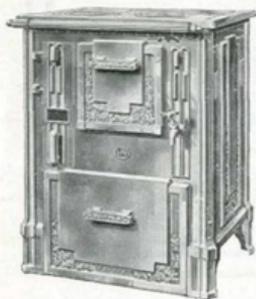


CUISINIÈRES TOUT FONTE

ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM



FRANCIA

N° 98

dessus ou taque	650×490
four : hauteur	230
largeur	260
profondeur	370
charbonnier : hauteur	240
largeur	410
profondeur	400
sans ou avec chaudière, litres :	6

sans porte à rôtir	N°s 97	99	101
avec porte à rôtir	...	100	102

dessus ou taque	650×490	760×610	860×630
grand four : hauteur	230	270	270
largeur	260	320	360
prof.	370	480	480
petit four : hauteur	150	150	150
largeur	260	320	360
prof.	420	530	530
sans ou avec chaud. litres :	6	9	12



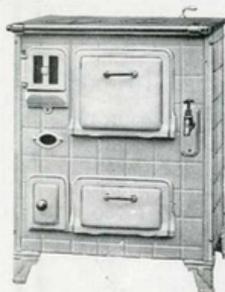
type "lorraine" sans porte à rôtir	N° 103
» » avec porte à rôtir	N° 104
dessus ou taque	1.000×690
grand four : hauteur	240
largeur	400
profondeur	545
étuve : hauteur	260
largeur	580
profondeur	595
sans ou avec chaudière, litres :	22

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

société anonyme capital 8.000.000 MERVILLE (NORD)

CUISINIÈRES EN ACIER

à Charbon - Coke - Bois



N^{os} 686 et 687

dessus ou taque:	600x450
grand four: hauteur	220
largeur	260
profondeur	360
petit four: hauteur	135
largeur	260
profondeur	420
chaudière de 687, litres:	3,250

N^o 698

dessus ou taque:	600x450
grand four: hauteur	230
largeur	260
profondeur	380
charbonnier: hauteur	240
largeur	470
profondeur	400



N^o 696

dessus ou taque:	750x535
grand four: hauteur	235
largeur	320
profondeur	380
charbonnier: hauteur	240
largeur	580
profondeur	450
chaudière, litres:	6



N^o 799

KIVA

dessus ou taque:	760x540
grand four: hauteur	235
largeur	285
profondeur	380
petit four: hauteur	145
largeur	320
profondeur	470
sans ou avec chaudière, litres	6



CUISINIÈRES MIXTES

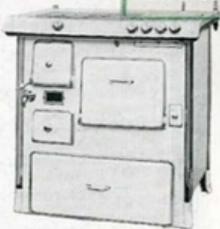
ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

Gaz - Bois - Coke - Charbon

N° 673 (Modèle breveté)

en acier émaillé toutes teintes 3 brûleurs sur le dessus.

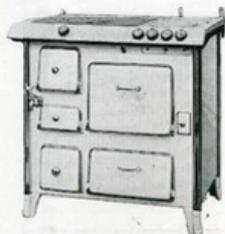
dessus ou taque :		800×615
four à charbon et à gaz :	hauteur	230
à rôtir et à griller :	largeur	320
	profondeur	460
charbonnier :	hauteur	210
	largeur	530
	profondeur	460
sans ou avec chaudière, litres :		5



N° 672 (Modèle breveté)

en acier émaillé toutes teintes 3 brûleurs sur le dessus.

dessus ou taque :		800×615
four à charbon et à gaz :	hauteur	230
à rôtir et à griller :	largeur	320
	profondeur	460
four étuve à gratiner :	hauteur	140
	largeur	320
	profondeur	460
sans ou avec chaudière, litres :		5



N° 671

en acier émaillé toutes teintes 3 brûleurs sur le dessus.

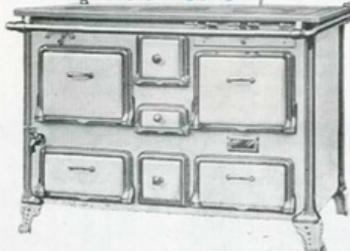
dessus ou taque :		900×650
four à charbon et à gaz :	hauteur	235
à rôtir et à griller :	largeur	375
	profondeur	520
four étuve à gratiner :	hauteur	145
	largeur	375
	profondeur	520
sans ou avec chaudière, litres :		6



N° 670

en acier émaillé toutes teintes 2 brûleurs sur le dessus.

dessus ou taque :		1120×680
four à gaz à rôtir et à griller :	hauteur	235
	largeur	320
	profondeur	520
four à gaz à gratiner :	hauteur	145
	largeur	320
	profondeur	520
grand four à charbon :	hauteur	235
	largeur	320
	profondeur	425
four étuve à charbon :	hauteur	145
	largeur	320
	profondeur	580
sans ou avec chaudière, litres :		11



APPAREILS A GAZ

RÉCHAUD-FOUR N° 60

(Modèle breveté)

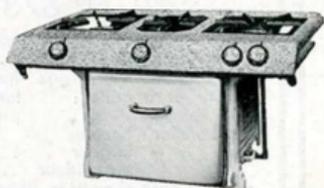
en fonte émaillée, toutes teintes — porte tôle.

3 brûleurs sur le dessus

1 brûleur grilloir

1 brûleur rôtissoire

four : hauteur	235
largeur	320
profondeur	300



ROTISSOIRE-GRILLOIR N° 3

en acier émaillé, toutes teintes

3 brûleurs sur le dessus

1 brûleur grilloir

1 brûleur rôtissoire

1 brûleur taque chauffante (n° 3 A)

four : hauteur	235
largeur	320
profondeur	300



CUISINIÈRES UNICA

en acier émaillé, toutes teintes

3 brûleurs sur le dessus

n° 653 — à 2 fours

n° 651 — à 1 four et 1 armoire chauffante

n° 650 — à 1 four

four rôtissoire	hauteur	235
653-651-650	largeur	320
	profondeur	475
four grilloir	hauteur	145
653	largeur	320
	profondeur	475



LES FONDERIES FRANCO-BELGES

société anonyme capital 8.000.000 MERVILLE (NORD)

FONDERIES FRANCO-BELGES
BUREAU COMMERCIAL
49, Rue des Petits-Ponts
BRUXELLES (Seine)
Téléphone 41 BRUXELLES