

ULTIMHEAT™
VIRTUAL MUSEUM

Royale



CUISINIÈRE ROYALE - TYPE



- La CUISINIÈRE ROYALE construite par la SAAME permet de satisfaire les exigences tant par sa présentation impeccable que par sa qualité technique.
- De forme galbée, émaillé en blanc, cet appareil permet de concurrencer les meilleures marques étrangères.
- Son four profond de 44 cm, large de 35 cm, haut de 26 cm est protégé par 4 cm de laine de verre. Son isolement parfait permet une réduction notable de consommation de courant électrique ou de gaz. Il comprend en outre un aérateur et un voyant rouge de contrôle.

DISPOSITION	PLAQUES DE CHAUFFE			FOUR PUISSANCE EN WATTS	PUISSANCE TOTALE EN WATTS	REF.	DIMENSIONS		
	220 V	180 V					LARG.	PROF.	HAUT
	1 1800	3 3600		1000	6400	H 101	65	57	84
	1 1800	2 GAZ		1000	2800	H 102	65	57	84
	2 GAZ	2 GAZ		1000	1000	H 103	65	57	84
	2 GAZ	2 GAZ		GAZ		H 104	65	57	84
	1 1800	3 3600		2000	7400	B 101	118	57	84
	2 gaz	2 gaz							
	1 1800	3 3600		1000	6400	B 102	118	57	84
	2 gaz	2 gaz		1 four gaz					

Ets FERRAND

5, Place Wilson, 5

Toulouse

R. C. 4156 B - TEL. CA 02-57

G. C. ...

SAAME-LYON

BLOC COMBINÉ CHARBON

Cet appareil au galbe parfait concrétise avec un encombrement restreint (largeur 92 cm) l'appareil idéal de la ménagère moderne soucieuse de son confort.

Le charbon indispensable au chauffage domestique; le gaz et l'électricité à la cuisson journalière, rapide et économique.

Emaillé blanc, cet appareil doit sa renommée par ses qualités et le fini de sa fabrication.



5, Place Wilson, 5
TOULOUSE



BLOC COMBINÉ CHARBON

A gauche : la partie charbon comporte une plaque chauffante en fonte.

La buse de dégagement des fumées se fait soit par la partie supérieure, soit sur la partie arrière (sur demande).

Sur le devant, une manette d'admission d'air en métal chromé.

Sur le bas, un tiroir à cendre amovible.



A droite : une cuisinière du type standard "ROYALE" avec ses multiples combinaisons, électricité, gaz, butane ou mixte.

Le four est muni d'un dispositif d'éclairage.

Sur la porte, un voyant lumineux contrôle la bonne marche du four.

Ces appareils peuvent être, sur demande, équipés d'un thermostat ou d'une minuterie.