

PAUL BASTIDE
2, Rue Camille-Colard, 2
St-ETIENNE (Loire)

Fours électriques

pour

PATISSIERS
CHARCUTIERS
RESTAURATEURS



Etablissements DURING et C^{ie}

S. à r. l. au capital de 100.000 frs

Mulhouse-Bourzwiller

Rue St-Georges - Téléphone 24.22



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURS ÉLECTRIQUES

de

Pâtisseries - Charcutiers - Restaurateurs

Construction A. DURING Procédé R. BEDIN

Le Moufle

Surface de sole : $1/2 \text{ m}^2$; Hauteur : 270 m/m ; Largeur : 800 m/m ; Profondeur : 650 m/m.



Notre four a donc comme surface de sole deux fois la surface de la plaque standard de pâtisseries.

Quatre rayons permettent de choisir la distance à la voûte et à la sole la plus convenable à la cuisson. Pour certains articles ils permettent également l'enfournement simultané de plusieurs plateaux ou grilles.

Les fours de charcutier peuvent sur demande être livrés sans rayons pour augmenter la largeur utile dans le cas de l'emploi de gros moules.

Présentation - Les blocs superposables

Dimensions d'encombrement : Largeur de façade : 1240 m/m. Profondeur : 890 m/m. Hauteur : 505 m/m.

A noter que grâce à ces dimensions notre bloc pâtisseries trouve sa place dans tous les laboratoires de pâtisseries ou de charcuteries et passe par toutes les portes normales.

Le dessus de l'appareil est complètement plan de manière à permettre la superposition de deux ou plusieurs blocs identiques. Le conduit d'évacuation des buées est disposé de façon à ne former qu'une cheminée unique avec celui d'un autre four qui lui serait superposé.

La tôlerie extérieure est laquée au four ou exécutée en duralumin.

Le four peut être placé sur un support quelconque. Nous livrons sur demande un support spécial comportant une tablette en saillie pour permettre entre autres, le travail à la chaude de pâtisseries à travailler sur la plaque de seuil (cigarettes, pralinés, etc...).



Étuve

Nous fabriquons également une étuve de mêmes dimensions intérieures et extérieures que le four, et de même présentation. Elle peut se placer soit au-dessus soit en-dessous du four.

L'étuve est chauffée par un élément de chauffe de sole de 800 watts, commandé par interrupteur tout ou rien.

Prix au 1^{er} octobre 1946

	PRIX	POIDS	Monnaie-Matière Tôle Fine
Four exécution tôle acier laquée	Frs.....	160 Kgs	175 Kgs
Four exécution duralinox	Frs.....	140 Kgs	150 Kgs
Étuve exécution tôle acier laquée	Frs.....	80 Kgs	100 Kgs
Étuve exécution duralinox	Frs.....	60 Kgs	70 Kgs
Support à tablette laqué	Frs.....	33 Kgs	40 Kgs Acier ordinaire
Contrôle automatique sur demande : Suppléments frs			
Toute commande doit être accompagnée de la quantité de Monnaie-Matière voulue suivant indications du tableau ci-dessus.			

NOTA IMPORTANT. — Bien spécifier à la commande la nature du courant utilisé et la tension.

Afin de répondre aux besoins du pâtissier aussi bien qu'à ceux du charcutier ou du restaurateur, nos fours ont été étudiés pour donner satisfaction au plus exigeant : le pâtissier. Ils ne perdent de ce fait aucune des qualités requises pour un four de charcutier ou de restaurateur auxquels ils donnent au contraire des possibilités nouvelles.

Pour les mêmes raisons, ils conviennent mieux que tout autre à de nombreux fabricants de spécialités, et aux cantines, pensions, hôpitaux, mess, etc...



Imprimerie UNION, Mulhouse
35, rue des Trois-Rois



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM