











OpenCook

L'Esprit Gourmand

Ets. Abel Falisse – Rue de la Chaudronnerie 8 – 4340 Awans- Tel: +32 4 252 71 73
www.abel-falisse.be

FR

OpenCook

L'Esprit Gourmand

TARIF PUBLIC I BELGIQUE I **2021**

21% TVAC



SOMMAIRE

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

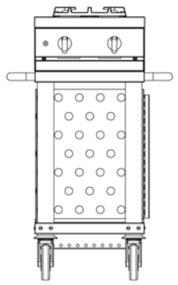
Extérieur

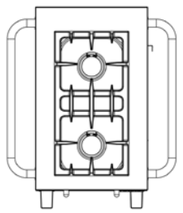
Sous abris



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





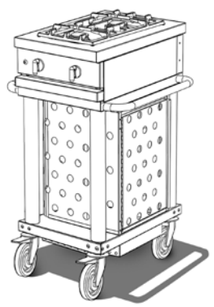
Dimensions
hors tout : (mm)
L.600 - P.650 -
H.950
Finition : inox.

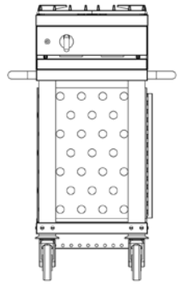
▮ WTG 420 R
Table de cuisson gaz 2 feux.

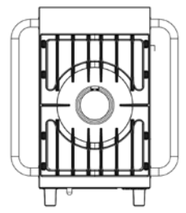
- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes 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.

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

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 420 R	2 105,00







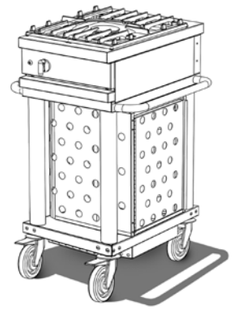
Dimensions
hors tout : (mm)
L.600 - P.650 -
H.950
Finition : inox.

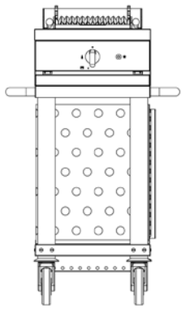
▮ WTG 410 UR
Table de cuisson gaz 1 feu.

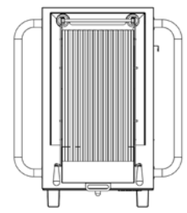
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
-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

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

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 410 UR	2 010,00







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

▮ WTG 410 CKG
Gril gaz à pierres de lave.

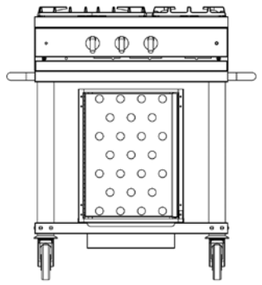
- Surface de cuisson : 270 x 470 mm.
- Puissance : 6 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible.
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5V.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré 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.: GSL.

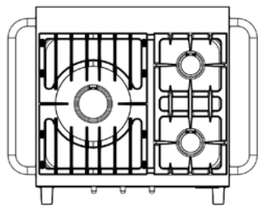
▮ Option
Couvercle auto-stabilisé en acier inoxydable.
Réf.: WCPL. Prix T.T.C.: 500,00 €.

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 410 CK	2 710,00

OpenCook

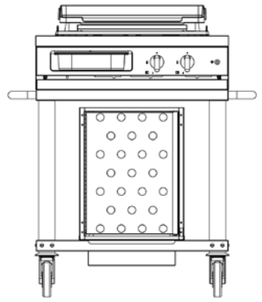


Dimensions
hors tout : (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition : inox.

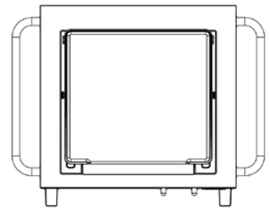


WTG 730
Table de cuisson gaz
3 feux.

- 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.



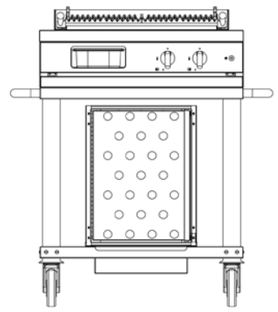
Dimensions
hors tout : (mm)
L.900 - P.650 -
H.950
Finition : inox.



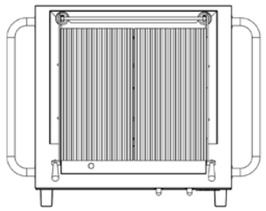
WTG 720 PL
Plancha gaz.

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.

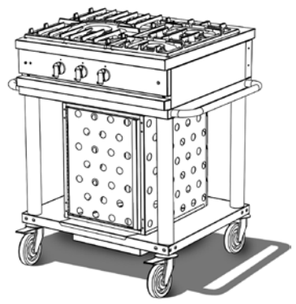


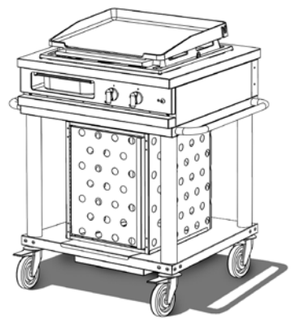
WTG 720 CKG
Gril gaz à pierres de lave.

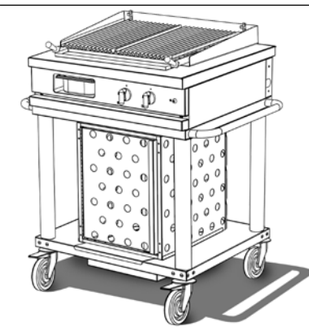
- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance : 12 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- 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 - 37).
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL.

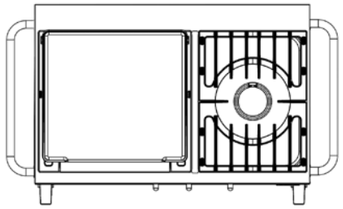
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 730	2 635,00	**WTG 720 PL**	2 635,00	**WTG 720 CKG**	3 685,00











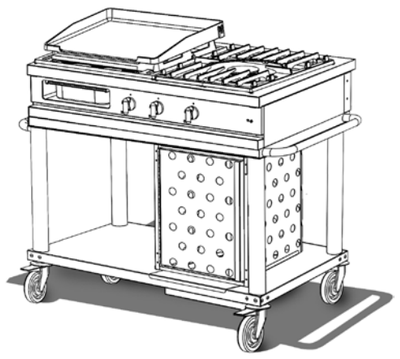
Dimensions hors tout : (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition : inox.

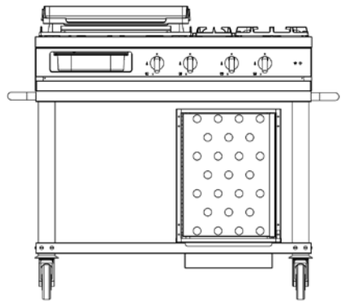
▮ WTG 1030 PL
Plancha gaz et 1 feu.

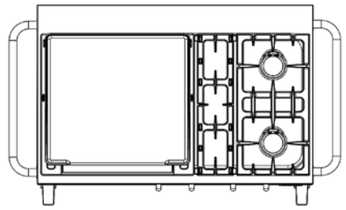
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité :1,2 L).
- 1 feux vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple sur 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** (Voir pages 35 - 37).
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 1030 PL	3 165,00







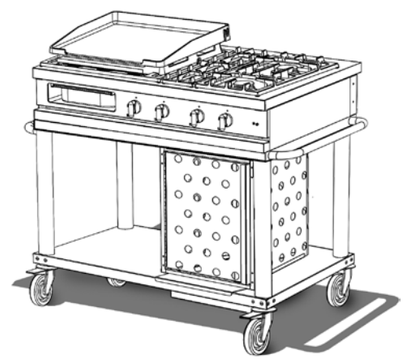
Dimensions hors tout : (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition : inox.

▮ WTG 1040 PL
Plancha gaz et 2 feux.

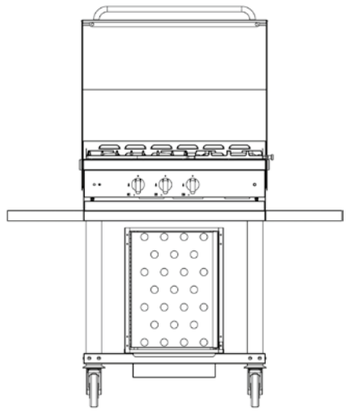
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2 L).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple 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** (Voir pages 35 - 37).
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux en soubassement. Réf.: WECH 350.

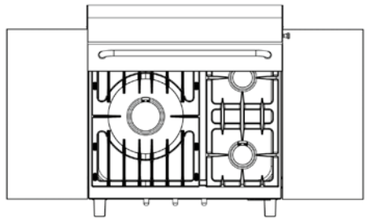
Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 1040 PL	3 430,00



OpenCook

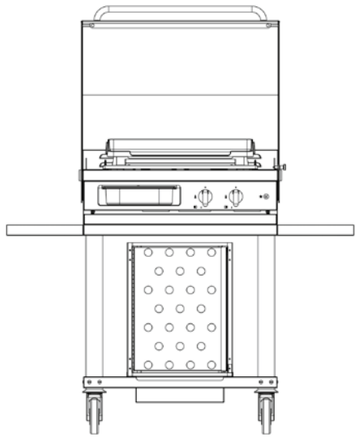


Dimensions hors tout : (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition : inox.

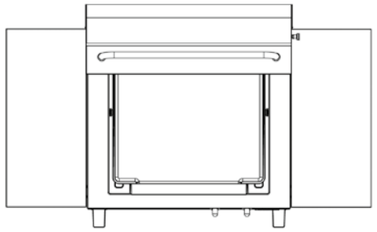


WTG 730-C
Table de cuisson gaz 3 feux.

- 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.

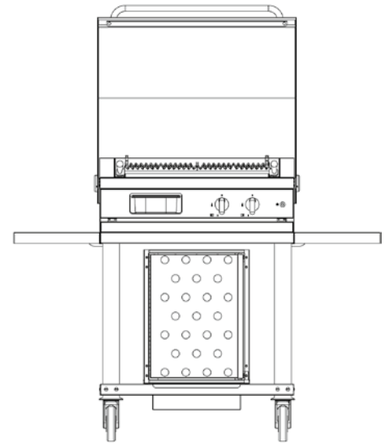


Dimensions hors tout : (mm)
L.900 - P.650 - H.950
Finition : inox.

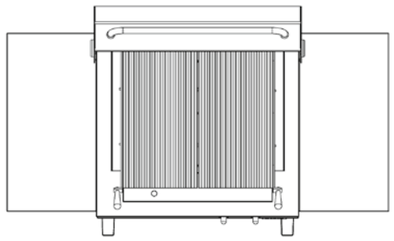


WTG 720 PL-C
Plancha gaz.

- 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.

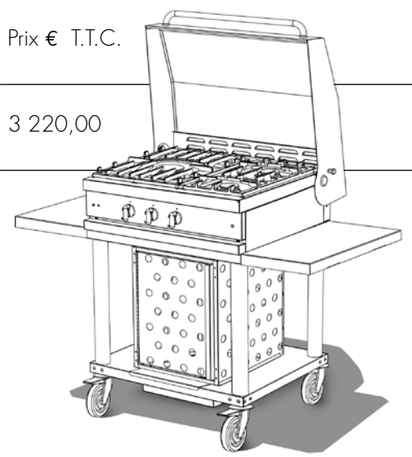


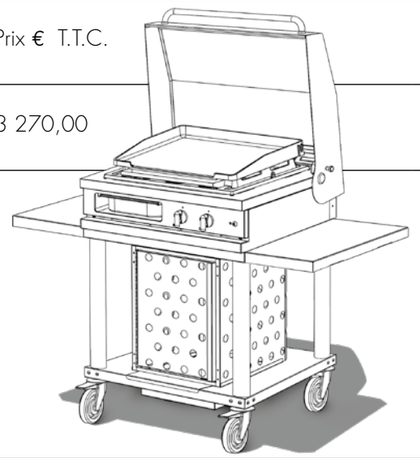
WTG 720 CKG-C
Gril gaz à pierres de lave.

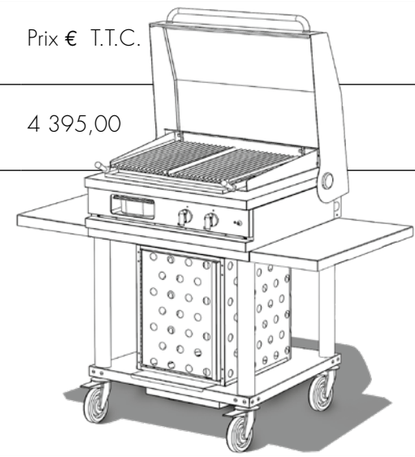
- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance : 12 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur 3 niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Allumage électrique par pile LR6/AA -1,5 V.
- Sécurité 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.

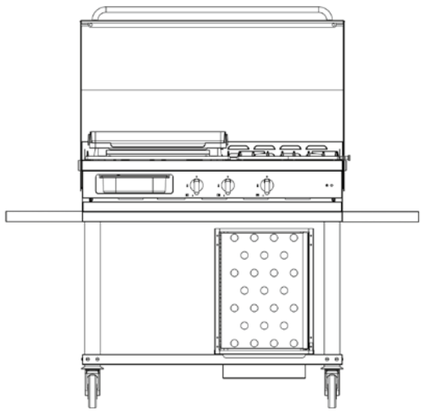
Accessoires (Voir pages 35 - 37).
Grille inox, Réf.: WCKG.
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL.

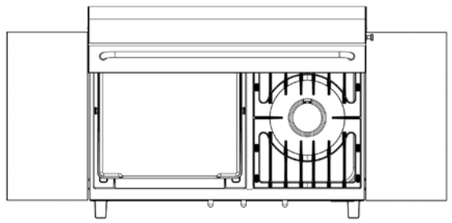
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 730-C	3 220,00	**WTG 720 PL-C**	3 270,00	**WTG 720 CKG-C**	4 395,00











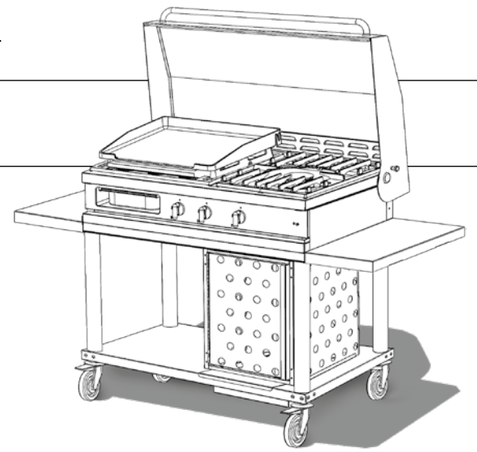
Dimensions hors tout : (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition : inox.

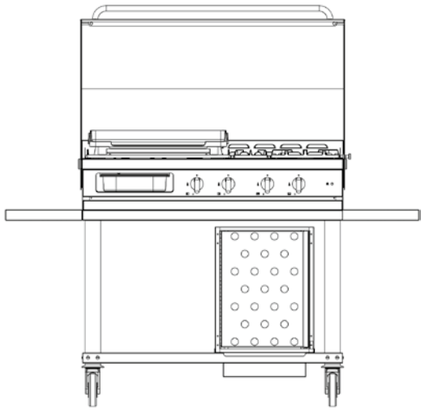
WTG 1030 PL-C
Plancha gaz et 1 feu.

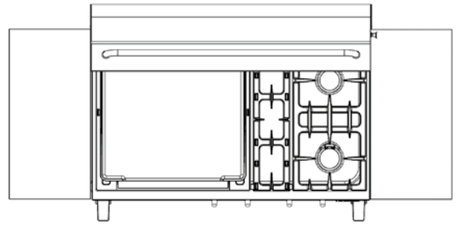
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
  Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson
  avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité :1,2 L).
- 1 feux vif de 5 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple 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 (Voir pages 35 - 37).
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux
en soubassement. Réf.: WECH 350.

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 1030 PL-C	3 895,00







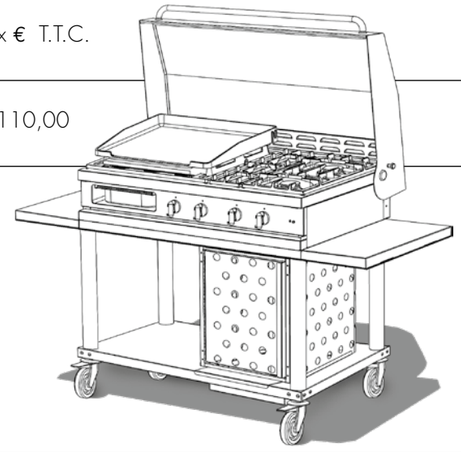
Dimensions hors tout : (mm)
L.1200 - P.650 - H.950
Finition : inox.

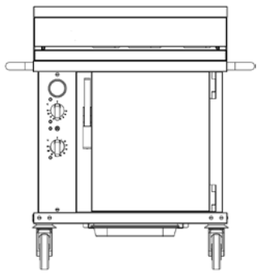
WTG 1040 PL-C
Plancha gaz et 2 feux.

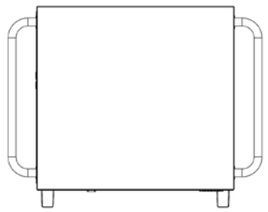
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
  Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson
  avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2 L).
- 2 feux vifs de 3 kW à droite du plan de cuisson.
- Sécurité par thermocouple 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 (Voir pages 35 - 37).
Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux
en soubassement. Réf.: WECH 350.

Réf.	Prix € T.T.C.
WTG 1040 PL-C	4 110,00





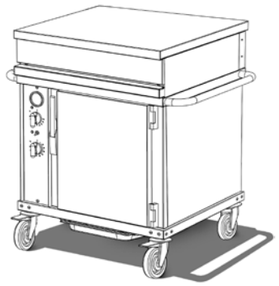


Dimensions hors tout :
L.900 - P.650 - H.950
Finition : inox.

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	3 165,00

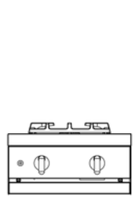


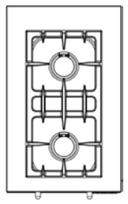




La personnalisation dans le moindre détail. Créer sa table de cuisson sur mesure, celle dont on rêve: feux vifs, plancha, gril gaz ou à pierres de lave, avec ou sans couvercle… de quoi libérer votre imagination et révéler vos talents culinaires…
Avec ou sans couvercle, les modules à poser sont conçus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

LIGNE MODULES À POSER OPEN'COOK

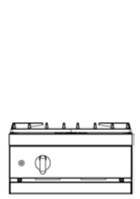


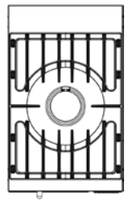


Dimensions
hors tout : (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 33.
Finition : inox.

▮ 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.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.





Dimensions
hors tout : (mm)
L.400 - P.650 -
H.950
Finition : inox.
Cotes et
recommandations
d'installation p. 33.
Finition : inox.

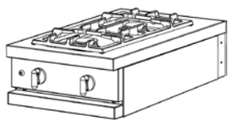
▮ WSG 410 UR
Table de cuisson gaz 1 feu.

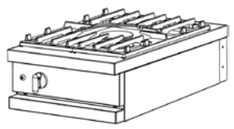
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.

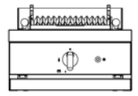
▮ Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

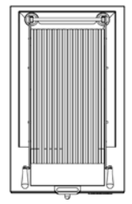
▮ Accessoires (Voir pages 35 - 37).
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL
Plaque grillade nervurée,
Réf.: GRL.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 420 R	1 145,00	**WSG 410 UR**	1 120,00









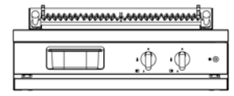
Dimensions
hors tout : (mm)
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 33.
Finition : inox.

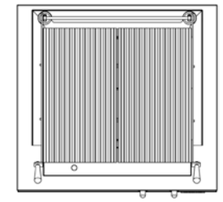
▮ WSG 410 CKG
Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 270 x 470 mm.
- Puissance : 6 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 mono +N+T 16 A.

▮ Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

▮ Accessoires (Voir pages 35 - 37).
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL.



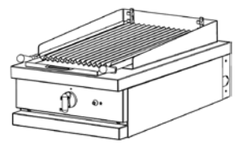


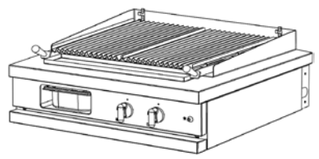
Dimensions
hors tout : (mm)
L.700 - P.650 - H.200
Cotes et
recommandations
d'installation p. 33.
Finition : inox.

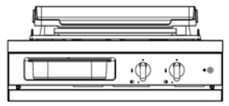
▮ WSG 720 CKG
Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance: 12 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".

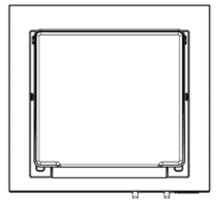
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 410 CKG	2 000,00	**WSG 720 CKG**	2 920,00







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

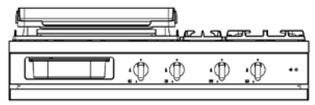


WSG 720 PL
Plancha gaz.

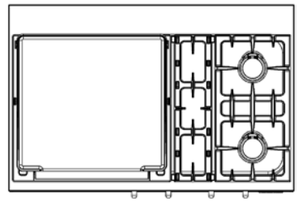
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2 L).
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).



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

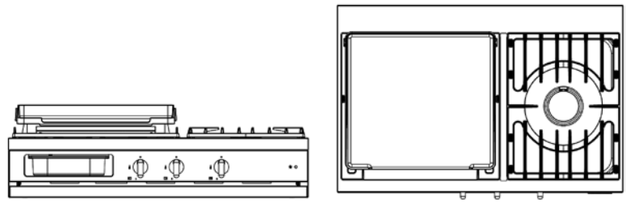


WSG 1040 PL
Plancha gaz et 2 feux.

- 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 mono +N+T 16 A.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).

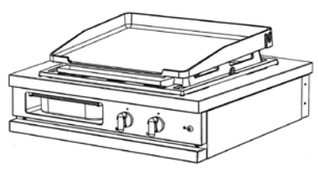


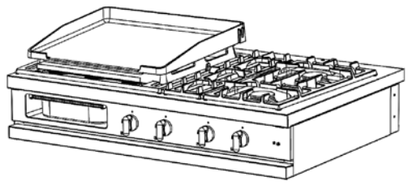
Dimensions (mm)
L.1000 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations
d'installation p. 33.
Finition : inox.

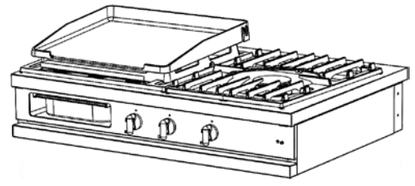
WSG 1030 PL
Plancha gaz et 1 feu.

- 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 mono +N+T 16 A.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 720 PL	1 685,00	**WSG 1040 PL**	2 425,00	**WSG 1030 PL**	2 395,00







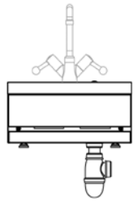


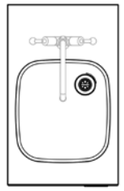


Dimensions
hors tout : (mm)
L.400 - P.650 - H.200.
Finition : inox.

WSA 400 P
Plan de travail inox.

- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.

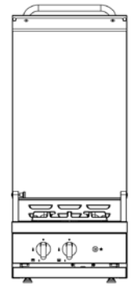


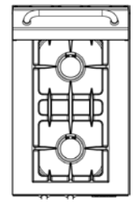


Dimensions
hors tout : (mm)
L.400 - P.650 - H.200.
Finition : inox.

WSA 401 BCF
Bac du chef.

- Bac inox : 340 x 370 mm.
- tube de trop - plein et bonde 1 ½".
- Profondeur 150 mm.
- Diamètre fixation robinetterie : 35 mm.
- Déport de robinet recommandé : 250 mm
- Livré sans robinetterie.

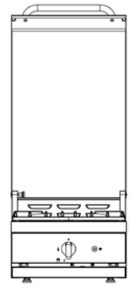


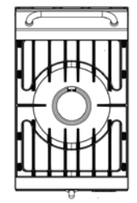


Encombrement
(mm, avec couvercle fermé) :
L.400 - P.650 - H.305
Dimensions de la table (mm, hors couvercle) :
L.400 - P.650 - H.200
Cotes et recommandations d'installation p. 34.
Finition : inox.

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

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.
- 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.

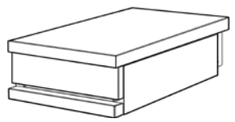
WSG 410 UR-CD
Table de cuisson gaz 1 feu.

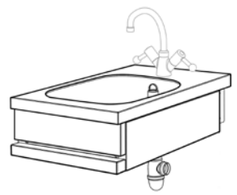
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.

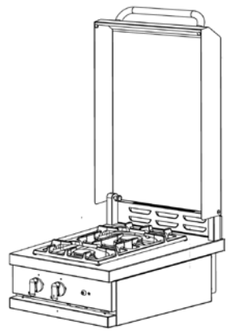
Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

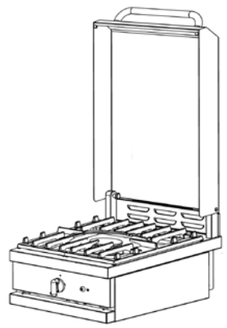
Accessoires (Voir pages 35 - 37).
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL
Plaque grillade nervurée.
Réf.: GRL.

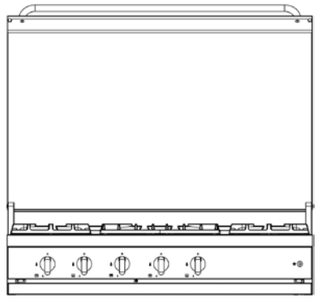
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSA 400 P	510,00	**WSA 401 BCF**	835,00	**WSG 420 R-CD**	1 675,00	**WSG 410 UR-CD**	1 650,00



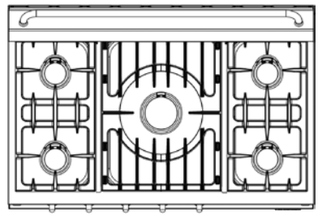








Encombrement
(mm, avec couvercle fermé) :
L.1000 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle) :
L.1000 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 34.
Finition : inox.

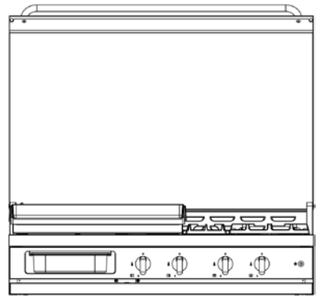


WSG 1050-CD
Table de cuisson gaz 5 feux.

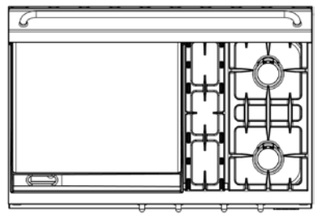
- 2 feux vifs de 3 kW.
- 1 feu vif de 5 kW.
- 1 feu vif de 1,5 kW.
- 1 feu vif de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).



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.

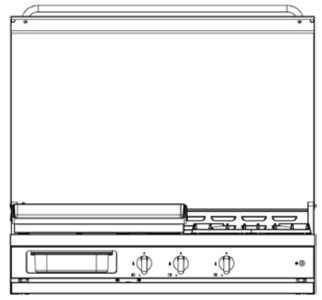


WSG 1040 PL-CD
Plancha gaz et 2 feux.

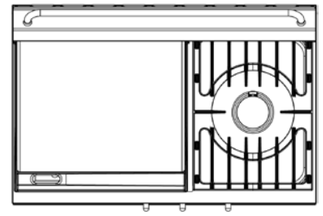
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
  Dim (mm) : 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2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

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).



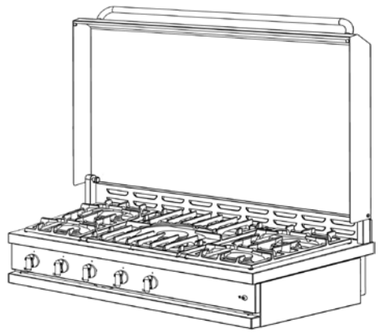
Encombrement
(mm, avec couvercle
fermé) :
L.1000 - P.650 - H.305.
Dimensions de la table
(mm, hors couvercle) :
L.1000 - P.650 - H.200.
Cotes et recommandations
d'installation p. 34.
Finition : inox.

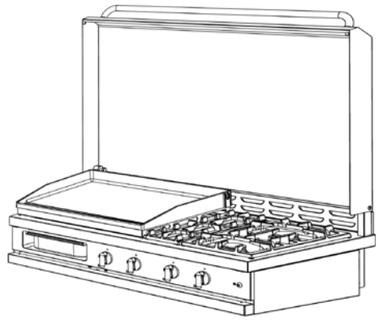


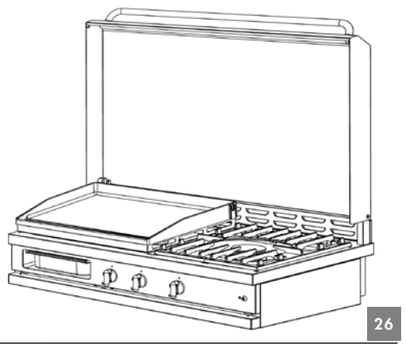
WSG 1030 PL-CD
Plancha gaz et 1 feu.

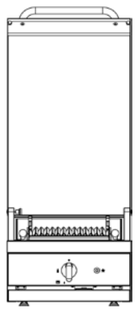
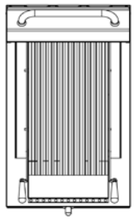
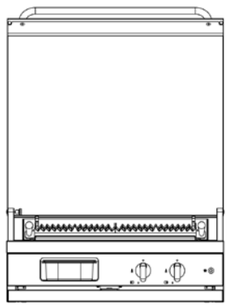
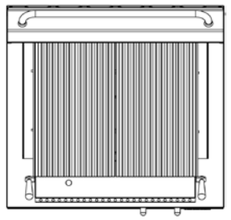
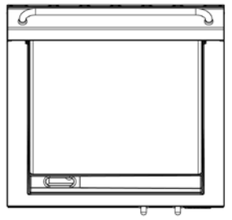
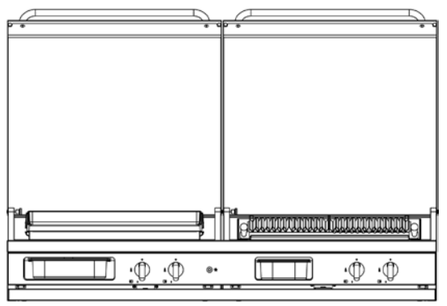
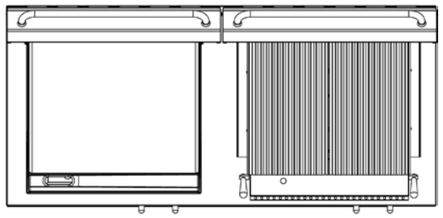
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW à gauche,deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
  Dim (mm) : 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2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

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1050-CD	2 955,00	**WSG 1040 PL-CD**	3 050,00	**WSG 1030 PL-CD**	2 945,00







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 CKG-CD
Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 270 x 470 mm.
- Puissance : 6 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires
(Voir pages 35 - 37).
Grille inox, Réf.: WCKG
Plaque grillade lisse, Réf.: GSL.

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 p. 34.
Finition : inox.

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

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance: 12 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).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono +N+T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

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.
- Allumage électrique 230 V mono +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".

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires
(Voir pages 35 - 37).

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.

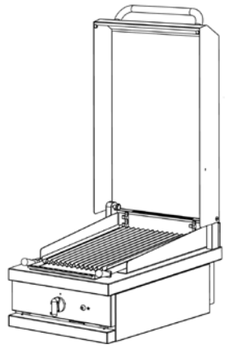
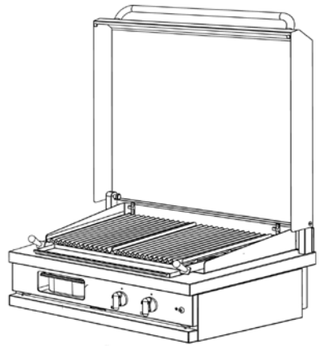
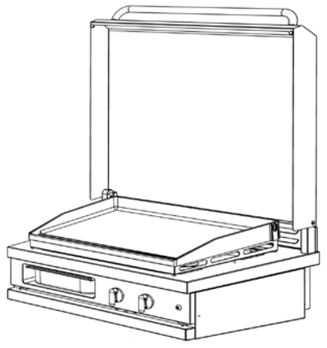
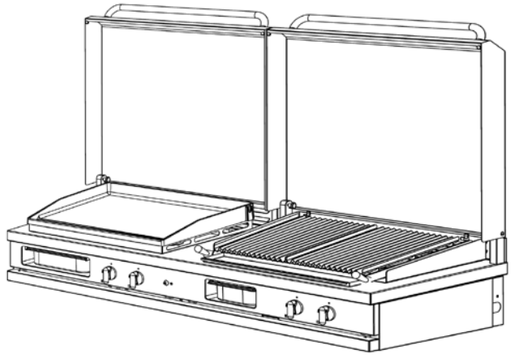
WSG 1440 PLCK-CD
Plancha gaz et gril gaz à pierres de lave.

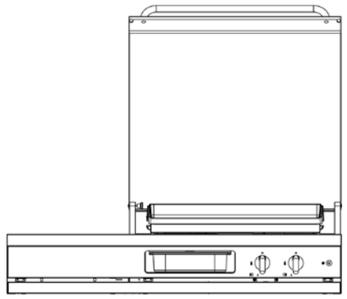
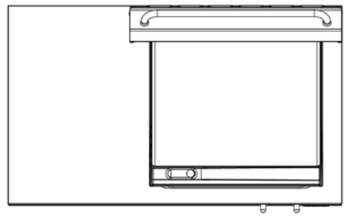
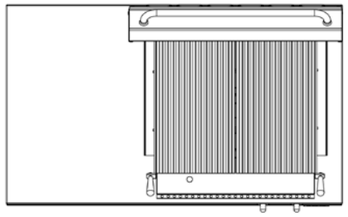
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm) : 500 x 460.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (capacité : 1,2 l).
- Couvercles relevables en acier inoxydable.

Gril à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance : 12 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).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono+ N+ T 16 A.
- Raccord gaz fileté G1/2".
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.

Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 410 CKG-CD	2 520,00	**WSG 720 CKG-CD**	3 475,00	**WSG 720 PL-CD**	2 320,00	**WSG 1440 PLCK-CD**	5 175,00

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.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires
(Voir pages 35 - 37).

WSG 1120 PL-CD-G
Plancha gaz.

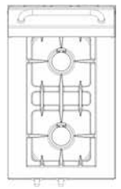
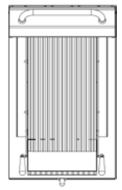
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée.
  Dim (mm) : 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono + N+ T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur 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.

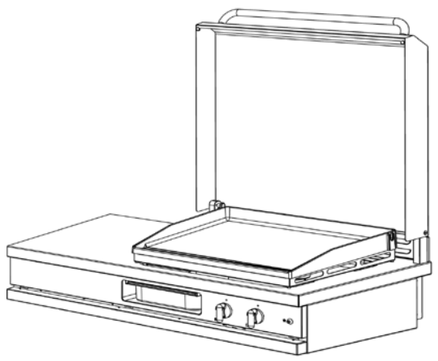
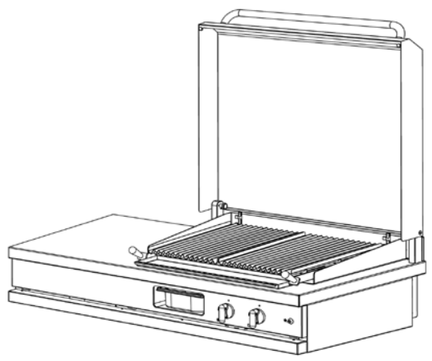
- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance : 12 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono + N+ T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

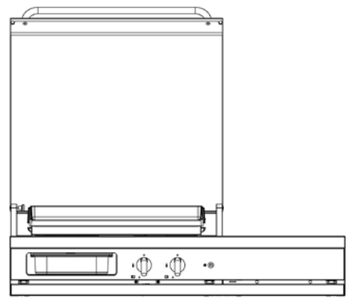
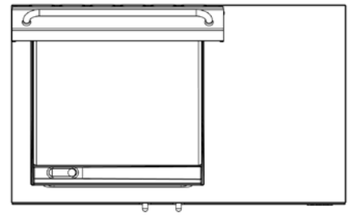
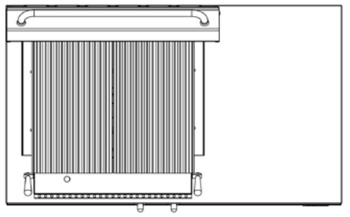
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1120 PL-CD-G	2 850,00	**WSG 1120 CKG-CD-G**	3 485,00

Option 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	WAG 020 R-CD	WAG 010 CKG-CD
Prix € T.T.C.	835,00	940,00	1 745,00

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.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).

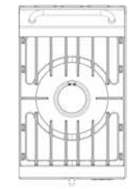
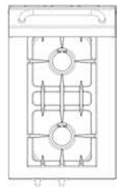
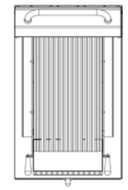
WSG 1120 PL-CD-D
Plancha gaz.

- 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.
- Allumage électrique 230 V mono + 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".

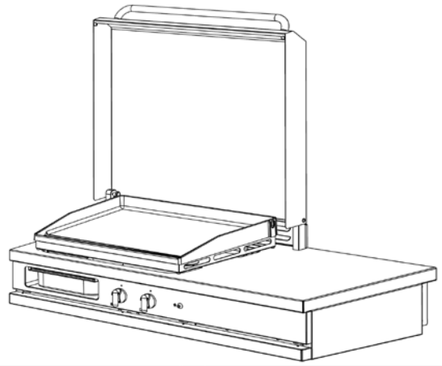
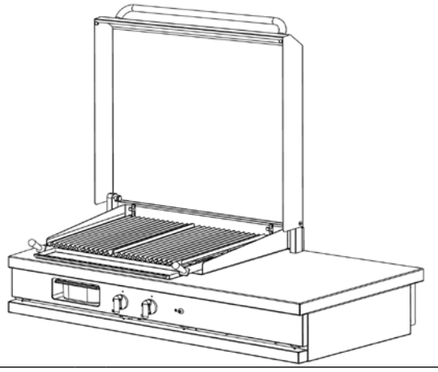
WSG 1120 CKG-CD-D
Gril gaz à pierres de lave.

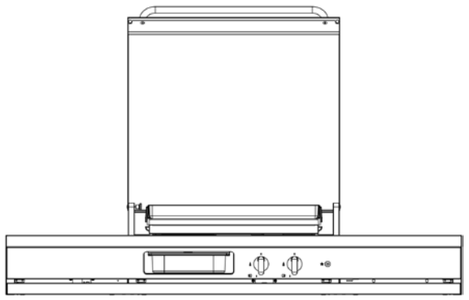
- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance : 12 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono + N+ T 16 A.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré avec sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Raccord gaz fileté G1/2".

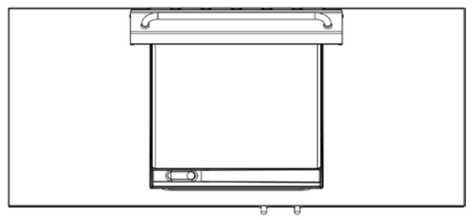
Réf.	Prix € T.T.C.	Réf.	Prix € T.T.C.
WSG 1120 PL-CD-D	2 850,00	**WSG 1120 CKG-CD-D**	3 485,00

Réf.	WAG 010 UR-CD	WAG 020 R-CD	WAG 010 CKG-CD
Prix € T.T.C.	835,00	940,00	1 745,00





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.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).

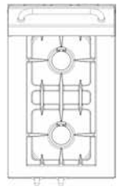
WSG 1520 PL-CD
PLancha gaz.

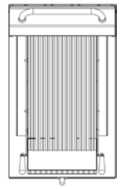
- Table de cuisson en acier inoxydable.
- Plancha fonte gaz 6 kW,deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée. Dim (mm) : 500 x 460.
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono + N+ T 16 A.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible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

	Réf.	Prix € T.T.C.
	WSG 1520 PL-CD	3 165,00

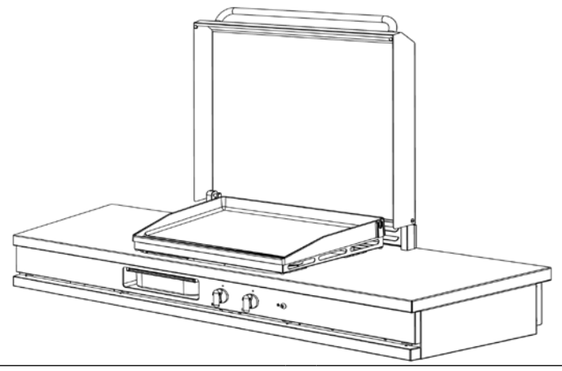
Option de table
En complément,
ces options avec couvercle
peuvent être intégrées
à droite ou à gauche
du plan de cuisson.

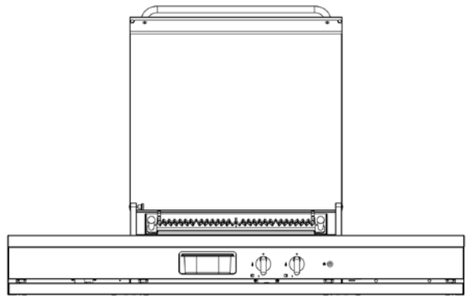


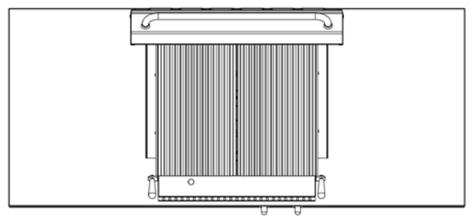




	Réf.	WAG 010 UR-CD	WAG 020 R-CD	WAG 010 CKG-CD
	Prix € T.T.C.	835,00	940,00	1 745,00







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.

Option pour les modèles à poser
Allumage électrique
par pile LR6/AA-1,5 V.

Accessoires (Voir pages 35 - 37).

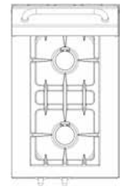
WSG 1520 CKG-CD
Gril gaz à pierres de lave.

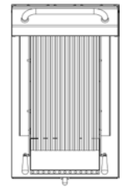
- Surface de cuisson :520 x 470 mm.
- Puissance : 12 kW.
- Grille tuile amovible en acier inoxydable.
- Hauteur de cuisson ajustable sur trois niveaux.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Couvercle relevable en acier inoxydable.
- Allumage électrique 230 V mono + 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	3 905,00

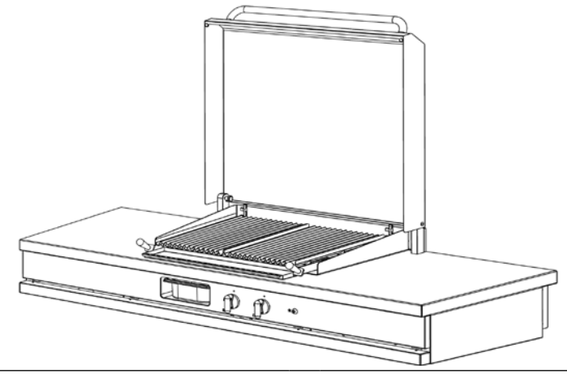
Option de table
En complément,
ces options avec couvercle
peuvent être intégrées
à droite ou à gauche
du plan de cuisson.







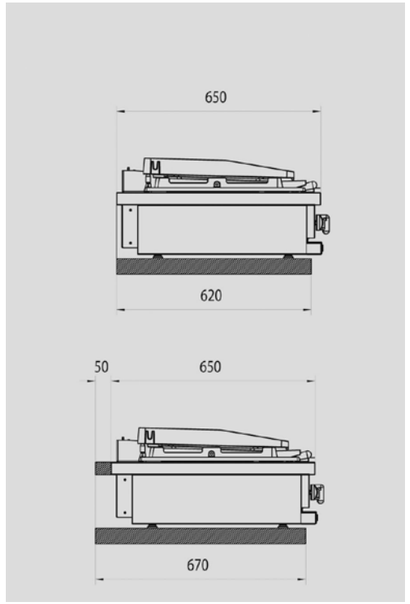
	Réf.	WAG 010 UR-CD	WAG 020 R-CD	WAG 010 CKG-CD
	Prix € T.T.C.	835,00	940,00	1 745,00

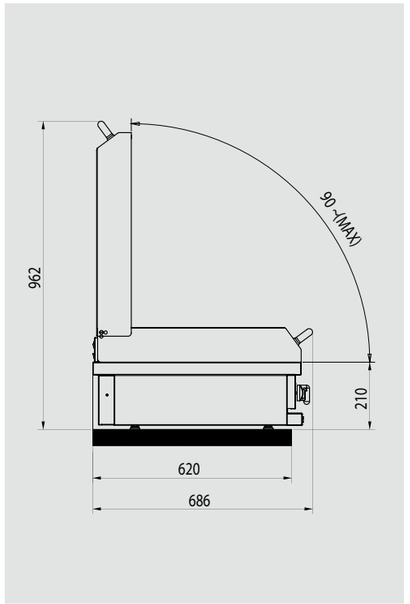


MODULES À POSER AVEC ET SANS COUVERCLE

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.

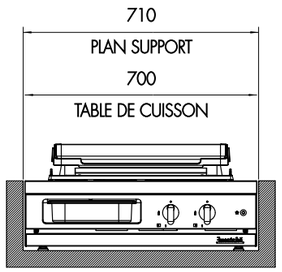


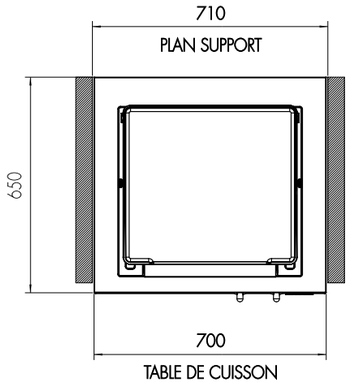


MODULES À POSER AVEC COUVERCLE

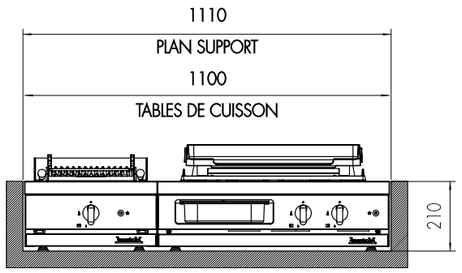
La profondeur de l'ensemble couvercle relevé est de 650 mm (hors manettes).
La profondeur recommandée du plan support en soubassement est de 620 mm, laissant ainsi le bandeau de commande en avancée de 30 mm.

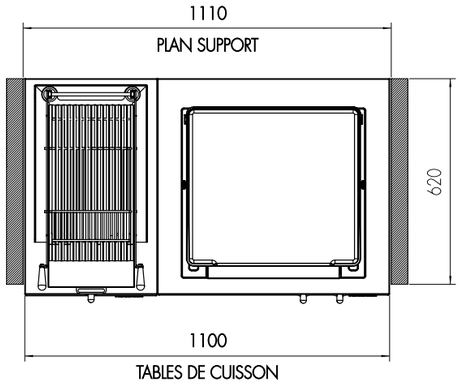
Exemple : 700 mm



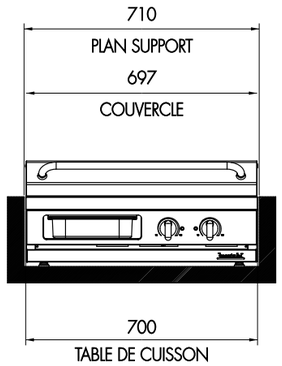


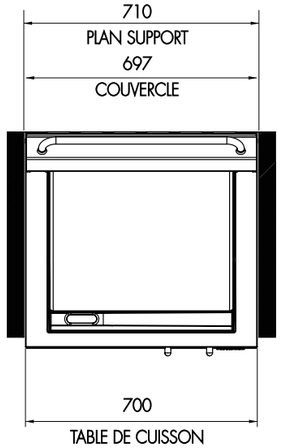
Exemple : 400 + 700 mm



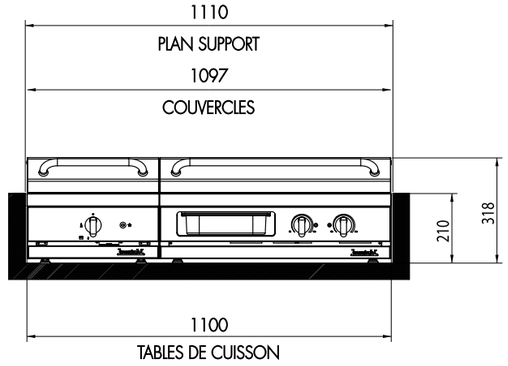


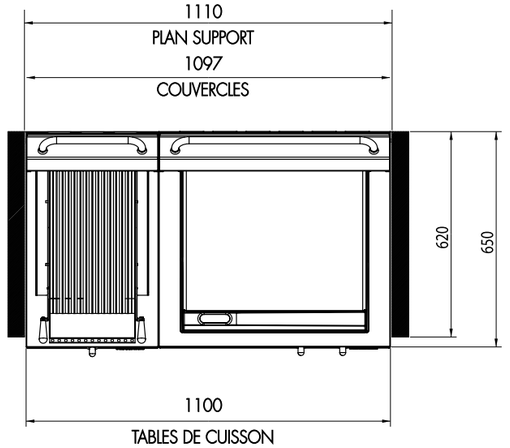
Exemple : 700 mm

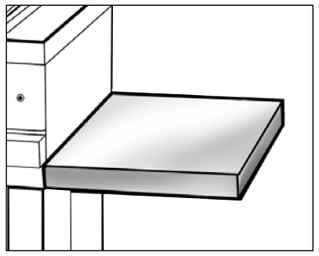
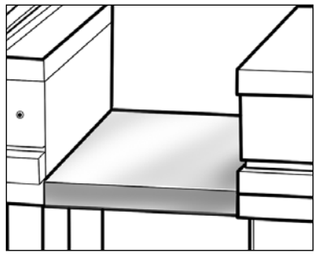
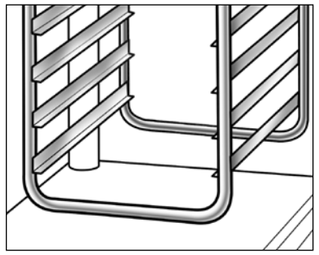
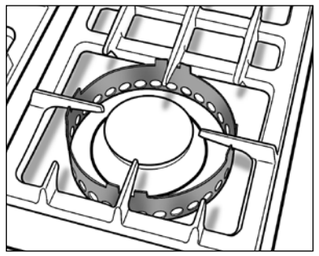
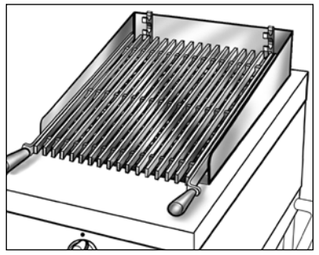


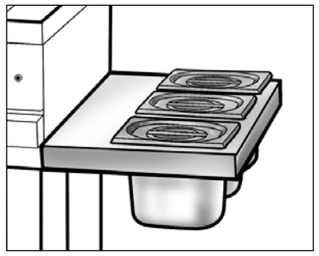
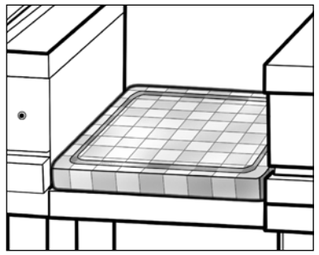
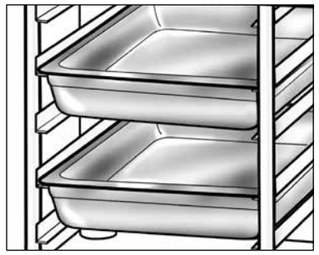
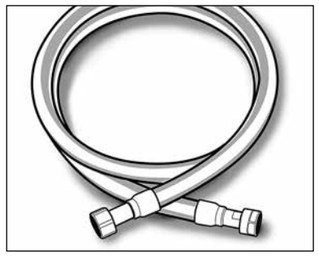


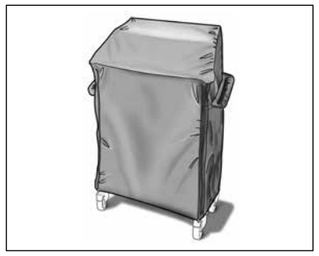
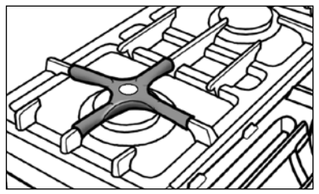
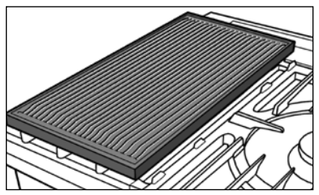
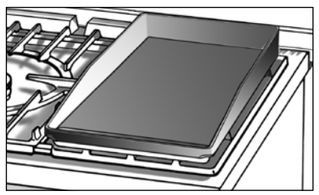
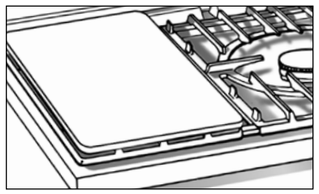
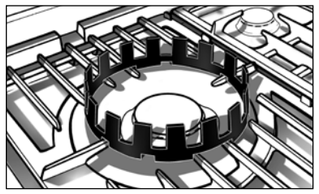
Exemple : 400 + 700 mm





	Réf.	Prix € T.T.C.
 **TABLETTE DE DEPOSE LATERALE :** Cette tablette réalisée en acier inoxydable peut être positionnée à droite ou à gauche d'un module mobile. La tablette WTDL 320 peut être rangée sur l'échelle suspendue WECH 350. Dimensions (en mm) : L.320 - P.610 - H.40.	WTDL 320	150,00
 **TABLETTES DE DÉPOSE INTERMÉDIAIRE :** Ces tablettes permettent de solidariser deux modules mobiles et servent de surface de dépose. La tablette WTDI 350 peut être rangée sur l'échelle suspendue WECH 350. Dimensions (en mm) : WTDI 350 L.350 - P.610 - H.40. WTDI 700 L.700 - P.610 - H.40.	WTDI 350 WTDI 700	125,00 170,00
 **ECHELLE SUSPENDUE GASTRONORME 1/1, 5 NIVEAUX :** Cette échelle permet le rangement de la platerie GN1/1 et des tablettes de dépose WTDL 320 et WTDI 350. Elle est proposée en option sur les références WTG 1030 PL, 1040 PL et 1050. Hauteur entre niveaux : 75 mm.	WECH 350	290,00
 **COURONNE "BRISE VENT" :** Cet accessoire permet de limiter l'effet du vent sur le fonctionnement du brûleur.	WBV	75,00
 **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	240,00

	Réf.	Prix € T.T.C.
 **TABLETTE DE DEPOSE LATERALE AVEC DÉCOUPE :** 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. Dimensions (en mm) : L.320 - P.610 - H.40.	WDL 320 D	150,00
 **PLANCHE À DÉCOUPER :** Cette planche à découper en bois debout peut être posée sur une tablette intermédiaire et logée sur l'échelle suspendue WECH 350. Dimensions (en mm) : L.350 - P.480 - H.520.	LPB	369,00
 **BACS GASTRONORME 1/1 :** 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	BGN1/1/-45	40,00
 **RACCORD FLEXIBLE POUR INSTALLATION GAZ EN BELGIQUE :** Les raccords flexibles sont spécialement conçus pour le raccordement au gaz naturel et propane des appareils de cuisson suivant la norme NBN EN 14800:2007. Réalisé en acier inoxydable, ils sont recouverts d'une tresse métallique et d'une gaine plastique PVC, ils sont souples et entièrement ignifugés. Extrémités des tuyaux gaz : • Côté vanne murale: 1/2 M & F • Côté appareil de cuisson: 1/2 F	L.1,50 M - S 1053 L.2,00 M - S 1054	55,00 60,00
 **KIT DE RACCORDEMENT :** Pour bonbonnes amovibles, propane et butane.	S 2400	17,00

	Réf.	Prix € T.T.C.
 **HOUSSE D'HIVERNAGE :** Cette housse réalisée en polyester avec enduction polyuréthane deux faces protège les modules lorsqu'ils ne sont pas utilisés.	WHP 400 WHP 700 WHP 1000	235,00 255,00 295,00
 **RÉDUCTEUR :** Se pose au dessus des feux de 3kW pour l'utilisation des casseroles de faibles diamètre.	LGR	39,00
 **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.	GRL	240,00
 **PLAQUE GRILLADE LISSE :** • Plaque en fonte émaillée lisse. • Se pose au dessus de 2 brûleurs gaz latéraux et sur le gril à la place d'une grille tuile. • Permet de cuire par contact direct. • Dim : 510 x 260 mm.	GSL	330,00
 **PLAQUE DE MIJOTAGE :** • Plaque en fonte émaillée. • Se pose sur une des grilles latérales au dessus de deux brûleurs. • Idéal pour mijoter, pour tenir au chaud. • Dim : 510 x 260 mm.	PML	236,00
 **SUPPORT EN FONTE POUR WOK :** • Support en fonte émaillé. Se pose sur tous les brûleurs. • Pour poêles et casseroles à fond arrondi.	LWK	114,00



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 bonbonnes de gaz équipées d'un tuyau flexible et de détendeurs de pression adaptés (28 mbar pour le butane / 37 mbar pour le propane).
Le modèle de tuyau de raccordement au gaz est défini suivant le type d'installation. Pour les installations avec des bonbonnes amovibles, il faut utiliser le kit S2400 et pour les installations alimentées par des citernes ou du gaz naturel, il faut prévoir le raccord flexible S1053 ou S1054.
(voir accessoires pages 35-37). 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 mono + 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 nettoyées facilement.

NOTE

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



Conditions générales de vente

Article 1 – Objet

La présente convention a pour objet de définir de manière précise le cadre juridique régissant, à l'exclusion de tout autre (en ce compris les éventuelles conditions d'achats de l'acheteur), toute commande passée par l'acheteur auprès de la SA Etablissements ABEL FALISSE (dénommée ci-après le fournisseur)..

Article 2 – Offre et demande

Toutes nos offres sont faites sans engagement. Le fournisseur et l'acheteur ne sont liés contractuellement qu'à partir du moment où l'acheteur a signé un bon de commande ou que la commande a été confirmée par fax ou par mail adressé au fournisseur.

Article 3 – Délai de livraison

3.1

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sont en fonction des possibilités d'approvisionnement.

3.2

Les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation ou la modification de la commande ni une demande de dommages et intérêts.

3.3

L'acheteur ne peut en aucun cas refuser les livraisons partielles.

3.4

Les commandes confirmées pour fournitures à une date convenue peuvent faire l'objet d'un report d'une durée maximale d'un mois pour autant que cette modification soit réalisée par écrit trois semaines avant la date de livraison convenue. Passé ce délai, l'acheteur versera une provision complémentaire de 30 % calculée sur la valeur totale de la commande pour toute demande de report de livraison de cette dernière. En cas de dépassement de plus de trois mois de la date initiale convenue de livraison, l'acheteur versera l'intégralité du solde restant dû.

Article 4 – Lieu de livraison

Sauf stipulation écrite contraire, la délivrance a lieu au siège social de l'acheteur à condition que ce dernier dispose d'un quai de déchargement ou à tout le moins d'une infrastructure permettant la livraison aisée de marchandises sur palettes.

Article 5 – Transfert des risques et transport des marchandises

5.1
Le transport est effectué aux risques et périls de l'acheteur, même si le moyen de transport dépend du fournisseur et même si le prix s'entend franco destination. Le fournisseur ne garantit en aucun cas tout dommage résultant directement ou indirectement du transport.

5.2
Les risques sont transférés à l'acheteur dès le départ des établissements du fournisseur même si le transfert de propriété a été différé notamment par application de la clause de réserve de propriété visée à l'article 9.

5.3

Toutes nos marchandises sont livrées durant les heures normales d'ouverture dans un entrepôt de plain-pied. Dans le cas d'une livraison chez un particulier, un devis sera préalablement établi et devra faire l'objet d'une acceptation par l'acheteur.

Article 6 – Défaut de prise de livraison de l'acheteur

En cas d'un refus de livraison de l'acheteur, le fournisseur mettra en demeure l'acheteur par lettre recommandée de prendre livraison dans un délai de 8 jours. À défaut de s'exécuter dans un tel délai, le fournisseur aura le choix soit de poursuivre l'exécution du contrat (sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts), soit de résoudre le contrat, sans qu'une procédure judiciaire préalable soit nécessaire. Dans le cas d'une résolution judiciaire ou de plein droit, l'acheteur et le fournisseur conviennent qu'une indemnité forfaitaire de 30 % du prix de vente sera due par l'acheteur pour son défaut d'exécution (sans que le fournisseur ne doive justifier ce montant) et ce, sans préjudice du droit du fournisseur de prouver que le montant de son dommage est supérieur aux 30 % précités et de solliciter dans ce cas l'indemnisation complète de son préjudice.

Article 7 – Prix

Sans préjudice de l'article 8, tous nos prix, lesquels ne sont remis qu'à titre indicatif, s'entendent marchandises livrées aux établissements de l'acheteur, hors frais et taxes et ne deviennent définitifs qu'au moment de la confirmation de la commande par courrier, fax ou par email par le fournisseur.

Article 8 – Frais d'enlèvement et d'expédition

8.1

Les frais d'enlèvement et d'expédition sont à charge de l'acheteur sauf en Belgique, lorsque la valeur de la commande est supérieure à 400 € et au Grand-Duché de Luxembourg ainsi qu'aux Pays-Bas lorsque la valeur de la commande est supérieure à 700 €.

8.2

Dans l'hypothèse où le fournisseur n'a pas à supporter les frais d'expédition en vertu de l'article 8.1, ces derniers seront facturés selon les tarifs officiels en vigueur au jour de la livraison.

Article 9 – Modalités de paiement et clause de réserve de propriété

9.1

Sauf mention expresse reprise au bon de commande, les conditions de paiements suivantes sont d'application :

- Paiement d'un acompte correspondant à 30 % du montant total de la commande dans les 8 jours de la passation de cette dernière.

- En cas de refus de couverture par notre organisme de factoring : paiement du solde restant dû avant la livraison avec escompte.

9.2

Toutes les factures du fournisseur sont payables à son siège social lequel est situé 4340 AWANS (Belgique) Rue de la Chaudronnerie 8, au comptant et sans escompte, sauf stipulation contraire expresse et écrite.

9.3

Le fournisseur pourra autoriser l'acheteur à payer les factures à 30 jours date facture. Cette autorisation sera impérativement stipulée par écrit sur la facture. Cette éventuelle autorisation ne pourra en aucun cas être considérée comme générale et concernera uniquement la facture sur laquelle elle figure. À défaut d'une telle mention, la facture devra être payée au comptant.

9.4

En cas d'inexécution par l'acheteur d'une de ses obligations et notamment à défaut de paiement d'une échéance pour quelque raison que ce soit, le fournisseur a le droit de suspendre de plein droit, sans mise en demeure ni indemnité, toutes nouvelles livraisons, exécutions ou prestations quelconques.

9.5

Toutes les fournitures du fournisseur restent sa propriété jusqu'au paiement intégral du prix par l'acheteur. Par conséquent, ce dernier ne peut disposer de la chose fournie avant d'avoir intégralement payé le fournisseur. En outre, l'acheteur prendra toutes dispositions nécessaires pour permettre d'identifier les marchandises non encore intégralement payées.

Article 10 – Intérêts de retard et clause pénale

10.1

Les factures impayées à leur échéance portent un intérêt de 1 % par mois à compter de celle-ci.

10.2

En outre, et à titre d'indemnité conventionnelle forfaitaire, le montant des factures impayées sera majoré de 15 % avec un minimum de 100 €. Cette indemnité est due de plein droit et sans mise en demeure préalable.

10.3

Un paiement partiel s'imputera d'abord sur les frais et intérêts avant d'être imputé sur le principal.

10.4

En cas d'introduction d'une procédure à la suite d'une faute contractuelle de l'acheteur, ce qui vise notamment le cas du non-paiement d'une facture à l'échéance, le fournisseur se réserve le droit de réclamer les frais de défense (frais d'avocat, frais d'expert,…) exposés, lesquels font partie intégrante de son dommage

Article 11 – Spécifications

11.1

Toutes les informations sur les produits du fournisseur publiées dans les catalogues, annonces et publicités sont indicatives et peuvent être modifiées sans préavis par le fournisseur.

11.2

Les plans et spécifications dressés par le fournisseur restent sa propriété et ne peuvent être reproduits que moyennant l'autorisation écrite et préalable de ce dernier.

11.3

Aucune copie ou extrait ne sera effectué ni transmis ou communiqué à des tiers, sans le consentement écrit et préalable du fournisseur.

11.4

L'acheteur n'acquiert aucun droit sur les éléments de propriété industrielle, intellectuelle ou commerciale qui ont pu lui être fourni par le fournisseur au moyen notamment de ses catalogues, tarifs, documents publicitaires, fiches techniques, ceux-ci restant la propriété exclusive de ce dernier.

11.5

En aucun cas, les produits vendus ne peuvent être commercialisés sous d'autres marques, d'autres références ou d'autres emballages que ceux utilisés par le fournisseur sauf autorisation écrite de ce dernier.

Article 12 – Agréation, délai de réclamation et garantie

12.1

L'acheteur doit faire valoir toute réclamation éventuelle par pli recommandé dans un délai de huit jours calendrier à dater de la réception des marchandises. À défaut, les fournitures du fournisseur seront réputées conformes et agréées définitivement. L'agréation couvre tous les défauts apparents.

12.2

Sans préjudice de l'article 12.3., la garantie pour vices cachés ne peut être mise en oeuvre que si les conditions suivantes sont réunies :

- Le défaut rend, dans une mesure importante, le produit livré impropre à l'usage auquel il est actuellement destiné ou un usage spécial expressément mentionné dans les conditions particulières de la vente litigieuse;

- le produit livré a été monté et placé de manière appropriée et libre d'accès ;

- le produit livré est utilisé dans des conditions normales ; la garantie ne pourra notamment s'appliquer en cas d'utilisation du produit livré dans des conditions anormales ou spéciales qui n'auraient pas été expressément mentionnées dans les conditions particulières de la vente litigieuse, en cas de mauvais entretien, de modification, de démontage ou de réparation du produit livré par une personne ne présentant pas les qualifications nécessaires.
Si les conditions de la garantie sont réunies, pour pouvoir invoquer le bénéfice de celle-ci, l'acheteur devra notifier toute réclamation relative à ces vices cachés par courrier, fax ou email dans les huit jours ouvrables suivant la découverte du vice et en tout cas au plus tard trois mois après la réception des marchandises, et ce, sans préjudice de l'article 12.3.

12.3

À condition d'avoir été payé intégralement, le fournisseur offre une garantie contractuelle comprenant les pièces de rechange (à l'exception des pièces d'usures ex. : ampoules, verres et résistances), la main-d'oeuvre et le déplacement pour tous les appareils distribués par ses soins et utilisés à des fins exclusivement domestiques, garantie de deux ans commençant à courir à dater de l'achat et uniquement valable sur le territoire Belux. Dans le cas où les appareils sont utilisés dans le cadre de l'exploitation d'un restaurant, d'un snack, d'une collectivité, d'une chambre d'hôtes … la durée de la garantie contractuelle est limitée à 1 an sur le territoire Belux.

Cette garantie ne pourra être sollicitée que moyennant la production préalable de la facture d'achat et du numéro de série de l'appareil litigieux.

Le dépannage interviendra uniquement durant les heures d'ouverture du fournisseur. Si l'acheteur sollicite l'intervention du fournisseur à un autre moment, le surcoût de main d'oeuvre lui sera facturé.

12.4

Extension de garantie gratuite de 3 ans, pour les appareils LACANCHE, portant la durée de la garantie contractuelle (12.3) à 5 ans. Cette extension de garantie est offerte moyennant le respect des 6 conditions suivantes :

1 - Uniquement pour les appareils utilisés dans un cadre domestique.

2 - Uniquement pour les appareils vendus neuf à l'exclusion des appareils de démonstration et d'exposition.

3 - Une demande d'activation en ligne doit être introduite sur notre site www.abel-falisse.be et ce endéans les 28 jours qui suivent la date de facture d'achat du particulier. Copie de la facture faisant foi.

4 - Uniquement pour les appareils Lacanche facturés par nous ou nos distributeurs à partir du 01/10/2018

5 - Uniquement pour les appareils portant un N° de série supérieure à CC18-00000.

6 - La demande d'activation de l'extension de garantie doit être validée et confirmée par nos services.

12.5

En toute hypothèse, en cas de non-conformité du produit livré, de vices apparents ou vices cachés, le fournisseur est tenu uniquement au remplacement pur et simple du produit livré par un produit conforme, mais n'est tenu à aucune autre indemnisation pour quelque cause que ce soit, et notamment celle relative aux frais causés par le remplacement, les pertes, préjudice et manque à gagner éventuels y afférent.

12.6

Toutes réclamations ou contestations quant aux termes des factures émises par le fournisseur doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de la date de la facture.

12.7

L'introduction d'une réclamation par l'acheteur ne peut suspendre ou retarder le paiement des factures émises par le fournisseur à leur échéance

Article 13 – Responsabilité

13.1

Le fournisseur n'assume aucune autre responsabilité que celle prévue à l'article 12, et ce, dans les limites visées à l'article 12.4.

13.2

En conséquence, le fournisseur ne sera tenu à aucuns dommages et intérêts pour accident aux personnes, dommages à des biens distincts des biens vendus, manque à gagner ou tout autre préjudice découlant directement ou indirectement de tout défaut affectant éventuellement les biens vendus.

13.3

Le fournisseur n'est donc pas responsable des accidents corporels ni des dommages causés aux biens mobiliers et immobiliers découlant de l'utilisation des produits fabriqués par l'acheteur et dont le produit délivré par le fournisseur ferait partie intégrante.

Article 14 – Cas de force majeure et entraves

14.1

Des circonstances telles que la grève, l'incendie, le bris de machine, les retards des fournisseurs, les problèmes d'organisation interne de l'entreprise du fournisseur, les épidémies, le danger de guerre, la guerre civile, le manque de ressources énergétiques, le fait du prince, la faillite des fournisseurs…sont à considérer comme des hypothèses de force majeure lorsqu'elles ont pour effet de retarder ou de rendre très difficiles les livraisons. Le fournisseur n'aura à établir ni l'imprévisibilité ni l'irrésistibilité de ces circonstances ni l'impossibilité d'exécution du contrat.

14.2

Le fournisseur informera le plus rapidement possible l'acheteur de la survenance de l'une des circonstances visées au point 14.1.

14.3

Le fournisseur se réserve le droit de prolonger le délai d'exécution éventuellement convenu d'une période égale à celle pendant laquelle le cas de force majeure a perduré. De même si ces faits peuvent compromettre l'exécution de la commande suivant les modalités prévues, le fournisseur se réserve le droit de résilier le contrat sans engagement ni responsabilité de sa part.

Article 15 – Nullité d'une clause

La nullité d'une des clauses des présentes conditions n'affecte en rien la validité des autres clauses de ces dernières.

Article 16 – Droit applicable

Les parties conviennent que le droit Belge est seul applicable aux présentes conditions.

Article 17 – Recours en justice

Les parties conviennent que tout litige relatif à l'interprétation ou à l'exécution des présentes conditions sera de la compétence exclusive des juridictions belges. Les tribunaux de l'arrondissement de Liège sont seuls compétents.