



W A R M R E D

Tarif Open/Cook de WESTAHL I.T.C. - 01.01.2017

westahl

L'Esprit Gourmand

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

www.westahl.com

Ligne Open'Cook:
quand la cuisine prend ses quartiers d'été.



TARIF

Westahl
L'Esprit Gourmand

TARIF T.T.C. - 01.01.2017

3	4	LIGNE MODULES MOBILES OPEN'COOK
5	10	MODULES MOBILES SANS COUVERCLE
11	14	MODULES MOBILES AVEC COUVERCLE
15	16	MODULE FOUR
17	18	LIGNE MODULES À POSER OPEN'COOK
19	23	MODULES À POSER SANS COUVERCLE
24	32	MODULES À POSER AVEC COUVERCLE
33	34	RECOMMANDATIONS D'INSTALLATION
35	38	OPTIONS ET ACCESSOIRES OPEN'COOK
39	40	LIGNE OPEN'COOK CARACTÉRISTIQUES ET RECOMMANDATIONS
41	42	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



Quand la cuisine prend ses quartiers d'été.

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

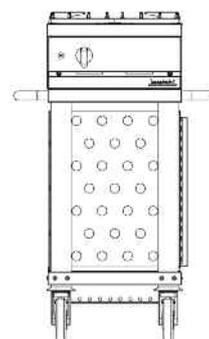
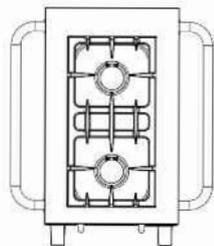
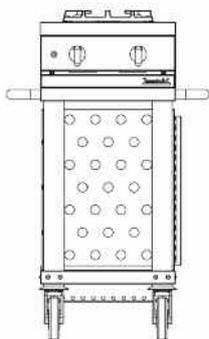
Les modules mobiles Open'Cook sortent aux premiers rayons de soleil, tout comme les chaises longues et les parasols. Ils s'installent comme une cuisine sur mesure en combinant les différents éléments de cuisson, foyers gaz, planchas, grils, four de cuisson. Tout s'assemble aisément: les tablettes intermédiaires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

Tout s'installe facilement: chaque élément de cuisson est autonome et alimenté individuellement (gaz bouteille, batterie autonome).

Tout est esthétique, ergonomique, fonctionnel.

Le jardin reste zen et vous aussi.

LIGNE MODULES MOBILES OPEN'COOK



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

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

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

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

■ **Option**

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 500,00 €.

Réf.

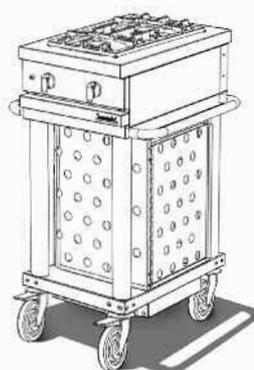
Prix € T.T.C.

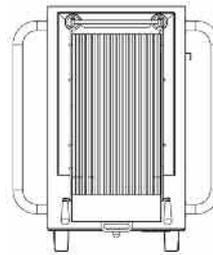
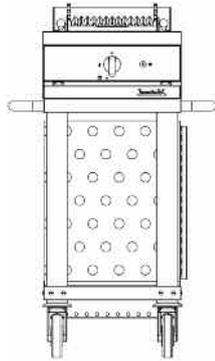
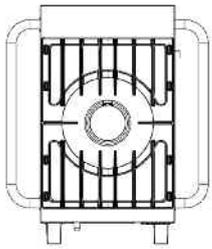
Réf.

WTG 420 R

1 990,00

WTG 410 UR





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

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

■ **Option**

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 500,00 €.

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

■ **WTG 410 CKG**
Gril gaz à pierres de lave.

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

■ **Accessoires** (descriptifs pages 35 - 38)

Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

■ **Option**

Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 500,00 €.

Prix € .T.T.C.

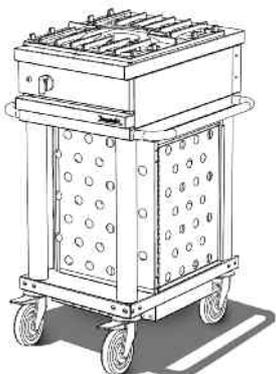
Réf.

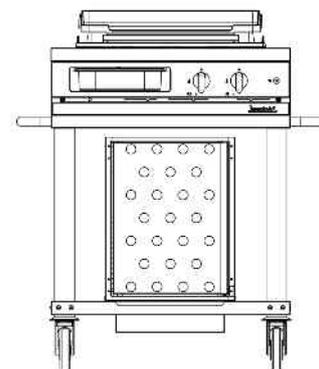
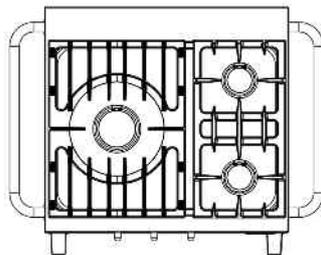
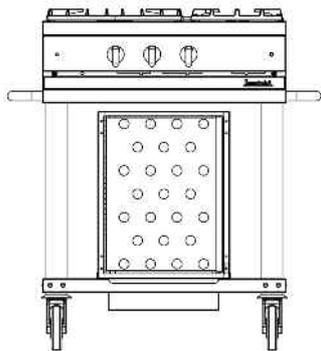
Prix € .T.T.C.

1 900,00

WTG 410 CK

2 560,00





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

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

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

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

Réf.

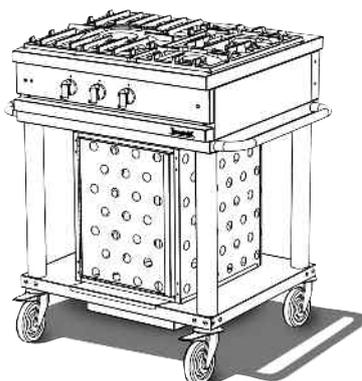
Prix €..T.T.C.

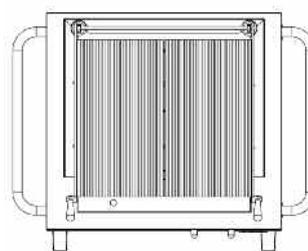
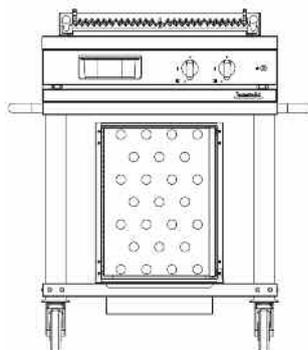
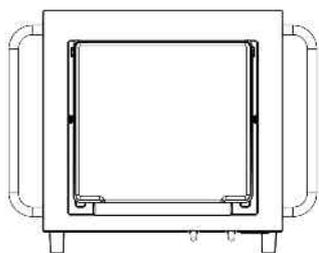
Réf.

WTG 730

2 490,00

WTG 720 PL





■ WTG 720 PL Plancha gaz.

Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.

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

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

■ WTG 720 CKG Gril gaz à pierres de lave.

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

■ **Accessoires** (descriptifs pages 35 -38)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

Prix € .T.T.C.

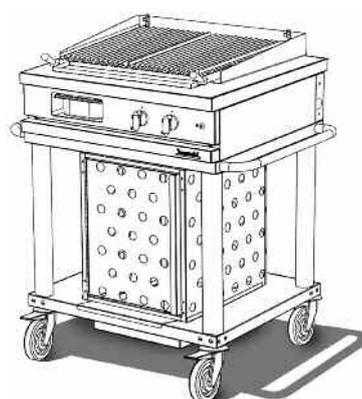
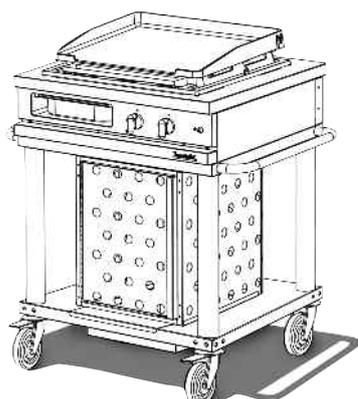
Réf.

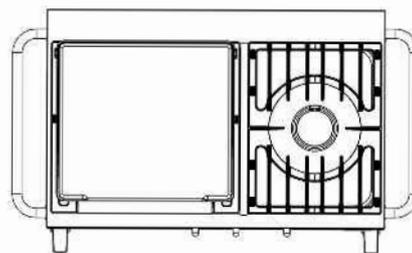
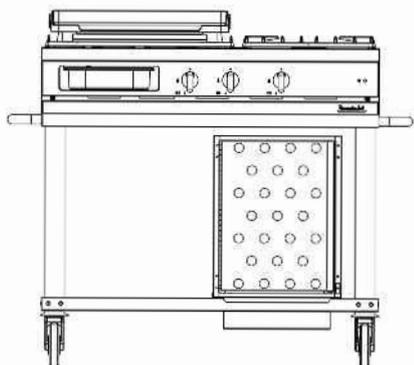
Prix € .T.T.C.

2 490,00

WTG 720 CKG

3 480,00





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

■ **WTG 1030 PL**
Plancha gaz et 1 feu.

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

■ **Option**

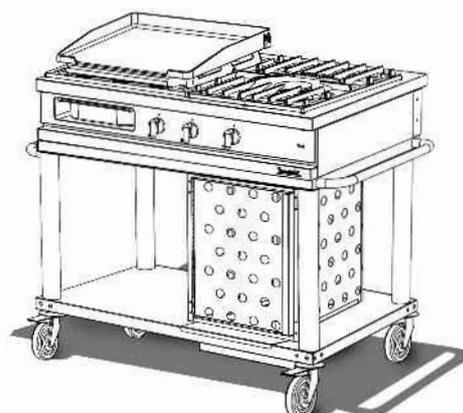
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

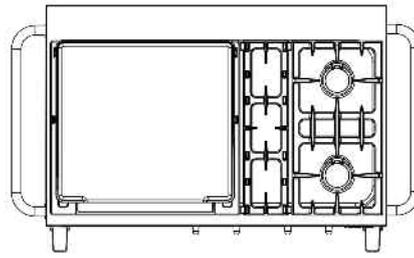
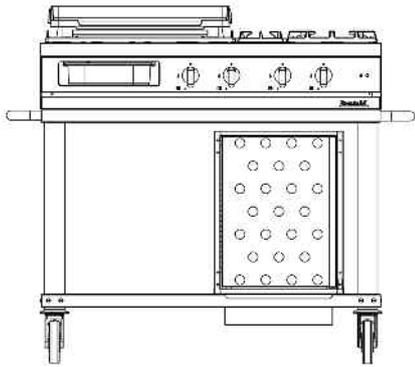
Réf.

Prix €..T.T.C.

WTG 1030 PL

2 990,00





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

■ WTG 1040 PL Plancha gaz et 2 feux.

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

■ Option

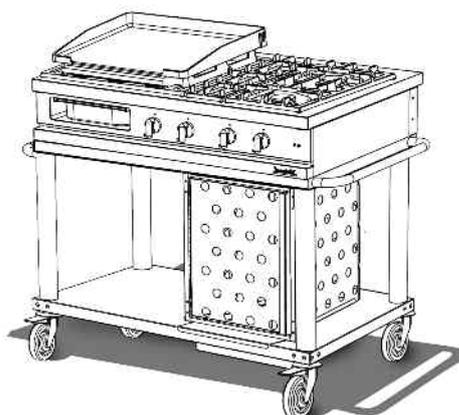
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

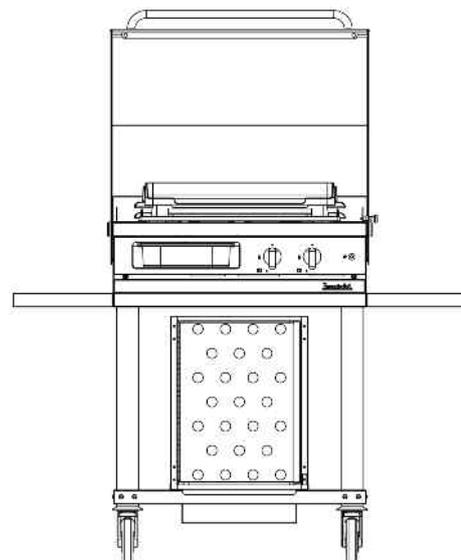
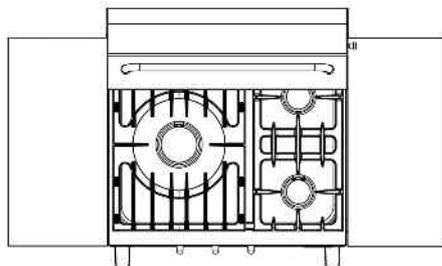
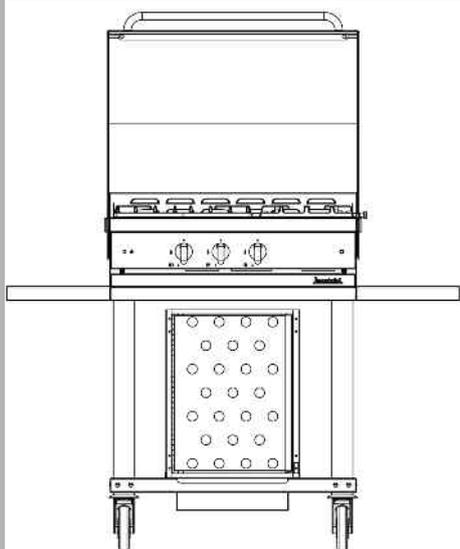
Réf.

Prix € .T.T.C.

WTG 1040 PL

3 090,00





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

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

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

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

Réf.

Prix €..T.T.C.

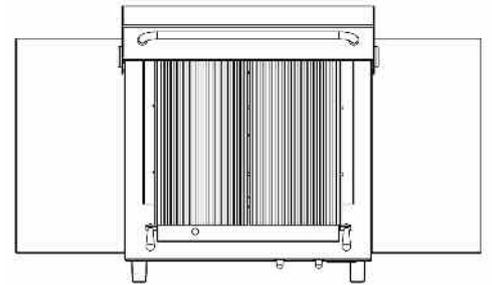
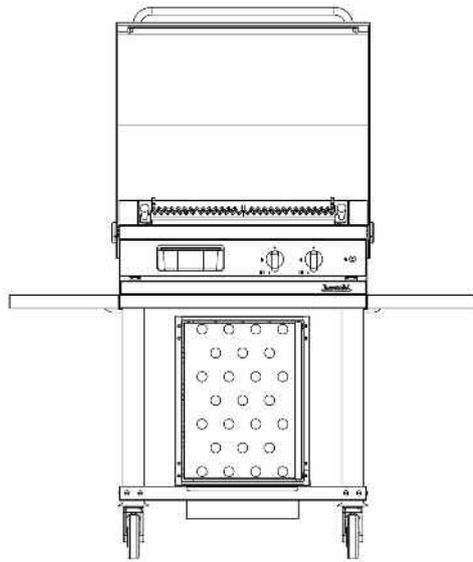
Réf.

WTG 730-C

2 990,00

WTG 720 PL-C





■ WTG 720 PL-C Plancha gaz.

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

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

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

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur 3 niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- Couvercle relevable auto-stabilisé en acier inoxydable.
- 4 roulettes Ø125 mm dont deux avec frein de blocage avec chape inox.
- Tablettes latérales de dépose (x2) amovibles.
- Cache bouteille avec parois ajourées.
Diamètre maximum 310 mm.
Hauteur maximum 615 mm.

■ **Accessoires** (descriptifs pages 35 -38)
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS.

Prix €..T.T.C.

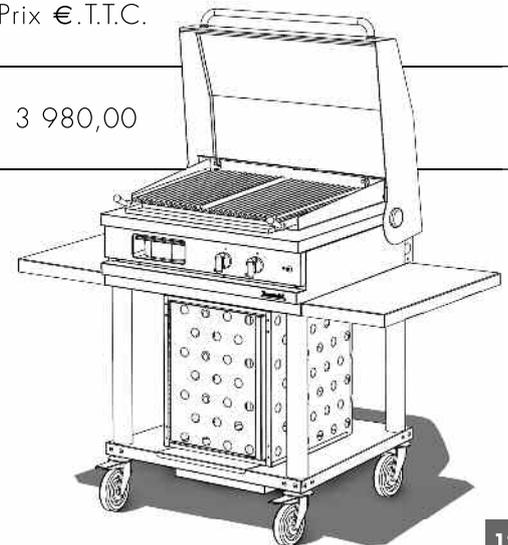
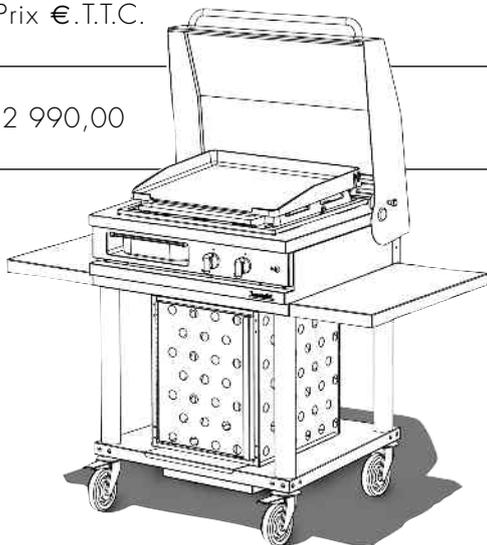
Réf.

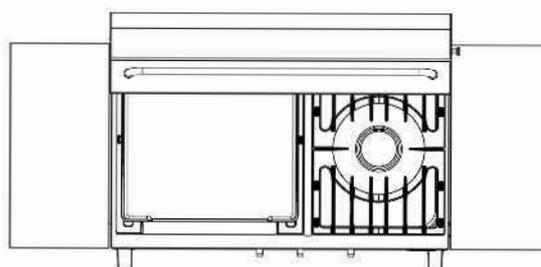
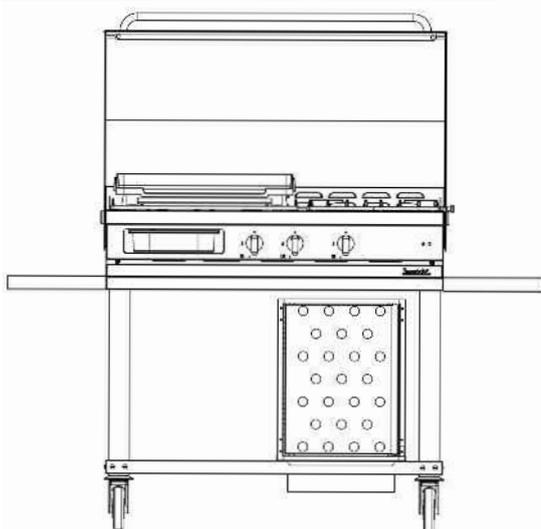
Prix €..T.T.C.

2 990,00

WTG 720 CKG-C

3 980,00





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

■ **WTG 1030 PL-C**
Plancha gaz et 1 feu.

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

■ **Option**

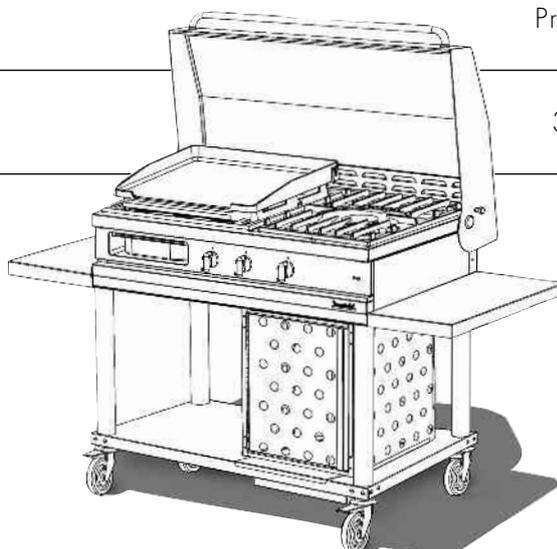
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

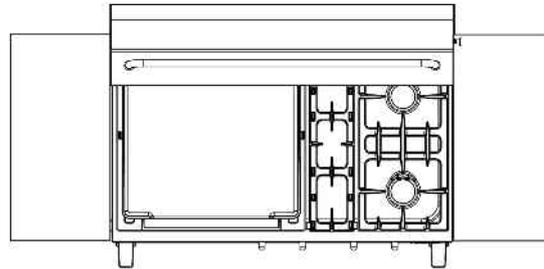
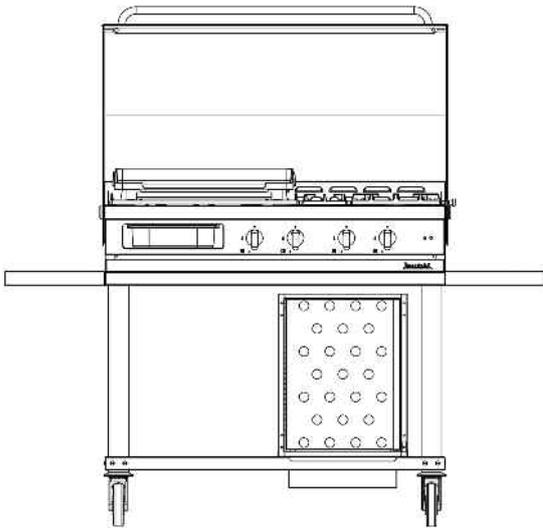
Réf.

Prix €.T.T.C.

WTG 1030 PL-C

3 590,00





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

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

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

■ Option

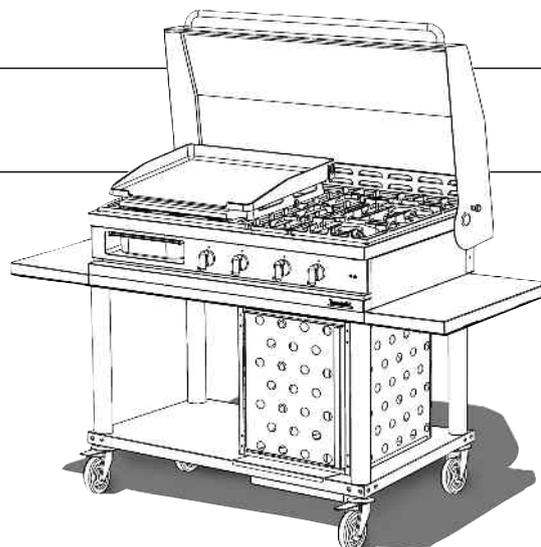
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

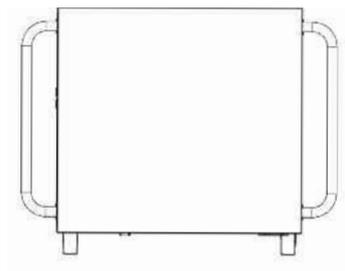
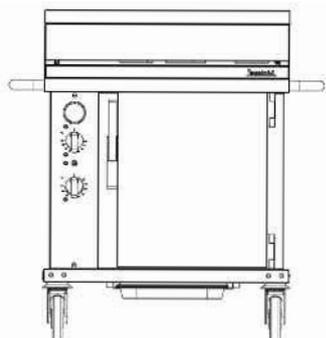
Réf.

Prix €.T.T.C.

WTG 1040 PL-C

3 690,00





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

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

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

Réf.

Prix € .T.T.C.

WTA 701 CT

2 990,00

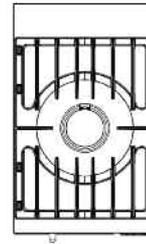
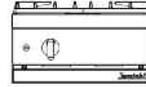
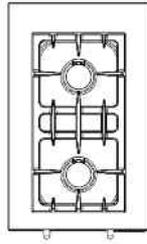
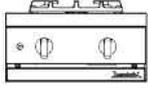






La personnalisation dans le moindre détail. Créer sa table de cuisson sur mesure, celle dont on rêve: feux vifs, plancha, gril gaz ou à pierres de lave, avec ou sans couvercle... de quoi libérer votre imagination et révéler vos talents culinaires...
Avec ou sans couvercle, les modules à poser sont conçus pour être installés sous abri, de manière permanente à l'extérieur.

LIGNE MODULES À POSER OPEN'COOK



Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 33.
Finition: inox.

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

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.

Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 33.
Finition: inox.

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

- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.

■ **Allumage électrique**
(230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

■ **Allumage électrique**
(230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

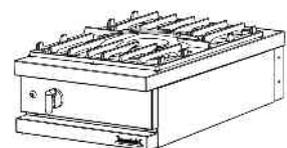
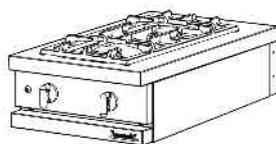
■ **Accessoires**
(descriptifs page 37)
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS
Plaque grillade nervurée,
Réf.: WGR.

Réf. Prix €.T.T.C.

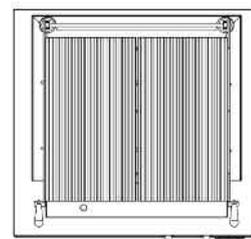
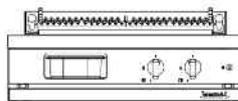
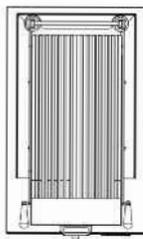
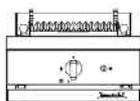
Réf. Prix €.T.T.C.

WSG 420 R 980,00

WSG 410 UR 960,00



MODULES À POSER GRILS À PIERRES DE LAVE



Dimensions hors tout: (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 33.
Finition: inox.

■ WSG 410 CKG Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 270 x 470 mm.
- Puissance: 4 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ Allumage électrique (230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

Dimensions hors tout: (mm)
L.700 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 33.
Finition: inox.

■ WSG 720 CKG Gril gaz à pierres de lave.

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

■ Allumage électrique (230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

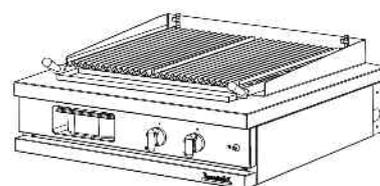
Prix € .T.T.C.

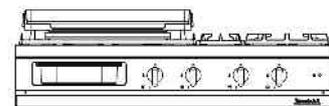
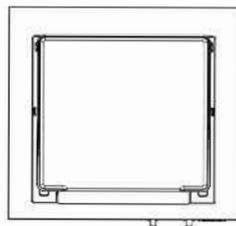
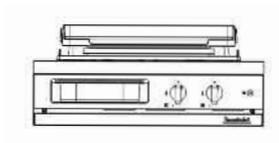
WSG 410 CKG

1 890,00

WSG 720 CKG

2 380,00





Dimensions (mm)
 L.700 - P.650 - H.200
 Cotes et recommandations
 d'installation p. 33.
 Finition: inox.

■ **WSG 720 PL**
Plancha gaz.

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

Dimensions (mm)
 L.1000 - P.650 - H.200
 Cotes et recommandations
 d'installation p.33.
 Finition: inox.

■ **Allumage électrique**
 (230 V+N+T) 16 A et sécurité
 par thermocouple sur tous
 les brûleurs.

Réf.

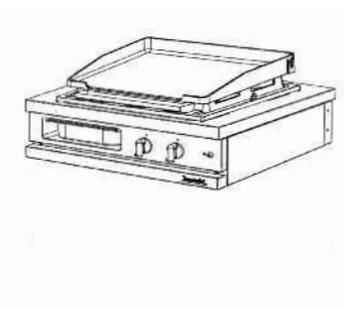
Prix € .T.T.C.

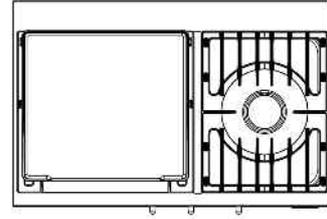
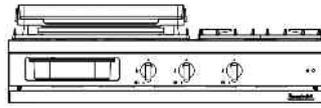
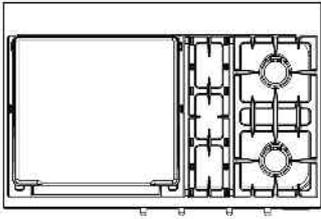
Réf.

WSG 720 PL

1 590,00

WSG 1040 PL





■ **WSG 1040 PL**
Plancha gaz et 2 feux.

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

■ **Allumage électrique (230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

Dimensions (mm)
 L.1000 - P.650 - H.200
 Cotes et recommandations d'installation p. 33.
 Finition: inox.

■ **WSG 1030 PL**
Plancha gaz et 1 feu.

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

■ **Allumage électrique (230 V+N+T) 16 A et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.**

Prix € .T.T.C.

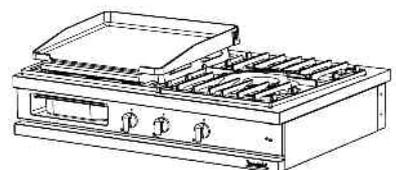
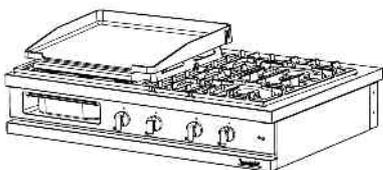
Réf.

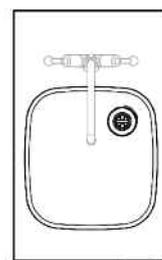
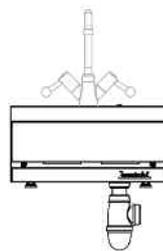
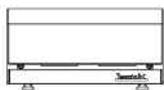
Prix € .T.T.C.

2 190,00

WSG 1030 PL

2 160,00





Dimensions hors tout: (mm)
 L.400 - P.650 - H.200.

Finition: inox.

■ **WSA 400 P**
Plan de travail inox.

- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.

Dimensions hors tout: (mm)
 L.400 - P.650 - H.200.

Finition: inox.

■ **WSA 401 BCF**
Bac du chef.

- Bac inox: 340 x 370 mm.
- tube de trop - plein et bonde 1 1/2".
- Profondeur 150 mm.
- Diamètre fixation robinetterie: 35 mm.
- Déport de robinet recommandé: 250 mm
- Livré sans robinetterie.

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

Prix € .T.T.C.

WSA 400 P

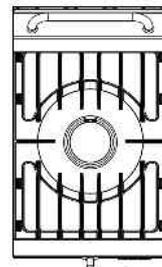
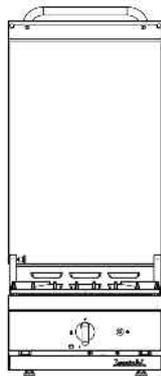
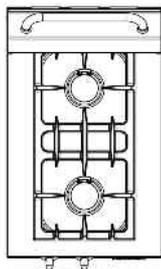
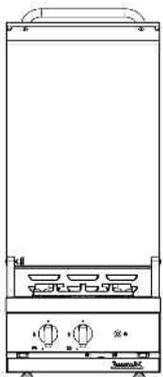
480,00

WSA 401 BCF

790,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE FOYERS GAZ



Encombrement
(mm, avec couvercle
fermé):
L.400 - P.650 - H.305
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 34.
Finition: inox.

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

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A. Réf.:SAE.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.

Encombrement
(mm, avec couvercle
fermé):
L.400 - P.650 - H.305
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 34.
Finition: inox.

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

- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A. Réf.:SAE.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.

■ Option

Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

■ Accessoires

(descriptifs page 37)
Plaque grillade lisse, Réf.: WGS
Plaque grillade nervurée. Réf.: WGR.

■ Option

Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

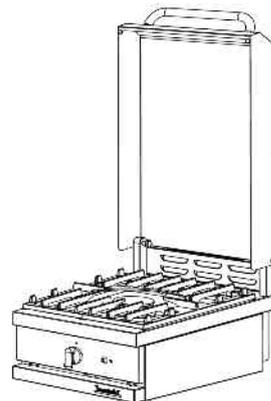
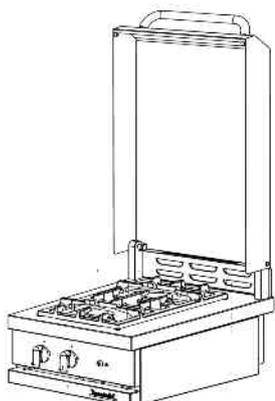
Prix € .T.T.C.

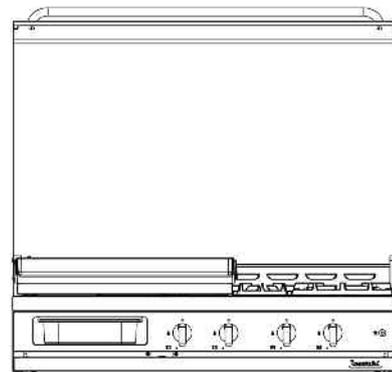
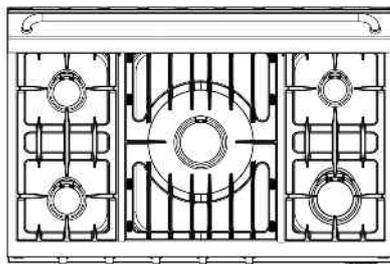
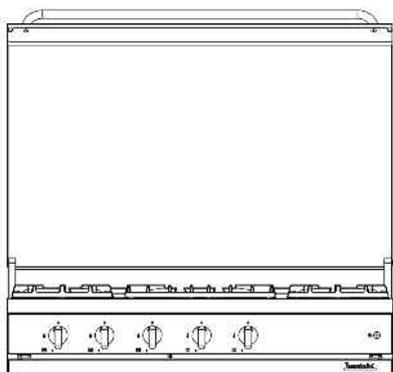
WSG 420 R-CD

1 480,00

WSG 410 UR-CD

1 460,00





Encombrement
 (mm, avec couvercle fermé):
 L.1000 - P.650 - H.305.
 Dimensions de la table
 (mm, hors couvercle):
 L.1000 - P.650 - H.200.
 Cotes et recommandations
 d'installation pages 34.
 Finition: inox.

■ **WSG 1050-CD**
Table de cuisson gaz 5 feux.

- 2 feux vifs de 3 kW.
- 1 feu vif de 5 kW.
- 1 feu vif de 1,5 kW.
- 1 feu vif de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A. Réf.:SAE.

Encombrement
 (mm, avec couvercle fermé):
 L.1000 - P.650 - H.305.
 Dimensions de la table
 (mm, hors couvercle):
 L.1000 - P.650 - H.200.
 Cotes et recommandations
 d'installation pages 34.
 Finition: inox.

■ **Option**

Allumage électrique
 par pile LR6/AA-1,5 V.

Réf.

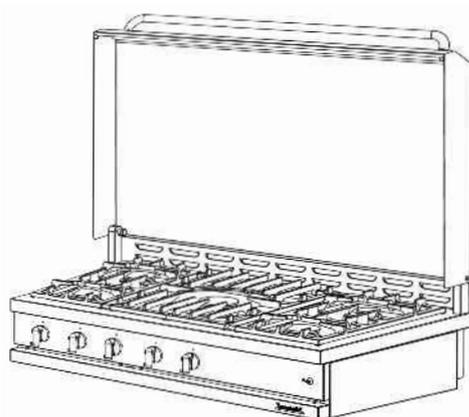
Prix €..T.T.C.

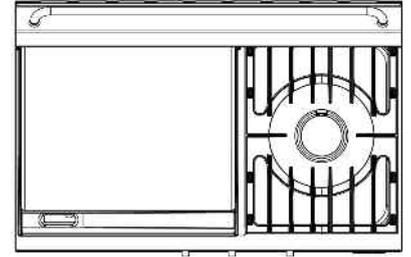
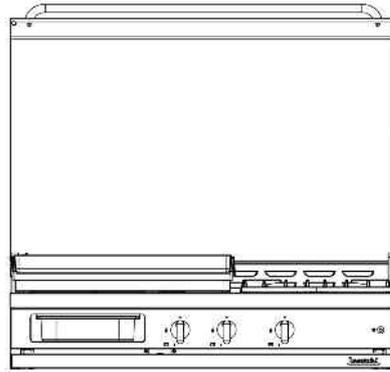
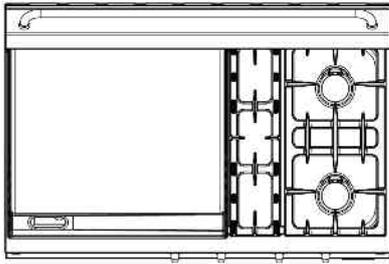
Réf.

WSG 1050-CD

2 690,00

WSG 1040 PL-CD





■ **WSG 1040 PL-CD**
Plancha gaz et 2 feux.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ **Option**

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

Encombrement (mm, avec couvercle fermé):
L.1000 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table (mm, hors couvercle):
L.1000 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations d'installation p. 34.
Finition: inox.

■ **WSG 1030 PL-CD**
Plancha gaz et 1 feu.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- 1 feu vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ **Option**

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

Prix € .T.T.C.

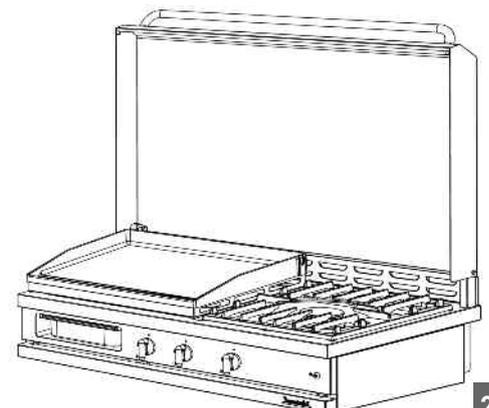
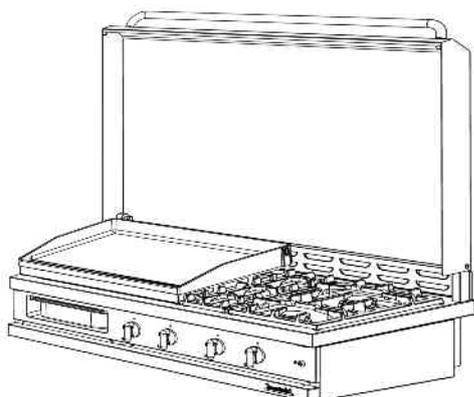
Réf.

Prix € .T.T.C.

2 750,00

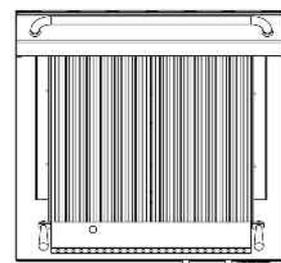
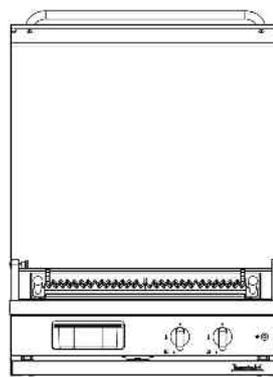
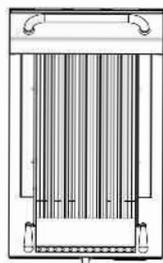
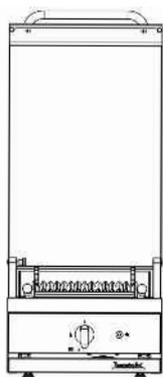
WSG 1030 PL-CD

2 780,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE
PLANCHA-GRILS À PIERRE DE LAVE

westahl



Encombrement (mm, avec couvercle fermé):
 L.400 - P.650 - H.305
 Dimensions de la table (mm, hors couvercle):
 L.400 - P.650 - H.200
 Cotes et recommandations d'installation page 34.
 Finition: inox.

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

- Surface de cuisson: 270 x 470 mm.
- Puissance: 4 kW.
- Grille amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ **Option**

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

■ **Accessoires**

(descriptifs pages 35 et 37).
 Grille inox, Réf. : WCKG
 Plaque grillade lisse, Réf. : WGS

Encombrement (mm, avec couvercle fermé):
 L.700 - P.650 - H.305
 Dimensions de la table (mm, hors couvercle):
 L.700 - P.650 - H.200
 Cotes et recommandations d'installation page 34.
 Finition: inox.

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

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ **Option**

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

■ **Accessoires**

(descriptifs pages 35 et 37).
 Grille inox, Réf. : WCKG
 Plaque grillade lisse, Réf. : WGS

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

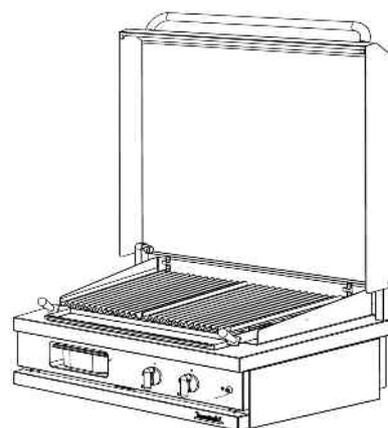
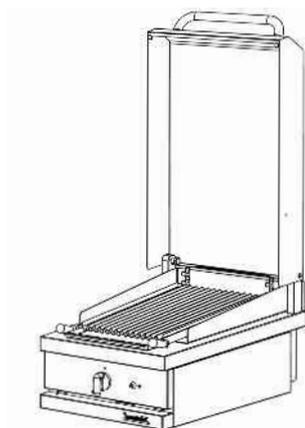
Prix € .T.T.C.

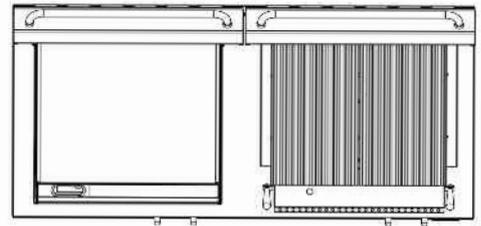
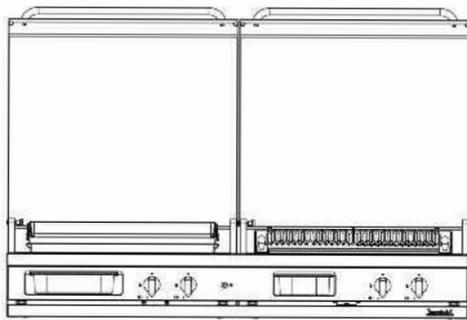
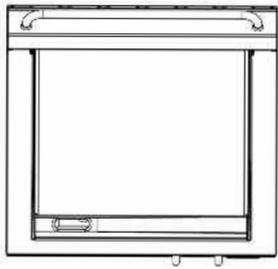
WSG 410 CKG-CD

2 380,00

WSG 720 CKG-CD

2 880,00





■ WSG 720 PL-CD

Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- Raccord gaz fileté G1/2".

Encombrement
(mm, avec couvercle fermé):
L.1400 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.1400 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 34.
Finition: inox.

■ WSG 1440 PLCK-CD

Plancha gaz et gril gaz à pierres de lave.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
- Dim (mm): 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- Couvercles relevables en acier inoxydable.

Gril à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.

■ Option

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

■ Option

Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

Réf.

Prix € .T.T.C.

Réf.

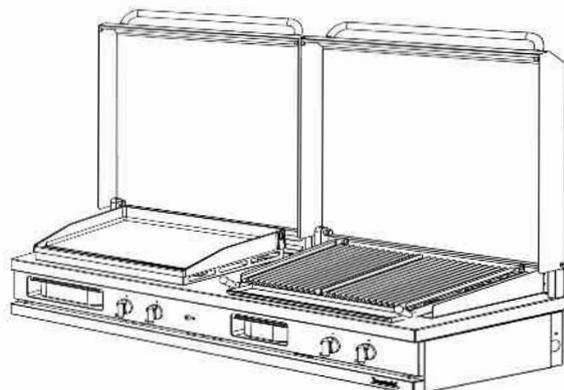
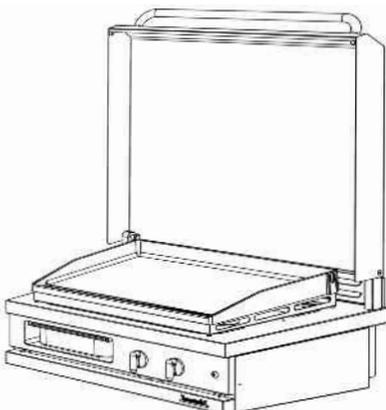
Prix € .T.T.C.

WSG 720 PL-CD

2 090,00

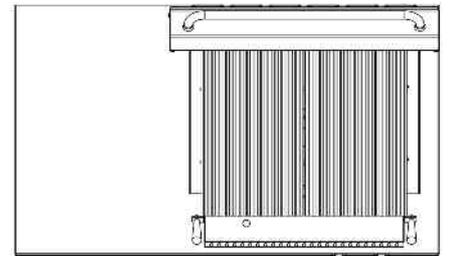
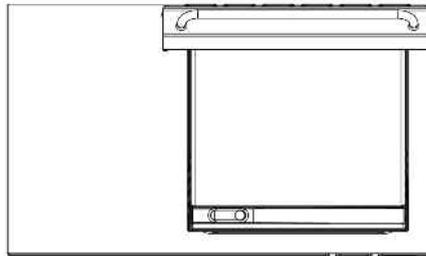
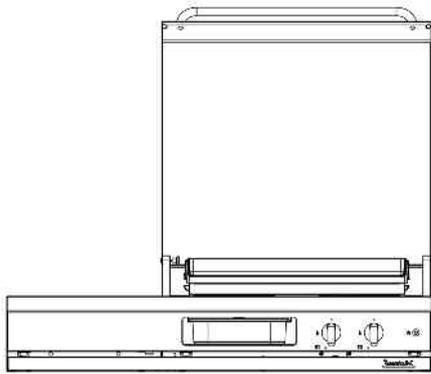
WSG 1440 PLCK-CD

4 790,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE
PLANCHA-GRILS À PIERRE DE LAVE-FOYERS GAZ

westahl



Encombrement
 (mm, avec couvercle fermé):
 L.1100 - P.650 - H.305.
 Dimensions de la table
 (mm, hors couvercle):
 L.1100 - P.650 - H.200.
 Cotes et recommandations
 d'installation p. 34.
 Finition: inox.

■ **WSG 1120 PL-CD-G**
Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
 Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- Raccord gaz fileté G1/2".

■ **WSG 1120 CKG-CD-G**
Gril gaz à pierres de lave.

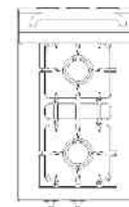
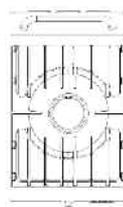
- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

Réf. **WSG 1120 PL-CD-G** Prix € .T.T.C. 2 590,00

Réf. **WSG 1120 CKG-CD-G** Prix € .T.T.C. 3 190,00

■ **Options de table.**

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



Réf. **WAG 010 UR-CD**

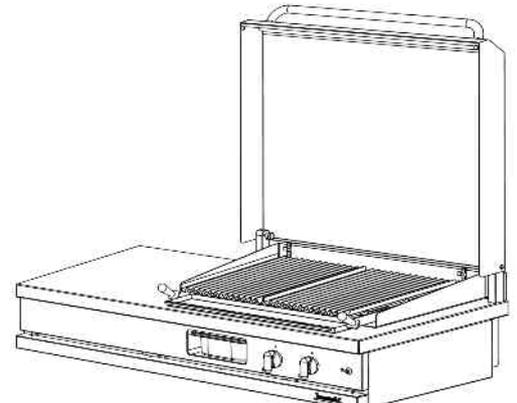
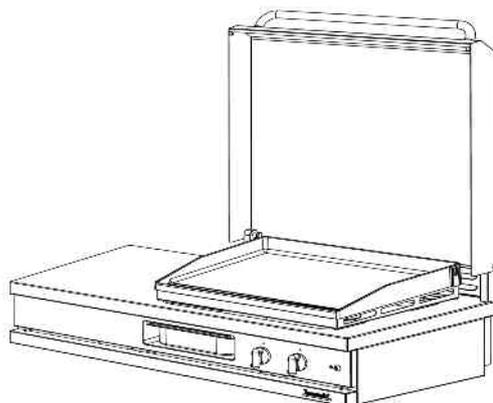
Réf. **WAG 020 R-CD**

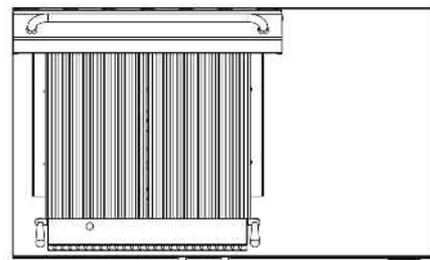
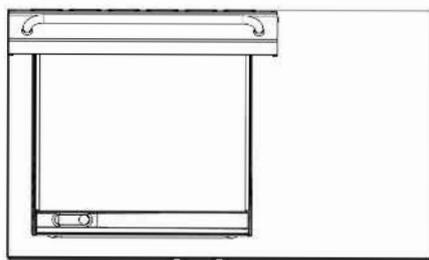
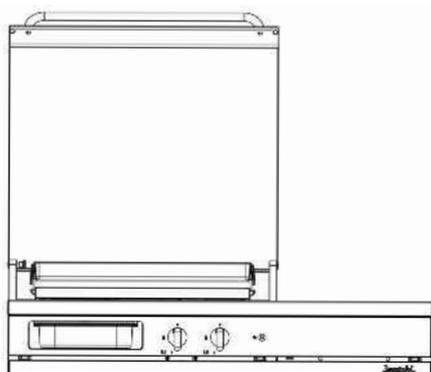
Réf. **WAG 010 CKG-CD**

Prix € . T.T.C. 790,00

Prix € . T.T.C. 890,00

Prix € . T.T.C. 1 580,00





Encombrement
(mm, avec couvercle fermé):
L.1100 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.1100 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 34.
Finition: inox.

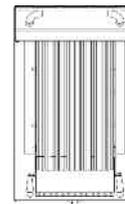
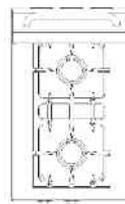
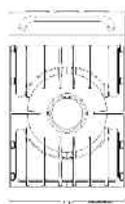
■ WSG 1120 PL-CD-D Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 l).
- Raccord gaz fileté G1/2".

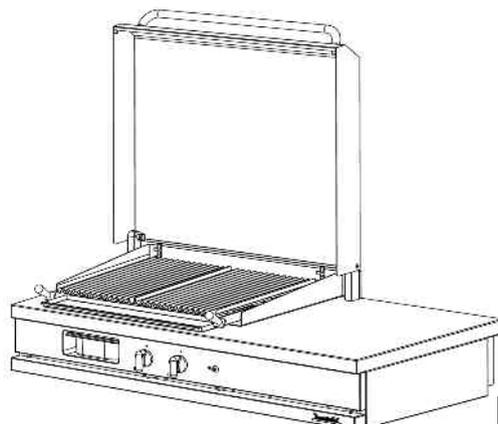
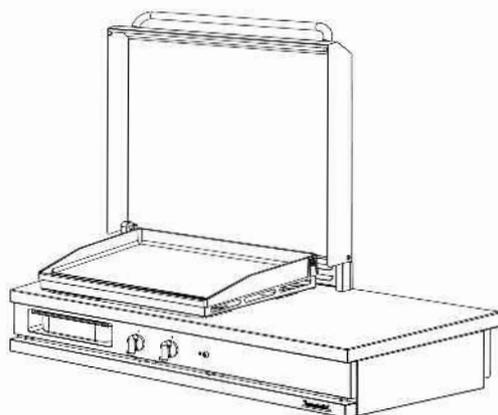
■ WSG 1120 CKG-CD-D Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

Réf.	Prix € .T.T.C.	Réf.	Prix € .T.T.C.
WSG 1120 PL-CD-D	2 590,00	WSG 1120 CKG-CD-D	3 190,00

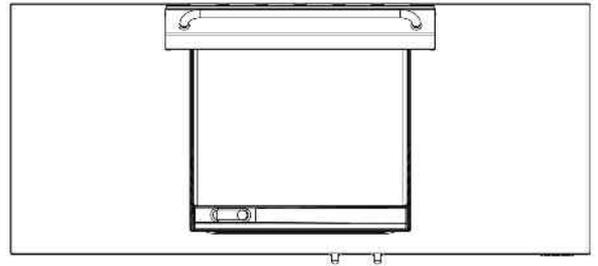
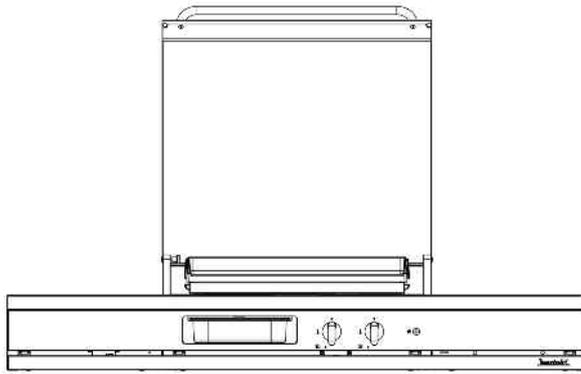


Réf.	WAG 010 UR-CD	WAG 020 R-CD	WAG 010 CKG-CD
Prix € . T.T.C.	790,00	890,00	1 580,00



MODULES À POSER AVEC COUVERCLE
PLANCHA-GRILS À PIERRE DE LAVE-FOYERS GAZ

westahl



Encombrement
 (mm, avec couvercle fermé):
 L.1500 - P.650 - H.305.
 Dimensions de la table
 (mm, hors couvercle):
 L.1500 - P.650 - H.200.
 Cotes et recommandations
 d'installation p. 34.
 Finition: inox.

■ **WSG 1520 PL-CD**

Plancha gaz.

- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
 Dim (mm): 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité: 1,2 L).
- Raccord gaz fileté G1/2".

Réf.

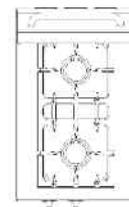
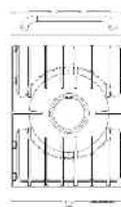
Prix € .T.T.C.

WSG 1520 PL-CD

2 990,00

■ **Options de table.**

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



Réf.

WAG 010 UR-CD

WAG 020 R-CD

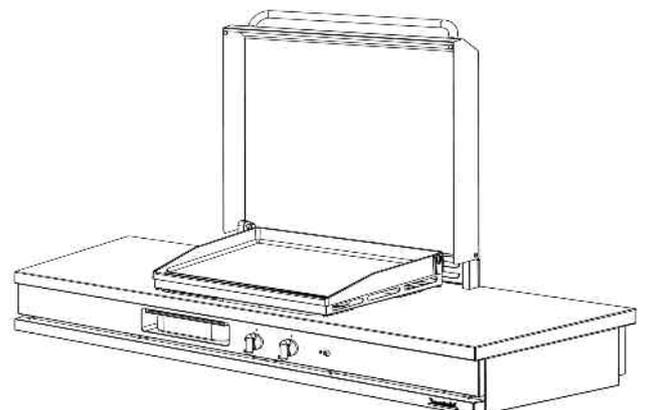
WAG 010 CKG-CD

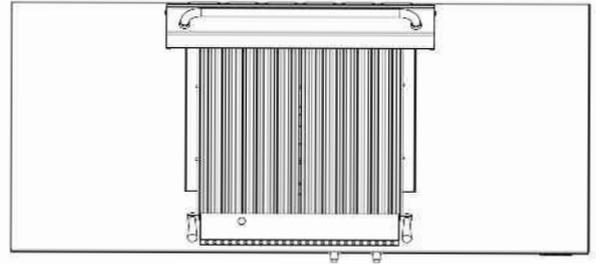
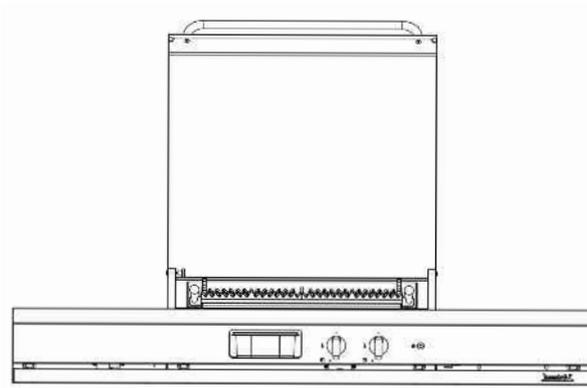
Prix € . T.T.C.

790,00

890,00

1 580,00





Encombrement
(mm, avec couvercle fermé):
L.1500 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle):
L.1500 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 34.
Finition: inox.

■ WSG 1520 CKG-CD

Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson: 520 x 470 mm.
- Puissance: 6,5 kW.
- Grille amovible en acier émaillé.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité: 0,5 l).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Alimentation 230 V + N + T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

Réf.

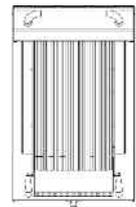
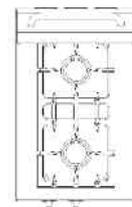
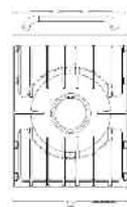
Prix € .T.T.C.

WSG 1520 CKG-CD

3 590,00

■ Options de table.

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



Réf.

WAG 010 UR-CD

WAG 020 R-CD

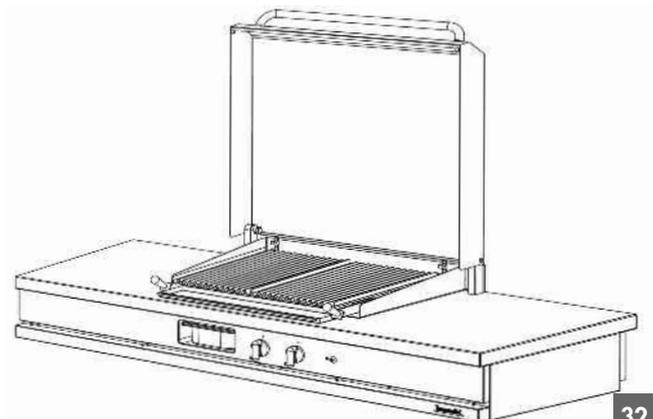
WAG 010 CKG-CD

Prix € . T.T.C.

790,00

890,00

1 580,00

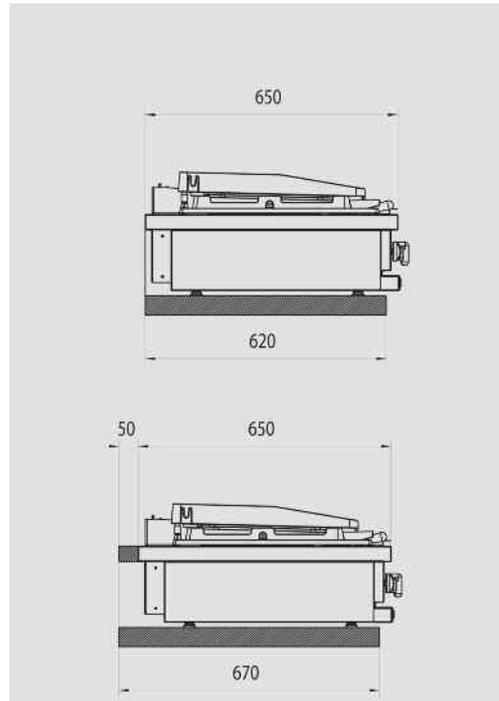


MODULES À POSER AVEC ET SANS COUVERCLE

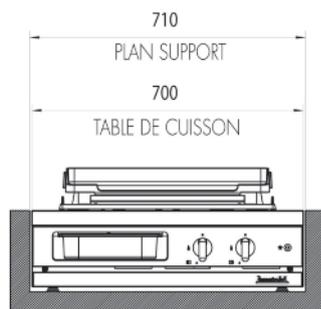
Les modules à poser avec et sans couvercle doivent être installés sous abri.

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

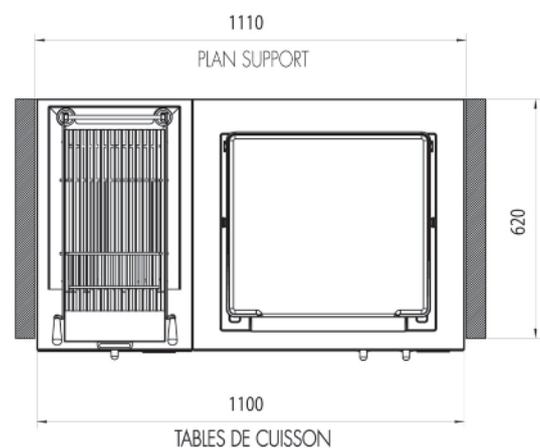
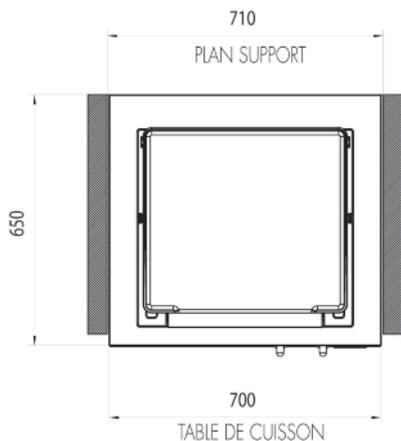
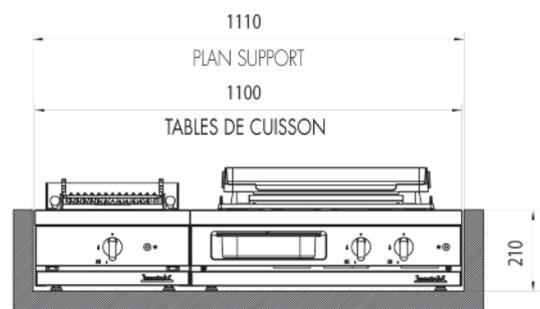
Si ce n'est pas le cas, il est recommandé de laisser un espace de 50 mm à l'arrière du module. Cette disposition facilite le passage de l'alimentation gaz ou éventuellement de fluides à l'arrière du module.

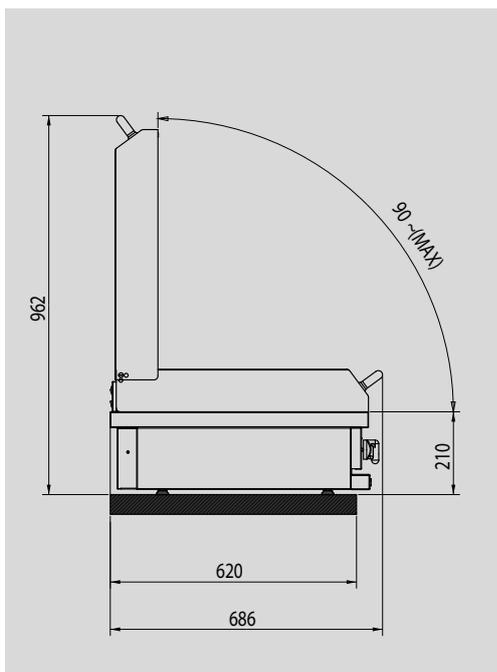


Exemple: 700 mm.



Exemple: 400 + 700 mm



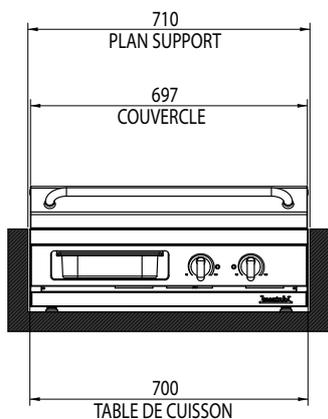


MODULES À POSER AVEC COUVERCLE

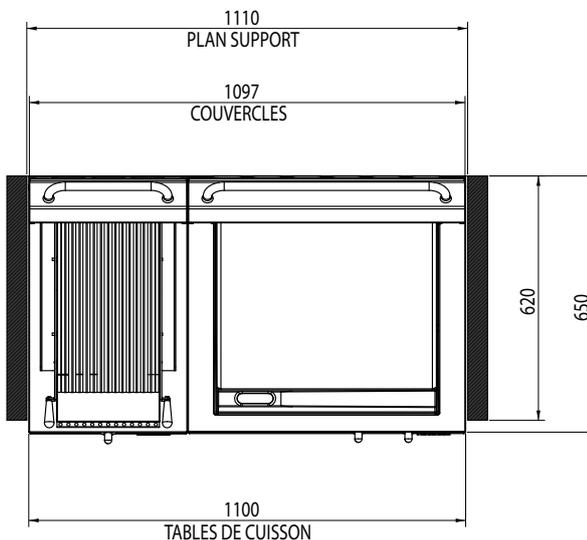
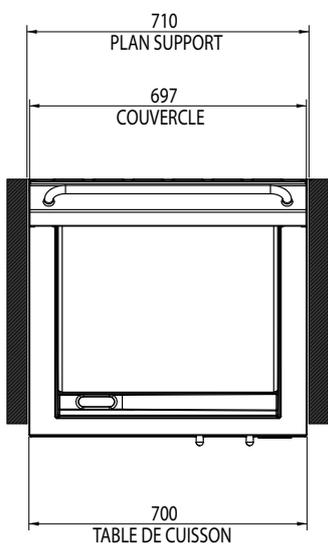
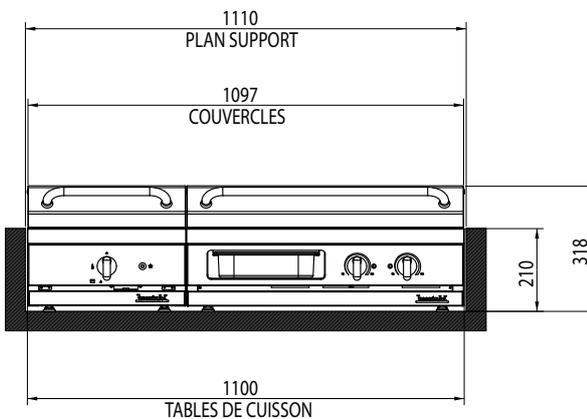
La profondeur de l'ensemble couvercle relevé est de 650 mm (hors manettes).

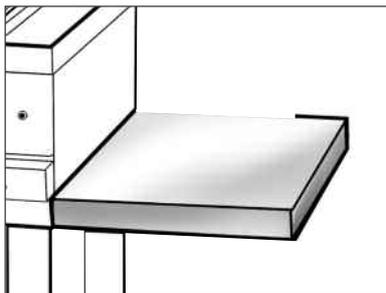
La profondeur recommandée du plan support en soubassement est de 620 mm, laissant ainsi le bandeau de commande en avancée de 30 mm.

Exemple: 700 mm



Exemple: 400 + 700 mm

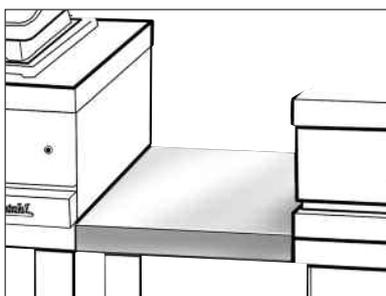




TABLETTE DE DEPOSE LATERALE:

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

WTDL 320 140,00

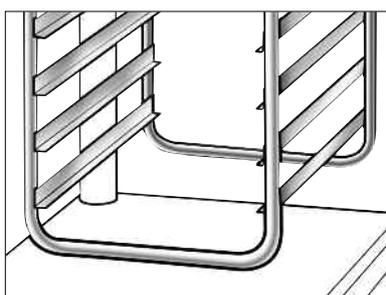


TABLETTE DE DÉPOSE INTERMÉDIAIRE:

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

WTDI 350 120,00

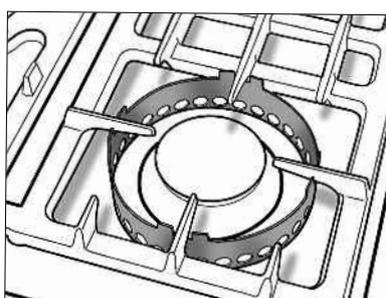
WTDI 700 160,00



ECHELLE SUSPENDUE GASTRONORME 1/1, 5 NIVEAUX:

- Cette échelle permet le rangement de la platerie GN1/1 et des tablettes de dépose. Elle est proposée en option sur les références WTG 1030 PL, 1040 PL et 1050.
Hauteur entre niveaux: 75 mm.

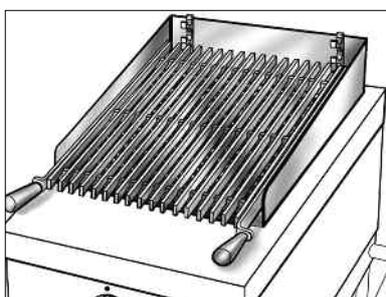
WECH350 275,00



COURONNE "BRISE VENT":

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

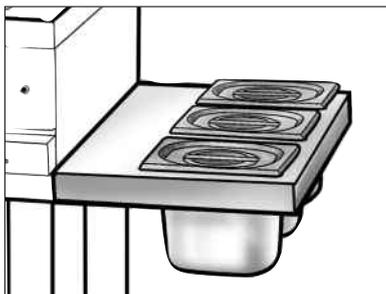
WBV 54,00



GRILLE INOX A BARREAUX:

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

WCKG 225,00



**TABLETTE DE DEPOSE LATERALE
AVEC DÉCOUPE:**

WDL 320 D 140,00

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

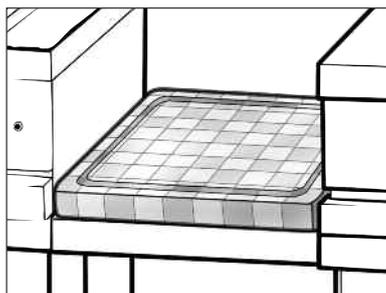
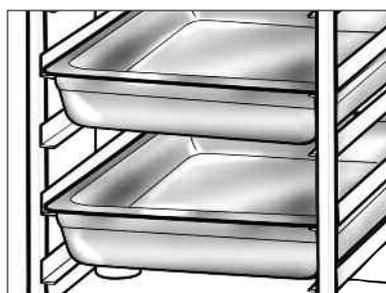


PLANCHE À DÉCOUPER:

WPD 280,00

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



BACS GASTRONORME 1/1:

BGN1/1/-45 36,00

- Ce bac Gastronorme en acier inoxydable peut être utilisé pour la cuisson et pour réserver des ingrédients ou des plats avant et après cuisson. Il peut être posé sur une tablette intermédiaire et rangé sur l'échelle WECH 350.
Dimensions (en mm): L.325 - P.530 - H.45

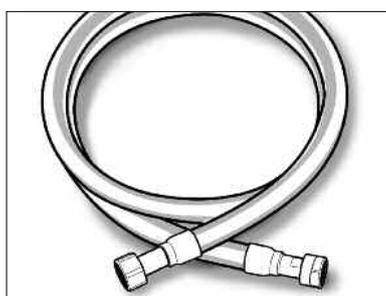


HOUSSE D'HIVERNAGE:

WHP 700 240,00

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

WHP 1000 280,00

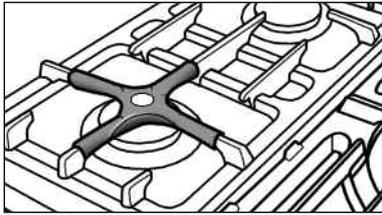


RACCORD SOUPLE:

WRS 150 LPG 150,00
WRS 150 GN 150,00

- Tuyau flexible vissé pour le raccordement des appareils sur gaz naturel, butane et propane avec pas de vis normalisé G1/2" Gaz. A utiliser impérativement après détendeur basse pression. Conforme à la norme NF D36 -125. Longueurs 1500 et 2000 mm.
Gaz naturel: WRS 150 GN.
Butane/propane: WRS 150 LPG.

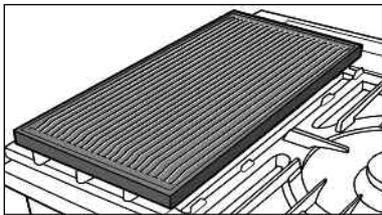
Réf. PRIX € .T.T.C.



RÉDUCTEUR:

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

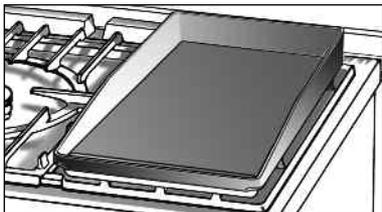
WR 27,00



PLAQUE GRILLADE NERVURÉE:

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

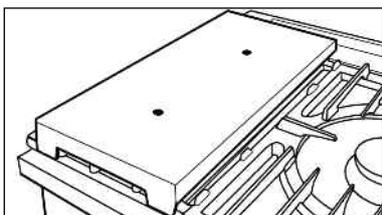
WGR 170,00



PLAQUE GRILLADE LISSE:

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

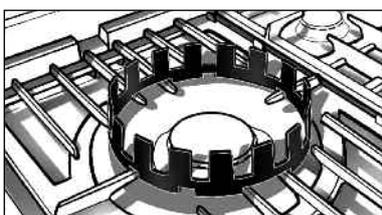
WGS 230,00



PLAQUE DE MIJOTAGE:

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

WPM 180,00



SUPPORT EN FONTE POUR WOK:

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

WWK 80,00



Construits avec des matériaux inaltérables, acier inoxydable, zamac chromé, fonte d'aluminium, acier émaillé, résistant aux fortes variations climatiques, les modules Open'Cook sont spécialement conçus pour l'équipement des cuisines d'extérieur.

Conçus pour un usage intensif, ergonomiques, simples à installer, à utiliser et à entretenir, les planchas, grils, foyers gaz ont des performances identiques à celles des matériels professionnels.

INSTALLATION

Les modules mobiles avec couvercle Open'Cook peuvent être placés et utilisés à l'extérieur, en plein air à ciel ouvert en toute saison.

Les modules à poser, avec ou sans couvercle et **les modules mobiles sans couvercle** peuvent être utilisés à l'extérieur mais doivent être installés et utilisés sous un auvent, à l'abri des intempéries.

Si l'appareil doit être installé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, il est recommandé que ceux-ci soient constitués d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ceux-ci doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention spéciale doit être accordée au respect des éventuelles réglementations de prévention des incendies.

Les instructions figurant dans les notices techniques doivent être respectées.

BRANCHEMENT

L'alimentation gaz s'effectue par un branchement gaz sur des bouteilles de gaz équipées d'un tuyau flexible et de détendeurs de pression adaptés (28 mbar pour le butane / 37 mbar pour le propane). Le branchement des modules à poser sur une alimentation en gaz naturel est possible en option (à préciser lors de la commande)

L'alimentation électrique est assurée par des batteries autonomes (piles LR 6/AA – 1,5 V) sur les modules mobiles et par un branchement sur secteur (230 V + N + T / 16 A) pour les modules à poser ainsi que pour le module four.

UTILISATION

Les surfaces de cuisson des planchas et grils sont particulièrement grandes. La puissance des foyers gaz et leur disposition permettent l'utilisation d'ustensiles de grande dimension.

Les manettes de commande ergonomiques permettent un réglage précis et facile des puissances de chauffe. L'allumage électrique des brûleurs s'effectue par un bouton poussoir situé sur le bandeau de commande.

Les couvercles des modules mobiles sont auto-stabilisés afin d'empêcher toute fermeture intempestive. Un système de verrouillage équipe les couvercles des modules à poser.

ENTRETIEN

Toutes les parties techniques sont faciles d'accès. Les éléments fonctionnels, brûleurs, surfaces de cuisson, grilles, bacs de récupération des jus de cuisson, sont facilement accessibles ou amovibles et peuvent être nettoyés facilement.

NOTE

Les matériels à gaz et électriques Open'Cook de la marque Westahl sont conformes aux exigences essentielles des directives appliquées aux matériels de cuisson à usage professionnel. Les appareils de cuisson Open'Cook de la marque Westahl, conformes aux normes gaz **CE** (EN 203.1, EN 203.2) et électriques (EN 60335-1) bénéficient du droit d'utilisation du marquage **CE**.



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 € HT 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 pourrait entraîner une procédure contentieuse.

En tout état de cause, en cas de détérioration du cré

dit 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 évènement 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'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.

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.