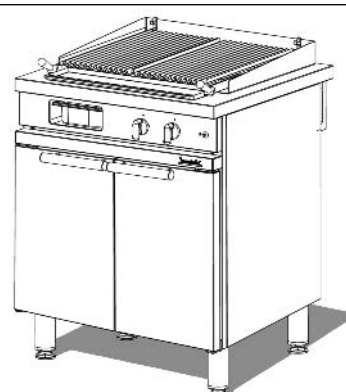
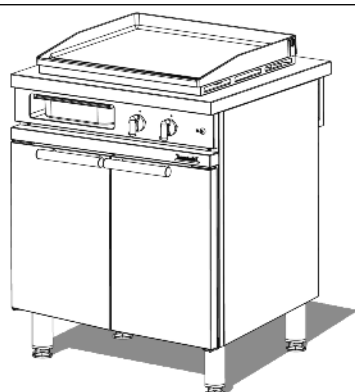
Prix €T.T.C.

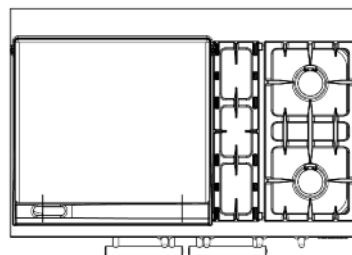
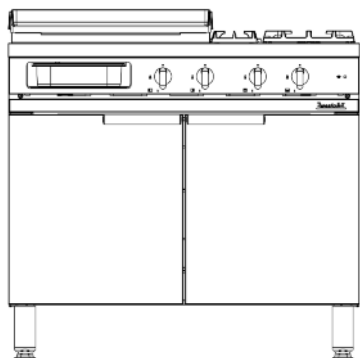
WPMG 720 PL

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**

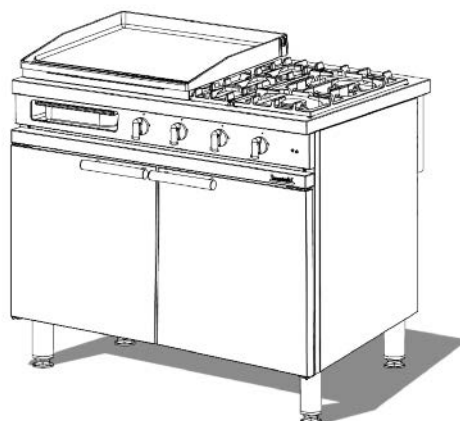
Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650. Prix €T.T.C.: 38,00.

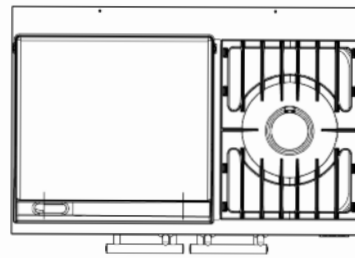
Réf.

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.

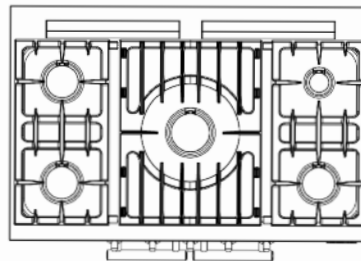
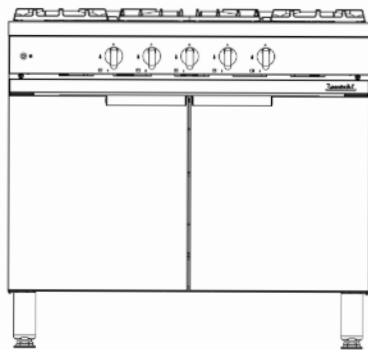
Réf.

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**

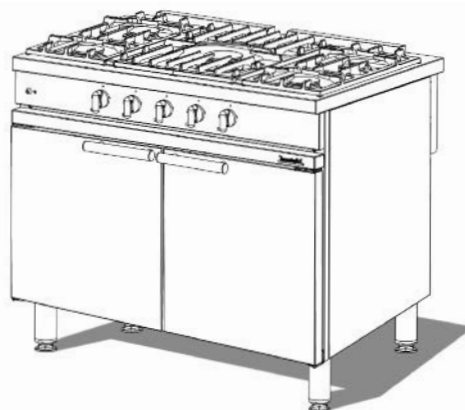
Echelle support 4 niveaux
Réf.: ECH 805. Prix €T.T.C.: 145,00.
Grille fil étagère
Réf.: GFI 650. Prix €T.T.C.: 38,00.

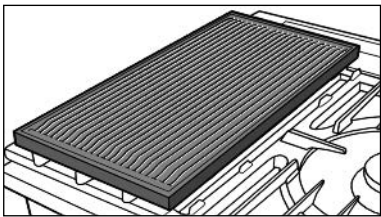
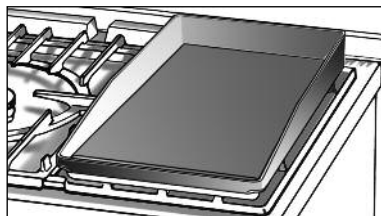
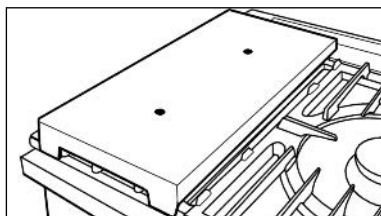
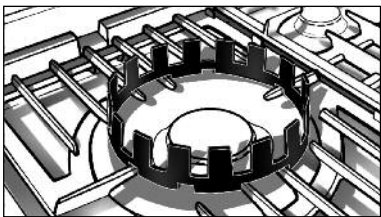
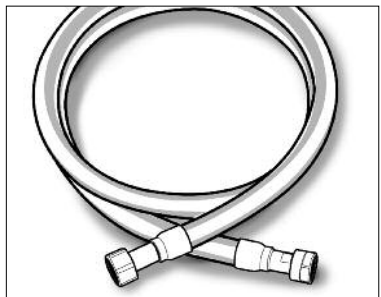
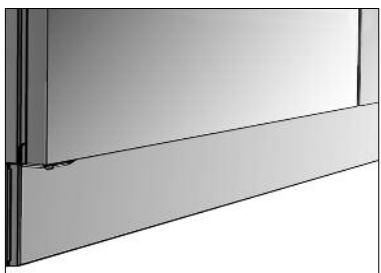
Réf.

Prix €T.T.C.

WPMG 1050

2 400,00



	Réf.	PRIX € .T.T.C.
	PLAQUE GRILLADE NERVURÉE: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 - Aliral Service Commercialisation» et ses Acheteurs. Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l'article L.441-6 du Code de 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'évènements 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.