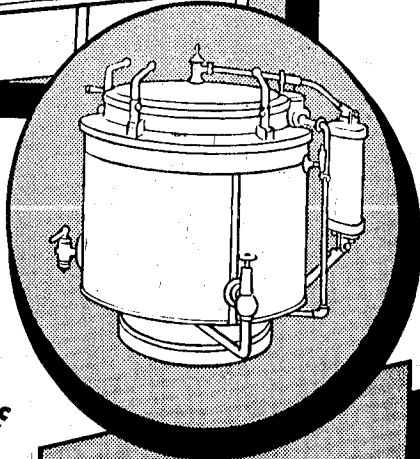
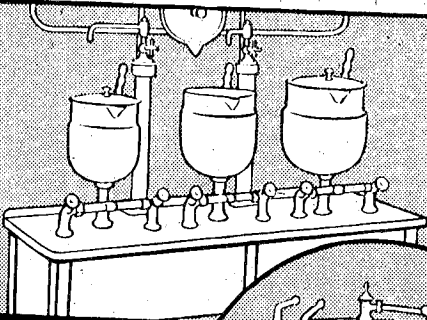


Bag 1481 - Stovea - Stem 15

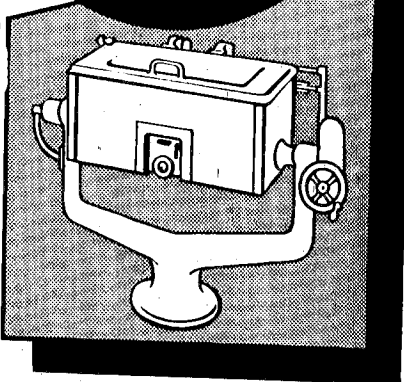
HAAS



POWER



TE FÜR
KÜCHEN
TUSES
GE KITCHENS
LS POUR
S CUISINES
OS PARA
S GRANDES

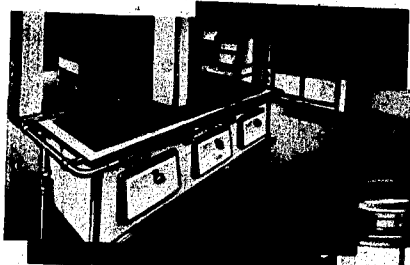


001071



001072

Apparate für Großkochanlagen • Apparatus for Large Scale Cooking Installations
Appareils pour grandes installations de cuisine • Aparatos para instalacion de grandes cocinas



Gasherde • Gas Cooking Ranges • Cuisinières à gas • Cocinas de gas

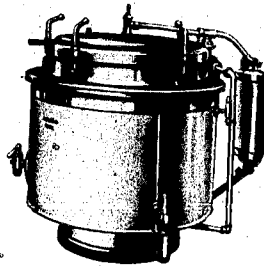


Fischbratherd für Gasheizung • Gas Fired Fish Frying Ranges
Cuisinières à fritures, chauffée au gas • Cocina de gas para freir pescado

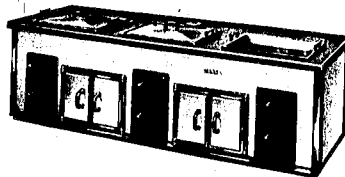


Etagenbratofen für Kohlenheizung • Coal Fired Tiered Roasting Ovens
Four-rôtissoire chauffée au charbon • Estufa de carbon para freir en varios pisos

Dampfkochkessel
Steam-Boilers
Chaudières de cuisine à vapeur
Calderas de guisar a vapor



Fischbratherd für Kohlenheizung
Coal Fired Fish Frying Ranges
Cuisinière à fritures, Chauffée au charbon
Cocina de carbon para freir pescado



Bei Anfragen zu beachten:

- 1.) Welche Größen der Apparate kommen in Betracht?
a. Für wieviel Personen soll gekocht werden?
b. Art des Betriebes? (Krankenhaus, Hotel usw.)
- 2.) Ausführung der Ummantelung der Apparate: (lackiert oder emailliert)
Bei Kochkesseln Material für die Innenkessel:
Stahlblech emailliert, Gußeisen, Aluminium, nichtrostender Stahl, Kupferlegierter Stahl, Nickel.
Ausführung der Deckel. Anordnung der Füllhähne.
- 3.) Für welche Beheizung soll die Kochanlage sein?
Dampf, Kohle, Gas, Strom, Öl.
Falls Dampf, Angabe der atü.
Falls Strom, Angabe der Spannung.
Für Kohle und Gas, Anschluß an Kamine.
Wird Herd mit eingebauter Warmwasserbereitung gewünscht?
- 4.) Wir bitten um Einsendung einer Grundrißzeichnung der Küchenräume.

W. Ernst Haas & Sohn Neuhofnungshütte bei Sinn (Dillkreis)

To be noted when sending questions:

- 1) What sizes of appliances are required?
a. For how many persons is it desired to cook?
b. Type of service? (Hospital, hotel etc.)
- 2) Type of covering: (lacquered or enamelled).
In case of boiling vessels state material to be used for the interior boilers:
Sheet steel enamelled, cast iron, aluminium, rustless steel, copper alloy steel, nickel.
Type of covers. Arrangement of the filling taps.
- 3) For what kind of firing is the cooking plant required?
Steam, coal, gas, electric current, oil.
If for steam, what pressure (atm.)?
If for electric current, state voltage.
For coal and gas, connection with the chimney.
Is an incorporated hot-water supply service required?
- 4) Kindly send scale plan of the kitchen rooms.



En nous adressant vos demandes d'offre, veuillez bien répondre aux questions suivantes:

- 1) Quelles grandeurs d'appareils entrent en ligne de compte?
 - a) Pour combien de personnes s'agit-il de cuire?
 - b) Genre d'exploitation? (Hôpital, hôtel, etc.)
- 2) Exécution du revêtement des appareils (vernir ou émaillé).
Matériel pour les chaudières intérieures des marmites:
Tôle d'acier émaillée, fonte, aluminium, acier inoxydable, acier à teneur en cuivre, nickel.
Exécution des couvercles. Disposition des robinets de remplissage
- 3) Genre de chauffage de l'installation de cuisson:
Vapeur, charbon, gaz, courant électrique, huile.
Si l'on dispose de la vapeur, quelle est sa pression en atm.?
Si l'on dispose du courant électrique, quelle est sa tension?
Pour chauffage au charbon et au gaz: raccordement à des cheminées.
Désire-t-on un chauffe-eau dans l'appareillage?
- 4) Veuillez nous envoyer un croquis du plan horizontal du local prévu pour l'installation.

Al pasarnos demanda, sirvãse contestarnos a las siguientes preguntas:

- 1.) ¿Qué tamaños de aparatos interesan?
 - a. ¿Para cuántas personas se necesita guisar?
 - b. ¿Clase de industria ó establecimiento? (Hospital, hôtel etc.)
- 2.) Forma de revestimiento de los aparatos: (barnizado ó esmaltado)
Tratándose de calderas para guisar, dígame el material de la caldera interior:
Chapa de acero esmaltada, hierro fundido, aluminio, acero inoxidable, acero de aleación de cobre, níquel.
Forma de construcción de las tapas. Forma de disposición de los grifos de llenado.
- 3.) ¿Qué clase de calentamiento se desea para la instalación?
Vapor, carbón, gas, corriente eléctrica, aceite pesado.
Si se desea por vapor, indiquen presión en atm. efectivas.
Si se desea por electricidad, indíquese su clase y tensión.
Tratándose de calentamiento por carbón o gas, indíquese la situación de los tiros.
¿Desease el fogón con instalación de termos para tener agua caliente?
- 4.) Suplicamos nos envíen un dibujo de planta, acotado, del local de cocina.