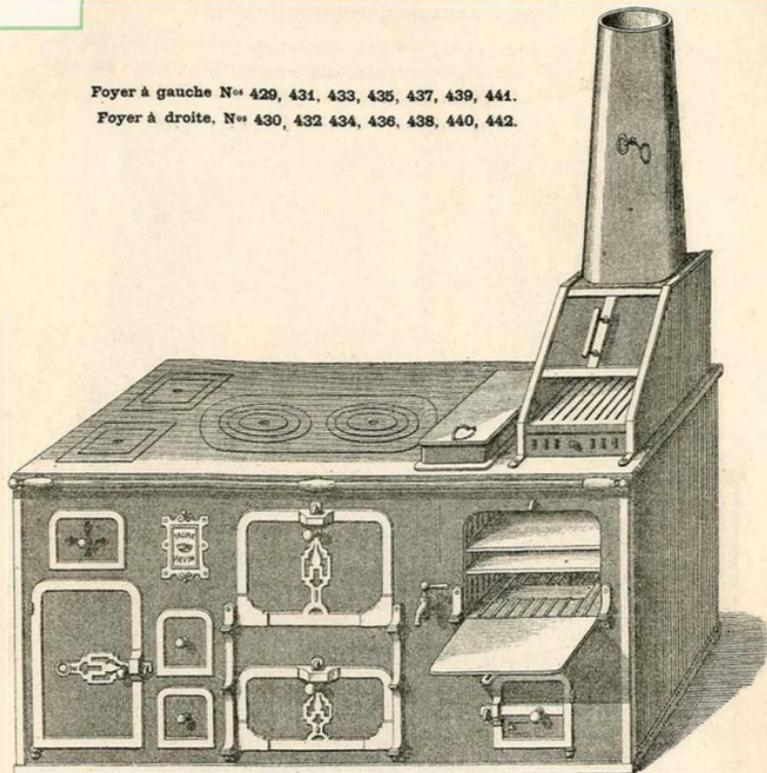


## FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte

Foyer à gauche N<sup>os</sup> 429, 431, 433, 435, 437, 439, 441.Foyer à droite, N<sup>os</sup> 430, 432, 434, 436, 438, 440, 442.

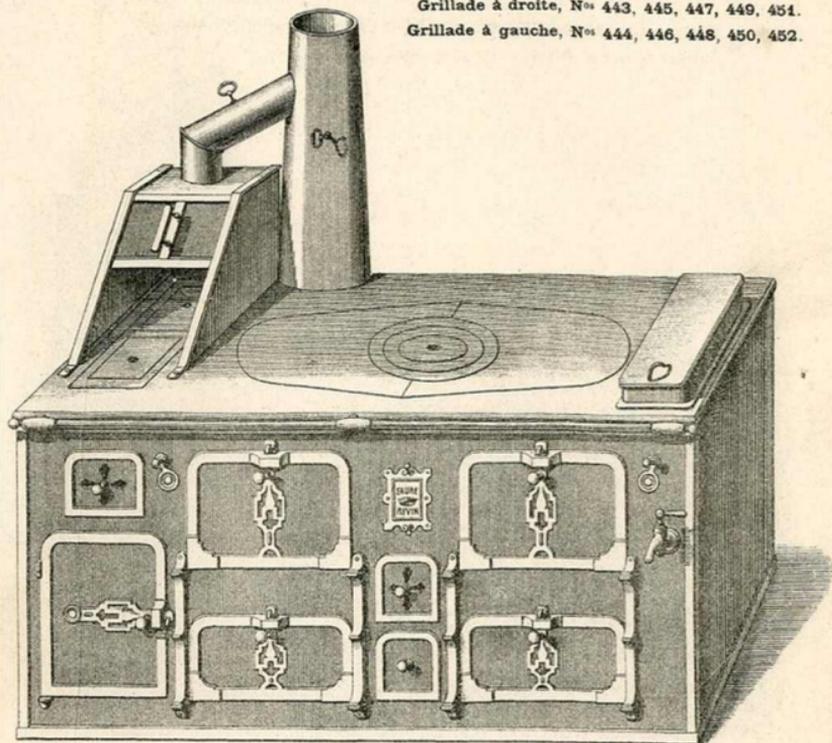
Numéros	429-430	431-432	433-434	435-436	437-438	439-440	441-442
Longueur.....	1.60	1.65	1.75	1.90	2.05	2.20	2.35
Largeur.....	0.56	0.58	0.62	0.62	0.65	0.68	0.72
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four.....	0.33	0.35	0.37	0.40	0.42	0.45	0.50
Largeur du four à pâtisserie....	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60
Profondeur des fours.....	0.50	0.52	0.56	0.56	0.58	0.61	0.64
Contenance de la chaudière.....	12 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.

Ces fourneaux ont un four, une étuve, un chauffe-assiettes, 2 richards à charbon de bois, 1 four à pâtisserie avec foyer spécial, une grille Lyonnaise et un cendrier trieur. Sur demande ils peuvent être livrés avec bain-marie à 3 copettes, avec foyer à bois et porte sur le devant, avec bouche de chaleur, sans cendrier trieur.

## FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte



Grillade à droite, Nos 443, 445, 447, 449, 451.  
Grillade à gauche, Nos 444, 446, 448, 450, 452.



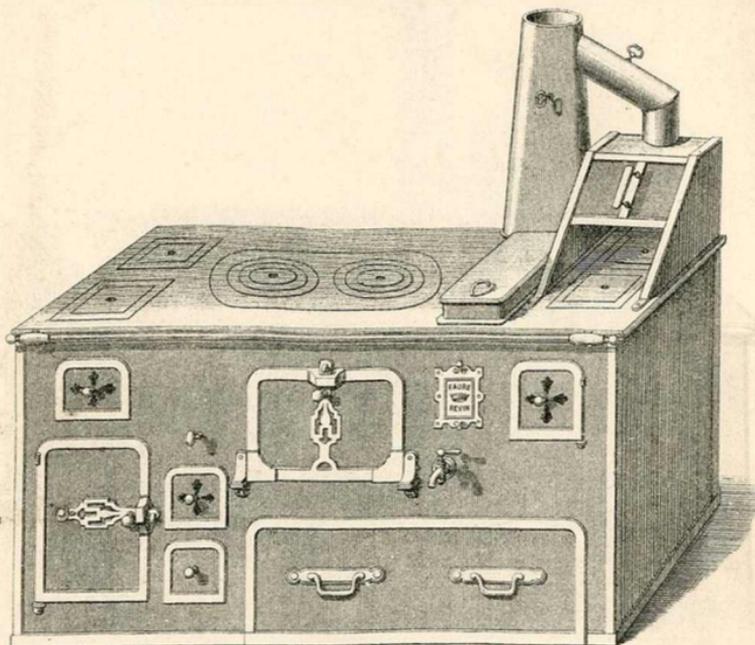
	Nos 443-444	445-446	447-448	449-450	451-452
Longueur.....	1.80	1.90	2 »	2.20	2.50
Largeur.....	0.72	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours.....	0.40	0.45	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours.....	0.51	0.51	0.55	0.57	0.61
Contenance de la chaudière.....	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	37 lit.

Ces fourneaux ont 2 grands fours, 2 étuves, une grillade avec chauffe-assiettes au-dessous, et un cendrier trieur; sur demande ils sont livrés avec foyer à bois et porte sur le devant, avec bain-marie à 3 copettes. Ils sont livrés avec foyer rectangulaire, et sur demande avec foyer ovale.

FOURNEAUX DE CUISINE. tôle et fonte

Grillade à droite Nos 453, 455, 457, 459, 461, 463, 465, 467.

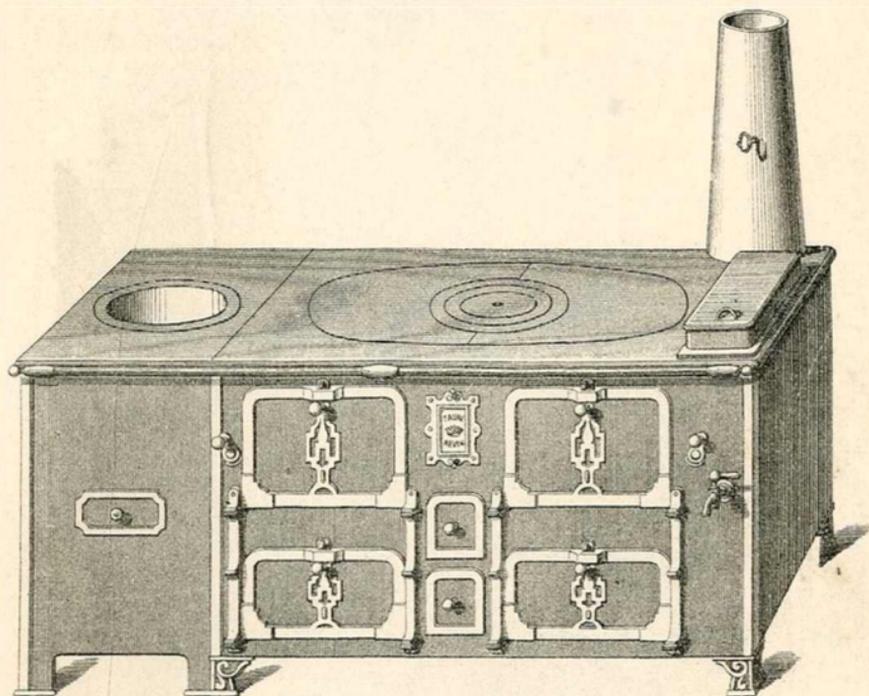
Grillade à gauche, N<sup>os</sup> 454, 456, 458, 460, 462, 464, 466, 468.



	Numéros		453-454	455-456	457-458	459-460	461-462	463-464	465-466	467-468
Longueur .....	1.20	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70	1.80	2		
Largeur .....	0.50	0.53	0.56	0.59	0.62	0.63	0.66	0.70		
Hauteur .....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80		
Largeur du four .....	0.28	0.30	0.33	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50		
Profondeur du four .....	0.45	0.48	0.50	0.53	0.56	0.57	0.60	0.63		
Contenance de la chaudière...	8 lit.	8 lit.	12 lit.	18 lit.	25 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.		

Ces fourneaux ont 1 four, 1 étuve, 2 réchauds à charbon de bois avec chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 charbonnier et un condrier trieur. -- sur demande ils peuvent être livrés avec foyer à bois et porte sur le devant, avec bain-marie à 3 copettes, avec bouche de chaleur.

## FOURNEAUX DE CUISINE, Tôle et Fonte

Cylindre à gauche : N<sup>os</sup> 469, 471, 473, 475, 477.Cylindre à droite : N<sup>os</sup> 470, 472, 474, 476, 478.

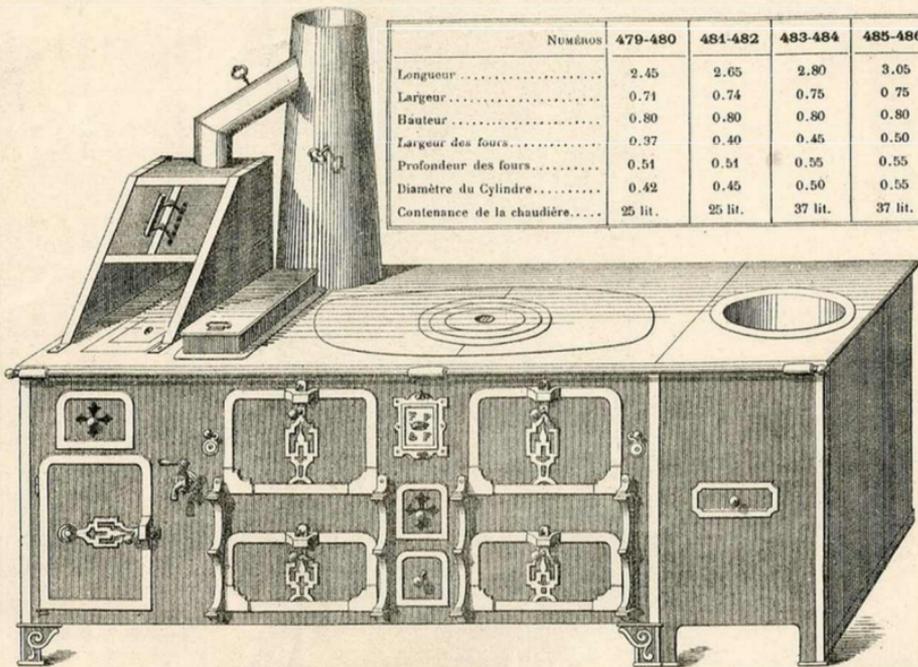
NUMÉROS.....	469 & 470	471 & 472	473 & 474	475 & 476	477 & 478
Longueur .....	2.10	2.25	2.40	2.60	2.85
Largeur .....	0.72	0.72	0.75	0.75	0.80
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours.....	0.37	0.40	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours.....	0.51	0.51	0.55	0.55	0.60
Diamètre du cylindre.....	0.42	0.45	0.50	0.55	0.55
Contenance de la chaudière..	25 litres	25 litres	37 litres	37 litres	45 litres

Ces Fourneaux ont 2 Fours, 2 Étuves, un Cendrier trieur et un Cylindre pour le lavage de la vaisselle. — Sur demande, ils peuvent être livrés avec Bain-Marie à 3 Cofettes, avec Foyer à bois et Porte sur le devant.

Ils sont habituellement livrés avec Foyer rectangulaire, et sur demande, avec foyer orale.

**FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte**  
 Cylindre à gauche. N<sup>os</sup> 479, 481, 483, 485, 487  
 Cylindre à droite. N<sup>os</sup> 480, 482, 484, 486, 488

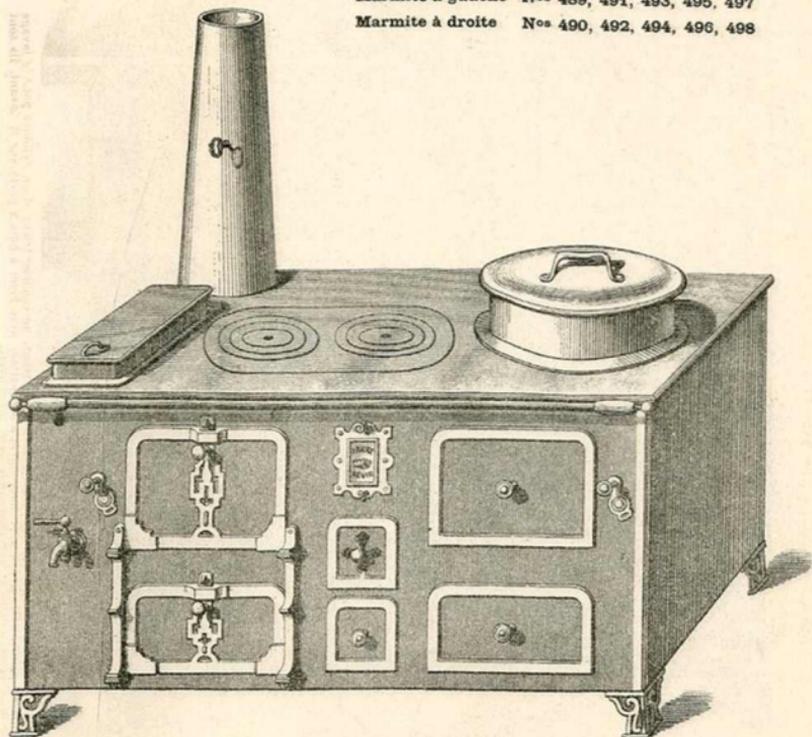
NUMÉROS	479-480	481-482	483-484	485-486	487-488
Longueur .....	2.45	2.65	2.80	3.05	3.85
Largeur .....	0.71	0.74	0.75	0.75	0.80
Hauteur .....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours .....	0.37	0.40	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours .....	0.51	0.51	0.55	0.55	0.60
Diamètre du Cylindre .....	0.42	0.45	0.50	0.55	0.55
Contenance de la chaudière .....	25 lit.	25 lit.	37 lit.	37 lit.	45 lit.



Ces fourneaux ont 2 fours, 2 stuves, une grille avec chauffe-assiettes dessous, un cendrier trieur et un cylindre pour le lavage de la vaisselle. Sur demande ils peuvent être livrés avec bain-marie à 3 copettes, avec foyer à bois à porte sur le devant. Ils sont habituellement livrés avec foyer rectangulaire et sur commande avec foyer ovale.

7<sup>ème</sup> SÉRIE

## FOURNEAUX DE CUISINE en Tôle et Fonte

Marmite à gauche N<sup>os</sup> 489, 491, 493, 495, 497Marmite à droite N<sup>os</sup> 490, 492, 494, 496, 498

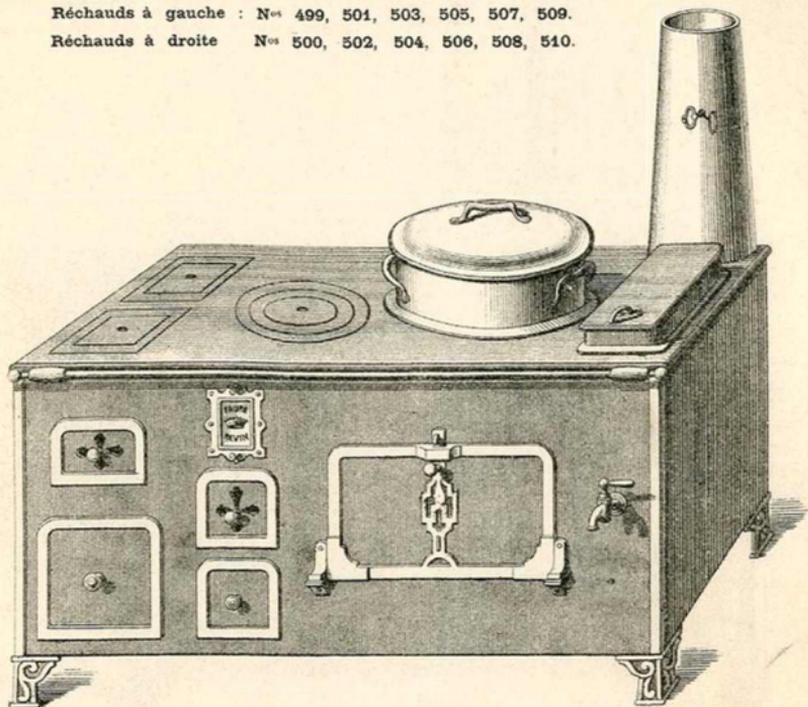
NUMÉROS	489-490	491-492	493-494	495-496	497-498
Longueur.....	1.50	1.60	1.75	1.90	2.05
Largeur.....	0.62	0.63	0.66	0.71	0.75
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du Four.....	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55
Contenance de la Marmite.....	35 lit.	40 lit.	55 lit.	70 lit.	90 lit.
Contenance de la chaudière.....	18 lit.	25 lit.	25 lit.	37 lit.	45 lit.

Ces fourneaux ont un Four, une Etuve, un Tiroir à charbon, une Marmite en fonte polie avec Panache et Couvercle en fer battu étamé, un Cendrier trieur. Ils peuvent être livrés avec Foyer mixte au bois et au charbon, et Porte sur le devant, avec Marmite fonte brute ou avec Marmite cuivre étamé, Panache et couvercle cuivre poli, moyennant différence de prix.

FOURNEAUX DE CUISINE Tôle et Fonte  
 Spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, etc.

Réchauds à gauche : Nos 499, 501, 503, 505, 507, 509.

Réchauds à droite Nos 500, 502, 504, 506, 508, 510.



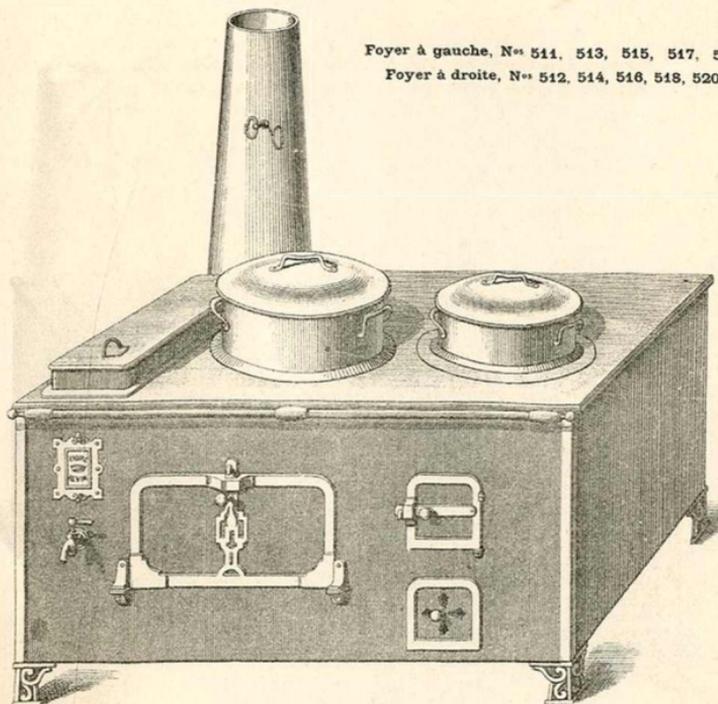
NUMÉROS .....	499 & 500	501 & 502	503 & 504	505 & 506	507 & 508	509 & 510
Longueur .....	1.30	1.40	1.50	1.60	1.70	1.80
Largeur .....	0.65	0.68	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur .....	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur du four .....	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65
Contenance de la marmite .....	25 litres	35 litres	40 litres	55 litres	70 litres	90 litres
Contenance de la chaudière ...	25 litres	25 litres	37 litres	37 litres	45 litres	45 litres

Ces Fourneaux ont un Four, une Chaudière une Marmite fonte polie avec Couvrecle et Panache fer battu étamé, 2 Réchauds à charbon de bois et un Cendrier trieur; sur demande, ils sont livrés avec Foyer mixte pour houille et bois, à Porte sur la façade, avec Marmite fonte brute ou cuivre étamé, avec Panache et Couvrecle cuivre poli moyennant différence de prix.

FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte  
 Spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, etc.

Foyer à gauche, N<sup>os</sup> 511, 513, 515, 517, 519.

Foyer à droite, N<sup>os</sup> 512, 514, 516, 518, 520.



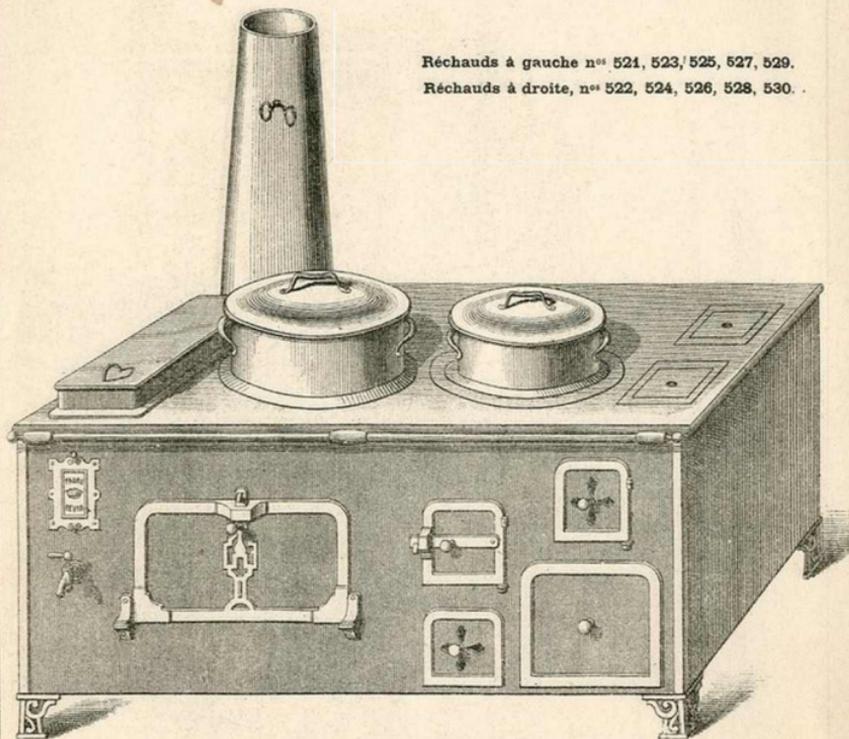
	NUMÉROS	511-512	513-514	515-516	517-518	519-520
Longueur.....		1.30	1.40	1.50	1.65	1.80
Largeur.....		0.75	0.78	0.80	0.83	0.85
Hauteur.....		0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur des fours.....		0.50	0.52	0.55	0.60	0.65
Contenance des marmites.....		25 et 40 lit.	25 et 55 lit.	35 et 55 lit.	35 et 70 lit.	40 et 90 lit.
Contenance de la chaudière.....		37 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.	45 lit.

Ces fourneaux ont 1 grand four à rôtir, 1 chaudière à eau chaude et deux marmites en fonte poêle avec panaches et couvercles fer battu étamé, 1 cendrier trieur. Sur demande ils peuvent être livrés avec foyer mixte au bois et au charbon, avec porte sur le devant, avec marmites fonte brute ou cuivre étamé, avec panaches et couvercles cuivre poli moyennant différence de prix.

FOURNEAUX DE CUISINE, tôle et fonte  
Spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, etc.

Réchauds à gauche nos 521, 523, 525, 527, 529.

Réchauds à droite, nos 522, 524, 526, 528, 530.

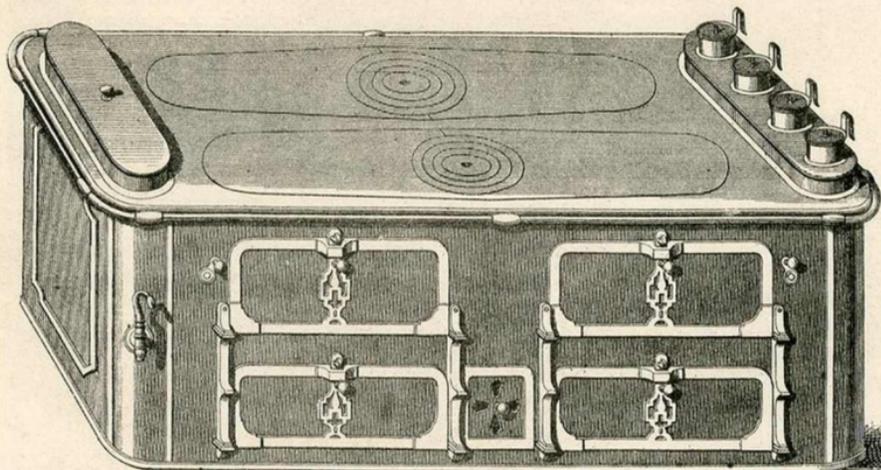


	NUMÉROS	521-522	523-524	525-526	527-528	529-530
Longueur.....		1.55	1.65	1.80	2 »	2.20
Largeur.....		0.75	0.78	0.80	0.83	0.85
Hauteur.....		0.76	0.76	0.76	0.76	0.76
Largeur du four.....		0.50	0.52	0.55	0.60	0.65
Contenance des marmites.....		25 et 40 lit.	25 et 55 lit.	35 et 55 lit.	35 et 70 lit.	40 et 90 lit.
Contenance de la chaudière.....		37 lit.	37 lit.	45 lit.	45 lit.	45 lit.

Ces fourneaux ont 1 grand four à rôtir, 1 chaudière à eau chaude, 2 marmites en fonte polie avec panaches et couvercles fer battu étamé, 2 réchauds à charbon de bois, 1 tiroir à charbon et un cendrier trieur. Sur demande ils peuvent être livrés avec foyer, boîte à houille et à bois avec porte sur le devant, avec marmite fonte brute ou cuivre étamé, avec panaches et couvercles cuivre poli moyennant différence de prix.

**FOURNEAU** disposé pour être placé au milieu d'une cuisine  
pour Restaurants, Collèges, Hôtels, etc

Composé de 2 Foyers, 2 Facades, 4 Fours, 4 Etuves, 1 grand Réservoir en cuivre étamé  
1 Bain-Marie avec Copettes.

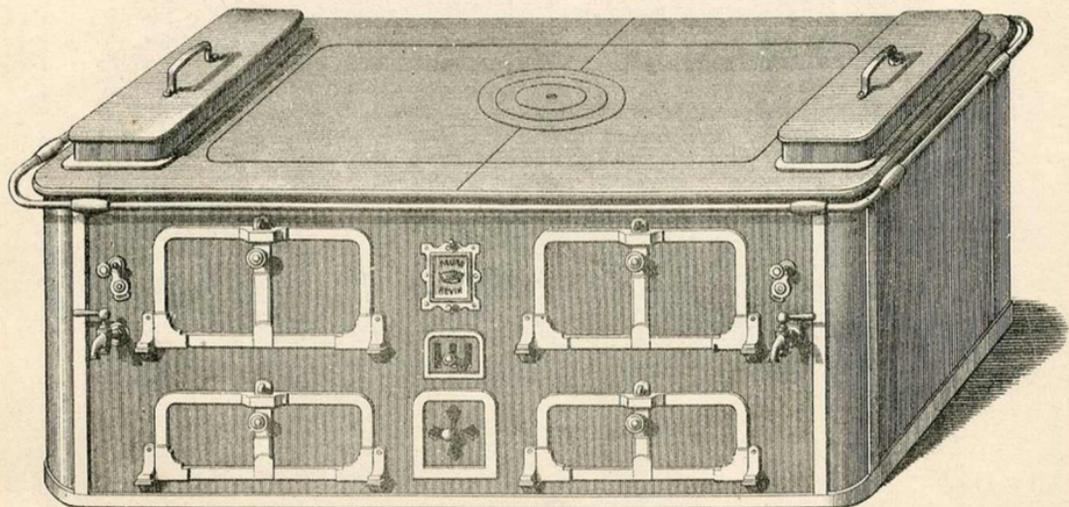


Nous nous chargeons d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront nous être demandés sur plans ou sur  
mesures, avec un ou plusieurs foyers.  
Nous envoyons sur demande prix et devis.

**FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE**

Pour Restaurants, Hôtels ou Grands Établissements

Composé de 2 Façades, un Foyer à paraboles, 2 ou 4 Fours, 2 ou 4 Étuves, 2 grandes Chaudières en cuivre,  
 1 Barre en fer ou en cuivre poli, régnant autour du Fourneau.



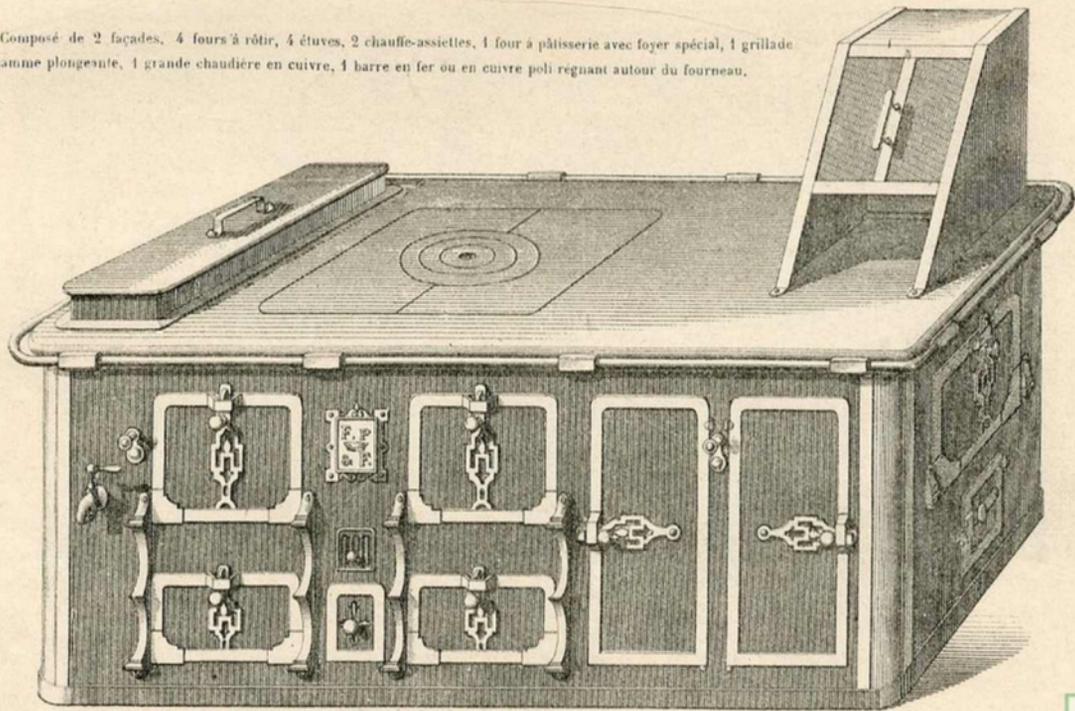
Ce Fourneau se fait de plusieurs dimensions suivant l'importance du service.

Les dimensions des Fours et la contenance des Chaudières sont indiquées sur le devis envoyé sur demande.

## FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE

Pour châteaux, hôtels, grandes maisons bourgeoises

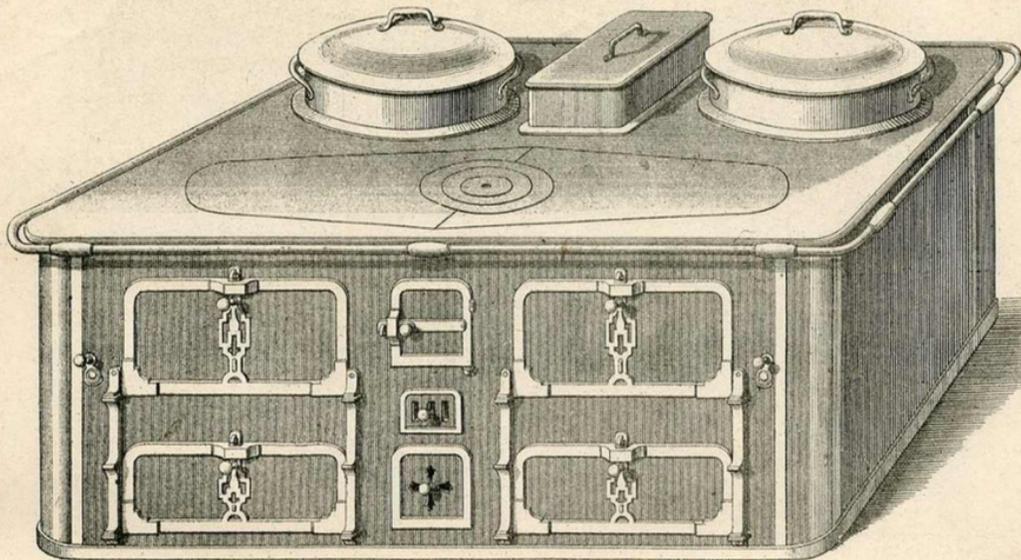
Composé de 2 façades, 4 fours à rôtir, 4 étuves, 2 chauffe-assiettes, 1 four à pâtisserie avec foyer spécial, 1 grillade à flamme plongeante, 1 grande chaudière en cuivre, 1 barre en fer ou en cuivre poli régnant autour du fourneau.



Ce fourneau se fait de plusieurs dimensions selon l'importance du service.

**FOURNEAU ,DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE**  
**pour Pensionnats, Hospices, Hôtels ou Grands Etablissements**

Composé de 2 façades. 1 foyer mixte à bois et à charbon, 2 grands fours à rôtir. 2 étuves, 2 fours chauffe-assiettes sous les marmites, 2 marmites en fonte polie ou en cuivre élamé avec panache et couvercle fer battu élamé ou cuivre poli. 1 chaudière en cuivre avec panache et couvercle fer battu élamé ou cuivre poli, 1 barre fer ou cuivre poli régnant autour du fourneau.

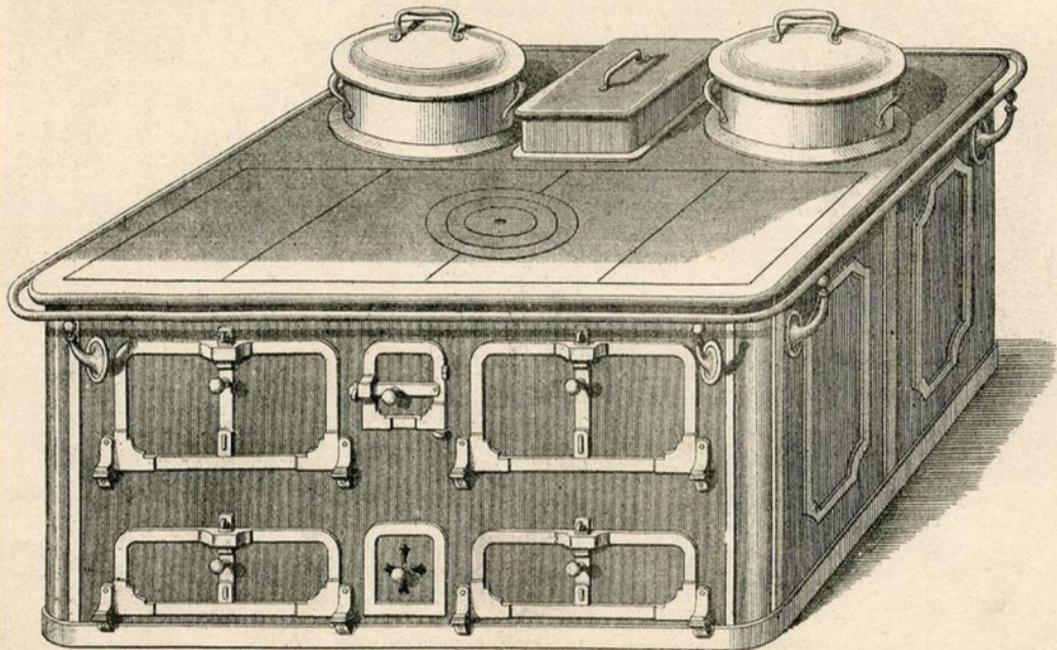


Les dimensions des fours et la contenance des marmites et de la chaudière varient selon l'importance du service ; elles sont indiquées sur le devis envoyé sur demande.

## FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE

pour Hospices, Pensionnats, Hôtels ou Grands Etablissements.

Composé de : 2 façades avec côtés à panneaux en fonte ou en tôle, 1 foyer mixte à bois et à houille, 2 grands fours à rôtir, 2 étuves, 2 fours chauffe-assiettes sous les marmites, 2 marmites en fonte polie ou en cuivre étamé avec panaches et couvercles en fer battu étamé ou en cuivre poli, 1 grande chaudière en cuivre étamé avec panache et couvercle en fer battu étamé ou en cuivre poli, 1 barre en fer ou en cuivre poli régnant tout autour du fourneau.



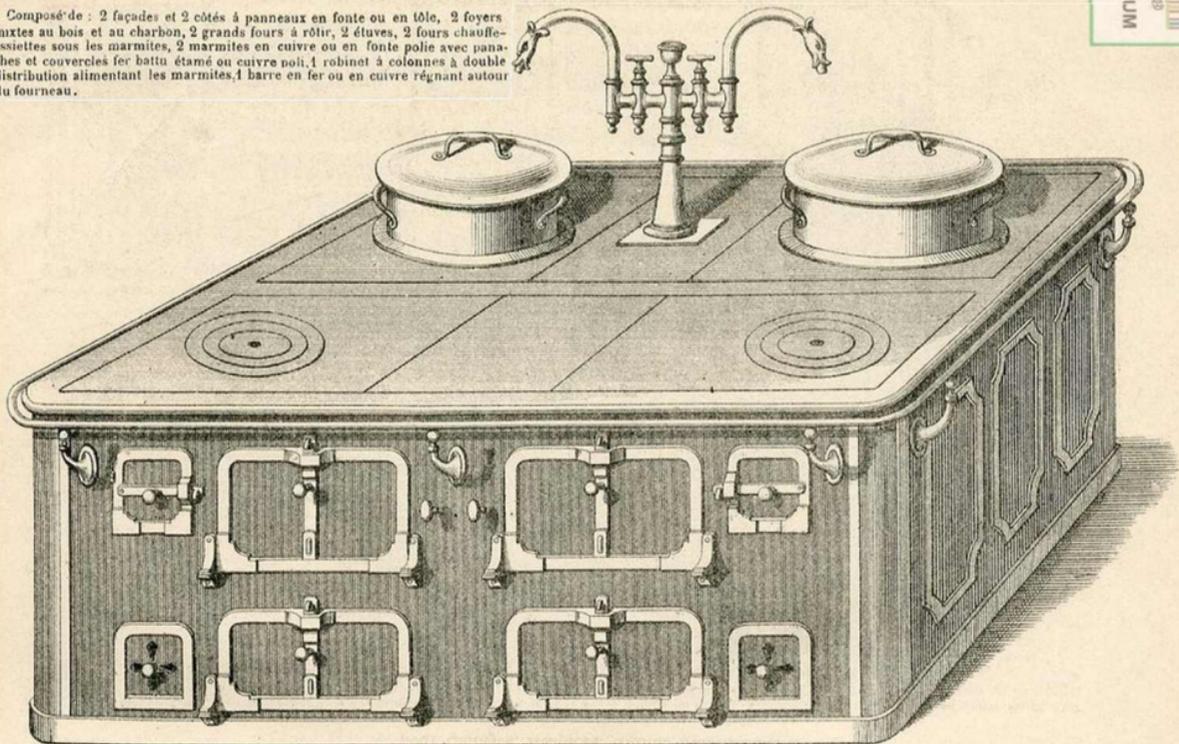
Les dimensions des fours et la contenance des marmites et de la chaudière varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service; elle sont indiquées sur le devis envoyé sur demande.

7<sup>ème</sup> SÉRIE

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM

**FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE**  
 pour Hospices, Lycées ou Grands Établissements

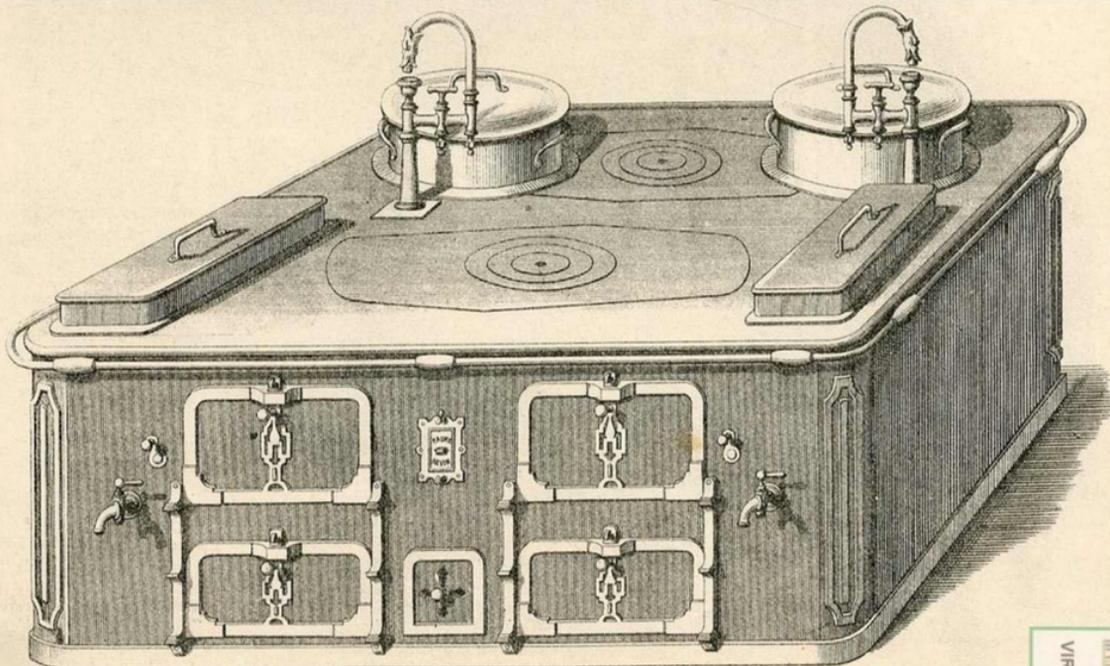
Composé de : 2 façades et 2 côtés à panneaux en fonte ou en tôle, 2 foyers mixtes au bois et au charbon, 2 grands fours à rôtir, 2 étuves, 2 fours chauffés sous les marmites, 2 marmites en cuivre ou en fonte polie avec panaches et couvercles fer battu étamé ou cuivre poli, 1 robinet à colonnes à double distribution alimentant les marmites, 1 barre en fer ou en cuivre régnant autour du fourneau.



Les dimensions des fours et la contenance des marmites varient suivant les dimensions du fourneau et l'importance du service ; elles sont indiquées au devis envoyé sur demande.

**FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE**  
pour Collèges, Hospices, Grands Etablissements

Composé de : 2 façades et 2 côtés à panneaux en fonte ou en tôle, 2 foyers à houille ou mixtes, 2 marmites en fonte polie ou en cuivre étamé avec panaches fer battu étamé ou cuivre poli, 2 chaudières en cuivre étamé, 2 robinets à colonnes pour alimenter les chaudières et les marmites, 4 fours à rôtir, 2 étuves, 1 barre en fer ou en cuivre poli régnant autour du fourneau.

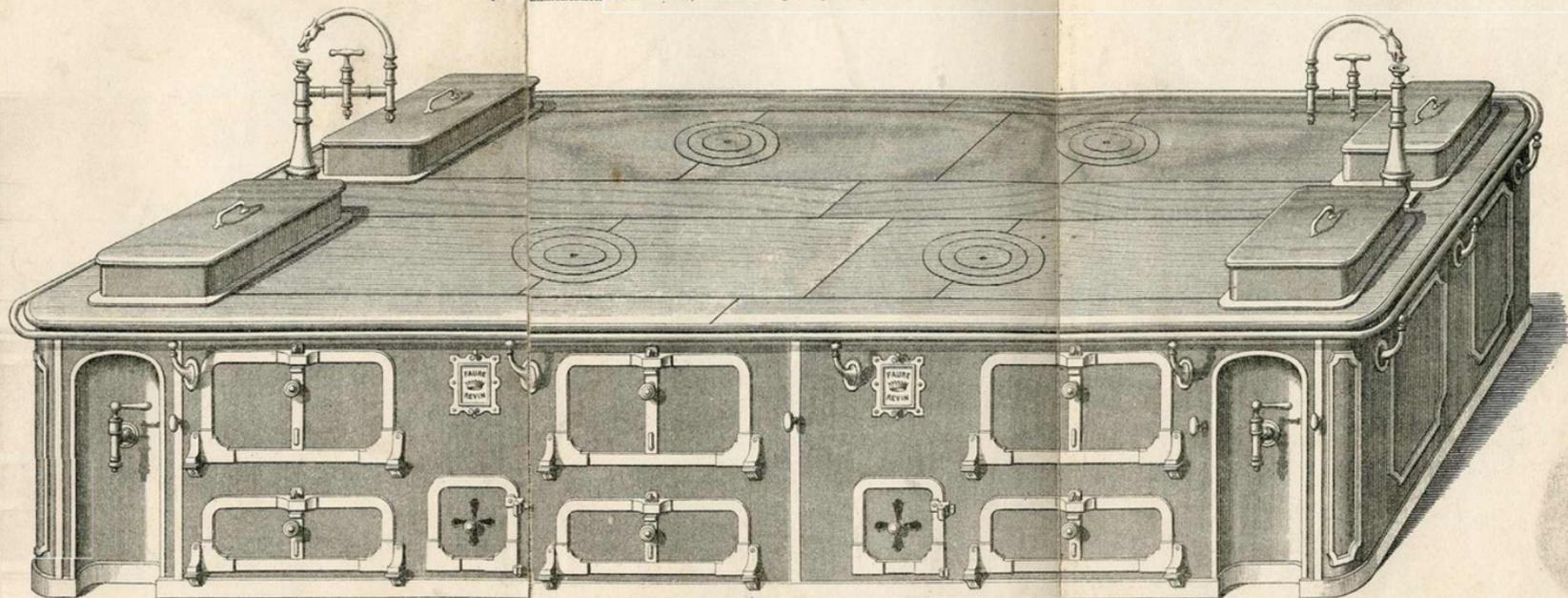


Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et des marmites, varient suivant la grandeur du fourneau et l'importance du service elles sont indiquées au devis, envoyé sur demande.



## FOURNEAU POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

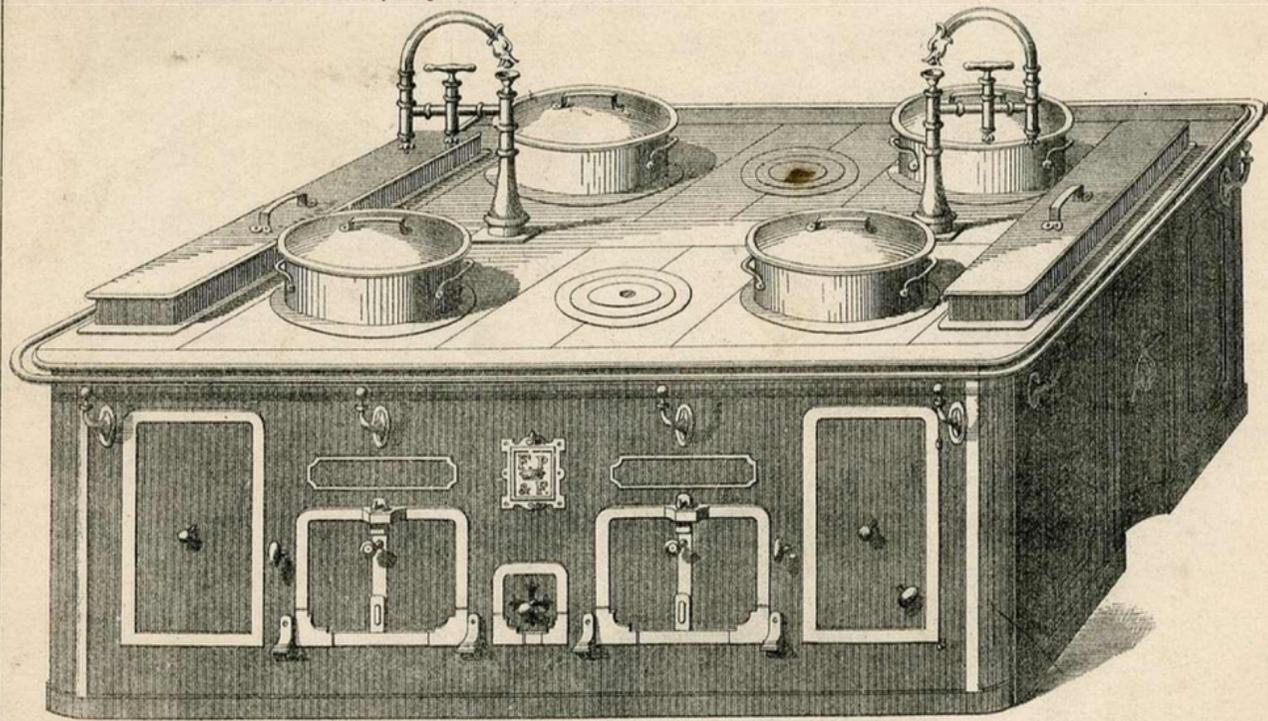
Composé de 2 Façades à niche et 2 Côtés à panneaux, à coins ronds en fonte, 4 Foyers à paraboles, 6 grands fours à rôtir et 6 Étuves, 4 grandes Chaudières en cuivre, avec panache et couvercle en cuivre poli, 2 grands Robinets à colonne pour l'alimentation des chaudières, 1 Barre en fer poli régnant autour du fourneau.



Les dimensions des Foyers et la contenance des Chaudières varient suivant les dimensions du fourneau et l'importance du service, elles sont indiquées au devis qui est envoyé sur demande.

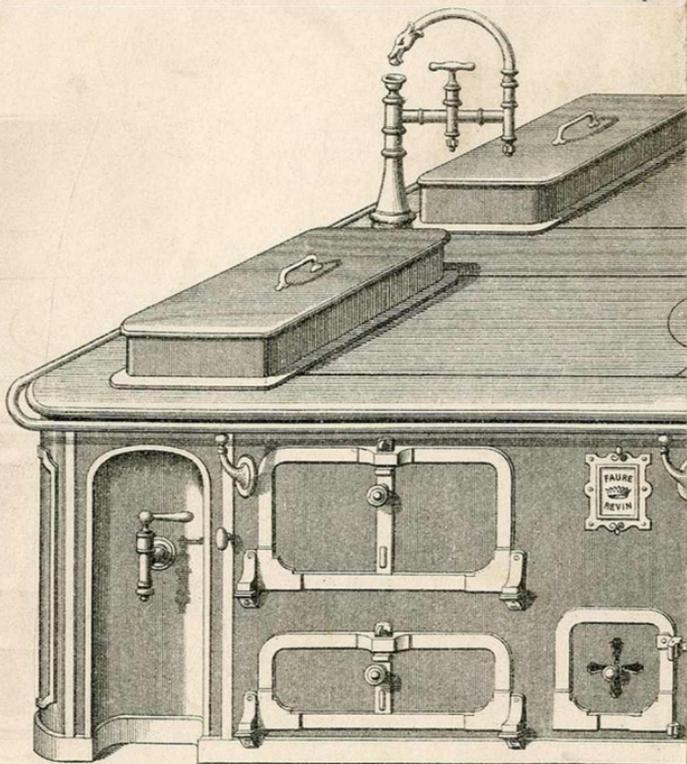
**FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE**  
**pour Lycées, Hospices, Monastères ou Grands Etablissements**

Composé de : 2 façades et 2 côtés à panneaux et à niche à coins ronds en fonte, 2 foyers à paraboles, 4 fours à rôtir, 2 chauffe-assiettes sur les façades, 4 marmites en cuivre étamée ou en fonte, poêle avec panaches et couvercle cuivre poli, 2 grandes chaudières en cuivre, 2 grands robinets à colonne pour alimenter les marmites et les chaudières, 1 banc en fer poli régnant autour du fourneau.



Les dimensions des fours et la contenance des marmites et des chaudières varient suivant les dimensions du fourneau et l'importance du service ; elles sont indiquées au devis qui est envoyé sur demande.

Composé de  
à rôtir et 6 Ét  
colonne pour l



Les dime

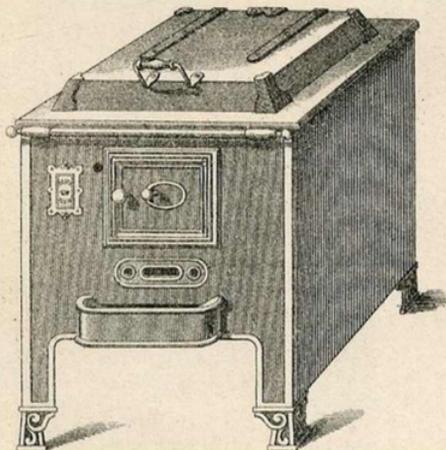


ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

FOURNEAUX PERFECTIONNÉS POUR BLANCHISSEUSES

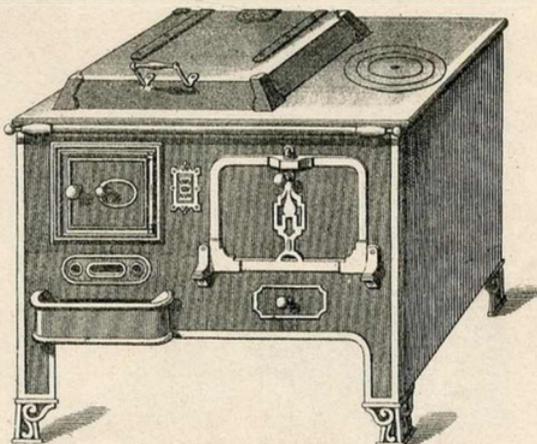
Sans cuisine

N<sup>os</sup> 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540



Avec cuisine

N<sup>os</sup> 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550



Numéros	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550
Longueur.....	0.43	0.52	0.61	0.70	0.79	0.88	0.97	1.06	0.88	1.06	0.75	0.84	0.93	1.02	1.11	1.19	1.28	1.37	1.19	1.37
Largeur.....	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.63	0.65	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.65	0.65
Hauteur.....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Nombre de fers....	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30

Les Fourneaux des n<sup>os</sup> 531 à 540 se composent de 1 foyer, 1 porte-feu, 1 couvercle à charnières, 1 cendrier.

Les Fourneaux des n<sup>os</sup> 541 à 550 se composent de 1 foyer, 1 porte-feu, 1 couvercle à charnières, 1 four à rôtir avec retour de flammes, 1 jeu de rondelles, 1 cendrier.

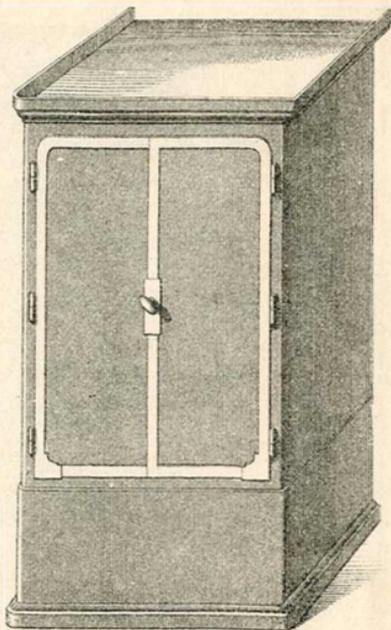
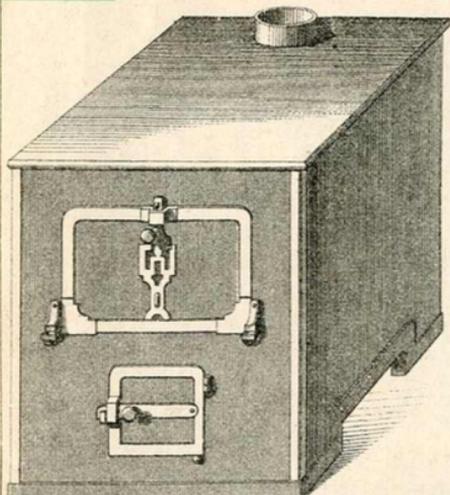
Les Fourneaux des n<sup>os</sup> 531 à 538 et des n<sup>os</sup> 541 à 548 sont à deux rangs de fer. Ceux des n<sup>os</sup> 539, 540, 549, 550 sont à 3 rangs de fer.



ULTIMHEAT® FOUR A PATISSERIE dessus fonte  
 Virtuel MUSEUM Garniture intérieure briques réfractaires  
 N°s 551, 552, 553, 554, 555

ÉTUVES CHAUFFE-ASSIETTES

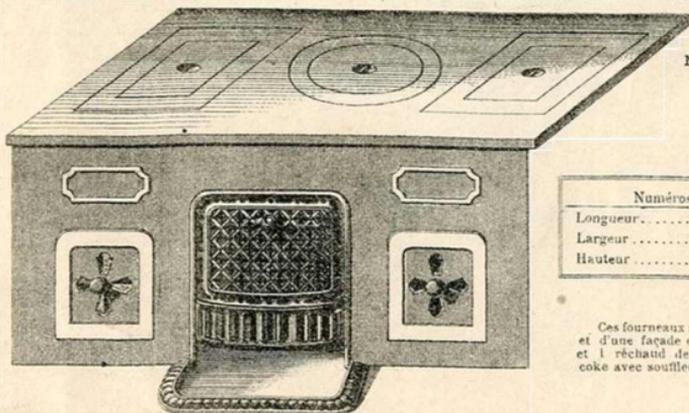
(Se font de toutes dimensions)



Numéros	551	552	553	554	555
Longueur .....	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
Largeur .....	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
Hauteur .....	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four..	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60

FOURNEAUX DE CONSTRUCTION POUR LOGES DE CONCIERGE ET CHAMBRES D'HOTEL

N°s 556, 557, 558



Numéros	556	557	558
Longueur .....	0.80	0.90	1.00
Largeur .....	0.35	0.35	0.35
Hauteur .....	0.40	0.40	0.40

Ces fourneaux se composent d'un dessus et d'une façade en fonte, 1 réchaud carré et 1 réchaud demi-économique, 1 grille à coke avec souffleur et cendrier.

## ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, Tôle et Fonte.

## FAÇADES DE CENDRIER en tôle, encadrement en acier poli.

A Tourniquet



Pleines



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8
Largeur.....	12	12	12	12	14	16	18	20
Hauteur.....	13	16	18	20	20	16	16	16

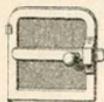
Les Encadrements se font en acier de 16x4 20x5 23x6 25x6 27x6 30x6

## PORTES DE FOYER A BOIS ET DE RÉCHAUDS. Encadrement acier poli.

A Tourniquet



Pleines

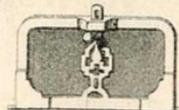
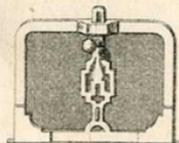


NUMÉROS	1	2	3	4	5	6
Largeur.....	12	14	16	18	20	21
Hauteur.....	14	14	16	17	19	19

Les Encadrements se font en acier de 20x5 23x6 25x6 27x6

## PORTES DE FOUR ET D'ÉTUVES en tôle. Encadrement acier poli.

Fermeture à clanche ou à loquet à ressort.

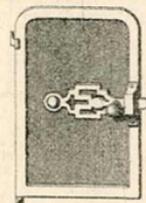


NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Largeur.....	22	25	28	28	29	30	33	35	37	42	47	52	57	62	67
Hauteur des portes de four	24	24	24	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
Hauteur des portes d'Étuves....	18	18	18	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

Les Encadrements se font en acier de 20x5 23x6 25x6 27x6 30x6

## PORTES DE CHAUFFE-ASSIETTES en tôle. Encadrement acier poli.

Fermeture à clanche ou à loquet à ressort.



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7
Largeur.....	22	25	27	30	33	38	40
Hauteur.....	41	41	41	41	41	41	60

Les Encadrements se font en acier de 20x5 23x6 25x6 27x6 30x6

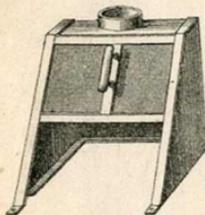
Le N° 7 ne se fait qu'avec encadrement de 30x6

ACCESSOIRES DE FOURNEAUX Tôle et Fonte.

GRILLADES EN TOLE, encadrement acier poli.

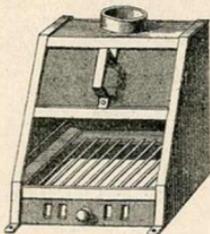
Ordinaires

A Poignée ou à Bouton  
N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5

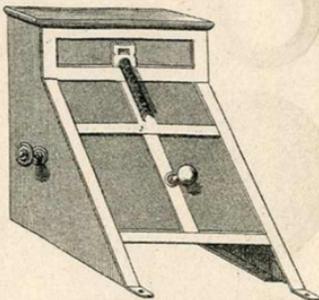


Lyonnaises

Avec Grille et Tiroir  
N<sup>os</sup> 6, 7, 8, 9, 10



A tête et contrepois



Numéros.....	1 et 6	2 et 7	3 et 8	4 et 9	5 et 10
Largeur.....	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50

Les grillades ordinaires et les grillades Lyonnaises se font avec tablier ordinaire ou à crémaillère. Les grillades à contrepois se font avec chaîne apparente ou intérieure; elles se font de toutes dimensions, à flamme dessus, flamme derrière ou flamme plongeante.

FOYERS

Ovales à houille



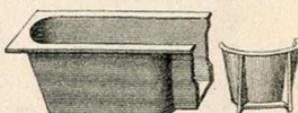
NUMÉROS	0	1	2	3	4
Long.	280	325	380	380	430
Larg.	235	265	310	350	395
Haut.	145	155	165	175	200
Poids sv. grille	9	13	19	22	30

Carrés à houille



NUMÉROS	00	0	1	2	3	4
Long.	255	350	350	420	450	490
Larg.	220	235	250	290	305	355
Haut.	120	150	145	195	195	195
Poids sv. grille	7.5	16	17	23	27	31

Mixtes à bois et à charbon



NUMÉROS	00	0	1	2	3	4
Longueur	350	375	390	435	470	510
Largeur.	225	245	260	290	310	330
Hauteur.	165	170	180	200	215	220

Grilles ovales



NUMÉROS	0	1	2	3	4
Longueur	160	215	210	245	235
Largeur.	130	150	155	160	200
Poids....	2	4	4.5	5	

Grilles carrées



NUMÉROS	1	2
Longueur...	150	155
Largeurs...	110	160
Poids.....	1.5	2

Barreaux de Fourneaux

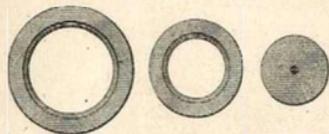


NUMÉROS	00	0	1	2	3	4
Long.	195	225	225	300	300	300
Poids	1	1	1.5	2	2	

Les grilles carrées N<sup>o</sup> 1 vont aux foyers de fourneaux américains et les N<sup>o</sup> 2 aux foyers carrés N<sup>o</sup> 00  
Les foyers de fourneaux américains mesurent : longueur 250, largeur 185, hauteur 110 et pèsent 5 kilos avec grille.

## ACCESSOIRES DE FOURNEAUX, Tôle et fonte

## RONDELLES ET TAMPONS



## Rondelles pour Américains

DIAMÈTRES : 150, 161, 165, 168, 172, 180, 202, 210 %

## Tampons pour Américains.

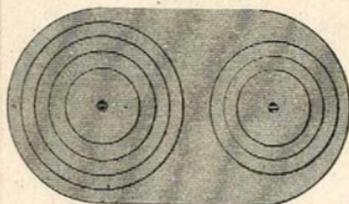
DIAMÈTRES : 85, 102, 110, 124, 128, 132, 140, 146 %

## Rondelles fortes

DIAMÈTRES : 150, 160, 178, 190, 198, 205, 225, 240,  
245, 255, 265, 293, 297, 300, 315, 325,  
330, 380 %

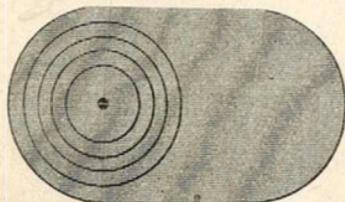
## Tampons forts

DIAMÈTRES : 110, 120, 140 %



## OVALES A UN TROU ET A DEUX TROUS

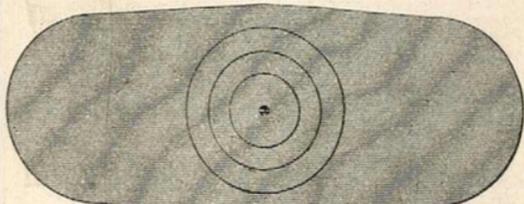
Longueur .....	438	485	492	530	570	500	627	695 %
Largeur .....	280	305	305	340	334	340	385	410 %



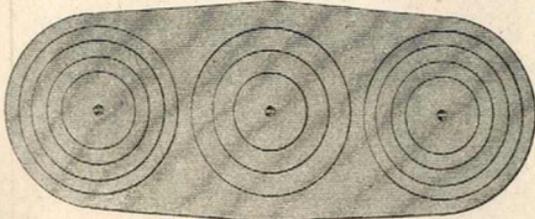
## Ovales à bouts coupés pour fourneaux de 50 à 60 %

Longueur.....	280	320%
Largeur .....	240	260 %

## OVALES, COUP DE FEU, A UN TROU ET A TROIS TROUS



Longueur..	790	813	900	1=025	1=068
Largeur...	375	465	410	410	420%



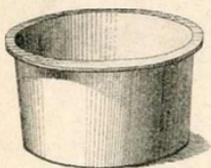
ACCESSOIRES POUR FOURNEAUX TÔLE ET FONTE

RÉCHAUDS CARRÉS avec couvercle en fonte



Numéros	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mesures extérieures.....	178	192	203	216	222	225	232	245	287

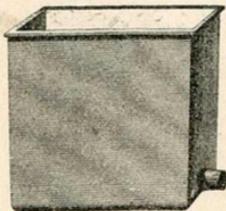
MARMITES en fonte Brutes, Polies, Étamées ou Émaillées



Numéros	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Diamètre .....	0.40	0.43	0.45	0.50	0.53	0.60	0.65	0.70	0.75
Profondeur .....	0.25	0.30	0.30	0.35	0.40	0.40	0.45	0.50	0.54
Contenance .....	25	35	40	55	70	90	110	150	200 lit.

Les marmites en cuivre, étamées intérieurement, se font de toutes dimensions avec panaches et couvercles cuivre poli ou fer battu étamé.

CHAUDIÈRES en fonte émaillée POUR FOURNEAUX DE CUISINE



Numéros	00	0	1	2	3	4	5
Longueur .....	0.238	0.268	0.298	0.302	0.405	0.452	0.514
Largeur .....	0.065	0.082	0.108	0.134	0.160	0.182	0.214
Profondeur .....	0.320	0.350	0.360	0.390	0.405	0.432	0.490
Contenance .....	5	8	12	18	25	37	45 lit.

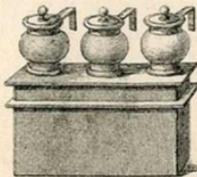
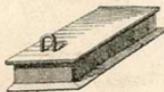
Les chaudières en cuivre, étamées intérieurement, se font de toutes dimensions.

Bains-Marie, en fonte  
ou en cuivre, avec copettes

Copettes en cuivre  
étamées intérieurement

Copettes  
en porcelaine

Couvercles et panaches  
en cuivre, pour chaudières



Diamètre 0.07, 0.09, 0.10, 0.11, 0.12

## ACCESSOIRES DE FOURNEAUX TÔLE ET FONTE

Consols doubles

Consoles simples

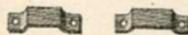
Consoles polies et percées avec vis et écrous

Arrondies simples	N <sup>os</sup>	0	1	2	3	Plates simples	N <sup>os</sup>	0	1	2	3
Longueurs .....	%	115	135	210	210	—	%	105	93	210	210
Largeurs .....	%	27	25	29	35	—	%	20	26	25	35
Arrondies doubles	N <sup>os</sup>	4	5	6	7	Plates doubles	N <sup>os</sup>	4	5	6	7
Longueurs .....	%	305	405	410	430	—	%	345	383	383	408
Largeurs .....	%	25	29	35	35	—	%	21	25	35	35

Congés pour portes

Mentonnets polis  
avec écrou  
à 1 cran et 2 cransColliers polis  
avec écrouManivelle  
pour Registres  
avec bouton  
Longueur 85%

Gaches polies

Robinets pour cuisinières  
Cuivre poli ou nickelés

Numéros	1	2	3	4
Diam. du taraudage)	19	22	22	22%

Clanche

Loquet à ressort  
avec bouton

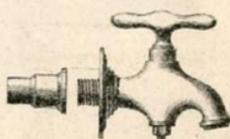
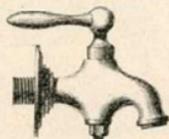
Nos	0	1	2	3	4	5
Longueur	18	23	27	30	35	40%

## ROBINETS POUR FOURNEAUX DE CUISINE

Cuivre poli ou nickelé à rosace ou à raccord

à béquille

à tige



Loquets N <sup>os</sup>	0	1	2	3
Longueur ..	145	157	172	205%

N <sup>os</sup>	00	0	1	1 <sup>bis</sup>	2	3	4	5
Pax de	18	19	18	19	22	22	25	25

Les N<sup>os</sup> 00 et 2 se montent sur cuisinièresLes N<sup>os</sup> 0 et 1<sup>bis</sup> se montent sur chaudières, 00 et 0Les N<sup>os</sup> 3 ..... à et 2Les N<sup>os</sup> 4 et 5 ..... 3, 4 et 5

Clanche N <sup>os</sup>	0	1	2	3	4	5	6
Longueur...	190	210	220	225	245	275	285%

Barre cuivre pour Fourneaux

Diamètres 16 18 20 22 25 30%

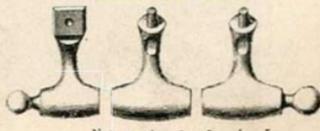
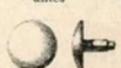
Supports cuivre poli ou nickelé

Pour barres de Fourneaux  
à tige ou à patinGauche  
à patinIntermédiaire  
à tigeDroit  
à tigeBoutons cuivre poli ou nickelé  
unis ou moulurésBoutons fonte émaillée ou nickelée  
à tige sans tige  
taraudée taraudée intérieurement

Rosaces pour Portes

Cuivre poli ou nickelé

unis à moulure



Diamètres 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50%

Diamètres 30, 35, 40, 45%

Nos	1	2	3	4	5
Pour barres de	16	18	20	22	25%

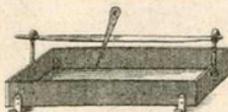
**ACCESSOIRES POUR FOURNEAUX TÔLE ET FONTE**

**PLAT A GRILLE RECTANGULAIRE**  
 en fer battu étamé



Numéros	1	2	3	4	5	6
Longueur.....	0.33	0.36	0.39	0.42	0.45	0.50
Largeur.....	0.21	0.24	0.27	0.30	0.35	0.35

**PLAT A BROCHE RECTANGULAIRE**  
 en fer battu étamé



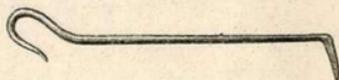
Numéros	1	2	3	4
Longueur.....	0.35	0.40	0.45	0.50
Largeur.....	0.24	0.27	0.30	0.33

**PLAT A BROCHE OVALE**  
 en fer battu étamé

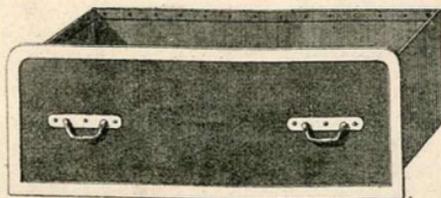


Numéros	1	2	3	4	5
Longueur.....	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50

**TISONNIERS ET CROCHETS POUR FOURNEAUX**  
 en fer poli de 8, 10 et 12<sup>m</sup>/<sub>m</sub>



**CHARBONNIERS POUR FOURNEAUX**



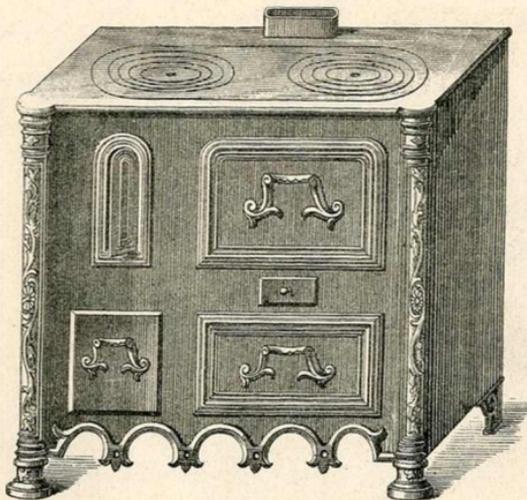
montés sur galets

(Se font de toutes dimensions)

**CUISINIÈRES DU NORD en Tôle et Fonte**

 Foyer à gauche, N<sup>os</sup> 501-503-505-507-509

» à droite » 502-504-506-508-510.

**A bouche de chaleur; sans chaudière.**


NUMÉROS .....	501-502	503-504	505-506	507-508	509-510
Longueur.....	0.70	0.75	0.80	0.90	1 <sup>m</sup>
Largeur .....	0.57	0.57	0.58	0.58	0.58
Hauteur.....	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four .....	0.33	0.36	0.38	0.42	0.45
Profondeur du four.....	0.42	0.42	0.43	0.43	0.43

Ces cuisinières sont d'une construction beaucoup mieux étudiée et plus soignée que celle des appareils similaires. L'ensemble de leurs proportions est plus avantageux, les fours très-spacieux sont munis d'une plaque de séparation. Elles sont très richement ornementées : la façade et les côtés sont en tôle lustrée au feu, les ornements en fonte de la devanture sont polis avec soin, le dessus est meulé, le tuyau de départ peut se placer indifféremment dessus ou derrière, le foyer rayonne directement dans les fours la porte du four s'ouvre en abattant avec contre-poids, celle de l'étuve s'ouvre sur le côté. Sur demande, les rondelles du dessus sont remplacées par un tampon à queue.

Ces cuisinières sont habituellement livrées noires et sur demande 1/2 nickelées ou nickelées.

**Noires.** — Elles ont les poignées et la galerie nickelées, les autres accessoires polis et vernis au feu.

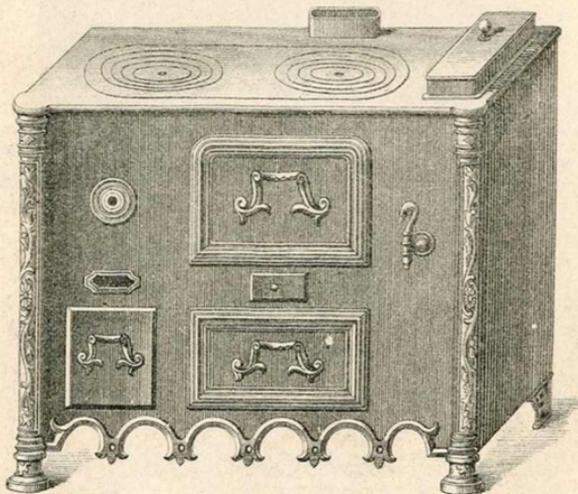
**Demi-nickelées.** — Elles ont en plus les colonnes nickelées.

**Nickelées.** — Elles ont tous les ornements nickelés.

Ces cuisinières sont livrées avec ou sans main-courante cuivre nickelé.

CUISINIÈRES DU NORD, en tôle et fonte

- Chaudière à droite, n<sup>os</sup> 511, 513, 515 } à bouche de chaleur  
 — à gauche, n<sup>os</sup> 512, 514, 516 }  
 Chaudière à droite, n<sup>os</sup> 521, 523, 525 } à trou de dégrassage  
 — à gauche, n<sup>os</sup> 522, 524, 526 }



Numéros	511-512	513-514	515-516
	521-522	523-524	525-526
Longueur.....	0.80	0.90	1 <sup>m</sup>
Largeur.....	0.58	0.58	0.58
Hauteur.....	0.82	0.82	0.82
Largeur du four.....	0.33	0.36	0.39
Profondeur du four.....	0.43	0.43	0.43
Contenance de la Chaudière	10 lit.	13 lit.	13 lit.

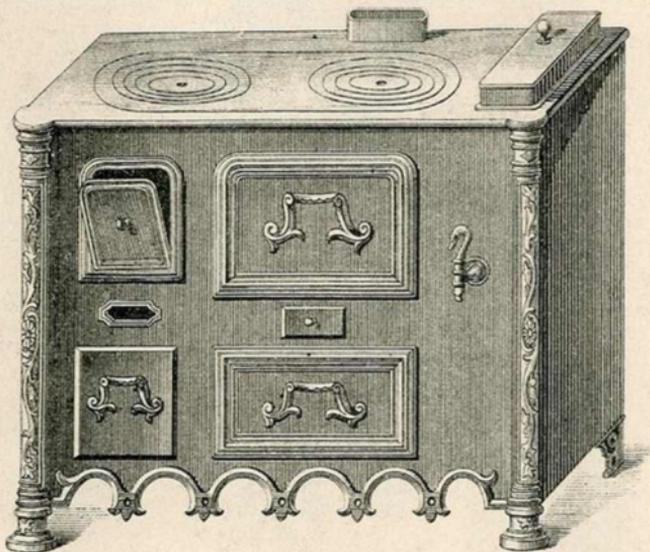
Ces cuisinières sont construites comme celles du n<sup>o</sup> 501 au n<sup>o</sup> 510, elles n'en diffèrent que par l'addition d'une chaudière.

Les n<sup>os</sup> 511 à 516 sont à bouche de chaleur semblable à la planche précédente. Les n<sup>os</sup> 517 à 522 sont à trou de dégrassage comme le dessin ci-dessus.

## CUISINIÈRES DU NORD, en Tôle et Fonte

Chaudière à droite .....	N <sup>os</sup>	531	533	535
» gauche .....		532	534	536

avec porte au foyer.



	N <sup>os</sup>	531-532	533-534	535-536
Longueur .....		0.80	0.90	1 <sup>m</sup>
Largeur .....		0.58	0.58	0.58
Hauteur .....		0.82	0.82	0.82
Largeur du four .....		0.33	0.36	0.39
Profondeur du four .....		0.43	0.43	0.43
Contenance de la chaudière...		10 lit.	13 lit.	13 lit.

Ces Cuisinières sont exactement semblables à celles des N<sup>os</sup> 511 à 526; elles n'en diffèrent que par la porte placée sur le devant du foyer.

CUISINIÈRES DU NORD, en Tôle et fonte  
avec foyer au milieu.

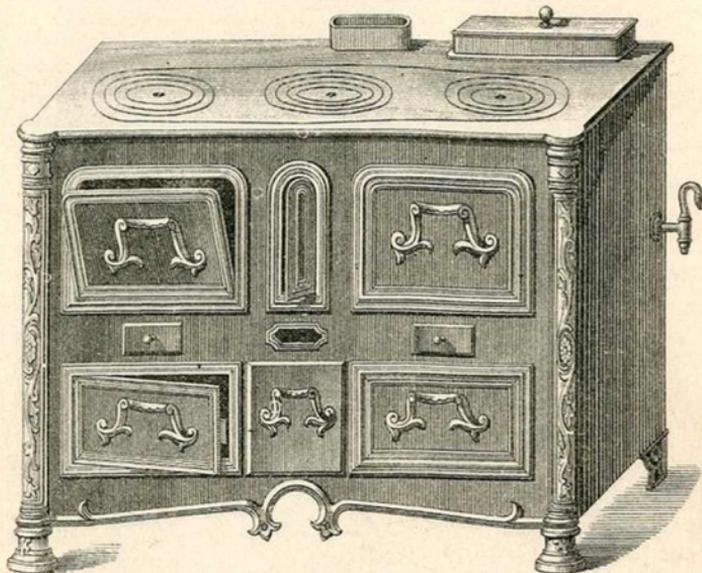
Sans Chaudière, avec bouche de chaleur N<sup>os</sup> 551-552

A Chaudière

Avec Bouche de chaleur ..... N<sup>os</sup> 555-556

Avec trou de décrassage ..... N<sup>os</sup> 559-560

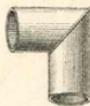
Avec porte de foyer ..... N<sup>os</sup> 563-564



	N <sup>os</sup> 551	552	555-559 563	556-560 564
Longueur.....	1.05	1.15	1.05	1.15
Largeur .....	0.63	0.66	0.63	0.66
Hauteur .....	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four .....	0.33	0.36	0.33	0.36
Profondeur des fours .....	0.45	0.48	0.45	0.48
Contenance de la chaudière...	13 lit.	16 lit.	13 lit.	13 lit.

Ces Cuisinières sont construites dans le même genre que celles à un four; les dispositions seules diffèrent. Elles ont deux fours à porte abattante et deux étuves; la chaudière est établie avec robinet sur le côté, et, sur demande, avec Robinet devant, moyennant la plus-value indiquée au tarif.

## TUYAUX EN TOLE. Coudes Plissés et Ordinaires

Coudes rond d'équerre  
d'une seule pièceCoudes rond hors d'équerre  
d'une seule pièceCoudes demi-circulaire  
d'une seule pièceCoudes ordinaires d'équerre  
en tôle

Tuyau rivé en tôle

Manchons pour tuyaux



Tuyau agrafés en tôle

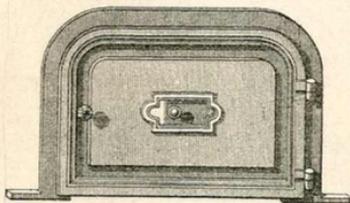


Ces Manchons sont destinés à être placés dans la maçonnerie pour mettre en communication les tuyaux de poêles avec les cheminées. Ils sont d'un usage très-commode. Le tampon sert à boucher le trou du Manchon quand le poêle est démonté.

Nos	1	2	3	4	5
Diam.	0.095	0.110	0.125	0.140	0.155

Bouches ou Portes de Fours  
de Boulangers

Nos 6, 7, 8, 9, 10

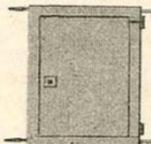


Nombres	6	7	8	9	10
Hauteur intérieure...	0.28	0.30	0.32	0.36	0.40
Largeur intérieure...	0.42	0.45	0.48	0.54	0.60

Portes de Ramonage

Vis laiton

Nos 1, 2, 3, 4, 5



Nombres	1	2	3	4	5
Hauteur intérieure	0.24	0.25	0.32	0.40	0.48
Largeur intérieure	0.18	0.21	0.24	0.30	0.36

Grilles à Tenons  
pour Poêles

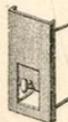
Nos 1 à 22

Nombres	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Longueur	0.18	0.12	0.17	0.13	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14	0.15	0.15
Largeur	0.09	0.10	0.11	0.09	0.10	0.11	0.09	0.10	0.11	0.09	0.10
Nombres	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Longueur	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.17	0.17	0.17	0.18	0.18	0.18
Largeur	0.11	0.12	0.10	0.11	0.12	0.10	0.11	0.12	0.10	0.11	0.12

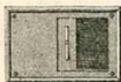
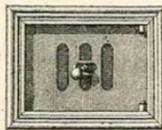
Couillises de Potagers

N° 3

N° 1

Longueur 0.22  
Largeur 0.11

N° 2

Longueur 0.25  
Hauteur 0.16Longueur 0.17  
Hauteur 0.13

Barreaux de Fours

Nos 5 à 17



Nombres	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Longueur	0.33	0.36	0.39	0.42	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.90
Poids	2x	2x2	2x5	2x9	3x3	3x8	4x3	4x9	5x6	6x4	7x3	8x8	9x4

BUANDERIES FORTES.

FORTES

N <sup>o</sup>	CONTENANCE	HAUTEUR
1	40 litres	0.70
1 bis	50 »	0.72
2	50 »	0.75
3	70 »	0.80
4	85 »	0.85
5	110 »	0.89
6	125 »	0.89
6 bis	145 »	0.89
7	175 »	0.90

Les buanderies fortes sont toujours livrées avec foyer houille et bois; sur demande, elles peuvent être livrées sans le foyer à houille.



BUANDERIES LÉGÈRES

LÉGÈRES

N <sup>o</sup>	CONTENANCE	HAUTEUR
7 bis	25 litres	0.52
8	38 »	0.65
8 bis	50 »	0.68
9	62 »	0.70
9 bis	80 »	0.72
10	95 »	0.75
11	135 »	0.80

Les buanderies légères sont toujours livrées avec foyer houille et bois.

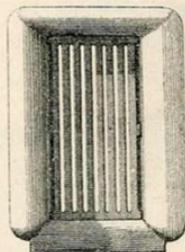
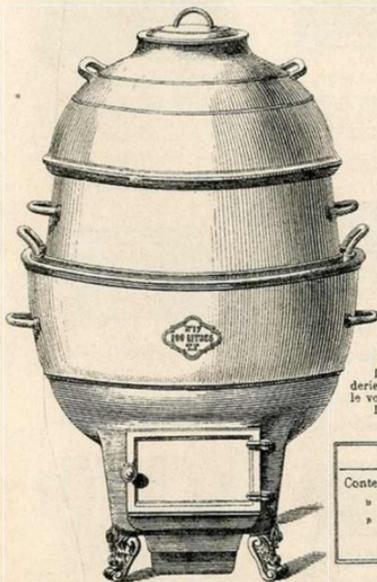


10<sup>ME</sup> SÉRIE.

BUANDERIES NOUVELLES



CORBILLE A HOUILLE



La chaudière, le fourneau et le couvercle plat forment une buanderie simple; on peut ajouter une hausse et une cloche pour augmenter le volume des racines soumises à la cuisson.  
L'appareil ainsi conditionné aura les contenances suivantes

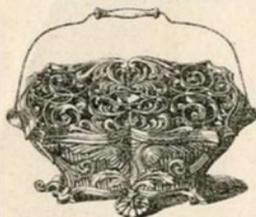
NUMÉROS	11 <sup>00</sup>	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Conten <sup>ce</sup> de la Chaudière	30	40	50	60	70	85	100	125	150	200.
» de la hausse...	25	35	40	46	65	75	90	110	125	160
» de la cloche...	30	35	43	55	65	80	90	100	110	140
TOTAL .....	85	140	133	161	200	240	280	335	385	500

Les buanderies basses, sont sans avis contraire livrées sans la corbille à houille, elles peuvent sur demande être livrées avec couvercle en deux pièces.

11<sup>ME</sup> SÉRIE

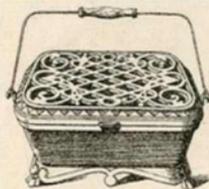
CHAUFFERETTES

N° 1



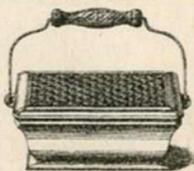
Longueur 26 c/m

N° 2



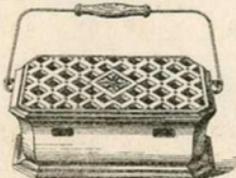
Longueur 25 c/m

Nos 3, 13, 14, 15,



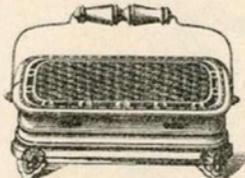
Nos 3, 13, 14, 15  
Longueurs 25 21 23 27 c/m

N° 4



N° 4, Longueur 22 c/m

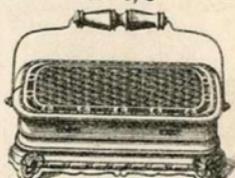
N° 5, 6,



N° 5, Longueur 23 c/m

N° 6, Longueur 25 c/m

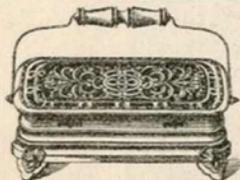
Nos 7, 8



N° 7 Longueur 23 c/m

N° 8 Longueur 25 c/m

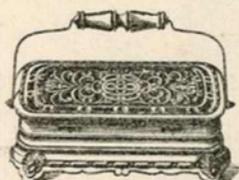
Nos 9, 10



N° 9, Longueur 23 c/m

N° 10 Longueur 25 c/m

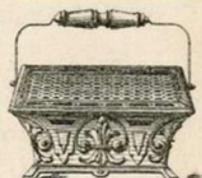
Nos 11, 12



N° 11, Longueur 23 c/m

N° 12, Longueur 25 c/m

N° 16



Longueur 22 c/m

N° 17,



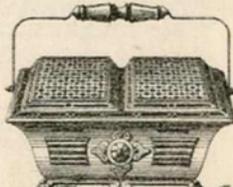
Longueur 23 c/m

N° 18



Longueur 24 c/m

N° 19,



Longueur 25 c/m

## GRILLES

 Coquilles unies  
N<sup>os</sup> 1, 2 et 3.

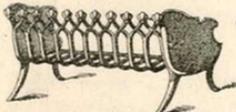
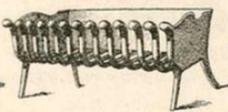

Longueur 0.35 0.38 0.40

 Corbeilles rondes  
N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4.


Longueur 0.30 0.32 0.36 0.40

 Corbeilles à pans  
N<sup>os</sup> 1, 2 et 3.

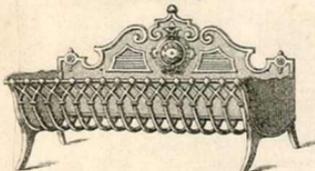

Longueur 0.28 0.35 0.39

 Cintrées fortes ou légères  
avec ou sans dossier  
de 0.27 à 0.60 cent.

 Palmettes avec ou sans dossier  
de 0.27 à 0.55 7/8

 de Chenets  
de 0.30 à 0.55


N <sup>o</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Long.	27	30	33	36	39	42	45	50	55	60 7/8

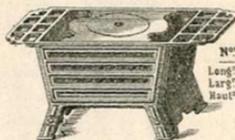
N <sup>o</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Long.	27	30	33	36	39	42	45	50	55 7/8

N <sup>o</sup>	1	2	3	4	5	9
Long.	30	35	40	45	50	55 7/8

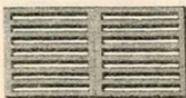
 Grilles ornées à dossier  
N<sup>os</sup> 12 à 16.

 N<sup>os</sup> 12 13 14 15 16  
 Longueur 0.37 0.40 0.45 0.50 0.55

 Rondes et carrées  
légères et fortes


de 0.08 à 0.30 7/8 par 1/4 centimètre


 Grilles du Midi  
N<sup>os</sup> 17 à 19

 N<sup>os</sup> 17 18 19  
 Long<sup>r</sup> 0.42 0.46 0.51  
 Larg<sup>r</sup> 0.20 0.23 0.25  
 Haut<sup>r</sup> 0.19 0.20 0.22

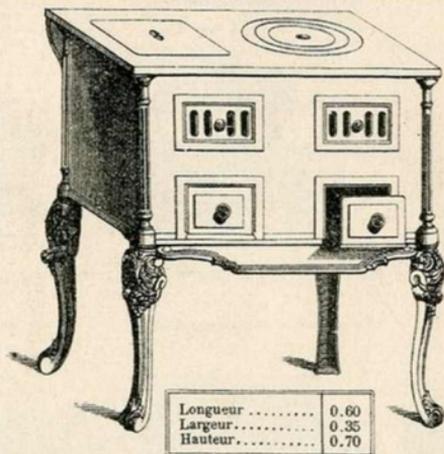
Ces grilles sont livrées avec plaque à tampon pour la cuisson des aliments. Sur demande la plaque à tampon est remplacée par un triangle


 de Brûloirs à café  
N<sup>o</sup> 1 à 11

NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Longueur .....	155	185	210	240	260	285	325	355	380	410	440 m/m
Largueur .....	105	125	135	145	155	165	180	200	210	235	260 m/m

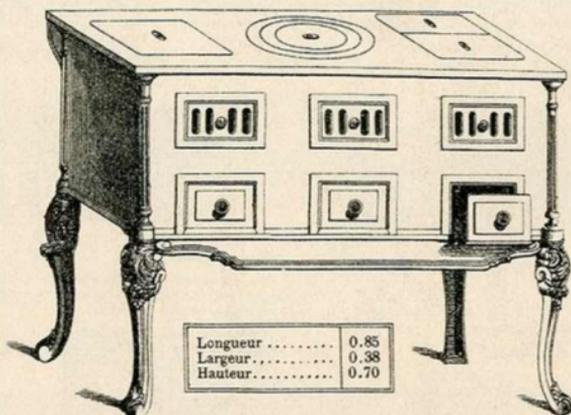
## FOURNEAUX POTAGERS

N° 1. — 2 Trous sans chaudière.



1 Réchaud rond à 2 grilles et un Réchaud carré.

N° 2. — 3 Trous sans chaudière.

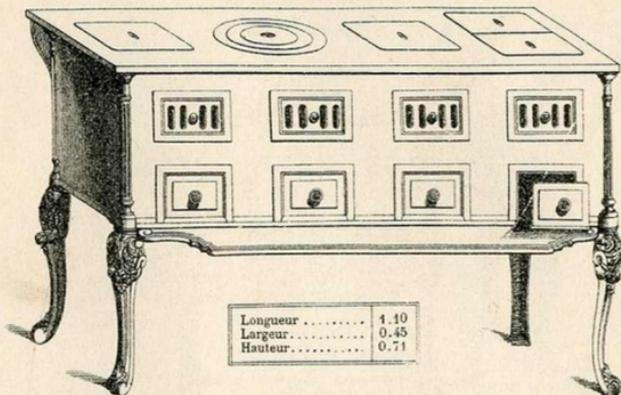


1 Réchaud rond à 2 grilles, - 1 Réchaud carré et 1 Réchaud poissonnière.

Ces potagers peuvent être livrés avec dessus brut ou dessus poli. Sauf avis contraire, ils sont toujours livrés avec dessus poli.

## FOURNEAUX POTAGERS

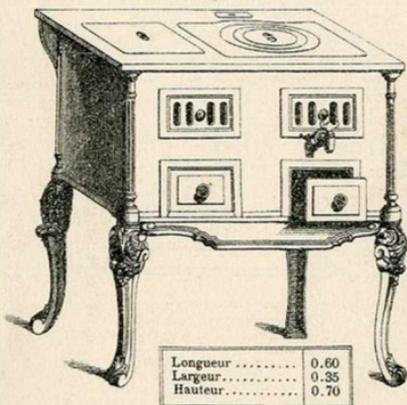
N° 3. - 4 Trous sans chaudière.



Longueur .....	1.10
Largeur .....	0.45
Hauteur .....	0.71

2 Réchauds carrés, - 1 Réchaud rond à 2 grilles. 1 Réchaud poissonnière.

N° 4. - 2 Trous avec chaudière.



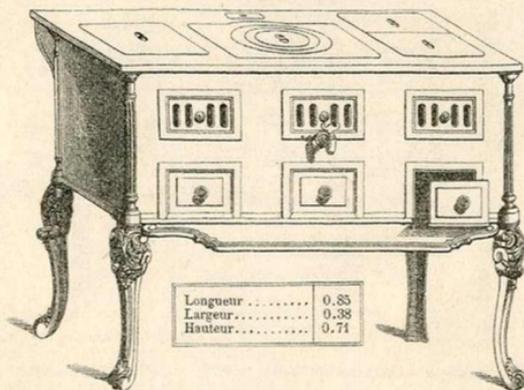
Longueur .....	0.60
Largeur .....	0.35
Hauteur .....	0.70

1 Réchaud carré, 1 Réchaud rond à 2 grilles avec chaudière autour de ce réchaud.

Ces potagers peuvent être livrés avec dessus brut ou dessus poli. Sauf avis contraire, ils sont toujours livrés avec dessus poli.

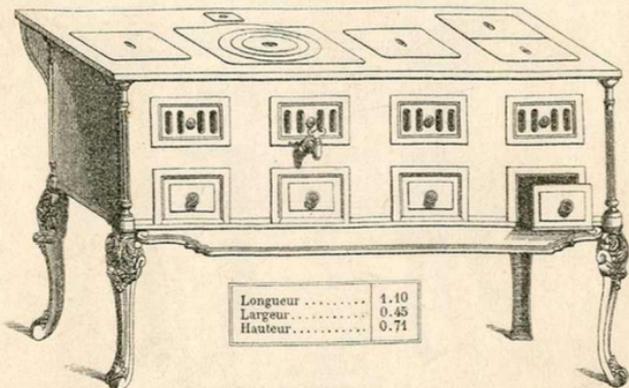
FOURNEAUX POTAGERS

N° 5. — 3 Trous avec chaudière.



1 Réchaud carré, 1 Réchaud poissonnière, - 1 réchaud rond à 2 grilles avec chaudière sur le pourtour de ce Réchaud.

N° 6. — 4 Trous avec chaudière.

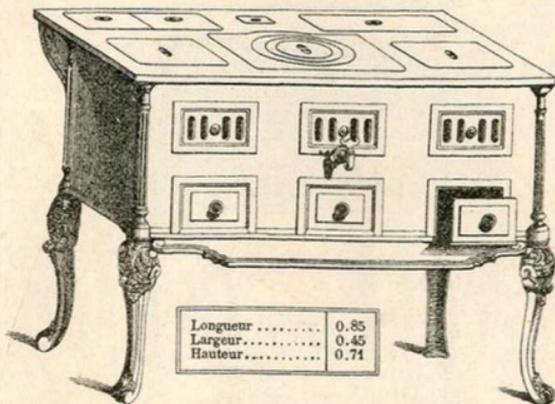


2 Réchauds carrés. - 1 Réchaud Poissonnière. 1 Réchaud rond à 2 grilles avec chaudière sur le pourtour de ce Réchaud,

Ces potagers peuvent être livrés avec dessus brut ou dessus poli. Sauf avis contraire, ils sont toujours livrés avec dessus poli.

## FOURNEAUX POTAGERS

N° 7. — 5 Trous avec chaudière.



Longueur .....	0.85
Largeur .....	0.45
Hauteur .....	0.71

2 Réchauds carrés. - 2 Réchauds poissonnière et 1 Réchaud rond à 2 grilles avec chaudière sur le pourtour de ce Réchaud.

Ces potagers sont livrés avec dessus poli, et sur demande avec dessus brut.

## RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS POUR CUISINIÈRES

A deux grilles

A une grille

Profonds  
à une grille

N°s 1, 2, 3, 4, 5 N°s 6, 7, 8, 9, 10 N°s 11, 12, 13, 14, 15



N°	1 et 6	2 et 7	3 et 8	4 et 9	5 et 10	11	12	13	14	15
Diamèt.	0.305	0.230	0.230	0.345	0.565	0.195	0.300	0.220	0.330	0.340
Pour cuisinières N						206	237	258	282	299

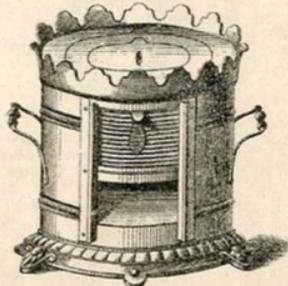
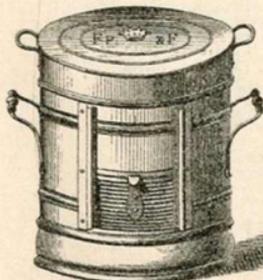
Réchauds tôle

N°s 2, 3, 4, 5, 6, 7,

## RÉCHAUDS PARISIENS

Réchauds Tôle et fonte

N°s 12, 13, 14, 15, 16, 17,

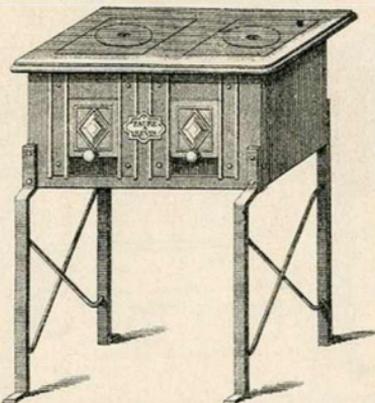


Numéros.....	2	3	4	5	6	7	12	13	14	15	16	17
Hauteur.....	0.19	0.20	0.21	0.23	0.25	0.28	0.19	0.20	0.21	0.23	0.25	0.28
Diamètre.....	0.14	0.16	0.18	0.20	0.22	0.24	0.15	0.17	0.19	0.21	0.23	0.25

FOURNEAUX POTAGERS EN TOLE ET FONTE

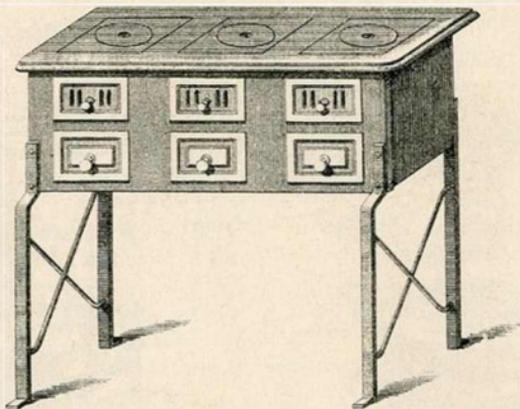
N<sup>os</sup> 8 et 9 à 2 Réchauds, portes à coulisses.

N<sup>os</sup> 12 et 13 à 2 Réchauds à tiroirs.



N<sup>os</sup> 10 et 11 à 3 Réchauds, portes à coulisse.

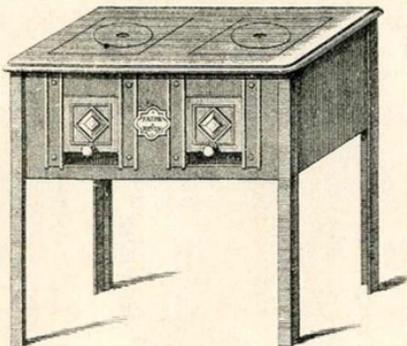
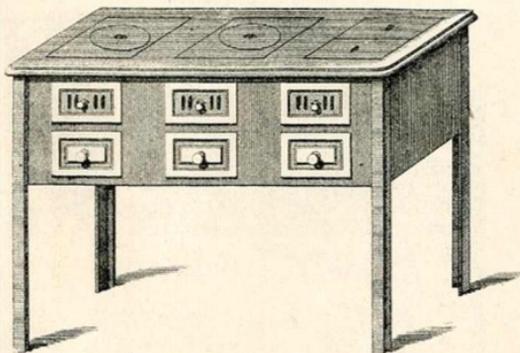
N<sup>os</sup> 14 et 15 à 3 Réchauds à Tiroirs.



NUMÉROS	8 et 12	9 et 13	10 et 14	11 et 15
Longueur.....	0.56	0.65	0.76	0.85
Largeur.....	0.34	0.38	0.34	0.38
Hauteur.....	0.67	0.67	0.67	0.67
Mesures intérieures des Réchauds	0.15	0.17	0.15	0.17

Ces fourneaux d'un prix très réduit ont le dessus en fonte et le corps en tôle. Les pieds facilement démontables sont en fer. Les rondelles des réchauds sont munies de croisillons. Les N<sup>os</sup> 8, 9, 12 et 13 ont deux réchauds carrés, les N<sup>os</sup> 10 et 14 ont 3 réchauds carrés, les N<sup>os</sup> 11 et 15 ont deux réchauds carrés et un réchaud poissonnière de 28 % x 14 % intérieur. Ces fourneaux se font à dessus brut, moulé ou émaillé, sauf avis contraire, ils sont livrés avec dessus brut.

## FOURNEAUX POTAGERS EN TOLE ET FONTE RENFORCÉES

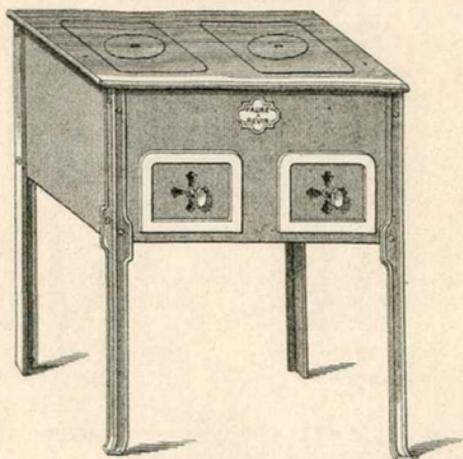
N<sup>os</sup> 16 et 17 à deux Réchauds portes à coulisse.N<sup>os</sup> 20 et 21 à deux Réchauds et tiroirs.N<sup>os</sup> 18 et 19 à 3 Réchauds portes à coulisse.N<sup>os</sup> 22 et 23 à 3 Réchauds à tiroirs.

NUMÉROS	16 et 20	17 et 21	18 et 22	19 et 23
Longueur.....	0.56	0.65	0.76	0.85
Largeur.....	0.34	0.38	0.34	0.38
Hauteur.....	0.70	0.70	0.70	0.70
Mesures intérieures des réchauds.	0.15	0.17	0.15	0.17

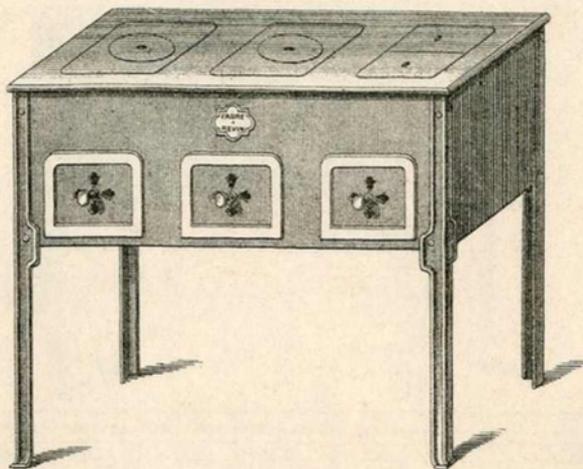
Ces fourneaux sont à peu près semblables à ceux de la planche 244; mais leur construction est plus soignée; le corps en tôle est de dimensions beaucoup plus avantageuses. Les pieds très solides, sont en fer cornière. Les rondelles du dessus sont munies de croisillons. Les N<sup>os</sup> 16, 17, 20 et 21 ont deux réchauds carrés, les N<sup>os</sup> 18 et 22 ont 3 réchauds carrés, les N<sup>os</sup> 19 à 23 ont deux réchauds carrés et un réchaud poissonnière mesurant intérieurement 28% x 14%. Ils se font avec dessus brut, meulé ou émaillé, sauf avis contraire, ils sont livrés avec dessus brut.

FOURNEAUX POTAGERS EN TÔLE, ET FONTE

N° 24 à deux réchauds



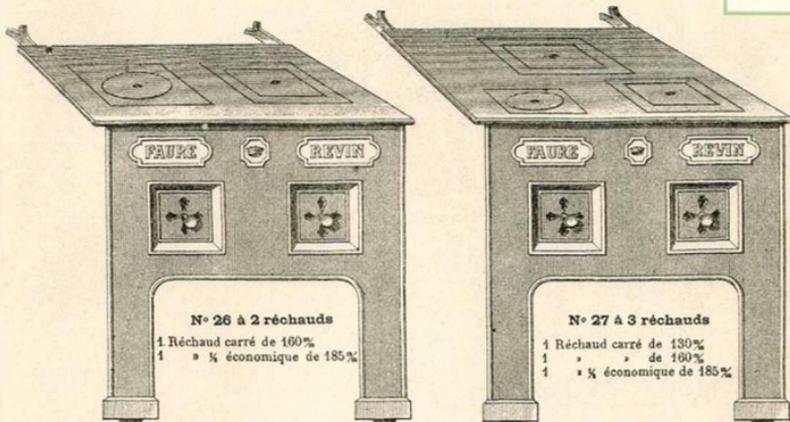
N° 25 à trois réchauds



NUMÉROS	24	25
Longueur .....	0.63	0.88
Largeur .....	0.38	0.40
Hauteur .....	0.75	0.75

Ces fourneaux de construction très soignée, ont le dessus et les pieds en fonte.  
 La carcasse est en tôle renforcée. Ils se font avec dessus brut ou meulé, et sauf désignation contraire, avec dessus brut. Les tiroirs ont la devanture en tôle munie d'un cadre en fer poli. Le N° 24 à un réchaud carré de 160%, et 1 réchaud demi-économique de 160%. Le N° 25 à un réchaud carré de 160%, un réchaud demi économique de 160% et un réchaud poissonnière de 320 x 140.

## FOURNEAUX POTAGERS DE CONSTRUCTION

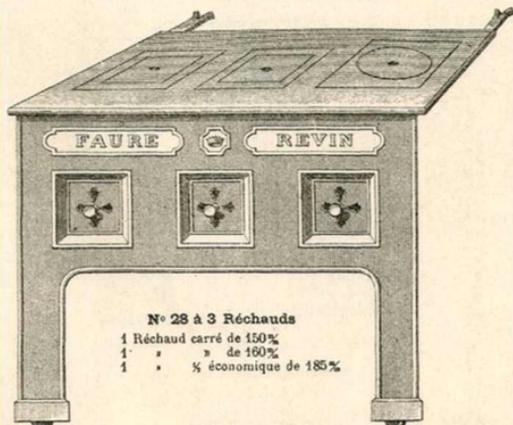


N° 26 à 2 réchauds

1 Réchaud carré de 160%  
 1 » % économique de 185%

N° 27 à 3 réchauds

1 Réchaud carré de 130%  
 1 » » de 160%  
 1 » % économique de 185%



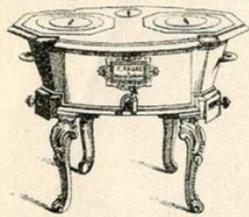
N° 28 à 3 Réchauds

1 Réchaud carré de 150%  
 1 » » de 160%  
 1 » % économique de 185%

NUMÉROS	26	27	28
Longueur.....	0.68	0.68	0.96
Largeur.....	0.45	0.45	0.45
Hauteur.....	0.79	0.79	0.79

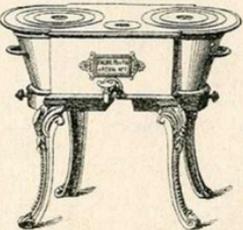
Ces fourneaux sont livrés prêts à bâtir. Ils comprennent le dessus avec réchaud, la devanture avec portes montées sur tourillon et tourniquets.

Jumelles à réservoir d'eau  
Nos 1 et 2



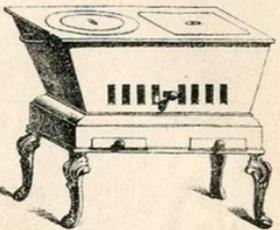
	Numéros	
	1	2
Longueur . . . . .	0.50	0.55
Hauteur à pieds bas . . . . .	0.34	0.34
»    »    hauts . . . . .	0.55	0.55

Jumelles à réservoir d'eau  
Nos 3, 4 et 5



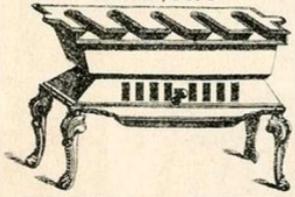
	Numéros		
	3	4	5
Longueur . . . . .	0.52	0.55	0.60
Hauteur à pieds bas . . . . .	0.36	0.37	0.37
»    »    hauts . . . . .	0.60	0.61	0.62

Jumelles à socle  
Nos 6, 7, 8 et 9



	Numéros			
	6	7	8	9
Longueur . . . . .	0.40	0.45	0.50	0.56
Largeur . . . . .	0.24	0.26	0.28	0.31
Hauteur . . . . .	0.44	0.46	0.48	0.50

Réchauds pour repasseuses  
Nos 1, 2, 3 et 4



	Numéros			
	1	2	3	4
Fers . . . . .	2	3	4	5
Longueur . . . . .	0.24	0.33	0.43	0.51

Réchauds parisiens  
Nos 1, 2, 3, 4, 5,  
6, 7, 8 et 9



Réchauds enveloppes  
Nos 1, 2 et 3  
à tiroir ou à coulisse



Sauf avis contraire  
sont expédiés à tiroir.

Réchauds étouffoirs  
Nos 5, 6, 7, 8 et 9  
à anse ou à queue



Réchauds  
demi-économiques  
avec ou sans couvercle  
Nos 1, 2, 3, 4 et 5

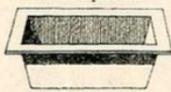
Réchauds économiques  
avec ou sans couvercle



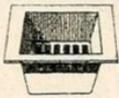
Réchauds dentelés  
à 1 ou 2 grilles



Réchauds poissonnières  
avec couvercle ou sans couvercle ou  
avec rondelles et tampons, avec ou  
sans séparation



Réchauds carrés  
avec ou sans couvercle  
ou avec rondelles et tampons

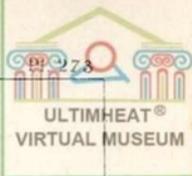


Réchauds cônes à 2 grilles  
Nos 1, 2, 3, 4 et 5



Réchauds ragouts à 1 grille  
Nos 1, 2, 3, 4 et 5





FERS A REPASSER

Manche fer, bout pointu, rond ou demi rond.

N<sup>os</sup> 2, 3, 4, 5, 6

Ordinaires

Ordinaires renforcés

Demi-forts

Forts

Extra-forts

Fers Lingères

N<sup>os</sup> 3, 4, 5, 6



Manche fonte, Bout pointu, rond ou demi rond

N<sup>os</sup> 2, 3, 4, 5, 6

Ordinaires

Ordinaires renforcés

Fers Breteuil

Manche fonte

N<sup>os</sup> 3 et 4

Fers Lorrains

Manche fer

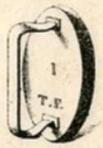
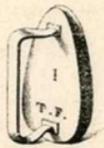
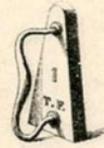
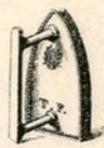
N<sup>os</sup> 1, 2, 3

Fers du Nord, manche fer

N<sup>os</sup> 1, 2, 3

Demi-ovales

Ovales



FERS A REPASSER, façon Midi

Polis partout Bout rond ou pointu



Manche plat

Manche rond St-Benoit.

N<sup>os</sup> 3, 4, 5 et 6

N<sup>os</sup> 3, 4, 5 et 6

Fers Polonais

Manche fer

N<sup>o</sup> 2



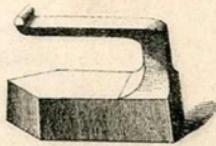
Manche fonte

N<sup>o</sup> 1



Carreaux de tailleurs

de 2 à 8 k<sup>g</sup>, par 1/2 kitog



Fers enfants

Manche fonte, n<sup>os</sup> 1 et 2

Porte-fers

N<sup>os</sup> 1 et 2



POTERIE

**Casseroles Champagne**  
à anses ou à queue  
à pieds ou sans pieds

Deux séries.



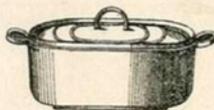
N<sup>os</sup> 00, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10  
11, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35, 40

**Casseroles fond plat**  
FORME DU NORD  
à anses ou à queue  
à pieds ou sans pieds



N<sup>os</sup> 00, 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10  
11, 12, 13, 14, 16, 18

**Casseroles ovales ou Daubières**  
à anses ou à queue  
à pieds ou sans pieds



N<sup>os</sup> 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18  
20, 25

**Pots de Hainaut**  
à poignées ou à oreilles  
à pieds ou sans pieds



N<sup>os</sup> 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14  
15, 16, 18, 20, 25, 30, 35, 40, 50

**Marmites Anglaises**  
à pieds



N<sup>os</sup> 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16  
18, 20

**Marmites Normandes**  
avec ou sans couvercle  
avec ou sans pieds



N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10  
12, 14, 16, 18, 20

Les Marmites Normandes, sauf avis  
contraire sont expédiées sans  
couvercle.

**Faitouts**  
à anses ou à queue



N<sup>os</sup> 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11  
12, 13, 14, 15

**Faitouts Belges**  
sans couvercle



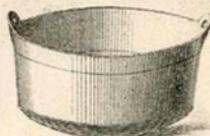
N<sup>os</sup> 2, 3, 4, 5, 6, 7  
8, 9, 10

**Marmites Boudues**  
avec ou sans pieds



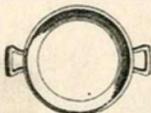
N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,  
12, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26  
30, 35, 40, 45, 50, 60

**Chaudrons**  
avec ou sans pieds  
à oreilles droites ou oreilles croche



N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9  
10, 12, 14, 16, 18, 20  
25, 30

**Plats Ronds**



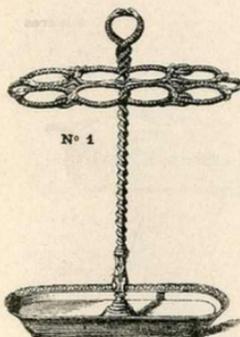
N<sup>os</sup> 1 2 3 4 5 6 7 8 9  
Diamètre 16 18 20 22 24 26 28 30 35 c/m

**Plats Ovales**

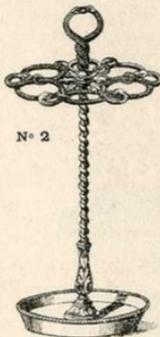


N<sup>os</sup> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11  
Longueur 24 26 28 30 33 36 39 42 45 48 52 c/m

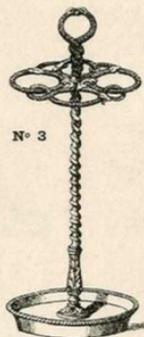
## PORTE-PARAPLUIES cuvette fixe



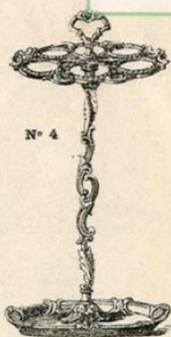
N° 1



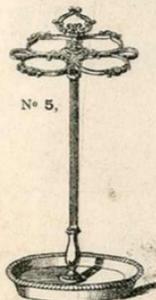
N° 2



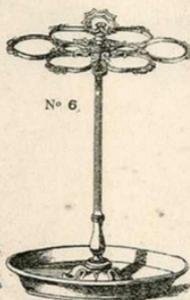
N° 3



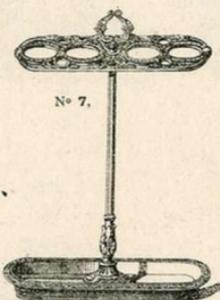
N° 4



N° 5.



N° 6.



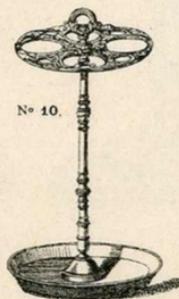
N° 7.



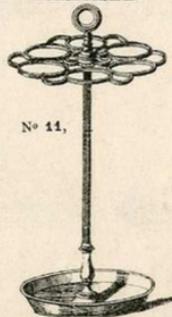
N° 8.



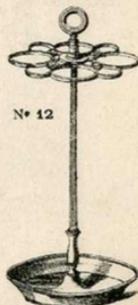
N° 9.



N° 10.



N° 11.



N° 12

Sauf désignation contraire, ces Porte-Parapluies sont toujours expédiés bronzés avec cuvette bronzée.

PORTE-PELLES ET PINCETTES RICHES

N° 68

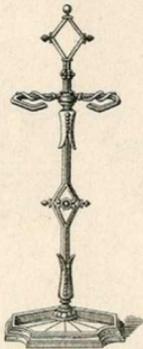
Haut. 0=74



Distance du croisissant,  
à la cuvette 0=50

N° 69

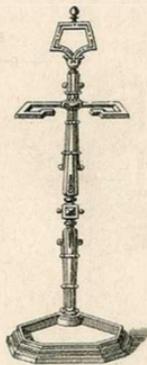
0=72



0=50

N° 70

0=73



0=40

N° 71

Haut. 0=70



Haut. du croisissant  
au-dessus de la cuvette 0=48

N° 72

0=68

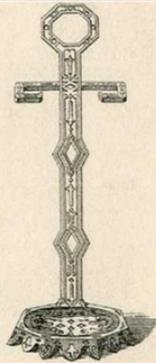


0=48

PORTE-PELLES AMÉRICAIN

N° 73

0=73



0=50

Sauf désignation spéciale ces Porte-Pelles sont toujours livrés bronzés avec cuvette bronzée. Le n° 73 peut être livré surface polie, fonds bronzés.

CHENETS.



Christ .



Bulgare



Vierge .



Nègre .



Résistance



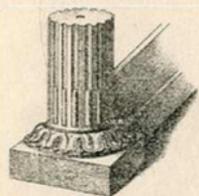
Alsace .



République



Lorraine .



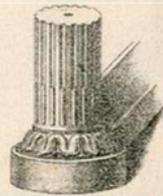
Colonne à base carrée



Bacchante

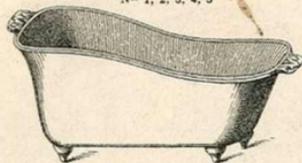


Bacchus .

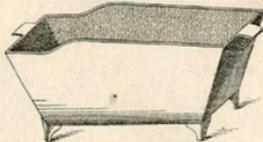


Colonne à base ronde .

Bacs à charbon unis  
N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5



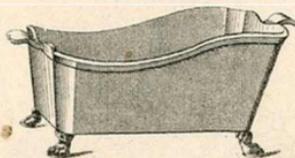
Bac à charbon rectangulaire  
N<sup>o</sup> 6



Bacs à charbon ornés  
N<sup>os</sup> 7, 8



Bacs à charbon rectangulaires à pans  
N<sup>os</sup> 9, 10, 11, 12, 13



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Longueur .....	0.42	0.45	0.49	0.52	0.57	0.47	0.47	0.52	0.43	0.48	0.53	0.58	0.63
Largeur .....	0.22	0.23	0.24	0.26	0.28	0.30	0.35	0.42	0.23	0.24	0.26	0.27	0.29
Poids .....	6.5	8	10	13	15	17	10	13					

Pelles à charbon  
en fonte, n<sup>os</sup> 1, 2, 3

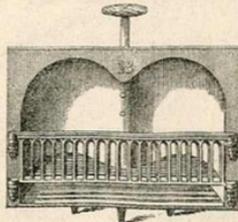
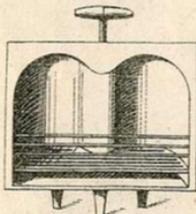
Coquilles à rôtir

Manche bois

Manche fonte

Ordinaires

à grille mobile  
(Modèle déposé)



Pelles à charbon  
Tôle vernie

Coquilles

Carrées



NUMÉROS .....	12	13	14	15	16	17	18
Largeur extér. . . . .	0=35	0=38	0=41	0=44	0=47	0=50	0=53
Largeur intér. . . . .	0 31	0 34	0 36	0 39	0 42	0 45	0 47

13 14 15 16 17

10 11 12 13 14 15 16 17

## Buches Économiques



## Porte-Allumettes

N° 1



N° 2



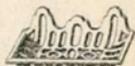
N° 3



Nos 1 2 3 4 5 6 7 8

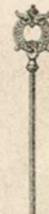
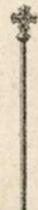
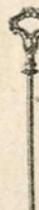
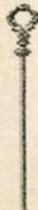
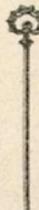
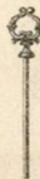
Longueurs 29 32 34 36 40 45 50 55 c/m

## Coquilles à Savon

Nos 1  
Long. 0.1852  
0.1853 4 5  
0.120 0.135 0.1506  
0.1157  
0.1178  
0.130Nos 9  
Long. 0.13010  
0.13211  
0.13512  
0.11313  
0.120Nos 14  
Long. 0.13515  
0.14017  
0.11918  
0.12016  
0.150

## Glefs pour Buses

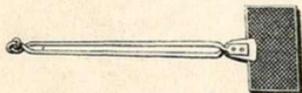
Nos 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



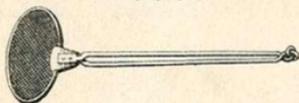
Largeur 0.070 0.080 0.100 0.042 0.055 0.060 0.070 0.050 0.055 0.065 0.045 0.065

GAUFRIERS & GAUFRETTES

Gaufrettes Rectangulaires Ordinaires  
Nos 1, 2, 3, 4,

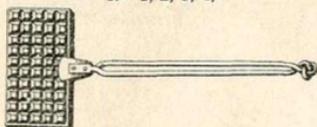


Gaufrettes Ovale Ordinaires  
Nos 1, 2, 3, 4,



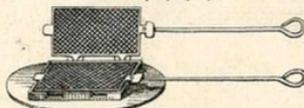
Nos	1	2	3	4
Longueurs	14	15	16	17 c <sup>m</sup>

Gaufriers Rectangulaires Ordinaires  
Nos 1, 2, 3, 4,

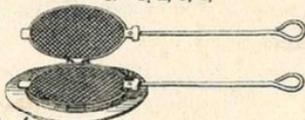


Nos	1	2	3	4
Longueurs	16	17	18	19 c <sup>m</sup>

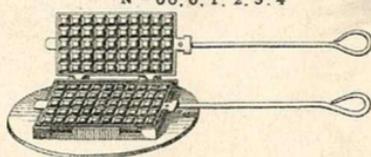
Gaufrettes Rectangulaires Tournantes  
Nos 1, 2, 3, 4,



Gaufrettes Ovale Tournantes  
Nos 1, 2, 3, 4,

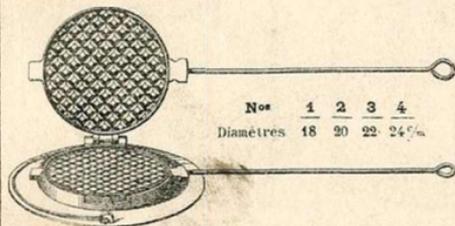


Gaufriers Rectangulaires Tournants  
Nos 00, 0, 1, 2, 3, 4



Nos	00	0	1	2	3	4
Longueurs	0, 140,	0, 145,	0, 155,	0, 165,	0, 175,	0, 185
Diamètres de la Rondelle	0, 190,	0, 205,	0, 230,	0, 250,	0, 270,	0, 280

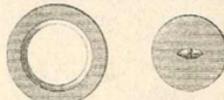
Gaufriers Ronds Tournants  
Nos 1 2 3 4



Nos	1	2	3	4
Diamètres	18	20	22	24 c <sup>m</sup>

RONDELLES & TAMPONS pour Poêles et Cuisinières

Fortes, demi-fortes et légers



Diamètres des Rondelles

%	150	155	160	165	170	175	180	185
	190	195	200	205	210	215	220	225
	230	235	240	245	250	255	260	265
	270	275	280	285	290	295	300	305
	310	315	320	325	330	335	340	345
	350	355						

Diamètres des Tampons

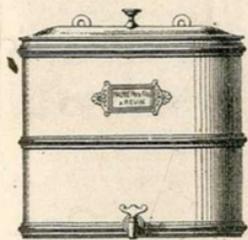
%	140	145	150	155	160	165	170	175
	180	185	190	195	200	205	210	215

Les Rondelles et Tampons de chaque colonne verticale s'emboîtent l'un dans l'autre.



FONTAINES A MAIN

Unies Nos 1 2 3  
Contenant 8 12 20 litres



Ornée No 4  
Contenant 7 litres



Ornée No 5  
Contenant 8 litres



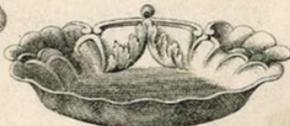
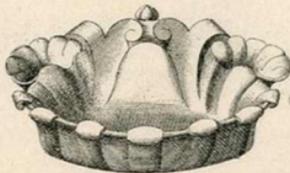
Ornée No 6  
Contenant 10 litres



Ornée No 7  
Contenant 9 litres



Ornée No 8  
Contenant 12 litres



Sur demande les cuvettes de fontaines du N<sup>o</sup> 5 au N<sup>o</sup> 8, peuvent être livrées avec trou de vidange.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

## TABLE ALPHABÉTIQUE

— A —	
	Planches
Accessoires de fourneaux tôle et fonte.	231 à 236
Appareils inodores	561
Auges à porcs . . . . .	502 et 503
Auges de basses-cours.	502

— B —	
Bacs à charbon	314
Baignoires . . . . .	544
Bains de pieds . . . . .	544
Balcons de croisées . . . . .	361 à 369
Barres d'appui . . . . .	351 à 354
Barreaux de foyers . . . . .	249
Boltes d'arrosage . . . . .	539
Bondes syphoïdes . . . . .	539
Bordures et arceaux de jardins . . . . .	389
Bornes-fontaines . . . . .	533 à 535
Bouches de foyers de boulangers . . . . .	249
Bouches à café . . . . .	539
Boules de rampes et pommes de pin . . . . .	391
Boutons de porte, doubles et simples . . . . .	596-597
Buanderies . . . . .	251-252
Bûches économiques	316

C —	
Cache-pots . . . . .	447
Caniveaux . . . . .	549
Calorifères . . . . .	81 à 104
Chasse-roues . . . . .	407
Chassis de regard . . . . .	540
Chauffe-plats pour foyer économique	52
Chaufferettes . . . . .	256
Cheminées parisiennes.	51
Cheminées . . . . .	62 à 75
Cheneaux . . . . .	549
Chenets . . . . .	311

— C (Suite) —	
	Planches
Clefs pour buses	316
Coffres obturateurs	554
Colonnes pour calorifères	120
Conduits de longues	502
Consoles	393
Coquilles à rôtir	314
Coquilles à savon . . . . .	316
Crachoirs.	322-323
Croix funéraires. . . . .	425 à 437
Coudes . . . . .	249
Coulisses de potagers	249
Cuisinières . . . . .	1 à 30
Cuisinières jouets . . . . .	49
Cuisinières du Nord en tôle et fonte	241 à 244
Cuvettes à bascule . . . . .	539
Cuvettes tournantes . . . . .	539
Cuvettes de bidet . . . . .	544
Cuvettes pour appareils inodores . . . . .	556-557

— D —	
Doubles grilles de regards . . . . .	540

— E —	
Entre-deux de grilles	395
Etuve chauffe-assiettes	195
Eviers . . . . .	510 à 512

— F —	
Façades de cheminées . . . . .	80
Fers à repasser . . . . .	273
Fontaines à main . . . . .	320
Fours à pâtisserie . . . . .	195
Fourneaux de cuisine tôle et fonte	151 à 193
Fourneaux perfectionnés pour blanchisseuses . . . . .	194
Fourneaux de construction pour loge . . . . .	195
Fourneaux potagers fonte . . . . .	261 à 264

— F —

	Planches
Fourneaux potagers tôle et fonte . . .	265 à 267
Fourneaux potagers de construction . .	268
Foyers économiques . . . . .	52 et 56
Foyers normands . . . . .	53
Foyers parisiens économiques . . . . .	51 et 55
Frises de couronnement . . . . .	399
Frises courantes . . . . .	401
Fuseaux et garnitures de rampes . . . .	397

— G —

Gardes-Robes . . . . .	561
Garnitures de rampes . . . . .	397
Gaufriers et gaufrettes . . . . .	318
Grands balcons . . . . .	376 à 385
Gratte-pieds . . . . .	407
Grilles à tenons pour poêles . . . . .	249
Grilles diverses . . . . .	258
Grilles de clôture . . . . .	369
Grilles gratte-pieds . . . . .	414

— J —

Jardinières . . . . .	449
-----------------------	-----

— L —

Lances et fleurons . . . . .	409
Lavabo divers . . . . .	521 à 528

— M —

Manchons pour tuyaux . . . . .	219
Mangeoires pour chevaux . . . . .	501 à 503

— P —

Panneaux et impostes . . . . .	416-417
Pelles à charbon . . . . .	314
Pieds de tables . . . . .	414
Pieds de banes . . . . .	458-459
Pilastres . . . . .	419
Plaques de citernes . . . . .	549
Plaques turques . . . . .	554
Poêles divers . . . . .	121 à 134

— P —

	Planches
Pompes diverses . . . . .	581 à 584
Poterie . . . . .	275
Portes de ramonnage . . . . .	249
Porte-fers . . . . .	273
Porte-parapluies . . . . .	278 à 295
Porte-pelles et pincelles . . . . .	297 et 298
Porte-allumettes . . . . .	316
Porte-Plats . . . . .	333
Porte-bouquets . . . . .	447 et 449
Porte-chapeaux . . . . .	411 et 412
Postes d'eau . . . . .	520 et 521
Pois de siège . . . . .	556 et 557

— R —

Raccords, 3 pièces cuivre . . . . .	539
Réchauds à charbon pour cuisinières . .	264
Réchauds parisiens tôle . . . . .	264
Réchauds divers . . . . .	270
Regards d'observation . . . . .	542
Réservoirs d'eau . . . . .	554
Robinets pour tonneaux . . . . .	539
Rondelles et tampons pour poêles et cuisinières	318

— S —

Sièges à bascule . . . . .	559
Sociés pour vases . . . . .	450 et 455
Syphons divers . . . . .	542
Syphons de baignoires . . . . .	544

— T —

Tuyaux tôle . . . . .	249
Tuyaux de descente émaillés . . . . .	540

— U —

Urinoirs . . . . .	551
--------------------	-----

— V —

Vases divers et jardinières . . . . .	445 à 450
Vidoirs . . . . .	531

70

# USINES & FONDERIES

USINE PRINCIPALE  
REVIN Siège social

