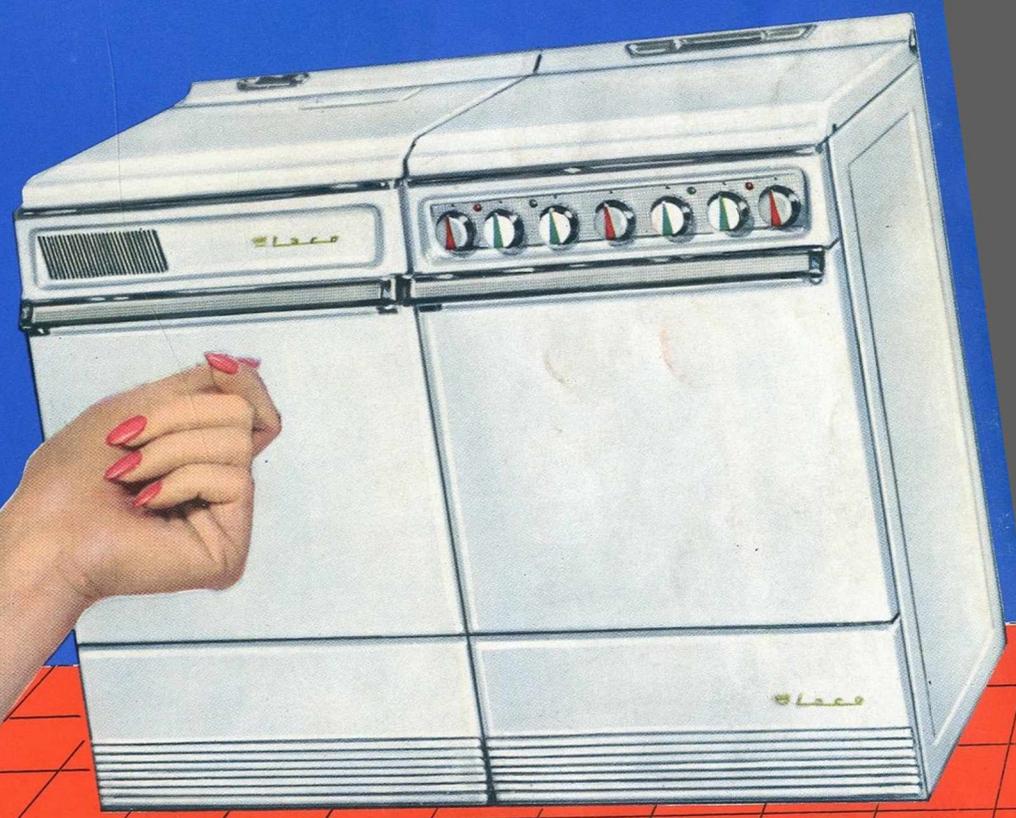




Pourquoi

LACO



est-elle la cuisinière
la plus perfectionnée et la plus esthétique ?

Parce que la cuisinière

par des spécialistes ayant une longue expérience réunis qu'aucun



La 60-44

5 feux tous gaz

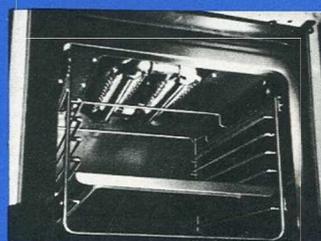
Avantages pratiques

- Facilité extrême de nettoyage, grâce aux **nouveaux brûleurs brevetés monobloc**, démontables en un clin d'œil.
 - La **table de travail étanche** évite toute infiltration dans le corps de la cuisinière.
 - **Four géant sortant inoxydable** : plus de tâtonnements, plus de doigts brûlés ; grande facilité de surveillance des mets.
 - Tableau de commande avec **dispositif de repérage des brûleurs**.
 - Le four est muni d'une **veilleuse de sécurité** empêchant toute extinction fortuite (et dangereuse).
 - La 60-44 est adaptable à tous les gaz sans changement de pièces : un seul réglage aux injecteurs suffit.
 - Et la 60-44 peut être équipée, sur demande, avec le **nouveau tournebroche électrique LACO** que nous vous présentons ci-contre.
- C'est vraiment la cuisinière fonctionnelle moderne...



Une casserole a débordé, petit malheur ! Un coup de Spontex et voilà votre "dessus" impeccable.

Avantages techniques

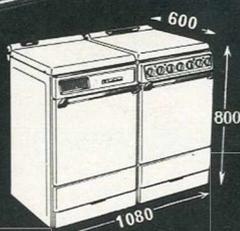


Le grill infra-rouge à haute puissance permet de confectionner des grillades succulentes.

- 1 Couvercle équilibré par ressorts compensés.
- 2 Table de travail étanche.
- 3 Interallumage automatique par 5^e feu central.
- 4 Brûleurs porte-casserole monobloc brevetés S.G.D.G.
- 5 Repérage des brûleurs.
- 6 Thermostat de précision.
- 7 Four entièrement calorifugé (porte et 5 parois) à la laine de verre.
- 8 Joint d'étanchéité de la porte du four.
- 9 Grill infra-rouge à haut rendement.
- 10 Four géant sortant inoxydable.
- 11 Porte de four extra robuste (testée à 95 kg.).
- 12 Grand tiroir de casseroles monté sur galets et glissières silencieuses.

DIMENSIONS	L	P	H
DE L'APPAREIL	540	600	800
DU FOUR	390	430	310

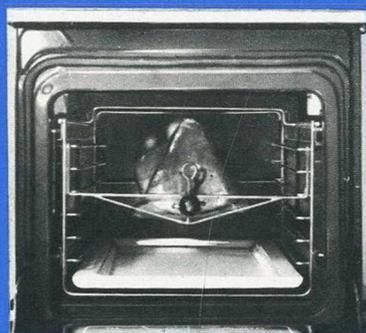
Poids d'expédition : 101 kg.



Ensemble 60-44 60-54



a été étudiée et mise au point
 expérience. Elle comporte plus d'avantages
 autre appareil



Autrefois la broche tournait à la main offrant la succulente volaille à la flamme dansante et traditionnelle du feu de bois.

De nos jours le tournebroche électrique Laco fonctionne automatiquement assurant une cuisson régulière et parfaite. Un moteur à rotation lente (4 tours à la minute) confectionne sans aucune préoccupation pour la ménagère un délicieux roti ou un poulet doré à point.

Le tournebroche électrique est livrable sur demande pour la 60-44 seulement.



La 60-23

3 feux tous gaz

Couvercle équilibré par ressorts compensés.

Table de travail étanche à surface unie en acier inoxydable.

Entretien très simple grâce aux nouveaux brûleurs.

Thermostat de précision.

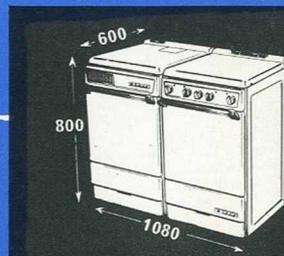
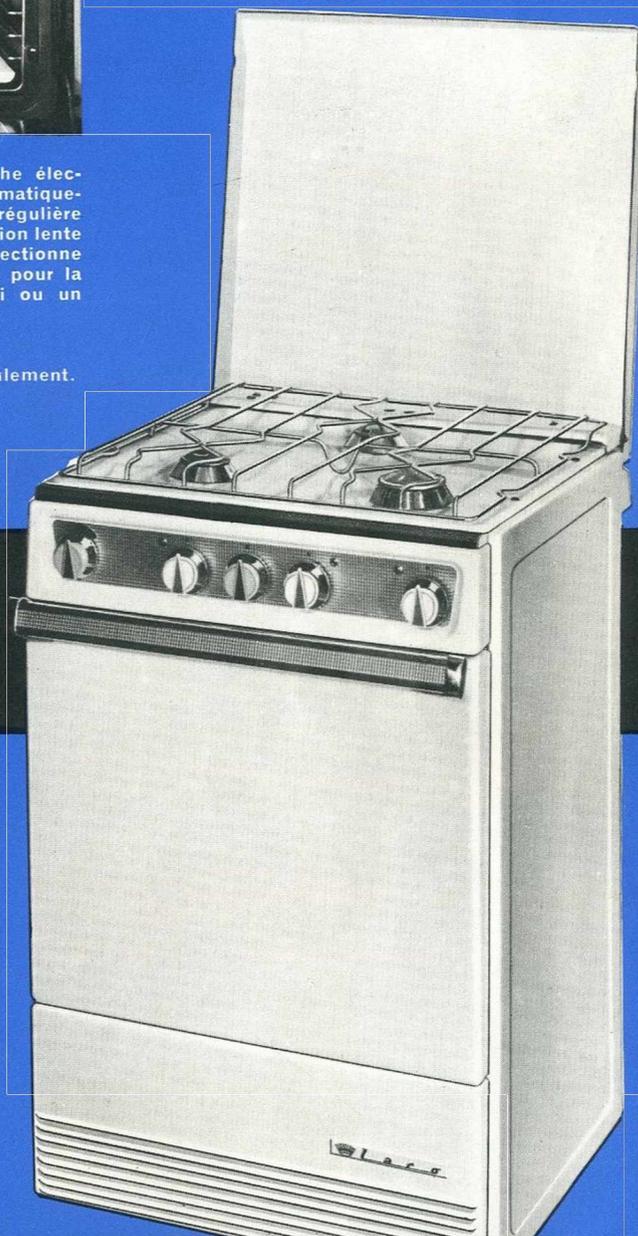
Four entièrement calorifugé (porte et 5 parois) à la laine de verre.

Joint d'étanchéité de la porte de four.

Four géant sortant inoxydable.

Porte de four extra robuste (testée à 95 kg.).

La 60-23 se juxtapose parfaitement avec les cuisinières à feu continu 60-40 - 60-54 et 60-80. Une prolongation du couvercle, livrée sur demande, met la 60-23 à la même profondeur que la 60-54 (croquis ci-contre).

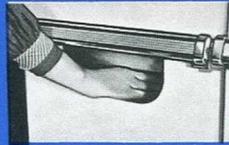
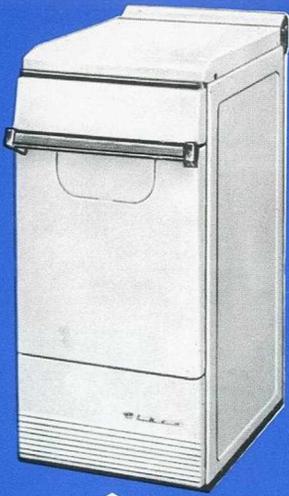


DIMENSIONS	L	P	H
DE L'APPAREIL	540	520	800
DU FOUR	390	350	310

Poids d'expédition : 87 kg.

Ensemble 60-23 - 60-54

le MB 40



Pour ouvrir votre bouteille, poussez le clapet. le robinet est à la portée de vos doigts.

Sous un encombrement réduit de 40 cm, vous disposez d'un meuble cache-bouteille très pratique faisant Bloc avec votre cuisinière. Vous préparez vos aliments sur sa table de travail en bois dur, de 40×60 cm.

Ce meuble est construit avec soin en acier émail vitrifié, couvercle émaillé deux faces, garnitures chromées.

DIMENSIONS	L	P	H
HORS-TOUT	40	60	80

Poids d'expédition : 30 kg environ.



Ensemble MB-40 - 60-44

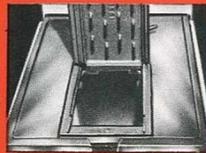
Encombrement total : 95×60 cm.

le 60-40 bloc

CUISINE CHAUFFAGE A FEU CONTINU



Un tampon à charnières largement proportionné permet un chargement aisé.



Dessus en fonte polie. Réglage des allures de marche par disque gradué.

Tiroir-charbonnier monté sur glissières et galets silencieux. 4 possibilités de raccordement : dessus, dos, côté gauche ou droit.

Un petit bloc, certes, mais équipé d'un foyer profond assurant le feu continu jour et nuit. Consommation au ralenti : 100 g de charbon à l'heure.

Accolé à votre cuisinière tous gaz 60-44 (5 feux) ou 60-23 (3 feux), le BLOC 60-40 formera un ensemble cuisine-chauffage parfait pour les petites cuisines : Encombrement total : 95×60 cm.



DIMENSIONS	L	P	H
HORS-TOUT	40	60	80

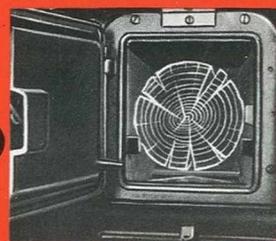
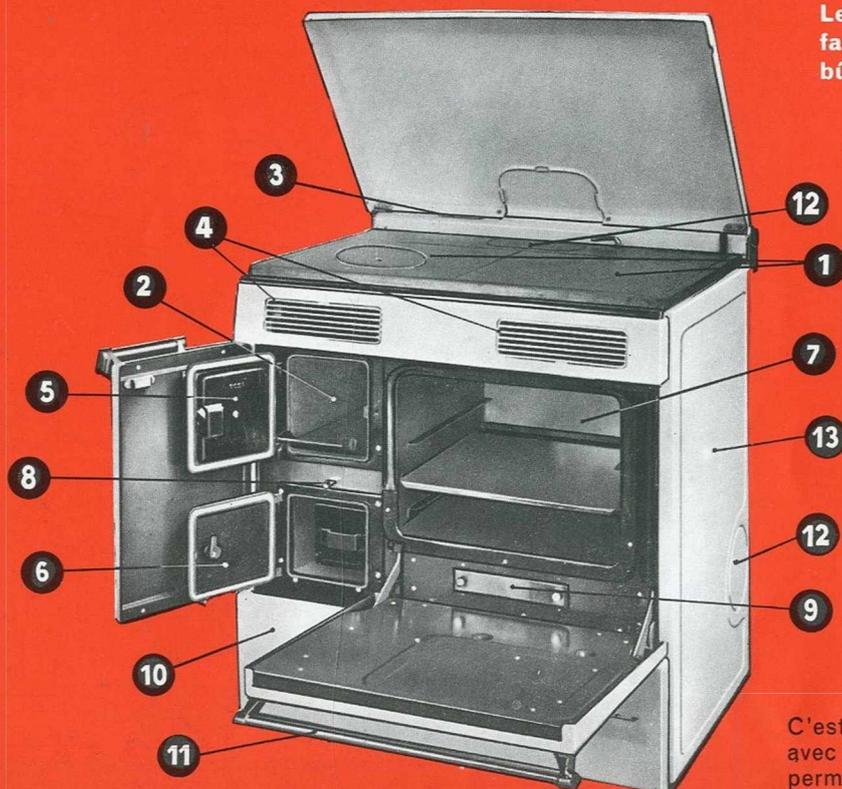
Poids d'expédition : 105 kg environ.



la 60-80

feu continu - foyer profond

Le foyer profond reçoit facilement de grosses bûches.

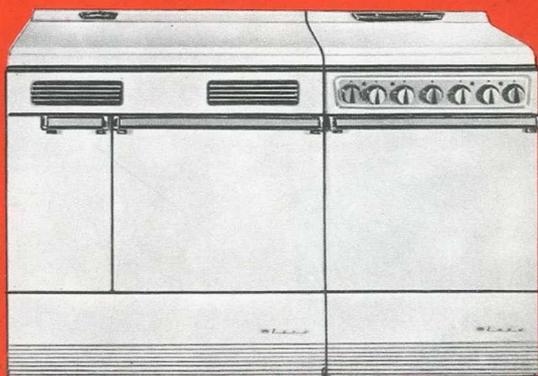


C'est une cuisinière de 80 cm. avec un très grand foyer qui permet le chauffage au bois ou aux divers charbons. Un très vaste four, chauffé par retour de flamme, est enveloppé de chaleur et assure une cuisson parfaitement régulière.



- 1 Deux larges plaques de cuisson plus tampon de chargement,
- 2 Foyer très profond pour charbon et bois.
- 3 Disque de réglage d'air permettant une très grande souplesse de fonctionnement.
- 4 Double convecteur d'air chaud.
- 5 } Très vastes portes de foyer et de cendrier à fermeture hermétique.
- 6 }
- 7 Four géant, émaillé, étanche.
- 8 Tige de décrochage de manœuvre aisée.
- 9 Ramonage facile par orifice frontal.
- 10 Grand tiroir de casseroles ou charbonnier monté sur glissières et galets silencieux.
- 11 Poignées éloignées de la façade et ne chauffant pas.
- 12 4 possibilités de raccordement à la cheminée : dessus, dos, côtés gauche et droit.
- 13 Calorifugeage rigoureux de toutes les parois et de la porte de four.

Ensemble 60-80 - 60-44



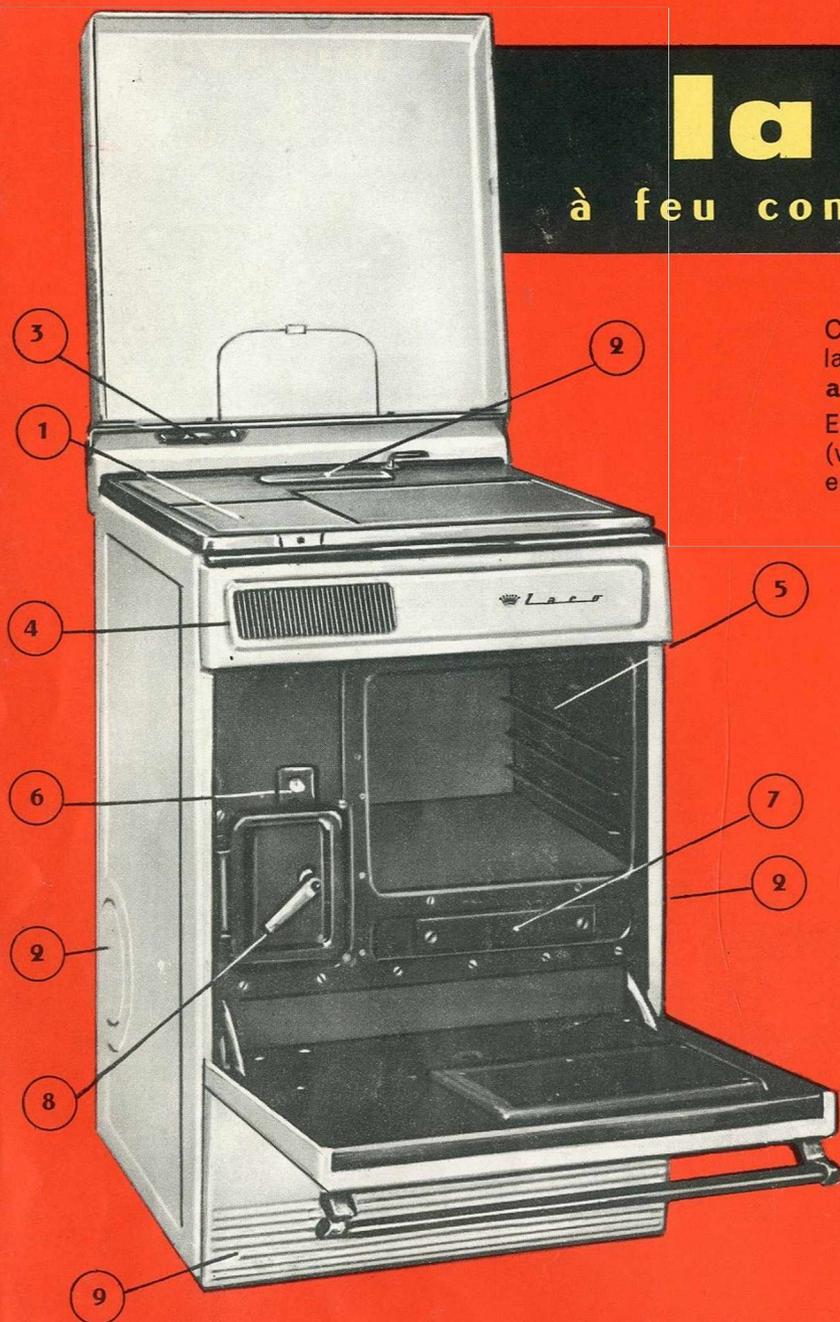
Encombrement total : Avec la 3 feux N° 60-23 ou la 5 feux N° 60-44 : 135 x 60 cm.

DIMENSIONS	L	P	H
HORS-TOUT	80	60	80

Poids d'expédition : 193 kg environ.

La 60-54

à feu continu, charbon et bois



Créée dans le même style que les appareils à gaz, la 60-54 est un feu continu à haut rendement, avec four à retour de flamme.

Elle s'accouple parfaitement à la 60-44 ou à la 60-23 (voir croquis pages précédentes), pour former un ensemble parfait de lignes pures et harmonieuses.

- 1 Foyer profond pour chauffage au bois.
- 2 4 possibilités de raccordement à la cheminée : dessus, dos, côtés droit ou gauche.
- 3 Disque de réglage de marche permettant une très grande souplesse de fonctionnement.
- 4 Bouche d'évacuation du convecteur d'air chaud.
- 5 Four émaillé absolument étanche.
- 6 Tige de décendrage de manœuvre aisée.
- 7 Ramonage facile par orifice frontal.
- 8 Porte de cendrier à fermeture hermétique.
- 9 Grand tiroir de casserolier, ou charbonnier, monté sur glissières et galets silencieux.



DIMENSIONS	L	P	H
DE L APPAREIL	540	600	800
DU FOUR	300	370	240

Poids d'expédition : 126 kg.

EN VENTE CHEZ :

LACO

INGWILLER (BAS-RHIN)

R. C. Saverne 57 B 39



Ça, c'est du solide !

CUISINIÈRE A MAZOUT

54-61

Quel chauffage merveilleux, pas de charbon,
pas de cendre, pas de poussière, aucune fumée,
aucune odeur, et pendant 34 heures (sans recharge)
une chaleur de rêve.

Rendez-vous compte: deux nuits et un jour
sans que votre cuisinière ait besoin de vous...
Vous rentrez de voyage, de week-end, de promenade,
et vous trouvez l'ambiance chaude
et confortable d'une maison vivante.

Et quelle cuisine précise.

Vous pouvez tout faire mijoter à feu très doux,
dorer, sauter, saisir.

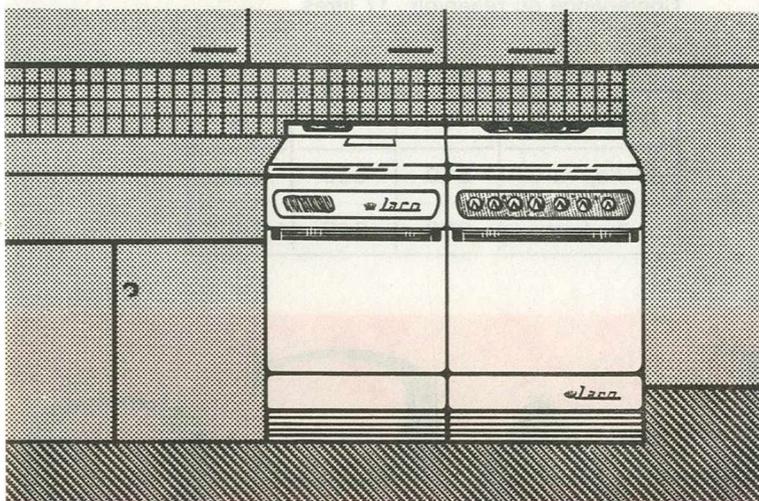
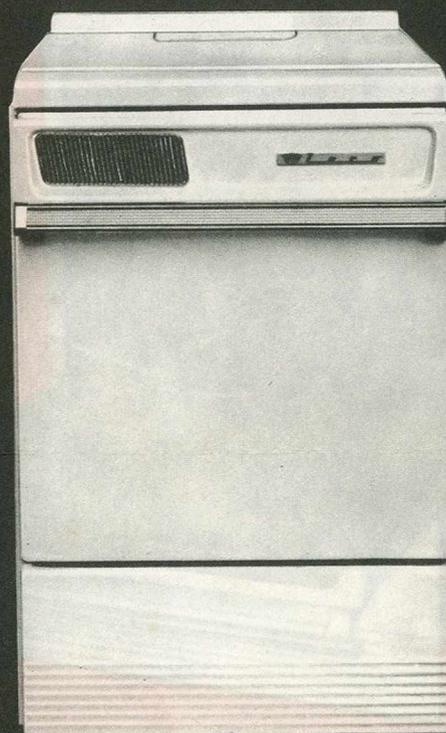
Le four est parfait tout cuit uniformément,
croustille dessous, dore dessus.

Elle n'est pas encombrante, voyez ses dimensions;
et pourtant, quelle puissance,
quelle rapidité de "chauffe".

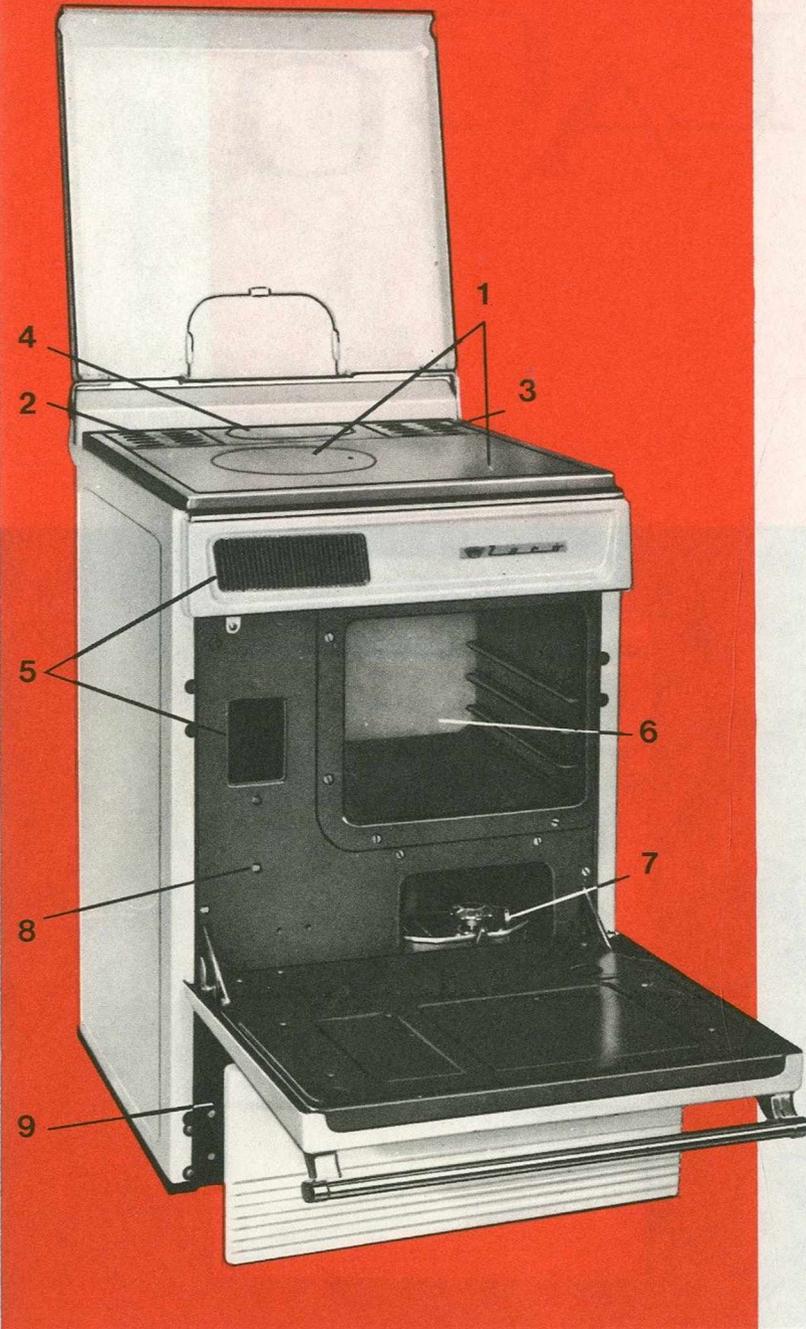
Quant à son entretien, il est réduit au minimum
tout est émaillé, l'extérieur, l'intérieur
tout est propre, tout reste propre.

C'est vraiment l'outil le plus parfait
que puisse souhaiter une maîtresse de maison efficace,
organisée et...économe.

LACO



Regardez comme elle est nette...
Elle a été dessinée spécialement
pour les cuisines modernes,
et, bien sûr, ses dimensions sont normalisées.
Elle formera avec votre cuisinière à gaz
et vos blocs de rangement un magnifique plan de travail.



- 1** Les plaques chauffantes sont entièrement montées sur des joints d'amiante.
C'est pour vous une sécurité : la table de travail est parfaitement hermétique.
- 2** Tampon d'accès au modérateur de tirage.
- 3** Tampon d'accès au réservoir à mazout.
C'est un très grand réservoir . 17 litres.
Il vous assure 34 heures de chauffage continu, sans avoir à recharger.
- 4** Vous pouvez brancher le tuyau indifféremment sur le dessus de la cuisinière ou derrière.
- 5** Sur le tableau de bord, un hublot de verre vous permet de surveiller la flamme à tout moment.
Et en ouvrant la porte du four, vous découvrez un deuxième hublot au travers duquel vous pouvez vérifier la bonne combustion du brûleur.
- 6** Le four, en tôle d'acier émail vitrifié est entièrement étanche.
La température y est toujours régulière, également répartie.
Jamais vous ne retrouverez un poulet brûlé d'un côté, un soufflé bancal, ou un fond de tarte mal cuit.
- 7** Cuve régulatrice automatique, à niveau constant ; sécurité par double flotteur.
Cela signifie pour vous une parfaite souplesse de commande : vous mettez à 1 votre disque de réglage et vous obtenez une chaleur douce, juste nécessaire pour réussir une crème anglaise ; vous tournez à 6 et vous avez en quelques secondes une vive chaleur de chauffage ; vous remettez à 4 et instantanément vous pouvez "sauter" des rognons.
- 8** Brûleur à gazéification intégrale.
- 9** Grand bac de propreté.

Poids d'expédition : 100 Kgs
Capacité de chauffe : 130 à 150 m3
Puissance calorifique : 5000 Cal./h.
Consommation minimum : 0,180 l./h.
Consommation maximum : 0,820 l./h.
Contenance du réservoir : 17 litres.

Dimensions	L	P	H
de l'appareil	540	600	200
du four	300	345	240

EN VENTE CHEZ :

LACCO
INGWILLER (BAS-RHIN)



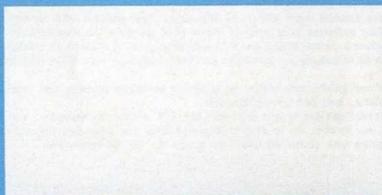
60/80 FEU CONTINU POUR BOIS OU CHARBON

- Deux larges plaques de cuisson plus tampon de chargement.
- Foyer très profond pour charbon et bois.
- Disque de réglage d'air permettant une très grande souplesse de fonctionnement.
- Double convecteur d'air chaud.
- Très vastes portes de foyer et de cendrier à fermeture hermétique.
- Four géant, émaillé, étanche.
- Tige de déchargement de manœuvre aisée.
- Ramonage facile par orifice frontal.
- Grand tiroir de casseroles ou charbonnier monté sur glissières et galets silencieux.
- Poignées éloignées de la façade et ne chauffant pas.
- 4 possibilités de raccordement à la cheminée : dessus, dos, côtés gauche et droit.
- Calorifugeage rigoureux de toutes les parois et de la porte de four.

CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

TYPE	APPAREIL			FOUR			POIDS D'EXPÉD. KG
	L.	P.	H.	L.	P.	H.	
60/44	540	600	800	390	430	310	101
60/23	540	520	800	390	350	310	87
MB. 40	400	600	800	—	—	—	30
60/40	400	600	800	—	—	—	105
60/54	540	600	800	300	370	240	126
60/80	800	600	800	400	365	280	193

EN VENTE CHEZ :



ÉTABLISSEMENTS
LACO
USINE A INGWILLER
(ALSACE)

TÉL. : 29

R. C. SAVERNE 57 B 39



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



 **LACO**
brûle de vous servir



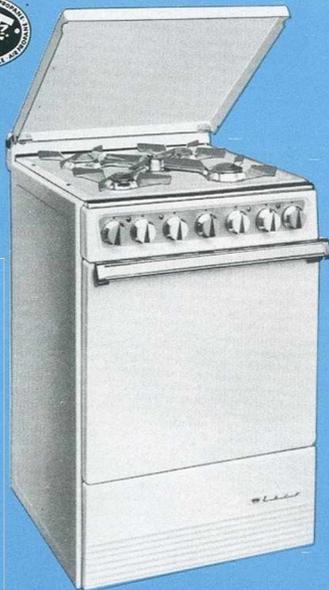
60/23 CUISINIÈRE TOUS GAZ

La cuisinière pour la famille moyenne, d'une ligne ultra-moderne comme la cuisinière 60/44 avec :

- Table de travail en acier inoxydable.
- Cuvette de propreté étanche.
- 3 brûleurs : 1 rapide, 2 lents souples et économiques.
- Four géant sortant, en acier chromé, entièrement calorifugé, muni d'un thermostat de précision.

Pour composer un Bloc de cuisine avec les "Feu continu", nous livrons sur demande une prolongation du couvercle mettant cette cuisinière 3 feux à la même profondeur.

Estampillé



CUISINIÈRE TOUS GAZ 60/44

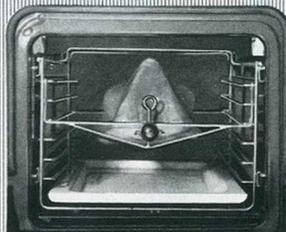
Cette cuisinière, d'une architecture ultra-moderne et adaptée au goût français, est dotée de perfectionnements qui la distinguent de toutes les autres.

- Sa table de travail étanche fait de l'entretien un jeu d'enfant.
- Ses quatre brûleurs monobloc : 2 rapides, 2 lents brevetés S.G.D.G. sont uniques dans leur conception, d'une souplesse et d'une économie inégalées.
- L'interallumage des 4 brûleurs de la table de travail par un 5^{me} feu rend le service agréable.
- Le four géant sortant, en acier chromé, est d'une conception toute nouvelle entièrement calorifugé, muni d'un thermostat de précision.
- Son grill infra-rouge puissant, confectionné avec facilité les grillades, poulardes grillées, trésors de la gastronomie et de la santé.
- Le vaste tiroir sur galets, silencieux, sert comme étuve ou casserolier.
- L'emploi de matières premières sélectionnées, le contrôle très sérieux aux stades de la fabrication, vous garantissent un appareil de première classe.

Un seul réglage aux injecteurs pour passer d'un gaz à l'autre.

TOURNEBROCHE ÉLECTRIQUE

De nos jours le tournebroche électrique Laco fonctionne automatiquement assurant une cuisson régulière et parfaite. Un moteur à rotation lente (4 tours à la minute) confectionne sans aucune préoccupation pour la ménagère un délicieux rôti ou un poulet doré à point. Le tournebroche électrique est livrable sur demande pour la 60/44 seulement.



Un petit bloc, certes, mais équipé d'un foyer profond assurant le feu continu jour et nuit. Consommation au ralenti : 100 g de charbon à l'heure.

- Dessus en fonte polie.
- Réglage des allures de marche par disque gradué.
- Tiroir charbonnier monté sur glissières et galets silencieux.
- 4 possibilités de raccordement : dessus, dos, côté gauche ou droit.

MB. 40

MEUBLE CACHE-BOUTEILLE

Sous un encombrement réduit de 40 cm vous disposez d'un meuble cache-bouteille très pratique faisant Bloc avec votre cuisinière. Vous préparerez vos aliments sur sa table de travail en coramine de 40 x 60 cm.

Ce meuble est construit avec soin en acier émail vitrifié, couvercle émaillé 2 faces, garnitures chromées.

Estampillé



FEU CONTINU 60/40

FEU CONTINU POUR BOIS OU CHARBON

- Son foyer profond vous garantit le feu continu jour et nuit, avec une consommation de 110 g/h de charbon au ralenti.
- Son four émaillé avec retour de flamme complet garantit une répartition de chaleur uniforme et la cuisson idéale pour les mets les plus délicats.
- Son régulateur à cadran lisible sur le dossier assure un réglage de précision.
- L'orifice de ramonage sur la façade en dessous du four permet un nettoyage facile.
- Le tiroir sur galets, silencieux, le complète avantageusement, soit comme casserolier, soit comme charbonnier.
- Le raccordement des tuyaux peut être fait à 4 différents endroits : sur le dessus, sur le dos, sur le côté droit ou gauche. (Le branchement sur les côtés exige une cheminée avec un tirage de 1,2 CE minimum).

60/54



500**POELES
à Mazout****750**

5000 calories

NF. 625.00

NF 642.69 T. L. C.

500	Dimensions	750
535	L	575
390	P	390
770	H	820
51Kg	Poid. d'expédit.	56Kg

7500 calories

NF. 678.00

NF. 697.19 T. L. C.

Façade type briqueté, brun
majolique - dessus fonte
émaillée - brûleur amovible

**565****565 C**
AVEC COUVERCLE**575****575 C**
AVEC COUVERCLE**NF. 535.- NF. 594.- NF. 636.- NF. 694.-**

NF. 550.09 TLC NF. 610.75 TLC NF. 653.94 TLC NF. 713.57 TLC

Cuisinières feu continu de 65
et 75 cm. - bois ou charbon -
se livrent avec ou sans cou-
vercle. Pour le couvercle pré-
ciser la lettre C après le N°
du type.

565		Dimensions	575	
App.	Four		App.	Four
650	310	L	760	365
570	400	P	570	400
800	225	H	800	225
150 Kg		Poids d'exp.	162 Kg	

528**528 C**
AVEC COUVERCLE**NF. 716.-**

NF. 736.19 TLC.

NF. 782.-

NF. 804.05 TLC.

Grande cuisinière de camp-
agne - grand foyer - four très
vaste et profond. Se livre avec
ou sans couvercle (avec le
couvercle préciser 528 C)

Dimensions	L	P	H
Appareil	830	640	800
Four	365	580	225
Poids d'exp.	200 Kg		

590

AVEC BARRE DEVANT

590 C
AVEC COUVERCLE**590 B**
AVEC BARRE
CONTOURNANTE**590 CB**
AVEC COUVERCLE ET
BARRE CONTOURNANTE**NF. 748.-**

NF. 769.09 TLC

NF. 806.-

NF. 828.73 TLC

NF. 778.-

NF. 799.94 TLC

NF. 835.-

NF. 858.55 TLC

Dimensions	L	P	H
Appareil	900	690	800
Four	365	580	225
Poids d'exp.	203 Kg		

La plus grande cuisinière
de la gamme - Dessus très
vaste 90 x 69 cm. - Four
très vaste et profond (58
cm.) Se livre standard avec
barre devant. Sur demande a-
vec couvercle (préciser 590 C) et
avec barre contournante (pré-
ciser 590 B)

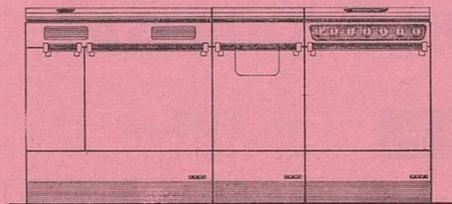
Sur demande nous livrons pour les cuisinières N° 528 et 590 des
bassins, emballés séparément pour être montés par les revendeurs, aux
conditions suivantes :

BASSIN avec Robinet (abréviation BAS/R) NF. 25.-

NF. 25.71 TLC.

BASSIN sans culot de Robinet (abréviation BAS) NF. 16.-

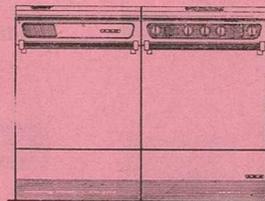
NF. 16.45 TLC.



60-80

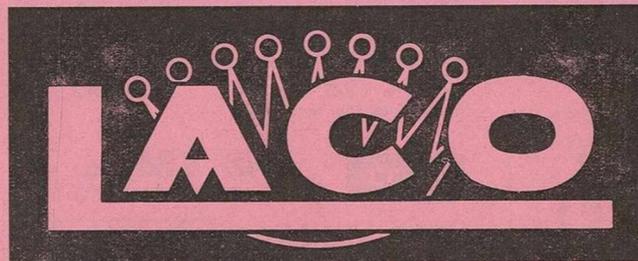
MB-40

60-44

**FABRIQUE D'APPAREILS
DE CHAUFFAGE
ET DE CUISINE**


60-54

60-23

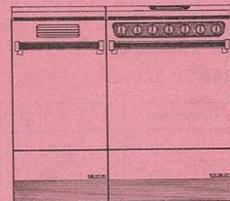
**INGWILLER (BAS-RHIN)**

TÉLÉPHONE No. 29

R. C. Soverne 57 B 39

TARIF N° 62

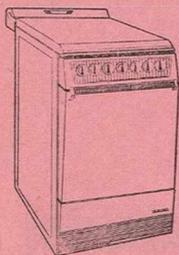
Baty 4/62 JANVIER 1962
(T.V.A. comprise)



60-40

60-44

CUISINIÈRES TOUS GAZ



60-44

NF. 708.00

NF. 728.04 T. L. C.

5 feux - interallumage - table étanche - four sortant inox. - grill infra-rouge thermostat - tiroir sur galets.

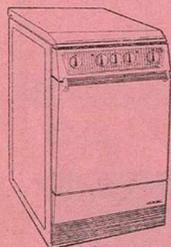
Dimensions	L	P	H
Appareil	540	600	800
Four	390	430	310
Poids d'expédit.	101 Kg		

Tourne-broche électrique

(Indiquer le voltage
110 ou 220 v.)

NF. 132.00

NF. 135.73 T. L. C.



60-23

NF. 540.00

NF. 555.28 T. L. C.

3 feux - plan de travail en acier inox. - table étanche - four sortant inox. - thermostat - tiroir sur galets.

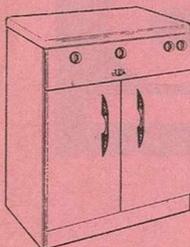
Dimensions	L	P	H
Appareil	540	520	800
Four	390	350	310
Poids d'expédit.	87 Kg		

Prolongation du Couvercle

mettant la 60/23 à la profondeur des app. feu continu

NF. 15.00

NF. 15.42 T. L. C.



55-33

NF. 535.00

NF. 550.14 T. L. C.

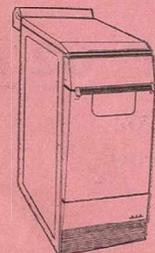
Cuisinière 3 feux en ligne - placard pour bouteille ou étagères - four émaillé avec thermostat - table relevable réglable tous gaz.

Dimensions	L	P	H
Appareil	800	430	800
Four	335	240	325
Poids d'expédit.	85 Kg		

Rayon Etagère

NF. 11.00

NF. 11.31 T. L. C.



MB-40

NF. 240.00

NF. 246.79 T. L. C.

Meuble de rangement pour bouteille butane - table de travail formica - dossier émaillé

Dimensions	L	P	H
Appareil	400	600	800
Poids d'expédit.	30 Kg		

NOTA : Spécifier à la commande le réglage désiré : Butane ou Gaz de ville. Sans Indication, nous nous réservons le droit de livrer suivant notre disponibilité.

CUISINIÈRES à FEU CONTINU



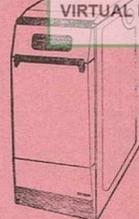
60-40

NF. 456.00

NF. 468.90 T. L. C.

Dimensions	L	P	H
Appareil	400	600	800
Poids d'expédit.	115 Kg		

Foyer complémentaire cuisine - chauffage - Chargement par grand tampon à charnières - 4 départs - Tiroir sur galets.



60-54

NF. 650.00

NF. 668.40 T. L. C.

Dimensions	L	P	H
Appareil	540	600	800
Four	300	370	240
Poids d'expédit.	126 Kg		

Cuisinière BLOC foyer profond - four à retour de flammes - 4 départs (dessus, dos, côtés gauche ou droit) - tiroir sur galets.



RC 60-54

Accessoires pour branchement sur les côtés.

NF. 21.00

NF. 21.59 T. L. C.

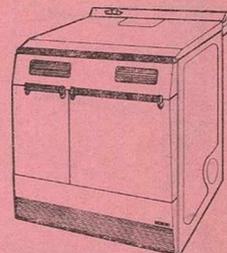
60-80

NF. 809.00

NF. 831.89 T. L. C.

Dimensions	L	P	H
Appareil	800	600	800
Four	400	365	280
Poids d'expédit.	193 Kg		

Cuisinière à foyer profond - grande porte de chargement brûle tous charbons et bûches de 33cm. très grand four à retour de flammes - 4 départs - Tiroir sur galets



RC / 60-80

Accessoires pour branchement sur les côtés

NF. 25.00

NF. 25.70 T. L. C.

CUISINIÈRE à Mazout

54-61

NF. 780.00

NF. 802.07 T.L.C.

Dimensions	L	P	H
Appareil	540	600	800
Four	300	370	240
Poids d'expédit.	100 Kg		

Brûleur de gazéification intégrale par tirage naturel, sans bruit, sans odeur, sans fumée ni suie.

