

SOCIÉTÉ ANONYME  
LA  
"COUVINOISE,"

COUVIN (BELGIQUE)

BREVETÉE

SUCCESSALES : à VIREUX (France, Ardennes)  
à BOIS-LE-DUC (Hollande).



MARQUE DE FABRIQUE DÉPOSÉE

RÉCOMPENSES OBTENUES :

MÉDAILLE D'OR, Bruxelles 1892

DIPLOME D'HONNEUR, La Haye 1892

MÉDAILLE D'OR, Paris 1892

Expositions des Inventionns nouvelles

Fonderie, Emaillerie, Nickelage

APPAREILS DE CHAUFFAGE

CALORIFÈRES, POÊLES, CUISINIÈRES

CHEMINÉES, BACS A CHARBON, etc. etc.

1893

SOCIÉTÉ ANONYME  
LA  
"COUVINOISE,"  
COUVIN (BELGIQUE)

BREVETÉE

SUCCURSALES : à VIREUX (France, Ardennes)  
à BOIS-LE-DUC (Hollande)



MARQUE DE FABRIQUE DÉPOSÉE

RÉCOMPENSES OBTENUES :

MÉDAILLE D'OR, Bruxelles 1892

DIPLOME D'HONNEUR, La Haye 1892

MÉDAILLE D'OR, Paris 1892

Expositions des Inventions nouvelles

Fonderie, Emaillerie, Nickelage

APPAREILS DE CHAUFFAGE.

CALORIFÈRES, POÊLES, CUISINIÈRES

CHEMINÉES, BACS A CHARBON, etc., etc.

1893

## CALORIFÈRES

SOCLE ROND

Pot uni, cannelé ou octogone

## KACHELS

ROND VOETSTUK

Gladde, met groeven of achthoekige pot

1 à 6



Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres		
		du fût van de kolom	à la base van het voetstuk	de la buse vande pijpmond
1	800	220	320	80
2	850	240	350	80
3	900	260	380	95
4	950	280	400	95
5	1.000	300	430	105
6	1.050	320	460	105

## CALORIFÈRES

SOCLE OCTOGONE

Pot uni, cannelé ou octogone

## KACHELS

ACHTHOEKIG VOETSTUK

Gladde, met groeven of achthoekige pot

11 à 16

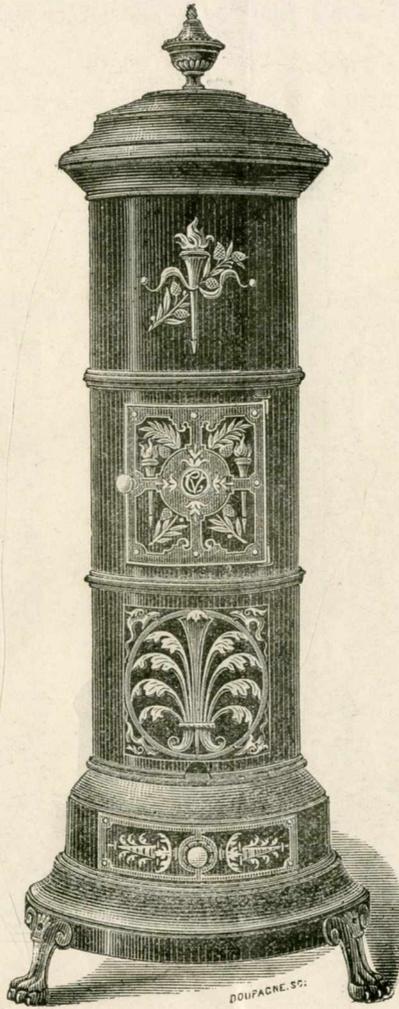


Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres		
		du fût van de kolom	à la base van het voetstuk	de la buse van de pijpmond
11	800	220	320	80
12	850	240	350	80
13	900	260	380	95
14	950	280	400	95
15	1.000	300	430	105
16	1.050	320	460	105

81 à 83

CALORIFÈRES COLONNES



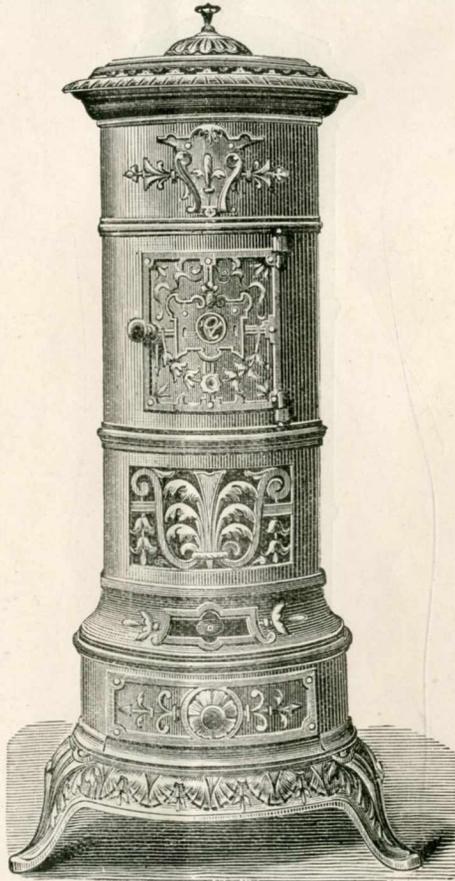
KOLOM KACHELS

Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du socle van het voetstuk	du fût van de kolom
81	1.300	0.560	0.340
82	1.600	0.560	0.340
83	1.750	0.560	0.340

91 à 93

CALORIFÈRES COLONNES



KOLOM KACHELS

Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

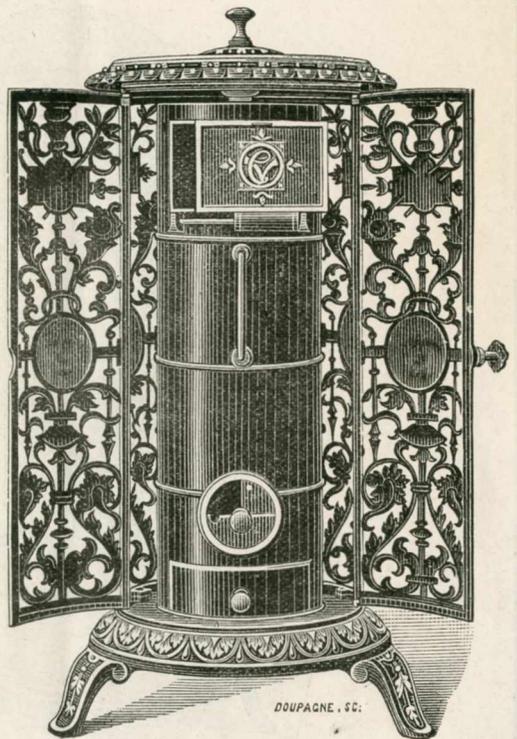
Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du fût van de kolom	du foyer van de pot
91	1.020	410	250
92	1.100	450	270
93	1.180	490	300

**CALORIFÈRES à Feu continu, Foyer portatif, dessus plat ou à cloche**  
**VULKACHELS met lossen binnen Kachels platte of klok kopstuk**

**FERMÉ**  
**GESLOTEN**

**OUVERT**  
**OPEN**

**101 et 103**



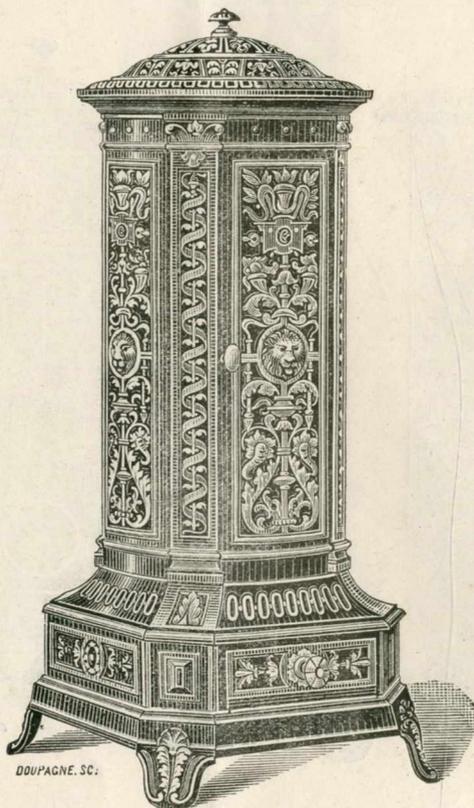
Dimensions des calorifères — Afmetingen des kachels			
Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du fût van de kolom	du foyer van de pot
101	800	270	170
102	850	290	200
103	900	310	220

**CALORIFÈRES socle carré, buse au-dessus ou derrière**  
**KACHELS met vierkantig voetstuk pijpmond boven of achter**

FERMÉ

GESLOTEN

105, 106 et 110



DOUPAGNE. SC.

Dimensions des calorifères — Afbmetingen der kachels

N <sup>os</sup> .	Hauteur Hoogte	Larg <sup>r</sup> de la base Breedte van het voestuk	Diamètre du fût Diameter van de kolom	Diam <sup>re</sup> du dessus Diameter van het bovenste
105	1.120	0.480	0.350	0.430
106	1.220	0.530	0.390	0.470
110	1.220	0.530	0.390	0.470

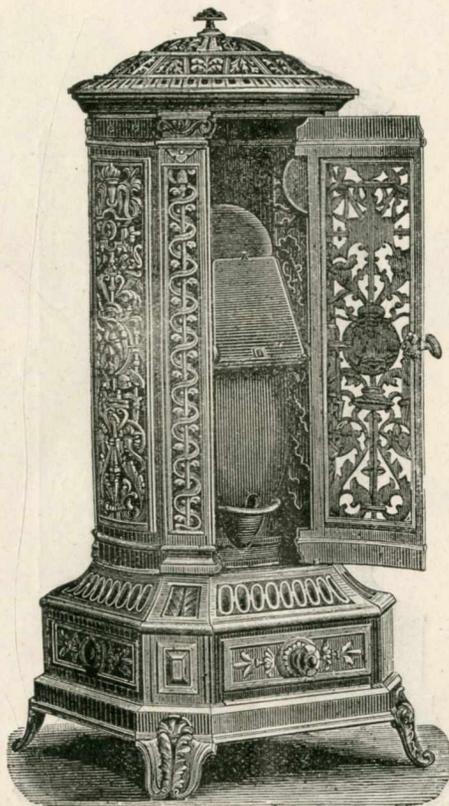
**CALORIFÈRES** socle carré, buse au-dessus ou derrière  
**KACHELS** met vierkantig voetstuk pijpmond boven of achter

OUVERT

OPEN

105 et 106

Foyer en fonte



Hard in gietijzer

Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

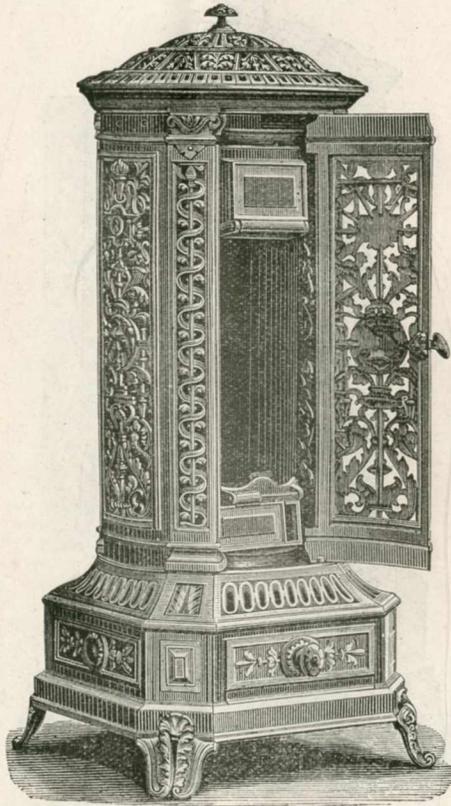
N <sup>os</sup>	Hauteur Hoogte	Larg <sup>r</sup> de la base Breedte van het voetstuk	Diamètre du fût Diameter van de kolom	Diam <sup>re</sup> du dessus Diameter van het bovenste
105	1.120	0.480	0.350	0.430
106	1.220	0.530	0.390	0.470

**CALORIFÈRES socle carré, buse au-dessus ou en-dessous**  
**KACHELS met vierkantig voetstuk pijpmond boven of achter**

OUVERT      OPEN

109 et 110

Foyer en tôle avec briques réfractaires  
 Système PHÉNIX breveté



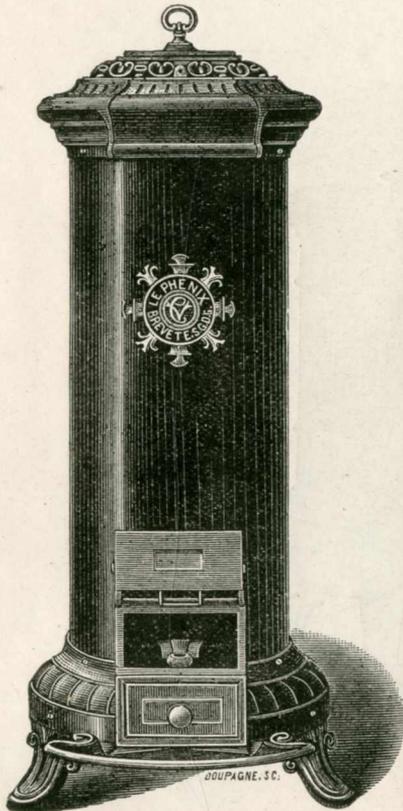
Haard in plaatijzer met onwilligen baksteen  
 Stelsel de PHÉNIX gebraveerd

Dimensions des calorifères— Afmetingen der kachels

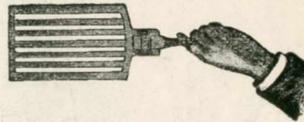
N <sup>os</sup>	Hauteur Hoogte	Larg <sup>r</sup> de la base Breedte van het voetstuk	Diamètre du fût Diameter van de kolom	Diam <sup>re</sup> du dessus Diameter van het bovenste
109	1.120	0.480	0.350	0.430
110	1.220	0.530	0.390	0.470

Calorifères "LE PHÉNIX,, breveté  
Vulkachels "PHÉNIX,, gebreveteerd

111 à 116



Grille mobile  
Beweegbare rooster



Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du socle van het voetstuk	du fût van de kolom
111	0.750	0.300	0.220
112	0.830	0.350	0.250
113	0.910	0.350	0.250
114	0.990	0.410	0.300
115	1.070	0.480	0.350
116	1.150	0.550	0.400

# POÊLES A SOCLE KACHELS MET VOETSTUK

121 à 126



Dimensions des poêles — Afmetingen der kachels			
Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du socle van het voetstuk	du fût van de kolom
120	0.540	0.220	0.165
121	0.590	0.240	0.180
122	0.630	0.260	0.195
123	0.670	0.280	0.210
124	0.690	0.300	0.225
125	0.725	0.320	0.240
126	0.750	0.340	0.255

# POÊLES POTAGERS

## "POTAGERS,, KACHELS

131 à 134



Dimensions — Afmetingen			
Nos	Hauteur Hoogte	Diamètres	
		du socle van het voetstuk	du pot van de pot
131	0.610	0.350	0.235
132	0.630	0.370	0.250
133	0.680	0.370	0.270
134	0.700	0.410	0.290

Calorifère breveté "LE PHÉNIX,, orné  
Vulkachel "LE PHÉNIX,, versierd gebreveerd

136 à 139

Avec grille mobile comme page 9



Met beweegbare rooster als blz 9

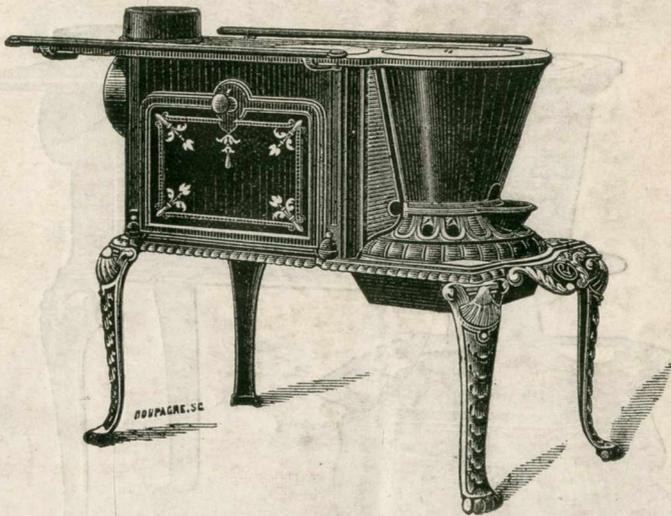
Dimensions des calorifères — Afmetingen der kachels

N <sup>os</sup>	Hauteur Hoogte	Diamètres		
		du socle van het voetstuk	du corps van de kolom	du foyer van het haard
136	0.910	0.410	0.300	0.250
137	0.990	0.410	0.300	0.250
138	1.070	0.480	0.350	0.300
139	1.150	0.550	0.400	0.350

# POÊLES SANS SOCLE

## KEUKENKACHELS ZONDER VOETSTUK

151 à 154



Nos	Dimensions des poêles afmetingen der keukenkachel			Dimensions des fours Afmetingen der ovens			Nombre de trous Aantal der gaten
	longueur lengte	Largeur Breedte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profond Diepte	Hauteur Hoogte	
151	545	310	540	230	250	170	3
152	600	350	565	260	270	185	3
153	655	390	595	285	300	195	3
154	700	430	620	305	330	205	3

# POÊLES FLAMANDS

Socles carrés ou octogones

## VLAAMSCHE KEUKENKACHELS

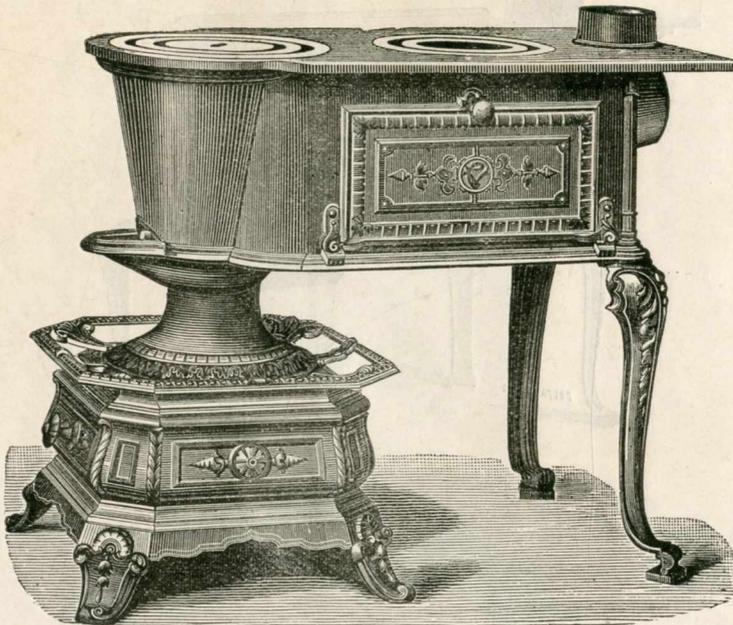
Vierkantig of achthoekig voetstuk

Sans chaudière — Zonder waterketel

Avec chaudière — Met waterketel

155, 156 et 157

159 et 160



Nos	Dimensions des poêles Afmetingen der keukenkachels			Dimensions des fours Afmetingen der ovens		
	Hauteur Hoogte	Longueur Lengte	Largeur Breedte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	profondeur Diepte
155	0.700	0.740	0.410	0.165	0.330	0.310
156	0.725	0.800	0.430	0.175	0.350	0.330
157	0.750	0.860	0.450	0.185	0.370	0.350
159	0.725	0.800	0.430	0.175	0.350	0.230
160	0.750	0.860	0.450	0.185	0.370	0.250

# POÊLES BELGES

socles carrés ou octogones, avec pot uni ou à dessin

# BELGISCHE KACHELS

vierkantig of achthoekig voetstuk, met effen of versierde pot

161 à 163



N <sup>os</sup>	Dimensions des poêles afmetingen d <sup>er</sup> keukenkachel <sup>s</sup>			Dimensions des fours Afmetingen der ovens			Nombre de trous Aantal der gaten
	longueur lengte	Largeur Breedte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	
161	0.900	0.380	0.760	0.350	0.320	0.160	3
162	1.000	0.400	0.790	0.380	0.340	0.180	3
163	1.100	0.420	0.820	0.410	0.360	0.200	3

**CUISINIÈRES à un Four à circulation**      **FORNUIZEN met een oven met circulatie**

avec ou sans bavette

met of zonder bavette

Sans chaudière

Zonder waterketel

**172 et 173**



N <sup>os</sup>	Dimensions des cuisinières Afmetingen der fornuizen			Dimensions des fours Afmetingen der ovens			Nombre de trous Aantal der gaten
	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	
172	0.770	0.570	0.750	0.330	0.460	0.210	3
173	0.820	0.600	0.770	0.345	0.475	0.220	3

**CUISINIÈRES à 1 Four**

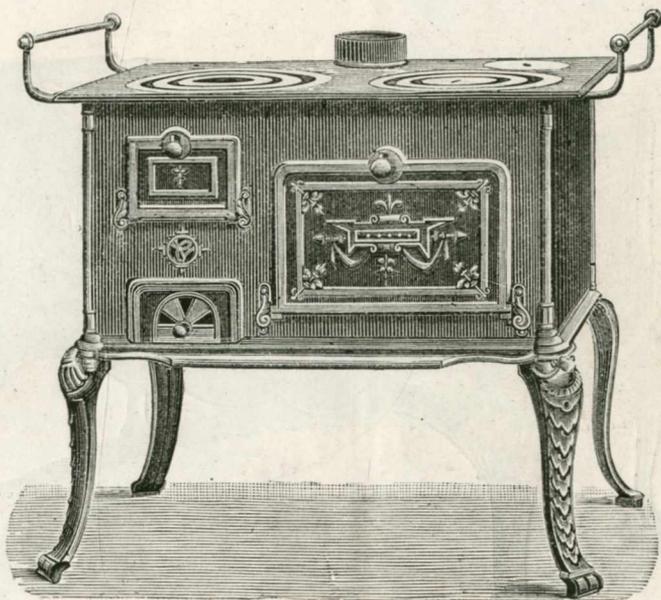
Avec ou sans bavette

**181 à 185** sans chaudière  
**181 tot 185** zonder waterketel

**FORNUIZEN met 1 Oven**

Met of zonder bavette

**187 et 188** avec chaudière  
**187 tot 188** met waterketel



N <sup>os</sup>	Dimensions des cuisinières Afmetingen der fornuizen			Dimensions des fours Afmetingen der ovens			Nombre de trous Aantal der gaten
	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	
181	620	480	690	320	350	200	3
182	670	510	710	330	380	210	3
183	720	540	730	340	410	220	3
184	770	570	750	350	440	230	3
185	820	600	770	360	480	240	3
187	770	570	750	330	460	210	3
188	820	600	770	345	475	220	3

**CUISINIÈRES à 2 Fours à circulation**

Sans chaudière

Zonder waterketel

**191 et 193****FORNUIZEN met 2 ovens met circulatie**

Avec chaudière

Met waterketel

**192 et 194**

Nos	Dimensions des cuisinières Afmetingen der fornuizen			Dimensions des fours Afmetingen der ovens			Nombre de trous Aantal der gaten
	Largeur Breedte	Profondr Diepte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profondr Diepte	Hauteur Hoogte	
191	1.000	550	800	310	460	240	7
192	1.000	550	800	310	460	240	7
193	1.200	600	810	345	500	255	7
194	1.200	600	810	345	500	255	7

## CHEMINÉES

Dessus fermé  
Gesloten bovenstuk

## OPEN HAARDEN

Dessus ouvert  
Geopend bovenstuk

251 et 255



Dimensions des cheminées — Afmetingen der open haarden

N <sup>os</sup>	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profondeur Diepte	Largeur du foyer Breedte van den haarden
251	0.680	0.520	0.340	0.310
252	0.730	0.545	0.365	0.320
253	0.780	0.570	0.390	0.330
254	0.830	0.595	0.415	0.350
255	0.880	0.620	0.440	0.370

# POËLE-BUFFET BUFFET KACHEL

N<sup>os</sup> 261 - 262 - 263



Dimensions des poêles-buffet — Afmetingen der buffet kachels

N <sup>os</sup>	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profondeur Diepte	Diamètre des porte-assiettes Diameter der bordendragers
261	0.880	1.000	0.400	0.220
262	0.880	1.000	0.400	0.220
263	0.880	1.000	0.400	0.220

BUANDERIES  
avec foyers économiques

VEEVOEDERKETELS  
met spaarhaarden



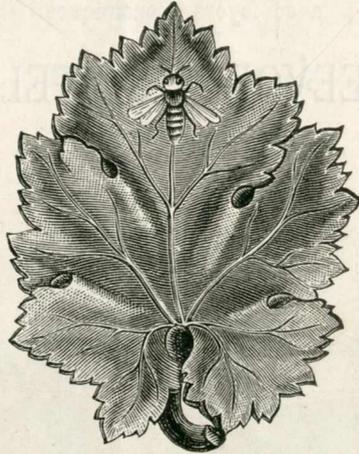
Dimensions des buanderies — Afmetingen der veevoederketels

Nos	Hauteur totale Hoogte	Diamètres du haut " boven	Contenance Inhoud
0	720	570	30 litres
1	750	680	40 »
2	780	700	60 »
3	810	730	80 »
4	840	760	100 »
5	870	800	125 »
6	900	850	150 »
7	915	900	200 »

## CENDRIER

## ASCHBAK

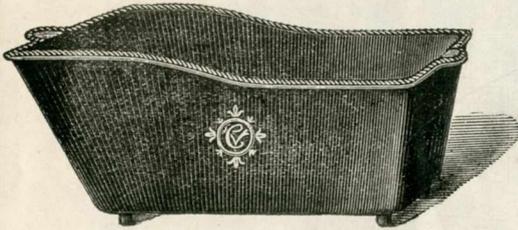
Longueur : 0.190  
Lengte : 0.190



Largeur : 0.145  
Breedte : 0.145

## BAC A CHARBON

## KOLENBACH

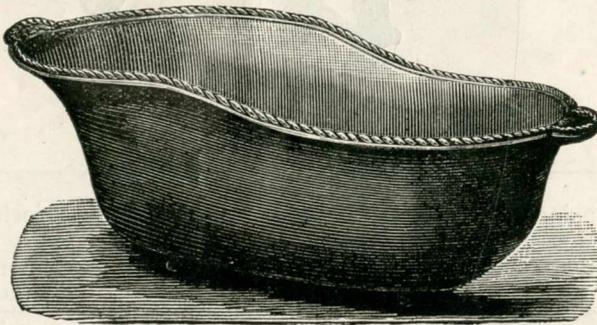


	Longueur Lengte	Largeur Breedte
N° 0.	0.400	0.210
1.	0.440	0.240
2.	0.480	0.260
3.	0.520	0.280
4.	0.560	0.290
5.	0.600	0.310

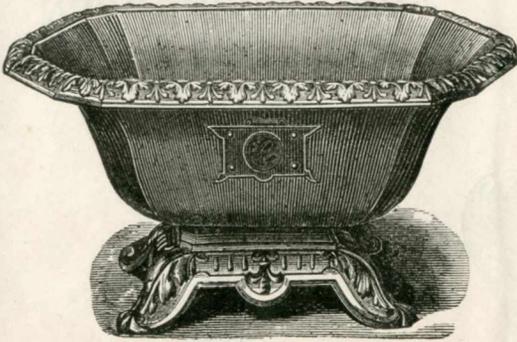
(intérieur)  
(binnenzijden)

## BAC A CHARBON OVALE

## KOLENBACH (EIVORM)



Nos	Longueur Lengte	Largeur Breedte	(intérieur) (binnenzijden)
6 <sup>oo</sup>	0.420	0.210	
6°	0.450	0.220	
6	0.530	0.270	
7	0.580	0.280	
8	0.620	0.290	

**BAC A VASE****VAAS KOLENBAK**

Longueur  
Lengte  
N<sup>os</sup> 14 0.500  
15 0.560

Largeur  
Breedte  
0.300  
0.310

(intérieur)  
(binnenzijden)

**BAC ORNÉ CARRÉ****VIERKANTIGE VERSIERDE KOLENBAK**

Longueur  
Lengte  
N<sup>os</sup> 9 0.520  
10. 0.600

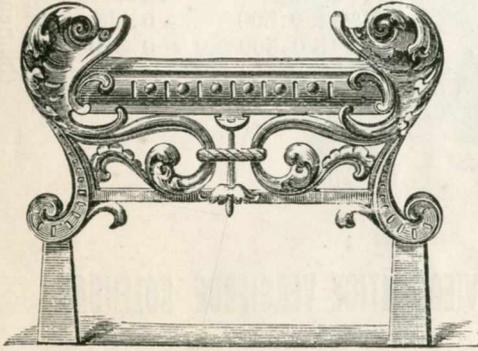
Largeur  
Breedte  
0.290  
0.350

**BAC ORNÉ OVALE****OVAALE VERSIERDE KOLENBAK**

Longueur  
Lengte  
N<sup>os</sup> 11 0.550  
12 0.630

Largeur :  
Breedte  
0.340  
0.380

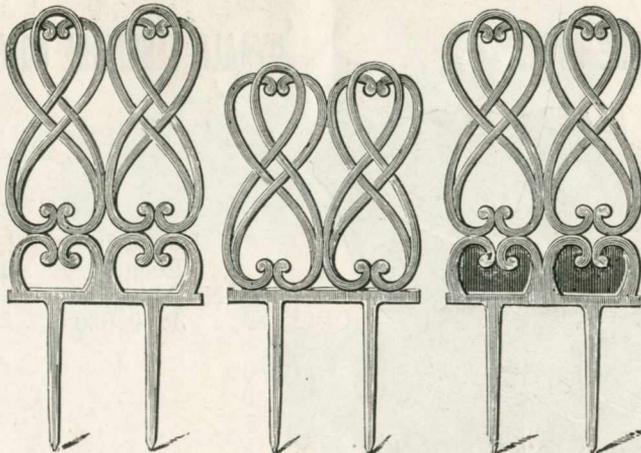
GRATTE-PIEDS  
VOETKRABIJZERS



PELLES A CHARBON  
KOLENSCHOPPEN



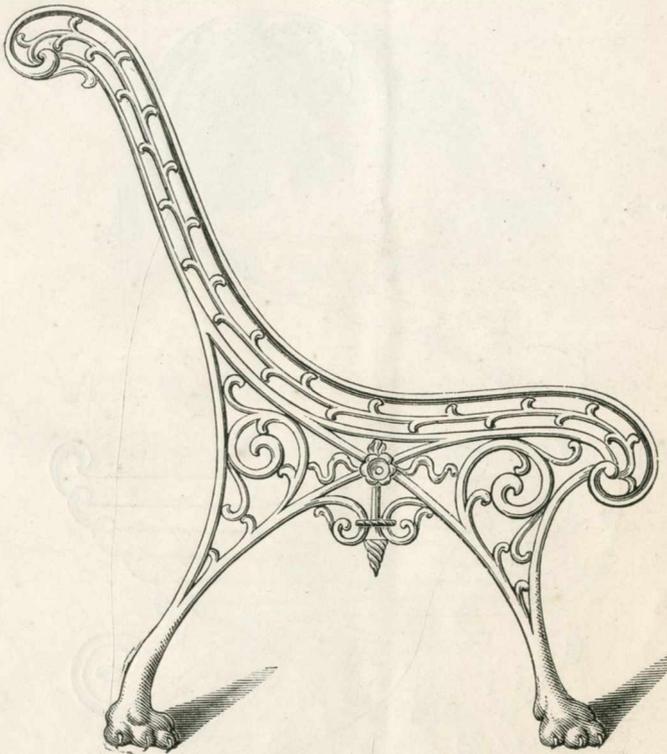
BORDURES DE JARDIN  
TUINBORDUURSELS



PIED DE BANC

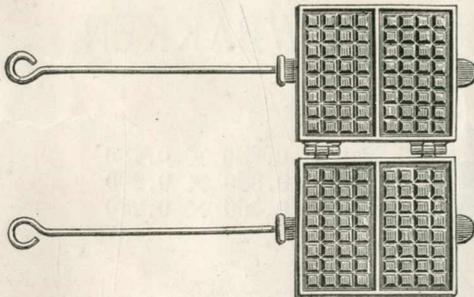
BANKPOOT

N° 1

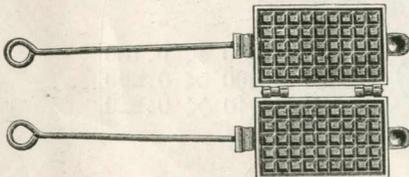


GAUFFRIERS

N° 5 double dubbel

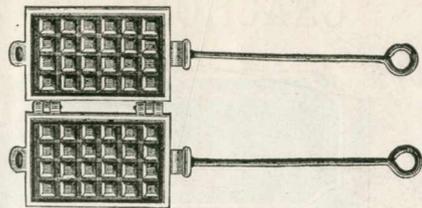


N° 11 trousmoyens middelbaaregaten

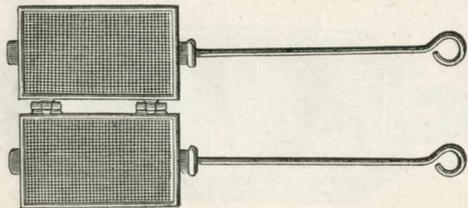


WAFELIJZERS

N° 4 grands trous groote gaten



N° 2 petits trous kleine gaten



PIED DE BANC

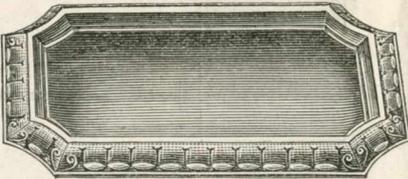
BANKPOOT

N° 2

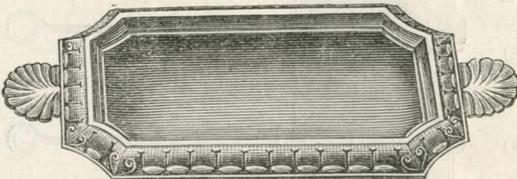


CRACHOIRS

SPUWBAKKEN



Nos	4	0.280	×	0.180
	5	0.320	×	0.200
	6	0.360	×	0.220

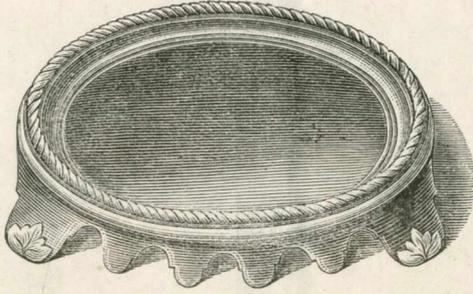


Nos	7	0.360	×	0.180
	8	0.400	×	0.200
	9	0.440	×	0.220

CRACHOIR

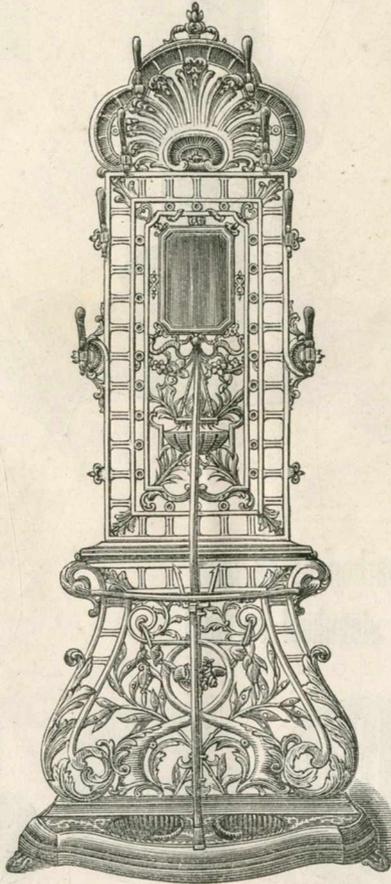
SPUWBAK

N° 2



Diamètre 0.300  
Diameter

PORTE-MANTEAU 8 crochets et glace  
KLEEDEREN-STANDAARD 8 haakjes en spiegel



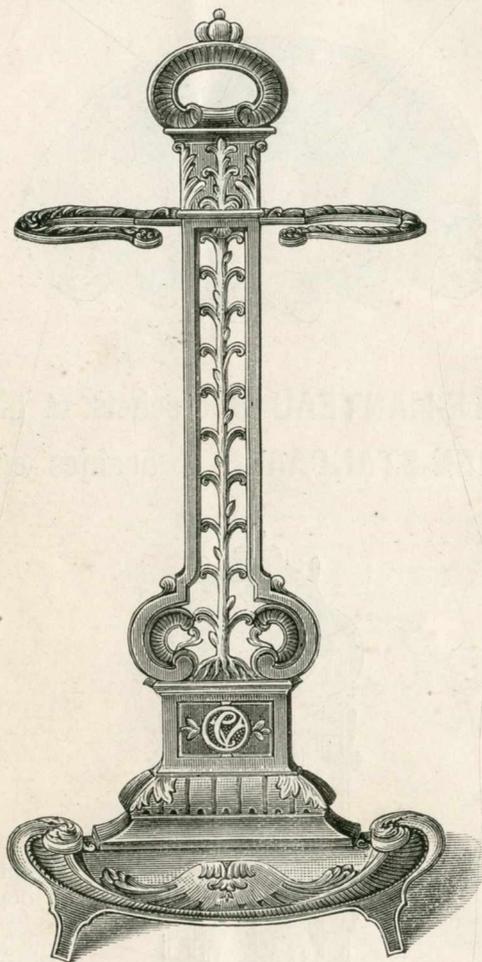
Hauteur 2<sup>m</sup>080  
Hoogte

Largeur 0<sup>m</sup>860  
Breedte

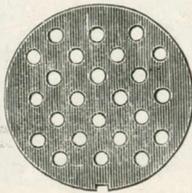
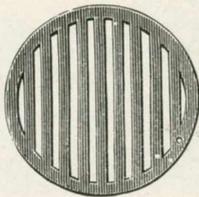
Profondeur 0<sup>m</sup>400  
Diepte

Porte-pelles et pincettes

Haardstelstandaards

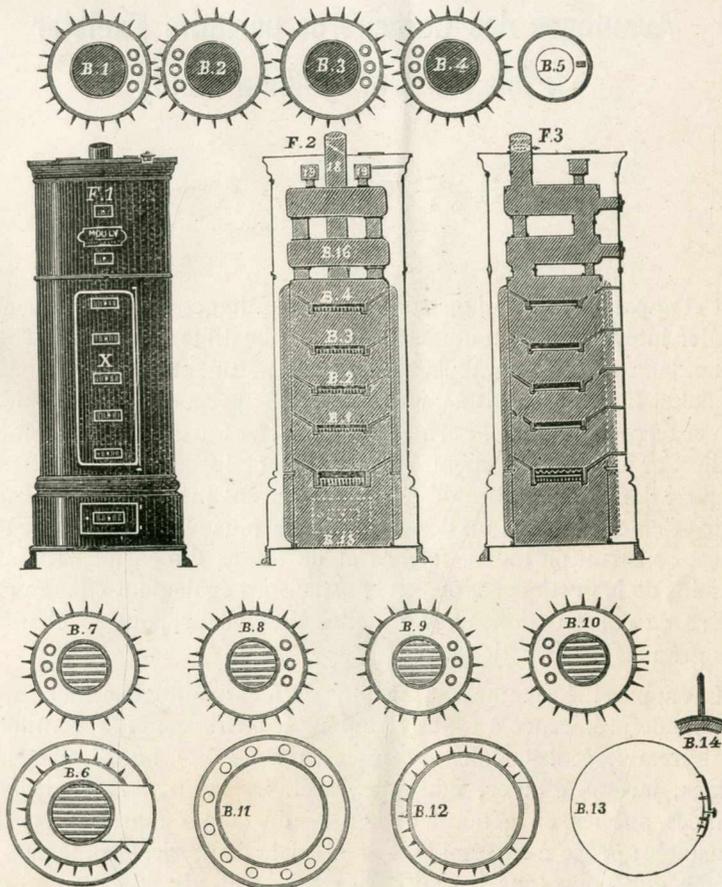


N° 1

Hauteur 0<sup>m</sup>700  
HoogteLargeur 0<sup>m</sup>340  
BreedteGrilles au charbon et au bois  
Roosters voor steenkool en houtFers à repasser,  
derrière droit ou rondStrijkijzers recht,  
of rond achterdeel

# CALORIFÈRE portatif Exelsior à feu continu, système Mouly

PL. II



## Légende des figures du Calorifère portatif simple

Figure 1, vue extérieure en élévation de l'appareil. — Fig. 2, vue intérieure et de face en élévation de l'appareil. — Fig. 3, vue intérieure transversale en élévation.

## Légende des figures

*b 1*. Vue en plan du 1<sup>er</sup> foyer réfractaire. — *b 2*. Vue en plan du 2<sup>e</sup> foyer réfractaire. — *b 3*. Vue en plan du 3<sup>e</sup> foyer réfractaire. — *b 4*. Vue en plan du 4<sup>e</sup> foyer réfractaire. — *b 5*. Bassin de saturation. — *b 6*. Vue en plan du 1<sup>er</sup> foyer avec grille. — *b 7*. Vue en plan du 2<sup>e</sup> foyer avec grille et des trois passages de fumée. — *b 8*. Vue en plan du 3<sup>e</sup> foyer. — *b 9*. Vue en plan du 4<sup>e</sup> foyer. — *b 10*. Vue en plan du 5<sup>e</sup> foyer. — *b 11*. Vue en plan de la partie inférieure de l'appareil avec les douze ouvertures pour la pénétration de l'air frais. — *b 12*. Vue en plan de la partie intérieure du foyer avec ailettes et baie de chargement. — *b 13*. Cercle horizontal avec système de coulisses pour la pénétration de l'air. — *b 14*. Fragment d'ailette avec épaisseur de l'enveloppe de l'appareil. — *b 15*. Cendrier. — *b 16*. Premier coffre d'évolution. — *b 17*. Deuxième coffre d'évolution. — *b 18*. Cheminée. — *b 19*. Bassin de saturation.

## Avantages des Calorifères portatifs Exelsior à feu continu, système Mouly

— ◆ —

Cet appareil unique dans son genre est à feu continu, et permet de brûler intégralement toute espèce de combustible tel que charbons, coke, bois, résidus, combustible de toute nature et même le poussier de coke. Il est construit à compartiments superposés en fonte malléable et terre réfractaire, permettant de brûler tous résidus de combustible. Ses joints absolument hermétiques et le bassin de saturation disposé dans la chambre de chaleur, assurent la parfaite hygiène de l'air et en constituent un des appareils les plus salubres qui existent. Il est construit en toutes formes et de toutes dimensions selon les besoins de la pratique. Nous en construisons également comme calorifère de construction, avec bouches de chaleur pour le chauffage des grandes constructions.

Cet appareil éminemment pratique est fort avantageusement applicable de préférence à tout autre pour le chauffage et la ventilation de bureaux, écoles, églises, temples, restaurants, hôtels, magasins, serres, jardins d'hiver, fabriques, sècheurs industriels, maisons et édifices publics en général et il a rendu déjà de grands services constatés ; grâce à sa combinaison spéciale de fabrication, le prix, de même que pour tous les autres systèmes Mouly, défie toute concurrence indépendamment de sa haute supériorité.

NOTA. — Nous donnons à ces appareils tout le luxe qu'on peut désirer : nous les livrons soit nickelés, émaillés, argentés, bronzés ou dorés au choix des clients.

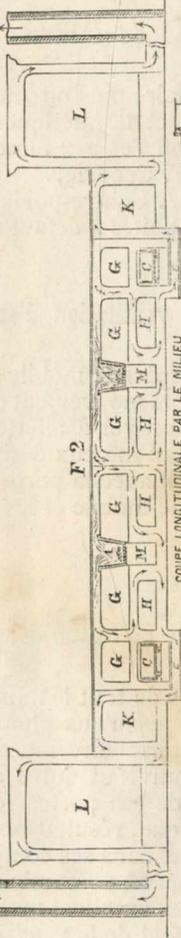
# Grand et petit Fourneau de cuisine économique et Calorifère pour la ventilation d'été, système Mouly

PL. IV

F. 3



COUPE SOUS LA PLAQUE

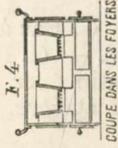


F. 2

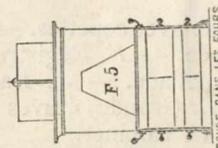
COUPE LONGITUDINALE PAR LE MILIEU



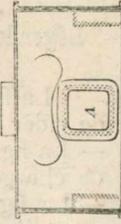
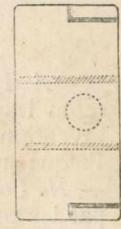
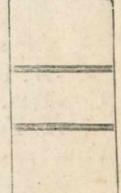
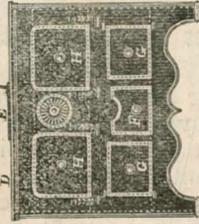
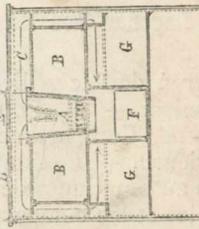
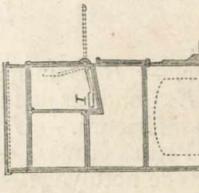
ELEVATION GÉNÉRALE F. 1



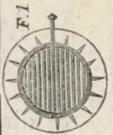
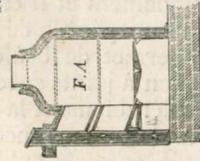
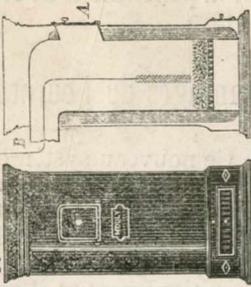
COUPE DANS LES FoyERS



COUPE DANS LES FOURS



N°50 F. 3



### Légende des figures du grand Fourneau de cuisine

La figure 1 montre l'élévation générale. — La fig. 2 montre la coupe verticale, vue intérieure. — La fig. 3 montre la vue en plan. — La fig. 4 montre la vue verticale et transversale. — La fig. 5 montre la vue verticale et transversale, les tubes et le réservoir d'alimentation.

### Légende des lettres

*A.* Foyer. — *B.* Bain-marie avec copettes. — *C.* Bac à charbon. — *D.* Copettes. — *E.* Conduits de fumée. — *F.* Registres. — *G.* Fours supérieurs. — *H.* Fours inférieurs. — *I.* Grillade. — *J.* Bassin avec robinet automatique. — *K.* Petites étuves. — *L.* Grandes étuves à étagère. — *M.* Cendrier. — *N.* Regards de nettoyage. — *O.* Robinet.

### Légende des lettres du petit Fourneau de cuisine

*A.* Foyer à double grilles pour permettre de faire plus ou moins de feu, selon les besoins. — *B.* Fours à joints spéciaux et hermétiques de notre invention. — *C.* Compartiment pour la circulation des gaz fumeux. — *D.* Plaque supérieure. — *E.* Couvercle du foyer. — *F.* Cendrier. — *G.* Etuves. — *H.* Portes automatiques de notre invention. — *I.* Contre-poids dissimulés par les consoles et les compartiments de fumée ou boîtes à défaut de compartiments de fumée inférieurs.

### Légende des figures du petit Calorifère pour la ventilation d'été N° 50

La figure 1 montre le foyer à ailettes, la grille spéciale mobile permettant de vider le foyer sans enlever la grille, par un simple mouvement de rotation. — La fig. 2 montre la coupe intérieure verticale du foyer à ailettes, la porte de chargement désignée par *A* et le départ des gaz fumeux désigné par *B*. — La fig. 3 montre la vue extérieure de l'appareil avec la porte de chargement, l'anneau permettant de faire mouvoir la grille mobile et les ouvertures pour la pénétration de l'air frais.

## Avantages du Fourneau de cuisine économique et automatique Mouly

Ce nouveau système est étudié pour les besoins de tout le monde, c'est-à-dire depuis les plus modestes ménages d'ouvriers jusqu'aux plus somptueux palais. Construit en fonte malléable, il est pour ainsi dire inusable, sauf le foyer, qu'il faut renouveler après usure comme pour tout autre appareil du même genre. Il est extrêmement facile par suite de ses portes fonctionnant automatiquement et il est essentiellement économique, résultat obtenu par la combinaison spéciale de la circulation de la fumée dans ses compartiments; enfin, il permet de brûler intégralement toute espèce de combustible et sa construction à joints spéciaux, tout en constituant un excellent montage, diminue considérablement la main-d'œuvre, ce qui permet de le vendre à des prix défiant toute concurrence. Il se fixe au moyen de boulons. Chaque pièce est numérotée, en sorte qu'il peut être transporté facilement en tous pays, même démonté, attendu que le premier ouvrier peut le remonter et le démonter facilement en quelques heures. Aussi cet appareil d'utilité publique et de première nécessité est-il appelé à rendre de réels services.

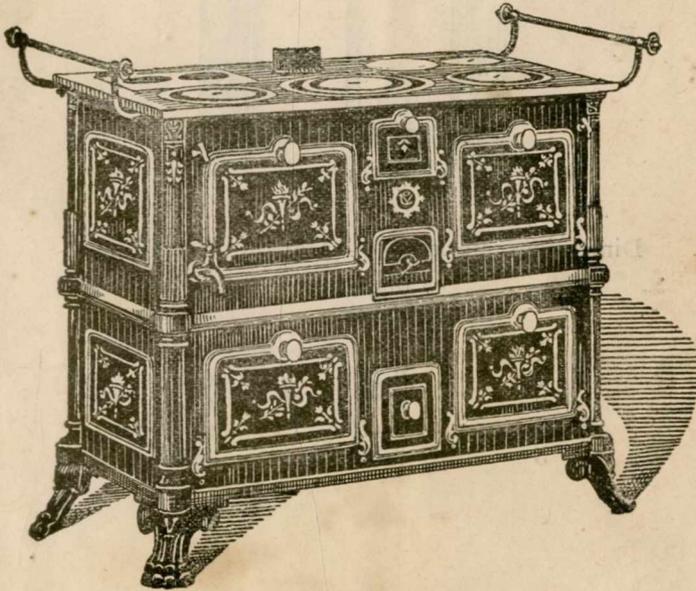
**CUISINIÈRE à 4 fours et à circulation**  
**FORNUIZEN met 4 ovens en circulatie**

N<sup>os</sup> 195 et 197

Sans chaudière — Zonder waterketel

N<sup>os</sup> 196 et 198

Avec chaudière — Met waterketel



Dimensions des cuisinières — Afmetingen der fornuizen

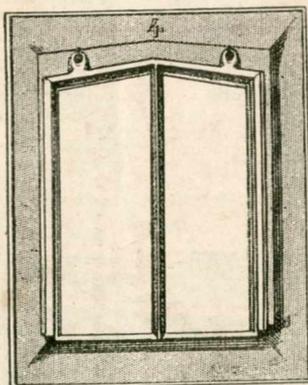
N <sup>os</sup>	Longueur Lengte		Profondeur Diepte		Hauteur Hoogte	
	195	1.000		0.550		0.800
196	1.000		0.550		0.800	
197	1.200		0.600		0.810	
198	1.200		0.600		0.810	

N <sup>os</sup>	Dimensions des fours du dessus Afmetingen der ovens van boven			Dimensions des fours du dessous Afmetingen der ovens van onder		
	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte	Largeur Breedte	Profond <sup>r</sup> Diepte	Hauteur Hoogte
195	310	460	240	310	460	180
196	310	460	240	310	460	180
197	345	500	255	345	500	185
198	345	500	255	345	500	185

TABATIÈRE pour ardoises

DAKVENSTER voor leien



Dimensions intérieures — Afmetingen van binnen

N <sup>os</sup>	Longueur Lengte	Largeur Breedte
1		
2	0.50	0.39
3	0.58	0.44
4	0.69	0.48
5	0.80	0.58

