



Pur plaisir ...

TARIF

Westahl

Les Pianos Gourmands.

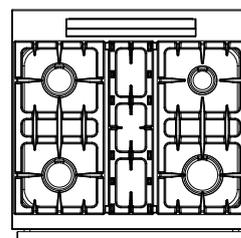
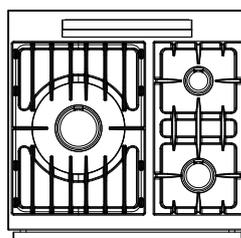
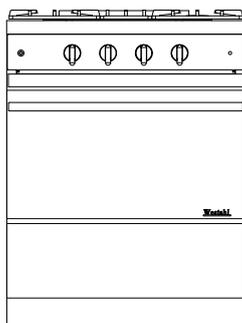
TARIF T.T.C. - 01.02.2014



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.

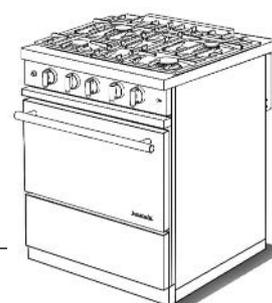
■ Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

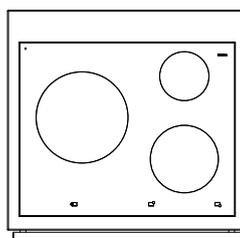
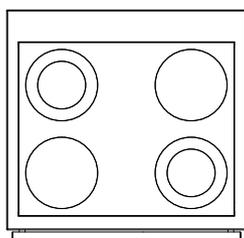
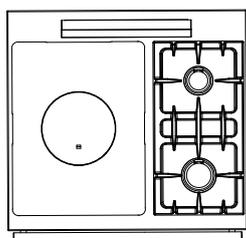
FOURS

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

	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
■ 1 four gaz (4 kW)	WG 731 G	2 980,00	WG 741 G	3 120,00
■ 1 four électrique (3,1 kW) avec grill rayonnant	WG 731 E	3 080,00	WG 741 E	3 220,00
■ 1 four électrique multifonction statique/air pulsé (2,95 kW) avec grill 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.
------	----------------	------	----------------	------	----------------

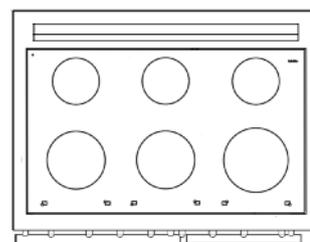
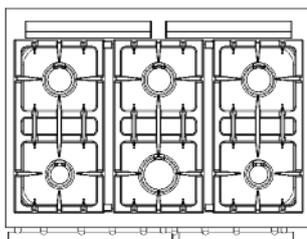
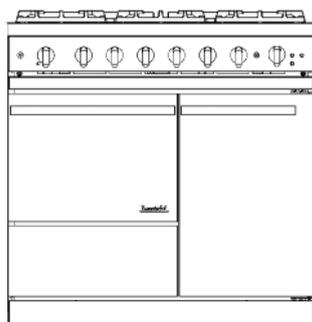
WCF 731 G	3 300,00				
------------------	----------	--	--	--	--

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

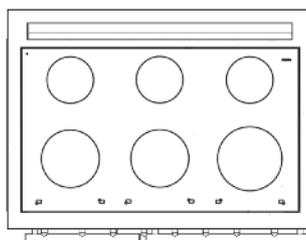
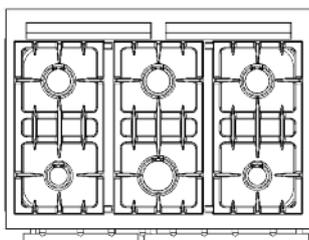
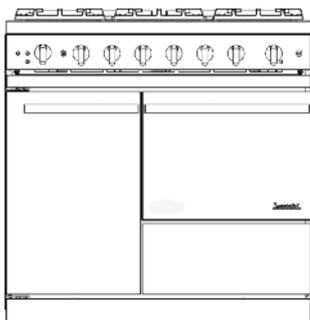
■ **1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant**

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 grill rayonnant**

WG 962 GCT-G 4 450,00

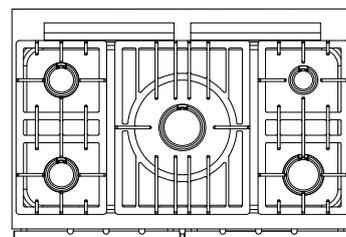
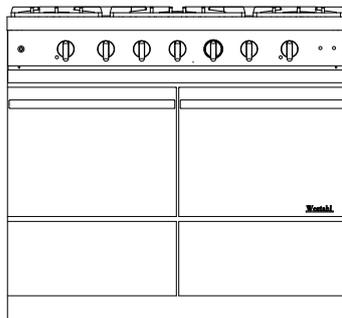
■ **1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique vertical multifonction, statique/air pulsé (2,65 kW) avec grill rayonnant**

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

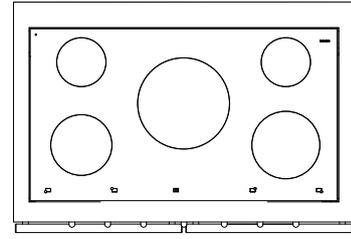
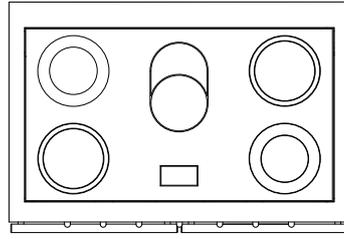
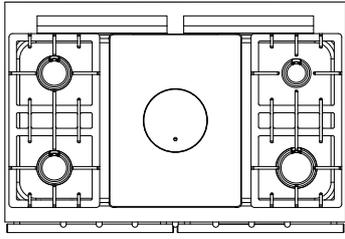
Dimensions intérieures (mm)
Four gaz/électrique: L.400 - H.305 - P.455
Four air pulsé: L.400 - H.305 - P.405

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 grill rayonnant	WG 1052 GE	4 300,00
■ 2 fours électriques (2 x 2,5 kW) avec grill rayonnant	WG 1052 E	4 320,00
■ 1 four gaz (3,5 kW) et 1 four électrique à air pulsé (2,65 kW) avec grill rayonnant	WG 1052 GCT	4 350,00
■ 1 four électrique (2,5 kW) et 1 four électrique à air pulsé (2,65 kW) avec grill 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.**

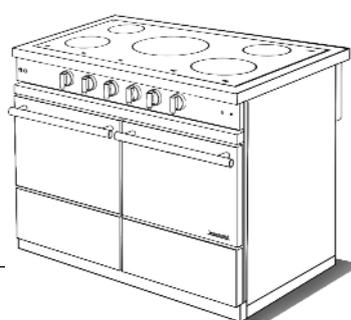
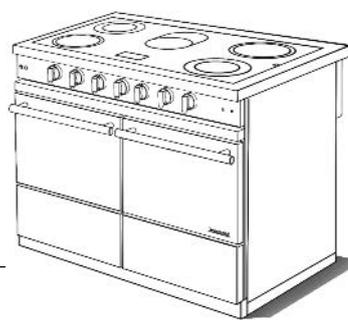
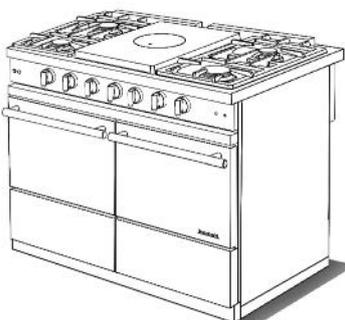
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

■ **Commande par manettes frontales.**

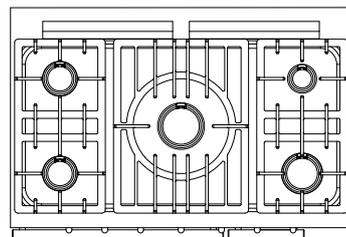
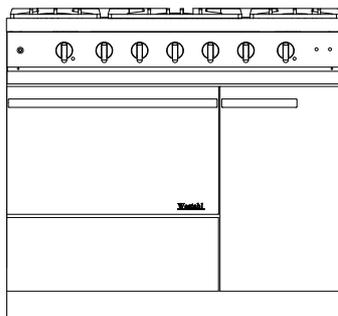
■ **Affichage électronique sous verre.**

■ **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

■ 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

■ Option couleur

Réf. WOC 1051 Prix € .T.T.C.
360,00

■ 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

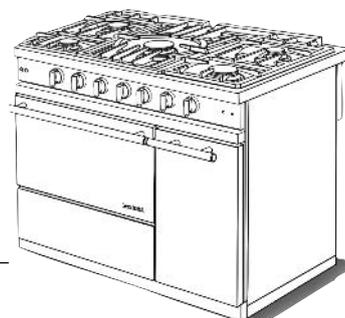
■ 1 four électrique (3,1 kW)
avec gril rayonnant et 1 armoire
basse température électrique (30/110°)

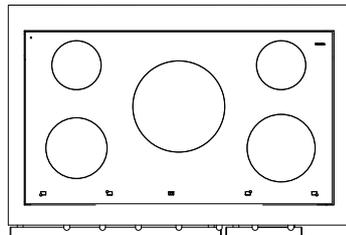
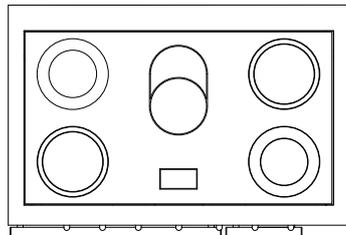
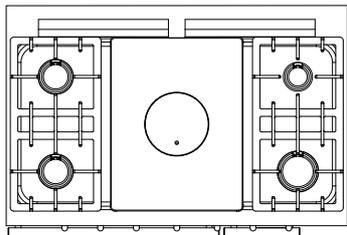
WG 1051 E-D 4 330,00

■ 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

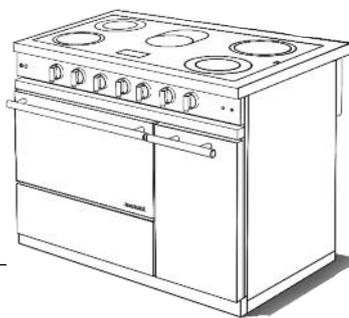
WVTR 1051 E-D (1) 5 340,00

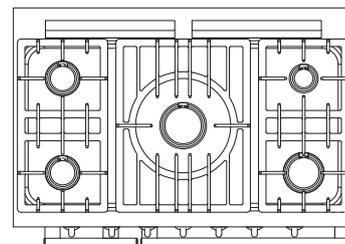
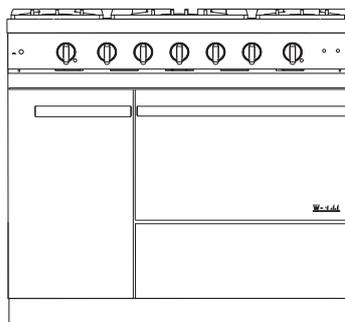
WI 1051 E-D (1) 6 500,00

WCF 1051 CT-D 4 770,00

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

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°)

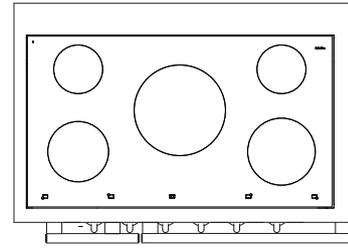
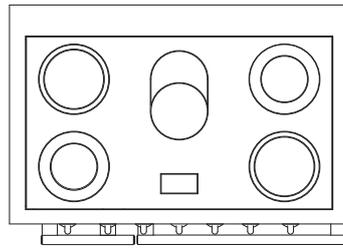
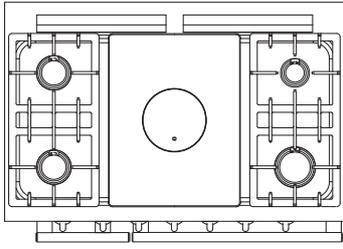
WG 1051 E-G 4 330,00

■ 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

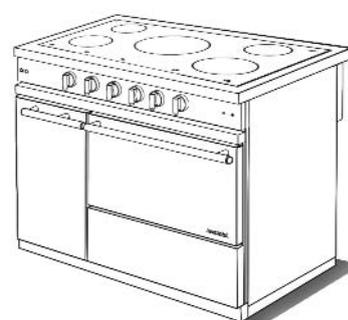
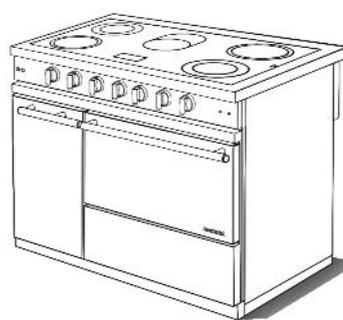
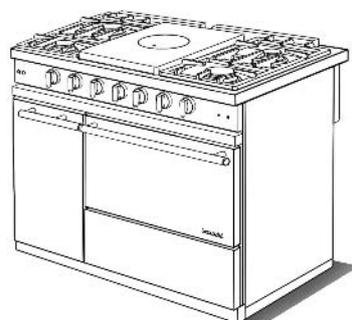
WVTR 1051 E-G (1) 5 340,00

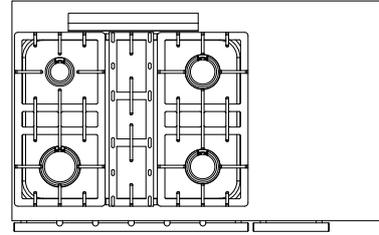
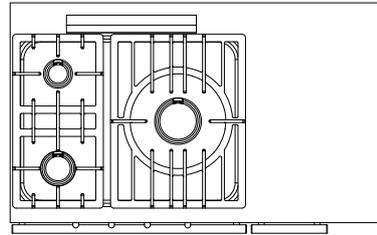
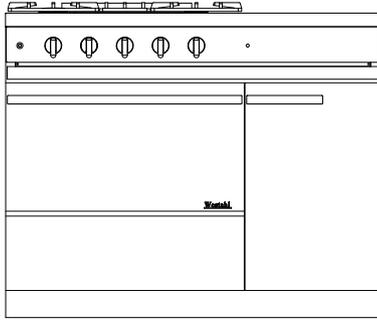
WI 1051 E-G (1) 6 500,00

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

	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
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°)

(Descriptif p.61)

Options de table.

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

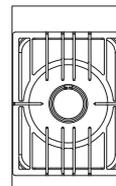
(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.
Réf. WOA 230 V: 99 € T.T.C.

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

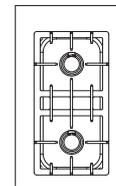
(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.

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

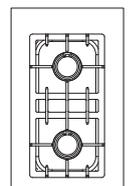
ETW	370,00	ETW	370,00
-----	--------	-----	--------



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.

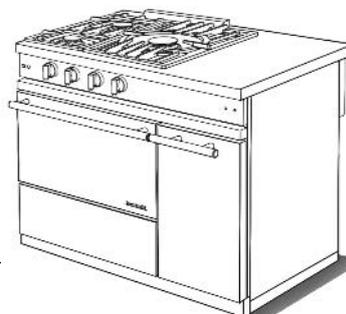


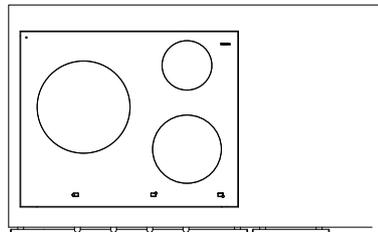
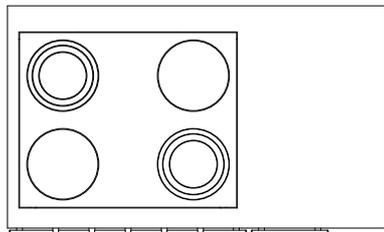
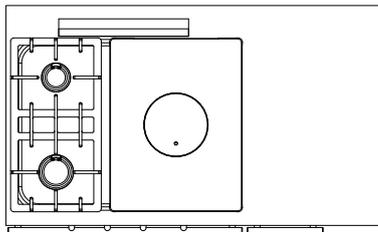
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



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.

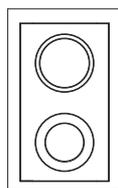
■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 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

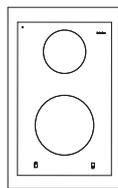
■ Commande par manettes frontales.
■ Affichage électronique sous verre.
■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WCF 1131 G-D	4 640,00				
WCF 1131 E-D	4 740,00	WVTR 1141 E-D (1)	5 240,00	WI 1131 E-D (1)	5 820,00
WCF 1131 CT-D	4 980,00	WVTR 1141 CT-D (1)	5 480,00	WI 1131 CT-D (1)	6 060,00

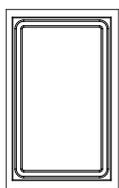
ETW	370,00	ETW	370,00	ETW	370,00,00
-----	--------	-----	--------	-----	-----------



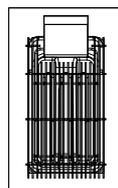
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



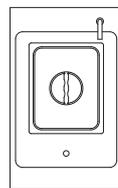
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



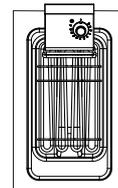
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



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



Polycuiseur électrique
3,5 kW
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

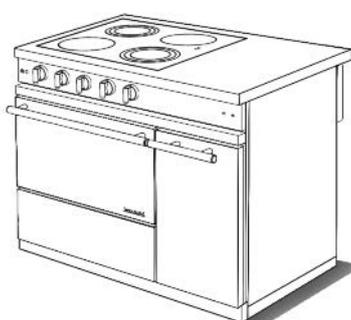
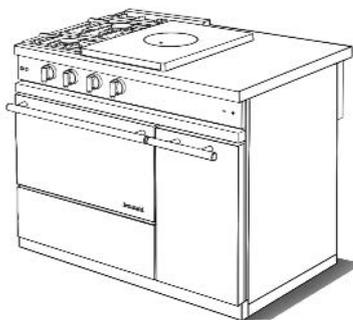
WAE 020 I (2)
1 290,00

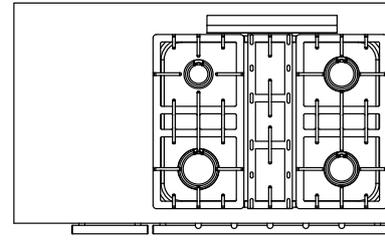
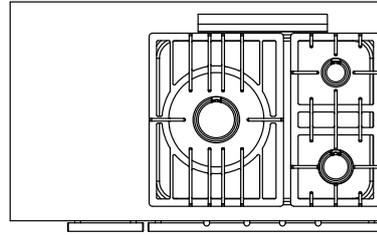
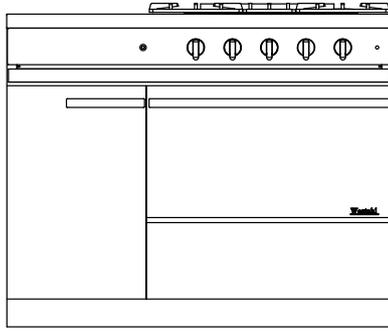
WAE 010 TPK
1 290,00

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 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

	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
■ 1 four gaz (4 kW)	WG 1131 G-G	4 300,00	WG 1141 G-G	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°)

(Descriptif p.61)

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

■ Options de table.

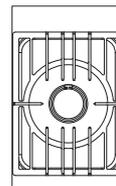
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche du plan de cuisson.

(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.

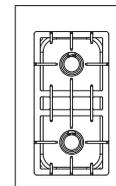
(2) Ne peut pas être placée à côté de la plaque coup de feu.

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

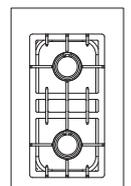
(4) Ne peut pas être placé au dessus de l'option armoire basse température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.

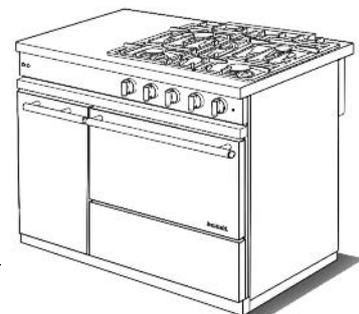


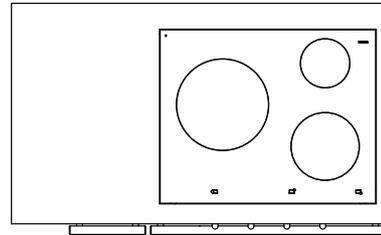
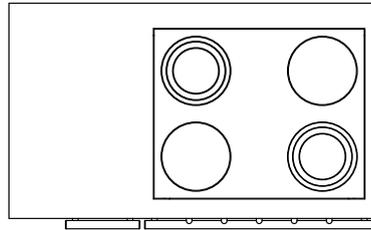
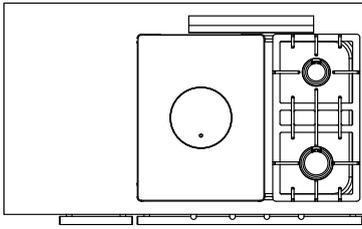
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



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.

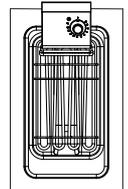
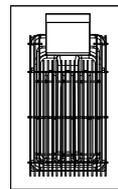
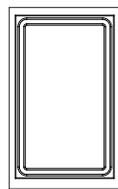
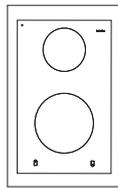
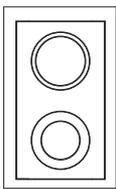
■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

- 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	WVTR 1141 E-G (1)	5 240,00	WI 1131 E-G (1)	5 820,00
WCF 1131 CT-G	4 980,00	WVTR 1141 CT-G (1)	5 480,00	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,
 grill électrique.
 Surface de cuisson:
 245 x 460 mm, 2,2 kW.
 Couverture auto bloquant.

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

WAE 020 VTR (2)
 890,00

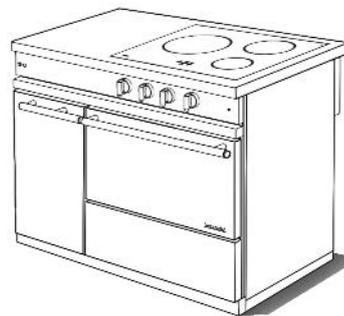
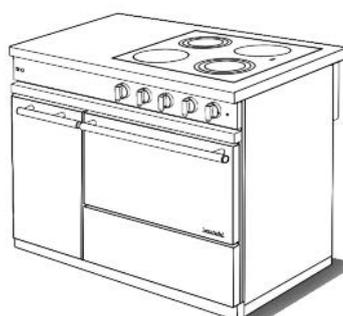
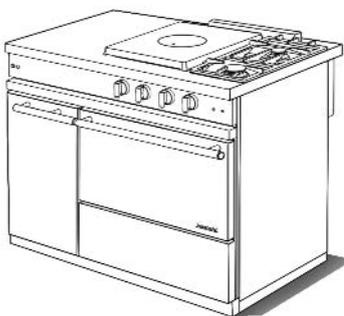
WAE 020 I (2)
 1 290,00

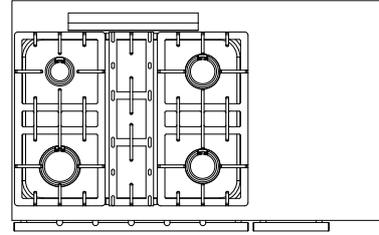
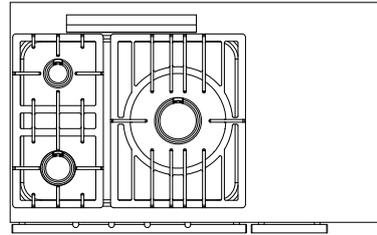
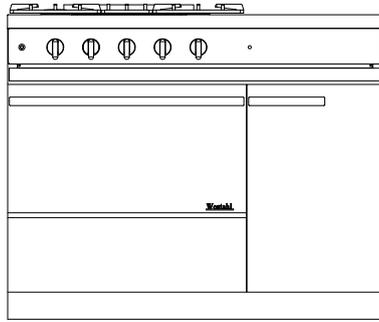
WAE 010 TPK
 1 290,00

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
Four multifonction: L.530 - H.305 - P.405
Four vertical à air pulsé: L.305 - H.400 - P.405

	Réf.	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-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

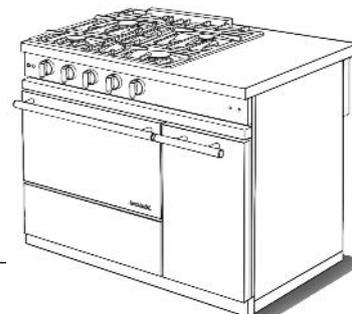
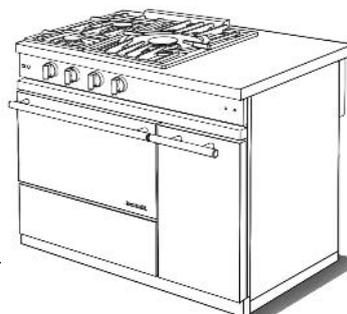
■ Options de table.

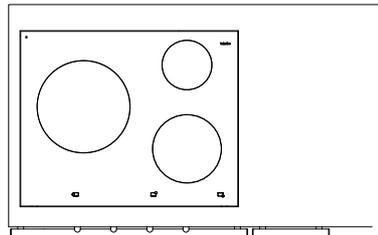
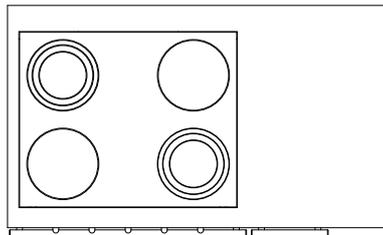
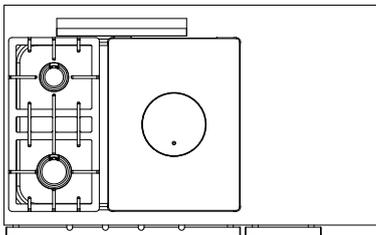
En complément, ces options peuvent être intégrées à droite du plan de cuisson.

(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

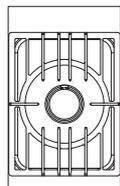
WVTR 1142 E-D (1) 5 900,00

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

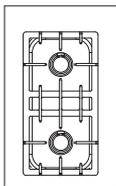
WCF 1132 CT-D 5 640,00

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

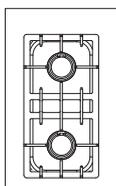
WI 1132 CT-D (1) 6 740,00



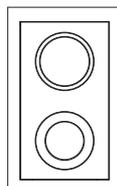
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



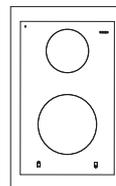
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



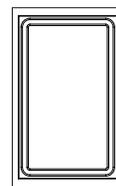
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.



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

WAG 010 UR
490,00

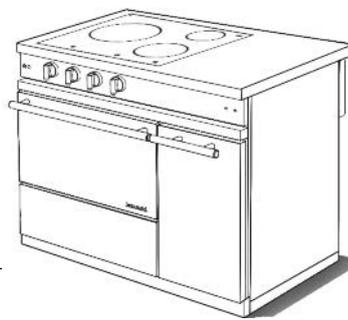
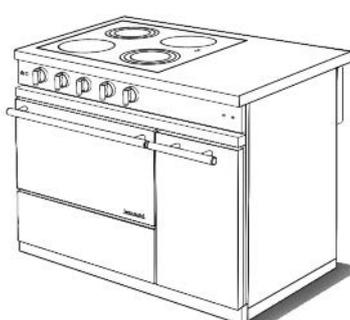
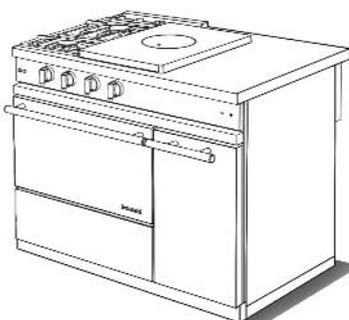
WAG 020 R
510,00

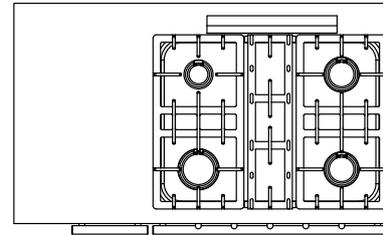
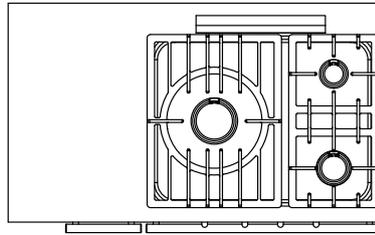
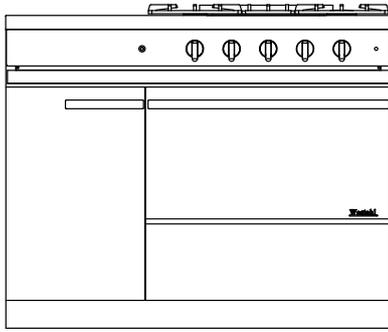
WAG 024 R
540,00

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

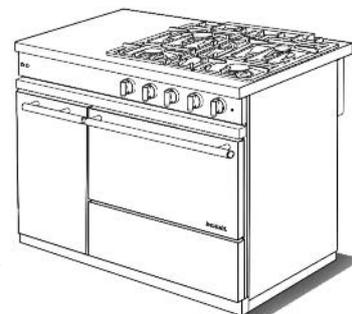
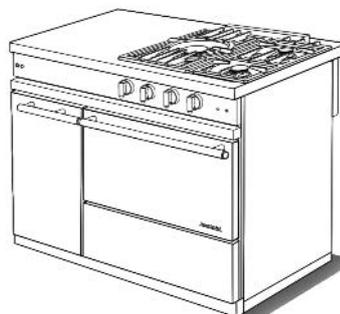
■ Options de table.

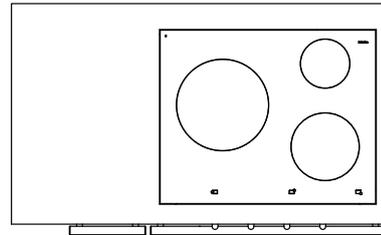
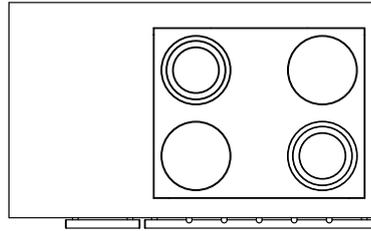
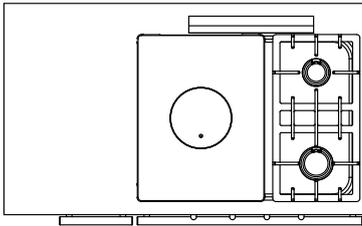
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche du plan de cuisson.

(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.

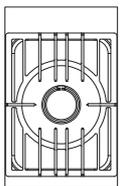
WCF 1132 G-G 5 300,00

WCF 1132 E-G 5 400,00

WVTR 1142 E-G (1) 5 900,00 **WI 1132 E-G (1)** 6 500,00

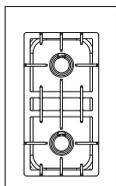
WCF 1132 CT-G 5 640,00

WVTR 1142 CT-G (1) 6 140,00 **WI 1132 CT-G (1)** 6 740,00



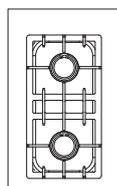
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.

WAG 010 UR
490,00



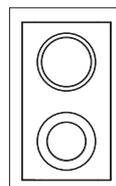
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.

WAG 020 R
510,00



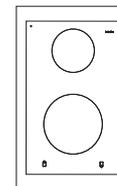
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

WAG 024 R
540,00



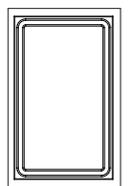
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



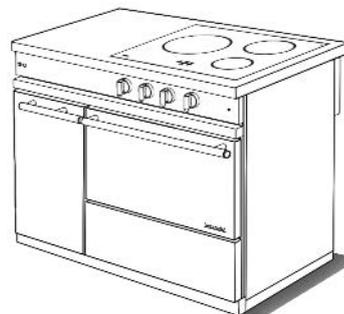
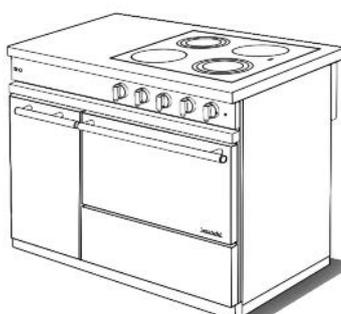
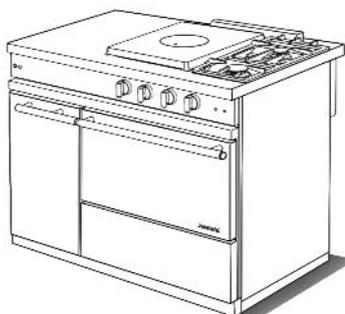
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00

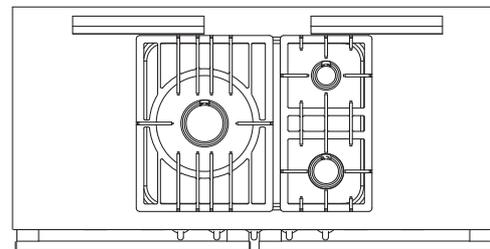
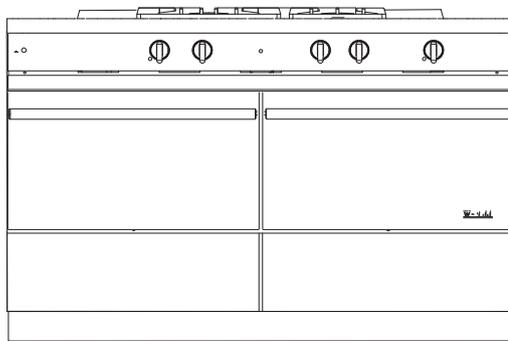


Teppan yaki, grill électrique.
Surface de cuisson: 245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



**FOURNEAU
W 1402**



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

■ **2 fours gaz (2 x 4 kW)**

Réf. Prix € .T.T.C.

WG 1432 G 5 530,00

■ **1 four gaz (4 kW)
1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant**

WG 1432 GE 5 630,00

■ **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.

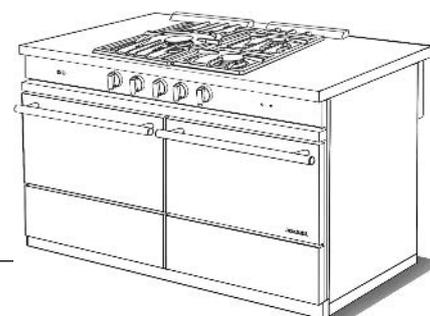
(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.

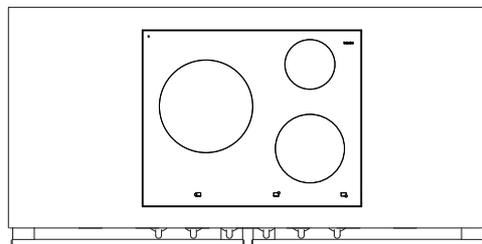
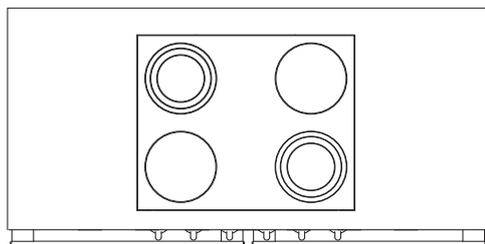
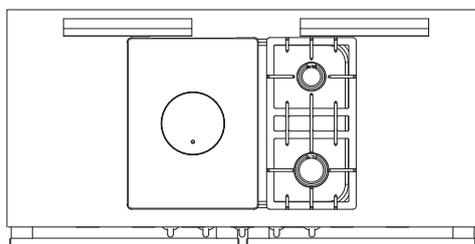
(2) Uniquement sur four électrique et sur four à air pulsé à proximité de 2 feux vifs ou d'une table à foyers radiants ou induction.

(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

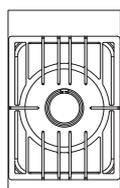
■ **Témoins de chaleur résiduelle.**

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

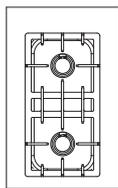
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

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

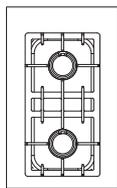
Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WCF 1432 G	5 870,00				
WCF 1432 GE	5 970,00				
WCF 1432 E	6 070,00	WVTR 1442 E (1)	6 550,00	WI 1432 E (1)	7 230,00
WCF 1432 GCT	6 180,00				
WCF 1432 ECT	6 280,00	WVTR 1442 ECT (1)	6 760,00	WI 1432 ECT (1)	7 440,00



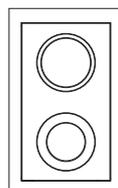
1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



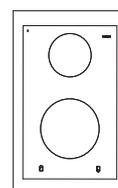
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



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)
490,00

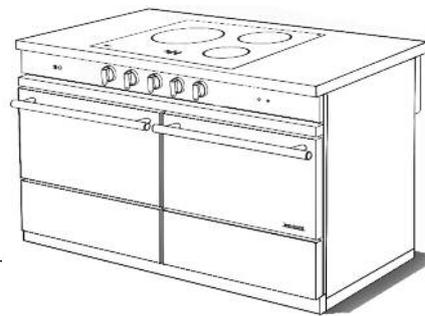
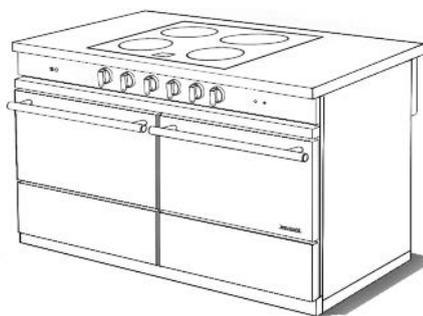
WAG 020 R (4)
510,00

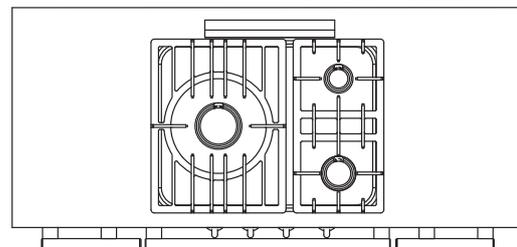
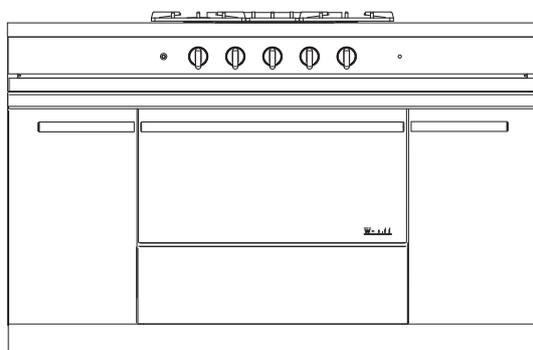
WAG 024 R (4)
540,00

WAE 020 VTR (2)
890,00

WAE 020 I (2)
1 290,00

WAE 010 TPK
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°)

ETW 370,00

(Descriptif p.61)

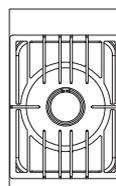
■ Options de table.

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

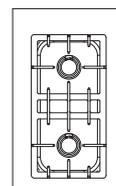
(2) Ne peut pas être placée à côté de la plaque coup de feu.

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

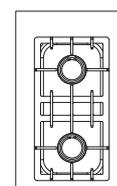
(4) Ne peut pas être placée au dessus de l'option armoire basse température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.

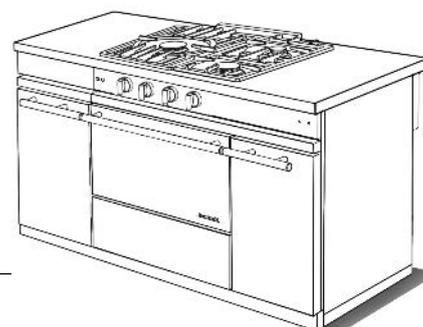


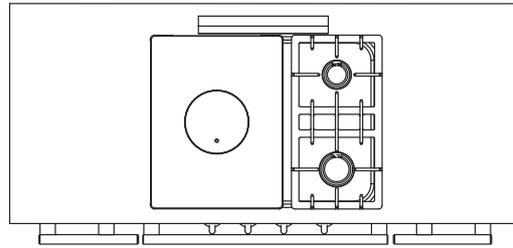
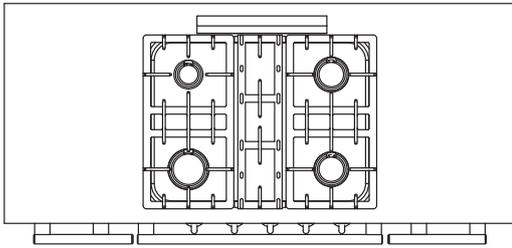
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf. WAG 010 UR
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 1541 G 5 475,00

WG 1541 E 5 575,00

WG 1541 CT 5 815,00

Réf. Prix €.T.T.C.

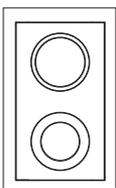
WCF 1531 G 5 660,00

WCF 1531 E 5 760,00

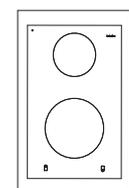
WCF 1531 CT 6 000,00

ETW 370,00

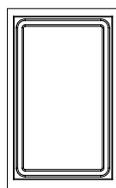
ETW 370,00



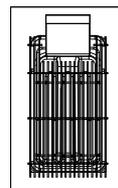
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



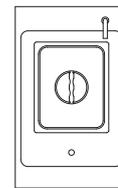
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



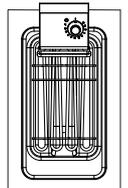
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



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

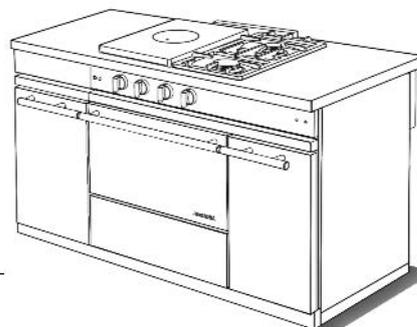
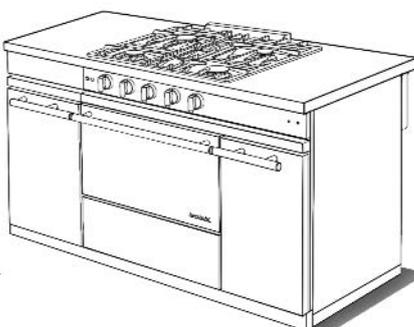
1 330,00

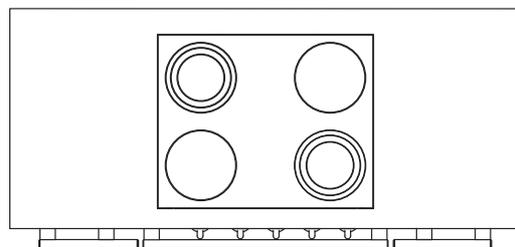
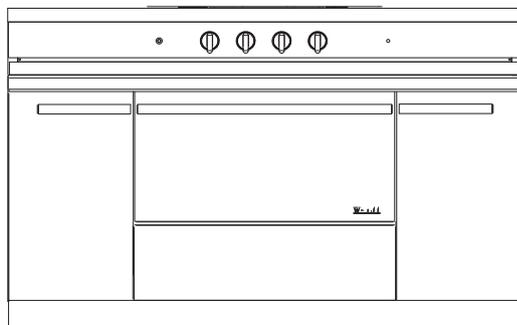
WAE 010 CV (3) (4)

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.

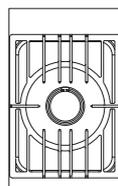
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

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

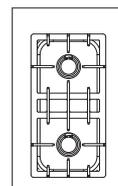
(2) Ne peut pas être placée à côté de la plaque coup de feu.

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

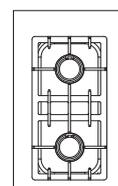
(4) Ne peut pas être placée au dessus de l'option armoire basse température.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.

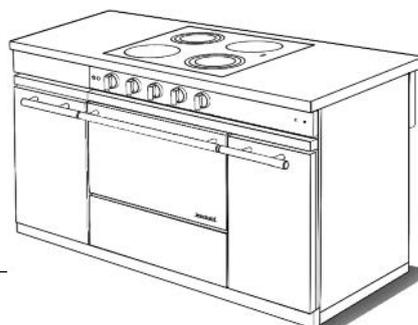


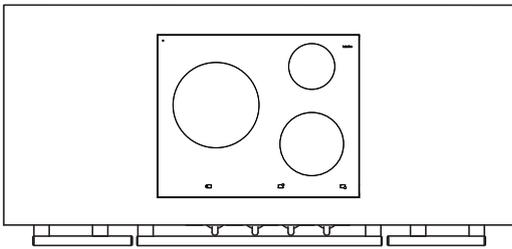
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf. WAG 010 UR
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

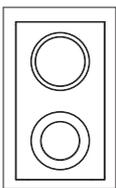
- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf. Prix €.T.T.C.

WI 1531 E (1) 6 620,00

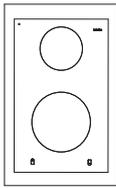
WI 1531 CT (1) 6 860,00

ETW 370,00



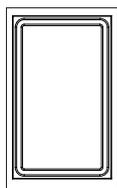
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



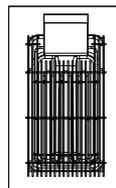
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00



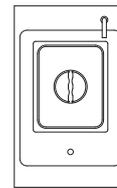
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



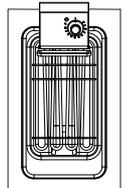
Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE
1 330,00



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

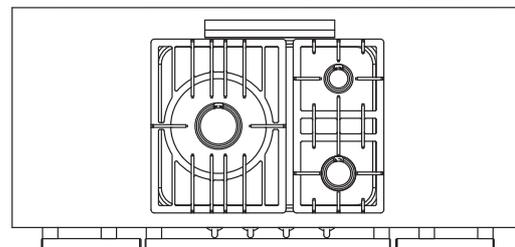
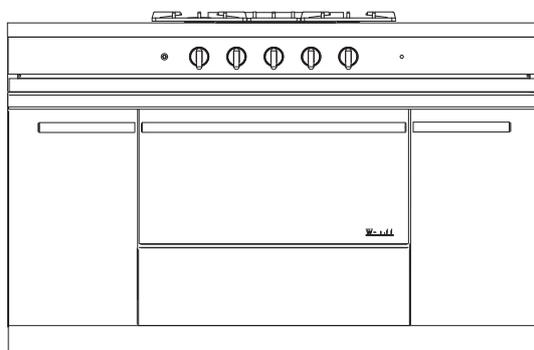
WAE 010 CV (3) (4)
1 620,00



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.

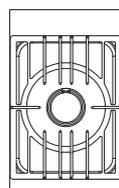
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

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

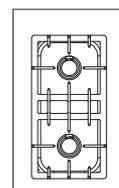
(3) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical à air pulsé ou de l'option armoire basse température.

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

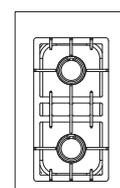
(5) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



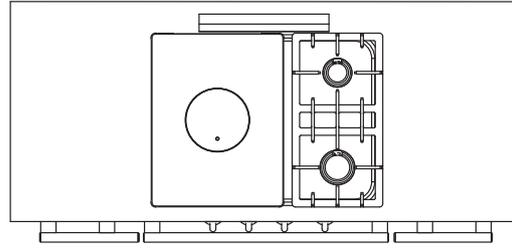
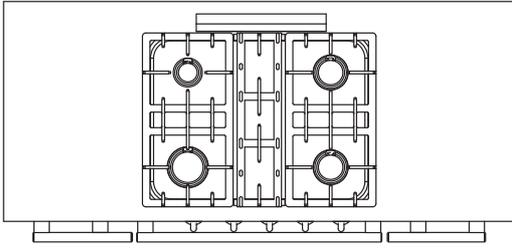
2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

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.

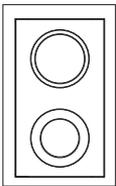
WCF 1532 G 6 330,00

WCF 1532 E 6 430,00

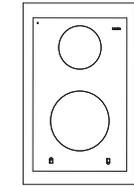
WCF 1532 CT 6 670,00

ETW 370,00

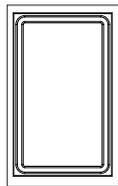
ETW 370,00



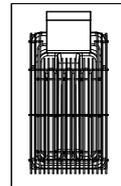
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



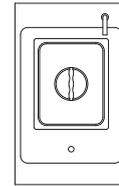
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



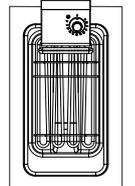
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



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

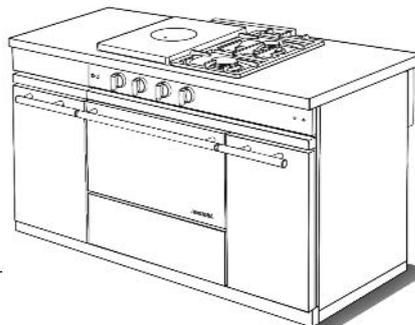
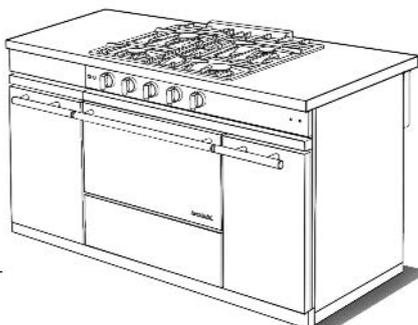
WAE 020 I (2)
1 290,00

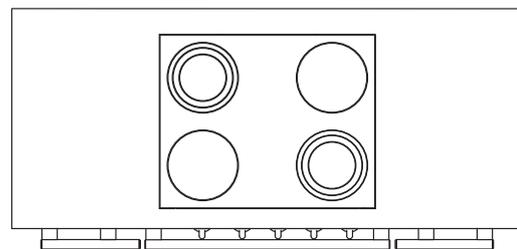
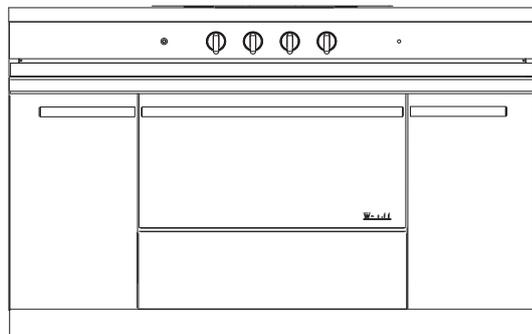
WAE 010 TPK
1 290,00

WAE 010 GE (4)
1 330,00

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

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)	Réf.	Prix € T.T.C.
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		

■ 1 four électrique (3,1 kW) avec gril rayonnant et 1 four électrique vertical à air pulsé (2,65 kW) avec gril rayonnant **WVTR 1542 E (1)** 6 680,00

■ 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 **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.

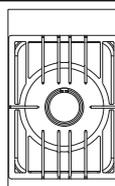
(1) Alimentation: 400 V 3N+T~50 Hz ou sur demande double alimentation 230 V pour puissance installée > à 9 kW.

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

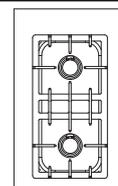
(3) Ne peut pas être placée au dessus du four vertical à air pulsé ou de l'option armoire basse température.

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

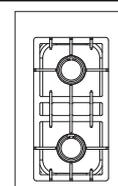
(5) Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.



1 feu vif, 5 kW. Brûleur ultra rapide.

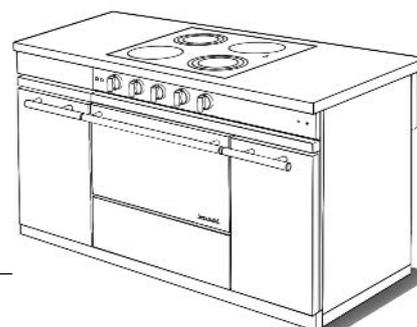


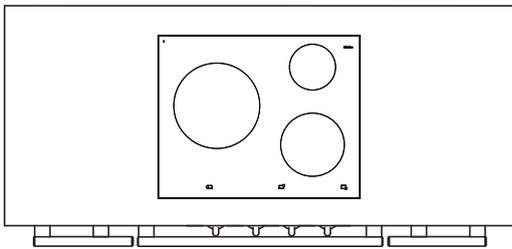
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf.	WAG 010 UR	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

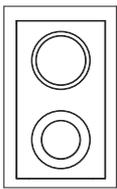
- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf. Prix € .T.T.C.

WI 1532 E (1) 7 290,00

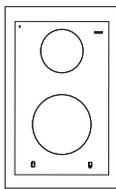
WI 1532 CT (1) 7 530,00

ETW 370,00



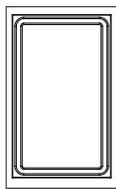
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.

WAE 020 VTR (2)
890,00



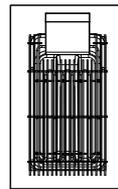
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.

WAE 020 I (2)
1 290,00



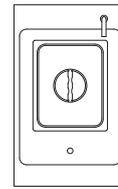
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 TPK
1 290,00



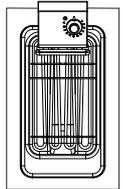
Gril électrique
à pierres de lave.
Surface de cuisson:
260 x 405 mm, 3,5 kW.
Couvercle auto bloquant.

WAE 010 GE (4)
1 330,00



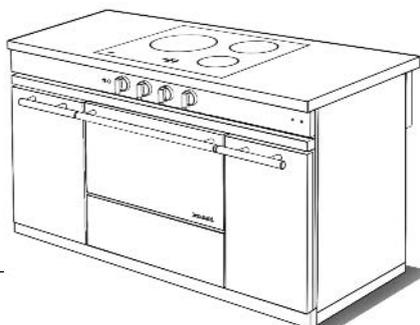
Polycuiseur électrique
3,5 kW
cuiseur-vapeur, bain-marie,
cuiseur à pâtes.

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



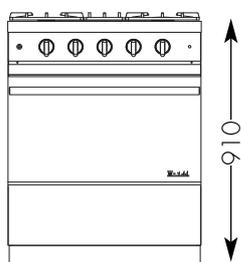
Friteuse électrique
6 litres - 3,3 kW.
Avec vanne de vidange.
Couvercle auto bloquant.

WAE 413 FR (3)
1 220,00



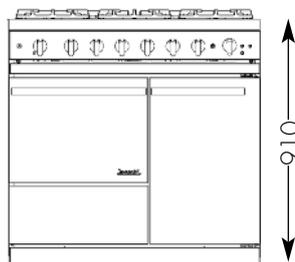
FOURNEAUX PRESENTATION

W 701



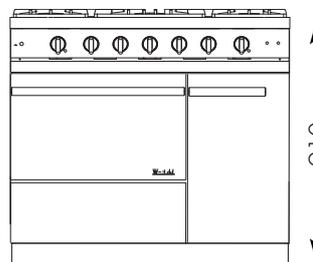
910

W 962 G et D



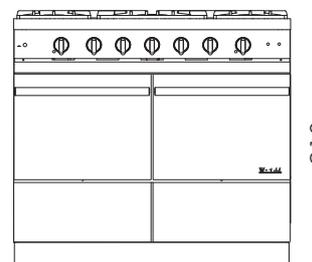
910

W 1051 G et D

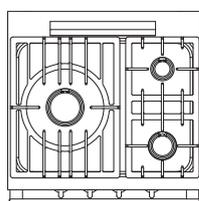


910

W 1052



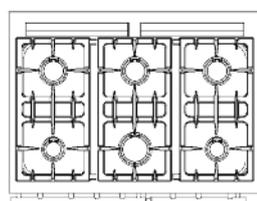
910



700



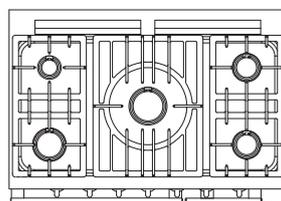
650



900



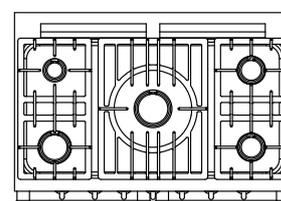
650



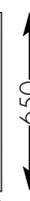
1000



650



1000



650

■ 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 lèche-frite.

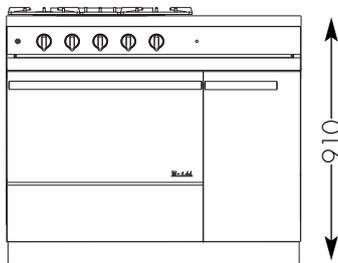
◆ Fours gaz.

- 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.

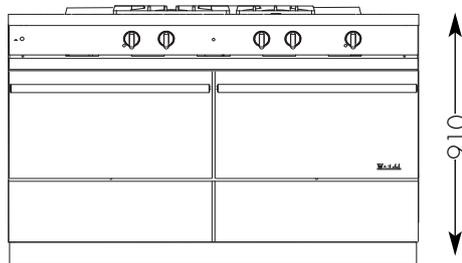
◆ Four électrique statique.

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

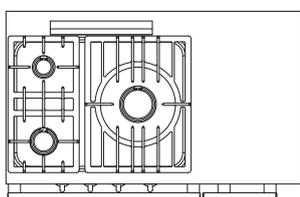
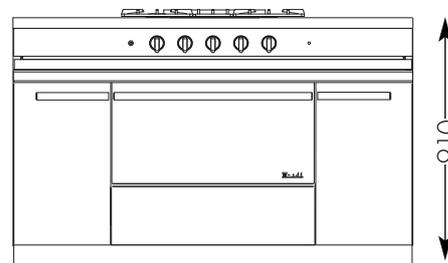
W 1101-W 1102 G et D



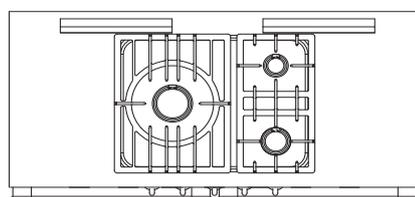
W 1402



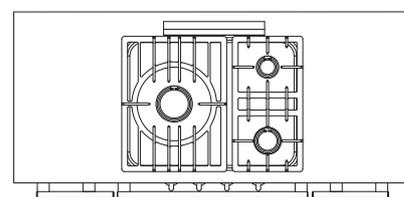
W 1501-W 1502



1105



1405



1505

- En utilisation four: l'élément de sole et l'élément périphérique de voûte fonctionnent simultanément.
- En utilisation grill, 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 grill 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 - 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.



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