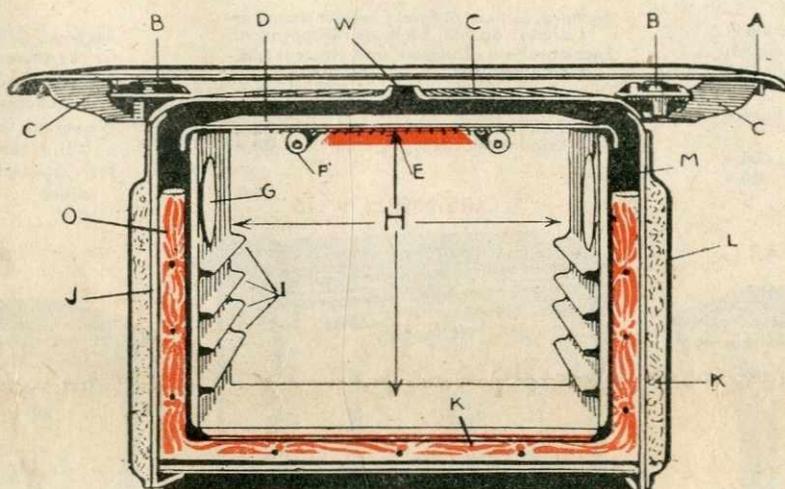


EXAMINEZ LA COUPE CI-DESSOUS
et vous comprendrez la SUPÉRIORITÉ
des Appareils



ROTISS FOUR

que les maîtres-queux et cordons
bleus ont adoptés et où les profanes
peuvent obtenir les mêmes résultats



COUPE D'UN APPAREIL ROTISS FOUR

- | | | |
|---|--|-------------------------------------|
| A Dessus de la cuisinière. | H Four ou chambre de cuisson. | K Calorifuge de l'enveloppe |
| B-B' Brûleurs (simple et double) | W Echappement du gaz brûlé ou évent central. | L Paroi extérieure de l'enveloppe. |
| C Cuvette de récupération et de propreté. | I Glissières. | M Chambre circulaire de combustion. |
| D Dessus du four. | J Paroi intérieure de l'enveloppe. | O Rampe circulaire ou en U. |
| E Toile métallique. | | P Rampe du grilloir. |
| G Fenêtre en mica. | | |

les ROTISS FOUR

sont émaillés blancs ou granités, avec garnitures chromées. - Sans vis apparente, ils sont faciles à démonter et à entretenir. - Livrés avec plat émaillé, gril articulé étamé, plaque à pâtisserie, livre de recettes de cuisine et pâtisserie, allumeur et notice explicative pour l'emploi, le réglage et l'entretien. - - - - -

O. GESLAIN, FERRAND & C^{IE}, CONSTRUCTEURS

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 1.200.000 Francs

Usine : 40, Rue de l'Ourcq, PARIS-19° - Tél. Nord 19-87

Magasin de Vente et d'Exposition : 27, Av. de la République, Paris-II°

R. C. Seine 225.541 B

Tél. Oberkampf 13-25

Plus de 30 Modèles de Réchauds, de Fours, de Cuisinières
Tous ayant les mêmes qualités caractéristiques mais différents de forme, de couleur, de prix.

ROTISS FOUR

A. T. G.

U. R. G.

Tous appareils perfectionnés de cuisine et de pâtisserie fonctionnant aussi bien à l'air carburé, qu'au gaz de ville, qu'au gaz butane, qu'à l'électricité ou mixtes (gaz et électricité).

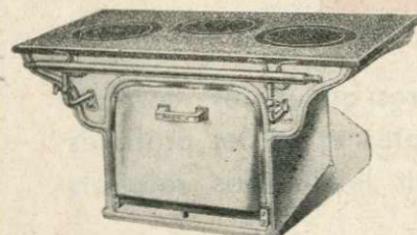


EXTRAIT DU CATALOGUE 33 (GAZ)

répondent à tous les besoins, satisfont tous les désirs

EXTRAIT DU CATALOGUE 33 (GAZ)

RÉCHAUD-FOUR PHÉNIX



Réchaud. Grilloir et Four. 1 brûleur simple et 1 brûleur double. Exc. rampe en dessous.
Encombrement : Longueur 0,68, Hauteur 0,36, Profondeur 0,42.
Dimensions du Four : Largeur 0,26, Hauteur 0,21, Profondeur 0,33.
Prix : Email granité 355.-
— Email blanc 410.-

CUISINIÈRE N° 101



Réchaud, Grilloir et Four. 1 brûleur simple et 1 brûleur double. Event de récupération.
Encombrement : Longueur 0,68, Hauteur 0,36, Profondeur 0,42.
Dimensions du Four : Largeur 0,26, Hauteur 0,21, Profondeur 0,33.
Prix : Email granité 395.-
— Email blanc, dessus granité 450.-

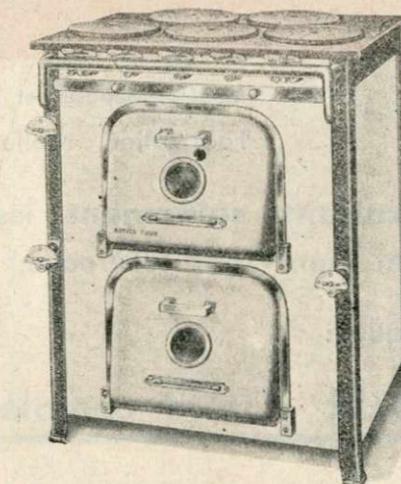
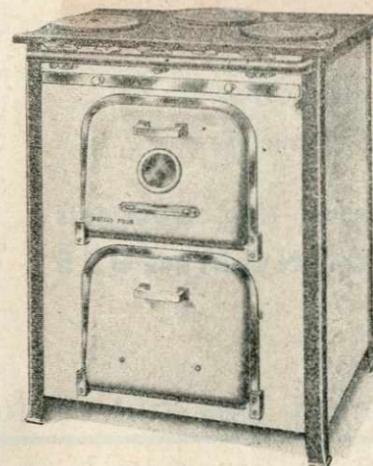
CUISINIÈRE N° 1 bis



Réchaud, Grilloir et Four. 2 brûleurs simples et 1 brûleur double.
Encombrement : Longueur 0,68, Hauteur 0,36, Profondeur 0,42.
Dimensions du Four : Largeur 0,26, Hauteur 0,21, Profondeur 0,33.
Prix : Dessus fonte, côtés email céramique 495.-

CUISINIÈRE N° 3

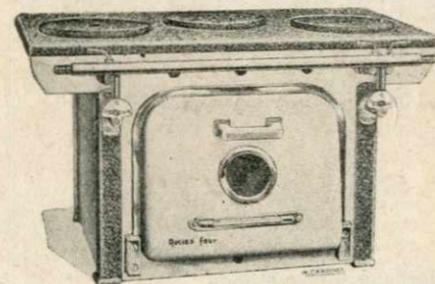
1 Four. 1 Four spécial à griller. 3 brûleurs dont 2 doubles. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 0,72, Hauteur 0,90, Profondeur 0,52.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Hauteur 0,24, Profondeur 0,38.
Prix : Email blanc 1.290.-



CUISINIÈRE N° 4 bis

2 Fours superposés communicants. 1 Grilloir. 5 Brûleurs dont 2 doubles. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 0,77, Hauteur 0,90, Profondeur 0,60.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Hauteur 0,24, Profondeur 0,45.
Prix : Email blanc 1.890.-

CUISINIÈRE N° 210 A.T.G.



Four, Grilloir. 1 brûleur simple et 1 brûleur double. Event de récupération.
Encombrement : Longueur 0,69, Hauteur 0,40, Profondeur 0,49.
Dimensions du Four : Largeur 0,30, Hauteur 0,23, Profondeur 0,34.
Prix : Email blanc 660.-
Supplément pour brûleur central 35.-

CUISINIÈRE N° 211

Ce modèle est une CUISINIÈRE N° 210 avec pieds prolongés (genre Cuisinière N° 16).
Prix : Email blanc 795.-
Supplément pour brûleur central 35.-

CUISINIÈRE N° 16

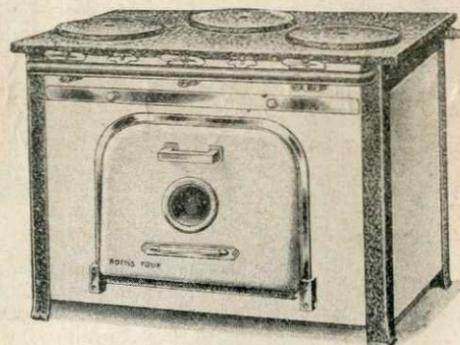


Four, Grilloir. 3 brûleurs. Cuvette coulissante.
Encombrement : Long. 0,68, Haut. 0,90, Prof. 0,46.
Dim. du Four : Larg. 0,29, Haut. 0,23, Prof. 0,34.
Prix : Email blanc 935.-

CUISINIÈRE N° 15

Ce modèle est une CUISINIÈRE N° 16 sans pieds (genre Cuisinière N° 20).
Prix : Email blanc 790.-

CUISINIÈRE N° 20

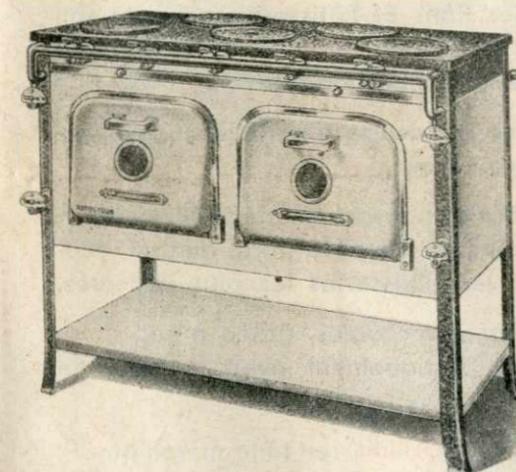


Four, Grilloir. 3 brûleurs. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 0,72, Hauteur 0,45, Profondeur 0,52.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Profondeur 0,38 Hauteur 0,24.
Prix : Email blanc 900.-

CUISINIÈRE N° 21

Ce modèle est une CUISINIÈRE N° 20, avec pieds prolongés (genre Cuisinière N° 16).
Prix : Email blanc 1060.-

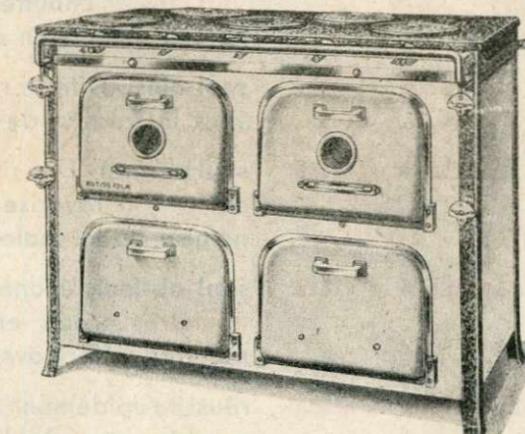
CUISINIÈRE N° 5



2 Fours, 2 Grilloirs. 5 Brûleurs dont 2 doubles. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 1,08, Hauteur 0,90, Profondeur 0,60.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Hauteur 0,24, Profondeur 0,45.
Prix : Email blanc 2.250.-

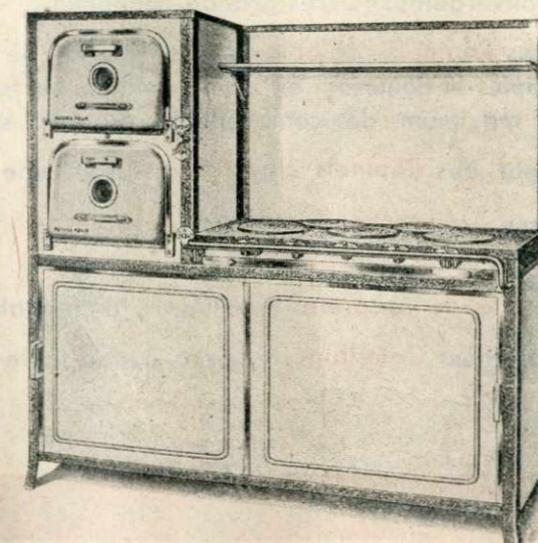
ACCESSOIRES :
Dossier 250.-
Étagère 130.-
Rampe de côté 80.-

CUISINIÈRE N° 55



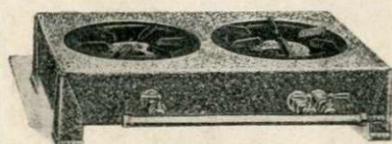
2 Fours. 2 Grilloirs. 2 Armoires à plats ou étuves. 5 Brûleurs dont 2 doubles. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 1,08, Hauteur 0,90, Profondeur 0,60.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Hauteur 0,24, Profondeur 0,45.
Prix : Email blanc 2.650.-

CUISINIÈRE N° 445



2 Fours, 1 Grilloir. 1 Armoire à plats à 2 portes coulissantes. 1 Dossier 1 Étagère. 5 Brûleurs dont 2 doubles. Cuvette coulissante.
Encombrement : Longueur 1,40, Hauteur 1,45, Profondeur 0,60.
Dimensions du Four : Largeur 0,33, Hauteur 0,24, Profondeur 0,45.
Prix : Email blanc 3.380.-

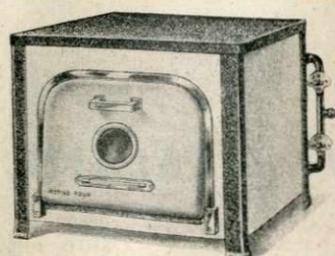
RÉCHAUD BAS N° 2



2 feux. 1 brûleur simple et 1 brûleur double.
Dimensions : Longueur 0,55, Hauteur 0,14, Profondeur 0,30.
Prix : Email granité 90.-
— 1 feu 60.-
— 3 feux 130.-

FOURS

N° 10. - Dimensions : Largeur 0,29, Hauteur 0,23, Profondeur 0,34.
Prix : Email granité 400.-
N° 11. - Mêmes dimensions, avec pieds prolongés
Prix : Email granité 535.-
N° 12. - Dimensions : Largeur 0,34, Hauteur 0,24, Profondeur 0,38.
Prix : Email granité 470.-
N° 13. - Mêmes dimensions, avec pieds prolongés
Prix : Email granité 635.-
Se font aussi en blanc et avec supplément pour Grilloir.



DEMANDER RENSEIGNEMENTS POUR FOURS PROFESSIONNELS CONSTRUITS SUR DEVIS

les appareils

ROTISS FOUR

Modèles déposés et brevetés S. G. D. G.

Fabrication réellement Française

cuisent sainement les repas des Gourmets
et sont particulièrement **ÉCONOMIQUES**

Parce que :

ROTISS FOUR diffère complètement des autres fabrications

- Rotiss Four** seul assure la cuisson saine et parfaite des Rôtis et Pâtisseries grâce à son **Four clos** ^(H), chauffé uniformément par une **Rampe circulaire** ^(O) où les aliments ne sont jamais en contact avec les gaz de la combustion (Brevet).
- Rotiss Four** seul ainsi évite le retournement et supprime l'arrosage des Rôtis qui conservent la totalité de leur poids et toute leur saveur.
- Rotiss Four** seul permet l'**Eclairage intérieur** du four grâce à un dispositif spécial breveté ^(G); sa **Lucarne** favorise la surveillance des mets, sans ouvrir la porte du four, économise de la chaleur et permet de réussir les Pâtisseries les plus délicates.
- Rotiss Four** seul obtient, économiquement, des cuissons impeccables, grâce à son **Thermomètre** précis et indéréglaible étalonné pratiquement avec le livre de recettes, offert avec chaque appareil.
- Rotiss Four** réussit rapidement des Grillades à l'aide de son **Grilloir**, en toile métallique ^(E), en acier inoxydable Tonkan, rougie instantanément par une double rampe à flammes convergentes ^(P). Très grande économie.
- Rotiss Four** muni de ses **Robinets réglables** (air et gaz) et de ses **Brûleurs** ^(B et B') à **couronne** (simples et doubles), en acier émaillé au four, à flammes verticales, donne le maximum de combustibilité du gaz, sous toutes les pressions.
- Rotiss Four** a également des **Robinets clavetés** assurant une totale sécurité.
- Rotiss Four** possède une **Table chauffante** ^(A) à **Récupération** effective de chaleur ^(W). Économie.
- Rotiss Four** a une **Cuvette de propreté** émaillée ^(C), démontable ou coulissante.
- Rotiss Four** est copieusement **Calorifugé** ^(K), pour éviter toute déperdition de chaleur. Économie.

le Rotiss Four est le résultat de plus de 20 ans d'expérience