

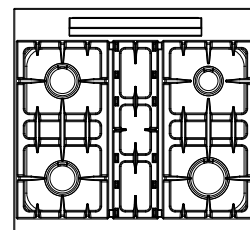
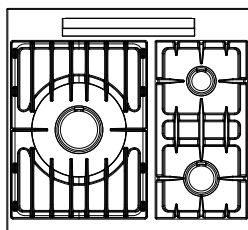
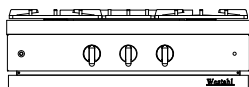


L'intégration

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

LES TABLES DE CUISSON

TABLE DE CUISSON WS 700



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

■ Table gaz "3 feux".

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

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

■ Table gaz "4 feux".

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

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

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

Prix € .T.T.C.

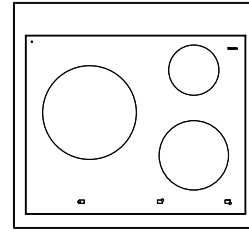
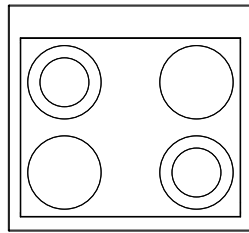
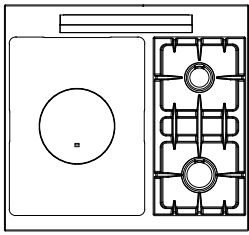
WSG 730

1 480,00

WSG 740

1 650,00





■ Table gaz "coup de feu".

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

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

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

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

■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

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

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

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

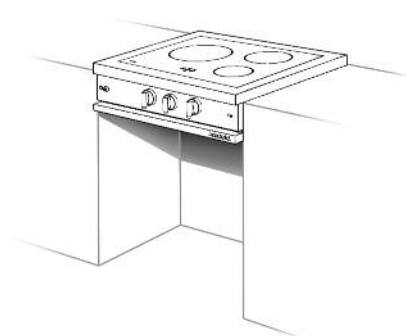
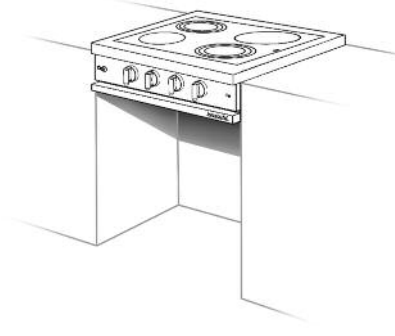
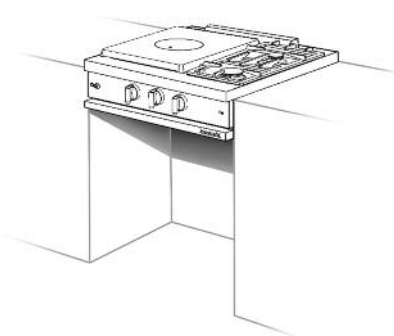
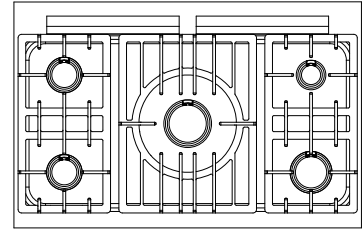
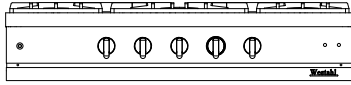


TABLE DE CUISSON
WS 1050



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

■ Table gaz "5 feux".

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

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

Réf.

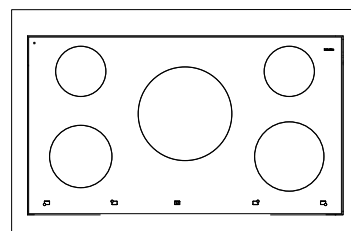
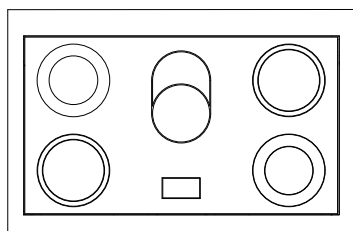
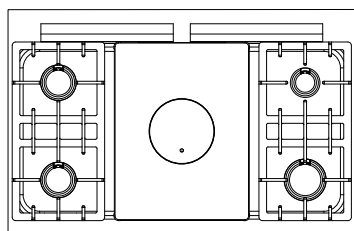
Prix € T.T.C.

WSG 1050

1 850,00

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





■ **Table gaz "coup de feu".**

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

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

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

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

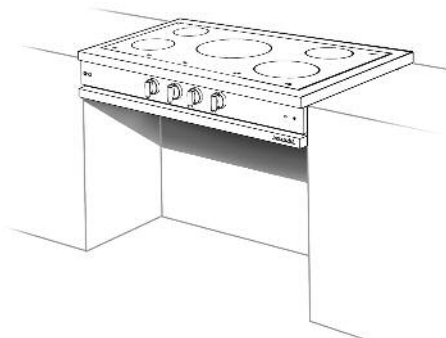
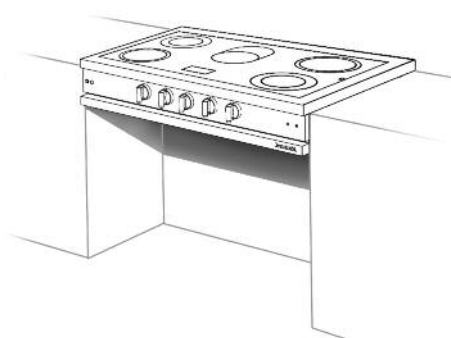
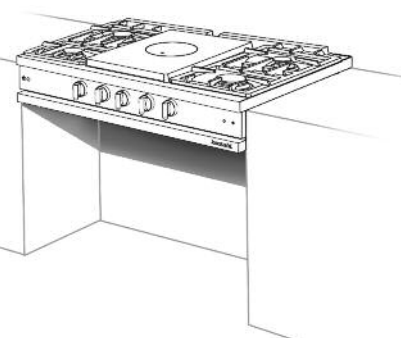
■ **Témoins de chaleur résiduelle.**

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

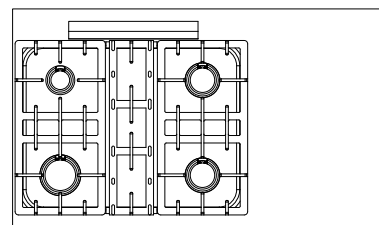
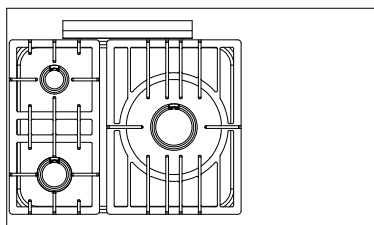
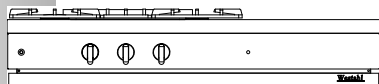
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

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

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



**TABLE DE CUISSON
WS 1100-D**



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

■ **Table gaz "3 feux".**

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

■ **Table gaz "4 feux".**

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

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

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

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

■ **Options de table.**

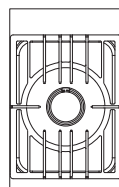
En complément, ces options peuvent être intégrées à droite du plan de cuisson.

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

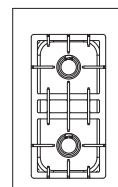
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

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

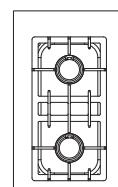
(4) Voir les conseils d'installation en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.

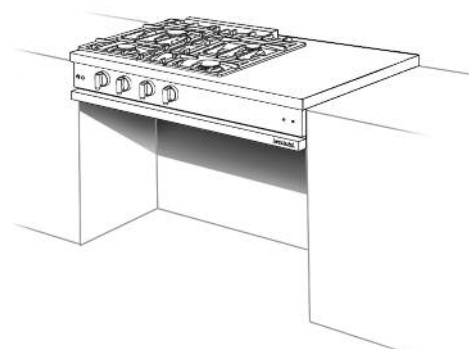
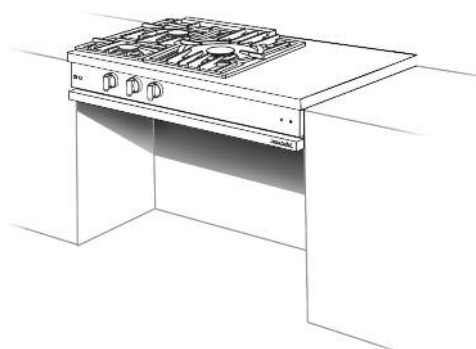


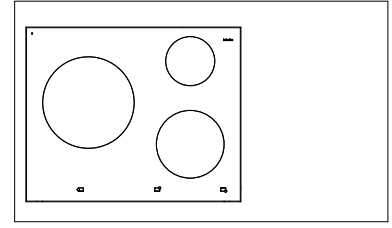
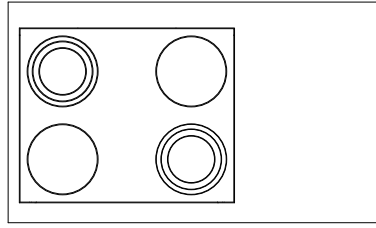
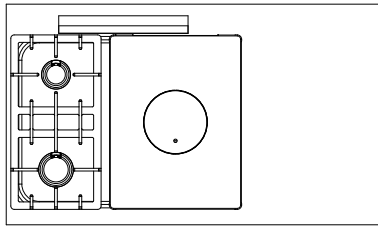
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

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





■ **Table gaz "coup de feu".**

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

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

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

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

■ **Témoins de chaleur résiduelle.**

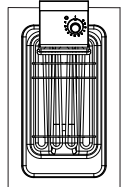
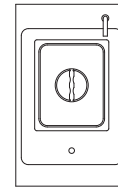
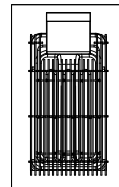
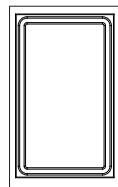
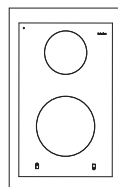
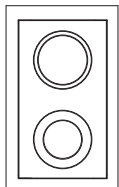
■ **Table électrique vitrocéramique: foyers induction.**

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

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

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

WSCF 1130-D 2 490,00 **WSVTR 1140-D (1)** 2 890,00 **WSI 1130-D (1)** 3 260,00



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

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

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

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

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

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

WAE 020 VTR (2) 890,00 **WAE 020 I (2)** 1 290,00 **WAE 010 TPK** 1 290,00 **WAE 010 GE** 1 330,00 **WAE 010 CV (3) (4)** 1 620,00 **WAE 413 FR (4)** 1 220,00

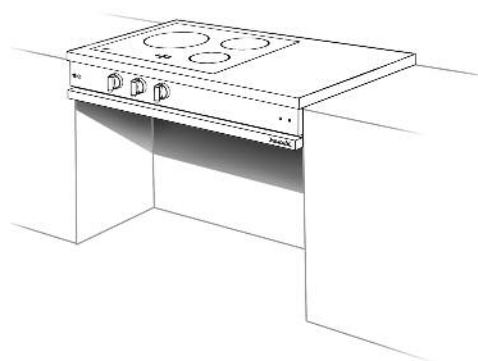
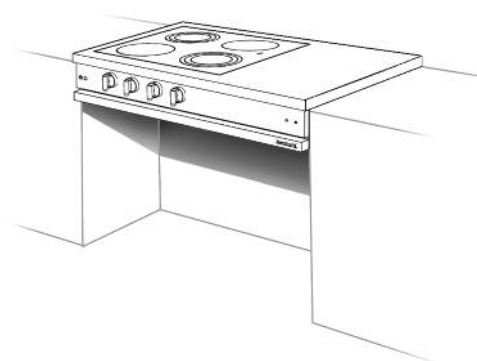
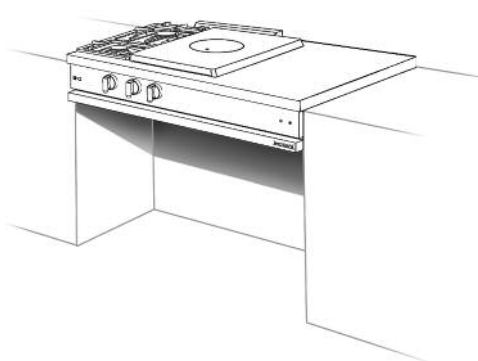
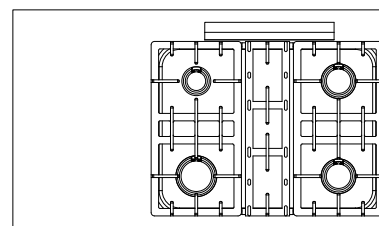
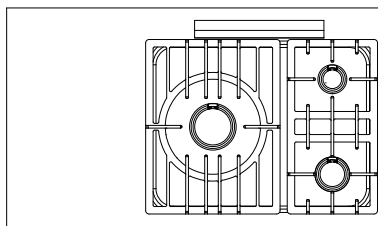
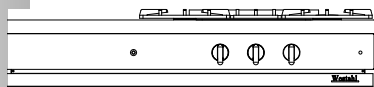


TABLE DE CUISSON WS 1100-G



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

■ Table gaz "3 feux".

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

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

■ Table gaz "4 feux".

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

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

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

■ Options de table.

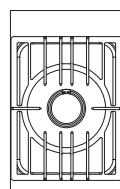
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche du plan de cuisson.

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

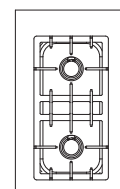
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

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

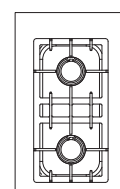
(4) Voir les conseils d'installation en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur
ultra rapide.

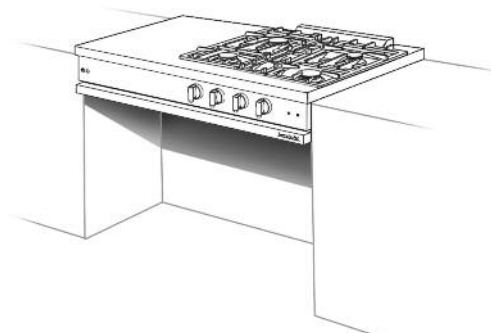
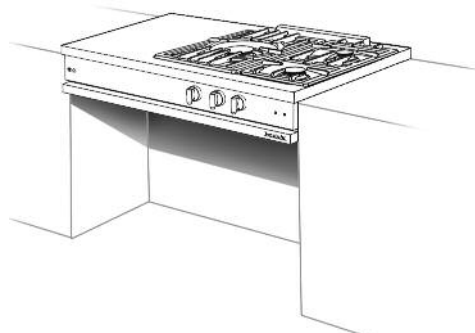


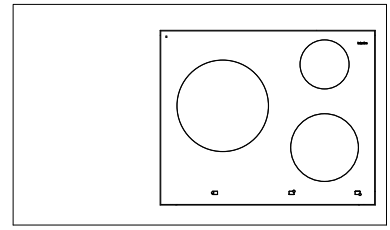
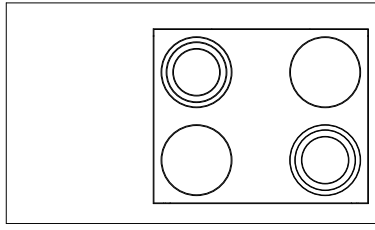
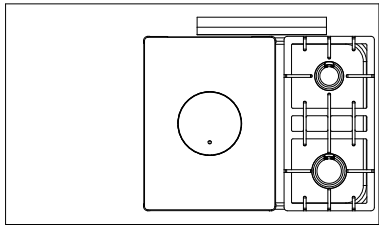
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

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





■ Table gaz "coup de feu".

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

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

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

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

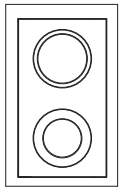
■ Témoins de chaleur résiduelle.

■ Table électrique vitrocéramique: foyers induction.

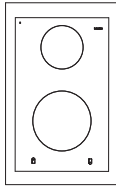
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W
- 1 foyer Ø 270 mm de 2400 W Booster 3300 W

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

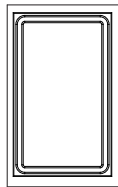
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSCF 1130-G	2 490,00	WSVTR 1140-G (1)	2 890,00	WSI 1130-G (1)	3 260,00



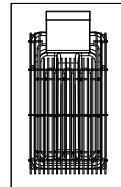
2 foyers radiants.
 1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
 1 x Ø 140/210 mm.
 1,0/2,1 kW.



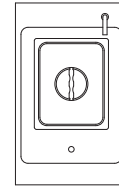
2 foyers à induction.
 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
 Booster: 1,8 kW.
 1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
 Booster: 2,5 kW.



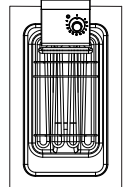
Teppan yaki,
 grill électrique.
 Surface de cuisson:
 245 x 460 mm, 2,2 kW.
 Couvercle auto bloquant.



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



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



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

WAE 020 VTR (2)
 890,00

WAE 020 I (2)
 1 290,00

WAE 010 TPK
 1 290,00

WAE 010 GE
 1 330,00

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

WAE 413 FR (4)
 1 220,00

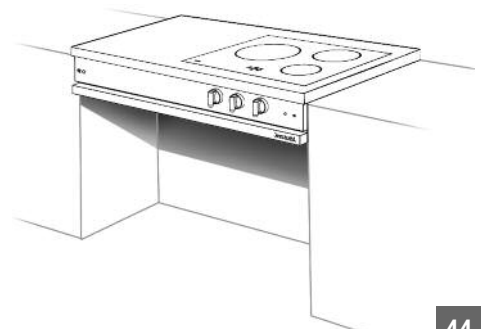
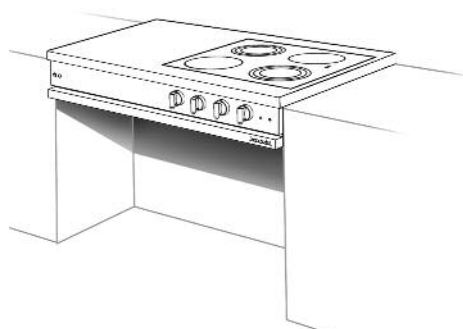
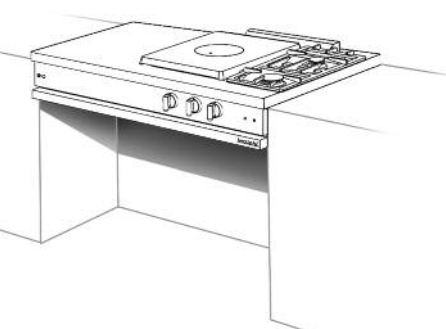
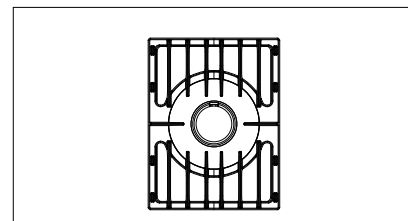
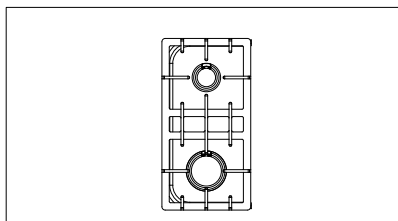
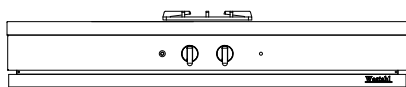


TABLE DE CUISSON WS 1200



Dimensions (mm)
L.1200 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "2 feux".

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

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

■ Table gaz "1 feu".

- 1 brûleur de 5 kW

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

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSG 1220	1 860,00	WSG 1210	1 930,00

■ Options de table.

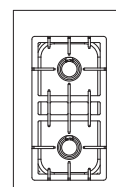
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

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

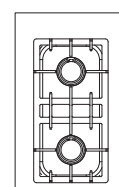
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

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

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

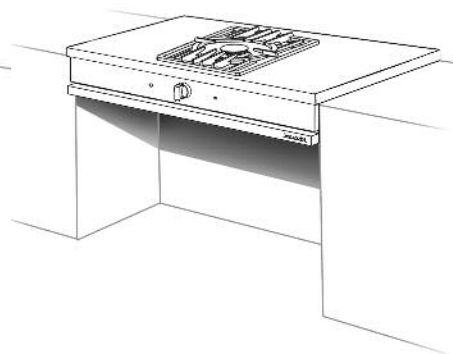
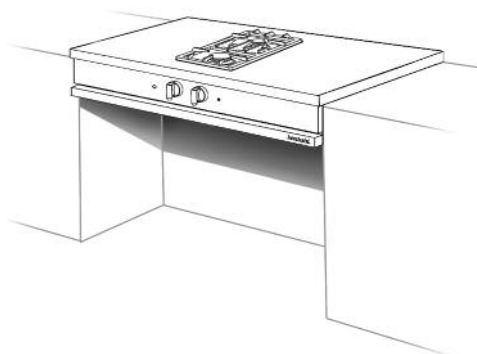


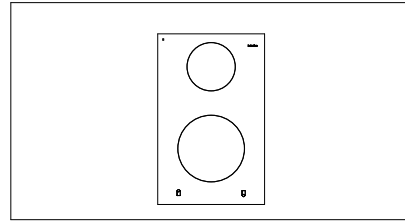
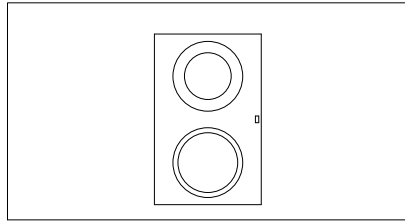
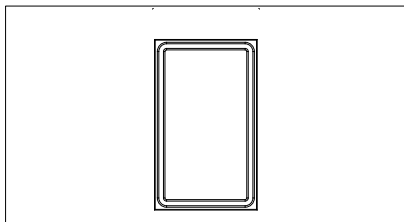
2 feux vifs,
3 kW. Brûleurs
intensifs.



2 feux vifs,
4 kW. Brûleurs
rapides.

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





■ **Table électrique "Teppan yaki".**

- Gril électrique puissance de 2.2 kW
- Surface de cuisson 245 x 450 mm
- Couvercle auto bloquant

■ **Commande par manettes frontales.**

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

- 1 foyer double Ø 140/210 mm de 1000/2100 W.
- 1 foyer simple circuit Ø 210mm de 2100 W.

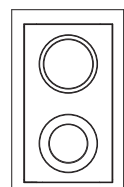
■ **Témoins de chaleur résiduelle.**
 ■ **Commande rotative par manette frontale.**

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

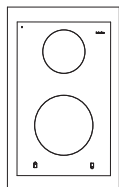
- 1 foyer Ø 145 mm de 1400 W Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 200 mm de 1850 W Booster 2500 W

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

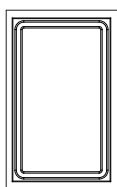
Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSTPK 1210	2 670,00	WSVTR 1220 (1)	1 970,00	WSI 1220 (1)	2 610,00



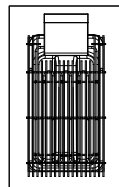
2 foyers radiants.
 1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
 1 x Ø 140/210 mm.
 1,0/2,1 kW.



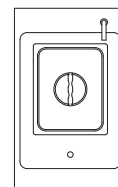
2 foyers à induction.
 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
 Booster: 1,8 kW.
 1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
 Booster: 2,5 kW.



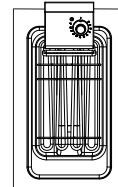
Teppan yaki,
 gril électrique.
 Surface de cuisson:
 245 x 460 mm, 2,2 kW.
 Couvercle auto bloquant.



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



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



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

WAE 020 VTR (2)
 890,00

WAE 020 I (2)
 1 290,00

WAE 010 TPK
 1 290,00

WAE 010 GE
 1 330,00

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

WAE 413 FR (4)
 1 220,00

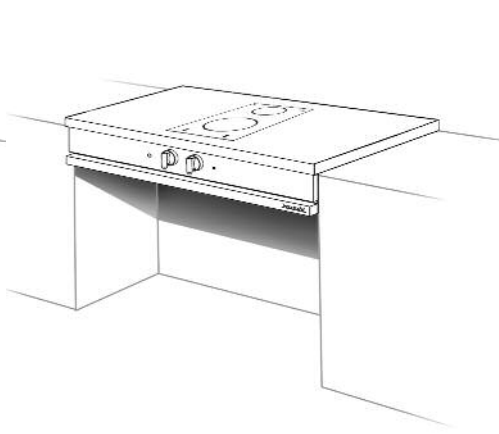
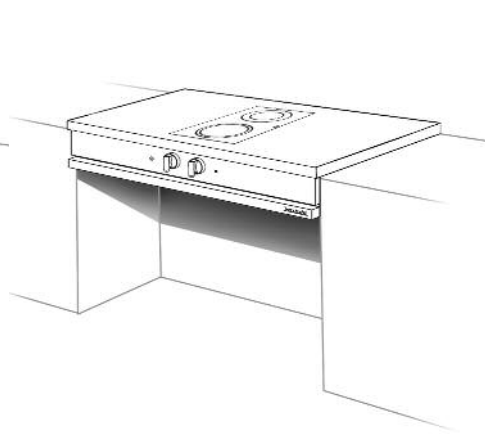
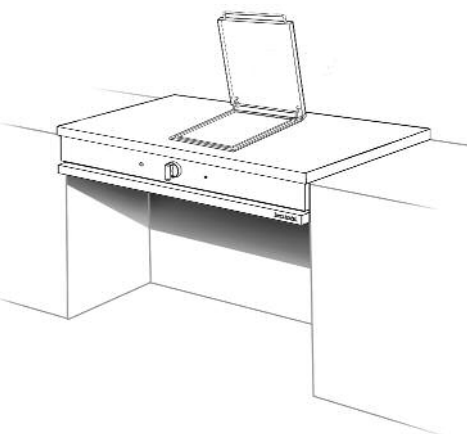
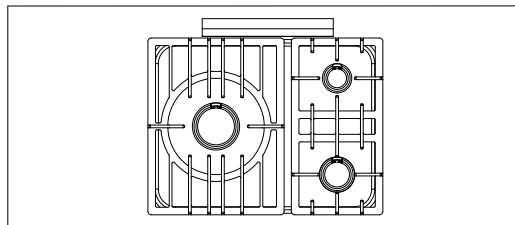
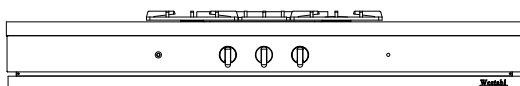


TABLE DE CUISSON WS 1500



Dimensions (mm)
L.1500 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table gaz "3 feux".

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

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

Réf.

Prix € T.T.C.

WSG 1530

2 790,00

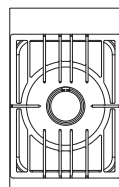
■ Options de table.

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

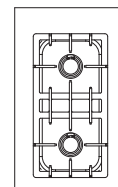
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

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

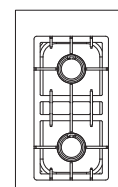
(4) Voir les conseils d'installation en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.



2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

Réf.

WAG 010 UR

WAG 020 R

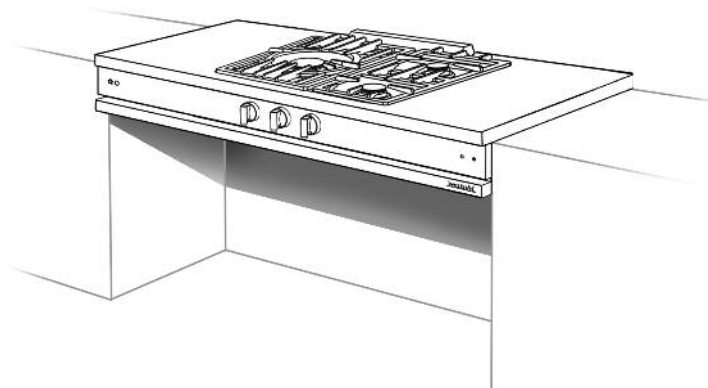
WAG 024 R

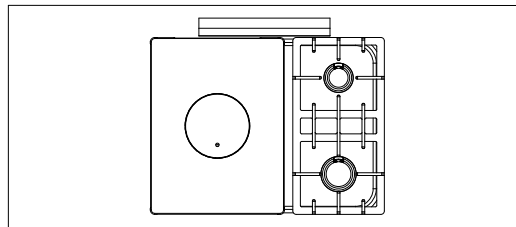
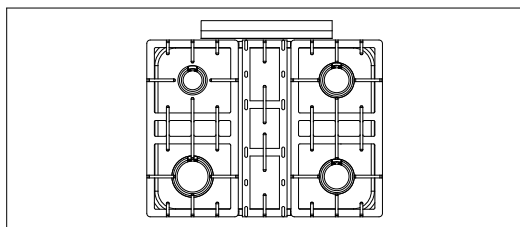
Prix € T.T.C.

490,00

510,00

540,00





■ Table gaz "4 feux".

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

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

■ Table gaz "coup de feu".

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

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

Réf. Prix €.T.T.C.

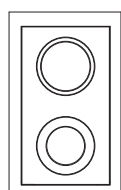
Réf. Prix €.T.T.C.

WSG 1540

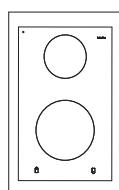
2 940,00

WSCF 1530

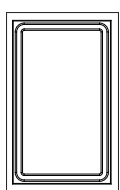
3 130,00



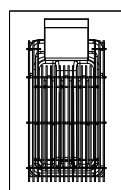
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



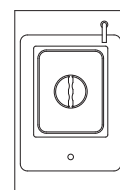
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



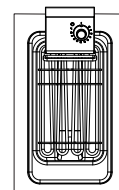
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



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



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



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

WAE 020 VTR (2)

890,00

WAE 020 I (2)

1 290,00

WAE 010 TPK

1 290,00

WAE 010 GE

1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)

1 620,00

WAE 413 FR (4)

1 220,00

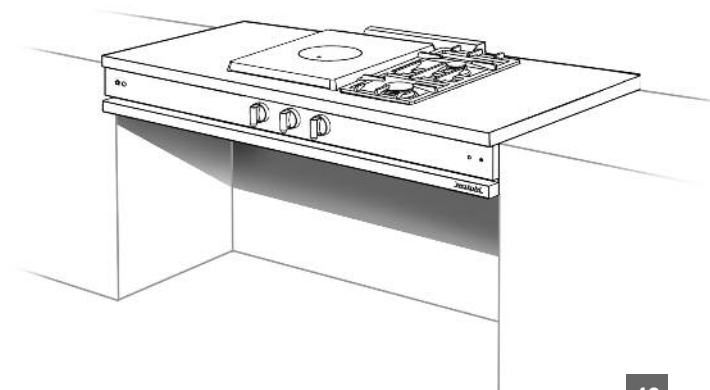
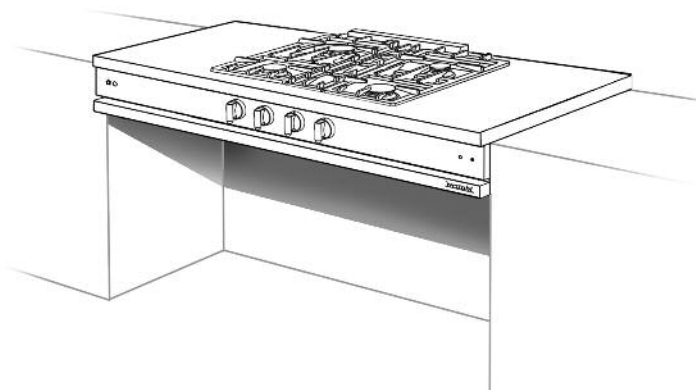
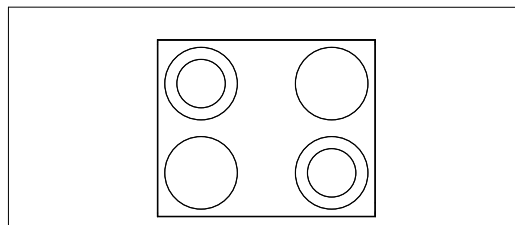
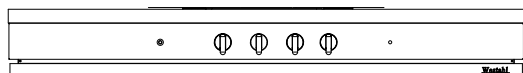


TABLE DE CUISSON WS 1500



Dimensions (mm)
L.1500 - P.650 - H.200
Finition: inox

■ Table électrique vitrocéramique: foyers radiants.

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

■ Témoins de chaleur résiduelle.

Réf.	Prix € .T.T.C.
WSVTR 1540 (1)	3 190,00

■ Options de table.

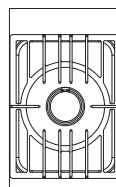
En complément, ces options peuvent être intégrées à gauche ou/et à droite du plan de cuisson.

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

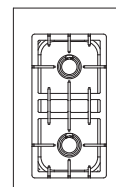
(2) Ne peuvent pas être placés à côté de la plaque coup de feu.

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

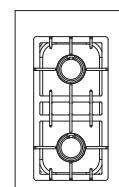
(4) Voir les conseils d'installation en pages 53 et 54.



1 feu vif, 5 kW.
Brûleur ultra rapide.

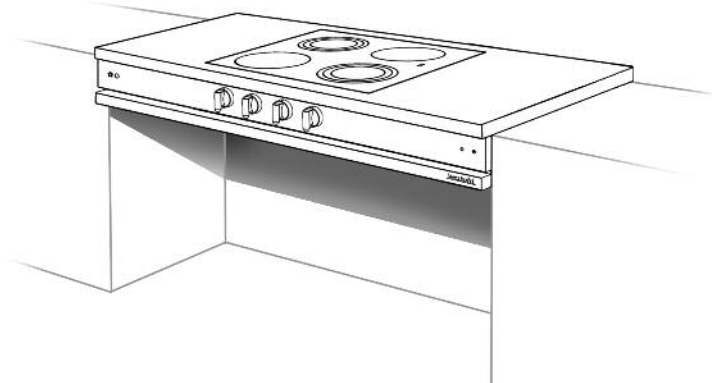


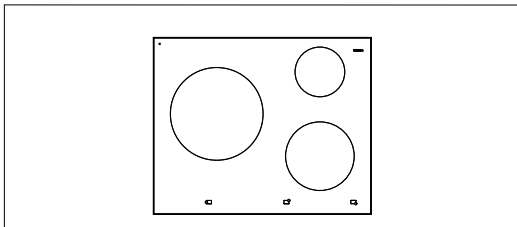
2 feux vifs, 3 kW. Brûleurs intensifs.



2 feux vifs, 4 kW. Brûleurs rapides.

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





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

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

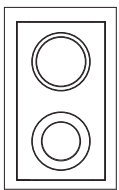
- **Commande par manettes frontales.**
- **Affichage électronique sous verre.**
- **Témoins de chaleur résiduelle.**

Réf.

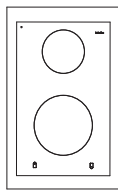
Prix € .T.T.C.

WSI 1530 (1)

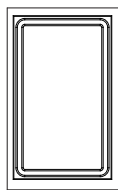
3 490,00



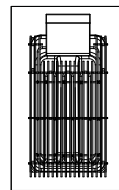
2 foyers radiants.
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm.
1,0/2,1 kW.



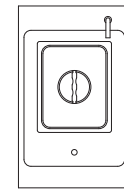
2 foyers à induction.
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
1 x Ø 200 mm, 1,85 kW.
Booster: 2,5 kW.



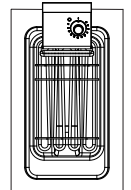
Teppan yaki,
gril électrique.
Surface de cuisson:
245 x 460 mm, 2,2 kW.
Couvercle auto bloquant.



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

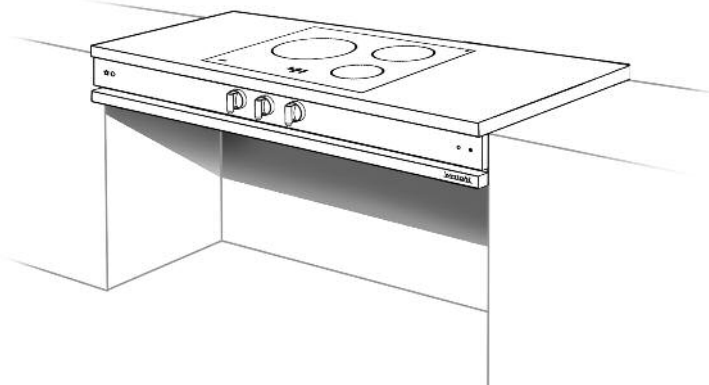
1 330,00

WAE 010 CV (3) (4)

1 620,00

WAE 413 FR (4)

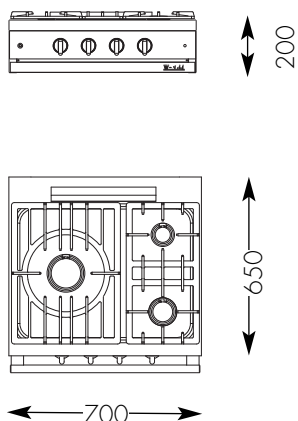
1 220,00



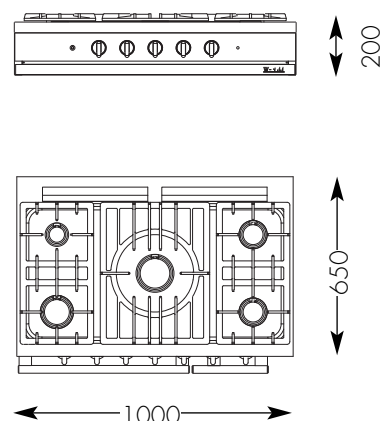
LES TABLES DE CUISSON

PRÉSENTATION

WS 700



WS 1000

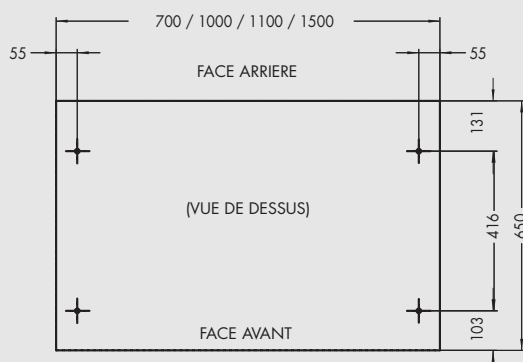


Les tables de cuisson peuvent être placées entre deux supports latéraux grâce à des équerres de fixation (fournies avec l'appareil) ou sur une structure en soubassement (caissons, meuble ou autre support aux dimensions).

Elles sont équipées de foyers gaz ou électrique et peuvent être complétées par des options, à droite et/ou à gauche du plan de cuisson central (plancha, grill



ENTR'AXES DES POINTS DE FIXATION POUR SOLIDARISATION AVEC SOUBASSEMENT.



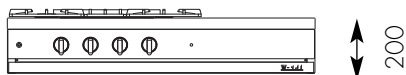
FIXATION PAR VIS M8 x 40 + RONDELLES M8.
PERCAGE DANS SOUBASSEMENT : 4 TROUS Ø12 mm.

électrique, foyers gaz, foyers radiants, foyers induction. (Voir descriptif pages 55 à 58).

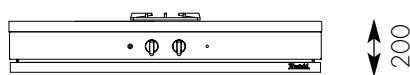
■ Table gaz "feux vifs".

- Les tables de cuisson gaz Westahl sont équipées de brûleurs conçus pour un usage intensif. Leur puissance est échelonnée de 1,5 à 5 kW. Le corps du brûleur est en fonte d'aluminium, le chapeau en laiton massif.
- Le brûleur ultra rapide de 5 kW est recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles (jusqu'à 40 cm de diamètre).

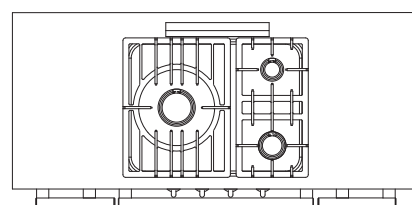
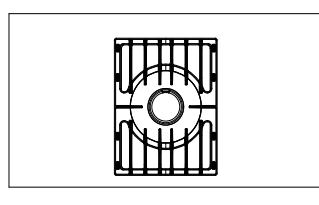
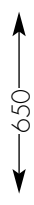
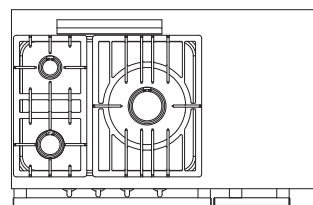
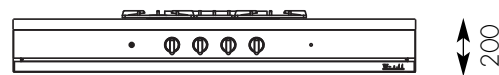
WS 1100 G et D



WS 1200



WS 1500



Ce brûleur permet de saisir rapidement les préparations ainsi que des montées en température très rapides. Sa puissance permet de l'utiliser comme wok.

est idéale pour le mijotage. En enlevant le tampon central de la plaque, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

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

Constituée d'une plaque en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur cette table de cuisson est équipée de quatre foyers radiants électrique.

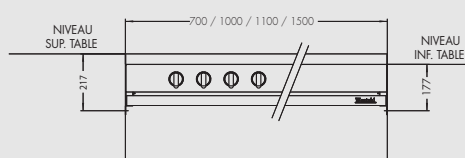
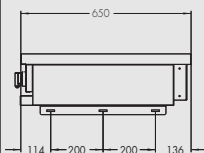
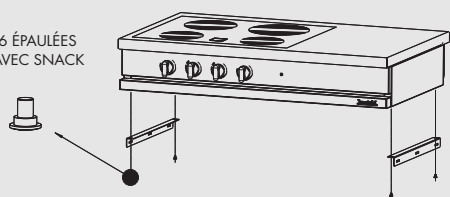
■ **Table électrique vitrocéramique: foyers à induction.**

Constituée d'une plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur cette table de cuisson est équipée de foyers à induction. L'induction permet une très grande précision et une bonne régularité de chauffe.

Elle nécessite l'utilisation d'ustensiles à fond magnétique.

DÉTAILS FIXATION EN PONT.

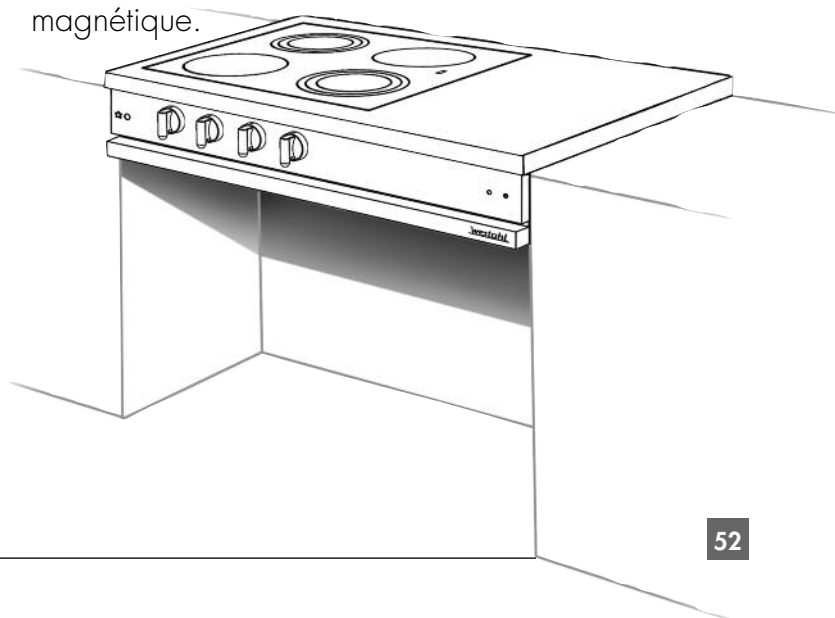
4 VIS M6 ÉPAULÉES
LIVRÉES AVEC SNACK



- Les brûleurs de 3 et 4 kW conviennent aux sauteuses, casseroles et poêles de dimensions intermédiaires. Ils permettent une grande souplesse d'utilisation grâce à des montées en température rapides et un ralenti très bas.
- Le brûleur de 1,5 kW est recommandé pour les petites saucières, casseroles ou les poêles à blinis.

■ **Table gaz "coup de feu".**

Associée à deux brûleurs gaz, la plaque en fonte chauffée par un brûleur de 5 kW



LES TABLES DE CUISSON

INTEGRATION DES OPTIONS

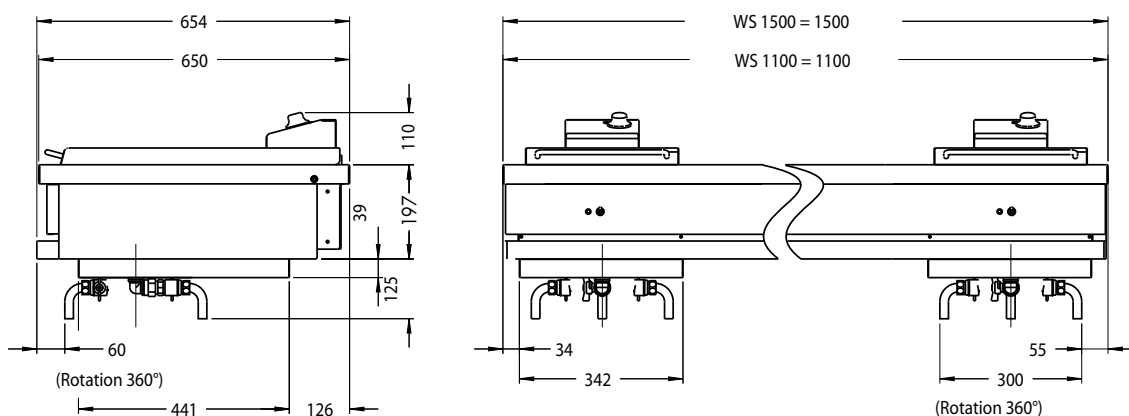
■ Les options, friteuse WAE 413 FR et polycuiseur WAE 010 CV, peuvent être intégrées selon les modèles à gauche ou/et à droite des tables de cuisson.

Il est indispensable, avant d'installer la table de cuisson sur un support (caisson bois, métal, stratifié..., meuble ou autre) de prévoir:

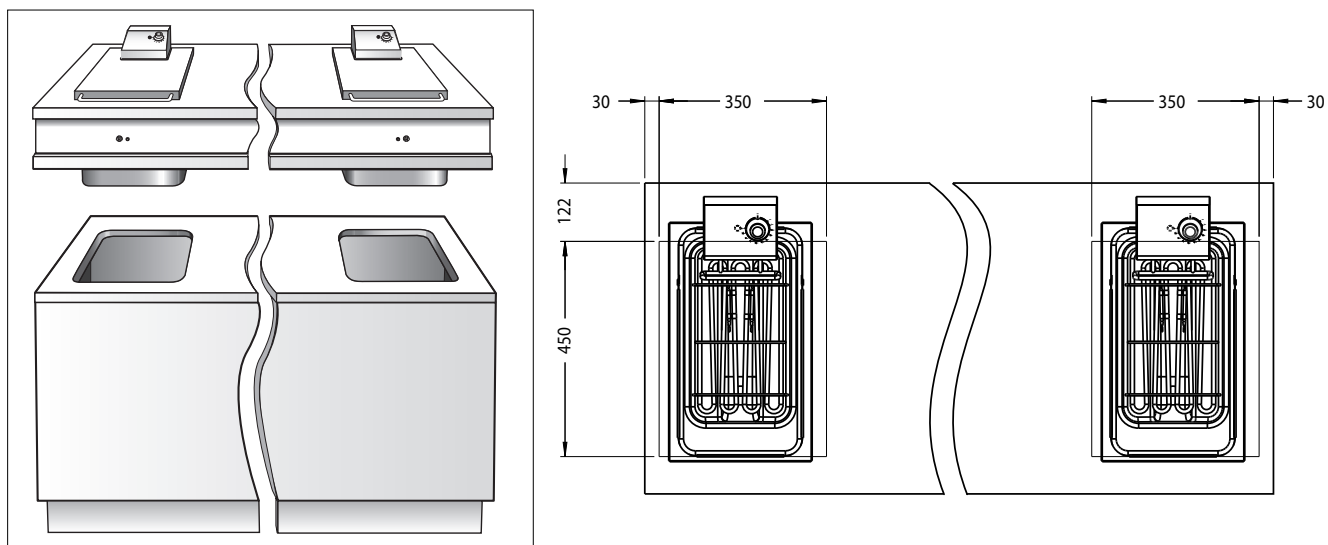
- une découpe dans le support afin

■ FRITEUSE WAE 413 FR.

Positionnement et dimensions de la friteuse WAE 413 FR intégrée dans une table de cuisson.



Dimensions et positionnement de la découpe à prévoir dans le support.



de laisser libre l'espace nécessaire (L.350 - P.450) au passage du fond de la cuve et de sa vidange.

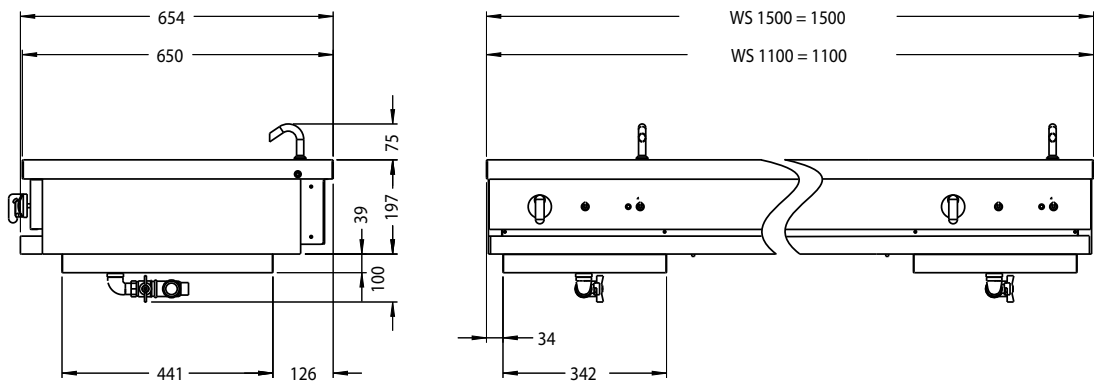
- un accès à la vidange en soubassement (exemple: la création d'une porte

en façade du support).

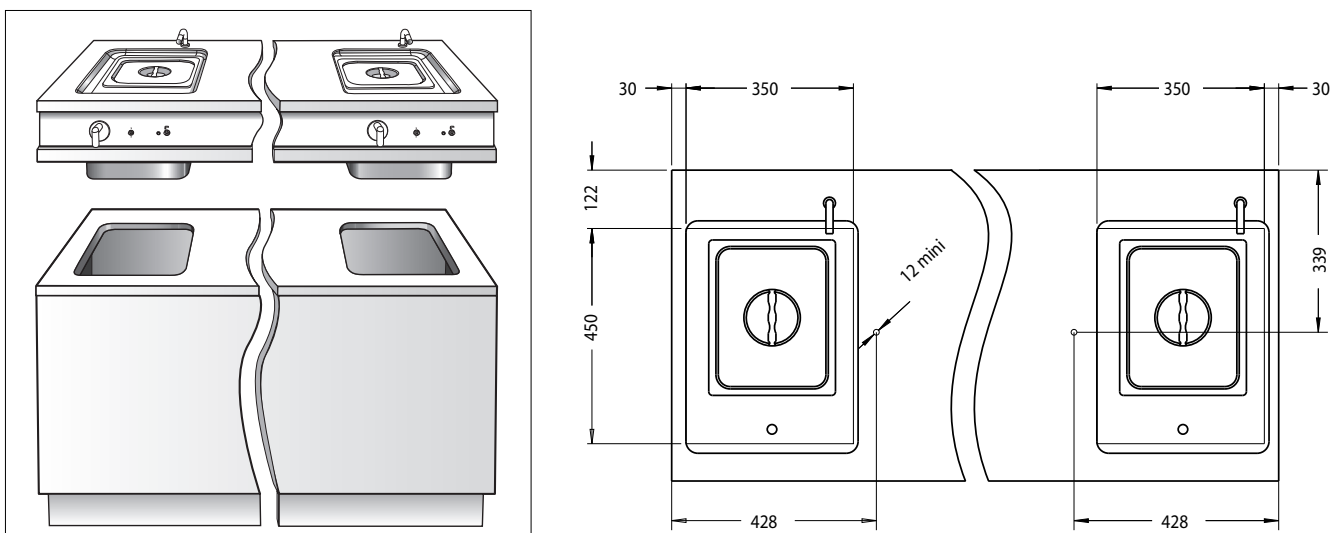
- pour le polycuiseur, un raccordement au réseau d'alimentation d'eau froide et un raccordement aux eaux usées, afin d'optimiser son utilisation.

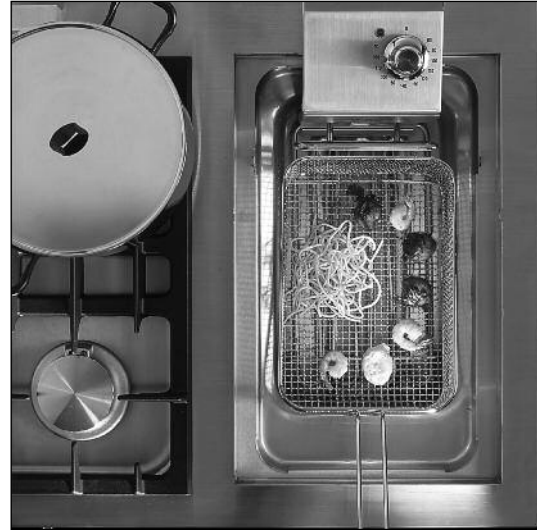
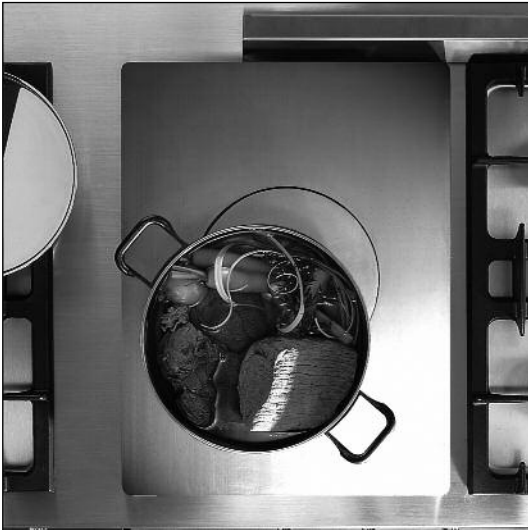
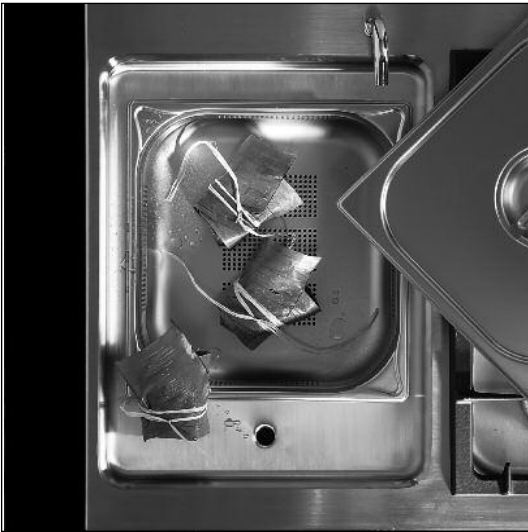
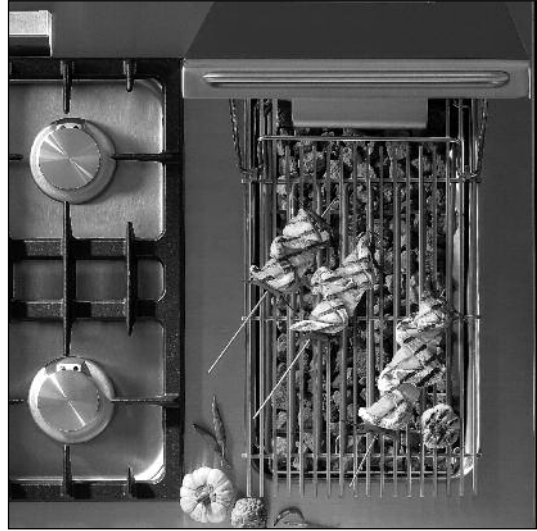
■ POLYCUISEUR WAE 010 CV.

Positionnement et dimensions du polycuiseur WAE 010 CV intégré dans une table de cuisson.



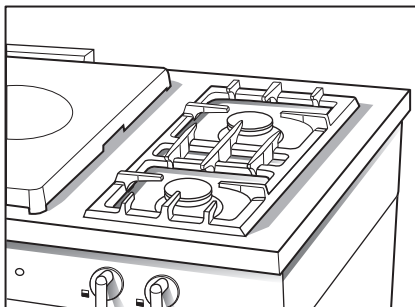
Dimensions et positionnement de la découpe à prévoir dans le support.





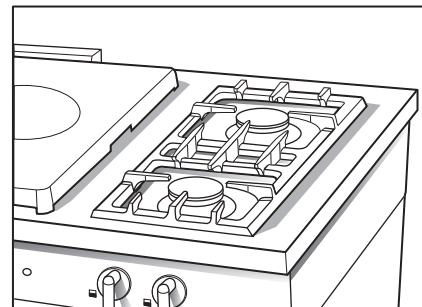
Parfaire, perfectionner
à sa façon. Personnaliser son mode de cuisson, préférer sa méthode ou s'initier aux nouvelles tendances, choisir parmi de multiples options (brûleurs gaz, plaque coup de feu, foyer vitrocéramique, plancha, polycuiseur électrique, gril, friteuse...) avec les accessoires spécialisés, toutes les combinaisons sont possibles.

OPTIONS FOURNEAUX ET TABLES DE CUISSON



FEUX VIFS.
WAG 020 UR

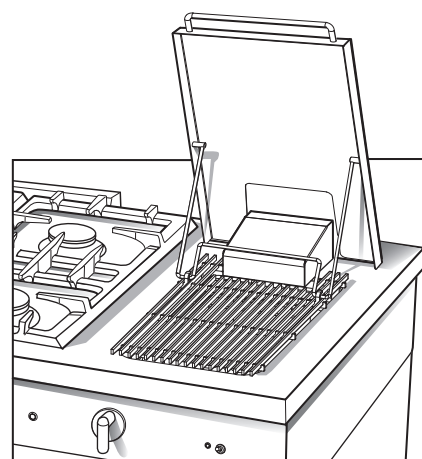
- Brûleurs intensifs 2 x 3 kW. Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeaux de brûleurs en laiton.



FEUX VIFS.
WAG 024 R

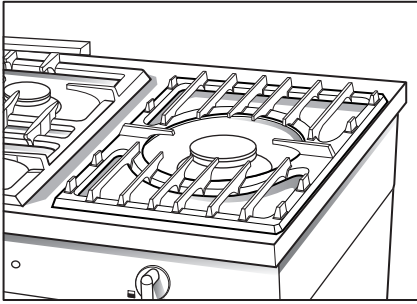
- Brûleurs intensifs 2 x 4 kW. Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeaux de brûleurs en laiton.

- Les tables et les fourneaux d'une dimension supérieure à 1000 mm (1100, 1400, 1500) peuvent être complétées par des modules de cuisson (friteuse, polycuiseur, feux vifs, grils. ...), à gauche, à droite ou de chaque côté de la partie centrale.
- Soudés ou ajustés bord à bord avec la table en acier inoxydable, ils s'intègrent parfaitement au plan de cuisson.
- Leurs caractéristiques et leurs performances sont identiques à celles utilisés sur certains matériels professionnels.
- Leur utilisation est simple et leur entretien particulièrement facile.



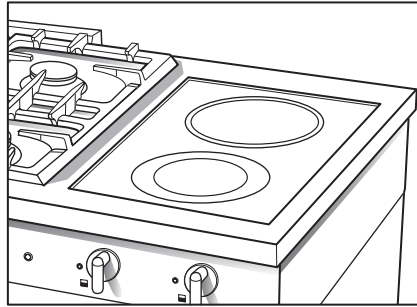
**GRIL ÉLECTRIQUE
A PIERRES DE LAVE.**
WAE 010 GE

- Gril électrique.
- Surface de cuisson: 260 x 405 mm, 3,5 kW.
- Couvercle auto bloquant.
- Grille à barreaux en acier inoxydable.
- Commande par doseur d'énergie.
- Le bac réceptacle étanche permet de recueillir les graisses dans un fond d'eau et facilite ainsi le nettoyage.
- Peut être utilisé avec et sans pierres de lave.



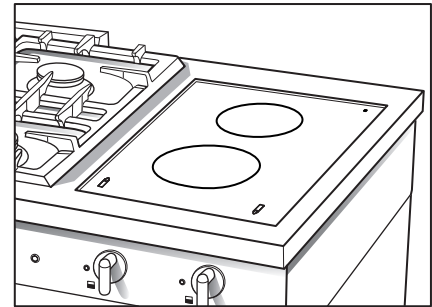
FEU VIF. WAG 010 UR

- Brûleur ultra rapide 5 kW.
Cuve inox emboutie soudée, angles rayonnés.
- Allumage électrique, sécurité par thermocouple.
- Grille support en fonte émaillée.
- Chapeau de brûleur en laiton.
- Sa puissance élevée permet la cuisson wok.



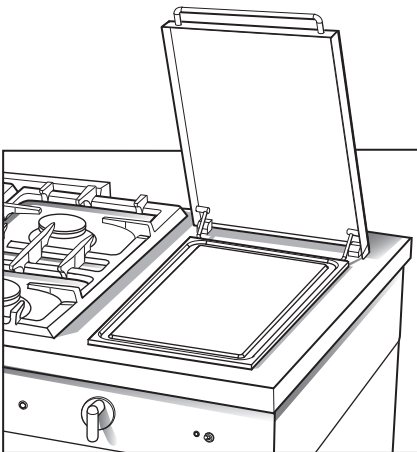
FOYERS RADIANTS. WAE 020 VTR

- Plaque vitrocéramique.
- 2 foyers radiants:
1 x Ø 210 mm, 2,1 kW.
1 x Ø 140/210 mm, 1,0/2,1 kW.
- Régulation par doseur d'énergie. Commandes rotatives en façade
- Régulation par doseur d'énergie.
- Témoin de chaleur résiduelle.



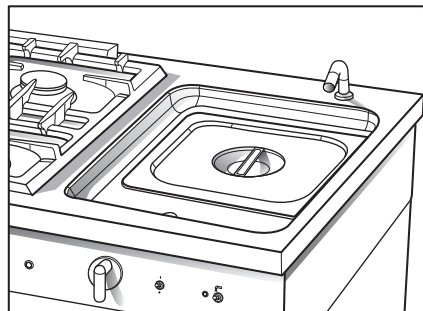
FOYERS À INDUCTION. WAE 020 I

- Plaque vitrocéramique.
- 2 foyers à induction:
1 x Ø 145 mm, 1,4 kW.
Booster: 1,8 kW.
- 1 x Ø 180 mm, 1,850 kW
Booster: 2,5 kW.
- Commandes rotatives en façade
- Témoin de chaleur résiduelle.



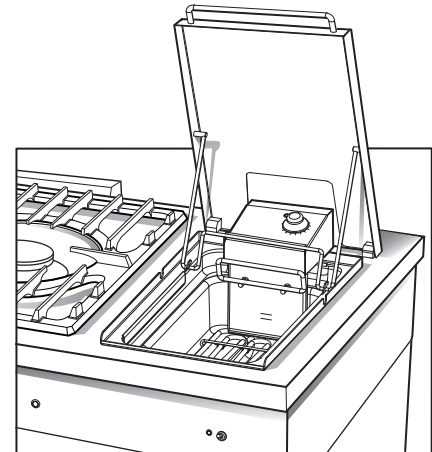
TEPPAN YAKI. WAE 010 TPK

- Gril électrique lisse, surface de cuisson: 245 x 460 mm, 2200 W.
- Surface lisse en acier et revêtement en chrome dur et satiné.
- Thermostat 50/250° C.
- Protection de la plaque par thermosécurité.
- Livré avec un racloir.
- Couvercle auto bloquant.



POLYCUISEUR. WAE 010 CV

- Polycuiseur électrique, 3 fonctions: cuiseur-vapeur, bain-marie, cuiseur à pâtes.
- Cuve inox emboutie d'une capacité de 12 litres avec vanne de vidange et surverse.
- Bloc résistance de 3,5 kW.
- Thermostat de sécurité niveau d'eau.
- Livré avec un bac perforé GN 2/3 et couvercle.
- Livré avec kit pour raccordement de la vidange sur eaux usées.
- Peut recevoir la planche à découper WPD.
- Accessoires pour utilisation en mode bain-marie et cuiseur pâtes.
- Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.

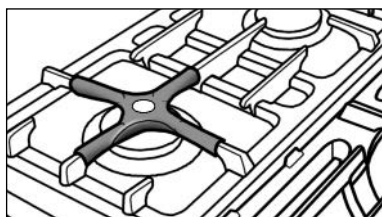


FRITEUSE. WAE 413 FR

- Friteuse électrique, haute performance: 6 litres, 3,3 kW.
- Cuve inox emboutie avec vanne de vidange et zone froide.
- Thermostat 100/175° C, et thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible permettant un nettoyage facile.
- Couvercle auto bloquant.
- Livrée avec un panier.

ACCESSOIRES FOURNEAUX ET TABLES DE CUISSON

Réf. PRIX € .T.T.C.

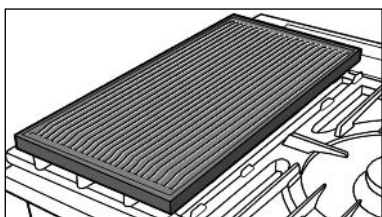


RÉDUCTEUR:

WR

27,00

- Se pose au dessus des feux de 3 et 4kW pour l'utilisation des casseroles de faibles diamètre.

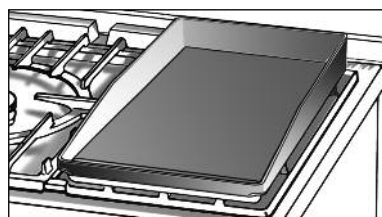


PLAQUE GRILLADE NERVURÉE:

WGR

170,00

- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Idéale pour les grillades.
- Dim: 510 x 260 mm.

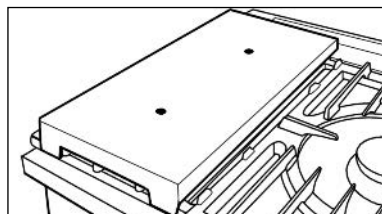


PLAQUE GRILLADE LISSE:

WGS

230,00

- Plaque en fonte émaillée lisse.
- Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Permet de cuire par contact direct.
- Dim: 510 x 260 mm.

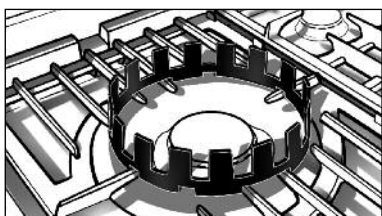


PLAQUE DE MIJOTAGE:

WPM

180,00

- Plaque en fonte émaillée.
- Se pose en place d'une des grilles latérales.
- Idéal pour mijoter, pour tenir au chaud.
- Dim: 510 x 260 mm.



SUPPORT EN FONTE POUR WOK:

WWK

80,00

- Support en fonte émaillée. Se pose sur tous les brûleurs (1,5 kW à 5 kW) et sur les dessus "Tradition", lorsque le disque central a été enlevé (accès direct à la flamme).
- Pour poêles et casseroles à fond arrondi.

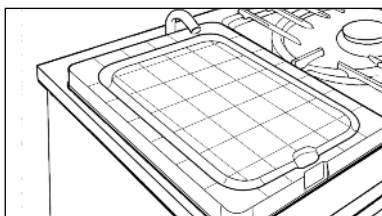
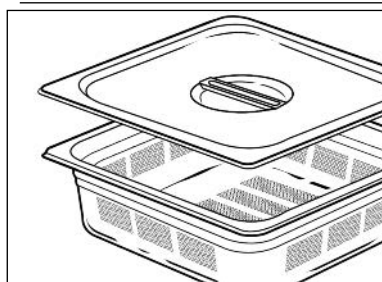


PLANCHE À DÉCOUPER:

WPD

280,00

- Plaque en bois debout.
- Se pose sur un plan neutre ou à l'emplacement du polycuiseur.
- Dim: 480 x 350 x 50 mm.

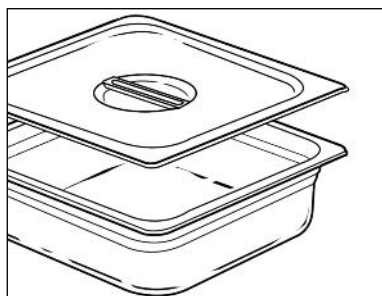


BACS GASTRO PERFORÉS ET COUVERCLE (cuisson vapeur)

- Bacs en acier inoxydable, sans anse.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuisson vapeur.
- GN 2/3 - H. 100 - Cap: 8,7 litres
Dim: 354 x 325 mm.
- GN 1/3 - H. 100 - Cap: 3,7 litres
Dim: 325 x 176 mm.

BP GN 2/3-100-C 170,00

BP GN 1/3-100-C 115,00



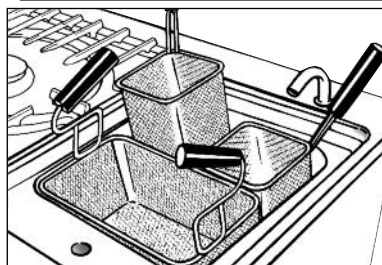
BACS GASTRO PLEINS AVEC COUVERCLE:

- Bacs en acier inoxydable, sans anse.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie.
- GN 1/6 - H. 100 - Cap: 1,7 litres
Dim: 176 x 162 mm.
- GN 1/3 - H. 100 - Cap: 3,7 litres
Dim: 325 x 176 mm.
- GN 2/3 - H. 100 - Cap: 8,7 litres
Dim: 354 x 325 mm.

B GN 1/6-100-C 65,00

B GN 1/3-100-C 90,00

B GN 2/3-100-C 110,00



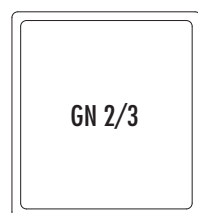
PANIERS PERFORÉS:

- Paniers en acier inoxydable, avec poignées.
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuiseur à pâtes.
- GN 2/3 - H. 160- Dim: 330 x 300 mm
- GN 1/3 - H. 160- Dim: 165 x 300 mm:
- GN 1/6 - H. 160- Dim: 130 x 130 mm:

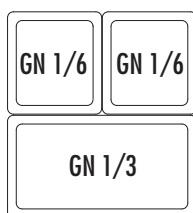
WPP1 275,00

WPP2 220,00

WPP4 135,00



GN 2/3



GN 1/6

GN 1/6

GN 1/3

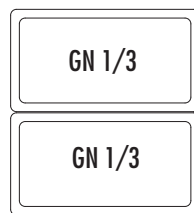


GN 1/6

GN 1/6

GN 1/6

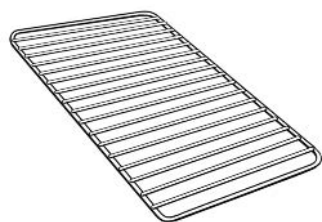
GN 1/6



GN 1/3

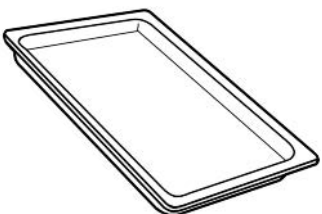
GN 1/3

Exemples de combinaisons possibles des bacs gastronomes dans le cas de l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie et cuiseur pâtes.



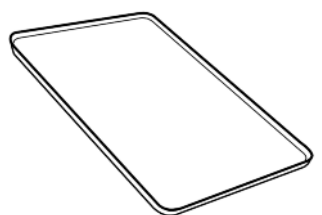
GRILLE FIL:

- W701 - W1051 - W1101 - W1102 - W1402
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): GFD 530 28,00
- W1102 - W1502 (four vertical): GFA 290 27,00
- W1052: GFD 400 24,00
- WG962 (four vertical) GF 325 28,00
- Armoires: GF 320 28,00



PLAT À RÔTIR:

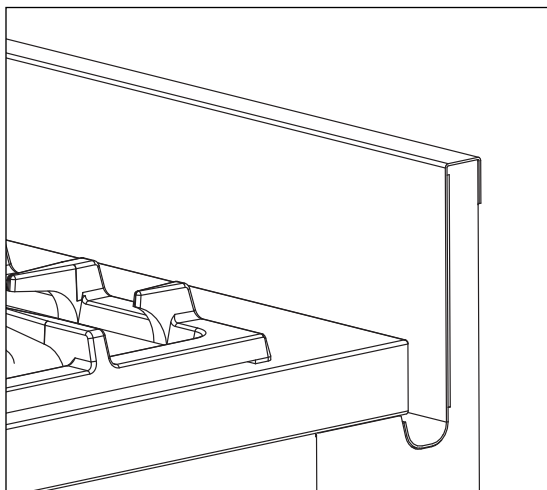
- W701 - W1051 - W1101 - W1102
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): PLF 530 120,00
- W1052: PLF 400 58,00
- W1102 - W1502 (four vertical): PLF 290 60,00
- W962 (four vertical): PLF 325 66,00



TÔLE À PATISSERIE:

- W701 - W1051 - W1101 - W1102
W1402 - W1501 - W1502 (grand four): TP 490 28,00
- W1102 - W1502 (four vertical): TP 240 22,00
- W1052 TP 350 17,00
- Convient pour la cuisson à même la plaque.
- Se pose sur la grille fil.

ACCESSOIRES FOURNEAUX ET TABLE DE CUISSON



DOSSERETS ARRIÈRE.

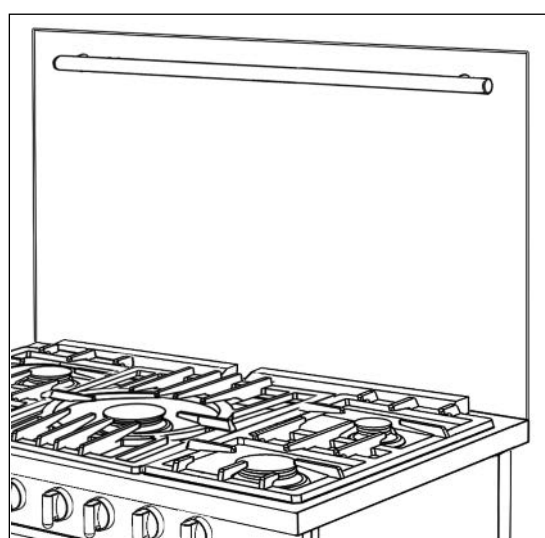
Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, ils espacent l'appareil de 70 mm du mur et portent ainsi la profondeur du plan de cuisson à 720 mm. Ils permettent un meilleur confort de fonctionnement des composants.

Réf.	Prix € .T.T.C.
WDS 700	135,00
WDS 900	140,00
WDS 1000	150,00
WDS 1100	150,00
WDS 1400	185,00
WDS 1500	185,00

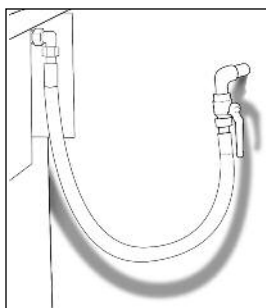
HABILLAGES ARRIÈRE INOX AVEC SUPPORT USTENSILES.

WCR: hauteur: 720 mm.

Longueur en mm	Réf.	Prix € .T.T.C.
700	WCR 700	250,00
900	WCR 900	280,00
1000	WCR 1000	310,00
1100	WCR 1100	360,00
1400	WCR 1400	515,00
1500	WCR 1500	540,00



RACCORD FLEXIBLE.



Les raccords flexibles sont spécialement conçus pour le raccordement au gaz des appareils de cuisson professionnels. Réalisés en acier inoxydable, recouverts d'une tresse métallique et d'une gaine plastique PVC, ils sont souples et entièrement ignifugés. (Diamètre: G 1/2" ou 15/21 mm).

Gaz naturel	Réf.	RS 100 GN	RS 150 GN	RS 200 GN
Butane/propane	Réf.	RS 100 LPG	RS 150 LPG	RS 200 LPG
Longueur		1 m	1,50 m	2 m
Prix € .T.T.C.		110,00	150,00	170,00

OPTION ARMOIRE ELECTRIQUE BASSE TEMPERATURE

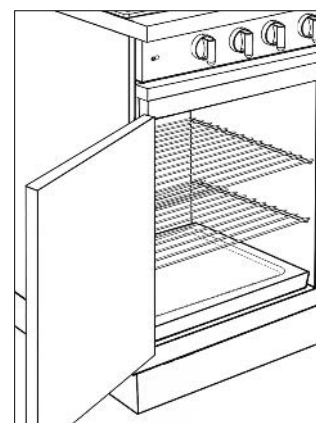
À l'exception de celles situées sous une friteuse ou un polycuiseur, les armoires des fourneaux peuvent être équipées en armoire électrique basse température (30/110°).

Une idée judicieuse pour maintenir des plats au chaud, cuire à basse température, préchauffer des assiettes avant de servir. Les dimensions intérieures (L. 325 x H. 495 x P. 530 mm) permettent de recevoir la platerie gastronomique GF, TP et PR 530 sur 5 niveaux. Puissance 950 W.

Réf. : ETW 001

Prix € .T.T.C.: 370,00

Cette option équipe en série les modèles: W 1051 G et D.





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

Article 1 – Champ d'application

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

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

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

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

Article 2 – Formation du contrat**2.1**

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

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

2.2

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

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

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

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

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

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

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

3.3

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

3.4

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

3.5

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

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

3.6

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

3.7

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

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

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

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

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

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

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

Article 5 – Livraison – Installation**5.1**

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2

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

5.3

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

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

5.4

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

Article 6 - Emballages - Transport

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

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

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

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

Article 7 - Transfert de propriété – Transfert de risques

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

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

Article 8 - Responsabilité du Fournisseur – Garantie

8.1

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

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

8.2

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

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

8.3

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

8.4

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

8.5

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

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

Article 9 - Propriété intellectuelle – Image de marque

9.1

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

9.2

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

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

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

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat.

10.1.1

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

10.1.2

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

10.1.3

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

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

- en cas de force majeure, ou d'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.