



Marcel LETOUZEY
Rue Emile-Desvaux
VIRE (Calvados)
Téléph. 336

ÉTABLISSEMENTS BONNET



VILLEFRANCHE-s/S. (RHONE)
Tél. : 0.73 (6 lignes) - R. C. 10.640 B.

PARIS, 70, Rue Amoyon
Téléphone : VOLTaire 13-49

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 PELEREX 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.

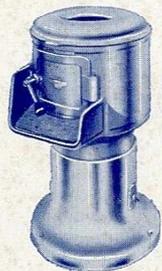
Les pommes de terre sont dirigées par la force centrifuge contre les parois lisses et les ondulations de celles-ci obligent les pommes de terre à revenir vers le centre, où elles vont de nouveau vers la périphérie.

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 destinée aux pensions de famille, petits restaurants.

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

TYPE R. P.

Machine similiaire à la "Pèlerex" mais débitent trois fois plus. 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.

Caracteristiques

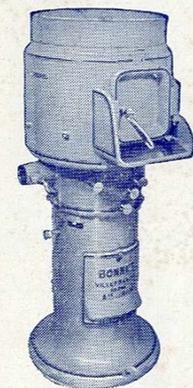
Débit épluchage : horaire ..	100 kg.
par opération..	3 kg.
Puissance	1/4 CV
Encombrement	660×430×380
Débit essorage (en salade sèche).	1 kg.

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	1.200×520×380	1.300×665×500	1.400×840×660

ESSOREUSE A SALADE A MOTEUR

On verse la salade dans un panier en tôle perforée entraîné par un moteur électrique. La force centrifuge élimine l'eau qui s'écoule à l'extérieur par un orifice. La salade, une fois essorée, peut se retirer avec le panier, qui est amovible.



Dimensions du panier	Capacité d'essorage	Encombrement	Puissance
370 × 270	2 kg. de salade sèche par opération environ.	630 × 420 × 420	1/3 CV



MACHINES A LAVER LA VAISSELLE

NOTICE GENERALE SUR LES LAVEUSES

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 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.

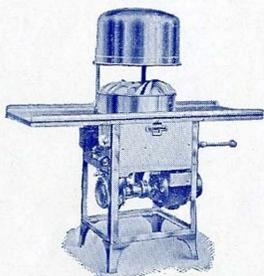


LAVEREX

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

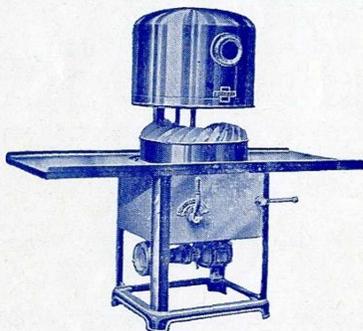


INO B

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



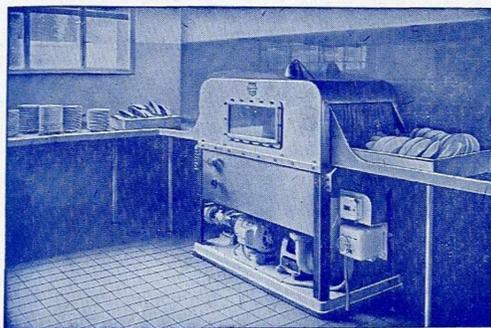
INO 2 - INO 3

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

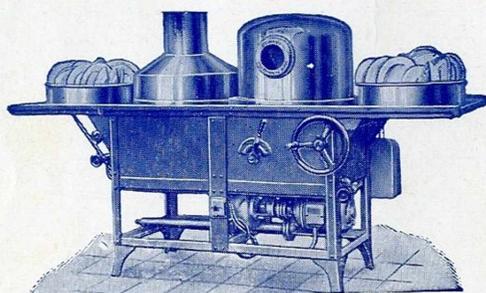
Machine également inoxydable et caractérisée par son fonctionnement automatique, son grand rendement et sa belle présentation. Elle est l'outil indispensable des grandes cuisines.

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	30 litres	45 litres	65 litres	95 litres
Pour battre des blancs d'œufs en neige	20 blancs	30 blancs	40 blancs	80 blancs	100 blancs	150 blancs
Fabrication du croissant	7 kilogs	9 kilogs	12 kilogs	24 kilogs	35 kilogs	55 kilogs
Pâte à choux	9 kilogs	12 kilogs	15 kilogs	35 kilogs	50 kilogs	70 kilogs
Mayonnaise	8 litres	14 litres	18 litres	38 litres	58 litres	80 litres

Les mélanges des purées et des sauces se font d'une façon parfaite. En outre, une prise d'accessoires permet de hacher de la viande, moudre du café, passer des purées, etc... (Voir page 4.)

TYPES MELEREX, M. 12 à moteur



Livrés avec :

MELEREX : prise accessoires, 1 cuve, 1 fouet, 1 crochet.

M. 12 : prise accessoires, 1 cuve, 1 fouet, 1 crochet, 1 palette.

CAPACITÉ : MELEREX 8 litres (2 vitesses).
M. 12 12 litres (3 vitesses).

Type	Largeur	Longueur	Hauteur	Puissance
Mélerex	650	400	640	1/4 CV
M. 12	570	500	350	1/3

TYPES M. 20, M. 30 à moteur

Mélangeurs 3 vitesses.

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



Caractéristiques	M. 20	M. 30
Capacité	20 lit.	30 lit.
Puissance moteur	2/3 CV	1 CV
Encombrement	430x520 720	510x610 920

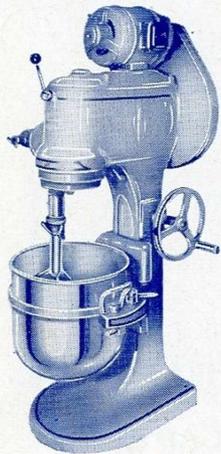
TYPES M 45 - M 65 - M 95

Mélangeurs 3 vitesses, à moteur.

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

Sur chaque type, un demi-cercle permet d'adapter une cuve d'une capacité moindre.

Ces modèles se font aussi avec entraînement par poulie



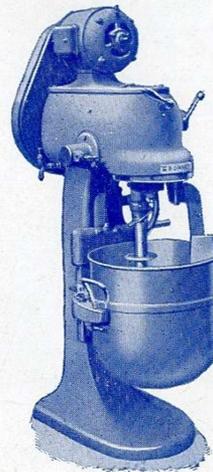
Caractéristiq.	M45	M65	M95
Capacité	45 lit.	65 lit.	95 lit.
Puissance	1 CV 45	2 CV	3 CV
Encombrement	580x800 1.540	640x820 1.620	660x890 1.700

TYPES CM 65 - CM 95

Mélangeurs 3 vitesses, à moteur

Mélangeurs servant aux travaux de charcuterie. Différents des modèles 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 accessoires
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	640x820 1.620	660x890 1.700

ÉQUIPEMENTS S'ADAPTANT SPÉCIALEMENT SUR LES MÉLANGEURS

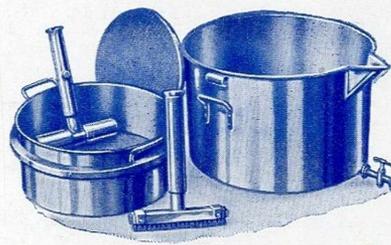
(Voir page suivante les machines accessoires.)

CRÈME PATISSIERE



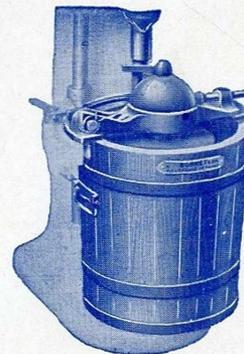
Cuve et batteur pour la fabrication de la crème pâtissière utilisée surtout pour la fabrication des quenelles. Le chauffage est obtenu par une rampe à gaz.

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 mélangeur fait tourner le mouvement.

(Voir nos sorbetières et turbines indépendantes page 6.)

PRISES ET MACHINES ACCESSOIRES GRANDS MODÈLES

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

PRISE A POULIE

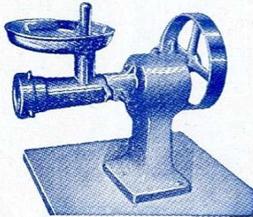
commande par transmission



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

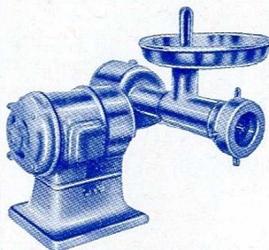
PRISE A MOTEUR

commande directe par moteur



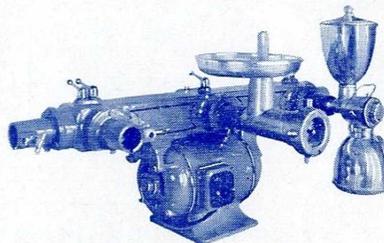
Diam. poulie : 300 m/m.
Nomb. tours : 350 à 400 t. m.
Encomb. : 540 X 330 X 300.

PRISE A MOTEUR sur Table (Puissance 1 CV.)



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

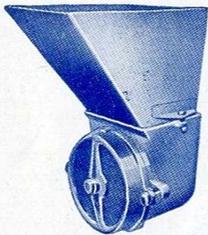
Prises accessoires en ligne



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 se fait par moteur. 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

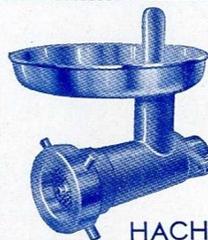


Passes seulement les pommes de terre cuites.
Livré avec 2 grilles, trous de 2 et 4 m/m.
Débit horaire : 400 à 500 kg.



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.

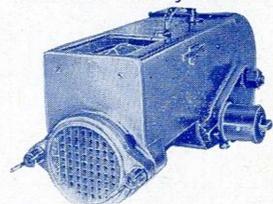


HACHEUSE

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

COUPE-FRITES automatique

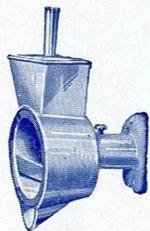
Débit hor. 200 kg. environ.



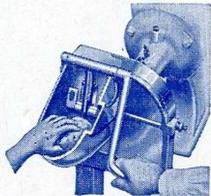
Section de 10 mm
Encomb. 200 X 190 X 480

COUPE-PAIN

Livré avec 2 couteaux



COUPE-LEGUMES vertical

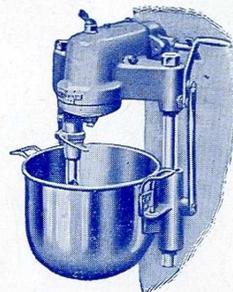


Sert à couper rapidement pommes de terre et carottes sans aucun danger pour l'opérateur.
Pour les carottes un support spécial permet d'en présenter deux à la fois.
Livré avec 1 disque à couper en tranches
Débit pommes de terre : 60 kg. environ

COUPE-LEGUMES horizontal

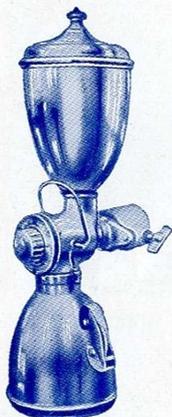


Permet de couper les pommes de terre en tranches et en carré.
Livré avec 1 disque à trancher et 1 disque à carré de 9 m/m.
Débit horaire : 120 kg. environ



MELANGEUR 10 litres 2 vitesses

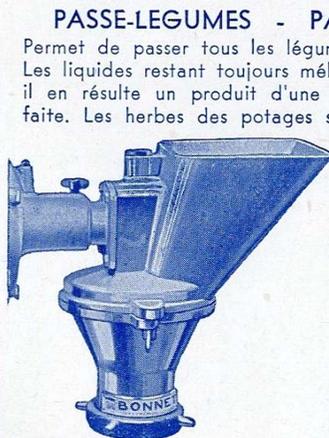
Livré avec
1 cuve 10 lit
1 fouet
1 crochet
1 palette



MOULIN A CAFE

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

Débit horaire, mouture moyenne : 7 kilog



PASSE-LEGUMES - PASSE-SOUPES

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

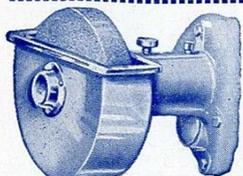
Livré avec :
1 grille couteau
1 couteau
1 grille, trous de 3 m/m
Débit horaire : 700 à 800 kg.

MACADEX

pour couper en cubes tous les légumes.

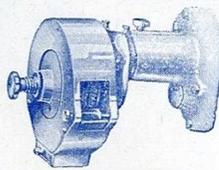


Indispensable pour la préparation des macédoines de légumes.
Débit horaire : 60 kg. environ.
Encomb. 240 X 280 X 230.



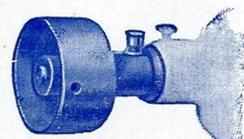
MEULE A AIGUISER

Nécessaire à toute cuisine importante.



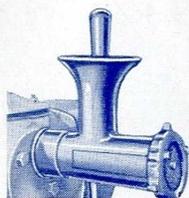
NETTOYEUSE A COUTEAUX

Composée de brosses tournant à grande vitesse.



POULIE AUXILIAIRE
Entraînant de petites machines : par exemple, une sorbetière

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES PETIT MODÈLE POUR MÉLANGEURS
 "MELEREX" ET "M. 12" ET ÉPLUCHEUSE "R P"



HACHEUSE

Diam. 50 m/m
 Livrée avec
 1 couteau
 1 grille
 Trous de
 6 m/m

Encombrement : 160×190×90



**MOULIN
 A CAFÉ**

Encombrement :
 270×115×155

Mouture
 réglable

Débit horaire :
 2 kg.



**RAPE A
 FROMAGE**

Encombrement
 145×110×110

MACHINES INDEPENDANTES



**INSUFFLEUR 8 LITRES
 POUR FABRIQUER LA CRÈME CHANTILLY**

L'appareil comprend deux parties indépendantes : le bol de 8 litres de capacité totale qui reçoit la crème et le boîtier à l'intérieur duquel est logé le compresseur. Un tuyau souple amovible conduit l'air du compresseur au bol. Le rendement est environ de 3 litres pour 1 litre.

L'opération dure une minute et demie environ.



PERCOLATEUR A CAFÉ

7 modèles de 50 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 ou à l'électricité. A partir du modèle 100 litres, livré avec une potence permettant de soulever le couvercle et de le faire pivoter sans effort et un indicateur de niveau.

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

Capacité	50 l.	75 l.	100 l.	150 l.	200 l.	250 l.	300 l.
Hauteur	1140	1320	1320	1520	1390	1520	1665
Haut. avec potence			1880	2080	1950	2080	2225
Diamètre	570	570	680	680	830	830	830

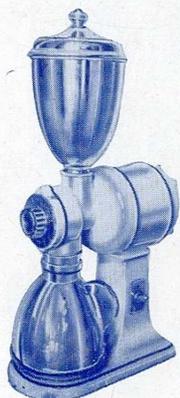
**MOULIN A CAFÉ
 ÉLECTRIQUE**

Indispensable dans
 les grandes cui-
 sines, bars, etc...

Puiss. du moteur :
 1/2 CV

Encombrement :
 720×430×200

Débit horaire
 18 kg.
 mout. moyenne



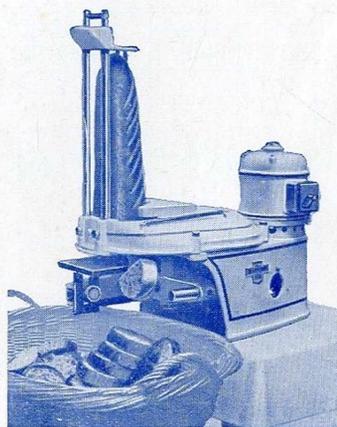
**COUPE-PAINS
 PORTIONS**

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

Encombrement :

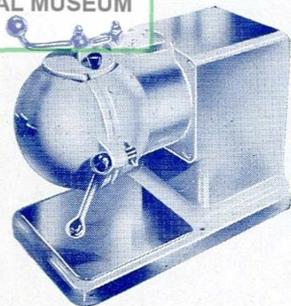
Hauteur 1 m.
 Larg 350 Long. 750

Débit : 2.400 tranches
 à l'heure



MACHINES INDÉPENDANTES

Coupémel



En moins de 10 secondes, hache la viande cuite ou crue, prépare les pâtes, les quenelles, les épinards, la mayonnaise, la pâte Brisée, etc...

Le COUPEMEL est une machine travaillant selon des principes entièrement nouveaux, bouleversant les opérations de cuisine longues et fastidieuses.

L'extrême rapidité de travail et la diversité inattendue des applications sont surprenantes.

Le nettoyage est très rapide. Les surfaces intérieures sont polies, toujours visibles. Quant à l'entretien, il est nul. Un seul coup de torchon et tout est net, sans aucun danger, les commandes électriques étant toujours verrouillées pendant les opérations de remplissage, vidage et nettoyage.

Encombrement : Longueur : 480. Largeur : 330. Hauteur : 450.
Diamètre de la sphère : 220.

Machines à trancher électriques par gravité

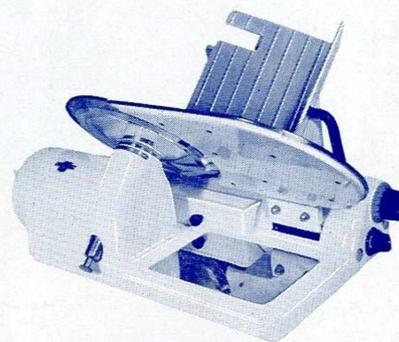
Modèle PM

Les différents modèles de trancheuses BONNET présentent les avantages suivants :

Couteau de grand diamètre (310 m/m), permettant de couper les plus gros jambons reconstitués :

Protège-couteau en acier inoxydable, absolument inaltérable :

Affûtage à la partie inférieure du couteau, dégageant ainsi la partie supérieure :

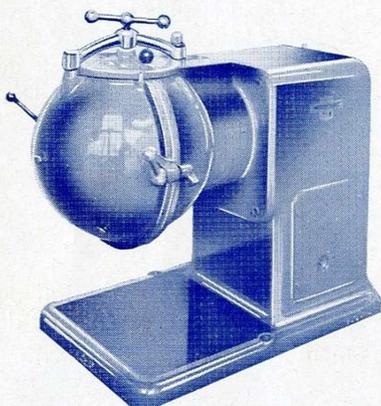


Une très belle présentation, une marche silencieuse, le mouvement très souple du chariot.

Sur le modèle PM, l'avancement du chariot porte-denrées, la mise en route et l'arrêt sont commandés à la main.

Encombrement : Longueur : 700. Largeur : 520. Hauteur : 450.

Robocoupe



Le « Robocoupe » est un Coupémel de plus grande capacité. Il assure les mêmes remarquables et très variés services dans les mêmes conditions de rapidité et de sécurité. En outre, sa contenance permet aux restaurateurs la fabrication de charcuterie.

Il travaille 2 kg. 5 de viande en 10 à 20 secondes.

Encombrement : Longueur : 750. Largeur : 500. Hauteur : 650.
Diamètre de la sphère : 330.

Modèle automatique



Ce modèle est entièrement automatique. Le mouvement de va-et-vient du chariot se fait automatiquement pour le nombre de tranches fixé (on compose le chiffre sur un cadran et la machine se met en route et s'arrête seule), les tranches tombent sans aucune intervention manuelle.

L'opérateur ayant les mains libres peut donc, sans interruption, recueillir les tranches et en disposer. Il en résulte un gain de temps appréciable, sans fatigue.

Encombrement : Longueur : 700. Largeur : 570. Hauteur : 560.

FOURS ÉLECTRIQUES AUTOMATIQUES

Portes basculantes.

1 C 2, 2 C 2 : sans étuve.

1 P 2, 2 P 2 : avec étuve.

Portes coulissantes.

1 P 4, 2 P 4, 1 P 6, 2 P 6 : avec étuve.

Réglage automatique.

Chauffage indépendant de la voûte et de la sole.

Evacuation des graisses à l'arrière, etc...



TYPE 1 C 2.

TYPE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			DIMENSIONS INTÉRIEURES			PUIS-SANCE en Watts	Nombre de Cornues	Portes et étuves
	Larg.	Pro-fondeur	Haut.	Larg.	Pro-fondeur	Haut.			
1 C 2	900	1.250	1.070	630	840	250	4.000	1	Portes basculantes sans étuve
2 C 2	»	»	1.490	»	»	»	8.000	2	
1 P 2	1.070	1.250	1.225	630	840	250	5.000	1	Portes basculantes avec étuve
2 P 2	»	»	1.650	»	»	»	9.000	2	
1 P 4	1.320	2.000	1.550	900	1.250	220	7.000	1	Portes coulissantes avec étuve
2 P 4	»	»	2.000	»	»	»	13.000	2	
1 P 6	1.620	2.000	1.550	1.250	1.250	220	9.000	1	Portes coulissantes avec étuve
2 P 6	»	»	2.000	»	»	»	17.000	2	



TYPE 2 P 4.

FRITEUSES électro-tempo-matic

- Réglage automatique du temps de cuisson et de la température par minuterie et thermostat.
- Filtrage automatique. Possibilité de frire : pommes de terre, poissons, beignets, viandes dans la même huile, sans risque.

Grande économie d'huile et de temps. Prête à l'emploi en 4 minutes. Élément de chauffe en acier inoxydable, amovible. Cuve en acier inoxydable avec trop plein et bords surélevés. Indicateur du niveau d'huile. Tateur du thermostat encastré et protégé. Dispositif pratique pour égoutter au chaud dans la cuve (pas de panier suspendu). Vanne de vidange pratique. Décantation et filtrage automatiques. Récipient de vidange. Couverture avec barème des températures et temps de cuisson. Tableau de commande encastré. Tiroir de propreté. Grille à chips.

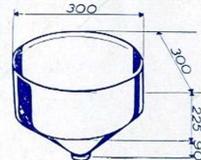


Modèle
Standard 1

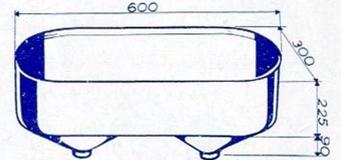
DIMENSIONS DES CUVES



Type « Pension »



Type « Standard »



Type « Grande Cuisine »

6 MODÈLES à cuve ronde ou ovale, de 5 à 20 litres de capacité.

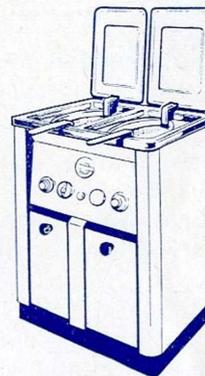
Modèle	Capacité	Puissance	Larg.	Prof.	Haut	Débit hor. pom. frites environ	POIDS	
							net	brut
PENSION n° 1	1 cuve ovale 5 l.	5 Kw.	260	430	800	18 kg.	23 kg.	43 kg.
PENSION n° 2	2 —	10 Kw.	520	430	800	36 kg.	41 kg.	68 kg.
PENSION n° 3	3 —	15 Kw.	780	430	800	54 kg.	57 kg.	100 kg.
STANDARD n° 1	1 cuve ronde 10 l.	6 Kw.	410	480	880	35 kg.	38 kg.	60 kg.
STANDARD n° 2	1 —	12 Kw.	820	480	880	70 kg.	70 kg.	103 kg.
GRANDE CUISINE.	1 cuve ovale 20 l.	{ 15 Kw. 380 v. 12 Kw. 220 v.	820	480	880	80 kg.	64 kg.	97 kg. environ



Modèle
Grande Cuisine



Pension n° 1



Pension n° 2



Pension n° 3



Standard n° 1



Standard n° 2



Grande Cuisine



FABRICATION ET CONSERVATION DE LA CREME GLACEE

TURBINES POUR LA FABRICATION DE LA CREME GLACEE

Dans ces 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



Turbinex 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.
Puissance
Encombrement

8 litres
1/4 CV
710×480×370

12 litres
1/2 CV
880×530×420



Turbines grand modèle à poulie et à moteur

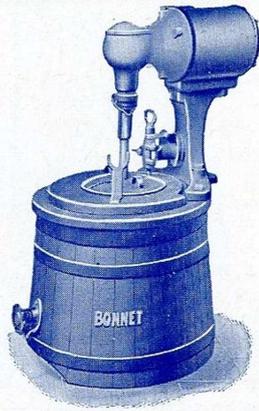
Aux restaurants, aux hôtels ayant un gros débit en crème glacée, ces turbines, dont le rendement est très élevé, sont indispensables. Elles sont montées sur un baquet à double paroi en chêne isolé au liège, donnant ainsi la meilleure protection contre la chaleur, d'où grande économie de sel et de glace.

Caractéristiques

Capacité maximum.
Puissance
Encombrement

12 litres
1 CV
810×600
×1.050

20 litres
1 CV 5
890×700
×1.145



BACS A SANGLER

Bacs à sangler type "PB"

Malgré un faible volume ils assurent simultanément trois services distincts

- Conservation de produits congelés (PB 130-PB 150).
- Fabrication et conservation de crème glacée.
- Fabrication de glace alimentaire.

Ils mettent au service des restaurants moyens, bars, cafés, pensions, etc..., les ressources variées des principales applications du froid dans cette branche : possibilité de vendre à tous instants la crème glacée fabriquée et conservée chez soi, et, toute l'année, disposer des denrées saisonnières les plus fragiles (beurre, poisson, gibier etc...) congelés dans le compartiment spécial prévu à cet effet. La clientèle ne manque jamais d'apprécier de tels avantages, et l'utilisateur réalisera de substantielles économies. **Présentation très soignée.**



P.B. 79



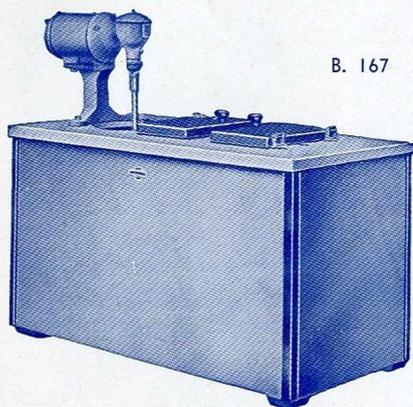
P.B. 130

Modèle	Capacité turbine	Réservoir	Pots pour la crème	DIMENSIONS EXTERIEURES				Observations
				Long.	Larg.	Hauteur totale	sans turbine	
P.B. 79	6 l.	23 l. (250 × 260 × 350)	4 de 3 l.	790	500	1300	964	Sur demande, monté sur roulettes, deux mouleaux pour fabrication glace alimentaire en cubes. Compresseur incorporé. Monté sur roulettes, deux mouleaux pour fabrication glace alimentaire en cubes. Compresseur incorporé. Trois mouleaux pour fabrication glace alimentaire en cubes. Compresseur indépendant fixe.
P.B. 130	8 l.	67 l. (580 × 270 × 430)	3 de 8,5 l.	1300	670	1270	950	
P.B. 150	8 l.	130 l. (590 × 390 × 585)	3 de 6,5 l.	1500	765	1150	840	

FABRICATION ET CONSERVATION DE LA CRÈME GLACÉE



Bacs à sangler type "B"



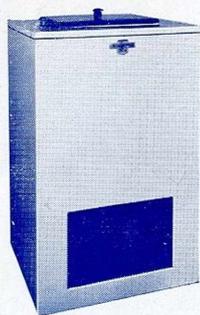
B. 167

Ces meubles frigorifiques assurent la fabrication, la conservation et le durcissement (modèles à 2 températures) de la crème glacée. Turbine de 12 ou 20 litres Groupe frigorifique indépendant.

Modèles	Réservoir « conservation »	Réservoir « durcissement »	Pots	Dimensions extérieures		
				Long.	Larg.	Haut.
B 113	1 de 65 l.		6 de 8,5 l.	1150	840	880
B 142 ²	2 de 65 l.		12 de 8,5 l.	1550	840	880
B. 167	1 de 65 l.	1 de 65 l.	6 de 8,5 l.	1670	840	880
* B. 224	1 de 65 l.	1 de 65 l.	6 de 8,5 l.	2240	840	880
B. 190	1 de 65 l.	1 de 150 l.	6 de 8,5 l.	1900	840	880

* Le modèle B. 224 comporte en outre une armoire frigorifique de 180 l. de capacité.

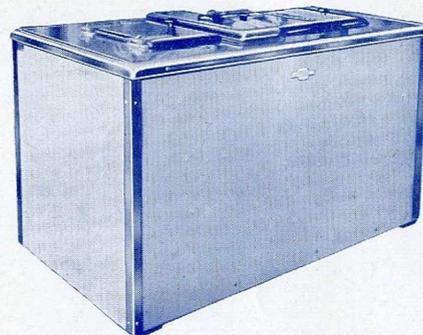
CONSERVATEURS



C. 59



C. 80



C. 161

Ces meubles frigorifiques assurent la conservation et le durcissement (modèles à 2 températures) de la crème glacée. Le groupe frigorifique est incorporé dans les modèles **C. 59, C. 80 et C. 90** et indépendant pour les autres. Les modèles **C. 59, C. 80 et C. 90** sont mobiles (roulettes caoutchoutées).

Modèle	Réservoir « conservation »	Réservoir « durcissement »	Pots	DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
				Longueur	Largeur	Hauteur
C. 59	1 de 38 l.		3 de 7 l.	620	485	990
C. 80	1 de 49 l.		4 de 8,5 l.	800	510	1000
C. 90	1 de 100 l.		6 de 8,5 l.	900	700	1000
C. 105 ²	2 de 65 l.		12 de 8,5 l.	1060	840	880
* C. 160 ²	2 de 65 l.			1650	840	880
C. 138 ²	3 de 65 l.		18 de 8,5 l.	1400	840	880
C. 126	1 de 65 l.	1 de 65 l.	6 de 8,5 l.	1260	840	880
C. 161	1 de 65 l.	1 de 150 l.	6 de 8,5 l.	1610	840	880

* Le modèle C. 160² comporte en outre une armoire frigorifique de 180 litres de capacité.

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES DIVERSES

RÉFRIGÉRATEURS

EN TOLE ÉMAILLÉE BLANC

5 modèles à compresseur hermétique
à marche automatique réglable.

Dégivrage automatique.
Éclairage intérieur. Congélateur.
Fabrique de cubes de glace.

AM 105 - Capacité 105 litres.

(Sans éclairage intérieur.)

Dim. ext. : Haut. 900. Larg. 610. Prof. 647.

Le modèle AM 105 est conçu comme un élément
bloc-cuisine (Haut. 900).

AM 120 - Capacité 120 litres.

Dim. ext. : Haut. 1.210. Larg. 600. Prof. 590.

AM 180 - Capacité 180 litres.

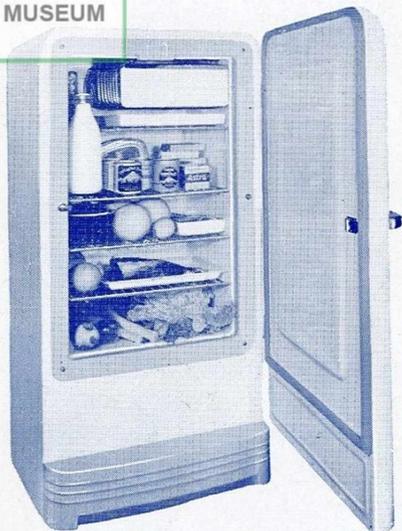
Dim. ext. : Haut. 1.380. Larg. 702. Prof. 590.

AM 230 - Capacité 230 litres.

Dim. ext. : Haut. 1.550. Larg. 702. Prof. 620.

AM 460^T - Capacité 460 litres.

Dim. ext. : Haut. 1.480. Larg. 1.170. Prof. 700.



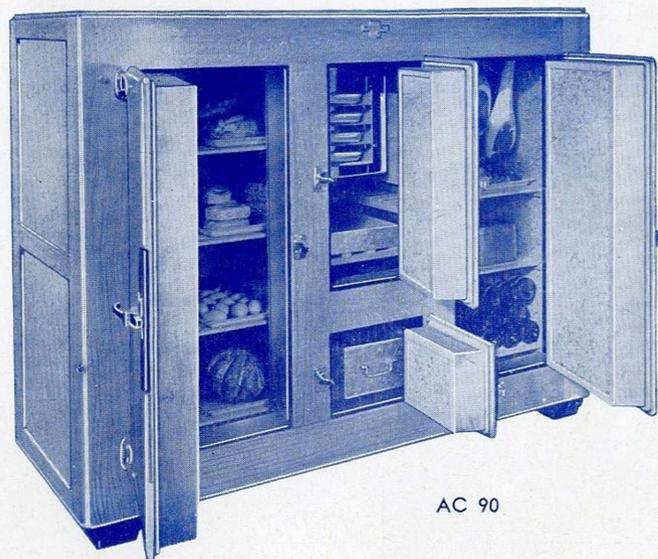
AM 180



AM 460^T



AC 110



AC 90

ARMOIRES FRIGORIFIQUES

EN CHÊNE VERNI

Marche automatique réglable. - Fabrique de cubes de glace ou éléments réfrigérants
Sur demande, crocs pour suspendre les viandes, tiroir à poissons

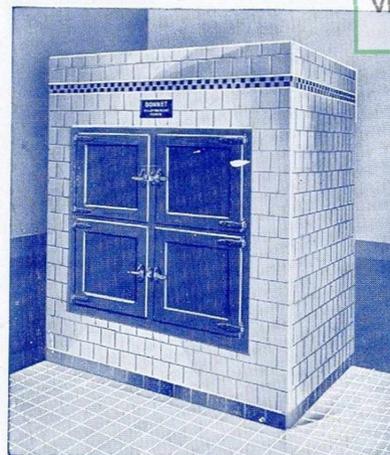
Modèle	Capacité	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			DIMENSIONS INTÉRIEURES			Compresseur
		Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
AM 300	300 l.	840	640	1.620	660	460	1.000	Incorporé
AM 460 C	460 l.	1.170	700	1.480	1.000	510	900	»
AM 650	650 l.	1.340	700	1.660	1.120	500	1.400/870	»
AC 74	740 l.	1.500	800	1.240	1.290	600	960	Indépendant
AC 90	900 l.	1.800	750	1.460	1.550	510	1.140	»
AC 110	1.100 l.	1.450	860	1.820	1.200	610	1.500	»
AC 140	1.400 l.	2.000	810	1.720	1.750	570	1.400	»
AC 150	1.500 l.	1.850	850	1.870	1.600	600	1.550	»

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES DIVERSES



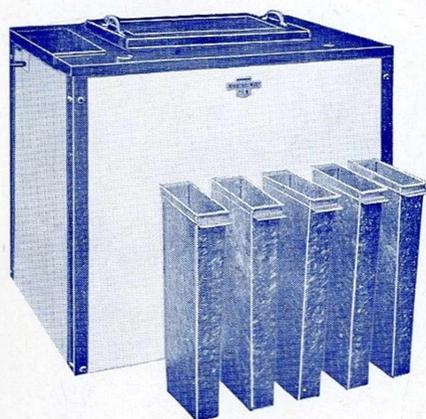
EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE
d'un comptoir.

Nous étudions et réalisons tout comptoir réfrigéré, ainsi que la réfrigération d'un comptoir existant.



CHAMBRE FROIDE

Nous étudions et réalisons toute chambre froide, en maçonnerie ou métallique, avec tous agencements intérieurs.



Bacs à GLACE OPAQUE

Meubles en tôle laquée blanc dessus en chêne verni

TYPES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES			Tiroirs à poissons	Mouleaux	Prod. journ. pour 2 cycles
	Longueur	Largeur	Hauteur			
F 56-A	810	520	590		5 de 2,5 kg.	25 kg.
F 56-B	870	590	810		5 de 5 kg.	50 kg.
F 58-D	1.370	650	960		10 de 5 kg.	100 kg.
F 56-C	820	580	1.060	2 de 15 kg.	6 de 2,5 kg.	30 kg.
F 56-D	870	590	1.095	2 de 20 kg.	5 de 5 kg.	50 kg.

Ces bacs comportent un compresseur indépendant ou peuvent être branchés sur le compresseur d'une autre installation frigorifique.

Machine à GLACE-NEIGE

LA GLACE NEIGE est constituée de paillettes provenant d'une pellicule de glace qui se forme sur une paroi froide et que des racloirs rotatifs décollent au fur et à mesure de sa formation.

La glace-neige remplace très avantageusement, dans certains cas, la glace concassée et la glace en pains.

Les avantages qu'elle présente sont les suivants :

- la fabrication de la paillette de neige est plus économique que celle du mouleau ;
- manipulation aisée : plus de concassage, donc pas de perte, pas de bruit, aucune perte de temps pour le personnel ;
- elle ne présente pas d'arêtes vives ;
- fabrication suivant les besoins : une demi-heure après la mise en route, la production commence.

Le meuble comprend l'ensemble des appareils nécessaires pour la fabrication et le stockage de la glace-neige.

Il comprend essentiellement un cône congélateur relié à un compresseur frigorifique, l'eau distribuée à la périphérie du cône est congelée et raclée constamment par un dispositif de raclage. La glace-neige ainsi formée s'accumule dans le meuble de stockage et l'ensemble du mécanisme s'arrête quand le meuble est plein.

Un dispositif automatique remet l'appareil en marche quand on a puisé de la neige pour les besoins du service.

MODÈLES	Production horaire	Production journalière (basée sur 24 h. de marche)	Stockage moyen
GN 1	10 kg.	240 kg.	200 kg.
GN 2	21 kg.	500 kg.	550 kg.

Et autres modèles jusqu'à une production journalière de 9 tonnes.

