



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Société de Fourneaux à Pétrole

Flamme Bleue

Système THURON-VAGNER — BREVETÉ S.G.D.G.

Adresse Télégraphique :

FLAMBLEUE — PARIS

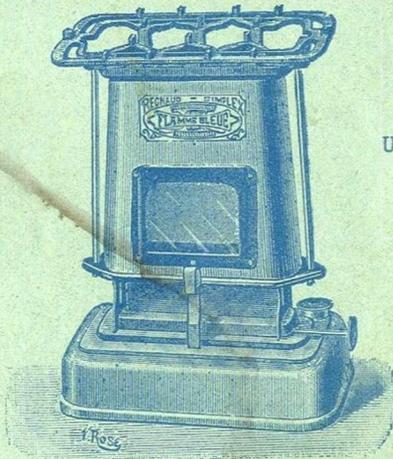
Téléphone

431-46

Réchaud **SIMPLEX** Flamme bleue

Nouveau
MODÈLE

Une seule mèche
de 12 c/m.



BUREAUX ET ATELIERS : 19, rue des Couronnes
PARIS (XX^e) Métropolitain des Boulevards extérieurs
Station : Couronnes.

SALLE d'EXPOSITION :
4, Rue de la Michodière, 4 — (Opéra)

Demandez la Marque “ Flamme Bleue ”

SYSTÈME THURON-VAGNER



Tous nos appareils sont estampillés de la marque ci-dessus déposée.

DEMANDEZ LES APPAREILS “ **Flamme Bleue** ” A MÈCHES PLATES

SYSTÈME THURON-VAGNER

*Les brûleurs à pétrole à MÈCHES PLATES “ **Flamme Bleue** ” système THURON-VAGNER ont reçu diverses applications, telles que : Fourneaux, Réchauds, Calorifères, Rôtissoires, Grils, Rayonneurs, dont on trouvera plus loin la description et le prix.*

Ils sont sans contredit : les plus Rapides ; les plus Purs ; les plus Propres ; les plus Economiques.

RÉCHAUD SIMPLEX — Pour répondre à de nombreux besoins et au désir général de notre Clientèle, nous avons créé un modèle de Réchaud à “ **Flamme Bleue** ” à une seule mèche de 12 c/m.

Quoique n'ayant pas la puissance de nos fourneaux de cuisine à double mèche, ce dernier, que nous appelons **Réchaud Simplex “Flamme Bleue”**, devra être préféré à tous les autres réchauds à pétrole, actuellement dans le commerce, car il possède toutes les qualités des brûleurs à mèches plates “ **Flamme Bleue** ”, système Thuron-Vagner ; il n'a pas bien entendu la puissance de nos fourneaux de cuisine à double mèche, mais il peut avantageusement soutenir la comparaison avec les autres systèmes et ne dégage ni odeur, ni fumée.

Le **SIMPLEX** est d'une forme élégante, peu embarrassant et il a été établi à un prix très modique étant donné sa construction soignée et son bon fonctionnement.

Fourneau de Cuisine. — Le fourneau “ **Flamme Bleue** ” est le seul appareil puissant à mèches plates fonctionnant à **Flamme Bleue sans odeur, sans fumée**, quelle que soit la hauteur de la flamme ; il a la même puissance qu'un brûleur à gaz, ce qui en fait un véritable fourneau de cuisine.

Ce fourneau a, dès son début, rencontré un succès considérable, mérité par son fonctionnement et ses qualités incontestables. Le brûleur se compose de **deux mèches plates**, de 9 centimètres pour le n° 1, de 12 centimètres pour le n° 2.

L'ébullition d'un litre d'eau s'obtient en cinq minutes, tandis qu'il faut de 15 à 20 minutes avec les réchauds ordinaires, d'où économie considérable de temps.

La flamme bleue obtenue dans nos appareils assure la combustion complète des gaz distillés par la mèche, il s'ensuit une pureté absolue de la flamme qui permet d'effectuer le grillage des viandes à feu direct (voir la description de nos grils) en leur conservant une

saveur parfaite, analogue à celle de la grillade au charbon de bois et bien supérieure à celle du gaz.

Le bâti du fourneau, breveté S. G. D. G., est disposé de façon à ce qu'aucun des aliments qui pourraient déborder des vases culinaires ne puisse venir tomber sur le réservoir ; une plaque intermédiaire laquée au four est interposée à cet effet entre le réservoir et la galerie.

L'effet utile d'un litre de pétrole brûlé dans ces fourneaux est équivalent à celui de deux mètres cubes de gaz ; il supprime en outre les frais de branchements, de compteur, etc. Cette économie est considérable dans la banlieue et en Province où le pétrole vaut environ 0 fr. 30 le litre ; elle peut alors être évaluée à 50 o/o.

On doit employer de préférence le pétrole ordinaire.

Le Brûleur N° 1 consomme en moyenne 80 gr. à l'heure.

N° 2 — — 100 gr. —

Sécurité absolue. — Tout danger est totalement écarté ; la mèche ne brûlant pas et ne servant qu'à la distillation des gaz de pétrole, ne peut communiquer de chaleur aux tubes à mèches et par suite au réservoir.

Abats et Répartiteurs. — Les fourneaux C et D sont pourvus d'un système d'abats et répartiteur permettant le chauffage simultané de plusieurs vases culinaires comme il est indiqué à la figure page 5. Le répartiteur peut coulisser de manière à distribuer la chaleur en plus grande quantité sous l'un ou l'autre des vases. Pour le chauffage d'un seul récipient, les abats doivent être rabattus sur la galerie et le répartiteur derrière le fourneau.

Calorifères. — Nos Calorifères, spécialement disposés pour utiliser les brûleurs "Flamme Bleue", ont une supériorité incontestable sur tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour et constituent la première application pratique du pétrole au chauffage domestique.

L'absence absolue d'odeur dans les brûleurs "Flamme Bleue" rend inutile tout tuyau d'évacuation au dehors ; nos Calorifères ont donc leur place toute marquée dans les pièces où il n'existe ni cheminée ni dégagement.

Ils ont également des avantages inappréciables dans les saisons intermédiaires pendant lesquelles on ne fait plus de feu d'une manière continue ; leur rapidité d'allumage et d'extinction assure leur supériorité économique sur tous les autres modes de chauffage intermittent.

Rayonneurs. — Un système de rayonneur s'adapte sur les fourneaux et permet de les transformer en appareil de chauffage.

Nous attirons spécialement votre attention sur nos modèles nouveaux : **Rôtissoires, CALORIFÈRES PRINTEMPS et Thermidor n° 2**



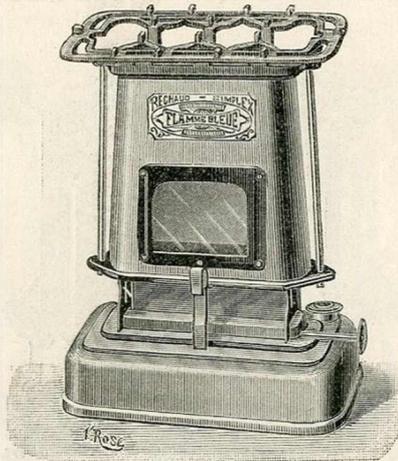
« FLAMME BLEUE »



RÉCHAUD SIMPLEX

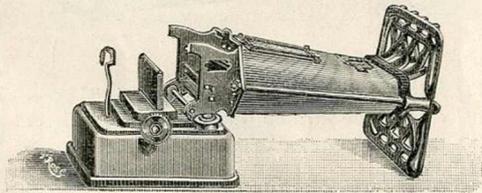
BRULEUR A UNE SEULE MÈCHE DE 12 ^{c/m}

Fig. 1



Hauteur :
29 ^{c/m}.

Largeur :
22 ^{c/m}.



Vue du "SIMPLEX" cheminée rabattue.

Modèle A.	{ Réservoir cuivre, fond tôle. Cheminée verni noir.	} 9 50
Modèle B.	{ Réservoir cuivre, fond cuivre. Cheminée émail bleu clair.	} 11 »

Ce fourneau peut s'expédier en colis postal de 3 kilos (0 fr. 60 en gare, 0 fr. 85 domicile), plus 0 fr. 60 pour caisse et emballage.

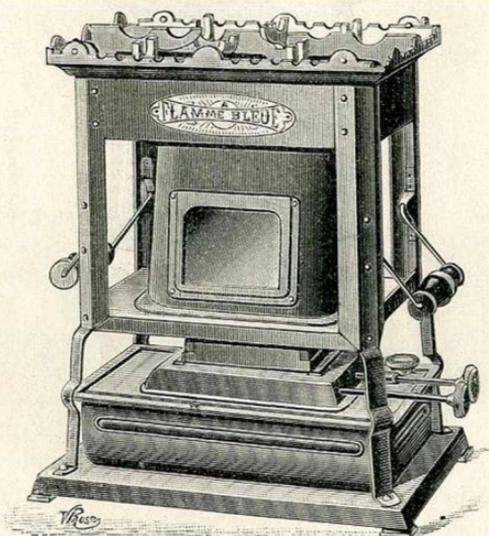
Le plus économique

FOURNEAUX N° 1

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 9 ^c/_m

Modèle sans abats ni répartiteur.

Fig. 11



Hauteur :
33 ^c/_m

Largeur :
27 ^c/_m

N° 1 A	{ Bâti émail noir au four sans abats. Cheminée laquée au four. . . Réservoir acier étamé. . .	{ 15 "
N° 1 C		
N° 1 B	{ Bâti émail noir au four sans abats. Cheminée émail vitrifié bleu . . . Réservoir cuivre poli. . .	{ 16 50
N° 1 D		

Ce fourneau peut s'expédier en colis postal de 5 kilos (0 fr. 80, en gare ; 1 fr. 05 à domicile), plus 0 fr. 75 pour caisse et emballage.

Le plus propre



FOURNEAUX N° 2

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 12 c/m

Modèle avec abats et répartiteur de chaleur

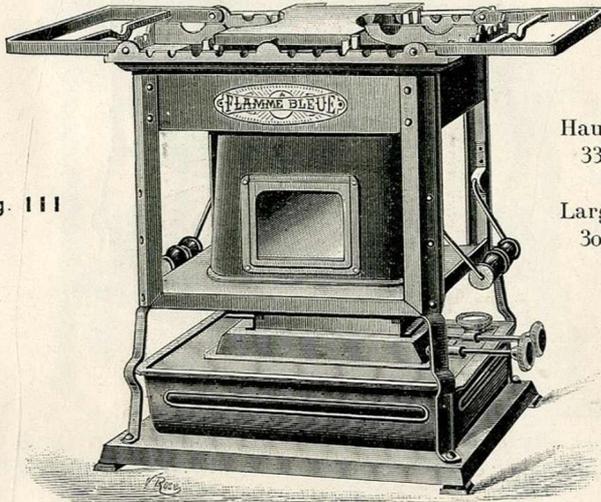


Fig. III

Hauteur :
33 c/m

Largeur :
30 c/m

N° 2 A	{ Bâti émail noir sans abats.. .. Cheminée laquée noir au four. Réservoir acier étamé	} 17 "
N° 2 C		
N° 2 B	{ Bâti émail noir sans abats.. .. Cheminée émail vitrifié bleu Réservoir cuivre poli.	} 19 "
N° 2 D		

Ce fourneau peut s'expédier en colis postal de 10 kilos ; 1 fr. 25, gare ; 1 fr. 50, domicile ; plus 90 centimes pour caisse et emballage.

Le plus puissant

GRILS s'adaptant sur les fourneaux n^{os} 1 et 2

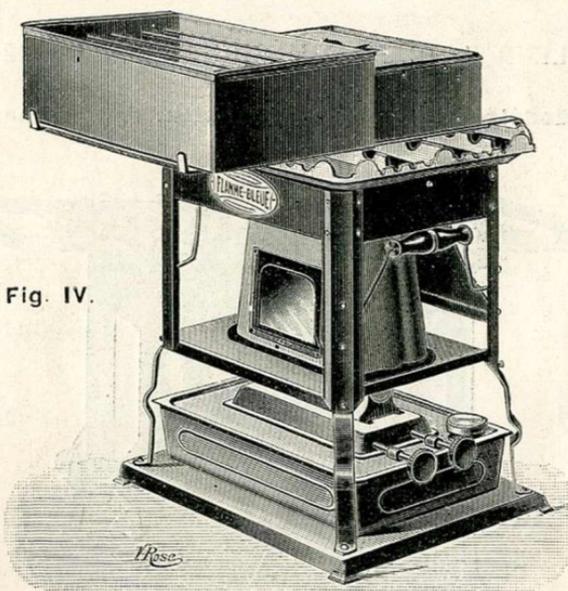


Fig. IV.

	N ^o 1.	N ^o 2.
A Gril et saucier étamés. Projecteur laqué noir	6 fr.	» 6 fr. 50
B Gril et saucier étamés. Projecteur émaillé..	7 fr. 50	8 fr. »

Ces grils se placent sur les galeries des fourneaux correspondants. La flamme des brûleurs et les gaz de la combustion sont dirigés par un réflecteur parabolique, ou projecteur, sous un gril qui s'ajuste sur un saucier destiné à recueillir, non pas les jus qui doivent rester dans la viande, mais les graisses qui en découlent pendant le grillage.

Ces graisses ne peuvent ainsi ni tomber sur le fourneau, ni venir au contact des mèches, et l'opération se fait avec la plus grande propreté.

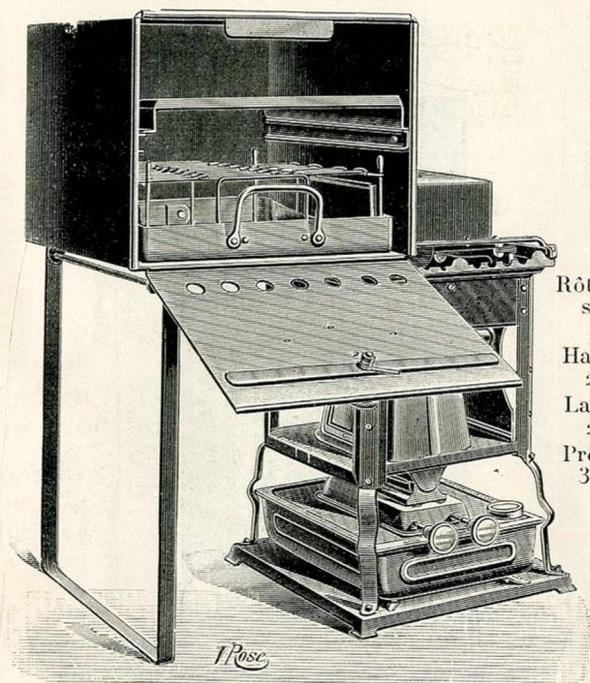
Les flammes obtenues dans les brûleurs THURON-VAGNER étant d'une pureté absolue permettent d'effectuer le grillage *par-dessous* comme avec du charbon de bois.

La possibilité de réaliser avec une flamme *en dessous* une grillade à saveur parfaite est la démonstration la plus frappante de la supériorité de nos brûleurs.

Le gril peut s'expédier en colis postal de 3 kilos. Emballage, 0 fr. 60.

ROTISSOIRES s'adaptant sur fourneaux n^{os} 1 et 2

Fig. V.



Rôtissoire
seule.

—
Hauteur :
21 c.^m

Largeur :
26 c.^m

Profond^r :
31 c.^m

ROTISSOIRE AVEC SON PROJECTEUR N^o 1 ou 2. 11 fr. 50

Plat spécial ordinaire, 2 fr. 60. — Grille, 1 fr. 40.

— **avec porte-broche, 5 francs.**

Le succès obtenu par nos grils nous a engagé à faire une application plus étendue de ce mode de cuisson et nous avons créé la **rôtissoire** ci-dessus, dont le fonctionnement ne laisse rien à désirer.

Un plateau diviseur mobile permet de réduire plus ou moins la hauteur de l'intérieur de la rôtissoire, selon la grosseur de la pièce à cuire.

Les plats ordinaires étant en général trop hauts, nous avons fait construire un plat spécial en fer battu, échancré sur les côtés pour ne pas obstruer l'entrée des gaz chauds ; une grille de même dimension se pose dans le plat et peut se mettre à deux hauteurs différentes ; selon le sens où elle est placée, l'appareil peut servir à deux fins, soit à faire rôtir : *poulets, gigots, rosbifs, etc.* ou griller *côtelettes, biftecks, etc.*

Cette rôtissoire s'expédie avec son projecteur démonté, il suffit de replacer les vis qui y sont jointes pour l'obtenir telle que le montre la figure ci-dessus.

La rôtissoire seule peut s'expédier en colis postal de 10 kilos.
Emballage, 0 fr. 90.

Sécurité absolue

Calorifère "PRINTEMPS"

Modèle A.

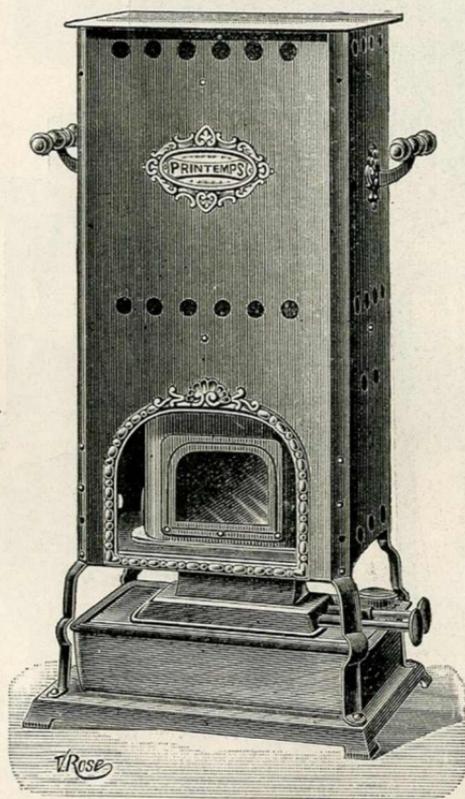


Fig. VI.

Hauteur :
N° 1. N° 2.
55 c/m 62 c/m

Largeur :
N° 1 N° 2,
27 c/m 31 c/m

Corps tôle noir mat.

Lampe cuivre

Fenêtre et poignées nickelées. . .

N° 1. N° 2.

} 25 » 30 »

Ce calorifère peut s'expédier en colis postal de 10 kilos.

Emballage en sus, 1 fr. 25 le n° 1 ; 1 fr. 50 le n° 2.

Sans odeur

« FLAMME BLEUE »



Calorifère "PRINTEMPS"

Modèle B.

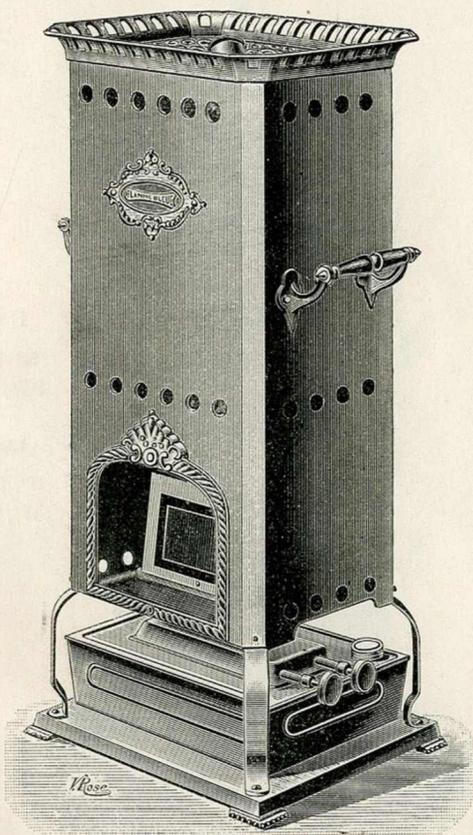


Fig. VII.

Hauteur :
N° 1, N° 2,
58 c/m 64 c/m

Largeur :
N° 1, N° 2,
27 c/m 31 c/m

N° 1. N° 2.

Corps tôle noir mat.

Lampe cuivre..

Corniche et ornements nickelés..

} 30 » 35 »

Le calorifère n° 1 peut s'expédier en colis postal de 10 kilos.

Le n° 2 en grande ou petite vitesse.

Emballage en sus, 1 fr. 25 le n° 1; 1 fr. 50 le n° 2.

Sans fumée

Calorifère "THERMIDOR"

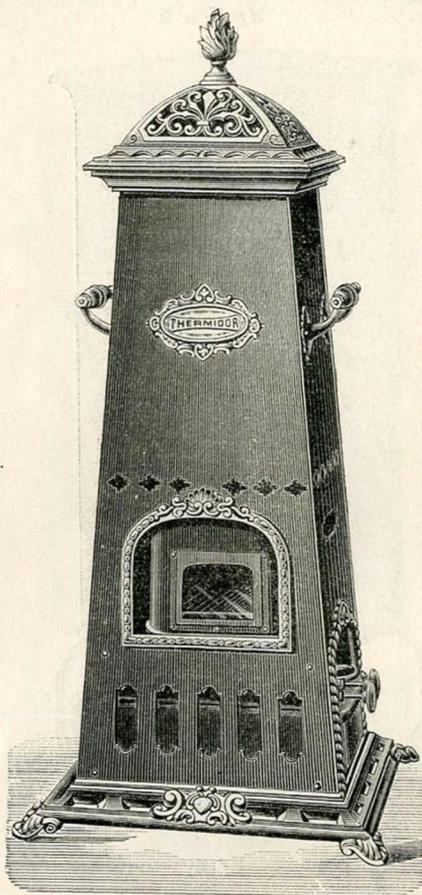


Fig. VIII.

Hauteur :

N° 1 N° 2,
80 c/m 86 c/m

Largeur :

N° 1, N° 2,
35 c/m 38 c/m

		N° 1.	N° 2.
Modèle A.	{	Corps tôle noir mat.	..
		Lampe cuivre poli.	..
Modèle B.	{	Socle, chapeau et ornements fonte vernie.	40 » 50 »
		Corps tôle noir mat.	..
		Lampe cuivre poli	..
		Socle, chapeau et ornements fonte nickelée	50 » 60 »

Ne peut s'expédier qu'en grande ou petite vitesse.

Emballage en sus, 2 francs pour le n° 1. — 2 fr. 50 pour le n° 2.

Sans odeur

FOURNEAU AVEC RAYONNEUR

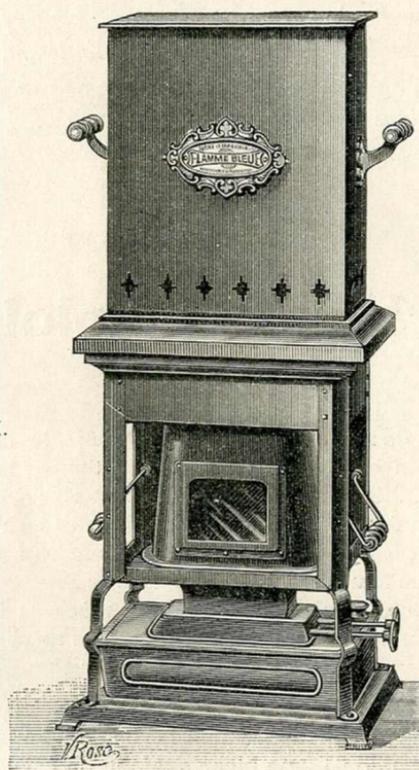


Fig. IX.

Ces rayonneurs s'adaptent sur tous nos fourneaux et les transforment en appareils de chauffage.

Rayonneur 1, s'adaptant sur Fourneau n° 1 **10 fr. 50**
— **11**, s'adaptant sur Fourneau n° 2. **12 francs.**

Hauteur du fourneau et du rayonneur n° 1, 61 ^c/_m, largeur, 27 ^c/_m.
Hauteur du fourneau et du rayonneur n° 2, 65 ^c/_m, largeur, 30 ^c/_m.
Le rayonneur seul peut s'expédier en colis postal, le n°1, de 5 kilos ; le n° 2, de 10 kilos.

Emballage en sus, n° 1, 0 fr. 75 ; n° 2, 0 fr. 90.

Sans fumée

Nous ne pouvons énumérer ici toutes les applications des appareils à pétrole "Flamme Bleue" soit pour la cuisine, la grillade ou la cuisson des aliments dans la rôtissoire, soit pour le chauffage des appartements: chambres, cabinets de toilette, antichambres, bureaux, serres, selleries, etc.; mais nous pouvons affirmer qu'ils ont leur place marquée dans toute maison où l'on se préoccupe de réunir le confortable, l'économie et la rapidité du chauffage.

Mode d'Emploi

Le maniement de nos appareils est très facile, la mèche doit être essuyée avec soin et coupée de temps en temps; la flamme sera d'autant plus régulière que les mèches seront plus droites.

L'allumage des fourneaux et calorifères se fait en retirant à demi la lampe du bâti; les mèches doivent être montées à 2 m/m environ au-dessus du tube à mèches, *mais jamais en aucun cas au-dessus du disque percé de trous* qui sépare les deux mèches; l'allumette est présentée successivement au milieu de chaque mèche. Le réservoir étant ensuite poussé à fond du bâti, la flamme se propage d'un bout à l'autre de la mèche; elle est courte et éclairante.

Flamme. — En tournant doucement les boutons, on obtient bientôt une double rampe de flammé bleue analogue à celle d'un brûleur à gaz Bunzen, et douée d'un grand pouvoir calorifique; en continuant à monter les mèches, la flamme est surmontée de pointes blanches tout en restant bleue à sa base et elle peut atteindre 5 à 6 centimètres environ, soit la hauteur du regard en mica. A cette hauteur, elle donne le maximum d'effet dont on n'use en général que pour obtenir une ébullition rapide, mettre en marche une cuisson ou effectuer une grillade.

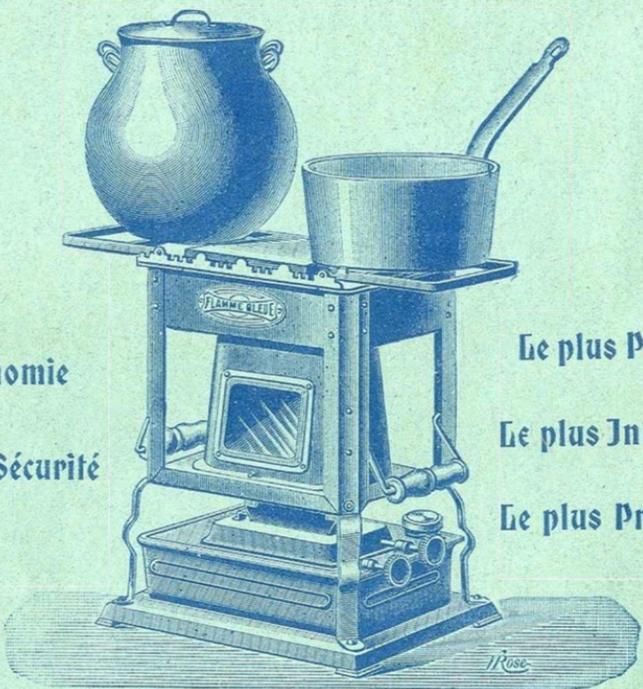
La dépense de combustible est évidemment proportionnelle à la hauteur de la flamme et à la chaleur développée.

Une instruction accompagne chacun de nos appareils.

TARIF

des Pièces de rechange.

	N° 1.	N° 2	Simplex.
Galerie fonte noircie.	1 60	2 »	1 »
Répartiteur.	» 40	» 60	
Manette de répartiteur.	» 15	» 15	
Fil de répartiteur avec écrou.	» 40	» 45	
Abats, la paire.	1 »	1 20	
Cheminée émail vert d'eau avec fenêtre et mica.	2 50	2 90	2 »
Cheminée laquée au four.	1 65	1 90	» 90
Plateau de cheminée laqué.	» 80	» 90	
Cadres de fenêtre pour mica.	» 50	» 50	» 50
Bouchon de réservoir.	» 35	» 35	» 25
Liège du bouchon de remplissage.	» 10	» 10	
Poignées bois verni monté. la pièce	» 50	» 30	
Organes d'air complet.	1 25	1 40	1 25
Bâti complet avec cheminée émaillée sans abats ni répartiteur.	9 »	10 50	
Lampe complète, réservoir acier.	7 25	8 75	
Lampe complète, réservoir cuivre poli.	9 »	10 50	
Lampe cuivre pour Simplex.	» »	» »	6 50
Fil de Galerie avec écrou Simplex.	» »	» »	» 30
Fil cuivre avec écrou attachant l'organe d'air	» »	» »	» 20
Corniche nickelée pour Printemps B.	5 »	5 »	
Tampon nickelé pour Printemps B.	1 75	1 75	
Pieds de fourneaux ou de Printemps.	» 25	» 25	
Pieds de Printemps B. nickelés.	» 75	» 75	
Poignées de calorifères bois. 0,50 ; fonte, 0,75 complets.	1 25	1 25	
Flamme de Thermidor A.	» 75	» 75	
Flamme de Thermidor B.	1 »	1 »	
Plaque carrée à trous pour Thermidor.	» 75	» 75	
Tampons pour Thermidor.	» 50	» 50	
Socles de Thermidor A.	5 »	6 50	
Socles de Thermidor B.	7 »	8 50	
Dômes de Thermidor A.	3 50	4 25	
Dômes de Thermidor B.	5 25	6 50	
Mèches, la paire.	» 30	» 40	» 40
Mica, la pièce.	» 20	» 20	» 20
Ciseaux spéciaux de première qualité pour mèches.	2 25	2 25	2 25



Economie

Sécurité

Le plus Pur

Le plus Intense

Le plus Propre

Fourneau avec abats et répartiteur

BRULEUR A 2 MÈCHES PLATES DE 9 ET 12 CENTIMÈTRES