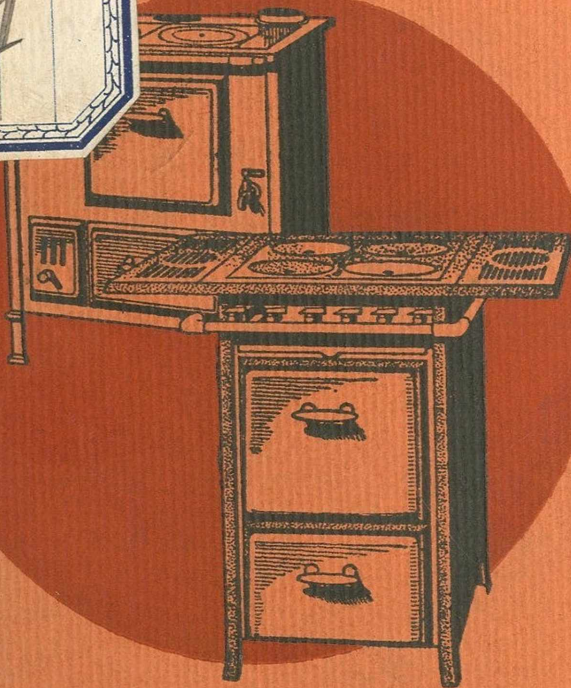


FOURNEAUX DE CUISINE



CAP.ROBUR

1933



Pour nous RÉPONDRE, DÉTACHEZ et COLLEZ ce TIMBRE sur votre
enveloppe

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17 rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS

15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac

PARIS-XI^e

FOURNEAUX CAP-ROBUR



DÉSIGNATION	PAGES
Renseignements généraux et conditions de vente	2-3
Emballages, présentation	4 à 6

CUISINIÈRES MODERNES

Tout acier et fonte	Art nouveau	2 N
	As et Albax	4 N à 7 N
	Hermès, Fanta	8 N-9 N
Tôle et fonte	Diamant	3 N
	Brillant-Favori	10 N

CUISINIÈRES A GAZ

Coupe des fours, Brûleurs, Caractéristiques	12 N à 14 N
G13, G214, G230, G240, G137, G130, G300, G360, G630	15 N à 22 N
Mixtes gaz et charbon, MG 106, MG 136	23 N-24 N

FOURNEAUX DE CUISINE TOLE ET FONTE

1 four, genre Paris et genre Nord	8 à 19
Mixtes gaz et charbon	21 à 25
2 fours et composés	27 à 34
Fourneaux à marmîtes (charcutiers et fermiers)	35 à 38
Fourneaux de blanchisserie.	39 à 41
Fourneaux à réchauds	42 à 45
Pièces détachées	46 à 66
Matériel de grande cuisine, glacières	7GC à 14GC

Ce Catalogue remplace et annule les catalogues précédents

CAP - ROBUR

LES CONSTRUCTEURS ASSOCIÉS DE PARIS
Société Anonyme au Capital de 8.653.000 frs

**15 et 17, rue Godefroy-Cavaignac, 15 et 17
PARIS-XI°**

Téléphone : ROQUETTE 64-24

Adr. Télégr. : CAP-ROBUR PARIS-II

R. C. Seine 98.213



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

EXPEDITIONS

Nos marchandises sont vendues livrables à domicile dans Paris ou en gare Paris. Pour toute autre destination, les frais de transport, d'emballage (voir page 4), d'octroi et de douane sont à la charge du destinataire.

A moins d'ordre contraire, nos marchandises sont expédiées aux tarifs spéciaux ou communs les plus réduits, sans aucune garantie et voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui devra exercer son recours contre les transporteurs.

Les emballages en caisses pour l'exportation, de même que ceux nécessaires aux expéditions des fourneaux spéciaux ou de luxe, porcelaine, fonte émaillée, robinetterie, pièces détachées, etc..., sont toujours aux frais de l'acheteur, et ne sont pas repris, sauf conditions spéciales.

RESPONSABILITÉS

A la réception des colis, et avant d'en prendre livraison, le destinataire devra s'assurer en présence des agents de la Compagnie s'ils sont en bon état et au complet; en cas d'avaries ou de manquants, il ne devra accepter livraison de l'expédition que sous réserve de tous ses droits, en demandant aux transporteurs la réparation ou le remplacement des pièces avariées et la restitution des colis égarés.

La plupart des Agents transporteurs attribueront les avaries au manque d'emballage. Le destinataire aura soin de leur opposer qu'ils ne peuvent se prévaloir de ce défaut de conditionnement que pour les marchandises que le commerce a coutume d'emballer.

COMMANDES ET DELAIS DE LIVRAISON

Les marchés négociés par nos Représentants ne sont valables qu'après notre acceptation écrite.

Les délais de livraison sont indiqués à titre de renseignement, sans garantie: l'observation de ces délais s'entend sous réserve d'imprévus ou cas de force majeure indépendants de notre volonté. La non-observation n'engage en aucun cas notre responsabilité, sauf stipulation acceptée par contrat.

GARANTIE

Nos appareils **sont garantis** pendant 1 an, à partir du jour de la facture, contre tous défauts de fabrication lorsqu'ils sont employés dans des conditions normales avec des cheminées d'évacuation des gaz brûlés en rapport avec les foyers et établies conformément aux règlements en vigueur. Si un défaut de fabrication est constaté dans une pièce, nous nous engageons à fournir gratuitement une nouvelle pièce en échange de celle reconnue défectueuse, mais notre responsabilité est limitée à cette fourniture et aucun remboursement, indemnité ou dommages et intérêts ne peuvent nous être demandés de ce chef.

Les pièces de fonte, de fer, comme d'usage, ne sont pas garanties contre les effets de dilatation et de contraction.

Les appareils hydrauliques, bouilleurs, chaudières, réservoirs, sont essayés avant leur départ de nos ateliers et les pressions auxquelles ils doivent résister doivent être indiquées à la commande et sont toujours rigoureusement observées; les accidents, ruptures, fuites, occasionnés par des excès de pression, par des dépôts calcaires, par la gelée, par manque d'eau, n'entraînent en aucune façon notre responsabilité.

MARCHANDISES RETOURNEES

Tout retour de marchandise doit être préalablement convenu avec nous.

Toutes les marchandises retournées à l'Usine pour quelque cause que ce soit doivent porter une étiquette avec le nom et l'adresse de l'expéditeur auquel elles ont été facturées.

Elles doivent toujours être expédiées Franco à notre Usine, 120, rue du Château-des-Rentiers, Paris.

MODÈLES

Apportant sans cesse des perfectionnements et améliorations à notre fabrication, nous nous réservons le droit de modifier la forme et la disposition du détail de nos modèles représentés sur nos catalogues.

Pour les modèles qui nous sont confiés, nous déclinons toute responsabilité en cas de force majeure notamment incendie, grève, guerre, émeute.

PAIEMENT

Pour éviter tout retard dans les expéditions, **les clients n'ayant pas de compte** dans la maison sont priés de vouloir bien nous **fournir des références** sur la place de Paris en adressant leur commande.

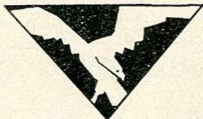
NOTA. — Au cas où aucune référence ne serait indiquée, le **paiement serait effectué au comptant.**

Toutes nos factures sont payables à Paris, et nos mandats n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction. Nous n'acceptons en règlement aucune valeur commerciale autre que les chèques, mandats et chèques postaux (compte chèque postal N° 971-04 PARIS).

Les chèques, mandats envoyés en règlement doivent nous parvenir **huit jours au moins avant l'échéance normale.**

Les timbres de nos traites sont **toujours à charge** de l'acheteur. Pour l'exportation, conditions à déterminer.

NOTA. — Pour éviter les erreurs et retards dans l'exécution des commandes, nous prions nos Clients de bien vouloir employer les désignations de notre catalogue en indiquant le numéro des appareils.



TARIFS DES EMBALLAGES

(Prix nets)

1° Pour la France

Fourneaux noirs **sans emballage**, barre protégée sous paille.

EMBALLAGE DE NOS FOURNEAUX ÉMAILLÉS

Les fourneaux émaillés sont emballés à l'aide de cadres en bois ferrés, reliés par des traverses

Prix nets par unité pour fourneau de :

60-65	70-75	80	90-100	110	120	130
50.»	60.»	70.»	80.»	87.»	90.»	100.»
140	150	160	170	180	190	200
120.»		140.»		160.»		

REPRISE DES CADRES

Les emballages complets et en bon état, retournés franco à notre Usine de Paris, 120, rue du Château-des-Rentiers, sont repris avec une réduction de 30 % de leur valeur. Ils doivent être réexpédiés dans les 30 jours du départ de nos Usines.



2° Pour la Tunisie, l'Algérie, le Maroc et l'Angleterre

Fourneaux noirs ou émaillés, tous sans exception, sous caisse claire-voie.

Prix nets par unité pour fourneau de :

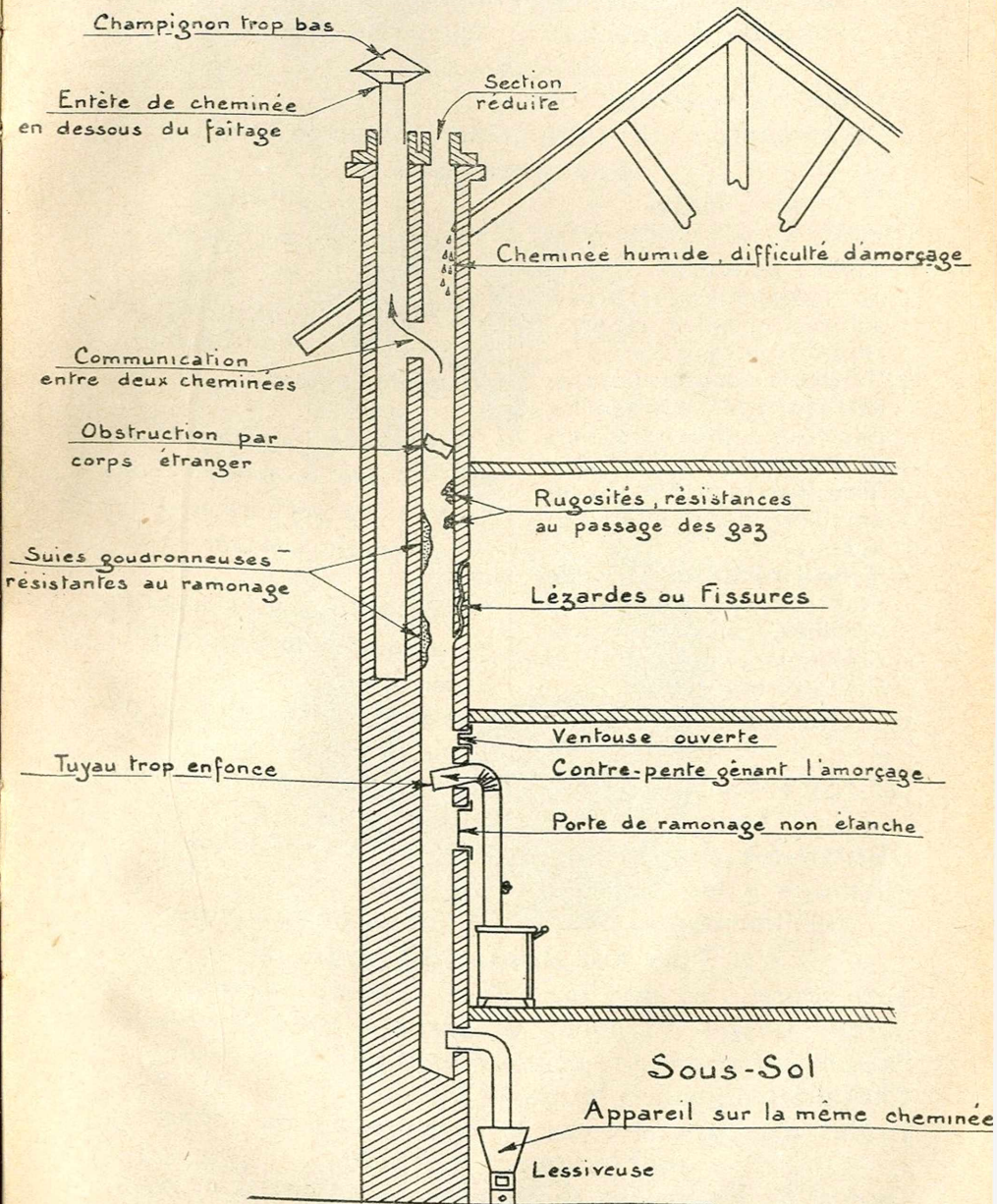
60	65	70	75	80	90	100	110	120
66.»	72.»	80.»	85.»	90.»	100.»	120.»	130.»	150.»
130	140	150	160	170	180	190	200	
160.»	160.»	170.»	180.»	200.»	200.»	220.»	230.»	

Prix nets par groupe de 2

60	65	70	75
97.»	110.»	115.»	120.»

Ces emballages ne sont pas repris

DÉFAUTS A EVITER DANS UNE CHEMINÉE





AVIS GÉNÉRAL

A la commande

- 1° Désigner chaque fourneau simplement par la lettre ou le numéro d'ordre.
- 2° Faire connaître de quel côté doit être placé le tuyau (à droite ou à gauche) lorsqu'on se trouve en face du fourneau.
- 3° Spécifier le genre.
- 4° Si le genre choisi est émaillé, donner la teinte.

Présentations

genre Nord

(fermeture à contrepoids)

- 1° **Noir** : façade, pilastres et encadrements noirs, accessoires nickelés (barres-supports-poignées).
- 2° **Nickelé** : façade et cadres intérieurs des portes noirs, pilastres, cadres extérieurs et accessoires nickelés.
- 3° **Émaillé** : façade et cadres émaillés, accessoires nickelés.
- 4° **Email nickelé** : façade et cadres intérieurs émaillés, pilastres, encadrements extérieurs et accessoires nickelés.

genre Paris

(fermeture à clenches)

- 1° **Noir** : encadrement en acier poli, panache, barre, bouton cuivre.
- 2° **Nickelé** : même fabrication que le modèle noir, tous les encadrements et garnitures nickelés.
- 3° **Émaillé** : façade et portes encadrements et garnitures nickelés.

Les **charbonniers** sont montés sur galets : plus-value pour rouleaux bois : 18 fr.

Les **foyers** mixtes (bois et charbon) ont leur porte de chargement en façade (plus-value).

Dilatation du dessus fonte. — Avant le premier allumage nous conseillons de desserrer les vis qui maintiennent la plaque du dessus du fourneau.

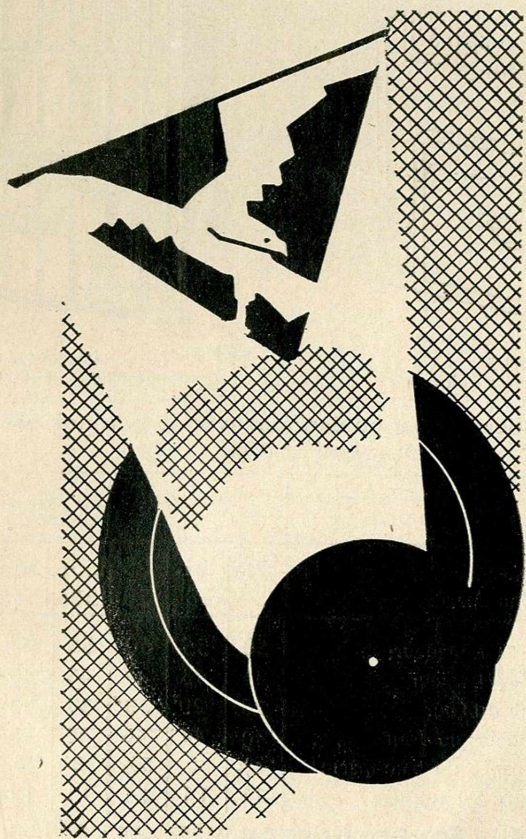
Prix sur demande pour

Buse dessus et derrière. Buse fixe au milieu. Buse mobile dessus au milieu et derrière avec plaquette.
Ferrures et garnitures cuivre massif poli.
Chaudière en cuivre rouge.

Toutes les capacités de bain-marie ou de marmites sont indiquées en **litres**.

Toutes les dimensions sont indiquées en **centimètres**.
La hauteur normale de nos appareils, sauf indication spéciale est de 80 cms.

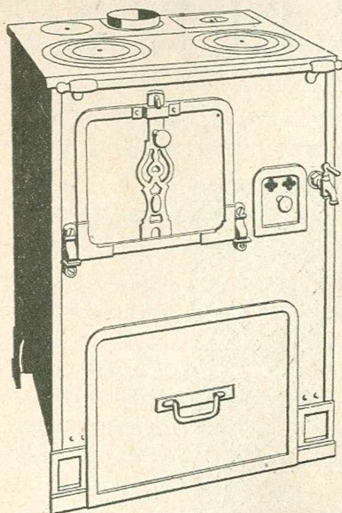
CUISINIÈRES MODERNES



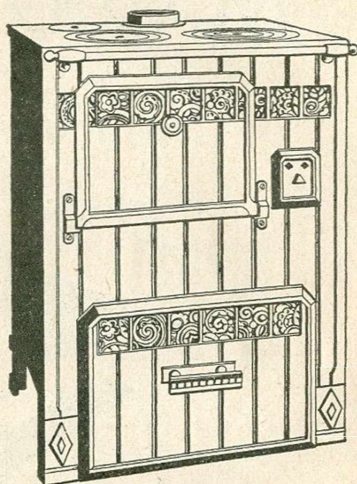
CAP-ROBUR

FOURNEAUX SANS RETOUR DE FLAMME

(série demi-forte)



OMNIBUS
Modèle en tôle noire



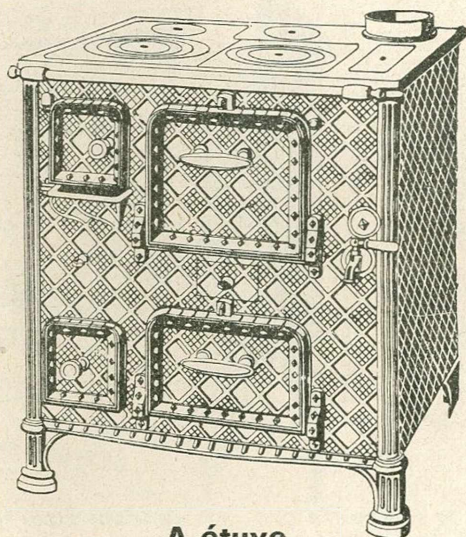
ART NOUVEAU
Façade fonte émail

Foyer à droite, buse dessus ou derrière, avec ou sans bain-marie affleurant
l mitre à clé

		Omnibus			Art Nouveau	
A bain-marie . . .	N ^{os}	212	213	214	1556	1562
Sans bain-marie	..	279	280	281	1556	1562
Dessus	Longueur.	50	55	60	56	62
	Largeur	41	45	47	45	46
Largeur du Four ..		26	29	33	30	33
Profondeur du Four		40	44	46	45	45
Contenance du bain-marie		4½	5	5½	3	3
Diamètre du tuyau		11	11	11	11	11
PRIX. - Foyer charbon. BARRE CHARBONNIER						
A bain-marie						
Noir, dessus brut		310	330	360		
Façade émail, dessus brut					470	520
Sans bain-marie						
Noir, dessus brut		260	280	300		
Façade émail, dessus brut					420	460

DIAMANT

(fonte et tôle)



A étuve

A charbonnier, foyer charbon. **A étuve**, foyer mixte ou foyer charbon. Façade et côtés fonte émail, corps tôle, dessus poli. Four à retour de flamme, bain-marie affleurant ou à panache, poignées céramique. Teintes : bleu, gris et marron.

CARACTERISTIQUES

Dessus		Four		Capacité du Bain-Marie	Buse de
Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		
75	53	29	50	7 litres	14

PRIX.

Longueur	FOYER toujours à gauche	Façade émail Deux côtés tôle noire	Façade et deux côtés fonte émail	Suppléments		Moins-value Sans bai-mar même ouver- ture de four
				Bain-marie à panache nickelé	Barre contournante nickelée	

S'exécute à foyer mixte ou à foyer charbon, toujours avec porte en façade. Porte de four à accrochage par mentonnet. Retour de flamme en fonte

Etuve. – Dessus poli, Bain-marie affleurant, poignées céramique

75 cm.	foyer charbon	600	700	25	60	50
	– mixte	610	710	25	60	50

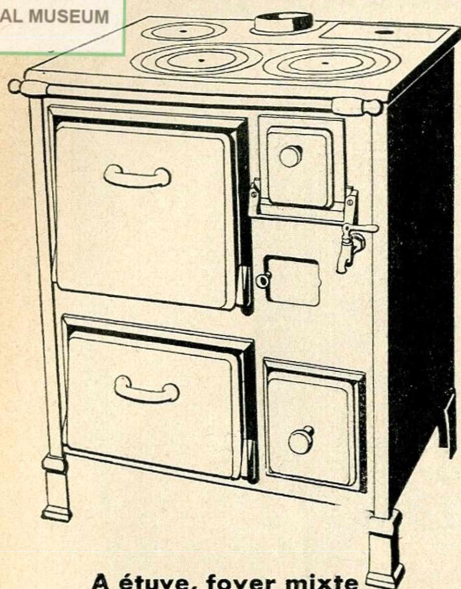
Charbonnier. – Dessus poli, bain-marie affleurant poignées céramique.

75 cm.	foyer charbon	610	710	25	60	50
--------	---------------	------------	------------	----	----	----

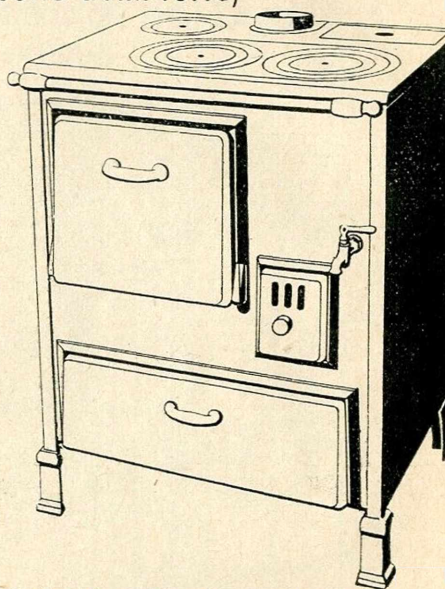
Le **DIAMANT** est livré sans supplément avec robinet à pression n° 119 bis, mitre à clé, poignées porcelaine

Emballage compris et non repris

Tout acier AS (série demi-forte)



A étuve, foyer mixte



A charbonnier, foyer charbon

CARACTERISTIQUES

Dessus		Four		Capacité du Bain-Marie	Buse de
Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		
65	46	29	39	3 litres	11
75	53	30	48		

PRIX.

Longueur	FOYER droite pour le 65 gauche " 75	Façade et deux côtés émail		Suppléments		Moins-value Sans Bai-marie même ouverture de four
		Garnitures émail castor	Garnitures nickelées	bain-marie à panache nickelé	Barre contournante nickelée	
Étuve. – Dessus poli, Bain-marie affleurant						
65 cm.	foyer charbon	770	800			50
	- mixte	810	840			50
75 cm.	foyer charbon	880	910	25	60	50
	- mixte	920	950	25	60	50
Charbonnier. – Dessus poli, bain-marie affleurant						
65 cm.	foyer charbon	770	800			50
75 cm.	foyer charbon	880	910	25 »	60	50

Teinte bleue ou aubergine : sans plus-value

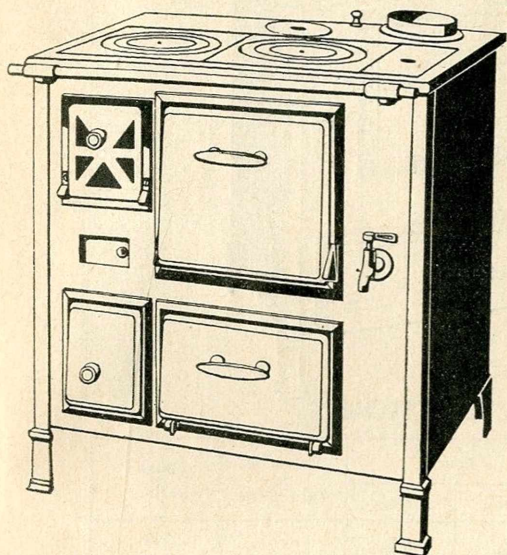
Sur demande : **AS**, façade émail seule, moins-value 50 fr.

Garnitures chromées, plus-value : Prix sur demande.

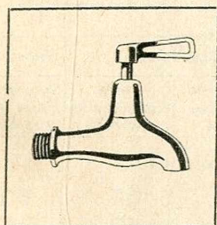
L'**AS** est livré sans supplément avec robinet à pression n° 119 bis, mitre à clé, poignées porcelaine.

Emballage compris et non repris

Tout acier AS (série demi-forte)

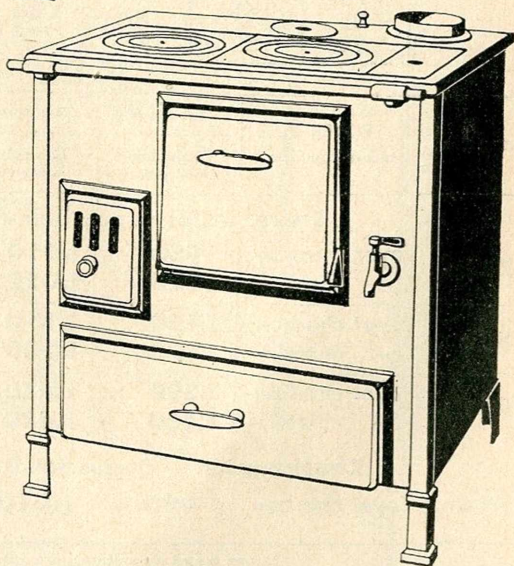


**A étuve, foyer bois
et charbon**



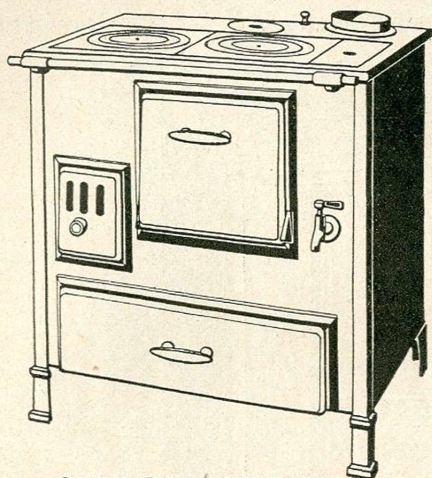
Tous nos fourneaux émaillés
sont équipés avec le robinet à
pression 119 bis.

**A charbonnier,
foyer charbon**



A charbonnier, foyer charbon. - A étuve, foyer charbon ou foyer mixte.
 Façade et côtés émail **blanc uni**, portes bombées et équilibrées, bain-marie affleurant dessus poli, barre droite, garnitures et cadres émail castor, poignées céramique.
Sur demande, cadres, pilastres et poignées nickelés, bain-marie à panache.

Tout acier ALBAX (série forte)



A charbonnier

long. 75

CARACTERISTIQUES

Dessus		Four		Capacité du Bain-Marie	Buse de
Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		
75	53	30	48	7	14
85	56	35	50	7	14
95	59	37	53	10	16

PRIX.

Longueur	FOYER toujours à gauche	Façade et deux côtés émail		Suppléments		Moins-va- Sans bai-ma- même ouver- ture de four
		Garnitures émail castor	Garnitures nickelées	Bain-marie à panache nickelé	Barre contournante nickelée	
Étuve. — Dessus poli, Bain-marie affleurant						
75 cm.	foyer charbon	980	1.010	25	60	50
	— mixte	1.020	1.050	25	60	50
85 cm.	foyer charbon	1.120	1.150	25	65	50
	— mixte	1.170	1.200	25	65	50
95 cm.	foyer charbon	1.390	1.420	30	70	60
	— mixte	1.450	1.480	30	70	60
Charbonnier. — Dessus poli, bain-marie affleurant						
75 cm.	foyer charbon	980	1.010	25	60	50

Teinte bleue ou aubergine : **sans plus-value.**

Sur demande : **Albax**, façade émail seule, moins-va- 50 fr.

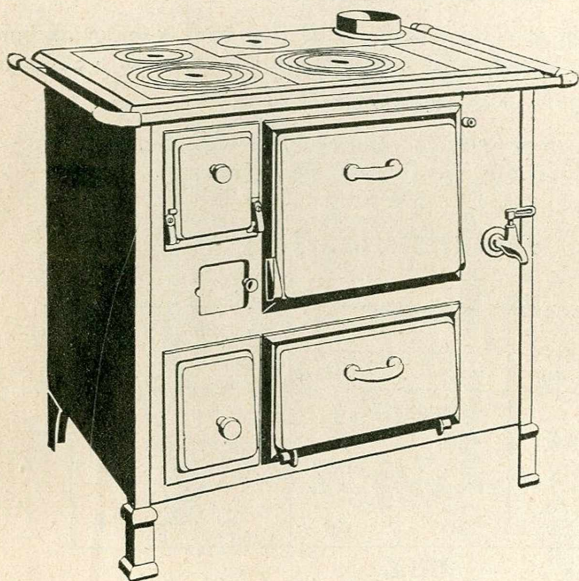
Garnitures chromées, plus-value : Prix sur demande

L'**Albax** est livré sans supplément avec robinet à pression n° 119 bis, mitre à clé, poignées porcelaine

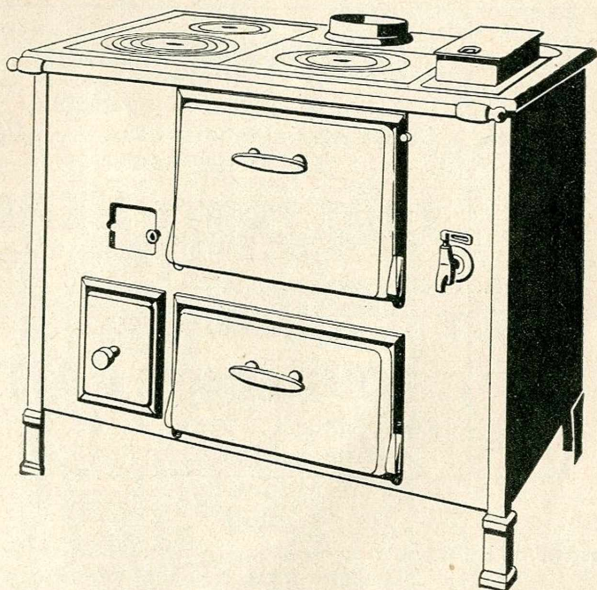
A bouilleur : le 85 et le 95 à étuve peuvent s'exécuter avec bouilleur à trois faces foyer charbon, porte en façade. Prix sur demande

Emballage compris et non repris

Tout acier ALBAX (série forte)
 3 longueurs 75, 85, 95



Foyer mixte.
Barre
enveloppante
 long. 85



Foyer charbon
 long. 95

A charbonnier (pour le 75), foyer charbon. - **A étuve**, foyer charbon ou foyer mixte
 Façade et côtés émail **blanc uni**, portes bombées et équilibrées, bain-marie affleurant, dessus poli, barre droite, garnitures et cadres émail castor, poignées céramique
Sur demande, cadres, pilastres et poignées nickelés, bain-marie à panache

Tout Fonte HERMÈS et FANTA

A étuve, tout fonte, façade et côtés émail, dessus poli. Four à retour de flamme, foyer bois et charbon ou foyer charbon, bain-marie affleurant ou à panache.

Teintes : bleu, gris, aubergine et blanc.

Pour **Hermès**, spécifier foyer charbon ou foyer bois et charbon (toujours porte en façade) même prix

CARACTÉRISTIQUES

Dessus		Four		Capacité du Bain-Marie	Buse de
Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		
HERMÈS					
75	53	30	48	7 litres	14
85	56	34	50		7
FANTA					
73	50	30	46	7	14

PRIX.

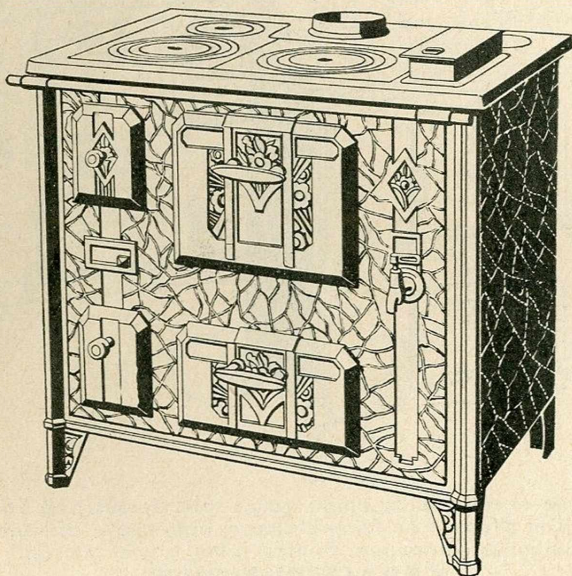
Longueur	FOYER toujours à gauche	Façade et deux côtés fonte émail	Suppléments		Moins-value Sans bai-marie même ouverture de four
			Bain-marie à panache nickelé	Barre contournante nickelée	
Étuve. – Dessus poli, bain-marie affleurant, poignées céramique. Porte de four à contrepoids.					
TOUT FONTE HERMÈS					
Foyer spécial à charbon et à bois					
75 cm.	Charbon et bois ou charbon seul	820	25	60	50
85 cm.		910	25	65	50
TOUT FONTE FANTA					
75 cm.	foyer charbon – mixte	750 770	25 25		50 50

L'**Hermès**, le **Fanta** sont livrés sans supplément avec robinet à pression, n° 119 bis, mitre à clé, poignées porcelaine.

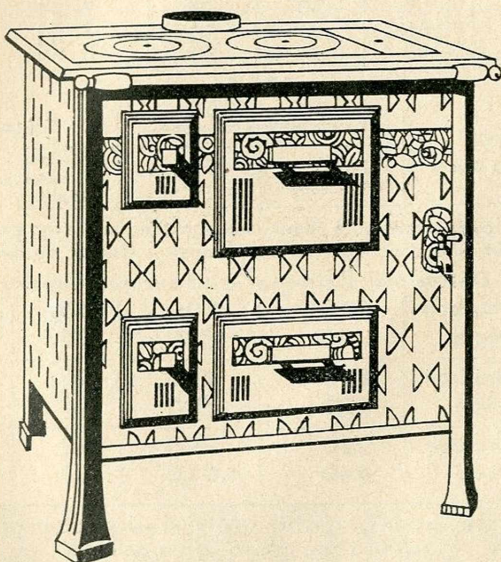
A bouilleur : le 85 **Hermès** peut s'exécuter avec bouilleur à 3 faces (foyer charbon), toujours porte en façade. Prix avec bain-marie affleurant **1.340** sans — **1.290**

Emballage compris et non repris

Tout Fonte HERMÈS
2 longueurs 75 et 85

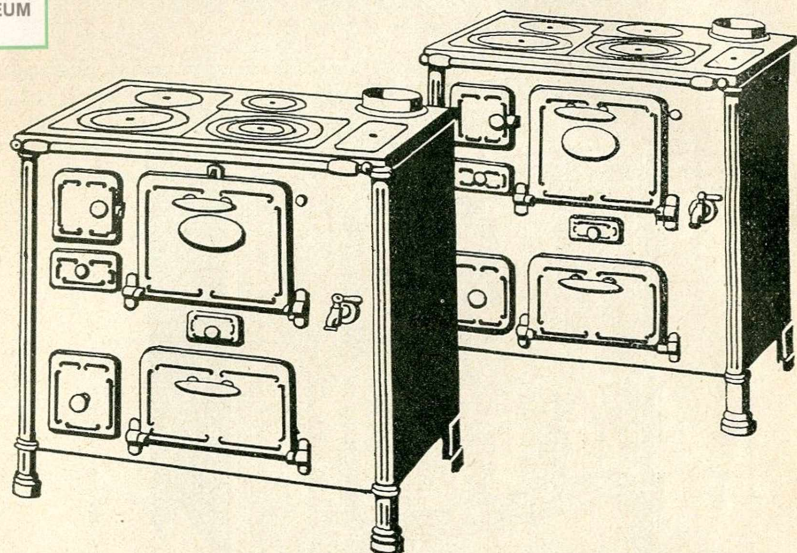


Tout Fonte FANTA
Longueur 75





" Brillant Favori " fonte et tôle



A étuve, à façade et côtes fonte émail, corps tôle, dessus poli. Four à retour de flamme, foyer bois et charbon ou foyer charbon, bain-marie affleurant à panache, poignées céramique. Teintes : bleu, gris et marron.

CARACTERISTIQUES

Dessus		Four		Capacité du Bain-Marie	Buse de
Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		
75	53	30	48	7	14
85	56	34	50	7	14
95	59	37	53	10	16

PRIX.

Longueur	FOYER toujours à gauche	Façade et deux côtés émail		Suppléments		Moins-value Sans bai-mar même ouverture de four
		Garnitures émail castor	Garnitures nickelées	Bain-marie à penache nickelé	Barre contournante nickelée	

S'exécute à foyer mixte ou à foyer charbon, toujours avec porte en façade. Porte de four à accrochage par mentonnet. Retour de flamme en fonte.

Étuve. — Dessus poli, Bain-marie affleurant poignées céramique

75 cm	foyer charbon	720	800	25	60	50
	— mixte	740	820	25	60	50
85 cm.	foyer charbon	830	890	25	65	50
	— mixte	850	910	25	65	50
95 cm.	foyer charbon	920	990	30	70	60
	— mixte	940	1.010	30	70	60

Le **BRILLANT-FAVORI** est livré sans supplément avec robinet à pression n° 119 bis, mitre à clé, poignées porcelaine

A **Bouilleur**, le 85 et le 95 peuvent s'exécuter avec bouilleur à 3 faces (foyer charbon), toujours porte en façade, prix sur demande

Emballage compris et non repris

CUISINIÈRES

A

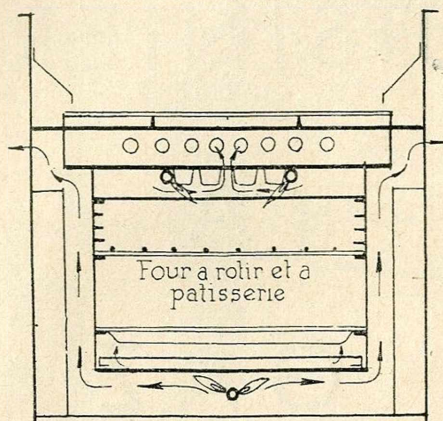
GAZ



CAP-ROBUR

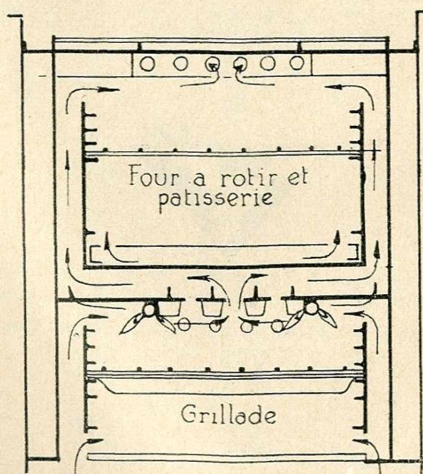
Coupe du four à grillade et à rampe à pâtisserie

des appareils G 13 - G 130 - MG 106 - MG 136



Coupe du four à récupération (partie supérieure) et de la grillade

des appareils G 230 - G 240 - G 300 - G 301 - G 360 - G 630

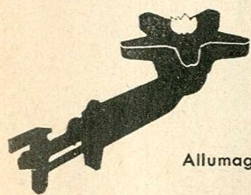


Brûleurs. Chaque appareil est équipé à l'avant de deux brûleurs **Aster** (double allumage) et d'un ou deux brûleurs pipe (simple allumage) à l'arrière

Le Brûleur " ASTER "

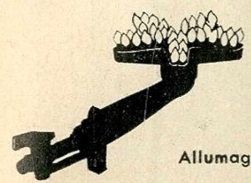
BREVETÉ S.G.D.G.

MINIMUM DE GAZ, MINIMUM DE TEMPS



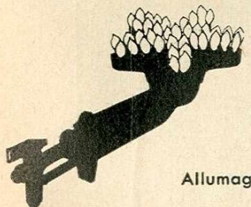
Allumage 1

avec le nouveau brûleur " ASTER " qui permet une meilleure répartition de la chaleur sous le récipient à chauffer. Ce brûleur, étudié spécialement pour les cuissons lentes, entretient une ébullition constante avec une flamme très basse et réduit ainsi la consommation du gaz au minimum.



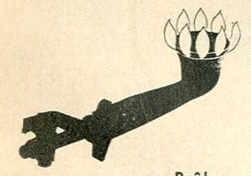
Allumage 2

Contrairement au brûleur concentrique, le brûleur " ASTER " est alimenté en oxygène d'une façon parfaite, d'où une complète combustion du gaz. Ce brûleur est placé à l'avant de nos appareils.

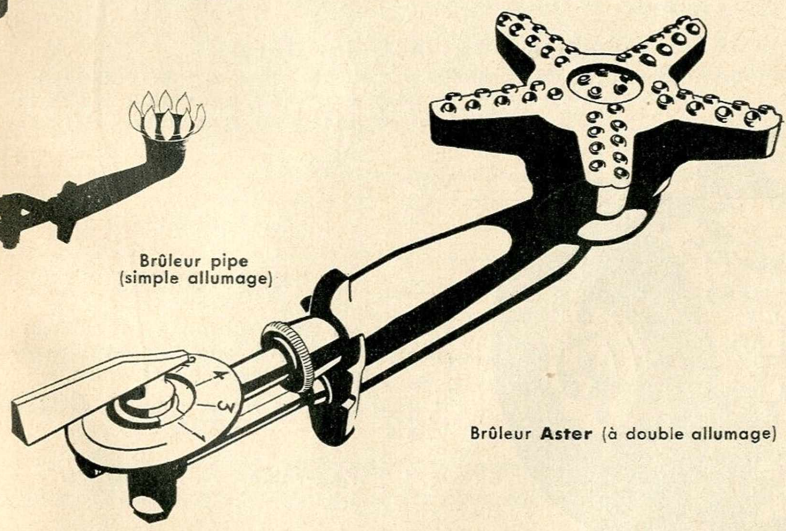


Allumage 4

Le brûleur pipe, à parapet de protection, équipe également nos cuisinières et convient aux travaux de cuisine qui demandent de fortes ébullitions.



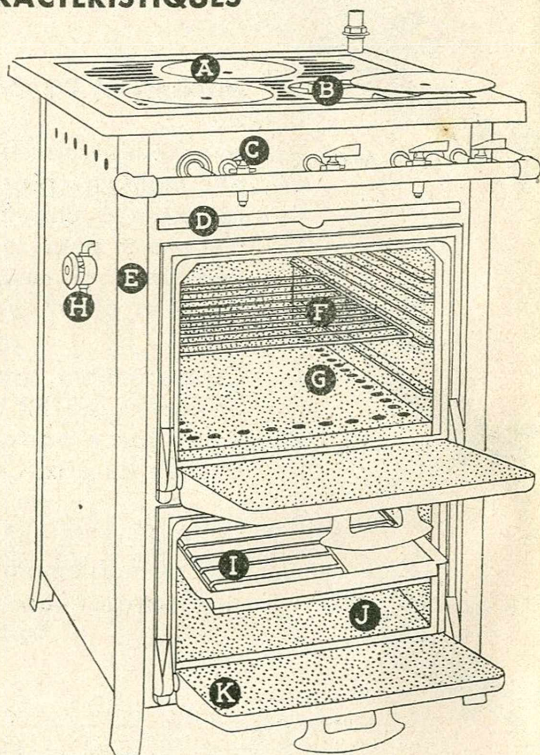
Brûleur pipe (simple allumage)



Brûleur Aster (à double allumage)

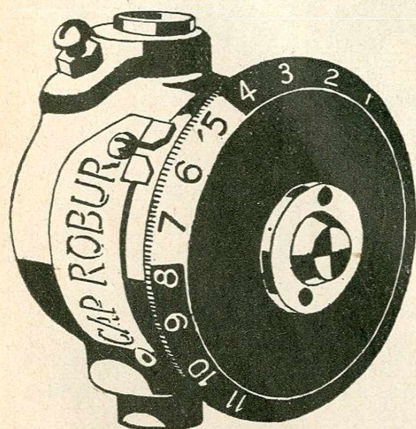
CUISINIÈRES A GAZ CARACTERISTIQUES

- A** Tampons de propreté émaillés
- B** Grille à deux positions
- C** Robinets à trois ou quatre allures
- D** Tiroir de propreté émaillé
- E** Montants émaillés ou nickelés
- F** Gril acier doux étiré
- G** Four à cuire et à pâtisserie, par récupération et double circulation des gaz. Parois émaillées granitées démontables
- H** Thermostat
- I** Gril et lèche-frite émaillée
- J** Four à griller, glacer, gratiner
- K** Portes équilibrées, à double parois, intérieur émaillé granité, cadres émaillés ou nickelés



Equipement de l'allumage Gazel :

(Allumage automatique des brûleurs par simple ouverture des robinets)
pour 4 robinets, plus-value **525 frs**
pour 6 robinets, plus-value **800 frs**



Sur demande

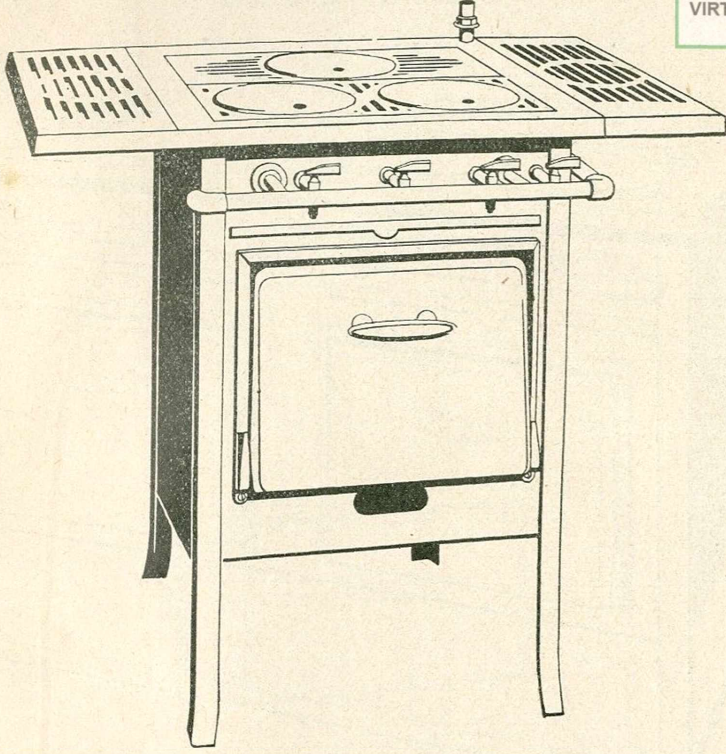
THERMOSTAT

Permet en votre absence la cuisson des différents mets à une température et un temps déterminés d'avance.

Il peut équiper les cuisinières **G 230** et **G 301**.

Plus-value . . . **250 frs.**

G 13 à 3 brûleurs



1 four à grillade et à rampe à pâtisserie, 2 allonges mobiles
 2 brûleurs Aster à l'avant, 1 brûleur pipe à l'arrière

Dessus			Hauteur	Four		
Longueur	Largeur	avec allonges		Largeur	Profondeur	Hauteur
57	59	95	80	35	48	25

Corps et montants émail blanc neige. Dessus et cadres émail granité.
 Robinetterie nickelée.

Accessoires : Une tôle de coup de feu de 2 mm. Une lèchefrite
 étamée, un gril et un pont gratiné.

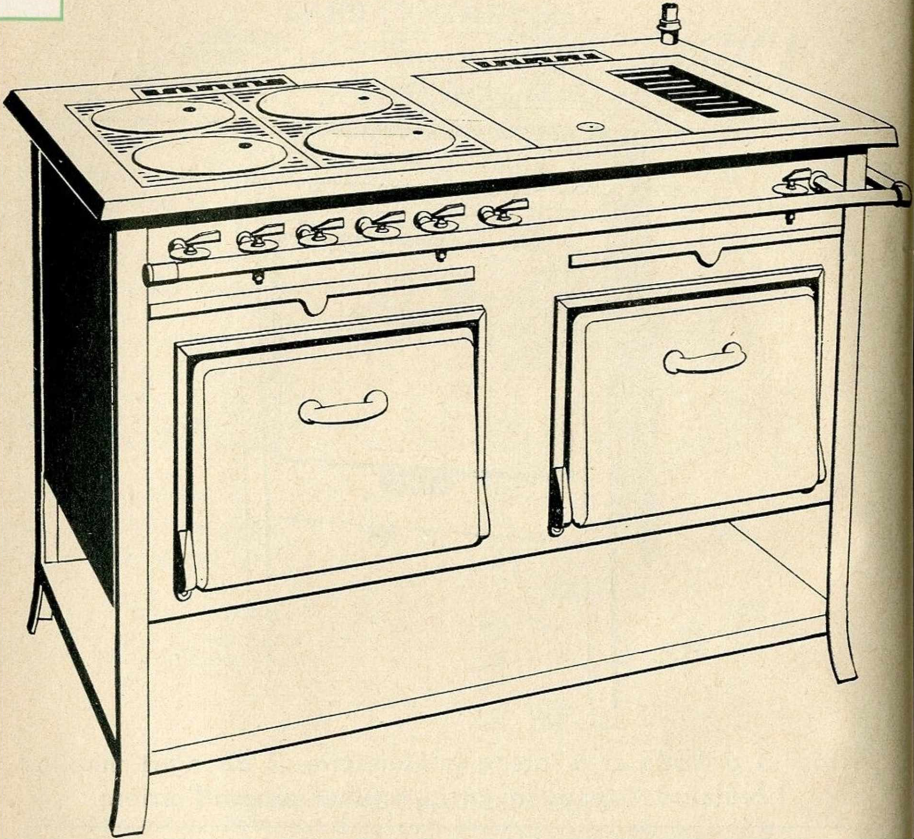
PRIX

G 13, sans allonge **945 fr.**, avec allonges **995 fr.**

Sur demande, supplément de 10 frs pour cadres et robinetterie chromés

Emballage compris et non repri:

G 214 à 4 brûleurs



Le dessus est toujours meulé

1 four à rampe à pâtisserie (35 X 25 X 48) placé sous les 4 brûleurs
1 four à griller (35 X 25 X 54) placé sous la rampe poissonnière
et la plaque chauffante. 1 Desserte émaillée.

Corps et montants émail blanc neige. Cadres émail granité
Robinetterie nickelée

Accessoires : Four, un gril, un pont perforé granité, 1 tôle de coup de feu
Grillade, une lèchefrite étamée, un gril

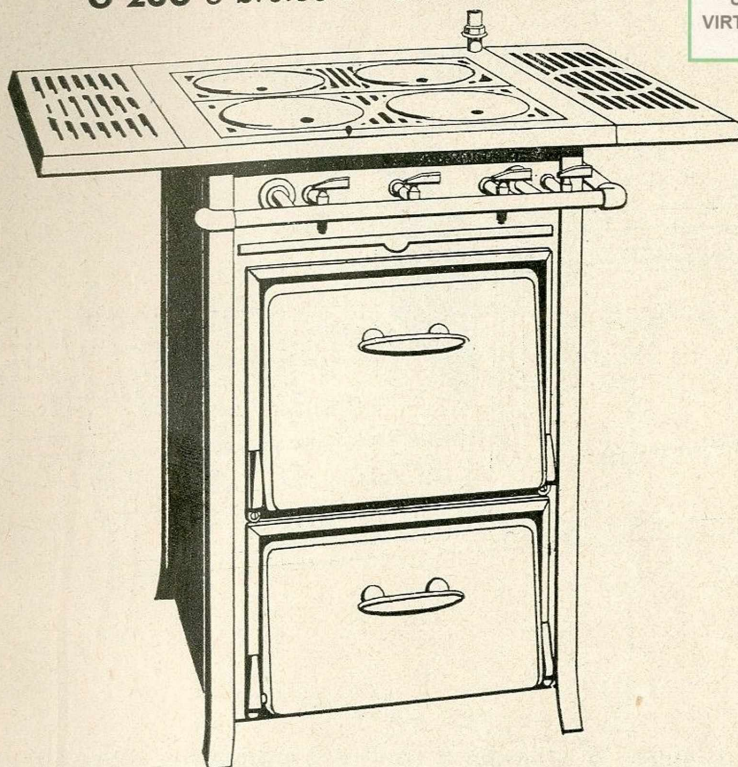
PRIX

G 214, 4 brûleurs **1.950 fr.**

Sur demande, supplément de 30 frs pour cadres et robinetterie chromés
supplément thermostat pour le four à pâtisserie 250 frs

Emballage compris et non repris

G 230 3 brûleurs - G 240 4 brûleurs



1 four à plafond rayonnant pour grillade, 1 four à cuire et à pâtisserie par récupération (partie supérieure), 2 allonges mobiles.
2 brûleurs Aster à l'avant, 2 brûleurs pipe à l'arrière.

Dessus			Hauteur	Four			Grillade		
Long.	Largeur	avec allon.		Largeur	Profond.	Haut.	Largeur	Profond.	Haut.
57	59	95	80	35	48	25	35	48	18

Corps et montants émail blanc neige. Dessus et cadres émail granité.
Robinetterie nickelée.

Accessoires : Four (partie supérieure), un pont perforé, 1 gril;
Grillade, une lèchefrite étamée, un gril.

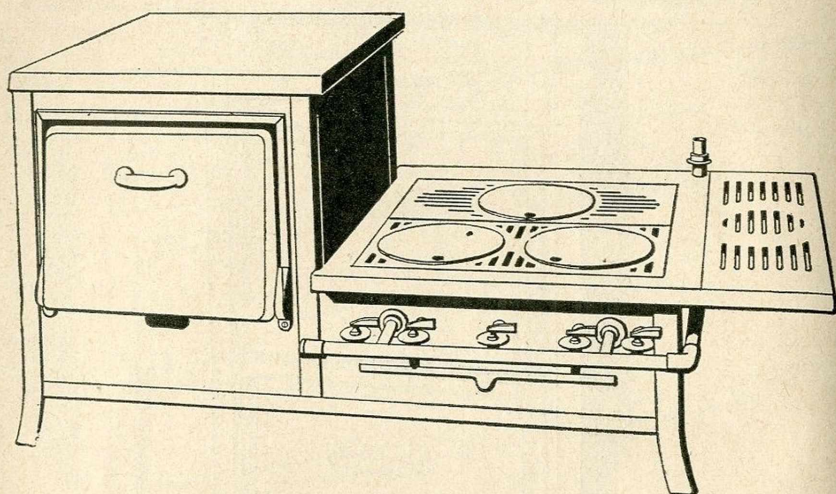
G 230, sans allonge **1.205 fr.**, avec allonges **1.255 fr.**

G 240, sans allonge **1.255 fr.**, avec allonges **1.305 fr.**

Sur demande, supplément de 30 frs pour cadres et robinetterie chromés.
thermostat pour le four à pâtisserie 250 fr.

Emballage compris et non repris

G 137 à 3 brûleurs



Le four à cuire, à grillade à rampe à pâtisserie, placé à gauche,
! allonge mobile, alimentation placée à l'opposé du four.

Dessus				Hauteur partie Brûleur	Hauteur totale	Four		
Long	sans allonge	partie Brûleur	Largeur			Largeur	Profond	Hauteur
125	107	57	59	30	60	35	48	25

Corps et montants émail blanc neige. Dessus et cadres émail granité.
Robinetterie nickelée.

Accessoires, tôle de coup de feu, une lèchefrite étamée, un gril,
un pont granité.

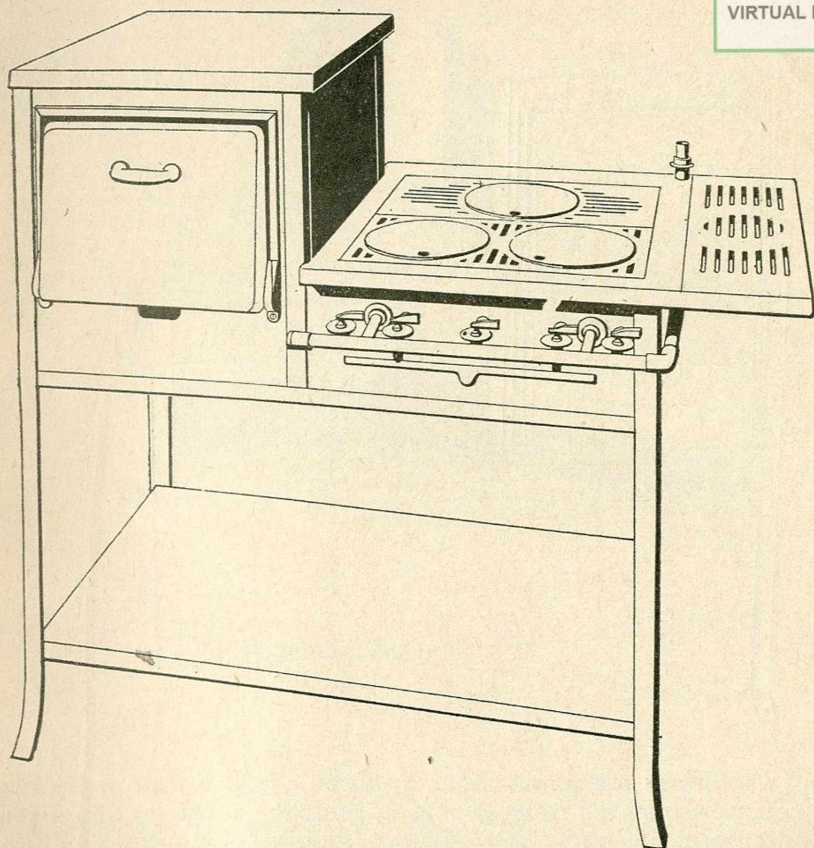
PRIX

G 137, sans allonge **1.275 fr.**, avec allonge **1.300 fr.**

Sur demande, supplément de 10 frs pour cadres et robinetterie chromés.

Emballage compris et non repris

G 130 à 3 brûleurs



Le four à grillade et à pâtisserie, placé à gauche, l'allonge mobile, la desserte émaillée. Alimentation placée à l'opposé du four.

Dessus				Hauteur partie Brûleur	Hauteur totale	Four		
Long	sans allonge	partie Brûleur	Largeur			Largeur	Profond	Hauteur
125	107	57	59	80	110	35	48	25

Corps et montants émail blanc neige. Dessus et cadres émail granité.
Robinetterie nickelée.

Accessoires : une tôle de coup de feu, une lèchefrite étamée,
un gril, un pont granité.

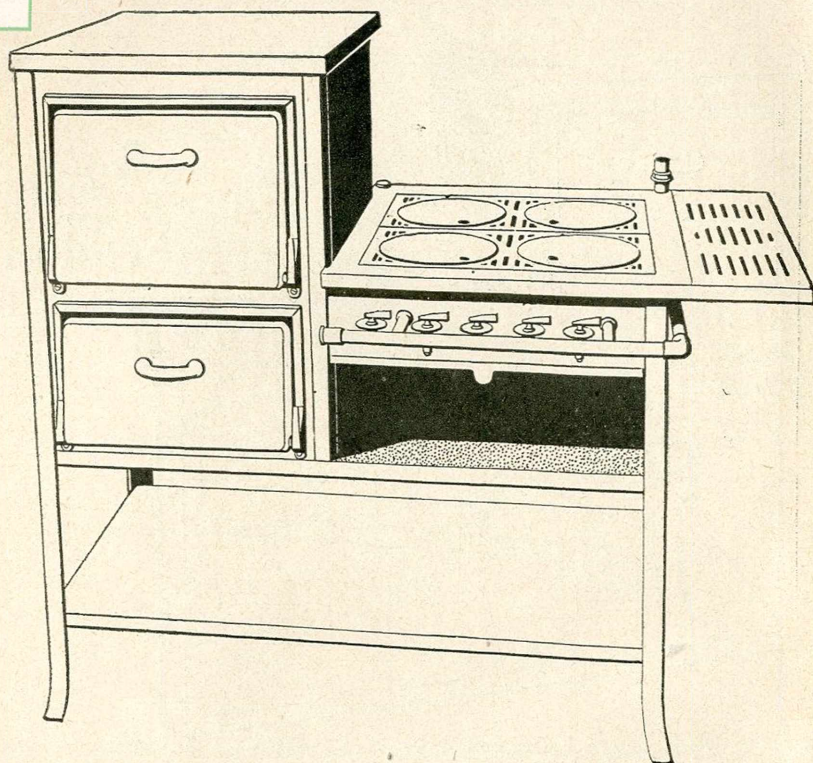
PRIX

G 130, sans allonge **1.425 fr.**, avec allonge **1.450 fr.**

Sur demande, supplément de 10 frs pour cadres et robinetterie chromés.

Emballage compris et non repris

G 300 à 4 brûleurs



1 four à plafond rayonnant pour grillade, 1 four à rôtir et à pâtisserie par récupération, les fours placés à gauche, débarras placé sous les brûleurs (larg. 35, haut. 18) 1 allonge mobile (Alimentation à l'opposé des fours).

Dessus				Haut. partie Brûleur	Haut. totale	Four			Grillade		
Long.	sans allonge	partie Brûle	Larg.			Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Haut.	Prof.
125	107	59	57	86	115	35	48	25	35	18	48

Corps et montants émail blanc neige. Dessus et cadres émail granité. Robinetterie nickelée.

Accessoires : Four, un gril, un pont perforé et granité;
Grillade, une lèchefrite étamée, un gril.

PRIX

G 300, sans allonge **1.925 fr.**, avec allonge **1.950 fr.**

Sur demande, supplément de 20 frs pour cadres et robinetterie chromés.
— thermostat pour le four à pâtisserie 250 frs.

Emballage compris et non repris