

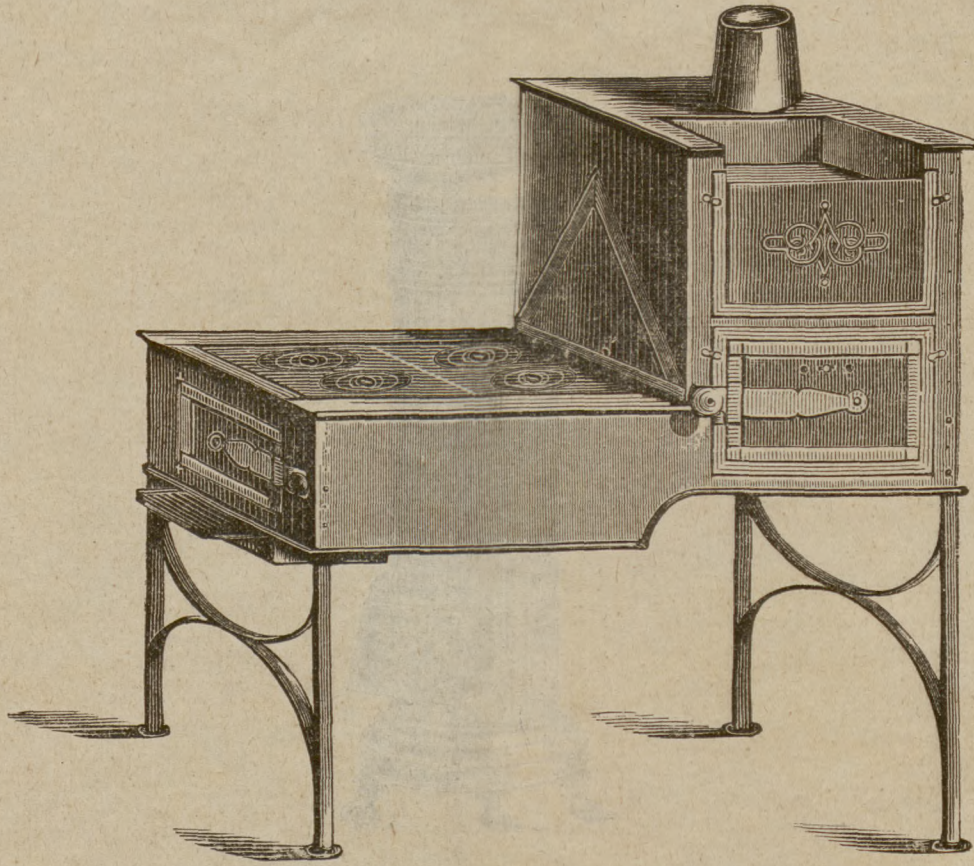
# KUCHNIE

z żelaza kutego z braturami i kociołkami

zalecają się tem, że można je łatwo ustawiać i przenosić, jak również taniością opału.

Na żądanie przesyłam rysunki kuchni dużych do restauracyi i hoteli, z przyrządami do obracania różna i t. p. konstrukcyi żelaznej.

Wzór (a)



Kuchnie o płaskim wierzchu.

Kuchnie o wierzchu odsadzonym według wzoru a z braturą i kociołkiem.

Nr. kuchni	1	2	3	4	5	6	7	8
Szerokość	24 cm.	24	32	40	40	48	48	64
Długość	37 cm.	38	40	48	56	56	64	80
Waga	18 Klg.	22	25	28	33	36	41	60
Cena	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.
	8 25 10	—	11 50	12 75	15 —	16 50	18 75	27 —

Nr. kuchni	1	2	3	4	5
Długość płyty	48	48	48	56	63
Szerokość płyty	32	37	42	42	48
Waga Klg.	32 <sup>5</sup>	35	40	50	56
Cena	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.
	18 50	20 —	22 50	27 25	30 —

Kociołek z białej blachy z galwanizowanym przodem.

Kuchnie o wierzchu odsadzonym według wzoru a z braturą.

Kuchnie o wierzchu odsadzonym według wzoru a ciężkie o lanych nogach i miedziannym kociołku.

Nr. kuchni	1	2	3	4	5	6	7	8
Długość płyty	32 cm.	40	48	48	48	48	56	63
Szerokość płyty	32 cm.	32	32	37	42	48	48	48
Waga	22 Klg.	24 1/2	27 1/2	32	38	43 1/2	47	58
Cena	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.
	10 50	11 75	13 25	15 75	18 —	20 —	21 50	26 50

Nr. kuchni	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Długość płyty	42	48	63	48	56	63	63	63	79 cm.
Szerokość płyty	32	48	50	48	53	56	58	58	60 cm.
Ilość bratur	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Szerokość bratury	26	28	29	29	31	31	32	32	32 cm.
Długość bratury	40	46	48	46	51	54	56	56	58 cm.
Wysokość bratury	18	18	19	19	22	22	22	25	25 cm.
Kociołek zawiera litrów	—	—	—	10	15	16	16	23	23
Przyrząd do grzania talerzy	—	—	—	—	—	1	1	1	1
Cena kuchni	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.	złr. et.
	21 25	24 75	30 75	42 —	45 20	50 50	57 —	68 —	74 —

Ceny za gotówkę na miejscu w Krakowie, przy wysyłkach koleją opakowanie się nie liczy.

# PIECE

regulacyjne opalane z góry i żelazne lane  
hermetycznie zamykane wykładane chamottem.

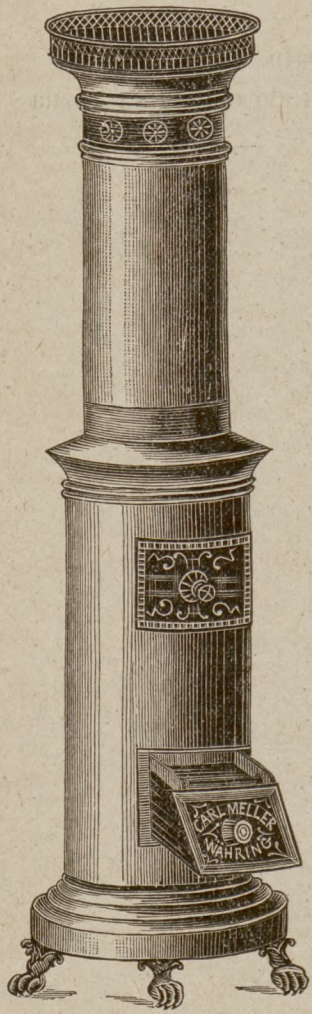


Fig. Nr. 1.



Fig. Nr. 2.

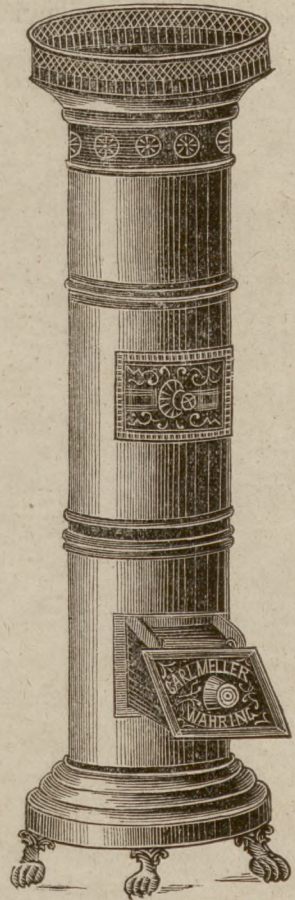


Fig. Nr. 3.

Piece regul. blaszanne.

Piece regul. lane żelazne z herm. zamknięciem.

Nr. pieca	Wysokość	Szerokość	Waga	Cena pieca z chamottem		Nr. pieca	Wysokość	Szerokość	Waga	Ogrzewa kubiczn. metrów	Cena pieca	
											Złr.	ct.
D 1	142 cm.	21 cm.	31 Klg.	17 20	Piecze z karbowanej blachy według rysunku. Fig. Nr. 1.	F 1	145 cm.	25 cm.	61 Klg.	95	19	50
" 2	147 "	23 <sup>5</sup> "	37 "	18 75		" 2	148 "	28 "	70 "	110	25	50
" 3	160 "	26 <sup>5</sup> "	45 "	22 70		" 3	155 "	33 "	92 "	110	27	80
" 4	165 "	28 "	51 "	26 25		" 4	200 "	33 "	106 "	140	32	—
" 5	170 "	31 "	64 "	31 75		" 5	152 "	33 "	102 "	130	28	50
" 6	180 "	34 "	90 "	42 50		" 6	180 "	33 "	106 "	130	36	—
" 7	190 "	37 "	95 "	50 —		" 7	202 "	33 "	115 "	140	39	25
" 8	190 "	36 "	90 "	36 50		" 8	156 "	26 "	70 "	130	26	—
" 9	94 "	21 "	26 "	11 75		" 9	220 "	43 "	200 "	320	67	80
" 10	115 "	21 "	16 "	10 —		" 10	163 "	28 "	70 "	110	29	—
" 11	125 "	23 <sup>5</sup> "	18 "	11 35		" 11	131 "	23 "	47 "	80	18	—
" 12	130 "	26 <sup>5</sup> "	20 "	12 50		" 12	89 "	23 "	29 "	70	14	25
" 13	132 "	29 "	23 "	15 75	Piecze z karbowanej blachy według rysunku. Fig. Nr. 2.	Piecze regul. płaszczowe o cylindrach z lanego żelaza.						
" 14	134 "	31 <sup>1/2</sup> "	26 "	17 —		F 1	156 cm.	30 cm.	61 Klg.	90	40	—
" 15	132 "	21 "	30 "	14 80		" 2	213 "	44 "	187 "	330	69	25
" 16	138 "	23 <sup>5</sup> "	35 "	16 25		" 3	176 "	31 "	95 "	150	48	25
" 17	153 "	26 <sup>5</sup> "	43 "	20 25		" 4	283 "	66 "	340 "	500	189	—
" 18	110 "	21 "	29 "	12 30		" 5	226 "	49 "	230 "	400	86	50
" 19	116 "	23 <sup>5</sup> "	34 "	14 25		Piecze gładkie według rysunku. Fig. Nr. 1.						
" 20	130 "	26 <sup>5</sup> "	43 "	17 75		Piecze gładkie według rysunku. Fig. Nr. 3.						
" 21	136 "	29 "	46 "	20 50		Piecze gładkie z płytą o dwóch otworach do gotowania.						
" 22	143 "	31 <sup>5</sup> "	65 "	25 —								
" 23	90 "	21 "	23 "	9 75								
" 24	67 "	21 "	17 <sup>5</sup> "	7 25								
" 25	67 "	23 <sup>5</sup> "	19 <sup>5</sup> "	8 85								

Piecze te odznaczają się głównie swoją trwałością, nie rozpalają się aż do czerwoności i z powodu wyłożenia gliną (Chamotte) zatrzymują dłużej ciepło. Palenie można dowolnie regulować.

Do pieców wszelkiego rodzaju cennikiem objętych dostarczam także rur po cenie niżej podanej. Przy obstalunku rur proszę podać długość tychże oraz potrzebne wygięcia.

Za 100 kilo rur do 3 cali 40 Złr., do 5<sup>1/2</sup>" 32 Złr.

" kolana zwykle 100 K<sup>o</sup> 44 "

" " łukowe sztuka od 16—45 ct.

" " z wycieraczami od 20—54 ct.