



# Manufacture d'Appareils

POUR LE CHAUFFAGE ET LA CUISINE AU GAZ  
AVEC NOUVELLE APPLICATION D'AMIANTE  
(Système Breveté S. G. D. G.)



## Guénot & Chalot

147, Boulevard Voltaire ++ Paris  
(MAISON DE VENTE)

Téléphone 916-23

---

**L**es nouveaux appareils à gaz, perfectionnés par la nouvelle application de l'amiante, dont nous faisons mention en tête de notre catalogue et que nous avons l'honneur de présenter au public, donnent comparativement aux autres appareils du même genre existant à ce jour, une économie de 50 %, réalisée *seulement* sur la consommation du gaz. Ce mode de chauffage est aussi instantané qu'économique puisqu'on peut le régler à sa volonté ou l'éteindre immédiatement dès qu'il devient inutile. Pour l'allumage de nos brûleurs à flammes bleues, il faut avoir soin de laisser arriver le gaz dans le brûleur; pour cela, il suffit d'ouvrir le robinet, en attendant quelques secondes avant de présenter l'allumette aux bouches du brûleur. En négligeant cette précaution, il pourrait se produire l'allumage à l'injecteur. Dans ce cas, il suffirait de fermer et de rouvrir le robinet. Le principe de ce brûleur consiste en un mélange d'air et de gaz qui a pour but de donner une chaleur d'une très grande intensité, une économie considérable, et, ne dégage aucune odeur désagréable. — (Nos petits appareils de chauffage ont de plus l'avantage d'être propres et légers, ils peuvent se transporter d'une pièce dans une autre, sans qu'il en résulte pour cela le moindre inconvénient). Nous recommandons tout spécialement aux personnes, désireuses de faire de la bonne cuisine, de se pourvoir, dans ce but, de notre rôtissoire "L'INDISPENSABLE" et nous invitons le public à venir voir fonctionner tous nos appareils à notre magasin d'Exposition: **147, Boulevard Voltaire.**

2511555  
126



# LE BIJOU

Breveté S. G. D. G.

# L'ÉLÉGANT

Breveté S. G. D. G. **ULTIMHEAT®**  
**VIRTUAL MUSEUM**

**Dépense à l'heure :** Petite moyenne 200 litres, Grande moyenne 400 litres  
**Capacité :** chauffe environ 70 mètres cubes

Poids : 7 Kilos



**CHAUFFAGE  
HYGIÉNIQUE  
ET  
SANS ODEUR**

Poids : 5 Kilos



	En fonte non émaillée	Email noir blanc ou vert d'eau	Email céramique	Nicketé	Cuivre jaune ou rouge	Cuivre Electro-Bronze.
<b>PRIX</b>	30 »	35 »	38 »	45 »	50 »	60 »
<b>Tuyaux</b> tube métallique .....	4.					le mètre
— tube américain.....	2.50					—
<b>Tuyau</b> de dégagement.....	1.50					en plus

La cheminée Bijou d'un modèle entièrement nouveau a comme principe fondamental une application d'amiante sur le métal. L'alimentation se fait à volonté à droite, à gauche ou derrière l'appareil.

Quoique n'étant pas munie d'un tuyau de dégagement il ne s'échappe aucune odeur ni aucune buée pouvant ternir les peintures ou les tableaux. Toutefois cette cheminée est disposée pour recevoir un tuyau dans le cas où le client en ferait la demande. Ce petit appareil est très portatif et peut être déplacé d'une pièce à l'autre à volonté.

L'Élégant a les mêmes avantages que le Bijou, avec cette différence qu'il rayonne tout autour.

Pour ces deux appareils, l'allumage se produit instantanément au moyen d'une allumette et ne nécessite pas comme tant d'autres, l'emploi d'un allumeur spécial.

Ils sont tous deux avec ou sans tuyaux de dégagement.

(75)

107-28-15



# ÉCONOMIE DE 50 0/0

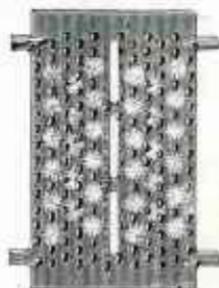
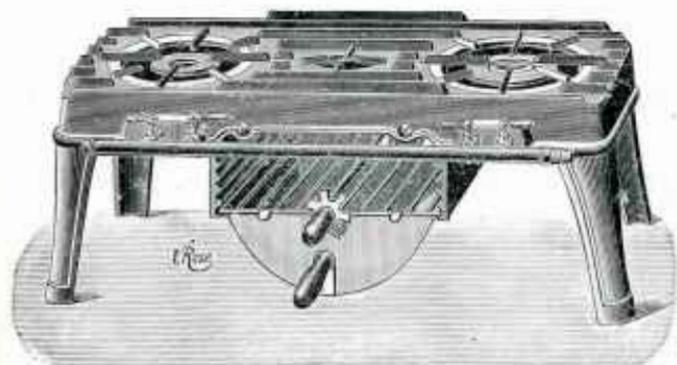
SUR LE TEMPS DE CUISSON

## “ L'INDISPENSABLE ”

à Plafond d'amiante, Embrasement instantané, Système Breveté S. G. D. G.

Longueur 0<sup>m</sup>65, Largeur 0<sup>m</sup>30, Hauteur 0<sup>m</sup>25.

Consommation à l'heure : Grand feu 450 l., Petit feu 300 l., Grilloir 450 lit.



Vue du Plafond d'Amiante placé dans l'appareil.

Vente brute Modèle Rôtissoire avec Gril lèche-frite	Fente émaillée	Fente brute Modèle Grilloir avec lèche-frite plate	Fente émaillée
32 »	42 »	31 »	41 »

Nous recommandons tout particulièrement notre modèle de rôtissoire “ L'Indispensable ”, réalisant sur tous les autres existant une économie de 50 0/0. Cet appareil est muni d'un plafond d'amiante, lequel est alimenté par 2 tubes brûleurs qui viennent aboutir à une chambre de récupération où se fait le mélange de l'air et du gaz, placée derrière l'appareil. Les injecteurs se trouvant par ce fait placés aussi derrière l'appareil ne peuvent prendre feu vu leur grande distance de l'allumage.

Pour allumer la rôtissoire de même que les brûleurs placés sur le fourneau, il n'y a aucune complication : ouvrir le robinet et présenter l'allumette. La réverbération du plafond d'Amiante cuit très rapidement la viande, à laquelle il donne une nutrition bien supérieure à tous les autres procédés de grillade, et les rôtis acquièrent par ce moyen la même saveur qu'étant cuits sur un feu de bois.

# La "Sans Rivale" G<sup>d</sup> M<sup>le</sup> Breveté S.

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM

## PRIX :

G <sup>d</sup> M <sup>le</sup> N <sup>o</sup> 1	
Fonte non émaillée	Fonte émaillée
195 »	225 »
P. M. N <sup>o</sup> 2	
60 »	75 »



## Dimensions:

G <sup>d</sup> M <sup>le</sup> N <sup>o</sup> 1
Longueur 0 <sup>m</sup> 60 c/m.
Largeur 0 <sup>m</sup> 43 c/m.
Hauteur 0 <sup>m</sup> 50 c/m.

Cette Grillade se recommande spécialement aux Grands Restaurants et Hôtels, Grill-rooms, etc., ayant à faire journellement un assez grand nombre de toasts, bifsteacks, côtelettes, entrecôtes et châteaubriants; elle sert également à faire des gratins et à glacer les poissons, viandes. Pour cela, les portes se referment et l'on commande son feu à volonté, les quatre robinets pouvant marcher séparément.

Comme nous l'avons dit précédemment pour la rôtissoire "L'Indispensable", la réverbération de nos disques mobiles disposés à la partie supérieure de l'appareil rôtit les viandes en un très court espace de temps et la cuisson, par ce procédé, donne aux viandes une nutrition de beaucoup supérieure à tous les autres procédés de grillade. Cet appareil, d'une fabrication très soignée, présente toutes les commodités pour la cuisine.

Economie considérable de temps, économie de gaz, propreté, chaleur d'une très grande intensité réglable à volonté. Allumage et extinction instantanés.