

# SEULS



*Les ustensiles en tôle d'acier étamée sont suffisamment robustes pour résister et donner satisfaction au cours des dures manipulations auxquelles ils sont soumis, depuis le ramassage jusqu'à la transformation finale des produits laitiers.*

## Les Etablissements

# POURPIRIX S. A.

Capital : 6.750.000 Francs

Siège Social, Usines et Bureaux :

153-155, Avenue Thiers • **LYON**

### *fabriquent*

TOUS USTENSILES EN TOLE ÉTAMÉE  
POUR LAITERIES ET FROMAGERIES

TÉL. : LALANDE 28-11  
TÉLÉGR. MANUPOLAIT-LYON  
CHÈQUES POSTAUX : LYON 324-41

R. C. LYON B 6853  
RÉP. PRODUCT. 2551 RHONE



MAGASIN DE VENTE  
ET D'EXPOSITION :  
7, RUE BÉRANGER - LYON  
TÉLÉPH. : LALANDE 26-25

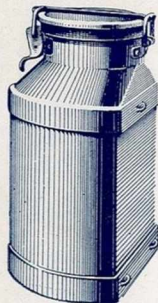
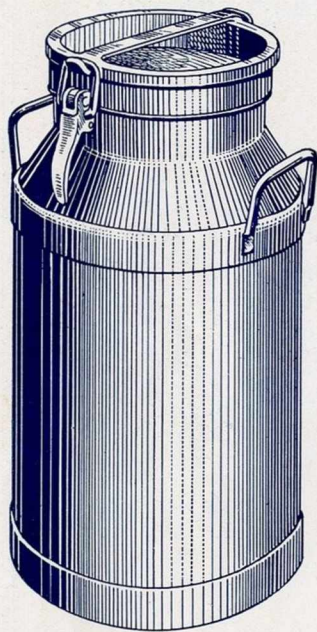


# POTS A LAIT A FERMETURE HERMETIQUE

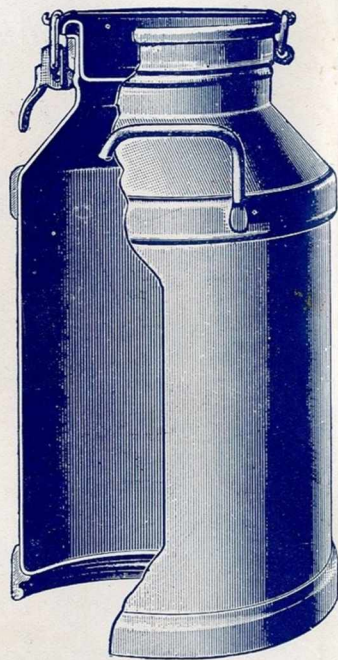
Par joint caoutchouc et levier de pression à rabattement

Notre nouveau modèle breveté S. G. D. G. à large ouverture

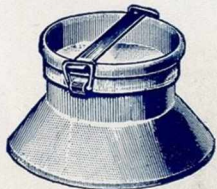
Construction en tôle d'acier premier choix; chapiteaux, corps et fonds plats d'une seule pièce par soudure autogène. Bouchon en tôle d'acier extra-forte emboutie. Barette de bouchon indéssoudable. Fermetures spéciales en tôle d'acier emboutie, montées sur bague monobloc, assurant une fermeture étanche et robuste. Double étamage à l'étain pur.



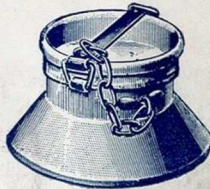
Modèles spéciaux pour être  
portés soit à dos d'homme  
soit sur bât  
contenance 15 à 30 litres



TOUTES CONTENANCES DE 15 A 150 LITRES DIAMÈTRES D'OUVERTURE : 167 — 180 — 210 ET 240 <sup>mm</sup>/<sub>mm</sub>



ordinaire

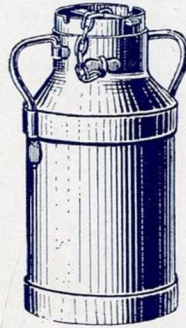


avec chaîne au bouchon

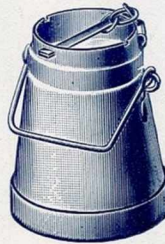


avec barrette attachée

Fermeture avec dispositif permettant soit de plomber, soit de cadener le couvercle



Pots à lait dits " de PARIS " contenance 5 à 25 litres, ouverture ordinaire et large ouverture



Boîtes à lait et à crème  
 modèle léger de 1/2 à 2 litres

Boîtes à crème  
 cylindriques  
 de 1 à 3 litres

Boîtes à crème  
 coniques  
 de 1 à 15 litres

Pots à lait modèle Charentais  
 contenance de 25 à 150 litres



Pots à lait modèle Lyonnais  
 en fer blanc fort  
 ou en tôle étamée  
 contenance 1 à 20 litres

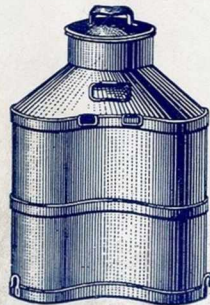
Pots à lait modèle Lyonnais, contenance de 5 à 50 litres



Pots à lait Niortais et Suisses  
 avec ouverture de 180, 210 et 240 m/m  
 contenance 30 à 150 litres



Topette de chauffe pour lait et crème  
 contenance 16 litres

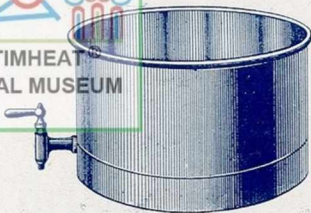


Bidons à lait, modèle Savoie pour être portés  
 à dos d'homme : 16, 20, 25, 30 litres

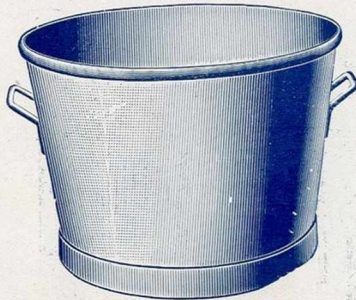
TOUS NOS POTS A LAIT PEUVENT ETRE MARQUES ET NUMEROTES EN LETTRES OU CHIFFRES EMBOUTIS



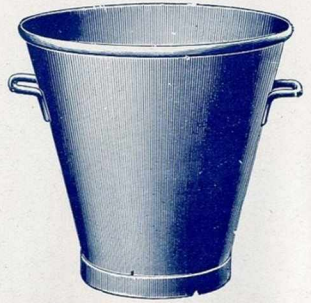
ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM



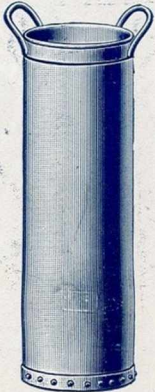
Cuves à lait cylindriques  
toutes contenance  
avec ou sans robinet



Bassines à lait modèle Centre  
de 20 à 300 litres



Bassines à lait modèle Normand  
de 40 à 150 litres



Récipients à crème pour rafraichir  
15 à 50 litres



sans bec



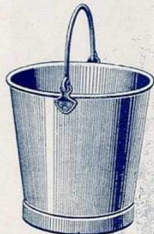
Récipients à crème cylindriques de 15 à 120 litres  
à bec formé



à bec bordé verseur



Seaux à lait cylindriques  
de 8 à 30 litres



sans bec



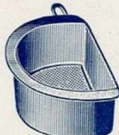
Seaux de laiterie coniques de 8, 12, 15, 20 litres  
bec formé



grand bec



Passe-lait à grilles mobiles



1/2 Tamis pour pots à lait



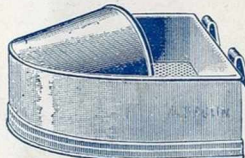
Couloirs-entonnoirs  
avec ou sans grille



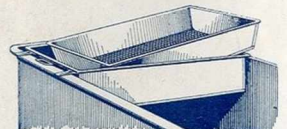
Couloirs-filtres aluminium avec grilles  
mobiles et ouates filtrantes



BACS A LAIT EN TOLE ETAMEE de 100 à 500 LITRES



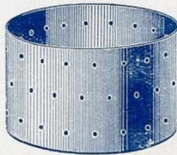
Couloirs forme fer à cheval



Tamis double. Toutes dimensions



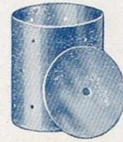
Moules à Brie



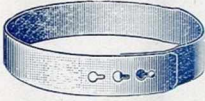
Moules à Grands Coulommiers



Moules à Petits Coulommiers



Moules et plaques à Camembert et demi-Camembert



Moules à Brie de Melun



Moules à Port-Salut et Saint-Paulin bords roulés



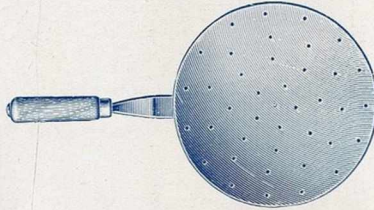
Moules à Port-Salut et Saint-Paulin bords tombés



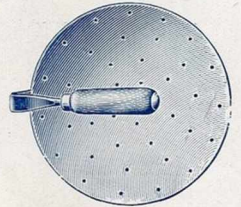
Eclisses à Brie à bouton ou à crochet



Moules à Pont-l'Évêque, Saint-Rémy et Carré de l'Est angles vifs ou arrondis



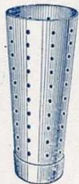
Pelle à Brie à manche droit



Pelles à Brie manche recourbé



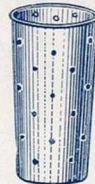
Moules à Livarot et à Munster



Moules à Ste-Maure



Moules à Chabichou



Moules à fromages de chèvre



Moules à Saint-Marcellin emboutis en tôle étamée ou aluminium



Faiselles à fromages blancs toutes dimensions



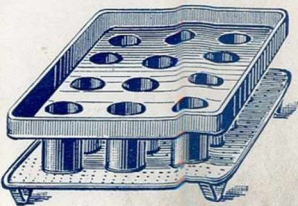
Moules à cœur en fer blanc emboutis



Moules à cœur en aluminium et en tôle étamée, emboutis



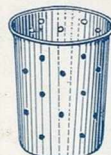
Faiselles en aluminium



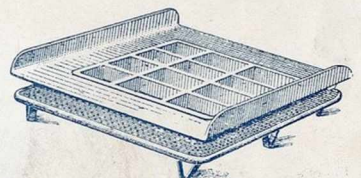
Moules à Demi-Suisse et à Suisses de 6 à 24 places



Moules à fromage frais



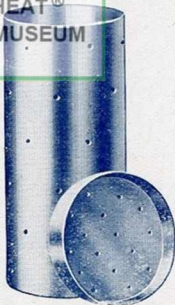
Moules à fromage frais forme haute



Moules à Demi-Sel de 6 à 24 places



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM



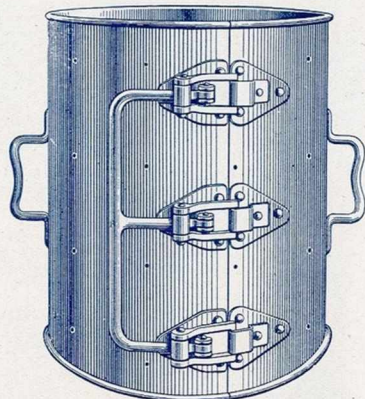
Moules à Fourme  
fond mobile



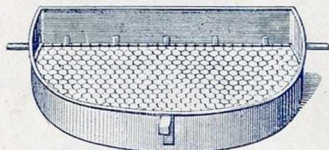
Moules à Tomes de Savoie



Moules à Bleus, Demi-Bleus  
et à Roquefort



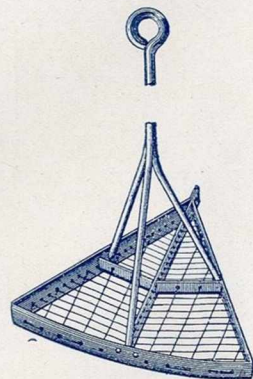
Moules à fromages Cantal



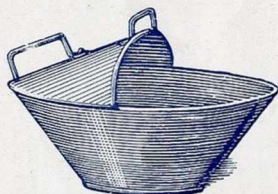
Filtres spéciaux pour cuves à lait  
modèle Cantal



Cuves Cantal, de 100 à 800 litres



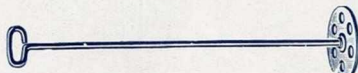
Brise-Caillé



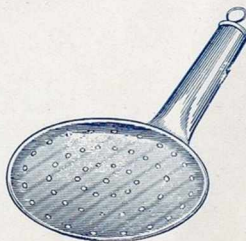
Puise-Caillé modèle Cantal



Mélangeurs-remueurs de lait  
à plaque rectangulaire percée



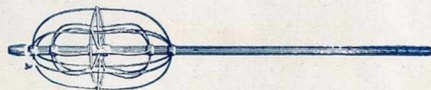
Mélangeurs-remueurs de lait  
à plaque percée ronde



Spatule modèle Cantal



Tranche-caillé



Brassoirs à main



Poches à écrémer, en aluminium



Rondots ou baignolets de 20 à 25 litres  
tôle étamée ou aluminium



Poche à crème  
en bois de plane



Mesures à lait  
du demi-décil. au double-litre  
avec queue ou poignée



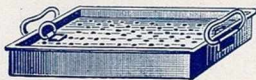
Demi-décal. modèle ordinaire  
et spécial renforcé



Décalitres modèle ordinaire  
et spécial renf. à double fond



Double-Décalitres modèle  
spécial renforcé



Egouttoirs à fromages blancs  
à plaques mobiles  
toutes dimensions



Puisoirs de magasin contenance  
35 et 55 litres



Egouttoirs à fromages blancs  
à grilles mobiles  
toutes dimensions



Couteaux à fromages  
forme longue



Couteaux à fromages  
forme ronde



Pochons pour mise en moules  
manche rond



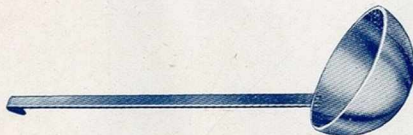
Pochons pour mise en moules  
manche long



Ecremettes en tôle étamée



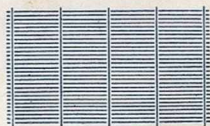
Poches en tôle d'acier  
manche court vertical  
ou horizontal



Poches en tôle d'acier manche  
long de 0 l. 500 à 2 litres



Salières à pâtes  
molles



Stores et clayons de fromagerie



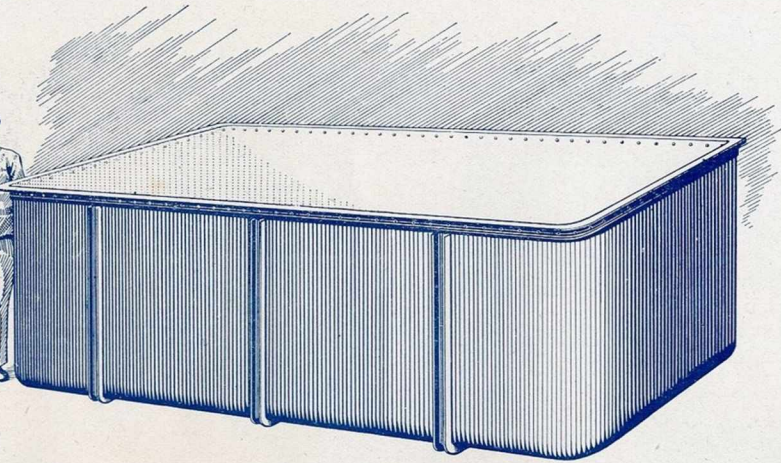
Plaques ondulées  
en tôle étamée



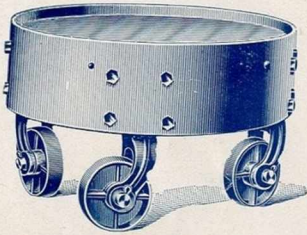
Planchettes de fromagerie



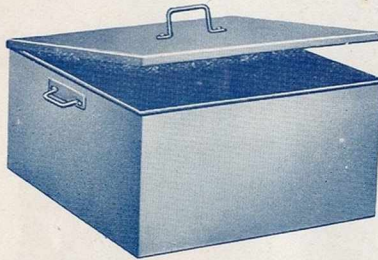
Voilettes à fromage  
métalliques ou en osier



BACS DE GRANDES CONTENANCES 600 à 5.000 litres. Tôle isolémaillée



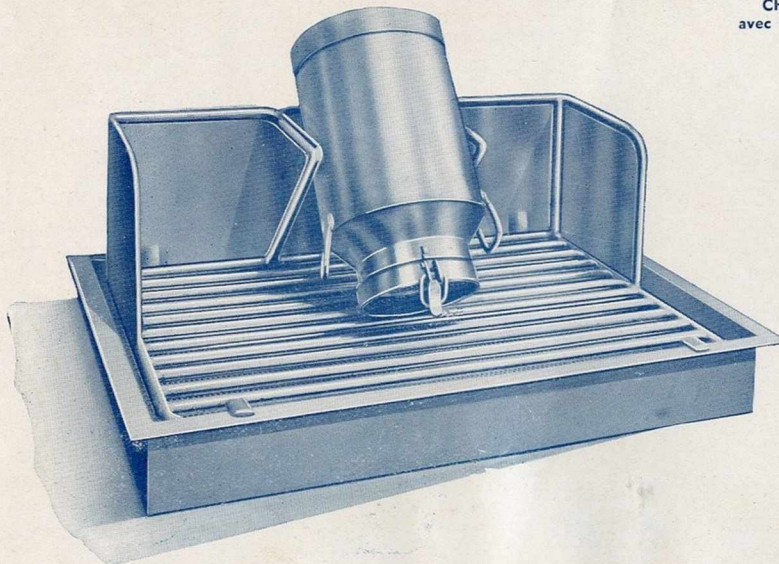
Chariots pour transport des bassines de fromageries. Entièrement métallique



Caisses à fromages frais, toutes dimensions



Chariots à caséine toutes contenances avec roues à chape pivotant en tout sens



Egouttoirs-Dépottoirs, de 2 à 6 places, grille en tôle perforée ou tôle étamée

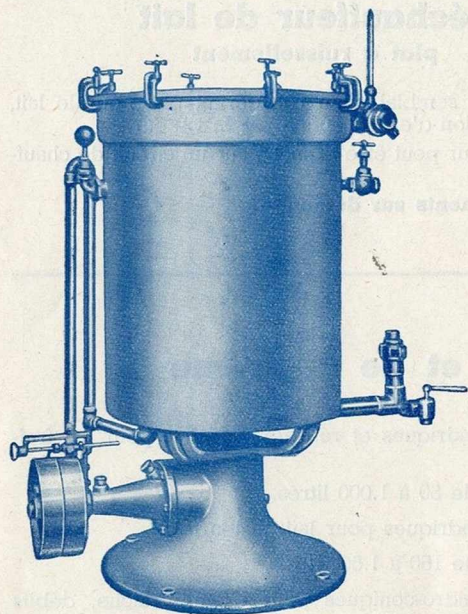
**Nous Fournissons**

TOUS USTENSILES,  
MATÉRIEL ET MACHINES  
POUR

**LAITÉRIES  
BEURRERIES  
ET  
FROMAGERIES**

**NOUS CONSULTER**





## Réchauffeur Pasteurisateur pour lait doux, intégral, écrémé et crème

Avec couvercle hermétique, avec serre-joints, Commande par dessous.

Socle support en fonte largement assis, empêchant toutes vibrations.

Cuve intérieure en cuivre rouge étamé à l'étain fin de forme conique, permettant d'élever le lait jusqu'à 3 mètres de hauteur.

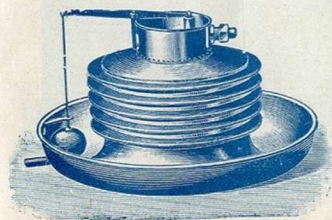
L'arrivée du lait se fait par dessous sans joint ni presse-étoupe.

Commande de l'agitateur en dessous par engrenages fonctionnant dans un bain d'huile.

Tubulures et raccords d'entrée et de sortie du lait, serre-joints du couvercle en bronze nickelé.

Lorsque ces appareils sont employés alternativement comme réchauffeurs et comme pasteurisateurs, nous fournissons au lieu du siphon figuré sur la gravure un appareil de purge réglable à volonté limitant la dépense de vapeur au strict nécessaire.

| N <sup>os</sup> | DÉBIT HORAIRE EN LITRES |                       |                       |                         |                   | PRIX |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|------|
|                 | Comme réchauffeurs      | Comme Pasteurisateurs |                       |                         |                   |      |
|                 | Lait doux de 10 à 35°   | Lait doux de 10 à 70° | Lait doux de 10 à 85° | Lait écrémé de 35 à 85° | Crème de 35 à 85° |      |
| 1               | 2.500                   | 1.000                 | 750                   | 1.100                   | 750               |      |
| 2               | 4.000                   | 1.300                 | 850                   | 1.250                   | 850               |      |
| 3               | 6.000                   | 1.900                 | 1.300                 | 1.500                   | 1.300             |      |
| 4               | 8.000                   | 2.600                 | 2.000                 | 2.800                   | 2.000             |      |



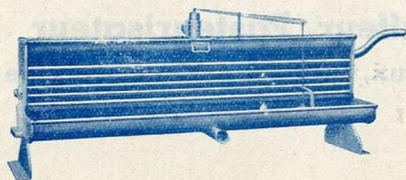
## RÉCHAUFFEUR A LAIT

Cylindrique à ruissellement

En cuivre rouge étamé avec robinet régulateur automatique.  
Débit à l'heure. Litres.. 500 700 1.000 1.500 2.000 2.500

Prix .....

Une instruction de mise en service est fournie pour chaque appareil.



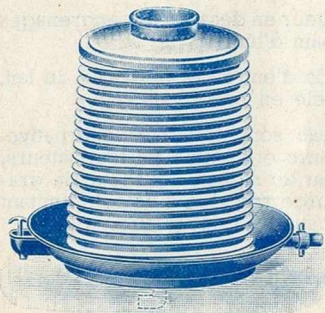
## Réchauffeur de lait plat à ruissellement

Construction semblable au réfrigérant plat pour le lait, mais à circulation d'eau chauffée par la vapeur.

Ce réchauffeur peut être branché sur un circuit de chauffage central.

Débit horaire de 500 à 5.000 litres. **Prix et renseignements sur demande**

## Refroidissement du lait et de la crème



Réfrigérants cylindriques et réfrigérants plats pour lait fraîchement trait.

Débites horaires de 50 à 1.000 litres.

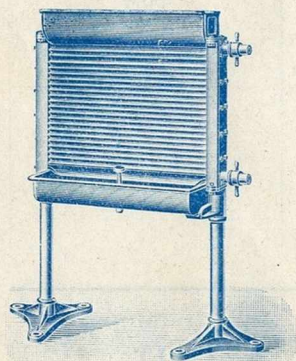
Réfrigérants cylindriques pour lait pasteurisé.

Débites horaires de 150 à 1.500 litres.

Réfrigérants cylindro-coniques pour crème fraîche, débits horaires de 50 à 150 litres.

Réfrigérants plats à ruissellement pour lait pasteurisé.

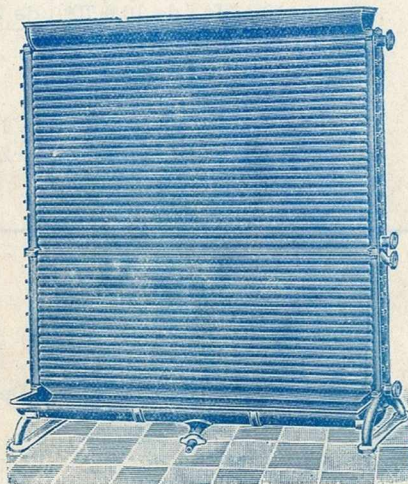
Refroidissement : + 90° à + 2° de l'eau employée.



## Réfrigérant plat à ruissellement

à circulation d'eau et de saumure

Refroidissement de l'eau de + 90° à + 3° avec de la saumure à - 5°.

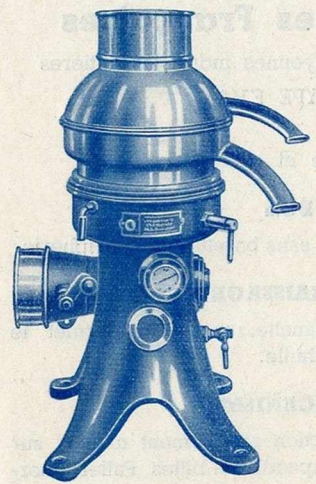


Débites horaires de 500 à 4.000 litres.

**Prix et renseignements sur demande**



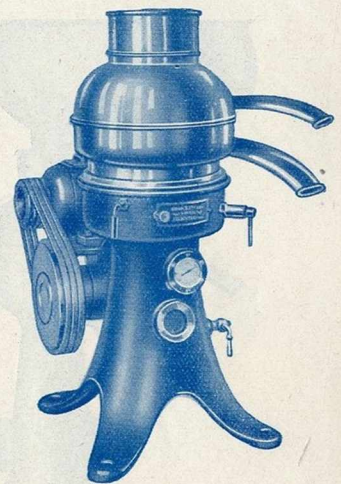
## ECREMEUSES "Triumphator"



Ecrémeuse ouverte à lait et au petit-lait type ETO pour commande par transmission. Livrable dans les types 10, 15, 20 et 30.

| Type ETC | Débit horaire |            |
|----------|---------------|------------|
|          | Lait          | Petit-lait |
| 10       | Lit. 1.000    | Lit. 1.500 |
| 15       | 1.500         | 2.200      |
| 20       | 2.000         | 3.000      |
| 30       | 3.000         | 4.500      |

| Type ETSO | Débit horaire |            |
|-----------|---------------|------------|
|           | Lait          | Petit-Lait |
| 10        | 1.000         | 1.500      |
| 20        | 2.000         | 3.000      |
| 30        | 3.000         | 4.500      |

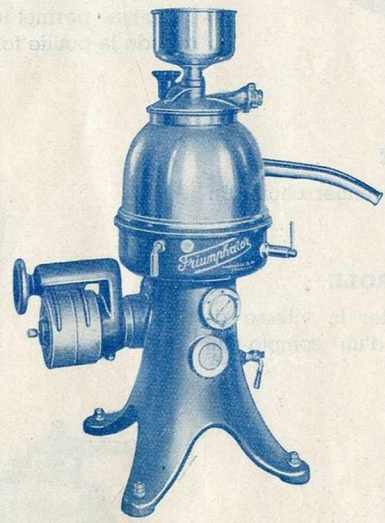


Ecrémeuse ouverte à lait et au petit-lait, type ETO, avec commande électrique directe à courroies trapézoïdales. Livrable dans les types 10, 15, 20 et 30.

Toutes les écrémeuses centrifuges Triumphator se caractérisent par leur exécution soignée et la haute qualité des matériaux employés.

Leur nouvelle commande par monopoulie avec embrayage progressif à friction sans débrayage de courroie simplifie le service, tout en ménageant courroie et engrenages. Son dispositif de graissage entièrement automatique garantit une lubrification uniforme et constante des engrenages et de tous les paliers. Un coup d'œil sur le tachymètre suffit au contrôle du nombre de tours du bol.

Les assiettes des écrémeuses Triumphator sont munies de rebords renforcés. Les renforts des rainures de guidage et les plaquettes de



Ecrémeuse « sans mousse » à lait et au petit-lait type ETSO avec refoulement du lait écrémé sous pression et sortie de crème ouverte. Livrable pour commande par transmission et avec commande électrique directe à courroies trapézoïdales dans les types 10, 20 et 30.

distance sont en métal Monel inoxydable.

Le degré d'écrémage atteint la limite du possible. Le débit horaire des écrémeuses Triumphator est, dans l'écrémage du petit-lait, d'au moins 50 %, supérieur à celui de l'écrémage du lait.

Les modèles ouverts ETO sont fournis avec deux assiettes supérieures interchangeables, l'une pour le lait entier, l'autre pour le petit-lait. Il suffit de changer l'assiette supérieure, sans être obligé de régler chaque fois les vis à crème.

Les modèles ETSO pour écrémage sans mousse sont construits de manière à ce que le lait écrémé soit refoulé sous haute pression sans produire de mousse. Le réglage de la proportion de crème se fait commodément sans arrêter la machine.



## Ecrèmeuses Françaises

pour petites et moyennes industries laitières

TYPE EVA

Construction simple et robuste.

### BOL

A disques multiples, sans barette à la périphérie.

### GRAISSAGE

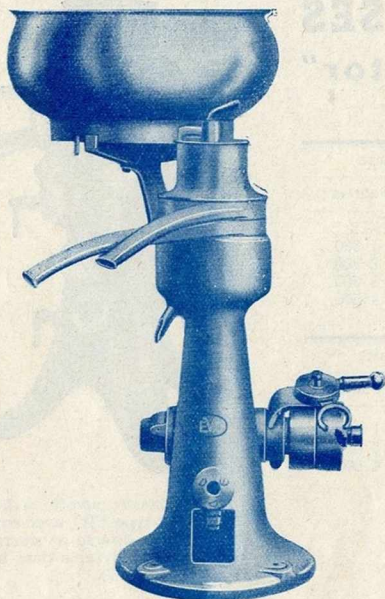
Par bain d'huile étanche, un viseur permet le contrôle du niveau d'huile.

### MÉCANISME

Arbres de forte section entièrement montés sur roulement à billes. Crapaudine à billes. Palier amortisseur spécial.

### EMBRAYAGE

Par poulie folle et fixe. Une fourche à verrouillage instantané permet le passage progressif de la courroie de la poulie folle à la poulie fixe.



TYPE 3 B - 4 B

### FERBLANTERIE

Construite en tôle d'acier de premier choix. Entièrement étamée à l'étain fin.

### ORGANE DE CONTROLE

On peut à tout instant contrôler la vitesse de l'arbre de commande à l'aide d'un compte-tour indé réglable.

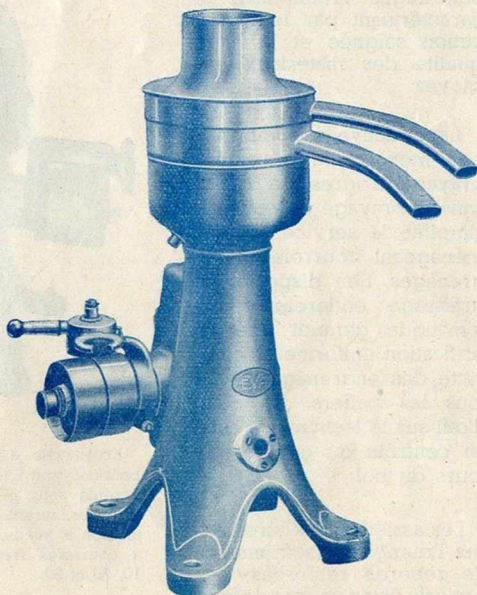
Débit horaire :

|          |          |            |
|----------|----------|------------|
| Type 3 B | 500 l.   | PRIX ..... |
| — 4 B    | 750 l.   | — .....    |
| — 5 CA   | 1.000 l. | — .....    |
| — 6 B    | 1.500 l. | — .....    |

TOUTES PIÈCES DE RECHANGE

### RÉPARATIONS D'ÉCRÉMEUSES

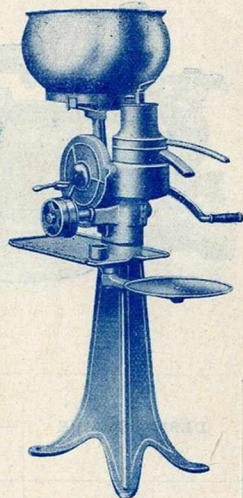
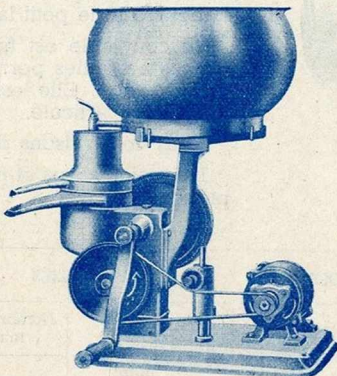
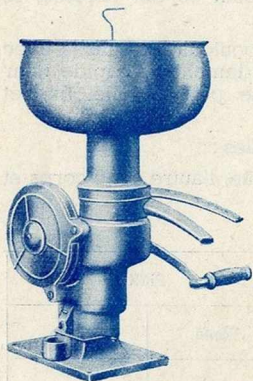
de toutes marques



TYPE 5 C A - 6 B

## Ecrêmeuses "EVA"

Fabrication française



Marchant à bras ou au moteur, ou avec dispositif par commande directe par moteur électrique.

**Petites Ecrêmeuses à bras**, débit horaire de 70 à 120 litres.

**Ecrêmeuses marchant à bras ou au moteur** avec dispositif pour marche électrique ou par transmission.

Ecrêmeuses montées sur socles ou sur pieds fonte.

Débits horaires : 120, 170, 225, 330 et 500 litres.

Construction robuste et soignée.

Graissage par bain d'huile étanche.

**Prix sur demande**



## Nouvelle Ecrêmeuse

### "EVA" Monobloc

Débits horaires : 330 et 500 litres.

De construction et de conception moderne, ce modèle d'écrêmeuse donne toute satisfaction aux usagers.

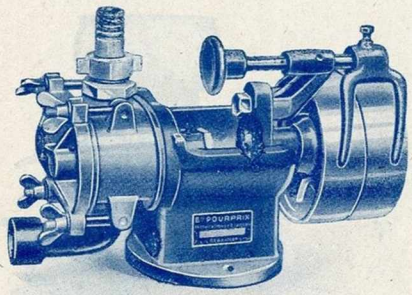
Mécanisme avec arbres de forte section, entièrement montés sur roulement à billes et comportant toutes les perfectionnements de la technique moderne.

Ces écrêmeuses se livrent : 1<sup>o</sup> sans moteur et seulement pour marche à bras ;

2<sup>o</sup> Avec moteur à courant alternatif (50 périodes), voltage à nous indiquer ;

3<sup>o</sup> Avec poulie folle et prix pour commande à transmission.

**Prix et renseignements sur demande**



### Pompes rotatives à pignons

De construction simple et robuste, cette pompe se recommande particulièrement pour le lait écrémé, le babeurre et le petit lait.

Le couvercle est fixé par 4 boulons basculants avec écrous à oreilles permettant un démontage rapide pour le nettoyage. Elle est munie de poulies folle, fixe et débrayage articulé.

Nous construisons deux modèles :

L'un avec corps et pignons fonte, l'autre avec corps et pignons bronze.

| DÉBIT HORAIRE | ORIFICES |                | POULIES  |                     | PRIX  |        |
|---------------|----------|----------------|----------|---------------------|-------|--------|
|               | Taraudés | Tube laiton de | Diamètre | Nombre tours minute | Fonte | Bronze |
| Litres        |          | m/m            | m/m      |                     |       |        |
| 2.200         | 1 1/4    | 34             | 200      | 150                 |       |        |
| 4.000         | 1 1/2    | 34             | 250      | 125                 |       |        |
| 8.000         | 2        | 50             | 340      | 125                 |       |        |

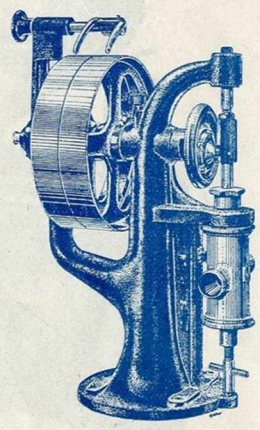
### Pompes à piston sans soupape avec contre bras support

Cette pompe à piston est sans soupape et sans clapet, elle ne brasse, ni ne malaxe le liquide, elle est donc très qualifiée en laiterie.

Etudiée spécialement pour le lait, la crème, le petit lait froid ou chaud, le cylindre et le piston sont en bronze titré et soigneusement étamé; le démontage en est simple et rapide et permet un nettoyage facile et intégral.

Le mouvement du piston est obtenu par un plateau avec boule excentrée lui impliquant en même temps un mouvement rotatif et longitudinal.

Cette pompe comporte un contre bras supportant l'arbre des poulies.



| Numéros | Débit heure Litres | Orifice tube de | Poulies    |             | Poids |      | PRIX |
|---------|--------------------|-----------------|------------|-------------|-------|------|------|
|         |                    |                 | Dimensions | Nomb. tours | Net   | Brut |      |
| 1       | 1.000              | 34              | 350        | 75          | 70    | 85   |      |
| 2       | 2.200              | 34              | 360        | 75          | 75    | 90   |      |
| 3       | 3.000              | 34              | 360        | 75          | 85    | 101  |      |
| 4       | 5.000              | 50              | 400        | 75          | 100   | 120  |      |
| 5       | 6.000              | 50              | 400        | 75          | 110   | 125  |      |

### TUYAUTERIE caoutchouc

A spirales saillantes et toiles avec enroulement extérieur de protection en fil d'acier galvanisé

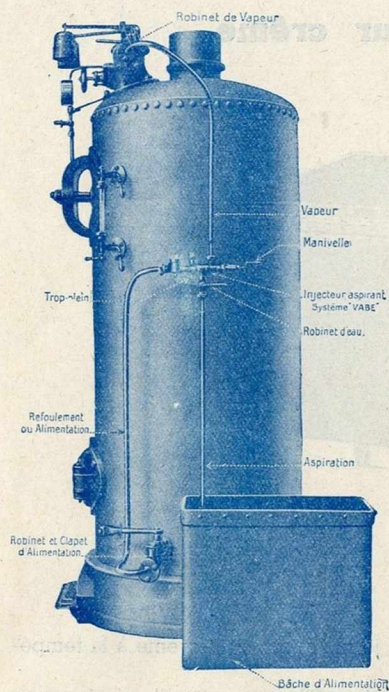
Orifices 35 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, 40 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, 45 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>

Pour l'eau de tous diamètres. Prix sur demande

### RÉCIPIENTS

ou CLOCHES A AIR

Se placent sur la tuyauterie pour éviter les coups de bélier et régulariser le débit.



## Chaudières verticales à tubes "FIELD"

**Timbrée à 8 kilos  
Epreuve hydraulique 14 kilos**

Ce type de chaudière à vaporisation rapide convient parfaitement pour le service des laiteries et fromageries.

Construites avec tous les soins désirables et des matériaux de première qualité, ces chaudières sont rivées et conformes aux règlements en vigueur du Service des Mines.

Les surfaces de chauffe sont largement calculées.

Un tampon trou d'homme et des tampons de visite sont prévus pour permettre un nettoyage facile du corps intérieur.

Les tubes vaporisateurs sont indépendants et ajustés cône sur la plaque tubulaire, ils ont l'avantage de pouvoir se remplacer très facilement.

La production en vapeur est augmentée au moyen d'un dispositif de circulation intense.

Livrées complètes avec tous les accessoires réglementaires: socle fonte, soupapes, manomètre, niveau d'eau avec protecteur, robinets de jauge, de vidange, clapet d'alimentation, etc.

Surface de chauffe de 4 à 25 m<sup>2</sup>.

A tubes Field, ou à Bouilleurs croisés.

Prix sur demande

## Pompe alimentaire pour alimentation des chaudières

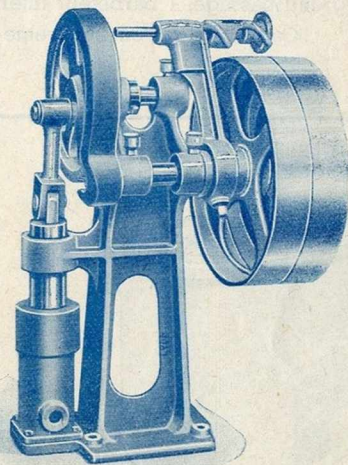
De construction soignée et robuste, notre pompe à piston est établie avec plongeur guide au-dessus du presse-étoupe ce qui assure à ce dernier une parfaite tenue et une grande durée.

Le cylindre est en bronze titré de haute résistance éprouvé à une pression de 25 kg.

La commande comporte poulie folle, poulie fixe, et débrayage et un réducteur par train d'engrenages avec protecteur aluminium.

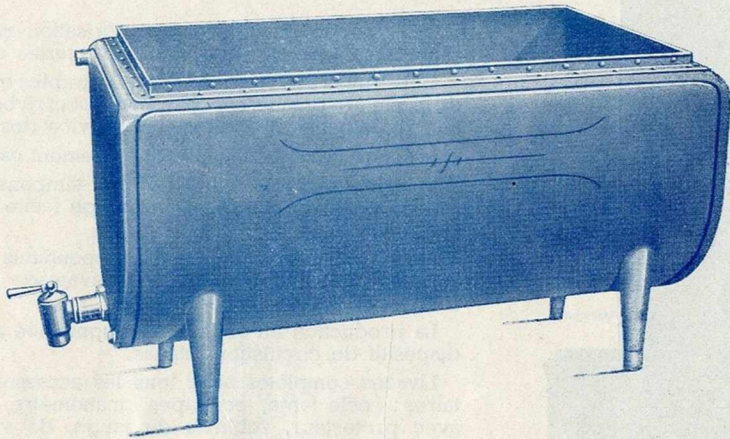
Elle peut être actionnée par moteur électrique.

| Numéro | Débit horaire en litres | Orifice Tube de m/m | POULIES     |             | PRIX |
|--------|-------------------------|---------------------|-------------|-------------|------|
|        |                         |                     | Dimens. m/m | Nombre t/m. |      |
| 1      | 900                     | 26/34               | 360         | 300         |      |





## Cuves de maturation pour crème à double paroi



Les cuves sont hémicylindriques, à double paroi permettant le maintien de la crème à la température de maturation par chauffage ou refroidissement.

La cuve est en tôle d'acier d'une seule pièce par soudure autogène. Elle est revêtu d'un isolaquage spécial assurant ainsi une longue durée et une grande facilité de nettoyage.

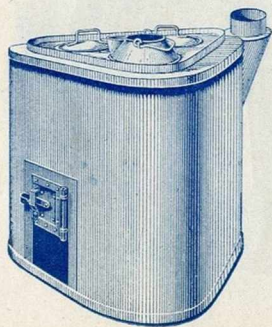
La cuve extérieure est suivant demande soit également isolaquée, soit galvanisée, soit peinte à une peinture spéciale anti-rouille.

Les cuves comportent une entrée d'eau, un robinet de vidange pour l'eau, 1 robinet de laiterie à grand passage, 1 barboteur intérieur de vapeur avec silencieux.

Capacité de la cuve à crème de 200 à 800 litres.

PRIX SUR DEMANDE

## Fourneaux à topettes pour chauffer le lait et pasteuriser la crème



En tôle extra-renforcée. Bain-marie en tôle d'acier galvanisée. Foyer en maçonnerie de briques réfractaires, brûlant tous les combustibles. **Construction très robuste**

|                          |   |   |   |   |   |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| Numéros .....            | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Nombre de topettes ..... | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Prix sans topette ..... fr.

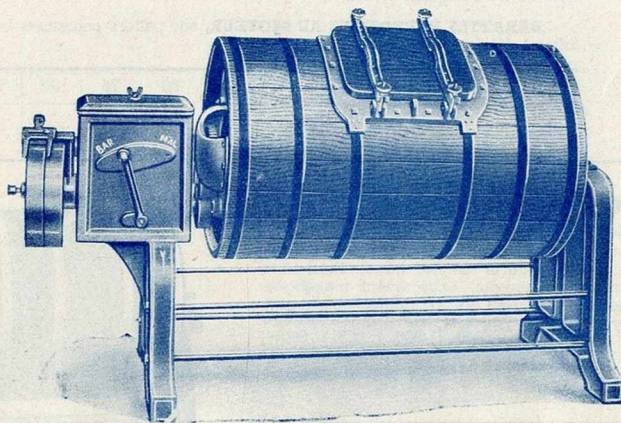
NOTA. — Seuls, les fourneaux à 3 topettes sont de forme triangulaire, les autres fourneaux sont de forme rectangulaire.

**Topettes de chauffe** en tôle étamée, contenance utile 16 litres environ. Prix .....



## Barattes Malaxeurs Industrielles

### Au moteur - Construction très robuste



Ces modèles de barattes malaxeurs de 300 à 800 litres ont été créés pour les petites et moyennes industries.

Ces machines sont livrées avec tonneau en teck ou en chêne assemblé par douves reliées entre elles par des languettes rapportées. Les deux rouleaux de malaxage se démontent instantanément sans l'emploi de clé.

La partie mécanique se compose d'une boîte à vitesse contenant des pignons d'une très forte denture et d'arbres d'un diamètre très fort, pouvant supporter tous les chocs. Le roulement du tonneau s'effectue sur deux galets d'un diamètre de 100 m/m et de l'autre sur un palier à billes rendant très souple son entraînement.

La commande par deux poulies, folle et fixe et débrayage articulé tourne sur un axe et se met dans toutes les directions de la courroie.

Le couvercle en bois est muni de deux poignées et se serre sur un joint en caoutchouc.

La vidange s'effectue par une bonde Fausset de très gros diamètre, ce qui permet l'évacuation très rapide du babeurre et se déverse dans une jatte en tôle étamée, munie d'une grille perforée pour retenir les granules du beurre. Cette jatte est munie d'un manchon taraudé à la sortie permettant de visser un raccord pour tuyau caoutchouc.

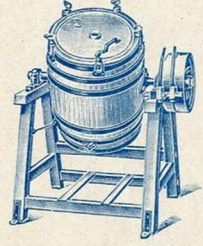
| Numéros | Capacité totale en litres | POUR BARATTER      |                     | Poulies normales<br>135 tours p. m. | Force en C.V. | PRIX |
|---------|---------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------|------|
|         |                           | en litres de crème | en kilogs de beurre |                                     |               |      |
| P.P. 3  | 300                       | 120                | 38,500              | 400 × 60                            | 3/4           |      |
| P.P. 4  | 400                       | 160                | 51                  | 400 × 60                            | 1             |      |
| P.P. 5  | 500                       | 200                | 64                  | 400 × 60                            | 1 1/2         |      |
| P.P. 8  | 800                       | 300                | 96                  | 400 × 60                            | 2             |      |
| P.P. 10 | 1.000                     | 400                | 128                 | 400 × 60                            | 2 1/2         |      |

Ces barattes-malaxeurs peuvent également être fournies avec moteur et réducteur attaquant directement sur les poulies de la baratte.

PRIX SUR DEMANDE



### Barattes Bretonnes



Tonneau en chêne ou en teck iroko, épais et verni. Mouvement excentré. Bâti en bois dur robuste et solidement assemblé. Equerres pour la fixation des barattes au moteur. Température, regard, robinet à gaz, poignée de couvercle, crochet d'arrêt. AXES EN ACIER, s'usant très peu et ne cassant pas. AGRÈFES DE FERMETURES MASSIVES à serrage convergent. Joints en CAOUTCHOUC DE PREMIER CHOIX.

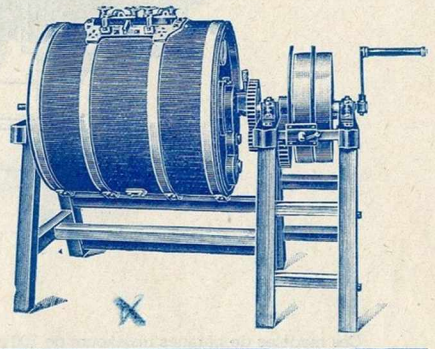
**BARATTES BRETONNES AU MOTEUR**, sur paliers coussinets bronze, deux poulies fixe et folle et débrayage, manivelle de secours.

|                   |     |    |    |    |    |    |     |     |     |     |
|-------------------|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|
| CONTENANCES, lit. | 30  | 40 | 50 | 60 | 75 | 90 | 110 | 130 | 160 | 200 |
| PRIX .....        | fr. |    |    |    |    |    |     |     |     |     |

### Barattes Normandes

Au moteur, à commande démultipliée. Tonneau en chêne ou en teck iroko. Orifices circulaires de grands diamètres. (Deux orifices opposés à partir de 200 litres). Fermeture de sécurité instantanée, par levier unique, entièrement métallique. Trois contre-batteurs horizontaux assurent un rendement maximum.

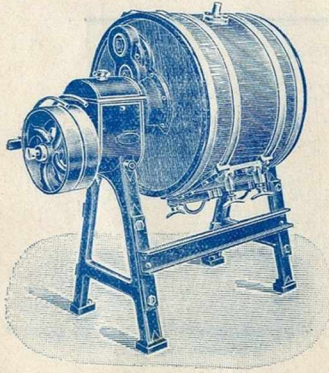
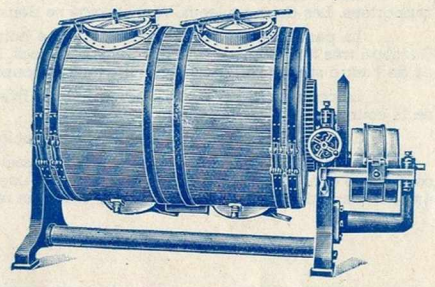
|                        |     |     |     |     |     |     |     |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| CONTENANCE, lit.       | 200 | 250 | 300 | 400 | 500 | 600 | 800 |
| Bâti bois, prix .....  |     |     |     |     |     |     |     |
| Bâti acier, prix ..... |     |     |     |     |     |     |     |



### Barattes Normandes Industrielles à 2 vitesses (Brevetées S.G.D.G.)

Montage sur deux robustes pieds solidement entretoisés par un large tube en acier. — Support extérieur aux poulies. Mécanisme démultiplié monté sur ROULEMENTS A BILLES. — Commande des deux vitesses par une seule courroie. VIREUR A MAIN à vis sans fin très doux, irréversible, sur butée à billes, sûr et indé réglable. VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ s'opposant aux fausses manœuvres. TONNEAU en TECK IROKO de tout premier choix muni de larges ouvertures fermées par barres à cames ENTièrement MÉTALLIQUES.

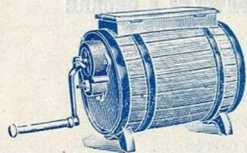
|                          |       |       |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| CONTENANCE TOTALE... fr. | 1.000 | 1.250 | 1.500 | 2.000 | 2.500 |
| PRIX .....               | fr.   |       |       |       |       |



### Barattes-Malaxeurs Industrielles (BREVETÉES S. G. D. G.)

Machine à DEUX ROULEAUX de malaxage. — Rouleaux démontables pour le nettoyage et la manutention. — Mécanisme à DEUX VITESSES complètement automatique, monté sur ROULEMENTS A BILLES et enfermé dans une boîte-carter parfaitement accessible. — Commande par un LEVIER UNIQUE. — Verrouillage de sécurité breveté. — Boiserie en TECK IROKO de premier choix.

|  |      |     |     |     |     |     |
|--|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| CONTENANCE TOTALE... lit.                  | 75   | 100 | 150 | 200 | 250 |     |
| Quantité maximum de crème à baratter ..... | lit. | 30  | 40  | 60  | 80  | 100 |
| PRIX .....                                 |      |     |     |     |     |     |



## Barattes Françaises

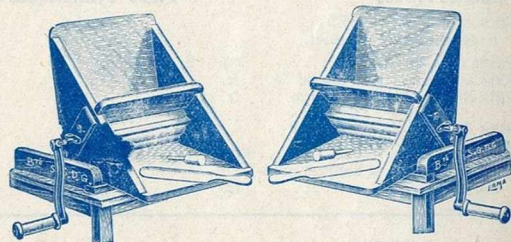
à batteur tourbillon

Construction soignée — Rendement inégalé — A SIMPLE VITESSE sans engrenage — Contenance 10 à 100 litres — A DOUBLE VITESSE avec engrenages même contenance — PRIX et Renseignements sur demande

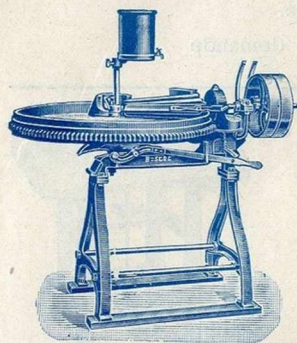
## Malaxeurs alternatifs

à main

L'appareil étant bien lessivé et fixé, placer le beurre dans la partie haute de l'auge et tourner le rouleau. Le beurre est malaxé en passant entre le rouleau et le fond de l'auge. Quand le beurre est dans la partie basse, faire basculer et recommencer l'opération en sens inverse. Arroser avec un filet d'eau fraîche pendant la première partie du malaxage. Un bon malaxage ne dure que quelques minutes.

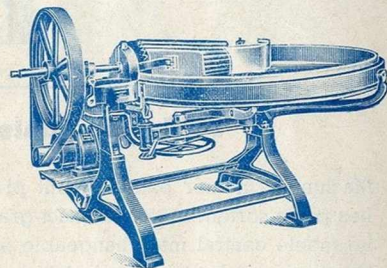


|                        |                   |                   |                   |                   |
|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| N <sup>os</sup> .....  | 1                 | 2                 | 3                 | 4                 |
| Largeur de la trémie . | 0 <sup>m</sup> 25 | 0 <sup>m</sup> 36 | 0 <sup>m</sup> 39 | 0 <sup>m</sup> 42 |
| Capacité en beurre.... | 2                 | 6                 | 8                 | 10                |
| Prix .....             |                   |                   |                   |                   |



## Malaxeurs rotatifs

pour petites et moyennes industries, pouvant travailler de 2 à 12 kg. de beurre, marchant à bras ou au moteur



## Malaxeurs rotatifs industriels

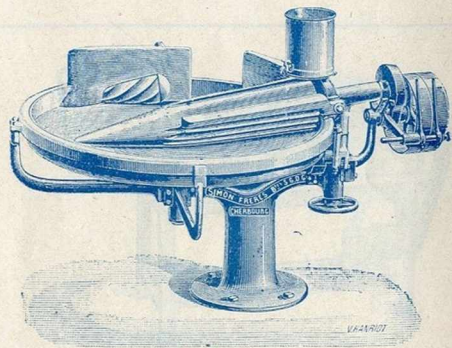
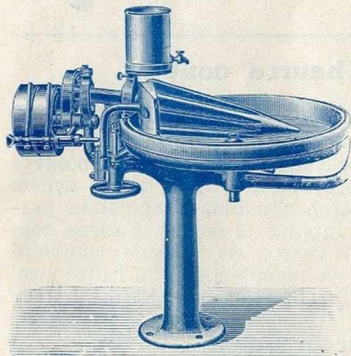
Diamètre de la table : 1<sup>m</sup>10, 1<sup>m</sup>30 et 1<sup>m</sup>50.

Poids de beurre travaillé de 20 à 60 kg.

## MALAXEURS rotatifs à grand rendement.

Poids de beurre travaillé : 400 à 800 kg. à l'heure.

Prix et renseignements sur demande.





INSTALLATIONS GÉNÉRALES DE LAITIÈRES ET FROMAGERIES  
**Etab<sup>ts</sup> POURPRIX S. A.**

ULTIMHEAT<sup>®</sup> Béranger - LYON - Tél. L. 26-25

R. C. Lyon B 6.853

Siège Social : 155, Av. Thiers - LYON - Tél. L. 28-11

ULTIMHEAT<sup>®</sup> VIRTUAL MUSEUM



**Moules à mottes**

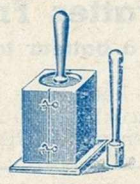
**Mottes rondes**

Pour MOTTES RONDES à charnières et loquet.

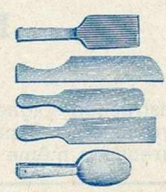
Poids de beurre ..... kg. 6 12  
 PRIX avec pilon, bois massif ..... fr.  
 PRIX d'un pilon de rechange ..... fr.

**Pour PAINS CYLINDRIQUES**

Poids de beurre ..... kg. 0,125 0,250 0,500 1  
 PRIX avec pilon et tampon niveleur ..... fr.



**Pains cylindriques**



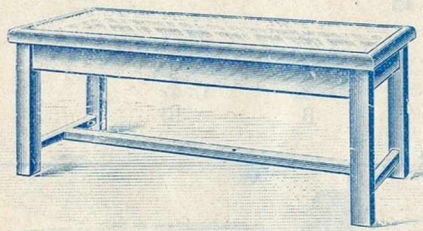
**SPATULES A BEURRE en bois fin**

Batte cannelée ..... Prix  
 Couteau lisse pointu ..... —  
 Spatule lisse ronde ..... —  
 Batte lisse carrée ..... —  
 Palette creuse ..... —

**Moules à beurre à main**



Tous modèles rectangulaires, ovales, fuselés, et pour pain de 0 kg. 125 à 1 kg.



**Table à beurre**

Construction robuste en bois de choix sec. Dimensions normales 1<sup>m</sup>25 x 0<sup>m</sup>75.

Toutes autres dimensions sur demande.

Le dessus peut être fourni en hêtre, demi-glace, tout glace ou tôle vitrifiée.

Prix sur demande

**Table moulante à pédale**

Machine à mouler extrêmement pratique.

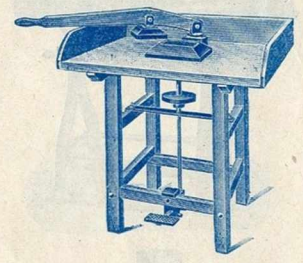
Les pains sortent au poids exact grâce au réglage simple et précis.

Le moule central interchangeable est en bois imputrescible.

Un moule est fourni avec la table.

Il faut autant de moules que de sortes de pain à fabriquer.

Prix :

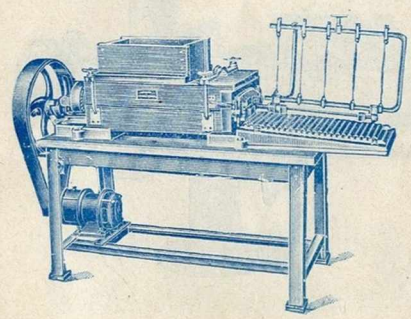


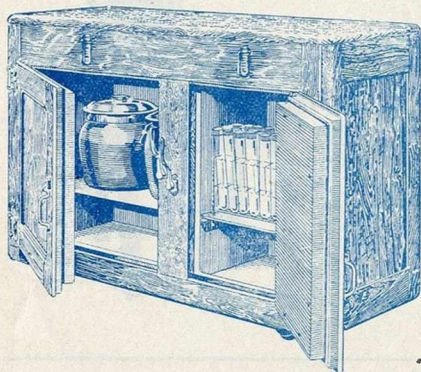
**Moule à beurre continu**

Capacité de moulage à l'heure : de 600 à 1.800 pains.

A deux vis d'entraînement. Commande automatique de l'embrayage et du débrayage par la seule manœuvre du cadre coupeur. Embrayage à grosses griffes évitant le patinage. Filières interchangeables et réglables permettant les corrections rapides et aisées. Cadres coupeurs interchangeables. Verrou de sécurité immobilisant le beurre pendant les manutentions du cadre coupeur. Se livre avec poulie ou équipée avec groupe moteur électrique.

Prix et renseignements sur demande





## Etuve électrique pour présure

Appareil indispensable dans une fromagerie de gruyère pour la bonne préparation de la présure et le contrôle du lait au lacto-fermentateur.

Etuve électrique en chêne à double compartiments, isolation en liège expansé pur, revêtement intérieur en fibro-ciment.

Portes à feuillures avec joints, charnières et système de fermeture en bronze nickelé.

Thermostat de grande sensibilité, chauffage par lampe, réglage par vis avec bouton molleté manœuvré extérieurement.

Thermomètre coudé à lecture extérieure pour chaque compartiment, avec gaine de protection en cuivre étamé.

Le compartiment à présure est muni d'orifices d'aération avec obturateur.

Livrées complètes avec deux pots à présure et 24 éprouvettes

Type N° 1 à 2 compartiments, 1 thermostat, 1 lampe ... fr. Rechange

Type N° 2 à 2 compartiments, 2 thermostats, 2 lampes fr.

Lampe chauffante, la pièce ..... fr.

Tube à essai, la pièce ..... fr.

Thermomètre, la pièce ..... fr.

Pot à présure, la pièce ..... fr.

## Chaudière avec chauffage à vapeur

Pour la fabrication de Gruyère et Emmenthal

Cette chaudière est d'une fabrication très soignée, elle résume tous les avantages désirables.

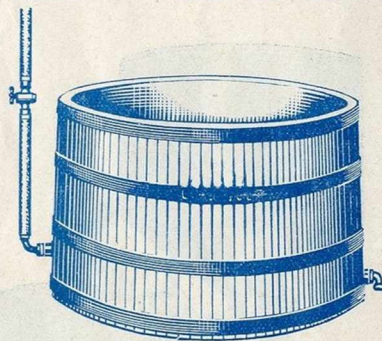
Propreté absolue, réglage rigoureux de la température du lait, pas de perte de chaleur, d'où économie de combustible, chauffage progressif et régulier de toute la masse de lait.

La cuve intérieure est en cuivre rouge chimiquement pur sans aucune partie rivée. Son assemblage sur l'entourage se fait sans vis ni boulons. L'entourage est en chêne de choix d'une épaisseur de 50 mm., cerclé par quatre cercles extra-forts.

La vapeur est répartie régulièrement sur tout le pourtour, entre la cuve et le cuveau au moyen d'un distributeur spécial.

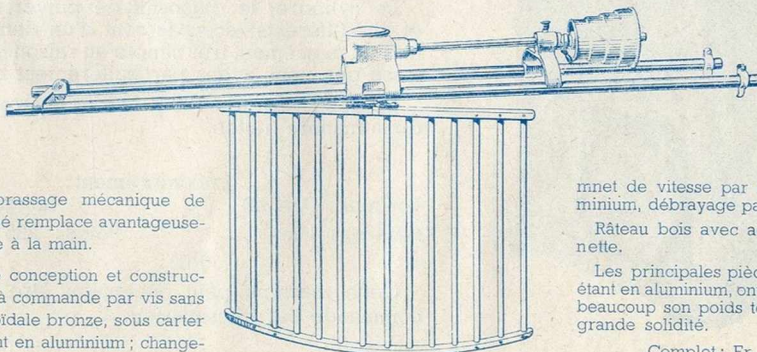
Evacuation libre de l'eau condensée avec raccord permettant sa récupération.

La hauteur totale de ces chaudières mise en place ne dépasse pas 85 centimètres pour les plus grandes contenances.



|                       |     |     |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------------------|-----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Contenance litres ... | 600 | 800 | 1.000 | 1.200 | 1.300 | 1.400 | 1.500 | 1.600 | 2.000 | 3.000 |
| Prix .....            |     |     |       |       |       |       |       |       |       |       |

## Brassoir Mécanique



à Griffes

L'emploi du brassage mécanique de plus en plus utilisé remplace avantageusement le brassage à la main.

Ce brassoir de conception et construction nouvelle est à commande par vis sans fin et roue hélicoïdale bronze, sous carter fermé entièrement en aluminium; change-

ment de vitesse par cône à gradins aluminium, débrayage par manchon à griffes.

Râteau bois avec accouplement bayonnette.

Les principales pièces de cet appareil étant en aluminium, ont permis d'alléger de beaucoup son poids tout en restant d'une grande solidité.

Complet : Fr.



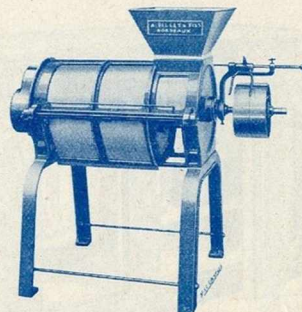
## Moulin brise-caillé centrifuge

Il se compose d'un moulinet tournant rapidement dans un tambour grillagé qui tourne en sens inverse du moulinet.

Le caillé est introduit dans l'appareil par une vis d'Archimède et le caillé divisé régulièrement tombe dans un récipient placé entre les quatre pieds.

Le moulin comporte poulies fixe et folle avec débrayage orientable.

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Diamètre des poulies ..... | 250 $\frac{m}{m}$ |
| Vitesse par minute .....   | 400 tours         |
| Prix .....                 |                   |



## Affineuse-Lisseuse pour Pâtes molles

(avec Moteur)

Un carter étanche, devant être graissé à l'huile épaisse, renferme les organes mécaniques. Très robustes, montés soigneusement sur roulements à billes et à aiguilles, ils actionnent un piston en bronze circulant dans un cylindre chemisé également en bronze de composition spéciale.

Le moteur (habituellement 2 CV. 1.400 t/m triphasé) est placé dans le socle de la machine, à l'abri des chocs et des projections accidentelles. Un montage approprié assure automatiquement la tension de la courroie.

Le perfectionnement principal de cet appareil réside dans le **dispositif breveté de pulvérisation**. Constitué par des rondelles dites « de laminage », lissant la pâte sans la briser, ce dispositif assure un grain très fin, et dans le cas de mélange, une composition très homogène. La pâte à traiter est aspirée par le piston dans un bac de 35 litres environ et est refoulée à haute pression à travers les rondelles de laminage.

Le cylindre, le dispositif de pulvérisation, le bac et les différents raccords sont d'un démontage facile et d'un maniement très simple en raison de leur robustesse que nous avons particulièrement recherchée.

Le débit varie de 130 à 170 kg./heure suivant l'état de la matière traitée.

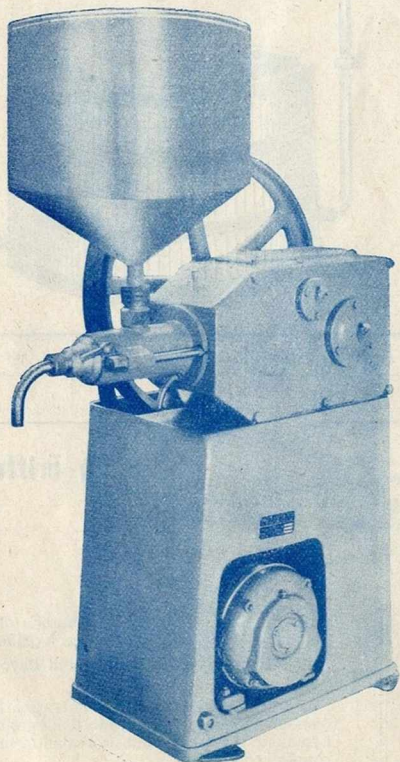
Encombrement :

Largeur : 0 m. 40  
Hauteur : 1 m.

Longueur : 0 m. 85  
Poids : 225 kg. environ

PRIX :

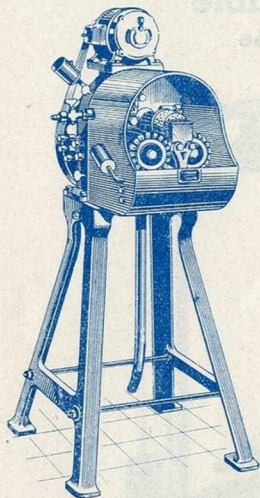
Cette machine peut également être fournie avec commande par transmission.





## Machine à laver les moules

### "JUPITER Spécial"



Cette machine permet le lavage de tous les moules à fond jusqu'à un diamètre de 120 sans réglage ni changement de brosses.

Le nettoyage se fait automatiquement en posant simplement le moule sur les brosses. Après 5 secondes les moules sont complètement nettoyés à l'intérieur et à l'extérieur et peuvent être enlevés, car un dispositif à déclenchement automatique soulève la brosse intérieure libérant ainsi le moule qui peut être enlevé à main sans aucun danger. La brosse intérieure retombe et l'opération se poursuit toujours de la même façon.

Les brosses sont toutes rotatives et font également tourner le moule tout en conservant à chaque brosse son pouvoir de brossage.

Le brossage des moules se fait sous une irrigation d'eau. Rendement environ 800 moules heure.

PRIX :

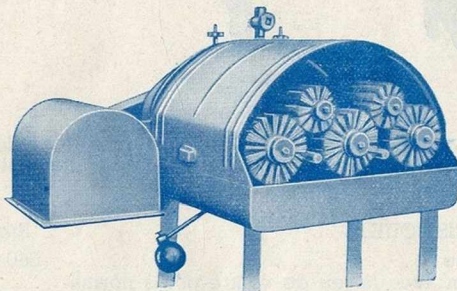
## Machine à laver

Cet appareil comporte 5 brosses cylindriques horizontales constituant **simultanément** deux ensembles **lavant l'intérieur et l'extérieur de 2 Moules**

Chaque arbre des 5 brosses, **toutes motrices**, est maintenu par un robuste palier à douilles rapportées et à graissage Técalémit. La réalisation mécanique du mouvement est extrêmement simple et comporte 1 courroie sans fin pour la rotation des brosses et 1 pour le moteur intégré à la machine. Le moteur prévu normalement est un triphasé 220-380 volts, d'une puissance de 1 c. v.

Une disposition particulière et exclusive des brosses permet d'en compenser l'usure et de régler la vitesse de rotation des moules. Pour cela, on agit (même pendant le fonctionnement) sur l'écartement des brosses par l'intermédiaire de 2 boutons molletés (visibles en haut des gravures).

Les brosses reçoivent pendant le fonctionnement une pulvérisation d'eau distribuée par 2 rampes alimentées par un robinet unique. Un carter de protection amovible, combiné avec un bassin collecteur, met le personnel et le mécanisme moteur à l'abri de toute projection.



## les moules à fromages

Les brosses ont une longueur utile de travail de 280 mm et sont maintenues sur leur axe par une seule vis pressant une coupelle de forme. Il est conseillé de retourner périodiquement les brosses en vue de répartir l'usure sur

toute leur longueur et de contrarier l'inclinaison qu'aura prise la garniture sous les efforts de frottement

Ainsi qu'il apparaît sur la première gravure, les 2 brosses supérieures s'engagent dans les moules sur toute la longueur de ceux-ci, les 3 brosses inférieures nettoyant la paroi extérieure des moules.

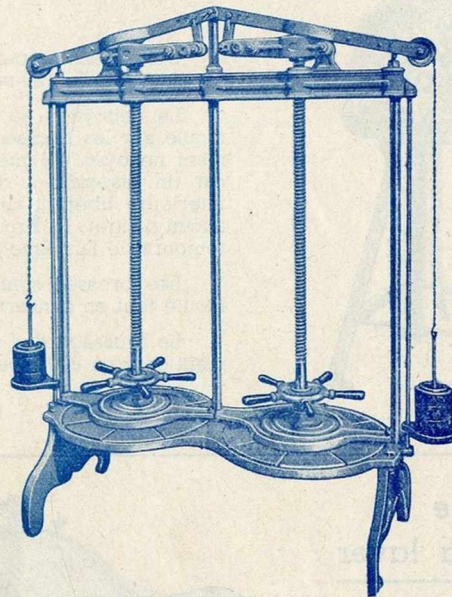
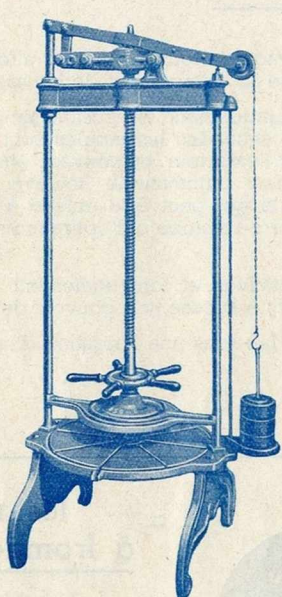
Ils sont ainsi nettoyés alternativement et d'une manière continue (un moule étant en exposition de brossage pendant le changement de l'autre) sur **toute leur surface intérieure et extérieure**, sans qu'il soit nécessaire de les présenter deux fois en les retournant.

Il est recommandé de faire tremper les moules préalablement au nettoyage. On peut ainsi obtenir, sur une machine correctement approvisionnée, un débit de 900 à 1.100 moules à l'heure.

**Encombrement:** Long. 1 m. Larg. 0.65. Haut. 0.50  
Haut. du pied 0.85 (en supplément) - **Poids:** 75 kg

## Presse à Fromages, simple et double

Semi-Automatique à pression constante et variée



Utilisées pour la fabrication d'une grande variété de fromages telle que le Port-Salut, le Cantal, Laguiole, Saint-Paulin, Petit Suisse, etc..., et en général pour le traitement de toutes pâtes à fromages.

### CARACTÉRISTIQUES

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| Largeur de la table .....  | 560 mm.   | 560 mm.   |
| Pression maximum avec le jeu de contre-poids normalement livré avec chaque presse..... | 1.000 kg. | 1.000 kg. |
| Distance entre colonnes .....  | 560 mm.   | 560 mm.   |
| Passage libre entre la table et le plateau supérieur, en haut de la course .....       | 920 mm.   | 920 mm.   |

### Encombrement :

|  |          |          |
|--|----------|----------|
| Hauteur totale, vis entièrement développée ..... | 2 m. 600 | 2 m. 600 |
| Largeur totale.....                              | 830 mm.  | 1 m. 600 |
| Largeur aux pieds.....                           | 600 mm.  | 600 mm.  |
| Poids.....                                       | 130 kg.  | 230 kg.  |
| Prix (sur demande).                              |          |          |

### Types

| Simple    | Double    |
|-----------|-----------|
| 560 mm.   | 560 mm.   |
| 1.000 kg. | 1.000 kg. |
| 560 mm.   | 560 mm.   |
| 920 mm.   | 920 mm.   |
| 2 m. 600  | 2 m. 600  |
| 830 mm.   | 1 m. 600  |
| 600 mm.   | 600 mm.   |
| 130 kg.   | 230 kg.   |

### CONSTRUCTION

La construction de ces presses est entièrement métallique. Elles se recommandent, par leur mécanisme simple, leur facilité de manœuvre, leur pression constante et réglable, leur encombrement réduit, leur faible poids, ainsi que par leur système de pression par vis et contre-poids conjugués, permettant la descente automatique du foncet, sous un effort constant, jusqu'en fin de compression.

Nos presses sont livrées avec application de peinture émail bleue et noire, la table et les colonnes étant en outre protégées par un verni à l'aluminium.

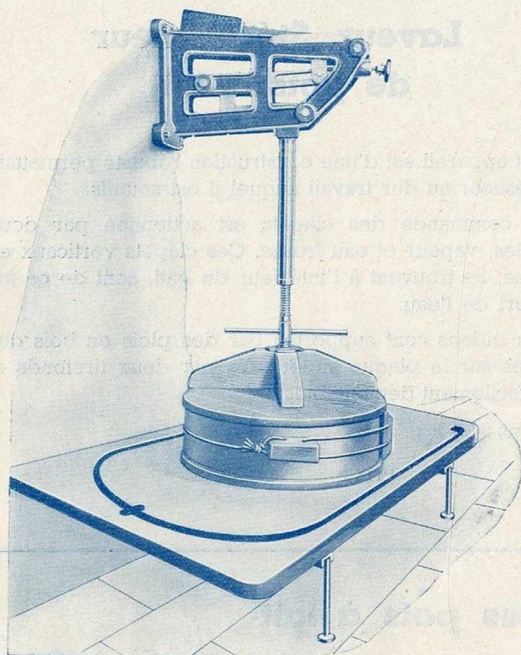
Foncets et rondots en bois de hêtre.

Plaques en tôle étamée extra-forte.

Toiles ourlées pour Port-Salut, Saint-Paulin et tous autres fromages.

**Prix sur demande**





## PRESSE MURALE à leviers composés pour Gruyère et Emmenthal

Ce modèle très perfectionné comporte un bâti à haute résistance en fonte moulée d'une seule pièce évitant ainsi toute déformation à l'usage et assurant la libre manœuvre des leviers indispensables pour obtenir la régularité de pression.

Le déplacement du levier s'obtient par un chemin de roulement dans lequel coulisse une chape à des carrés actionnée par une vis de manœuvre commandée par un volant.

En outre une réglette indicatrice de pression graduée d'une lecture facile permet le contrôle constant et parfait du travail. De plus un contre-poids mobile permet de régler la pression au montage suivant le genre de fabrication de l'usager.

La pression de réglage avec l'index indicateur varie de 500 à 4.000 kg.

Prix :

TABLES DE PRESSES - FONCETS DE PRESSES  
ET DE CAVES — CERCLES A FROMAGES —  
CORDEAUX PUR CHANVRE — TOILES A  
FROMAGES — SONDÉS, etc...

PRIX SUR DEMANDE

## Réchauffeur de cave

Cet appareil est destiné pour le chauffage des caves de fromageries.

Construit en tôle d'acier galvanisé avec couvercle étanche, muni à sa partie supérieure d'un robinet papillon pouvant donner, quand il est nécessaire, l'humidification demandée dans les caves.

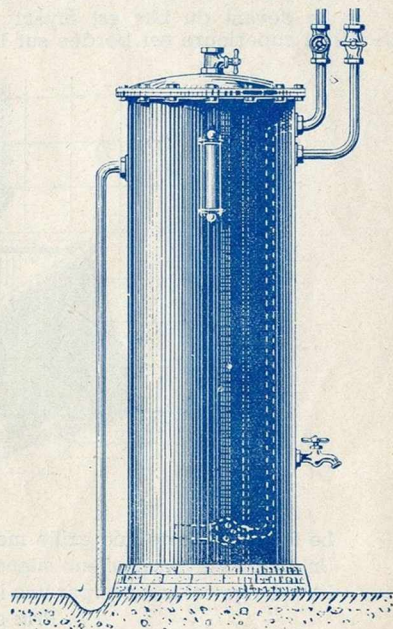
Un tube de plongée, terminé à son extrémité par un silencieux, permet le chauffage par barbotage dans l'eau.

Ce réchauffeur est muni d'une entrée de vapeur et d'une entrée d'eau froide, ainsi qu'un trop-plein et un robinet de soutirage pour l'eau chaude.

La température de la cave obtenue ne varie que de 1 à 2 degrés du soir au lendemain même avec une température extérieure de — 10°.

Capacité en litres..... 700    800    1.000

Prix .....



## Laveur Stérilisateur de pots à lait

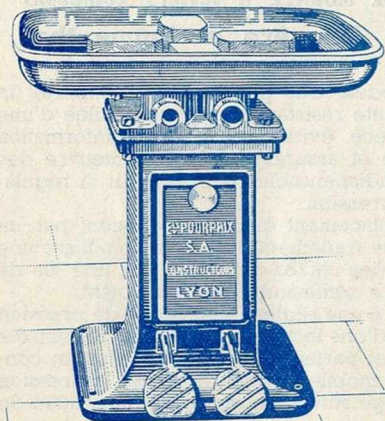
Cet appareil est d'une construction robuste permettant de résister au dur travail auquel il est soumis.

La commande des clapets est actionnée par deux pédales, vapeur et eau froide. Ces clapets verticaux en bronze, se trouvant à l'intérieur du bâti, sont de ce fait à l'abri de l'eau.

Les bidons sont supportés par des plots en bois dur montés sur la plaque supérieure par deux tirefonds et sont facilement démontables.

Poids : 90 kg.

Prix :

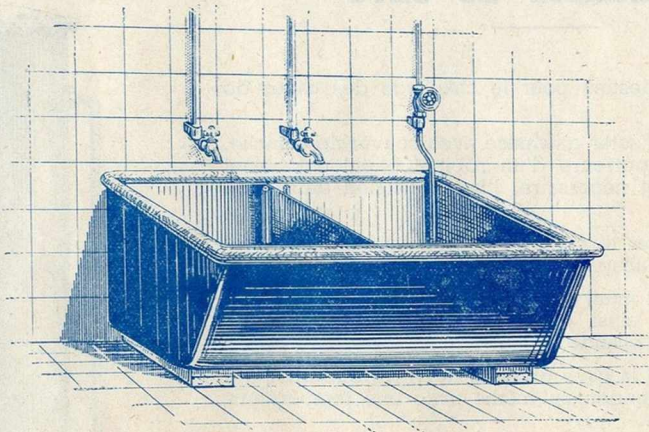


## Bac à laver les pots à lait

Ces bacs s'exécutent à un ou deux compartiments et sont de dimensions variables.

Ils sont construits en tôle d'acier extra-forte, galvanisés après fabrication.

Le devant du bac est fuyant pour permettre plus commodément le lavage des pots à lait. La partie supérieure est bordée sur le devant par une rampe en bois.

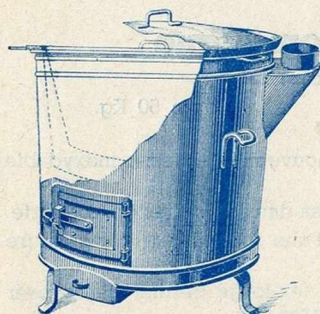


Le fond comporte une grille mobile en très forte tôle galvanisée.

Un barboteur réchauffeur silencieux pour vapeur assure le chauffage de l'eau.

La vidange est assurée par une bonde de fond formant également trop plein.

Prix sur demande.



## Ch chauffe-lait à Bain-Marie

Chaudière avec foyer en tôle d'acier de 3 mm., bain-marie en tôle d'acier peinte ou galvanisée de 3 mm. Chaudière à lait en tôle de 2 mm. complètement étamée après fabrication. Couvercle avec poignée étamée.

Foyer large et spacieux permettant de brûler tous les combustibles.

Cont. en lit. de la chaud. à lait. 50 60 80 100 125 150 175 200 225 250 275 300

Contenance du bain-marie . . . . . 80 80 125 150 175 200 225 275 300 400 400 400

Prix . . . . . fr.

NOTA. — Sur demande nous pouvons livrer ces chauffe-lait avec robinet cuivre de 20 mm. pour soutirage de l'eau.

## Chaudières de Laiterie

à Bain-Marie, montée sur large foyer permettant de brûler tous les combustibles

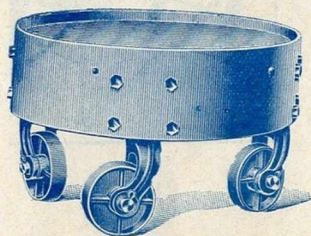
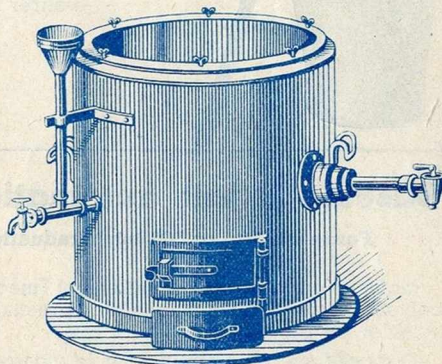
Construction en tôle d'acier de 4 mm. d'épaisseur. Chaudière intérieure complètement étamée après fabrication. Tube de vidange du lait avec robinetterie spéciale de grand débit, en cuivre nickelé. Entonnoir de remplissage du bain-marie et robinetterie à eau permettant de soutirer l'eau chaude pour l'usage de la laiterie.

Contenance de la chaud. à lait en litres. . . 100 150 200 300 400

Prix . . . . . fr. » » » » »

Contenance de la chaud. à lait en litres. . . . . 500 600 800 1000

Prix . . . . . fr. » » » »



## Chariots de fromagerie

entièrement métallique - Fabrication robuste et soignée

Diamètre des plateaux . . . . . %m 40 45 50 55 60

Prix avec roues de 80<sup>m</sup>/<sub>m</sub> ordinaires . . . . .

— — 80<sup>m</sup>/<sub>m</sub> caoutchoutées . . . . .

— — 130<sup>m</sup>/<sub>m</sub> ordinaires . . . . .

— — 130<sup>m</sup>/<sub>m</sub> caoutchoutées . . . . .

Ces chariots sont montés sur 4 roulettes à chape à pièces interchangeables, pivotant en tous sens.

Toutes pièces de rechange sur demande. Nous construisons tous genres de chariots pour laiteries et fromageries. Nous consulter

## Chariot élévateur-transporteur

Ce chariot est recommandé où l'emplacement est restreint. Très maniable, pouvant tourner sur place. Permet à une seule personne de déplacer tirant ou poussant de 5 à 700 kilos de charges utiles.

Levée et descente de charge sans effort au moyen d'un abattement du bras de direction.

Il permet d'exécuter le travail de plusieurs chariots ordinaires.

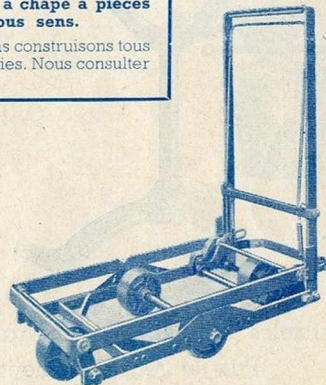
Il est recommandé pour le transport des marchandises fragiles.

Longueur totale . . . . . 1 m. 20 Hauteur du sol . . . . . 0 m. 16

Largeur utile . . . . . 0 m. 93 Hauteur d'élevation . . . . . 0 m. 05

Largeur du châssis . . . . . 0 m. 50

Prix . . . . .

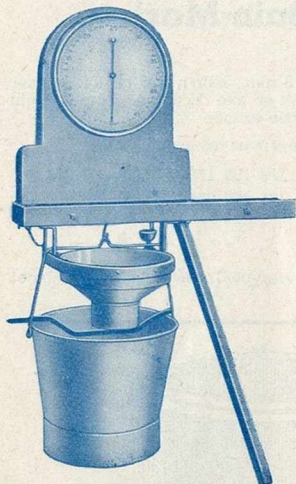


## Pèse-lait automatique

à double cadran circulaire

poinçonné par l'Etat

Force 50 Kg.



Modèle robuste et très précis, mouvement en acier inoxydable et bronze.

Leviers et supports forgés, fermés dans un carter en tôle forte.

Les seaux sont en tôle d'acier d'une seule pièce par soudure autogène. Etamage à l'étain fin.

Le filtre muni d'une ceinture en fer forgé permet de reposer les récipients sans abîmer les bordures.

Tamis interchangeable et s'enlevant avec facilité pour en assurer le nettoyage.

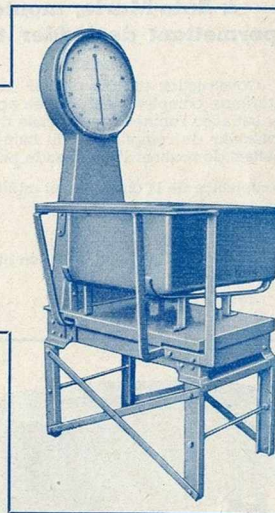
PRIX :

## Bascule à lait automatique à cadran

Force 300 kg. et 500 kg. Graduation par demi-kilo

Modèle perfectionné entièrement mécanique équipé avec bac récepteur en tôle étamée muni d'un large clapet de vidange, commandé par levier ou par chaîne.

Dispositif spécial d'appui pour le vidage des pots à lait.



## Romaines pour peser le lait

montées sur  
pieds fonte

Force :

32, 40, et 50  
KILOS

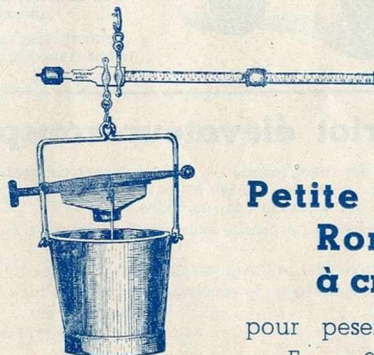
Prix :

**Bascules**

à lait,

livrables en toutes contenances et forces

Prix et renseignements sur demande



## Petite Romaine à crochet

pour peser le lait

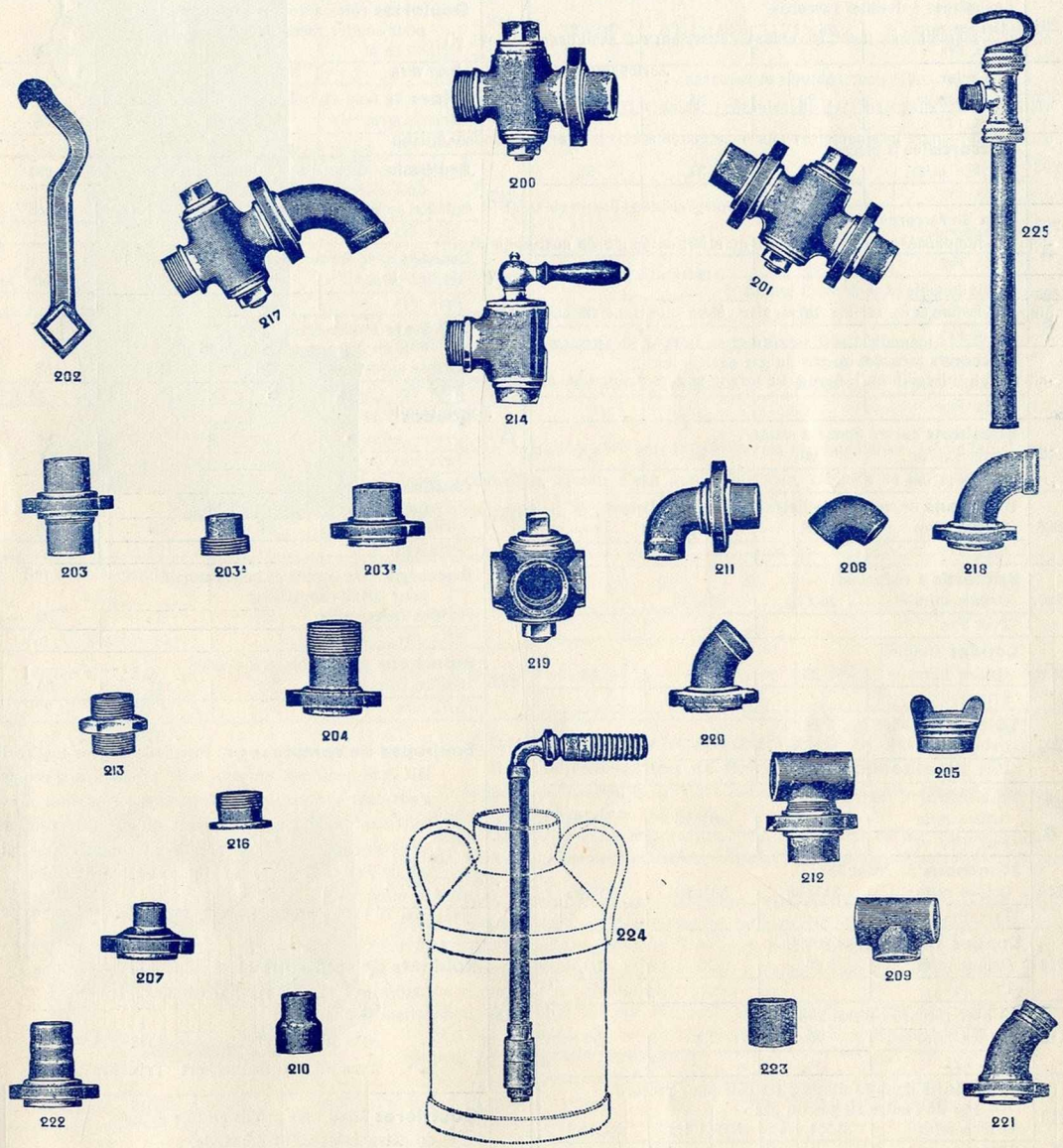
Force 20 kgs

**Éts POURPRIX (S. A.)** 7, Rue Béranger - LYON

Téléphone : LALANDE 26-25

R. C. Lyon B. 6.853

## Tuyauterie, Robinetterie et raccords divers pour le lait



**Tubes** cuivre jaune étamé intérieurement et extérieurement

|                |       |       |       |
|----------------|-------|-------|-------|
| Diamètre m/m   | 26×28 | 32×34 | 48×50 |
| Prix le m. Frs |       |       |       |

**Robinetts** bronze étamé avec raccord d'un côté et filetage au pas du gaz de l'autre

|             |       |          |       |
|-------------|-------|----------|-------|
| Orifice m/m | 26×1" | 34×1 1/4 | 50×2" |
| Prix Frs    |       |          |       |

Les mêmes à doubles raccords

|             |       |          |       |
|-------------|-------|----------|-------|
| Orifice m/m | 26×1" | 34×1 1/4 | 50×2" |
| Prix Frs    |       |          |       |

**Clé** acier coulé pour robinets et raccords

|            |    |    |    |
|------------|----|----|----|
| Dimensions | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs   |    |    |    |

**Raccords** en 3 pièces

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Nez** de raccords mâles

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

Partie femelle avec écrou à tenons

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Raccords** taraudés au pas du gaz avec écrou

|             |       |          |       |
|-------------|-------|----------|-------|
| Orifice m/m | 26×1" | 34×1 1/4 | 50×2" |
| Prix Frs    |       |          |       |

**Bouchons** cuivre étamé à souder

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Bouchons** de nettoyage filetés avec bagues filetés

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Raccords** à réduction

|             |       |       |  |
|-------------|-------|-------|--|
| Orifice m/m | 26×34 | 34×50 |  |
| Prix Frs    |       |       |  |

**Coudes** simples

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Té** égale à souder des 3 côtés

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Té** à réduction centrale

|             |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|
| Orifice m/m | 34×26 | 50×26 | 50×34 |
| Prix Frs    |       |       |       |

**Manchons** de réduction

|             |       |       |       |
|-------------|-------|-------|-------|
| Orifice m/m | 34×26 | 50×26 | 50×34 |
| Prix Frs    |       |       |       |

**Coudes** avec raccords 203 B

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Té** avec raccord central 203 B

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Mamelons** doubles filetés d'un côté pour raccord 203 de l'autre au pas du gaz

|             |          |          |       |
|-------------|----------|----------|-------|
| Orifice m/m | 34×1 1/4 | 50×1 1/2 | 50×2" |
| Prix Frs    |          |          |       |

**Robinetts** bronze nicklé filetage extérieur pas du gaz

|             |       |          |       |
|-------------|-------|----------|-------|
| Orifice m/m | 26×1" | 34×1 1/4 | 50×2" |
| Prix Frs    |       |          |       |

**Goulottes** bronze étamé coius arrondis taraudage intérieur pas du gaz

|             |    |       |    |
|-------------|----|-------|----|
| Orifice m/m | 1" | 1 1/4 | 2" |
| Prix Frs    |    |       |    |

**Goulottes** coins arrondis sans taraudage pour souder raccords 203 A ou B

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Brides** de fond en bronze étamé pour bacs à lait

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Robinetts** bronze étamé filetés d'un côté au pas du gaz de l'autre avec coude démontable

|             |       |          |       |
|-------------|-------|----------|-------|
| Orifice m/m | 26×1" | 34×1 1/4 | 50×2" |
| Prix Frs    |       |          |       |

**Coudes** avec écrous de raccord

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Robinetts** bronze étamé 3 voies pour soudage des 3 côtés de raccords 203 A ou B

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Coudes** à 45° avec écrous de raccord

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Coudes** à 45° avec écrous d'un côté, de l'autre cannelé pour tuyau caoutchouc

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Raccords** avec écrous et bout cannelé pour tuyau caoutchouc

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Manchons** d'assemblage à souder

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Soupapes de remplissage** automatique pour mettre le lait et le petit lait en pots sans production d'écume, s'adaptant sur un tuyau caoutchouc ; s'ouvrant et se refermant automatiquement dès qu'elle est posée ou soulevée sur le fond d'un récipient y compris tube laiton de 70 c/m de longueur coude et raccord cannelé.

|             |    |    |    |
|-------------|----|----|----|
| Orifice m/m | 26 | 34 | 50 |
| Prix Frs    |    |    |    |

**Robinetts de soutirage** brise mousse nickelé à tube coulissant servant à remplir les pots à lait en évitant la mousse.

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Avec tube cuivre         | Prix Frs |
| Avec tube en maillechort | Prix Frs |

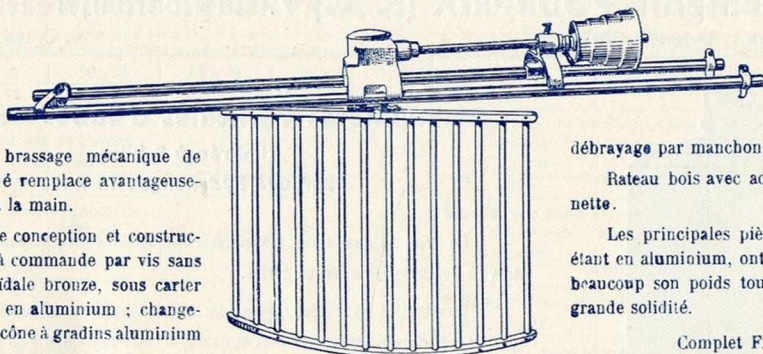
**Gouttières** à lait tous profils en tôle étamée ou galvanisée — Sur demande.



## Brassoir Mécanique

L'emploi du brassage mécanique de plus en plus utilisé remplace avantageusement le brassage à la main.

Ce brassoir de conception et construction nouvelle est à commande par vis sans fin et roue hélicoïdale bronze, sous carter fermé entièrement en aluminium ; changement de vitesse par cône à gradins aluminium



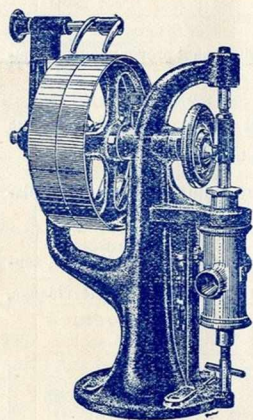
## à Grille

débrayage par manchon à griffes.

Rateau bois avec accouplement bayonnette.

Les principales pièces de cet appareil étant en aluminium, ont permis d'alléger de beaucoup son poids tout en restant d'une grande solidité.

Complet Frs



## Pompe à Piston sans Soupape avec contre bras support

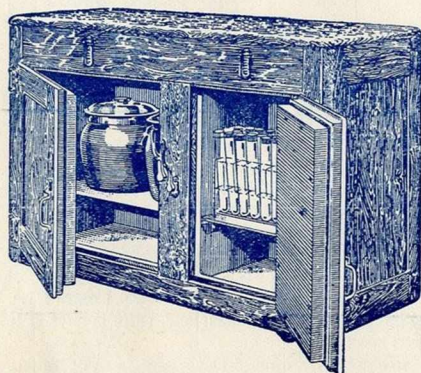
Cette pompe à piston est sans soupape et sans clapet, elle ne brasse, ni ne malaxe le liquide, elle est donc seule qualifiée en laiterie.

Étudiée spécialement pour le lait, la crème, le petit lait froid ou chaud, le cylindre et le piston sont en bronze titré et soigneusement étamé ; le démontage en est simple et rapide et permet un nettoyage facile et intégral.

Le mouvement du piston est obtenu par un plateau avec boule excentrée lui impliquant en même temps un mouvement rotatif et longitudinal.

Cette pompe comporte un contre bras supportant l'arbre des poulies.

| Numéro | Débit, heure<br>Litres | Orifice<br>tube de | Poulies    |              | Poids |      | Prix |
|--------|------------------------|--------------------|------------|--------------|-------|------|------|
|        |                        |                    | Dimensions | Nombre tours | Net   | Brut |      |
| 2      | 2.200                  | 34                 | 360        | 75           | 75    | 90   |      |
| 3      | 3.000                  | 34                 | 360        | 75           | 85    | 101  |      |
| 4      | 5.000                  | 50                 | 400        | 75           |       |      |      |
| 5      | 6.000                  | 50                 | 400        | 75           |       |      |      |



## Étuve électrique pour présure

Appareil indispensable dans une fromagerie de gruyère pour la bonne préparation de la présure et le contrôle du lait au lacto-fermentateur.

Étuve électrique en chêne à double compartiments, isolation en liège expansé pur, revêtement intérieur en fibro-ciment.

Portes à feuillures avec joints, charnières et système de fermeture en bronze nickelé.

Thermostat de grande sensibilité, chauffage par lampe, réglage par vis avec bouton molleté manœuvré extérieurement.

Thermomètre coudé à lecture extérieure pour chaque compartiment, avec gaine de protection en cuivre étamé.

Le compartiment à présure est muni d'orifices d'aération avec obturateur.

Livrées complètes avec deux pots à présure et 24 éprouvettes

Type No 1 à 2 compartiments 1 thermostat 1 lampe Frs

Type No 2 à 2 compartiments 2 thermostats 2 lampes Frs

Rechange

|                  |          |     |
|------------------|----------|-----|
| Lampe chauffante | la pièce | Frs |
| Tube à essai     | la pièce | Frs |
| Thermomètre      | la pièce | Frs |
| Pot à présure    | la pièce | Frs |





## Etablissements POURPRIX (S. A.)

Usines et Bureaux : 155, Avenue Thiers

Magasin de vente et d'exposition : 7, Rue Béranger

Téléphone : LALANDE 28-11

### LYON

Registre du Commerce B. 6853

## TARIF FOURNITURES

### TOILES A FROMAGES

#### FABRICATION SUISSE

| Nos | Rectangulaires | Prix | Nos | Carrées      | Prix |
|-----|----------------|------|-----|--------------|------|
| 8   | 110×180.....   |      | 8   | 120×120..... |      |
| 9   | 120×200.....   |      | 9   | 135×135..... |      |
| 10  | 130×220.....   |      | 10  | 150×150..... |      |
| 11  | 135×240.....   |      | 11  | 165×165..... |      |
| 12  | 150×240.....   |      | 12  | 180×180..... |      |
| 13  | 160×250.....   |      | 13  | 195×195..... |      |
| 14  | 170×260.....   |      | 14  | 210×210..... |      |
| 15  | 170×280.....   |      | 15  | 225×225..... |      |
| 16  |                |      | 16  | 240×240..... |      |

#### FABRICATION FRANÇAISE

| Nos | Rectangulaires | Prix | Nos | Carrées      | Prix |
|-----|----------------|------|-----|--------------|------|
| 8   | 110×180.....   |      | 8   | 120×120..... |      |
| 9   | 120×200.....   |      | 9   | 135×135..... |      |
| 10  | 130×220.....   |      | 10  | 150×150..... |      |
| 11  | 135×240.....   |      | 11  | 165×165..... |      |
| 12  | 150×240.....   |      | 12  | 180×180..... |      |
| 13  | 160×250.....   |      | 13  | 195×195..... |      |
| 14  | 170×260.....   |      | 14  | 210×210..... |      |
| 15  | 170×280.....   |      | 15  | 225×225..... |      |
| 16  |                |      | 16  | 240×240..... |      |

#### TOILE à Beaumont, Bleu

|                              |     |    |     |
|------------------------------|-----|----|-----|
| Longueur en c/m.....         | 70  | 80 | 100 |
| Qualité extra, le mètre..... | Fr. |    |     |

#### TOILE à Port-Salut

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| De 70×50 pour moule de 210..... | Fr. |
| De 65×50 — — de 200.....        | Fr. |
| De 65×45 — — de 180.....        | Fr. |

#### TOILE pour Petits Suisses

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Largeur 1 m. 35, le mètre..... | Fr. |
|--------------------------------|-----|

#### Gazes à Fromages

|                  |     |    |    |
|------------------|-----|----|----|
| Diamètre.....    | 60  | 75 | 80 |
| La Douzaine..... | Fr. |    |    |

#### Rateaux pour Brassoirs

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Bois extra avec ferrures support..... | Fr. |
| Bronze nouveau modèle.....            | Fr. |

#### Sondes à Fromages

##### INOXYDABLES

|             |     |   |   |   |
|-------------|-----|---|---|---|
| Numéro..... | 00  | 0 | 1 | 2 |
| Prix.....   | Fr. |   |   |   |
| Numéro..... | 3   | 4 | 5 |   |
| Prix.....   | Fr. |   |   |   |

#### Ceintures à Fromages

|                     |     |    |
|---------------------|-----|----|
| Largeur en c/m..... | 11  | 14 |
| La pièce.....       | Fr. |    |

#### Tabliers de Fromagers

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Pur chanvre, longueur en c/m..... | 110 | 115 |
| Pièce.....                        | Fr. |     |
| Imperméable.....                  | Fr. |     |

#### Foncets de presse

|                      |     |    |    |    |    |
|----------------------|-----|----|----|----|----|
| Diamètre en c/m..... | 75  | 80 | 85 | 90 | 95 |
| La paire.....        | Fr. |    |    |    |    |

#### Foncets de cave

|                      |     |    |    |    |
|----------------------|-----|----|----|----|
| Diamètre en c/m..... | 75  | 80 | 85 | 90 |
| La pièce.....        | Fr. |    |    |    |

#### Baguette à sortir le fromage

|                                 |     |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----|
| Acier bleuté, longueur c/m..... | 150 | 170 | 200 |
| Pièce.....                      | Fr. |     |     |

#### Brassoir main

|               |     |     |     |     |     |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Longueur..... | 135 | 145 | 160 | 170 | 175 |
| Pièce.....    | Fr. |     |     |     |     |

**Croix de presse** avec crapaudine, Pièce Fr.



### Cercles à fromages



|  |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |
|--|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| Hauteur en c/m. . . . .                              | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21  |
| Cordeau pour cercles pur chanvre, le mètre . . . . . |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Fr. |

#### Brosserie

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Chiendent extra 7" . . . . .        | Fr. |
| — 8" . . . . .                      | —   |
| Piassava — 7" . . . . .             | —   |
| — 8" . . . . .                      | —   |
| Plume d'oie 8" . . . . .            | —   |
| Losange 8" . . . . .                | —   |
| Violon créole Laiton 6" . . . . .   | —   |
| Lave pont chiendent n° 14 . . . . . | —   |
| Balai piazza emmanché . . . . .     | —   |
| — non emmanché . . . . .            | —   |
| cantonner piassava . . . . .        | —   |

#### Ecouvillons

|   |     |    |
|---|-----|----|
| Manches fil d'acier pour tubes lait . . . . . | 34  | 50 |
| La pièce . . . . .                            | Fr. | —  |
| Fil laiton . . . . .                          | —   | —  |
| Porte écouvillon bronze . . . . .             | —   | —  |

#### Caillettes

|  |     |
|--|-----|
| Danoise 1 <sup>er</sup> choix, la douzaine . . . . . | Fr. |
| Qualité courante . . . . .                           | —   |

#### Colorants Danois

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Pour beurre, la bouteille . . . . . | Fr. |
| Pour fromage . . . . .              | —   |

#### Présure

|  |     |
|--|-----|
| Extrait concentré 1/10.000, le litre . . . . . | Fr. |
| en bonbonne . . . . .                          | —   |
| Ordinaire 1/2.500, le litre . . . . .          | —   |
| Lyonnais 1/1.000 . . . . .                     | —   |

**POUDRE bleue** . . . . . le kilog Fr.

#### CONTROLEUR

|   |   |   |    |    |    |    |
|---|---|---|----|----|----|----|
| 2 | 4 | 8 | 12 | 16 | 24 | 32 |
|---|---|---|----|----|----|----|

centrifuge complet Fr.

#### Poches à écrémer

|                                     |    |    |    |
|-------------------------------------|----|----|----|
| Largeur en c/m. . . . .             | 20 | 28 | 30 |
| Toile d'acier extra forte . . . Fr. | —  |    |    |
| En bois d'une seule pièce . . . —   | —  |    |    |
| — assemblage invisible . . . —      | —  |    |    |

#### Rondots ou Bagnolets emboutis étamés

|                                |     |    |
|--------------------------------|-----|----|
| Contenance en litres . . . . . | 20  | 25 |
| La pièce . . . . .             | Fr. | —  |

#### Tranche caillé

|                          |     |    |    |    |
|--------------------------|-----|----|----|----|
| Nombre de fils . . . . . | 8   | 10 | 12 | 14 |
| Pièce . . . . .          | Fr. | —  |    |    |

#### Moules à beurre

|                                      |       |        |     |      |
|--------------------------------------|-------|--------|-----|------|
| en grammes . . . . .                 | 125   | 250    | 500 | 1000 |
| A dépoter à gravure . Fr.            | —     |        |     |      |
| A tampon rect. lisse . . . —         | —     |        |     |      |
| — rect. gravure . . . —              | —     |        |     |      |
| — ovale lisse . . . —                | —     |        |     |      |
| — ovale gravure . . . —              | —     |        |     |      |
| Moules à mottes avec pilon . . . . . | 5 kos | 10 kos | —   |      |
| Pièce . . . . .                      | Fr.   | —      |     |      |

**Papier sulfurisé** véritable . . le kilo Fr.  
avec inscription, prix sur demande

#### Thermomètres

|  |   |
|--|---|
| De fabrication à angle, lecture rouge C ou R . . Fr. | — |
| — — mercure C ou R . . . . .                         | — |
| Sous gaine bois 42 c/m à alcool . . . . .            | — |
| — — 42 c/m à mercure . . . . .                       | — |
| — — 30 c/m à alcool . . . . .                        | — |
| — — 30 c/m à mercure . . . . .                       | — |

**POUR TOUTS ARTICLES TOLERIE, bacs, bidons, moules, etc..., demander notre catalogue**  
**APPAREILS DE LABORATOIRE, demander notice spéciale**

#### Matériel complet pour Fromagerie

Pompe à eau et à lait  
Moteur électrique  
Générateur à vapeur  
Cuve à gruyère  
Tous organes de transmission

**PRIX**  
sur demande

**Tuyauterie** cuivre étamé pour lait et raccords démontables } Demander notice spéciale  
**Robinetterie** bronze pour lait }  
**TUBES** en fer noir ou galvanisé pour eau et vapeur

#### TUYAUTERIE caoutchouc

A spirales saillantes et toiles avec enroulement extérieur de protection en fil d'acier galvanisé  
Orifice 35 m/m, le m. Fr. Orifice 45 m/m, le m. Fr.  
Pour l'eau de tous diamètres - Prix sur demande

#### Huile pour écrémeuse

Emballage gratuit

|                        |          |     |
|------------------------|----------|-----|
| Par 5 litres . . . . . | le litre | Fr. |
| — 10 — . . . . .       | —        | —   |
| — 20 — . . . . .       | —        | —   |

**POUR TOUTS AUTRES ARTICLES n'étant pas sur ce tarif, nous consulter**



APPAREILS - INSTRUMENTS  
ET PRODUITS SPÉCIAUX

POUR L'ANALYSE ET LE CONTRÔLE DES

**LAITS - CRÈMES - BEURRES - FROMAGES**

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE LABORATOIRES ET DE LAITIERES

**E<sup>ts</sup> POURPRIX S. A.**

SIÈGE SOCIAL  
USINES ET BUREAUX :  
155, AVENUE THIERS

Tél. : LALANDE 28-11  
Télégr. : MANUPOLAIT - LYON  
Chèques Postaux : LYON 324-41



MAGASIN DE VENTE  
ET D'EXPOSITION :  
**7, RUE BÉRANGER**

Tél. : LALANDE 26-25  
Registre du Commerce : LYON B. 6/853  
Répertoire des Producteurs : 1350 RHONE

Concessionnaires de J. E. GERBER & C<sup>ie</sup> de ZURICH

**OUVRAGES TECHNIQUES**

**TRAITÉ PRATIQUE DES ESSAIS DU LAIT**

**et du contrôle des produits laitiers du Docteur N. Gerber**

Dernière édition complètement revue par Charles Schneider,  
fondé de pouvoir de la Maison J. E. GERBER & C<sup>o</sup>.

Traduction française par Aug. Chardonnens, Prof. hon. à l'École fribourgeoise de laiterie, Grangeneuve

**Ouvrage officiel d'instruction de la Société Suisse d'Industrie Laitière.**

**MICROBIOLOGIE LAITIÈRE**

par W. DORNER, P. DEMONT et D. CHAVANNES

**DOSAGE DE LA MATIERE GRASSE DU LAIT, BEURRE, CREME, FROMAGE, ETC.**

**Butyromètres**



510 a



2 a



1285



5



7



104



83



110

**A LAIT :**

- N° 2 a Butyromètre Gerber, col cannelé.
- N° 510 a Butyromètre Gerber, col lisse.

**A LAIT ECREME :**

- N° 1285 Butyromètre Siehler.
- N° 5 Butyromètre Siegfeld.
- N° 7 Butyromètre Plan-Précision.
- N° 396 Butyromètre Kehe.

**A LAIT EN POUDRE :**

- N° 104 Butyromètre Teichert.

**A BEURRE :**

- N° 83 Butyromètre Universel.
- N° 110 Butyromètre Roeder.

**A CREME :**

- N° 662-663-664 Butyromètre Roeder.
- N° 88 Butyromètre Koelher.
- N° 77 Butyromètre Gerber.
- N° 106 Butyromètre Hammerschmidt.

**A FROMAGE :**

- N° 651 Butyromètre Roeder.
- N° 238 Butyromètre Van Gulick.
- N° 659 Butyromètre Hammerschmidt.

**A CACAO :**

- N° 343 Butyromètre Kooper.

**A LAIT DE BREBIS :**

- Butyromètre Gerber.

**A CASEINE :**

- Butyromètre Pien.



663



662



664



88



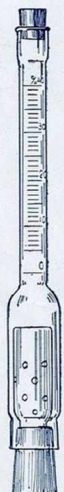
77



106



651



238

Les gobelets, percés ou non, les bouchons, peuvent être fournis séparément

## DOSAGE DE LA MATIERE GRASSE

### Bouchons pour Butyromètres



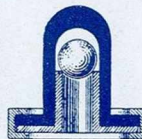
43 I

Bouchon caoutchouc  
biconique



43 II

Bouchon caoutchouc  
conique



519

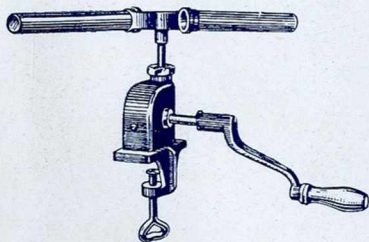
Bouchon « FIBU »



533

Poussoir pour bouchon Fibu

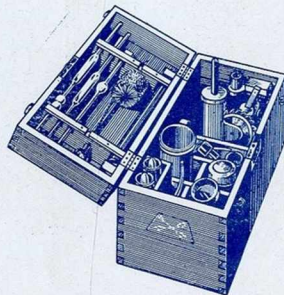
### Centrifugeurs ou Appareils acido-butyrométriques



459

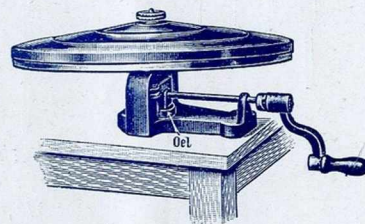
« LUX AO »

à main, 2 essais, avec bain d'huile.



458 II et 459 T

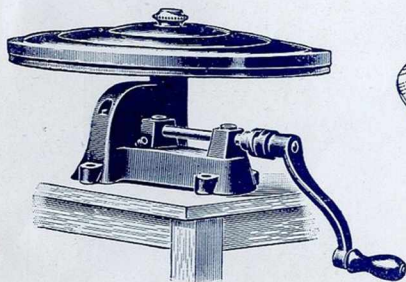
2 essais, en boîte portable, complet  
avec accessoires



463

« LUX CO »

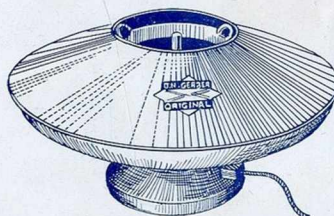
à main, 4, 8, 12 essais. Socle renforcé,  
plateau fermé, engrenage dans bain d'huile.



468

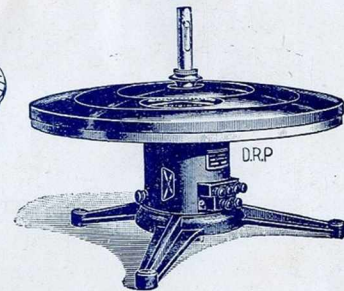
« REX K »

4, 8, 12, 16, 24, 36 essais. A main. Huilage  
automatique et roulement à billes. Plateau fermé.



2013

Electro K 46 - 4, 8 essais

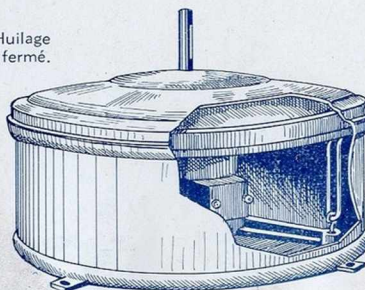


1281

« ELECTRO 39 A »

Démarrage rapide - Régulateur de vitesse.  
8, 12, 16, 24, 36 essais.

POUR COMMANDE DE CENTRI-  
FUGEURS ELECTRIQUES, INDIQUER  
SYSTEME ET VOLTAGE DU COURANT.

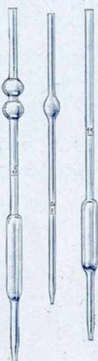


1281 B

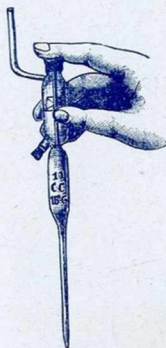
« ELECTRO 39 B », 8, 12, 18, 24, 36 essais, avec manteau  
protecteur. Peut être livré avec plaque chauffante.

LES CENTRIFUGEURS PEUVENT  
ETRE LIVRES AVEC COMPTE-TOURS.

Mesureurs et Accessoires

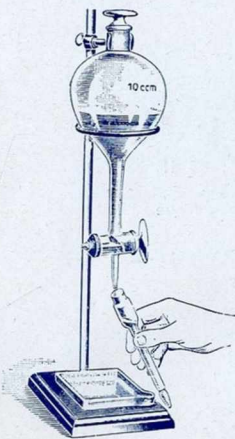


- 22 Pipettes à lait 5 cc.  
 — — 11 cc.  
 — — 9,5 cc.  
 21 Pipettes à acide 5 cc.  
 — — 10 cc.  
 — — 17,5 cc.  
 23 Pipette à alcool 1 cc.



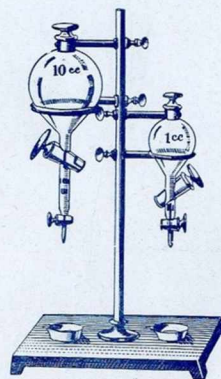
30

Pipette « EXACT »  
pour 1/2, 1, 5, 10  
ou 11 cc.



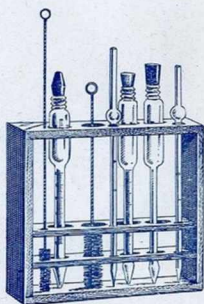
379

Mesureur automatique  
pour acide

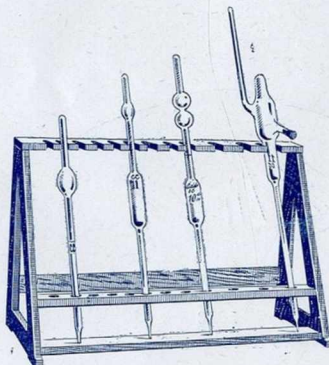


380

Mesureur automatique  
pour acide et alcool



Râtelier en bois  
pour butyromètres et pipettes  
4, 8, 12, 16, 24 places.



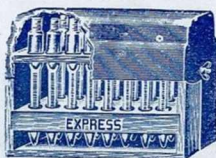
Râtelier en bois pour pipettes.  
12 places



89

Mesureur à renversement  
pour  
acide sulfurique 10 cc.  
pour alcool amylique 1 cc

Seringue à crème  
5 - 10 cm<sup>3</sup>  
Peut être fournie  
avec verre  
de rechange.



38

Râtelier-agitateur  
« EXPRESS »



397 A

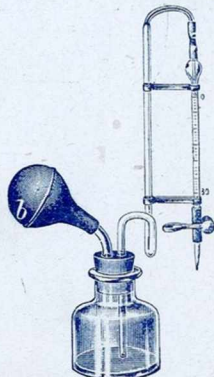
Bain-Marie pour butyromètres  
4, 8, 10, 12, 24 places.

### DOSAGE DE L'ACIDITÉ



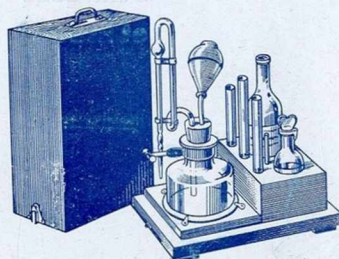
1023

Acidimètre normal  
du Docteur Roeder  
Division en 20° SH  
en 1/10°



234

Acidimètre « DORNIC »  
avec bouteille et burette.  
Division en degrés Dornic.



1

Acidimètre « DORNIC »  
en coffret avec accessoires  
(pipettes, solutions, flacons).



12

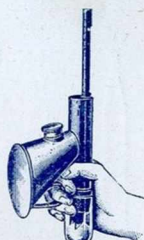
Acidimètre  
« LE PRATIQUE »  
avec support planchette bois.

### Tous Accessoires de rechange



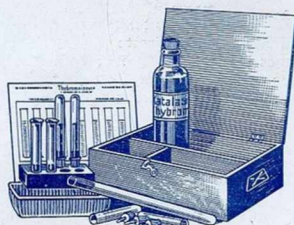
2701

Acidimètre  
« NEUREX »



1053

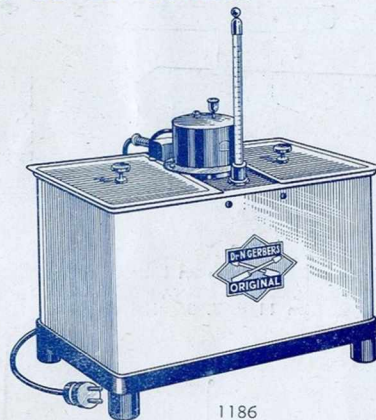
Acidimètre  
« SALUT »  
pour essais  
à l'Alizarol



1046

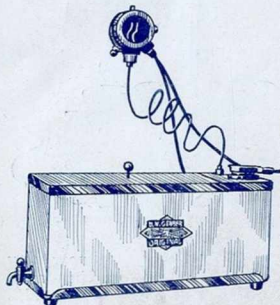
Appareil à Catalase-thyromol, 4, 8,  
16 essais, avec solution, thyromètres,  
tableau de couleurs, selon le D<sup>r</sup> Roeder.

### DÉTERMINATION DE LA QUALITÉ



1186

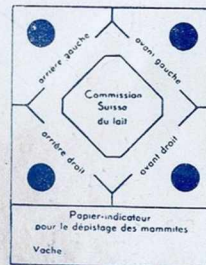
Bain Universel pour essais à réductase et lacto-  
fermentation. Chauffage électrique, régulateur auto-  
matique de température (35-45° C.).



2014

Bain-marie électrique

chauffage 1.200 w. Réglage automatique  
de température à 65° ou à 81° C.  
36 essais.

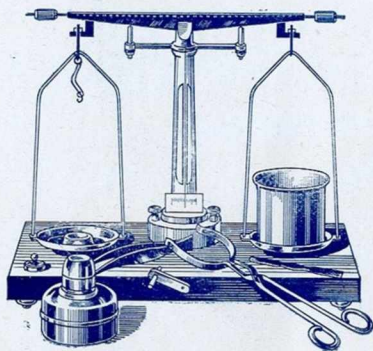


1003

Papier-indicateur du D<sup>r</sup> KLOZ

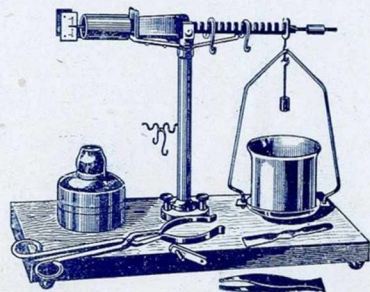
**DOSAGE DE L'EAU DANS LE BEURRE ET LE FROMAGE**

**Balances  
et Etuves**



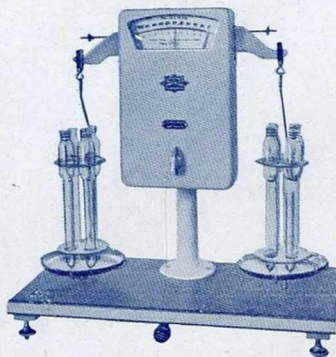
119 E

**Balance « UNIVERSELLE »**  
nouvelle série, avec tous acces-  
soires pour travaux de précision.



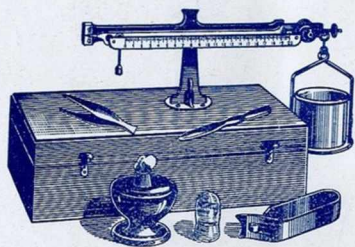
829

**Balance « PERPLEX »**, avec tous accessoires  
pour le dosage de l'eau, avec poids, pince,  
gobelet, spatule.



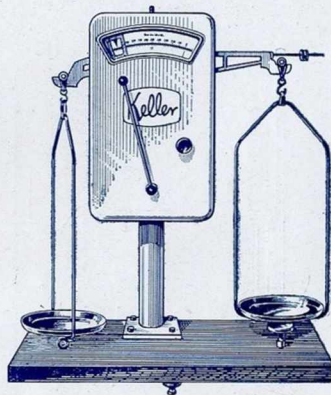
2002 a

**Balance GERBER**, 1/2 automatique, amor-  
tisseur à huile. Lecture directe des fractions  
de grammes de 0 - 1000 mg. Peut être  
livrée avec porte-butyromètre ou avec pla-  
teaux simples pour pesage des gobelets.

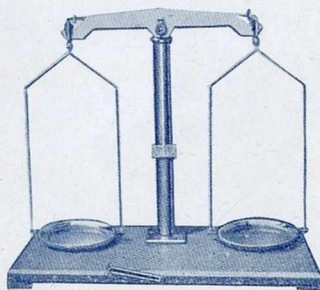


720 A

**Balance « SUPERIOR »** en boîte portative,  
avec accessoires, cavaliers à tarer, gobelet. Poids  
de compensation 11 g. 7. Baguette et pince.

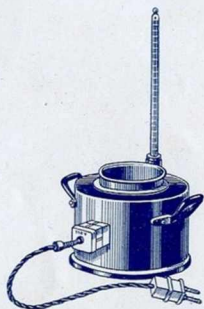


**Balance de précision KELLER-GERBER**  
1/2 automatique, lecture directe, flèche  
de tare.



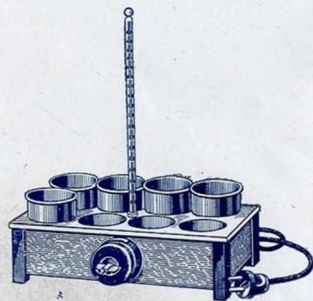
13

**Balance O M**. Pesée 500 gr., sensibilité 5 mg.  
avec poids.



523

**Etuve séchoir électrique à 1**  
essai, pour 110, 150 ou 220 volts.  
Avec prise de courant et thermo-  
mètre.



1155

**Etuve séchoir électrique** pour tous  
travaux en série 4, 8 essais. Thermomè-  
tre, interrupteur et gobelets, pour 110,  
150 et 220 volts.

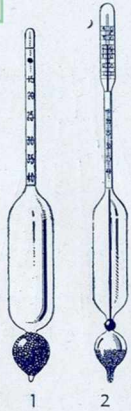
**LES BALANCES SONT LIVREES AVEC UNE  
INSTRUCTION DETAILLEE.**

**NOUS POUVONS LIVRER TOUTES ETUVES  
A DESSICATION ET A CULTURES.**

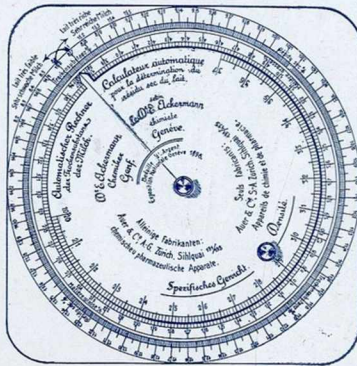




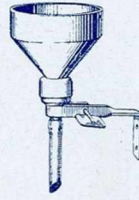
**POIDS SPECIFIQUE - RESIDU SEC - IMPURETES - FRAUDES - HUMIDITE**



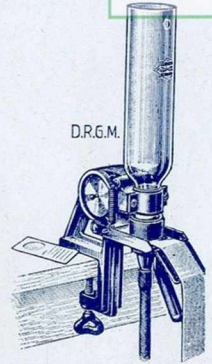
1 Lacto-Densimètre pour densité du lait.  
2 Thermo-Lacto-Densimètre (thermomètre dans la panse ou dans la tige).



Calculateur « ACKERMANN » pour la détermination du résidu du lait.



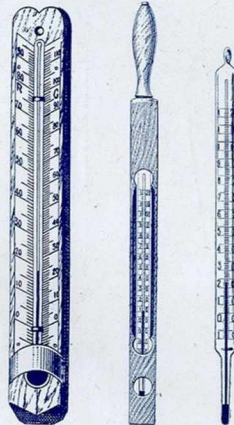
199  
Lacto-Filtre « GERBER » pour dosage, des impuretés, avec rondelles d'ouate. Tuyau caoutchouc.



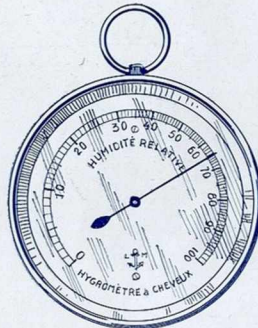
D.R.G.M.  
1297  
Lacto-Filtre « PRESTO » avec pompe à pression, ruban de filtre ou carton-filtre. (Tebel-Volta)



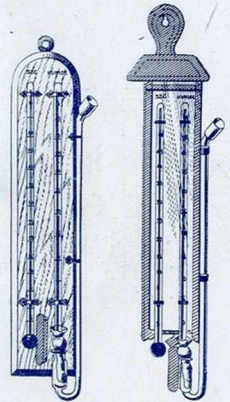
1010  
Crioscope du D<sup>r</sup> STUBER pour détermination du mouillage du lait.



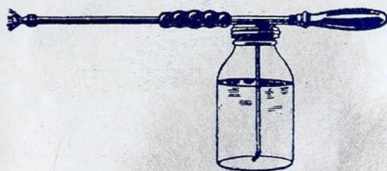
Thermomètres d'angle, sous cage bois ou nus pour fromageries, pasteurisation et stérilisation.



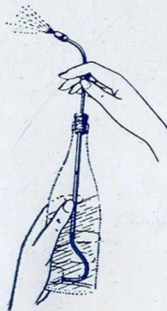
Hygromètre à cheveux pour humidité des caves de fromageries.



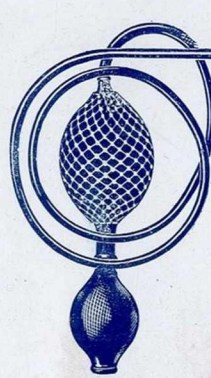
Psychromètres, sur planchette bois ou zinc pour humidité.



Pulvérisateur à pompe



Vaporisateur à ferments à coulisse

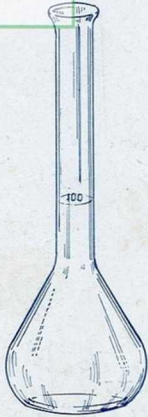


Vaporisateur à ferments à soufflerie double poire.



Pulvérisateur à pression

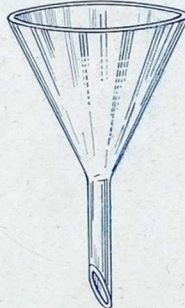
**VERRERIE ET ACCESSOIRES DIVERS**



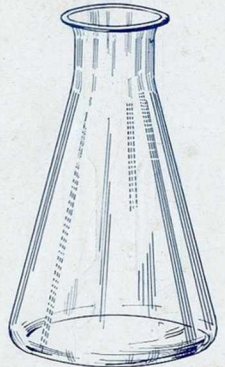
**Ballon jaugé**  
fond rond ou plat



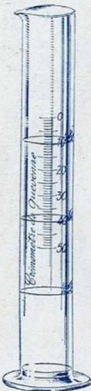
**Lampe à alcool**



**Entonnoir verre**



**Erlenmeyer**  
en toutes contenances



19  
**Crémomètre**  
de Quévenne



717  
**Vase à crème**  
de 25 cc.



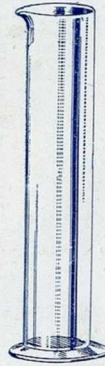
20  
**Verre à pied**  
gradués



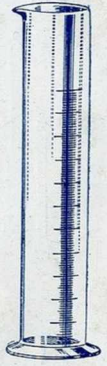
21  
**Gobelets gradués**



26  
**Tube à essais**



19



22

**Eprouvettes, graduées ou non.**



1203  
**Mortier avec pilon**



**Sablier**



**Capsule « PYREX »**



**Flacons échantillon**  
toutes contenances

**Produits chimiques**

Alcool amylique.  
Alizarine - Alizarol.  
Bichromate de potasse.  
Bichromate de soude.  
Soude caustique.

Soude titrée pour acidimètres.  
Teinture de Phénolphtaléine.  
Acide sulfurique.  
Solution au catalase-thyromol.

Ferments spéciaux.  
Sable de quartz.  
Présure.  
Colorants, etc...



157  
**Sonde perceur**  
pour prise d'échantillons

**POUR TOUS AUTRES APPAREILS DE CONTROLE  
ET D'ANALYSE, NOUS CONSULTER.**