



FOURNEAUX  
DE CUISINE  
FÔLE & FONTE



TARDIF ALBUM N° 8



EXPOSITION UNIVERSELLE  
1889

EXPOSITION UNIVERSELLE  
1900  
MÉDAILLE D'ARGENT

# Manufacture DE FOURNEAUX ÉCONOMIQUES

CHEMINÉES PORTATIVES  
CALORIFÈRES EN TÔLE & FONTE

# Reveillhac & Cie

CONSTRUCTEURS BREVETÉS S.G.D.G.

15 & 17, Rue Godefroy Cavaignac

# PARIS XI<sup>e</sup>

TÉLÉPHONE 901.63

## TARIF ALBUM N° 8

ANNULANT TOUS LES PRÉCÉDENTS

## CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

---

Nos marchandises sont expédiées, sauf avis contraire, aux tarifs spéciaux ou communs les plus réduits, sans garantie et voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra exercer son recours contre le transporteur.

Dans tous les cas, nous déclinons toute responsabilité pour avarie ou casse en cours de route.

A la réception des colis, le destinataire devra s'assurer s'ils sont en bon état et au complet; en cas d'avaries ou de manquants n'accepter livraison de l'expédition que sous réserve de tous ses droits, demandant aux transporteurs la réparation ou le remplacement des pièces avariées et la restitution des colis égarés.

---

*Nos factures sont payables à Paris, et nos mandats n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.*



# FOURNEAUX DE CUISINE

EN TOLE ET FONTE

PORTATIFS OU DE CONSTRUCTION

---

FOURNEAUX MIXTES AU GAZ ET AU CHARBON  
avec chariot indépendant

---

*Grands Fourneaux adossés ou de milieu*

ÉTUVES CHAUFFE ASSIETTES

GRILLADES JUMELLES

---

ROTISSERIES AVEC TOURNEBROCHE

à ressort ou à fumée

**TABLES CHAUDES, LAVERIES A VAISSELLE**

---

FOURNEAUX AVEC BOUILLEUR

pour distribution d'eau chaude, Salles de bains, etc.

INSTALLATION COMPLÈTE DE CIRCULATION D'EAU CHAUDE

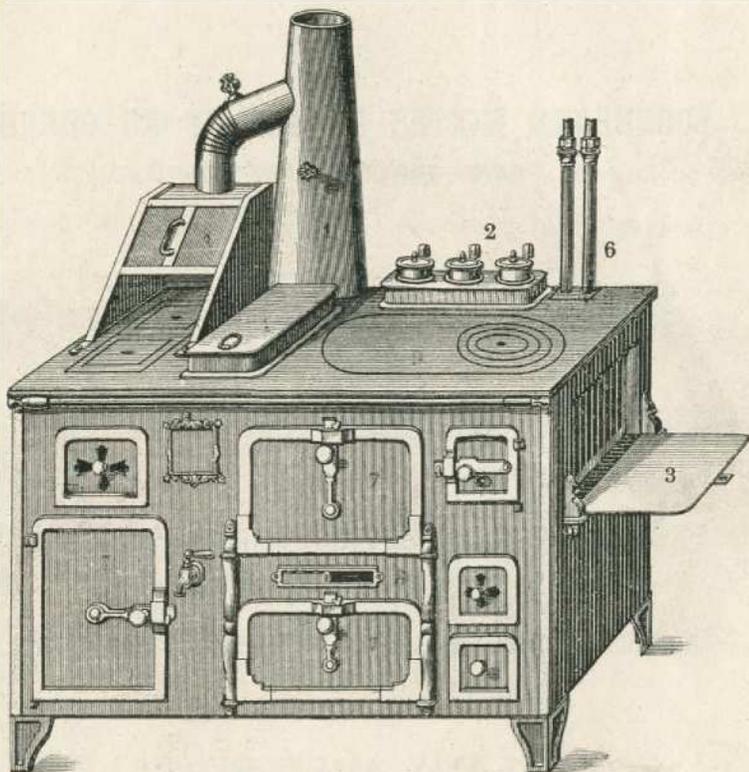
---

**CROQUIS ET PRIX SUR DEMANDE**

---

FONTE SUR MODÈLES OU SUR PLANS

DÉMONSTRATION  
DES  
CHANGEMENTS ET ADDITIONS  
QUE L'ON PEUT EXÉCUTER AUX FOURNEAUX



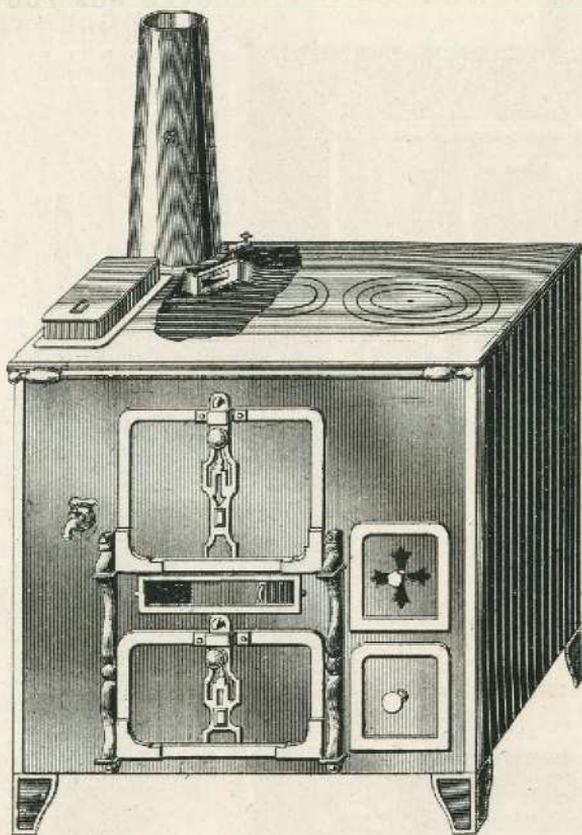
- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec bain-marie 3 ou 4 copettes cuivre ou porcelaine.
- 3° Avec rôtisserie à air libre par bout (par le foyer.)
- 4° Avec foyer à bois, porte sur la façade.
- 5° Avec bouche de chaleur.
- 6° Avec bouilleur cuivre pour le chauffage des bains.
- 7° Avec loquets à ressorts, supprimant la clanche.
- 8° Avec tampon de ramonage à coulisse sur la façade.
- 9° Avec coup de feu plein à un seul trou.

**CONSULTER LA PLANCHE 2 DU TARIF**

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

## VUE INTÉRIEURE D'UN FOURNEAU

MUNI D'UNE POMPE D'APPEL BREVETÉE S. G. D. G. ET DE TAMPON A COULISSE (MODÈLE DÉPOSÉ) **HEATHEAT**<sup>®</sup>



La nouvelle pompe d'appel que représente le dessin ci-dessus n'a pas l'inconvénient de s'encrasser ni de s'oxyder en très peu de temps comme tous les modèles parus.

Le système est tout en fonte et d'une très grande solidité.

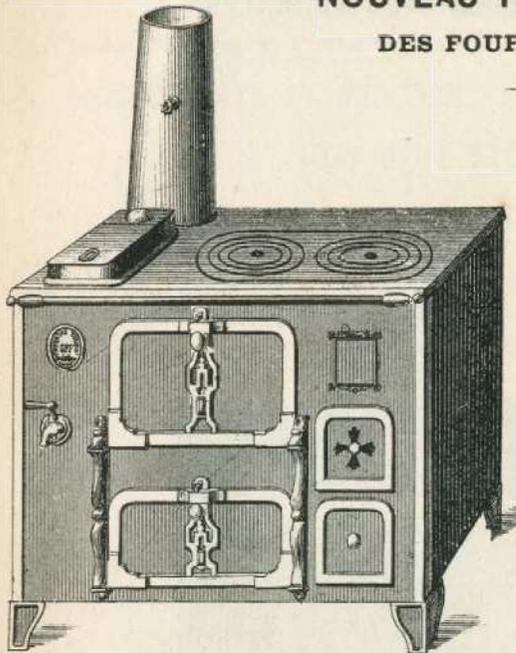
L'appel du tirage s'opère très facilement au moyen du tourniquet placé près du tuyau et dont le fonctionnement est simple.

Voir les prix de ce modèle page 26 de l'Album.

**NOTA.** — Tous nos fourneaux à retour de flamme peuvent être munis de la pompe d'appel sans augmentation.

Sur demande, nous mettons le tampon à coulisse (modèle déposé), représenté ci-dessus, sans augmentation.

## NOUVEAU PERFECTIONNEMENT DES FOURNEAUX DE CUISINE



### FOURNEAU TUBULAIRE BREVETÉ (S.G.D.G.)



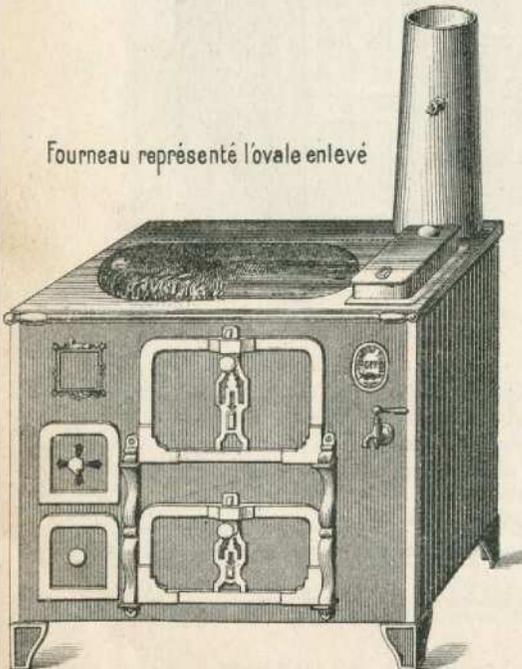
Ce fourneau, en apparence extérieure, ne diffère des autres appareils de ce genre, que par une petite bossette que porte le couvercle de la chaudière.

Tout le monde sait que la vapeur qui s'échappe constamment des chaudières en ébullition, cause de nombreux désagréments, et une assez forte humidité dans les cuisines et les appartements.

Avec le nouveau dispositif tubulaire breveté S.G.D.G., cette buée est amenée, à l'aide d'un tuyau en cuivre, dans le foyer, où ses effets nuisibles sont détruits et cela, sans aucune détérioration possible pour le fourneau dont elle vient plutôt activer le tirage.

Le dispositif tubulaire breveté S.G.D.G. peut être appliqué à tout fourneau, moyennant une légère augmentation à fixer suivant la dimension du dit fourneau.

Fourneau représenté l'ovale enlevé



**NOUVEAU DISPOSITIF (BREVETÉ S.G.D.G.)**  
pouvant s'appliquer à tous les fourneaux



**EXPLICATION**

Ce dispositif permet d'amener, hors du fourneau, le plat à rôtir placé sur le fond du four ou le plat sur l'étagère, en tirant à soi la porte du fourneau, par le bouton.

Plus de craintes de brûlures et grande commodité pour arroser, assaisonner et retourner le rôti.

En dégageant un crochet, le système peut s'enlever entièrement et donner la facilité de nettoyer la porte, séparée du fourneau, en outre, par la suppression des consoles, l'entretien du fourneau est plus facile, d'où plus grande propreté.

Ce système très solide est appelé à rendre de grands services à ceux qui se servent des fourneaux de cuisines.

*Fig. 1.* Le fourneau à étuve représenté avec ses portes fermées.

*Fig. 2.* Le fourneau à étuve représenté avec la porte du four ouverte, le plat à rôtir en dehors du four, et en dessous la porte d'étuve rabattue aussi, pouvant amener hors du fourneau des assiettes mises à réchauffer, de cette façon on peut se servir de l'étuve qui, en général, ne sert que de débarras.

*Fig. 3.* Le fourneau à arcade représenté avec la porte du four ouverte et les deux plats amenés à l'extérieur.

FIG. 1

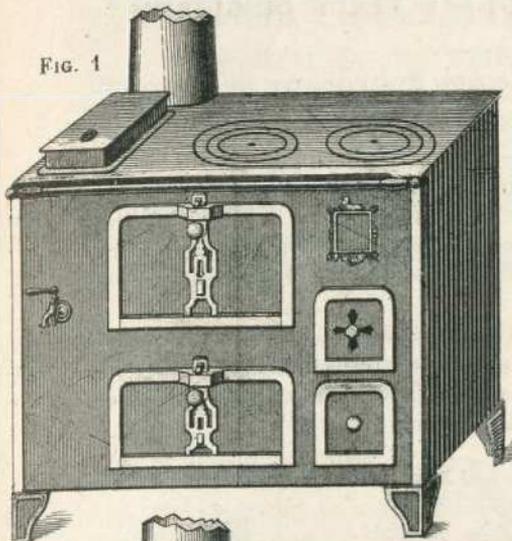
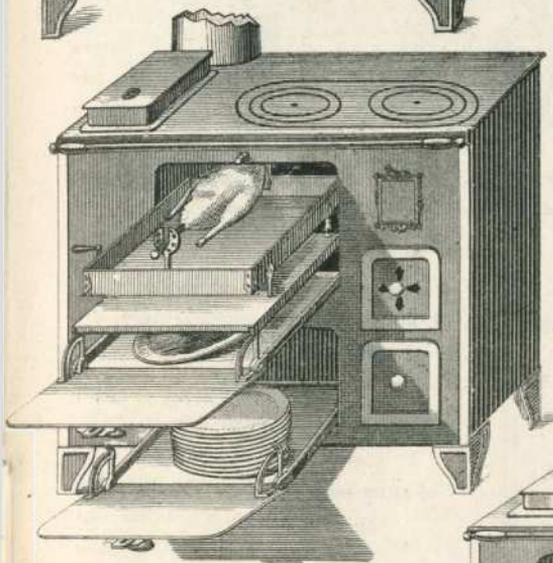


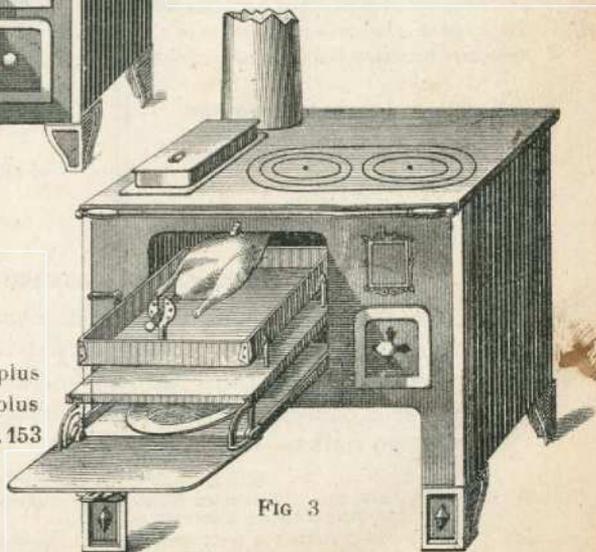
FIG 2



**PRIX**

Fourneaux à étuve... 11 fr. en plus  
— à arcade... 7 fr. en plus  
VOIR PRIX DES PLATS à RÔTIR PL. 153

FIG 3



# AVIS IMPORTANT

Exiger sur chacun de nos Fourneaux la Marque  
de Fabrique ci-dessous.

Pour n'apporter aucun retard ni confusion dans les commandes, il est nécessaire :

- 1° De désigner le fourneau choisi, par sa lettre et son numéro.
- 2° D'indiquer le côté du tuyau, lorsqu'on se trouve en face du fourneau.
- 3° D'indiquer l'édition du tarif sur lequel le fourneau a été choisi; sans désignation, nous prendrons le tarif en cours N° 8.
- 4° Désigner si la fermeture doit être à clanche ou à loquet à ressort (sans désignation nous expédierons à clanche).

Modèle de clanche



Modèle de loquet à ressort



A moins d'indications spéciales  
nos Fourneaux sont construits :

Avec façade en tôle  
Avec encadrement des portes en acier poli  
Avec fermeture à clanche  
Avec réservoir ou chaudière en fonte émaillée  
Avec panache et couvercle en cuivre rouge  
Avec barre, boutons et robinet en cuivre jaune

### Les Fourneaux à marmites

Avec marmite fonte polie  
Avec chaudière fonte émaillée  
Avec panache et couvercle tôle étamée  
Avec supports et barre fer poli

Moyennant augmentation à  
fixer, les Fourneaux se font

Avec façade en fonte  
Avec façade émaillée  
Avec réservoir en cuivre rouge  
Avec barre, boutons, robinet nickelés  
Avec garniture complète nickelée  
Avec garniture complète cuivre jaune  
etc.

et autres modifications  
demandées



### EMBALLAGE

Fourneaux ordinaires Franco d'emballage  
Fourneaux de luxe Emballage facturé *suyvant dimensions*  
Chaudières Emballage facturé *suyvant dimensions*  
Calorifères, Cheminées, Marbre, sous paille 0.60 par colis  
Marbre en caisse (*suyvant dimensions*)

- NOTA. — 1° Tous nos fourneaux à retour de flamme peuvent être munis d'une pompe d'appel brevetée S. G. D. G. ;
- 2° Pour faciliter le nettoyage, nous pouvons mettre, sur demande, un tampon à coulisse (*modele depose*) placé entre le four et l'étuve des fourneaux à retour de flamme.



# TARIF des Plus-Values et Moins-Values

Applicables aux Fourneaux de Cuisine

## PLUS-VALUES

### FOURNEAUX ORDINAIRES

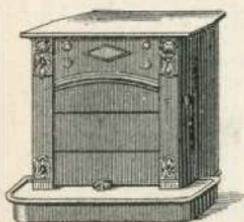
Pour foyer à bois du 50 au 0 65 inclus (fourneau sans réchauds) . . . . .	12 »
» » » du 80 au 0.90 inclus (fourneau à réchauds) . . . . .	18 »
» » » à partir du 70 (sans réchauds) . . . . .	3 »
» » » à partir du 95 (avec » ) . . . . .	9 50
» buse dessus et derrière . . . . .	12 »
» » fixe au milieu . . . . .	4 »
» » mobile dessus, au milieu et derrière avec plaquette . . . . .	4 »
» coulisse modératrice dans le four (garde-rôts) par four . . . . .	12 »
» tube de vapeur droit . . . . .	6 »
» » cintré, couvercle à charnière . . . . .	12 »
» barre et supports en fer poi, jusqu'à 1 <sup>m</sup> 50 . . . . .	12 »
» » » » au-dessus de 1 <sup>m</sup> 50 . . . . .	42 »
» bain-marie fonte, 2 copettes cuivre ou porcelaine . . . . .	54 »
» » » 3 » » . . . . .	72 »
» » » 4 » » . . . . .	30 »
» rôtisserie à air libre . . . . .	18 »
» bouche de chaleur . . . . .	3 »
» dessus poli, fourneaux de 0 <sup>m</sup> 50 et 0 <sup>m</sup> 55 . . . . .	4 »
» » » 0 60 » 0 65 . . . . .	5 »
» » » 0 70 » 0 75 . . . . .	6 »
» » » 0 80 » 0 85 . . . . .	7 »
» » » 0 90 » 0 95 . . . . .	9 »
» » » 1 » » 1 10 . . . . .	11 »
» » » 1 20 . . . . .	13 »
» » » 1 30 . . . . .	15 »
» » » 1 40 . . . . .	18 »
» » » 1 50 . . . . .	21 »
» » » 1 60 . . . . .	24 »
» » » 1 70 . . . . .	28 »
» » » 1 80 . . . . .	32 »
» » » 2 » . . . . .	7 »
Pour étagère mobile, à arcade } Planche D. . . . .	11 »
» » » étuve. } . . . . .	

## MOINS-VALUES

Pour fourneaux sans cendrier trieur . . . . .	3 »
---	-----

## CHEMINÉES PORTATIVES

Les mesures indiquées sont celles entre pilastres



### CHEMINÉES N° 1

pilastres et dessus en tôle unis, sans tablette

33	38	43	49	54	60	65	70 c/m	
24 »	27 »	31 »	34 »	37 »	40 »	46 »	55 »	non garnies.
29 »	32 »	37 »	40 »	43 »	47 »	53 »	62 »	garnies en briques

Avec ornements fonte sur les pilastres 2 fr. 50 en plus.

(Voir prix des tablettes, Pl. 6)



CHEMINÉES N° 2, pilastres et dessus tôle  
chapiteaux et astragale en cuivre, sans tablette

33	38	43	49	54	60	65	70 c/m	
29 »	32 »	35 »	39 »	42 »	45 »	51 »	59 »	non garnies.
34 »	37 »	41 »	45 »	48 »	52 »	58 »	66 »	garnies en briques

(Voir prix des tablettes, Pl. 6)



CHEMINÉES N° 3 avec corniche cuivre  
pilastres et dessus tôle, chapiteaux et astragale  
et bordure du socle en cuivre, sans tablette

38	43	49	54	60	65	70 c/m	
44 »	47 »	51 »	55 »	61 »	66 »	77 »	non garnies
49 »	53 »	57 »	61 »	68 »	73 »	84 »	garnies en briques

(Voir prix des tablettes, Pl. 6)



CHEMINÉES N° 4 avec four, pilastres  
et dessus tôle, chapiteaux et astragale cuivre, sans tablette

38	43	49	54	60	65	70 c/m	
44 »	48 »	52 »	55 »	61 »	66 »	77 »	non garnies.
49 »	54 »	58 »	61 »	68 »	73 »	84 »	garnies en briques

(Voir prix des tablettes, Pl. 6)

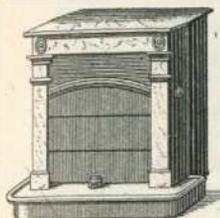


## CHEMINÉES PORTATIVES

Les mesures indiquées sont celles entre pilastres

### CHEMINÉES N° 5

devanture et tablette en marbre rouge ou Ste-Anne.

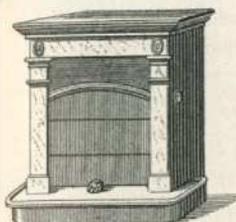


33	38	43	49	54	60	65	70 c/m	
54 »	58 »	64 »	69 »	75 »	80 »	88 »	103 »	non garnies.
59 »	63 »	70 »	75 »	81 »	87 »	95 »	110 »	garnies en briques
	91 »	97 »	113 »	119 »	130 »	138 »	158 »	avec appareil au charbon

Augmentation pour panneaux cuivre ou marbre  
de 33 à 43 c/m : 5 fr. 50; de 49 à 60 : 8 fr.; de 65 à 70 : 11 fr.

### CHEMINÉES N° 6 avec corniche en cuivre

devanture et tablette marbre rouge ou Ste-Anne



38	43	49	54	60	65	70 c/m	
73 »	79 »	86 »	92 »	99 »	109 »	128 »	non garnies
78 »	85 »	92 »	98 »	106 »	116 »	135 »	garnies en briques.
106 »	112 »	130 »	136 »	149 »	158 »	183 »	avec appareil au charbon.

Augmentation pour panneaux cuivre ou marbre  
de 33 à 43 c/m : 5 fr. 50; de 49 à 60 : 8 fr.; de 65 à 70 : 11 fr.

### CHEMINÉES N° 7 devanture et tablette

en marbre rouge ou Ste-Anne, appareil en faïence

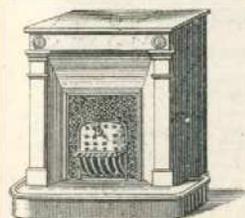


43	49	54	60	65	70	75	80 c/m	
81 »	88 »	94 »	105 »	110 »	127 »	149 »	165 »	non garnies.
88 »	94 »	100 »	111 »	117 »	134 »	156 »	173 »	garnies en briques.
77 »	83 »	88 »	97 »	101 »	118 »	140 »	154 »	avec cadre sans faïence

Augmentation pour corniche en cuivre  
pour 43 c/m : 5 fr. 50 de 49 à 60 : 7 fr.; de 65 à 80 : 8 fr.

### CHEMINÉES N° 8, devanture et tablette

en marbre rouge ou Ste-Anne, appareil en faïence  
foyer au charbon

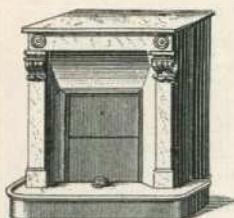


49	54	60	65	70	75	80 c/m
121 »	127 »	143 »	154 »	176 »	198 »	220 »

Augmentation pour corniche en cuivre  
pour 43 c/m : 5 fr. 50; de 49 à 60 : 7 fr.; de 65 à 80 : 8 fr.

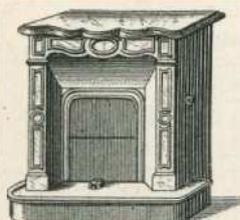
## CHEMINÉES PORTATIVES

Les mesures indiquées sont celles entre pilastres



**CHEMINÉES N° 9, devanture à modillons  
marbre Ste-Anne ou rouge, appareil en faïence**

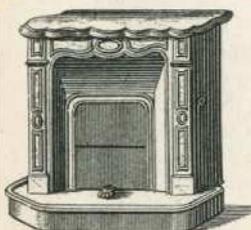
49	54	60	65	70	75	80 c/m	
138 »	143 »	154 »	176 »	193 »	204 »	215 »	non garnies.
143 »	149 »	161 »	183 »	200 »	212 »	223 »	garnies en briques.
171 »	176 »	187 »	220 »	242 »	253 »	270 »	avec appareil au charbon.



**CHEMINÉES N° 10, Pompadour simple,  
marbre rouge ou Ste-Anne, appareil en faïence**

49	54	60	65	70	75	80 c/m	
182 »	187 »	198 »	204 »	220 »	231 »	248 »	non garnies,
188 »	193 »	205 »	211 »	227 »	239 »	256 »	garnies en briques.
215 »	220 »	231 »	248 »	270 »	281 »	303 »	avec appareil au charbon.

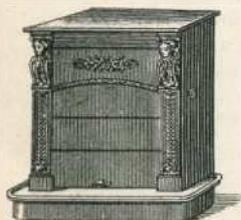
Augmentation pour marbre fin 33 fr.; demi-fin 17 fr.



**CHEMINÉES N° 11. Pompadour sur angle  
marbre rouge ou St-Anne, appareil en faïence**

49	54	60	65	70	75	80 c/m	
253 »	259 »	270 »	275 »	292 »	303 »	319 »	non garnies.
259 »	265 »	277 »	282 »	299 »	311 »	352 »	garnies en briques.
286 »	292 »	303 »	319 »	341 »	352 »	374 »	avec appareil au charbon.

Augmentation pour marbre fin 33 fr.; demi-fin 17 fr.

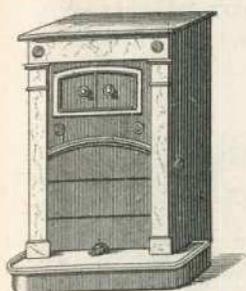


**CHEMINÉES N° 12  
façade en fonte ornée, dessus en tôle, sans tablette**

38	43	49	54	60	65 c/m	
39 »	42 »	46 »	51 »	57 »	66 »	non garnies.
44 »	48 »	52 »	57 »	64 »	73 »	garnies en briques.
72 »	75 »	90 »	95 »	107 »	116 »	avec appareil au charbon.

# CHEMINÉES PORTATIVES A ÉTUVE

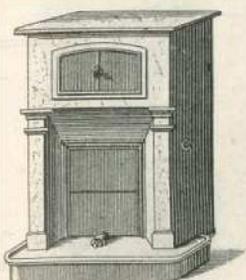
Les mesures indiquées sont celles entre pilastres



**CHEMINÉES N° 13 avec étuve, portes tôle, encadrement cuivre, marbre rouge ou Ste-Anne**

38	43	49	54	60	65	70	75	80 c/m	
116 »	121 »	132 »	138 »	143 »	154 »	171 »	176 »	193 »	non garnies.
121 »	127 »	138 »	144 »	150 »	161 »	178 »	184 »	201 »	garnies en briques.
149 »	154 »	176 »	182 »	193 »	204 »	226 »	231 »	248 »	avec appareil au charbon

Augmentation de 8 fr. avec étuve portes cuivre.

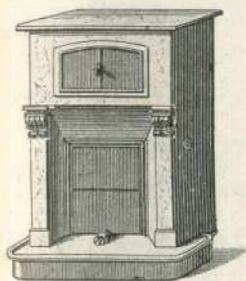


**CHEMINÉES N° 14 avec étuve, portes cuivre, marbre rouge ou Ste-Anne, appareil en faïence**

49	54	60	65	70	75	80 c/m	
149 »	154 »	171 »	182 »	198 »	209 »	220 »	non garnies.
135 »	160 »	178 »	189 »	205 »	217 »	228 »	garnies en briques.
182 »	187 »	204 »	226 »	248 »	259 »	275 »	avec appareil au charbon

Augmentation pour corniche en cuivre.

de 49 à 60 c/m: 9 fr. ; de 65 à 80 c/m: 11 fr.



**CHEMINÉES N° 15 avec étuve, portes cuivre, avec modillons, marbre rouge ou Ste-Anne, appareil faïence.**

49	54	60	65	70	75	80 c/m	
182 »	193 »	204 »	215 »	231 »	242 »	253 »	non garnies.
188 »	199 »	211 »	222 »	238 »	250 »	261 »	garnies en briques.
215 »	226 »	237 »	259 »	281 »	292 »	308 »	avec appareil au charbon

Augmentation pour corniche en cuivre

de 49 à 60 c/m: 9 fr. ; de 65 à 80 c/m: 11 fr.

## PRIX DES TABLETTES SEULES

en marbre rouge ou Ste-Anne

pour cheminées Nos 1, 2, 3, 4 et 12

33	38	43	49	54	60	65	70
13 »	14 »	18 »	20 »	22 »	24 »	27 »	32 »

Augmentation par cheminées pour les marbres suivants :

Bleu aspin	9
Noir 1/2 fin ou blanc 2° choix.	17
Bleu fleuri bleu turquin, blanc 1° choix ou noir fin.	33

## AVIS IMPORTANT

Pour les Commandes de cheminées :

Désigner la cheminée par son numéro.

Indiquer 1° la dimension entre les pilastres ;

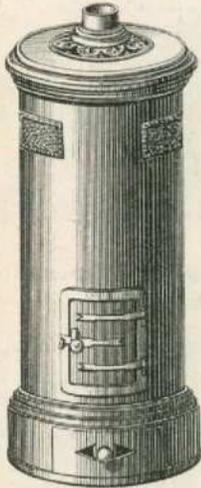
2° Si la cheminée doit être carrée ou à pans ;

3° Si la buse doit être dessus ou derrière,

4° Si la cheminée doit être garnie ou non garnie.

## CALORIFÈRES EN TOLE ET FONTE

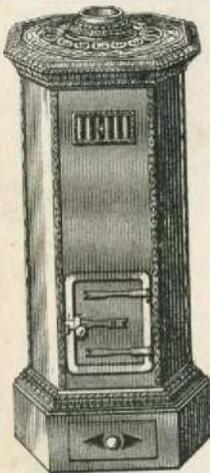
A repos de chaleur



### CALORIFÈRE ROND

à buse dessus ou derrière, ou à flamme renversée

Diamètre du corps	Garniture fonte unie	Garniture fonte ornée	Avec flamme renversée
0.30	87 »	100 »	8 » en plus
0.35	108 »	122 »	8 » »
0.40	122 »	137 »	9 » »
0.45	144 »	165 »	9 » »
0.50	180 »	209 »	9 » »
0.55	230 »	259 »	9 » »



### CALORIFÈRE OCTOGONE

à buse dessus ou derrière, ou à flamme renversée

Largeur du corps	Hauteur	PRIX	Avec flamme renversée
0.36	0.95	157 »	8 » en plus
0.40	1.00	172 »	9 » »
0.45	1.05	202 »	9 » »
0.50	1.10	240 »	9 » »
0.60	1.20	300 »	9 » »
0.70	1.25	384 »	11 » »

Désigner si les prises d'air sont intérieures ou extérieures.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

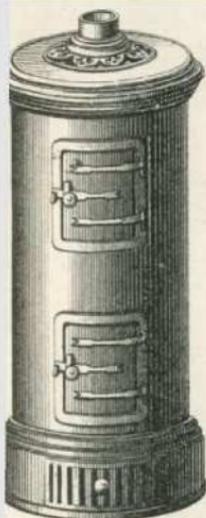


# CALORIFÈRES EN TOLE ET FONTE

A chargement continu

## CALORIFÈRE ROND

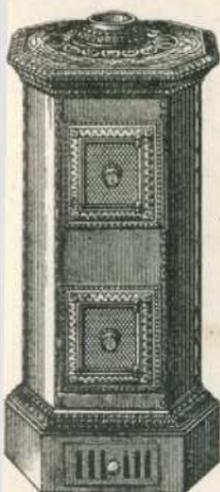
à buse dessus ou derrière, ou à flamme renversée



Diamètre du corps	Hauteur	Cube chauffé	PRIX	Température moyenne
0.35	1.00	150 m/c	186 »	de 14 à 16 degrés
0.40	1.05	250 »	216 »	
0.45	1.10	400 »	266 »	
0.50	1.20	500 »	324 »	
0.55	1.30	600 »	374 »	
0.60	1.40	700 »	417 »	
0.65	1.45	800 »	460 »	

## CALORIFÈRE OCTOGONE

à buse dessus ou derrière, ou à flamme renversée

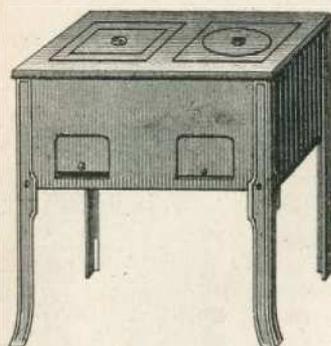


Largeur du corps	Hauteur	Cube chauffé	PRIX fonte ornée	Température moyenne
0.36	1.00	150 m/c	216 »	de 14 à 16 degrés
0.42	1.10	250 »	228 »	
0.47	1.15	400 »	278 »	
0.52	1.20	500 »	336 »	
0.60	1.25	700 »	429 »	
0.70	1.30	850 »	473 »	

Désigner si les prises d'air sont intérieures ou extérieures.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

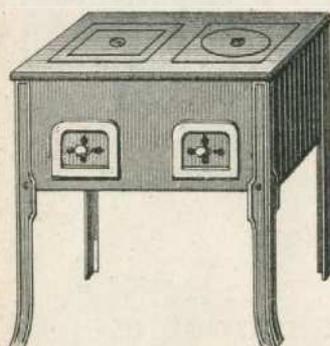
## FOURNEAUX POTAGERS TOLE ET FONTE (MODÈLES DÉPOSÉS)



### POTAGER 2 TROUS à coulisses

Comprenant un réchaud carré et un demi-économique.

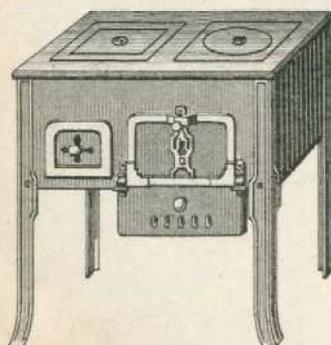
Longueur en c/m.....	0.56	0 64
Largeur » .....	0.40	0.40
Prix à coulisses dessus brut.....	18 »	20 »
» dessus émaillé.....	21 »	24 »



### POTAGER 2 TROUS à cendriers

Comprenant un réchaud carré et un demi-économique.

Longueur en c/m.....	0.56	0 64
Largeur » .....	0.40	0.40
Prix à cendriers dessus brut.....	22 »	26 »
» dessus émaillé.....	25 »	30 »



### POTAGER A FOUR (Modèle déposé)

POTAGER A 2 TROUS DE 0.64

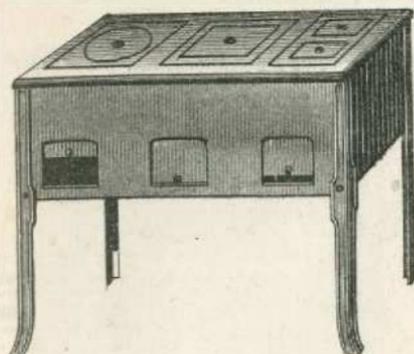
Comprenant un réchaud carré et un demi-économique.

PRIX AVEC CENDRIER RÉGULATEUR :

Dessus brut .....	44 »
Dessus émaillé .....	48 »

# FOURNEAUX POTAGERS TOLE ET FONTE

(MODÈLES DÉPOSÉS)

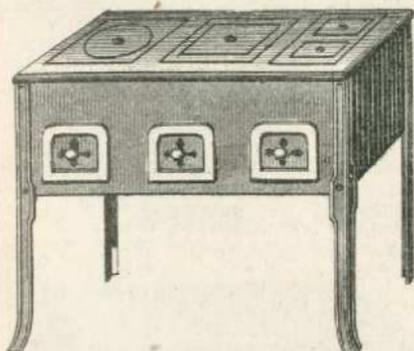


**POTAGER 3 TROUX à coulisses**

Comprenant un réchaud carré, un demi-économique et une poissonnière formant 2 réchauds.

Longueur en c/m..... 0.88  
 Largeur..... 0.41  
 Hauteur..... 0.77

PRIX à coulisses { dessus brut..... 29 »  
 » émaillé..... 37 »  
 Plus-value pour réchaud bouilleur avec robinet 20 »

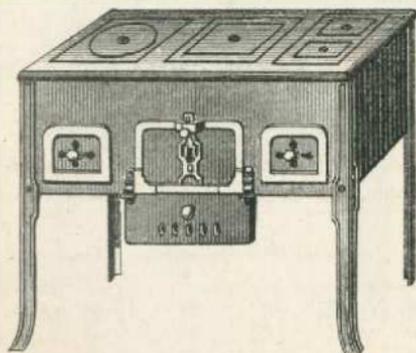


**POTAGER 3 TROUX à cendriers**

Comprenant un réchaud carré, un demi-économique et une poissonnière formant 2 réchauds.

Longueur en c/m..... 0.88  
 Largeur..... 0.41  
 Hauteur..... 0.77

PRIX à cendriers { dessus brut..... 33 »  
 » émaillé..... 41 »  
 Plus-value pour réchaud bouilleur avec robinet 20 »



**POTAGER A FOUR (Modèle déposé)**

POTAGER A 3 TROUX DE 0.88

Comprenant un réchaud carré, un demi-économique et une poissonnière formant 2 réchauds.

PRIX avec cendriers régulateurs.

Dessus brut..... 52 »  
 » émaillé..... 61 »

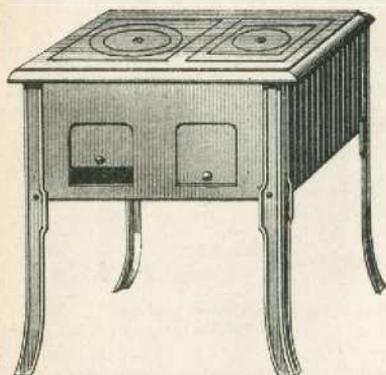
L'avantage de ces potagers est que l'on peut faire cuire dans le four sans que les trous du dessus soient allumés.

Il suffit de mettre dans le cendrier du dessous le charbon nécessaire à la cuisson.

Un poulet est rôti en 35 minutes

## FOURNEAUX POTAGERS dits JUMELLES

(dessus brut ou émaillé vert ou bleu)

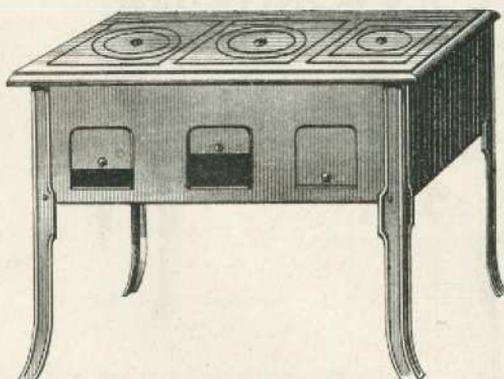


A 2 trous

Composé de 1 réchaud carré et 1 demi économique.

Long. 0.56; larg. 0.33; haut. 0.68

PRIX {	Dessus brut... ..	12 »
	» émaillé.....	14 »
	» » à cendriers..	19 »



A 3 trous

Composé de 2 réchauds carrés et 1 demi économique

Long. 0.78; larg. 0.33; haut. 0.68

PRIX {	Dessus brut.....	18 »
	» émaillé.....	21 »
	» » à cendriers.....	27 »

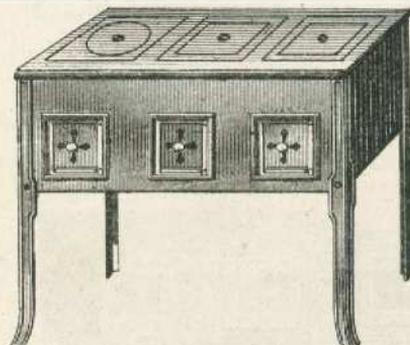
## FOURNEAUX POTAGERS A BAIES



A 2 trous

Composé de 1 réchaud carré, 1 demi économique, façade tôle, portes en fonte avec bouche à tourniquet.

Long.	Larg.	Haut.	PRIX	
			dessus brut	dessus émaillé
0.65	0.42	0.77	30 »	34 »



A 3 trous

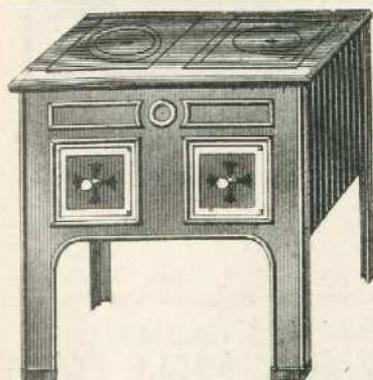
Composé de 2 réchauds carrés et 1 demi économique

Long.	Larg.	Haut.	PRIX	
			dessus brut	dessus émaillé
0.80	0.45	0.77	38 »	45 »
0.90	0.45	0.77	43 »	52 »
1.00	0.45	0.77	50 »	58 »

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAUX POTAGERS A 2 OU 3 RÉCHAUDS

façade fonte



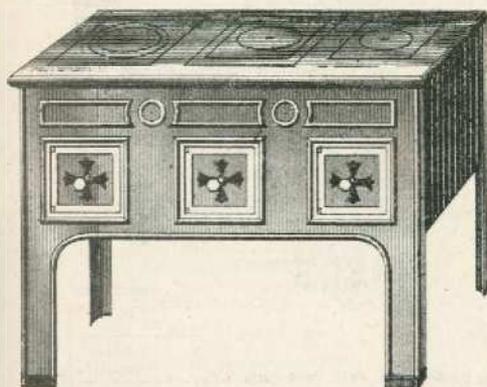
FOURNEAU A DEUX RÉCHAUDS A FAÇADE  
ET DESSUS EN FONTE

Composé de :

- 1 réchaud carré
- 1 réchaud 1/2 économique
- 2 portes en fonte-avec bouche à tourniquet

Longueur..... 0.65  
Largeur..... 0.42  
Hauteur..... 0.80

PRIX { Dessus brut..... 36 »  
       » émaillé..... 41 »



FOURNEAU A TROIS RÉCHAUDS  
A FAÇADE ET DESSUS EN FONTE

Composé de :

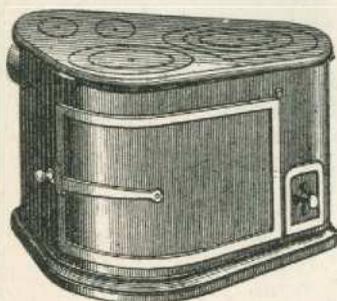
- 2 réchauds carrés.
- 1 réchaud 1/2 économique
- 3 portes en fonte avec bouche à tourniquet.

Long.	Larg.	Haut.	PRIX	
			dessus brut	dessus émaillé
0.80	0.45	0.80	43 »	52 »
0.90	0.45	0.80	48 »	57 »
1.00	0.45	0.80	54 »	63 »

## FOURNEAUX TRIANGULAIRES SANS SOCLE

(MODÈLE DÉPOSÉ)

buse dessus ou derrière



N <sup>os</sup>	Long. du dessus	Profond. du dessus	Hauteur du Fourneau	Largeur du Four	Profond. du Four	PRIX
0	0.42	0.39	0.27	0.24	0.40	19 »
1	0.45	0.42	0.27	0.26	0.42	21 »
2	0.48	0.45	0.27	0.28	0.45	23 »
3	0.52	0.49	0.27	0.33	0.49	26 »

## FOURNEAUX TRIANGULAIRES AVEC SOCLE FONTE

(MODELE DEPOSE)

buse dessus ou derrière



N <sup>os</sup>	Long. du dessus	Profond. du dessus	Hauteur du Fourneau	Largeur du Four	Profond. du Four	PRIX
0	0.42	0.39	0.29	0.24	0.40	21 »
1	0.45	0.42	0.29	0.26	0.42	23 »
2	0.48	0.45	0.29	0.28	0.45	25 »
3	0.52	0.49	0.29	0.33	0.49	29 »

## PIEDS

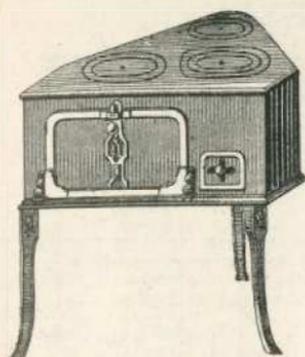


Pieds bas, de 28 c/m de hauteur. Prix de la garniture .....	3 »
» moyens 38 c/m           »           » .....	3.50
» hauts 50 c/m           »           » .....	4 »

## TRIANGULAIRES A PORTE RABATTANTE

AVEC PORTE DE FOUR A BASCULE, ENCADREMENT EN FER

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM



N <sup>os</sup>	Profond. du dessus	Largeur du dessus	Hauteur	Largeur du four	Profond. du four	PRIX sans pieds
4	0.51	0.41	0.29	0.25	0.40	29 »
5	0.53	0.44	0.29	0.28	0.45	31 »
6	0.57	0.48	0.29	0.30	0.48	33 »
7	0.60	0.50	0.29	0.32	0.50	38 »

Une garniture pieds montés avec boulons.....

	bas	moyens	hauts
	3 »	3.50	4.50

## FOURNEAU UNIVERSEL A GRILLOIR INTÉRIEUR avec retour de flammes

Se composant de :

- 1 four à rôtir ayant 0.31 c/m de larg., sur 0.46 de profond.
- 1 grande étuve
- 1 grand réservoir fonte émaillée de 9 litres
- 1 grillade à l'intérieur du four, cuisant sans fumée.

Une barre cuivre sur le devant.



TYPE DU FOURNEAU

MUNI DE SES ACCESSOIRES

Une seule grandeur

0.56 c/m de largeur, sur 0.50 de profondeur.

Prix avec un four, une étuve .....	72 »
» avec charbonnier à la place de l'étuve .....	78 »
» avec arcade sans charbonnier.....	66 »
» sans'pied, hauteur 0.38 cent.....	58 »

Accessoires pouvant d'adapter à ces fourneaux :

Un séchoir se plaçant sur un des côtés....	Prix. 1.50
Une rallonge se plaçant sur un des côtés, de 0.15 ou 0.20 c/m de largeur.....	Prix. 3.50 et 4.50
Un réchaud à charbon de bois.....	2 »

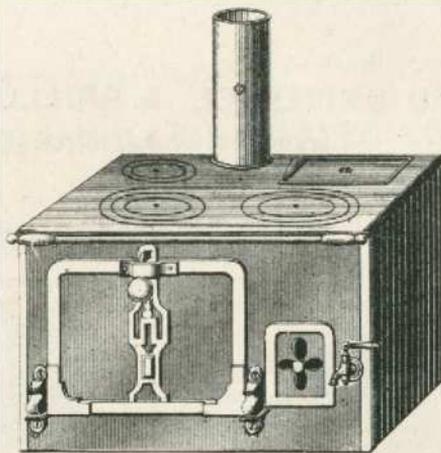
Plats à rôtir, avec grille isolante. — Les mêmes, avec broche (Voir pour les prix à la fin de l'Album)

Une garniture de 4 pieds pour le fourneau sans pieds, montés avec boulons..... Prix. 6 »

## FOURNEAU UNIVERSEL

Sans pieds, sans chaudière sans retour de flammes,  
sous le four, buse dessus (ou derrière)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								sans barre	avec barre
1	0.46	0.41	0.31	0.23	0.40	univ.	0.11	33 »	37 »
2	0.51	0.41	0.31	0.27	0.40	—	0.11	37 »	41 »
3	0.56	0.45	0.31	0.30	0.44	—	0.11	42 »	46 »
4	0.62	0.46	0.31	0.35	0.44	—	0.11	47 »	52 »



## FOURNEAU UNIVERSEL

Sans pieds, avec chaudière sans retour de flammes,  
sous le four, buse dessus (ou derrière)

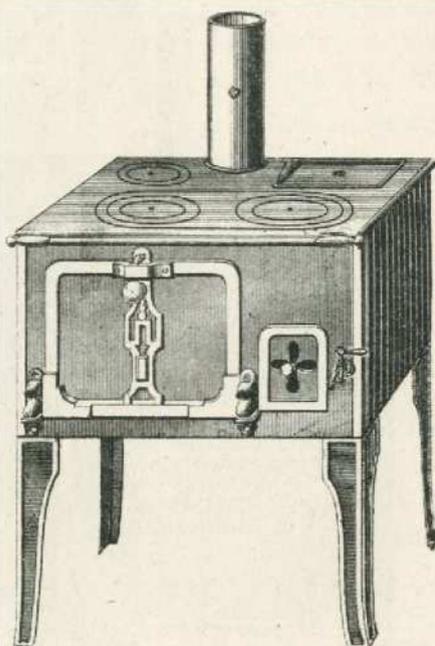
N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Cont. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									sans barre	avec barre
5	0.46	0.41	0.31	0.23	0.40	4 litres	univ.	0.11	38 »	42 »
6	0.51	0.41	0.31	0.27	0.40	4 —	—	0.11	42 »	46 »
7	0.56	0.45	0.31	0.30	0.44	5 —	—	0.11	48 »	52 »
8	0.62	0.46	0.31	0.35	0.44	5 1/2	—	0.11	54 »	59 »



## FOURNEAU UNIVERSEL

Avec pieds, sans chaudière sans retour de flamme  
sous le four, buse dessus ou derrière

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								sans barre	avec barre
9	0.46	0.41	0.31	0.23	0.40	univ.	0.11	37 »	41 »
10	0.51	0.41	0.31	0.27	0.50	—	0.11	41 »	45 »
11	0.56	0.45	0.31	0.30	0.44	—	0.11	46 »	50 »
12	0.62	0.46	0.31	0.35	0.44	—	0.11	51 »	56 »



## FOURNEAU UNIVERSEL

Avec pieds, avec chaudière sans retour de flammes,  
sous le four, buse dessus ou derrière

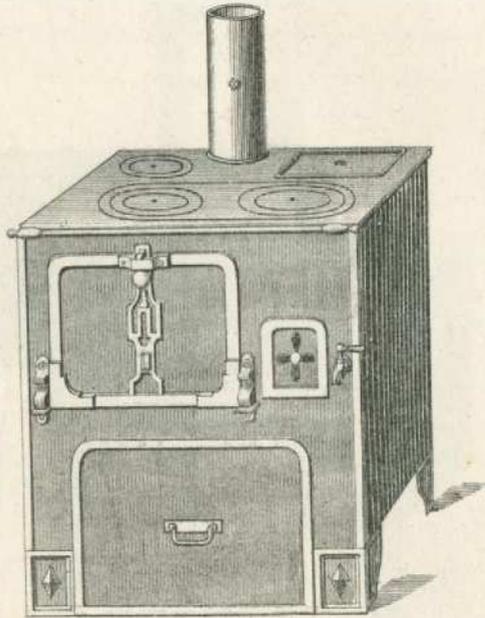
N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Cont. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									sans barre	avec barre
13	0.46	0.41	0.31	0.23	0.40	4 litres	univ.	0.11	42 »	46 »
14	0.51	0.41	0.31	0.27	0.40	4 —	—	0.11	46 »	50 »
15	0.56	0.45	0.31	0.30	0.44	5 —	—	0.11	52 »	56 »
16	0.62	0.46	0.31	0.35	0.44	5 1/2	—	0.11	58 »	63 »

## FOURNEAU UNIVERSEL

A arcade, sans chaudière sans retour de flammes,  
sous le four, buse dessus ou derrière

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	à charb.
17	0.46	0.41	0.80	0.23	0.40	univ.	0.11	43 »	53 »
18	0.51	0.41	0.80	0.27	0.40	—	0.11	47 »	57 »
19	0.56	0.45	0.80	0.30	0.44	—	0.11	53 »	67 »
20	0.62	0.46	0.80	0.35	0.44	—	0.11	59 »	72 »
21	0.66	0.46	0.80	0.38	0.44	—	0.11	66 »	81 »

Avec retour de flammes, en plus. . . . . 6 fr.



## FOURNEAU UNIVERSEL

A arcade, avec chaudière sans retour de flammes,  
sous le four, buse dessus ou derrière

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Cont. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									à arcade	à charb.
22	0.46	0.41	0.80	0.23	0.40	4 litres	univ.	0.11	48 »	58 »
23	0.51	0.41	0.80	0.27	0.40	4 —	—	0.11	52 »	62 »
24	0.56	0.45	0.80	0.30	0.44	5 —	—	0.11	59 »	71 »
25	0.62	0.46	0.80	0.35	0.44	5 1/2	—	0.11	66 »	79 »
26	0.66	0.46	0.80	0.38	0.44	5 1/2	—	0.11	74 »	90 »

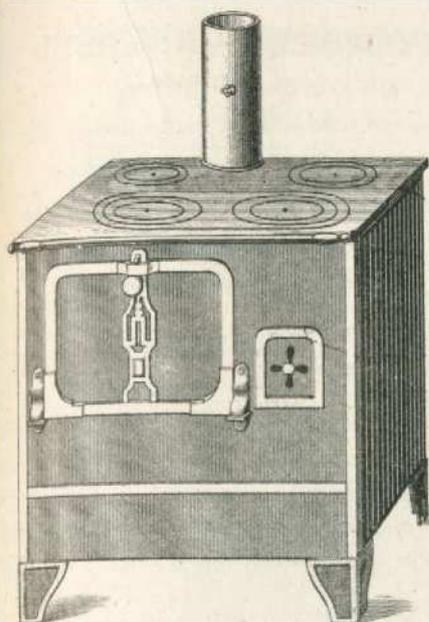
Avec retour de flammes, en plus. . . . . 6 fr.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



## FOURNEAU UNIVERSEL

façade pleine sans  
chaudière sans retour  
de flamme sous le four  
buse dessus et derrière

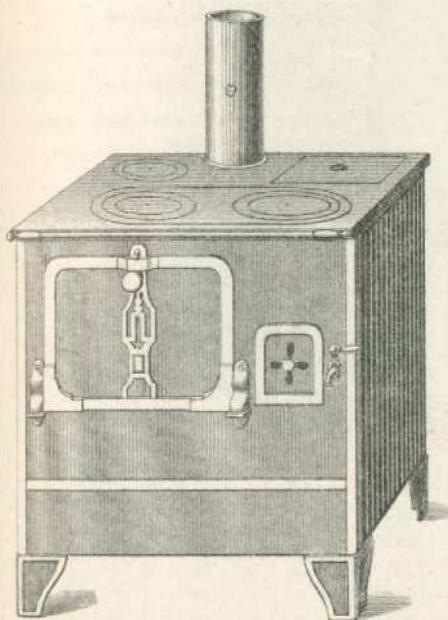


N <sup>os</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profondeur du four	PRIX
29	0.46	0.41	0.80	0.23	0.40	45 »
30	0.51	0.41	0.80	0.27	0.40	49 »
31	0.56	0.45	0.80	0.30	0.44	55 »
32	0.62	0.46	0.80	0.35	0.44	61 »
33	0.66	0.46	0.80	0.38	0.44	68 »

Avec retour de flammes, en plus..... 6 »

## FOURNEAU UNIVERSEL

façade pleine sans  
chaudière avec retour  
de flamme sous le four  
buse dessus et derrière

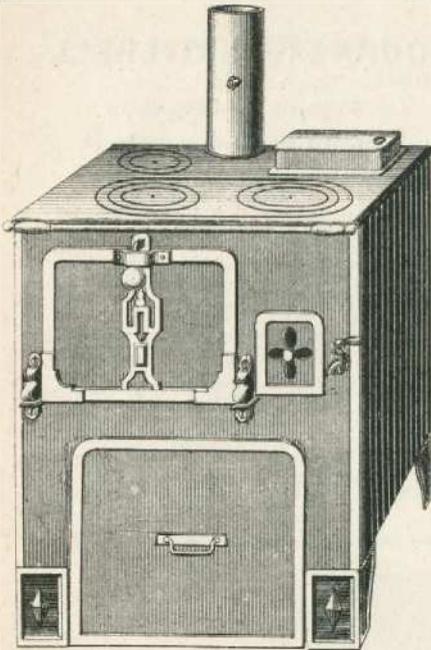


N <sup>os</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Conten. de la chaud <sup>re</sup>	PRIX
34	0.46	0.41	0.80	0.23	0.40	4 litres	50 »
35	0.51	0.41	0.80	0.27	0.40	4 —	54 »
36	0.56	0.45	0.80	0.30	0.44	5 —	61 »
37	0.62	0.46	0.80	0.35	0.44	5 ½	68 »
38	0.66	0.46	0.80	0.38	0.44	5 ½	78 »

Avec retour de flammes, en plus..... 6 »

## FOURNEAU UNIVERSEL

à charbonnier,  
avec chaudière fonte émaillée  
à panache et couvercle en  
cuivre sans retour de flammes  
sous le four,  
buse dessus ou derrière.



N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Conten. de la chaudière	PRIX	
							à arcade	à charbon
39	0.46	0.41	0.80	0.23	0.40	4 litres	53	64
40	0.51	0.41	0.80	0.27	0.40	4 —	57	68
41	0.56	0.45	0.80	0.30	0.44	5 —	66	78
42	0.62	0.46	0.80	0.35	0.44	5 ½	73	86
43	0.66	0.46	0.80	0.38	0.44	5 ½	81	97

Avec retour de flammes, en plus..... 6 »

## FOURNEAU AMÉRICAIN

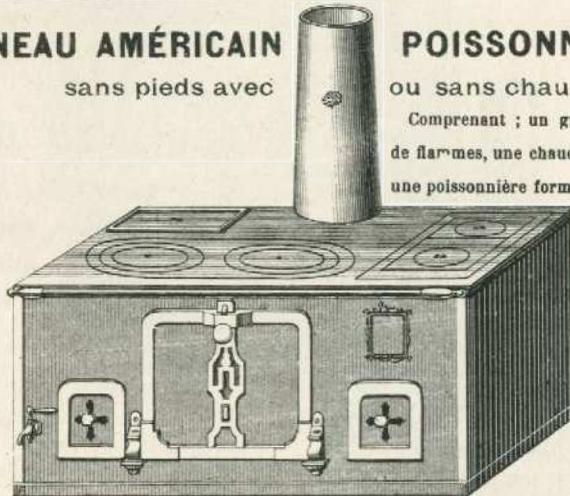
sans pieds avec

## POISSONNIÈRE

ou sans chaudière

Comprenant ; un grand four sans retour de flammes, une chaudière en fonte émaillée et une poissonnière formant deux réchauds.

Barre cuivre.



N <sup>o</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	PRIX	
						avec chaudière	sans chaudière
44	0.67	0.45	0.38	0.25	0.42	63	57
45	0.72	0.45	0.38	0.27	0.42	69	63
46	0.77	0.46	0.38	0.30	0.44	76	69
47	0.82	0.48	0.38	0.33	0.47	85	78
48	0.87	0.53	0.38	0.36	0.50	92	85
49	0.92	0.57	0.38	0.40	0.54	100	93

Avec retour de flammes, en plus..... 7 fr.

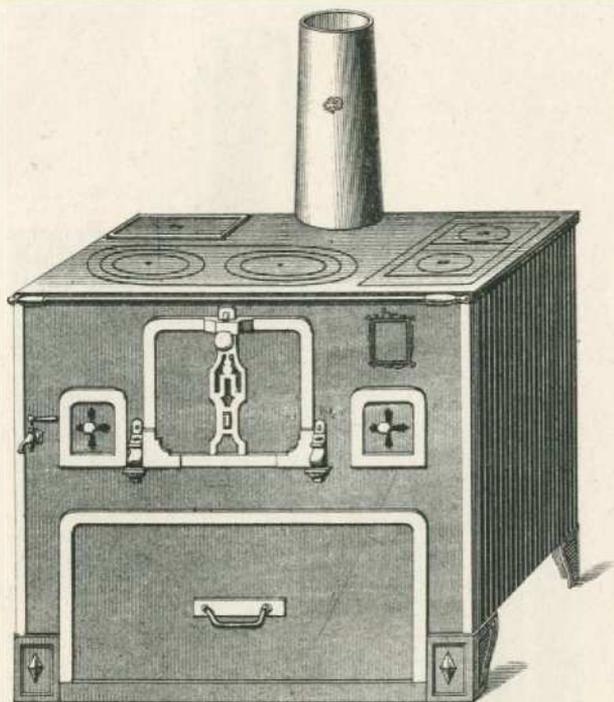
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU AMÉRICAIN POISSONNIÈRE ARCADE

ou à charbonnier avec chaudière



Comprenant : un grand four sans retour de flammes, une poissonnière formant deux réchauds à charbon de bois. Barre cuivre.



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX à arcade		PRIX à charbonnier	
								sans chaud	avec chaud	sans chaud	avec chaud
50	0.67	0.45	0.80	0.25	0.42	Ovale 00	0.12	66 »	72 »	81 »	87 »
51	0.72	0.45	0.80	0.27	0.42	— 00	0.12	72 »	78 »	87 »	93 »
52	0.77	0.46	0.80	0.30	0.44	— 00	0.12	78 »	85 »	95 »	102 »
53	0.82	0.48	0.80	0.33	0.47	— 00	0.12	86 »	93 »	107 »	114 »
54	0.87	0.53	0.80	0.36	0.50	— 1	0.14	93 »	100 »	115 »	122 »
55	0.92	0.57	0.80	0.40	0.54	— 1	0.14	102 »	109 »	125 »	132 »

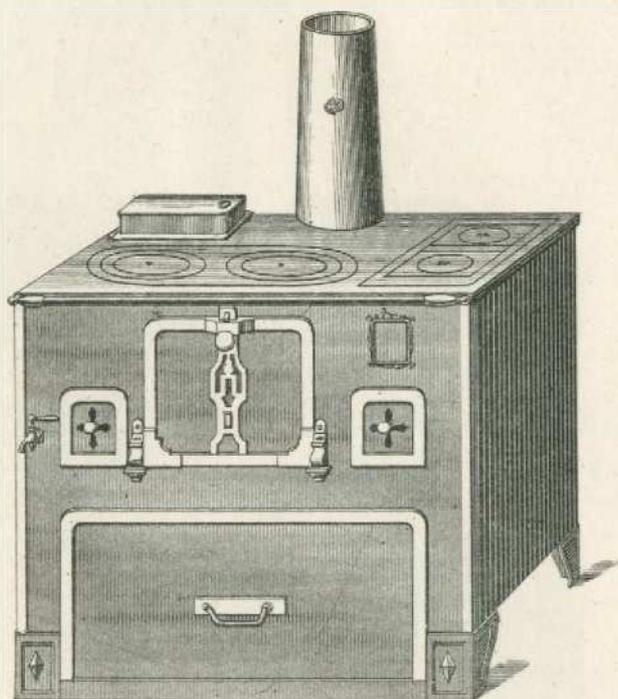
Avec retour de flammes, en plus..... 7 fr.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

## FOURNEAU AMÉRICAIN POISSONNIÈRE ARCADE

ou à charbonnier avec chaudière  
à panache et couvercle en cuivre

Comprenant : un grand four sans retour de flammes, une poissonnière  
formant deux réchauds à charbon de bois. Barre cuivre.



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	avec charbon
56	0.67	0.45	0.80	0.25	0.42	ovale 00	0.12	78 »	93 »
57	0.72	0.45	0.80	0.27	0.42	— 00	0.12	84 »	99 »
58	0.77	0.46	0.80	0.30	0.44	— 00	0.12	91 »	108 »
59	0.82	0.48	0.80	0.33	0.47	— 00	0.12	101 »	121 »
60	0.87	0.53	0.80	0.36	0.50	— 1	0.14	108 »	129 »
61	0.92	0.57	0.80	0.40	0.54	— 1	0.14	116 »	139 »

Avec retour de flammes, en plus. . . . . 7 fr.

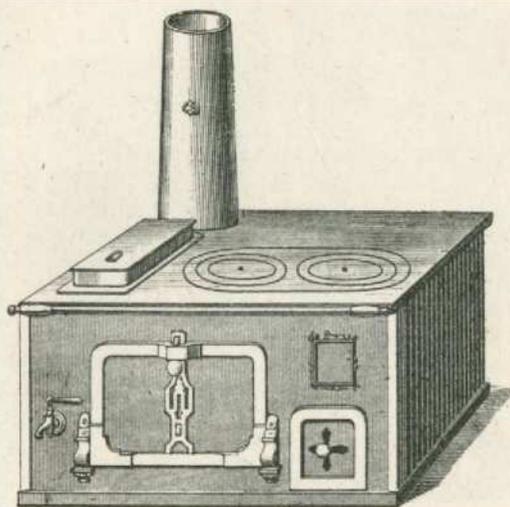
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU pour PAILLASSE, à RETOUR de FLAMMES



Avec ou sans chaudière fonte émaillée

Comprenant un four à retour de flammes, barre cuivre et ceinture dans le bas.

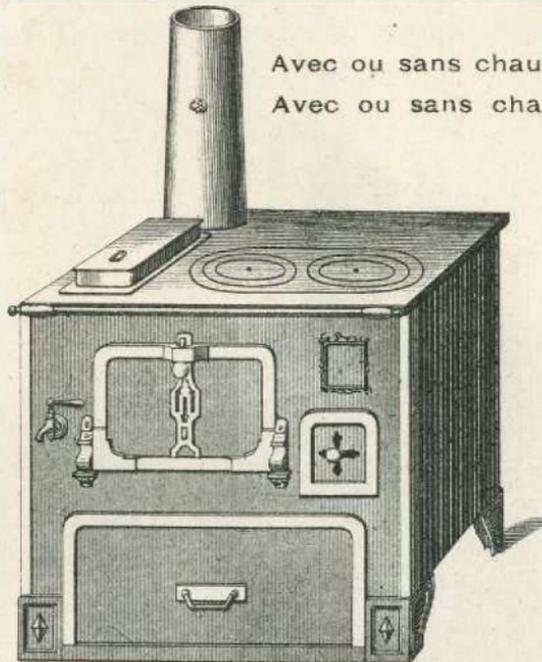


N°	Long.	Larg.	Haut.	Largeur du four	Prof. du four	Contenance de la chaudière	Numéro du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									sans chaud.	avec chaud.
62	0.50	0.42	0.40	0.22	0.38	5 litres	ovale 00	0.12	53	60
63	0.55	0.44	0.40	0.24	0.40	5	— 00	0.12	62	69
64	0.60	0.48	0.40	0.26	0.43	7 1/2	— 00	0.12	72	79
65	0.65	0.52	0.40	0.28	0.47	7 1/2	— 0	0.14	81	81
66	0.70	0.53	0.40	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	90	99
67	0.75	0.55	0.40	0.32	0.48	12	— 2	0.14	99	110
68	0.80	0.57	0.40	0.34	0.51	12	— 2	0.14	110	121
69	0.85	0.59	0.40	0.36	0.53	18	— 3	0.14	122	133
70	0.90	0.64	0.40	0.38	0.60	18	— 3	0.16	135	146
71	1.00	0.65	0.40	0.40	0.60	24	— 3	0.16	145	157

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAU A ARCADE, A RETOUR DE FLAMMES

Comprenant un four à rôtir, une chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre  
(avec ou sans charbonnier)



Avec ou sans chaudière  
Avec ou sans charbonnier

N <sup>o</sup>	Long	Larg.	Haut.	Larg. du four		Prof. du four	Cont. de la chaudi.	Numéros du foyer	Diam. du tuyau	Prix sans chaudière		Prix avec chaudière	
				sans chaud.	avec chaud.					à arcade	à charb.	à arcade	à charb.
72	0.50	0.42	0.80	0.26	0.22	0.38	4 lit 1/2	ovale 00	0.12	59	71	66	78
73	0.55	0.44	0.80	0.28	0.24	0.40	5	— 00	0.12	68	81	75	89
74	0.60	0.48	0.80	0.30	0.26	0.43	7 1/2	— 00	0.12	78	92	85	99
75	0.65	0.52	0.80	0.34	0.28	0.47	7 1/2	— 0	0.14	90	105	99	115
76	0.70	0.53	0.80	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	98	116	108	126
77	0.75	0.53	0.80	0.40	0.32	0.48	12 lit.	— 2	0.14	109	127	120	138
78	0.80	0.57	0.80	0.45	0.34	0.51	12	— 2	0.14	120	139	131	150
79	0.85	0.60	0.80	0.45	0.36	0.53	18	— 3	0.14	132	152	143	163
80	0.90	0.64	0.80	0.50	0.38	0.57	18	— 3	0.16	145	168	156	179
81	1.00	0.65	0.80	0.55	0.40	0.60	24	— 3	0.16	159	183	171	195
82	1.10	0.68	0.89	0.60	0.45	0.62	24	— 3	0.16	177	204	189	216
83	1.20	0.70	0.80	0.60	0.50	0.64	33	— 4	0.16	193	220	207	234

### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec réservoir à droite ou à gauche } sans augmentation de prix  
 2<sup>o</sup> Avec loquet à ressort au lieu de clanche..... }  
 3<sup>o</sup> Avec foyer à bois et séparation pour charbon de terre, porte sur la façade } VOIR PL. 2  
 4<sup>o</sup> Avec bain-marie, copettes cuivre ou porcelaine..... } LE TARIF DES  
 5<sup>o</sup> Avec rôtisserie à air libre par bout. — 6<sup>o</sup> Avec bouche chaleur..... } PLUS-VALUES

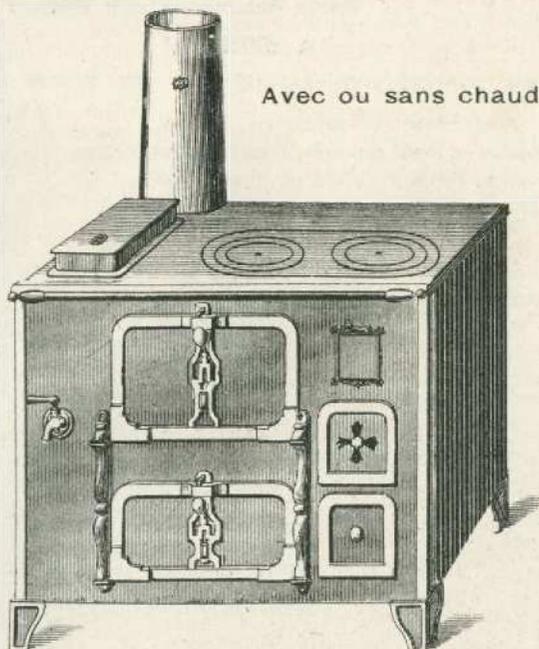
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU à FOUR et ÉTUVE, à RETOUR de FLAMMES

Comprenent un four à rôtir, une étuve, une chaudière en fonte émaillée panache et couvercle en cuivre, barre cuivre



Avec ou sans chaudière



N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four		Prof. du four	Conten. du réserv.	Numeros du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
				sans chaud.	a chaud.					sans chaud.	avec chaud.
84	0.50	0.42	0.80	0.26	0.22	0.38	4 lit. 1/2	ovale 00	0.12	67 »	74 »
85	0.55	0.44	0.80	0.28	0.24	0.40	5 —	— 00	0.12	77 »	84 »
86	0.60	0.48	0.80	0.30	0.26	0.43	7 1/2	— 00	0.12	86 »	93 »
87	0.65	0.52	0.80	0.34	0.28	0.47	7 1/2	— 0	0.14	102 »	111 »
88	0.70	0.53	0.80	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	110 »	120 »
89	0.75	0.53	0.80	0.40	0.32	0.48	12 lit.	— 2	0.14	121 »	132 »
90	0.80	0.57	0.80	0.45	0.34	0.52	12 —	— 2	0.14	133 »	144 »
91	0.85	0.60	0.80	0.45	0.36	0.53	18 —	— 3	0.14	145 »	156 »
92	0.90	0.64	0.80	0.50	0.38	0.55	18 —	— 3	0.16	159 »	170 »
93	1.00	0.65	0.80	0.55	0.40	0.50	24 —	— 3	0.16	174 »	186 »
94	1.10	0.68	0.80	0.60	0.45	0.62	24 —	— 3	0.16	192 »	204 »
95	1.20	0.70	0.80	0.65	0.50	0.64	33 —	— 4	0.19	208 »	222 »
96	1.30	0.70	0.80	0.75	0.60	0.65	33 —	— 4	0.19	235 »	252 »

Les Numéros 84, 85 et 86, à 1 seul cendrier. Les Numéros 87 à 96, avec cendrier trieur

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value . . . . . 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec réservoir à droite ou à gauche } sans augmentation de prix
- 2<sup>o</sup> Avec loquet à ressort au lieu de clanche . . . . . } sans augmentation de prix
- 3<sup>o</sup> Avec foyer à bois et séparation pour charbon de terre, porte sur la façade } VOIR PL. 2
- 4<sup>o</sup> Avec bain-marie, copettes cuivre ou porcelaine . . . . . } LE TARIF DES
- 5<sup>o</sup> Avec rôtisserie à air libre par bout. — 6<sup>o</sup> Avec bouche chaleur . . . . . } PLUS-VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

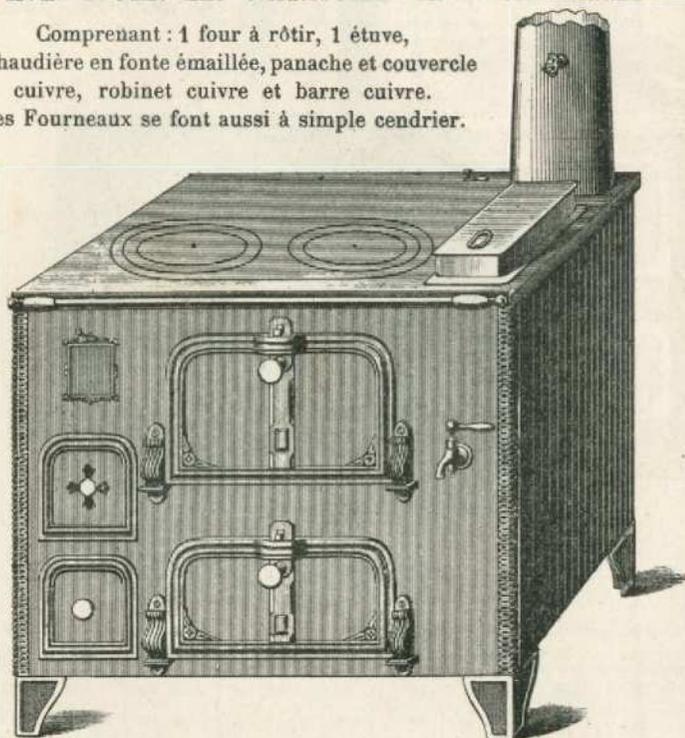
## FOURNEAU A RETOUR DE FLAMMES

Série F N°1 Divisée en } Série Courante, soit Série F. C.  
 } Série Renforcée, soit Série F. R.

### A ÉTUVE

AVEC TOUTES LES GARNITURES EN FONTE ORNÉE

Comprenant : 1 four à rôtir, 1 étuve,  
 1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle  
 cuivre, robinet cuivre et barre cuivre.  
 Ces Fourneaux se font aussi à simple cendrier.



	N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profon. du four	Conten. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
										Sér. F C	Sér. F R
Simp. Cend.	97	0.60	0.48	0.80	0.26	0.43	7 l. 1/2	Oval <sup>00</sup>	0.12	87	93
Doub. cend.	98	0.65	0.52	0.80	0.28	0.47	7 l. 1/2	— 0	0.14	104	111
—	99	0.70	0.53	0.80	0.30	0.48	7 l. 1/2	— 1	0.14	113	120
—	100	0.75	0.53	0.80	0.32	0.48	12 litres	— 2	0.14	122	132
—	101	0.80	0.57	0.80	0.34	0.52	12 —	— 2	0.14	134	144
—	102	0.85	0.60	0.80	0.36	0.53	15 —	— 3	0.14	145	156
—	103	0.90	0.64	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	158	170
—	104	1.00	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	173	186

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value . . . . . 3 fr.

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir à droite ou à gauche sans augmentaton de prix  
 2° Avec foyer a bois et séparation pour charbon de terre, porte sur la façade } VOIR PL. 2  
 3° Avec bain-Marie, copettes cuivre ou porcelaine. . . . . } LE TARIF DES  
 4° Avec rôtisserie à air libre par bout. — 5° Avec bouche chaleur. . . . . } PLUS-VALUES

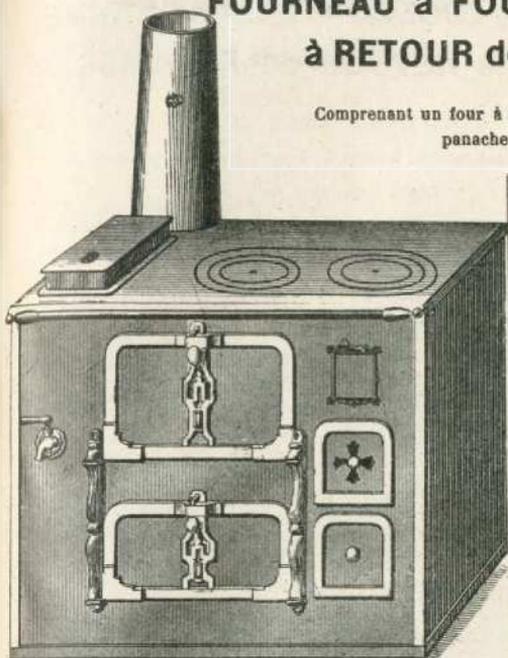
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I



## FOURNEAU à FOUR et ÉTUVE

### à RETOUR de FLAMMES à CEINTURE

Comprenant un four à rôtir, une étuve, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre.



N <sup>os</sup>	Long	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Conten. de la chaudière	PRIX
105	0.50	0.42	0.80	0.22	0.38	4 lit $\frac{1}{2}$	85 »
106	0.55	0.44	0.80	0.24	0.40	5 »	96 »
107	0.60	0.48	0.80	0.26	0.43	7 $\frac{1}{2}$	107 »
108	0.65	0.52	0.80	0.28	0.47	7 $\frac{1}{2}$	126 »
109	0.70	0.53	0.80	0.30	0.48	7 $\frac{1}{2}$	135 »
110	0.75	0.53	0.80	0.32	0.48	12 lit.	150 »
111	0.80	0.57	0.80	0.34	0.52	12 »	162 »
112	0.85	0.60	0.80	0.36	0.53	18 »	175 »
113	0.90	0.64	0.80	0.38	0.55	18 »	181 »
114	1.00	0.65	0.80	0.40	0.60	24 »	209 »
115	1.10	0.68	0.80	0.45	0.62	24 »	229 »
116	1.20	0.70	0.80	0.50	0.64	33 »	249 »
117	1.30	0.70	0.80	0.60	0.65	33 »	282 »

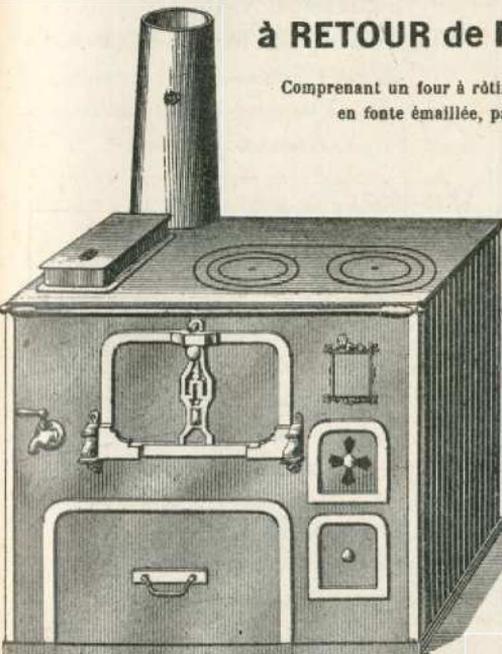
Les Numéros 105, 106 et 107, à 1 seul cendrier.

*Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value 3 fr.*

## FOURNEAU à FOUR et CHARBONNIER

### à RETOUR de FLAMMES à CEINTURE

Comprenant un four à rôtir, un charbonnier monté sur galets, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre, barre cuivre.



N <sup>os</sup>	Long	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Conten. de la chaudière	PRIX
118	0.50	0.42	0.80	0.22	0.38	4 lit. $\frac{1}{2}$	93 »
119	0.55	0.44	0.80	0.24	0.40	5 »	103 »
120	0.60	0.48	0.80	0.26	0.43	7 $\frac{1}{2}$	114 »
121	0.65	0.52	0.80	0.28	0.47	7 $\frac{1}{2}$	133 »
122	0.70	0.53	0.80	0.30	0.48	7 $\frac{1}{2}$	145 »
123	0.75	0.53	0.80	0.32	0.48	12 lit.	163 »
124	0.80	0.57	0.80	0.34	0.52	12 »	175 »
125	0.85	0.60	0.80	0.36	0.53	18 »	187 »
126	0.90	0.64	0.80	0.38	0.55	18 »	199 »
127	1.00	0.65	0.80	0.40	0.60	24 »	217 »
128	1.10	0.68	0.80	0.45	0.62	24 »	235 »
129	1.20	0.70	0.80	0.50	0.64	33 »	259 »
130	1.30	0.70	0.80	0.60	0.65	33 »	289 »

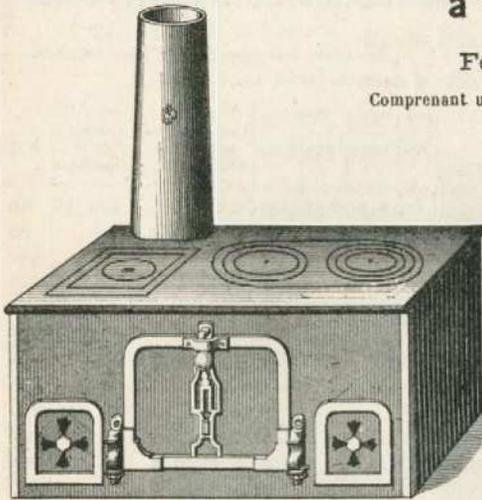
Les Numéros 118, 119 et 120, à 1 seul cendrier.

*Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value 3 fr.*

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU pour LOGES & LOGEMENTS sans CUISINE à RETOUR de FLAMMES



### Fourneau sans pieds

Comprenant un four à rôtir, 1 réchaud à charbon de bois

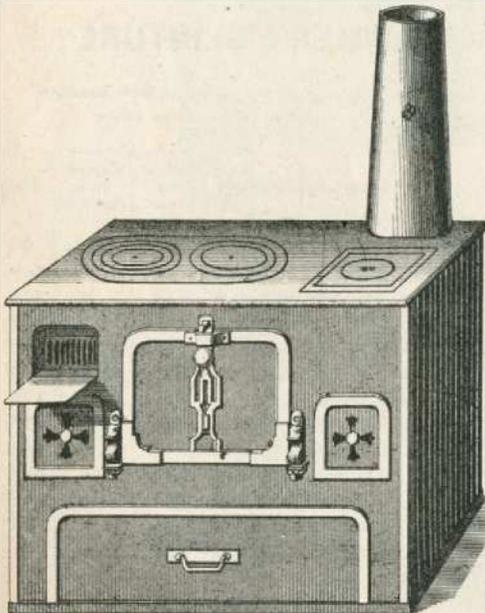
façade fonte, sans barre

N <sup>os</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX
131	0.70	0.42	0.40	0.28	84 »
132	0.75	0.42	0.40	0.30	90 »
133	0.80	0.42	0.40	0.32	96 »
134	0.85	0.42	0.40	0.34	105 »
135	0.90	0.42	0.40	0.36	110 »
136	0.95	0.42	0.40	0.38	120 »

#### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche.
- 2<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font aussi prêts à bâtir sur place.

## FOURNEAU pour LOGES & LOGEMENTS sans CUISINE à RETOUR de FLAMMES



### Fourneau à charbonnier

Comprenant un four à rôtir, 1 réchaud à charbon

de bois, 1 charbonnier monté sur galets,

1 foyer à feu visible avec porte abattante

Façade tôle, sans barre.

N <sup>os</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX
137	0.70	0.42	0.60	0.24	120 »
138	0.75	0.42	0.60	0.26	126 »
139	0.80	0.42	0.60	0.30	132 »
140	0.85	0.42	0.60	0.34	144 »
141	0.90	0.42	0.60	0.36	156 »
142	0.95	0.42	0.60	0.38	168 »

#### OBSERVATIONS

Ces Fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche sans plus value

Avec foyer ovale, sans porte, en moins... 12 fr

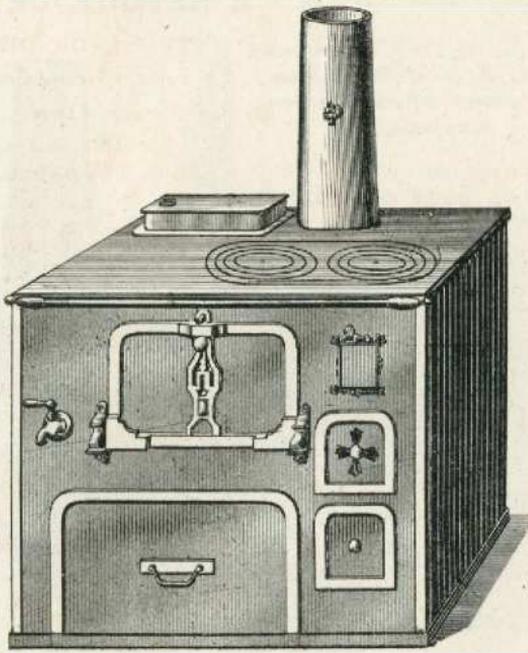
Avec barre et supports, en plus ..... 6 fr.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



# FOURNEAU A FOUR ET A CHARBONNIER à CEINTURE, RETOUR de FLAMMES, CHAUDIERE



Comprenant : un four à rotir, un charbonnier monté sur galets, une chaudière fonte émaillée, panache et couvercle cuivre. Barre cuivre.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance de la chaudière	PRIX
143	0.50	0.48	0.80	0.26	0.35	4 litres $\frac{1}{2}$	98 »
144	0.55	0.50	0.80	0.30	0.37	5 —	108 »
145	0.60	0.50	0.80	0.32	0.37	5 —	119 »
146	0.65	0.35	0.80	0.34	0.40	7 — $\frac{1}{2}$	138 »
147	0.70	0.55	0.80	0.36	0.40	7 — $\frac{1}{4}$	150 »
148	0.75	0.55	0.80	0.38	0.40	12 litres	168 »
149	0.80	0.55	0.80	0.40	0.40	12 —	180 »
150	0.85	0.55	0.80	0.40	0.40	12 —	192 »
151	0.90	0.62	0.80	0.45	0.43	15 —	204 »
152	1.00	0.68	0.80	0.50	0.45	24 —	222 »
153	1.10	0.68	0.80	0.55	0.48	24 —	240 »
154	1.20	0.72	0.80	0.60	0.50	24 —	264 »
155	1.30	0.72	0.80	0.65	0.50	24 —	294 »

Les fourneaux 143 144 145 , sont à 1 cendrier

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

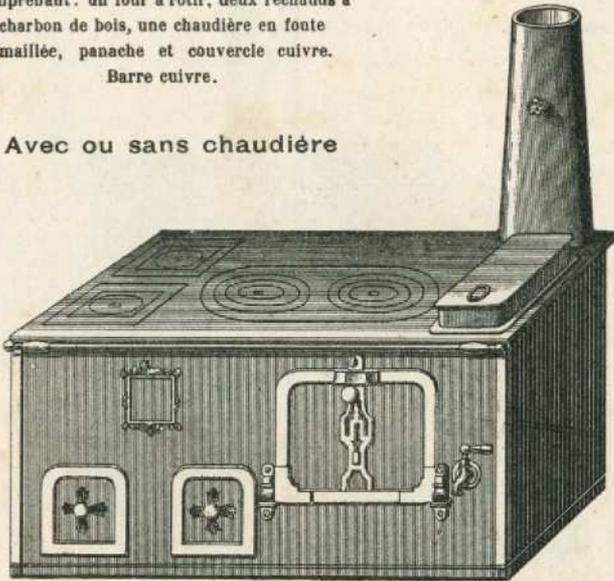
- 1° Ces fourneaux se font avec : réservoir à droite ou à gauche } sans augmentation de prix
- 2° Avec loquet à ressort au lieu de clanche.....
- 3° Avec foyer à bois et séparation pour charbon de terre, porte sur la façade } VOIR PL. 2
- 4° Avec bain-marie, copettes cuivre ou porcelaine..... } LE TARIF DES
- 5° Avec rôtisserie à air libre par bout. — 6° Avec bouche chaleur..... } PLUS-VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU A RÉCHAUDS POUR PAILLASSE A RETOUR DE FLAMMES

Comprenant: un four à rôtir, deux réchauds à  
charbon de bois, une chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre.  
Barre cuivre.

Avec ou sans chaudière



N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four		Prof. du four	Conten. de la chaudi.	Numéros du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
				sans chaud.	à chaud.					sans chaud.	avec chaud.
156	0.80	0.49	0.40	0.28	0.24	0.46	5 litres	ovale 00	0.12	102 »	108 »
157	0.85	0.50	0.40	0.30	0.26	0.46	7 1/2	— 00	0.12	107 »	114 »
158	0.90	0.51	0.40	0.34	0.28	0.46	7 1/2	— 0	0.14	111 »	120 »
159	0.95	0.53	0.40	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	118 »	128 »
160	1.00	0.53	0.40	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	126 »	137 »
161	1.05	0.55	0.40	0.40	0.32	0.48	12 litres	— 2	0.14	135 »	146 »
162	1.10	0.57	0.40	0.45	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	145 »	156 »
163	1.15	0.60	0.40	0.45	0.36	0.53	12 —	— 3	0.14	156 »	168 »
164	1.20	0.64	0.40	0.50	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	174 »	186 »
165	1.30	0.65	0.40	0.55	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	186 »	198 »
166	1.40	0.65	0.40	0.55	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	204 »	216 »

### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche
- 2<sup>o</sup> Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche..... } sans augmentation de prix
- 3<sup>o</sup> Avec foyer à bois séparation pour brûler le charbon de terre, porte sur la façade
- 4<sup>o</sup> Avec bain-marie copettes cuivre ou porcelaine..... } VOIR PL. 2
- 5<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur..... } Le TARIF des PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



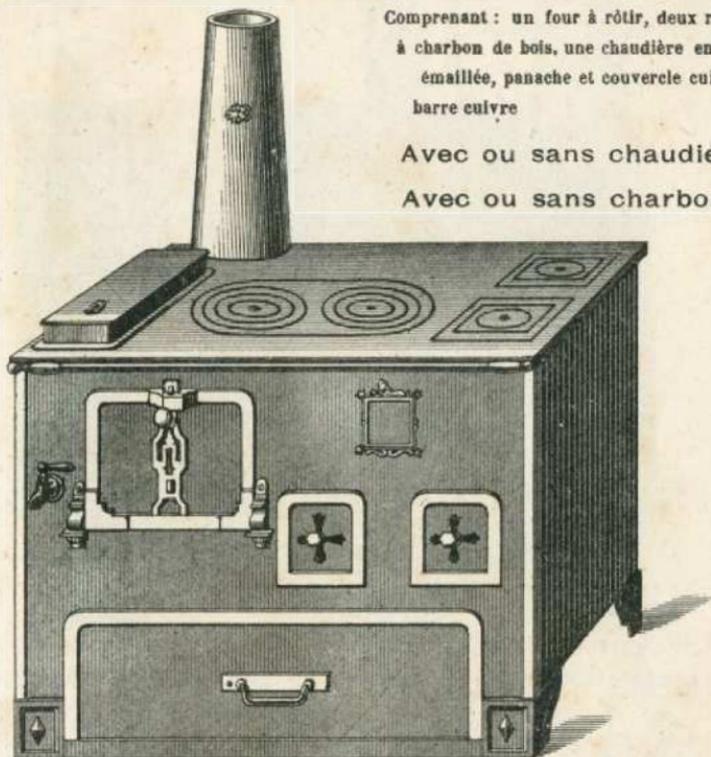
# FOURNEAU A RÉCHAUDS A ARCADE,

# A RETOUR DE FLAMMES

Comprenant : un four à rôtir, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre barre cuivre

Avec ou sans chaudière

Avec ou sans charbonnier

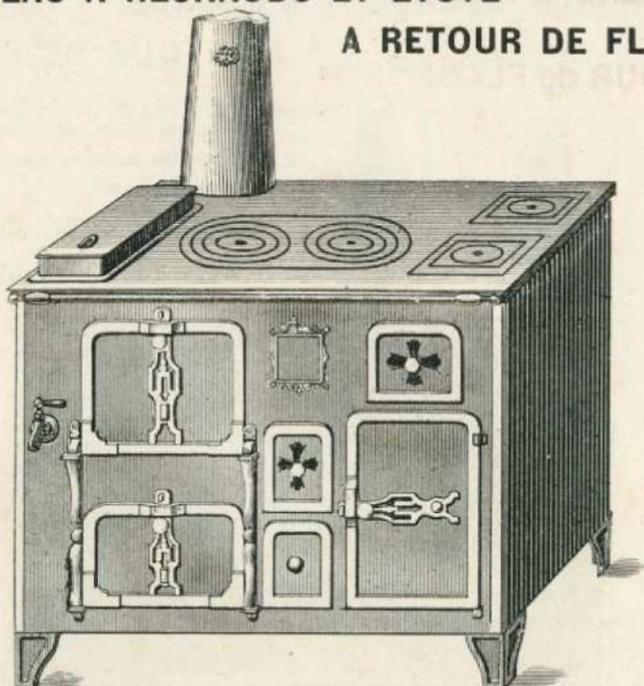


N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four		Prof. du four	Cont. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
				sans chaud	avec chaud					sans chaudière		avec chaudière	
										à arcade	à charb.	à arcade	à charb.
167	0.80	0.49	0.80	0.28	0.24	0.46	3 litres	ovale 00	0.12	108 »	128 »	115 »	135 »
168	0.85	0.50	0.80	0.30	0.26	0.46	7 1/2	— 00	0.12	113 »	133 »	120 »	140 »
169	0.90	0.51	0.80	0.34	0.28	0.46	7 1/2	— 0	0.14	117 »	138 »	126 »	147 »
170	0.95	0.53	0.80	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	124 »	147 »	134 »	157 »
171	1.00	0.53	0.80	0.36	0.30	0.48	7 1/2	— 1	0.14	132 »	156 »	143 »	167 »
172	1.05	0.55	0.80	0.40	0.32	0.48	12 litres	— 2	0.14	141 »	166 »	152 »	177 »
173	1.10	0.57	0.80	0.45	0.34	0.52	12 —	— 2	0.14	151 »	177 »	162 »	188 »
174	1.15	0.60	0.80	0.45	0.36	0.53	12 —	— 3	0.14	162 »	189 »	174 »	201 »
175	1.20	0.64	0.80	0.50	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	180 »	209 »	192 »	221 »
176	1.30	0.65	0.80	0.55	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	192 »	223 »	204 »	235 »
177	1.40	0.65	0.80	0.55	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	210 »	243 »	222 »	255 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU A RÉCHAUDS ET ÉTUVE A RETOUR DE FLAMMES



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, un chauffe assiettes,  
deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre

N <sup>o</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Contenance du réservoir	N <sup>o</sup> du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									à pieds	à ceinture
178	0 80	0 49	0 80	0 24	0 46	5 litres	ovale 00	0 12	132 »	147 »
179	0 85	0 50	0 80	0 26	0 46	7 — ½	— 00	0 12	138 »	153 »
180	0 90	0 51	0 80	0 28	0 46	7 — ½	— 0	0 14	144 »	159 »
181	0 95	0 53	0 80	0 30	0 48	7 — ½	— 1	0 14	152 »	167 »
182	1 00	0 53	0 80	0 30	0 48	7 — ½	— 1	0 14	161 »	176 »
183	1 05	0 55	0 80	0 32	0 48	12 —	— 2	0 14	170 »	188 »
184	1 10	0 56	0 80	0 34	0 53	12 —	— 2	0 14	180 »	202 »
185	1 15	0 60	0 80	0 36	0 54	12 —	— 3	0 14	192 »	212 »
186	1 20	0 64	0 80	0 38	0 57	18 —	— 3	0 16	210 »	231 »
187	1 30	0 65	0 80	0 40	0 60	24 —	— 3	0 16	222 »	243 »
188	1 40	0 65	0 80	0 40	0 60	24 —	— 3	0 16	240 »	261 »
189	1 50	0 68	0 80	0 45	0 64	24 —	— 4	0 19	264 »	291 »
190	1 60	0 70	0 80	0 50	0 65	33 —	— 4	0 19	300 »	327 »

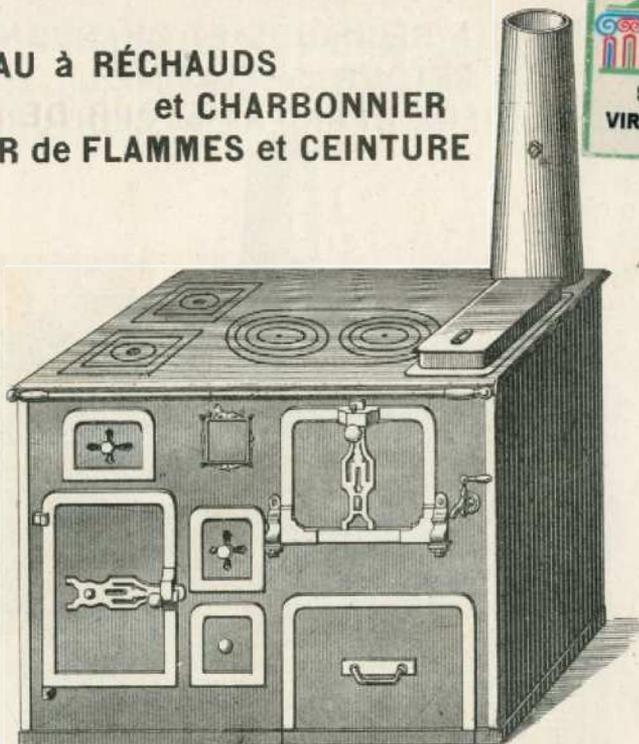
Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- |  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
| 1 <sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche                | } sans augmentation de prix | } VOIR PL. 2<br>Le TARIF<br>des<br>PLUS VALUES |
| 2 <sup>o</sup> Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche.....                         |                             |  |
| 3 <sup>o</sup> Avec foyer à bois séparation pour brûler le charbon de terre, porte sur la façade |                             |  |
| 4 <sup>o</sup> Avec bain-marie copettes cuivre ou porcelaine.....                                |                             |  |
| 5 <sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.....   |                             |  |

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU à RÉCHAUDS et CHARBONNIER à RETOUR de FLAMMES et CEINTURE



Comprenant : un four à rôtir, un chauffe assiettes, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, un charbonnier monté sur galets, barre cuivre, ceinture fer dans le bas.

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four	Coutenance du réservoir	Numéro du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
191	0.85	0.50	0.80	0.26	0.46	7 lit. $\frac{1}{2}$	ovale 00	0.12	156 »
192	0.90	0.51	0.80	0.28	0.46	7 — $\frac{1}{2}$	— 0	0.14	162 »
193	0.95	0.53	0.80	0.30	0.48	7 — $\frac{1}{2}$	— 1	0.14	170 »
194	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	7 — $\frac{1}{2}$	— 1	0.14	179 »
195	1.05	0.55	0.80	0.32	0.48	12 —	— 2	0.14	191 »
196	1.10	0.57	0.80	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	203 »
197	1.15	0.60	0.80	0.36	0.54	12 —	— 2	0.14	215 »
198	1.20	0.64	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	234 »
199	1.30	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	246 »
200	1.40	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	264 »
201	1.50	0.68	0.80	0.45	0.64	24 —	— 4	0.19	294 »
202	1.60	0.70	0.80	0.50	0.65	33 —	— 4	0.19	330 »
203	1.70	0.70	0.80	0.60	0.65	33 —	— 4	0.19	354 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

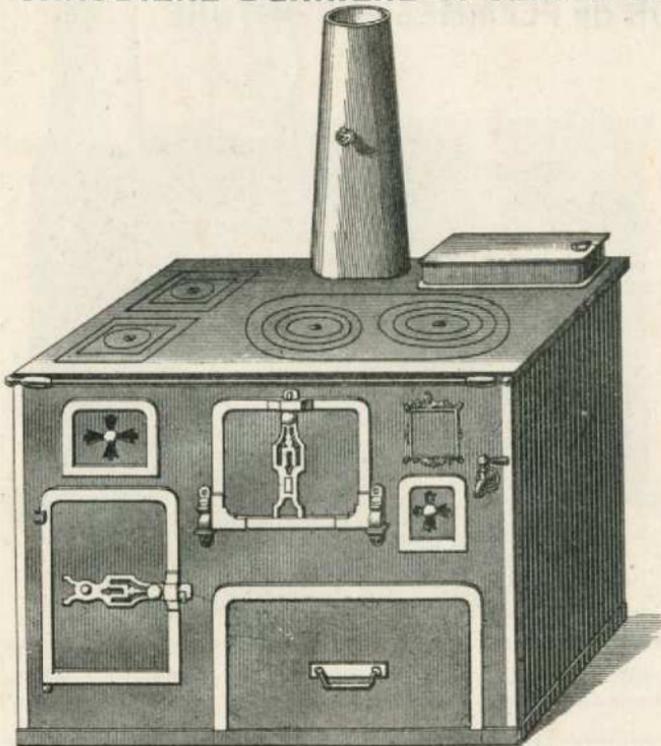
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix
- 2° Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche..... }
- 3° Avec foyer à bois séparation pour brûler le charbon de terre, porte sur la façade
- 4° Avec bain-marie copettes cuivre ou porcelaine.....
- 5° Avec bouche de chaleur.....

VOIR PL. 2  
Le TARIF  
des  
PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

# FOURNEAU A RÉCHAUDS ET CHARBONNIER à RETOUR de FLAMMES, CHAUDIÈRE DERRIÈRE et CEINTURE



Comprenant : un four à rôtir, un chauffe assiettes, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, tube de vidange, un charbonnier monté sur galets, barre cuivre, ceinture en fer dans le bas.

Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	L'argeur du four	Contenance du réservoir	Numéro du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
204	0.75	0.52	0.80	0.26	7 lit. $\frac{1}{4}$	ovale 1	0.14	154 »
205	0.80	0.52	0.80	0.28	7 — $\frac{1}{2}$	— 1	0.14	164 »
206	0.85	0.53	0.80	0.30	7 — $\frac{3}{4}$	— 1	0.14	174 »
207	0.90	0.55	0.80	0.34	7 — $\frac{1}{2}$	— 2	0.14	184 »
208	1.00	0.60	0.80	0.36	12 —	— 2	0.14	199 »
209	1.10	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	223 »
210	1.20	0.61	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	254 »

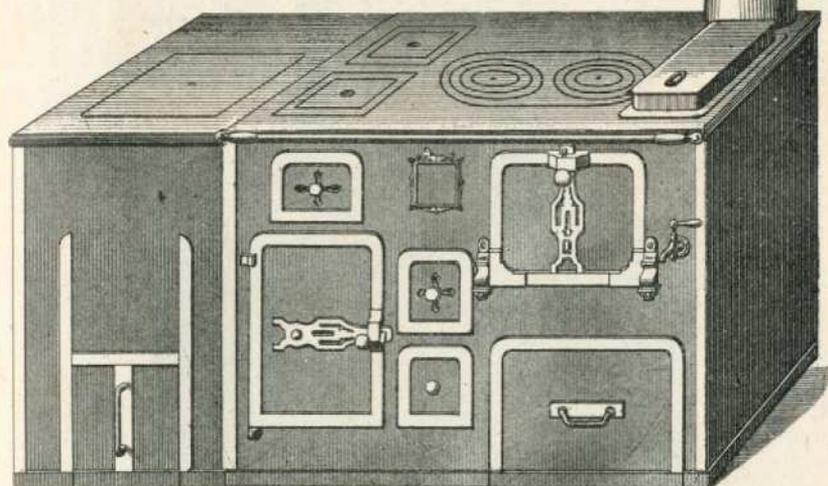
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche } sans plus valeur  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAU A RÉCHAUDS ET CHARBONNIER à RETOUR de FLAMMES, et CEINTURE AVEC COFFRE A CHARBON



Comprenant : un four à rôtir, un chauffe assiettes, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, un charbonnier monté sur galets, barre cuivre, ceinture fer dans le bas.

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profond. du four	Conten. du réservoir	Longueur du coffre	PRIX
211	1.30	0.51	0.80	0.28	0.46	7 lit. 1/2	0.40	240 »
212	1.35	0.53	0.80	0.30	0.48	7 - 1/2	0.40	248 »
213	1.40	0.53	0.80	0.30	0.48	7 - 1/2	0.40	255 »
214	1.45	0.55	0.80	0.32	0.48	12 -	0.40	265 »
215	1.50	0.56	0.80	0.34	0.53	12 -	0.40	280 »
216	1.55	0.60	0.80	0.36	0.54	12 -	0.40	305 »
217	1.60	0.64	0.80	0.38	0.57	18 -	0.40	325 »
218	1.70	0.65	0.80	0.40	0.60	24 -	0.40	345 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value ..... 3 fr.

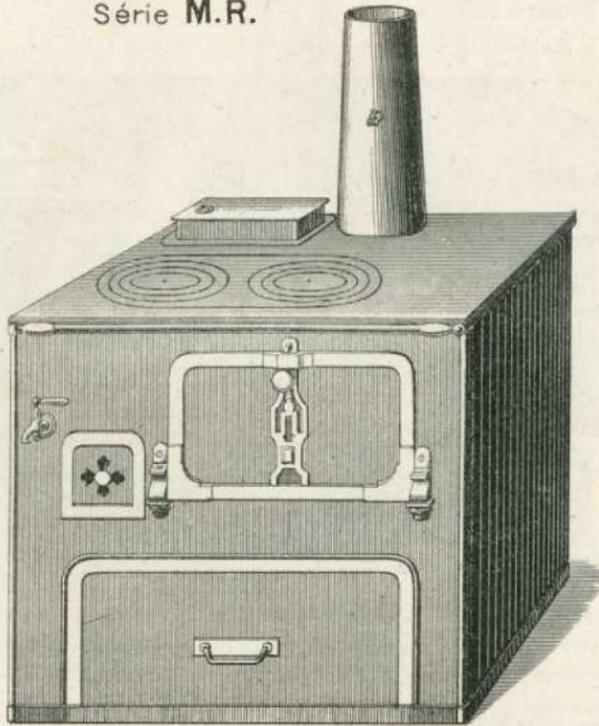
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche.....
  - 3° Avec foyer à bois séparation pour brûler le charbon de terre, porte sur la façade
  - 4° Avec bain-marie copettes cuivre ou porcelaine.....
  - 5° Avec bouche de chaleur.....
- } sans augmentation de prix  
} VOIR PL. 2  
} Le TARIF  
} des  
} PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAUX POUR PETITS APPARTEMENTS à RETOUR de FLAMMES et à FACADE FONTE,

Série M.R.



Comprenant : un four à rôtir, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre, un charbonnier sur galets

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réserv.	N° du foyer	Diam. de la mitre	PRIX			
									Sans charbon.		Avec charbon.	
									sans chaud.	avec chaud.	sans chaud.	avec chaud.
219	0.60	0.45	0.80	0.30	0.31	5 litres	ovale 00	0.12	68 »	78 »	80 »	90 »
220	0.65	0.45	0.80	0.34	0.31	5 —	— 0	0.12	72 »	82 »	85 »	95 »
221	0.70	0.45	0.80	0.36	0.31	5 —	— 0	0.12	77 »	87 »	90 »	100 »
222	0.75	0.50	0.80	0.38	0.36	7 1/2	— 1	0.14	84 »	94 »	100 »	110 »
223	0.80	0.50	0.80	0.40	0.36	7 1/2	— 2	0.14	93 »	103 »	110 »	120 »
223 <sup>1/2</sup>	0.90	0.56	0.80	0.45	0.42	12 —	— 2	0.14	113 »	123 »	130 »	140 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

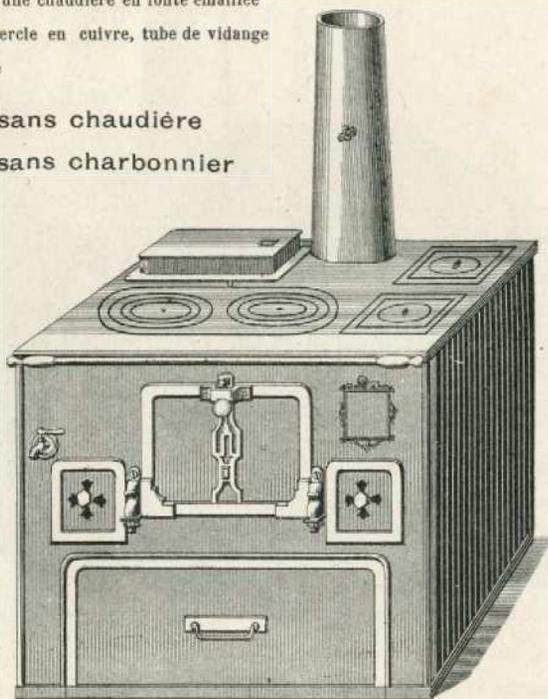


# FOURNEAUX POUR PETITS APPARTEMENTS à RETOUR de FLAMMES, FACADE FONTE, FOYER en BOUT

Comprenant : un four à rôtir, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée panache et couvercle en cuivre, tube de vidange barre cuivre

Avec ou sans chaudière

Avec ou sans charbonnier



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Cont. du résér.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		avec chaudière	
								à arcade	à charb.	à arcade	à charb.
224	0.70	0.52	0.80	0.28	7 lit. 1/2	Ovale 0	0.14	114 »	132 »	126 »	144 »
225	0.75	0.52	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.14	120 »	138 »	132 »	150 »
226	0.80	0.52	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.14	126 »	145 »	138 »	157 »
227	0.85	0.53	0.80	0.32	7 — 1/2	— 1	0.14	132 »	152 »	144 »	164 »
228	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 2	0.14	138 »	159 »	150 »	171 »
229	1.00	0.60	0.80	0.40	12 —	— 2	0.14	150 »	174 »	168 »	192 »
230	1.10	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	162 »	188 »	180 »	206 »
231	1.20	0.60	0.80	0.50	12 —	— 3	0.16	192 »	221 »	210 »	239 »

### OBSERVATIONS

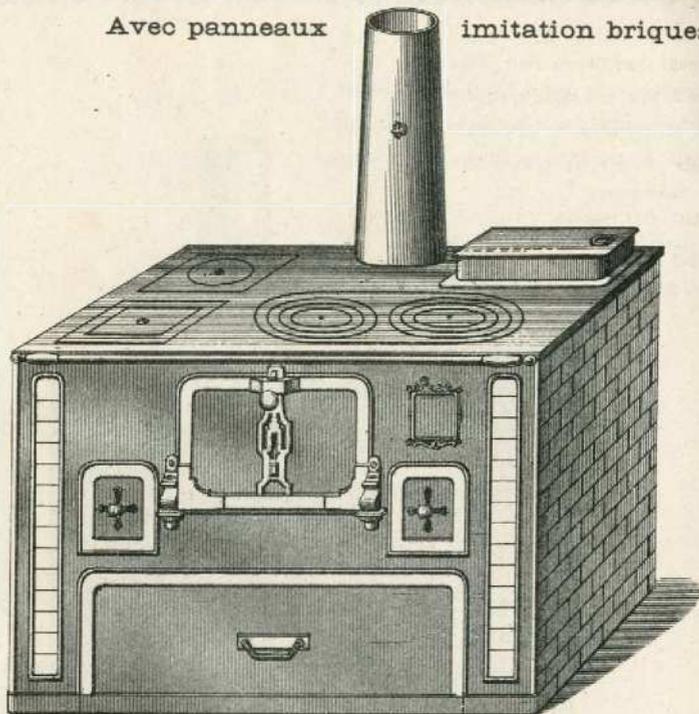
- 1° Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche } sans plus value  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAU A FACADE FONTE A JOURS A RETOUR DE FLAMMES

Avec panneaux imitation briques



Comprenant : un four à rôtir, deux réchauds à charbon de bois, deux panneaux imitation brique, une chaudière en fonte émaillée, pansache et couvercle en cuivre, tube de vidange, barre cuivre.  
(avec ou sans charbonnier)

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur du four	Contenance de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	à charbonnier
232	0.90	0.55	0.80	0.28	7 litres 1/2	Ovale 1	0.14	162 »	183 »
233	1.00	0.60	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	180 »	204 »
234	1.10	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	192 »	218 »
235	1.20	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	222 »	251 »
236	1.30	0.65	0.80	0.50	15 —	— 3	0.16	246 »	275 »

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche } sans plus value  
2° Avec fermeture à loquet à ressort..... } sans plus value

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

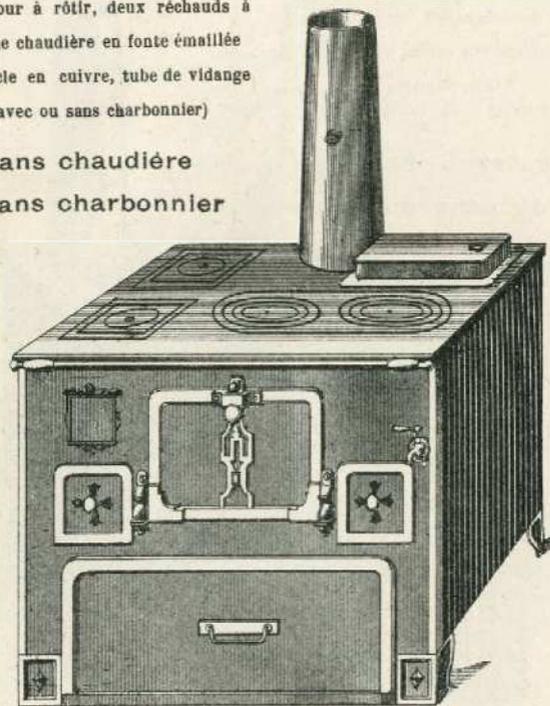
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



# FOURNEAUX POUR PETITS APPARTEMENTS à RETOUR de FLAMMES, FACADE TOLE , FOYER en BOUT

Comprenant : un four à rôtir, deux réchauds à charbon de bois, une chaudière en fonte émaillée pansache et couvercle en cuivre, tube de vidange barre cuivre, (avec ou sans charbonnier)

Avec ou sans chaudière  
Avec ou sans charbonnier



N°	Long	Larg.	Haut.	Larg. du four	Cont. du réser.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		avec chaudière	
								à arcade	à charb.	à arcade	à charb.
237	0.70	0.52	0.80	0.28	7 lit. 1/2	ovale 0	0.14	102 »	120 »	114 »	132 »
238	0.75	0.52	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.14	108 »	126 »	120 »	138 »
239	0.80	0.52	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.14	114 »	133 »	126 »	145 »
240	0.85	0.53	0.80	0.32	7 — 1/2	— 1	0.14	120 »	140 »	132 »	152 »
241	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 2	0.14	126 »	147 »	138 »	159 »
242	1.00	0.60	0.80	0.40	12 —	— 2	0.14	138 »	162 »	150 »	174 »
243	1.10	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	150 »	176 »	162 »	188 »
244	1.20	0.60	0.80	0.50	12 —	— 3	0.16	180 »	208 »	192 »	221 »

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans plus value

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

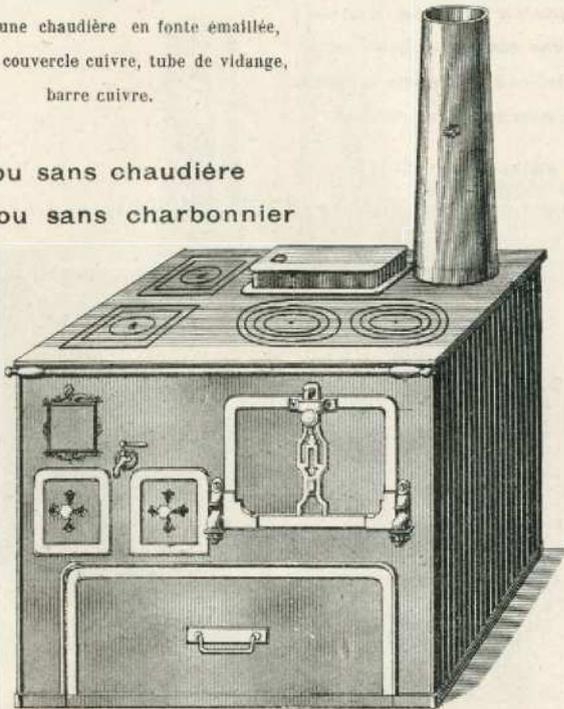
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAUX POUR PETITS APPARTEMENTS à RETOUR de FLAMMES, FACADE FONTE, FOYER au MILIEU

Comprenant : un four à rôtir, deux réchauds à charbon  
de bois, une chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, tube de vidange,  
barre cuivre.

Avec ou sans chaudière

Avec ou sans charbonnier



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. du réserv.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		à chaudière	
								sans charb.	avec charb.	sans charb.	avec charb.
245	0.75	0.50	0.80	0.28	5 litres	ovale 00	0.12	110 »	128 »	120 »	138 »
246	0.80	0.50	0.80	0.32	5 —	— 00	0.12	116 »	135 »	126 »	145 »
247	0.85	0.50	0.80	0.34	5 —	— 00	0.12	122 »	143 »	132 »	152 »
248	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 0	0.14	126 »	149 »	138 »	161 »
249	1.00	0.55	0.80	0.38	7 — 1/2	— 1	0.14	138 »	162 »	150 »	174 »

Ces fourneaux se font aussi : à façade tôle et à pieds, moins value suivant dimensions

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquet à ressort..... } sans plus value

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

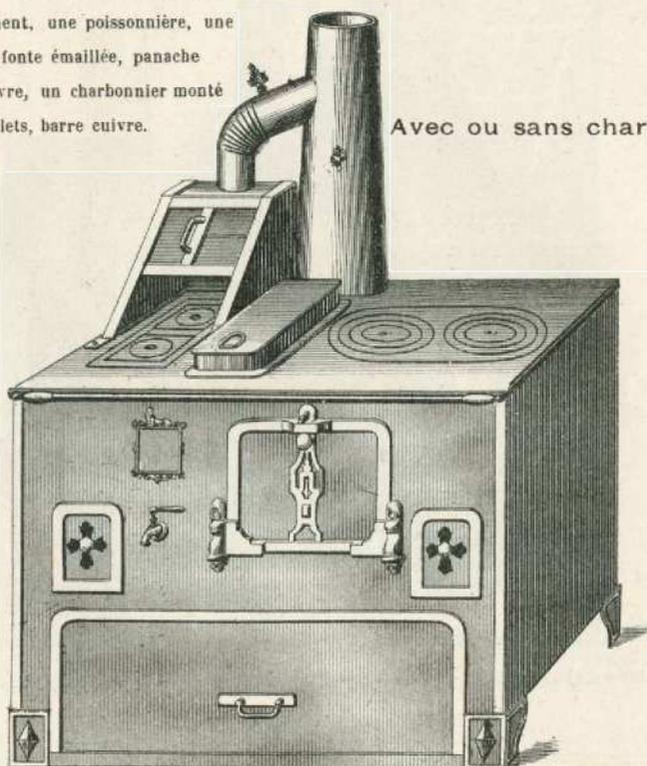


# FOURNEAU A GRILLADE A ARCADE,

# A RETOUR DE FLAMME

Comprenant : un four à rôtir, une grillade avec embranchement, une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, un charbonnier monté sur galets, barre cuivre.

Avec ou sans charbonnier



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Cont. de la chaud.	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									à arcade	à charb.
250	0.85	0.47	0.80	0.26	0.43	7 lit. 1/2	ovale 00	0.12	138 »	158 »
251	0.90	0.50	0.80	0.28	0.46	7 — 1/2	— 0	0.14	144 »	165 »
252	0.95	0.52	0.80	0.28	0.46	7 — 1/2	— 1	0.14	152 »	175 »
253	1.00	0.54	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	— 1	0.14	161 »	185 »
254	1.05	0.55	0.80	0.32	0.48	12 —	— 2	0.14	171 »	197 »
255	1.10	0.56	0.80	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	182 »	209 »
256	1.15	0.60	0.80	0.36	0.54	18 —	— 3	0.14	194 »	222 »
257	1.20	0.63	0.80	0.38	0.57	18 —	— 2	0.16	206 »	235 »

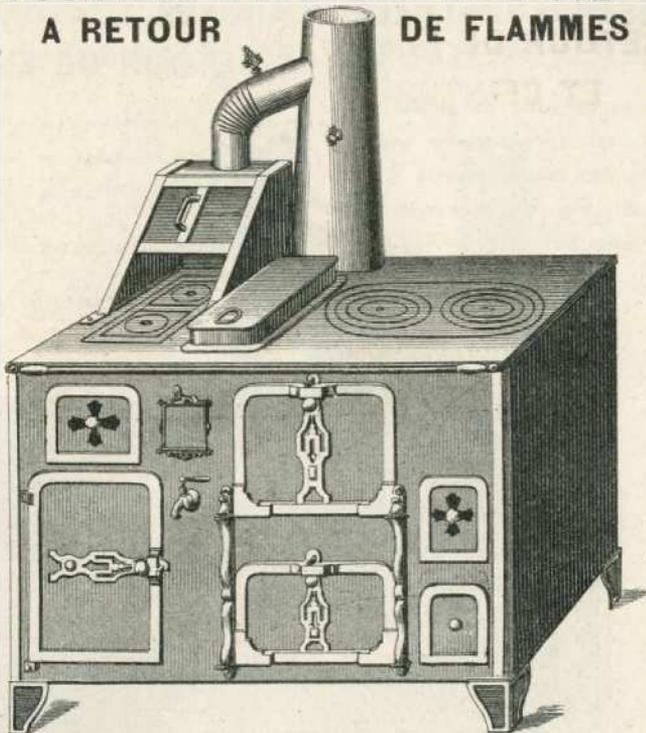
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font 1° Avec grillade et réservoir à droite ou à gauche } sans plus value  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

## FOURNEAU A GRILLADE ET ÉTUVE A RETOUR DE FLAMMES



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, un chauffe assiettes,  
une grillade avec embranchement, une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre

N <sup>o</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur du four	Profondeur du four	Contenance du réservoir	Numéro du foyer	Diam. du tuyau	PRIX à pieds	PRIX à ceinture
258	0.85	0.47	0.80	0.26	0.43	7 litres $\frac{1}{4}$	ovale 00	0.12	156 »	168 »
259	0.90	0.50	0.80	0.28	0.46	7 — $\frac{1}{4}$	— 0	0.14	162 »	175 »
260	0.95	0.52	0.80	0.28	0.46	7 — $\frac{1}{4}$	— 1	0.14	170 »	183 »
261	1.00	0.54	0.80	0.30	0.48	7 — $\frac{1}{4}$	— 1	0.14	179 »	191 »
262	1.05	0.55	0.80	0.32	0.48	12 —	— 2	0.14	189 »	204 »
263	1.10	0.56	0.80	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	200 »	217 »
264	1.15	0.60	0.80	0.36	0.54	18 —	— 3	0.14	212 »	229 »
265	1.20	0.63	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	224 »	243 »
266	1.30	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	243 »	262 »
267	1.40	0.65	0.80	0.40	0.62	24 —	— 3	0.16	264 »	282 »
268	1.50	0.68	0.80	0.45	0.64	24 —	— 4	0.19	288 »	312 »
269	1.60	0.70	0.80	0.50	0.65	33 —	— 4	0.19	320 »	345 »
270	1.70	0.72	0.80	0.60	0.65	45 —	— 4	0.19	396 »	420 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value ..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec grillade et réservoir à droite ou à gauche } sans plus value  
2<sup>o</sup> Avec fermeture à loquets à ressort au lieu de clanches..... } sans plus value

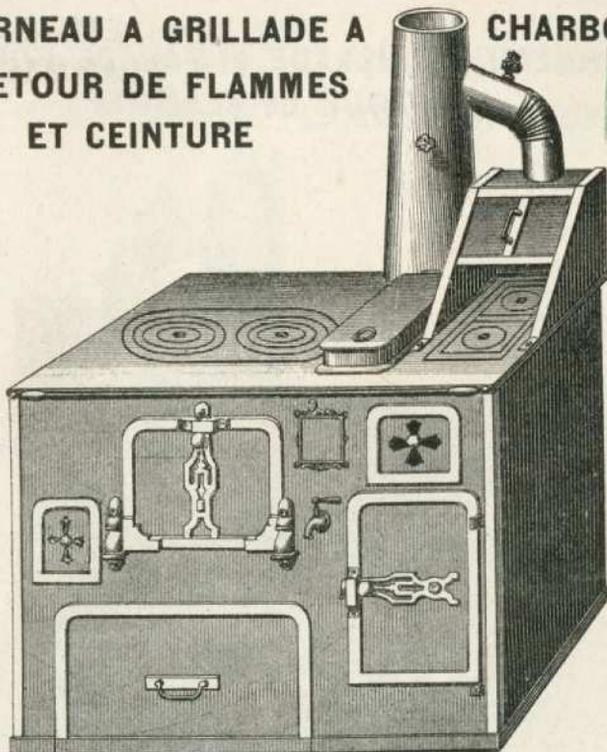
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU A GRILLADE A A RETOUR DE FLAMMES ET CEINTURE

CHARBONNIER

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM



Comprenant : un four à rôtir, un chauffe assiettes, ue charbonnier monté sur galets, une grillade avec embranchement, une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre, ceinture en fer dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
271	0.85	0.47	0.80	0.26	0.43	7 lit. 1/2	Ovale 00	0.12	170 »
272	0.90	0.50	0.80	0.28	0.46	7 — 1/2	— 0	0.14	177 »
273	0.95	0.52	0.80	0.28	0.46	7 — 1/2	— 1	0.14	185 »
274	1.00	0.54	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	— 1	0.14	193 »
275	1.05	0.55	0.80	0.32	0.48	12 —	— 2	0.14	206 »
276	1.10	0.56	0.80	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	219 »
277	1.15	0.60	0.80	0.36	0.54	18 —	— 3	0.14	231 »
278	1.20	0.63	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	245 »
279	1.30	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	264 »
280	1.40	0.65	0.80	0.40	0.62	24 —	— 3	0.16	284 »
281	1.50	0.68	0.80	0.45	0.64	24 —	— 4	0.19	314 »
282	1.60	0.70	0.80	0.50	0.65	33 —	— 4	0.19	347 »
283	1.70	0.72	0.80	0.60	0.65	45 —	— 4	0.19	422 »

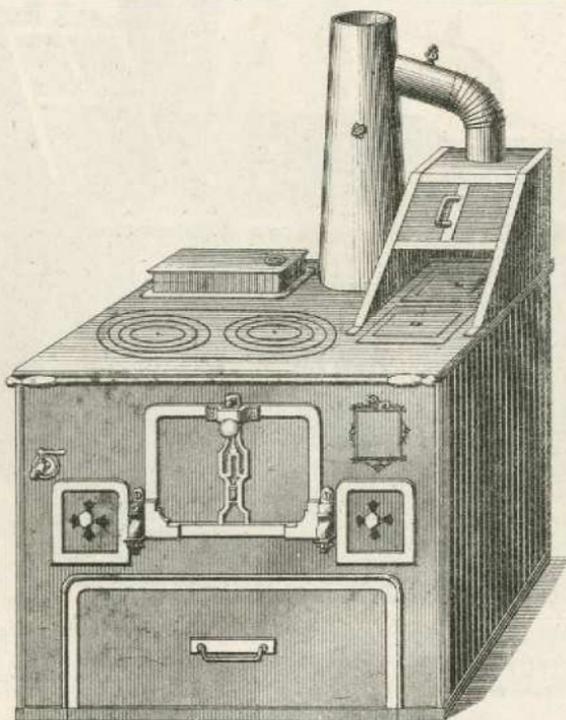
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade et réservoir à droite ou à gauche } sans augmentation de prix  
 2° Avec fermeture à loquets à ressort au lieu de clanches..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

## FOURNEAU à GRILLADE et FACADE FONTE à RETOUR de FLAMMES



Comprenant : un four à rôtir, une grillade avec embranchement,  
une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée,  
placée derrière, panache et couvercle en cuivre, tube de vidange  
barre cuivre et ceinture (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	à charb.
284	0.80	0.52	0.80	0.30	7 lit. 1/2	Ovale 1	0.14	156 »	175 »
285	0.85	0.52	0.80	0.32	7 — 1/2	— 1	0.14	162 »	182 »
286	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 2	0.14	168 »	189 »
287	1.00	0.60	0.80	0.40	12 —	— 2	0.14	186 »	210 »
288	1.10	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	198 »	224 »
289	1.20	0.60	0.80	0.50	12 —	— 3	0.16	228 »	257 »

### OBSERVATIONS

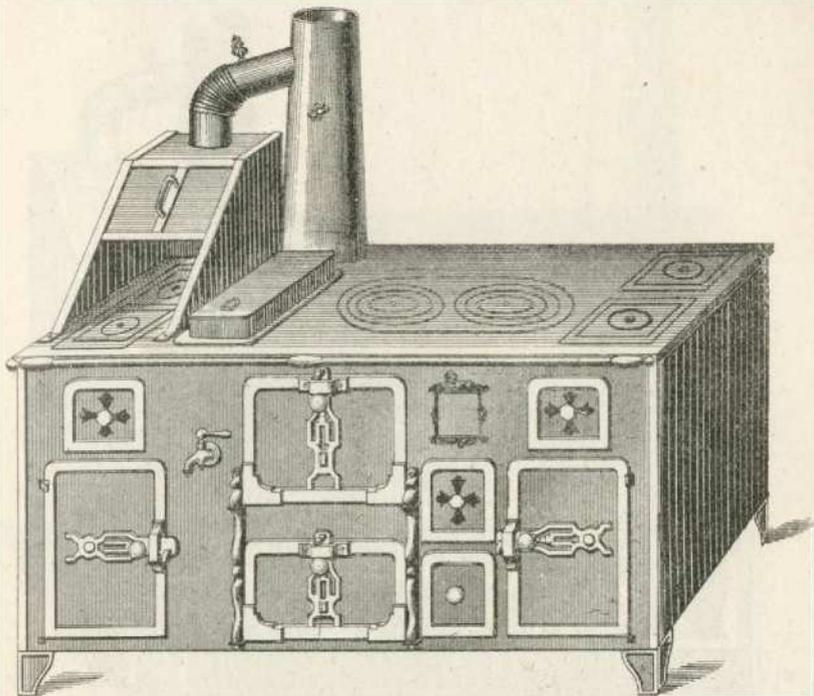
Ces fourneaux s'exécutent 1° Avec grillade à droite ou à gauche..... } sans plus value  
2° Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



# FOURNEAU A GRILLADE ET RÉCHAUDS A RETOUR DE FLAMMES ET ÉTUVE



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, deux chauffe assiettes, une grillade avec embranchement, une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée panache et couvercle cuivre, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
290	1.10	0.50	0.80	0.26	0.45	7 lit. 1/3	Ovale 00	0.12	178 »
291	1.20	0.52	0.80	0.28	0.47	7 — 1/2	— 0	0.14	192 »
292	1.30	0.54	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	— 1	0.14	204 »
293	1.40	0.56	0.80	0.34	0.53	12 —	— 2	0.14	223 »
294	1.50	0.63	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	252 »
295	1.60	0.65	0.80	0.40	0.60	18 —	— 3	0.16	270 »
296	1.70	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	288 »
297	1.80	0.68	0.80	0.45	0.62	24 —	— 4	0.19	324 »
298	2. »	0.70	0.80	0.50	0.64	33 —	— 4	0.19	360 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

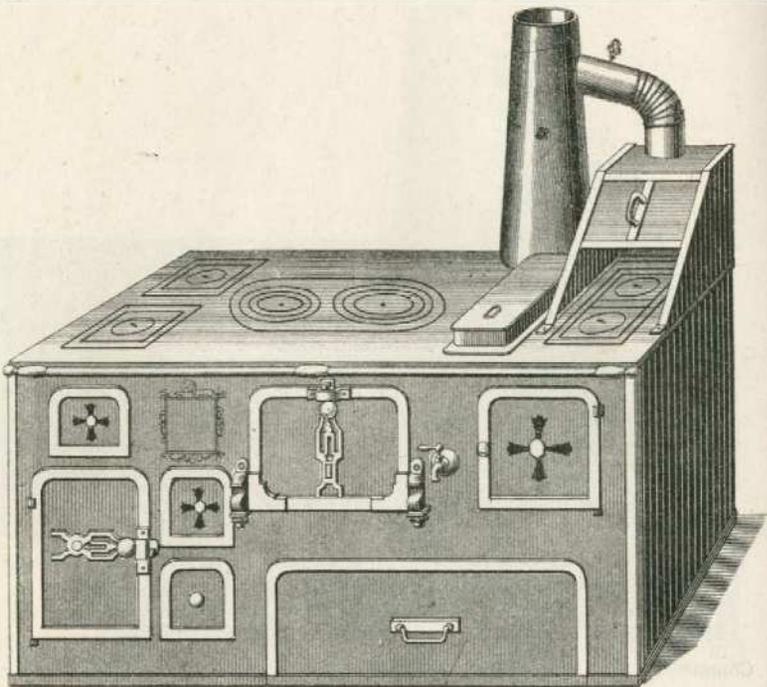
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux s'exécutent 1° Avec grillade à droite ou à gauche..... } sans plus value  
2° Avec fermeture à loquet à ressort au lieu de clanche }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU à GRILLADE et RÉCHAUDS à RETOUR de FLAMMES CHARBONNIER et CEINTURE



Comprenant : un four à rotir, un chauffe assiettes, une grillade avec embranchement  
une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre,  
un charbonnier monté sur galets, barre cuivre, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la chaudière	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
299	1.20	0.52	0.80	7 lit. 1/2	0.28	0.47	Ovale 0	0.14	216 »
300	1.30	0.54	0.80	7 — 1/2	0.30	0.48	— 1	0.14	228 »
301	1.40	0.56	0.80	12 —	0.34	0.53	— 2	0.14	258 »
302	1.50	0.63	0.80	18 —	0.38	0.57	— 3	0.16	282 »
303	1.60	0.65	0.80	24 —	0.40	0.60	— 3	0.16	300 »
304	1.70	0.65	0.80	24 —	0.40	0.60	— 3	0.16	330 »
305	1.80	0.68	0.80	24 —	0.45	0.62	— 4	0.19	360 »
306	2.00	0.72	0.80	33 —	0.50	0.64	— 4	0.19	402 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

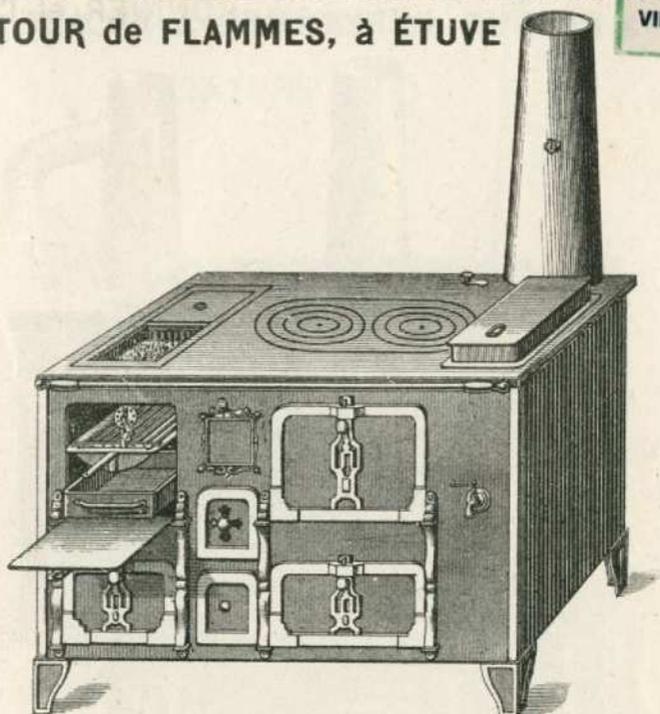
- 1° Ces fourneaux se font avec grillade et réservoir à droite ou à gauche } sans augmentation de prix  
2° Avec fermeture à loquets à ressort au lieu de clanches..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



# FOURNEAUX à GRILLADE ROTISSOIRE à FEU à RETOUR de FLAMMES, à ÉTUVE



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, une grillade rôtissoire avec lèche frite et grill étamés, une poissonnière formant deux réchauds à volonté, (le tirage de cette poissonnière est assuré à l'aide d'une clef placée à côté du tuyau) une chaudière fonte émaillée, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. du Four	Prof. du Four	Larg. du four rotis'	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Dim. du Tuyau	PRIX
307	0.90	0.48	0.80	0.26	0.45	0.24	7 lit. 1/2	Ovale 00	0.12	180 »
308	0.95	0.53	0.80	0.28	0.47	0.24	7 — 1/2	» 1	0.14	186 »
309	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	0.24	7 — 1/2	» 1	0.14	198 »
310	1.05	0.54	0.80	0.32	0.48	0.24	12 —	» 2	0.14	210 »
311	1.10	0.57	0.80	0.34	0.52	0.26	12 —	» 2	0.14	222 »
312	1.15	0.60	0.80	0.36	0.53	0.26	12 —	» 3	0.16	240 »
313	1.20	0.63	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	» 3	0.16	252 »
314	1.30	0.65	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	» 3	0.16	276 »
315	1.40	0.67	0.80	0.40	0.60	0.28	24 —	» 3	0.16	306 »
316	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.28	24 —	» 4	0.19	336 »
317	1.60	0.70	0.80	0.50	0.64	0.28	33 —	» 4	0.19	378 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

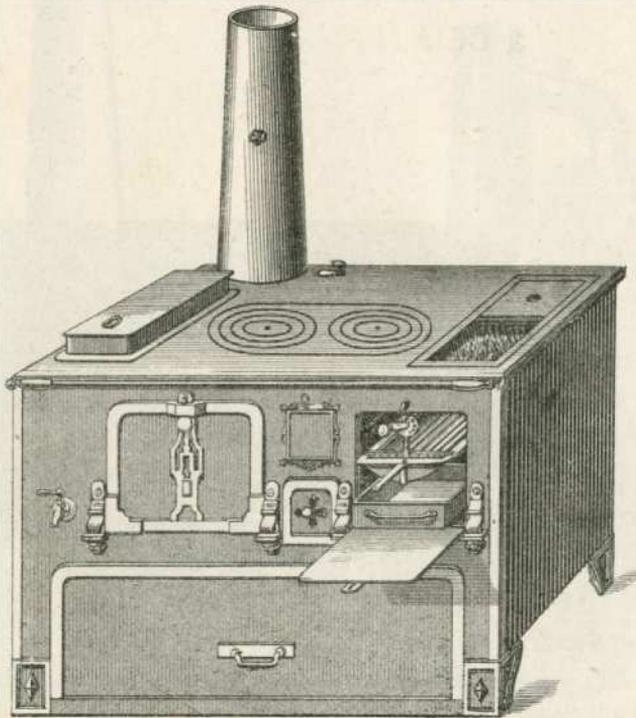
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font 1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

## FOURNEAUX à GRILLADE ROTISSOIRE à FEU DESSUS à RETOUR de FLAMMES, à ARCADE



Comprenant : un four à rôtir, une grillade rôtissoire avec lèche frite et grill étamés, une poissonnière formant deux réchauds à volonté (le tirage de cette poissonnière est assuré à l'aide d'une clef placée à côté du tuyau) une chaudière en fonte émaillée, barre cuivre, (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Larg. du four rôtiss.	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
										sans charb.	avec charb.
318	0.90	0.48	0.80	0.26	0.45	0.24	7 lit. 1/2	Ovale 00	0.12	166	185
319	0.95	0.53	0.80	0.28	0.47	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	169	192
320	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	180	204
321	1.05	0.54	0.80	0.32	0.48	0.24	12 —	— 2	0.14	192	217
322	1.10	0.57	0.80	0.34	0.52	0.26	12 —	— 2	0.14	204	230
323	1.15	0.60	0.80	0.36	0.53	0.26	12 —	— 3	0.16	222	249
324	1.20	0.63	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	— 3	0.16	234	264

### OBSERVATIONS

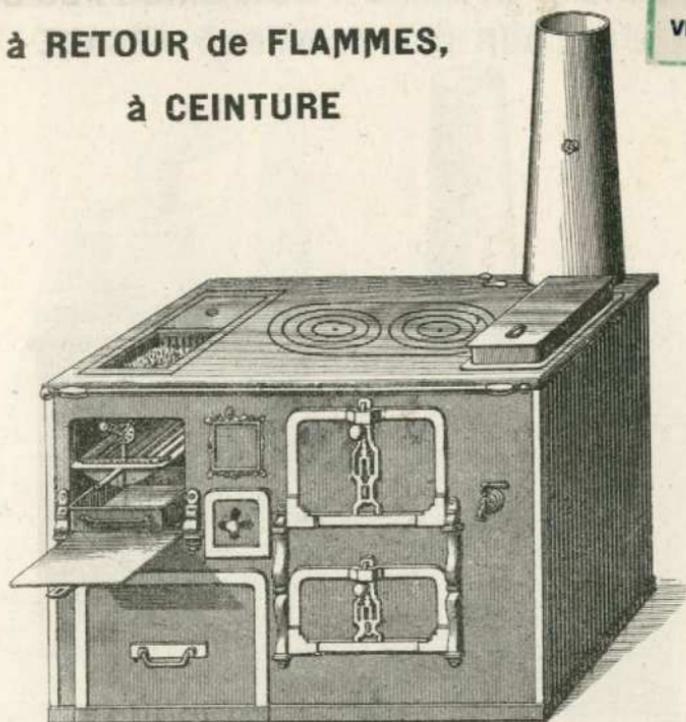
Ces fourneaux se font 1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I



# FOURNEAUX à GRILLADE ROTISSOIRE à FEU DESSUS à RETOUR de FLAMMES, à CEINTURE



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, une grillade rôtissoire avec lèche frite et gris étamés, une poissonnière formant deux réchauds à volonté, (le tirage de cette poissonnière est assuré à l'aide d'une clef placée à côté du tuyau) une chaudière en fonte émaillée, un charbonnier monté sur galets, barre cuivre, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. du Four	Prof. du Four	Larg. du four rotis*	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Dim. du Tuyau	PRIX
325	0.90	0.48	0.80	0.26	0.45	0.24	7 lit. 1/2	Ovale 00	0.12	198 »
326	0.95	0.53	0.80	0.28	0.47	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	201 »
327	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	213 »
328	1.05	0.54	0.80	0.32	0.48	0.24	12 —	— 2	0.14	227 »
329	1.10	0.57	0.80	0.34	0.52	0.26	12 —	— 2	0.14	242 »
330	1.15	0.60	0.80	0.36	0.53	0.26	12 —	— 3	0.16	260 »
331	1.20	0.63	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	— 3	0.16	272 »
332	1.30	0.65	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	— 3	0.16	300 »
333	1.40	0.67	0.80	0.40	0.60	0.28	24 —	— 3	0.16	336 »
334	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.28	24 —	— 4	0.19	360 »
335	1.60	0.70	0.80	0.50	0.64	0.28	33 —	— 4	0.19	390 »

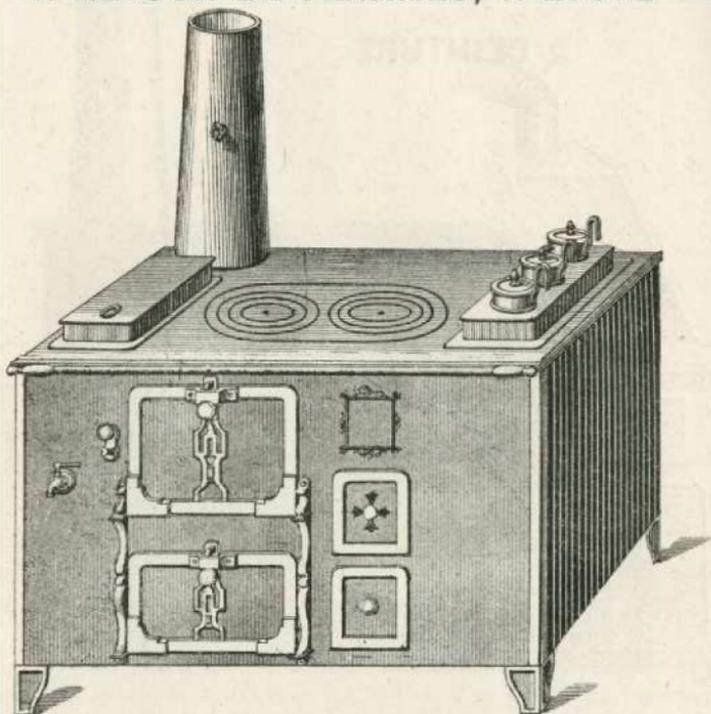
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font 1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I

## FOURNEAU SPÉCIAL POUR LIMONADIERS A RETOUR DE FLAMMES, A ÉTUVE



Comprenant : un four à rôtir, une étuve une chaudière en fonte émaillée avec robinet, un bain marie fonte émaillée avec copettes cuivre ou porcelaine, une clef de réglage, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
336	0.80	0.52	0.80	0.28	0.47	7 lit. 1/2	Ovale 0	0.12	212 »
337	0.90	0.53	0.80	0.30	0.48	12 —	— 1	0.14	224 »
338	1.00	0.57	0.80	0.34	0.52	18 —	— 2	0.14	240 »
339	1.10	0.64	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	258 »
340	1.20	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	276 »
341	1.30	0.68	0.80	0.45	0.62	24 —	— 3	0.16	306 »
342	1.40	0.70	0.80	0.50	0.64	33 —	— 4	0.19	330 »
343	1.50	0.72	0.80	0.60	0.65	45 —	— 4	0.19	354 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

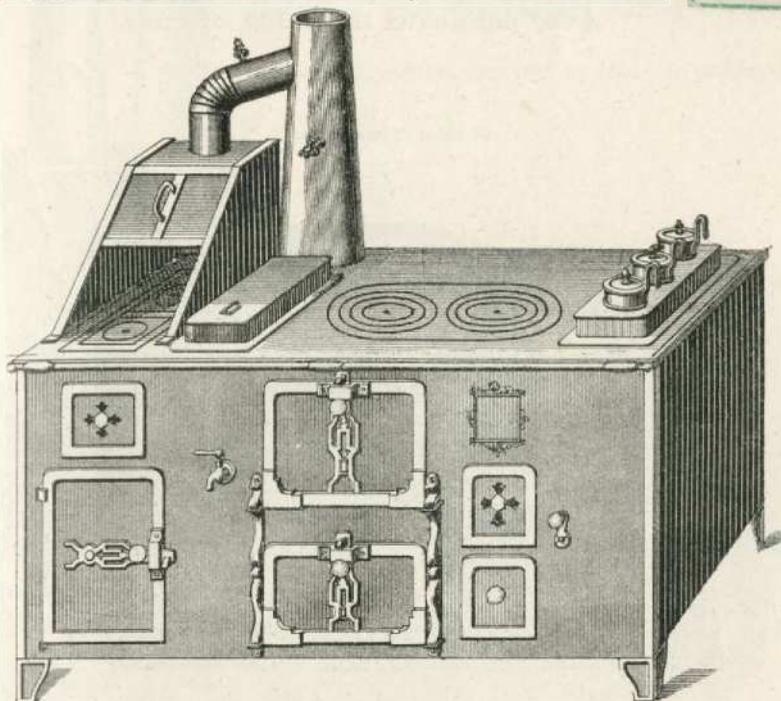
Ces fourneaux se font 1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE I



# FOURNEAU SPÉCIAL POUR LIMONADIERS A RETOUR DE FLAMMES, A ÉTUVE ET GRILLADE



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, une grillade avec son embranchement, une poissonnière, un chauffe assiettes, une chaudière fonte émaillée avec son robinet, un bain marie fonte émaillée, avec copettes cuivre ou porcelaine, une clef de réglage, barre cuivre.

N°	long.	Larg.	Haut.	Conten. de la chaudière	Larg. du four	Prof. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
344	1.05	0.52	0.80	7 lit. 1/2	0.28	0.48	Ovale 0	0.12	254 »
345	1.10	0.53	0.80	7 — 1/2	0.30	0.48	— 1	0.14	266 »
346	1.20	0.53	0.80	12 —	0.32	0.51	— 2	0.14	278 »
347	1.30	0.57	0.80	12 —	0.34	0.53	— 2	0.14	297 »
348	1.40	0.60	0.80	18 —	0.36	0.57	— 3	0.16	318 »
349	1.50	0.64	0.80	18 —	0.38	0.60	— 3	0.16	330 »
350	1.60	0.65	0.80	18 —	0.40	0.62	— 3	0.16	348 »
351	1.70	0.68	0.80	24 —	0.45	0.64	— 4	0.19	360 »
352	1.80	0.70	0.80	33 —	0.50	0.65	— 4	0.19	408 »
353	1.90	0.72	0.80	33 —	0.60	0.65	— 4	0.19	444 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

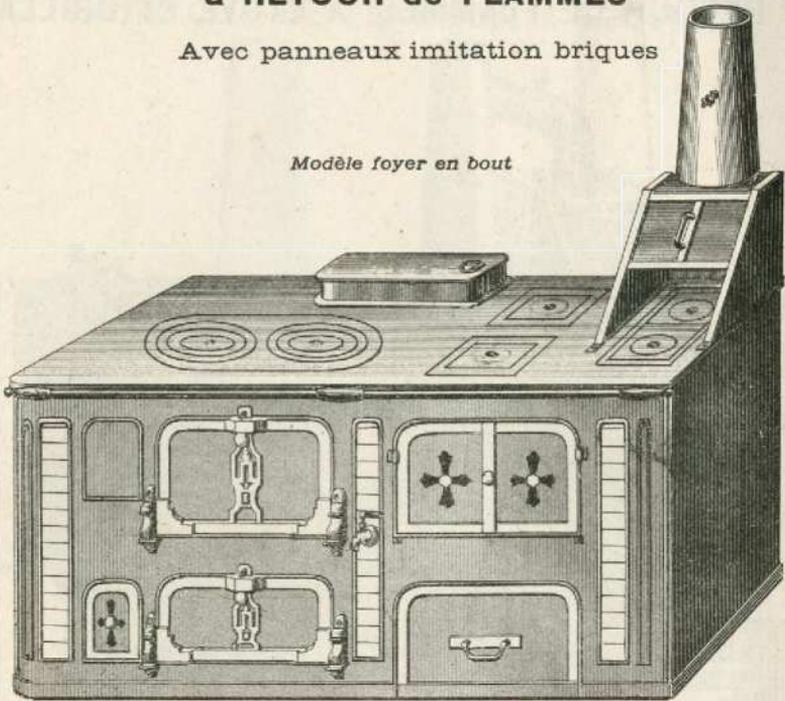
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU à FACADE FONTE à JOURS à RETOUR de FLAMMES

Avec panneaux imitation briques

Modèle foyer en bout



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, un charbonnier monté sur galets, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, une grillade avec poissonnière, deux réchauds à charbon de bois, une porte à deux vantaux, barre cuivre et ceinture.

N°	long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
354	1.50	0.60	0.80	0.40	0.43	12 litres	Ovale 3	0.16	348 »
355	1.60	0.65	0.80	0.40	0.45	15 —	— 3	0.16	368 »
356	1.70	0.65	0.80	0.45	0.45	18 —	— 3	0.16	382 »
357	1.80	0.70	0.80	0.45	0.50	18 —	— 4	0.19	407 »
358	1.90	0.70	0.80	0.50	0.50	24 —	— 4	0.19	425 »
359	2.00	0.70	0.80	0.50	0.50	24 —	— 4	0.19	450 »
360	2.10	0.75	0.80	0.55	0.55	33 —	— 4	0.19	475 »
361	2.20	0.75	0.80	0.60	0.55	33 —	— 4	0.19	520 »

Pour la commande : Désigner le côté où il doit y avoir un coin rond.  
Sans indication spéciale, j'envoie le fourneau avec coin rond du côté du foyer.

### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font }  
1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquets à ressort }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

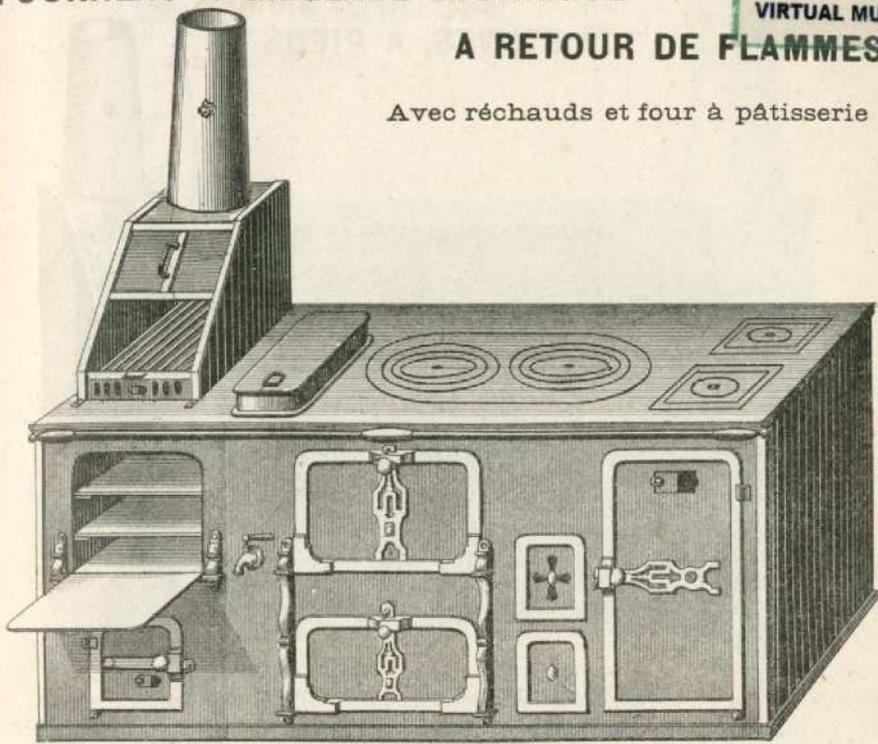
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



# FOURNEAU A GRILLADE LYONNAISE

## A RETOUR DE FLAMMES

Avec réchauds et four à pâtisserie



Comprenant : un four à rôtir, un four à pâtisserie avec foyer spécial dessous et étagères, une étuve, une chauffe assiettes, une grillade lyonnaise avec départ du fourneau, un réservoir en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre barre cuivre, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. du four à rôtir	Larg. du four à pâtiss.	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
362	1.60	0.60	0.80	0.34	0.34	0.50	12 litres	Ovale 2	0.16	388 »
363	1.70	0.60	0.80	0.38	0.36	0.50	12 —	— 3	0.16	405 »
364	1.80	0.62	0.80	0.40	0.38	0.52	18 —	— 3	0.19	435 »
365	1.90	0.65	0.80	0.45	0.40	0.55	24 —	— 3	0.19	465 »
366	2.00	0.70	0.80	0.50	0.42	0.60	24 —	— 4	0.19	495 »
367	2.10	0.70	0.80	0.50	0.45	0.62	24 —	— 4	0.19	510 »
368	2.20	0.70	0.80	0.55	0.45	0.62	33 —	— 4	0.19	546 »
369	2.30	0.75	0.80	0.60	0.50	0.63	33 —	— 4	0.19	585 »
370	2.40	0.80	0.80	0.65	0.55	0.65	45 —	Carré 2	0.22	660 »

### OBSERVATIONS

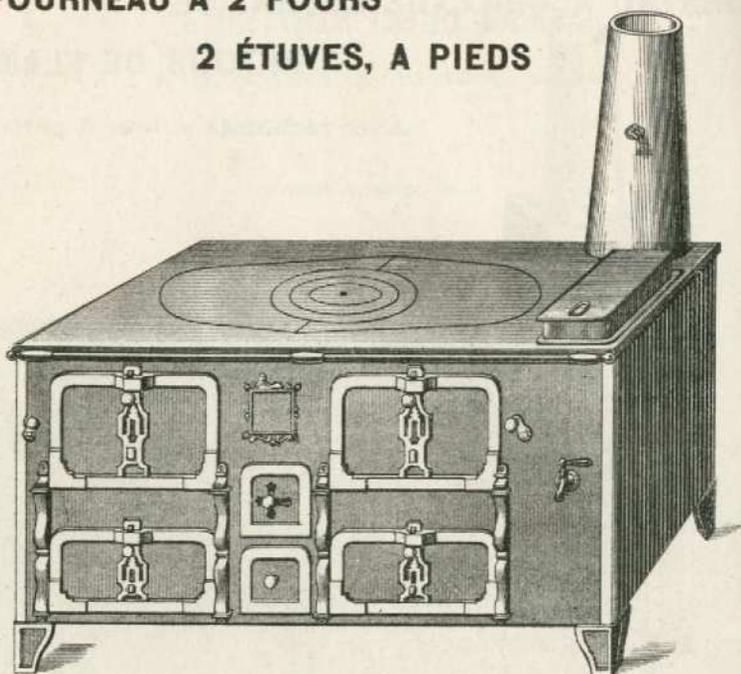
Ces fourneaux se font 1° Avec tuyau à droite ou à gauche... } sans plus value  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU A 2 FOURS

## 2 ÉTUVES, A PIEDS



Comprenant : deux fours, deux étuves, deux clés de réglage, une chaudière fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									à pieds	à ceinture
371	1.05	0.64	0.80	0.28	0.48	12 litres	Ovale 3	0.16	222 »	258 »
372	1.10	0.65	0.80	0.30	0.48	12 —	— 3	0.16	228 »	270 »
373	1.20	0.71	0.80	0.32	0.50	18 —	— 4	0.19	282 »	279 »
374	1.30	0.72	0.80	0.36	0.52	18 —	— 4	0.19	276 »	306 »
375	1.40	0.72	0.80	0.40	0.52	24 —	— 4	0.19	300 »	333 »
376	1.50	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	324 »	360 »
377	1.60	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	354 »	390 »
378	1.70	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	384 »	420 »
379	1.80	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	414 »	456 »
380	1.90	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 2	0.19	444 »	492 »
381	2.00	0.76	0.80	0.60	0.56	45 —	— 3	0.19	498 »	546 »
382	2.10	0.80	0.80	0.65	0.62	45 —	— 3	0.19	540 »	586 »
383	2.20	0.80	0.80	0.70	0.62	45 —	— 3	0.19	588 »	636 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

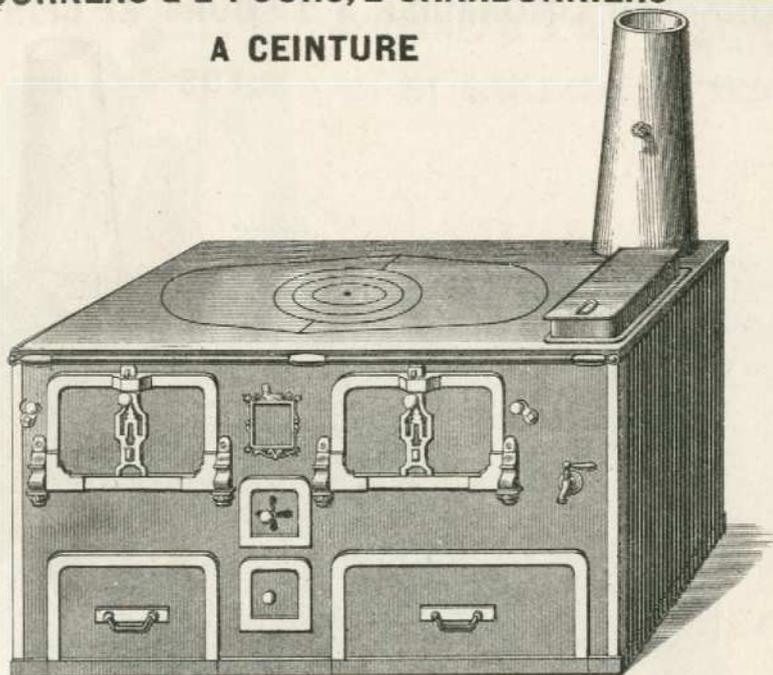
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermetures à loquets à ressort.....
  - 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles.....
- } sans augmentation de prix.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU à 2 FOURS, 2 CHARBONNIERS A CEINTURE



Comprenant: deux fours, deux charbonniers montés sur galets, deux clés de réglage, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre, ceinture dans le bas

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Daim. du Tuyau	PRIX
384	1.05	0.64	0.80	0.28	0.45	12 litres	Ovale 3	0.16	264 »
385	1.10	0.65	0.80	0.30	0.48	12 —	— 3	0.16	276 »
386	1.20	0.71	0.80	0.32	0.50	18 —	— 4	0.19	285 »
387	1.30	0.72	0.80	0.36	0.52	18 —	— 4	0.19	312 »
388	1.40	0.72	0.80	0.40	0.52	24 —	— 4	0.19	339 »
389	1.50	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	366 »
390	1.60	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	396 »
391	1.70	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	426 »
392	1.80	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	462 »
393	1.90	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 3	0.19	498 »
394	2.00	0.76	0.80	0.60	0.56	45 —	— 3	0.19	552 »
395	2.10	0.80	0.80	0.65	0.62	45 —	— 3	0.19	594 »
396	2.20	0.80	0.80	0.70	0.62	45 —	— 3	0.19	642 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins valeur..... 3 fr.

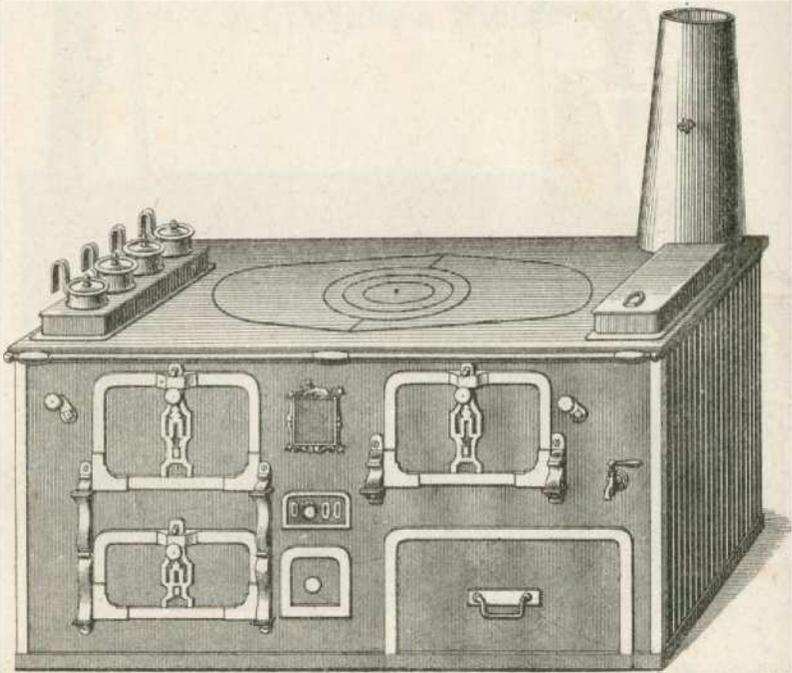
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche
- 2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans augmentation de prix
- 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles:..... }
- 4° Avec un seul charbonnier et une étuve, moins valeur suivant dimensions.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU LIMONADIER A 2 FOURS ET CEINTURE



Comprenant : deux fours à rôtir, une étuve, un charbonnier monté sur galets  
deux clefs de réglage, une chaudière en fonte émaillée  
et un bain-marie en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre  
3 ou 4 copettes suivant dimensions. Barre cuivre ceinture dans le bas

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
397	1.40	0.71	0.80	0.32	0.50	18 litres	Ovale 4	0.19	400 »
398	1.50	0.72	0.80	0.36	0.52	18 —	— 4	0.19	420 »
399	1.60	0.72	0.80	0.40	0.53	24 —	— 4	0.19	450 »
400	1.70	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	485 »
401	1.80	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	525 »
402	2.00	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	610 »
403	2.20	0.76	0.80	0.60	0.56	45 —	— 3	0.19	700 »

### OBSERVATIONS

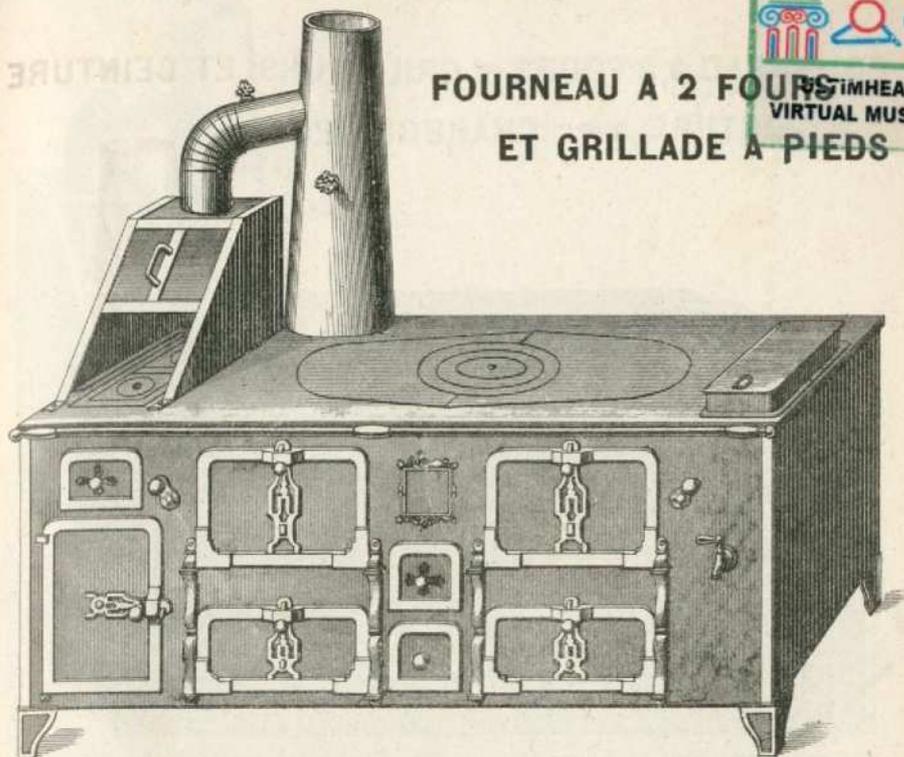
- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche  
2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans augmentation de prix.  
3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



**FOURNEAU A 2 FOURS**  
**ET GRILLADE A PIEDS**



Comprenant : deux fours, deux étuves, un chauffe assiettes, deux clés de réglage,  
une grillade avec embranchement, une poissonnière,  
une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Dim. du Tuyau	PRIX
404	1.50	0.71	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	312 »
405	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	336 »
406	1.70	0.72	0.80	0.36	0.51	24 —	— 4	0.19	372 »
407	1.80	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	402 »
408	1.90	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	420 »
409	2.00	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	450 »
410	2.10	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	498 »
411	2.20	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	540 »
412	2.30	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 2	0.19	576 »
413	2.40	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 3	0.19	600 »
414	2.50	0.76	0.80	0.60	0.56	45 —	— 3	0.19	630 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins valeur..... 3 fr.

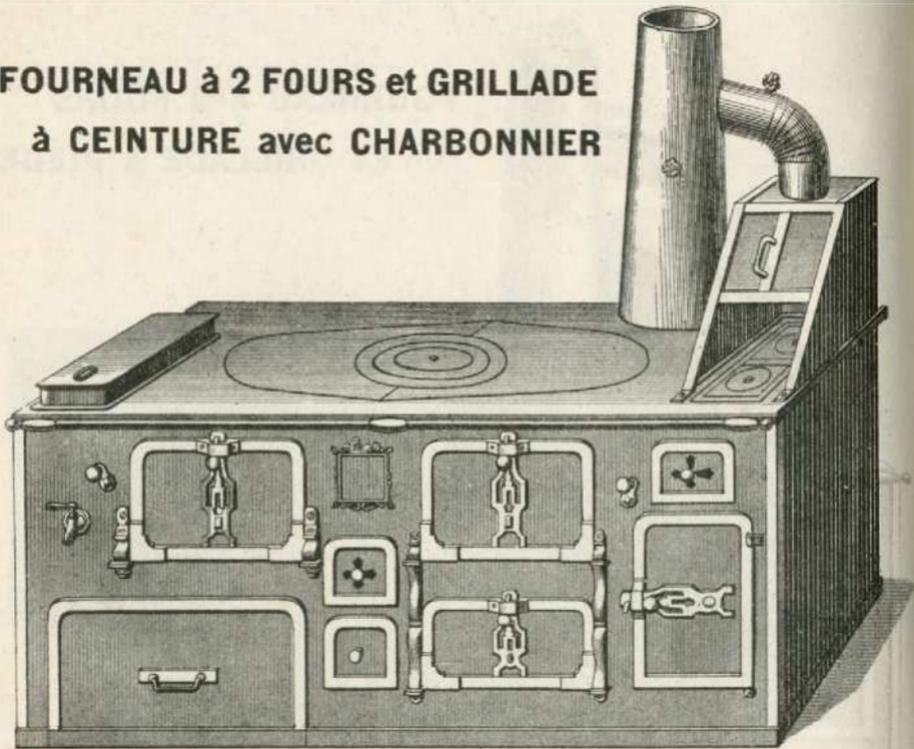
**OBSERVATIONS**

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade et réservoir à droite ou à gauche }  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans augmentation de prix  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALEURS

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1

# FOURNEAU à 2 FOURS et GRILLADE à CEINTURE avec CHARBONNIER



Comprenant : deux fours, une étuve, un chauffe assiettes, deux clés de réglage  
une grillade avec embranchement, une poissonnière,  
une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre,  
un charbonnier monté sur galets, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
415	1.50	0.71	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	354 »
416	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	378 »
417	1.70	0.72	0.80	0.36	0.51	24 —	— 4	0.19	414 »
418	1.80	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	450 »
419	1.90	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	474 »
420	2.00	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	504 »
421	2.10	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	550 »
422	2.20	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	600 »
423	2.30	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 2	0.19	627 »
424	2.40	0.76	0.80	0.55	0.56	33 —	— 3	0.19	655 »
425	2.50	0.76	0.80	0.60	0.56	45 —	— 3	0.19	703 »
426	2.60	0.80	0.80	0.65	0.62	45 —	— 3	0.19	750 »
427	2.80	0.85	0.80	0.70	0.62	45 —	— 3	0.19	810 »
428	3.00	0.85	0.80	0.75	0.62	45 —	— 3	0.16	900 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

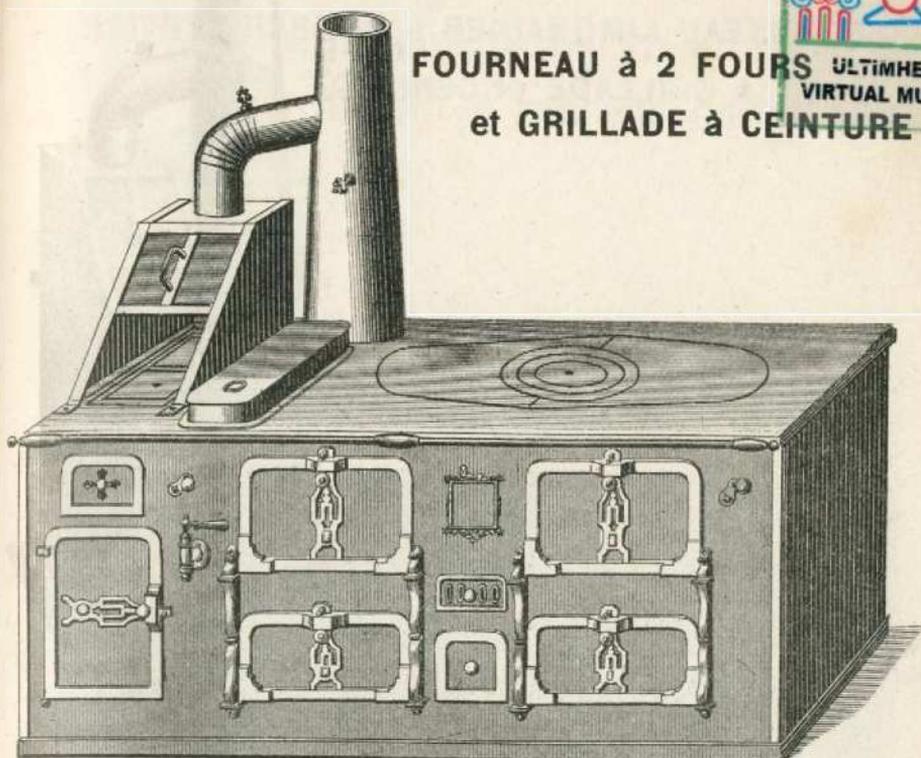
- 1° Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche  
2° Avec fermetures à loquets à ressort } sans augmentation de prix.  
3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles.....

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



## FOURNEAU à 2 FOURS ULTIMHEAT<sup>®</sup> et GRILLADE à CEINTURE



Comprenant : deux fours, deux étuves, un chauffe assiettes, deux clés de réglage, une grillade avec embranchement, une poissonnière, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre. ceinture en fer dans le bas.

N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. de la chaudière	N <sup>o</sup> du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
429	1.50	0.70	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	345 »
430	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	369 »
431	1.70	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	403 »
432	1.80	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	441 »
433	1.90	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	465 »
434	2.00	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	495 »
435	2.10	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	535 »
436	2.20	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	585 »
437	2.30	0.76	0.80	0.55	0.60	33 —	— 2	0.19	605 »
438	2.50	0.80	0.80	0.60	0.65	45 —	— 3	0.19	681 »
439	2.60	0.80	0.80	0.65	0.65	45 —	— 3	0.19	728 »
440	2.80	0.85	0.80	0.70	0.68	45 —	— 3	0.19	788 »
441	3.00	0.85	0.80	0.75	0.68	45 —	— 3	0.19	878 »

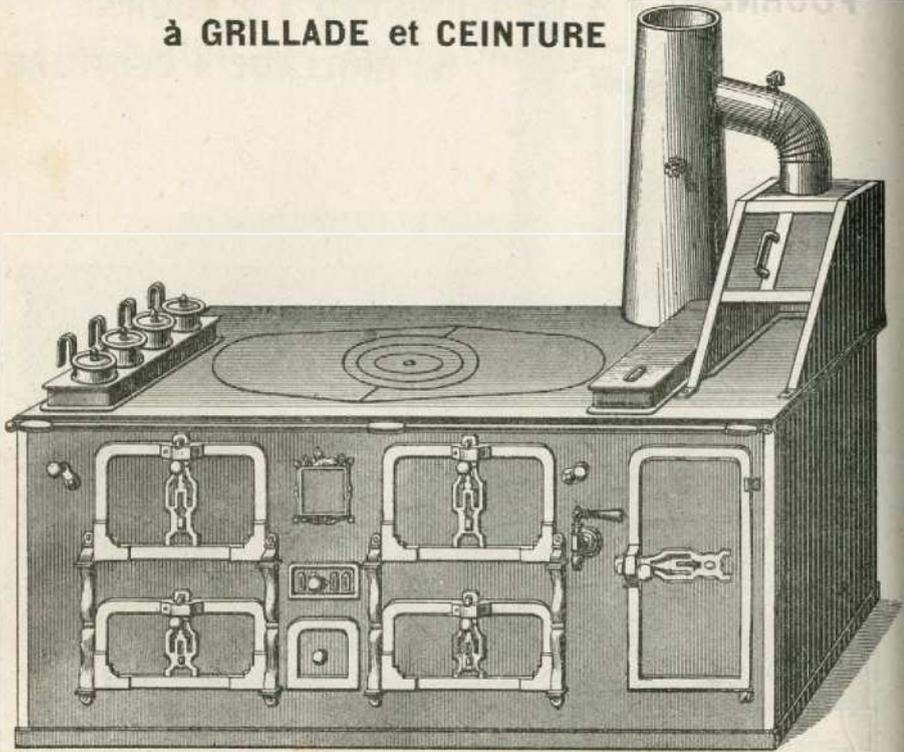
### OBSERVATIONS

- 1<sup>o</sup> Ces fourneaux se font avec réservoir et grillade à droite ou à gauche }  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort..... } sans augmentation de prix  
 3<sup>o</sup> Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU LIMONADIER à DOUBLE SERVICE à GRILLADE et CEINTURE



Comprenant : deux fours, deux étuves, un chauffe-assiettes, deux clefs de réglage une grillade avec embranchement, une chaudière et un bain-marie en fonte émaillée panaches et couvercles cuivre, trois ou quatre copettes suivant dimensions  
Barre cuivre, ceinture dans le bas.

	N°	long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
à 3 copettes.	442	1.70	0.70	0.80	0.32	0.31	18 litres	Ovale 4	0.19	471
	443	1.80	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	495
	444	1.90	0.72	0.80	0.40	0.51	24 —	— 4	0.19	519
	445	2.00	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	549
	446	2.10	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	— 4	0.19	591
à 4 copettes.	447	2.20	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	639
	448	2.30	0.80	0.80	0.50	0.60	33 —	— 2	0.19	690
	449	2.50	0.80	0.80	0.50	0.60	45 —	— 2	0.19	777
	450	2.60	0.80	0.80	0.55	0.60	45 —	— 2	0.19	837
	451	2.80	0.85	0.80	0.60	0.60	45 —	— 3	0.19	900
	452	3.00	0.85	0.80	0.65	0.60	45 —	— 3	0.19	960

Ce fourneau se fait aussi avec le chauffe-assiettes comme page précédente, avec un cendrier et poissonnière sous la grillade.

### OBSERVATIONS

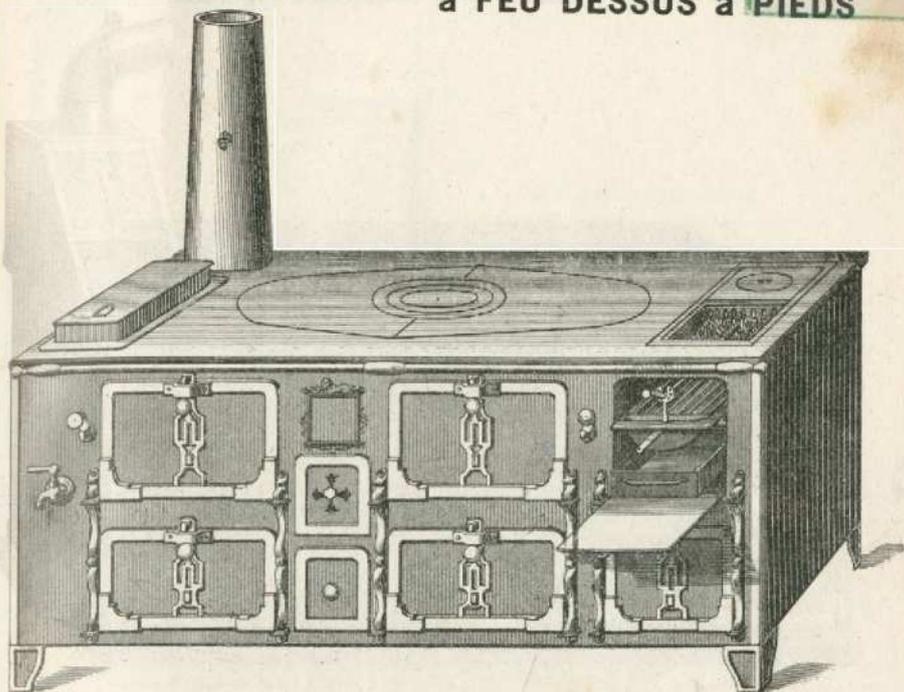
- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et grillade à droite ou à gauche. }  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort. } sans augmentation de prix.  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles. }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PAGE 1



# FOURNEAU à 2 FOURS et GRILLADE à FEU DESSUS à PIEDS



Comprenant : deux fours à rôtir, deux étuves, deux clefs de réglage, une grillade rôtissoire avec lèche-frite et gril étamés, une poissonnière formant à volonté deux réchauds, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre.

XIV

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
453	1.50	0.70	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	342 »
454	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	366 »
455	1.70	0.72	0.80	0.38	0.52	24 —	— 4	0.19	402 »
456	1.80	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	438 »
457	1.90	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	468 »
458	2.00	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	510 »
459	2.20	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	546 »
460	2.30	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	576 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

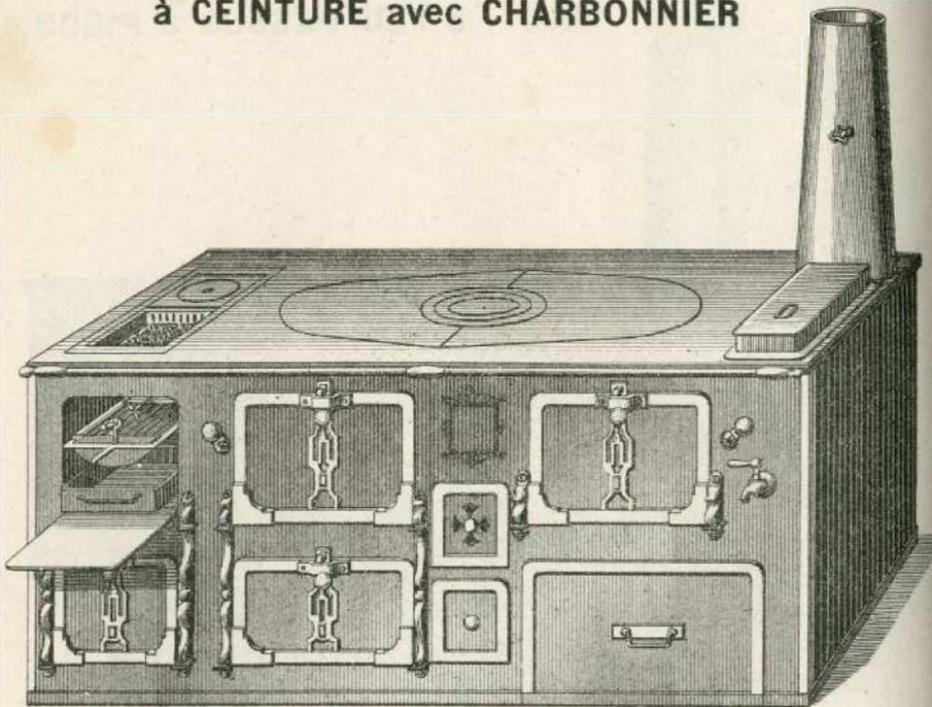
### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermetures à loquets à ressort .....
  - 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles .....
- } sans augmentation de prix.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU à 2 FOURS et GRILLADE à FEU DESSUS à CEINTURE avec CHARBONNIER



Comprenant : deux fours à rôtir, une étuve avec lèche-frite et gril étamés, deux clefs de réglage, un charbonnier monté sur galets, une grillade rotissoire, une poissonnière formant à volonté deux réchauds, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
461	1.50	0.70	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	369 »
462	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	390 »
463	1.70	0.72	0.80	0.38	0.52	24 —	— 4	0.19	438 »
464	1.80	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	474 »
465	1.90	0.76	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	504 »
466	2.00	0.76	0.80	0.45	0.56	33 —	Carré 2	0.19	540 »
467	2.20	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	580 »
468	2.30	0.76	0.80	0.50	0.56	33 —	— 2	0.19	610 »
469	2.50	0.80	0.80	0.60	0.62	45 —	— 3	0.22	660 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins valeur..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche }  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans augmentation de prix. ATOM  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALEURS

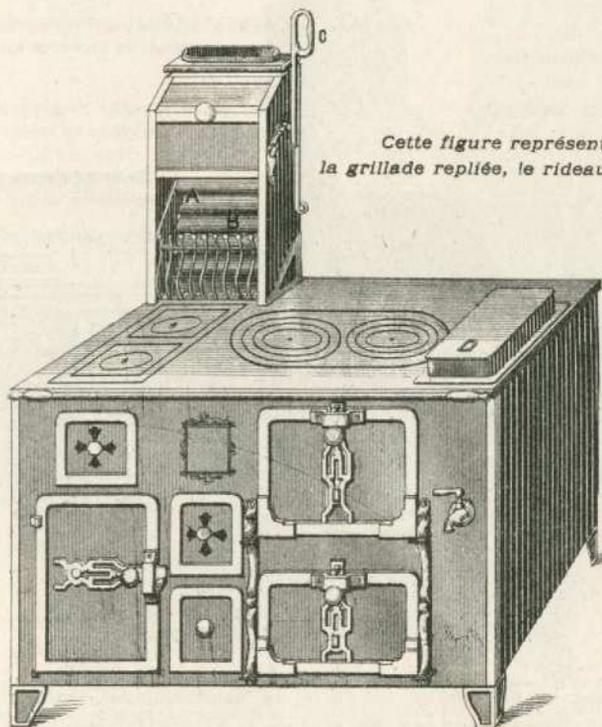
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1



# 20 FOURNEAU à GRILLADE MOBILE APPARENTE

Brevetée S. G. D. G.

Cette figure représente  
la grillade repliée, le rideau ouvert



## AVANTAGES DE CE SYSTÈME DE GRILLADE MOBILE APPARENTE

1° Cette grillade, restant sur le fourneau, n'a pas l'inconvénient de s'encrasser comme les grillades qui disparaissent dans l'intérieur du fourneau.

2° Le chauffe-assiettes n'est pas supprimé et se trouve parfaitement chauffé, le foyer se trouvant tout à côté.

3° Un avantage incontestable est de pouvoir se servir des deux réchauds indépendamment de la grillade en repliant celle-ci en arrière, comme représentée ci-dessus.

4° Cette grillade, comme simplicité et solidité, est hors de critiques. Toutes les pièces intérieures sont de fabrication soignée.

Pour ouvrir la grillade, la tirer à soi par le bouton du centre.

Pour la fermer, pousser le levier en arrière, la grillade se repliera toute seule.

En plus des avantages dont il est fait mention ci-dessus, cette grillade est munie :

A. D'un registre ;

B. D'une coquille à rôtir avec grille mobile ;

C. D'un levier de manœuvre donnant une grande facilité pour le mouvement.

Les avantages du registre sont nombreux :

Pas de crainte d'odeur quand la coquille est en service, les gaz se trouvant appelés par le tirage. L'allumage de la coquille s'opère très rapidement ; il suffit de mettre un peu de charbon allumé et d'ouvrir le registre en entier.

Le tirage se fait en ouvrant ce registre.

L'extinction se produit en fermant entièrement le registre et les portes de la grillade.

**NOTA. — Avoir soin de fermer hermétiquement le registre, quand on ne se sert plus de la grillade.**

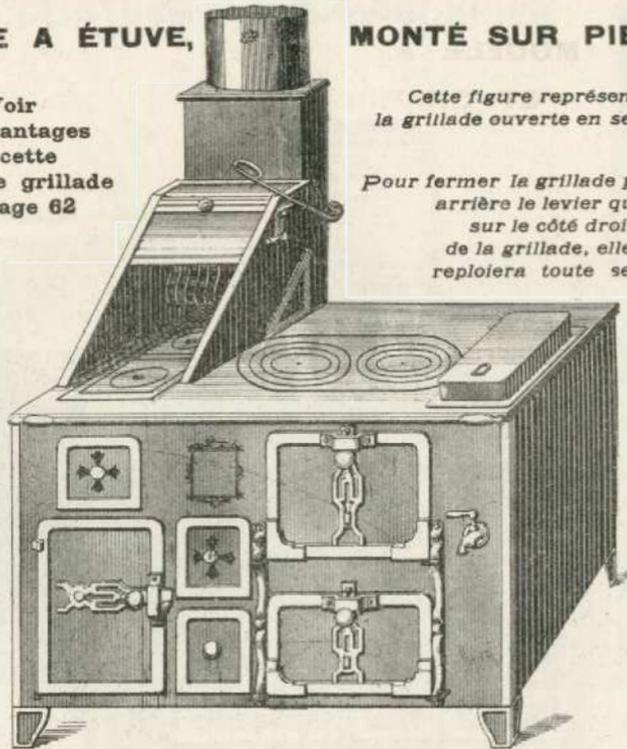
# FOURNEAU à GRILLADE MOBILE APPARENTE

Brevetée S. G. D. G.

**MODÈLE A ÉTUVE,**

**MONTÉ SUR PIEDS**

Voir  
les avantages  
de cette  
nouvelle grillade  
à la page 62



Cette figure représente  
la grillade ouverte en service

Pour fermer la grillade pousser en  
arrière le levier qui est  
sur le côté droit  
de la grillade, elle se  
repliera toute seule.

Comprenant : un four à rôtir, une étuve, un chauffe assiettes, une grillade mobile, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre. barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
470	0.90	0.57	0.80	0.28	0.42	11 litres	Ovale 0	0.16	190 »
471	0.95	0.57	0.80	0.28	0.42	11 —	— 1	0.16	198 »
472	1.00	0.60	0.80	0.30	0.43	11 —	— 1	0.16	209 »
473	1.05	0.60	0.80	0.32	0.43	15 —	— 2	0.16	220 »
474	1.10	0.62	0.80	0.34	0.43	15 —	— 2	0.16	230 »
475	1.20	0.63	0.80	0.38	0.47	18 —	— 3	0.19	260 »
476	1.30	0.65	0.80	0.40	0.47	18 —	— 3	0.19	280 »
477	1.40	0.65	0.80	0.50	0.47	18 —	— 3	0.19	300 »
478	1.50	0.68	0.80	0.45	0.52	24 —	— 3	0.19	330 »
479	1.60	0.70	0.80	0.50	0.52	33 —	— 4	0.19	370 »
480	1.70	0.70	0.80	0.60	0.52	45 —	— 4	0.19	400 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade à droite ou à gauche } sans plus value  
2° Avec fermetures à loquet à ressort..... }

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

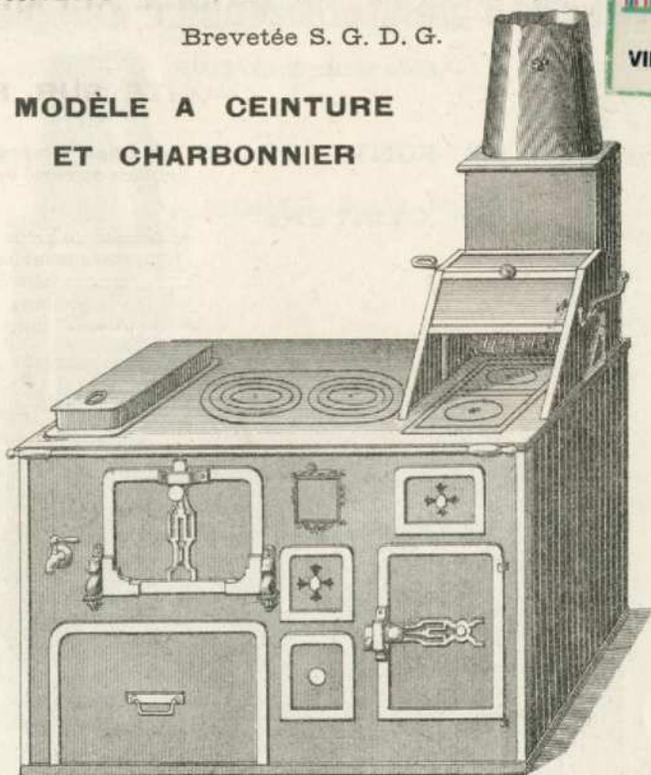
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU à GRILLADE MOBILE APPARENTE

Brevetée S. G. D. G.



## MODÈLE A CEINTURE ET CHARBONNIER



Comprenant : un four à rôtir, un chauffe assiettes, ue charbonnier monté sur galets, une grillade mobile, une chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Hauteur	Larg. du four	Prof. du four	Conten. du réservoir	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
481	0.90	0.57	0.80	0.25	0.42	11 litres	Ovale 0	0.16	220 »
482	0.95	0.57	0.80	0.28	0.42	11 —	— 1	0.16	226 »
483	1.00	0.60	0.80	0.30	0.43	11 —	— 1	0.16	239 »
484	1.05	0.60	0.80	0.32	0.43	15 —	— 2	0.16	250 »
485	1.10	0.62	0.80	0.34	0.43	15 —	— 2	0.16	260 »
486	1.20	0.63	0.80	0.38	0.47	18 —	— 3	0.19	290 »
487	1.30	0.65	0.80	0.40	0.47	18 —	— 3	0.19	315 »
488	1.40	0.65	0.80	0.40	0.47	18 —	— 3	0.19	335 »
489	1.50	0.68	0.80	0.45	0.52	24 —	— 3	0.19	365 »
490	1.60	0.70	0.80	0.50	0.52	33 —	— 4	0.19	405 »
491	1.70	0.70	0.80	0.60	0.52	45 —	— 4	0.19	435 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade à droite ou à gauche } sans plus value  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort..... } sans plus value

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

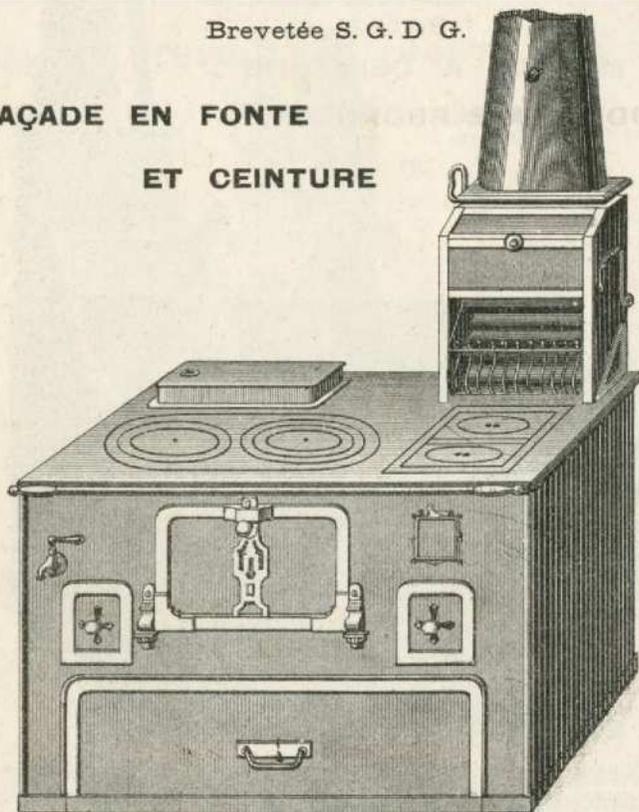
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU à GRILLADE MOBILE APPARENTE

Brevetée S. G. D. G.

A FAÇADE EN FONTE

ET CEINTURE



Comprenant : un four à rôtir, une grillade mobile, une chaudière en fonte émaillée placée derrière, panache et couvercle cuivre, un tube de vidange, barre cuivre et ceinture, (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	à charb
492	0.75	0.52	0.80	0.30	7 llt. 1/2	Ovale 1	0.16	180 »	198 »
493	0.80	0.52	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.16	186 »	205 »
494	0.85	0.53	0.80	0.32	7 — 1/2	— 1	0.16	192 »	212 »
495	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 2	0.16	204 »	225 »
496	1.00	0.60	0.80	0.40	12 —	— 2	0.16	222 »	246 »
497	1.10	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	234 »	260 »
498	1.20	0.60	0.80	0.50	12 —	— 3	0.19	264 »	293 »

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade à droite ou à gauche } sans plus value  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort..... } sans plus value

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

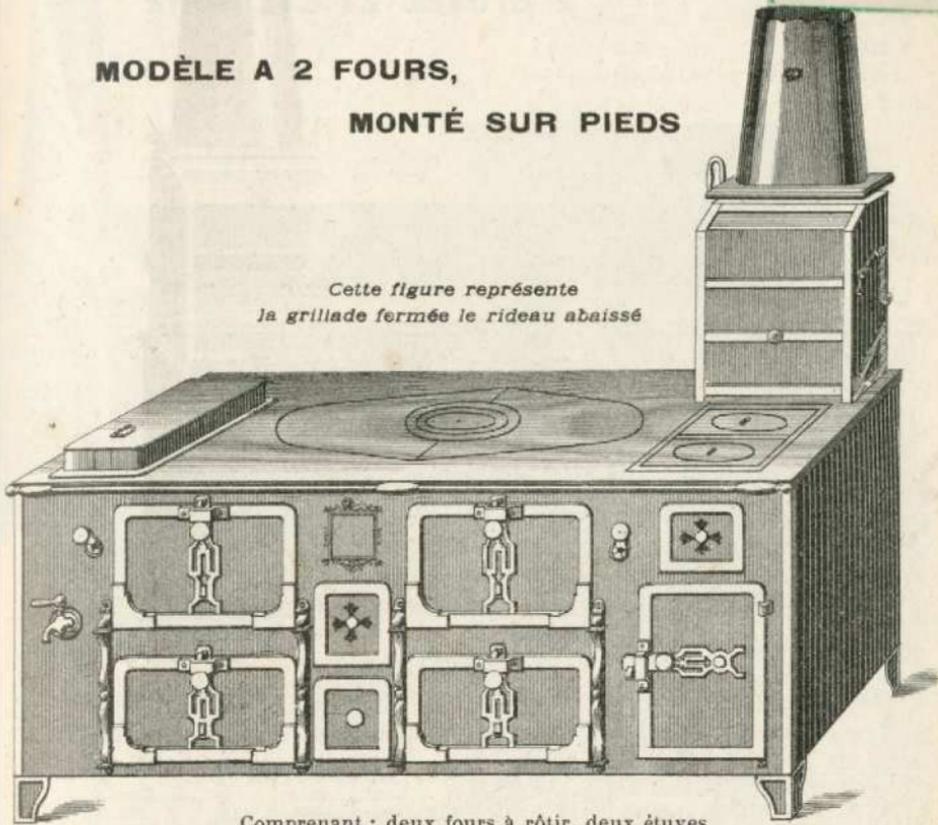
# FOURNEAU à GRILLADE MOBILE APPARENTE

Brevetée S. G. D. G.



## MODÈLE A 2 FOURS, MONTÉ SUR PIEDS

*Cette figure représente  
la grillade fermée le rideau abaissé*



Comprenant : deux fours à rôtir, deux étuves  
deux clefs de réglage, un chauffe-assiettes, une grillade mobile, une chaudière  
en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre. Barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Prof. des fours	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									à pieds	à ceinture
499	1.50	0.70	0.80	0.32	0.51	18 litres	Ovale 4	0.19	372 »	410 »
500	1.60	0.72	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	414 »	450 »
501	1.70	0.75	0.80	0.36	0.51	18 —	— 4	0.19	432 »	475 »
502	1.80	0.75	0.80	0.40	0.56	24 —	— 4	0.19	465 »	520 »
503	2.00	0.76	0.80	0.45	0.58	33 —	Carré 2	0.19	540 »	600 »
504	3.20	0.80	0.80	0.50	0.60	33 —	— 2	0.19	576 »	640 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

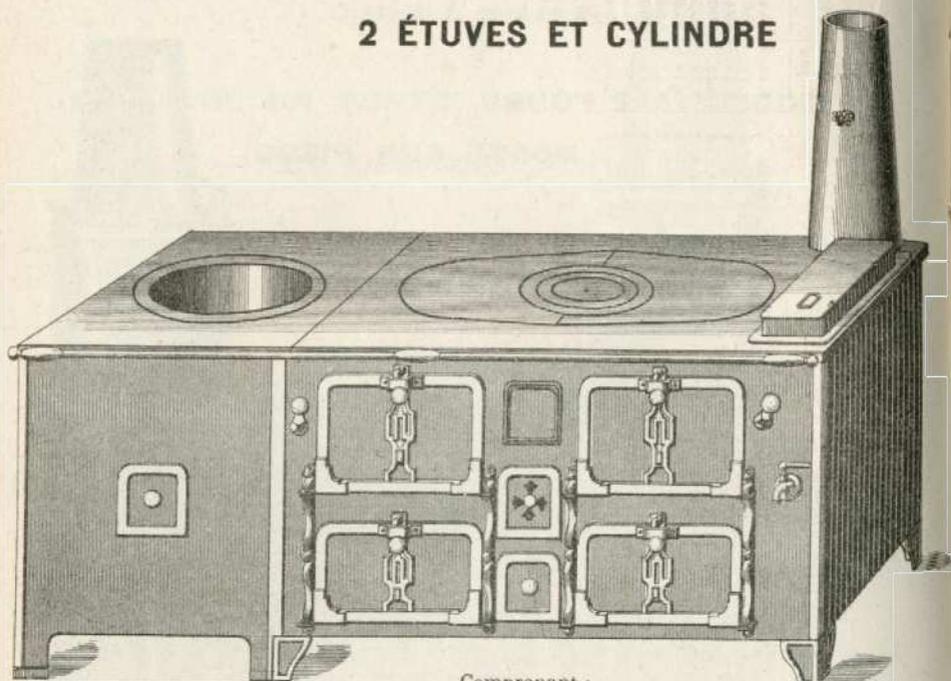
Ces fourneaux se font : 1° Avec grillade à droite ou à gauche..... )  
2° Avec fermetures à loquet à ressort..... ) sans plus value  
3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... )

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU A 2 FOURS

## 2 ÉTUVES ET CYLINDRE



Comprenant :

Deux fours à rôtir, deux étuves, deux clefs de réglage, un cylindre à vaisselle, une chaudière en fonte émaillée panache et couvercle cuivre, barre cuivre

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la chaudière	Diam. du cylindre	Larg. des fours	Prof. des fours	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
505	1.90	0.72	0.80	18 litres	0.38	0.36	0.50	Ovale 4	0.19	384 »
506	2.00	0.72	0.80	18 —	0.40	0.36	0.50	— 4	0.19	402 »
507	2.10	0.72	0.80	24 —	0.42	0.40	0.50	— 4	0.19	420 »
508	2.20	0.75	0.80	24 —	0.42	0.40	0.55	— 4	0.19	438 »
509	2.30	0.75	0.80	33 —	0.42	0.45	0.55	Carré 2	0.19	456 »
510	2.40	0.75	0.80	33 —	0.50	0.45	0.55	— 2	0.19	474 »
511	2.50	0.75	0.80	33 —	0.50	0.50	0.55	— 2	0.19	498 »
512	2.60	0.75	0.80	33 —	0.50	0.50	0.55	— 2	0.19	522 »
513	2.70	0.75	0.80	33 —	0.50	0.55	0.55	— 2	0.19	564 »
514	2.80	0.80	0.80	45 —	0.50	0.60	0.60	— 3	0.19	620 »
515	2.90	0.80	0.80	45 —	0.54	0.60	0.60	— 3	0.19	640 »
516	3.00	0.80	0.80	45 —	0.54	0.65	0.65	— 3	0.19	696 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec grillade à droite ou à gauche  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort..... } sans augmentation de prix  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }  
 4° Avec séparation cache cylindre, en plus 30 fr.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

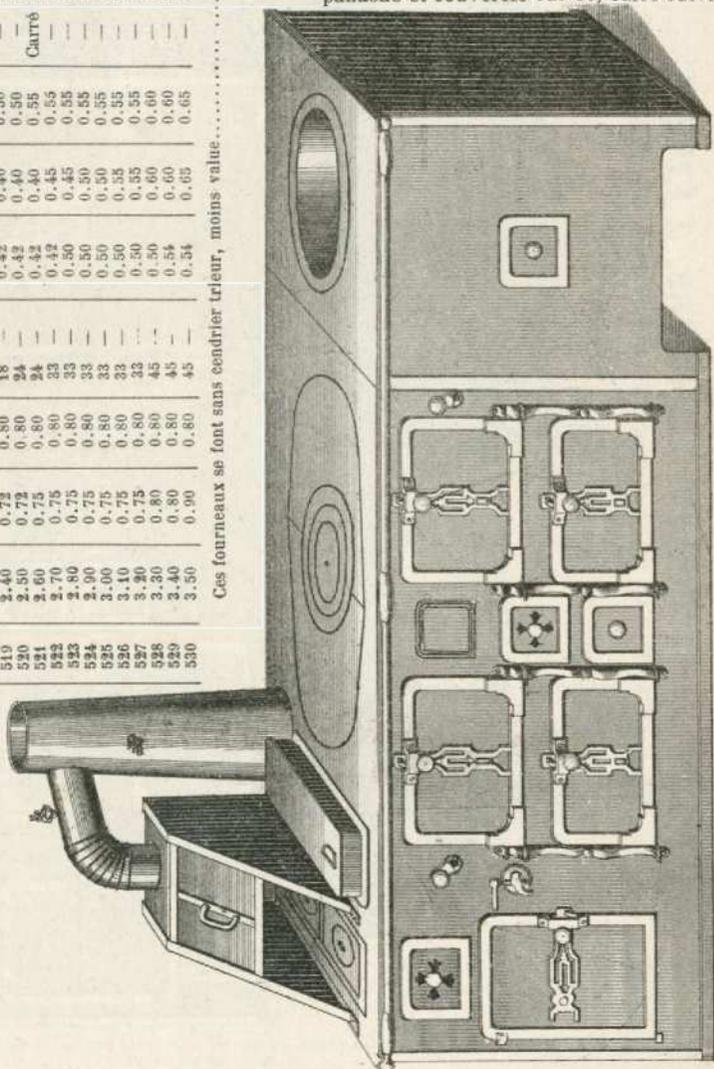
# FOURNEAU A 2 FOURS, 2 ÉTUVES GRILLADE ET CYLINDRE



Comprenant : Deux fours à rôtir, deux étuves, deux  
clefs de réglage, un chauffe assiette, un  
grillade avec embranchement, une  
poissonnière, un cylindre à vaisselle,  
une chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la chaudière	Diam. du cylindre	Larg. des fours	Prof. des fours	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	RIX
517	2.20	0.72	0.80	18 litres	0.38	0.36	0.50	Ovale	0.19	444
518	2.30	0.72	0.80	18	0.40	0.36	0.50	—	0.19	456
519	2.40	0.72	0.80	18	0.42	0.40	0.50	—	0.19	474
520	2.50	0.72	0.80	24	0.42	0.40	0.50	Carré	0.19	500
521	2.50	0.75	0.80	24	0.42	0.40	0.55	—	0.19	522
522	2.70	0.75	0.80	33	0.42	0.45	0.55	—	0.19	548
523	2.80	0.75	0.80	33	0.50	0.45	0.55	—	0.19	564
524	2.90	0.75	0.80	33	0.50	0.50	0.55	—	0.19	600
525	3.00	0.75	0.80	33	0.50	0.50	0.55	—	0.19	654
526	3.10	0.75	0.80	33	0.50	0.58	0.55	—	0.19	684
527	3.20	0.80	0.80	45	0.50	0.55	0.55	—	0.19	715
528	3.30	0.80	0.80	45	0.54	0.60	0.60	—	0.19	750
529	3.40	0.80	0.80	45	0.54	0.60	0.60	—	0.19	792
530	3.50	0.90	0.80	45	0.54	0.65	0.65	—	0.19	830

Ces fourneaux se font sans conditior trieur..... 3 fr.



### OBSERVATIONS

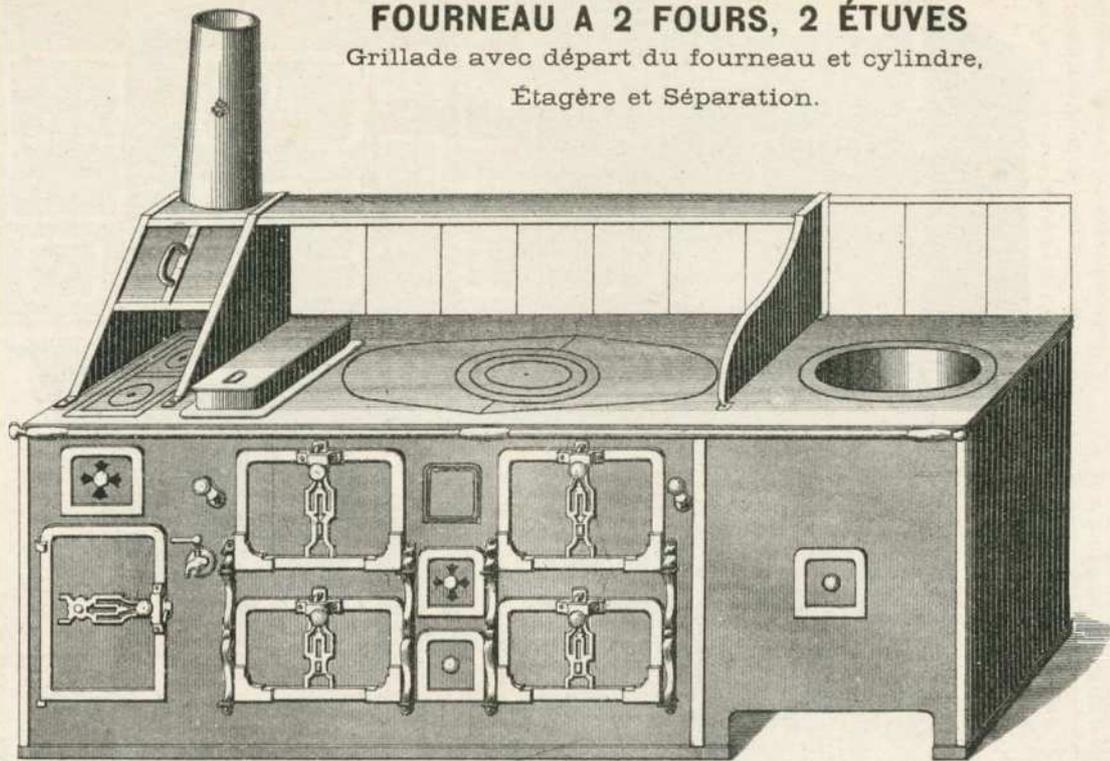
- 1° Ces Fourneaux se font avec cylindre à droite ou à gauche....
  - 2° Avec fermetures à loquet à ressort.....
  - 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles.....
  - 4° Avec séparation cache cylindre, en plus 30 fr.
- } sans augmentation de prix

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

## FOURNEAU A 2 FOURS, 2 ÉTUVES

Grillade avec départ du fourneau et cylindre,  
Étagère et Séparation.



PRIX SUIVANT DIMENSIONS

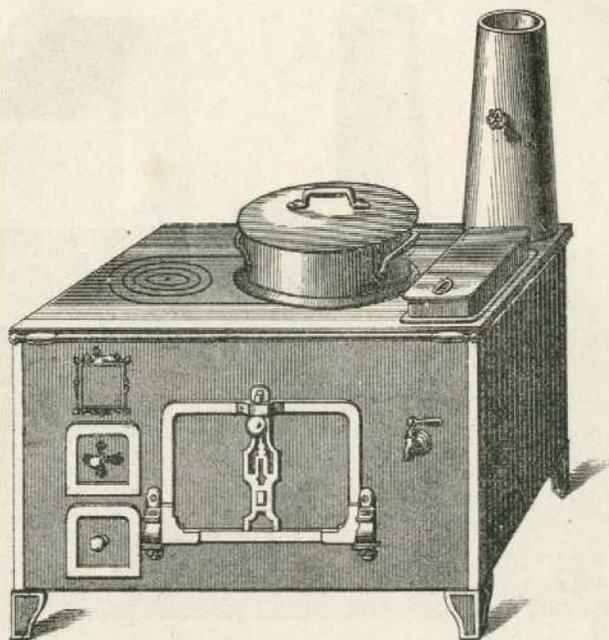
Ce fourneau se fait à partir de 2<sup>m</sup>20 jusqu'à 3<sup>m</sup>50 et plus



## FOURNEAU SPÉCIAL

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

### MODÈLE A 1 FOUR, 1 MARMITE, A PIEDS



Comprenant : un four à rôtir, une marmite en fonte polie, une chaudière en fonte émaillée, panaches et couvercles tôle étamée, boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	long.	Larg.	Haut.	Conten. de la marmite	Conten. de la chaudière	Larg. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
531	1.00	0.64	0.80	28 litres	24 litres	0.40	Ovale 3	0.16	216 »
532	1.10	0.68	0.80	35 —	24 —	0.45	d° 4	0.19	240 »
533	1.20	0.72	0.80	42 —	33 —	0.50	Carré 2	0.19	270 »
534	1.30	0.77	0.80	58 —	45 —	0.55	— 2	0.19	300 »
535	1.40	0.80	0.80	73 —	45 —	0.60	— 2	0.19	348 »
536	1.50	0.85	0.80	97 —	45 —	0.65	— 2	0.19	396 »
537	1.60	0.85	0.80	97 —	45 —	0.65	— 2	0.19	432 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins valeur..... 3 fr.

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort.....  
 3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

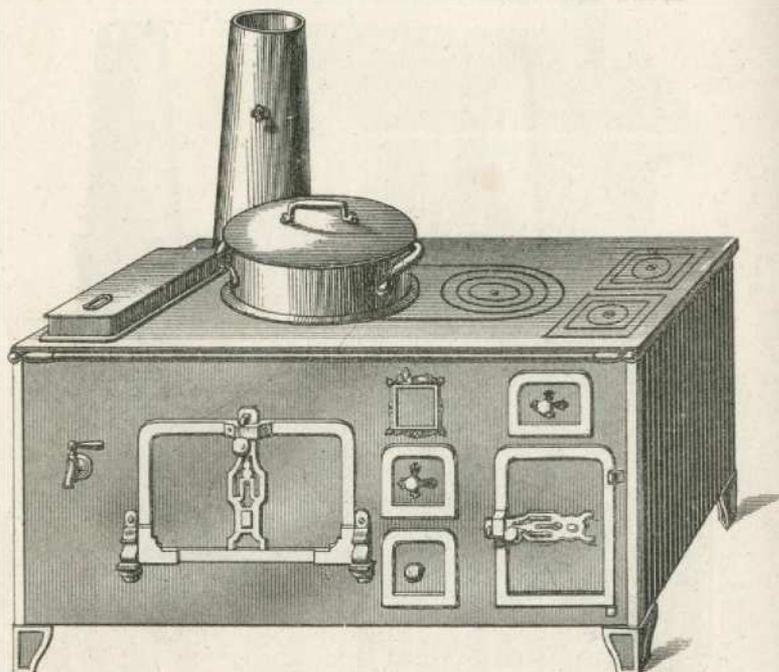
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU SPÉCIAL

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

### MODÈLE A 1 FOUR, 1 MARMITE, A RÉCHAUDS

Avec chauffe-assiettes



Comprenant : un four à rôtir, une marmite en fonte polie, une chaudière en fonte émaillée panaches et couvercles tôle étamée, deux réchauds à charbon de bois, un chauffe-assiettes. Boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la marmite	Conten. de la chaudière	Larg. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
538	1.30	0.64	0.80	28 litres	24 litres	0.40	Carré 2	0.19	252 »
539	1.40	0.68	0.80	35 —	24 —	0.45	— 2	0.19	270 »
540	1.50	0.72	0.80	42 —	33 —	0.50	— 2	0.19	312 »
541	1.60	0.77	0.80	58 —	45 —	0.55	— 2	0.19	336 »
542	1.70	0.80	0.80	73 —	45 —	0.60	— 2	0.19	372 »
543	1.80	0.85	0.80	97 —	45 —	0.65	— 3	0.19	408 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }  
 3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

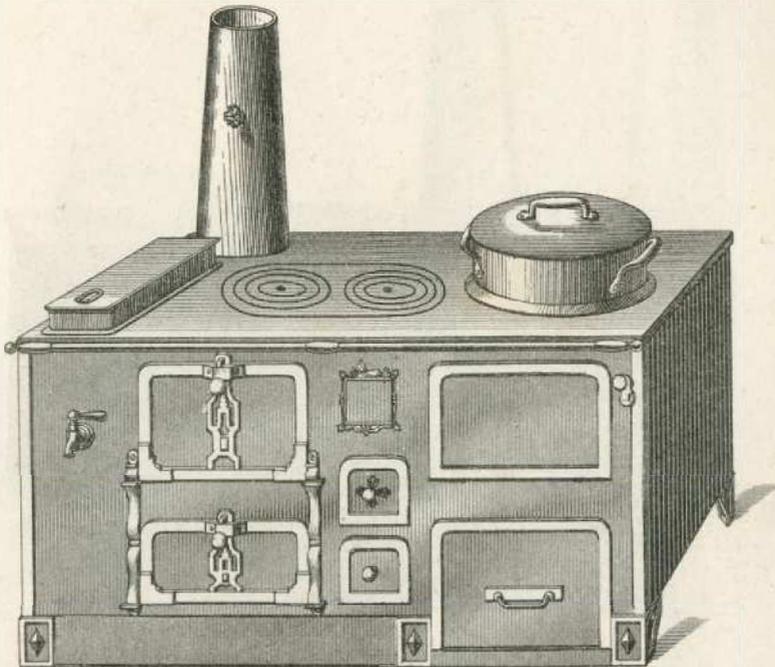


## FOURNEAU SPÉCIAL

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

### MODÈLE A 1 FOUR, 1 ÉTUVE, 1 MARMITE

Avec charbonnier et trois pieds en façade



Comprenant : un four à rôtir, une étuve, une marmite en fonte polie, une chaudière en fonte émaillée, panaches et couvercles tôle étamée un charbonnier monté sur galets. Boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la marmite	Conten. de la chaudière	Larg. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
544	1.50	0.62	0.80	35 litres	18 litres	0.38	Ovale 4	0.19	402 »
545	1.60	0.65	0.80	42 —	24 —	0.40	Carré 2	0.19	426 »
546	1.70	0.65	0.80	58 —	24 —	0.40	— 2	0.19	450 »
547	1.80	0.68	0.80	58 —	24 —	0.43	— 2	0.19	474 »
548	1.90	0.72	0.80	73 —	33 —	0.50	— 2	0.19	492 »
549	2.00	0.72	0.80	73 —	33 —	0.50	— 2	0.19	516 »
550	2.20	0.75	0.80	97 —	45 —	0.55	— 3	0.19	540 »
551	2.30	0.75	0.80	97 —	45 —	0.55	— 3	0.19	564 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins valeur..... 3 fr.

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }  
 3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

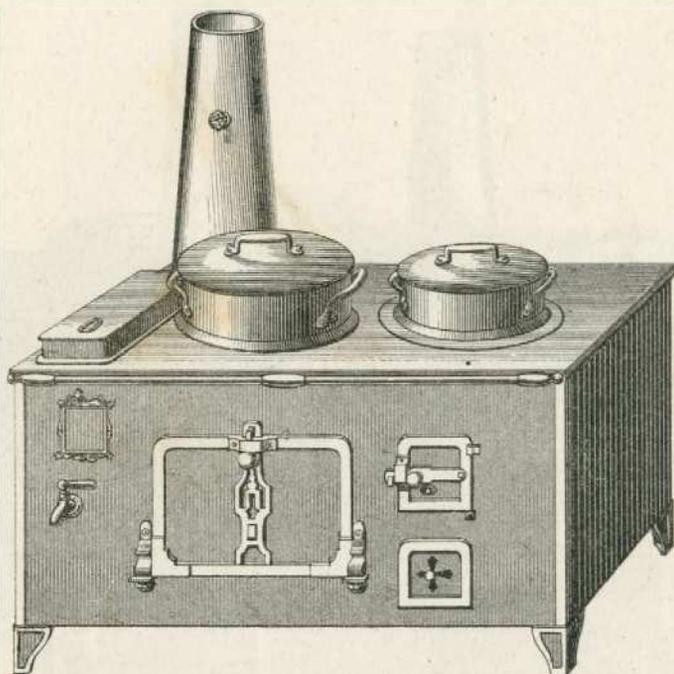
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAUX SPÉCIAUX

Pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

### MODÈLE A 1 FOUR, 2 MARMITES



Comprenant : un four à rôtir, deux marmites en fonte polie, une chaudière en fonte émaillée, panaches et couvercles tôle étamée, un foyer mixte à bois et charbon, porte sur la façade. Boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Conten. de la marmite	Conten. de la chaudière	Larg. du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
552	1.30	0.75	0.80	28 et 42 lit.	33 litres	0.45	foy. bois 22	0.19	360 »
553	1.40	0.78	0.80	28 et 58 —	33 —	0.50	— 22	0.19	402 »
554	1.50	0.80	0.80	35 et 58 —	45 —	0.55	— 22	0.19	444 »
555	1.65	0.83	0.80	35 et 73 —	45 —	0.60	— 22	0.19	504 »
556	1.80	0.85	0.80	42 et 97 —	45 —	0.65	— 22	0.19	564 »

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }  
 3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

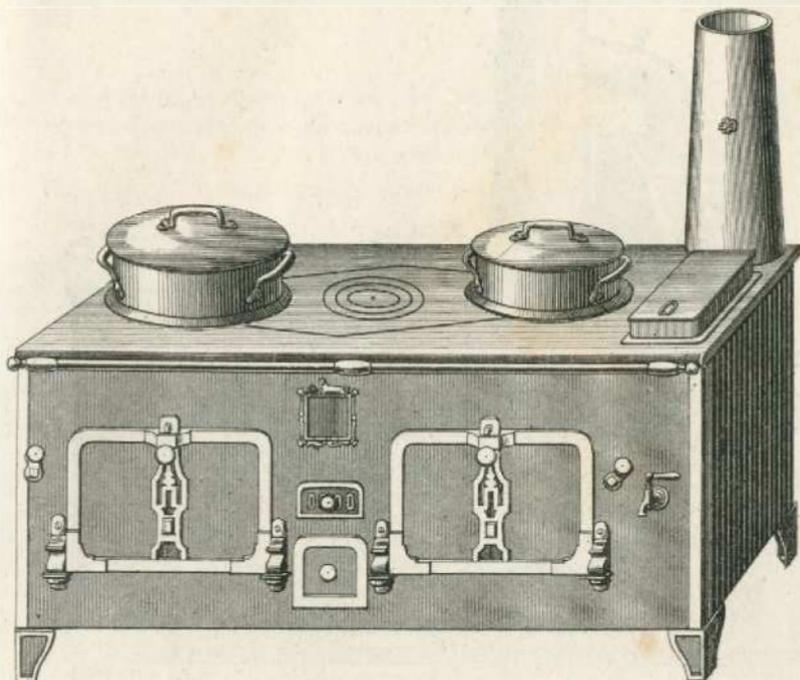
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU SPÉCIAL

pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

## MODÈLE A 2 FOURS, 2 MARMITES



Comprenant : 2 fours à rôtir, 2 clefs de réglage, 2 marmites en fonte polie  
1 chaudière en fonte émaillée  
panaches et couvercles tôle étamée, boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Conten. du réservoir	Conten. des marmites	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX
557	1.50	0.72	0.80	40 et 40	18 litres	28 et 35 lit.	Carré 2	0.19	432 »
558	1.60	0.72	0.80	45 et 45	24 —	35 et 42 —	— 2	0.19	456 »
559	1.70	0.75	0.80	50 et 50	24 —	42 et 58 —	— 2	0.19	498 »
560	1.80	0.80	0.80	50 et 50	24 —	42 et 58 —	— 2	0.19	528 »
561	2.00	0.82	0.80	55 et 55	33 —	58 et 73 —	— 3	0.19	606 »
562	2.20	0.83	0.80	60 et 60	45 —	73 et 97 —	— 3	0.19	642 »

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }  
3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

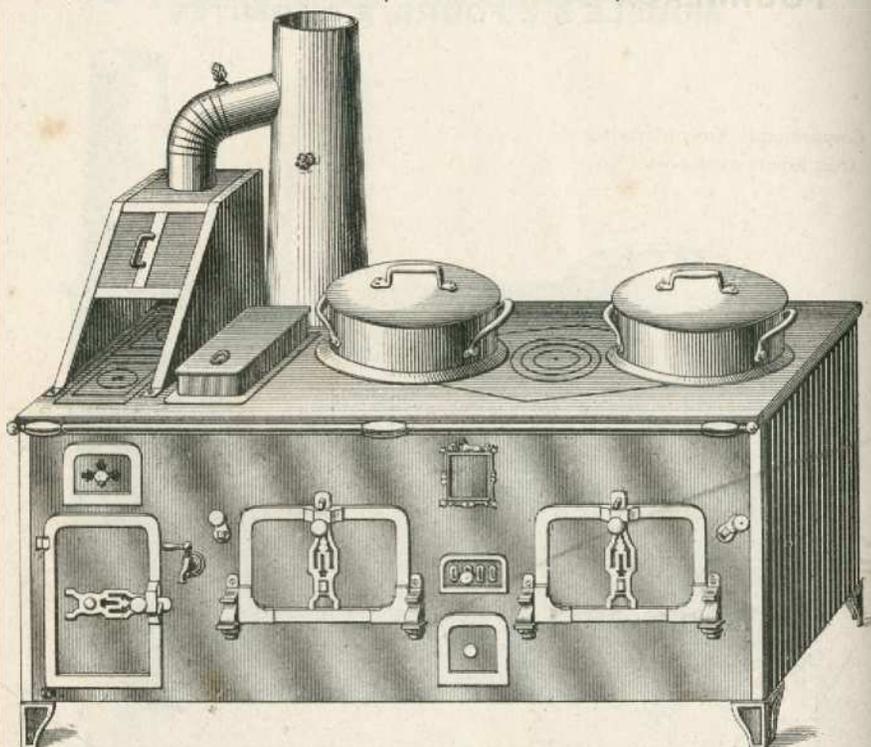
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU SPÉCIAL

pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, etc.

**MODÈLE A 2 FOURS, 2 MARMITES, A GRILLADE**



Comprenant : 2 fours à rôtir, 2 clefs de réglage, 2 marmites en fonte polie  
 1 chaudière en fonte émaillée, panaches et couvercles tôle étamée, 1 grillade avec  
 son embranchement, 1 poissonnière  
 1 chauffe-assiettes, boutons et barre cuivre ou fer poli.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Conten. du réservoir	Conten. des marmites	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
563	1.80	0.72	0.80	40 et 40	18 litres	28 et 35 lit.	Ovale 4	0.19	495 »
564	2.00	0.72	0.80	45 et 45	24 —	35 et 42 —	Carré 2	0.19	561 »
565	2.30	0.80	0.80	50 et 50	24 —	42 et 58 —	— 2	0.19	627 »
566	2.40	0.83	0.80	55 et 55	33 —	58 et 73 —	— 3	0.19	687 »
567	2.60	0.87	0.80	60 et 60	45 —	73 et 97 —	— 3	0.19	777 »

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermeture à loquet à ressort..... }  
 3° Avec marmite en cuivre rouge avec panache et couvercle cuivre, moyennant augmentation à fixer

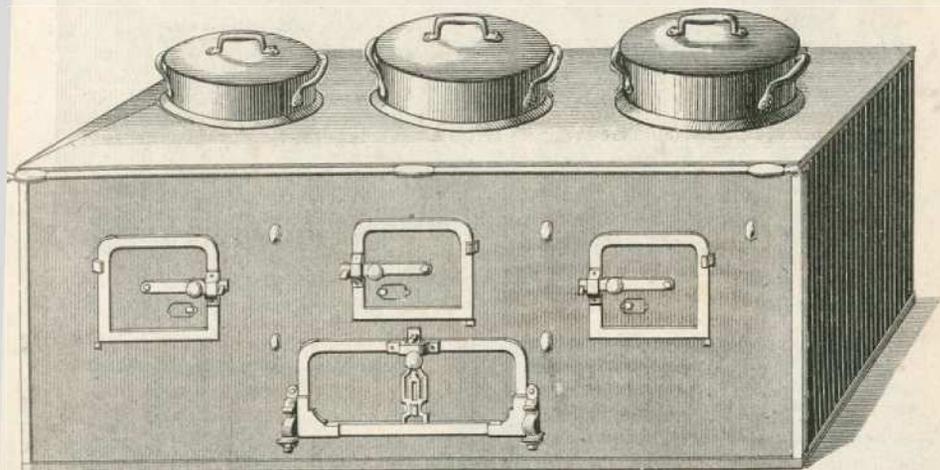
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



## FOURNEAUX SPÉCIAL POUR CHARCUTIERS

Comprenant : trois marmites en fonte polie, panaches et couvercles en tôle étamée,  
trois foyers avec portes de chargement, registres pour régler et diriger la chaleur,  
un four à rôtir avec clefs de réglage  
(se fait aussi avec étuve, àtre et fumoir)



CE FOURNEAU SE FAIT PORTATIF OU PRÊT A BATIR

PRIX ET CROQUIS SUR DEMANDE

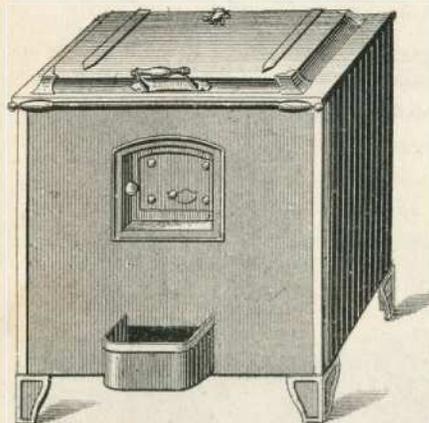
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAUX PERFECTIONNÉS POUR BLANCHISSEUSES

## MODÈLE SANS CUISINE

Comprenant : un foyer, une cuvette porte fers, un couvercle à charnières un cendrier, barre cuivre.



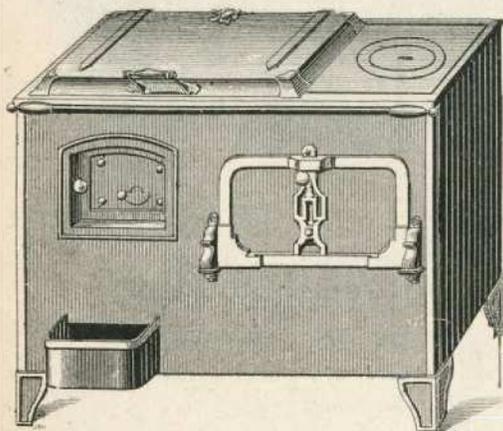
	N°	Fers	Long.	Larg.	Haut.	N° du foyer	PRIX
sur 2 rangs	568	6	0.47	0.52	0.80	bl.n° 0	96 »
	569	8	0.55	0.52	0.80	— 0	108 »
	570	10	0.64	0.52	0.80	— 1	114 »
	571	12	0.72	0.52	0.80	— 1	126 »
	572	14	0.80	0.52	0.80	— 2	138 »
sur 3 rangs	573	16	0.89	0.52	0.80	— 2	144 »
	574	18	0.97	0.52	0.80	— 3	156 »
	575	20	1.06	0.52	0.80	— 3	168 »
	576	22	1.14	0.52	0.80	— 4	180 »
	577	24	1.23	0.52	0.80	— 4	192 »
	578	30	1.06	0.68	0.80	— 26	216 »

### SUR DEMANDE

Ces fourneaux se font aussi avec arcade aux mêmes prix.

## MODÈLE A CUISINE

Comprenant : un foyer, une cuvette porte fers, un couvercle à charnières un four à rôtir, à retour de flammes. un jeu de rondelles, un cendrier, barre cuivre.

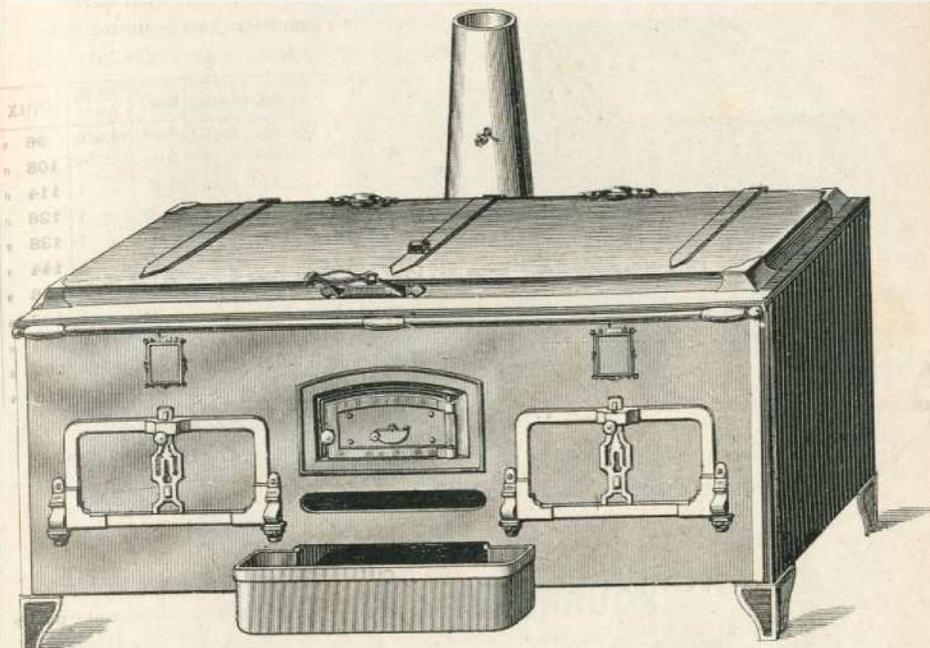


	N°	Fers	Long.	Larg.	Haut.	N° du foyer	PRIX
sur 2 rangs	579	6	0.72	0.52	0.80	bl.n° 0	120 »
	580	8	0.80	0.52	0.80	— 0	132 »
	581	10	0.89	0.52	0.80	— 1	144 »
	582	12	0.97	0.52	0.80	— 1	156 »
	583	14	1.06	0.52	0.80	— 2	168 »
sur 3 rangs	584	16	1.14	0.52	0.80	— 2	186 »
	585	18	1.22	0.52	0.80	— 3	198 »
	586	20	1.31	0.52	0.80	— 3	222 »
	587	24	1.23	0.68	0.80	— 24	252 »
	588	30	1.40	0.68	0.80	— 25	288 »

### SUR DEMANDE

Ces fourneaux se font aussi avec arcade aux mêmes prix.

# FOURNEAU SPÉCIAL POUR GRANDES BLANCHISSERIES AVEC FOURS



Comprenant : un foyer à barreaux, une cuvette porte fers avec plaques mobiles, deux fours à rôtir, un cendrier, barre cuivre, buse derrière avec boîte à fumée.

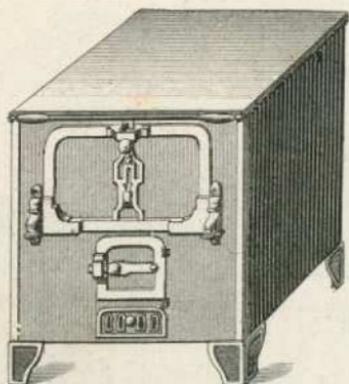
Numéros	Fers	Longueur	Largeur	Hauteur	PRIX
589	40	1.40	0.68	0.80	420 »
590	50	1.70	0.68	0.80	444 »
591	60	2.00	0.68	0.80	480 »
592	70	2.30	0.68	0.80	522 »
593	80	2.00	0.85	0.80	564 »
594	100	2.45	0.85	0.80	660 »

NOTA. — Indiquer si la buse doit monter : à droite, à gauche, ou au milieu. Sans indication nous livrons avec la buse au milieu.

## FOURNEAUX POUR PATISSIERS

### FOUR A PATISSERIE

monté sur pieds



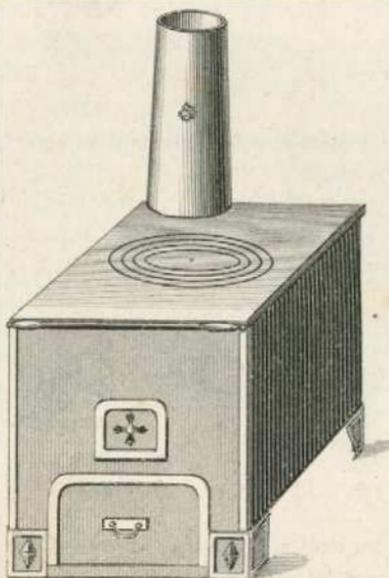
Comprenant : un dessus en fonte un foyer un four avec étagères et garniture intérieure en briques réfractaires, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	PRIX	
					à pieds	à ceint.
595	0.65	0.65	0.85	0.40	210	225
596	0.70	0.70	0.85	0.45	222	237
597	0.75	0.75	0.88	0.50	240	255
598	0.80	0.80	0.88	0.55	270	285
599	0.85	0.85	0.88	0.60	330	345
600	0.90	0.85	0.90	0.65	345	360
601	1.00	0.85	0.90	0.70	360	375
602	1.10	0.85	0.90	0.75	400	415
603	1.20	0.85	0.90	0.80	435	460

NOTA. — Ces fourneaux se font soit à buse derrière, soit à buse dessus.

(Sans indication spéciale, ce fourneau est livré avec buse derrière).

## FOURNEAUX à FRITURE



### FOURNEAU A FRITURE SIMPLE

Comprenant : un dessus en fonte avec rondelles, un foyer un charbonnier, une mitre, barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	PRIX	
				à arc.	à char.
604	0.60	0.60	0.80	90	108
605	0.65	0.65	0.80	96	114
606	0.70	0.70	0.80	102	120
607	0.75	0.70	0.80	108	126

Ce fourneau se fait avec tuyau à droite ou à gauche.

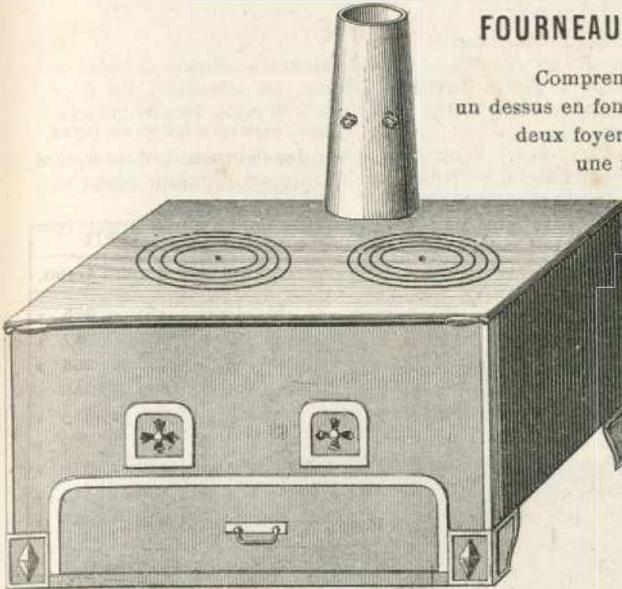
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAUX à FRITURE



### FOURNEAU A FRITURE

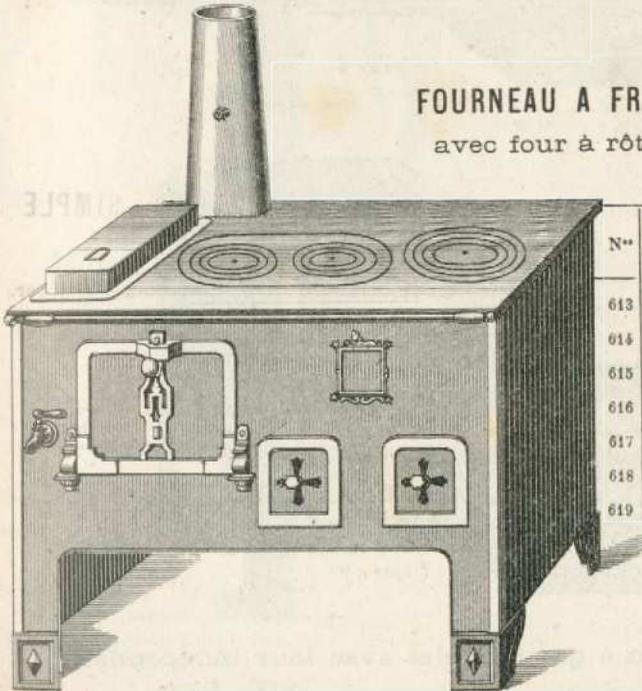
Comprenant :  
un dessus en fonte avec deux jeux de rondelles,  
deux foyers, un grand charbonnier,  
une mitre, barre cuivre.



N°	Long.	Larg.	Haut.	PRIX	
				à arc.	à char.
608	1.00	0.70	0.80	144	168
609	1.10	0.70	0.80	156	180
610	1.20	0.75	0.80	174	204
611	1.30	0.75	0.80	198	228
612	1.40	0.75	0.80	222	252

### FOURNEAU A FRITURE SIMPLE

avec four à rôtir et 2 foyers



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	PRIX
					à acarde
613	1.20	0.53	0.80	0.30	240
614	1.30	0.53	0.80	0.32	264
615	1.40	0.57	0.80	0.34	300
616	1.50	0.60	0.80	0.36	330
617	1.60	0.64	0.80	0.38	360
618	1.70	0.65	0.80	0.40	396
619	1.80	0.68	0.80	0.45	432

# NOUVEAU FOURNEAU A FOUR INDÉPENDANT

(Modèle déposé)

Ce nouveau fourneau comprend :

Un socle en fonte (noir ou émaillé), deux brûleurs à simple et double couronne et une double rampe à gaz à **flamme bleue**, un allumeur, un four indépendant, à double enveloppe, une grillade rôtissoire à flamme **rayonnante** une lèche frite et gril étamés.

La cuisson des aliments se fait à l'abri du contact des flammes.

Le chauffage du four est obtenu à l'aide des deux rampes à flamme bleue et au besoin du brûleur placé directement sous lui.

En modérant la flamme des rampes ; ce four permet de cuire aussi la pâtisserie.

Cet appareil de dimensions réduites et surtout de faible hauteur peut être placé sur tout fourneau existant et assurer, pendant l'été, le service de la cuisine, en remplaçant le fourneau au charbon, qui dégage une chaleur considérable et incommode.

La figure 1 représente le fourneau à gaz avec le four enlevé permettant l'usage de deux brûleurs.

La figure 2 le fourneau à gaz avec son four mis en place permettant l'usage d'un brûleur.

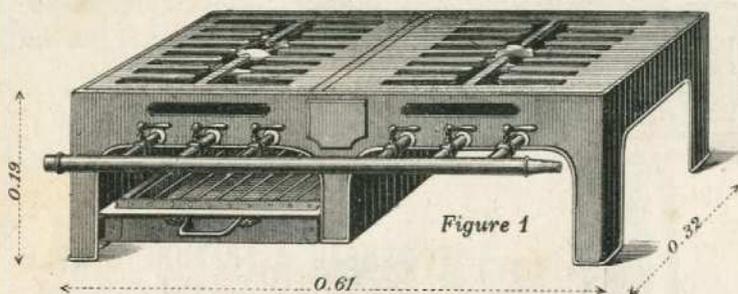


Figure 1

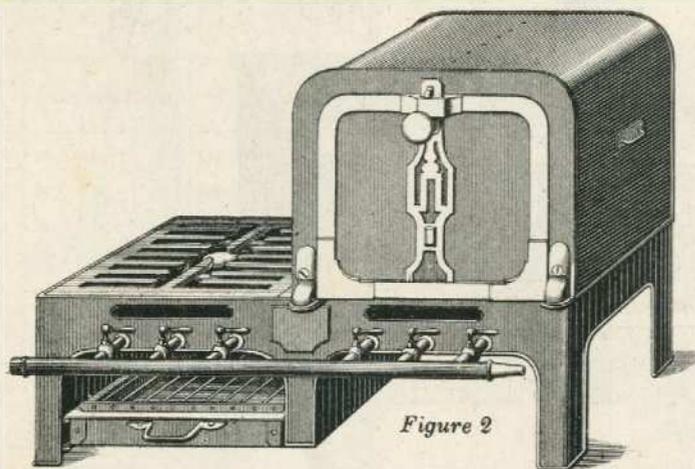


Figure 2

## PRIX du fourneau à gaz complet avec four indépendant

Socle noir . . . . . PRIX. 50 fr.  
Socle émaillé. . . . . — 60 »

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# NOUVEAU FOURNEAU à GAZ avec FOUR A CHAUFFAGE EXTÉRIEUR



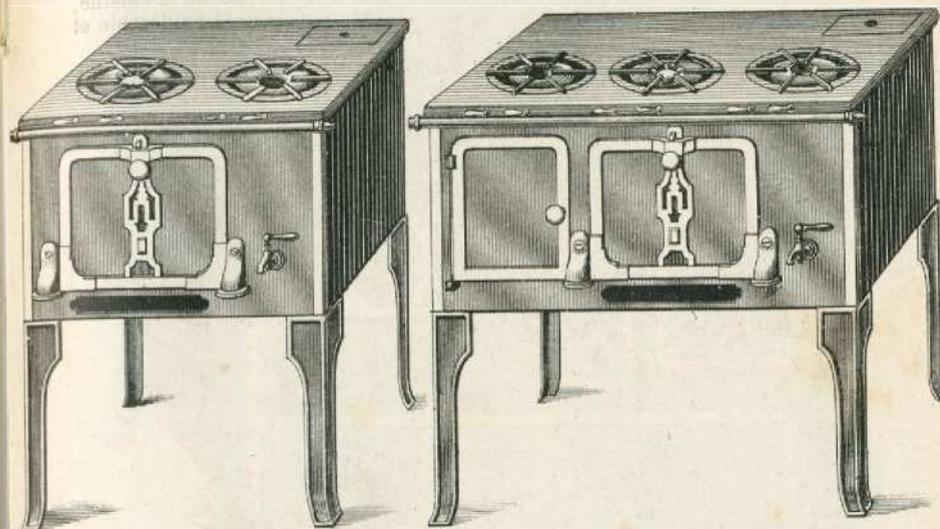
Comprenant : un dessus en fonte (noir ou émaillé)

Deux brûleurs au fourneau à deux trous

Trois brûleurs à simple et double couronne, à celui à trois trous

un four à gaz avec double rampe *extérieure* à flamme bleue, une chaudière en cuivre avec robinet, un allumeur.

Le corps du fourneau est en tôle monté sur quatre pieds en fonte avec boulons



MODÈLE N° 2  
A DEUX TROUS

MODÈLE N° 3  
A TROIS TROUS

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	PRIX	
					Dessus noir	Dessus émaillé
2 trous	620	0.48	0.38	0.77	0.27	62 » 70 »
3 trous	621	0.71	0.38	0.77	0.25	74 » 84 »

Sans chaudière, moins value..... 10 fr.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON AVEC CHARIOT A GAZ INDÉPENDANT

Breveté S. G. D. G.

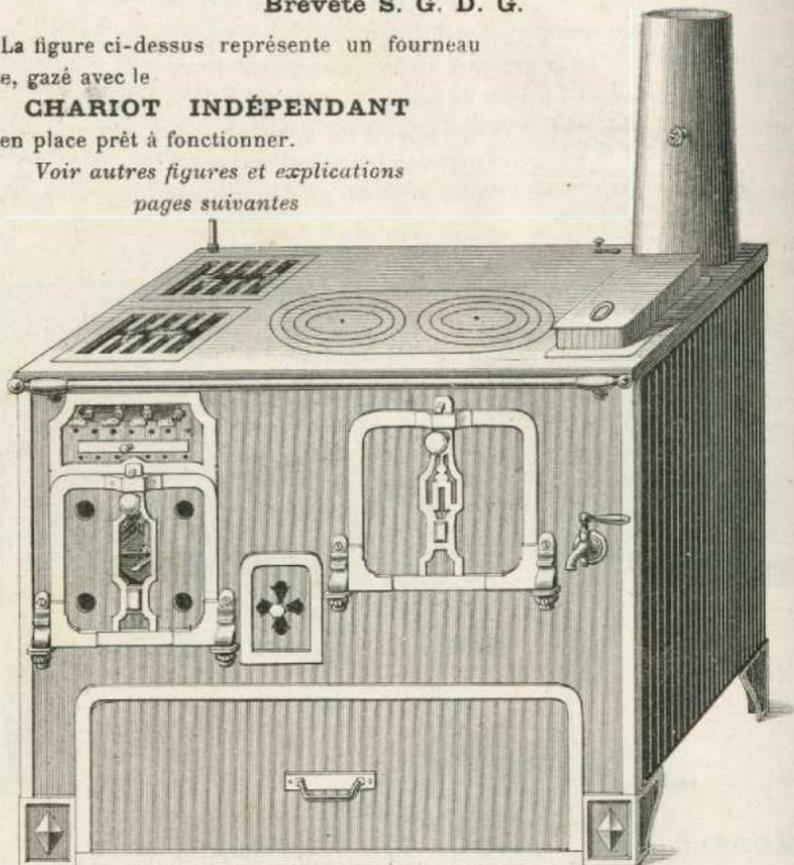
La figure ci-dessus représente un fourneau mixte, gazé avec le

## CHARIOT INDÉPENDANT

mis en place prêt à fonctionner.

*Voir autres figures et explications*

*pages suivantes*



Le **Chariot indépendant** est un tiroir coulissant sur des glissières à arrêt, de formes spéciales, qui le maintiennent à poste fixe. Ce chariot comporte toute la tuyauterie et robinetterie à gaz ainsi que brûleurs, rampe de four et plateau de propreté qui sont respectivement à leur position lorsque le chariot est entré à fond de course.

Lorsque le **Chariot indépendant** est entré à fond de course, il ne reste qu'à brancher la canalisation de gaz de la cuisine au raccord trois pièces disposé à cet effet à l'arrière du fourneau et la partie gazée est prête à fonctionner.

Le **Chariot indépendant** permet de transformer facilement les réchauds à charbon de bois d'un fourneau existant en réchauds à gaz, et réciproquement les réchauds à gaz d'un fourneau mixte muni du chariot indépendant, peuvent se transformer, sans aucun travail spécial, en réchauds à charbon de bois par un simple changement de chariot qui devient alors cendrier.

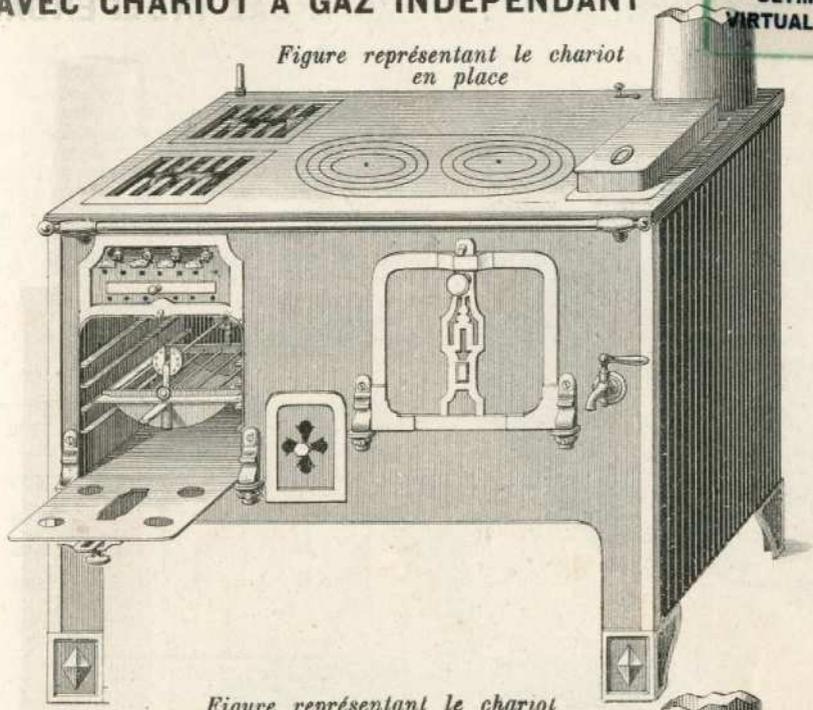
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALEURS

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

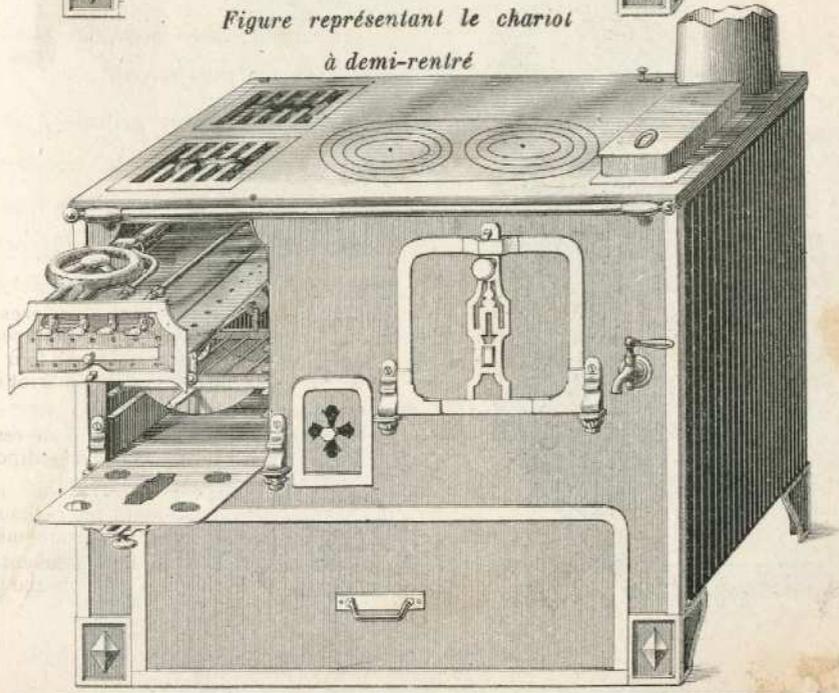


# FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON AVEC CHARIOT A GAZ INDÉPENDANT

*Figure représentant le chariot  
en place*

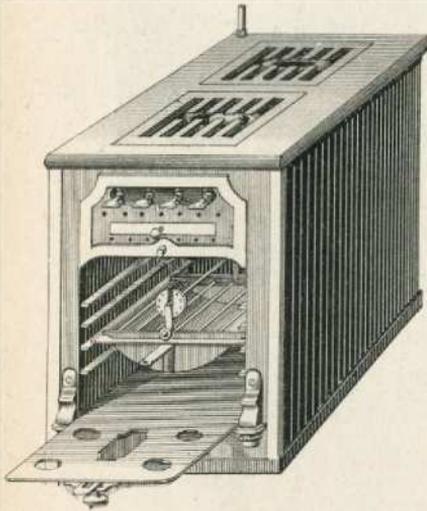


*Figure représentant le chariot  
à demi-rentré*



NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

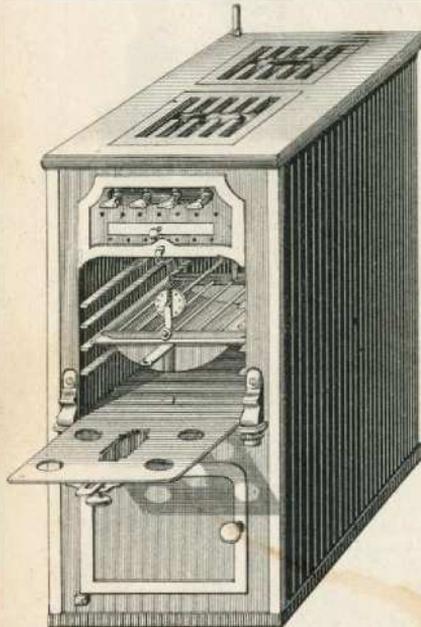
## ALLONGES AU GAZ A CHARIOT INDÉPENDANT



Allonge disposée pour être placée sur une paillasse ou un fourneau existant.

Comprenant: une grillade à gaz à flamme rayonnante, avec lèche-frite complète en tôle étamée, deux réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue.

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	PRIX
622	0.40	0.57	0.50	125 »
623	0.45	0.60	0.50	135 »
624	0.45	0.64	0.50	145 »
625	0.45	0.70	0.50	155 »



Allonge disposée pour être placée à côté d'un fourneau existant.

Comprenant: une grillade à gaz à flamme rayonnante avec lèche-frite complète étamée, deux réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue, un coffre en dessous avec porte ouvrante.

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	PRIX
626	0.40	0.57	0.80	150 »
627	0.45	0.60	0.80	160 »
628	0.45	0.64	0.80	170 »
629	0.45	0.70	0.80	180 »



## FOURNEAUX MIXTES AU GAZ ET AU CHARBON

Tous les fourneaux à réchauds, représentés dans cet album, ne peuvent être transformés en fourneaux mixtes au gaz et au charbon.

Les réchauds sont munis de brûleurs à *flamme bleue* (simple et double couronne).

La grillade-rôtissoire, disposée sous les réchauds, comporte une ou deux rampes à gaz à *flamme rayonnante*.

Pour l'allumage des brûleurs, il faut d'abord ouvrir le robinet et aussitôt après présenter l'allumette, afin d'éviter que le gaz s'enflamme à l'injecteur; on reconnaît que le gaz brûle à l'injecteur au bruit particulier qui se fait entendre et à la flamme qui ne brûle plus bleu.

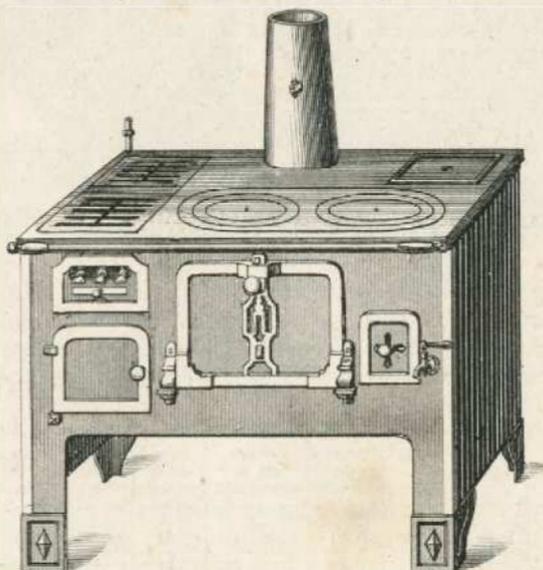
Si le gaz brûle à l'injecteur, fermer le robinet et recommencer l'allumage.

Avoir soin de retourner les grilles de réchauds et les placer les dents en dessus lorsque le récipient placé les réchauds est plus grand que les grilles

Un plateau de nettoyage, disposé dans le chariot, permet d'entretenir la grillade en bon état de propreté.

### FOURNEAU AMÉRICAIN MIXTE AU GAZ ET CHARBON

Comprenant : 1 four à rôtir sans retour de flamme, 2 brûleurs à simple et double couronne *flamme bleue*, 1 chaudière en fonte émaillée à fleur du dessus (avec ou sans charbonnier), barre cuivre.

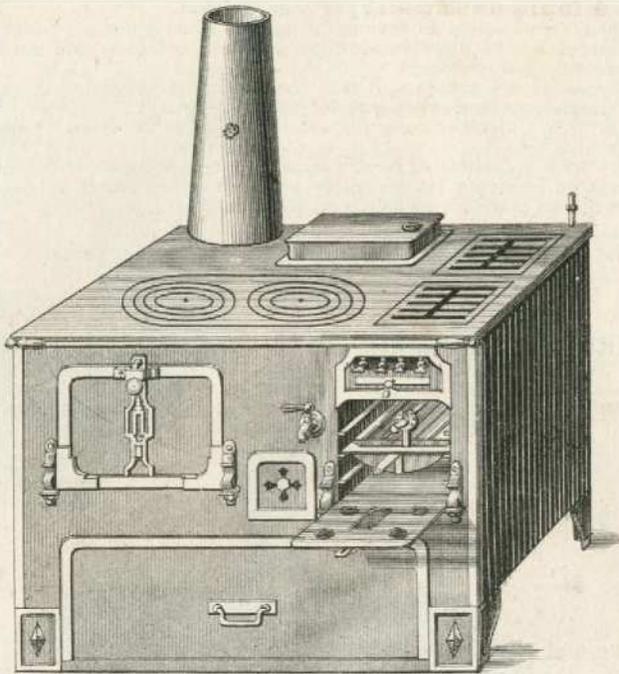


N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX		Plus-value pour charbonnier
								sans petit chauffe-ass.	avec petit chauffe-ass.	
630	0.67	0.50	0.80	0.25	0.42	Ovale 00	0.12	105 »	—	15 »
631	0.72	0.50	0.80	0.27	0.42	— 00	0.12	112 »	—	15 »
632	0.77	0.50	0.80	0.30	0.44	— 00	0.12	119 »	125 »	17 »
633	0.82	0.50	0.80	0.33	0.47	— 00	0.12	130 »	136 »	20 »
634	0.87	0.53	0.80	0.36	0.50	— 1	0.14	142 »	148 »	21 »
635	0.92	0.57	0.80	0.40	0.54	— 1	0.14	154 »	160 »	23 »

Plus-values pour : 1° Chaudière avec panache et couvercle cuivre..... 7 fr.  
 2° Retour de flammes sous le four..... 7 »

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU PORTATIF MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON MODÈLE A CHARBONNIER, CHAUDIÈRE DERRIÈRE



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante,  
2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue, 1 chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre, tube de vidange,  
1 lèche frite complète en tôle étamée (avec ou sans charbonnier).

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Conten. de la chaudière	Larg. de la grillade	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX	
										à arc.	à char.
636	0.80	0.52	0.80	0.26	0.37	7 lit. 1/2	0.22	Ovale 1	0.14	202	222
637	0.85	0.53	0.80	0.30	0.39	7 — 1/2	0.24	— 1	0.14	214	234
638	0.90	0.55	0.80	0.32	0.40	7 — 1/2	0.24	— 2	0.14	226	247
639	1.00	0.55	0.80	0.32	0.40	7 — 1/2	0.28	— 2	0.14	244	268
640	1.10	0.60	0.80	0.36	0.45	12 —	0.30	— 3	0.16	262	288
641	1.20	0.60	0.80	0.40	0.45	12 —	0.30	— 3	0.16	292	321
642	1.30	0.60	0.80	0.45	0.45	15 —	0.30	— 3	0.16	322	352

### OBSERVATION

Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche, sans augmentation de prix.

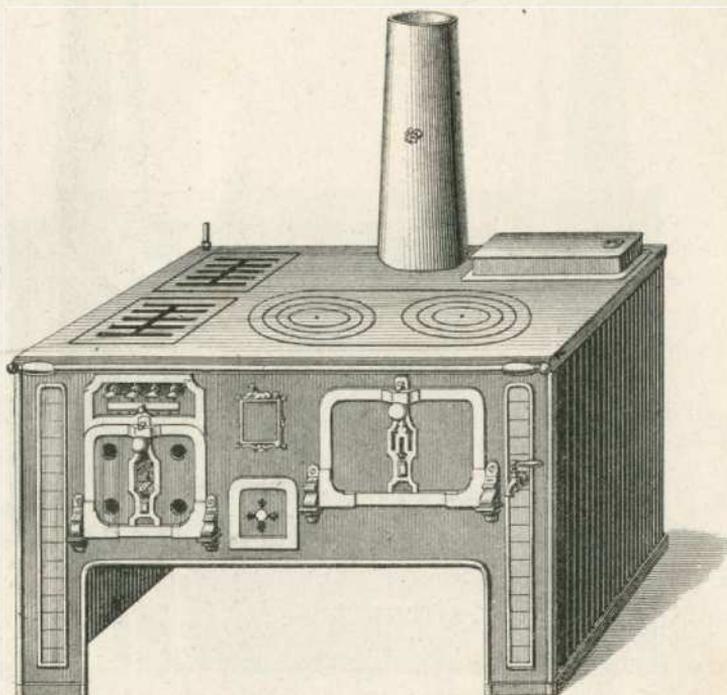
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU PORTATIF MIXTE au GAZ et au CHARBON

## MODÈLE FAÇADE FONTE

à fours avec panneaux imitation briques



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante,  
2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue, 1 chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre, tube de vidange,  
1 lèche frite complète en tôle étamée (avec ou sans charbonnier).

N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. de la chaudière	Larg. de la grillade	N <sup>o</sup> du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
										à arc.	à char.
643	1.00	0.60	0.80	0.28	0.43	12 litres	0.24	Ovale 1	0.14	272	296
644	1.10	0.60	0.80	0.34	0.48	12 —	0.24	— 2	0.14	290	316
645	1.20	0.60	0.80	0.38	0.43	16 —	0.26	— 3	0.16	320	349
646	1.30	0.65	0.80	0.40	0.45	18 —	0.28	— 3	0.16	350	380
647	1.40	0.65	0.80	0.45	0.45	18 —	0.30	— 3	0.16	380	410

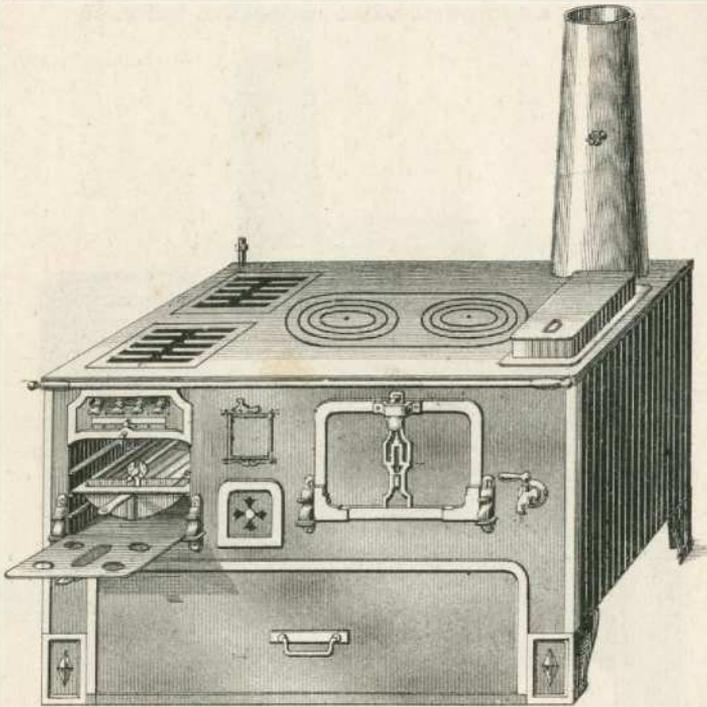
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font avec réchaud à droite ou à gauche sans augmentation de prix

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU PORTATIF MIXTE au GAZ et au CHARBON MODÈLE A CHARBONNIER, CHAUDIÈRE sur le COTÉ



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante,  
2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue, 1 chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre, 1 lèche-frite complète en tôle étamée.  
(avec ou sans charbonnier).

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. de la chaudière	Larg. de la grillade	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX	
										à arc.	à char.
648	0.90	0.52	0.80	0.26	0.47	7 lit. 1/2	0.24	Ovale 0	0.14	214	235
649	0.95	0.52	0.80	0.28	0.47	7 — 1/2	0.24	— 1	0.14	224	247
650	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	0.24	— 1	0.15	236	260
651	1.05	0.53	0.80	0.32	0.48	12 —	0.24	— 2	0.14	244	269
652	1.10	0.57	0.80	0.34	0.53	12 —	0.26	— 2	0.14	252	278
653	1.15	0.60	0.80	0.36	0.54	12 —	0.26	— 3	0.16	268	295
654	1.20	0.64	0.80	0.38	0.57	18 —	0.26	— 3	0.16	284	313
655	1.30	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	0.28	— 3	0.16	305	335
656	1.40	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	0.30	— 3	0.16	329	362

### OBSERVATION

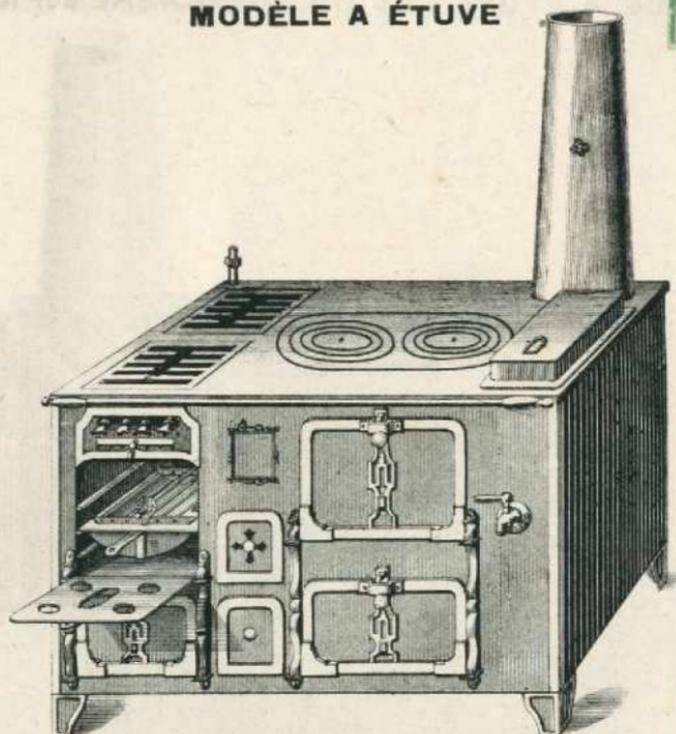
Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche, sans augmentation de prix.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

# FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON

## MODÈLE A ÉTUVE



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 étuve, 1 grillade à gaz flamme rayonnante, 2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs, 1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, 1 lèche-frite complète en tôle étamée.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Larg. du four rôtiss.	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
657	0.90	0.52	0.80	0.26	0.45	0.24	7 litr. 1/2	Ovale 0	0.14	232 »
658	0.95	0.53	0.80	0.28	0.47	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	244 »
659	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	257 »
660	1.05	0.54	0.80	0.32	0.48	0.24	12 —	— 2	0.14	266 »
661	1.10	0.57	0.80	0.34	0.52	0.26	12 —	— 2	0.14	275 »
662	1.15	0.60	0.80	0.36	0.53	0.26	12 —	— 3	0.16	292 »
663	1.20	0.63	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	— 3	0.16	310 »
664	1.30	0.65	0.80	0.40	0.55	0.28	24 —	— 3	0.16	331 »
665	1.40	0.67	0.80	0.40	0.60	0.28	24 —	— 3	0.16	358 »
666	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.30	24 —	— 3	0.19	382 »
667	1.60	0.70	0.80	0.50	0.64	0.30	33 —	— 4	0.19	412 »

Ces fourneaux se font sans cendrier trieur, moins value..... 3 fr.

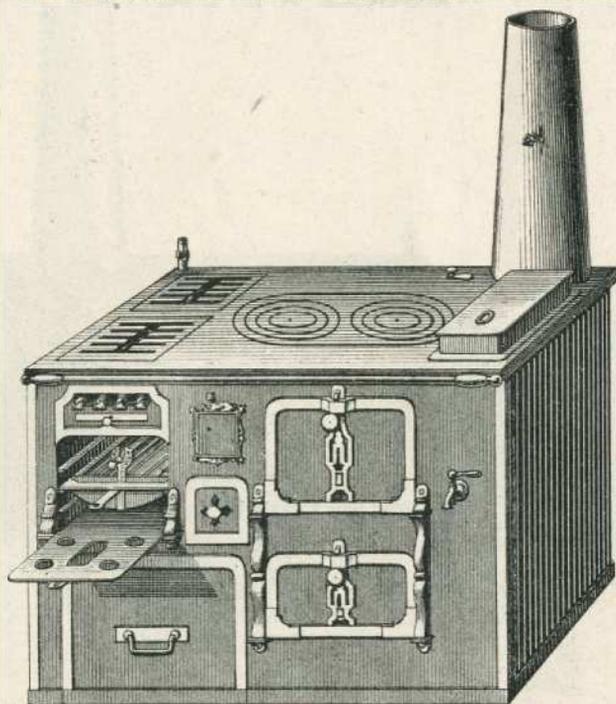
### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche, sans augmentation de prix.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON MODÈLE A ÉTUVE ET CHARBONNIER A CEINTURE



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 étuve, 1 grillade à gaz flamme rayonnante, 2 réchauds à gaz, à simple et double brûleurs, flamme bleue, 1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre, 1 lèche-frite complète en tôle étamée.  
1 charbonnier monté sur galets, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Larg. du four rôtiss.	Conten. du réservoir	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
668	0.90	0.52	0.80	0.26	0.45	0.24	7 litr. 1/2	Ovale 0	0.14	250 »
669	0.95	0.53	0.80	0.28	0.47	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	262 »
670	1.00	0.53	0.80	0.30	0.48	0.24	7 — 1/2	— 1	0.14	274 »
671	1.05	0.54	0.80	0.32	0.48	0.24	12 —	— 2	0.14	286 »
672	1.10	0.57	0.80	0.34	0.52	0.26	12 —	— 2	0.14	298 »
673	1.15	0.60	0.80	0.36	0.53	0.26	12 —	— 3	0.16	316 »
674	1.20	0.63	0.80	0.38	0.55	0.26	18 —	— 3	0.16	334 »
675	1.30	0.65	0.80	0.40	0.55	0.28	24 —	— 3	0.16	352 »
676	1.40	0.67	0.80	0.40	0.60	0.28	24 —	— 3	0.16	382 »
677	1.50	0.68	0.80	0.45	0.62	0.30	24 —	— 3	0.19	412 »
678	1.60	0.70	0.80	0.50	0.64	0.30	33 —	— 4	0.19	442 »

### OBSERVATIONS

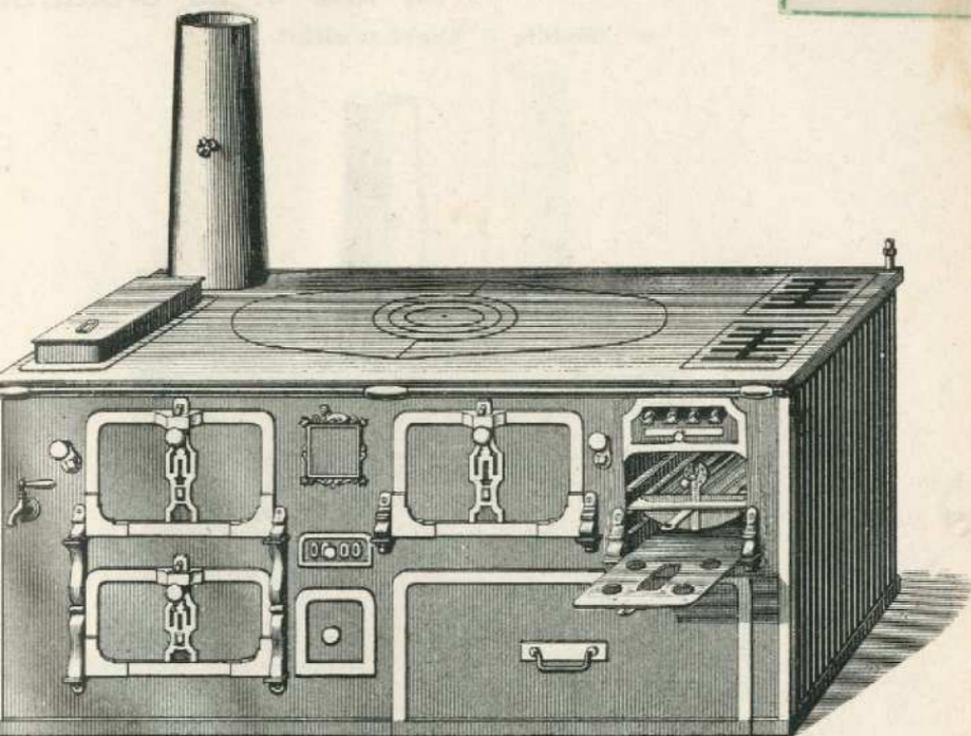
Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche, sans augmentation de prix.

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON

## MODÈLE A 2 FOURS



Comprenant : 2 fours à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante,  
2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs, flamme bleue, 1 chaudière en fonte  
émaillée, panache et couvercle cuivre, 1 lèche frite complète en tôle étamée  
1 charbonnier monté sur galets, ceinture dans le bas.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. des fours	Larg. de la grillade	Conten. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
679	1.60	0.72	0.80	0.32	0.28	18 litres	Ovale 4	0.19	496 °
680	1.70	0.72	0.80	0.36	0.28	24 —	— 4	0.19	526 °
681	1.80	0.72	0.80	0.40	0.30	24 —	— 4	0.19	556 °
682	2.00	0.80	0.80	0.45	0.30	33 —	Carré 2	0.19	616 °
683	2.20	0.80	0.80	0.55	0.34	33 —	— 2	0.19	682 °
684	2.50	0.85	0.80	0.60	0.34	45 —	— 3	0.19	772 °

### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec tuyau à droite ou à gauche }  
 2° Avec fermetures à loquets à ressort..... } sans augmentation de prix.  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles..... }

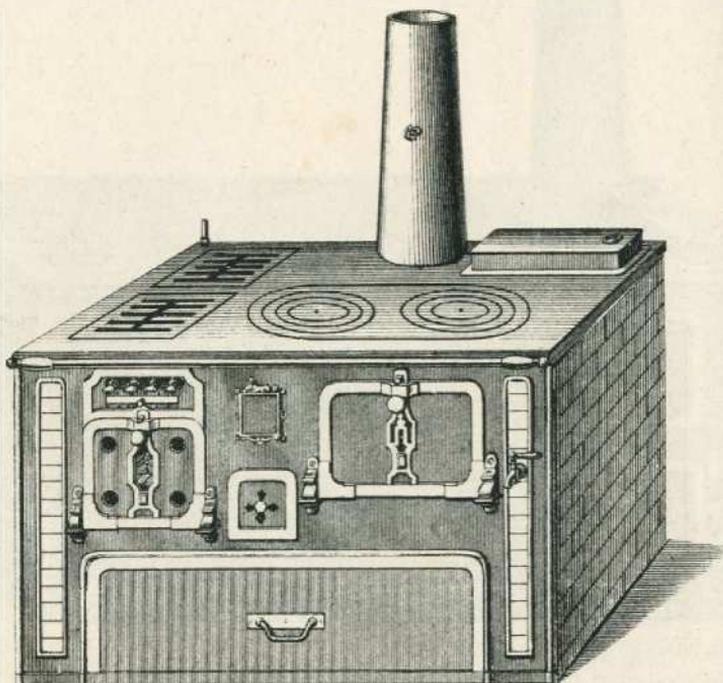
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION MIXTE

## au GAZ et au CHARBON

Modèle à charbonnier



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante,  
 2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs flamme bleue, 1 chaudière en fonte  
 émaillée, panache et couvercle cuivre, tube de vidange,  
 1 lèche frite complète en tôle étamée (avec ou sans charbonnier).  
 Facade fonte ajourée pour panneaux imitation brique

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. de la chaudière	Larg. de la grillade	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX prêt à bâtir	
										à arc.	à charb.
685	1.00	0.60	0.80	0.28	0.43	12 litres	0.24	Ovale 1	0.14	237	262
686	1.10	0.60	0.80	0.34	0.43	12 —	0.24	— 2	0.14	257	283
687	1.20	0.60	0.80	0.38	0.43	15 —	0.26	— 3	0.16	287	316
688	1.30	0.65	0.80	0.40	0.47	18 —	0.28	— 3	0.16	317	347
689	1.40	0.65	0.80	0.45	0.47	18 —	0.30	— 3	0.16	347	377

### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font avec réchaud à droite ou à gauche sans augmentation de prix

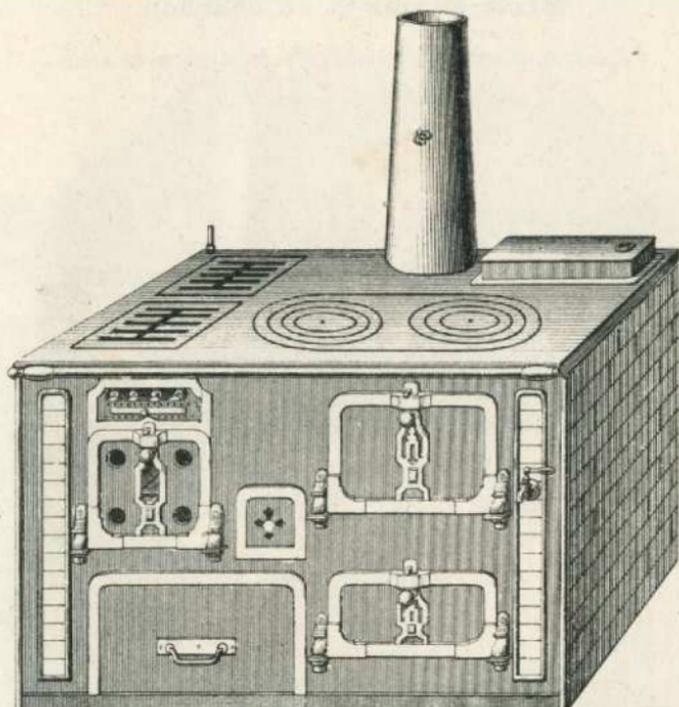
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION MIXTE

## au GAZ et au CHARBON

Modèle à étuve et charbonnier



Comprenant : 1 four à rôtir, 1 grillade à gaz flamme rayonnante  
 2 réchauds à gaz à simple et double brûleurs à flamme bleue, 1 chaudière fonte  
 émaillée, panache et couvercle en cuivre, tube de vidange,  
 1 charbonnier monté sur galets, 1 lèche-frite complète en tôle étamée  
 Façade en fonte ajourée pour panneaux imitation brique

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. de la chaudière	Larg. de la grillade	N° du Foyer	Diam. du Tuyau	PRIX prêt à bâtir
890	1.10	0.60	0.80	0.34	0.43	12 litres	0.24	Ovale 2	0.14	290 »
891	1.20	0.60	0.80	0.38	0.43	15 —	0.26	— 3	0.16	325 »
892	1.30	0.65	0.80	0.40	0.47	18 —	0.28	— 3	0.16	355 »
893	1.40	0.65	0.80	0.45	0.47	18 —	0.30	— 3	0.16	390 »
894	1.50	0.70	0.80	0.45	0.50	24 —	0.30	— 3	0.16	430 »
895	1.60	0.75	0.80	0.50	0.55	24 —	0.30	— 4	0.19	475 »

### OBSERVATIONS

Ces fourneaux se font avec réchauds à droite ou à gauche sans augmentation de prix

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

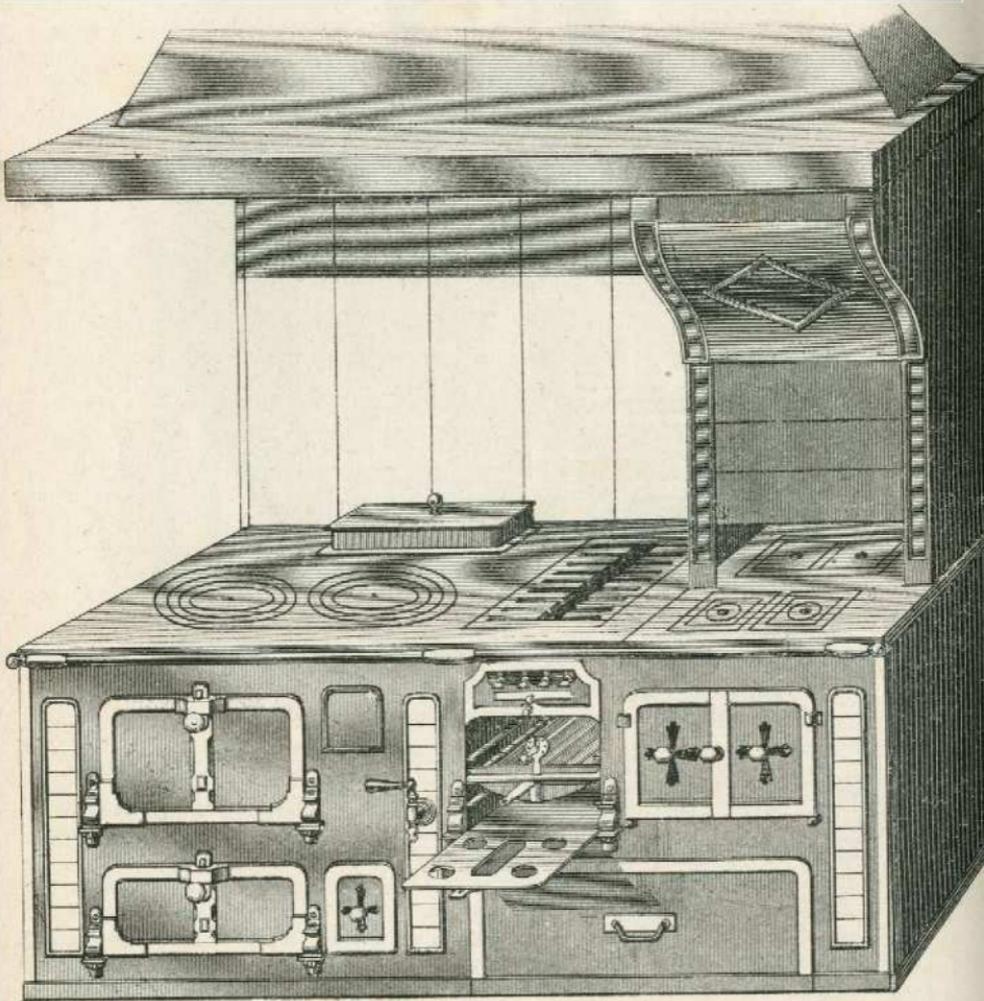
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

# TYPE DE GRAND FOURNEAU PORTATIF OU DE CONSTRUCTION

Mixte au gaz et au charbon

FAÇADE EN FONTE AJOURÉE AVEC PANNEAUX DE FAIENCE

IMITANT LA BRIQUE



**PRIX SUIVANT DIMENSIONS**

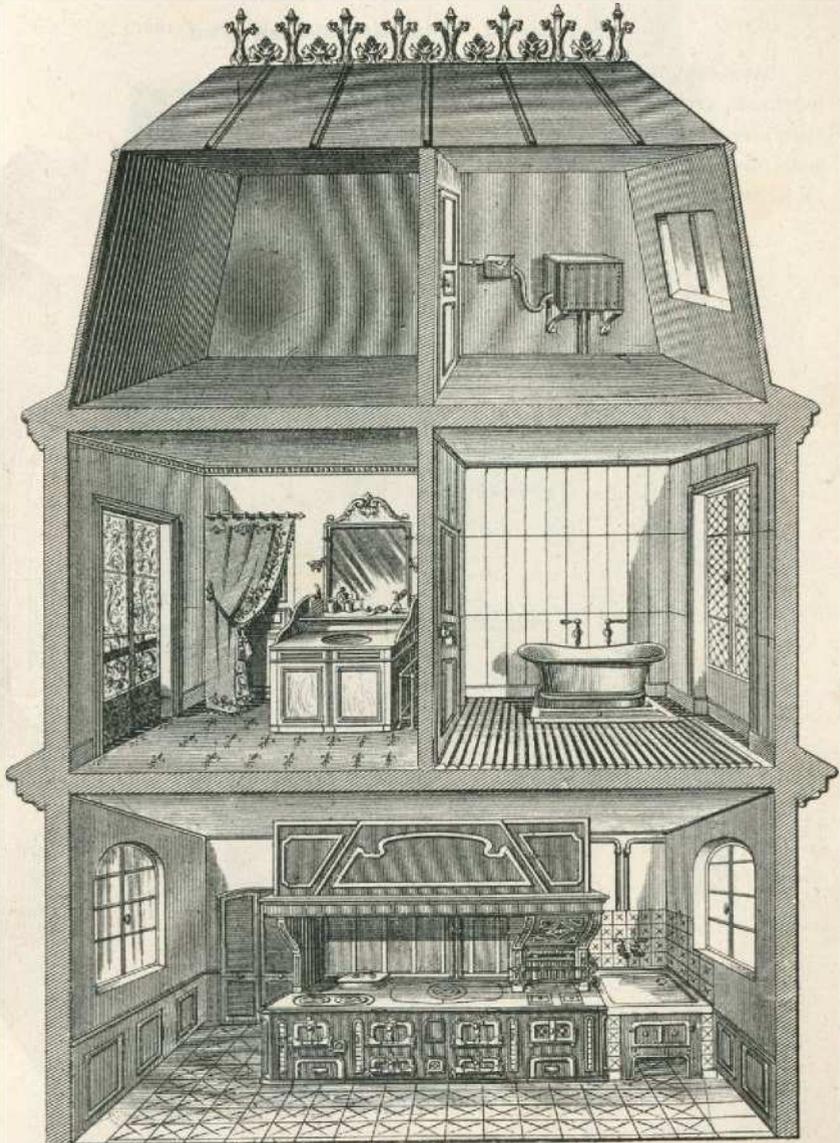
Ce fourneau se fait à à partir de 1<sup>m</sup>70

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



# INSTALLATION D'UNE SALLE DE BAINS

alimentée par un bouilleur



NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU DU NORD

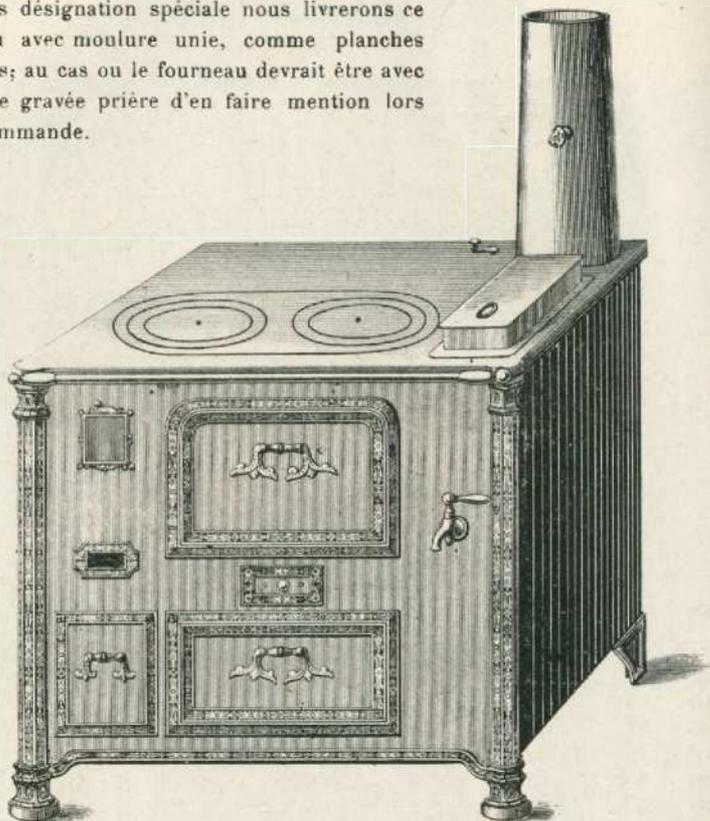
AVEC GARNITURE A MOULURE UNIE OU GRAVÉE

Dessus meulé, Buse dessus et derrière, avec Galerie

Foyer à Houille ou Mixte

Façade et Côtés noircis au Feu

Sans désignation spéciale nous livrerons ce fourneau avec moulure unie, comme planches suivantes; au cas où le fourneau devrait être avec garniture gravée prière d'en faire mention lors de la commande.



MODÈLE A GARNITURE GRAVÉE

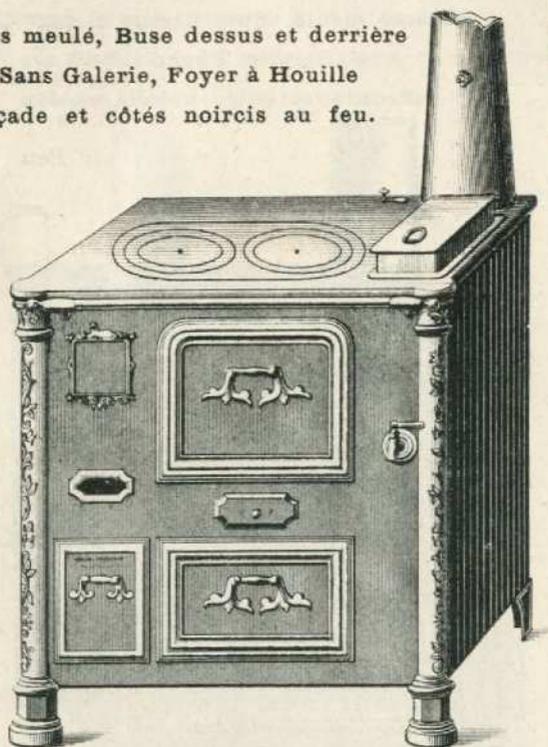
VOIR PRIX ET RENSEIGNEMENTS

aux pages ci-après

Les prix des Fourneaux avec Garniture gravée  
sont les mêmes que ceux avec garniture unie

# FOURNEAU DU NORD MOULURE

Dessus meulé, Buse dessus et derrière  
 Sans Galerie, Foyer à Houille  
 Façade et côtés noircis au feu.



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. du réservoir	PRIX			
							Ordin°	Noir	1/2 nick	Nickelé
696	0.60	0.47	0.80	0.24	0.43	5 litres	96 »	102 »	108 »	115 »
697	0.65	0.52	0.80	0.27	0.48	7 — 1/2	111 »	118 »	124 »	132 »
698	0.70	0.52	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	128 »	134 »	141 »	149 »
699	0.75	0.54	0.80	0.33	0.50	12 —	144 »	152 »	159 »	168 »
700	0.80	0.54	0.80	0.36	0.50	12 —	158 »	166 »	174 »	183 »
701	0.90	0.61	0.80	0.39	0.58	18 —	182 »	190 »	198 »	208 »
702	1.00	0.61	0.80	0.42	0.58	18 —	201 »	210 »	219 »	230 »
703	1.10	0.67	0.80	0.45	0.62	24 —	225 »	232 »	241 »	253 »

Avec galerie dans le bas, comme Pl. 99 plus-value 5 fr.

## CÉ FOURNEAU S'EXÉCUTE EN 4 MODÈLES DIFFÉRENTS

**Modèle Ordinaire**, diffère du modèle noir par la façade et les côtés qui ne sont pas noircis au feu, le panache et le couvercle non nickelés.

**Modèle Noir**, se livre avec les poignées, la barre et les supports, la galerie, le robinet la plaque adresse, le panache et le couvercle nickelés.

**Modèle Demi-Nickelé**, a en plus les pilastres nickelés.

**Modèle Nickelé**, a tous les ornements nickelés, sauf les cadres intérieurs des portes qui sont noircis au feu.

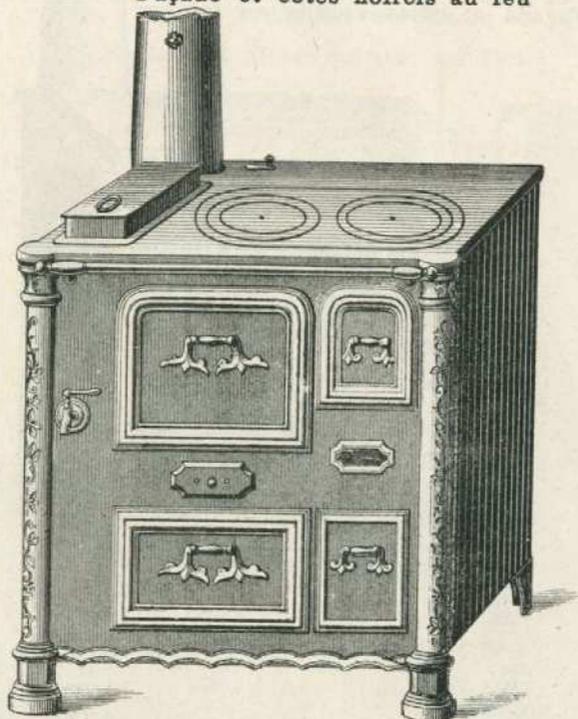
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU DU NORD MOULURÉ

Dessus meulé, Buse dessus et derrière

Avec Galerie, Foyer à Bois

Façade et côtés noircis au feu



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. du réservoir	PRIX			
							Ordin*	Noir	1/2 nick.	Nickelé
704	0.65	0.52	0.80	0.27	0.48	7 litr. 1/2	130 »	137 »	143 »	154 »
705	0.70	0.52	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	147 »	153 »	160 »	171 »
706	0.75	0.54	0.80	0.33	0.50	12 —	163 »	171 »	178 »	190 »
707	0.80	0.54	0.80	0.36	0.50	12 —	177 »	185 »	193 »	205 »
708	0.90	0.61	0.80	0.39	0.58	18 —	201 »	209 »	217 »	230 »
709	1.00	0.61	0.80	0.42	0.58	18 —	220 »	229 »	238 »	252 »
710	1.10	0.67	0.80	0.45	0.62	24 —	245 »	251 »	260 »	275 »

## OBSERVATIONS :

Ces fourneaux se font avec réservoir et tuyau à droite ou à gauche.

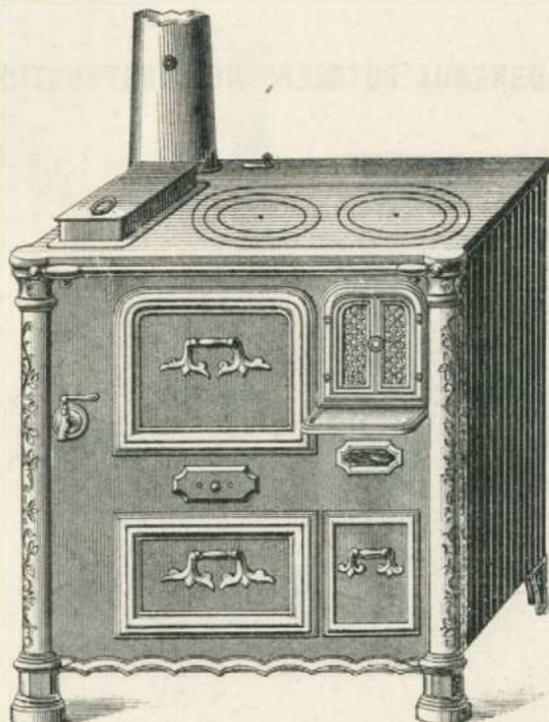
Avec bouche de chaleur devant le foyer ..... En plus 4 fr. et 5 fr.

La mitre à clef, en tôle lustrée est livrée sans supplément de prix noir et 1/2 nick. nickelé

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU DU NORD MOULURÉ

Dessus meulé, Buse dessus et derrière  
Avec Galerie, Foyer à feu visible, avec portes ajourées,  
et baveron, Façade et côtés noircis au feu.



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Conten. du réservoir	PRIX			
							Ordin <sup>re</sup>	Noir	1/2 nick.	Nickelé
711	0.65	0.52	0.80	0.27	0.48	7_litr. 1/2	130 »	137 »	143 »	154 »
712	0.70	0.52	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	147 »	153 »	160 »	171 »
713	0.75	0.54	0.80	0.33	0.50	12 —	163 »	171 »	178 »	190 »
714	0.80	0.54	0.80	0.36	0.50	12 —	177 »	185 »	193 »	205 »
715	0.90	0.61	0.80	0.39	0.58	18 —	201 »	209 »	217 »	230 »
716	1.00	0.61	0.80	0.42	0.58	18 —	220 »	229 »	238 »	252 »
717	1.10	0.67	0.80	0.45	0.62	24 —	245 »	251 »	260 »	275 »

## PLUS-VALUE SUR LES PRIX DES FOURNEAUX DU NORD

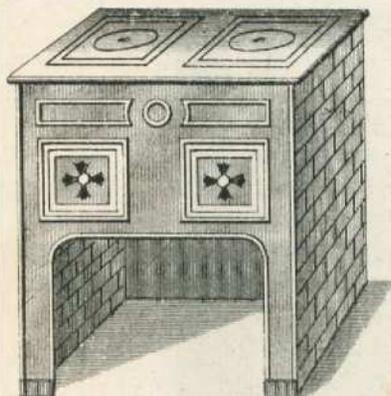
1° Pour chaque poignée en cuivre fondu .....	4 fr.
2° La plaque adresse idem .....	4 »
3° La galerie idem .....	6 »
4° Les 2 pilastres cuivre fondu 0 <sup>m</sup> 60 0 <sup>m</sup> 65 0 <sup>m</sup> 70 0 <sup>m</sup> 75 0 <sup>m</sup> 80 0 <sup>m</sup> 90 1 <sup>m</sup> 00 1 <sup>m</sup> 10	
pour	38 fr.      45 fr.      50 fr.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAUX DE CONSTRUCTION



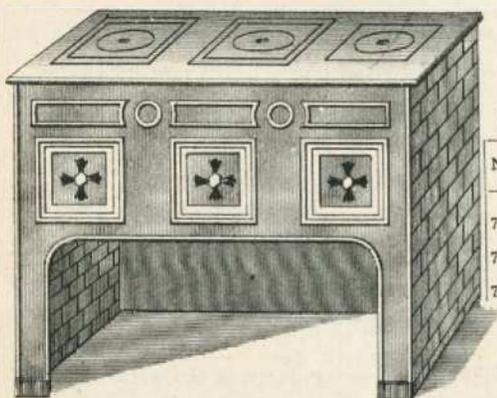
## FOURNEAUX POTAGERS DE CONSTRUCTION



### POTAGER A 2 RÉCHAUDS

1 réchaud carré et 1 demi-économique

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	PRIX
718	0.65	0.42	0.80	29 »

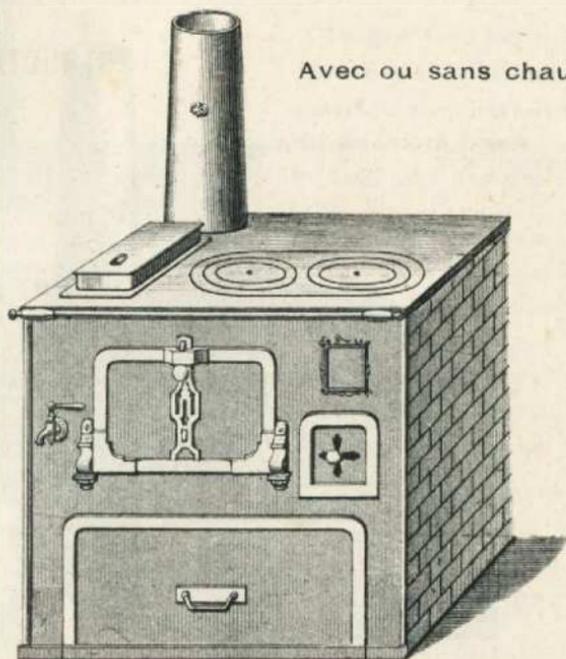


### POTAGER A 3 RÉCHAUDS

2 réchaudscarrés et 1 demi-économique

N°	Longueur	Largeur	Hauteur	PRIX
719	0.80	0.45	0.80	33 »
720	0.90	0.45	0.80	38 »
721	1.00	0.45	0.80	42 »

# FOURNEAUX de CONSTRUCTION à ARCADE FAÇADE FONTE



Avec ou sans chaudière

Composé de : 1 four, 1 cendrier, 1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, barre cuivre (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud**	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		avec chaudière	
								à arcad	à charb	à arcad	à charb
722	0.65	0.52	0.80	0.28	7 lit. 1/2	Ovale 0	0.14	84 »	99 »	93 »	108 »
723	0.70	0.53	0.80	0.30	7 — 1/2	— 1	0.14	92 »	110 »	102 »	120 »
724	0.75	0.53	0.80	0.32	12 —	— 2	0.14	103 »	121 »	113 »	131 »
725	0.80	0.57	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	114 »	133 »	124 »	143 »
726	0.85	0.57	0.80	0.36	18 —	— 3	0.14	126 »	146 »	137 »	157 »
727	0.90	0.64	0.80	0.38	18 —	— 3	0.16	138 »	161 »	149 »	172 »
728	1.00	0.65	0.80	0.40	24 —	— 3	0.16	156 »	180 »	168 »	192 »

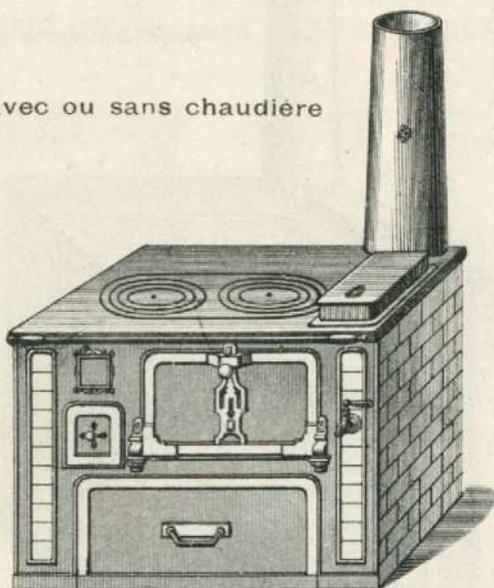
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAUX de CONSTRUCTION à ARCADE FAÇADE FONTE AVEC JOURS

Pour panneaux imitation briques

Avec ou sans chaudière



Composé de : 1 four, 1 cendrier, 1 chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud <sup>re</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		avec chaudière	
								à arcad	à charb <sup>re</sup>	à arcad	à charb <sup>re</sup>
729	0.75	0.53	0.80	0.28	7 lit.1/2	Ovale 0	0.14	103	121	113	131
730	0.80	0.57	0.80	0.30	7 - 1/2	— 1	0.14	114	133	124	143
731	0.85	0.60	0.80	0.32	12 —	— 2	0.14	126	147	137	157
732	0.90	0.64	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	138	161	149	172
733	1.00	0.65	0.80	0.36	18 —	— 3	0.14	156	180	168	192
734	1.10	0.68	0.80	0.40	18 —	— 3	0.16	170	194	182	206
735	1.20	0.70	0.80	0.45	24 —	— 3	0.16	186	210	198	222

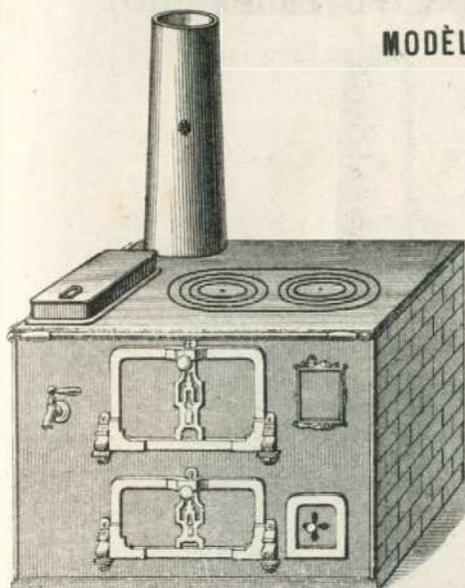
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



## FOURNEAUX DE CONSTRUCTION A ÉTUVE

### MODÈLE A FAÇADE FONTE PLEINE



Composé de : 1 four à rôtir, 1 étuve,  
1 cendrier, 1 chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre.

N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	PRIX
736	0.65	0.52	0.80	0.28	7 litr. 1/2	105 »
737	0.70	0.53	0.80	0.30	7 — 1/2	110 »
738	0.75	0.53	0.80	0.32	12 —	120 »
739	0.80	0.57	0.80	0.34	12 —	132 »
740	0.85	0.60	0.80	0.36	18 —	144 »
741	0.90	0.64	0.80	0.38	18 —	158 »
742	1.00	0.65	0.80	0.40	24 —	174 »

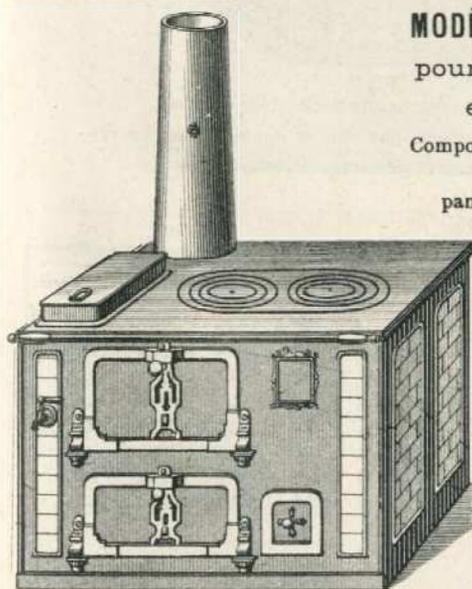
Numéros de foyer... | comme Pl. 103.  
Diamètre de tuyau. |

### MODÈLE A FAÇADE FONTE A JOURS

pour panneaux imitation briques

et deux côtés fonte à jours

Composé de : 1 four à rôtir, 1 étuve, 1 cendrier,  
1 chaudière en fonte émaillée  
panache et couvercle cuivre, barre cuivre.



N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	PRIX
743	0.75	0.53	0.80	0.28	7 litr. 1/2	168 »
744	0.80	0.57	0.80	0.30	7 — 1/2	180 »
745	0.85	0.60	0.80	0.32	12 —	198 »
746	0.90	0.64	0.80	0.34	12 —	210 »
747	1.00	0.65	0.80	0.36	18 —	234 »
748	1.10	0.68	0.80	0.40	18 —	264 »
749	1.20	0.70	0.80	0.45	24 —	300 »

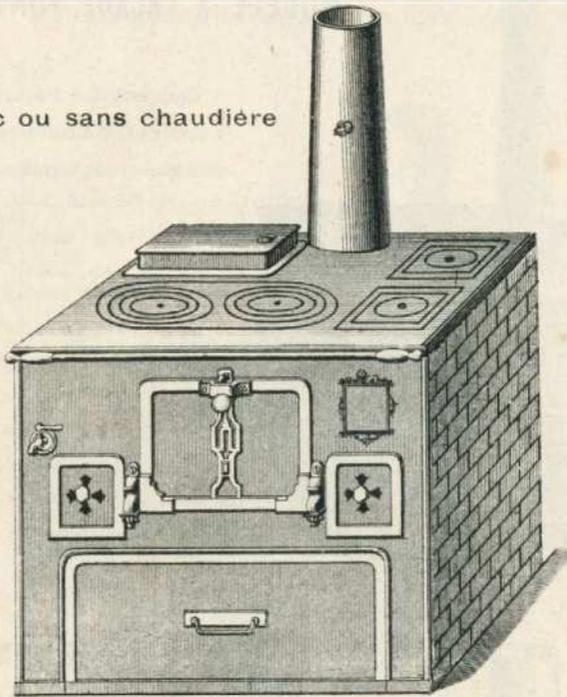
Numéros de foyer... | comme Pl. 103.  
Diamètre de tuyau. |

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU de CONSTRUCTION à ARCADE et RÉCHAUDS FAÇADE FONTE PLEINE, FOYER EN BOUT

Avec ou sans chaudière



Composé de : 1 four à rôtir, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers, chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre, tube de vidange, barre cuivre (avec ou sans charbonnier).

N°	Long.	l arg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud <sup>re</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX			
								sans chaudière		avec chaudière	
								à arcad	à charb <sup>e</sup>	à arcad	à charb <sup>e</sup>
750	0.70	0.52	0.80	0.28	7 lit. 1/2	Ovale 0	0.14	96	114	108	126
751	0.75	0.52	0.80	0.30	7 —	— 1	0.14	102	120	114	132
752	0.80	0.52	0.80	0.30	7 —	— 1	0.14	108	127	120	139
753	0.85	0.53	0.80	0.32	7 —	— 1	0.14	114	134	126	146
754	0.90	0.55	0.80	0.36	7 —	— 2	0.14	120	141	132	153
755	1.00	0.60	0.80	0.40	12 —	— 2	0.14	132	156	150	174
756	1.10	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	144	170	168	194
757	1.20	0.60	0.80	0.50	12 —	— 3	0.16	167	191	186	215

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

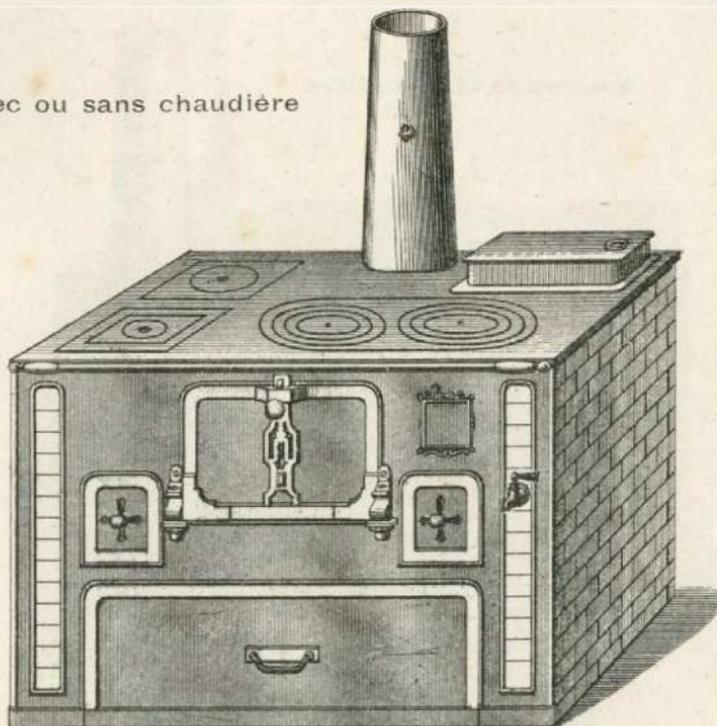
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1



# FOURNEAU de CONSTRUCTION à ARCADE et RÉCHAUDS

Façade fonte avec vides pour panneaux imitation brique  
foyer en bout

avec ou sans chaudière



Composé de: 1 four, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 2 cendriers,  
1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre,  
tube de vidange, barre cuivre, (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud <sup>e</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX sans chaudière		PRIX avec chaudière	
								à arcade	à charb'	à arcade	à charb'
758	0.90	0.55	0.80	0.28	7 lit.1/2	Ovale 1	0.14	120 »	141 »	132 »	153 »
759	1.00	0.60	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	132 »	156 »	150 »	174 »
760	1.10	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	144 »	170 »	168 »	194 »
761	1.20	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	162 »	191 »	186 »	215 »
762	1.30	0.65	0.80	0.50	15 —	— 3	0.16	185 »	215 »	204 »	235 »

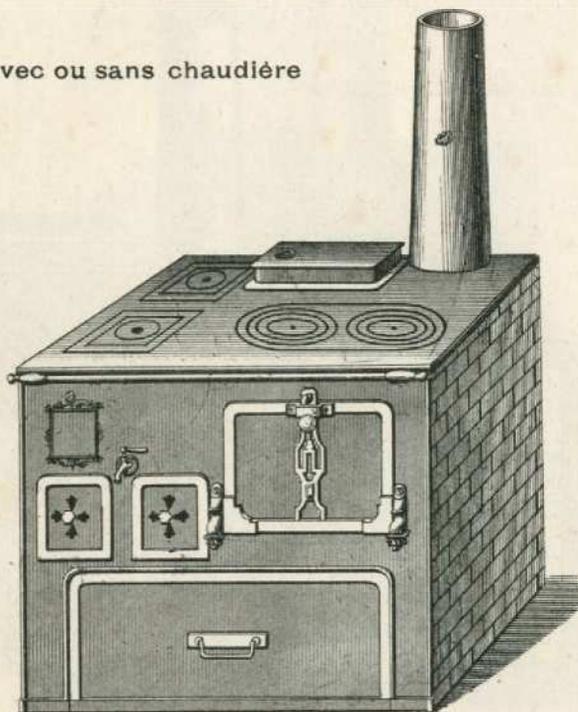
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU de CONSTRUCTION à ARCADE et RÉCHAUDS

Façade fonte pleine, foyer au milieu

Avec ou sans chaudière



Composé de : 1 four à rôtir, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers  
1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre  
1 tube de vidange. Barre cuivre, avec ou sans charbonnier

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. du réserv <sup>r</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX sans chaudière		PRIX avec chaudière	
								sans charb <sup>r</sup>	avec charb <sup>r</sup>	sans charb <sup>r</sup>	avec charb <sup>r</sup>
763	0.75	0.50	0.80	0.28	5 litres	Ovale 00	0.12	94	112	104	122
764	0.80	0.50	0.80	0.32	5 —	— 00	0.12	100	119	110	129
765	0.85	0.50	0.80	0.34	5 —	— 00	0.12	106	126	116	136
766	0.90	0.55	0.80	0.36	7 — 1/2	— 0	0.14	110	131	122	143
767	1.00	0.55	0.80	0.38	7 — 1/2	— 1	0.14	124	148	136	160

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

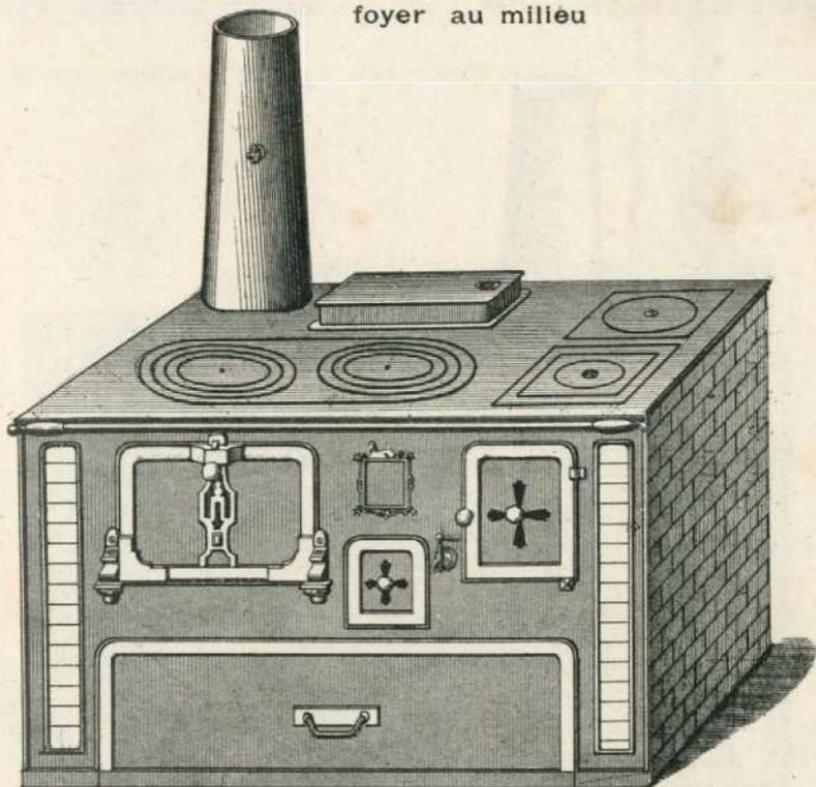
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU de CONSTRUCTION

## à ARCADE et RÉCHAUDS



Façade fonte avec vides pour panneaux imitation brique  
foyer au milieu



Composé de: 1 four, 2 réchauds dont 1 demi-économique, 1 cendrier, 1 porte de  
pailleuse, une chaudière en fonte émaillée,  
panache et couvercle cuivre, tube de vidange, barre cuivre,  
(avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud <sup>e</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								sans charbon <sup>r</sup>	avec charbon <sup>r</sup>
768	0.90	0.55	0.80	0.28	7 lit.1/2	Ovale 1	0.14	132 »	153 »
769	1.00	0.55	0.80	0.32	7 — 1/2	— 2	0.14	150 »	174 »
770	1.10	0.60	0.80	0.36	12 —	— 3	0.16	168 »	194 »
771	1.20	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	186 »	215 »
772	1.30	0.65	0.80	0.45	15 —	— 3	0.16	210 »	239 »

194  
329  
523

194  
17

13.88  
194  
329

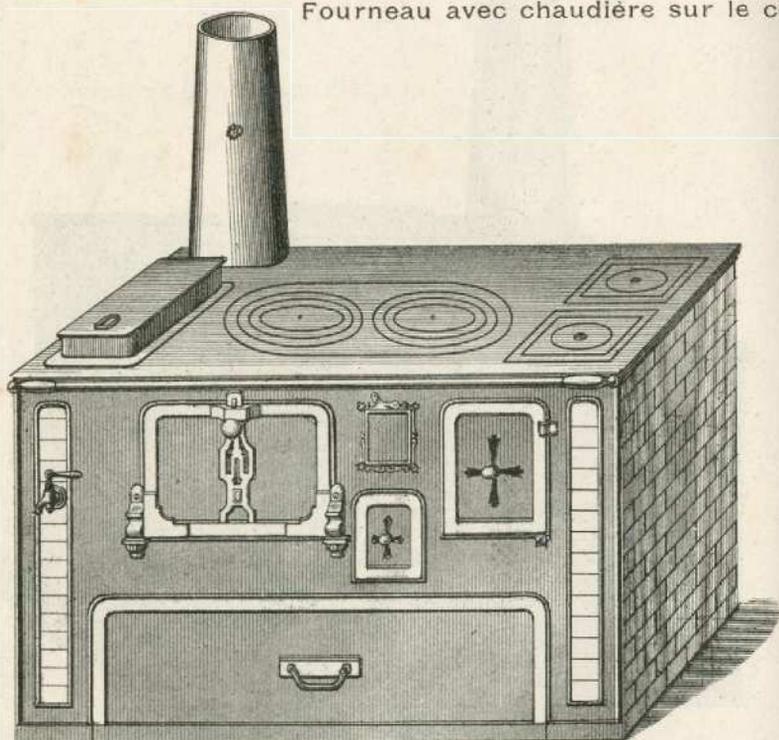
VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

## FOURNEAU de CONSTRUCTION à ARCADE et RÉCHAUDS

Façade fonte avec vides pour panneaux imitation brique

Fourneau avec chaudière sur le côté



Composé de :

1 four à rôtir, 2 réchauds à charbon de bois, 1 cendrier, 1 porte de pailleuse  
1 chaudière fonte émaillée, panache  
et couvercle en cuivre, barre cuivre avec ou sans charbonnier

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Conten. de la chaud <sup>e</sup>	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								à arcade	avec charbon <sup>1</sup>
773	1.00	0.53	0.80	0.30	7 litres	Ovale 1	0.14	133 »	157 »
774	1.05	0.55	0.80	0.32	7 —	— 2	0.14	143 »	167 »
775	1.10	0.53	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	152 »	178 »
776	1.15	0.55	0.80	0.36	12 —	— 3	0.16	165 »	191 »
777	1.20	0.60	0.80	0.38	18 —	— 3	0.16	182 »	211 »
778	1.30	0.66	0.80	0.40	18 —	— 3	0.16	194 »	225 »
779	1.46	0.60	0.80	0.40	18 —	— 3	0.16	212 »	245 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

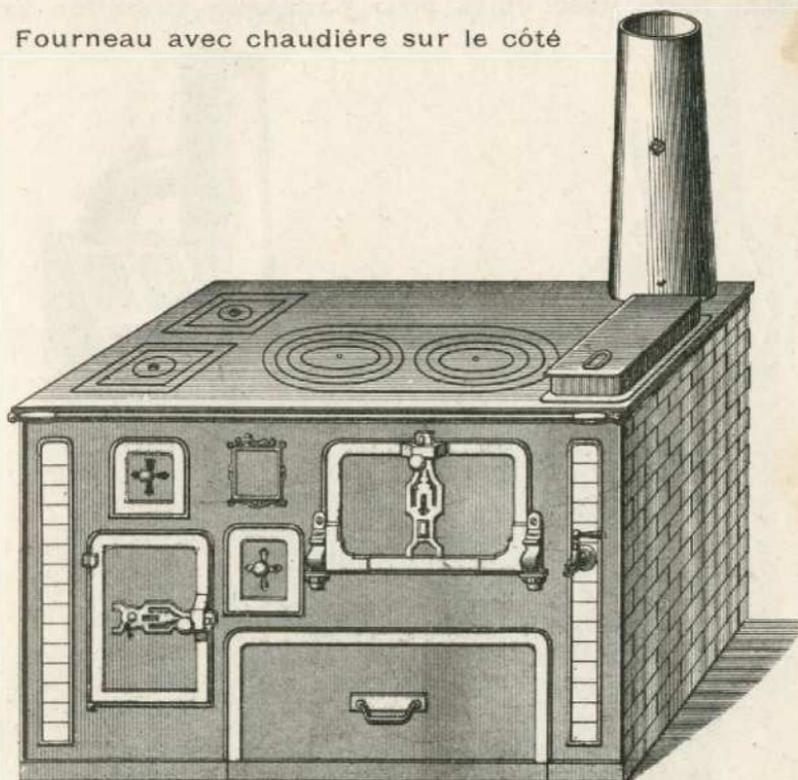
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1



# FOURNEAU de CONSTRUCTION à CHAUFFE-ASSIETTES

Façade fonte avec vides pour panneaux imitation brique

Fourneau avec chaudière sur le côté



Composé de :

1 four à rôtir, 1 chauffe-assiettes, 1 charbonnier monté sur galets en dessous du four et du foyer, 2 cendriers

1 chaudière en fonte émaillée panache et couvercle cuivre, barre cuivre

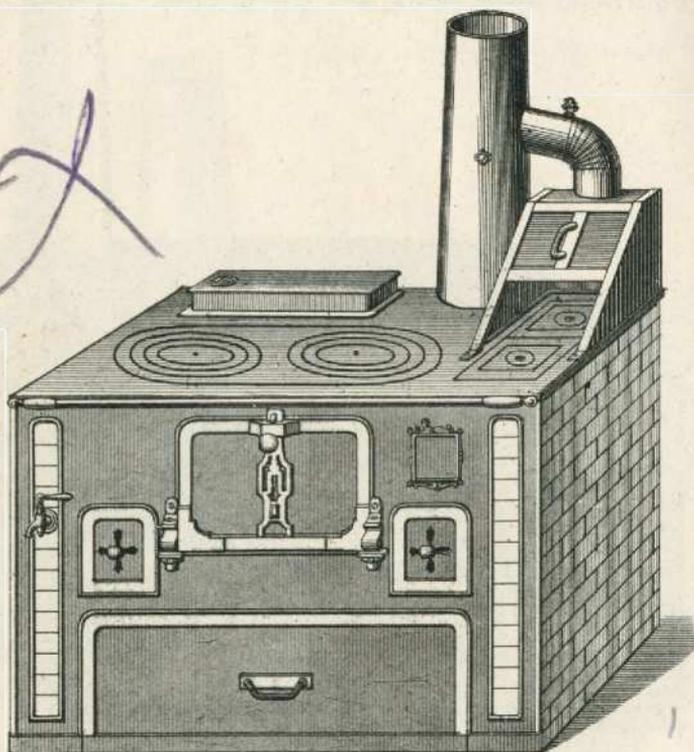
N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
780	1.00	0.53	0.80	0.30	7 litr. 1/2	Ovale 1	0.14	169 »
781	1.05	0.53	0.80	0.32	7 — 1/2	— 2	0.14	180 »
782	1.10	0.55	0.80	0.34	12 —	— 2	0.14	193 »
783	1.15	0.55	0.80	0.36	12 —	— 3	0.16	205 »
784	1.20	0.60	0.80	0.38	18 —	— 3	0.16	220 »
785	1.30	0.60	0.80	0.40	18 —	— 3	0.16	236 »
786	1.40	0.60	0.80	0.40	18 —	— 3	0.16	254 »
787	1.50	0.65	0.80	0.50	24 —	— 4	0.19	284 »
788	1.60	0.65	0.80	0.50	24 —	— 4	0.19	320 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU DE CONSTRUCTION A GRILLADE ET ARCADE

Façade fonte avec vides pour panneaux imitation brique



Composé de :

1 four, 1 grillade avec embranchement dans la mitre, 2 réchauds à charbon de bois  
2 cendriers, 1 chaudière en fonte émaillée panache  
et couvercle cuivre, tube de vidange, barre cuivre (avec ou sans charbonnier)

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
								sans charbonnier	avec charbonnier
789	0.90	0.55	0.80	0.28	7 litr. 1/2	Ovale 1	0.14	158 »	179 »
790	1.00	0.60	0.80	0.34	7 — 1/2	— 2	0.14	176 »	200 »
791	1.10	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	188 »	214 »
792	1.20	0.60	0.80	0.45	12 —	— 3	0.16	218 »	247 »
793	1.30	0.65	0.80	0.50	15 —	— 3	0.16	237 »	268 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

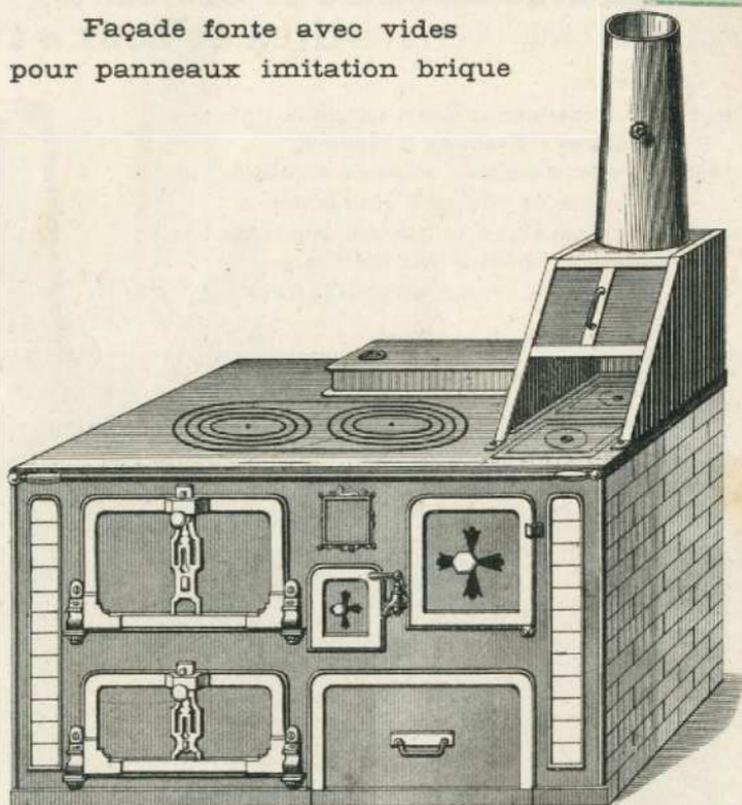
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION

## A GRILLADE ET ÉTUVE



Façade fonte avec vides  
pour panneaux imitation brique



Composé de : 1 four, 1 étuve, 1 grillade à conduit avec départ du fourneau,  
1 poissonnière formant 2 réchauds, 1 porte pailleuse,  
1 cendrier, 1 charbonnier monté sur galets, 1 chaudière en fonte émaillée avec  
panache et couvercle en cuivre, tube de vidange, 1 Barre cuivre.

N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
794	1.00	0.60	0.80	0.32	7 litr. 1/2	Ovale 2	0.14	210 »
795	1.10	0.60	0.80	0.36	12 —	— 3	0.16	246 »
796	1.20	0.60	0.80	0.40	12 —	— 3	0.16	264 »
797	1.30	0.60	0.80	0.45	15 —	— 3	0.16	282 »
798	1.40	0.65	0.80	0.50	18 —	— 4	0.19	300 »
799	1.50	0.70	0.80	0.55	24 —	— 4	0.19	330 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU de CONSTRUCTION à FAÇADE FONTE

avec trois vides pour panneaux imitation briques

## MODÈLE AVEC GRILLADE ET RÉCHAUDS

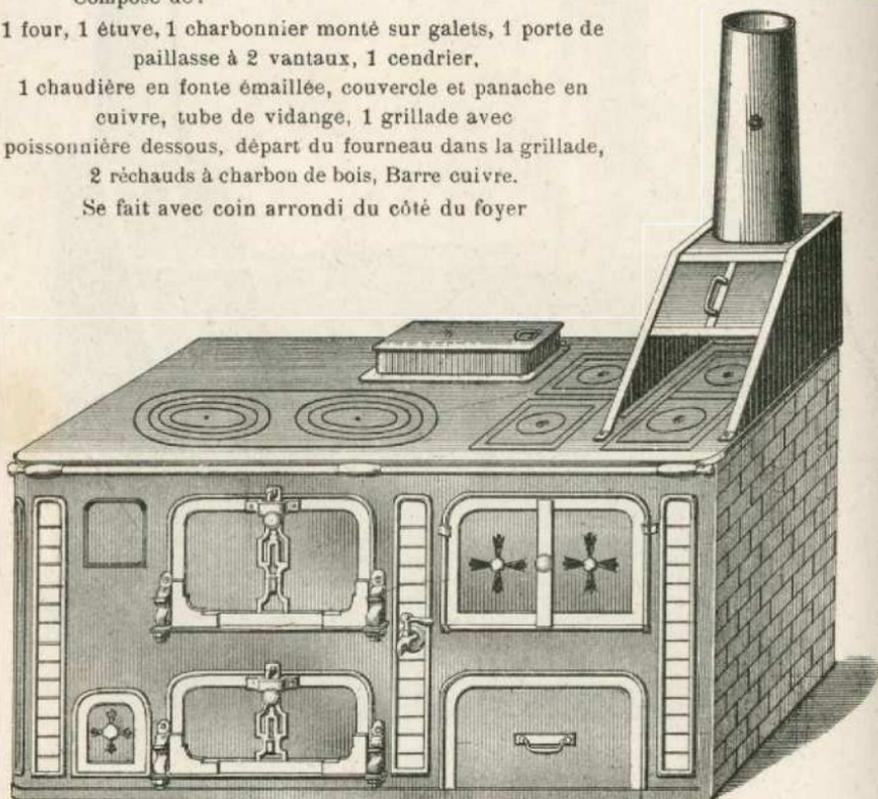
### FOYER EN BOUT A ÉTUVE

Composé de :

1 four, 1 étuve, 1 charbonnier monté sur galets, 1 porte de pailleuse à 2 vantaux, 1 cendrier,

1 chaudière en fonte émaillée, couvercle et panache en cuivre, tube de vidange, 1 grillade avec poissonnière dessous, départ du fourneau dans la grillade, 2 réchauds à charbon de bois, Barre cuivre.

Se fait avec coin arrondi du côté du foyer



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Contenan. de la chaudière	PRIX
800	1.50	0.60	0.80	0.40	0.43	12 litres	300 »
801	1.60	0.65	0.80	0.40	0.45	15 —	324 »
802	1.70	0.65	0.80	0.45	0.45	18 —	348 »
803	1.80	0.70	0.80	0.45	0.50	18 —	372 »
804	1.90	0.70	0.80	0.50	0.50	24 —	396 »
805	2.00	0.70	0.80	0.50	0.50	24 —	420 »
806	2.10	0.75	0.80	0.55	0.55	33 —	456 »
807	2.20	0.75	0.80	0.60	0.55	33 —	492 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

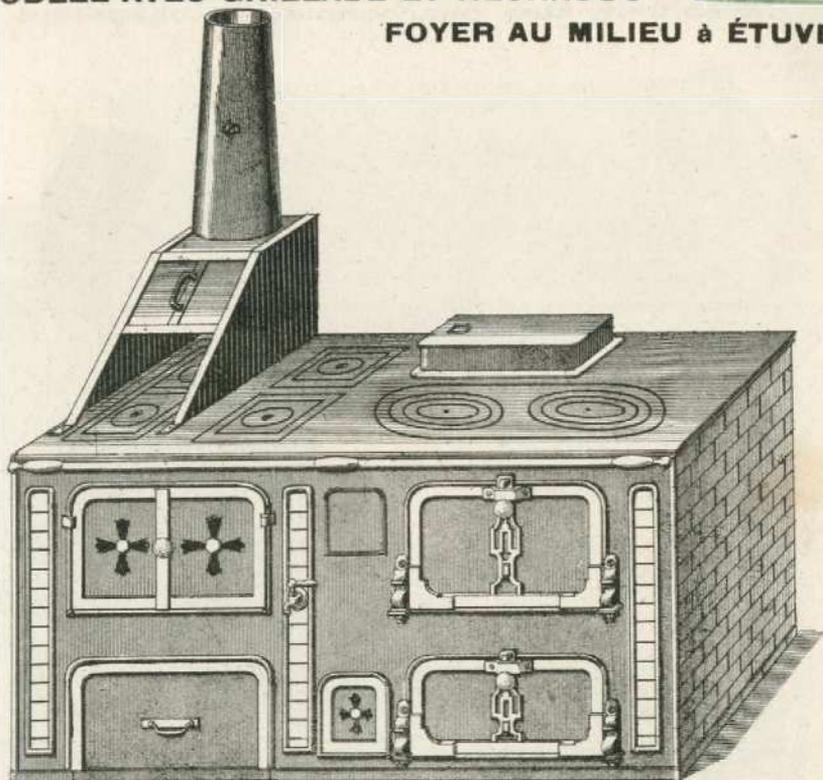


# FOURNEAU de CONSTRUCTION à FAÇADE FONTE

avec trois vides pour panneaux imitation briques

## MODÈLE AVEC GRILLADE ET RÉCHAUDS

### FOYER AU MILIEU à ÉTUVE



Composé de : 1 four, 1 étuve, 1 charbonnier monté sur roulettes, 1 porte pailleuse à 2 vantaux, 1 cendrier, 1 chaudière en fonte émaillée, panache et couvercle cuivre, tube de vidange, 1 grillade avec poissonnière dessous et départ du fourneau, 1 mitre à clef, 2 réchauds au charbon de bois, Barre cuivre.

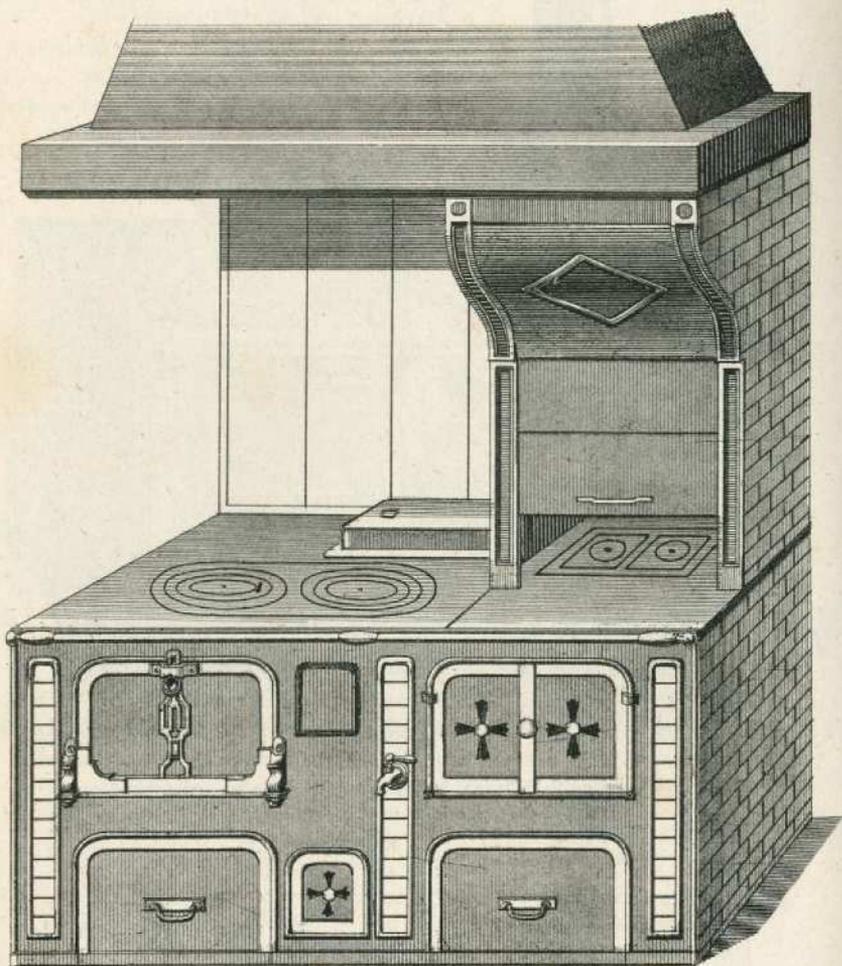
N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Contenan. de la chaudière	PRIX
808	1.40	0.60	0.80	0.36	12 litres	288 »
809	1.50	0.60	0.80	0.40	12 —	300 »
810	1.60	0.65	0.80	0.40	15 —	324 »
811	1.70	0.65	0.80	0.45	18 —	348 »
812	1.80	0.70	0.80	0.45	18 —	372 »
813	1.90	0.70	0.80	0.50	24 —	396 »
814	2.00	0.70	0.80	0.50	24 —	420 »
815	2.10	0.75	0.80	0.55	33 —	456 »
816	2.20	0.75	0.80	0.60	33 —	492 »

VOIR PLANCHE 2 LE TARIF DES PLUS VALUES

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

# FOURNEAU de CONSTRUCTION à FAÇADE FONTE

à jours pour panneaux de faïence  
avec four, âtre, charbonniers et chaudière



PRIX SUIVANT DIMENSIONS A PARTIR DE 1<sup>m</sup>50

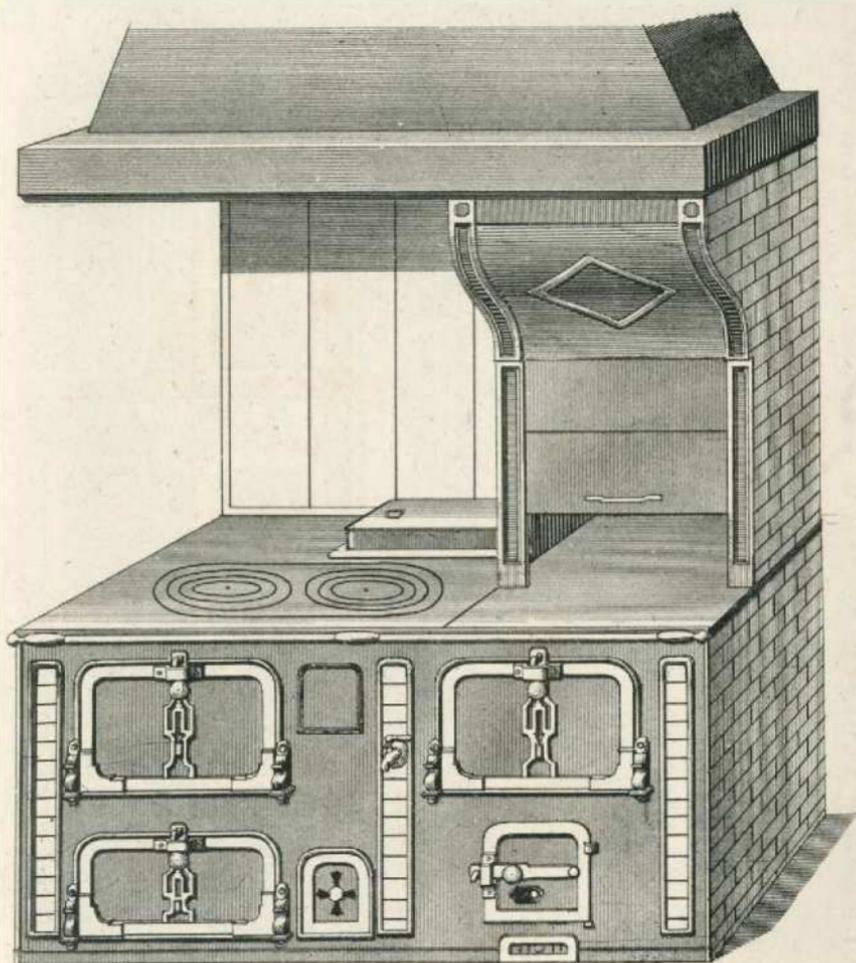
Ce fourneau se fait aussi portatif

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

# FOURNEAU de CONSTRUCTION à FAÇADE FONTE

à jours pour panneaux de faïence

Avec four à rôtir, four à pâtisserie avec foyer spécial,  
étuve, âtre, chaudière



PRIX SUIVANT DIMENSIONS A PARTIR DE 1<sup>m</sup>60

Ce fourneau se fait aussi portatif

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

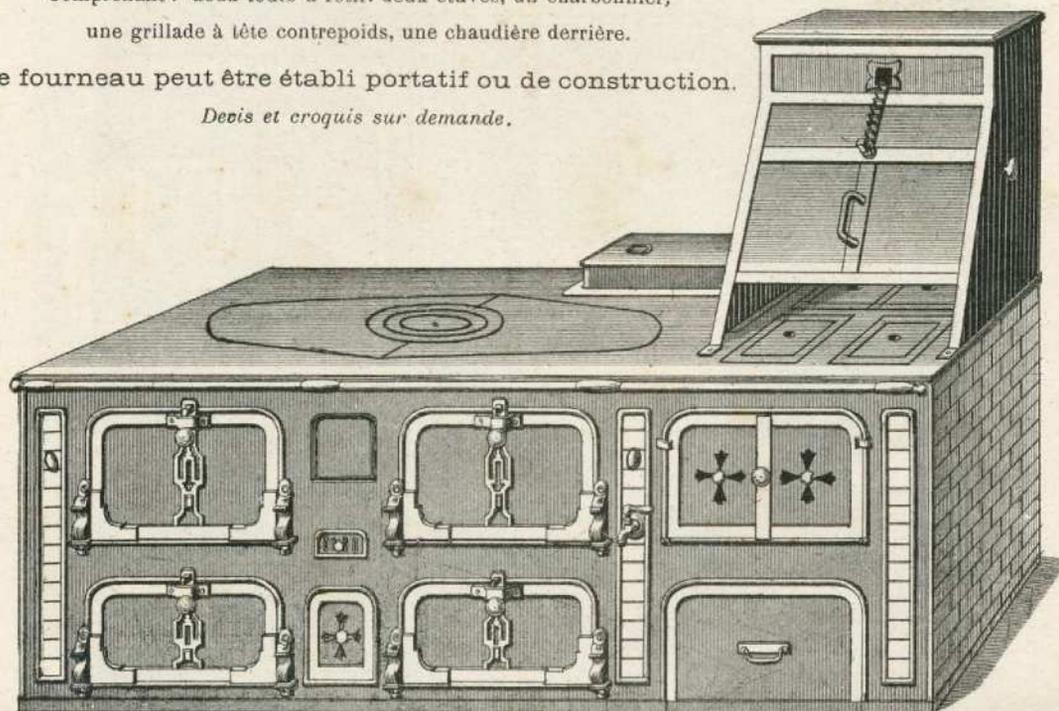
## FOURNEAU à DOUBLE SERVICE, à FAÇADE FONTE à JOURS

pour panneaux de faïence

Comprenant : deux fours à rôtir, deux étuves, un charbonnier, une grillade à tête contrepoids, une chaudière derrière.

Ce fourneau peut être établi portatif ou de construction.

*Devis et croquis sur demande.*



NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

— PL. 117 —

## FOURNEAU à DOUBLE SERVICE

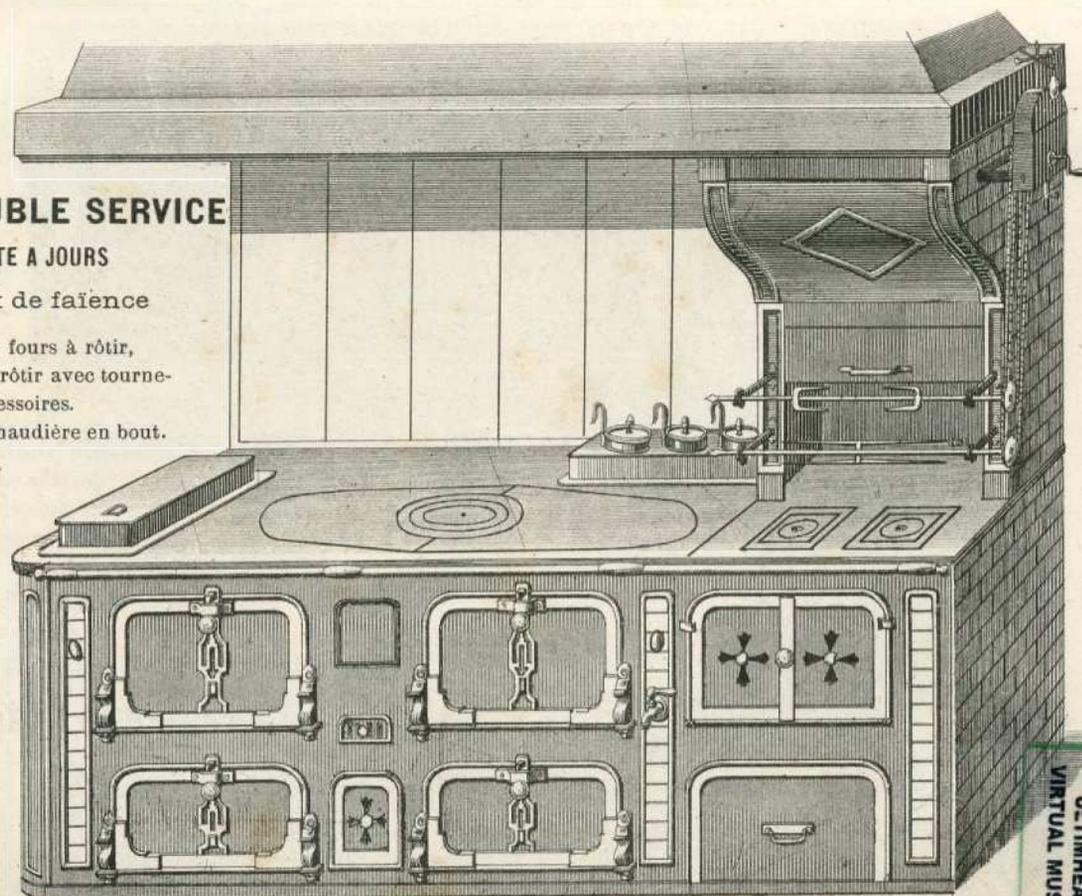
AVEC FAÇADE FONTE à JOURS

pour panneaux de faïence

Comprenant : deux fours à rôtir, deux étuves, un âtre à rôtir avec tournebroche et accessoires, bain-marie à copettes, chaudière en bout.

Ce fourneau peut être établi portatif ou de construction.

*Devis et croquis sur demande.*



NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

— PL. 118 —



## FOURNEAU à DOUBLE SERVICE

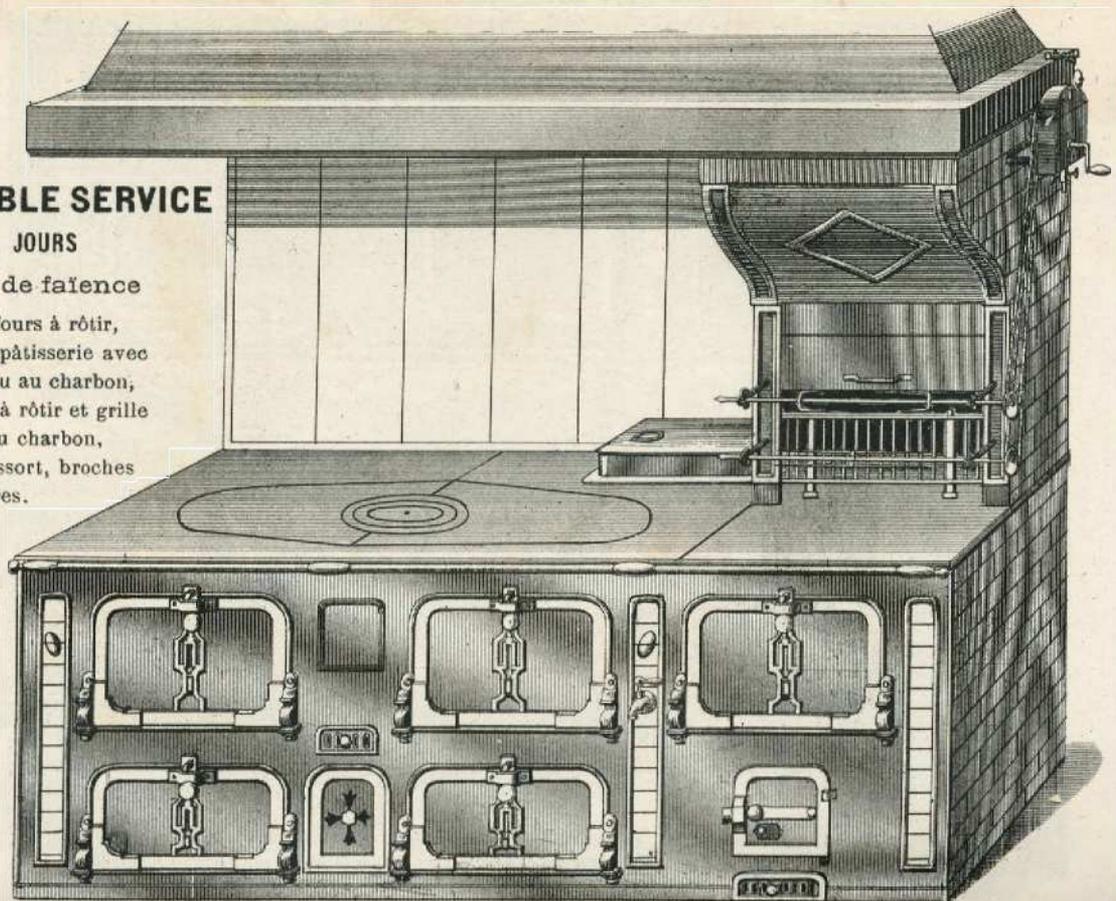
AVEC FAÇADE A JOURS

pour panneaux de faïence

Comprenant : deux fours à rôtir, deux étuves, un four à pâtisserie avec foyer spécial au bois ou au charbon, une chaudière, un âtre à rôtir et grille chenet pour bois ou charbon, un tourne-broche à ressort, broches et accessoires.

Ce fourneau peut être établi portatif ou de construction.

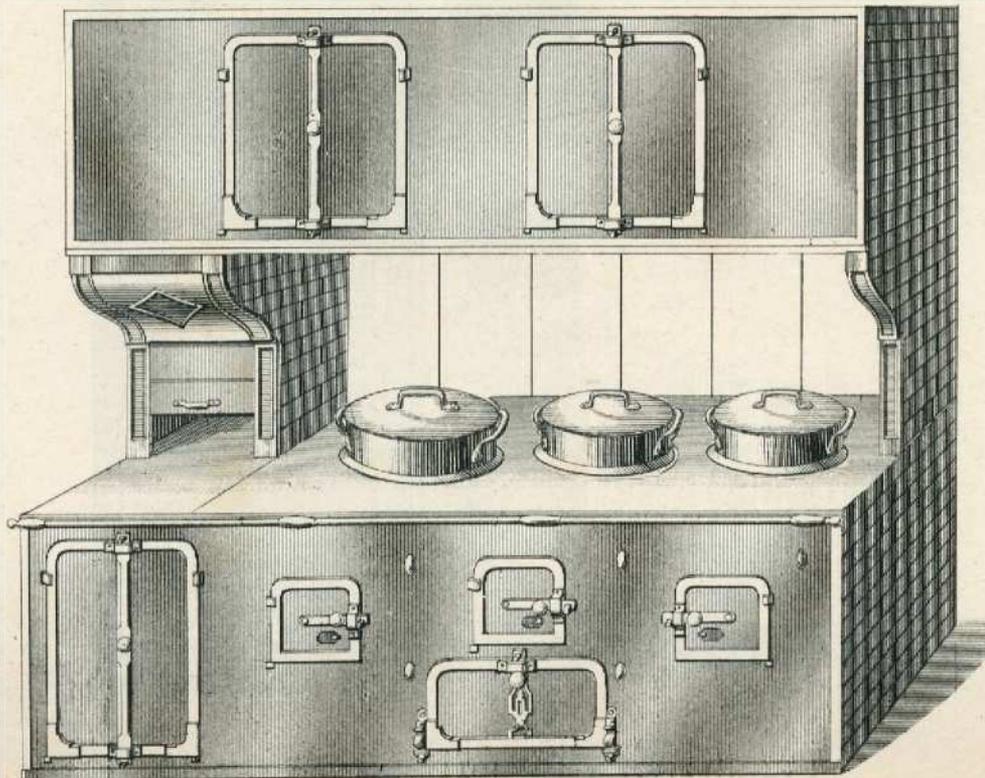
Decis et croquis sur demande.



NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU SPÉCIAL POUR CHARCUTIERS

Comprenant : 3 marmites en fonte, tournée, couvercles et panaches en fer battu étamé, 3 foyers avec porte de chargement, registre pour régler et diriger la chaleur, 1 four à rôtir avec clefs de réglage, 1 étuve à 2 vantaux, 1 âtre et 1 fumoir.



Ce fourneau se fait aussi portatif

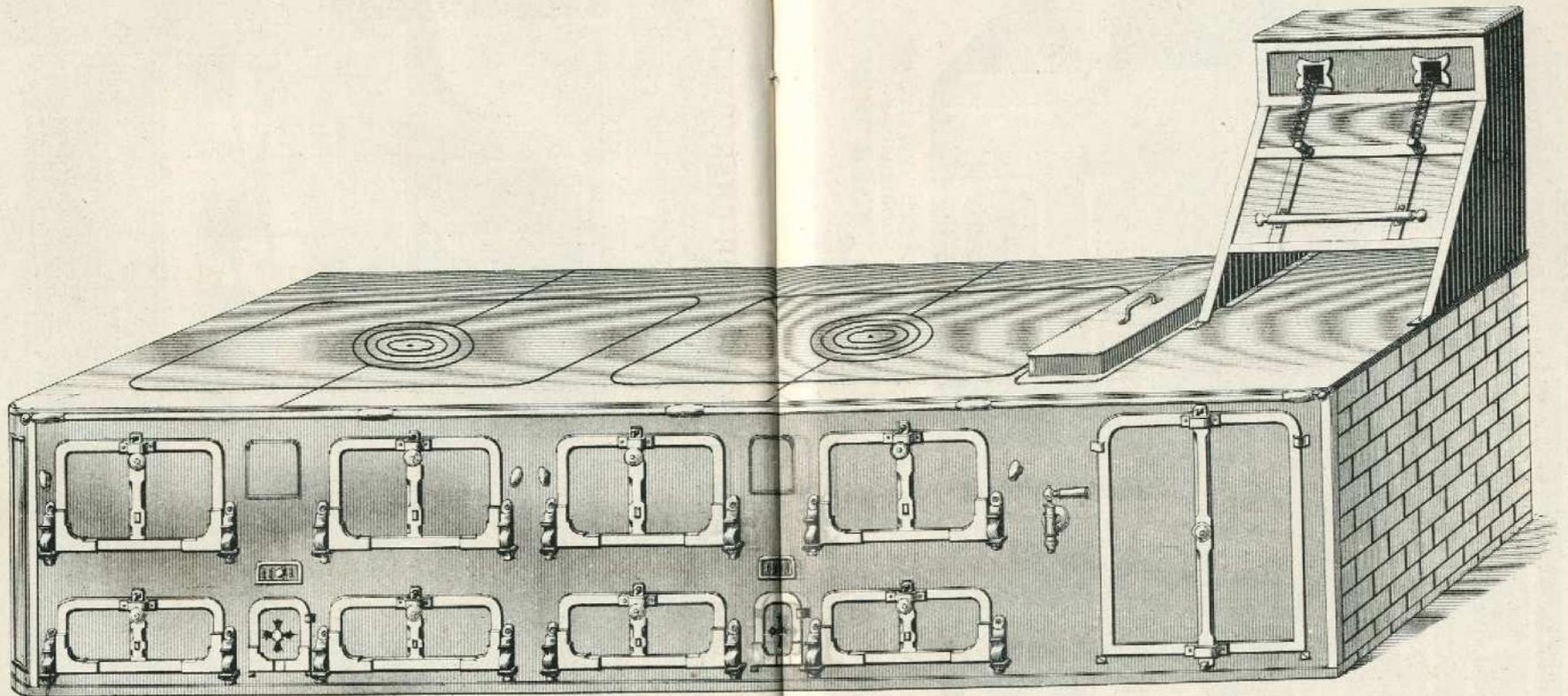
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU A 2 FOYERS POUR RESTAURANTS

Comprenant : 4 fours à rôtir, 4 étuves, 1 grande chaudière en cuivre, 1 grillade à tête et à contrepoids

Départ de fumée plongeant ou sur la grillade.

*La chaudière peut être disposée sous plane avec ouverture pour le remplissage*



Ce fourneau se fait portatif ou de construction

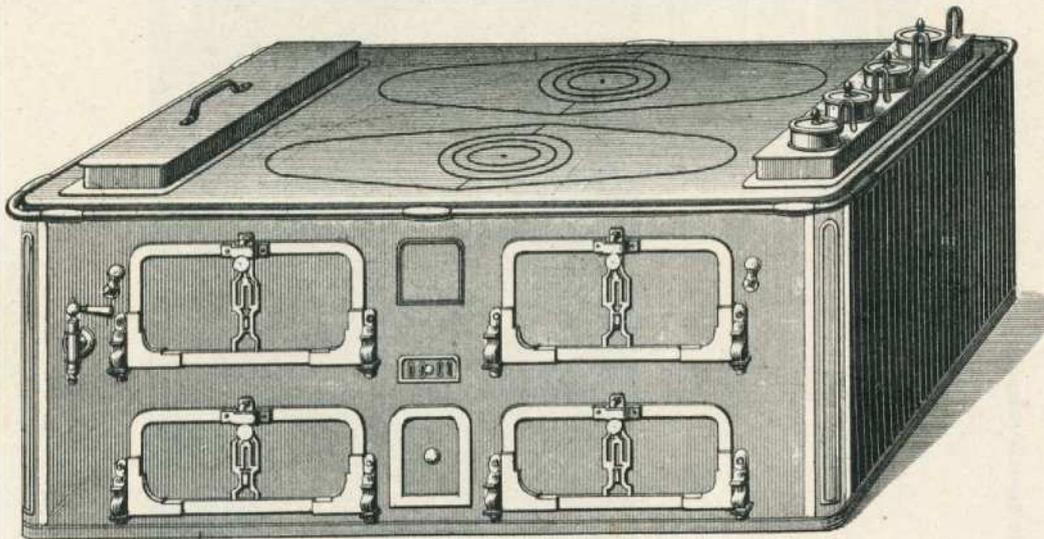
*Devis et croquis sur demande*

## FOURNEAU DE MILIEU

POUR RESTAURANTS, HOTELS ET GRANDES MAISONS BOURGEOISES

Depuis 2<sup>m</sup>00 long. sur 1<sup>m</sup>45 large et 0<sup>m</sup>80 haut.

Comprenant : 2 façades, 2 foyers, 4 fours à rôtir, 4 étuves, 1 chaudière en cuivre  
1 bain-marie, 4 copettes.



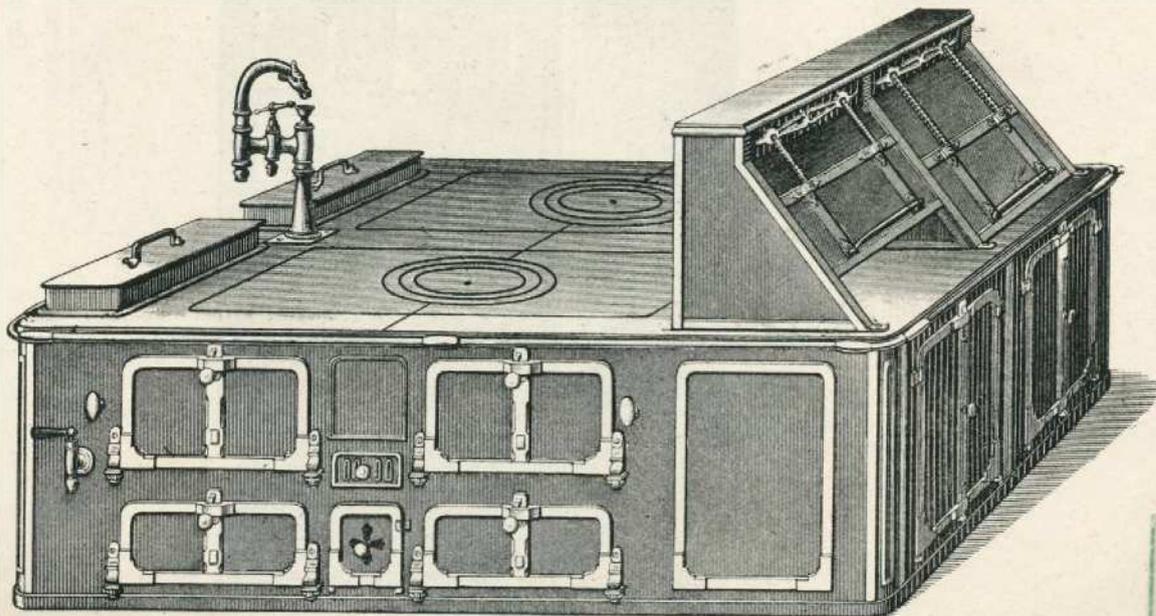
Ce fourneau se fait portatif ou de construction

*Devis et croquis sur demande*

## FOURNEAU DE MILIEU A GRILLADES JUMELLES

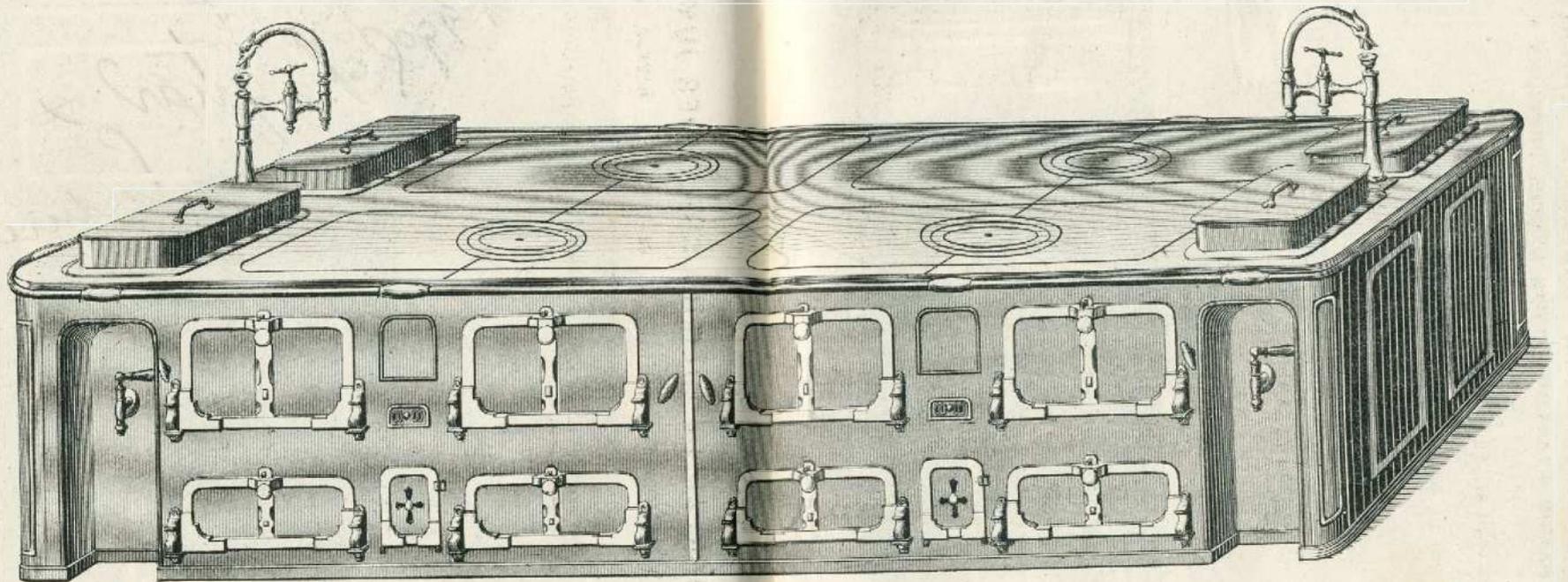
POUR GRANDES CUISINES DE RESTAURANTS, HOTELS, etc.

Ce fourneau se fait portatif ou de construction



# FOURNEAU DE MILIEU POUR GRANDES CUISINES, A 4 FOYERS

Comprenant : 4 foyers à double service.



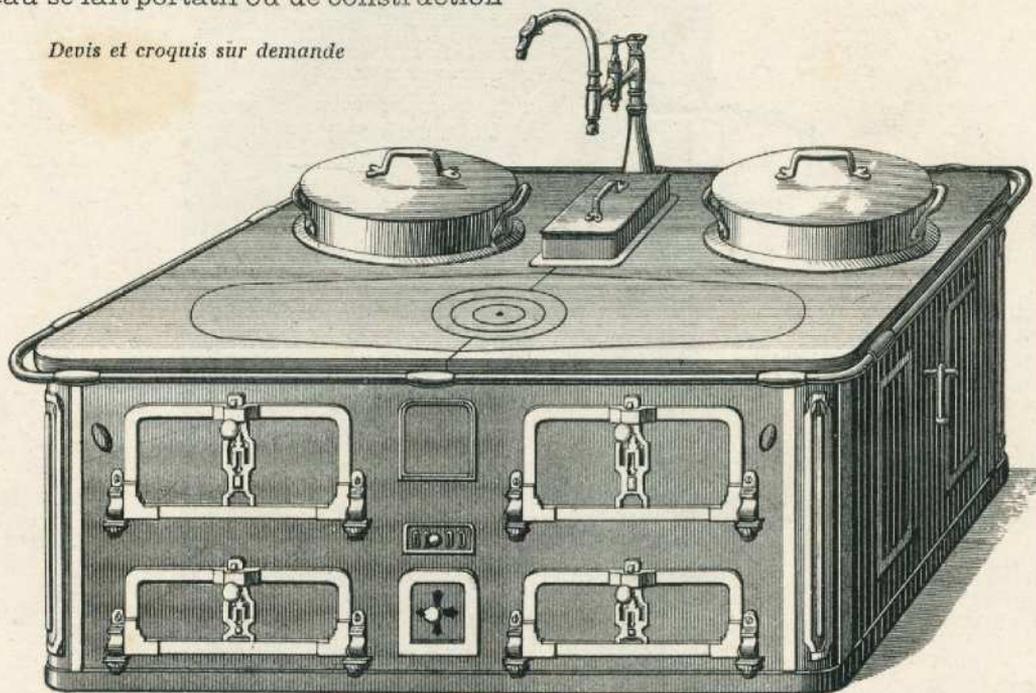
Ce fourneau se fait portatif ou de construction

*Devis et croquis sur demande*

**FOURNEAU DE MILIEU A MARMITES**  
POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS, LYCEES, PENSIONS, HOSPICES, ETC.

Ce fourneau se fait portatif ou de construction

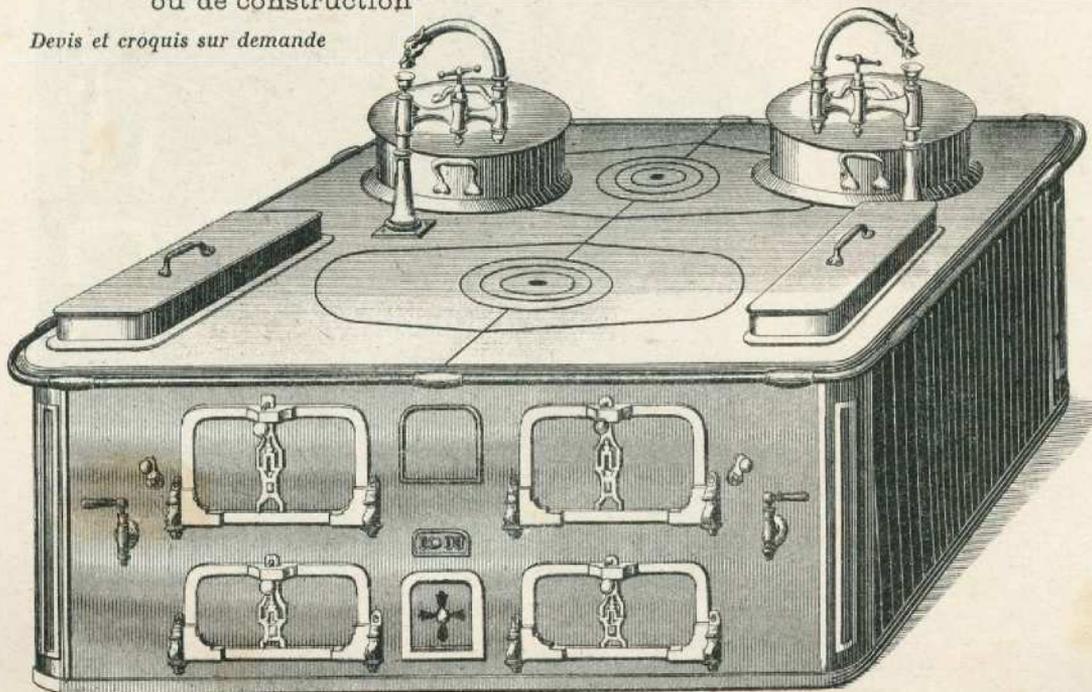
*Devis et croquis sur demande*



**FOURNEAU DE MILIEU A MARMITES ET DEUX FOYERS**  
POUR COLLÈGES, PENSIONS, LYCÉES, HOSPICES, ETC.

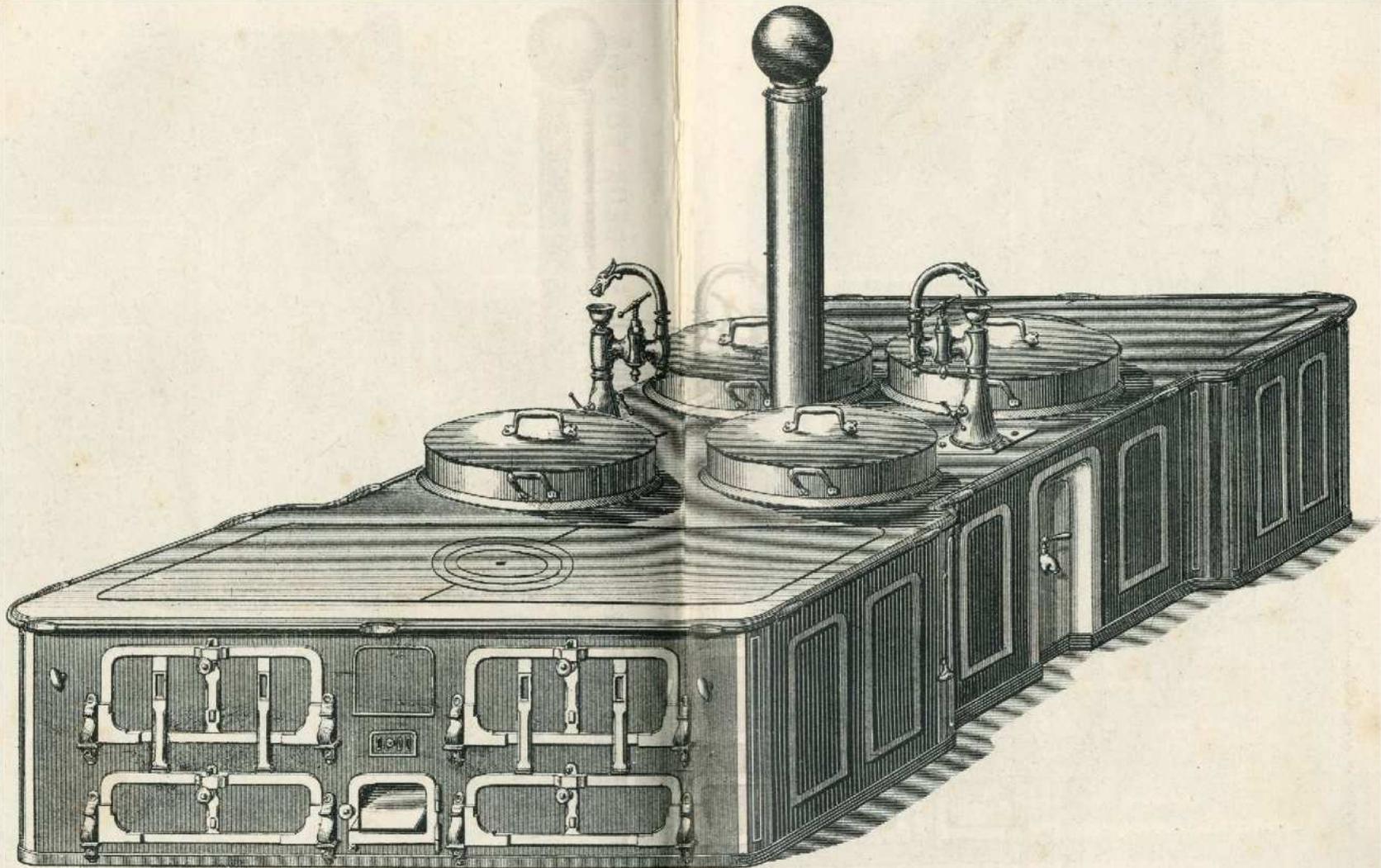
Ce fourneau se fait portatif  
ou de construction

*Devis et croquis sur demande*



# GRAND FOURNEAU DE MILIEU

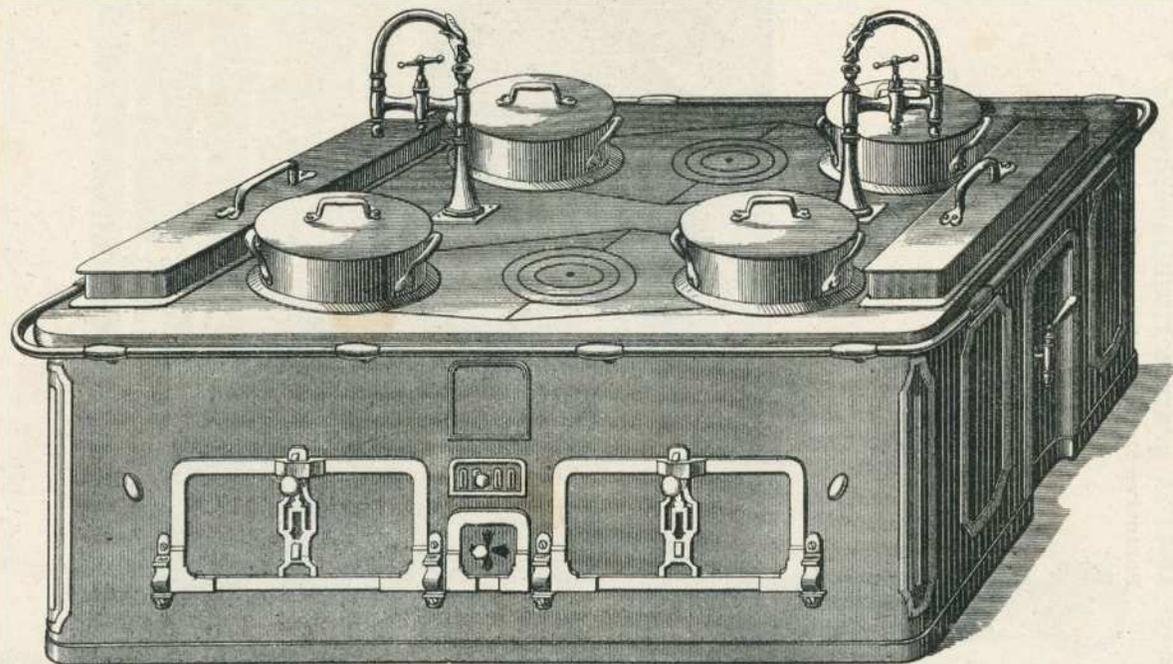
pour Hospices, Casernes, Lycées, Séminaires, etc. et tous grands Etablissements.



## FOURNEAU DE MILIEU

POUR HOSPICES, HOPITAUX, COLLÈGES, PENSIONNATS, CASERNES

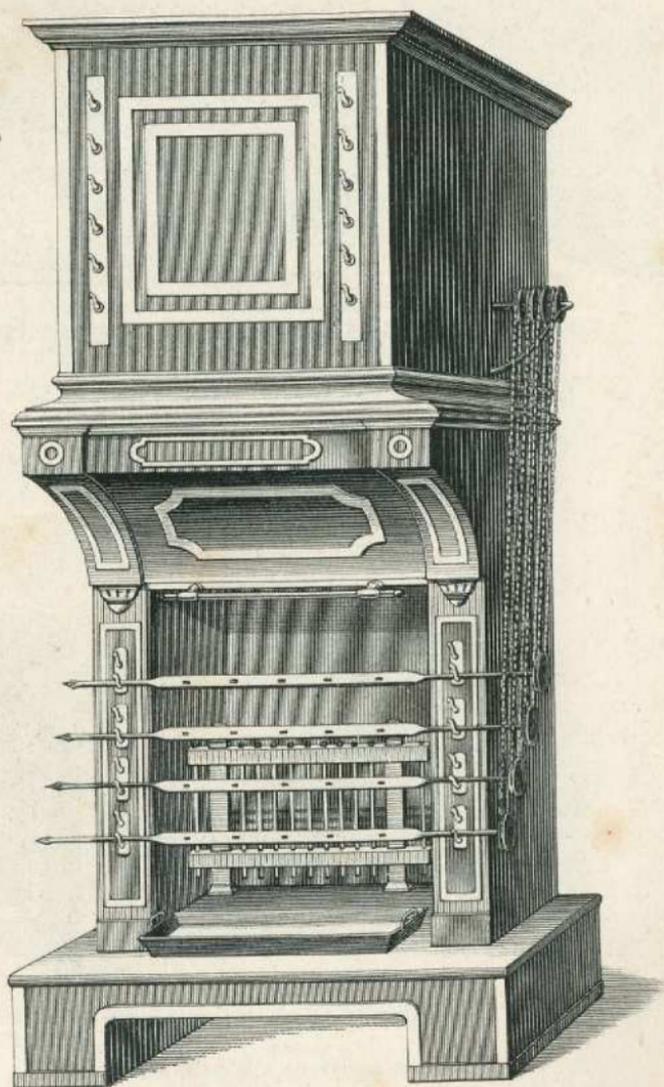
*Devis et croquis sur demande*





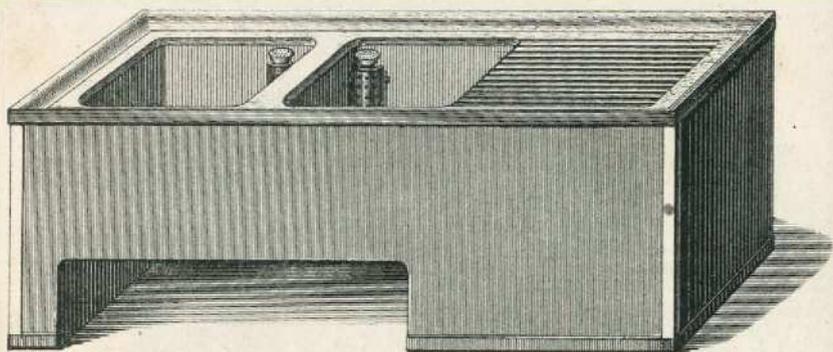
## ROTISSERIE MONUMENTALE

Portative ou de Construction avec tourne-broche à fumée



*Devis et croquis sur demande*

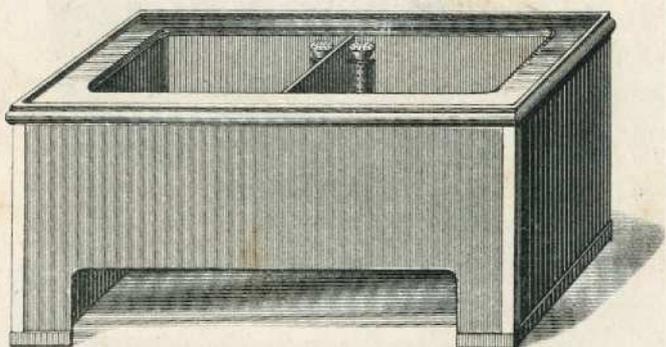
## LAVERIES



### LAVERIE A VAISSELLE AVEC ÉGOUTTOIR

Bas en cuivre ou tôle galvanisée

Dessus en fonte recouvert de bois



### LAVERIES A ARGENTERIE

Bas en cuivre ou tôle galvanisée

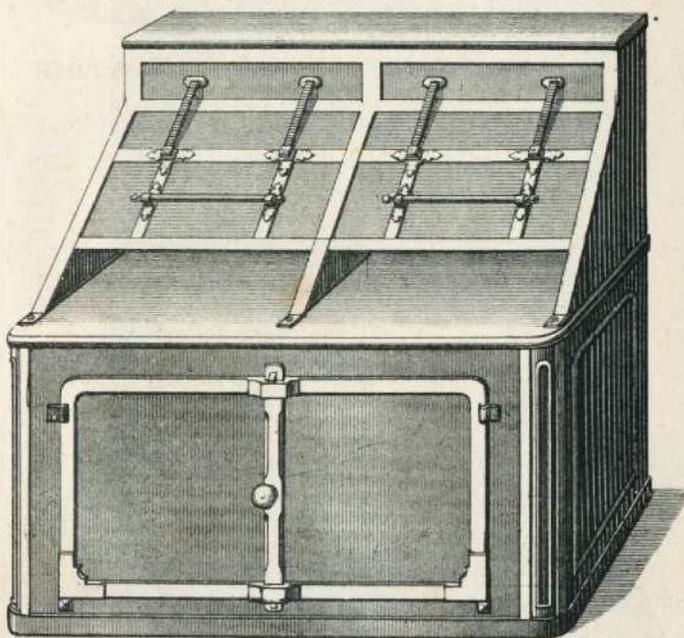
Dessus en fonte recouvert de zinc ou bois



## GRILLADES JUMELLES

Avec chaînes visibles et armoire dessous

Départ de fumée, dessus, derrière ou plongeant

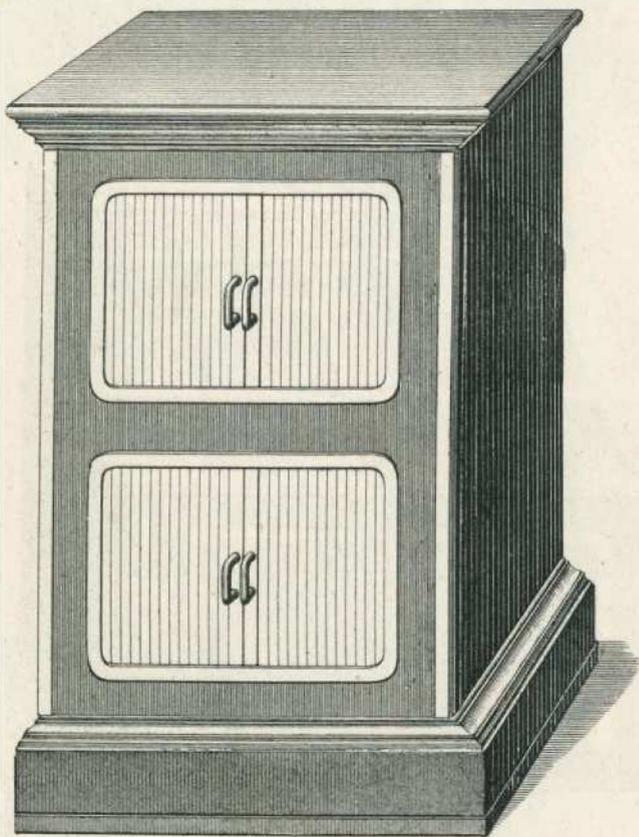


*Devis et croquis sur demande*

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. 1

## ÉTUVE CHAUFFE-ASSIETTES

Chauffée soit par le gaz,  
soit par circulation de vapeur ou d'eau chaude  
Portes à lames polies montées à charnières, sur glissières



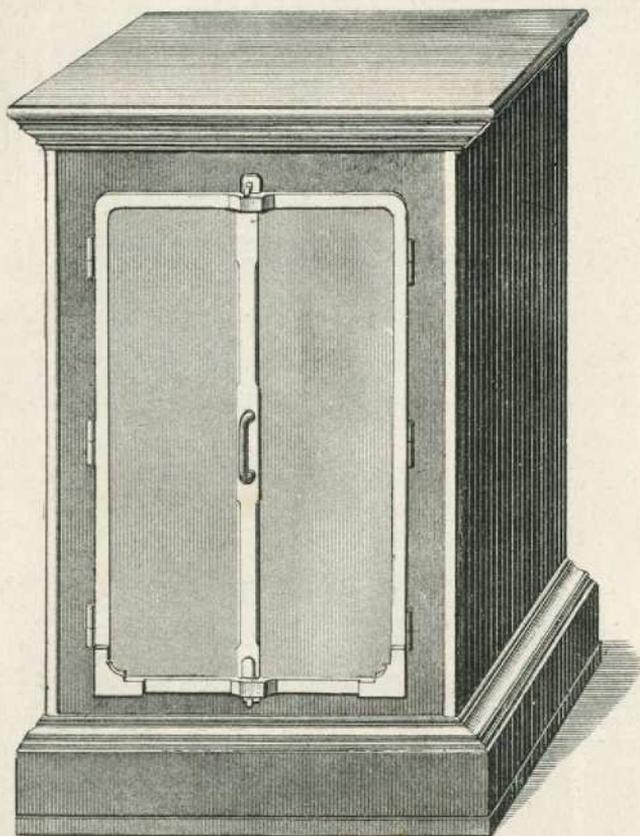
Se fait avec fer mouluré comme ci-dessus  
ou ordinaire sans moulures

*Devis et croquis sur demande*



## ÉTUVE CHAUFFE-ASSIETTES

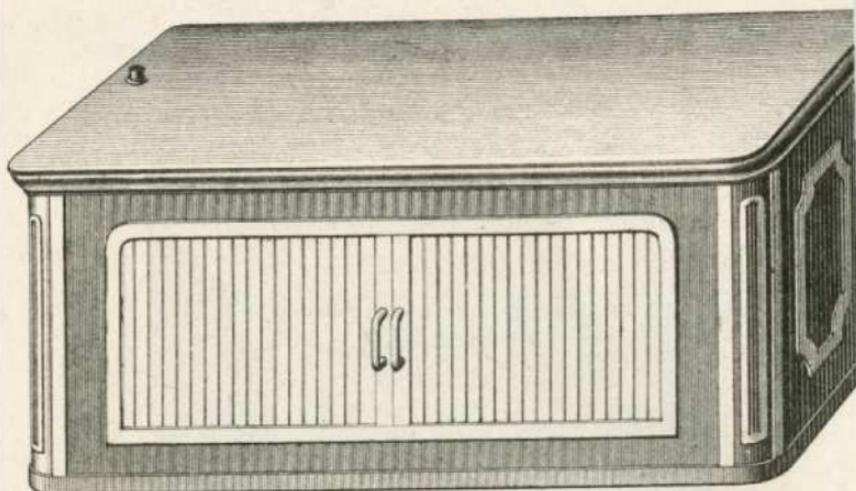
Chauffée soit par le gaz,  
soit par la circulation de fumée du fourneau de cuisine  
(départ dessus ou derrière)



Se fait avec fer mouluré comme ci-dessus  
ou ordinaire sans moulures

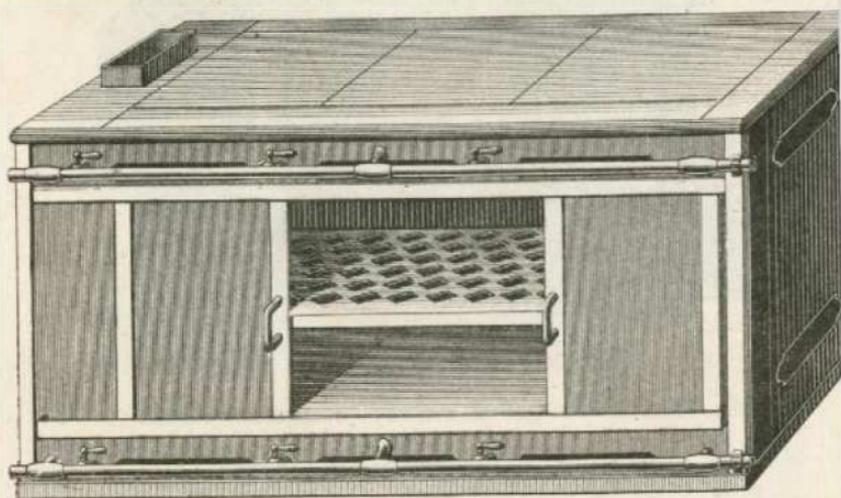
*Devis et croquis sur demande*

## TABLES CHAUDES



**Table chaude chauffée par circulation d'eau chaude**

Dessus en fonte rabotée, chauffe-assiettes en dessous  
avec portes lames polies montées à charnières sur glissières



**Table chaude chauffée au gaz**

Dessus en fonte meulée avec plaques mobiles  
2 étages de brûleurs à flamme bleue, portes à coulisse



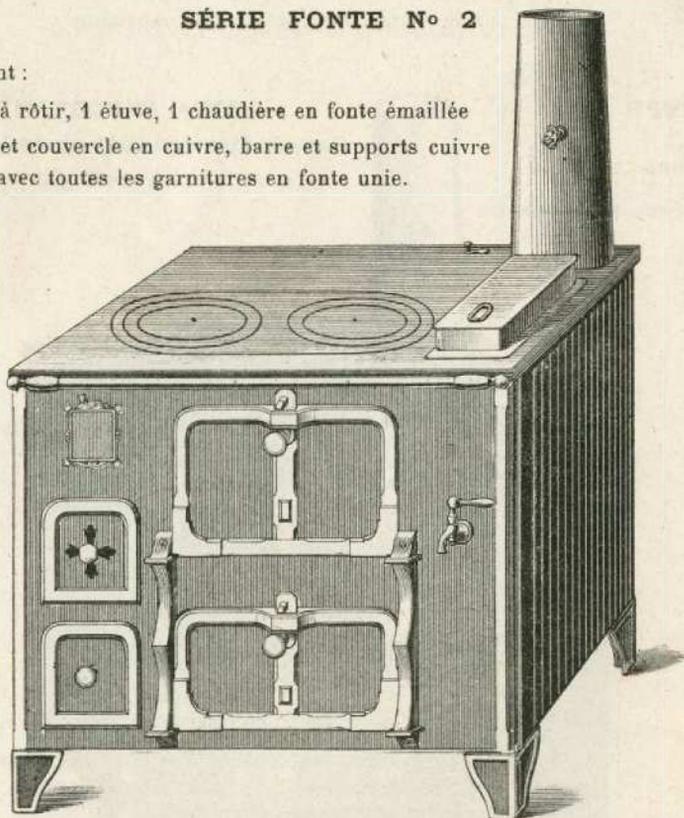
# FOURNEAU A FOUR ET ÉTUVE

## A RETOUR DE FLAMMES

### SÉRIE FONTE N° 2

Comprenant :

1 four à rôtir, 1 étuve, 1 chaudière en fonte émaillée  
panache et couvercle en cuivre, barre et supports cuivre  
avec toutes les garnitures en fonte unie.



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX		
									Garnit. ordinar <sup>es</sup> noires	Garnit. polies	Garnit. polies et noircies au feu
817	0.60	0.48	0.80	0.26	0.43	7 lit.1/2	Ovale 00	0.12	90 »	96 »	105 »
818	0.65	0.52	0.80	0.28	0.47	7 — 1/2	— 0	0.14	104 »	111 »	122 »
819	0.70	0.53	0.80	0.30	0.48	7 — 1/2	— 1	0.14	113 »	120 »	132 »
820	0.75	0.53	0.80	0.32	0.48	12 —	— 2	0.14	122 »	132 »	145 »
821	0.80	0.57	0.80	0.34	0.52	12 —	— 2	0.14	134 »	144 »	160 »
822	0.85	0.60	0.80	0.36	0.53	18 —	— 3	0.14	145 »	156 »	172 »
823	0.90	0.64	0.80	0.38	0.57	18 —	— 3	0.16	158 »	170 »	186 »
824	1.00	0.65	0.80	0.40	0.60	24 —	— 3	0.16	173 »	186 »	205 »

#### OBSERVATIONS

- 1° Ces fourneaux se font avec reservoir et tuyau à droite ou à gauche... | Sans plus value  
2° Avec foyer à bois et séparation pour charbon de terre..... | voir Pl. 2.

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

## FOURNEAU "ÉCONOMIQUE UNIVERSEL"

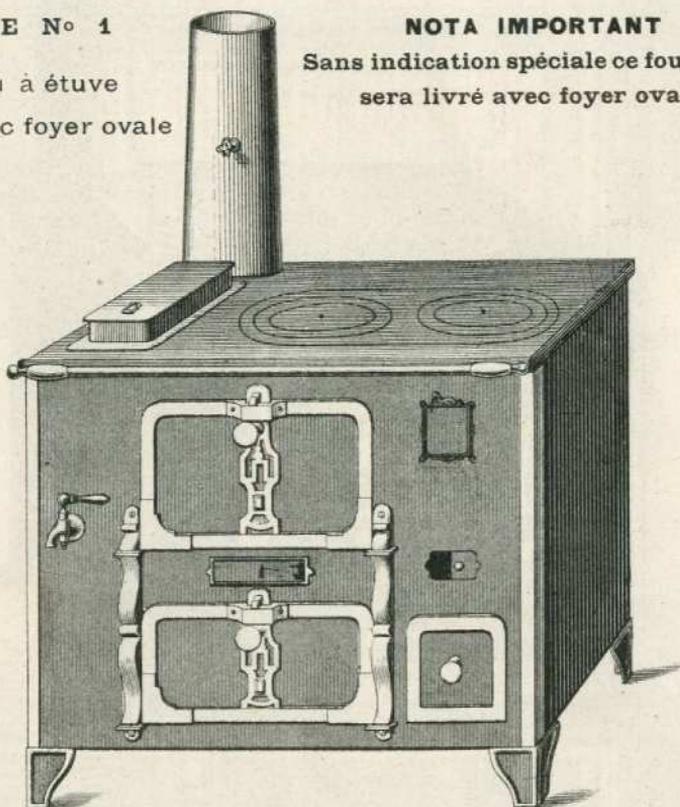
A retour de flammes avec chaudière en fonte émaillée  
panache et couvercle en cuivre rouge, tampon de ramonage à coulisse,  
avec foyer ovale ou avec foyer rectangulaire,  
porte sur la façade et grille mobile rabattante

**TYPE N° 1**

Fourneau à étuve  
avec foyer ovale

**NOTA IMPORTANT**

Sans indication spéciale ce fourneau  
sera livré avec foyer ovale



N°	Long.	Larg	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
827	0.60	0.45	0.80	0.26	0.40	6 litres	Ovale 00	0.12	73 »
828	0.65	0.46	0.80	0.28	0.42	6 —	— 0	0.14	83 »
829	0.70	0.50	0.80	0.30	0.46	7 1/2	— 0	0.14	94 »
830	0.75	0.51	0.80	0.32	0.46	7 1/2	— 1	0.14	105 »
831	0.80	0.54	0.80	0.34	0.50	7 1/2	— 1	0.14	116 »
832	0.85	0.54	0.80	0.36	0.50	7 1/2	— 2	0.14	127 »
833	0.90	0.57	0.80	0.38	0.52	12 —	— 2	0.14	137 »
834	1.00	0.60	0.80	0.40	0.56	12 —	— 2	0.14	148 »

Avec cendrier-trieur, plus-valeur..... 3 fr.

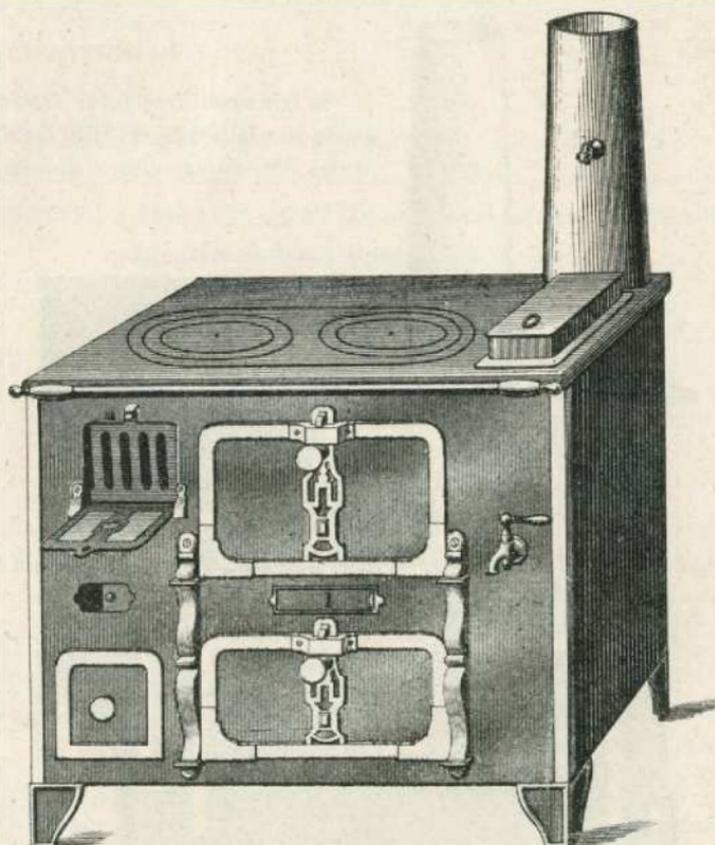
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. |



# FOURNEAU "ÉCONOMIQUE UNIVERSEL"

TYPE N° 2

A étuve avec foyer rectangulaire  
porte sur la façade et grille rabattante



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX
835	0.60	0.45	0.80	0.26	0.40	6 litres	15	0.12	75 »
836	0.65	0.46	0.80	0.28	0.42	6 —	15 <sup>1/2</sup>	0.14	86 »
837	0.70	0.50	0.80	0.30	0.46	7 1/2	15 <sup>3/4</sup>	0.14	97 »
838	0.75	0.51	0.80	0.32	0.46	7 1/2	15 <sup>3/4</sup>	0.14	108 »
839	0.80	0.54	0.80	0.34	0.50	7 1/2	16	0.14	119 »
840	0.85	0.54	0.80	0.36	0.50	7 1/2	16	0.14	130 »
841	0.90	0.57	0.80	0.38	0.52	12 —	16	0.14	140 »
842	1.00	0.60	0.80	0.40	0.56	12 —	16	0.14	151 »

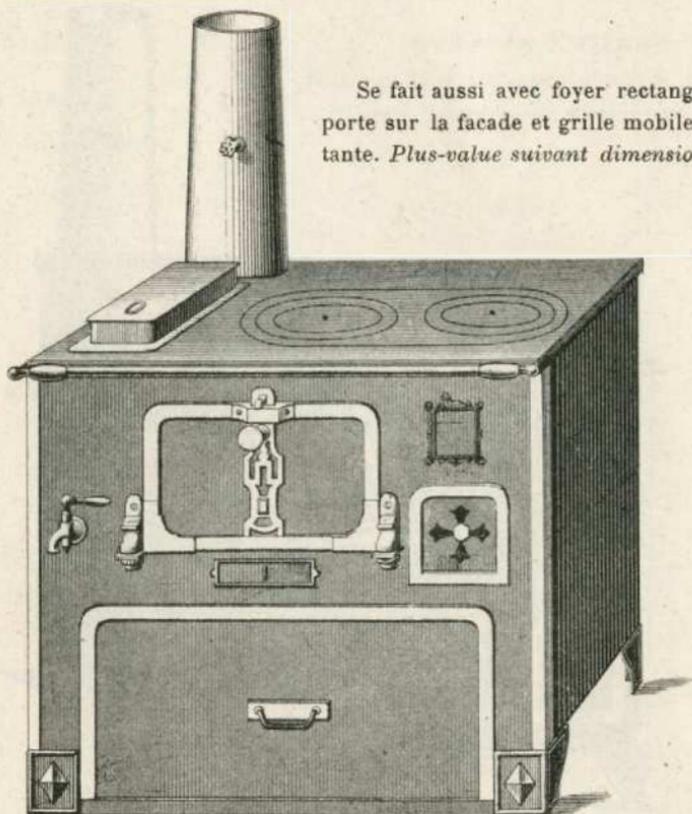
NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I

# FOURNEAU "ÉCONOMIQUE UNIVERSEL"

## A CHARBONNIER

TYPE N° 3

Se fait aussi avec foyer rectangulaire, porte sur la facade et grille mobile rabattante. *Plus-value suivant dimensions.*



N°	Long.	Larg.	Haut.	Larg. du four	Profond. du four	Contenan. de la chaudière	N° du foyer	Diam. du tuyau	PRIX	
									sans charb.	avec charb.
843	0.60	0.45	0.80	0.26	0.40	6 litres	Ovale 00	0.12	70	87
844	0.65	0.46	0.80	0.28	0.42	6 —	— 0	0.14	80	97
845	0.70	0.50	0.80	0.30	0.46	7 1/2	— 0	0.14	90	108
846	0.75	0.51	0.80	0.32	0.46	7 1/2	— 1	0.14	99	119
847	0.80	0.54	0.80	0.34	0.50	7 1/2	— 1	0.14	110	129
848	0.85	0.54	0.80	0.36	0.50	7 1/2	— 2	0.14	121	140
849	0.90	0.57	0.80	0.38	0.52	12 —	— 2	0.14	129	151
850	1.00	0.60	0.80	0.40	0.56	12 —	— 2	0.14	140	162

NOTA : IL EST INDISPENSABLE DE LIRE L'AVIS PL. I



## ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE FOURNEAU **HEAT**®

PORTES DE CENDRIERS en tôle, encadrement en fer poli, à bouton ou à bouche à tourniquet

Cendrier à Bouton		Mesures Extérieures	Largeur Hauteur	11	12	11	12	14	16	18	20	16	18	20	22	19	25	
				14	14	17	17	18	18	18	18	20	20	20	21	16	16	
Cendrier à Tourniquet		Encad. en fer	20x5 Prix	2.40	2.70	3.10	3.30										3.60	
			23x6 »					3.50	3.70	4.10			3.80	4.25				4.40
			27x6 »									4.80			4.90			5 »
			30x6 »												5.10	5.40		

La bouche à tourniquet augmente le prix de la porte de 2 fr.

PORTES DE FOYER A BOIS AVEC DÉ ET COLLIER, encadrement et loquet fer poli, contreportè en fonte, prise d'air à coulisse.

	Mesures extérieures	12	17	20
		14	19	21
		Encadrement en fer de 20x5		
		23x6	11 »	12.50
		27x6	14 »	

Indiquer de quel côté la porte doit s'ouvrir

PORTES D'ÉTUVE en tôle, encadrement en fer poli, fermeture à clanche ou à loquet à ressort

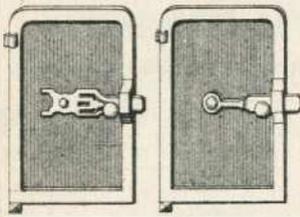
	Largeur	23	25	27	30	32	34	36	38	40	42	47	52	57	62	67	72	
		Hauteur	18	18	18	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
	Encadrement en fer	20x5 Prix	6.60	6.60	7.20	7.50	7.80	8. »										
		23x6 »				8.10	9.80	10.10	10.30	10.50								
		27x6 »									13.20	13.80	14.30	14.75	15. »	15.50	16. »	
		30x6 »									14.20	14.50	15. »	15.60	16.80	19.20	21. »	
		35x6 »										18.20	19.30	20.50	21.60	22.80	25.20	28.80
		40x7 »													30. »	32.40	36. »	42. »

PORTES DE FOUR en tôle, encadrement en fer poli, fermeture à clanche ou à loquet à ressort

	Largeur	23	25	27	30	32	34	36	38	40	42	47	52	57	62	67	72	
		Hauteur	26	26	26	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
	Encadrement en fer	20x5 Prix	6.60	6.60	7.20	7.50	7.80	8. »										
		23x6 »				8.10	9.80	10.10	10.30	10.50								
		27x6 »									13.20	13.80	14.30	14.75	15. »	15.50	16. »	
		30x6 »									14.20	14.50	15. »	15.60	16.80	19.20	21. »	
		35x6 »										18.20	19.30	20.50	21.60	22.80	25.20	28.80
		40x7 »													30. »	32.40	36. »	42. »

**PORTES DE CHAUFFE-ASSIETTES en tôle, encadrement en fer poli**

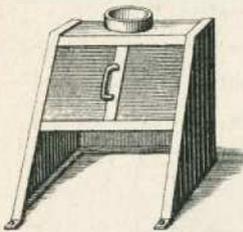
Fermeture à Glanche ou à Loquet à ressort. Dé et Collier



Mesures extérieures.	Largeur.	22	23	28	38	40	45	50
	Hauteur.	38	41	41	41	60	60	60
Encadrement en fer de	20×5	7 »	»	»	»	»	»	»
»	23×6	»	7 50	7 80	8 35	»	»	»
»	27×6	»	»	11 25	11 70	13 30	»	»
»	30×6	»	»	12 30	12 75	15 »	18 »	19 60
»	35×6	»	»	»	»	18 60	22 80	28 80
»	40×7	»	»	»	»	»	31 20	42 »

*Dans les grandes dimensions au-dessus de 0 50 de large ces portes se font à 2 vantaux.*

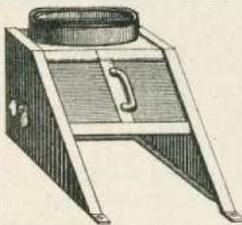
**GRILLADES en tôle, encadrement en fer poli, avec Tablier ordinaire ou à Crémaillère à poignée ou à bouton en fer**



Largeur	Ordinaire	à crémaillère
0.30 c/m	19 »	22 »
0.35 »	22 »	24 »
0.40 »	24 »	27 »
0.45 »	28 »	30 »
0.50 »	34 »	36 »

Avec tuyau à clef plus value  
2 francs

**GRILLADES A DOUBLE DÉPART, en tôle, encadrement en fer poli avec Tablier ordinaire ou à crémaillère à poignée, clef à manivelle.**

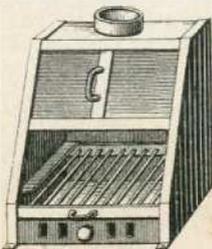


Largeur	Ordinaire	à crémaillère
0.30 c/m	29 »	31 »
0.35 »	31 »	33 »
0.40 »	36 »	38 »
0.45 »	43 »	45 »
0.50 »	48 »	50 »
0.55 »	60 »	62 »

Avec tuyau à clef plus value  
6 francs

NOTA : Les mesures sont prises en dehors de l'encadrement  
Sans désignation spéciale, ces grillades sont toujours livrées sans fond.  
*Les fonds sont en tôle ou en fonte ; Prix suivant dimensions*

**GRILLADES LYONNAISES, en tôle, encadrement en fer poli, avec gril à barrettes rondes et tiroir avec bouches à coulisse.**

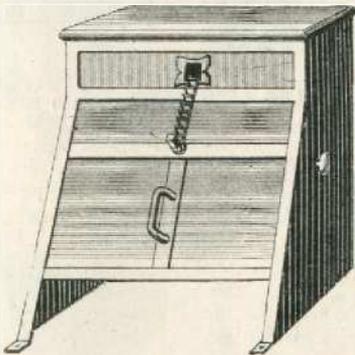


Largeur	Ordinaire	à crémaillère
0.30 c/m	39 »	41 »
0.35 »	41 »	43 »
0.40 »	45 »	47 »
0.45 »	49 »	52 »
0.50 »	54 »	57 »
0.55 »	60 »	64 »
0.60 »	72 »	76 »

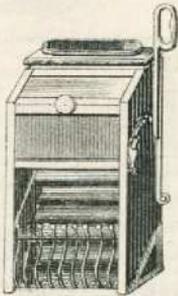
Avec tuyau à clef plus value  
2 francs



**GRILLADE A TÊTE ET A CONTRE-POIDS avec chaîne apparente ou intérieure**



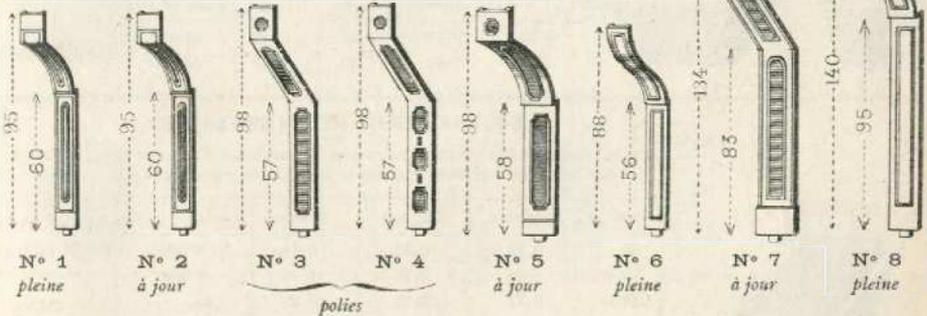
*Cette grillade se fait de toutes dimensions de 0.35 à 0.80 et au-dessus avec départ dessus, derrière ou à flamme plongeante*



**GRILLADE mobile apparente, Brevetée S. G. D. G.**  
(Voir planche 62 les avantages de ce système)

Largeur.	0.28	0.33	0.38	0.43	0.48	0.53
Prix.....	48 »	54 »	60 »	66 »	72 »	78 »

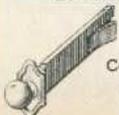
**CONSOLES D'ATRE en Fonte**



N°	1	2	3	4	5	6	7	8
Prix.	5 »	5 »	6 »	6 »	8 »	6 »	15 »	15 »

**SOUBASSEMENTS ET CHASSIS en tôle à la demande des Consoles**

**COULISSEAUX PORTE-BROCHES à boule et platine en cuivre avec ressort allant avec les consoles.**

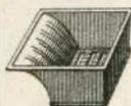


Coullisseau

La pièce..... 14 fr.

**FOYER CARRÉ pour Universel**

UNE SEULE GRANDEUR. LONG. 22, LARG. 21, HAUT. 11.



renforcé Poids avec grille 6 k. 700  
Ordinaire » » » 5 k. 400  
Prix les  $\frac{1}{2}$  kilos.

**FOYER pour triangulaire**

UN SEUL NUMÉRO



Poids avec grille 3 k. 600 gr.  
Prix les  $\frac{1}{2}$  kilos.

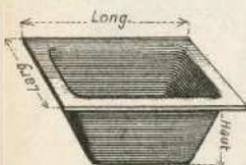
**FOYERS OVALES A CHARBON**



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids avec grille	
				ordinaire	renforcé
00	0.260	0.230	0.130	7 <sup>n</sup>	8.200
0	0.280	0.220	0.130	7.500	9.500
1	0.290	0.235	0.140	9.200	12.700
2	0.305	0.250	0.150	13.	14.600
3	0.330	0.270	0.160	16.	20 »
4	0.380	0.300	0.190	24.	27.
5	0.420	0.360	0.190	»	33.

Prix  
les 100 kil.

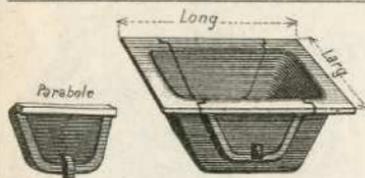
**FOYERS CARRÉS A CHARBON**



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids avec grille	
				ordinaire	renforcé
2	0.385	0.370	0.180	34 <sup>n</sup>	37
3	0.43	0.41	0.20	46	55.500
4	0.48	0.47	0.20	65.	67.

Prix  
les 100 kil.

**FOYERS CARRÉS A PARABOLES MOBILES à charbon**

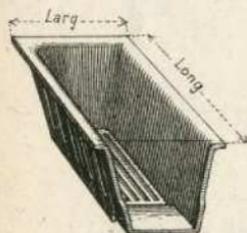


Nos	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids av. grille
3 <sup>ter</sup>	0.47	0.45	0.19	65 kil.
4 <sup>ter</sup>	0.47	0.47	0.19	66 »

Prix  
les 100 kil.

**FOYERS A BOIS RECTANGULAIRES**

brûlant également le charbon au moyen de paraboles. Ces foyers servent aussi pour fourneau à rôtisserie dans ce cas, ils sont à créneaux d'un côté.



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids av. grille
15	0.29	0.22	0.14	6 <sup>n</sup> 500
15 bis	0.34	0.22	0.15	9 500
16 bis	0.37	0.25	0.15	10.
0	0.31	0.18	0.16	9. »
17	0.34	0.22	0.16	9 500
19	0.38	0.26	0.20	17 500
20	0.41	0.28	0.20	22 »
18	0.44	0.30	0.21	22 500
21	0.48	0.32	0.22	28 500
22	0.54	0.37	0.23	50 »
23	0.61	0.45	0.23	75 »

Prix  
les 100 kil.



**FOYERS A FRITURE avec grille ronde**

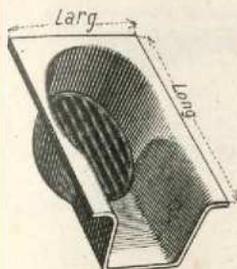
Poids 15 kil. complet

NOTA. — Les poids portés pour toutes les pièces de rassortiment sont approximatifs



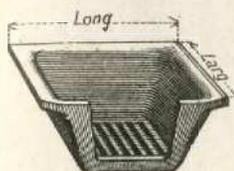
**FOYERS A BOIS OU A CHARBON  
à gueulard**

**ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM**



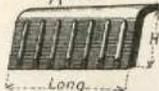
Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
13	0.555	0.380	0.190	51 kil.
14	0.600	0.380	0.190	52 »

**FOYERS A BAIE, pour fourneaux de Blanchisseuses**



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids	Grille formée de
				av. barreaux	
0	0.37	0.30	0.15	23 k.	8 barreaux de 24
1	0.42	0.30	0.16	27 »	9 » 24
2	0.46	0.39	0.17	36 »	9 » 30
3	0.46	0.39	0.17	40 »	10 » 30
4	0.52	0.40	0.20	35 »	14 » 30
24	0.50	0.44	0.20	32 »	10 » 30
25	0.53	0.48	0.20	64 »	14 » 35
26	0.52	0.42	0.20	53 »	14 » 28

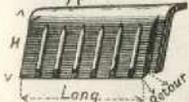
Type A



**PLAQUES PARABOLES**

	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.70
Longueur.....	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.70
Hauteur.....	0.165	0.18	0.18	0.205	0.21	0.22	0.22	0.25
Poids ordinaires.	8k200	11k800	13k800	18k600	21k	30k	32k500	
Poids renforcés.					27k	39k	39k	50k

Type B



	0.33	0.33	0.39	0.44
Longueur.....	0.33	0.33	0.39	0.44
Retour.....	0.07	0.10	0.10	0.10
Hauteur.....	0.21	0.22	0.23	0.23
Poids.....	22k5	27k3	29k400	44k500

Type C



	0.25	0.27	0.36
Longueur en haut	0.25	0.27	0.36
» en bas	0.19	0.23	0.32
Hauteur.....	0.16	0.16	0.205
Poids.....	11k700	13k900	32k300

**GRILLES OVALES**



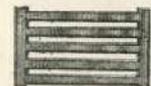
Numéros	Longueur	Largeur	Poids appr.
00	0.150	0.115	1 <sup>a</sup>
0	0.175	0.125	1.500
1	0.190	0.130	1.600
2	0.200	0.130	2.350
3	0.215	0.155	2.500
4	0.250	0.170	3.100
5	0.240	0.200	3.900

**Prix**  
les 100 kil.

**GRILLES, Rectangulaires et Carrées**



FOYER CORRESPONDANT	Numéros	Longueur	Largeur	Poids
Universel	00	0.160	0.110	1 <sup>a</sup>
Foyer bois 13	15	0.120	0.210	1.200
» » 15bis	15bis	0.125	0.255	1.500
» » 16	16	0.135	0.270	2 »
Foyer bois 0 et 17	0	0.230	0.110	2.700
» » 19 et 20	19	0.280	0.150	3.600
» » 18 et 21	18	0.320	0.170	4.700
» » 22	22	0.370	0.200	7.300
Foyer carré N° 2	2	0.220	0.170	4.600
» » 3	3	0.250	0.210	5.600
» » 4	4	0.240	0.230	7.400



NOTA. - Les poids portés pour toutes les pièces de rassortiment sont approximatifs

Barreaux ordinaires

Barreaux de blanchisseuses

## BARREAUX

### Barreaux ordinaires

Numéros....	1	2	3	4	27	30	32	35	37	40	42	45	50	55	60
Longueur....	218	220	240	335	270	300	315	347	372	400	420	450	500	550	600
Larg. de tête	23	32	33	35	35	35	40	40	40	40	40	40	35	35	30
Poids approx.	0k750	0k880	1k200	1k120	1k420	1k500	2k	2k050	2k180	2k600	2k550	3k100	3k320	3k600	4k

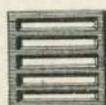
### Barreaux de blanchisseuses

Numéros.....	24	29	30	35	40
Longueur.....	242	290	300	350	400
Largeur de tête....	20	20	20	20	20
Poids approximatifs	0.800	0.920	0.970	1.100	1.350

### RÉCHAUDS CARRÉS, avec couvercles en fonte



Réchauds



Grille de réchauds

Réchauds		Grille
MESURES		
Extérieures	Intérieures	Mesures
185 $\frac{3}{8}$	140 $\frac{3}{8}$	11×11
195 »	150 »	12×12
220 »	170 »	13 2×13 2
240 »	185 »	13 5×13 5
250 »	200 »	15×15
265 »	215 »	16×16
295 »	230 »	20×21

### RÉCHAUDS POISSONNIÈRES ordinaires, avec couvercle en fonte



N°	Mesures ext.	Mesures int.	Grille
			Mesures
XII	360×185	320×140	280×100
XIII	390×205	340×150	295×110
XIV	425×215	370×160	330×115
XV	460×220	400×165	350×115
XVI	480×225	420×170	375×125

### POISSONNIÈRES A CRÊNEAUX pour Grillade à feu dessus



N°	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures
1	395×23 5	36×20
2	43 ×26	39×22
3	47 ×27 5	43×24

### RÉCHAUDS DEMI ÉCONOMIQUES, avec couvercle en fonte



N°	MESURES	
	Extérieures	Intérieures
0	195	153
1	220	180
2	240	190



**RÉCHAUDS DE FOYER, à deux grilles**  
avec couvercle en fonte



Pour Universels  
" Fourneaux  
" "  
" "  
" "  
" "  
" "

	Diamètre extérieur	Hauteur	PRIX
	190 »	70 »	2.25
	195 »	75 »	2.25
	205 »	75 »	2.40
	210 »	75 »	2.50
	210 »	125 »	3 »
	250 »	130 »	3.30
	270 »	100 »	3.60

**RÉCHAUDS DE DESSUS DE FOUR, avec couvercle en fonte**



	Diamètre extérieur	Hauteur	PRIX
	185 »	60 »	2 »
	210 »	65 »	2.40
	250 »	70 »	3 »

**MARMITES EN FONTE**

**BRUTES OU POLIES, A BORD PLAT OU DEMI-ROND**



Diamètre intérieur	Profondeur	Contenance	PRIX fonte brute à bord plat	PRIX fonte polie à bord 1/4 rond
0.360	0.250	19 litres	13 »	18 »
0.380	0.270	23 »	15 »	22 »
0.395	0.290	28 »	17 »	24 »
0.425	0.310	35 »	23 »	34 »
0.450	0.320	42 »	31 »	42 »
0.495	0.355	58 »	39 »	51 »
0.535	0.390	73 »	45 »	67 »
0.585	0.435	97 »	57 »	84 »
0.600	0.470	118 »	65 »	96 »
0.645	0.510	145 »	85 »	120 »
0.700	0.555	185 »	105 »	156 »
0.710	0.555	200 »	115 »	168 »
0.725	0.590	220 »	130 »	180 »
0.750	0.590	235 »	140 »	190 »

**MARMITES EN CUIVRE ET CYLINDRES EN CUIVRE**

Étamés intérieurement

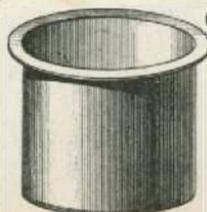
PRIX AU POIDS

**MARMITES avec panache et couvercle en cuivre**



ÉPAISSEUR  
1 1/2  
1 3/4  
2 1/2  
2 3/4

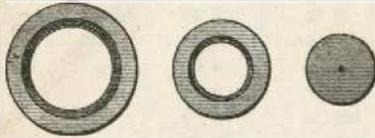
**CYLINDRE pour le lavage**  
de la vaisselle



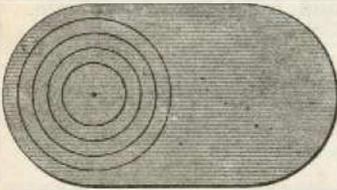
En cuivre rouge

Une bonde de vidange  
dans ce cylindre,  
à la demande.

RONDELLES ET TAMPONS

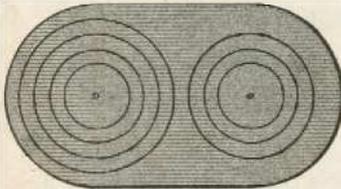


Rondelles ordin <sup>es</sup>		Rondelles fortes	Tampons	
Pour triangulaires et américains	155 %	230 %	Ordinaires p <sup>r</sup> triangulaires	115 %
	175 »	260 »	et	120 »
	195 »	300 »	américains	130 »
	205 »	320 »		100 %
	185 %	340 »		110 »
½ fortes	210 »	390 »	½ fortes	120 »
	250 »	400 »		150 »
	270 »			150 %
	320 »		Renforcées	160 »
	325 »			148 »
				185 »

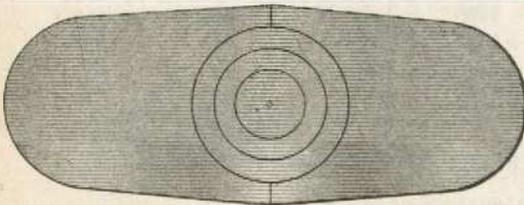


OVALES A 1 ET A 2 TROUS

N <sup>o</sup>	Long.	Larg.	POIDS				AVEC RONDELLES	
			1 trou		2 trous		1 trou	2 trous
			seul	complet	seul	complet		
Universel	420 %	240 %	»	»	2.200	4.000	»	15.5 et 19.5
»	520 »	235 »	»	»	2.800	5.000	»	19.5 19.5
Americain	2 480 »	275 »	»	»	2.750	5.900	»	20.5 20.5
»	3 510 »	275 »	»	»	3.400	6.600	»	20.5 20.5
»	54 535 »	310 »	»	»	5.700	7.700	»	21 21
Ordinaire	50 395 »	255 »	»	»	1.800	3.650	19.5	15.5 19.5
	55 445 »	270 »	4.100	5.700	2.700	5.000	19.5	19.5 19.5
	60 465 »	295 »	3.900	5.500	2.800	5.900	20.5	20.5 20.5
	65 470 »	315 »	6.000	7.100	4.400	6.600	20.5	20.5 20.5
	1 527 »	325 »	7.150	9.300	4.600	8.800	21	21 21
	2 570 »	345 »	7.500	11.100	5.500	11.500	27	21 27
110 <sup>a</sup>	610 »	362 »	8.800	12.600	6.600	12.500	27	21 27
	3 675 »	385 »	12.400	16.100	6.000	13.400	27	27 27
	4 780 »	390 »	14.750	20.700	7.400	19.500	32.5	32.5 32.5



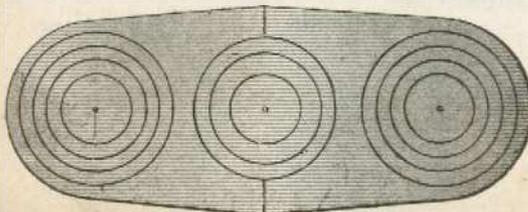
COUPS DE FEU PLEINS



N <sup>o</sup>	Longueur	Largeur	Poids complet
105-110	0.819 %	0.385 %	28 k.
120	0.960 »	0.395 »	32 »
130-140	1.080 »	0.420 »	40 »
150-170	1.240 »	0.460 »	52 »
180-200	1.465 »	0.460 »	62 »
	1.485 »	0.500 »	92 »

Prix les  
100 kil.

COUPS DE FEU A 3 TROUS

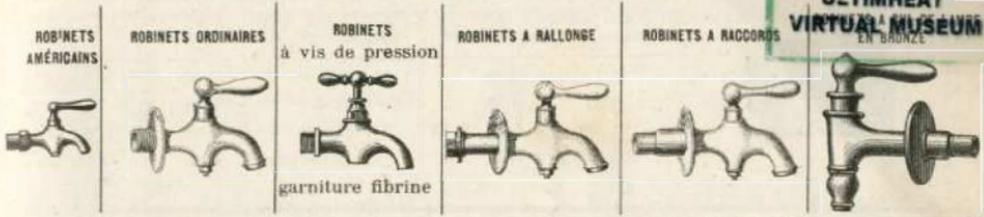


N <sup>o</sup>	Longueur	Largeur	Poids
105-110	0.819 %	0.385 %	17*500
120	0.960 »	0.395 »	29 »
130-140	1.080 »	0.420 »	38 »
150-170	1.240 »	0.460 »	45 »
180-200	1.460 »	0.460 »	59 »

Prix les  
100 kil.



## ROBINETS EN CUIVRE ET EN BRONZE POUR CHAUDIÈRES



PRIX en cuivre	PRIX		PRIX en cuivre	PRIX		PRIX		Diamètre de l'orifice	PRIX	
	Gross.			en cuivre	en bronze	en cuivre	en bronze			en cuivre
4 »	10%	4 »	6 »	»	5.50	7.50	4.50	6.50	18%	14 »
	12 »	6 »	8 »	10 »	7.50	10 »	6.50	9 »	20 »	16 »
	15 »	7 »	9.50	11 »	9 »	11 »	8 »	10 »	22 »	18 »
	18 »	8.50	11.50	13 »	11 »	14 »	9.50	12.50	25 »	21 »
	20 »	10 »	13 »	»	13 »	16 »	11.50	14.50		

### ROBINETS A COLONNE ET COL DE CYGNE EN BRONZE

pour alimenter les Marmites et les Chaudières sur les grands Fourneaux



Robinet à simple effet



Robinet double



Robinet à double effet  
donnant à volonté eau froide et eau  
chaude par le même bec.

### SUPPORTS POLIS

#### SUPPORTS UNIS (à boule ou de milieu)

A BOULE



EN CUIVRE

DE MILIEU



EN FONTE

PRIX

Diamètre intérieur	PRIX	Diamètre intérieur	PRIX
16%	1.50		
18 »	1.80		
20 »	2.10	20%	1.80
22 »	2.70	22%	2.40
25 »	3.30		
30 »	4.80		

#### SUPPORTS A PANS (à boule ou de milieu)

A BOULE



EN CUIVRE

DE MILIEU



EN FONTE

PRIX

Diamètre intérieur	PRIX	Diamètre intérieur	PRIX
22%	4 »	25%	4 »
25 »	5 »	30 »	4.50

Diamètre extérieur

	16%	18%	20%	22%	25%	30%
CUIVRE	2.70	3 »	3.60	4.20	4.50	5.40
FER POLI				4.20	4.80	6 »

### BARRE CUIVRE OU FER POLI

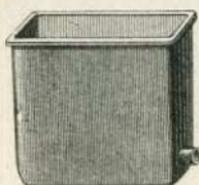
CUIVRE Prix du mètre courant.  
FER POLI Prix du mètre courant.

**BAINS-MARIE en fonte émaillée sans goulot**



Numéros	Longueur int <sup>re</sup>	Largeur int <sup>re</sup>	Profondeur	PRIX
7	0.33	0.095	0.20	6 »
8	0.35	0.11	0.21	9 »
9	0.41	0.13	0.23	10.50
10	0.47	0.15	0.25	15.50

**CHAUDIÈRES EN FONTE ÉMAILLÉE**



Numéros	Longueur int <sup>re</sup>	Largeur int <sup>re</sup>	Profondeur	Contenance	PRIX
000	0.21	0.065	0.32	4 litres $\frac{1}{4}$	6 »
00	0.23	0.065	0.32	5 »	7 »
0	0.265	0.075	0.35	7 » $\frac{1}{2}$	11 »
0 bis	0.395	0.09	0.36	11 »	11 »
1	0.29	0.105	0.35	12 »	13 »
1 bis	0.395	0.11	0.36	15 »	15.50
2	0.36	0.130	0.38	18 »	17 »
3	0.405	0.160	0.405	24 »	21.50
4	0.455	0.180	0.43	33 »	26.50
5	0.465	0.200	0.485	45 »	30 »

**CHAUDIÈRES POUR AMÉRICAINS avec Tampons émaillés**



Numéros	Longueur int <sup>re</sup>	Largeur int <sup>re</sup>	Profondeur	Contenance	PRIX
1	0.13	0.09	0.25 0.28	4 litres	6.50
2	0.16	0.09	0.25 0.28	4 » $\frac{1}{2}$	7 »
3	0.18	0.09	0.25 0.28	5 »	8 »
4	0.205	0.09	0.25 0.28	5 » $\frac{1}{4}$	8.50

**RÉSERVOIRS BAINS-MARIE**

en Cuivre rouge, étamés intérieurement

avec Couvercle et Panache en cuivre rouge de toutes dimensions

PRIX : au kilo

*Ces pièces s'exécutent sur dimensions données*



**BAINS-MARIE**

EN FONTE OU EN CUIVRE

A BOUTS ROUNDS OU CARRÉS

AVEC 3 OU 4 COPETTES CUIVRE OU PORCELAINES

*Ces pièces s'exécutent sur dimensions données*





**COPETTES, en cuivre ou en porcelaine**  
pour tenir les liquides au chaud dans les bains-marie



**COPETTES**  
en porcelaine garniture  
et couvercle cuivre  
rouge

**COPETTES PORCELAINE**  
AVEC POIGNÉE ET COUVERCLE CUIVRE

Diamètre	PRIX
0.08 c/m	11 »
0.09 »	12 »
0.10 »	14 »
0.11 »	15 »
0.12 »	17 »

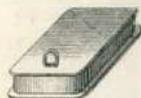


**COPETTES**  
en cuivre rouge  
étamées

**COPETTES cuivre rouge**

Diamètre	PRIX
0.08 c/m	au cours
0.09 »	
0.10 »	
0.11 »	
0.12 »	

**COUVERCLES ET PANACHES en Cuivre rouge**  
pour Chaudières



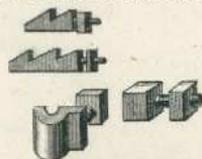
Numéros	Longueur	Largeur	PRIX
000	0.225	0.075	6 »
00	0.250	0.075	6 »
0	0.280	0.100	8 »
1	0.300	0.120	10 »
2	0.370	0.145	14 »
3	0.420	0.170	18 »
4	0.460	0.190	22 »
5	0.470	0.210	26 »

**COUVERCLES ET PANACHES, en tôle étamée ou galvanisée, ou en cuivre**



Prix au poids

**MENTONNETS, DÉS, COLLIERS**  
polis et taraudés avec écrous



à 1 cran ..... 0.70  
à 2 crans ..... 0.90

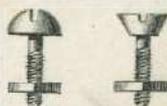
**DÉS ET COLLIERS** la pièce 0.70

**GACHES POLIES**  
pour clanches ou loquets



0.020 ¾	36 » le cent
0.023 »	42 » »
0.027 »	54 » »
0.030 »	60 » »
0.035 »	72 » »
0.040 »	90 » »

**VIS à tête ronde et tête**  
fraisée avec écrous



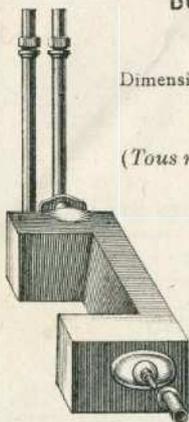
Rivets fer et cuivre de  
toutes dimensions

Prix au cent

## BOUILLEURS EN CUIVRE ROUGE, brasés pour le chauffage des bains

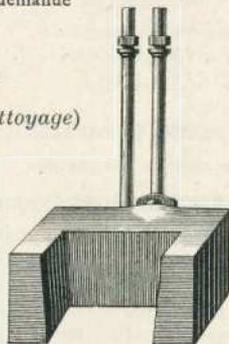
Dimensions variables, épaisseurs à la demande  
avec brides ou raccords

(Tous nos bouilleurs sont munis  
de tampons de nettoyage)



**BOUILLEUR DE CÔTÉ**  
(gauche ou droite)

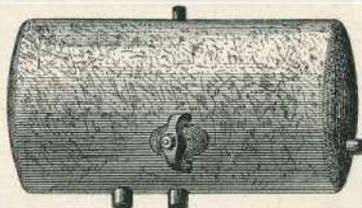
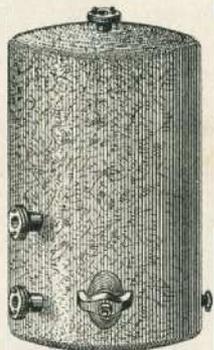
PRIX : le kilog.



Ces bouilleurs se font  
aussi en acier  
(soudure autogène)

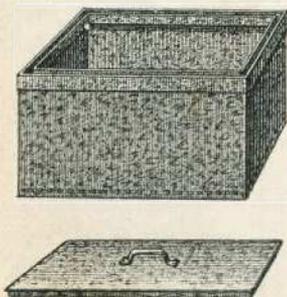
**BOUILLEUR DE FOND**  
(à faibles retours)

## BOUTEILLES

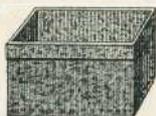


Bouteilles en tôle galvanisée  
soudées à l'autogène, de toutes dimensions,  
munies de tubulures à brides ou à raccords

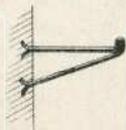
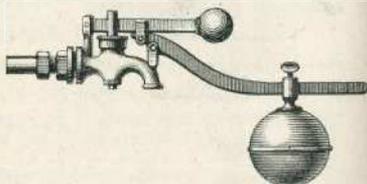
**RÉSERVOIRS en tôle galvanisée**  
avec fermeture hydraulique  
et couvercle



**BAC**  
à flotteur  
en tôle galvanisée



**ROBINET-FLOTTEUR**  
à boule en cuivre étamé

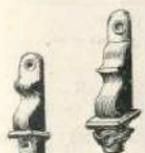


**POTENCES fer forgé et galvanisé**  
de toutes dimensions  
pour supporter les réservoirs

PRIX : le kilog.

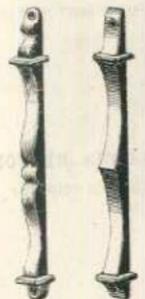


CONSOLES simples percées avec vis et écrous



Numéros	Longueur	Largeur	
00	0.095	0.025	0.90
0	0.115	0.027	1.10
0 bis	0.124	0.030	1.20
1	0.140	0.034	2.10
2	0.160	0.038	2.40
2 bis	0.195	0.040	3 »
3	0.225	0.045	3.60

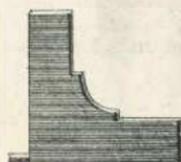
CONSOLES DOUBLES (carrées et rondes) percées avec vis et écrous



Numéros	CARRÉES		PRIX	RONDES		PRIX
	Longueur	Largeur		Longueur	Largeur	
1	0.360	0.025	1.50	0.370	0.025	2.70
2	0.390	0.028	1.80	0.410	0.028	3 »
3	0.390	0.032	2.10	0.410	0.033	3.15
4	0.390	0.038	2.40	0.410	0.036	3.30

double carrée double ronde

CONGÈS POUR PORTES, à droite et à gauche



- En fer de 0.020 %
- En fer de 0.023 %
- En fer de 0.027 %
- En fer de 0.030 %
- En fer de 0.035 %
- En fer de 0.040 %

2.40 le kilog.

POIGNÉES POLIES DE GRILLADE, PANACHE, COUVERCLE



pour grillade

Longueur	PRIX
11 c/m	1 »
12 5 »	1.20
14 »	1.30



pour couvercle

- 150 × 10
- 160 × 20
- 190 × 25

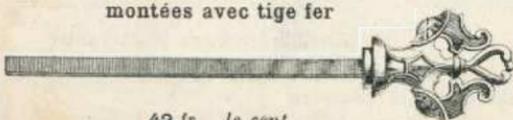


pour panache

- 10 × 9.5
- 9 × 8

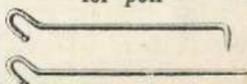
Ces pieces se font aussi en cuivre rouge. Prix au Poids

CLEFS DE POÊLES, en fonte montées avec tige fer



42 fr. le cent

TISONNIERS et PIQUE-FEU fer poli



Force du fer	7 %	9 %	11 %	14 %
Prix la pièce	0.60	0.70	0.85	1.50

**BOUTONS ET BOULES en Cuivre**



N°	BOULES		BOUTONS ROND				BOUTONS 6 PANS			
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4
Diam.	0.016	0.020	0.030	0.034	0.038	0.045	0.020	0.025	0.031	0.035
PRIX.	0.50	0.70	0.60	0.80	1.10	1.50	0.60	0.70	1 »	1.40

Rosaces en cuivre pour loquets. 0.036% 0.50  
 » » » 0.050 » 0.70

**MANIVELLES pour Soupape de Fourneaux (bouton cuivre ou fer)**

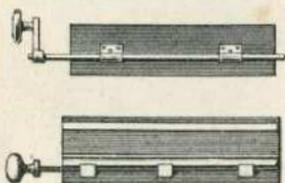


N° 1..... 1.80  
 N° 2..... 2.20

**OLIVES en Fonte, pour soupape de Fourneaux.**

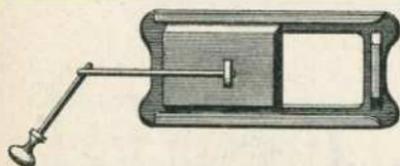


Numéros	PRIX BRUTES	PRIX POLIES
1	0.45	1.20
2	0.70	1.40
3	1 »	2 »
4	1.30	2.25



**SOUPAPE montée pour le réglage de la chauffe des fours**

En tôle et fer }  
 et } Prix suivant dimensions  
 En fonte et fer }

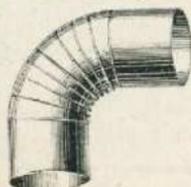


**REGISTRES à COULISSE, montés à genouillère pour le réglage de la chauffe des marmites**

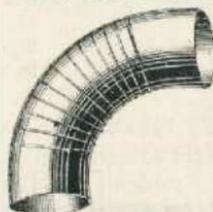
Prix suivant dimensions

**COUDES pour Tuyaux**

Cintrés plissés d'équerre d'une seule pièce



Cintrés plissés hors d'équerre d'une seule pièce



**COUDES plissés d'équerre et hors d'équerre**

Diam. en %	70%	83%	90%	97%	101%	111%	118%	125%	132%	139%	146%	153%	160%	190%	220%
PRIX	1.35	1.45	1.50	1.60	1.70	2 »	2.10	2.40	2.50	2.70	2.80	2.90	3 »	5.80	9.60

POÊLE à FRITURE en fer battu avec panache

Poêle cylindrique

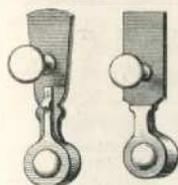


PRIX suivant  
dimensions

Poêle conique

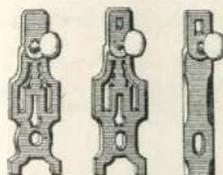


LOQUETS à RESSORT polis, avec bouton et rosace cuivre



Numéros	Longueur	Porte en fer de	PRIX
1	0.155	20 ½	3 »
2	0.180	23 »	3.20
3	0.190	27 »	3.30
4	0.220	35 et 40	4 »
5	0.200	35	3.75

CLANCHES découpées, pour portes de four

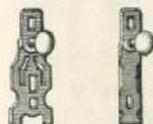


Numéros	Longueur	Porte en fer de	PRIX
12	0.175	20 ½	2.60
1	0.205	23 »	2.75
2	0.210	27 et 30	3.20
3	0.210	20	3.30

CLANCHES pleines pour portes de four

16	0.210	20 ½	2.60
17	0.215	23 »	2.75
18	0.205	27 et 30	3.20
19	0.235	27 et 30	3.20
20	0.230	35	3.45
21	0.230	40	3.60
22	0.290	40	3.90

CLANCHES découpées, pour portes d'étuve



Numéros	Longueur	Porte en fer de	PRIX
1	0.125	20 ½	2.70
2	0.155	23 »	3.20
3	0.155	27 et 30	3.30

CLANCHES pleines pour portes d'étuves

16	0.135	20 ½	2.60
17	0.160	23 »	2.85
18	0.170	27 et 30	3.30
19	0.150	27 et 30	3.40
20	0.140	35	3.60
21	0.140	40	3.80

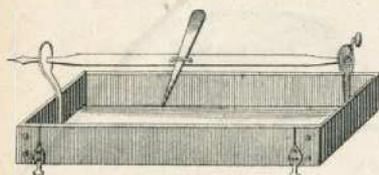
CLANCHES pour chauffe-assiettes



Numéros	Longueur	Porte en fer de	PRIX
10	0.210	23 ½	3.20
22	0.275	27 et 30	4.30
17	0.175	35	5. »

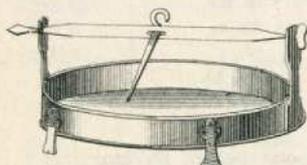
CLANCHES Brutes, de toute grandeur à 2 fr. 40 le kilog.

**PLAT A BROCHE**, rectangulaire en fer battu, avec broche et brochette, étamés



Numéros	Longueur	Largeur	PRIX.
1	0.35 c/m	0.25 c/m	9.40
2	0.42 »	0.26 »	10.20
3	0.45 »	0.30 »	12.50
4	0.50 »	0.33 »	13.70

**PLAT A BROCHE**, ovale en fer battu, avec broche et brochette, étamés,

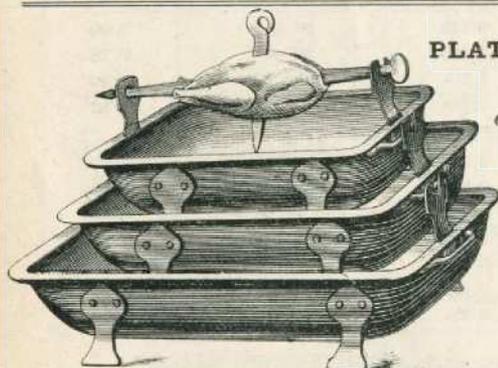


Numéros	Longueur	Largeur	PRIX
1	0.30 c/m	»	8.60
2	0.35 »	»	9.40
3	0.40 »	»	10.20
4	0.45 »	»	12.50
5	0.50 »	»	13.70

**PLAT A BROCHE**, nouvelle fabrication

TOLE ÉTAMÉE

emboutis et d'une seule pièce avec supports de broche mobiles



Numéros	Longueur	Largeur	PRIX
1	0.35 c/m	0.24 c/m	8 »
2	0.38 »	0.29 »	10 »
3	0.45 »	0.29 »	12 »



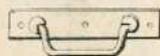
**GALETS**, la garniture de quatre : Prix 1.40

**ROULEAUX** bois dur avec vis



Longueur en cent.	14	25	30	35	40	45
PRIX	1.20	1.40	1.50	1.65	1.80	1.90

**POIGNEES**

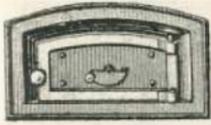


Numéros	POIGNÉE EN FER		POIGNÉE EN CUIVRE	
	Longueur	PRIX	Longueur	PRIX
1	14 c/m	1.40	16 c/m	3.60
2	16 »	1.70	19 »	4.20
3	19 »	2.20		

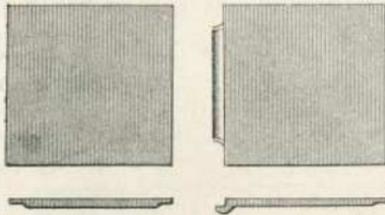


PIÈCES POUR FOURNEAUX DE BLANCHISSEUSES

PORTES DE BLANCHISSEUSES en fonte avec baie en fonte

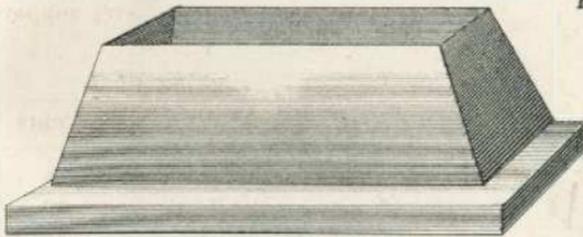


Numéros	Largeur		Hauteur		PRIX	
	Baie	Porte	Baie	Porte	Baie	Porte
0	0.30	0.20	0.26	0.17 5	7 »	7 »
1	0.36	0.24	0.26	0.17 5	8 »	9 »
2	0.40	0.29	0.26	0.18	10 »	12 »



PLAQUES DE BLANCHISSEUSES  
(courantes) et sur dimensions

PRIX aux 100 kilos.



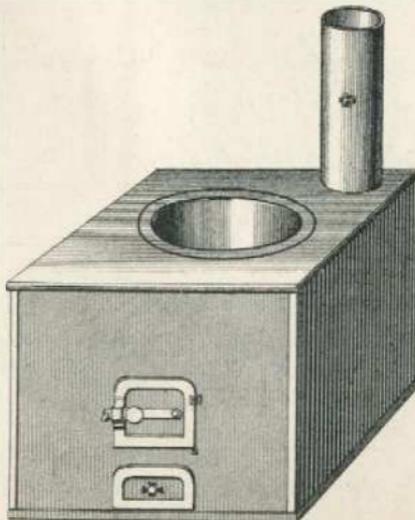
HOTTE EN TOLE pour Fourneaux

*Se fait sur toutes dimensions  
et épaisseurs données*

PRIX aux 100 kilos.

CYLINDRES séparés, avec ou sans foyer

Comprenant : 1 carcasse, 1 foyer  
avec porte de chargement et 1 cylindre fonte brute



N <sup>os</sup>	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre du cylindre	PRIX	
					sans foyer	avec foyer
1	0.65	0.72	0.85	0.39	102	132
2	0.70	0.72	0.85	0.42	108	138
3	0.75	0.76	0.85	0.45	114	150
4	0.80	0.76	0.85	0.50	120	156
5	0.85	0.76	0.85	0.53	126	162
6	0.90	0.80	0.87	0.58	138	180
7	1.00	0.80	0.87	0.60	156	204