

ROTISS FOUR

PARIS



MUSEE ULTIMEAT®
ULTIMEAT® MUSEUM

APPAREILS PERFECTIONNÉS

DE

CUISINE ET DE CHAUFFAGE

Gaz, essence, air carburé, électricité, etc.

Cuisinières et fours (breveté S.G.D.G.)

ROTISS FOUR

Réchauds-rôtissoires (modèle déposé)

≡ PHÉNIX ≡

Radiateurs avec ou sans échappement
(breveté S. G. D. G.)

SOLE MIO

RÉCHAUDS BAS (1, 2 et 3 feux)

Accessoires divers

O. GESLAIN, FERRAND & Cie

Société à responsabilité limitée au capital de 1.200.000 francs

CONSTRUCTEURS

69, rue d'Hautpoul — PARIS (19^e)

TÉLÉPHONE : NORD 19-87

Comptes Chèques Postaux 1001-57 — Registre du Commerce Seine N° 225.541 B

Métro : Botzaris et Crimée

Tram. : 51, 29 a, 29 b, 21 barré, 21 a, 21 b, 21 c

Autobus : M, AP, AV

Ceinture : Belleville-Villette

Appareils perfectionnés de Cuisine et de Chauffage

Nomenclature des appareils

	PAGES
Réchauds, 1 feu, 2 feux, 3 feux et 5 feux	3 à 17
Réchauds-rôtissoires " Phénix ", n ^{os} 0 et 0 bis ..	8-9
Fours " Rotiss Four ", n ^{os} 1 et 2	10 à 12
Fours à plusieurs étages, sur devis	13
Fours " Populo "	14-15
Accessoires, plaques de repassage, gauffriers ...	16
Cuisinières " Rotiss Four " n ^{os} 1, 1 bis, 2 et 2 bis .	17 à 21
Pieds pour fours et cuisinières " Rotiss Four " ...	22
Cuisinières " Rotiss Four " n ^{os} 3 et 3 bis	23 à 25
Cuisinières " Rotiss Four " n ^{os} 4 et 4 bis	26 à 28
Radiateur à gaz " Sole Mio "	29 à 31
Conditions de vente	32





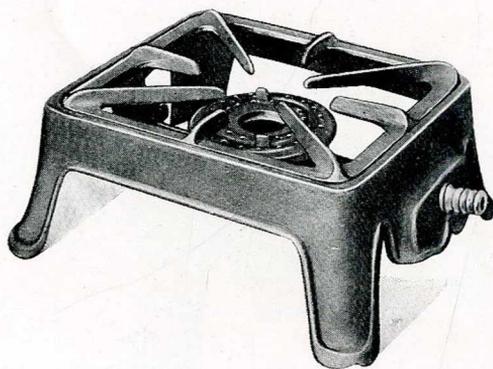
APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Réchauds carrés à flamme bleue

Injecteur porte-caoutchouc, cuivre poli

Brûleur simple à flamme verticale (modèle déposé)
Grille réversible

Consommation horaire : 350 litres environ



Type N° 0 (sans robinet)

Largeur 0 m. 26 — Hauteur 0 m. 12 — Longueur 0 m. 28

Noir		Email céramique
	Avec robinet Supplément ... 6 »	



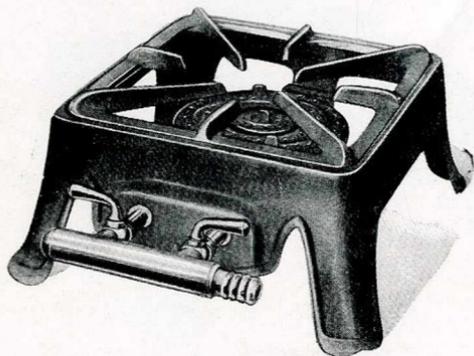
APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Réchauds carrés à flamme bleue

Rampe cuivre poli

Brûleur double à flamme verticale (modèle déposé)
Grille réversible

Consommation horaire : 400 litres environ



Type N° 1 (2 robinets)

Largeur 0 m. 26 — Hauteur 0 m. 12 — Longueur 0 m. 28

Noir	Nickelage rampe et robinets Supplément ... 7 »	Email céramique
	Robinets réglables système RF Supplément .. 10 »	



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

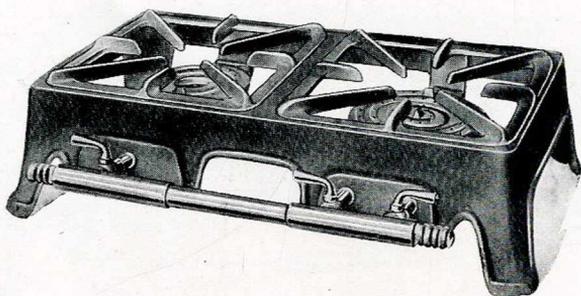
Réchauds rectangulaires à flamme bleue

Rampe cuivre poli

1 brûleur double, 1 brûleur simple
à flamme verticale (modèle déposé). Grilles réversibles

Consommation horaire :

Petit brûleur, 150 lit. - Moyen, 350 lit. - Grand, 400 lit.



Type n° 2 (3 robinets)

Longueur, 0 m. 47 — Largeur, 0 m. 29 — Hauteur, 0 m. 12

Noir		Email céramique
	Nickelage de la rampe Supplément .. 12 »	
	Robinetts réglables système RF Supplément .. 15 »	



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

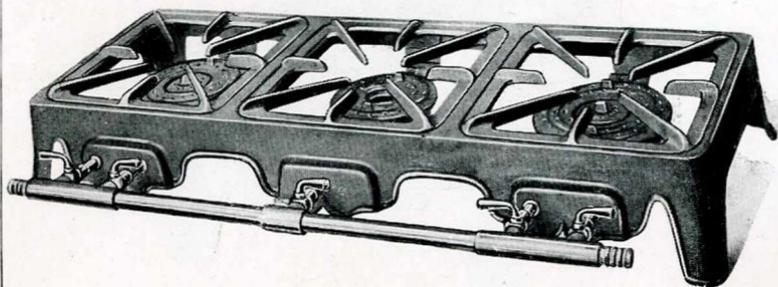
Réchauds rectangulaires à flamme bleue

Rampe cuivre poli

2 brûleurs doubles, 1 brûleur simple
à flamme verticale (modèle déposé). Grilles réversibles

Consommation horaire :

Petit brûleur, 150 lit. - Moyen, 350 lit. - Grand, 400 lit.



Type n° 3 (5 robinets)

Longueur, 0 m. 68 — Largeur, 0 m. 29 — Hauteur, 0 m. 12

Noir		Email céramique
	Nickelage de la rampe Supplément .. 20 »	
	Robinetts réglables système RF Supplément .. 25 »	

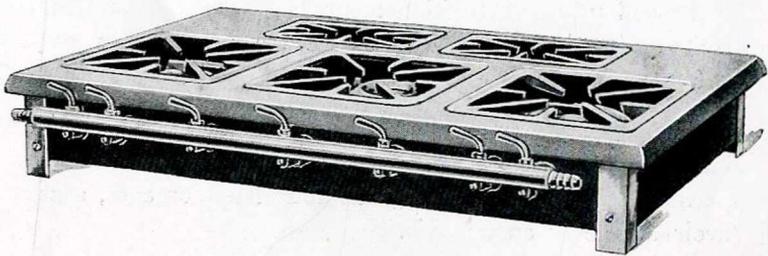


APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Grands Réchauds bas

à flamme bleue

*Dessus mobile : Cuvette de récupération et de propreté
2 brûleurs doubles, 1 ou 3 brûleurs simples
à flamme verticale (modèle déposé), grilles réversibles*



Ces réchauds sont formés de la partie supérieure de nos grandes cuisinières n^{os} 3, 3 bis, 4 et 4 bis.

Les pieds et la rampe sont nickelés ; la façade et les côtés sont cirés ou émaillés. La hauteur totale de ces réchauds est de 12 ^c/_m.

Exécution	3 40 × 70	3 bis 47 × 70	4 50 × 77	4 bis 50 × 77
Ciré avec parties nickelées.....				
Emaillé avec pat-tes nickelées.....				



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Réchauds-Rôtissoires "Phénix"

N^{OS} 0 et 0^{bis}

Ces appareils sont caractérisés par des brûleurs perfectionnés, plafond radiant en toile métallique spéciale rougie instantanément par une double rampe brûlant bleu.

Leur four est hermétiquement clos, des appels d'air sont aménagés sur les côtés et l'échappement des gaz brûlés forme un troisième brûleur très actif.

Ces types de réchauds-rôtissoires sont rendus particulièrement pratiques par leur facilité de démontage, permettant ainsi le nettoyage de tous leurs organes, sans avoir à enlever aucune vis.

Le réchaud-rôtissoire "**Phénix**" n^o 0^{bis} est muni d'une rampe en dessous, permettant la cuisson de certaines pâtisseries; ainsi que de cuvettes de récupération, type cuisinières "**Rôtiss Four**".



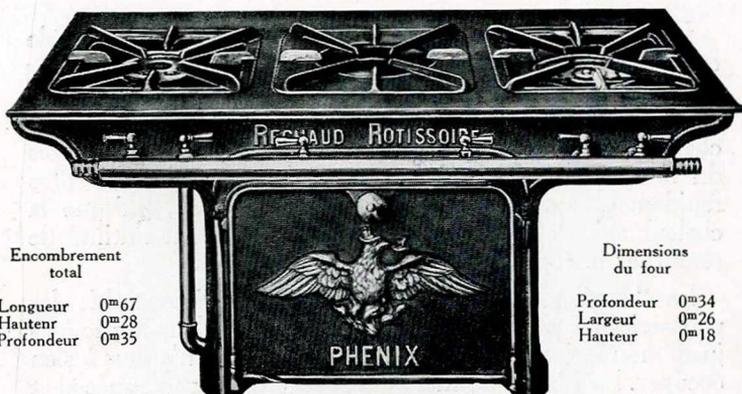


APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Réchauds-Rôtissoires "Phénix"

n^{os} 0 et 0 bis, à flamme bleue (5 et 6 robinets)

1 brûleur simple, 1 brûleur double à flamme verticale
Plaque centrale et grilles réversibles



Encombrement
total

Longueur 0^m67
Hauteur 0^m28
Profondeur 0^m35

Dimensions
du four

Profondeur 0^m34
Largeur 0^m26
Hauteur 0^m18

Plafond en toile métallique spéciale et à double rampe
Système "Rôtiss Four"

Supplément pour rampe nickelée..... 20 fr.

DÉSIGNATION DES TYPES	Fonte brute	Fonte émaillée
Réchaud rôtissoire "Phénix" n ^o 0 (5 robinets).....		
Réchaud rôtissoire "Phénix" n ^o 0 bis (6 robinets avec rampe pâtisserie).....		

Cette rôtissoire est livrée avec plat à rôtir et gril articulé



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours "Rotiss Four"

Brevetés S. G. D. G., modèles déposés

Le "**Rotiss Four**" est caractérisé par une double enveloppe calorifugée laissant entre elle et le corps du four intérieur un espace libre dans lequel se trouve logée une rampe, circulaire ou en U, dont les jets de flamme bleue chauffent d'une façon uniforme et très active les parois du four. Cette disposition, brevetée, permet de rôtir plus rapidement que dans n'importe quel appareil, puisque la chaleur agit de tous les côtés à la fois, évitant l'utilité de retourner le rôti.

Le "**Rotiss Four**" cuit d'une façon impeccable les pâtisseries les plus délicates; chauffé et la chaleur réglée à sa juste mesure indiquée par le thermomètre, on n'a plus à s'en occuper. De plus, il permet par ses regards en verre spécial et son éclairage intérieur, de surveiller la cuisson sans ouvrir le four, évitant ainsi, outre une déperdition de chaleur, l'inconvénient de faire tomber certains gâteaux en ouvrant prématurément la porte du four.

Le "**Rotiss Four**" est un appareil absolument hygiénique, puisque la **combustion du gaz** se fait dans la chambre entourant le four; **les mets en sont donc totalement isolés**; avec le "**Rotiss Four**", vous aurez des mets bien cuits, succulents et sains.

Les viandes cuites dans un "**Rotiss Four**" ne perdent pas de leur poids.

Les modèles 1928 (**four n^{os} 1 et 2**) s'ouvrent sur le dessus pour faciliter le nettoyage des organes intérieurs: rampe-grillade, verre, etc.



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours " Rôtiss Four "

Types n^{os} 1 et 2

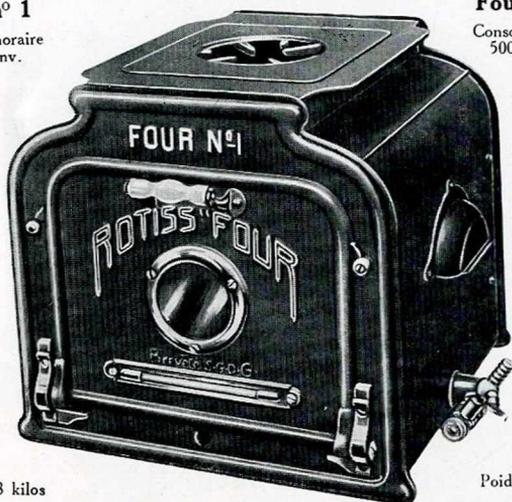
*Chauffe-assiette en fonte - Grille mi-pleine reversible
Thermomètre, éclairage intérieur et robinets réglables (air et gaz)*

Four n^o 1

Consom. horaire
400 l. env.

Four n^o 2

Consom. horaire
500 l. env.



Poids : 18 kilos

Poids : 25 kilos

TYPES	Mesures	Hauteur	Largeur	Profondeur	PRIX	
					Ciré avec parties nicléées	Email céramique s.v. parties nick.
N ^o 1	Extérieures	0 m. 35	0 m. 37	0 m. 35		
	Intérieures	0 m. 21	0 m. 26	0 m. 34		
N ^o 2	Extérieures	0 m. 38	0 m. 42	0 m. 41		
	Intérieures	0 m. 25	0 m. 31	0 m. 40		

Ces fours sont livrés avec plat à rôtir à grill articulé, plaque à pâtisserie allumeur, livre de recettes et notice explicative



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours " Rôtiss Four "

Types n^{os} 1 et 2, avec grilloir

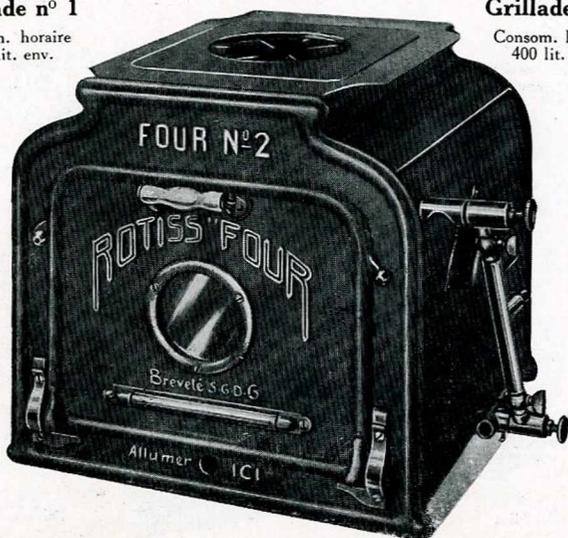
*Chauffe-assiette en fonte - Grille mi-pleine reversible
Thermomètre, éclairage intérieur et robinets réglables (air et gaz)*

Grillade n^o 1

Consom. horaire
350 lit. env.

Grillade n^o 2

Consom. horaire
400 lit. env.



Voir page 11 poids des fours n^{os} 1 et 2

TYPES	Mesures	Hauteur	Largeur	Profondeur	PRIX	
					Ciré avec parties nickelées	Email céramique av. parties nick.
N ^o 1	Extérieures	0 m. 35	0 m. 37	0 m. 35		
	Intérieures	0 m. 21	0 m. 26	0 m. 34		
N ^o 2	Extérieures	0 m. 38	0 m. 42	0 m. 41		
	Intérieures	0 m. 25	0 m. 31	0 m. 40		

Ces fours sont livrés avec plat à rôtir à gril articulé, plaque à pâtisserie allumeur, livré de recettes et notice explicative



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours

à plusieurs étages
à l'usage des pâtisseries, charcutiers, etc.

Breveté S. G. D. G., modèle déposé

Construits très robustes, ces fours sont destinés aux professionnels

Ces appareils sont établis, sur devis, à plusieurs rampes ou foyer en dessous
Par un système breveté, chaque étage peut être chauffé à la température désirée, permettant par exemple la cuisson d'une brioche et d'un biscuit, à deux étages différents





APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours "Populo"

Nos 0 et 0^{bis}

Construits en tôle emboutie, avec porte fonte

Le four "Populo" n° 0 se place sur un foyer quelconque : gaz, essence, pétrole, électrique, bois, charbon, etc. Il est composé de deux enveloppes (intérieure et extérieure), laissant entre elles une chambre dans laquelle circulent les gaz chauds dégagés par un foyer placé au-dessous.

Le four "Populo" n° 0^{bis} est un "Rotiss Four", type léger, sans éclairage intérieur ni thermomètre, mais il possède comme les fours "Rotiss Four", une rampe circulaire, agissant de tous les côtés d'une façon uniforme et très effective.

Pour le chauffage au gaz, le four "Populo" n° 0^{bis} doit être préféré au four "Populo" n° 0, le chauffage de ce dernier étant limité en dessous, même avec une consommation exagérée, ne pourra donner les excellents résultats du "Populo" 0^{bis} avec sa rampe circulaire.

NOTA. — Sur demande, ces fours peuvent être fournis avec thermomètre et éclairage intérieur.



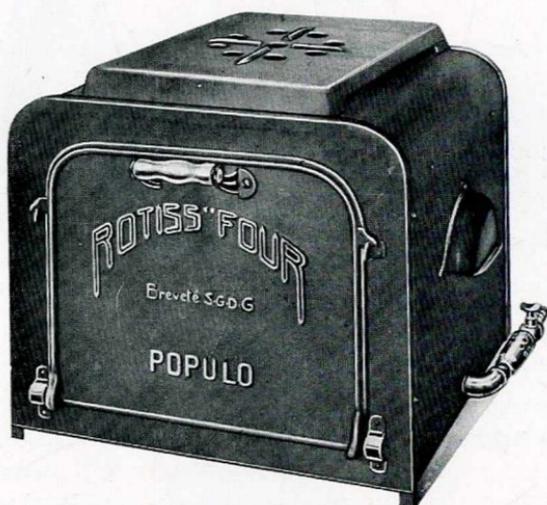


APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Fours "Populo"

N^{os} 0 et 0 bis

Construits en tôle emboutie, porte en fonte



Dimensions intérieures et extérieures du Four "Rotiss Four" n° 1

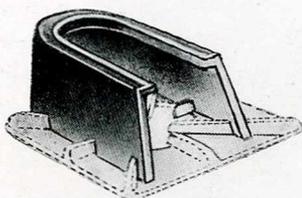
DÉSIGNATIONS	Ciré	Ciré
	parties noires	parties nickelées
Four "Populo" n° 0, sans rampe .		
Four "Populo" n° 0 bis, avec rampe circulaire		

*Ce four est livré avec plat à rôtir à gril articulé
plaque à pâtisserie et livre de recettes*

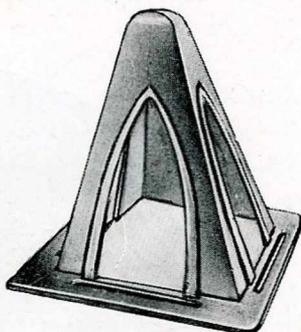


ACCESSOIRES POUR APPAREILS AU GAZ

Plaques de repassage en fonte



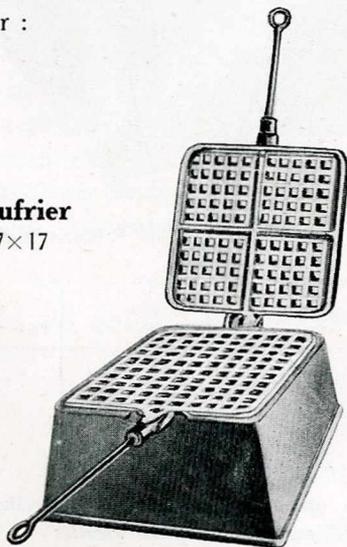
1 fer :



3 fers :

Gaufrier
17×17

Moule :
Socle :



Gaufrettier
17×17

Moule :
Socle :



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières “ Rotiss Four ”

Types n^{os} 1, 1 bis, 2 et 2 bis

(Lire la description du système “ Rotiss Four ”, page 10)

Le “ Rotiss Four ” avec ses réchauds perfectionnés est une cuisinière complète sous tous les rapports, restant à la portée de toutes les bourses. Construit consciencieusement, ce n'est pas un appareil quelconque, mais un ustensile précieux, indispensable dans tous les ménages économes et soucieux de leur bien-être. Il possède une grillade formée d'une toile métallique rougie en 1 minute, par une double rampe à jets de flamme bleue, pour la cuisson des côtelettes, biftecks, etc.

Les fours et cuisinières sont munis de robinets réglables (air et gaz), modèles déposés, permettant de donner immédiatement, sous n'importe quelle pression, la longueur de flamme désirée.

Exigez le “ Rotiss Four ”, car aucun autre appareil ne possède : un four hermétiquement clos, à récupérateur de chaleur, économisant, par la rapidité des cuissons, plus de 50 % de gaz ; un éclairage intérieur ; un thermomètre : un grilloir rapide, des robinets réglables, une cuvette récupératrice, etc.





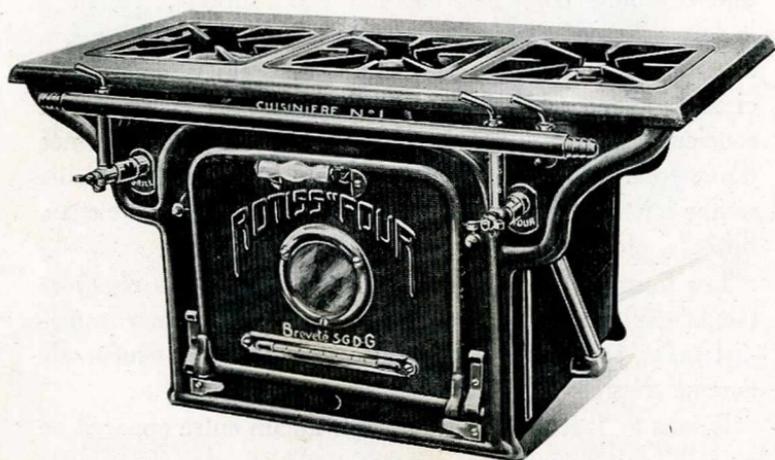
APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Type n° 1

avec réchauds, grilloir et four n° 1

*Cuvette de récupération et de propreté
1 brûleur simple, 1 brûleur double à flamme verticale
3 grilles réversibles, thermomètre, éclairage intérieur
et robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques page 17

Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Longueur . 0 m. 68	Hauteur .. 0 m. 21	Ciré avec parties nickelées
Hauteur .. 0 m. 34	Largeur .. 0 m. 26	Email céramique avec parties nickelées
Profondeur 0 m. 35	Profondeur 0 m. 34	

*Ces cuisinières sont livrées avec plat à rôtir et grill articulé
plaque tôle à pâtisserie, allumeur, livre de recettes et notice explicative*



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Type n° 1 bis

avec réchauds, grilloir et four n° 1

*Cuvette de récupération et de propreté
2 brûleurs simples, 1 brûleur double à flamme verticale
3 grilles réversibles, thermomètre, éclairage intérieur
et robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques page 17

Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Longueur . 0 m. 68	Hauteur .. 0 m. 21	Ciré avec parties nickelées Email céramique avec parties nickelées
Hauteur .. 0 m. 34	Largeur .. 0 m. 26	
Profondeur 0 m. 35	Profondeur 0 m. 34	

*Ces cuisinières sont livrées avec plat à rôtir à grill articulé
plaque tôle à pâtisserie, allumeur, livre de recettes et notice explicative*



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE DE GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Type n° 2

avec réchauds, grilloir, four n° 2

*Cuvette démontable de récupération et de propreté
2 brûleurs simples, 1 brûleur double à flamme verticale
Grilles réversibles, thermomètre, éclairage intérieur
robinets réglables (air et gaz)*



Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Longueur . 0 m. 70	Hauteur... 0 m. 25	Noirci, avec garniture nickelée
Hauteur... 0 m. 40	Largeur .. 0 m. 36	Émaillé, avec garnit. nickelée
Profondeur. 0 m. 50	Profondeur. 0 m. 40	

*Ces cuisinières sont livrées avec plat à gril articulé
tôle à pâtisserie, allumeur, livre de recettes et notice explicative*



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Type n° 2 bis

avec réchauds, grilloir et four n° 2

*Cuvette de récupération et de propreté
1 brûleur simple, 2 brûleurs doubles à flamme verticale
grilles réversibles, thermomètre et éclairage intérieur
robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques page 17

Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Longueur . 0 m. 70	Hauteur .. 0 m. 25	Ciré avec parties nickelées
Hauteur .. 0 m. 40	Largeur .. 0 m. 31	Email céramique avec parties nickelées
Profondeur 0 m. 50	Profondeur 0 m. 40	

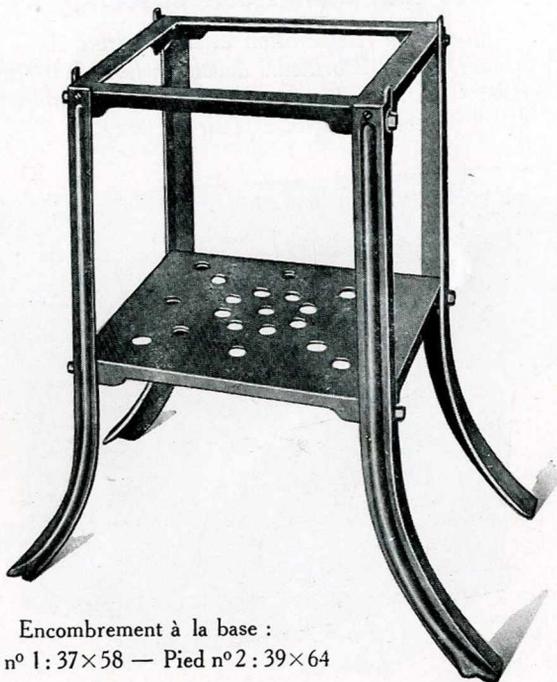
*Ces cuisinières sont livrées avec plat à rôtir à gril articulé
plaque tôle à pâtisserie, allumeur, livre de recettes et notice explicative*



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Pieds pour Fours et Cuisinières "Rotiss Four"

Types n^{os} 1, 1 bis, 2, 2 bis



Encombrement à la base :
Pied n^o 1 : 37×58 — Pied n^o 2 : 39×64

PRIX	Hauteur 0 ^m 40		Hauteur 0 ^m 50		Hauteur 0 ^m 60		Hauteur 0 ^m 80	
	N ^o 1	N ^o 2						
Noirci								
Émail céramique . .								



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Types n^{os} 3 et 3 bis (modèles déposés)

Grilloir chauffe-assiette et four

Ces types de cuisinières, comme tous les modèles "Rotiss Four", possèdent :

1^o Un four à triple enveloppe calorifugée, chauffé par une rampe en U logée entre les parois ;

2^o Un dispositif d'éclairage intérieur du four pour la surveillance des cuissons ;

3^o Un thermomètre pour régler la température du chauffage ;

4^o Trois ou cinq brûleurs perfectionnés, à robinets réglables chauffant activement toutes les grilles réversibles ;

5^o Une cuvette de récupération et de propreté (émaillée bleu), démontable pour permettre l'entretien de l'intérieur du four ;

6^o Les portes sont reçues par des consoles à ressorts, comme dans tous nos modèles 1927 ;

7^o Un grilloir indépendant, logé à la partie inférieure, peut servir de chauffe-assiettes.

Les cuisinières n^{os} 3 et 3 bis se fournissent avec dessus émaillé ou poli.

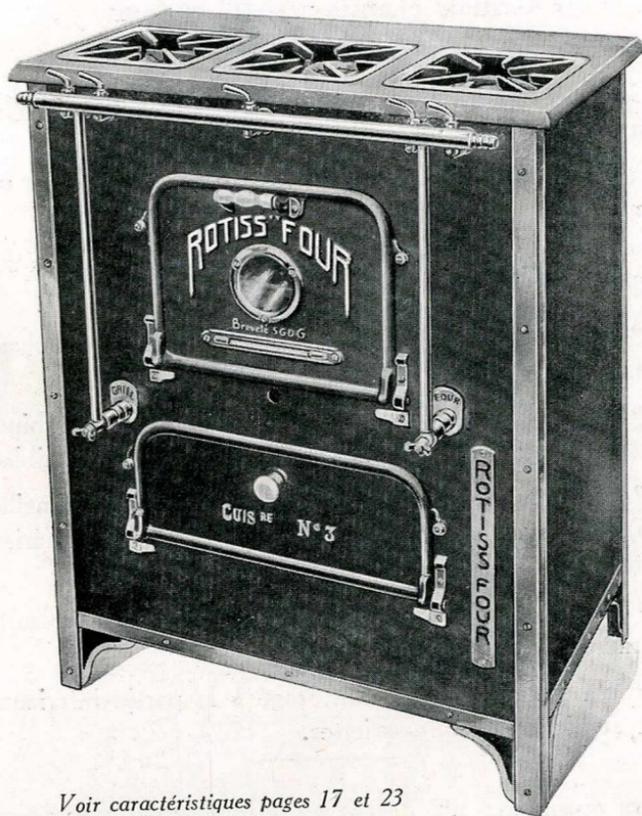


Ces appareils sont livrés avec plat gril, 2 tôles à pâtisserie, 1 livre de recettes, 1 allumeur et 1 notice explicative.

Cuisinières "Rôtiss Four" n° 3

avec réchauds, grilloir et four n° 2

*cuvette démontable de récupération et de propreté
1 brûleur simple, 2 brûleurs doubles à flamme verticale
3 grilles réversibles, thermomètre et éclairage intérieur
robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques pages 17 et 23

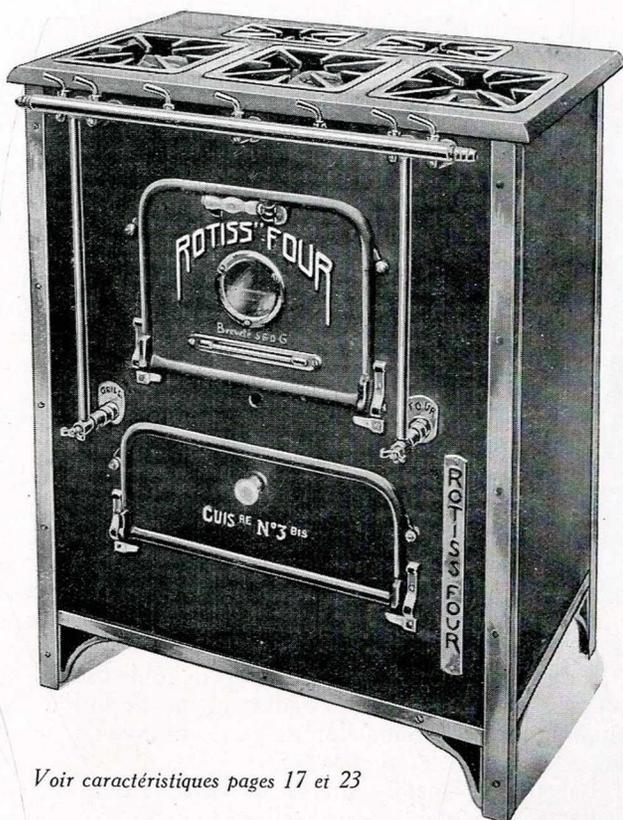
Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Largeur .. 0 m. 70	Hauteur .. 0 m. 25	Noirci, avec garnitures nickelées....
Hauteur .. 0 m. 90	Largeur .. 0 m. 31	Émaillé, avec garnitures nickelées....
Profondeur 0 m. 40	Profondeur 0 m. 40	

Supplément pour côtés émail céramique

Cuisinières "Rôtiss Four" n° 3^{bis}

avec réchauds, grilloir et four

3 brûleurs simples, 2 brûleurs doubles, à flamme verticale
5 grilles réversibles, thermomètre et éclairage intérieur
robinets réglables (air et gaz)



Voir caractéristiques pages 17 et 23

Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Largeur .. 0 m. 70	Hauteur... 0 m. 25	Noirci, avec garnitures nickelées....
Hauteur... 0 m. 90	Largeur .. 0 m. 31	Emaillé, avec garnitures nickelées....
Profondeur. 0 m. 47	Profondeur. 0 m. 45	

Supplément pour côtés émail céramique



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE AU GAZ

Cuisinières "Rôtiss Four"

Types n^{os} 4 et 4 bis

à deux fours (brevetées S. G. D. G., modèles déposés)

CARACTÉRISTIQUES DE CES CUISINIÈRES

1° 2 fours, hermétiquement clos, superposés, chauffés chacun par une rampe en U logée dans une double enveloppe circulaire à triples parois calorifugées. Ces fours peuvent communiquer par un registre ; ce dispositif permet, la rampe du four inférieur étant seule allumée, d'obtenir 150° dans celui-ci et 60° à 120° dans le four du haut, suivant l'ouverture du registre ; ce dernier est commandé par une tirette, visible entre les 2 fours ;

2° Un éclairage intérieur est prévu pour chaque four afin de suivre la cuisson sans ouvrir la porte ;

3° 2 thermomètres repérés avec le livre de recettes (offert avec l'appareil), facilitent le réglage de la température nécessaire pour chaque met ;

4° Un grilloir placé au sommet du four supérieur est alimenté par une double rampe rougissant instantanément une tôle d'acier provoquant la cuisson rapide des côtelettes, biftecks, etc. ;

5° 3 ou 5 brûleurs à encoches, munis de robinets réglables (air et gaz) font obtenir un très haut rendement calorique avec un minimum de consommation de gaz et un fonctionnement parfait sous toutes les pressions ;

6° La cuvette émaillée gris-bleu, placée au-dessous des brûleurs, est démontable, pour faciliter son nettoyage ; de plus, elle capte la totalité des calories dégagées par tous les foyers de la cuisinière au profit du dessus formant table chauffante.

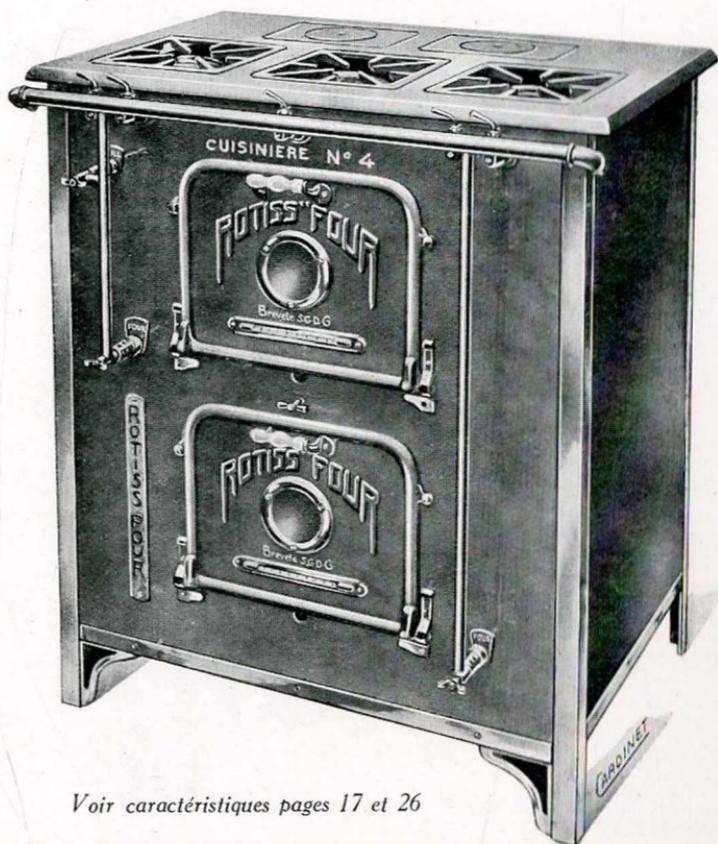
Ces cuisinières se font émaillées, toutes teintes, avec garnitures nickelées et dessus poli ou émaillé.

Elles peuvent également s'établir avec parois extérieures en tôle lustrée ou tôle aluminium poli (prix à fixer).

Cuisinières "Rôtiss Four" n° 4

avec réchauds, grilloir et 2 fours

*Cuvette de récupération et de propreté
1 brûleur simple, 2 brûleurs doubles à flamme verticale
5 grilles réversibles, 2 thermomètres, éclairage intérieur
et robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques pages 17 et 26

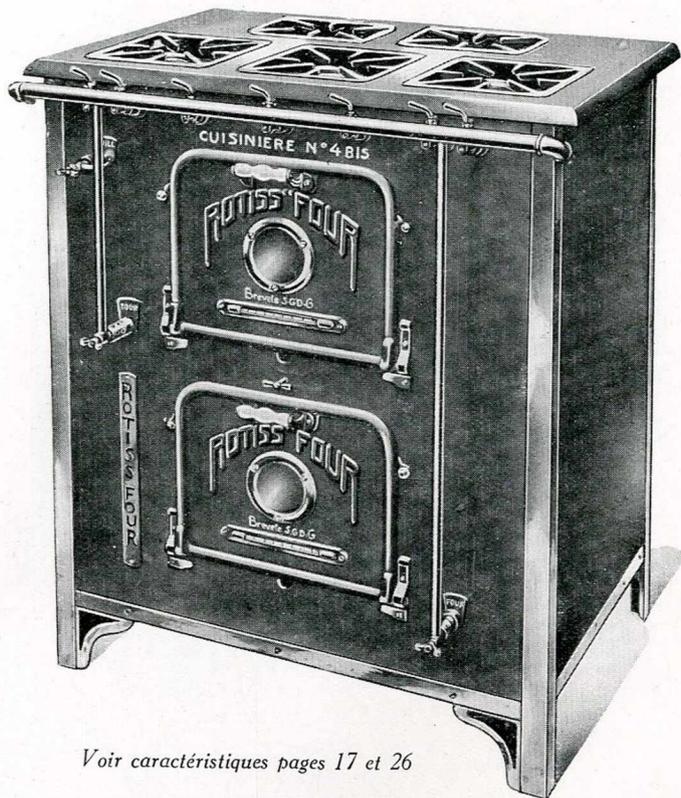
Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX
Hauteur... 0 m. 90	Haut { Hauteur... 0 m. 25 Largeur... 0 m. 31 Profondeur... 0 m. 42	Noircie, avec garnitures nickelées...
Largeur .. 0 m. 77		
Profondeur. 0 m. 50	Bas { Hauteur... 0 m. 25 Largeur... 0 m. 31 Profondeur... 0 m. 48	Emaillée, avec garnitures nickelées...

Supplément pour côtés émail céramique

Cuisinières "Rôtiss Four" n° 4^{bis}

avec réchauds, grilloir et 2 fours

*Cuvette de récupération et de propreté
3 brûleurs simples, 2 brûleurs doubles à flamme verticale
5 grilles réversibles, 2 thermomètres, éclairage intérieur
et robinets réglables (air et gaz)*



Voir caractéristiques pages 17 et 26

Mesures totales	Mesures intérieures du four	PRIX			
Hauteur .. 0 m. 90	Haut { Hauteur 0 m. 25 Largeur 0 m. 31 Profondeur . 0 m. 42	Noircie, avec garnitures nickelées....			
			Largeur .. 0 m. 77	Bas { Hauteur 0 m. 25 Largeur 0 m. 31 Profondeur . 0 m. 48	Fmaillée, avec garnitures nickelées....

Supplément pour côtés émail céramique



Radiateurs à gaz avec ou sans dégagement

“Sole Mio” (Mon Soleil)

(Modèle breveté et déposé)

Ce radiateur, d'une conception nouvelle malgré son petit volume et sa faible consommation, dégage une très forte chaleur. Sa brique de terre réfractaire spéciale (épaisse de 50 $\frac{m}{m}$), légère et très poreuse, est portée au rouge par des jets de flamme bleue chambrés entre elle et une toile métallique placée à l'avant.

Instantanément la brique devient un bloc de feu.

La brique réfractaire du “Sole Mio”, d'une composition spéciale incombustible, est rayonnante sur l'avant de l'appareil et isolante sur l'arrière, de sorte que l'on peut, sans danger de détérioration, placer cet appareil contre les boiseries ou tentures, avec un isolement de quelques centimètres seulement.

Une grille porte-fer ou porte-bouilloire est offerte gracieusement.

Les radiateurs “Sole Mio” peuvent être utilisés comme chauffe-fer à repasser, grille-pain, etc. (voir page 3).

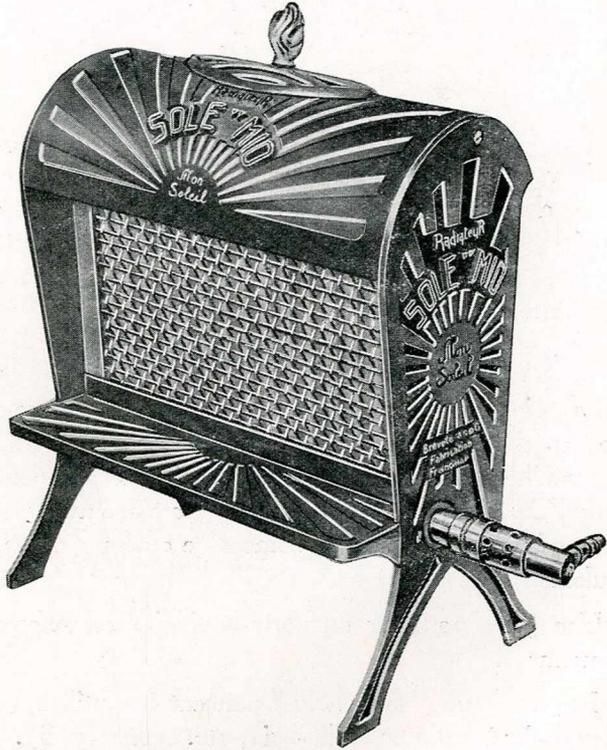
Tous nos appareils émaillés se font en huit teintes : gris perle, bleu émeraude, vert mousse, aubergine, marron, crème, blanc et noir.



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CHAUFFAGE

Radiateurs à gaz avec ou sans dégagement
"Sole Mio" (Mon Soleil)

(Breveté et déposé)



Consom. horaire : 500 lit. env. Puissance de chauffe : 60 à 70 m³

Largeur 0 m. 29 — Hauteur 0 m. 36 — Profondeur 0 m. 20

PRIX avec parties nickelées	Ciré	Émaillé	Nickelé



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CHAUFFAGE

Radiateurs "Sole Mio"

Chauffe-fer à repasser, grille-pain, etc.



Consommation : 500 lit. environ — Puissance de chauffe : 60 à 70 m³

Tous nos appareils émaillés se font en huit teintes : gris perle, bleu émeraude, vert mousse, aubergine, marron, crème, blanc et noir.

CONDITIONS DE VENTE

Commandes. — Pour chaque commande, bien désigner chaque article par son numéro au catalogue avec toutes les indications complémentaires indispensables : teintes pour l'émail — sans désignation nous fournissons en gris perle — de même pour la hauteur des pieds : 0 m. 60 pour les cuisinières n^{os} 1 et 1 bis, 0 m. 50 pour cuisinières n^{os} 2 et 2 bis.

Emballages. — Les emballages ne sont pas facturés mais le destinataire devra nous les retourner dans le plus bref délai par petite vitesse, port dû, en gare de Belleville-Villette.

Transports. — Nos marchandises sont vendues prises dans nos magasins à Paris et voyagent aux frais, risques et périls des destinataires qui devront exercer leurs recours contre le transporteur le cas échéant ; la décharge de garantie réclamée par les compagnies lorsque les marchandises sont expédiées sans emballages, ne nous rend aucunement responsables des avaries de route.

Païement. — Nos marchandises sont payables à Paris. Toute traite ou toute acceptation de règlement ne constitue pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction ; sauf stipulation formellement acceptée à la commande, aucune indemnité ne sera due pour retard dans les livraisons. Toute première commande doit être accompagnée des références commerciales d'usage, à défaut desquelles les envois sont faits contre remboursement.

Garanties. — Nos appareils sont garantis contre tous défauts de matières et de construction. Garantie restant limitée au remplacement ou à la réparation gratuite des pièces reconnues défectueuses sans engager notre responsabilité pour quelque préjudice que ce soit. Notre garantie ne peut s'étendre à la réparation ou aux remplacements qui résultent de l'usure normale des appareils ou par suite d'accidents ou de détériorations provenant du mauvais usage, malveillance, défaut d'entretien ou négligence. La perfection et la solidité de l'émail ne sont jamais garanties. Les dessins ne représentent que la forme approximative des appareils. Nous nous réservons expressément la faculté d'en modifier la forme et la construction.

O. GESLAIN, FERRAND & C^{IE}

Société à responsabilité limitée au Capital de 1.200.000 francs

CONSTRUCTEURS69, Rue d'Hautpoul - PARIS (19^e)**Appareils perfectionnés de Cuisine au Gaz**N^o
Pages du
Catal. Gén.

			BRUT	Émail Céramique
3	Réchaud n^o 1	1 feu, sans robinet . .	35. »	45. »
4	»	n ^o 1 1 feu, deux robinets . .	45. »	55. »
5	»	n ^o 2 2 feux, trois robinets . .	70. »	85. »
6	»	n ^o 3 3 feux, cinq robinets . .	110. »	130. »
7	»	n ^o 3 ^{sal} 3 feux, cinq robinets . .	320. »	360. »
7	»	n ^o 3 ^{bis} 5 feux, sept robinets . .	395. »	435. »
7	»	n ^o 4 3 feux, cinq robinets . .	340. »	380. »
7	»	n ^o 4 ^{bis} 3 feux, sept robinets . .	420. »	460. »

RÉCHAUDS ROTISSOIRES "PHÉNIX"

			BRUT	Émail Céramique
9	Réchaud Rotissoire Phénix n^o 0	○	210. »	255. »
9	—	Phénix n ^o 0 ^{bis}	275. »	320. »

FOURS "ROTISS FOUR"

		BRUT		Émail Céramique	
		Sans grilloir	Avec grilloir	Sans grilloir	Avec grilloir
11-12	FOUR N^o 1	190. »	250. »	225. »	285. »
11-12	FOUR N^o 2	240. »	310. »	290. »	360. »

15 **FOUR POPULO n^o 0 95. » et n^o 0^{bis} 130. »**13 **Four à plusieurs étages : Prix à forfait sur devis**

CUISINIÈRES " ROTISS " FOUR " N° 1

- 18 **Brute**, avec cuvette émaillée, garniture cuivre, sans thermomètre 345. »
- " **Brute**, avec cuvette émaillée, garniture nickelée, avec thermomètre 385. »
- " **Émaillée**, avec garniture cuivre, thermomètre, côtés cirés 405. »
- " **Émaillée**, avec garniture nickelée, 1 thermomètre, côtés cirés 430. »
- " **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés émaillés 470. »
-

CUISINIÈRES " ROTISS " FOUR " N° 1 bis

- 19 **Brute**, avec cuvette émaillée, garniture nickelée, thermomètre 440. »
- " **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés émaillés 535. »
-

CUISINIÈRES " ROTISS " FOUR " N° 2

- 20 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 515. »
- " **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés cirés 590. »
-

CUISINIÈRES " ROTISS " FOUR " N° 2 bis

- 21 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 560. »
- " **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés émail céramique 650. »

CUISINIÈRES N° 3

- 24 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 750. »
- » **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés cirés 900. »
- » *La même*, avec côtés émail céramique . . . 950. »

CUISINIÈRES N° 3 bis

- 25 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 820. »
- » **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés cirés 995. »
- » *La même*, avec côtés émail céramique . . . 1.070. »

CUISINIÈRES N° 4

- 27 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 940. »
- » **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés cirés 1.195. »
- » *La même*, avec côtés émail céramique . . . 1.275. »

CUISINIÈTES N° 4 bis

- 28 **Brute**, avec cuvette émaillée, thermomètre, garniture nickelée 1.010. »
- » **Émaillée**, avec garniture nickelée, thermomètre, côtés cirés 1.265. »
- » *La même*, avec côtés émail céramique . . . 1.345. »

Pages

PIEDS pour FOURS et CUISINIÈRES

	Brut	Emaillé
22 Pieds pour N ^{os} 1 et 1 bis . . .	70. »	110. »
» Pieds pour N ^{os} 2 et 2 bis . . .	85. »	130. »

Accessoires pour Fours et Cuisinières

	N ^{os} 1 et 1 bis	N ^{os} 2 et 2 bis
» Plat émaillé, supplémentaire	18. »	22. »
» Gril étamé	8. »	10. »
» Terre réfractaire	8. »	10. »
» Tôle à pâtisserie	6. »	7. »
» Tôle amiantée	12. »	14. »
16 Plaque de repassage 1 fer : 14 fr. 3 fers 32 fr.		
» Gaufrier Socle : 24. » — Moule 32. »		
» Gaufrettier Socle : 24. » — Moule 32. »		

RADIATEUR " SOLE MIO " (MON SOLEIL)

	Brut	Émaillé	Nickelé
30-31 Prix avec parties nickelées. . .	130. »	175. »	180. »

ACCESSOIRES POUR RADIATEUR " SOLE MIO "

	Coude :	Tuyau de 0 m. 25	Tuyau le mètre	Plaque extensible
»	3. »	3. »	7. »	12. »

1^{er} Novembre 1927

Ce tarif annule les précédents.

IMPRIMERIE
LAUNAY & FILS
VENDOME

PARIS TELEPHONE 23-22

777



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM