



LA SOCIÉTÉ
DE CONSTRUCTION DES

FOURS
GOBERT

BREVETÉS S.G.D.G.

*vous présente
une sélection de*

FOURS ÉLECTRIQUES

spéciaux pour

**BOULANGERS - PATISSIERS
BISCUITIERS - HÔTELIERS**



10-12, RUE HÉLOÏSE-MICHAUT - GENNEVILLIERS

C. C. POST. PARIS 5063-45

(SEINE)

(PLACE VOLTAIRE)

TÉLÉPHONE : GRÉSILLONS 33-70



R. C. SEINE 315.128 B

Soyez le professionnel le plus moderne

DE VOTRE CORPORATION

Que vous soyez PATISSIER, BOULANGER, CHARCUTIER ou HOTELIER, vous avez à satisfaire une clientèle difficile, exigeante et à lui fournir des produits de qualité irréprochable. L'exercice de votre profession peut être grandement facilité par l'utilisation d'un matériel moderne spécialement adapté à vos besoins, en vue d'un meilleur rendement.

La Société de Construction des Fours Électriques **GOBERT** dont les techniciens comptent plus de 30 années d'expérience a mis au point une série de fours électriques qui possèdent tous les perfectionnements indispensables (soles et chapelles en réfractaire, calorifugeage, appareils de contrôle, mise en marche automatique, etc...)

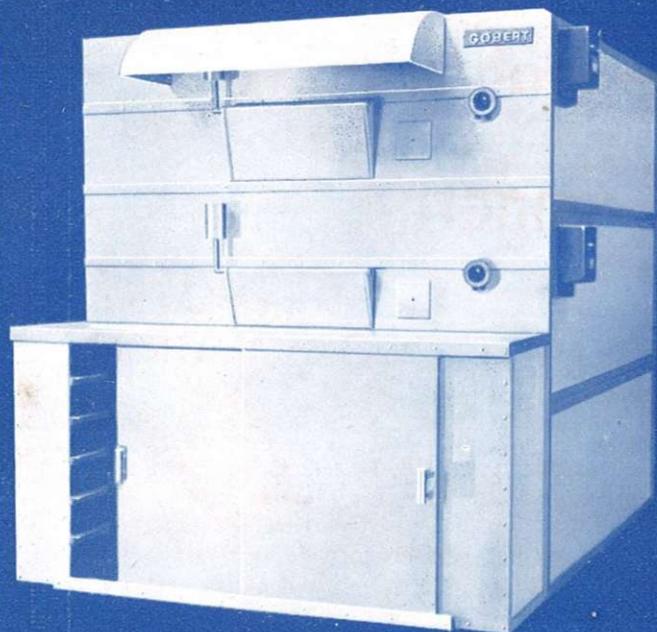
Dans cette gamme unique de fours électriques, qui donnent entière satisfaction à des milliers de clients, vous trouverez certainement le modèle qui convient à votre cas particulier.

Un de nos représentants se tient à votre disposition pour vous conseiller dans votre choix et vous soumettre nos meilleures conditions.



CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE

	CAPACITÉ		
	100 LITRES	150 LITRES	200 LITRES
PRIX DÉPART USINE .			



TYPE G. P.

REVÊTEMENT
ACIER
INOXYDABLE

◆
RÉGULATION
ET MARCHÉ
AUTOMATIQUE

◆
HOTTE
D'ÉVACUATION
DES BUÉES

◆
Ce four électrique
peut être équipé
avec foyer au coke

CONTENANCE	DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	PUISSANCE	PRIX : DÉPART USINE	
				2 ÉTAGES	3 ÉTAGES
4 PLAQUES	1.00×1.25	1.30×2.00	12 kw		
6 PLAQUES	1.30×1.30	1.70×2.10	18 kw		
9 PLAQUES	1.30×2.00	1.70×2.80	24 kw		

SOLES ET VOUTES EN RÉFRACTAIRE ASSURANT UNE
CUISSON CONTINUE, MÊME LE COURANT ÉTANT COUPÉ

PUISSANT CALORIFUGE ÉVITANT LES PERTES DE CHALEUR

ÉTUVE

CONTENANCE 12 PLAQUES, AVEC CHAUFFAGE INDÉPENDANT

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PATISSIERS
BOULANGERS, BISCUITIERS, HOTELIERS, ETC...

MODÈLE C 1

1 ÉTAGE

CONTENANCE

2 PLAQUES 60 × 40

PUISSANCE 3 KW

DIMENSIONS

INTÉRIEURES

0,60 × 0,85

EXTÉRIEURES

0,90 × 1,00

PRIX DÉPART USINE :

MODÈLE C 1 BIS

1 ÉTAGE

CONTENANCE

3 PLAQUES 60 × 40

DIMENSIONS

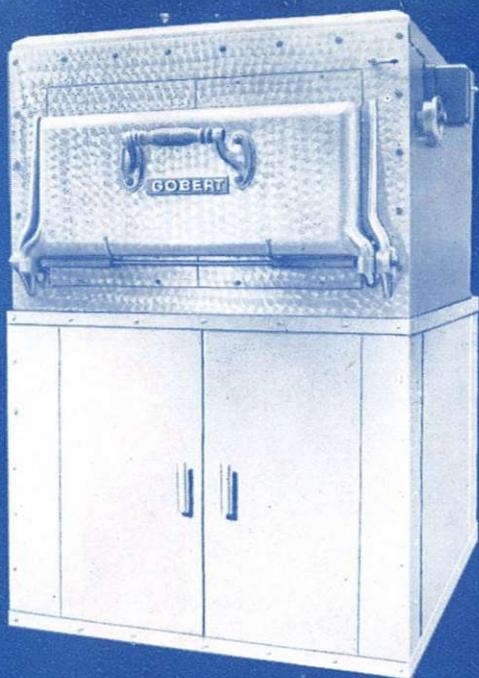
INTÉRIEURES

0,60 × 1,25

EXTÉRIEURES

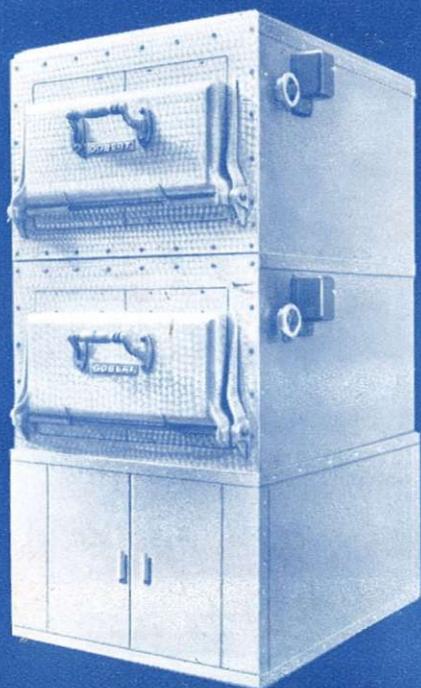
0,90 × 1,40

PRIX DÉPART USINE :



FOURS ÉLECTRIQUES

POUR PATISSIERS, BOULANGERS, HOTELIERS, ETC...



MODÈLE C 2

2 ÉTAGES

CONTENANCE

4 PLAQUES 60 × 40

PUISSANCE 6 KW

DIMENSIONS

INTÉRIEURES

0,60 × 0,85

EXTÉRIEURES

0,90 × 1,00

PRIX DÉPART USINE :

MODÈLE C 2 BIS

2 ÉTAGES

CONTENANCE

6 PLAQUES 60 × 40

DIMENSIONS

INTÉRIEURES

0,60 × 1,25

EXTÉRIEURES

0,90 × 1,40

PRIX DÉPART USINE :

Soyez le professionnel le plus moderne

DE VOTRE CORPORATION

Que vous soyez PATISSIER, BOULANGER, CHARCUTIER ou HOTELIER, vous avez à satisfaire une clientèle difficile, exigeante et à lui fournir des produits de qualité irréprochable. L'exercice de votre profession peut être grandement facilité par l'utilisation d'un matériel moderne spécialement adapté à vos besoins, en vue d'un meilleur rendement.

La Société de Construction des Fours Électriques **GOBERT** dont les techniciens comptent plus de 30 années d'expérience a mis au point une série de fours électriques qui possèdent tous les perfectionnements indispensables (soles et chapelles en réfractaire, calorifugeage, appareils de contrôle, mise en marche automatique, etc...)

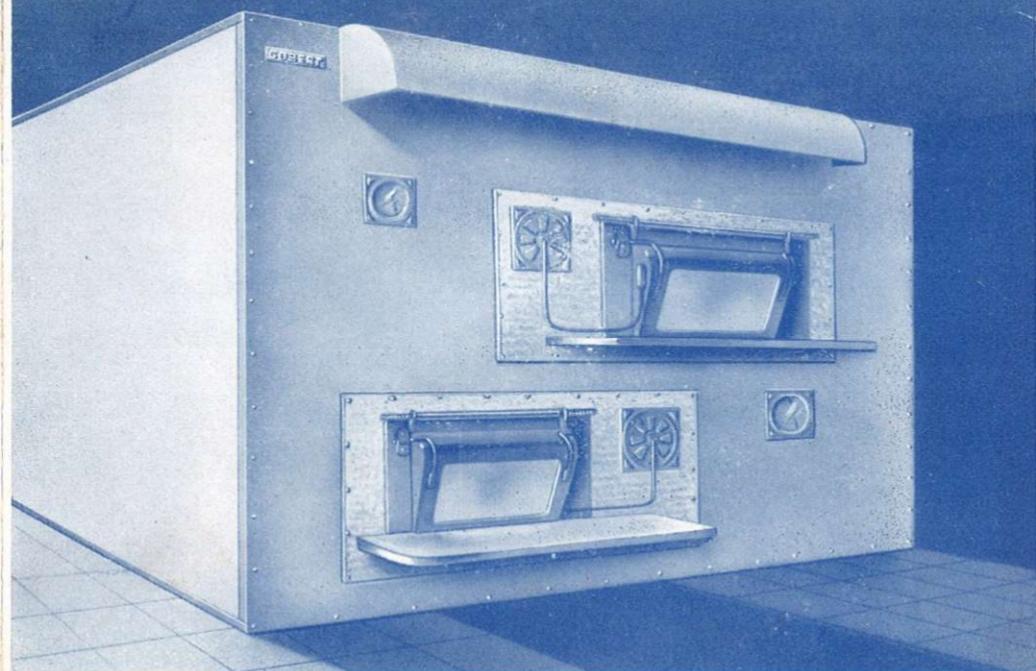
Dans cette gamme unique de fours électriques, qui donnent entière satisfaction à des milliers de clients, vous trouverez certainement le modèle qui convient à votre cas particulier.

Un de nos représentants se tient à votre disposition pour vous conseiller dans votre choix et vous soumettre nos meilleures conditions.



CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE

	CAPACITÉ		
	100 LITRES	150 LITRES	200 LITRES
PRIX DÉPART USINE .			



CHAUFFAGE ET CUISSON COMMANDÉS PAR RÉGULATION AUTOMATIQUE
PUISSANTS PRODUCTEURS DE BUÉES

FOUR ÉLECTRIQUE POUR BOULANGERS GOBERT

A 1 OU PLUSIEURS ÉTAGES
POUR TOUTES PRODUCTIONS

PUISSANT CALORIFUGE ÉVITANT LES PERTES DE CHALEUR

PRIX ET DEVIS SUR COMMANDE

Attention ! Tout l'intérieur de nos fours pour boulangerie (soles, voûtes, pieds droits) est en réfractaires, conservant les qualités nécessaires pour l'obtention d'une cuisson parfaite du pain et permettant la chauffe, en cas de manque de courant, par un appareil de chauffage auxiliaire (bois, mazout).

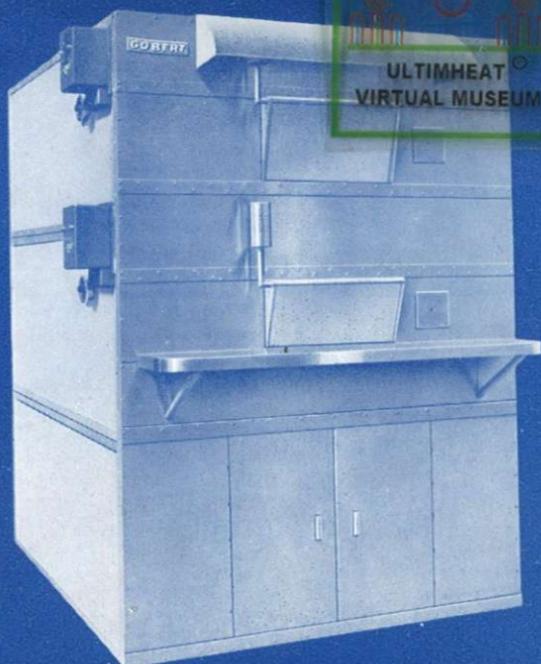
TYPE "SIMPLEX"

SE FAIT A 1 OU 2
ÉTAGES

◆
REVÊTEMENT
ACIER
INOXYDABLE

◆
INDIQUER
LE COURANT
A ÉQUIPER

◆
Ce four électrique
peut être équipé
avec foyer au coke



	DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	HAUTEUR DES FOURS	PUISSANCE	PRIX DÉPART USINE
1 ÉTAGE	1.00×1.25	1.30×1.80	0 m 20	6 kw	
2 ÉTAGES	1.00×1.25	1.30×1.80	0 m 25	12 kw	

CONTENANCE PAR ÉTAGE : 4 PLAQUES 60×40 ou 6 PLAQUES 60×32

SOLES ET VOUTES EN RÉFRACTAIRE ASSURANT UNE
CUISSON CONTINUE, MÊME LE COURANT ÉTANT COUPÉ

PUISSANT CALORIFUGE ÉVITANT LES PERTES DE CHALEUR

ÉTUVE

CONTENANCE 6 PLAQUES, AVEC CHAUFFAGE INDÉPENDANT

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PATISSIERS
BOULANGERS, BISCUITIERS, HOTELIERS, ETC...