

[Kataloger]; [Priskuranter] - 60

J. & C. G. Bolinders mekaniska
verkstad

Vardagstryck Affärstryck
1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

Offänt.
1800-tal
OKAT

1896

Telegrafadress:

"BOLINDERS" STOCKHOLM.



BOLINDERS SPISKATALOG

Allm. Telefon 62 17.

Riks Telefon 135.

J. & C. G. BOLINDERS

Mekaniska Verkstads Aktiebolag
STOCKHOLM.

Utställningslokal Kaplansbacken 10.





Bränslebesparande, patenterade

— ❖ ❖ ❖ — **KOK-SPISAR** — ❖ ❖ ❖ —

efter väsentligen förbättrad konstruktion af

J. & C. G. Bolinders

Mekaniska Verkstads Aktiebolag

STOCKHOLM.



Under ett halft sekel hafva vi sysselsatt oss med tillverkningen af kokspisar och under denna tid lyckats allt mer fullända dessa och sålunda förskaffat dem det goda rykte och den stora spridning de vunnit.

Genom rökförbränning i förening med skyddande af brännplåtarna undvikas bränsleödande rökbildning och ofta återkommande reparationer.

Vi låta nemligen en luftström gå fram emellan spisens ytter-sidor och eldstadens skyddsplåtar, upptagande det från dem utstrålande värmets, hvarefter den i starkt upphettadt tillstånd utströmmar i vinkelrät riktning mot den från eldstaden kommande lågan och dervid antändande de brännbara gaser som eljest skulle sönderdelas och afsätta sot. Härigenom alstras en lång låga som stryker fram

under spisens håll och går rundt om stekugnen, som derigenom erhåller en synnerligen jemn värme.

Anordningen eger den stora fördelen att vara enkel, sköter sig helt och hållet sjelf, kan icke komma i **olag**, skyddar brännplåtarna och är bränslebesparande.

Genom att stekugnens sidor gjorts vågformiga har omkring 50 proc. större värmeutstrålnings-yta vunnits åt ugnsrummet, och i förhållande dertill ökad hetta. Rökafloppet har blifvit placeradt vid midten af spisen, tätt invid ugnens bakvägg, för att såmedelst ännu mera koncentrera värmen.

Med dessa anordningar har den fördelen vunnits, att betydligt mindre bränsle åtgår för stekugnens uppvärmning än hvad fallet är med spisar af andra konstruktioner.

Genom ventilation af stekugnen förhindras uppkomsten af stekos i köket och erhåller anrättningen en finare smak. Stekugnsluckan förse vi derfor med en ventil, vid hvars skjutande åt sidan som är tecknad "öppen", en luftcirkulation uppstår, som genomlöper ugnen och omsluter köttet lemnande åt detsamma tillskott på frisk luft och på samma gång bortför de ofördelaktiga gaserna, hvilka genom en å ugnens invändiga baksida med hål genombruten plåt utströmma i askugnen och förbrännas i eldstaden.

Såsom något särdeles nytt torde uppmärksammas det enkla sätt hvarpå köttet i en så beskaffad ugn kan anrättas.

I långpannan hälles vatten, ungefär en half liter till de större spisarne och något mindre till de smärre, och tillses att vatten ej får saknas i långpannan under stekningen, sedan lägges det som skall stekas af kött, fisk etc. på ett ofvan långpannan inskjutet halster.

Genom att köttet från öfver- och undersidan lika utsättes för samma värme blifver det fullkomligt genomstekt. Den från långpannan bildade ångan i förening med ren luft upplöser och genomtränger köttet, hindrar det från krympning, gör det mörkt och saftigt med en vacker brun yta och delikat smak. Kött sålunda anrättadt förlorar mindre i vikt än på det förut vanliga sättet för stekning.

Vattnet i långpannan har äfven till ändamål att mottaga det nedrinnande fettet samt hindra det att förbrinna och förorsaka lukt.

Under stekningen behöfves ingen påösning af stekfett o. d., utan eger man fria händer till öfriga göromål.

I stekugnar med c:a 265 mm. ($10\frac{1}{2}$ v-tum) höjd inskjutes halstret på de i ugnen varande listerna ofvan långpannan. För att gifva tillbörligt rum åt köttet lägges i spisar med c:a 215 mm. (9 v-tum) höga ugnar, ett halster, med undervarande korta nabbar, på botten af långpannan med så mycket mellanrum från vattnet, att luften löper omkring detsamma äfven på undersidan.

Den i stekugnens gafvel insatta lösa, genombrutna plåten bör emellanåt upplyftas och rengöras från vidbrändt fett.

Genom att skjuta ventilen på stekugnsluckan åt sidan "stängd" upphör lufteirkulationen.

På alla våra spisar äro i stället för de vanliga porslinsknapparne, som aldrig ville hålla och som brände fingrarne, fastsatta knappar af ny konstruktion. Dessa, som äro tillverkade af förnicklad ståltråd, virad i spiral, hålla sig alltid svala till följd af luftens fria cirkulation, och äro genom sin elasticitet ej mottagliga för tillfälliga stötar.

Till de större och medelstora spisarne finnas *vattenvärmare*, som i förening med en rymlig behållare bildar ett varmvattensystem, från hvilket varmt vatten städse kan erhållas till kök, diskbord och bad m. m. Och hänvisa vi till den särskilda beskrifningen härå.

Vid *insättning* af en spis bör iakttagas, att den sättes mot mur, för att bättre bevara värmen och under spisen placeras ett gjutet varmskåp eller ock muras en varmugn, till hvilken hos oss finnas färdiga ramar med luckor i olika storlekar.

Ofvanpå rökupptaget sättes ett tätt omslutande plåtrör, hvilket för spisen N:o 1 och Familjspisen bör hafva en diameter af 250 mm., för N:is 2, 11, 12, 14, 16, 18, 19, 21 och 22 = 200 mm., N:o 3 = 175 mm., N:is 4, 5, 6, 8, 9, 13, 15, 17 och 30 = 150 mm.; och bör röret vara af minst 2 meters höjd. Då knän behöfva anbringas på plåtröret, iakttages att vinklarne så mycket som möjligt göras trubbiga.

I händelse lågan ej omsluter stekugnen, är detta ett bevis på att antingen draget i skorstenen är för svagt och måste på lämpligt sätt förstärkas, eller ock (dock mera sällan) är skorstensarean för liten, så att den ej rymmer de bildade gaserna, hvilket afhjelpes genom en större pipa. Understundom är draget godt endast i vissa vindriktningar. Orsaken är då, att något högt föremål i närheten förändrar vindriktningen och undanröjes genom anbringande af en passande rökhuft. Att (såsom ofta sker) skylla inrökning och dåligt drag på spisen, afhjelpes ej de fel, som begåtts vid dess insättning.

Innan eldning sker, fylles vattencisternen med vatten, och tillses att den sedan ej får koka torrt. Till förekommande af rost invändigt i vattencisternerna af jern, bestrykas dessa understundom med fett eller osaltadt ister.

När spisen visar tecken att ej vilja röka väl ut, bör sotning verkställas. Ringar och lock bortagas därför och all aska, som samlat sig ofvanpå stekugnen, nedsopas i eldstaden medelst sotrakan, med hvilken man äfven rensar den på sidan af stekugnen varande kanalen; derefter inskjutes sotrakan genom den under stekugnen varande sotöppningen, och sedan rummet under stekugnen samt under skorstensröret blifvit väl rensadt, framdrages allt sot genom renslucköppningen, hvarefter denna öppning åter tätt igenslutes, samt ringar och lock afborstas och påläggas.

Askan under rostet bör ofta borttagas, ty i motsatt fall fylles askrummet och luften hindras att intränga under rostet, hvarigenom draget i spisen försvagas och rostet fortare förbrännes.

Skulle å något ställe den eldfasta lera, hvarmed spisen på åtskilliga delar är bestruken, lossna, kan den ersättas med vanlig kakelungsmakarlera, hvilken påläggas till omkring 10 mm. tjocklek, och iakttages att smetningen verkställas när spisen är kall.

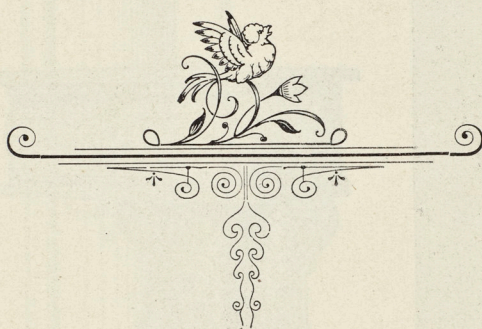
För att spisen må bibehålla ett vackert utseende, öfverstrykes densamma med slammad blyerts, fuktad med öl eller dricka; innan detta börjat torka, gnides ytan med en hård borste tills den blifver fullkomligt svart och blank,

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

Våra spisar hafva tjockt gods, ega därför stor vikt, styrka och varaktighet samt tåla stark eldning och då de förena prydlighet med ypperlig konstruktion, rekommenderas de under fullständig garanti.

Finnas till salu såväl vid fabriken N:o 10 Kaplansbacken, Stockholm, som hos alla framstående jernhandlare i riket.

Alla intrång på våra patenter komma att beifras.



Spis N:o 22.

med tallrik- och varmskåp, samt försedd med

Vattenvärmare

och

Varmvattenbehållare

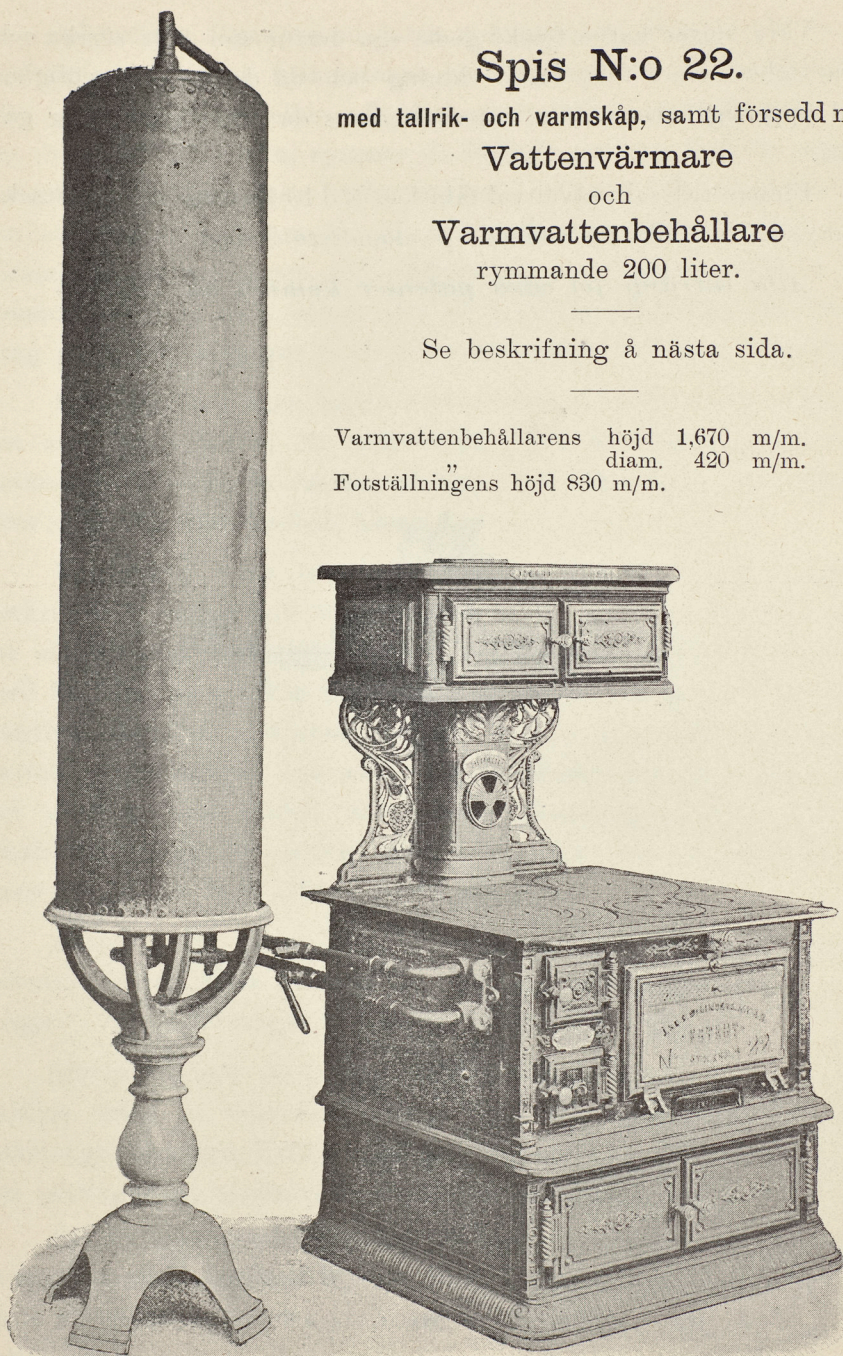
rymmande 200 liter.

Se beskrifning å nästa sida.

Varmvattenbehållarens höjd 1,670 m/m.

diam. 420 m/m.

Fotställningens höjd 830 m/m.



BESKRIFNING

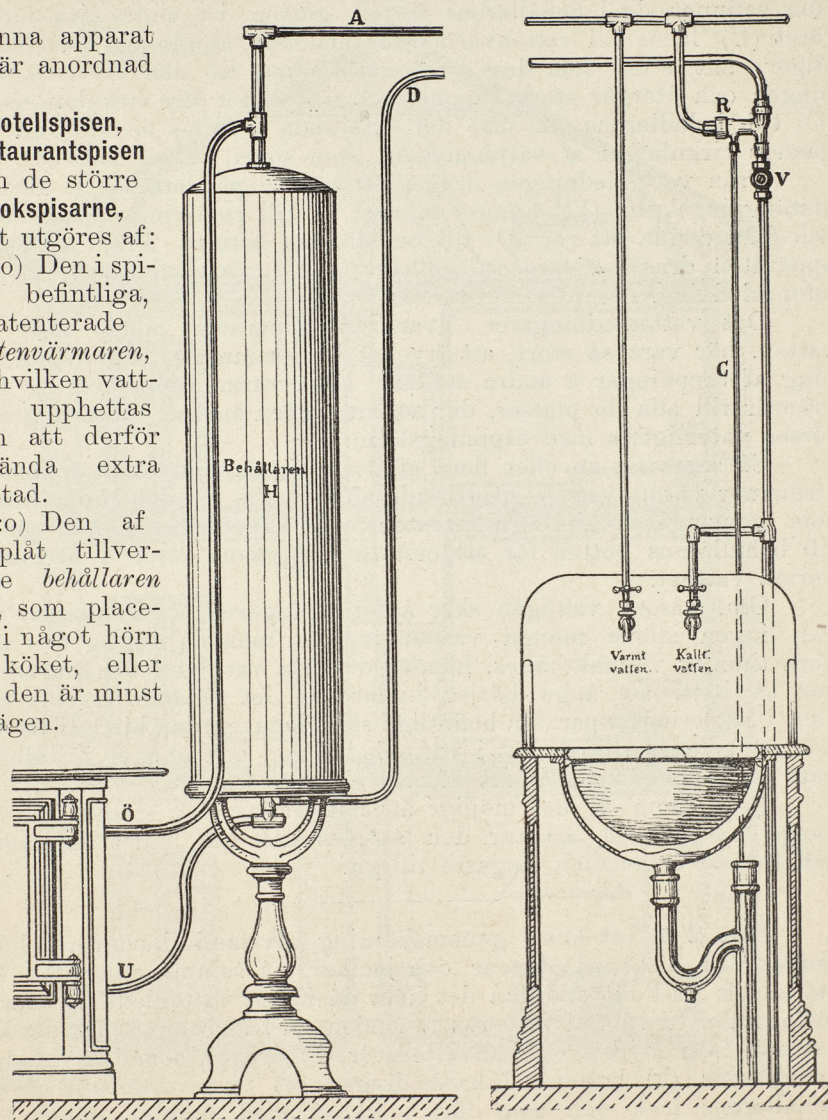
öfver VARMVATTENAPPARATEN till

"BOLINDER-SPISARNE".

Denna apparat
är anordnad
för

**Hotellspisen,
Restaurantspisen
och de större
Kokspisarne,**
samt utgöres af:
1:o Den i spi-
sen befintliga,
patenterade
vattenvärmaren,
uti hvilken vatt-
net upphettas
utan att derför
använda extra
eldstad.

2:o Den af
stålplåt tillver-
kade *behållaren*
(H), som place-
ras i något hörn
af köket, eller
der den är minst
i vägen.



3:o) De båda *cirkulationsrören*, som förbinda vattenvärmaren med behållaren och af hvilka, då behållaren står på något afstånd från spisen, det öfre (Ö) framdrages i taket och det undre (U) i golfvet. Å det sistnämnda anbringas en kran för att kunna tömma systemet.

4:o) En patenterad regleringsapparat (R), som förbinder behållaren med tilloppsröret.

Vattnets uppvärmning sker på så sätt, att det kalla vattnet, som befinner sig i behållarens botten, genom det undre cirkulationsröret (U) ledes till vattenvärmarens nedersta afdelning, derifrån det stiger, allt efter som dess temperatur ökas, till den öfversta afdelningen och återgår starkt upphettadt genom det öfre cirkulationsröret (Ö) till behållarens (H) öfre del. Sålunda erhålles en alltjemt fortgående cirkulation af vattenmassan, som snart blifver kokhet.

Från vattenledningen drages ett rör — på detta skall alltid en afstängningskran (V) finnas anbragt — till regleringsapparaten (R) och från denna ett rör (D) till behållarens botten. Från regleringsapparaten drages vidare ett spillrör (C) till närmaste slasktratt eller afloppsledning.

Det vattenledningsrör, hvarifrån apparaten matas med kallt vatten, bör vara så stort, att trycket i detsamma ej har någon känning af tappningar å andra ställen, Från varmvattensröret (A) ledas grenrör till alla de platser, der varmt vatten önskas, Hvarje grenrör förses naturligtvis med tappningskran.

Så snart nu en eller flera af dessa tappningskranar öppnas, utströmmar varmt vatten, utpressadt af det kalla vattenledningsvattnet, som genomgår regleringsapparaten och derpå ledes genom röret D till behållarens botten för att ersätta det genom röret A uttrinnande varma vattnet.

Om, såsom vanligen sker å förmiddagarne, då middagen tillagas, ingen större mängd vatten tappas, men en dugtig fyr under flera timmar vidmakthålles, händer det, att vattnet i behållaren blifver så hett, att ånga börjar bildas och det rådande trycket ökas. Den i regleringsapparaten befintliga säkerhetsventilen hindrar då vattnet att tryckas tillbaka ut i vattenledningen och öppnar i stället ett fritt aflopp genom spillröret (C) till slasktratten.

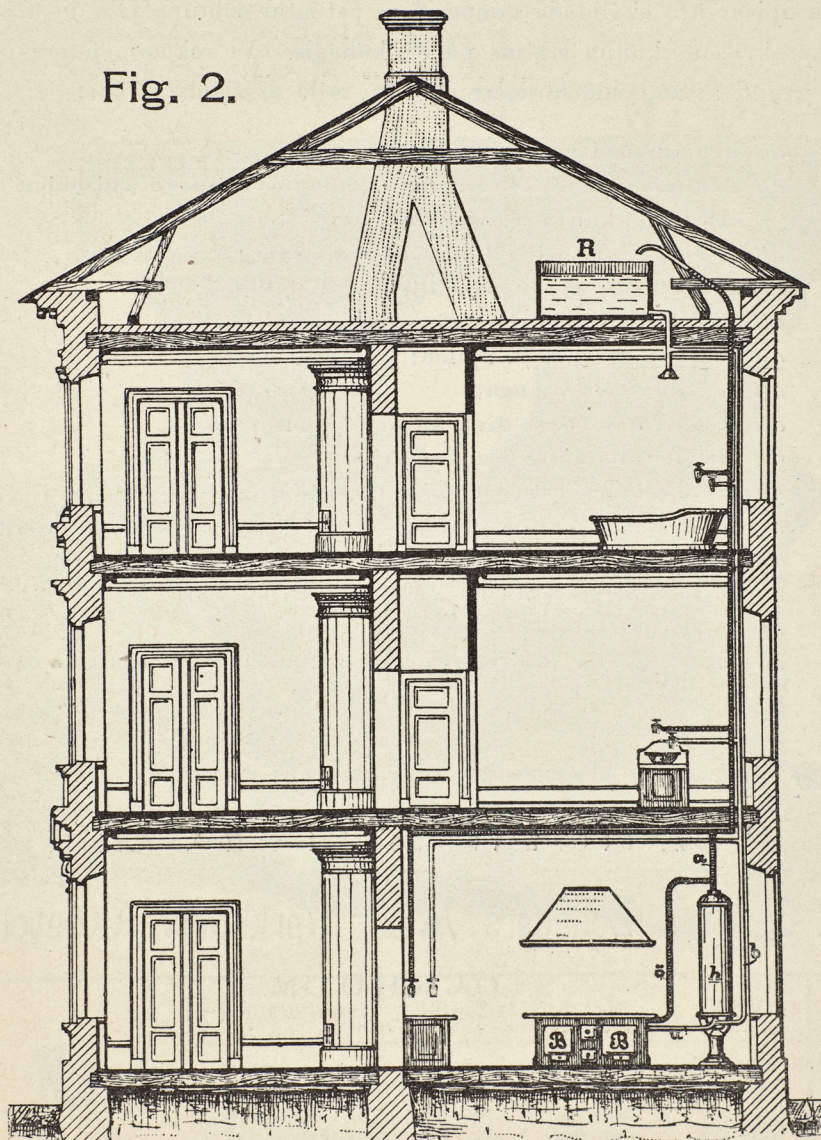
Häri genom är det möjligt att hålla apparaten städse fylld med varmt vatten och arbetar den således helt och hållet automatiskt och fordrar ingen den ringaste tillsyn.

Fig. 2 är ett hus i genomskärning, utvisande huru rören kunna dragas till diskbord, lavoar och badkar, på samma gång den visar ett enkelt sätt att anordna det hela då ingen vattenledning står till förfogande, I så fall placeras å vinden en *reservoar* (R) för det kalla vattnet, från hvilket ett kallvattensrör (b) drages, som inmynnar vid behållarens (h) botten. Likaså drages ett varmvattensrör (a) från behållarens lock och som får, i likhet med figuren, uppgå öfver

reservoarens kant samt der stå öppet. Regleringsapparaten bliver då onödig, enär trycket är ringa och vattnet har tillfälle att fritt utvidga sig. Naturligtvis får reservoaren ej blifva tom, och för att fylla densamma är enklast att från vattentunnan eller sån pumpa in vattnet i kallvattensröret (b).

Apparaten provas här med 7 atm. vattentryck.

Fig. 2.



Prisuppgift med illustrationer och kostnadsförslag lemnas omedelbart efter förfrågan.

”Bolinders”

nya spisar äro skyddade genom flera patenter och uppfylla de största anspråk, som kunna ställas på en kokspis. Vi rekommendera dem på grund af följande fördelar:

- att stekugnarna ventileras;*
- att stekoset utsuges från ugnen samt förbrännes i eldstaden och således ej kan uttränga i köket;*
- att de steka fort och väl utan att vidbränna;*
- att de fordra ytterst ringa tillsyn vid stekning;*
- att de fullkomligt tillgodogöra bränslet;*
- att de koka öfver hela hällen;*
- att de sota ytterst ringa;*
- att de hafva starkare drag än andra spisar;*
- att draget fullkomligt kan regleras;*
- att brännplåtarna skyddas mot förbränning;*
- att de kunna förses med vattenvärmare, hvilken lemnar riklig tillgång på varmt vatten till bad och diskning;*
- att de kunna förses med varm- och tallrikskåp;*
- att de äro lättskötta och prydliga samt*
- att de äro starka och hållbara och tillverkade af bästa material.*



I fabriken's utställningslokal, Kungsholmen, finnas dessa spisar komplett iordningställda med alla tillbehör, och äro hugade spekulanter välkomna att där taga närmare del af desamma.

J. & C. G. Bolinders Mek. Werkstads Aktiebolag
STOCKHOLM.

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

1 Ehren-Diplom.

23 Hedersdiplom.

15 Guldmedaljer.

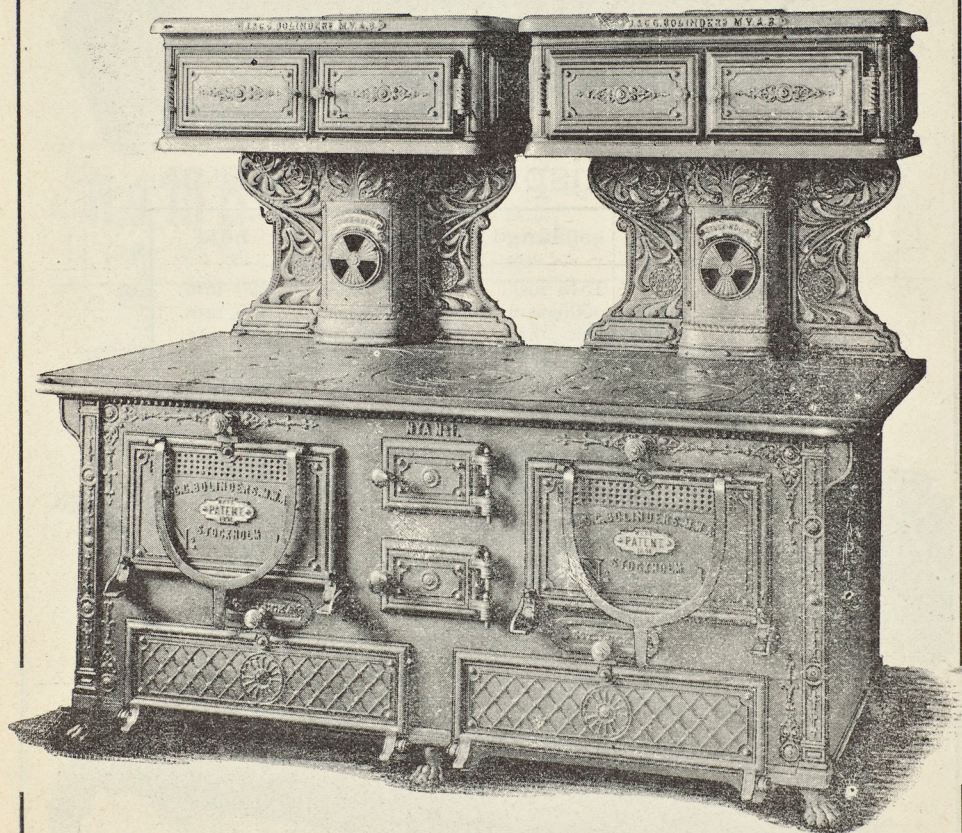
25 Silfvermedaljer.

22 Bronsmedaljer.

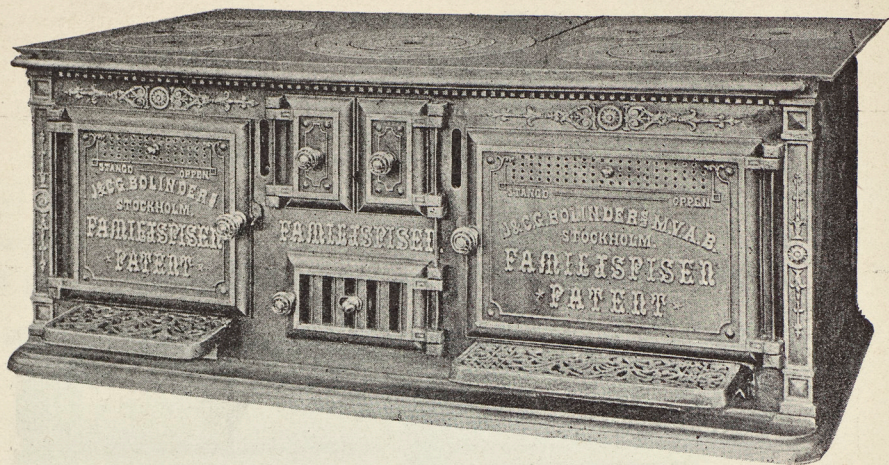


Spis N:o 1

med 2 tallrikskåp öfver spisen, Väger 762 kilogram.

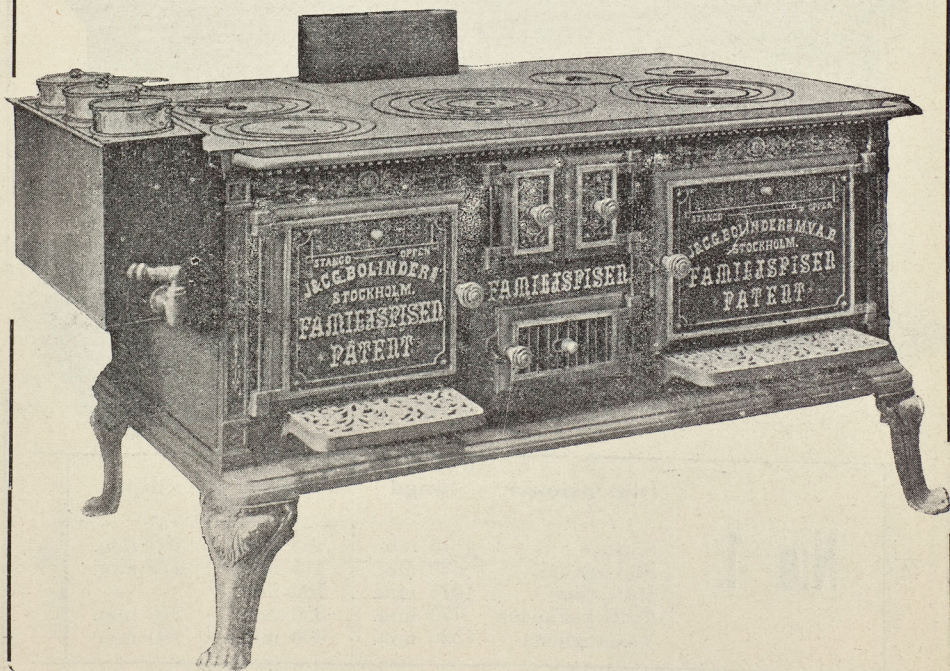


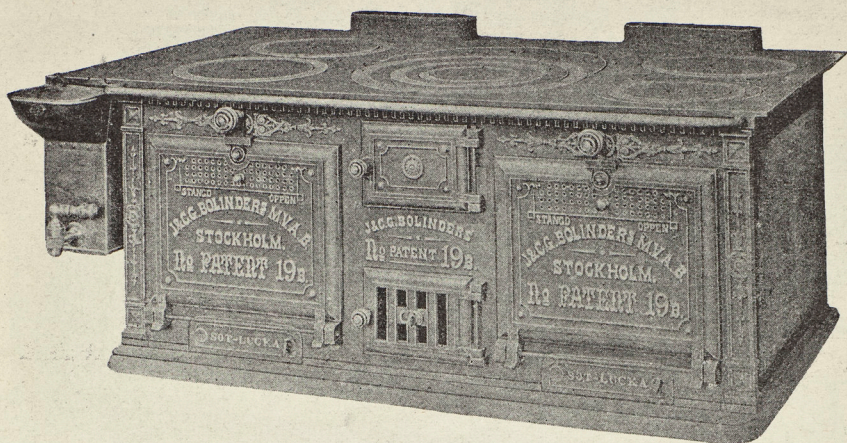
N:o 1.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1675 mm.	780 mm.	750 mm.
	Stekugnens ...	630 mm.	475 mm.	275 mm.
	Hällytans	1675 mm.	780 mm.	—
	Tallrikskåpens	770 mm.	350 mm.	270 mm.
	Varmugnens...	1530 mm.	630 mm.	180 mm.



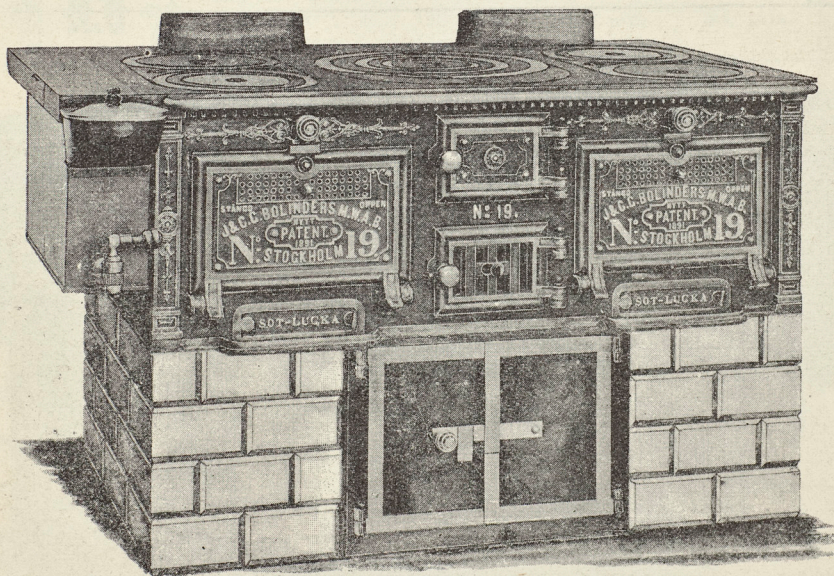
Familjspisen. Väger 366 kilogram.

Dimensioner	längd	bredd	höjd
Spisens	1345 mm.	900 mm.	520 mm.
Stora Stekugnens	595 mm. djup	435 mm.	315 mm.
Lilla "	595 mm. "	330 mm.	315 mm.
Hällytans 	1345 mm.	830 mm.	— —

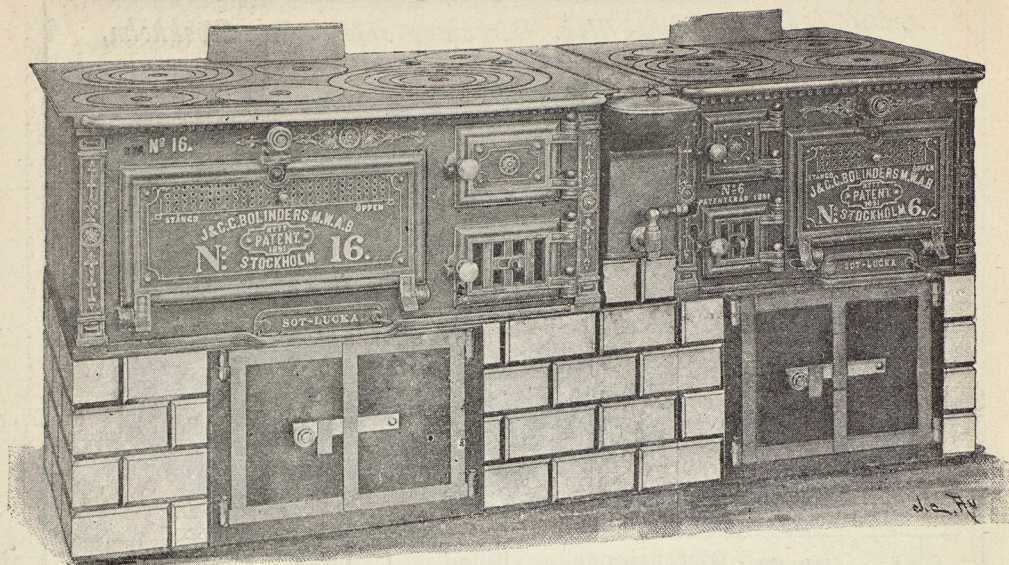




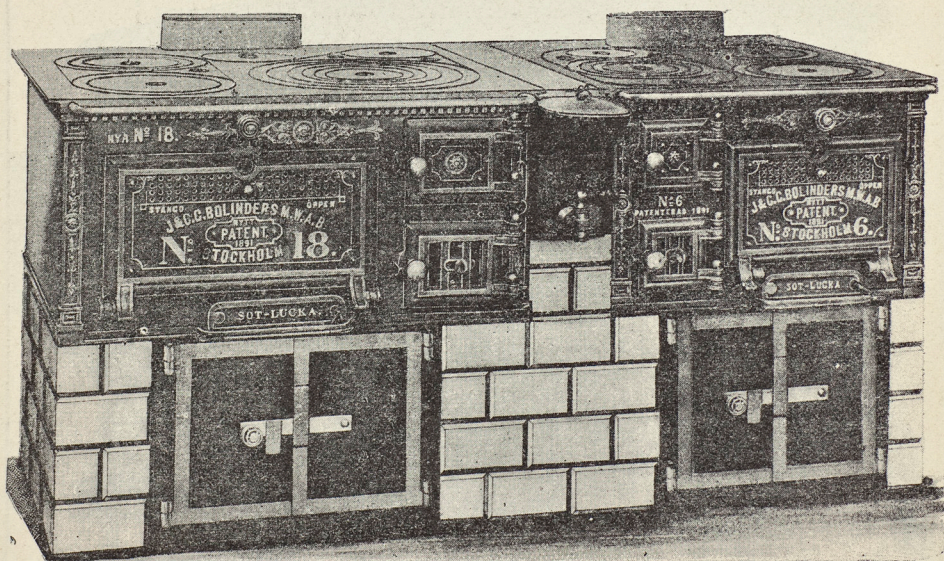
N:o 19 B.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1140 mm.	710 mm.	475 mm.
Väger 322 kg.	Stekugnarne..	600 mm. djup.	340 mm.	275 mm.
	Hälyltans	1260 mm.	710 mm.	— —



N:o 19.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1140 mm.	710 mm.	395 mm.
Väger 298 kg.	Stekugnarne..	600 mm. djup.	340 mm.	210 mm.
	Hälyltans	1260 mm.	710 mm.	— —

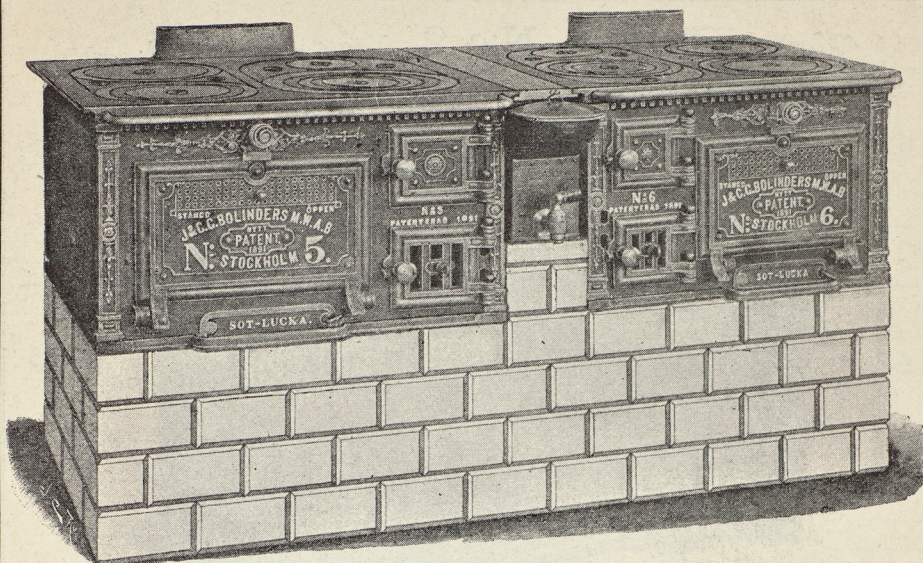


N:o 16 och 6.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1730 mm.	690 mm.	400 mm.
	Hällytans	1730 mm.	690 mm.	— —

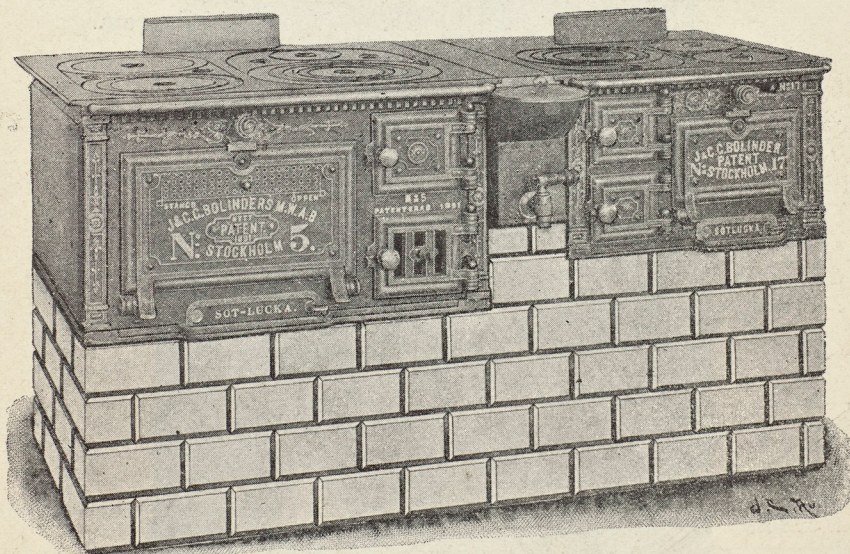


N:o 18 och 6.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1580 mm.	690 mm.	395 mm.
	Hällytans	1580 mm.	690 mm.	— —

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

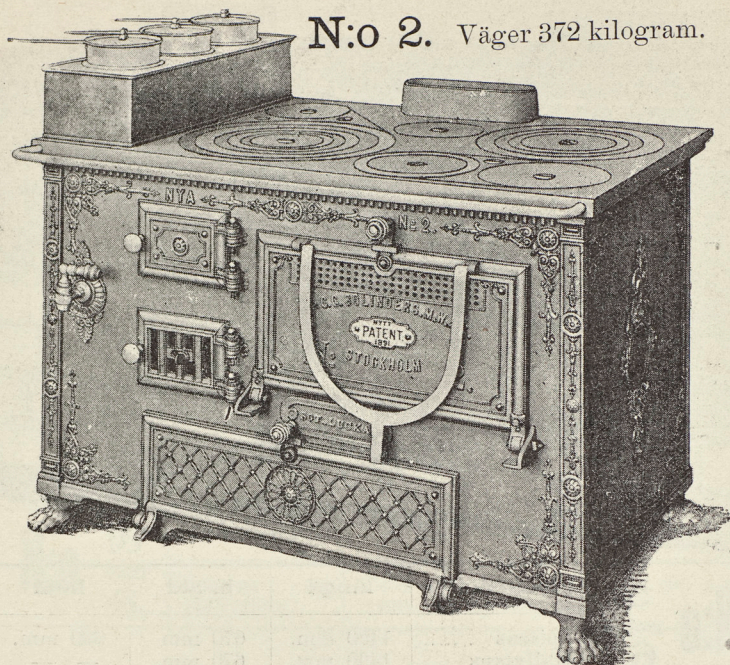


N:o 5 och 6.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1490 mm.	670 mm.	390 mm.
	Hällytans	1490 mm.	670 mm.	— —

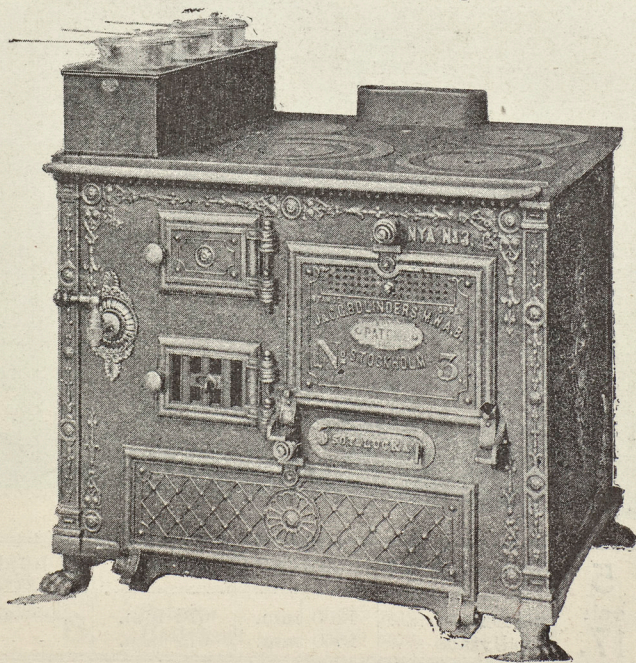


N:o 5 och 17.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1360 mm.	670 mm.	390 mm.
	Hällytans	1360 mm.	670 mm.	— —

N:o 2. Väger 372 kilogram.



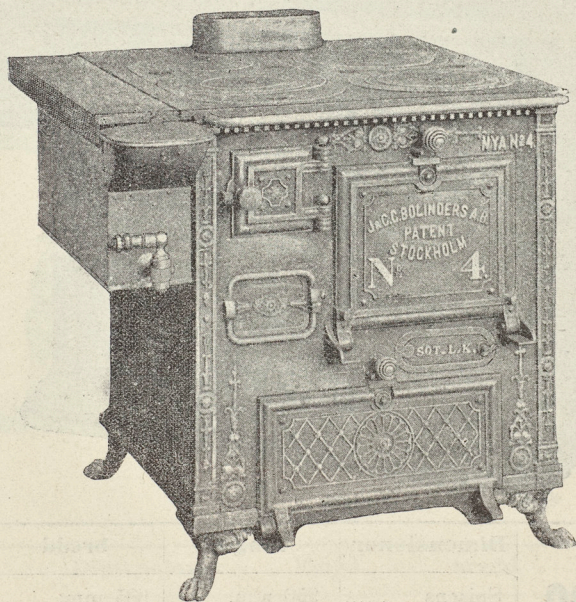
N:o 3. Väger 294 kilogram.



N:o 2.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	1110 mm.	675 mm.	740 mm.
	Varmugnens ..	1010 mm.	575 mm. djup.	180 mm.
	Stekugnens ...	585 mm. djup.	500 mm.	265 mm.
	Hällytans ...	1110 mm.	675 mm.	— —

N:o 3.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	880 mm.	650 mm.	740 mm.
	Varmugnens...	830 mm.	560 mm. djup.	180 mm.
	Stekugnens ...	560 mm. djup.	345 mm.	260 mm.
	Hällytans ...	880 mm.	650 mm.	— —

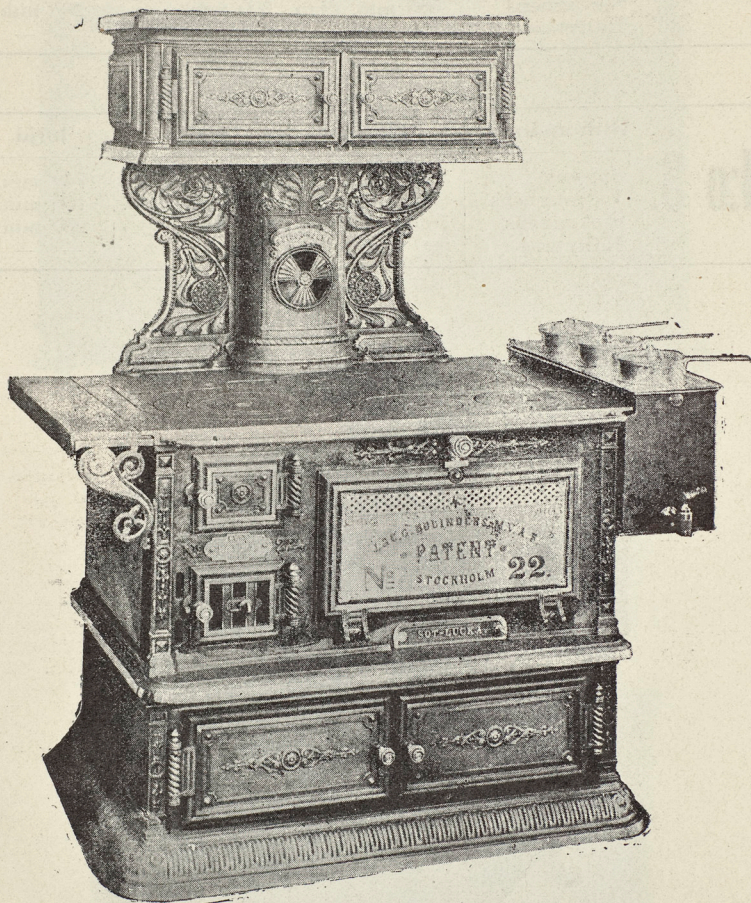
N:o 4.



N:o 4.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	640 mm.	685 mm.	740 mm.
	Varmugnens...	560 mm.	560 mm. djup.	180 mm.
	Stekugnens ...	565 mm. djup.	210 mm.	240 mm.
	Hällytans	760 mm.	685 mm.	— —

Spis N:o 22

med tallrik- och varmskåp samt kopparcistern med säspannor.



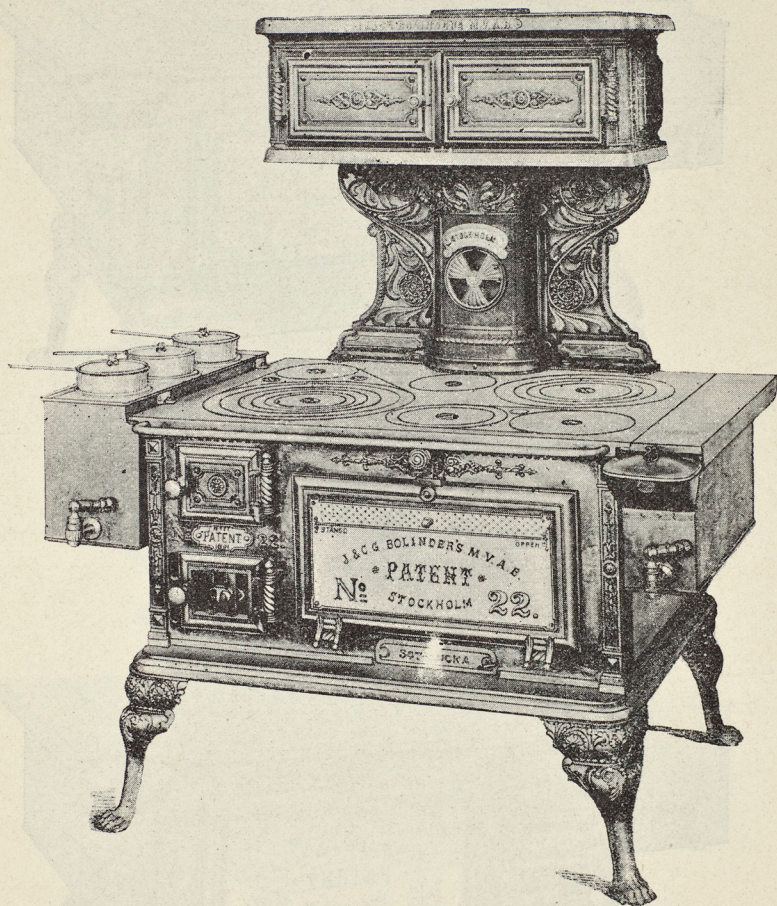
	Dimensioner	längd	bredd	höjd
N:o 22.	Spisens	950 mm.	685 mm.	455 mm.
	Varmugnens ...	880 mm.	610 mm. djup.	270 mm.
	Stekugnens ...	590 mm. djup.	520 mm.	270 mm.
	Hällytans	1080 mm.	685 mm.	—
	Tallrikskåpets	770 mm.	350 mm.	270 mm.

Totalhöjd 1555 mm. Höjd till spishällen 785 mm.

Fotplattans storlek 1020×770 mm.

Spis N:o 22

på fötter med tallrikskåp och 2 kopparcisterner.

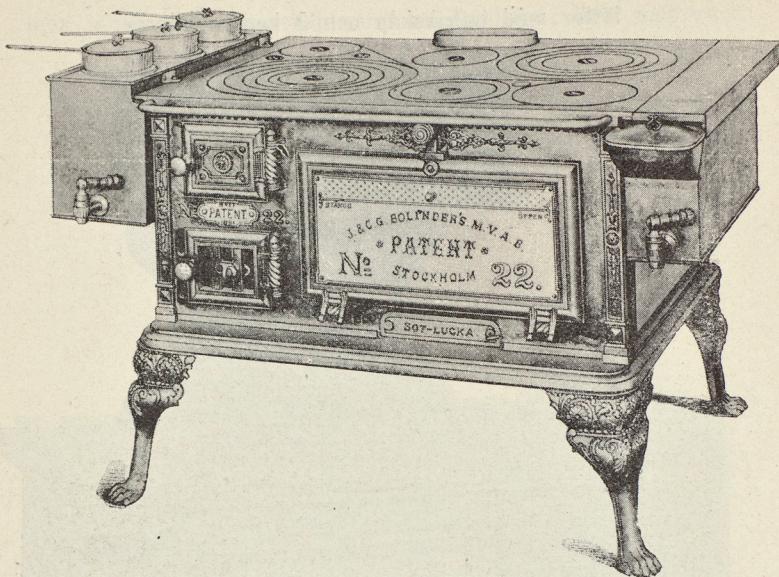


N:o 22.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	950 mm.	685 mm.	455 mm.
	Stekugnsens ...	590 mm. djup.	520 mm.	270 mm.
	Hälyltans	1080 mm.	685 mm.	—
	Tallrikskåpets	770 mm.	350 mm.	270 mm.

Totalhöjd 1555 mm. Höjd till spishällen 785 mm.

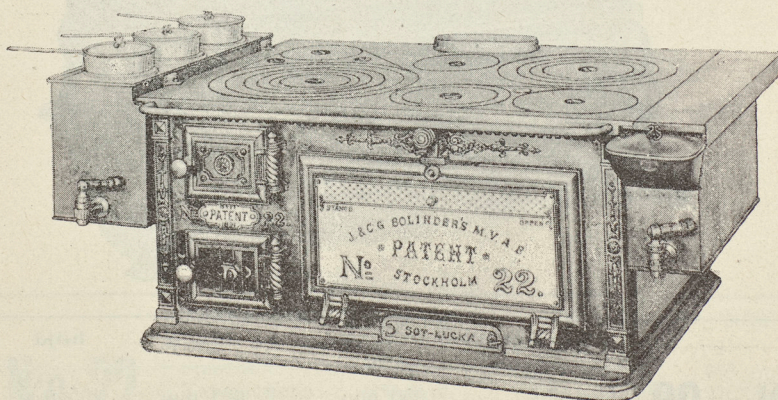
Spis N:o 22.

på fötter, med 2 kopparcisterner.



Spis N:o 22.

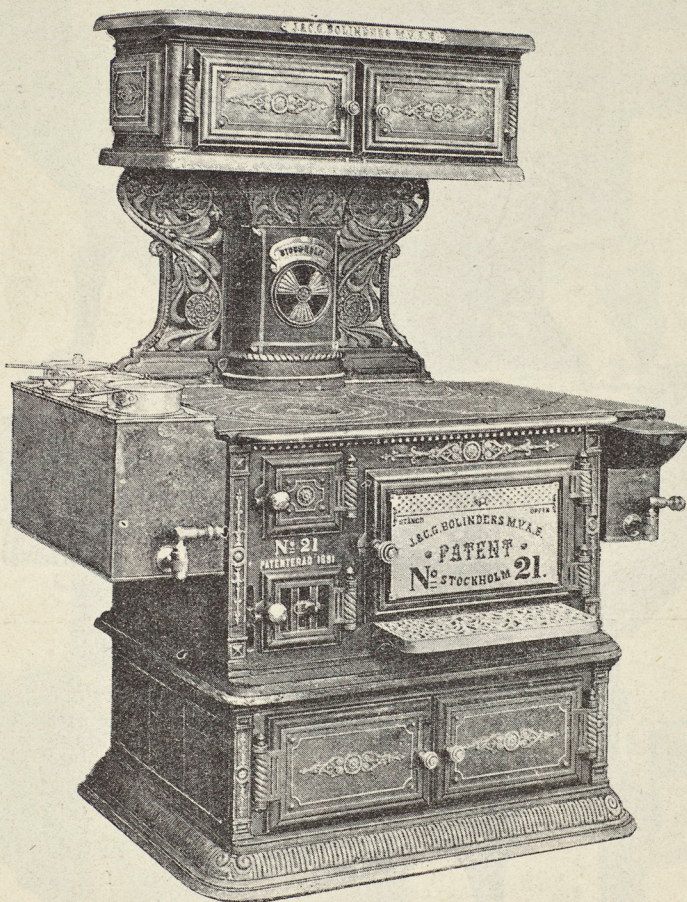
att ställas på murad sockel.



N:o 22.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	950 mm.	685 mm.	455 mm.
	Stekugnens ...	590 mm. djup.	520 mm.	270 mm.
	Hälyltans	1080 mm.	685 mm.	— —

Spis N:o 21

med tallrik- och varmskåp samt 2 kopparcisterner.



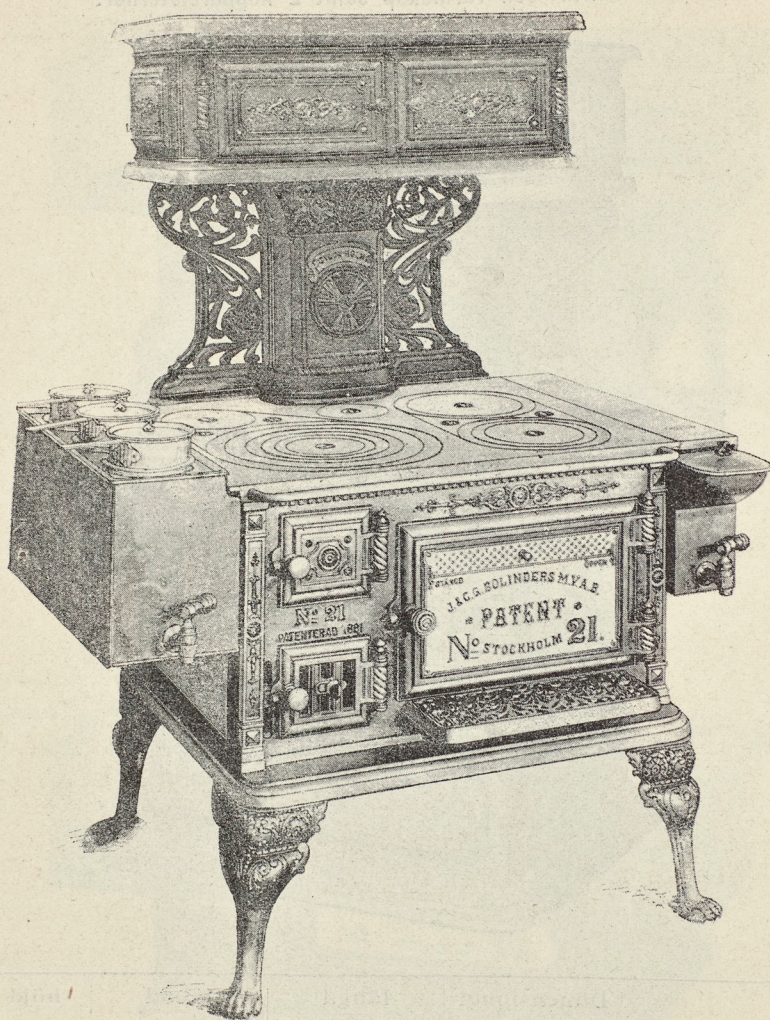
N:o 21.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	820 mm.	680 mm.	455 mm.
	Varmugnens...	760 mm.	610 mm. djup	280 mm.
	Stekugnens ...	600 mm. djup	440 mm.	265 mm.
	Hällytans	950 mm.	680 mm.	—
	Tallrikskåpets	770 mm.	350 mm.	270 mm.

Totalhöjd 1555 mm. Höjd till spishällen 785 mm.

Fotplattans storlek 900 x 770 mm.

Spis N:o 21

på fötter med tallrikskåp och 2 kopparcisterner.



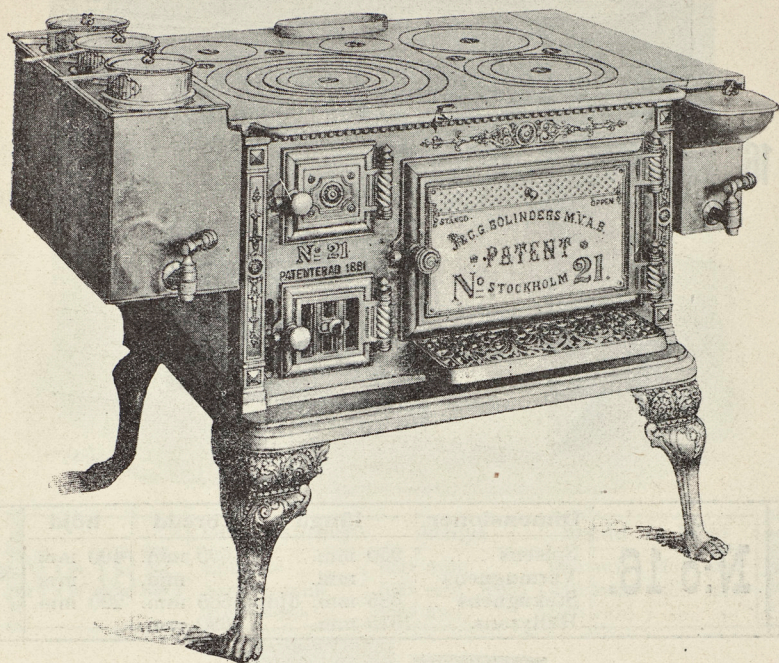
N:o 21.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	820 mm.	680 mm.	455 mm.
	Stekugnens ...	600 mm. djup	440 mm.	265 mm.
	Härllytans	950 mm.	680 mm.	— —
	Tallrikskåpets	770 mm.	350 mm.	270 mm.

Totalhöjd 1555 mm. Höjd till spishällen 785 mm.

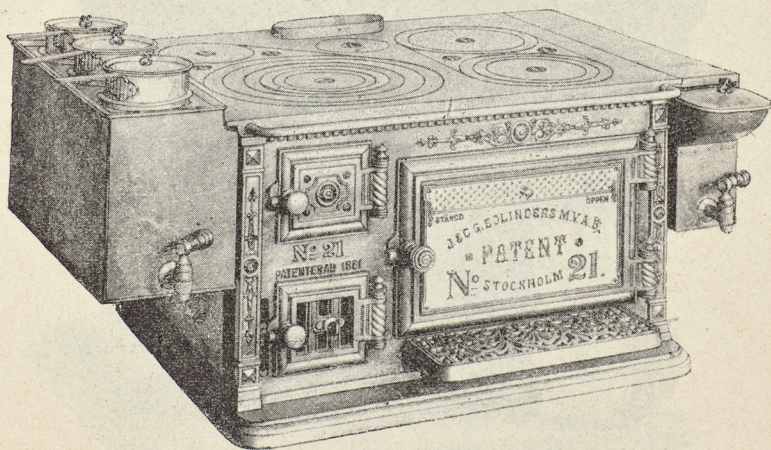
Stockholm.

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

Spis N:o 21 på fötter med 2 kopparcisterner.

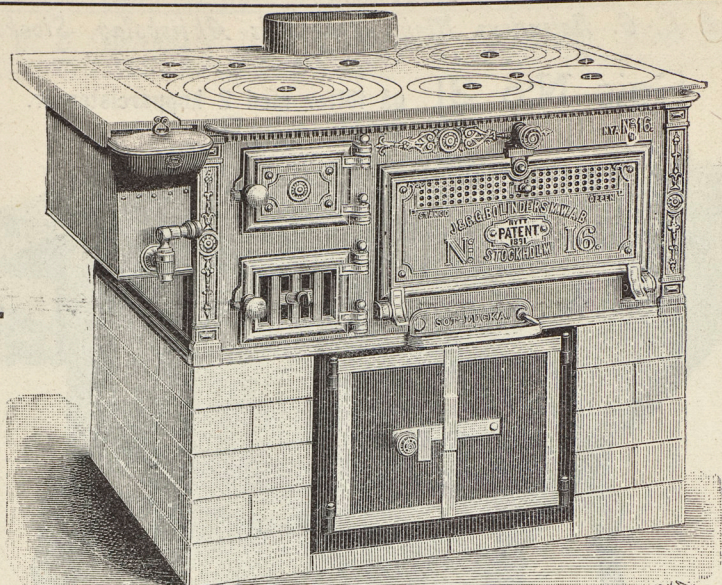


Spis N:o 21 att ställas på murad sockel.

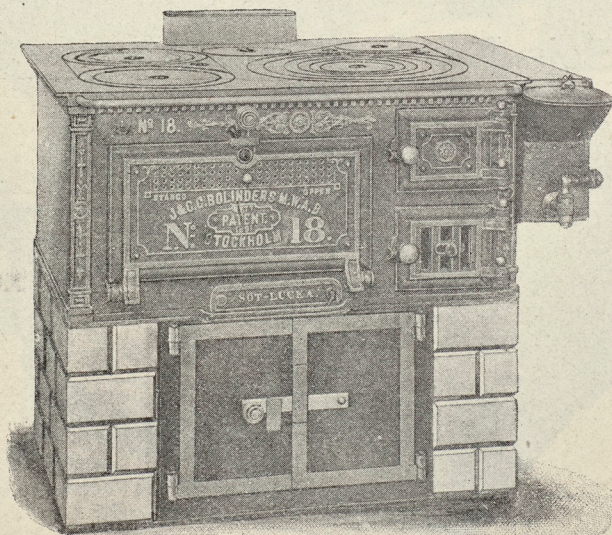


N:o 21.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	820 mm.	680 mm.	455 mm.
	Stekugnens ..	300 mm.	440 mm.	265 mm.
	Hällytans	950 mm.	680 mm.	— —

N:o 16.

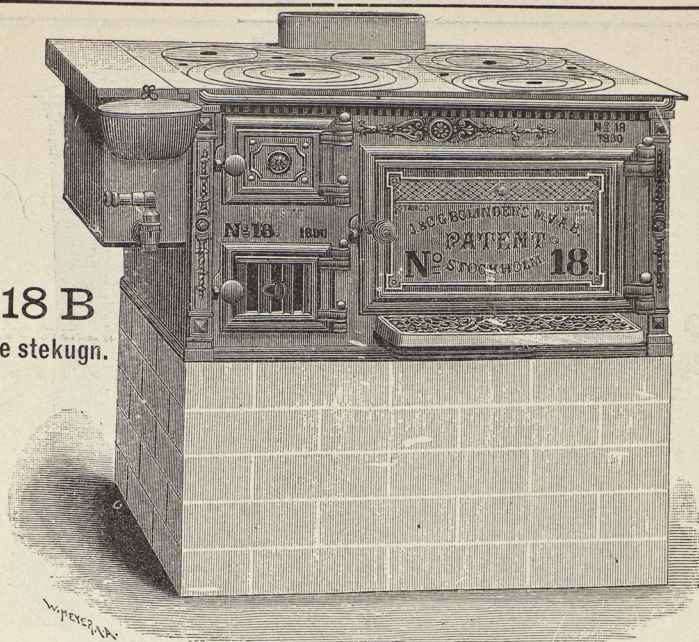


N:o 16.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	950 mm.	690 mm.	400 mm.
	Varmugnens...	mm.	mm.	mm.
	Stekugnens ...	585 mm. djup	505 mm.	220 mm.
	Hälyltans	1075 mm.	690 mm.	—

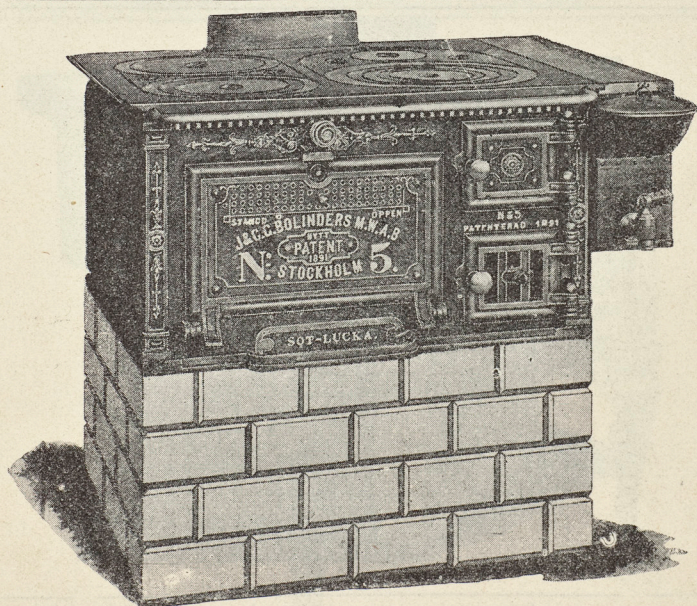


N:o 18.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	825 mm.	685 mm.	390 mm.
	Varmugnens ...	mm.	mm.	mm.
	Stekugnens ...	585 mm. djup	435 mm.	220 mm.
	Hälyltans	940 mm.	685 mm.	— mm.

N:o 18 B
med högre stekugn.

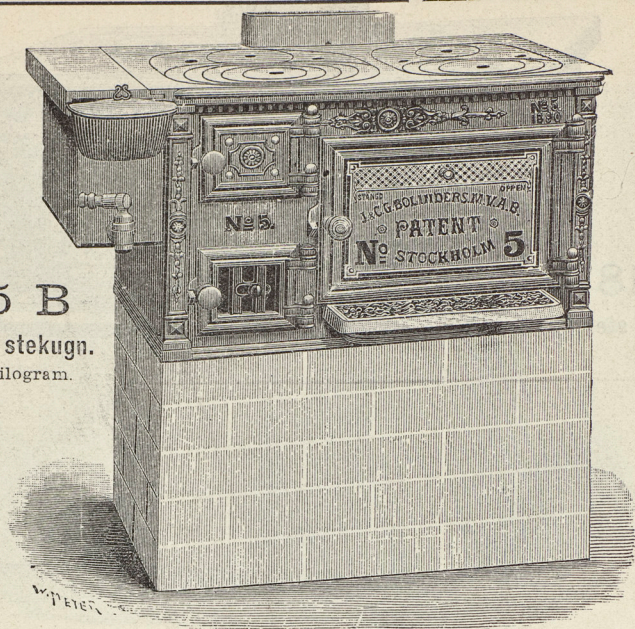


N:o 18 B.	Dimensioner			
		längd	bredd	höjd
	Spisens	830 mm.	685 mm.	435 mm.
	Stekugnsens ...	590 mm. djup	440 mm.	265 mm.
	Hälyltans	950 mm.	685 mm.	— —

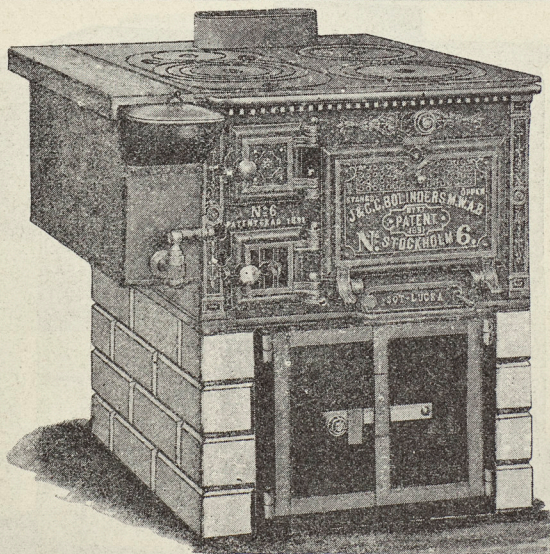


N:o 5.	Dimensioner			
		längd	bredd	höjd
	Spisens	730 mm.	665 mm.	390 mm.
	Stekugnsens ...	580 mm. djup	390 mm.	225 mm.
	Hälyltans	860 mm.	665 mm.	— —

N:o 5 B
med högre stekugn.
Väger 190 kilogram.

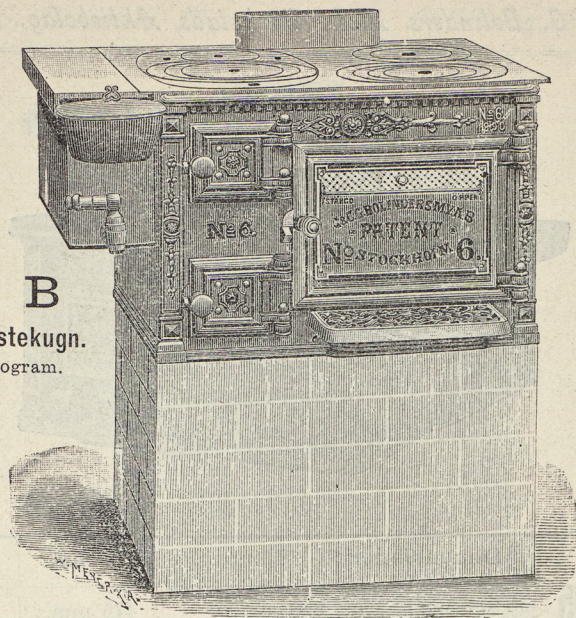


	Dimensioner	längd	bredd	höjd
N:o 5 B.	Spisens	735 mm.	670 mm.	440 mm.
	Stekugnsens ...	575 mm. djup	390 mm.	270 mm.
	Hälyltans	860 mm.	670 mm.	— —

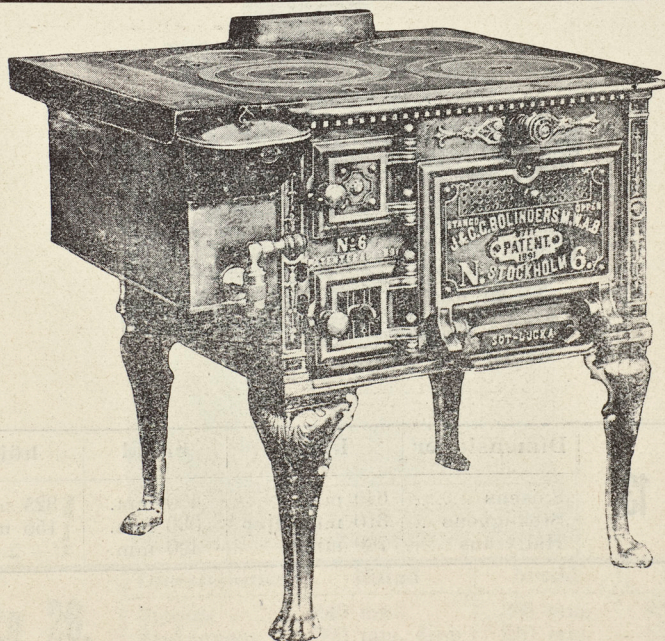


	Dimensioner	längd	bredd	höjd
N:o 6.	Spisens	630 mm.	610 mm.	380 mm.
	Stekugnsens ...	525 mm. djup	380 mm.	215 mm.
	Hälyltans	750 mm.	610 mm.	— —

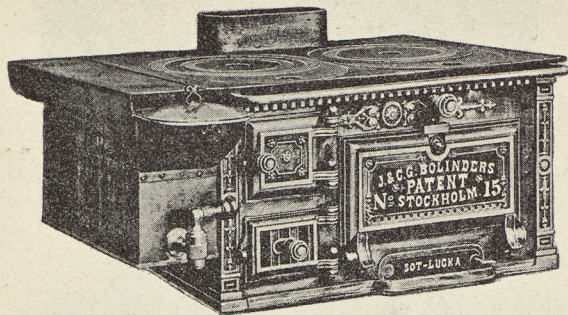
N:o 6 B
med högre stekugn.
Väger 161 kilogram.



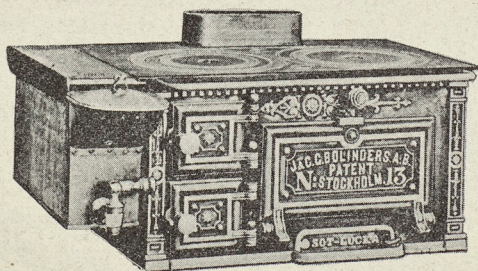
	Dimensioner	längd	bredd	höjd
N:o 6 B.	Spisens	635 mm.	610 mm.	440 mm.
	Stekugnsens ..	520 mm. djup	330 mm.	270 mm.
	Hällytans	755 mm.	610 mm.	— —



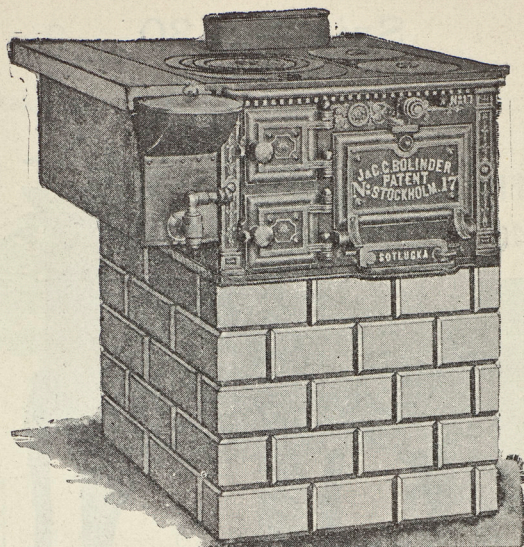
Spis N:o 6 B på fötter.



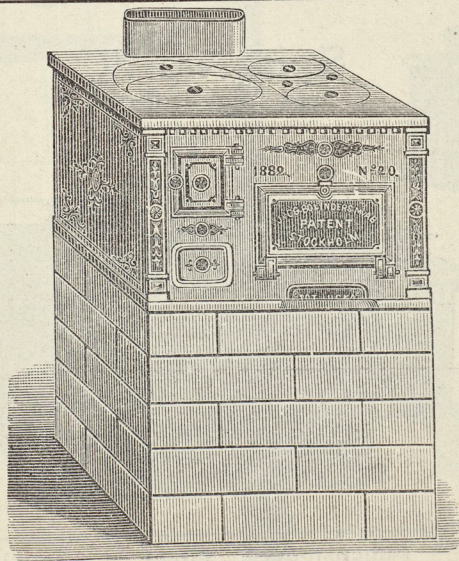
N:o 15.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	640 mm.	475 mm.	325 mm.
	Stekugnsens ...	390 mm. djup	320 mm.	155 mm.
	Hällytans	760 mm.	475 mm.	— —



N:o 13.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	640 mm.	400 mm.	325 mm.
	Stekugnsens ...	310 mm. djup	330 mm.	155 mm.
	Hällytans	760 mm.	400 mm.	— —



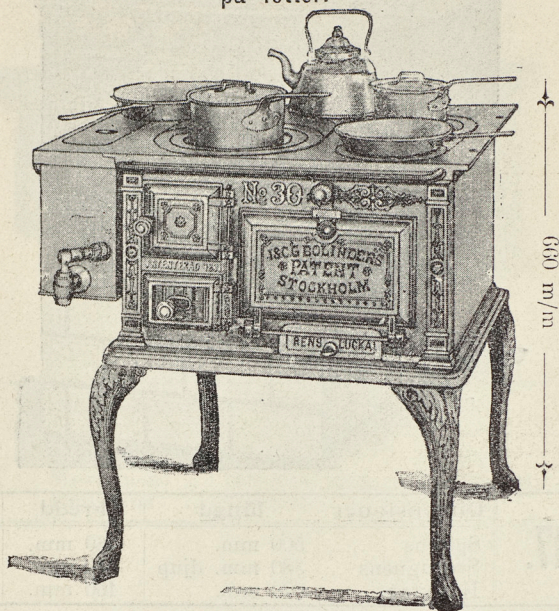
N:o 17.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	500 mm.	460 mm.	325 mm.
	Stekugnsens ...	380 mm. djup	240 mm.	155 mm.
	Hällytans	620 mm.	460 mm.	— —



N:o 20.	Dimensioner	längd	bredd	höjd
	Spisens	440 mm.	385 mm.	325 mm.
	Stekugnsens ...	300 mm. djup	210 mm.	155 mm.
	Hällytans	440 mm.	385 mm.	— —

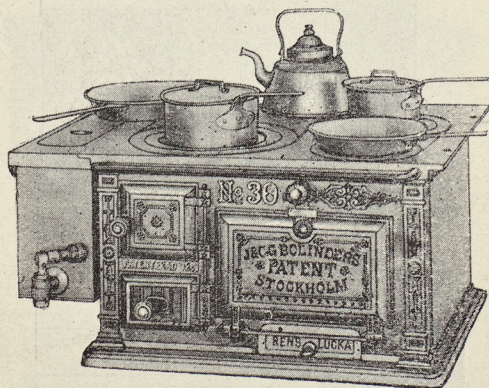
Spis N:o 30

på fötter.



Spis N:o 30

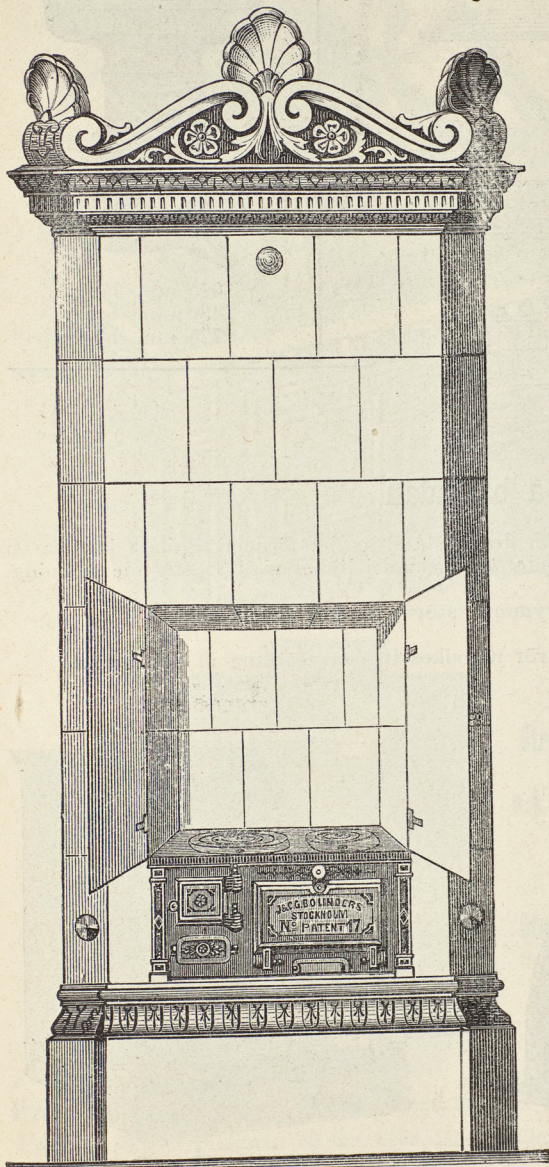
med kopparcistern.



N:o 30.	Dimensioner			
	längd	bredd	höjd	
Spisens	570 mm.	525 mm.	380 mm.	
Stekugnsens ...	435 mm.	260 mm.	165 mm.	
Hällibytans	685 mm.	525 mm.	— —	

Spis

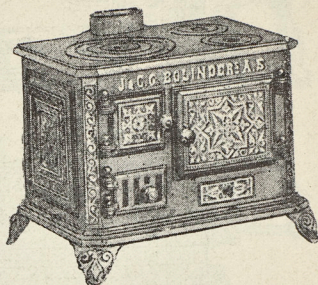
för inmurning i kakelugn. Väger 84 kilogram.



Spisens längd 500 mm.	Stekugns bredd 250 mm.
" bredd 465 mm.	" höjd 155 mm.
" höjd 325 mm.	" djup 370 mm.

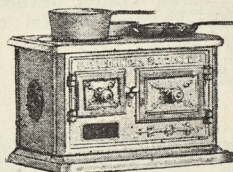
Barnspisar.

N:o 1.



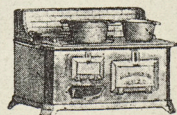
Längd 370 mm.
Höjd 300 mm.

N:o 2.

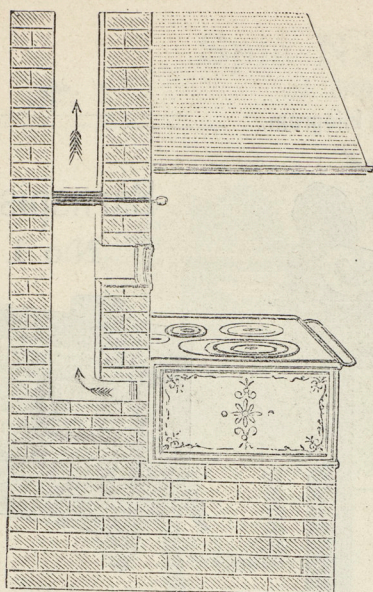


Längd 310 mm.
Höjd 200 mm.

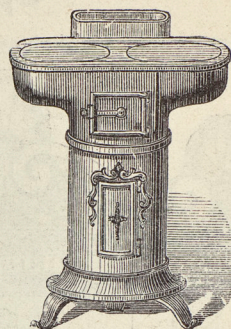
N:o 3.



Längd
Bredd
Höjd



Kaminspis N:o 9.



625 mm. lång.
430 mm. bred.
725 mm. hög.

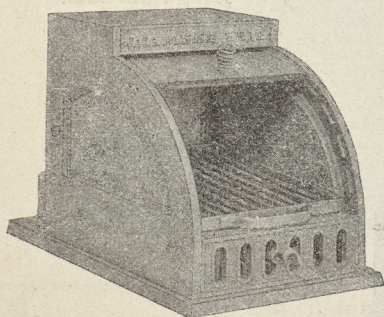
Spis med rökgången å baksidan. * * * *

I de kök der skorsten och drag tillåta, är det fördelaktigt att insätta en spis med rökupptaget utmynnande å baksidan i likhet med vidstående teckning.

Man vinner dermed dels:

att spishällen blir fri och utrymmet större för kokkärlen,
samt

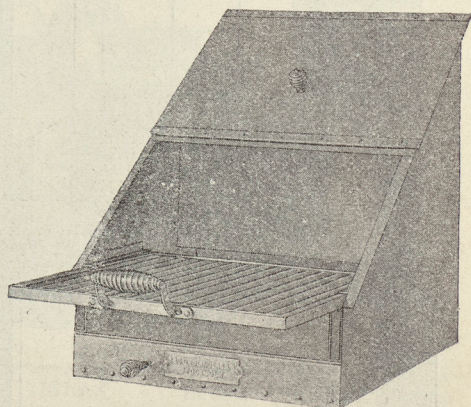
att kostnaden för inköp af Plåtrör undvikas likasom sotning af detsamma.



Grill N:o 8.

Svensk modell.

Hallstrets storlek 375×275 mm.

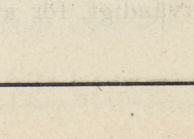
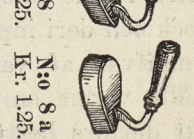
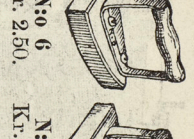
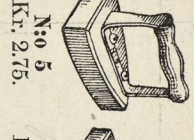
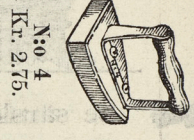
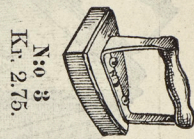
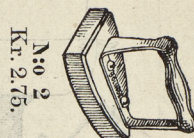
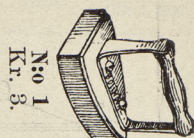
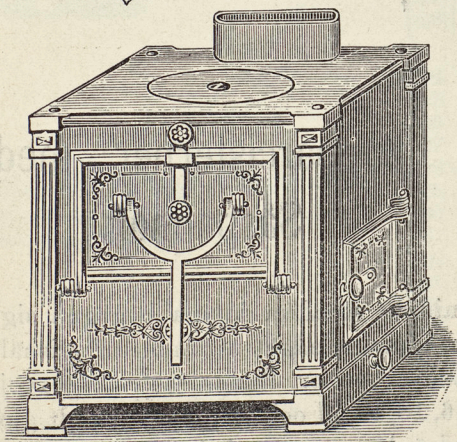
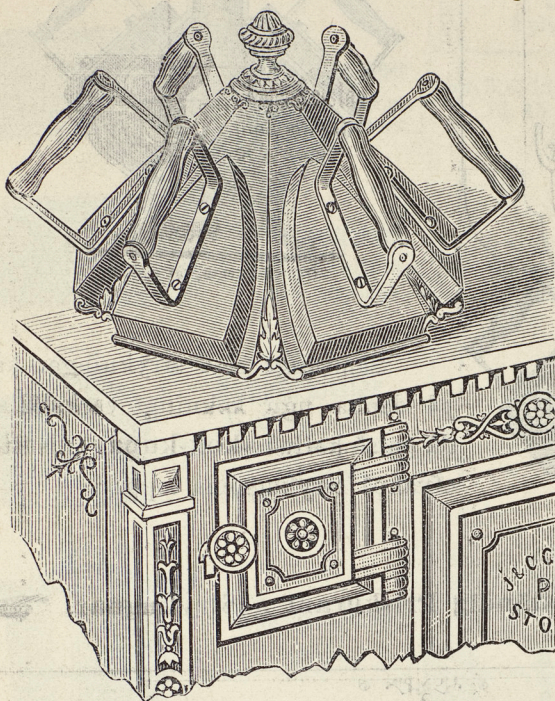


Grill N:o 7.

Fransk modell.

Hallstrets storlek 540×485 mm.

Patenterade Strykugnar.



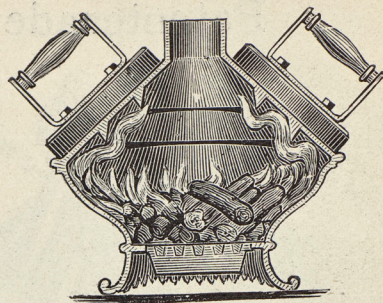
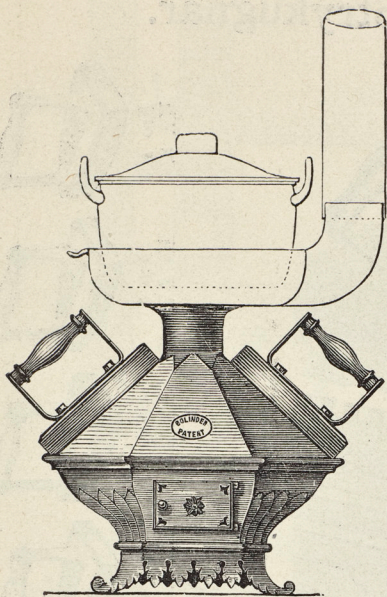
Strykjernskupor,
s. k. Ångpressjern,

Varmkupa,

Strykjernsfötter,
flera modeller.

Pressfyr N:o 1 { Längd 48 cm., bredd 35 cm., höjd 56 cm.
Pris Kr. 35.— { Ugnen 32 cm. bred, 20 cm. hög, 80 cm. djup

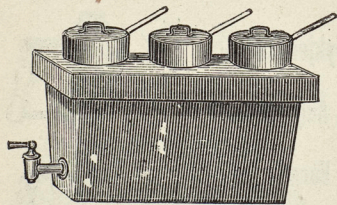
Pressfyr N:o 2 { Längd 63 cm., bredd 37 cm., höjd 64 cm.
Pris Kr. 80.— { Ugnen 47 cm. bred, 25 cm. hög, 32 cm. djup



Genomskärning af ugnen.

Samtidigt med strykningen kan på denna ugn kokning verkställas, då en så kallad »kok-kupa» tillsättes ofvanpå strykugnens topp.

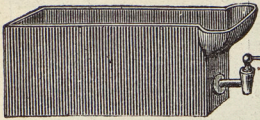
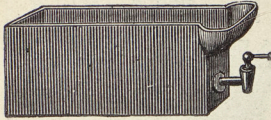
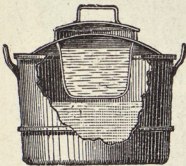
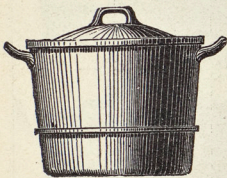
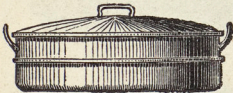
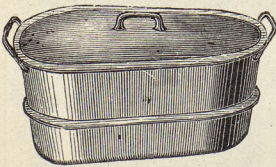
☞ Se särskild fullständig Priskurant å Strykugnar. ☞



Kopparcister med Såsannor.

För att till vissa matlagningar ständigt kunna begagna sig af ånga, utan att derföre behöfva upptaga något utrymme af spishällen genom kokning af vatten i andra pannor, finnas större reservoirer till spisarne N:is 1, 2, 3, 4, 5, 6, 16, 18, 19, 21 och 22 med särskildt gjordt lock och deri inpassade djupt nedsänkta pannor. I dessa pannor som då omgifvas af varmt vatten, är det mycket bekvämt att tillaga och hålla varma anrättningar, som sedan timentals kunna bibehållas, utan att derföre borttorka eller förbrännas. Pannorna äro förtenta äfven utvändigt, för att ej vattnet i reservoiren må taga skada af kopparn.

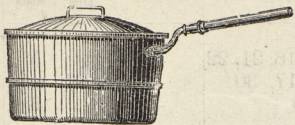
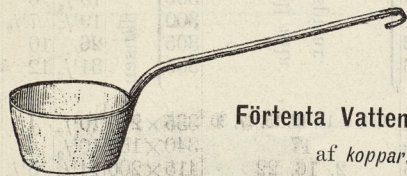
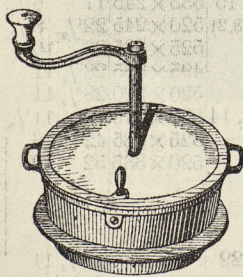
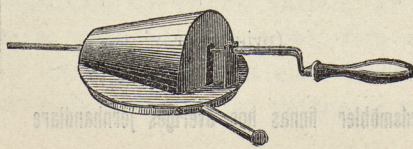
J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

	Nummer	Passande till Spis N:o	Storlek mm.	Rymd	
				Liter	Kancr
 Kopparcisterner med metallkran och kopparlock.	6	4, 5, 6, 16, 18, 21, 22	—	15	5 ³ / ₄
	7	13, 15, 17, 30	—	11 ¹ / ₄	4 ¹ / ₄
	8	19	—	17	6 ¹ / ₂
 Jerncisterner med metallkran och jernlock.	10	4, 5, 6, 16, 18, 21, 22	—	14 ¹ / ₂	5 ¹ / ₂
	11	13, 15, 17, 30	—	10 ¹ / ₂	4
	12	19	—	17	6 ¹ / ₂
 Kopparkittlar med en form för kokning af pudding medelst ånga.	14				
 Kopparkittlar runda.	16	Passa till alla större spisar.	260	Diam.	7 ¹ / ₄
	17		255	vid flänsen	2 ³ / ₄
	18		300		3 ¹ / ₂
	19		300		4
	20		305		5
	21		305		6
	22		300		7 ¹ / ₂
	23		305		10
	23		305		12
 Kopparkittlar ovala.	24	1, 4, 6, 11, 12, 15, 17, 30	335 × 245	10 ¹ / ₂	4
	25	17	340 × 155	10 ¹ / ₂	4
	26	2, 16, 22	415 × 200	14 ¹ / ₂	5 ¹ / ₂
	27	17	340 × 155	17	6 ¹ / ₂
	28	1, 4, 6, 11, 12, 15	335 × 245	17	6 ¹ / ₂
	29	1, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 18, 21	520 × 245	22 ¹ / ₄	8 ¹ / ₂
	30	1	525 × 385	26	10
	31	5	495 × 385	28 ³ / ₄	11
	32	8	520 × 320	28 ³ / ₄	11
	33	1, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14	520 × 245	30	11 ¹ / ₂
	34	1	525 × 385	42	16
	35	1, 11, 12	520 × 335	52	20
 Skinkkittlar af koppar med fläns och lock.	39	2, 16, 18, 21, 22	—	28 ³ / ₄	11
	40	3	—	21	8

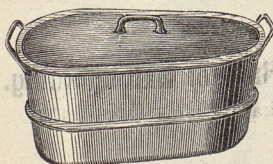
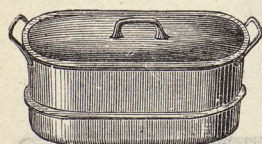
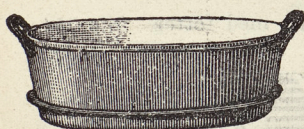
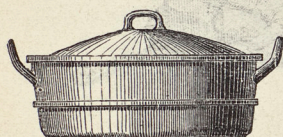
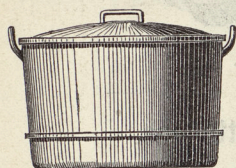
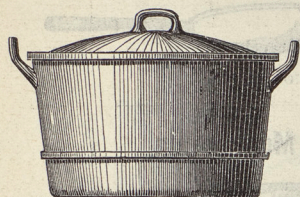
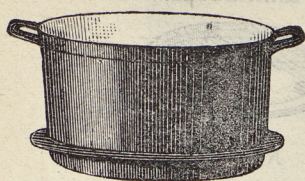
(pris efter vikt.)

OBS! Bolinders Spisar, Kaminer och Trädgårdsmöbler finnas hos Sveriges jernhandlare samt vid fabriken, Stockholm.

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.

	Nummer	Passande till Spis N:o	Storlek mm.	Rymd	
				Liter	Kan:r
 (Se prislistan.) Kopparkastruller med fläns och lock. D:o ovala.	45	Passa till alla spisar	120	1	$\frac{3}{8}$
	46		160	2	$\frac{3}{4}$
	47		200	$2\frac{1}{2}$	1
	48		200	4	$1\frac{1}{2}$
	49		255	4	$1\frac{1}{2}$
	50		255	$5\frac{1}{4}$	2
	51		255	$7\frac{1}{4}$	$2\frac{3}{4}$
	52	4, 6, 15, 17, 30	—	$8\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{4}$
	55	Passa till alla spisar	105	1	$\frac{3}{8}$
	56		110	$1\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
 (Se prislistan.) Kaffepannor.	57		110	2	$\frac{3}{4}$
	58		160	$2\frac{3}{4}$	1
	59		160	4	$1\frac{1}{2}$
	60		200	$7\frac{1}{4}$	$2\frac{3}{4}$
	61		256	15	$5\frac{3}{4}$
	62	med skaft	—	2	$\frac{3}{4}$
	65	—	185	—	—
	66	med skaft	185	—	—
 Omelett pannor.	70	I flere stor-lekar	—	—	—
	71		—	—	—
	72		—	—	—
 Förtenta Vattenskopor af koppar.	70		—	—	—
	71		—	—	—
	72		—	—	—
 Kaffebrännare. gjuten, med vef.	76	Passa till alla spisar	—	—	—
	77		—	$\frac{1}{2}$ kilo	—
 Kaffebrännare af plåt.	78		—	1 "	—

J. & C. G. Bolinders Mek. Verkstads Aktiebolag, Stockholm.



**Runda
Jern-
grytor**

med
fläns och
lock.

**Ovala
Jern-
grytor**

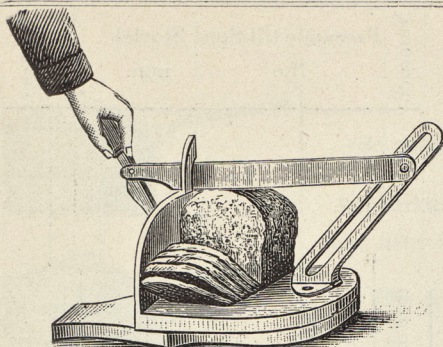
med fläns
och lock.

**Skink-
kittlar**

af jern
med fläns
och lock.

Nummer	Passande till Spis N:o	Storlek mm.	Rymd		
			Liter	Kanr.	
80	Passa till alla spisar	115	1 ¹ / ₃	1 ¹ / ₂	
81		160	2	3 ¹ / ₄	
82		205	3 ¹ / ₂	1 ¹ / ₃	
83		205	6	2 ¹ / ₄	
84		255	6 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	
85		255	7 ² / ₃	3	
86		255	9 ² / ₃	3 ³ / ₄	
87		300	9 ¹ / ₄	3 ¹ / ₂	
88		300	11 ³ / ₄	4 ¹ / ₂	
89		16, 18, 19, 21, 22	300	16 ¹ / ₂	6 ¹ / ₄
90		1, 2, 16, 18, 19, 21, 22	305	26 ¹ / ₁₀	10
Diam. vid flänsen					
95	20	265 × 120	6 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	
96	17	335 × 155	7 ² / ₃	3	
97	1, 4, 6, 12, 15, 17, 30	335 × 245	9 ¹ / ₄	3 ¹ / ₂	
98	2, 16, 22	415 × 195	13	5	
99	5	405 × 320	14 ¹ / ₃	5 ¹ / ₂	
100	1, 4, 6, 12, 15, 17, 30	335 × 245	15 ³ / ₄	6	
101	19	495 × 385	18 ¹ / ₃	7	
102	1	525 × 385	21	8	
103	5	405 × 320	23 ¹ / ₂	9	
104	6	490 × 250	26 ¹ / ₄	10	
105	1, 3, 4, 5, 12, 13, 14, 18, 21	515 × 245	27 ¹ / ₂	10 ¹ / ₂	
106	5	505 × 320	32 ³ / ₄	12 ¹ / ₂	
107	8	515 × 320	34	13	
108	1, 11, 12	515 × 335	39 ¹ / ₄	15	
109	19	480 × 385	30	11 ¹ / ₂	
110	20	260 × 150	4	1 ¹ / ₂	
111	30	—	9 ¹ / ₄	3 ¹ / ₂	
115	2, 16, 18, 21, 22	—	28 ³ / ₄	11	
116	3	—	21	8	

OBS! Bolinders Spisar, Kaminer och Trädgårdsmöbler finnas hos Sveriges jernhandlare samt vid fabriken, Stockholm.



Brödskärningsmaskin.



Lock

(Se priskuranten.)

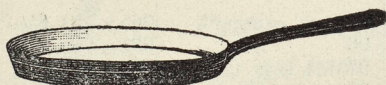
Stekpannor

med plåtskaft (alla utan fläns).

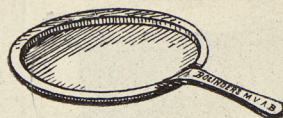
N:o 1 195 m/m, N:o 2 230 m/m, N:o 3 245 m/m, N:o 4 260 m/m, N:o 5 285 m/m, stora sorten 360 m/m diam. i botten.

med gjutna skaft.

N:o 125, utan fläns	215 m/m	} i botten.
" 126, " "	260 " "	
" 127, med " "	245 " "	} vid flänsen.
" 128, " "	300 " "	



Pannkakspannor.

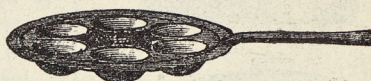


N:o 129.



N:o 130.

Munkpanna.



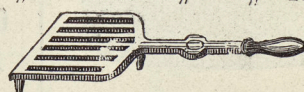
N:o 131.

Plättpanna.



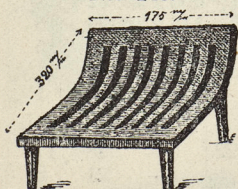
N:o 132.]

Halster, med fötter. N:o 154.
" utan " " 155.



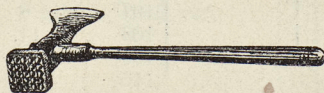
Kakelugngaller.

N:o 148.



Biffbultare.

N:o 156.



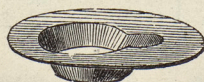
Fiskrensare.

N:o 157.



Nedsänkt ring för kaffekokning.

2:ne storlekar. N:o 150 och 151.

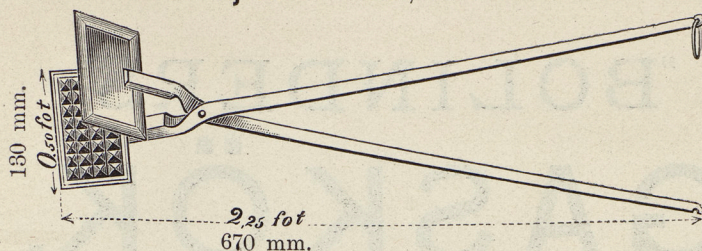


Kolkorg.

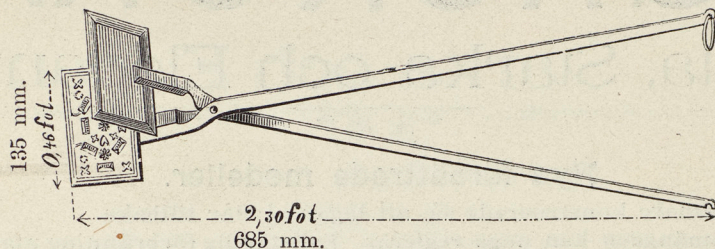
255 mm. i diameter. N:o 152.
320 " " " " 153.



Våffeljern med skaff, enkla och dubbla.

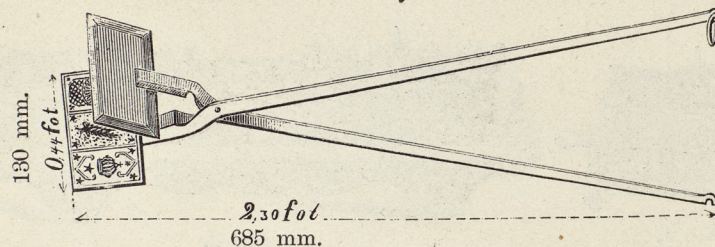


N:o 136.

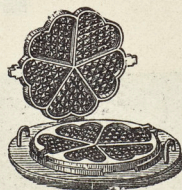
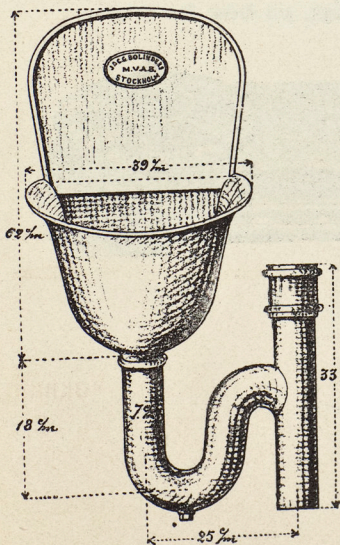


N:o 137.

Våffeljern.



N:o 138.



Rundgående Våffeljern med skaff.

N:o 134.

Rundgående Rånjern med skaff.

N:o 135.

Slasktratt med stänklåt och rör.

Pris:

Stänklåt	Kr. 1.—.
Slasktratt med sil.....	„ 2.50.
Vattenspärrör med metallmutter.....	„ 3.50.

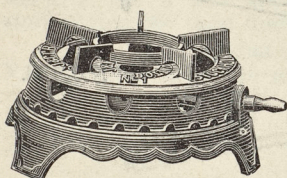
"BOLINDERS" GASKÖK.

Lätta, Starka och Eleganta.

Nya förbättrade modeller.

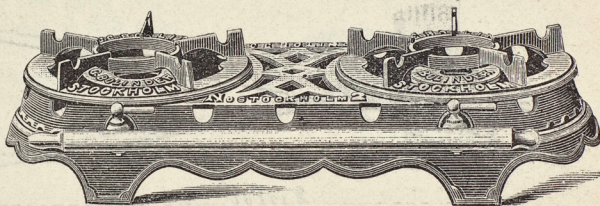
Brännare konstruerade så, att lågan ej slår tillbaka.

Gasmängden kan noga regleras. Fullständig förbränning utan sotbildning eger rum, hvarigenom största effekt med minsta gasförbrukning erhålles.



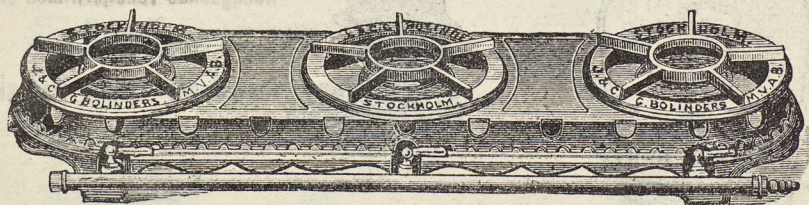
N:o 1.

Med 1 låga, pris Kronor 4: 50



N:o 2.

Med 2 lågor, pris Kronor 10: —



N:o 3.

Med 3 lågor, pris Kronor 15: —

olm.

ta.

an sot.
ukning





STOCKHOLM 1896,
FR. THAVENIUS' BOKTRYCKERI.

