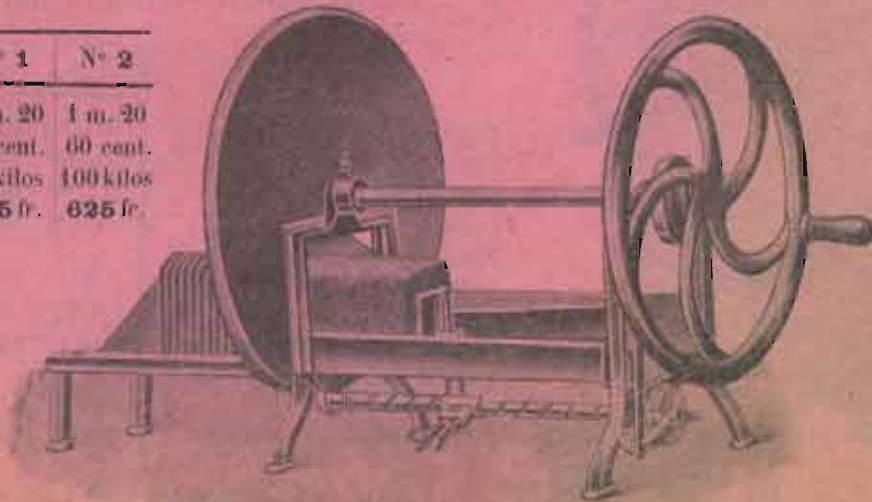


DN B 7756

Machine „RAPID” à couper le pain en tranches avec chariot pour avance automatique

C'est la plus perfectionnée des machines connues, elle est réglable et garantie fonctionnant bien.
Le N° 1 ne coupe que les pains ne dépassant pas 20 centimètres de largeur.
Le N° 2 coupe les plus grands pains ou deux petits à la fois.

	N° 1	N° 2
Longueur . . .	1 m. 20	1 m. 30
Largeur . . .	40 cent.	60 cent.
Poids	50 kilos	100 kilos
Prix	425 fr.	625 fr.

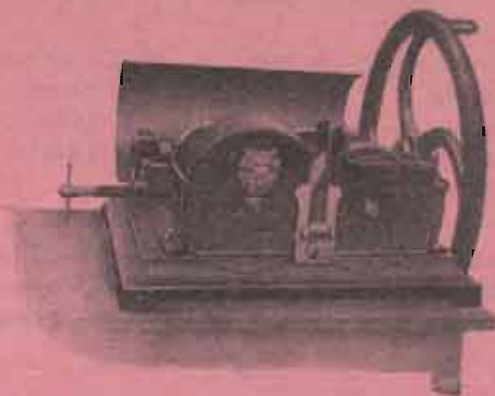


Machine à couper le pain „RAPID”

NOUVEAUTÉ. — Machines à nettoyer les chaussures, à pédale
à pédale et à billes fr. 400
Pour force motrice avec aspirateur des poussières 950

Machine „LION” à nettoyer et polir les couteaux

Machine bien soignée et réglable avec deux rouleaux en caoutchouc de première qualité, cuir de buffle véritable.



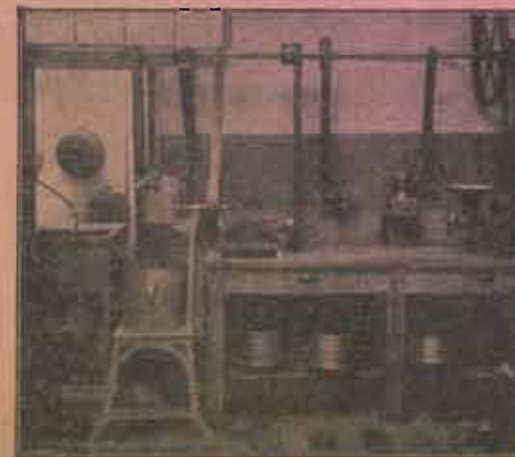
	N° 2	N° 3	N° 4
Encombrement . .	28 x 38	35 x 30	45 x 65
Poids	12 kilos	25 kilos	45 kilos
Diamètre des rouleaux	115 x 30	125 x 40	135 x 30
Prix de la machine à main	125 fr.	225 fr.	—
Prix de la machine pour force motrice	—	275 fr.	450 fr.
Prix des rouleaux de rechange, la paire	30 fr.	42 fr.	55 fr.
Prix des cuirs de buffle seuls, la pièce	3 fr. 75	5 fr.	6 fr.

Ce prix-courant annule les précédents.
Les prix sont sujets à changement selon les événements.
Les frais de transport sont à la charge des acheteurs, les machines sont vendues avec garantie de bon fonctionnement.
Pour les machines qui ne peuvent être expédiées sans emballage, celui-ci est facturé.

PRIX-COURANT

SPÉCIALITÉ DE MACHINES AUXILIAIRES — POUR CUISINES MODERNES —

Dans tous les pays cultivés, les établissements, pensionnats, restaurants, etc., ont, suivant les évolutions du progrès et de l'hygiène, adopté pour la préparation des aliments en grande quantité, le système des machines auxiliaires. Partout le résultat a été tel, qu'il n'existe presque plus d'établissements qui se privent de ces machines.



Modèle d'une installation avec force motrice et transmission murale

En Belgique, des centaines de maisons ont également déjà de ces appareils en usage; les uns les emploient pour fonctionner à la main, les autres avec force motrice.

A cette époque où la main-d'œuvre est rare, coûteuse et exigeante, la nécessité de la remplacer par des machines s'impose de plus en plus.

Les frais d'acquisition sont vite récupérés par la grande économie, la rapidité et la facilité de travail.

Demandez la liste des références, c'est votre intérêt.

Les machines renseignées dans le présent prospectus sont fabriquées à Bruxelles. Elles sont solides, soignées et garanties, fonctionnant bien avec le souci de conserver la bonne réputation de l'industrie nationale.

- Machines à peler les pommes de terre
- Machine à passer les soupes et purées
- Machine à nettoyer les couteaux
- Machine à couper le pain
- Machine à couper les légumes

- Machine à couper les frites
- Machine à couper les haricots
- Machine à laver les pommes de terre, carottes, betteraves ainsi que les moules
- Machine à nettoyer les chaussures

Machines à laver la vaisselle



Modèle d'une installation avec force motrice sous la table

DEVIS POUR INSTALLATIONS COMPLETES SUR DEMANDE

Machine "BELGICA", à peler les pommes de terre, carottes, etc., etc.



Machine "BELGICA",

Cette machine est la plus économique connue. Elle convient aux cantines scolaires comme aux pensionnats, fritures, restaurants. Elle est rapide et ne fait presque pas de déchets. Ces déchets ne sont pas utilisables. Cette machine est très solide et le maniement en est très simple. Le plateau râpeur et les parois sont à base de carborandum, par conséquent très résistants. Ils peuvent, en cas de besoin, facilement être remplacés.

	N° 1	N° 2	N° 3
Rendement à l'heure . . .	60 kilos	150 kilos	400 kilos
Diamètre du réservoir . . .	30 cent.	40 cent.	50 cent.
Hauteur de la machine . . .	1 mètre	1 m. 10	1 m. 10
Encombrement à la base, env.	30 c ²	70 c ²	90 c ²
Poids	60 kilos	125 kilos	175 kilos
Nombre de tours pour force motrice	80	60	60
Prix de la machine à main . .	375 fr.	850 fr.	1185 fr.
Prix de la machine pour force motrice	425 fr.	900 fr.	1185 fr.
Prix du plateau de rechange . .	35 fr.	70 fr.	85 fr.
Prix des plaques de côté . . .	10 fr. 50	15 fr.	18 fr.

La machine est composée d'un plateau et de six plaques de côté

Machine "MATADOR", à passer les soupes, purées, compotes, etc.

Surpasse tous les appareils connus; son emploi est simple, son démontage pour le nettoyage est instantané.

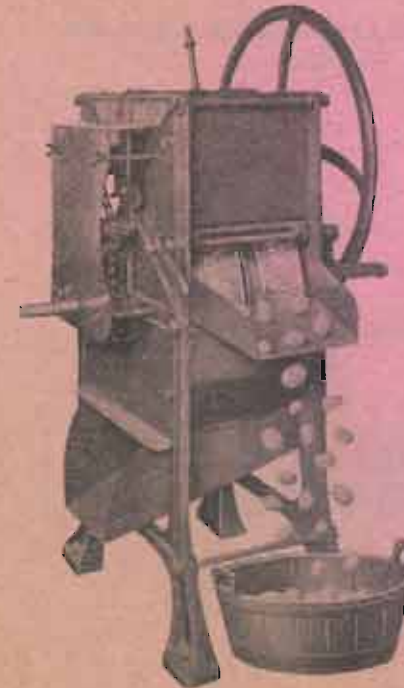
RENDEMENT SURPRENANT

	N° 0	N° 1	N° 2
Hauteur de la machine . . .	65 cent.	1 m. 50	1 m. 70
Encombrement à la base . . .	40 x 40	70 x 60	80 x 80
Poids	30 kilos	115 kilos	180 kilos
Diamètre du réservoir . . .	25 cent.	33 cent.	45 cent.
Hauteur du réservoir . . .	20 cent.	33 cent.	40 cent.
Prix de la machine à main . .	240 fr.	625 fr.	750 fr.
Prix de la machine pour force motrice	285 fr.	675 fr.	800 fr.
Prix du tamis de rechange . .	12 fr. 50	27 fr. 50	35 fr.
Nombre de tours pour force motrice	80	60	80

"MATADOR", n° 2, nouveau modèle convenant pour casernes et grands établissements

Machine "MATADOR", n° 1

Machine "PROGRESSIA", à peler les pommes de terre



Machine "PROGRESSIA",

Cette machine, système connu, fonctionne très bien; elle donne plus de déchets que la "BELGICA", mais ces déchets peuvent être utilisés comme nourriture des porcs, etc.

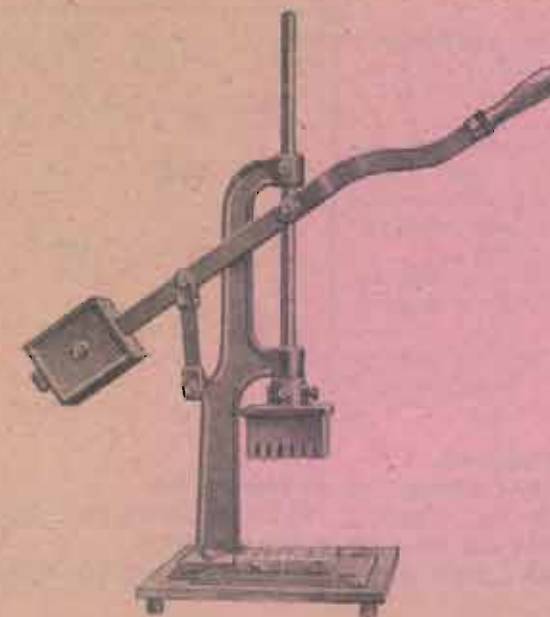
MANIEMENT SIMPLE ET RAPIDE

	N° 1	N° 2	N° 3
Rendement à l'heure	150 kilos	250 kilos	350 kilos
Hauteur de la machine	1 m. 20	1 m. 20	1 m. 20
Largueur et longueur	45 x 60	55 x 60	70 x 60
Poids	170 kilos	180 kilos	200 kilos
Nombre de tours pour force motrice	80	80	80
Force motrice nécessaire	1/2 HP	3/4 HP	1 HP
Prix de la machine à main . . .	900 fr.	1000 fr.	1250 fr.
Prix de la machine pour force motrice	950 fr.	1050 fr.	1250 fr.
Prix des râpes de rechange . . .	85 fr.	85 fr.	85 fr.

La machine "PROGRESSIA", N° 1 est composée de deux râpes, la machine N° 2 de trois râpes et la machine N° 3 de quatre râpes. Les types N° 2 et 3 conviennent pour casernes et grands établissements.

Machine à couper les frites

Nouveau modèle. — Fabrication très soignée, très solide
Ne pas confondre avec les petits appareils connus



Coupe pour fritures : 12 ^m/_m carrés.

Encombrement à la base	23 x 28 cent.
Hauteur	80 cent.
Poids	23 kilos.
Prix	175 fr.

La machine peut être fournie en couleur émail blanc et les pièces, telles que leviers, plaques, boulons, bien nickelés. Prix : 195 francs.

NOUVEAUTÉ. — Machine à laver les pommes de terre, carottes, betteraves, ainsi que les moules. Très forte. Prix : 600 francs.