



FOURS ÉLECTRIQUES AUTOMATIQUES

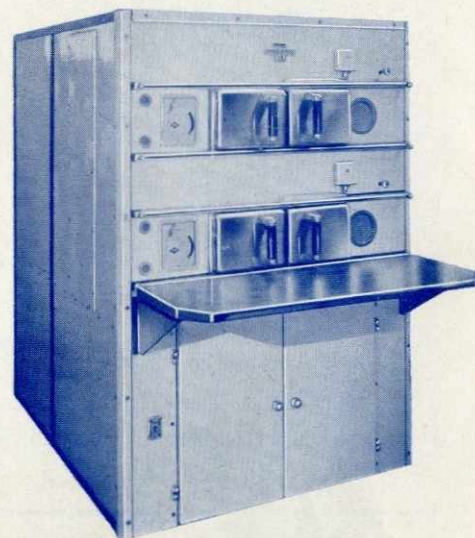
CARACTÉRISTIQUES DES FOURS

C 2, 2 C 2 : portes basculantes, sans étuve.

2 P 4, 2 P 6 : portes coulissantes, avec étuve.

- Réglage automatique.
- Chauffage indépendant de la voûte et de la sole.
- Evacuation des graisses à l'arrière, etc...

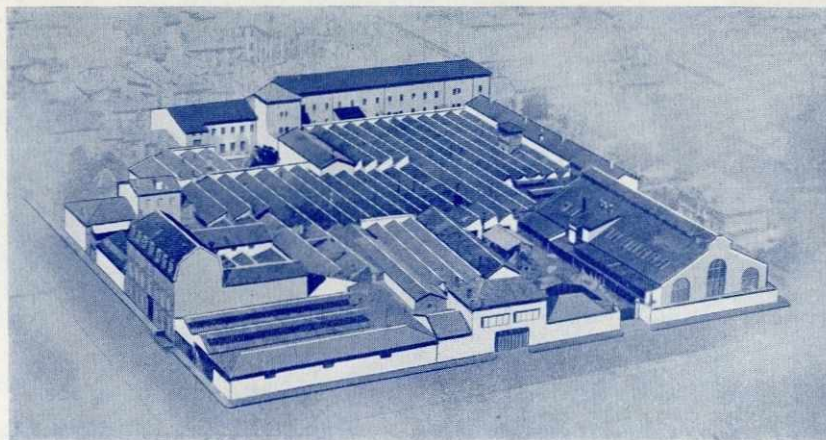
TYPE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			DIMENSIONS INTÉRIEURES			PUIS-SANCE en Watts	Nombre de cornues
	Larg.	Pro-fondeur	Haut.	Larg.	Pro-fondeur	Haut.		
C 2	0.900	1.250	1.070	0.630	0.840	0.250	4.000	1
2 C 2	0.900	1.250	1.490	0.630	0.840	0.250	8.000	2
2 P 4	1.320	2.000	2.000	0.900	1.250	0.220	13.000	2
2 P 6	1.620	2.000	2.000	1.250	1.250	0.220	17.000	2



2 P 4



C 2





VILLEFRANCHE-s/S. (RHONE)
 Tél. : 0.73, 4.82, 6.34 - R. C. 10.640 B.

PARIS, 70, Rue Amelot, 70 (10)
 Téléphone : ROquette 07.60, 07.67

AGENCES DANS TOUTES LES GRANDES VILLES

MACHINES MODERNES POUR CUISINE

EXTRAIT DE NOTRE CATALOGUE GÉNÉRAL

Brevetées S. G. D. G.

EPLUCHEUSES A LEGUMES

épluchent les pommes de terre, carottes, salsifis, oignons.

COMMENT FONCTIONNENT LES MODELES TYPES P. et R.P.

Eplucheuses-Essoreuses à salade

L'épluchage est assuré par un disque en matière abrasive vitrifiée, pratiquement inusable et tournant à la vitesse du moteur.

Les pommes de terre sont dirigées par la force centrifuge contre les parois lisses et les ondulations de celles-ci obligent les pommes de terre à revenir vers le centre, où elles vont de nouveau vers la périphérie.

Ce frottement continu donne un épluchage très rapide. En même temps, un léger arrosage entraîne les résidus et lave les pommes de terre.

L'essorage se fait dans un panier en tôle perforée se posant simplement sur le disque tournant. La force centrifuge chasse l'eau instantanément.

Le modèle RP reçoit un couvercle/prise-accessoires spécial qui permet d'entraîner de petites machines : moulin à café, hacheuse, etc...

N. B. — L'eau peut être distribuée par un petit réservoir de 12 litres, livré avec la machine.

TYPE PELEREX

Machine sans prise d'accessoires destinée aux pensions de famille, petits restaurants.

Fonctionne sur une prise de courant et se met facilement sur une table.

TYPE R.P.

Machine similaire à la "Pèlerex", mais débitent trois fois plus. Elle est également sans prise d'accessoires ; elle peut s'installer sur une table et fonctionne au besoin sur une prise de courant lumière.

Caractéristiques

Débit épluchage : horaire	40 kg.
par opération....	1 kg.
Puissance	1/6 CV
Encombrement	460×310×560
Débit essorage (en salade sèche)....	350 gr.

Caractéristiques

Débit épluchage : horaire	100 kg.
par opération....	3 kg.
Puissance	1/4 CV
Encombrement	660×430×380
Débit essorage (en salade sèche)....	1 kg.

TYPES M. G. S.

Pour les grandes quantités il n'est plus possible d'adopter le principe ci-dessus. Le plateau, qui est beaucoup plus grand, tourne moins vite. Les parois fixes sont garnies de segments. Plateaux et segments sont en matière abrasive inusable, spécialement vitrifiée, d'une durée illimitée. En outre, tous ces éléments sont facilement remplaçables.

Les 3 modèles d'éplucheuses M.G.S. sont munies d'une prise accessoire située sur le côté de la machine et permettant d'actionner des petites machines telles que : hacheuse-passe-purée, moulin à café, etc... (voir pages 4 et 5).

En outre, elles sont sur colonnes et se posent directement sur le sol.

Caractéristiques

Types	M	G	S
Débit horaire..	160 kg.	300 kg.	400 kg.
Débit par op..	6 kg.	15 kg.	20 kg.
Puissance	1/2 CV	1 CV	1 CV 5
Encombrement	200×520×380	1.300×665×500	1.400×840×660

ESSOREUSE A SALADE A MOTEUR

On verse la salade dans un panier en fil d'acier (comme dans un panier à salade ordinaire) ; celui-ci se trouve lui-même dans un récipient fixe. On met en route, la force centrifuge élimine l'eau, qui s'écoule entre le récipient fixe et le panier, puis à l'extérieur par un orifice. La salade, une fois essorée, peut se retirer avec le panier, qui est amovible.

Dimensions du panier	Capacité du panier	Encombrement	Puissance
495×260	45 dcm ³	1.200×570×570	1/2 CV



MACHINES A LAVER LA VAISSELLE

NOTICE GENERALE SUR LES LAVEUSES

ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

Dans nos laveuses, le lavage se fait par projections d'eau chaude sur la vaisselle, qui est fixe. Ces projections sont assurées par des jets très puissants alimentés par des pompes spéciales à très grand débit. Ce sont donc des masses d'eau importantes qui inondent sans arrêt la vaisselle. La puissance des jets décolle et entraîne toute impureté. Cette eau est introduite au début dans la machine et c'est la même qui, sans arrêt, assure le lavage par l'intermédiaire de la pompe. Il faut que cette eau ait une température de 60°. Quant au rinçage, il est assuré par de l'eau propre à 70° au moins. Après chaque lavage, il suffit de manœuvrer le levier pendant 3 à 4 secondes. L'eau chaude pulvérisée arrose la vaisselle comme une forte pluie. Quand les températures de lavage sont bien observées, les assiettes sortent très chaudes et les quelques gouttelettes qui restent disparaissent rapidement, ce qui simplifie beaucoup l'essuyage.

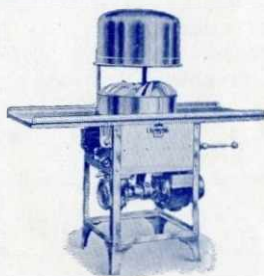


LAVEREX

Petite laveuse à vaisselle destinée aux cuisines de petits hôtels et pensions de familles. Cette machine nécessite pour le rinçage une pression d'eau minimum de 500 grammes. Un réchauffeur électrique maintient l'eau de lavage à la température voulue.

Caractéristiques

Débit horaire	500 pièces environ
Cont. des paniers	10 assiettes
Puissance	1/4 CV
Encombrement	800 × 560 × 560

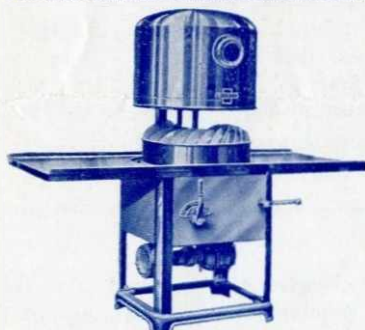


INO B

Toute en acier inoxydable cette machine est toujours d'une présentation impeccable après de nombreuses années de service. Cette machine nécessite pour le rinçage une pression d'eau minimum de 500 grammes. Dans le cas contraire, une pompe de rinçage devient obligatoire.

Caractéristiques

Débit horaire	1.200 pièces
Cont. des paniers	16 à 18 assiettes
Puissance	1 CV.
Encombrement	1380 × 1550 × 680



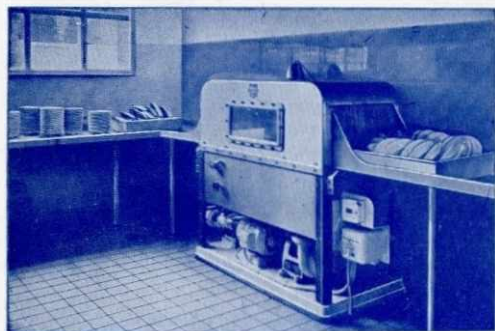
INO 2 - INO 3

Toujours construites en acier inoxydable, ces deux machines trouvent leur emploi dans des cuisines importantes. Elles sont munies d'un hublot permettant de vérifier le lavage.

Même remarque que le modèle précédent pour le rinçage.

Caractéristiques

	INO 2	INO 3
Débit horaire	1500 piéc. env.	2500 piéc. env.
Cont. des paniers . .	20 à 22 ass.	26 à 28 ass.
Puissance	1 CV	1 CV
Encombrement	1.730 × 1.760 × 750	1.760 × 1.920 × 815



INO 4 Auto

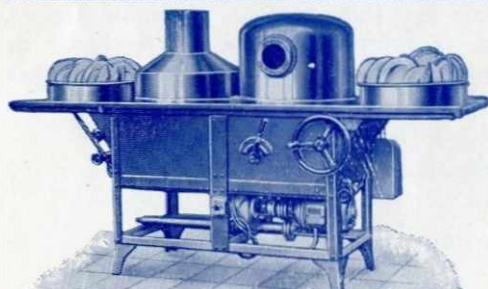
Machine également inoxydable et caractérisée par son fonctionnement automatique, son grand rendement et sa belle présentation. Elle est l'outil indispensable des grandes cuisines.

Même remarque que le modèle précédent pour le rinçage.

Un système breveté permet d'arrêter le panier dans les positions "lavage" ou "rinçage", permettant ainsi un lavage ou un rinçage de la vaisselle plus énergique.

Caractéristiques

Débit horaire	4.000 pièces env.
Cont. des paniers	32 assiettes
Puissance	3 CV.
Encombrement	2.615 × 1.470 × 785



MACHINES A LAVER ET A STERILISER LA VAISSELLE

INO-B.S — INO-2.S — INO-3.S — INO-4.S

Toujours en acier inoxydable, ces machines s'utilisent dans les cuisines d'hôpitaux, sanatoria. La vaisselle une fois lavée comme dans les machines précédentes, le panier est descendu automatiquement (pendant qu'un deuxième panier se lave) dans un bac, où la stérilisation se produit.

Chaque modèle des laveuses ci-dessus peut être équipé en machine à stériliser.

MELANGEURS UNIVERSELS

permettent de faire tous les travaux de pâtisserie et tous les mélanges demandés dans une cuisine.

Nous indiquons les principaux en mettant en regard les quantités que l'on peut obtenir dans chaque cuve.

Capacité totale des cuves correspondant aux différents types	12 litres	20 litres	25 litres	35 litres	45 litres	65 litres	95 litres
Pour battre des blancs d'œufs en neige	20 blancs	30 blancs	40 blancs	60 blancs	80 blancs	100 blancs	150 blancs
Fabrication du croissant	7 kilogs	9 kilogs	12 kilogs	17 kilogs	24 kilogs	35 kilogs	55 kilogs
Pâte à choux	9 kilogs	12 kilogs	15 kilogs	25 kilogs	35 kilogs	50 kilogs	70 kilogs
Mayonnaise	8 litres	14 litres	18 litres	28 litres	38 litres	58 litres	80 litres

Les mélanges des purées et des sauces se font d'une façon parfaite. En outre, les types B.4 - A.4 - E.4 permettent, avec les prises d'accessoires, de hacher de la viande, moudre du café, passer des purées, etc... (Voir page 4.)



TYPES M. 12 - M. 20 à moteur

Mélangeurs à 3 vitesses
Livrés avec : 1 cuve - 1 fouet
1 crochet - 1 palette

TYPE M. 20 : 1 prise accessoires
TYPE M. 12 : pas de prise accessoires

Type	Hauteur	Longueur	Largeur	Puissance
M. 12	735	350	460	1/4 CV
M. 20	900	450	500	1/2 CV



TYPES M. 25, M. 35 à moteur

Mélangeurs 3 vitesses,
moteur en bout.

Livrés chacun avec : 1 prise acces.
1 cuve - 1 fouet - 1 crochet - 1 palette

Caractéristiques	M.25	M.35
Capacité	25 lit.	35 lit.
Puissance moteur....	2/3 CV	1 CV
Encombrement	425×570 845	500×660 1 m. 03



TYPES M45 - M65 - M95

Mélangeurs 3 vitesses, à moteur.

Livré avec : 1 prise acces. - 1 cuve
1 fouet - 1 crochet - 1 palette

Par l'intermédiaire d'un demi-cercle
il est possible d'adapter une cuve
d'une contenance moindre.

Ces modèles se font aussi avec entraînement
par poulie

Caractéristiq.	M45	M65	M95
Capacité	45 lit.	65 lit.	95 lit.
Puissance	1 CV 5	2 CV	3 CV
Encombrement	780×600 ×1,210	820×620 ×1,310	950×650 ×1,710



TYPES CM65 - CM95

Mélangeurs 3 vitesses, à moteur.

Mélangeurs servant aux travaux de
charcuterie. Différent du modèle
ci-contre par 2 prises accessoires
dont une avec débrayage et une
raclette agissant sur la paroi de la cuve

Livré chacun avec : 2 prises acces.
1 raclette, 1 cuve, 1 palette, 1 crochet.

Ces modèles se font aussi avec entraînement
par poulie

Caractéristiques	CM 65	CM 95
Capacité	65 lit.	95 lit.
Puissance	2 CV	3 CV
Encombrement ..	820×620 ×1,310	950×650 ×1,710

ÉQUIPEMENTS S'ADAPTANT SPÉCIALEMENT SUR LES MÉLANGEURS

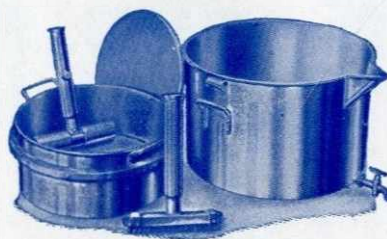
(Voir au dos les machines accessoires)

CREME PATISSIERE



Cuve et batteur pour la
fabrication de la crème pâtis-
sière utilisée surtout pour la
fabrication des quenelles.
Le chauffage est obtenu par
une rampe à gaz.

CUISINE



Se compose d'un batteur-brosse, d'un batteur-rouleau,
d'un porte-tamis avec un tamis de 1 m/m et un de
2 m/m et d'une cuve recevant les produits fins.
Sert à passer les potages, sauces, purées, etc. Avec
une rampe à gaz, le grand récipient peut servir de
bain-marie.

SORBETIERES

de 6 et 10 litres
se montant sur les
Mélangeurs M45, M65, M95



La sorbetière se met à la place
de la cuve et l'arbre du mélan-
geur fait tourner le mouvement.

(Voir nos sorbetières et turbines
indépendantes page 6.)





PRISES ET MACHINES ACCESSOIRES GRAND MODELE

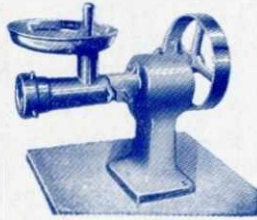
Les épilucheuses et les mélangeurs Bonnet, munis d'une prise accessoires, peuvent actionner les petites machines ci-dessous. **ULTIME** Avant nous avons créé des prises indépendantes pour les cuisines ne possédant pas les machines citées plus haut.

PRISE A POULIE
commande
par transmission



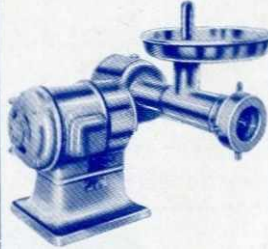
Diam. poulie : 250 m/m
Nombre tours : 125 t. m.
Cette prise peut être commandée aussi par volant à main
Encomb. : 470 X 330 X 250

PRISE A MOTEUR
commande directe
par moteur



Diam. poulie : 300 m/m.
Nomb. tours : 350 à 400 t. m.
Encomb. : 540 X 330 X 300.

PRISE A MOTEUR
sur Table (Puissance 1 CV.)



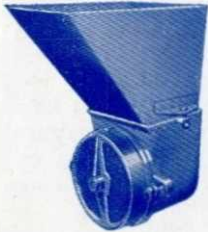
Cette prise peut être disposée aussi sur un chariot mobile.
Encomb. 380 X 470 X 280
Enc. av. char. : 820 X 750 X 800

Prises accessoires en ligne



Les accessoires peuvent être groupés à demeure sur des séries de prises, toutes commandées par le même arbre. Ainsi montés, ils peuvent être mis en service instantanément, chaque accessoire ayant un débrayage individuel. La commande générale peut se faire soit par poulie, soit par moteur. Dans les deux cas, tous les organes sont entièrement protégés, et on ne voit aucune pièce en mouvement même l'arbre longitudinal.

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES GRAND MODELE



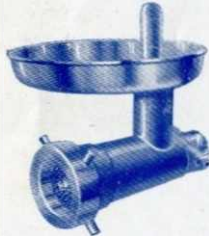
PASSE-PUREE
Passe seulement les pommes de terre cuites.
Livré avec 2 grilles, trous de 2 et 4 m/m.
Débit horaire : 400 à 500 kg.



EFFILEUSE
Sert à couper en tranches les amandes.
Sert également à râper amandes, fromages, etc...
Livrée avec 3 disques, 2 à effiler, trous de 2 à 4 m/m; 1 disque à trancher.



COUPE-PAIN
Livré avec 2 couteaux.



HACHEUSE
(3 Modèles)

1° D. 70 Débit hor. 65 kgs
2° D. 82 " " 100 kgs
3° D. 90 " " 180 kgs



COUPE-LEGUMES vertical
Sert à couper rapidement pommes de terre et carottes sans aucun danger pour l'opérateur.
Pour les carottes un support spécial permet d'en présenter deux à la fois.
Livré avec 1 disque à couper en tranches
Débit pommes de terre : 60 kg. environ



COUPE-LEGUMES horizontal
Permet de couper les pommes de terre en tranches et en carré.
Livré avec 1 disque à trancher et 1 disque à carré de 9 m/m.
Débit horaire : 120 kg. environ

COUPE-FRITES automatique
Débit hor. 200 kg. environ.



Section de 10 m/m
Encomb. 200 X 190 X 480



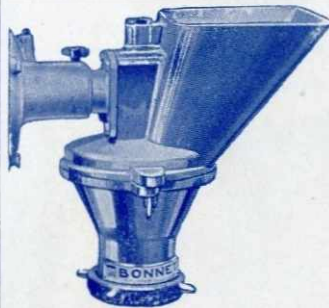
MOULIN A CAFE

Cet appareil comporte un dispositif permettant d'avoir des moutures de différentes grosseurs.

Débit horaire, mouture moyenne : 14 kilog.

PASSE-LEGUMES - PASSE-SOUPÉ

Permet de passer tous les légumes avec rapidité. Les liquides restant toujours mélangés à la masse, il en résulte un produit d'une homogénéité parfaite. Les herbes des potages sont découpées et mélangées.

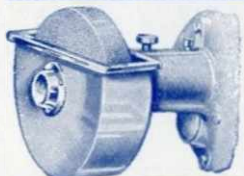


Livré avec :
1 grille couteau
1 couteau
1 grille, trous de 3 m/m
Débit horaire : 700 à 800 kg.

MELANGEUR 10 litres
2 vitesses

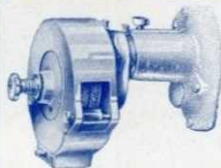


Livré avec :
1 cuve 10 lit
1 fouet
1 crochet
1 palette



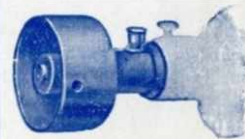
MEULE A AIGUISER

Nécessaire à toute cuisine importante.



NETTOYEUSE A COUTEAUX

Composée de brosses tournant à grande vitesse.



POULIE AUXILIAIRE
Entraînant de petites machines, comme une sorbetière

PRISES ET MACHINES ACCESSOIRES PETITS MODELES



Prise accessoires simple

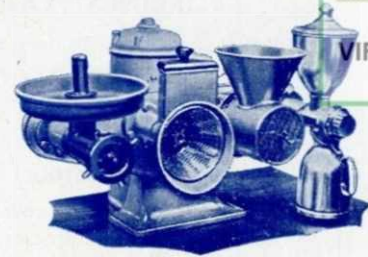
Encombrement :
Haut. 300 - Long. 230
Largeur 230
Puissance 1/4 CV



Prise accessoires double

Le dispositif des 2 prises permet de laisser 2 accessoires à demeure sur l'appareil.

Encombrement :
Haut. 300 - Long. 240
Largeur 230
Puissance 1/4 CV



Prise accessoires quadruple

Comme la prise accessoire G.M., celle-ci possède un levier de débrayage à chaque prise, ce qui permet de laisser les accessoires à demeure.

Encombrement :
Longueur 700 - Hauteur 430 - Largeur 310
Puissance : 1/2 CV

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES PETIT MODELE



Hacheuse

Diam. 70 m/m
Livrée avec :
1 couteau
2 grilles
Trous de
6 et 3 m/m
Encombr. :
200×250×250

Débit :
20 kgs environ



Moulin à café

Encombr. :
500×200×150

Mouture
variable.

Débit :
7 kgs environ



Passe-purée

Encombr. :
250×250×200

Débit :
100 kgs environ



Rape à fromage

Encombr. :
300×200×170

Débit :
20 kgs environ

MACHINES INDEPENDANTES



Moulin à café électrique

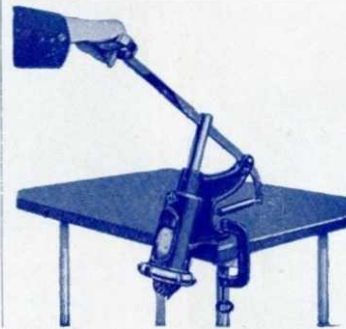
Indispensable dans les grandes cuisines, Bars, etc...
Puiss. du moteur :
1/2 CV
Encombrement :
720×430×200
Débit : 20 kgs
mout. moyenne



Insuffleur 8 litres

Entièrement construit en acier inoxydable, permet la fabrication de de la crème Chantilly.

Encombrement :
400×300×300



Coupe-frites à main

Livré avec 1 grille trous carrés de 10 m/m. un dispositif permet de poser l'appareil sur une table.

Encombrement :
600×500×150



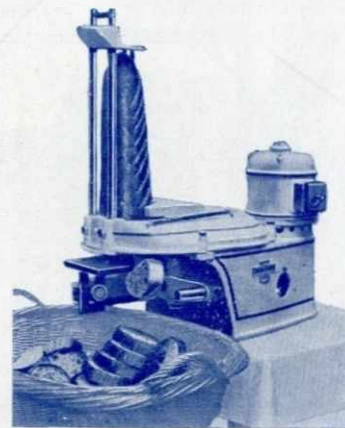
Percolateurs à café
9 modèles
de 25 à 300 litres

Le modèle ci-contre possède toutes les qualités pour fournir économiquement un excellent café.

Son emploi est extrêmement simple et pratique et l'installation est des plus faciles. Le chauffage se fait au gaz, au charbon, à la vapeur. Le percolateur de grande capacité peut être muni d'une potence permettant de soulever le couvercle et de le faire pivoter sans effort.

Caractéristiques

Fermeture hermétique qui assure la conservation de l'arôme. Calorifuge permettant de conserver la chaleur de la boisson, du soir au lendemain matin.



Coupe-pains portions

Avec moteur électrique. Permet de couper en tranches régulières variant de 5 à 70 m/m tous les pains longs.

Encombrement :

Hauteur 1 m.
Largeur 350 - Long. 750

Débit : 2.400 tranches à l'heure

FABRICATION ET CONSERVATION DE LA CREME GLACEE

TURBINES POUR LA FABRICATION DE LA CREME GLACEE

Deux modèles, le sanglage se fait par le mélange glace et sel, soit 4 kilogs de glace pour 1 kilog de sel. On doit toujours mettre la glace assez finement concassée en morceau d'environ 2 centimètres.

La meilleure formule pour la crème est de 1 litre de lait, 300 grammes de sucre, 8 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille.



Turbine à moteur

Une simple prise de courant suffit et en 15 minutes environ on produit une crème onctueuse.

Le travail de cette machine est constamment visible.

Caractéristiques

Capacité maximum.....	8 litres	12 litres
Puissance	1/4 CV	1/2 CV
Encombrement	710 X 480 X 370	880 X 530 X 420



Turbines grand modèle à poulie et à moteur

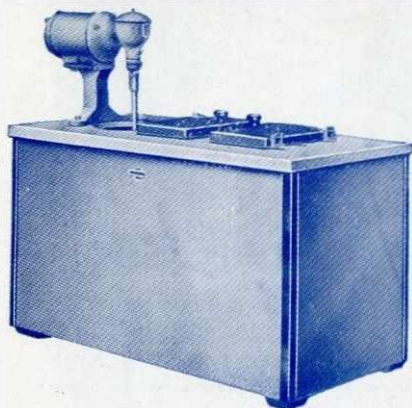
Aux restaurants, aux hôtels ayant un gros débit en crème glacée, ces turbines, dont le rendement est très élevé, sont indispensables. Elles sont montées sur un baquet à double paroi en chêne isolé au liège, donnant ainsi la meilleure protection contre la chaleur, d'où grande économie de sel et de glace.

Caractéristiques

Capacité maximum..	12 litres	20 litres
Puissance	1 CV	1 CV 5
Encombrement	810 X 600 X 1.050	890 X 700 X 1.145



BACS A SANGLER ET CONSERVATEURS



BAC A SANGLER

B. 167. - Turbine de 12 ou 20 litres. - Un réservoir de 65 litres pour la conservation de la crème glacée avec 6 pots de 8 litres 1/2 et un réservoir de 65 litres à basse température.

A. 1100 ou E. 1100 avec moteur de 1 CV.

Groupe frigorifique indépendant
Longueur 1 m. 67

Largeur 0 m. 84 - Hauteur 0 m. 88

Pour les autres modèles se reporter au Catalogue spécial.



CONSERVATEURS

C. 80. — Meuble mobile sur roulettes caoutchoutées avec groupe frigorifique A. 125 (moteur 14 CV.) monté dans sa partie inférieure. Réservoir mesurant 270 mm sur 560 mm et 300 mm de profondeur avec 2 pots de 10 litres ou 4 pots rectangulaires de 8 litres 1/2.

Longueur 0 m. 80
Largeur 0 m. 51. - Hauteur 1 m.



C. 126. — Un réservoir de 65 litres pour la conservation de la crème glacée avec 6 pots de 8 litres 1/2 et un réservoir de 65 litres à « basse température ». - Groupe frigorifique indépendant A. 175 avec moteur 3/4 CV.

Longueur 1 m. 26. — Largeur 0 m. 84. — Hauteur 0 m. 88

Pour les autres modèles, se reporter au catalogue spécial



BACS CONGÉLATEURS

P. B. 110 - P. B. 130 - P. B. 150 pour Restaurants

Ces bacs fabriquent et conservent la crème glacée fabriquée de la glace alimentaire, congèlent et conservent les denrées saisonnières indéfiniment.

Type	Longueur	Largeur	Hauteur (sans la turbine)
P. B. 110	1100	660	950
P. B. 130	1300	670	950
P. B. 150	1500	765	840

P. B. 110-130 - Groupe frigorifique incorporé.
P. B. 150 - Groupe frigorifique indépendant.

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES DIVERSES



Modèle AM 125
émaillée

Capacité 125 litres

Dimensions :

Hauteur 1 m. 31 - Largeur 0 m. 65
Profondeur 0 m. 55



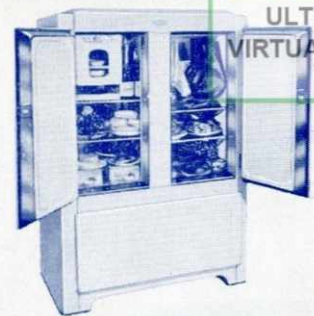
Modèle AM 220
émaillée.

Capacité 220 litres

Fabrication glace 1 k. 500 par cycle

Dimensions :

Hauteur 1 m. 61 - Largeur 0 m. 76
Profondeur 0 m. 56



Modèle AM 450 T
émaillée.

Capacité 450 litres.

Fabrication de glace :
1 kg. 500 par cycle.

Dimensions :

Hauteur 1 m. 67 - Largeur 1 m. 18
Profondeur 0 m. 67



Modèle A. C. 74
Chêne verni,

Capacité 0 m³ 700.

Fabrication de glace 2 kg. 600 par cycle

Dimensions :

Hauteur 1 m. 20 - Largeur 1 m. 50
Profondeur 0 m. 80



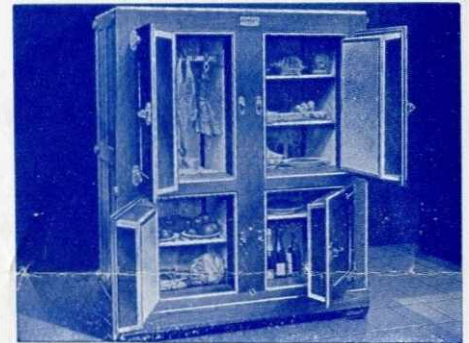
Modèle A. C. 140
chêne verni,

Capacité 1 m³ 300.

Fabrication de glace 3 kg. 900 par cycle

Dimensions :

Hauteur 1 m. 72 - Largeur 2 m.
Profondeur 0 m. 810



Modèle A. C. 110

chêne verni,

Capacité 0 m³ 850.

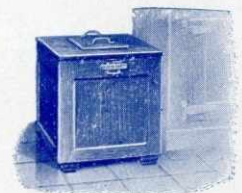
Dimensions :

Hauteur 1 m. 82 - Largeur 1 m. 45
Profondeur 0 m. 80

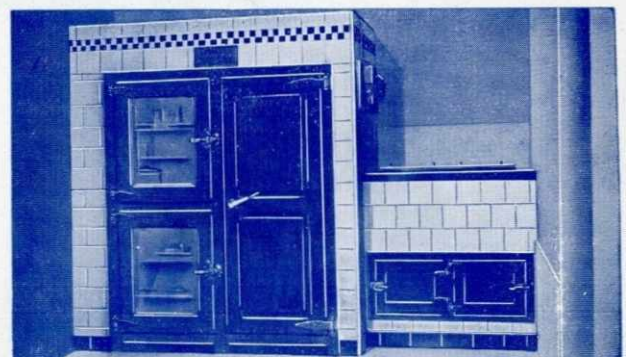


EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE
d'un comptoir.

FABRIQUE DE GLACE
adjointe à une armoire



CHAMBRE FROIDE
avec fabrication de glace.



DISTRIBUTEUR AGRÉÉ

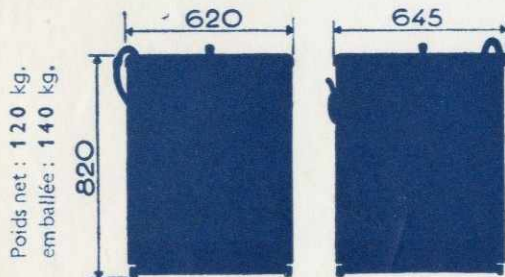
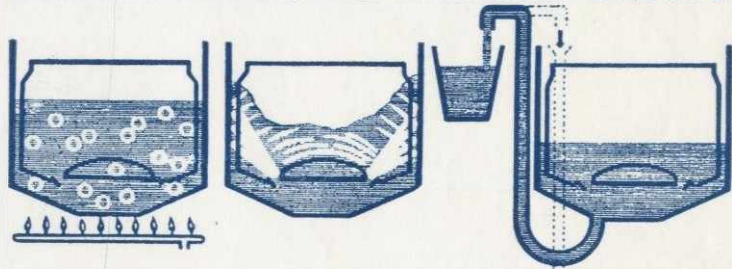
la moins chère
des machines à laver
complètes

essorage
centrifuge



LINGEX-BONNET

fait bouillir, lave, rince, essore
SANS AUCUNE MANIPULATION



Poids net : 120 kg.
em ballée : 140 kg.

L'eau de lessive, avec ou sans linge, est chauffée, jusqu'à ébullition si on le désire, dans la cuve de lavage (électricité, gaz, butane ou propane), puis le lavage s'effectue par de forts courants d'eau latéraux et verticaux simultanés. En outre, des déflecteurs dissymétriques placés dans la cuve accentuent le mouvement de brassage du linge. Puis la lessive est évacuée, soit dans une baignoire ou dans le bac récupérateur, si elle doit resservir, soit dans la vidange prévue. On procède après au rinçage et on essore enfin, la cuve tournant à grande vitesse et sans avoir à toucher au linge une seule fois. Le linge, bouilli, lavé, rincé, essoré, séchera très vite.

CARACTÉRISTIQUES

- Lave jusqu'à 3 kg. de linge sec.
- **Intervention manuelle complètement éliminée:** le linge, mis sale dans la cuve, n'est repris que lavé, rincé et essoré.
- **Lavage impeccable** obtenu uniquement par des mouvements d'eau très étudiés. **Pas d'usure du linge: aucun organe en mouvement dans la cuve de lavage.**
- **Essorage centrifuge** très vigoureux, progressif, sans choc et sans bruit.
- **Chauffage jusqu'à ébullition** par électricité, gaz, butane ou propane.
- **Commande centrale**, à portée de la main, sans aucun risque de fausse manœuvre. **Accès** à la pompe et au mécanisme très facile.
- **Construction** robuste, largement calculée. Présentation parfaite.



3 points importants

- Toutes les opérations de lavage, rinçage et essorage s'effectuent **dans la même cuve.**
- **Vous n'avez jamais à toucher le linge ni l'eau.** En baissant les manettes, lavage, rinçage et essorage s'effectuent l'un après l'autre.
- Vous pouvez **recupérer l'eau de lessive** c'est un gain considérable de temps et d'argent.



BONNET

9, rue Grenette VILLEFRANCHE (Rhône) - 70, rue Amelot PARIS (11^e)

Agences dans toutes les grandes villes

L'ARMOIRE FRIGORIFIQUE



am 50

MODÈLE A ABSORPTION



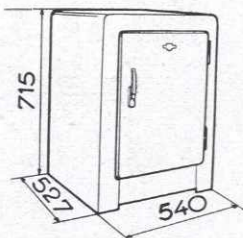
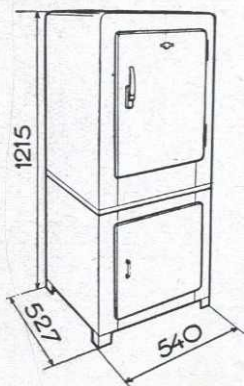
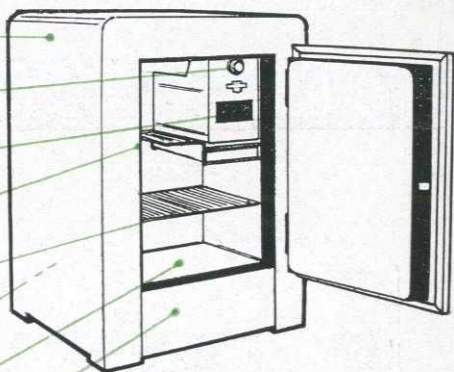
BONNET

CARACTERISTIQUES



L'AM 50, d'une capacité de 50 l., sans groupe compresseur, met à la portée de tous les avantages du froid. Une simple prise à brancher, pas de parasites pour la radio, une consommation réduite, une ligne sobre. — L'AM 50, a la classe traditionnelle des réalisations **BONNET**.

- CONSTRUCTION ENTIÈREMENT MÉTALLIQUE
- RÉGLAGE AUTOMATIQUE PAR THERMOSTAT
- FABRIQUE DE GLACE
- ENCOCHE POUR 3 GRANDES BOUTEILLES
- CLAYETTES AMOVIPLÈS SURFACE TOTALE 23 DCM²
- ISOLATION RENFORCÉE
- COFFRE INTÉRIEUR EN EMAIL VITRIFIÉ
- TOILES EXTÉRIEURES LAQUE-EMAIL BLANC



Dimensions intérieures de l'AM 50, haut. 50 cm., prof. 27 cm., larg. 37 cm. **IMPORTANT.** - Un Placard inférieur, amovible et non réfrigéré, est livré à la demande. Il contient largement 2 cageots de légumes (dimensions intérieures, haut. 47 cm., prof. 40 cm., larg. 54 cm.).

Poids (emballée) :

Sans placard, 70 kgs environ.
Avec » 105 kgs »

NOS COTES ET CLICHES SONT DONNES A TITRE INDICATIF ET SANS ENGAGEMENT



MACHINES ET FRIGORIFIQUES

BONNET

VILLEFRANCHE-s/S. (Rhône)
Tel. 0.73, 4.82, 6.34 - R. C. 10.640 B.

PARIS, 70, rue Amelot (11^e)
Téléphone ROquette 67.66, 67.67

AGENCES DANS TOUTES LES GRANDES VILLES

L'ARMOIRE FRIGORIFIQUE

amdo

MODÈLE A ABSORPTION



BONNET

CARACTERISTIQUES



L'AM 80, d'une capacité de 80 l., sans groupe compresseur, met à la portée de tous les avantages du froid. Une simple prise à brancher, pas de parasites pour la radio, une consommation réduite, une ligne sobre. — L'AM 80 a la classe traditionnelle des réalisations **BONNET**.

CONSTRUCTION ENTIEREMENT METALLIQUE

FABRIQUE DE GLACE

ENCOCHE POUR GRANDE BOUTEILLE

ECLAIRAGE INTERIEUR AUTOMATIQUE

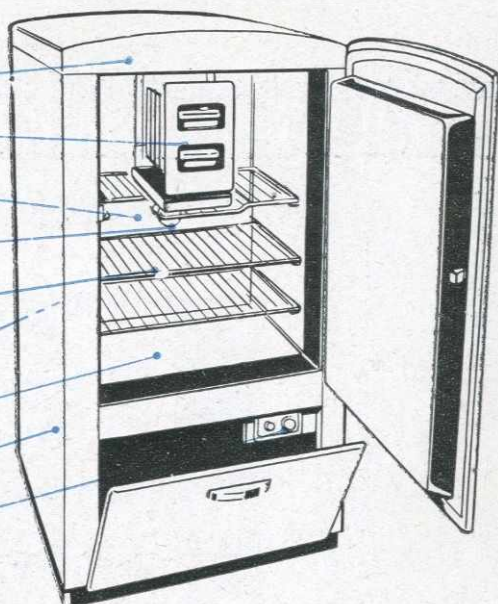
CLAYETTES AMOVIBLES SURFACE TOTALE 40 Dcm²

ISOLATION RENFORCEE

COFFRE INTERIEUR EN EMAIL VITRIFIE

TOLES EXTERIEURES LAQUE - EMAIL BLANC

REGLAGE AUTOMATIQUE PAR THERMOSTAT



Hauteur **1 m. 115**

Largeur **0 m. 60**

Profondeur **0 m. 58**

Poids: **90 kgs** environ

NOS COTES ET CLICHES SONT DONNES A TITRE INDICATIF ET SANS ENGAGEMENT



MACHINES ET FRIGORIFIQUES

BONNET

VILLEFRANCHE-S./S. (Rhône)
Tel. 0.73. 4.82. 6.34 - R. C. 10.640 B.

PARIS, 70, rue Amelot (11^e)
Téléphone ROquette 67.66, 67.67

AGENCES DANS TOUTES LES GRANDES VILLES

L'ARMOIRE FRIGORIFIQ



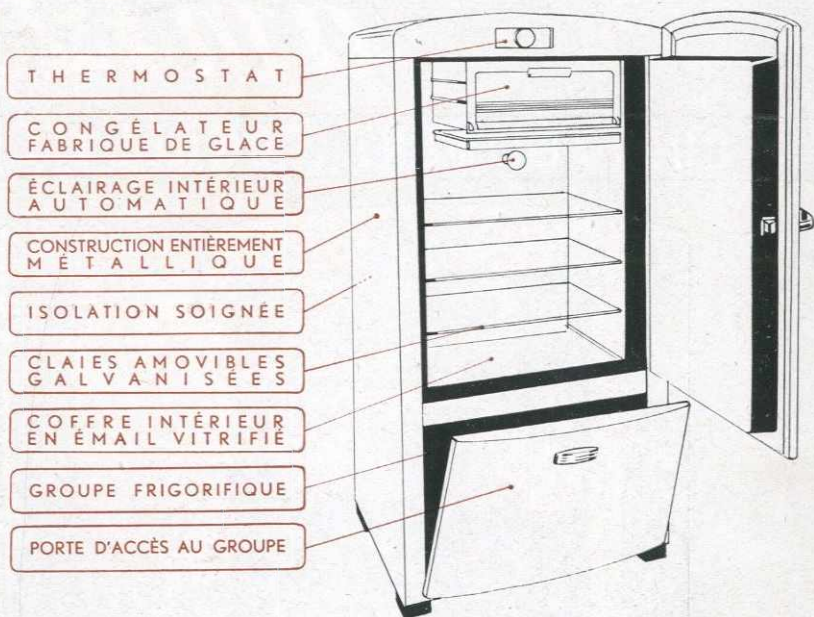
am125

A COMPARTIMENT CONGÉLATEUR



BONNET

CARACTERISTIQUES



Economique, silencieuse, élégante. — Un compartiment **"CONGÉLATEUR"** pour la conservation des produits congelés, la congélation des denrées fragiles, desserts glacés, etc..., et la fabrication de cubes de glace — Un thermostat commandant la marche automatique, l'arrêt (dégivrage), et donnant 8 régimes de froid. **Capacité globale 125 l. Capacité utile du congélateur 10 l.** — Dimensions ext. : hauteur 1 m. 31, largeur 0 m. 65, prof. 0 m. 55. Dim. int. : haut. 0 m. 73, larg. 0 m. 49, prof. 0 m. 35.

NOS COTES ET CLICHES SONT DONNES A TITRE INDICATIF ET SANS ENGAGEMENT

PUBL. BONNET N° 939



MACHINES ET FRIGORIFIQUES

BONNET

VILLEFRANCHE-S. (Rhône)
Tél. 0.73, 4.82, 6.34 - R. C. 10.640 B.

PARIS, 70, rue Amélot (11^e)
Téléphone ROquette 67.66, 67.67

AGENCES DANS TOUTES LES GRANDES VILLES

L'ARMOIRE FRIGORIFIQUE

am215

A COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

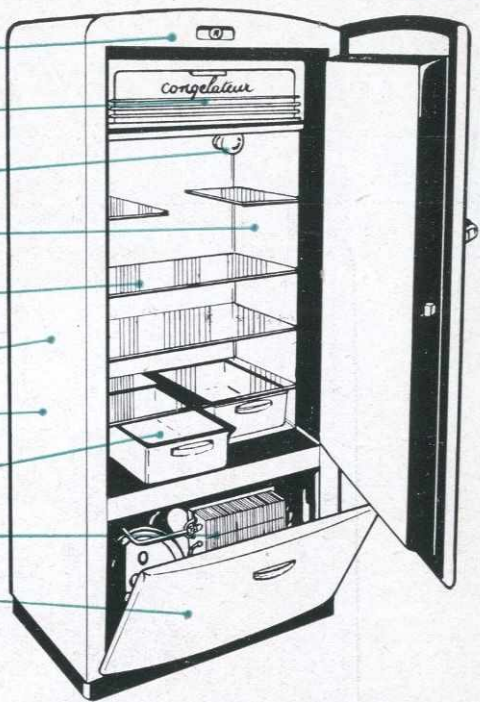


BONNET

CARACTERISTIQUES



- THERMOSTAT
- CONGELATEUR FABRIQUE DE GLACE
- ECLAIRAGE INTERIEUR AUTOMATIQUE
- INTERIEUR EN EMAIL VITRIFIE
- RAYONS AMOVIBLES EN GLACE
- CONSTRUCTION ENTIEREMENT METALLIQUE
- ISOLATION SOIGNEE
- COMPARTIMENTS "FROID HUMIDE"
- GROUPE FRIGORIFIQUE
- PORTE D'ACCES AU GROUPE



Economique, silencieuse, élégante. — Deux aménagements très appréciés : un compartiment **"CONGÉLATEUR"** pour la conservation des produits congelés, la congélation des denrées fragiles, desserts glacés, etc... et 2 tiroirs **"FROID HUMIDE"** pour la conservation dans les meilleures conditions de fruits et de légumes. — Un thermostat commandant, d'une part la marche automatique, la marche continue (fabrication accélérée de glace) et l'arrêt (dégivrage), et d'autre part, 8 régimes de froid, **Capacité 215 l.** — Dimensions ext : haut. 1 m. 61, larg. 0 m. 76, prof. 0 m. 56. Dim. int. : haut. 1 m. 01, larg. 0 m. 61, prof. 0 m. 36. — Poids (emballage) : 220 kgs environ.

NOS COTES ET CLICHES SONT DONNES A TITRE INDICATIF ET SANS ENGAGEMENT

PUBL. BONNET N° 907



MACHINES ET FRIGORIFIQUES

BONNET

VILLEFRANCHE-S (S. Rhône)
Tel. 0.73, 4.82, 6.34 - R. C. 10.640.B.

PARIS, 70, rue Amelot (11^e)
Téléphone ROquette 67.66, 67.67

AGENCES DANS TOUTES LES GRANDES VILLES



MAISON FONDÉE EN 1830

AGENCE de NANCY

41, Rue des Maréchaux

Tél. 51-61

**MACHINES & FRIGORIFIQUES
BONNET-PARIS**

Société à Responsabilité Limitée
au Capital de 2.500.000 Francs

Registre du Commerce : Seine 309.212
70, Rue Amelot - PARIS XI^e
Répertoire Producteur 28.678 Seine C.A.E.

MACHINES & FRIGORIFIQUES

BONNET

NANCY, le 14 FEVRIER 1951



Monsieur HUREAU Maurice
Quincaillerie, Electricité

CHATENOIS (VOSGES)

Monsieur,

Nous vous accusons réception de la carte publicité
qui nous a été transmise par notre Siège Social.

Nous vous remercions de bien vouloir nous
consulter.

Nous avons le plaisir de vous adresser, ci-inclus,
un extrait de notre catalogue général ainsi que quelques
prospectus de nos ARMOIRES FRIGORIFIQUES.

Vous trouverez, sur ces notices, les caractéristi-
ques de nos appareils.

Nous vous donnons, ci-dessous, les prix de nos
ARMOIRES MENAGERES :

ARMOIRE AM 50	- Frs 51.450	- Capacité	50 Litres	-
" AM 80	- Frs 82.000	- "	80 Litres	-
" AM 125	- " 132.500	- "	125 Litres	- <i>net. 108,650^f</i>
" AM 215	- " 173.250	- "	215 Litres	- <i>net. 142,065^f</i>

Ces prix s'entendent, départ de notre Usine de
VILLEFRANCHE S/ SAONE, taxes en sus.

GARANTIE : Notre matériel est Garanti pendant UN AN.

CONDITIONS DE PAIEMENT : Par traite acceptée à 90 Jours.

Exceptionnellement, nous accordons à nos



MACHINES & FRIGORIFIQUES



revendeurs une remise de 18 %

Nous demeurons à votre entière disposition pour vous fournir tous les renseignements complémentaires qu'il vous serait utile de connaître.

Nous vous signalons, à toute fin utile, que nous possédons à NANCY, 41, Rue des Maréchaux, une Agence avec bureau et magasin.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'assurance de nos sentiments dévoués.

CHATELAIN (VOGUES)

41, Rue des Maréchaux
MACHINES & FRIGORIFIQUES
BONNET-PARIS
Société à responsabilité limitée
au Capital de 25000 Francs
Régistree au Tribunal de Commerce de Nancy
70, Rue Amélie - PARIS XI
Répondre Téléphone 2879 Seine CAL

Handwritten signature: J. J. J.

Monsieur,
Nous vous remercions de votre lettre du 10/10/57
qui nous a été transmise par notre Siège Social.
Nous avons le plaisir de vous adresser, ci-joint,
un extrait de notre catalogue général ainsi que quelques
prospectus de nos ARMOIRES FRIGORIFIQUES.
Vous trouverez, sur ces notices, les caractéristiques
des nos appareils.

Nous vous remercions, ci-dessous, les prix de nos
ARMOIRES MENAGÈRES :

ARMOIRE AM 50 - Capacité	50 litres -	Prix 51.450 -
"	80 litres -	Prix 82.000 -
"	125 litres -	Prix 122.500 -
"	215 litres -	Prix 173.250 -

Ces prix s'entendent, départ de notre Usine de
VILLERANCOE S/ SAONE, taxes en sus.

GARANTIE : Notre matériel est garanti pendant UN AN.
CONDITIONS DE PAIEMENT : Par traite acceptée à 90 jours.

Exceptionnellement, nous accordons à nos

1
11
2
2
0
2

A. PIERROT
21, Place
D
Tél. 40 58
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM
R. G. Dijon 15333



Armoires Frigorifiques ménagères

USINES ET SIÈGE SOCIAL

BONNET

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

TÉL. 0.73 - 8.42 - 6.34

BUREAUX :

PARIS

70, rue Amelot
Tél. Roquette 67.66, 67.67

MARSEILLE

143, cours Lieutaud
Tél. Garibaldi 48.23



CARACTÉRISTIQUES

de nos

ARMOIRES FRIGORIFIQUES



COFFRE INTÉRIEUR. — En tôle d'acier doux, en une seule pièce, intérieur émail vitrifié.

ISOLATION. — Liège expansé pur ; panneaux jointés au mastic de brai à chaud.

EXTÉRIEUR. — Tôlé émaillé au Duco à 6 couches avec polymérisation à 150° entre chaque couche d'émail.

Charnières et poignées en alliage d'aluminium traité et poli.

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR. — Clayettes galvanisées sur taquets caoutchouc éliminant tout bruit. Evaporateur avec tiroirs à cubes de glace.

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE. — a) Groupe compresseur à piston fonctionnant au chlorure de méthyle.

L'ensemble compresseur, moteur, condenseur, monté sur un socle qui repose sur le châssis de l'armoire par l'intermédiaire d'une suspension élastique éliminant toutes vibrations. Groupe logé dans la partie inférieure de l'armoire et accessible par une porte de visite.

b) Contrôle assuré par un thermostat d'évaporateur permettant d'obtenir à volonté 7 allures de marche; un bouton à 3 positions permet d'obtenir :

marche thermostatique;

arrêt et dégivrage;

marche continue pour fabrication rapide des cubes de glace.

Armoire A 200 Standard

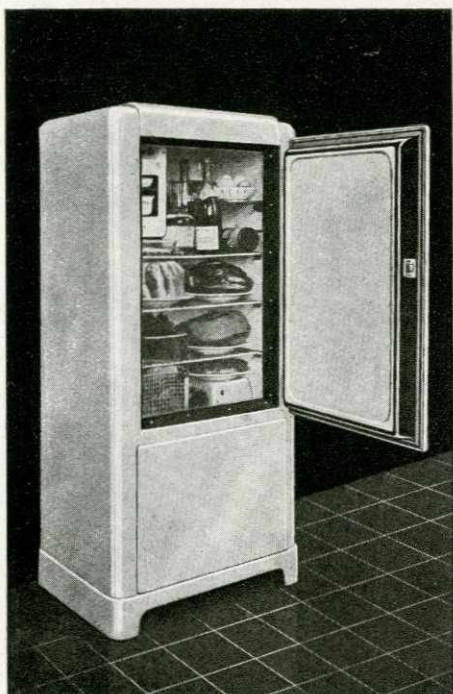


Fig. 1

Volume utile : 200 dm³ environ

Dimensions	Hauteur	Largeur	Profondeur
Intérieures	910	580	400
Extérieures	1,630	750	590

Nos cotes et renseignements sont donnés à titre indicatif et sans engagement.

Armoire A 120

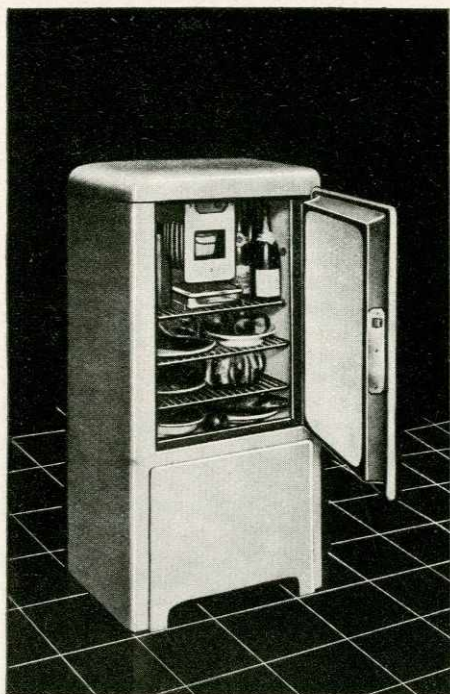


Fig. 2

Volume utile : 120 dm³ environ

Dimensions	Hauteur	Largeur	Profondeur
Intérieures	710	520	370
Extérieures	1,370	660	560

Armoire A 400



Fig. 3

Volume utile : 400 dm³ environ

Dimensions	Hauteur	Largeur	Profondeur
Intérieures	900	1,000	500
Extérieures	1,660	1,190	740

Nos cotes et renseignements sont donnés à titre indicatif et sans engagement.

Installations ménagères spéciales



Fig. 4

Lorsque la disposition de l'immeuble s'y prête, il est souvent préférable au lieu d'installer une armoire frigorifique des types précédents, de faire une installation spéciale. Le meuble est alors construit en harmonie avec ceux déjà existants, selon la disponibilité des locaux,

Armoire tôle émaillée, genre desserte, avec placard supérieur non réfrigéré. Compresseur installé à la cave.

Armoire même genre que ci-dessus. Exécution en chêne verni.

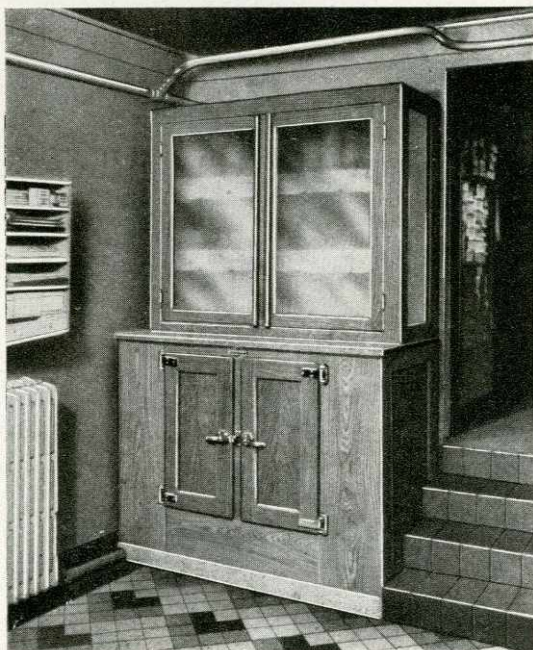


Fig. 5

adaptées à la disposition des locaux

et les commodités
désirées.

Quant au compres-
seur il est installé un
peu plus loin, soit dans
une cave, un sous-sol,
un réduit, à l'endroit
le plus frais, ce qui
permet un entretien
plus facile tout en ré-
duisant la dépense du
courant au minimum.



Armoire maçonnée
revêtement en tôle
émaillée avec pla-
card au-dessus non
réfrigéré. Compres-
seur indépendant.

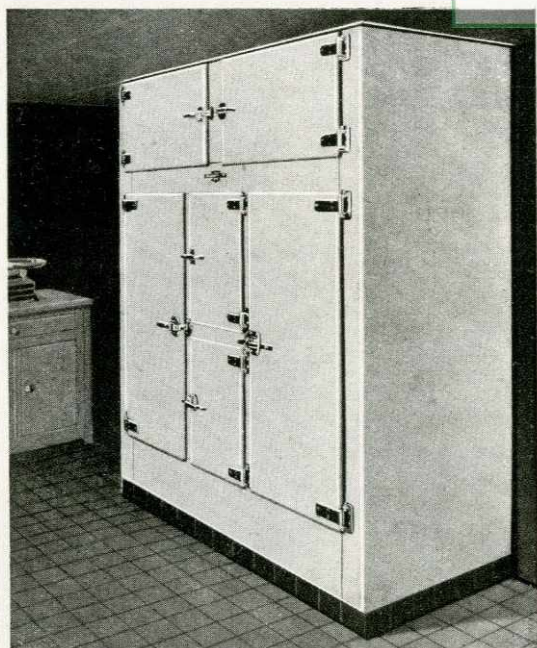
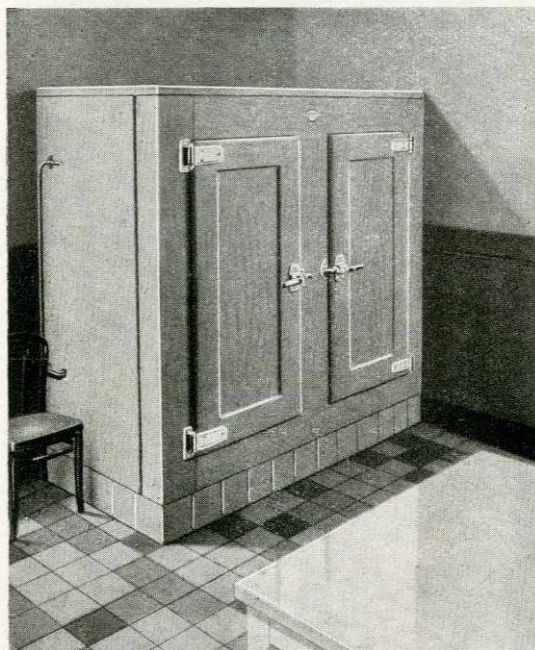


Fig. 6



Armoire maçonnée
même installation
que ci-dessus, fa-
çade chêne verni,
côtés ciment lissé.



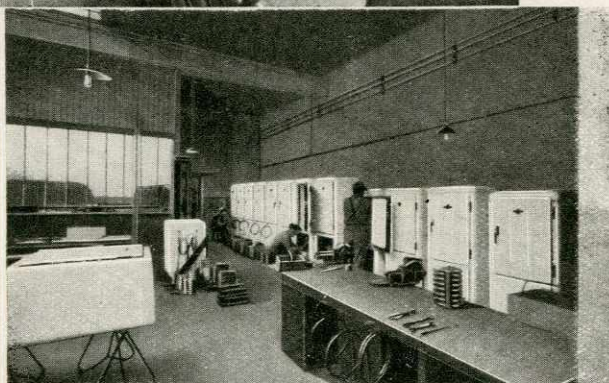
Fig. 7 卷石

Quelques vues de l'atelier de fabrication des Armoires Frigorifiques

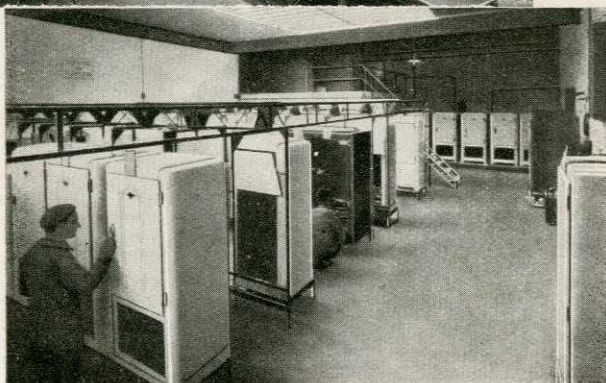


Peinture
et
émaillage

Partie
du hall
de
montage



Essais



Toutes nos armoires sont soumises, avant leur départ, à des essais très rigoureux de façon à donner entière satisfaction à notre Clientèle.