

# SPÉCIALITÉ DE FOURS PERFECTIONNÉS

POUR BOULANGERS & PATISSIERS

CONSTRUCTION

RÉPARATIONS

TRANSFORMATIONS

DE

## FOURS

de tous systèmes



R. C. Béziers A 7384

ÉTABLISSEMENTS

## CÉSAR FORNI

*Constructeur-Spécialiste*

**6, Rue Denfert - Rochereau, 6**

### BÉZIERS

(HÉRAULT)

**Ecrivez au Représentant de votre Région qui  
vous répondra immédiatement ou vous visitera**

## AGENTS GÉNÉRAUX

pour les Départements :

\*\*\*\*\*

HÉRAULT  
PYRÉNÉES-ORIENTALES  
GARD

**M. Joseph SALASC**

27, RUE DE LA CITADELLE, 27  
**BÉZIERS** (Hérault)

ARDÈCHE  
DROME  
VAUCLUSE

**M. Louis FERRAND**

25, RUE DE LA CARTOUCHERIE, 25  
**BOURG-lès-VALENCE** (Drôme)

HAUTE-GARONNE

**M. Jean SAUX**

65, RUE VICTOR-HUGO, 65  
**SAINT-GAUDENS** (H<sup>te</sup>-Garonne)

# FOURS

*Pour les CONSTRUCTIONS ou RÉPARATIONS à vos FOURS  
il est de votre INTÉRÊT de nous consulter.*

Nos FOURS à « GUEULARD » RÉALISENT UNE ÉCONOMIE DE 60 % DE COMBUSTIBLE.  
CHAUFFAGE même avec des DÉCHETS de SCIÉRIE, copeaux, sciure.  
Adaptation du foyer à GUEULARD sur four simple sans INTERRUPTION de travail.

MATÉRIAUX DE 1<sup>er</sup> CHOIX

**TRAVAIL GARANTI 15 ANS**

CONTRE TOUS VICÉS DE CONSTRUCTION

**PRIX MODÉRÉS FACILITÉS DE PAIEMENT**

PLUS DE 250 FOURS CONSTRUITS EN 4 ANS

.....

# PÉTRINS

*Les Pétrins « L'AS » sont de tous les plus AVANTAGEUX  
par les QUALITÉS qui les caractérisent*

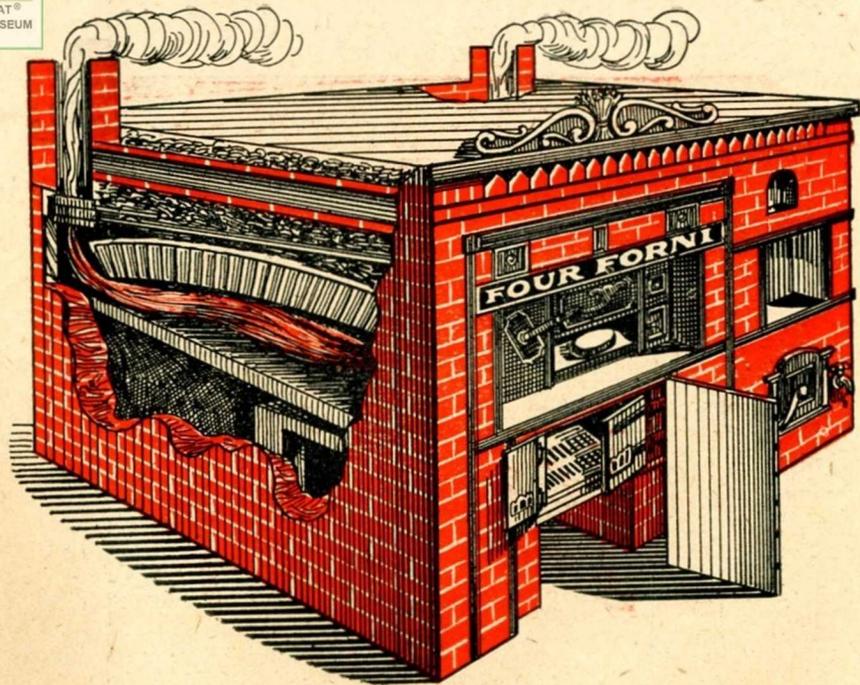
.....

Avec les FOURS FORNI et le PÉTRIN mécanique « L'AS »  
le rendement de la fabrication du pain est supérieur.

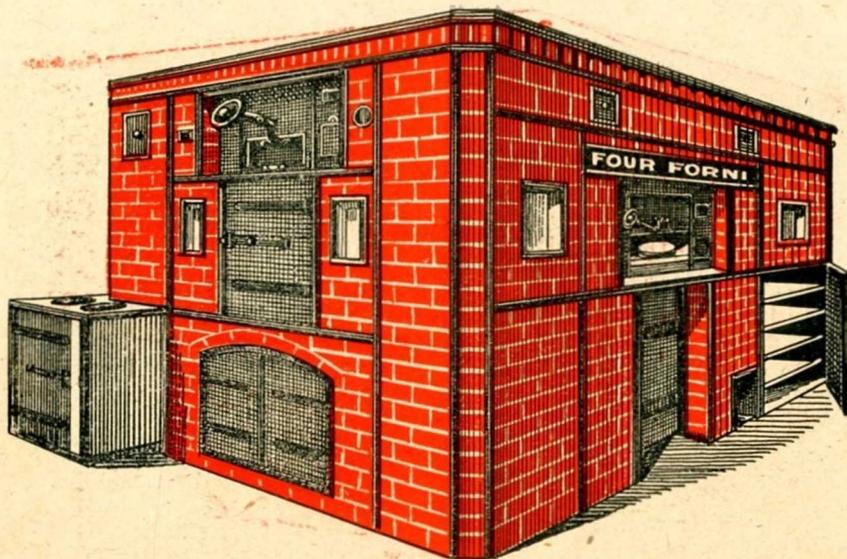
Moins de fatigue pour les Boulangers. — Propreté et hygiène des boulangeries. — Plus de fumée, ni de poussière

.....

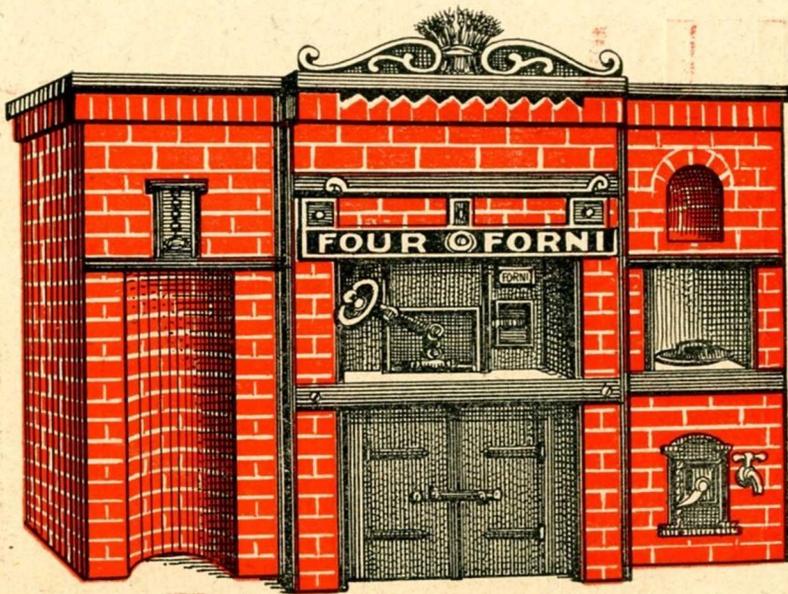
**FOURNITURES GÉNÉRALES POUR BOULANGERS & PATISSIERS**



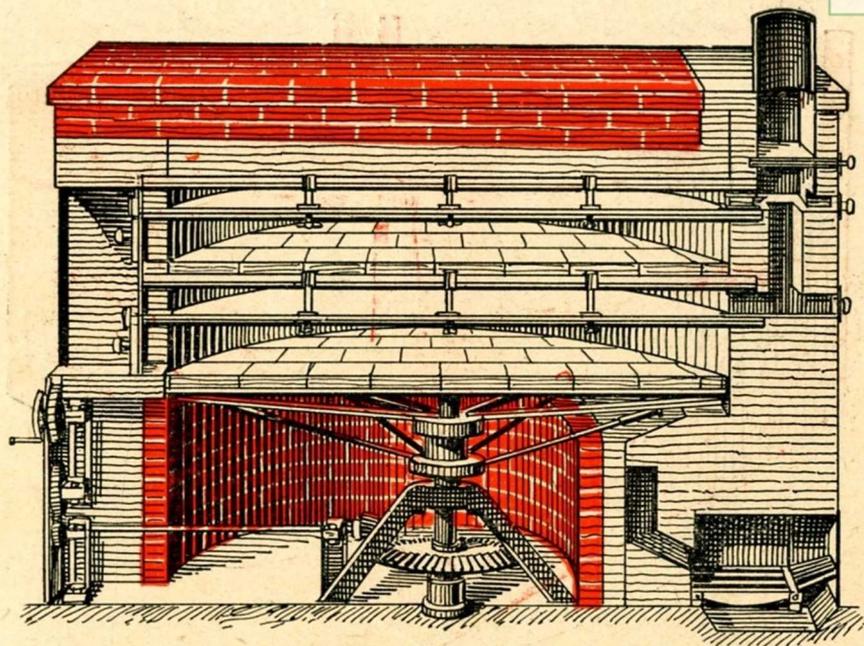
*Four à foyer “gueulard” (face et coupe)  
vue de la distribution des flammes*



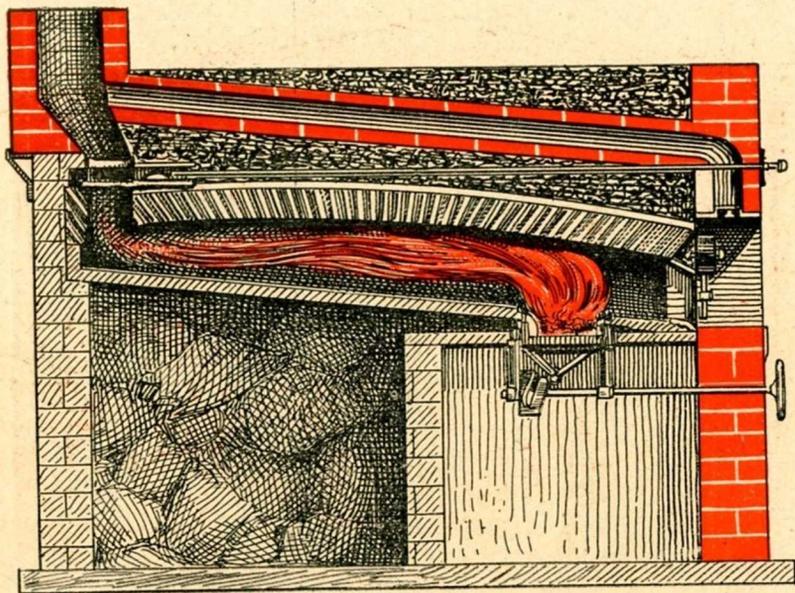
*Deux fours à gueulard superposés*



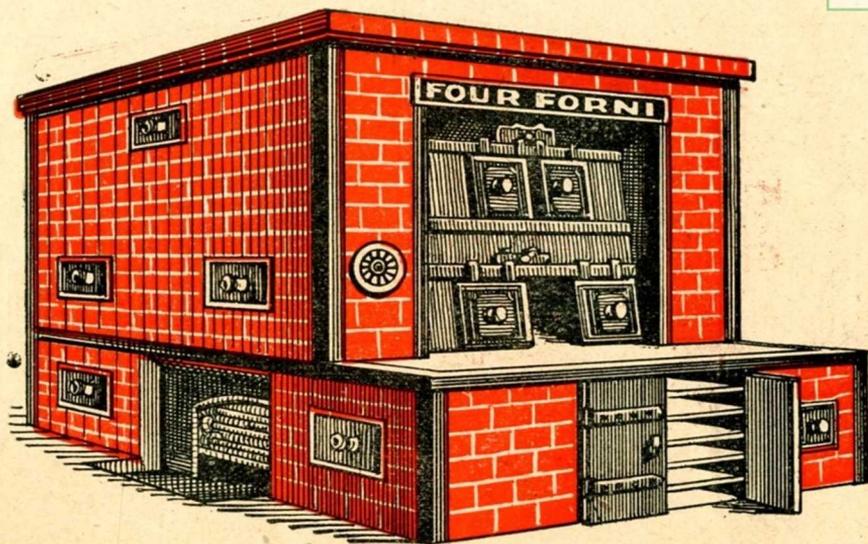
*Four simple au bois*



*Fours de Pâtisseries, Biscuitiers*  
à sole tournante (vue en coupe)



*Four de Boulanger (Chauffage au charbon)*



*Four de Pâtissier à 2 Etages*

Ne consomme que 25 kgs de charbon par 24 heures

**Economie garantie**

# LE PÉTRIN "L'AS"

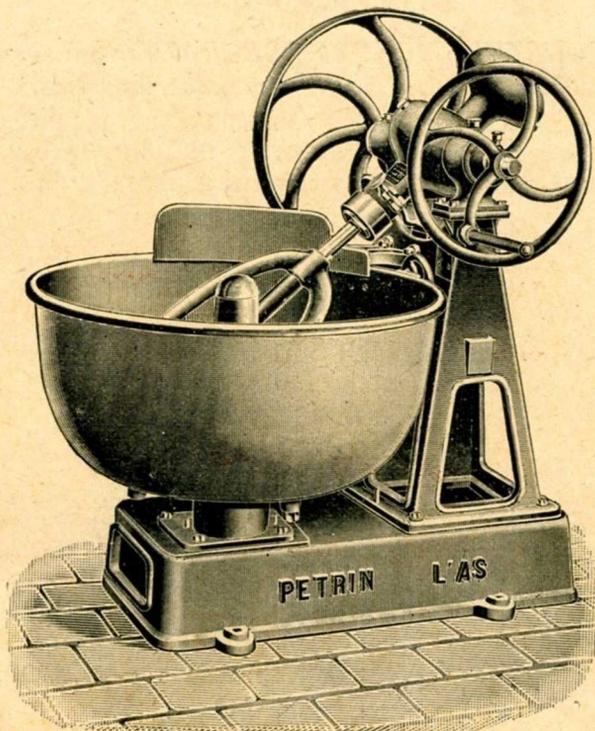
SES AVANTAGES :

Simple

Robuste

Pas  
dangereux

Pas  
d'entretien



- ÉCONOMIQUE -