

EXPOSITION UNIVERSELLE DE LIÈGE 1905

CLASSE 55-57 (ALIMENTATION)

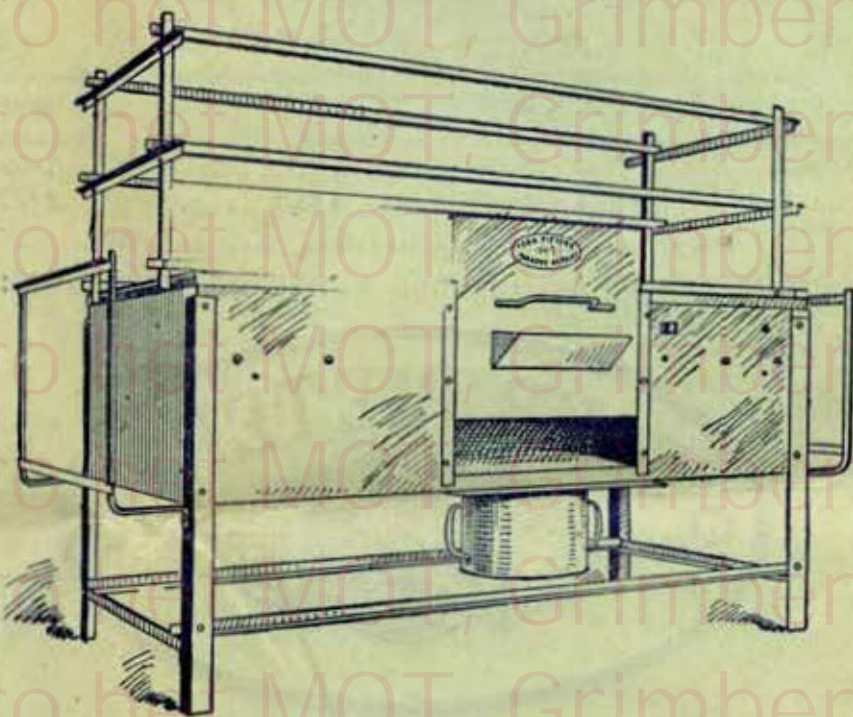
UNE INVENTION UTILE !!

FOURS PORTATIFS PIETERS

A SÉCHER LE BOIS

INDISPENSABLES AUX ENTREPRENEURS-MENUISIERS, CHARPENTIERS
EBÉNISTES, FABRICANTS DE MEUBLES, MODELEURS, ETC.

BREVETS BELGES ET ÉTRANGERS S. G. D. G.



Fonctionnement. — Ouvrir la clef de la buse cheminée et porte glissière. Chauffer à l'intérieur du four (sur l'âtre) à l'aide de copeaux, sciure, poussière ou morceaux de bois. Les braises se retirent dans l'étouffoir, placé sous le four. Un pyromètre ou thermomètre indique la chaleur développée à l'intérieur.

Supérieur à tous les fourneaux et systèmes connus.

Construction. — Intérieur en briques réfractaires; extérieur en fortes tôles galvanisées. Les fours sont munis d'étagères démontables permettant de sécher des objets en bois qui y sont placés.

Avantages. — Placement pratique, simple, facile, peu coûteux, à l'extérieur ou à l'intérieur de tout atelier ou local quelconque. Peut se placer dans n'importe quelle cheminée, n'empêche pas le tirage d'un autre feu ou poêle placé dans le même conduit.

Pas d'odeur, ni poussière, ni fumée.

Tout danger d'incendie écarté par la disposition particulière de l'étouffoir et de la porte glissière. — Pas d'entretien intérieur ni extérieur.

Ce four se chauffe à l'aide de copeaux, sciure, poussière ou morceaux de bois.

Le chauffage, excessivement bon marché, fait réaliser une économie de temps et d'argent de près de 90 p. c.

Propreté absolue dans tout atelier où se trouve le four.

Plus d'encombrement de copeaux, etc., qui procurent par leur emploi dans le four plusieurs avantages très appréciables et très importants.

Facilité pour le placement des objets à sécher, toutes les faces peuvent être utilisées à cet effet — Aucune perte de place dans l'atelier.

Pendant le chauffage du four, on dispose sur le couvercle, construit en forte tôle de fer, les récipients de colle ou autres matières à fondre, lesquelles sont, de cette façon, toujours prêtes à être employées.

Hauteur du four : 1 mètre. — Pas de chaleur perdue. — Aucune manipulation pendant le chauffage.

Economie considérable de temps, de main d'œuvre. — Transport facile. — Petit volume.

Le four peut cuire du pain, des pâtisseries, des viandes, après avoir été employé pour le séchage du bois. Il suffit alors de voir si toutes les briques sont bien blanches par la chaleur, de laisser les braises sur le pavement du four jusqu'à ce que l'aiguille du pyromètre (thermomètre), soit revenue à 2 1/2. Retirer les braises dans l'étouffoir. Enfourner pain, pâtisseries, viandes; fermer la clef de la buse cheminée et la porte glissière. Une heure de cuisson pour pain de 2 kilos; pâtisseries, un quart d'heure.

Prix des Fours Galvanisés PIETERS

(FRANCO GARE, DESTINATION BELGE)

N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Dimensions extérieures 1 ^m 20 × 0 ^m 65	Dimensions extérieures 1 ^m 50 × 0 ^m 65	Dimensions extérieures 1 ^m 70 × 0 ^m 80	Dimensions extérieures 2 ^m 00 × 0 ^m 80
Dimensions intérieures 1 ^m 10 × 0 ^m 55	Dimensions intérieures 1 ^m 40 × 0 ^m 55	Dimensions intérieures 1 ^m 60 × 0 ^m 70	Dimensions intérieures 1 ^m 90 × 0 ^m 70
65 francs	85 francs	105 francs	125 francs

Pour fours d'autres dimensions, prix à forfait.

TOUS LES FOURS PIETERS PORTENT LA MARQUE :



PROSPECTUS SPÉCIAUX GRATUITS POUR :

Fours portatifs PIETERS pour ménages. Plus de 9,000 pièces vendues. Milliers d'attestations.

Fours spéciaux PIETERS pour charcutiers, pâtisseries, hôteliers (ces fours conservent leur chaleur pendant plus de trois heures).

Fours cuisinières, démontables pour l'exportation, à cuire tous les aliments.

CHAUFFAGE AU BOIS. — MAXIMUM D'ÉCONOMIE.
DERNIERS PERFECTIONNEMENTS.

PIETERS Frères, Constructeurs Brevetés

Rue des Meuniers, 353

GARE DE SCHAERBEEK, près
BRUXELLES

Téléphone 5907