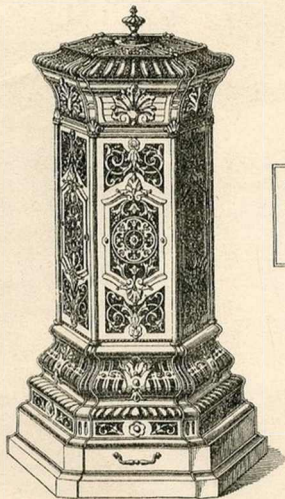
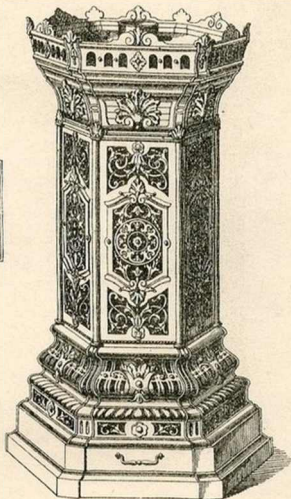


CALORIFÈRES À SIX PANS ORNÉS

N° 55 Sans Galerie



N° 56 Avec Galerie

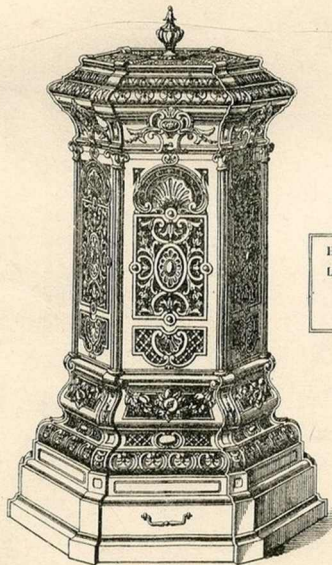


Hauteur.....	1.05
Largeur du dessus....	0.54
» du corps.....	0.41
» du socle.....	0.60

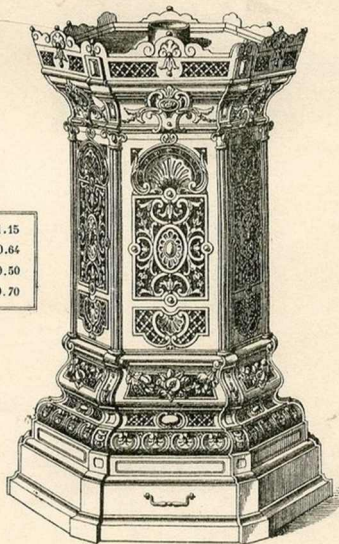
Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke, sur demande ils peuvent être fournis avec grille pour brûler du bois. — La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière, sur demande spéciale, ces Calorifères peuvent être livrés à flamme renversée.

CALORIFÈRES A SIX PANS ORNÉS

N° 57 Sans Galerie



N° 58 Avec Galerie



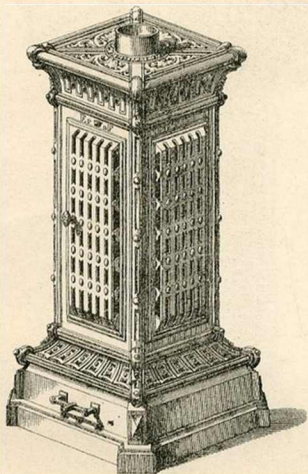
Hauteur.....	4.15
Largeur du dessus....	0.64
» du corps.....	0.50
» du socle.....	0.70

Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke, sur demande ils peuvent être fournis avec grille pour brûler du bois. — La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière, sur demande spéciale, ces Calorifères peuvent être livrés à flamme renversée.

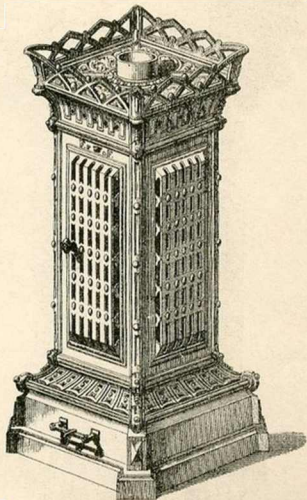
CALORIFÈRES CARRÉS

SANS GALERIE
Nos 59, 60, 61

AVEC GALERIE
Nos 62, 63, 64



Numéros	Hauteur	Largeur de dessus	Largeur du corps	Largeur de socle
59	0.84	0.42	0.31	0.47
60	0.90	0.42	0.31	0.54
61	0.95	0.45	0.34	0.57
62	0.89	0.42	0.31	0.47
63	0.95	0.42	0.31	0.54
64	1.10	0.45	0.34	0.57

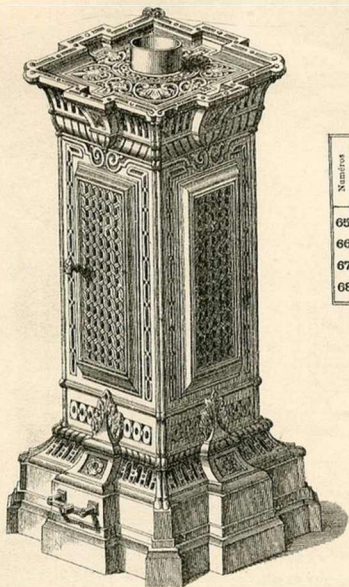


5^{ME} SÉRIE.

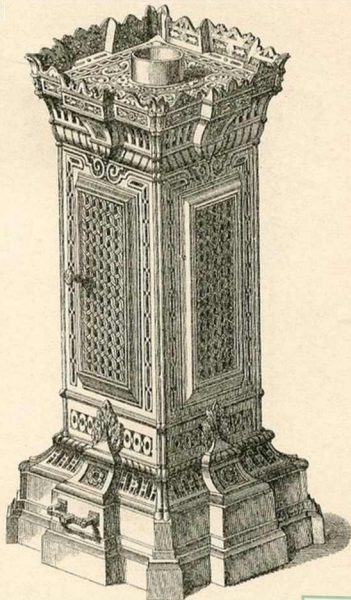
Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke. Ils peuvent sur demande être fournis avec foyer spécial au bois. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. Ces calorifères se recommandent par leur élégance ; leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émailage en plusieurs teintes.

CALORIFÈRES CARRÉS

SANS GALERIE
N^{os} 65 & 67



AVEC GALERIE
N^{os} 66 & 68



N ^{os}	Hauteur	Largeur de dessus	Largeur de corps	Largeur de pied
65	1.15	0.55	0.42	0.67
66	1.20	0.55	0.42	0.67
67	1.05	0.50	0.39	0.61
68	1.10	0.50	0.39	0.61

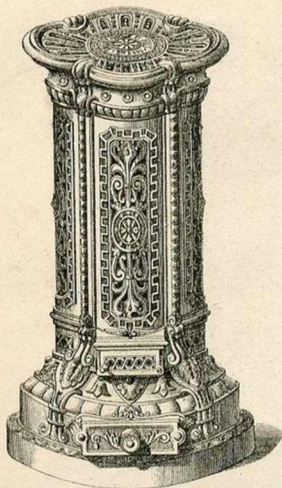
Ces Calorifères sont toujours livrés avec foyer pouvant brûler la houille ou le bois. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. Ils se recommandent par la richesse de leur ornementation. Leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émaillage de plusieurs teintes. Ils peuvent sur demande être livrés à flamme renversée.

5^{ME} SÉRIE

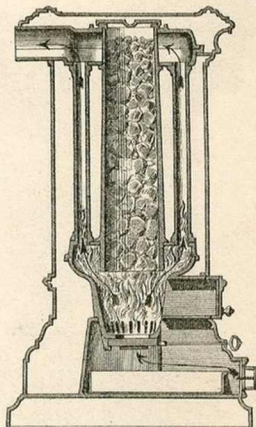
CALORIFÈRE FAURE

N° 69 à Feu continu, breveté S. G. D. G.

N° 70 à Feu courant.



Hauteur.....	1 06
Diamètre du socle.....	0 64
Diamètre du dessus.....	0 53
Diamètre du corps.....	0 38

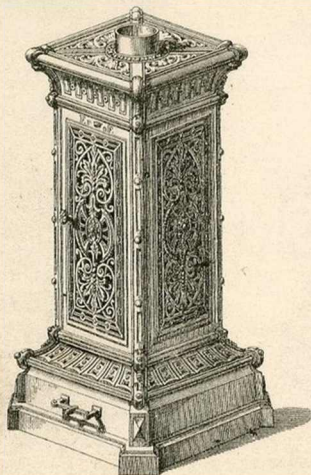


Le Calorifère n° 69 à feu continu est spécialement destiné à l'usage du coke, de l'antracite ou de la houille maigre cassés en morceaux de la grosseur d'une noix. Il peut être livré à buse dessus ou à buse derrière. Il se compose d'un foyer spacieux alimenté automatiquement de combustible par un réservoir central hermétiquement à sa partie supérieure.

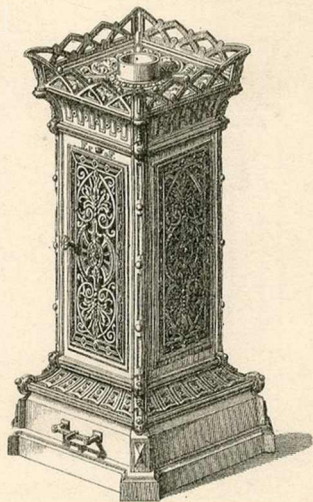
Les gaz de la combustion s'échappent par des tubulures latérales ayant une grande surface de chauffe, de sorte que toute la chaleur produite est transmise dans l'appartement. La grille du foyer est mobile, ce qui permet de la vider entièrement ou de la nettoyer sans le secours du tisonnier. Pour allumer ce calorifère, on introduit par la porte du foyer des copeaux et un peu de charbon de bois en y ajoutant quelques morceaux de coke. Fermer la porte du foyer et laisser le cendrier ouvert jusqu'à ce que le coke soit bien allumé. Fermer alors le cendrier et remplir de combustible le réservoir d'alimentation. Le Calorifère s'allume alors de lui-même au fur et à mesure de la combustion en donnant une chaleur uniforme, et peut fonctionner 12 heures sans qu'il soit nécessaire de le recharger, la charge est de 16 litres de combustible. Régler la température en ouvrant plus ou moins le tourniquet du cendrier.

Le Calorifère n° 70 est spécial pour l'usage de la houille ou du coke. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. Le foyer est le même que celui des autres calorifères à feu courant.

CALORIFÈRES CARRÉS

SANS GALERIE
Nos 71, 72, 73.

Numéros	Hauteur	Largeur du dessus	Largeur du corps	Largeur du socle
71	0.84	0.42	0.31	0.47
72	0.90	0.42	0.31	0.54
73	0.95	0.45	0.34	0.57
74	0.89	0.42	0.31	0.47
75	0.95	0.42	0.31	0.54
76	1. »	0.45	0.34	0.57

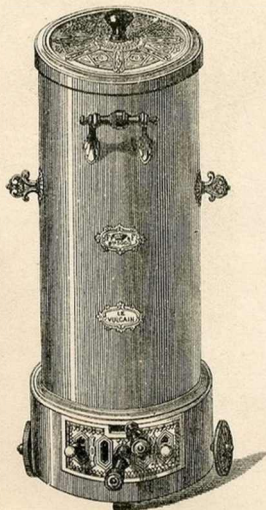
AVEC GALERIE
Nos 74, 75, 76

Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke. Ils peuvent sur demande être fournis avec foyer spécial au bois. La base est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. Ces calorifères se recommandent par leur élégance ; leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émaillage en plusieurs teintes.

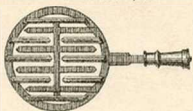
LE VULCAIN

CALORIFÈRE ROULANT ÉCONOMIQUE & HYGIËNIQUE, BREVETÉ S. G. D. G.

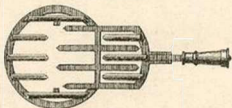
HAUTEUR 0^m87, DIAMÈTRE DU CORPS 0^m31, DIAMÈTRE DU SOCLE 0^m36



Grille vue en plan



Grille ouverte



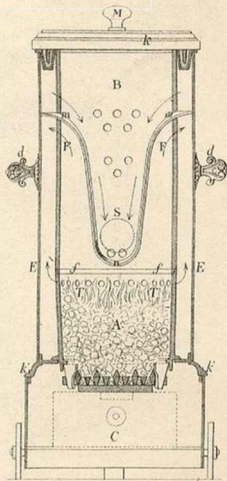
Coupe verticale de la Grille



Ce Calorifère spécialement construit pour l'usage du coke est d'une construction bien supérieure à celle des systèmes construits précédemment. Il se compose d'un foyer cylindrique A, alimenté automatiquement de combustible par le réservoir B lequel est fermé hermétiquement à sa partie supérieure par le couvercle K. Les gaz de la combustion s'échappent par des petites ouvertures latérales T et prennent la direction indiquée par les flèches F. Le Diaphragme m m' par sa disposition toute spéciale les forçant d'abord à monter vers le haut du calorifère avant de s'échapper vers le tuyau d'appel S. La construction spéciale de la grille double G H le préserve d'une usure rapide. En la faisant tourner sur elle-même à l'aide de la poignée P, on dégage parfaitement les cendres.

Allumage — Mettre d'abord du coke à une hauteur de 10 centimètres environ ajouter au-dessus une pellette de braisettes ou de charbon de bois bien allumé qu'on recouvrira de quelques morceaux de coke. Fermer le couvercle jusqu'à ce que le coke soit bien allumé, ce qu'on reconnaîtra quand le cendrier sera éclairé par les gaz de la

combustion. Remplir alors le réservoir d'alimentation. La cuvette supérieure devra toujours former fermeture hermétique avec le couvercle au moyen de sable. Le Calorifère s'alimente de lui-même au fur et à mesure de la combustion en donnant une chaleur bien uniforme et pourra durer 24 heures sans qu'il soit nécessaire de le recharger. Pour régler la combustion ouvrir plus ou moins la coulisse du cendrier. Si la combustion est trop vive, tourner la clef du tuyau de départ.

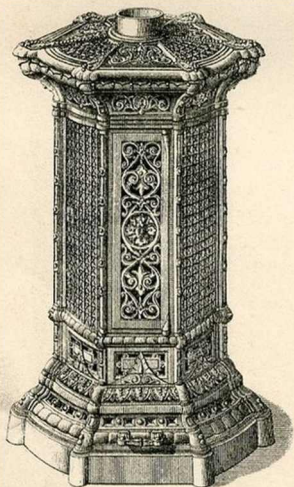


Ed. Revault, Paris, 1911.

CALORIFÈRES

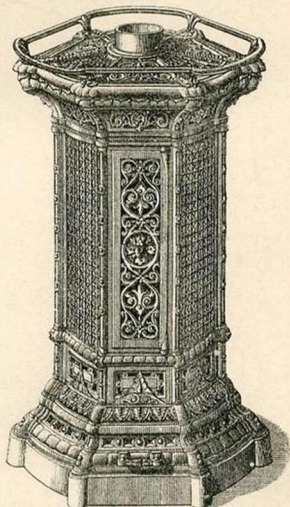
Sans Galerie

N° 77



A Galerie

N° 80



Numéros	77	80
Hauteur.....	1 05	1 11
Largeur du dessus..	0 62	0 62
» du corps ..	0 42	0 42
» du socle... ..	0 63	0 63

Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. - Ces calorifères se recommandent par leur élégance ; leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émaillage en plusieurs tons. Ils peuvent sur demande être livrés à flamme renversée.

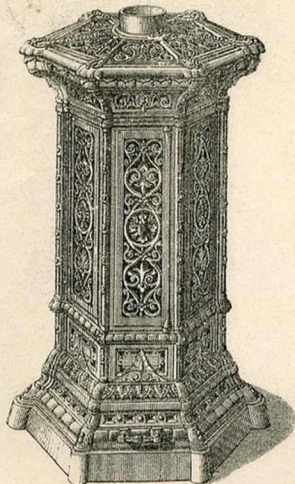
ing. Ed. Gréet & Jous & Orléans Paris

5^{me} SÉRIE

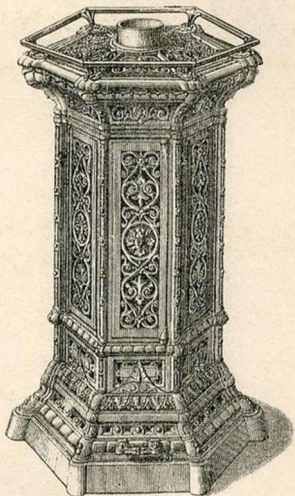


CALORIFÈRES SIX PANS

Sans Galerie
N° 78



A Galerie
N° 81

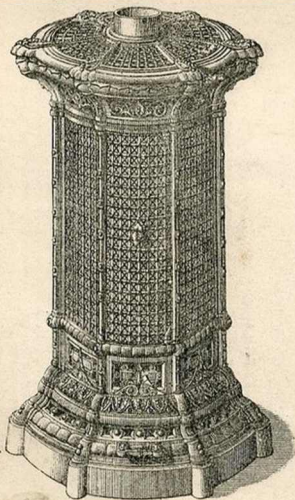


Numéros	78	81
Hauteur.....	1 05	1 11
Largeur du dessus..	0 62	0 62
» du corps...	0 42	0 42
» du socle...	0 66	0 66

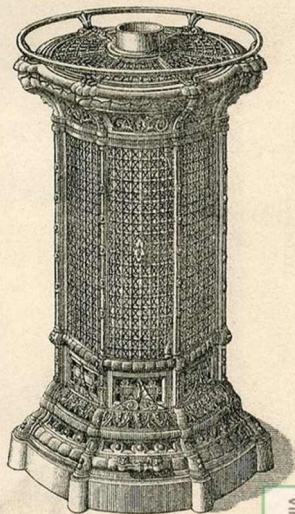
Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke. La base est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. - Ces calorifères se recommandent par leur élégance ; leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émaillage en plusieurs tons.

CALORIFÈRES RONDS

Sans Galerie
N° 79



A Galerie
N° 82



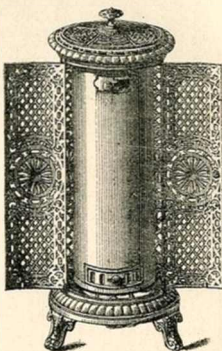
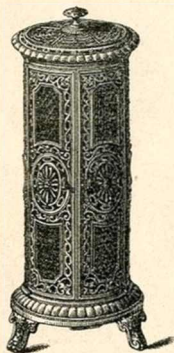
NUMÉROS	79	82
Hauteur.....	1 05	1 11
Largeur du dessus..	0 55	0 55
» du corps..	0 42	0 42
» du socle...	0 61	0 61

Ces Calorifères sont construits pour l'usage de la houille ou du coke. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. - Ces calorifères se recommandent par leur élégance; leur disposition avec panneaux mobiles permet l'émallage en plusieurs tons.

CALORIFÈRES RONDS A PIEDS

A Feu continu N^{os} 83, 84, 85, 86, 87.

A Feu courant N^{os} 108, 109, 110, 111, 112.



Numéros	83-108	84-109	85-110	86-111	87-112
Hauteur.....	0.70	0.75	0.80	0.88	0.96
Diamètre du haut.....	0.270	0.300	0.330	0.360	0.400
Diamètre du corps.....	0.220	0.245	0.270	0.300	0.330
Diamètre du socle.....	0.280	0.310	0.340	0.370	0.410
Capacité intérieure du foyer à feu continu..... Litres	8	11	14	19	26
Consommation de combustible par heure..... Litres	0.9	1	1.2	1.6	2
Capacité de la pièce à chauffer. Mètres cubes.....	35 à 50	50 à 65	65 à 100	100 à 150	150 à 250

Le Calorifère à feu continu se compose d'un foyer de forme cylindrique percé en haut et en bas de la façade de deux ouvertures qu'on peut fermer au moyen de coulisses. Les deux coulisses selon qu'elles sont plus ou moins ouvertes servent ; celle du bas à accélérer la combustion, celle du haut à la ralentir. Ce Calorifère a l'avantage d'être très économique parce que tout le calorique émis est utilisé, il donne une chaleur douce et uniforme et brûle selon les grandeurs de 9 à 12 heures sans qu'il soit nécessaire de le recharger. Le foyer est muni d'un tiroir facilitant beaucoup le nettoyage et l'enlèvement des résidus de la combustion.

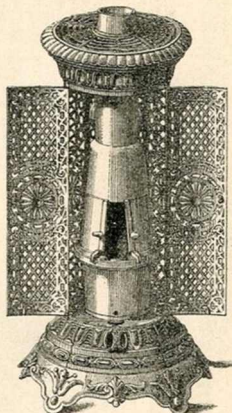
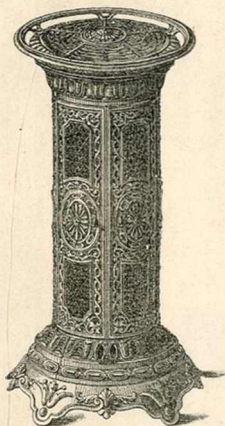
Chargement. — Remplir le cylindre de houille maigre ou de coke cassés en menus morceaux de la grosseur d'une noix. Ajouter une pelletée de charbon de bois ou de braisettes et quelques copeaux. Ouvrir complètement les deux coulisses. Quand le combustible est bien enflammé, fermer les deux coulisses aux trois-quarts. Pour recharger le calorifère en marche, ouvrir au préalable pendant quelques instants la coulisse du bas pour raviver la combustion, remplir ensuite le cylindre de combustible. Avoir soin de vider les cendres tous les jours. La durée de la combustion indiquée ci-dessus s'applique à la houille maigre ; avec le coke elle est un peu moindre. Le calorifère ne se fait qu'à buse derrière.

Le foyer de ces Calorifères peut s'enlever avec beaucoup de facilité, ce qui permet d'en faire le chargement et le nettoyage en dehors des appartements.

Ces calorifères se font aussi à feu courant (Pour renseignements, se reporter à la planche 97).

CALORIFÈRES RONDS ORNÉS A SOCLE

- A Feu courant, sans galerie, Nos 88, 89, 90, 91, 92.
 A Feu courant, à galerie Nos 93, 94, 95, 96, 97.
 A Feu continu, sans galerie, Nos 98, 99, 100, 101, 102.
 A Feu continu, à galerie. Nos 103, 104, 105, 106, 107.



Numéros	88- 93 98-103	89- 94 99-104	90- 95 100-105	91- 96 101-106	92- 97 102-107
Hauteur.....	0.78	0.84	0.90	0.98	1.05
Diamètre du haut...	0.305	0.335	0.370	0.400	0.450
Diamètre du corps...	0.290	0.245	0.270	0.300	0.330
Diamètre du socle...	0.430	0.460	0.500	0.580	0.625
Diamètre des galeries	0.365	0.390	0.430	0.460	0.505

Ces Calorifères se font à feu continu ou à feu courant. Pour renseignements sur ceux à feu continu, se reporter à la Planche 96.

Les Calorifères à feu courant sont spécialement construits pour l'usage de la houille ou du coke: Ils sont munis sur le devant du foyer d'une porte à glissières qui permet, selon qu'on l'ouvre plus ou moins, de ralentir la combustion et même de l'arrêter.

La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière.

LE REVINOIS

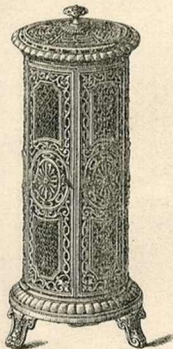
CALORIFÈRE ÉCONOMIQUE A COMBUSTION LENTE

Breveté S. G. D. G.

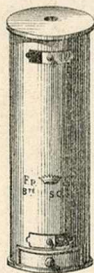
ROND A SOCLE

Sans Galerie Nos 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127

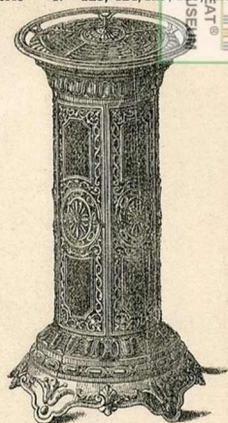
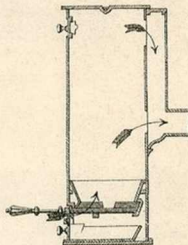
A Galerie Nos 123, 124, 125, 126, 127

ROND A PIEDS
Nos 113, 114, 115, 116, 117

Vue d'ensemble du foyer.



Coupe verticale du foyer



Numéros.....	113	114	115	116	117	118-123	119-124	120-125	121-126	122-127
Hauteur	0.70	0.75	0.80	0.88	0.96	0.78	0.84	0.90	0.98	1.05
Diamètre du corps.....	0.220	0.245	0.270	0.300	0.330	0.220	0.245	0.270	0.300	0.330
Diamètre du socle.....	0.280	0.310	0.340	0.370	0.410	0.420	0.460	0.500	0.560	0.620
Capacité du foyer, Litres..	8.	11	14	19	26	8	11	14	19	26
Capac. de la pièce à chauffer, mètr. c.	35 à 60	60 à 90	90 à 125	125 à 200	175 à 300	35 à 60	60 à 90	90 à 125	125 à 200	175 à 300

Ce Calorifère à feu continu présente sur les autres systèmes les avantages suivants : Modicité du prix. - Économie dans la consommation du combustible. - Dégagement des gaz nuisibles rendu impossible grâce à l'ouverture placée en haut du foyer et communiquant par un gousset avec le tuyau de départ. La combustion se régie au moyen de deux coulisses placées à l'avant du foyer ; ces deux coulisses selon qu'elles sont plus ou moins ouvertes servent : celle du haut à ralentir le tirage, celle du bas à l'activer. La grille mobile qu'on peut remuer en tous sens permet de dégager facilement les cendres et les résidus de la combustion. - Pour l'allumer, mettre du combustible jusqu'à hauteur du tuyau de départ, ajouter une pelletée de braisettes ou de charbon de bois bien allumé ; achever de charger en remplissant le cylindre de combustible jusqu'à hauteur de la coulisse supérieure. Le Calorifère peut rester allumé plusieurs mois, pourvu qu'on ait soin avant de le recharger d'activer la combustion en dégageant les cendres. Il peut être chargé au coke pour 10 à 13 heures et à la houille maigre pour 20 à 26 heures. Le combustible doit être cassé en menus morceaux.

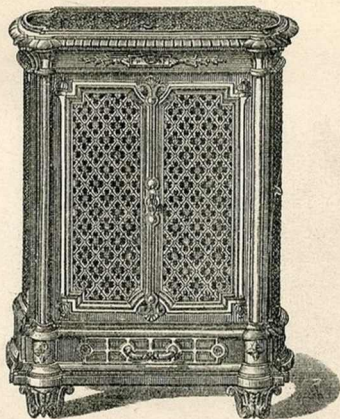
Sur demande spéciale ce calorifère peut être fourni avec roulettes et poignées pour le pousser.

CALORIFÈRES DE SALLE A MANGER

N° 128 Dessus cloche



N° 129 Dessus plat

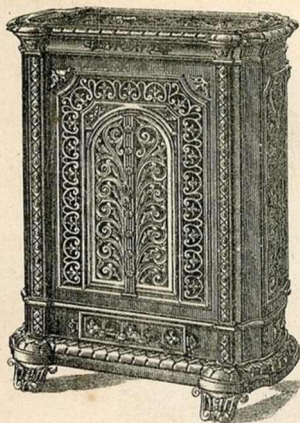


Numéros	Largeur totale	Profondeur totale	Hauteur totale	Largeur du foyer à houille	Largeur du foyer à bois	Profondeur du foyer
128	0 71	0 42	0 91	0 25	0 34	0 20
129	0 71	0 42	1 05	0 25	0 34	0 20

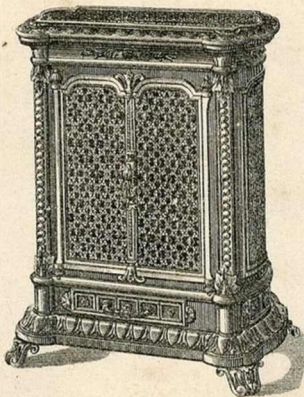
Ces Calorifères ne se font qu'à buse derrière, et sont disposés pour brûler la houille et le bois. Le panneau de droite est muni d'une porte, ainsi que le côté droit du foyer pour faciliter l'introduction du bois. La devanture du foyer est ornée et munie de deux portes à coulisses garnies de mica permettant de voir le feu. - Entre le couvercle et le dessus du foyer se trouve une vaste étuve pour la cuisson des aliments. Ces calorifères très-richement ornés peuvent être livrés en fonte ordinaire ou en fonte émaillée d'une ou plusieurs teintes, ou en fonte émaillée avec panneaux cuivre ou nicketés.

CALORIFÈRES DE SALLE A MANGER

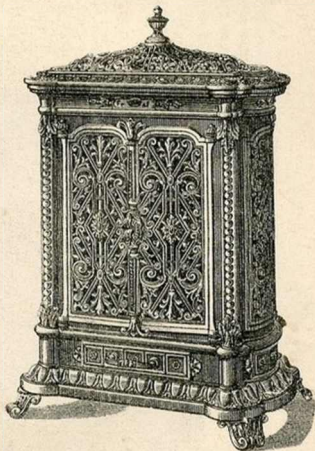
N° 130



N° 131



N° 132



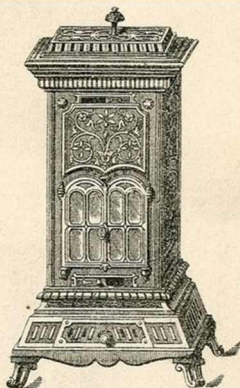
NUMÉROS	LONGUEUR TOTALE	HAUTEUR TOTALE	LARGEUR DU FOYER A HOUILLE	LARGEUR DU FOYER A BOIS	PROFONDEUR DU FOYER
130	0.67	0.86	0.25	0.34	0.20
131	0.62	0.81	0.24	0.33	0.20
132	0.62	0.94	0.24	0.33	0.20

Ces Calorifères sont construits avec les mêmes dispositions que celle de la planche 99, elles n'en diffèrent que par l'ornementation extérieure et par les dimensions.

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

TÔLE ET FONTE SANS GRILLE

REVINOIS RICHES A FEU VISIBLE

N^{OS} 133, 134, 135, 136,N^{OS} 158-159-160-161N^{OS} 137, 138, 139, 140B^{ME} S. G. D. G.

Numéros...	133	134	135	136
	et 158	et 159	et 160	et 161
Hauteur	0.60	0.68	0.76	0.84
Diamètre du fût	0.23	0.255	0.28	0.30
Capacité du foyer en litres ..	8 » 11	14 » 19 »		
Consommation par heure en litres	0.90	1 »	1.20	1.60
Capacité de la pièce à chauffer mètres cubes	35 à 50	50 à 65	65 à 100	100 à 150

Numéros...	137	138	139	140
	Hauteur	» 82	» 60	» 98
Largeur du fût	0.270	0.30	0.33	0.36
Profondeur du fût	0.215	0.24	0.285	0.29
Capacité du foyer en litres ..	11 » 14 »	19 » 25 »		
Consommation par heure en litres	1 »	1.20	1.60	2 »
Capacité de la pièce à chauffer mètres cubes	60 à 90	90 à 125	125 à 175	175 à 300

Les calorifères du N^o 133 au N^o 136 se composent d'une enveloppe en tôle renfermant un foyer en briques réfractaires percé en haut et en bas de la façade de deux ouvertures qu'on peut ouvrir et fermer à volonté. Les deux ouvertures servent à régler la combustion, celle du haut à la ralentir celle du bas à l'activer. Ce calorifère n'a pas de grille.

Les calorifères du N^o 137 au N^o 140 sont construits sur le même principe que les N^{os} 113 à 127 ils ont en plus l'avantage d'être à feu visible. La grille mobile qu'on peut remuer en tous sens permet de dégager facilement les cendres.

Les calorifères du n^o 158 au n^o 161 se composent d'une enveloppe en tôle renfermant un foyer en briques réfractaires. En bas du foyer se trouve une trappe à coulisse qui sert à régler la combustion selon qu'elle est plus ou moins ouverte.

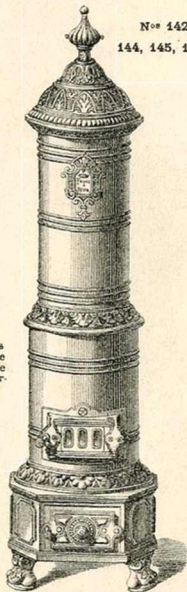
ALLUMAGE — Mettre dans le fond du foyer une pelletée de braisettes ou de charbon de bois bien allumé et ajouter du combustible à une hauteur d'environ 10 centimètres; quand le tout est bien allumé, achever de remplir de combustible jusqu'à hauteur de la coulisse supérieure. Les combustibles à employer sont le coke, la houille maigre ou l'antracite cassés en menus morceaux.

Ces calorifères peuvent sur demande être fournis avec roulettes et poignée sur le devant.

CALORIFÈRES A FEU CONTINU
 en Tôle et Fonte

 N^{os} 142, 143,
 144, 145, 146, 147, 147^{bis}
N^o 144

Ces calorifères sont sauf avis contraire livrés avec garniture fonte ordinaire. Sur demande ils peuvent être livrés avec garniture nickelée.



Nomènes ...	141	142	143	144	145	146	147	147 ^{bis}
Hauteur	1	1.18	1.30	1.35	1.45	1.70	1.85	2 ^m
Largeur de la base	0.31	0.31	0.36	0.40	0.40	0.50	0.60	0.80
Contenance de combustible (litres)	11	14	17	23	27	40	95	105
Consommation par heure. (litres)	1	1.3	1.5	2	2	2.9	5	5
Capac. de la pièce à chauffer (mètres carrés)	60 à 70	70 à 80	100 à 120	120 à 150	150 à 300	400 à 500	1200 à 1400	1800 à 1800

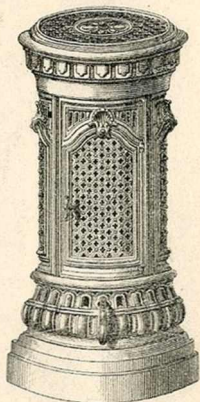
Ce calorifère se compose principalement d'un foyer en fonte alimenté d'une manière continue de combustible par un réservoir de forme conique. La porte du foyer est garnie d'une feuille de mica permettant de voir le feu; la porte du cendrier est munie d'un régulateur à vis qui, selon qu'il est plus ou moins ouvert, accélère ou diminue la combustion. Cet appareil est économique élégant, et a le très grand avantage de ne tenir que très peu de place; son emploi est donc recommandé dans les vestibules, cages d'escalier, salles de réunion, etc.... Il ne demande de combustible qu'une fois par jour et produit une combustion uniforme sans aucun dégagement de gaz délétère. Le coke cassé en morceaux de la grosseur d'une noix, est le meilleur combustible à employer.

Service du Calorifère. Remplir avec du sable sec: 1^o la cavité du double anneau séparant l'enveloppe extérieure du réservoir d'alimentation. 2^o La rainure dans laquelle s'encastre le couvercle; on empêchera ainsi la fumée de s'échapper et le combustible de s'embraser dans le haut du réservoir.

Pour l'allumage employer des copeaux et du charbon de bois en ajoutant quelques morceaux de coke. Fermer la porte du foyer et ouvrir la porte du cendrier jusqu'à ce que le coke soit bien allumé. Reforme alors cette porte ainsi que le régulateur et emplir le réservoir de coke à l'aide de l'entonnoir qui est toujours fourni avec le meuble. Remettre le couvercle en prenant soin de bien l'ensabler. Ouvrir plus ou moins fort le régulateur selon qu'on voudra une combustion plus ou moins vive.

CALORIFÈRES RONDS ORNÉS
 à feu courant

 Nos 148-149-150-151-152
 avec ou sans galerie

 Nos 153-154-155-156-157
 avec ou sans galerie


NUMÉROS	148 et 153	149 et 154	150 et 155	151 et 156	152 et 157
Hauteur	0.74	0.82	0.91	1 »	1.20
Diamètre du corps ...	0.25	0.28	0.32	0.36	0.44
Diamètre du socle ...	0.37	0.41	0.46	0.52	0.64

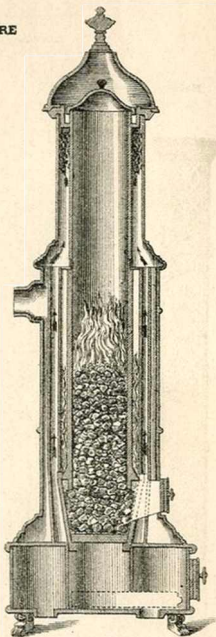
Ces calorifères sont spécialement construits pour l'usage de la houille ou du coke. La porte du foyer est à coulisses ; on peut en l'ouvrant plus ou moins régler la combustion. On nettoie très facilement le foyer en faisant basculer la grille de fond. Ces calorifères sont à buse mobile.

Ils sont habituellement livrés sans galerie et sur demande avec galerie.

Les Nos 152 et 157 peuvent sur demande être livrés à flamme renversée, ces deux numéros avec ou sans galerie sont toujours livrés à dessus plat. Les Nos 151 et 156 peuvent aussi être livrés à flamme renversée.

CALORIFÈRES DEPITRE
à feu continu

N^{OS} 162, 163 et 164



Numéros	162	163	164
Hauteur	1.25	1.45	1.70
Diamètre de la Base	0.42	0.42	0.47
Contenance de combustible en litres.	11	14	22
Consommation par heure en litres.	0.90	1.10	1.80
Capacité de la pièce à chauffer <small>mètres cubes</small>	150 à 200	250 à 400	400 à 700

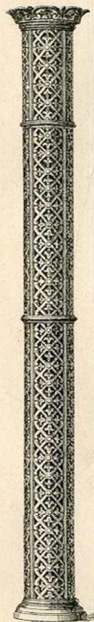
Cet appareil présente sur les autres modèles similaires des avantages considérables. L'air aspire directement par le foyer et par les tubes préserve l'appareil d'une usure rapide parce que les tôles ne sont jamais surchauffées. - Le coke cassé en menus morceaux ou l'anthracite sont les meilleurs combustibles à employer. Cet appareil est très économique, prend peu de place et peut emmagasiner, d'une seule charge, le combustible nécessaire pour 12 heures. Son chauffage peut durer sans interruption pendant plusieurs mois, en ayant soin d'alimenter le foyer de 12 en 12 heures.

Service du Calorifère. Remplir d'eau froide le vase supérieur jusqu'à 2 cent. du bord, garnir ensuite de sable sec la gorge dans laquelle se place le couvercle. Pour l'allumage, employer des copeaux et du charbon de bois en y ajoutant quelques morceaux de coke. Fermer la porte du foyer et ouvrir celle du cendrier. Quand le feu est bien allumé, refermer cette porte ainsi que le régulateur et remplir le foyer de coke au moyen de l'entonnoir qui est fourni avec le meuble. Replacer le couvercle et s'assurer qu'il ferme bien hermétiquement. Ouvrir plus ou moins le régulateur selon qu'on voudra obtenir une combustion plus ou moins vive.

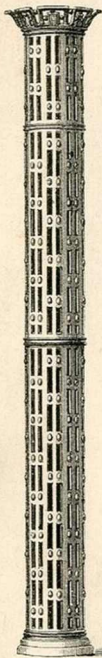
Ce calorifère est, sauf avis contraire, livré avec garnitures fonte ordinaire, sur demande, il peut être livré avec garnitures nickelées.

Colonnes en Fonte à jour pour Calorifères à Buse dessus

N° 1



N° 2



N° 3



N° 4

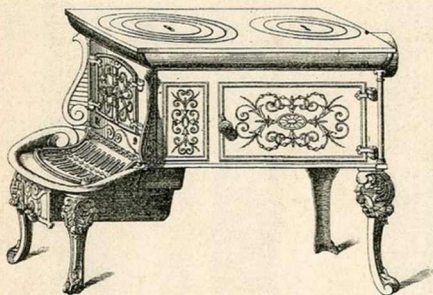


Numéros.....		1	2	3	4
Chapiteau.....	Hauteur	0,045	0,050	0,050	0,050
Grand Fût.....		0,740	0,760	0,750	0,750
2/3 de Fût.....		0,510	0,560	0,560	0,550
1/3 de Fût.....		0,260	0,270	0,230	0,250
Diamètre extérieur des Fûts.....		0,120	0,150	0,160	0,180
Base } Diamètre extérieur.....		0,175	0,190	0,200	0,220
Base } Hauteur.....		0,045	0,050	0,050	0,050
Diamètre pour le passage des buses.....		0,115	0,135	0,145	0,160

Les Colonnes en fonte ajourées ont le grand avantage d'être très-légères et de permettre une circulation d'air continue autour de la buse en tôle et par conséquent d'utiliser tout le calorique émis.

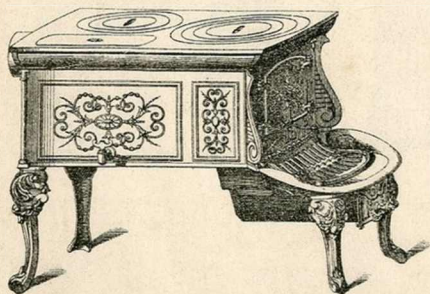
POÈLES A BAVETTE, à four, à houille,

sans chaudière N° 0 à 11, (dessus poli)



N ^{os} .	Longueur	Largeur	Hauteur
0	0.40	0.24	0.51
1	0.42	0.25	0.52
2	0.43	0.27	0.52
3	0.45	0.28	0.52
4	0.48	0.30	0.53
5	0.50	0.31	0.54
6	0.52	0.33	0.55
7	0.54	0.34	0.56
8	0.56	0.36	0.57
9	0.58	0.38	0.59
10	0.61	0.41	0.60
11	0.65	0.44	0.61

avec chaudière N° 12 à 15 (dessus poli)

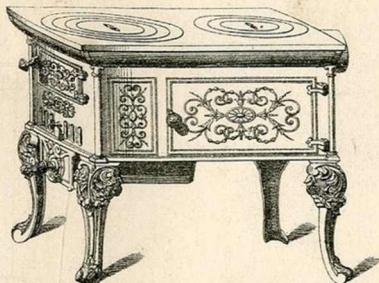


N ^{os} .	Longueur	Largeur	Hauteur
12	0.56	0.36	0.57
13	0.58	0.38	0.59
14	0.61	0.41	0.60
15	0.65	0.44	0.61

Ces poêles peuvent sur demande être livrés avec buse dessus.

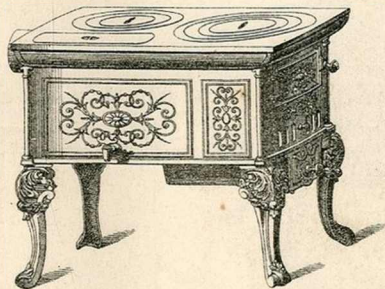
POÊLES CARRÉS, à four, à houille,

sans chaudière N° 0 à 11, (dessus poli)



N°	Longueur	Largeur	Hauteur
0	0.40	0.24	0.51
1	0.42	0.25	0.52
2	0.43	0.27	0.52
3	0.45	0.28	0.52
4	0.48	0.30	0.53
5	0.50	0.31	0.54
6	0.52	0.33	0.55
7	0.54	0.34	0.56
8	0.56	0.36	0.57
9	0.58	0.38	0.59
10	0.61	0.41	0.60
11	0.65	0.44	0.61

avec chaudière N° 12 à 15 (dessus poli)

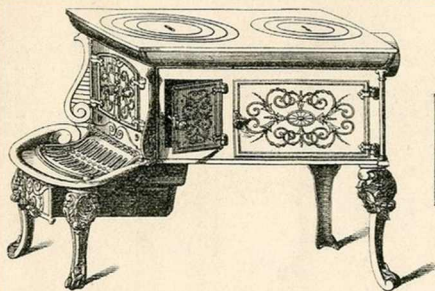


N°	Longueur	Largeur	Hauteur
12	0.56	0.36	0.57
13	0.58	0.38	0.59
14	0.61	0.41	0.60
15	0.65	0.44	0.61

Ces poêles peuvent sur demande être livrés avec buse dessus.

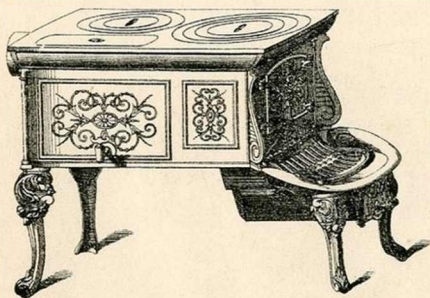
POÈLES A BAVETTES, à bois, à four,

sans chaudière
N° 1 à 5 (dessus poli)



N ^{os}	Longueur	Largueur	Hauteur
1	0.54	0.34	0.56
2	0.56	0.36	0.57
3	0.58	0.38	0.59
4	0.61	0.41	0.60
5	0.65	0.44	0.61

avec chaudière
N° 5bis à 8 (dessus poli)



N ^{os}	Longueur	Largueur	Hauteur
5bis	0.56	0.36	0.57
6	0.58	0.38	0.59
7	0.61	0.41	0.60
8	0.65	0.44	0.61

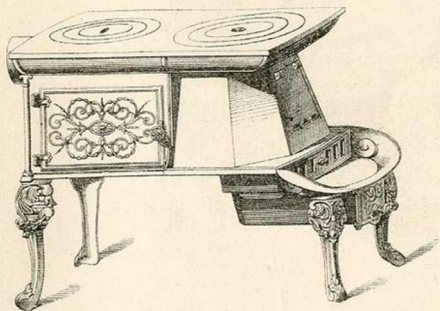
Ces poêles peuvent sur demande être livrés avec buse dessus.

6^{ME} SÉRIE

POÊLES pour BLANCHISSEUSES

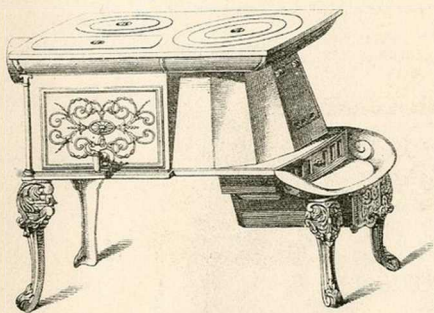
sans chaudière

N^{os} 1, 2, 3, 4 pour 3, 4, 5, ou 7 fers



avec chaudière

N^{os} 5 et 6 pour 5 et 7 fers



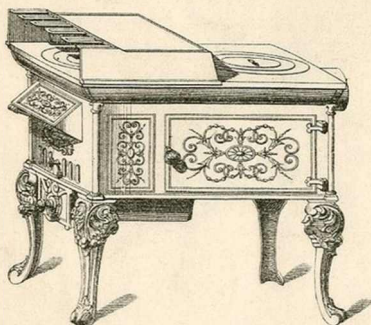
NUMÉROS	1	2	3	4	5	6
Fers.....	3	4	5	7	5	7
Longueur...	0.50	0.53	0.59	0.68	0.59	0.68
Largeur....	0.31	0.33	0.39	0.43	0.39	0.43
Hauteur....	0.54	0.55	0.57	0.60	0.57	0.60

Ces poêles peuvent sur demande être livrés avec buse dessus.

POÈLES pour TAILLEURS

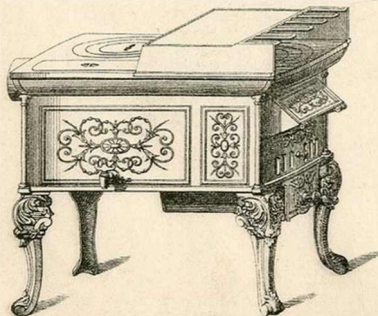
sans chaudière

N^{os} 1, 2 et 3 pour 3, 4 et 5 carreaux (dessus poli)



avec chaudière

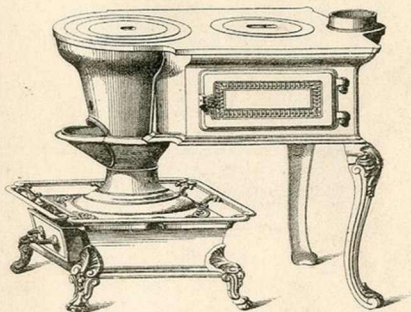
N^o 4 pour 5 carreaux (dessus poli)



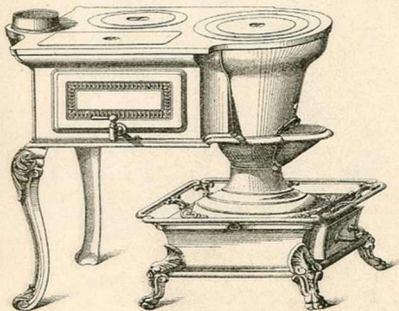
NUMÉROS	1	2	3	4
Carreaux...	3	4	5	5
Longueur...	0.52	0.54	0.65	0.65
Largeur...	0.33	0.34	0.44	0.44
Hauteur....	0.55	0.36	0.61	0.61

Ces poêles peuvent sur demande être livrés avec buse dessus.

POÈLES FLAMANDS sans chaudière

N^o 1 à 7

avec chaudière

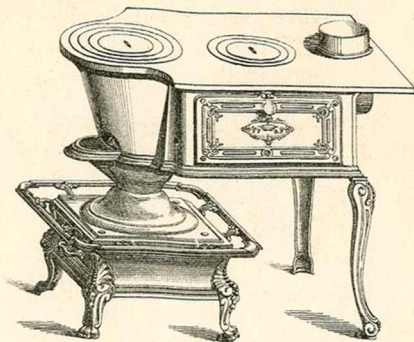
N^o 7^{bis} à 13

NUMÉROS	1 et 7 ^{bis}	2 et 8	3 et 9	4 et 10	5 et 11	6 et 12	7 et 13
Longueur.....	0.64	0.68	0.72	0.76	0.80	0.85	0.90
Largeur.....	0.32	0.34	0.37	0.40	0.42	0.45	0.47
Hauteur.....	0.67	0.68	0.69	0.70	0.72	0.74	0.76

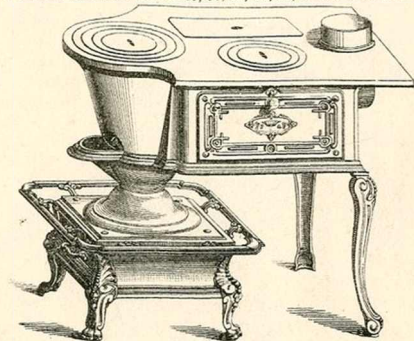
Ces poêles peuvent être établis avec ou sans galerie. Sauf avis contraire ils sont livrés sans galerie. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière.

6^{ME} SÉRIE

POÈLES FLAMANDS N^{OS} 24, 25, 26, 27, 28, sans chaudière.



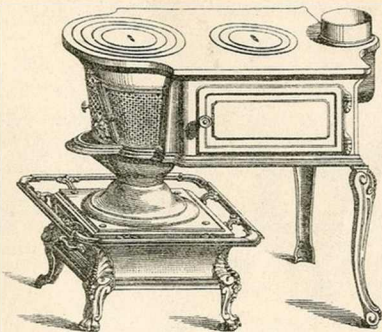
POÈLES FLAMANDS N^{OS} 29, 30, 31, 32, 33, avec chaudière.



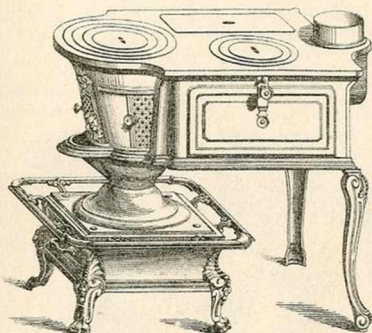
NUMÉROS.....	24 et 29	25 et 30	26 et 31	27 et 32	28 et 33
Longueur.....	0 ^m 65	0 ^m 69	0 ^m 74	0 ^m 79	0 ^m 83
Largeur.....	0.35	0.37	0.40	0.44	0.45
Hauteur.....	0.64	0.65	0.66	0.67	0.68

Ces Poêles sont construits spécialement pour l'usage de la houille. — Ils se font avec ou sans galerie et avec porte du four ouvrante ou rabattante. — Sauf désignation contraire, ils sont toujours expédiés avec porte rabattante. Un nouveau perfectionnement apporté au montage de cet appareil permet très facilement de remplacer le foyer sans démonter le poêle. La buse est mobile et se place indifféremment dessus ou derrière. — Pour ces poêles, les longueurs sont prises jusqu'au milieu de la buse.

POÈLES FLAMANDS bté. S. G. D. G. Sans Chaudière N° 36.



POÈLES FLAMANDS bté. S. G. D. G. Avec Chaudière N° 41.



NUMÉROS.....	36 et 41
Longeur prise au milieu de la base.....	0 ^m 65
Largeur.....	0. 39
Hauteur.....	0. 70

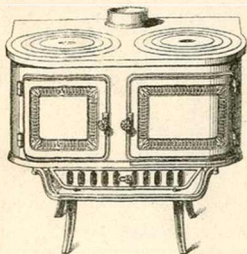
Ce poêle est spécialement construit pour l'usage de la houille. — Par une disposition ingénieuse de l'assemblage de ses pièces, le foyer peut se remplacer aussi facilement que nos foyers de cuisinières. — Sur le pourtour du foyer, il y a 2 portes à jour à coulisses, qui permettent de modérer l'action de la chaleur soit dans l'appartement soit dans le four, selon qu'on les glisse en avant ou en arrière du foyer. — Ces poêles se font avec ou sans chaudière. — Avec ou sans galerie.

POÊLES

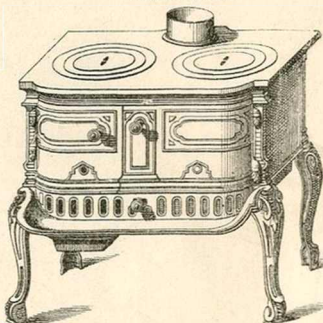
POÊLES DU BERRY buse mobile
 à houille et à bois

POÊLES DE MARINE OU ELLIPTIQUES

N° 0, 1 et 2



Nos	Longueur	Largeur	Hauteur
0	0.53	0.37	0.49
1	0.60	0.41	0.49
2	0.67	0.47	0.54

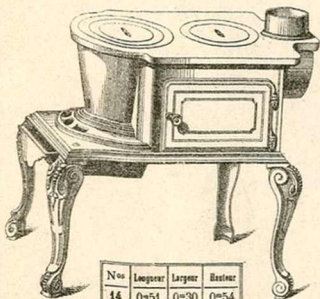


NUMÉROS.....	20	21	22	23
Longueur.....	0=48	0=53	0=58	0=63
Largeur.....	0.33	0.36	0.40	0.45
Hauteur.....	0.53	0.56	0.59	0.62

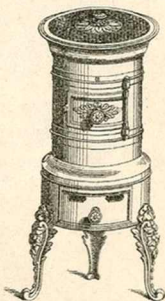
POÊLES FLAMANDS (genre Parisien)
 à buse mobile.

POÊLES A SOCLE, PIEDS MOBILES

Couvercles pleins ou à jours



Nos	Longueur	Largeur	Hauteur
44	0=51	0=30	0=54
45	0.54	0.32	0.55
46	0.58	0.34	0.57
47	0.62	0.36	0.59
48	0.66	0.39	0.61
49	0.70	0.42	0.63

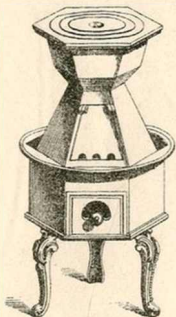


Nos	Haut ^{rs}	Diam ^{ètres}
0	0=47	0=195
1	0.49	0.205
2	0.51	0.21
3	0.53	0.22
4	0.55	0.23
5	0.58	0.24
6	0.60	0.26
7	0.65	0.28
8	0.69	0.31
9	0.70	0.33
10	0.75	0.35
11	0.79	0.37

Ces poêles se recommandent par leur élégance et leurs nombreux avantages. Sauf avis contraire, ils sont toujours livrés avec couvercle à jours. — Ils peuvent sur demande être livrés avec pieds fixes.

CLOCHES POUR BLANCHISSEUSES

à 5, 6, 7, 8, et 10 fers.



Les cloches pour blanchisseuses sont, sauf avis contraire, livrées avec petits pieds.

Sur demande spéciale, elles peuvent être livrées avec grands pieds.

Les poêles ronds renforcés conviennent parfaitement pour le chauffage des ateliers et des casernes. En raison de l'épaisseur de leur enveloppe, ils sont d'une durée indéfinie.

POÊLES ROUNDS RENFORCÉS

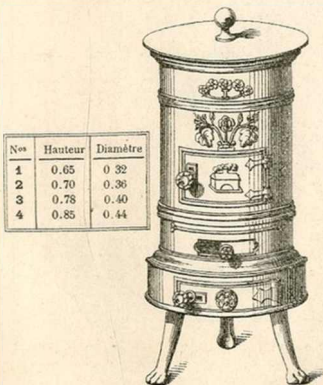
N^{OS} 45, 46, 47 et 48.

N ^{OS}	Fers	Hauteur à pieds bas	Largeur	Hauteur à pieds hauts
1	5	0.62	0.24	0.72
2	6	0.62	0.28	0.72
3	7	0.62	0.29	0.72
4	8	0.62	0.31	0.72
5	10	0.62	0.38	0.72

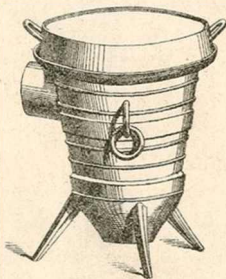
N ^{OS}	Hauteur	Diamètre
45	0.48	0.22
46	0.51	0.24
47	0.55	0.26
48	0.60	0.28

POÊLES PIÉDESTAL (boule cuivre)

POÊLES MILITAIRES

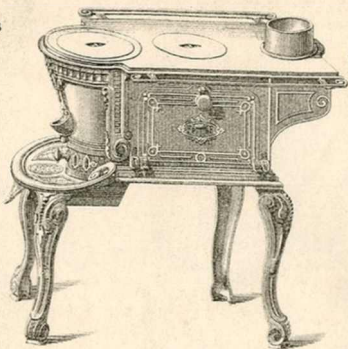


N ^{OS}	Hauteur	Diamètre
1	0.65	0.32
2	0.70	0.36
3	0.78	0.40
4	0.85	0.44



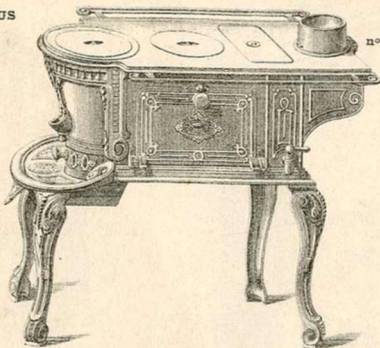
NUMÉROS	1	2	3	4	5	6
Hauteur	0.36	0.38	0.39	0.40	0.43	0.46

POÈLES OMNIBUS
(B^{te} S. G. D. G.)



sans Chaudière
nos 49, 50, 51, 52, 53 et 54

POÈLES OMNIBUS
(B^{te} S. G. D. G.)



avec chaudière
nos 55, 56, 57, 58, 59 et 60

N ^{os}	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Longueur.....	0.55	0.585	0.62	0.67	0.705	0.75	0.63	0.67	0.70	0.77	0.805	0.85
Largeur sans galerie.....	0.30	0.325	0.34	0.365	0.385	0.41	0.30	0.325	0.34	0.365	0.385	0.41
Hauteur.....	0.57	0.58	0.59	0.63	0.64	0.65	0.57	0.58	0.59	0.63	0.64	0.65
Largeur du Four.....	0.24	0.25	0.26	0.29	0.31	0.33	0.21	0.23	0.25	0.29	0.31	0.33
Profondeur.....	0.225	0.24	0.265	0.28	0.31	0.33	0.225	0.24	0.265	0.28	0.31	0.33
Conten. de la chaudière	"	"	"	"	"	"	2 litres	2 l. ½	3 litres	4 litres	5 litres	6 litres

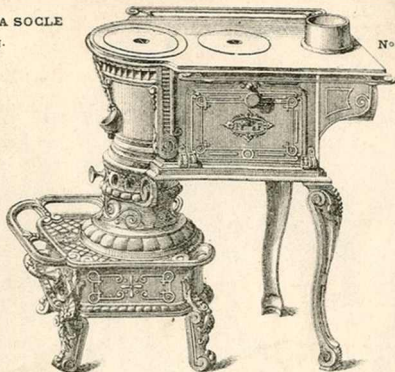
Nota. — Avec les galeries, la largeur est de 9% en plus.

Ces poêles sont construits spécialement pour l'usage de la houille. Par une disposition toute spéciale de leur assemblage, le foyer est mobile et peut se remplacer aussi facilement que les foyers de cuisinières. Il y a sur les côtés deux mains-courantes qui en rendent l'aspect beaucoup plus gracieux.

Dans les poêles avec chaudière, celle-ci est mobile et placée à l'arrière, ce qui permet de laisser au four les mêmes dimensions qu'aux poêles sans chaudière. Sur demande spéciale, ces poêles peuvent être livrés sans mains-courantes. La buse est mobile.

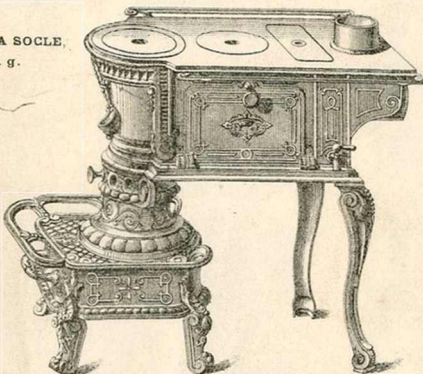
POÈLE OMNIBUS A SOCLE

Btes s. g. d. g.


 sans chaudière
Nos 61 62, 63, 64, 65, 66

POÈLE OMNIBUS A SOCLE

Btes s. g. d. g.



avec chaudière

Nos 67, 68, 69, 70,

71, 72

NUMÉROS.....	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
Longueur.....	0.60	0.64	0.68	0.72	0.76	0.80	0.66	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90
Larg ^s sans main courant ^s	0.32	0.34	0.36	0.39	0.41	0.44	0.32	0.34	0.36	0.39	0.41	0.44
Largeur avec »	0.41	0.43	0.45	0.48	0.50	0.53	0.41	0.43	0.45	0.48	0.50	0.53
Hauteur.....	0.62	0.63	0.65	0.66	0.68	0.69	0.62	0.63	0.65	0.66	0.68	0.69
Conten ^{ts} de la chaudière							2 lit ^s	2 ⁵	3 lit ^s	4 lit ^s	5 lit ^s	6 lit ^s

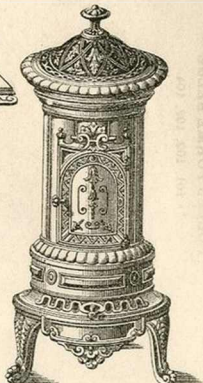
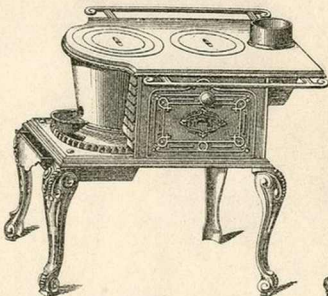
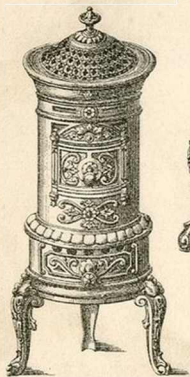
Ces poêles qui sont construits spécialement pour l'usage de la houille se recommandent par leur réelle élégance. — Par une disposition toute spéciale de leur assemblage le foyer est mobile et peut se remplacer avec une très-grande facilité ils ont deux mains courantes sur les côtés qui en rendent l'aspect beaucoup plus gracieux. Dans les poêles avec chaudière, la chaudière est mobile et placée à l'arrière du poêle ce qui permet de n'en pas restreindre les dimensions du four.

Ces poêles sont toujours livrés avec mains courantes et avec socle sans galerie sur demande spéciale, ils sont livrés sans mains courantes et avec socle à galerie. La buse est mobile et se place indifféremment dessus où derrière.

POÊLES PARISIENS Boutons Nickelés
 avec main courante.

Poêles calorifères ronds
 Nos 85, 86, 87

Nos 73, 74, 75, 76, 77, 78



Nos	Long ^r	Larg ^r	Haut ^r
73	0.51	0.31	0.53
74	0.54	0.33	0.54
75	0.57	0.35	0.55
76	0.61	0.37	0.57
77	0.65	0.39	0.59
78	0.69	0.42	0.61

Avec les mains courantes, la largeur est de 9¹/₂ en plus.

N ^{os}	Hauteur	Diamètre du haut	Diamètre du fût	Diamètre de la base
85	0.650	0.270	0.190	0.300
86	0.725	0.320	0.220	0.350
87	0.895	0.355	0.250	0.400

N ^{os}	Hauteur	Diamètre du haut	Diamètre du fût
79	0.62	0.235	0.170
80	0.64	0.240	0.195
81	0.69	0.260	0.210
82	0.74	0.280	0.230
83	0.80	0.315	0.255
84	0.85	0.345	0.275

POÊLES A SOCLE CARRÉS

Nos 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95 et 96.



Numéros	88	89	90	91	92	93	94	95	96
Hauteur.	0.49	0.52	0.55	0.59	0.62	0.66	0.69	0.72	0.75
Largeur.	0.19	0.20	0.21	0.23	0.25	0.27	0.29	0.30	0.32

Les poêles du N^o 73 au N^o 78 sont spécialement construits pour la houille. La buse est mobile. La porte du four est rabattante. Sur demande ils sont livrés sans main-courante.

Les poêles du N^o 79 au N^o 87 sont spécialement pour l'usage de la houille. Les N^{os} 79 à 84 peuvent sur demande être livrés avec couvercle plein.

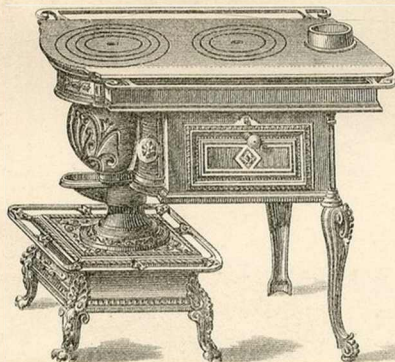
Les N^{os} 85, 86 et 87 ont un foyer intérieur. Les N^{os} 82, 83 et 84 peuvent aussi être livrés avec foyer intérieur moyennant supplément de prix.

Ces poêles construits spécialement pour l'usage de la houille sont munis d'un foyer mobile préservant l'enveloppe extérieure des atteintes du feu.

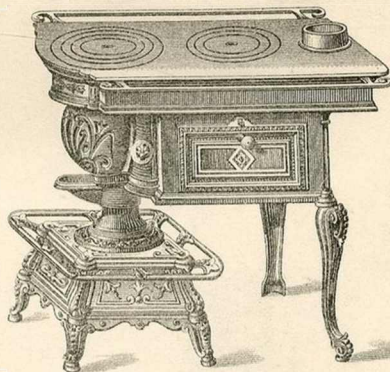
La porte du foyer s'ouvre en rabattant, elle est munie d'un régulateur à tourniquet qui, selon qu'il est ouvert ou fermé, sert à activer ou à ralentir la combustion.

Ces poêles ne se font qu'avec couvercle à jour; ils se recommandent par leur élégance et leur bas prix.

POELES FORME BELGE

N^{os} 97, 98, 99, 100.

POELES FORME BELGE

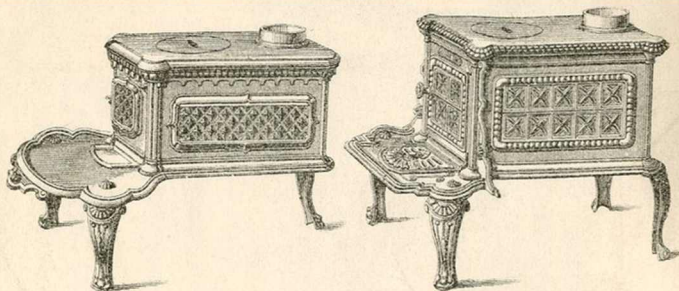
N^{os} 101, 102, 103, 104.

Numéros.....	97-101	98-102	99-103	100-104
Longueur.....	0.70	0.80	0.90	1.00
Largeur.....	0.34	0.36	0.38	0.40
Hauteur.....	0.68	0.70	0.71	0.72

Ces poeles sont construits spécialement pour l'usage de la houille, du coke ou des escarbilles. Le four très grand est chauffé directement par le rayonnement du foyer, deux mains courantes émaillées sont fixées de chaque côté du dessus. Sur demande on livre un jeu de buses à double effet permettant d'établir à volonté le tirage dessus ou derrière. Ils peuvent sur demande être livrés avec mains courantes cuivre ou fer poli.



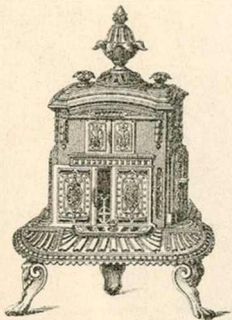
POÈLES A BOIS SANS FOUR

N^{os} 105 et 106N^{os} 107 et 108

Numéros	105	106	107	108
Longueur totale ...	0.58	0.65	0.65	0.71
Longueur du dessus	0.38	0.45	0.48	0.54
Largeur du dessus .	0.23	0.24	0.28	0.32
Hauteur	0.42	0.43	0.47	0.51

Ces poêles sont spécialement construits pour l'usage du bois ; ils ont un très grand foyer et sur le dessus un trou pour la cuisson des aliments.

POÈLES CHEMINÉES TURCS

N^{os} 110 et 111

Numéros	110	111
Largeur	0.51	0.62
Profondeur	0.37	0.42
Hauteur totale...	0.71	0.76

Ces appareils sont spécialement construits pour l'usage du bois, ils peuvent sur demande étre livrés avec grille spéciale pour brûler la houille moyennant supplément de prix.

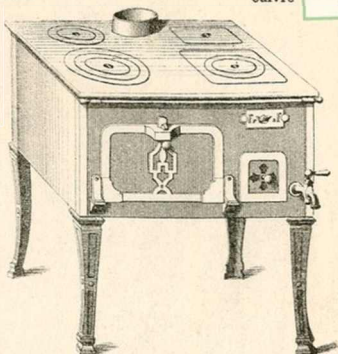
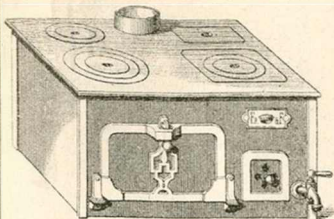
Le couvercle une fois enlevé démasque une plaque munie d'un tampon sur laquelle on peut faire cuire les aliments.



FOURNEAUX DE CUISINE TOLE & FONTE
dits Américains

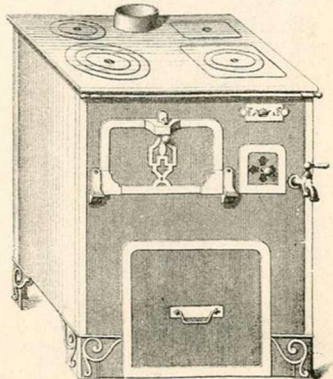
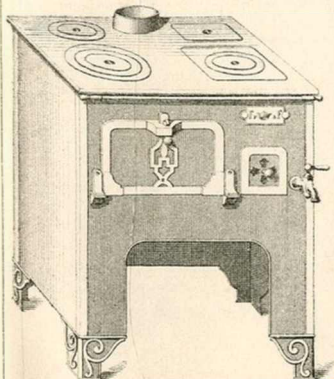
Nos 5, 6, 7, 8
avec pieds et barre
cuivre

Nos 1, 2, 3, 4.
sans barre cuivre,
sans pieds



Nos 9, 10, 11, 12.
à arcade et barre cuivre

Nos 13, 14, 15, 16,
à charbonnier et barre cuivre



Sauf avis contraire les fourneaux Américains sont livrés sans tuyau. Le tuyau se paie en sus

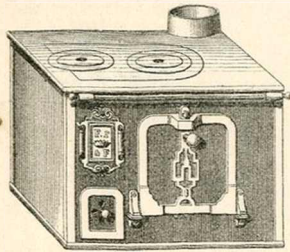
NUMEROS	1-599-13	2-6-10-14	3-7-11-15	4-8-12-15
Longueur.....	0.46	0.50	0.55	0.60
Largeur.....	0.40	0.43	0.46	0.48
Hauteur sans pieds.....	0.31	0.31	0.31	0.31
Hauteur avec pieds.....	0.65	0.65	0.65	0.65
Hauteur avec arcade.....	0.71	0.71	0.71	0.71
Largeur du four.....	0.25	0.28	0.31	0.34
Profondeur du four.....	0.38	0.41	0.44	0.46
Contenance de la Chaudière....	3 litres	4 litres	5 litres	6 litres



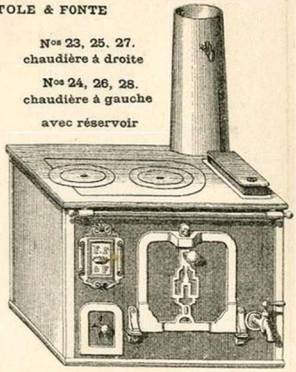
7^{ème} SÉRIE

FOURNEAUX DE CUISINE TOLE & FONTE

N^{os} 17, 19, 21 foyer à gauche
 N^{os} 18, 20, 22 foyer à droite
 sans réservoir

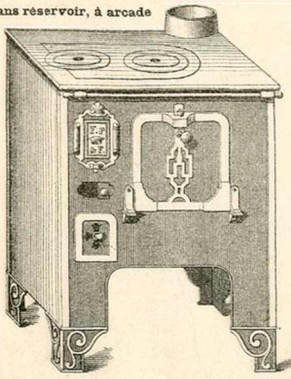


N^{os} 23, 25, 27.
 chaudière à droite
 N^{os} 24, 26, 28.
 chaudière à gauche
 avec réservoir



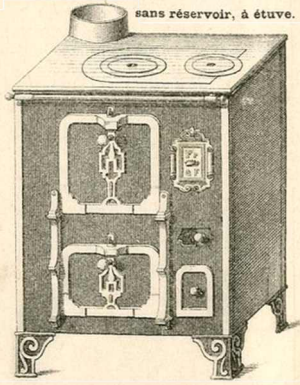
N^{os} 29, 31, 33, 35, 37. Foyer à gauche
 N^{os} 30, 32, 34, 36, 38. Foyer à droite

sans réservoir, à arcade



N^{os} 39, 41, 43, 45, 47, 49. Foyer à gauche
 N^{os} 40, 42, 44, 46, 48, 50. Foyer à droite

sans réservoir, à étuve.



NUMÉROS	17-18	19-20	21-22	23-24	25-26	27-28	29-30 39-40	31-32 41-42	33-34 43-44	35-36 45-46	37-38 47-48	49-50
Longueur	0.50	0.55	0.60	0.50	0.55	0.60	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.80
Largeur	0.36	0.42	0.47	0.40	0.42	0.47	0.36	0.42	0.47	0.50	0.53	0.56
Hauteur	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.71	0.73	0.75	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.32	0.25	0.27	0.27	0.30	0.33	0.35	0.40	0.45
Profondeur du four	0.33	0.38	0.42	0.37	0.38	0.42	0.33	0.38	0.42	0.45	0.48	0.50
Contenance de la Chaud.	»	»	»	5 litres	5 litres	8 litres	»	»	»	»	»	»

Ces Fourneaux sont à circulation de flammes. Les Fourneaux sans chaudière ont un four de grandes dimensions. Ils peuvent sur demande être fournis avec foyer à boss, porte et sur le devant du foyer ou avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Charbonnier

Chaudière à droite

N^{os} 51, 53, 55, 57, 59, 61, 63 285, 287, 289.

Chaudière à gauche

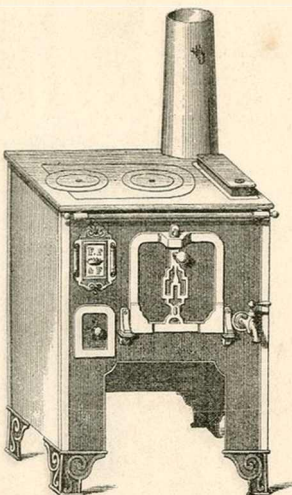
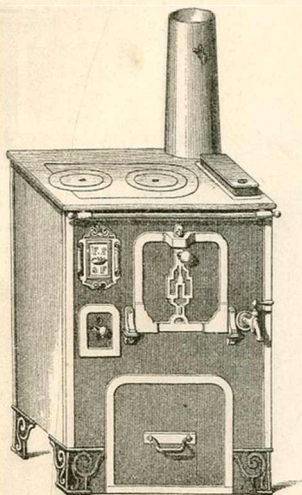
N^{os} 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64 286, 288, 290.

A Arcade sans Étuve

Chaudière à droite

N^{os} 65, 67, 69, 71, 73, 75, 77 291, 293, 295.

Chaudière à gauche

N^{os} 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78 292, 294, 296

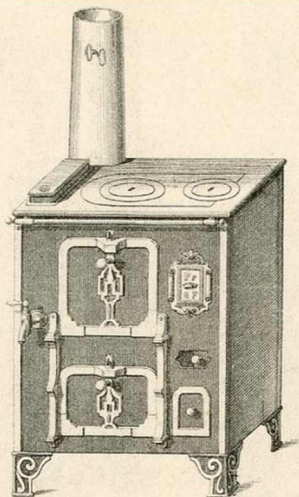
	NUMÉROS		55-56 69-70	57-58 71-72	59-60 73-74	61-62 75-76	63-64 77-78	285-286 291-292	287-288 293-294	289-290 295-296
	51-52 65-68	53-54 67-68								
Longueur.....	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90	1.00
Largeur.....	0.40	0.42	0.47	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63
Hauteur.....	0.71	0.73	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du Four.....	0.22	0.25	0.27	0.28	0.29	0.30	0.33	0.35	0.37	0.40
Profondeur du four.....	0.37	0.38	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58
Contenance de la Chaudière.....	5 lit.	5 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.

Ces Fourneaux peuvent, sur demande spéciale, être livrés avec porte sur le devant et foyer au bois, avec bain-marie et 3 copettes, avec rôtisserie à air libre par bout, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Chaudière à droite N^{os} 79, 81, 83,

Avec Chaudière à gauche N^{os} 80, 82, 84,



	N ^{os} 79 et 80	81 et 82	83 et 84
Longueur.....	0.50	0.55	0.60
Largeur.....	0.40	0.42	0.47
Hauteur.....	0.71	0.73	0.75
Largeur du Four.....	0.32	0.25	0.27
Profondeur du Four.....	0.37	0.38	0.42
Contenance de la Chaudière	5 lit.	5 lit.	8 lit.

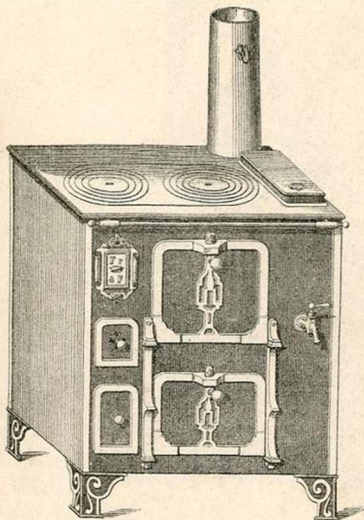
Ces Fourneaux peuvent, sur demande spéciale, être livrés avec porte sur le devant et foyer au bois, avec bain-marie et 3 pochettes, avec rôtisserie à air libre par bout, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Chaudière à droite Nos 85, 87, 89, 91, 93, 95, 97, 99, 101, 245

Avec Chaudière à gauche Nos 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102, 246.

Avec Cendrier-Trieur



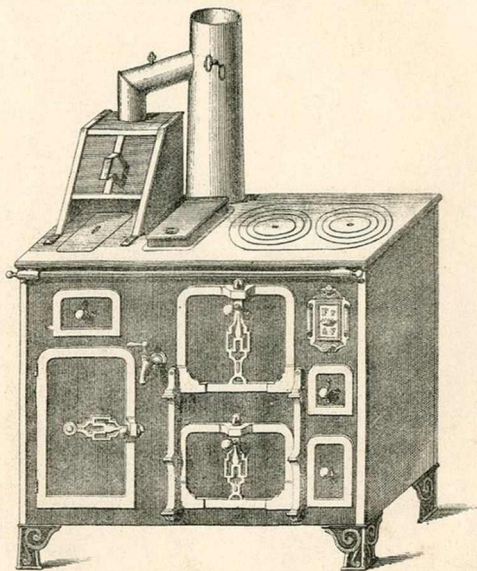
Dimensions	85 et 86	87 et 88	89 et 90	91 et 92	93 et 94	95 et 96	97 et 98	99 et 100	101 et 102	245-246
Longueur.....	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90	1.00	1.10	1.20	1.30
Largeur.....	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70	0.75
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du Four.....	0.28	0.29	0.31	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55
Profondeur du Four.....	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65	0.68
Contenance de la Chaudière	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	46 lit.

Ces Fourneaux peuvent sur demande spéciale, être livrés avec porte sur le devant et foyer au bois, avec bain-marie et 3 copettes, avec rôtisserie à air libre, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Grillade à droite N^{os} 277 103, 105, 107, 109, 111, 113, 115, 117, 119, 121

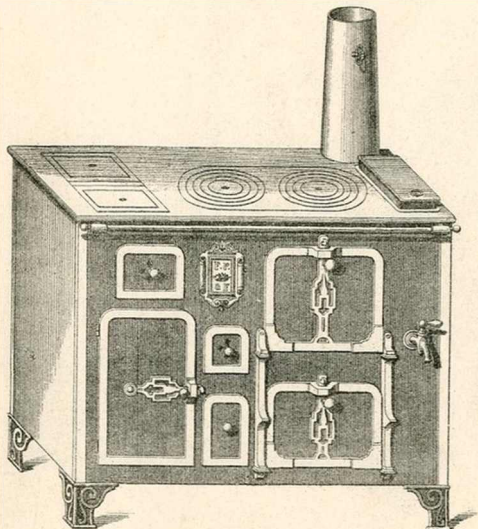
Avec Grillade à gauche N^{os} 278 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120, 122



NUMÉROS	277-278	103 et 104	105 et 106	107 et 108	109 et 110	111 et 112	113 et 114	115 et 116	117 et 118	119 et 120	121 et 122
Longueur.....	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60
Largeur.....	0.48	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70
Hauteur.....	0.75	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four....	0.26	0.27	0.28	0.29	0.31	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50
Profondeur du four..	0.42	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65
Cont. de la Chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

Ces fourneaux ont un four, une étuve, une grillade avec chauffe-assiettes et un cendrier-trieur. Ils peuvent sur demande spéciale être livrés avec porte sur le devant et foyer au bois, avec bain-marie à 3 copettes, avec rôtisserie à air libre par bout, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Réchauds à droite N^{os} 279, 123, 125, 127, 129, 131, 133, 135, 137, 139, 141Avec Réchauds à gauche N^{os} 280, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142

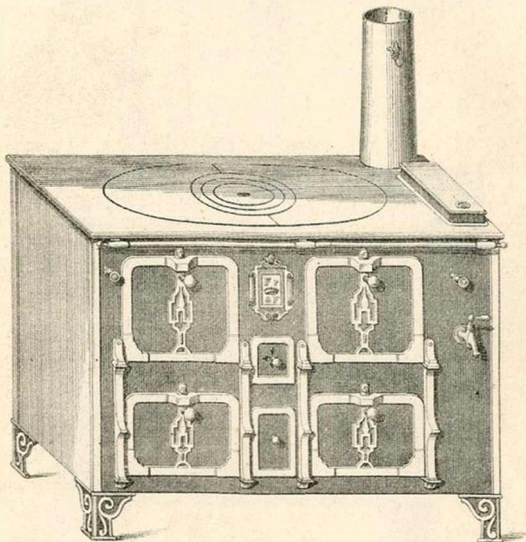
Numéros	279-280	123 et 124	125 et 126	127 et 128	129 et 130	131 et 132	133 et 134	135 et 136	137 et 138	139 et 140	141 et 142
Longueur.....	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60
Largeur.....	0.48	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70
Hauteur.....	0.75	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four...	0.26	0.27	0.28	0.29	0.31	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50
Profondeur du four.	0.42	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65
Cont. de la Chaudière.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

Ces fourneaux ont un four, une étuve, deux réchauds à charbon de bois avec chauffe-assiettes au dessous et un cendrier-trioir. Ils peuvent, sur demande spéciale être fournis avec foyer à bois, et porte sur le devant, avec bain-marie à 3 copettes, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec Chaudière à droite Nos 143, 145, 147, 149, 151, 153, 155, 247

Avec Chaudière à gauche Nos 144, 146, 148, 150, 152, 154, 156, 248



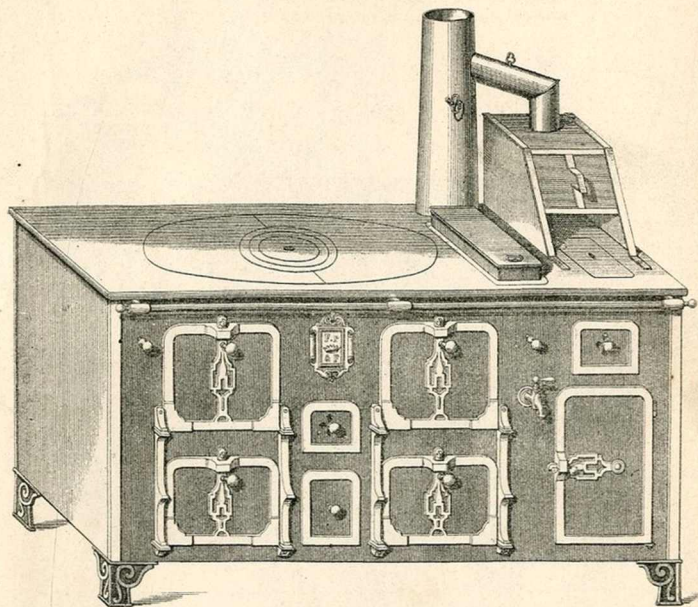
	Numéros	143 et 144	145 et 146	147 et 148	149 et 150	151 et 152	153 et 154	155 et 156	247-248
Longueur.....		1.08	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.80	2.00
Largeur.....		0.60	0.68	0.68	0.71	0.71	0.75	0.75	0.80
Hauteur.....		0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des Fours.....		0.28	0.33	0.37	0.37	0.40	0.45	0.50	0.60
Profondeur des Fours.....		0.45	0.48	0.48	0.51	0.51	0.55	0.55	0.60
Contenance de la Chaudière		12 lit.	18 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.

Ces fourneaux ont deux fours, deux étuves, un cendrier-trieur. Ils peuvent sur demande spéciale, être fournis avec foyer à bois, avec porte sur le devant, avec bain-marie à 3 copettes. Ces fourneaux, à partir du N° 145 sont livrés avec foyer rectangulaire, sauf avis contraire, sur demande, ils sont livrés avec foyer ovale.

FOURNEAUX DE CUISINE EN TÔLE ET FONTE

Avec grillade à droite Nos 157, 159, 161, 163, 165, 167, 169, 171

Avec grillade à gauche Nos 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172



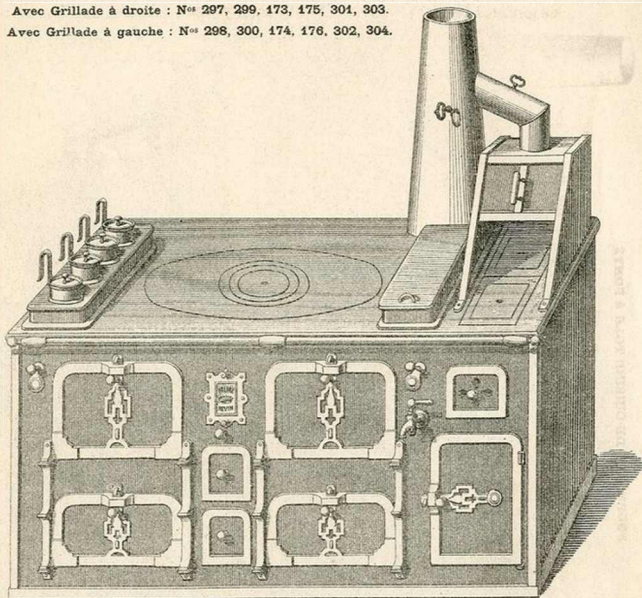
NUMÉROS	157 et 158	159 et 160	161 et 162	163 et 164	165 et 166	167 et 168	169 et 170	171 et 172
Longueur.....	1.50	1.60	1.70	1.80	1.90	2 »	2.20	2.50
Largeur.....	0.68	0.68*	0.68	0.71	0.71	0.75	0.80	0.85
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des Fours.....	0.33	0.37	0.37	0.40	0.45	0.45	0.50	0.60
Profondeur des Fours.....	0.48	0.48	0.48	0.51	0.51	0.55	0.57	0.61
Contenance de la Chaudière...	18 litres	18 litres	25 litres	25 litres	25 litres	37 litres	37 litres	37 litres

Ces fourneaux ont 2 fours, 2 étuves, une grillade avec chauffe-assiettes au dessous et un cendrier trieur. — Sur demande spéciale, ils peuvent être fournis avec foyer à bois, avec porte sur le devant, avec bain-marie à 3 copettes.

Ces fourneaux se font avec foyer rectangulaire ou foyer ovale. Sans avis contraire, ils sont livrés avec foyer rectangulaire.

FOURNEAUX DE CUISINE, Tôle et Fonte.

Avec Grillade à droite : N^{os} 297, 299, 173, 175, 301, 303.
Avec Grillade à gauche : N^{os} 298, 300, 174, 176, 302, 304.



NUMÉROS.....	297 & 298	299 & 300	173 & 174	175 & 176	301 & 302	303 & 304
Longueur.....	1.90	2.	2.20	2.50	2.75	3.
Largeur	0.74	0.75	0.80	0.85	0.85	0.85
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours.....	0.40	0.40	0.45	0.50	0.60	0.65
Profondeur des fours.....	0.50	0.53	0.57	0.60	0.60	0.60
Contenance de la chaudière....	25 litres	37 litres	37 litres	37 litres	45 litres	45 litres

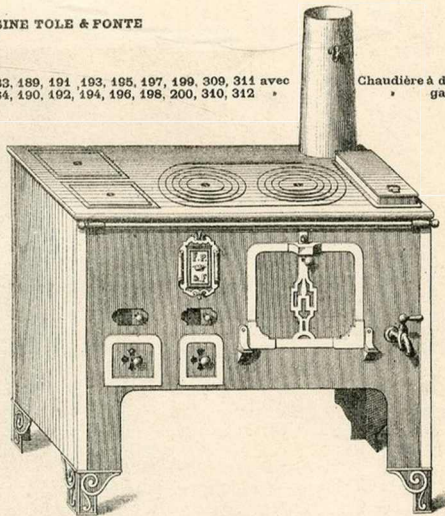
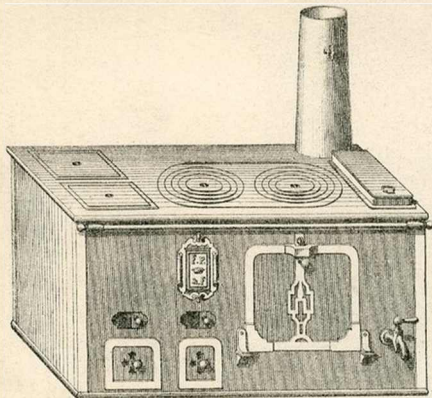
Ces Fourneaux ont deux Fours, deux Etuves, un Chauffe-Assiettes, une Grillade, une Chaudière, un Bain-Marie avec quatre Copettes en cuivre et un Cendrier trieur. — Sur demande spéciale, ils peuvent être fournis avec Foyer à bois, avec Porte sur le devant.

Ils se font avec Foyer rectangulaire et, sur demande, avec Foyer ovale.

FOURNEAUX DE CUISINE TOLE & FONTE

N^{os} 281, 177, 179, 181, 183, 185, 187, 305, 307 avec Chaudière à droite N^{os} 283, 189, 191, 193, 195, 197, 199, 309, 311 avec
 N^{os} 282, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 306, 308 gauche N^{os} 284, 190, 192, 194, 196, 198, 200, 310, 312

Chaudière à droite
 gauche



NUMÉROS	281-282	177-178	179-180	181-182	183-184	185-186	187-188	305-306	307-308
	283-284	189-190	191-192	193-194	195-196	197-198	199-200	309-310	311-312
Longueur	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10	1.20	1.30	1.40
Largeur	0.48	0.47	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63
Hauteur	0.40 et 0.75	0.40 et 0.75	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80	0.40 et 0.80
Largeur du four	0.26	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.35	0.37	0.40
Profondeur du four	0.42	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 litres	8 litres	8 litres	12 litres	12 litres	12 litres	18 lit.	25 lit.

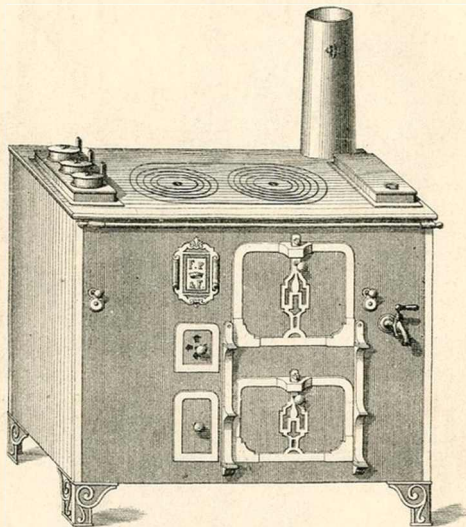
Ces Fourneaux ont un four, 2 Réchauds à charbon de bois et une Chaudière. Ils peuvent être fournis sur demande spéciale avec 1 foyer à bois et porte sur le devant avec baigne-marie à 3cettes, avec bouche de chaleur. Les fourneaux à arcade peuvent être fournis avec charbonnier.



7^{ème} SÉRIE.

FOURNEAUX TOLE & FONTE

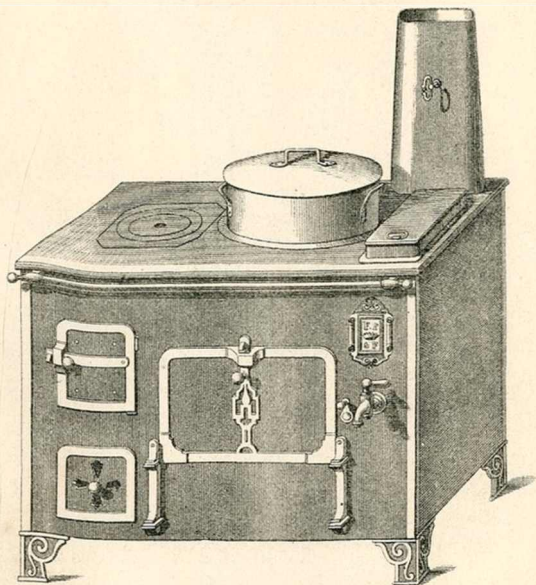
Nos 201, 203, 205, 207, 209, 211, 313 avec foyer à gauche
 Nos 202, 204, 206, 208, 210, 212, 314 " " à droite



NUMÉROS	201-202	203-204	205-206	207-208	209-210	211-212	313-314
Longueur	0.90	1.00	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50
Largeur	0.55	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70	0.75
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.31	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55
Profondeur du four	0.49	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65	0.68
Contenance de la chaudière	12 litres	12 litres	18 litres	25 litres	25 litres	37 litres	45 lit.

Ces Fourneaux ont 1 four, 1 Etuve, 1 Réservoir à eau chaude, 1 Bain-marie avec 3 copettes cuivre ou porcelaine et 2 Registres. Ils peuvent sur demande spéciale être fournis avec foyer à bois et porte sur le devant ou avec bouche de chaleur

FOURNEAUX TOLE & FONTE
 spéciaux pour Charcutiers, Fermiers etc.

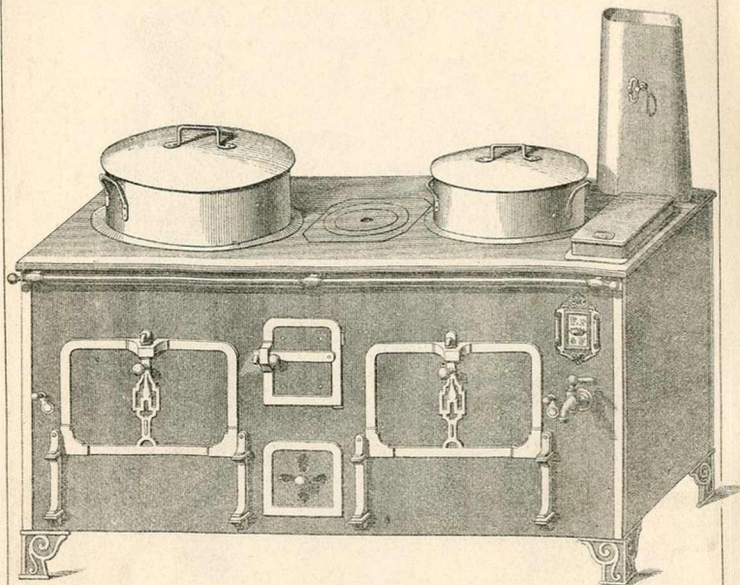
 Nos 213, 215, 217, 219, 221, 223 Chaudière à droite
 Nos 214, 216, 218, 220, 222, 224 » à gauche


NUMÉROS	213-214	215-216	217-218	219-220	221-222	223-224
Longueur	1.00	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50
Largeur	0.65	0.68	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur du Four	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65
Contenance de la Marmite	25 litres	35 litres	40 litres	55 litres	70 litres	90 litres
Contenance de la Chaudière	25 »	25 »	37 »	37 »	45 »	45 »

Ces fourneaux ont un grand Four à rôtir, une Chaudière à eau chaude et une Marmite en fonte polie avec Panache et Couverture en fer battu étamé. Ils sont établis avec Foyer à houille ou Foyer à bois. Ils peuvent sur demande être livrés avec Marmite fonte brute ou avec Marmite cuivre étamé, Panache et Couverture cuivre poli moyennant différence de prix. La porte sur le devant du foyer avec foyer mixte se paie 10^f en plus.

FOURNEAUX TOLE & FONTE
spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

N^{os} 225, 227, 229, 231, 233. Chaudière à droite
N^{os} 226, 228, 230, 232, 234. Chaudière à gauche

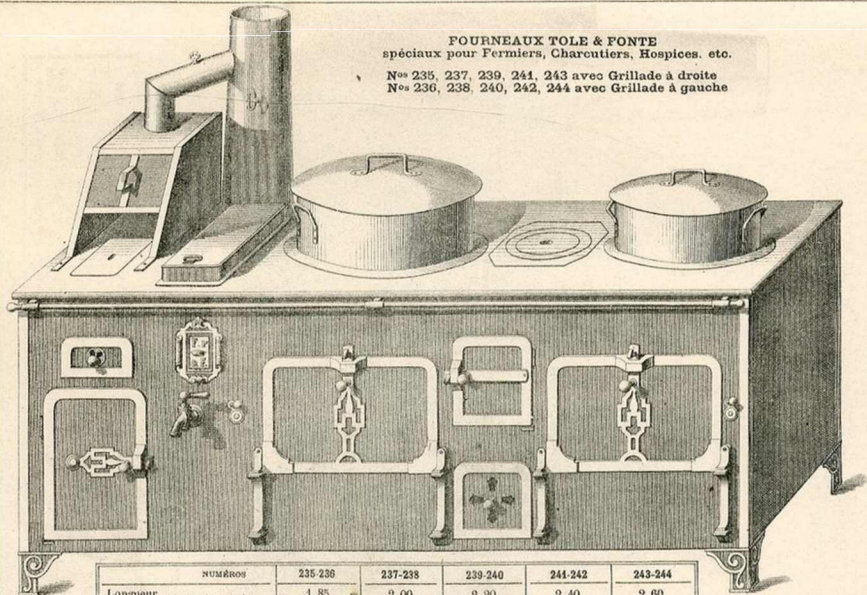


NUMÉROS	225-226	227-228	229-230	231-232	233-234
Longueur	1.50	1.65	1.80	2.00	2.20
Largeur	0.72	0.72	0.80	0.83	0.87
Hauteur	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur des fours	0.40 et 0.45	0.45 et 0.50	0.45 et 0.55	0.50 et 0.55	0.55 et 0.60
Contenance des Marmites.	25 et 35 litres	35 et 40 litres	40 et 55 litres	55 et 70 litres	70 et 90 litres
Contenance de la Chaudière	18 litres	25 litres		37 litres	45 litres

Ces Fourneaux sont établis avec Foyer à houille ou à bois, 2 grands Fours à rôtir, 2 Marmites fonte polie avec Panaches et Couvertres fer battu étamé, Réservoir d'eau chaude
Sur demande spéciale ils pourront être fournis avec Marmite en fonte brute ou cuivre étamé Panaches et Couvertres cuivre poli moyennant une différence de prix
La porte de foyer avec foyer mixte se paie 10^e en plus.

FOURNEAUX TOLE & FONTE
spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, Hospices. etc.

N^{os} 235, 237, 239, 241, 243 avec Grillade à droite
N^{os} 236, 238, 240, 242, 244 avec Grillade à gauche



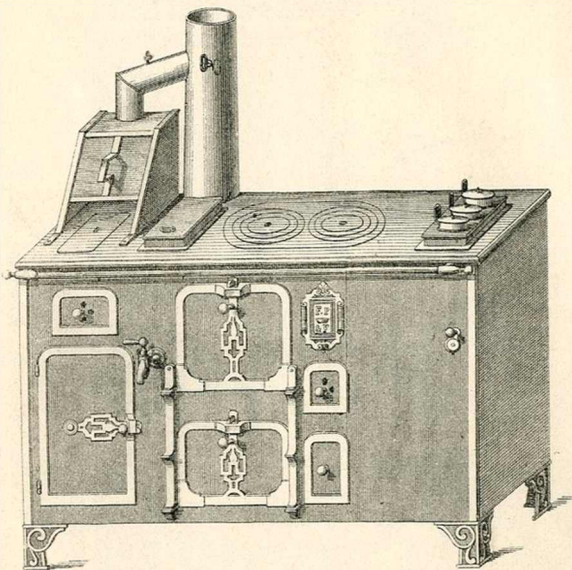
NUMÉROS	235-236	237-238	239-240	241-242	243-244
Longueur	1.85	2.00	2.20	2.40	2.60
Largeur	0.72	0.72	0.80	0.83	0.87
Hauteur	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur des Fours	0.40 et 0.45	0.45 et 0.50	0.45 et 0.55	0.50 et 0.50	0.55 et 0.60
Contenance des Marmites	25 et 35 litres	35 et 40 litres	40 et 55 litres	55 et 70 litres	70 et 80 litres
Contenance de la Chaudière	48 litres	25 litres	37 litres	37 litres	45 litres

Ces fourneaux sont établis avec Foyers à houille ou à bois, 2 grands Fours à rôtir, 1 Grillade et Chauffe-assiettes, 2 Marmites fonte polie avec Couvertres et Panaches en fer battu étamé, 1 Réservoir à eau chaude. Sur demande et avec une différence de prix ils peuvent être fournis avec Marmites fonte brute ou Marmites cuivre étamé, Panaches et Couvertres cuivre poli. La porte de foyer avec foyer mixte se paie 10^f en plus.

FOURNEAUX DE CUISINE, TÔLE & FONTE

GRILLADE à droite N^{os} 249, 251, 253, 255, 257, 259. 315.

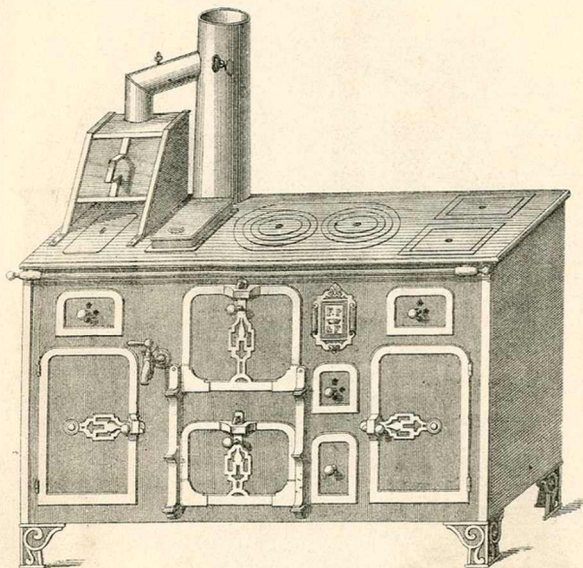
GRILLADE à gauche N^{os} 250, 252, 254, 256, 258, 260. 316.



	Numéros							
	249-250	251-252	253-254	255-256	257-258	259-260	315-316	
Longueur.....	1.20	1.30	1.40	1.55	1.65	1.80	1.90	
Largeur.....	0.55	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70	0.75	
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	
Largeur du four.....	0.31	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55	
Profondeur du four.....	0.49	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65	0.65	
Contenance de la chaudière.....	12 litres	12 litres	18 litres	25 litres	25 litres	37 litres	45 lit.	

Ces fourneaux ont 1 four, 1 étuve, 1 grillade avec chauffe-assiettes, 1 cendrier-trieur, 1 réservoir à eau chaude, 1 bain-marie avec 3 copettes cuivre ou porcelaine, et 2 registres. Ils peuvent sur demande spéciale être fournis avec foyer à bois et porte sur le devant ou avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX DE CUISINE, TÔLE & FONTE

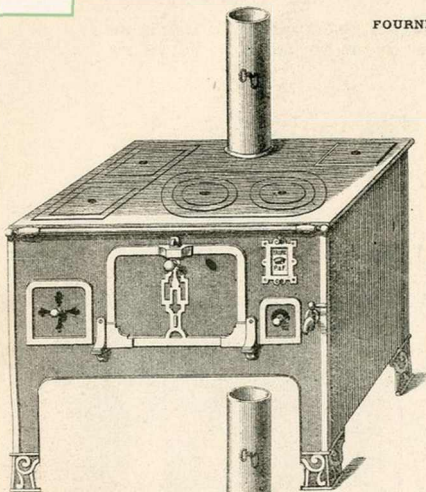
GRILLADE à droite N^{os} 261, 263, 265, 267, 269, 271, 273, 275.GRILLADE à gauche N^{os} 262, 264, 266, 268, 270, 272, 274, 276.

	Numéros							
	261-262	263-264	265-266	267-268	269-270	271-272	273-274	275-276
Longueur.....	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70	1.80	2.00
Largeur.....	0.47	0.53	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70
Hauteur.....	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four.....	0.27	0.29	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50
Profondeur du four.....	0.42	0.48	0.50	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65
Contenance de la chaudière.....	8 litres	8 litres	12 litr.	12 litr.	18 litr.	25 litres	25 litr.	37 litr.

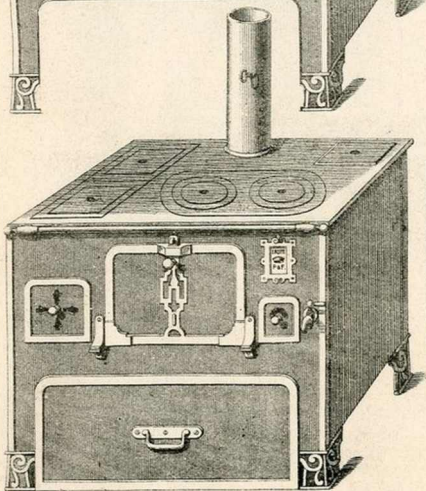
Ces fourneaux ont un four, 1 étuve, 1 grillade, deux réchauds à charbon de bois, deux chauffe-assiettes, 1 réservoir à eau chaude et 1 cendrier trieur. Sur demande, ils peuvent être fournis avec porte sur le devant et foyer au bois, avec bain-marie, avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX AMÉRICAINS, tôle et fonte

à arcade avec poissonnière
N^{os} 317, 318, 319, 320, 321



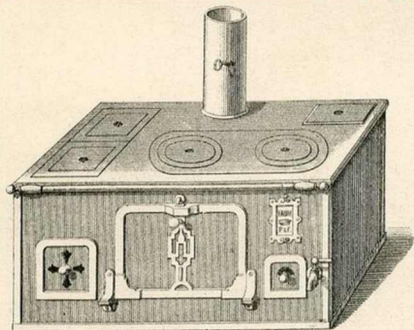
à charbonnier avec poissonnière
N^{os} 322, 323, 324, 325, 326



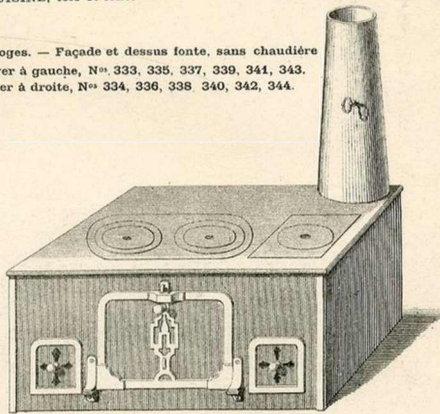
Nos	317 322	318 323	319 324	320 325	321 326
Longueur . . .	0.72	0.77	0.82	0.87	0.92
Largeur	0.44	0.47	0.49	0.52	0.56
Hauteur	0.76	0.77	0.77	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.36	0.40
Profond ^r du four	0.41	0.44	0.46	0.48	0.52
Conten ^{rs} de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	6 lit.	6 lit.

Ces fourneaux sont spécialement pour l'usage de la houille. Ils ne se font qu'avec foyer à droite, et sans retour de flamme. La base n'est fournie que sur demande et se paie en sus.

FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte

Américains. N^{os} 327, 328, 329, 330, 331

Four loges. — Façade et dessus fonte, sans chaudière
 Foyer à gauche, N^{os} 333, 335, 337, 339, 341, 343.
 Foyer à droite, N^{os} 334, 336, 338, 340, 342, 344.



Ces fourneaux ne se font qu'avec foyer à droite et sans retour de flamme.
 La buse n'est fournie que sur demande et se paie en sus. Ils sont spéciaux
 pour l'usage de la houille.

Ces fourneaux sont à retour de flamme; ils ont un four, 1 foyer spécial à
 houille et un réchaud à charbon de bois. Sur demande ils peuvent être fournis
 avec barre cuivre et chaudière en cuivre moyennant plus-value.

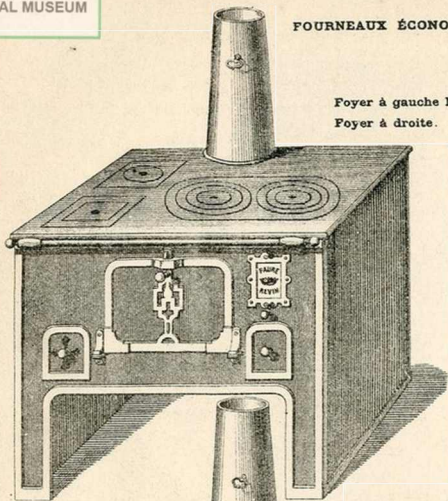
N ^{os}	327	328	329	330	331	333 334	335 336	337 338	339 340	341 342	343 344
Longueur	0.72	0.77	0.82	0.87	0.92	0.70	0.75	0.80	0.85	0.90	0.95
Largeur	0.44	0.47	0.49	0.52	0.56	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Hauteur	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
Largeur du four . .	0.27	0.30	0.33	0.36	0.40	0.28	0.30	0.32	0.34	0.36	0.38
Prof. du four . . .	0.41	0.44	0.46	0.48	0.52	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38
Contenance de la chaudière.	4 lit	4 lit	5 lit	6 lit	6 lit						

7^{ME} SÉRIE

FOURNEAUX ÉCONOMIQUES pour petits appartements.
à Façade fonte.

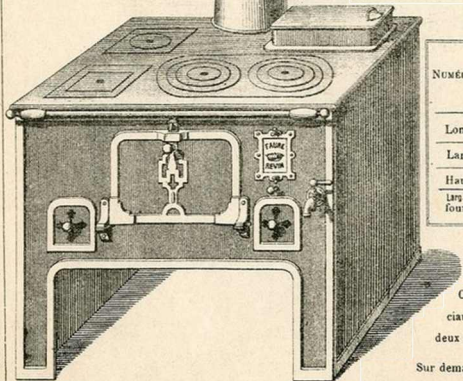
Sans Chaudières

Foyer à gauche N^{os} 345 347 349 351 353 355
Foyer à droite. — 346 348 350 352 354 356



Avec Chaudière cuivre

Foyer à gauche N^{os} 357 359 361 363 365 367 369 371
Foyer à droite. — 358 360 362 364 366 368 370 372



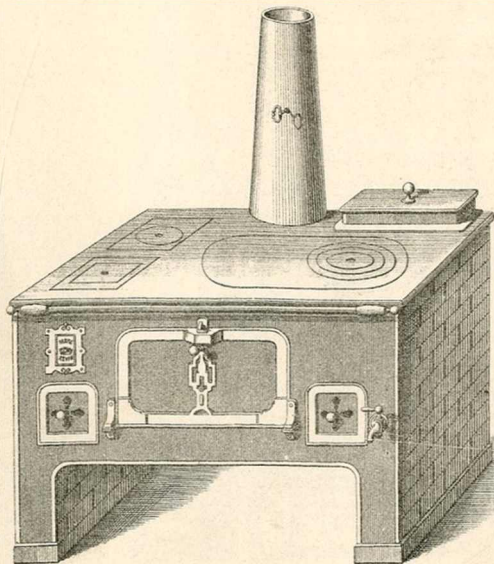
NUMÉROS	345	347	349	351	353	355	369	371
	346	348	350	352	354	356		
	357	359	361	363	365	367		
	358	360	362	364	366	368		
Long.	0,70	0,75	0,80	0,90	0,95	1,00	1,10	1,20
Larg.	0,50	0,52	0,54	0,56	0,58	0,60	0,60	0,60
Haut.	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
Larg. de four..	0,28	0,30	0,30	0,35	0,37	0,40	0,45	0,50

Ces fourneaux sont à retour de flamme et spéciaux pour l'usage de la houille. Ils ont un four, deux réchauds dont un demi-économique.

Sur demande, ils peuvent être livrés avec charbonnier.

FOURNEAUX DE CONSTRUCTION A FAÇADE FONTE

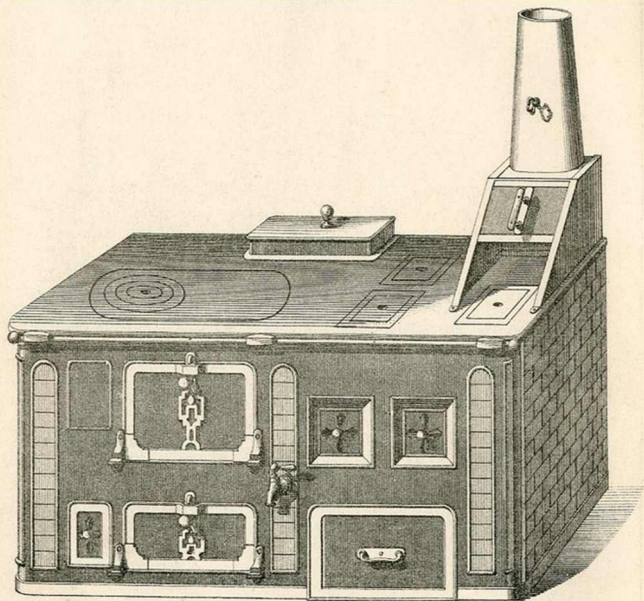
- Avec chaudière Foyer à gauche. N^{os} 373, 375, 377, 379, 381, 383
Foyer à droite. N^{os} 374, 376, 378, 380, 382, 384
- Sans chaudière Foyer à gauche. N^{os} 385, 387, 389, 391
Foyer à droite. N^{os} 386, 388, 390, 392



	Numéros		373-374	375-376	377-378	379-380	381-382	383-384
			385-386	387-388	389-390	391-392		
Longueur.....	0.80	0.90	0.95	1	1.10	1.20		
Largeur.....	0.54	0.56	0.58	0.60	0.60	0.60		
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80		
Largeur du four.....	0.30	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50		

Ces Fourneaux sont livrés prêts à bâtir. Ils comprennent le dessus complet, la façade montée, la buse, une chaudière cuivre, un foyer spécial à bouillie, deux réchauds dont un demi-économique, deux cendriers. Sur demande, ils peuvent être livrés avec charbonnier, avec vides dans la façade pour panneaux en faïence.

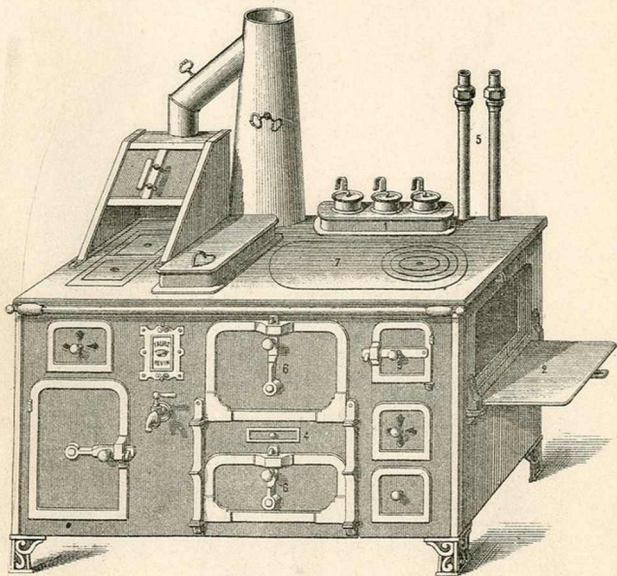
FOURNEAUX DE CONSTRUCTION
 A FAÇADE FONTE



Ces fourneaux sont livrés prêts à bâtir; ils se font depuis 1^m50 de long.
 Ils comprennent: 1 Dessus complet, 1 Façade montée, 1 Four, 1 Étuve, 1 Charbonnier monté sur gâlets, 1 Grillade,
 3 Réchauds à charbon de bois, 1 Chaudière en cuivre, 1 Cendrier; et 1 Foyer spécial à houille.
 Les dispositions de ces fourneaux peuvent varier selon les demandes.
 Les côtés peuvent sur demande être livrés en fonte.
 Les prix sont indiqués sur le devis qui sera envoyé sur demande.

FOURNEAUX DE CUISINE en tôle et fonte

Indication des changements qu'on peut opérer sur demande aux Fourneaux

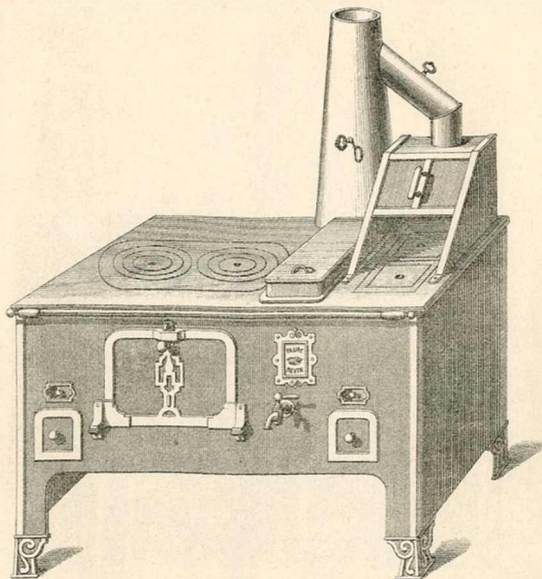


- 1- Bain-marie avec copettes cuivre ou porcelaine.
- 2 Rôtisserie à air libre.
- 3 Porte sur la façade foyer au bois.
- 4 Tampon de ramonage
- 5 Bouilleur cuivre pour le chauffage des Bains.
- 6 Loquets à ressort.
- 7 Ovale à un seul trou.

FOURNEAUX DE CUISINE Tôle et Fonte

Grillade à droite N^{os} 393, 395, 397, 399, 401, 403, 405

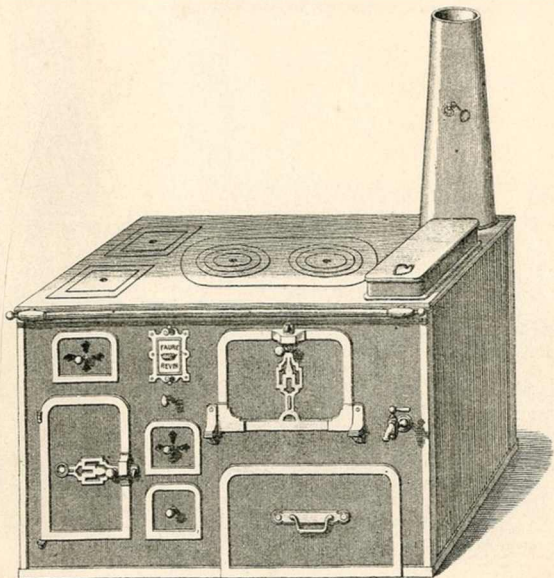
Grillade à gauche N^{os} 394, 396, 398, 400, 402, 404, 406



Numéros	393-394	395-396	397-398	399-400	401-402	403-404	405-406
Longueur.....	0.85	0.90	0.95	1.00	1.05	1.10	1.20
Largeur.....	0.48	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59
Hauteur.....	0.75	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du Four.....	0.26	0.27	0.28	0.29	0.31	0.33	0.35
Profondeur du Four.....	0.42	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54
Contenance de la Chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.

Ces Fourneaux ont un Four à une Grillade. Ils peuvent être livrés sur demande avec Bain-marie à trois Copettes avec Rôtisserie à air libre, avec Foyer à bois et Porte sur la façade, avec Bouche de chaleur et avec Chartonnier.

FOURNEAUX DE CUISINE en tôle et fonte

Avec réchauds à gauche, n^{os} 407, 409, 411, 413, 415, 417, 419, 421, 423, 425, 427.Avec réchauds à droite, n^{os} 408, 410, 412, 414, 416, 418, 420, 422, 424, 426, 428.

NUMÉROS	407-408	409-410	411-412	413-414	415-416	417-418	419-420	421-422	423-424	425-426	427-428
Longueur.....	0.85	0.90	0.95	1	1.05	1.10	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60
Largeur.....	0.48	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70
Hauteur.....	0.75	0.75	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four.....	0.26	0.27	0.28	0.29	0.31	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50
Profondeur du four.....	0.42	0.42	0.45	0.48	0.49	0.50	0.54	0.57	0.58	0.61	0.65
Contenance de la chaudière	8 lit.	8 lit.	8 lit.	8 lit.	12 lit.	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

Ces fourneaux ont 1 four, 2 réchauds à charbon de bois, 1 chauffe-assiettes, 1 charbonnier et un cendrier trieur. Sur demande ils peuvent être livrés avec bain-marie à 3 cochettes, avec foyer à bois et porte sur la façade avec bouche de chaleur.