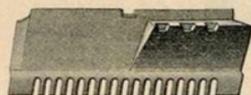


## PIÈCES EN FONTE COMPOSANT LES FOYERS DES CUISINIÈRES

SÉRIE DES CUISINIÈRES N<sup>os</sup> 40 à 49.

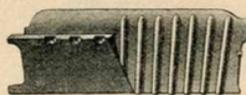
34. Plaque de côté gauche.



35. Plaque de réduction.



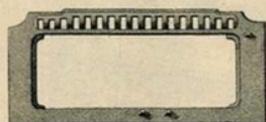
36. Plaque contre-cœur.



37. Grille à houille.



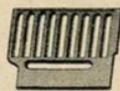
38. Cadre de grille.



39. Grille à bois.



40. Grille de devant.



## PIÈCES EN FONTE COMPOSANT LES FOYERS DES POÊLES DU BERRY

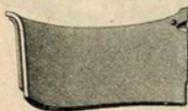
## A BATEAU ET A BAVETTE

## POÊLES DU BERRY

41. Plaque de côté gauche.



42. Plaque de côté droit.



43. Grille de devant.



44. Grille de fond à houille.

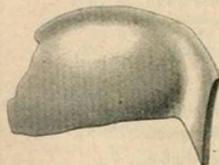


45. Grille de fond à bois.

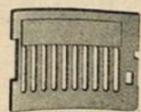


## POÊLES A BATEAU

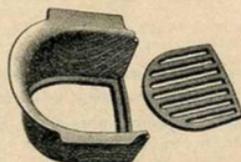
46. Plaque de côté droit.



47. Grille de devant.



49. Foyer-Pot et Grille de fond.



50. Grille de devant.

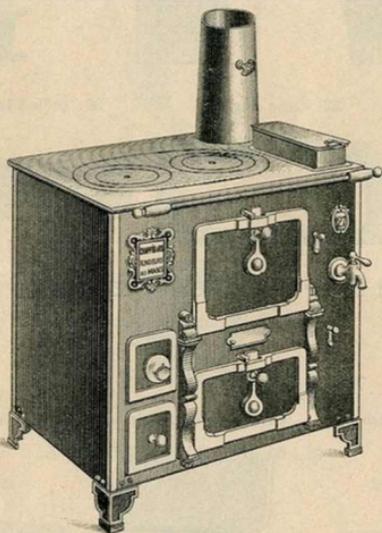


48. Grille de fond.



FOURNEAUX DE CUISINE TOUT EN FONTE

ORDINAIRES (Genre tôle et fonte)



Numéros (Chaudière à droite)	1	3	5	7
Longueur	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00
Largeur	0.50	0.54	0.58	0.60
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.30	0.33	0.39	0.42
Profondeur du four	0.50	0.53	0.57	0.59
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	132 %	139 %	153 %	153 %
Contenance de la chaudière	7 litres	10 litres	18 litres	24 litres

Ces fourneaux ont leurs dispositions extérieures et intérieures semblables à celles des fourneaux en tôle. Ils sont construits complètement en fonte, ce qui leur assure une durée beaucoup plus grande. Sur demande spéciale et moyennant **plus-value**, ils peuvent être livrés avec façade émaillée.

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

## FOURNEAUX DE CUISINE TOUT EN FONTE

AVEC ÉTUVE CONVERTIE EN GRILLADE OU EN RÉCHAUD DE REPASSEUSE

FAÇADE ÉMAILLÉE NOIR — DESSUS ET ENCADREMENTS POLIS — CUIVRIERIE NICKELÉE

Fig. 1

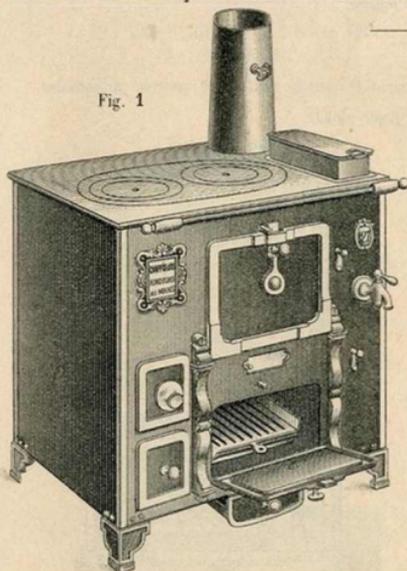
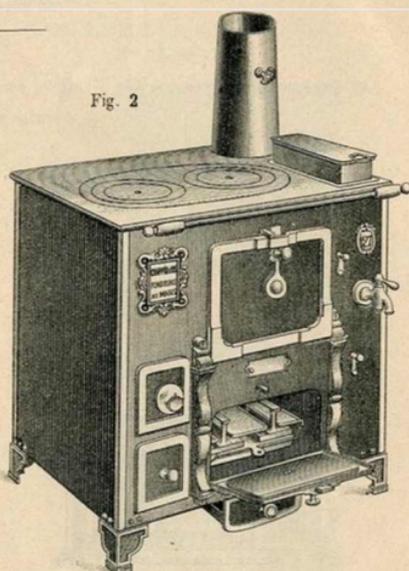


Fig. 2



Numéros (chaudière à droite)	41	43	45	47
Longueur	0 <sup>m</sup> 70	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00
Largeur	0.50	0.54	0.58	0.60
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.30	0.33	0.39	0.42
Profondeur du four	0.50	0.53	0.57	0.59
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	132 m/m	139 m/m	153 m/m	153 m/m
Contenance de la chaudière	7 litres	10 litres	18 litres	24 litres

La fig. n° 1. représente le fourneau avec la grillade.

La fig. n° 2 représente le fourneau avec le réchaud de repasseuse.

**DESCRIPTION.** — Ces fourneaux ont leurs dispositions extérieures et intérieures semblables à celles des fourneaux en tôle.

Mais, en outre qu'ils sont construits complètement en fonte, ce qui leur assure une durée beaucoup plus grande, ils possèdent une grillade complète (fig. 1) aux lieu et place de l'inutile étuve placée ordinairement sous le four.

Une disposition nouvelle permet à la fumée de la grillade de s'échapper complètement par le conduit de la cheminée sans qu'aucune odeur ne se fasse sentir à l'extérieur.

Cette grillade peut facilement se transformer en un réchaud de repasseuse, comme il est indiqué à la fig. n° 2.

La fabrication en est très soignée : la façade est émaillée en noir ; les ferrures et encadrements sont en fonte et en acier poli, toute la cuivrierie est polie et nickelée, le dessus est meulé et poli. Ils sont livrés avec foyer à houille et ont de très larges conduits de fumée permettant l'emploi de n'importe quel genre de combustible : charbon gras ou maigre.

**FONCTIONNEMENT.** — Pour se servir de la grillade, il suffit d'étendre du charbon de bois dans le réchaud intérieur sur la plaque à trous et de l'allumer avec n'importe quelle matière inflammable après avoir pris soin, au moyen de la manivelle posée sur la façade à droite de l'étuve, d'ouvrir la trappe communiquant avec la cheminée.

La position verticale de la manivelle indique que la trappe est ouverte, la position horizontale qu'elle est fermée.

Pour transformer la grillade en réchaud de repasseuse, on remplace la grille sur laquelle reposent les viandes par une plaque en fonte percée d'ouvertures ayant la forme des fers sur laquelle on ajoute le recouvrement.

FOURNEAUX TRIANGULAIRES

EN TOLE ET FONTE

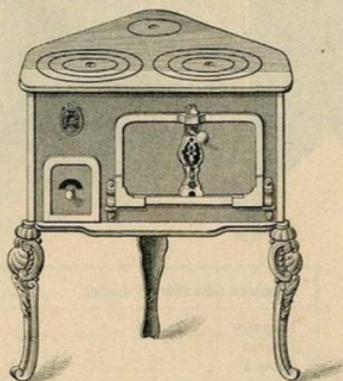
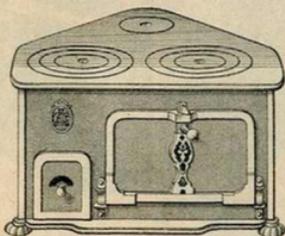
se composant de : 1 porte de four à bascule, encadrement et clenche en fer poli, montée sur consoles,  
1 cendrier et 1 foyer mobile.

SANS PIEDS ET AVEC SOCLE FONTE

AVEC PIEDS MONTÉS A VIS

N° 3-4-5-6

N° 7-8-9-10



NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profond. du four	Diamètre de la base
3	0m50	0m37	0m31	0m29	0m32	104 %
4	0.53	0.40	0.31	0.31	0.35	104
5	0.57	0.46	0.31	0.34	0.40	104
6	0.60	0.47	0.31	0.35	0.40	104

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profond. du four	Diamètre de la base
7	0m50	0m37	0m65	0m29	0m32	104 %
8	0.53	0.40	0.65	0.31	0.35	104
9	0.57	0.46	0.65	0.34	0.40	104
10	0.60	0.47	0.65	0.35	0.40	104

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

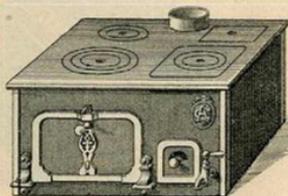
## FOURNEAUX PARISIENS OU AMÉRICAINS

EN TOLE ET FONTE

 se composant de : 1. *grand four* et d'un réservoir en fonte émaillée (sans retour de flamme sous le four)

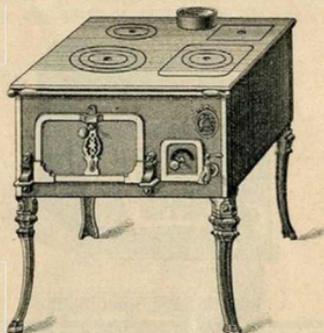
SANS BARRE CUIVRE ET SANS PIEDS

N° 11-12-13-14



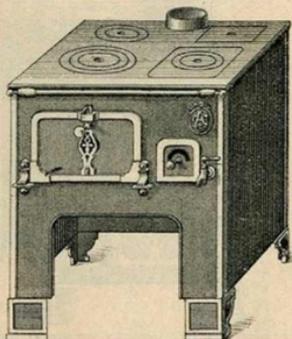
AVEC PIEDS ET BARRE EN CUIVRE

N° 15-16-17-18



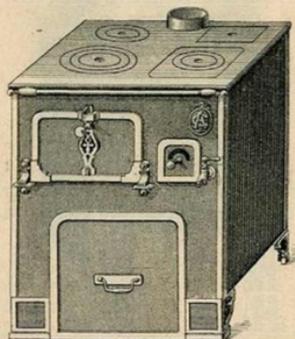
A ARCADE ET BARRE EN CUIVRE

N° 19-20-21-22



A CHARBONNIER ET BARRE EN CUIVRE

N° 23-24-25-26



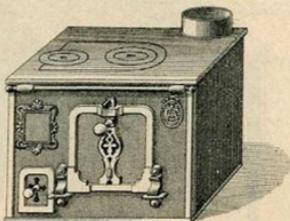
NUMÉROS	11-15-19-23	12-16-20-24	13-17-21-25	14-18-22-26
Longueur	0m46	0m515	0m55	0m60
Largeur	0.40	0.405	0.43	0.45
Hauteur sans pieds	0.32	0.32	0.32	0.32
» avec pieds	0.70	0.70	0.70	0.70
» avec arcade	0.74	0.74	0.74	0.74
Largeur du four	0.27	0.245	0.33	0.37
Profondeur du four	0.40	0.40	0.44	0.44
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	104 %	104 %	111 %	118 %
Contenance de la chaudière	3 litres	3 litres	4 litres	5 litres

FOURNEAUX DE CUISINE TOLE ET FONTE

SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes, 1 main-courante en cuivre.

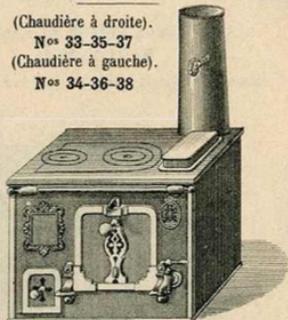
N°s 27-29-31 (Foyer à gauche).  
N°s 28-30-32 (Foyer à droite).



AVEC CHAUDIÈRE

se composant de : 1 four à retour de flammes, 1 main-courante en cuivre, 1 chaudière avec robinet.

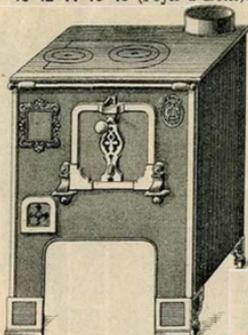
(Chaudière à droite).  
N°s 33-35-37  
(Chaudière à gauche).  
N°s 34-36-38



A ARCADE, SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes, 1 arcade pouvant recevoir 1 charbonnier, 1 main-courante en cuivre.

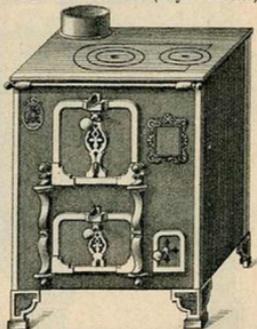
N°s 39-41-43-45-47 (Foyer à gauche).  
N°s 40-42-44-46-48 (Foyer à droite).



A ÉTUVE, SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 grand four à retour de flammes, 1 étuve, 1 main-courante en cuivre.

N°s 49-51-53-55-57-59 (Foyer à gauche).  
N°s 50-52-54-56-58-60 (Foyer à droite).



NUMÉROS	27-28	29-30	31-32	33-34	35-36	37-38	39-40 49-50	41-42 51-52	43-44 53-54	45-46 55-56	47-48 57-58	49-60
Longueur	0m50	0m55	0m60	0m50	0m55	0m60	0m50	0m55	0m60	0m65	0m70	0m75
Largeur	0.40	0.43	0.47	0.40	0.43	0.47	0.40	0.43	0.47	0.50	0.53	0.55
Hauteur	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.74	0.74	0.76	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.22	0.25	0.27	0.27	0.30	0.33	0.35	0.37	0.40
Profondeur	0.38	0.40	0.43	0.38	0.40	0.43	0.38	0.40	0.43	0.47	0.48	0.48
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	111 -/	132 -/	132 -/	138 -/
Contée de la chaudière	»	»	»	41400	41400	7 lit.	»	»	»	»	»	»

Ces fourneaux se font : 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix

2° Avec fermetures à loquet à ressort

Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés : 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade } moyennant un supplément de prix.

2° Avec bouche de chaleur

## FOURNEAUX DE CUISINE TOLE ET FONTE

## AVEC CHARBONNIER A ROULETTES

se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet,  
1 main-courante en cuivre,  
1 charbonnier monté sur galets.

Chaudière à droite.

N<sup>os</sup> 61-63-65-67-69-71-73-75-77-79

Chaudière à gauche.

N<sup>os</sup> 62-64-66-68-70-72-74-76-78-80

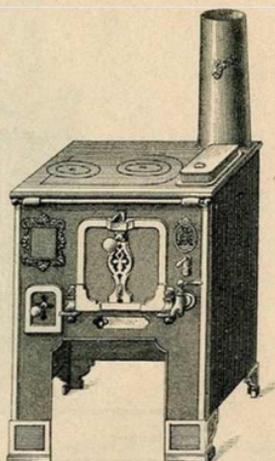
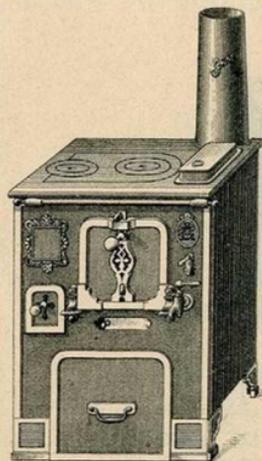
## A ARCADE (1 FOUR SANS ÉTUVE)

se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet,  
1 main-courante en cuivre.

Chaudière à droite.

N<sup>os</sup> 85-87-89-91-93-95-97-99-101-103

Chaudière à gauche.

N<sup>os</sup> 86-88-90-92-94-96-98-100-102-104

NUMÉROS	61-62	63-64	65-66	67-68	69-70	71-72	73-74	75-76	77-78	79-80
	85-86	87-88	89-90	91-92	93-94	95-96	97-98	99-100	101-102	103-104
Longueur	0m50	0m55	0m60	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1m00
Largeur	0.40	0.43	0.45	0.50	0.53	0.53	0.54	0.56	0.60	0.65
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.22	0.25	0.27	0.28	0.30	0.31	0.34	0.36	0.39	0.42
Profondeur	0.38	0.40	0.43	0.45	0.50	0.50	0.52	0.54	0.57	0.60
Cont <sup>es</sup> de la chaudière	4400	4400	4400	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24500
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	111%	111%	111%	132%	132%	139%	139%	139%	153%	153%

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
3° Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
4° Avec bouche de chaleur. } moyennant un supplément de prix.

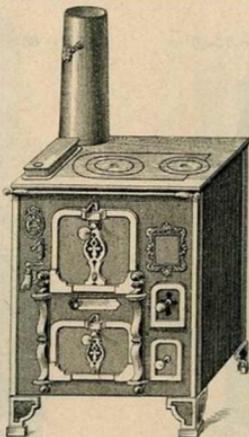
FOURNEAUX A ÉTUVE

AVEC CHAUDIÈRE ET CENDRIER TRIEUR

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 main-courante, 2 cendriers dont 1 trieur

N<sup>os</sup> 119-121-123 (Chaudière à droite)

N<sup>os</sup> 120-122-124 (Chaudière à gauche)



NUMÉROS	119-120	121-122	123-124
Longueur	0 <sup>m</sup> 50	0 <sup>m</sup> 55	0 <sup>m</sup> 60
Largeur	0.40	0.41	0.45
Hauteur	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.22	0.25	0.27
Profondeur du four	0.38	0.40	0.43
Diamètre des tuyaux tôle allant sur les mitres	111 %	111 %	111 %
Contenance de la chaudière	4 lit. 400	4 lit. 400	4 lit. 400

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyaux et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale ils peuvent être livrés :*

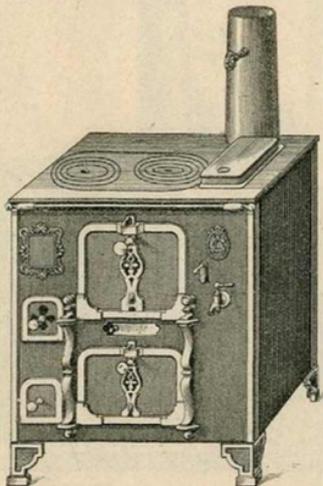
- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade  
2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine)  
3<sup>o</sup> Avec rôtisserie à l'air libre par bout  
4<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur  
5<sup>o</sup> Avec façade fonte } moyennant un supplément de prix

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

## FOURNEAUX A ÉTUVE

AVEC CHAUDIÈRE ET CENDRIER TRIEUR

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur,  
1 main-courante.

N<sup>os</sup> 125-127-129-131-133-135-137-139-141-143 (Chaudière à droite).N<sup>os</sup> 126-128-130-132-134-136-138-140-142-144 (Chaudière à gauche).

NUMÉROS	125-126	127-128	129-130	131-132	133-134	135-136	137-138	139-140	141-142	143-144
Longueur	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1m00	1m10	1m20	1m30
Largeur	0.50	0.53	0.53	0.54	0.56	0.60	0.65	0.68	0.70	0.70
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.28	0.30	0.31	0.34	0.36	0.39	0.42	0.46	0.50	0.55
Profondeur du four	0.45	0.50	0.50	0.52	0.54	0.57	0.60	0.66	0.67	0.65
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	132 -/	132 -/	130 -/	130 -/	130 -/	133 -/	153 -/	160 -/	160 -/	167 -/
Cont <sup>o</sup> de la chaudière	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24 <sup>1</sup> /500	24 <sup>1</sup> /500	32 <sup>1</sup> /500	52 <sup>1</sup> /500

Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
 2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine).  
 3<sup>o</sup> Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
 4<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur. } moyennant un supplément de prix.

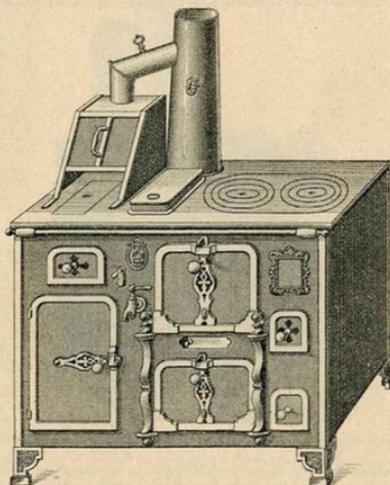
**NOTA.**— Les fourneaux N<sup>os</sup> 125 à 138 peuvent être livrés avec façade en fonte.

FOURNEAUX A GRILLADE ET A ÉTUVE

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade avec poissonnière dessous et cendrier, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur et 1 main-courante.

N°s 151-153-155-157-159-161-163-165-167-169-171 (Grillade à droite).

N°s 152-154-156-158-160-162-164-166-168-170-172 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	151	153	155	157	159	161	163	165	167	169	171
	152	154	156	158	160	162	164	166	168	170	172
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m15	1m20	1m30	1m40	1m50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.53	0.54	0.60	0.63	0.63	0.70	0.70
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.36	0.36	0.39	0.42	0.46
Profondeur du four	0.40	0.43	0.45	0.49	0.50	0.53	0.54	0.54	0.57	0.60	0.66
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	111 -/	111 -/	132 -/	132 -/	139 -/	139 -/	139 -/	139 -/	153 -/	153 -/	160 -/
Contenance de la chaudière	4 lit 4	4 lit 4	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 l 5	32 l 5

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

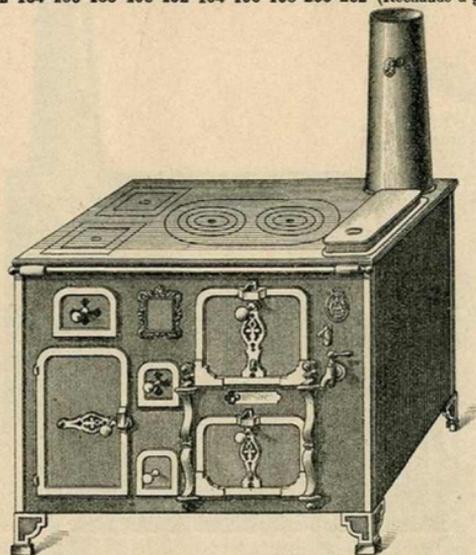
- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuire ou porcelaine).  
3° Avec rôtisserie à l'air libre par bout.  
4° Avec bouche de chaleur.
- } moyennant un supplément de prix.

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS ET ÉTUVE

se composent de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet,  
2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 181-183-185-187-189-191-193-195-197-199-201 (Réchauds à droite).

N<sup>os</sup> 182-184-186-188-190-192-194-196-198-200-202 (Réchauds à gauche).



NUMÉROS	181	183	185	187	189	191	193	195	197	199	201
	182	184	186	188	190	192	194	196	198	200	202
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m20	1m30	1m40	1m50	1m60
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.51	0.53	0.54	0.60	0.60	0.70	0.70	0.75
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.25	0.27	0.30	0.31	0.31	0.36	0.39	0.42	0.46	0.50	0.50
Profondeur du four	0.43	0.45	0.50	0.50	0.52	0.55	0.57	0.60	0.66	0.67	0.67
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	111 -/	132 -/	132 -/	139 -/	139 -/	139 -/	153 -/	153 -/	160 -/	160 -/	167 -/
Contenance de la chaudière	4 lit. 4	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24 l. 5	24 l. 5	32 l. 5	52 l. 00

Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

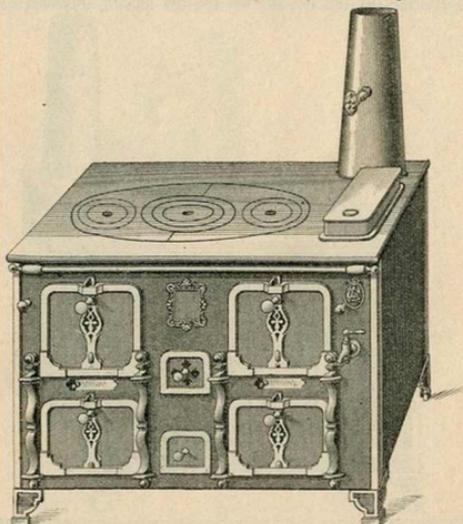
- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine). } moyennant un supplément de prix.

FOURNEAUX A 2 FOURS

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur et 1 main-courante.

N° 203-205-207-209-211-213-215-217 (Chaudière à droite).

N° 204-206-208-210-212-214-216-218 (Chaudière à gauche).



Nombres	203-204	205-206	207-208	209-210	211-212	213-214	215-216	217-218
Longueur	1m10	1m20	1m30	1m40	1m50	1m60	1m80	2m00
Largeur	0.82	0.70	0.70	0.74	0.74	0.80	0.80	0.85
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur des fours	0.29	0.32	0.34	0.37	0.40	0.46	0.50	0.55
Profondeur des fours	0.46	0.49	0.53	0.54	0.56	0.58	0.62	0.65
Diamètre des tuyaux en tôle allant sur les mitres	160 m/m	160 m/m	160 m/m	180 m/m	180 m/m	180 m/m	180 m/m	180 m/m
Contenance de la chaudière	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 l.500	24 l.500	32 l.500	32 l.500	52 l.500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés :

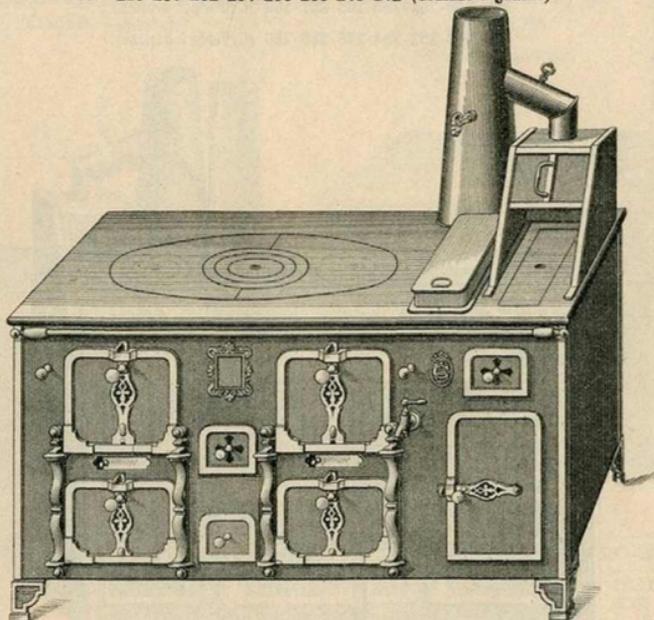
- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine). } moyennant un supplément de prix.  
3° Avec disposition à flammes plongeantes.

## FOURNEAUX A 2 FOURS ET GRILLADE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N°s 227-229-231-233-235-237-239-241 (Grillade à droite).

N°s 228-230-232-234-236-238-240-242 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	227-228	229-230	231-232	233-234	235-236	237-238	239-240	241-242
Longueur	1m50	1m60	1m65	1m70	1m80	1m90	2m00	2m20
Largeur	0.70	0.70	0.70	0.70	0.74	0.74	0.80	0.80
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur des fours	0.32	0.34	0.34	0.34	0.37	0.40	0.45	0.50
Profondeur des fours	0.49	0.53	0.53	0.53	0.54	0.56	0.58	0.58
Contenance de la chaudière	18 lit.	18 lit.	18 lit.	18 lit.	24 1.500	24 1.500	32 1.500	32 1.500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Ils peuvent, sur demande spéciale, être livrés :

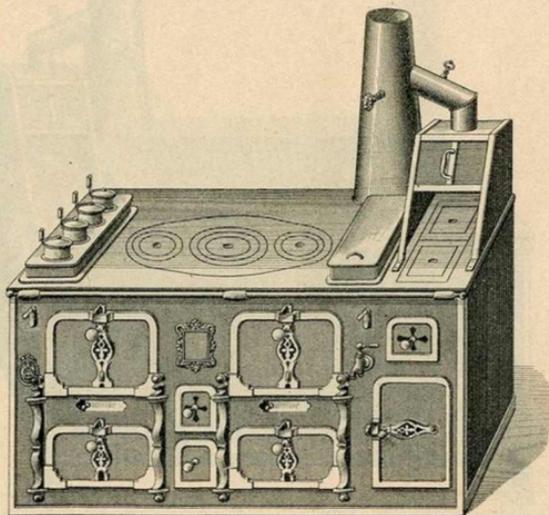
- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
 2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine). } moyennant un supplément de prix.  
 3° Avec disposition à flammes plongeantes.

**FOURNEAUX A 2 FOURS, GRILLADE ET BAIN-MARIE, A CEINTURE**

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous,  
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie avec 4 copettes en cuivre ou porcelaine,  
2 registres, 2 cendriers dont 1 trieur et 1 main-courante.

N° 249-251-253-255-257-259 (Grillade à droite).

N° 250-252-254-256-258-260 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	249-250	251-252	253-254	255-256	257-258	259-260
Longueur	1m90	2m00	2m20	2m50	2m75	3m00
Largeur	0.74	0.75	0.80	0.85	0.85	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0.40	0.40	0.45	0.50	0.60	0.65
Profondeur des fours	0.50	0.54	0.57	0.60	0.60	0.60
Contenance de la chaudière	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500	52 lit. 500

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
2° Avec disposition à flammes plongeantes. } moyennant un supplément de prix.

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS

se composant de : 1 four, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers et 1 main-courante.

## SANS PIEDS

## A ARCADE

N°s 265-267-269-271-273-275-277-279-281

N°s 287-289-291-293-295-297-299-301-303

(Chaudière à droite)

(Chaudière à droite)

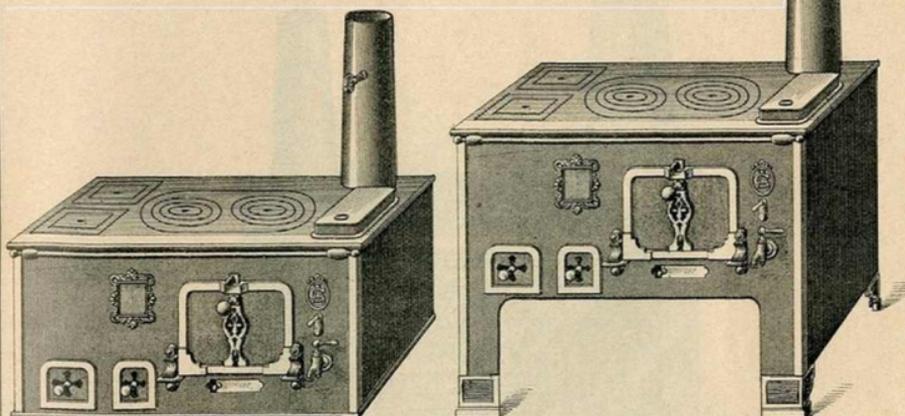
N°s 266-268-270-272-274-276-278-280-282

N°s 288-290-292-294-296-298

(Chaudière à gauche)

300-302-304

(Chaudière à gauche)



DIMENSIONS DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS SANS PIEDS

NUMÉROS	265-266	267-268	269-270	271-272	273-274	275-276	277-278	279-280	281-282
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m20	1m30	1m50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.65	0.65	0.70
Hauteur	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37	0.40	0.45
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.57	0.57	0.62
Conten. de la chaudière	4 l. 400	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24 l. 500	32 l. 500

DIMENSIONS DES FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS A ARCADE

NUMÉROS	287-288	289-290	291-292	293-294	295-296	297-298	299-300	301-302	303-304
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m20	1m30	1m50
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.65	0.65	0.70
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.28	0.30	0.31	0.31	0.33	0.37	0.40	0.45
Profondeur du four	0.43	0.45	0.50	0.50	0.50	0.50	0.57	0.57	0.62
Conten. de la chaudière	4 lit. 4	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 l. 500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

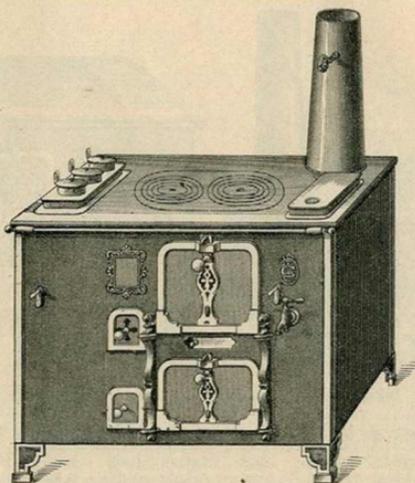
- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
2° Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine). } moyennant un supplément de prix.  
3° Avec bouche de chaleur.

**FOURNEAUX POUR LIMONADIERS**

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine, 2 registres, 2 cendriers dont 1 trieur et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 311-313-315-317-319-321-323 (Foyer à gauche).

N<sup>os</sup> 312-314-316-318-320-322-324 (Foyer à droite).



Numéros	311-312	313-314	315-316	317-318	319-320	321-322	323-324
Longueur	0m90	1m00	1m10	1m20	1m30	1m40	1m50
Largeur	0.58	0.63	0.64	0.67	0.72	0.73	0.78
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.30	0.33	0.36	0.39	0.42	0.46	0.50
Profondeur du four	0.525	0.57	0.585	0.61	0.665	0.675	0.72
Contenance de la chaudière	7 lit.	10 lit.	18 lit.	24'500	24'500	32'500	52'500

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort }

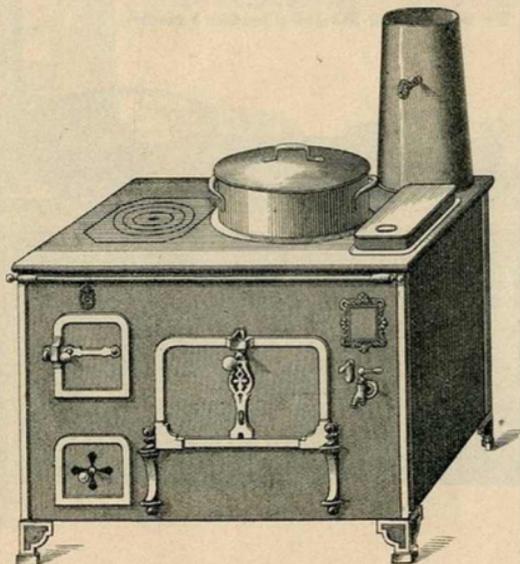
*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Avec foyer mixte et porte sur la façade. }  
 2° Avec bouche de chaleur. } moyennant un supplément de prix.

## FOURNEAUX A UNE MARMITE

(POUR CHARCUTIERS, FERMIERS, ETC.)

se composant de : 1 four à rôtir, 1 chaudière à eau chaude, avec robinet,  
1 marmite en fonte polie avec panache et couvercle en fer battu étamé, 1 main-courante et 1 foyer à bois  
(avec porte sur la façade), avec séparation pour charbon de terre.

N<sup>os</sup> 333-335-337-339-341-343 (Chaudière à droite).N<sup>os</sup> 334-336-338-340-342-344 (Chaudière à gauche).

NUMÉROS	333-334	335-336	337-338	339-340	341-342	343-344
Longueur	1m00	1m10	1m20	1m30	1m40	1m50
Largeur	0.65	0.68	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65
Contenance de la marmite	27 lit.	35 lit.	42 lit.	60 lit.	80 lit.	95 lit.
» de la chaudière	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500	52 lit. 500

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche }  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort } sans augmentation de prix.  
 3<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade.

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec marmite en fonte brute }  
 2<sup>o</sup> Avec marmite cuivre étamé } moyennant un supplément de prix.  
 3<sup>o</sup> Avec panache et couvercle en cuivre poli }

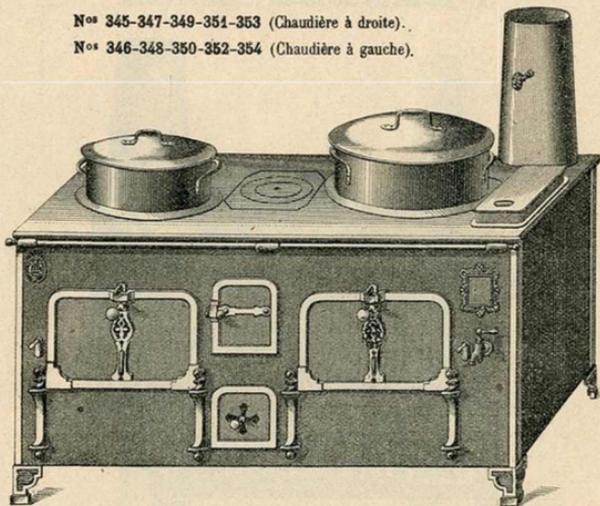
## FOURNEAUX A 2 FOURS ET A 2 MARMITES

(POUR CHARCUTIERS, FÈRMERS, HOSPICES, ETC.)

se composant de : 2 marmites en fonte polie avec couvercles et panaches en fer battu étamé, 2 fours à rôtir, 2 registres, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier, 1 main-courante et 1 foyer mixte (porte sur la façade) avec séparation pour charbon de terre.

N°s 345-347-349-351-353 (Chaudière à droite).

N°s 346-348-350-352-354 (Chaudière à gauche).



NUMÉROS	345-346	347-348	349-350	351-352	353-354
Longueur	1m50	1m60	1m80	2m00	2m20
Largeur	0.72	0.75	0.80	0.83	0.87
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0m40 et 0m45	0m42 et 0m46	0m45 et 0m55	0m50 et 0m55	0m55 et 0m60
Contenance des marmites	27 et 35 lit.	35 et 42 lit.	42 et 60 lit.	60 et 80 lit.	80 et 108 lit
Contenance de la chaudière	18 lit.	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500

*Ces fourneaux se font :*

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1° Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche | } sans augmentation de prix. |
| 2° Avec fermetures à loquet à ressort           |                              |
| 3° Avec foyer mixte et porte sur la façade.     |                              |

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1° Avec marmites en fonte brute               | } moyennant un supplément de prix. |
| 2° Avec marmites en cuivre étamé              |                                    |
| 3° Avec panaches et couvercles en cuivre poli |                                    |
| 4° Avec disposition à flammes plongeantes     |                                    |

## FOURNEAUX A 2 FOURS, 2 MARMITES ET GRILLADE

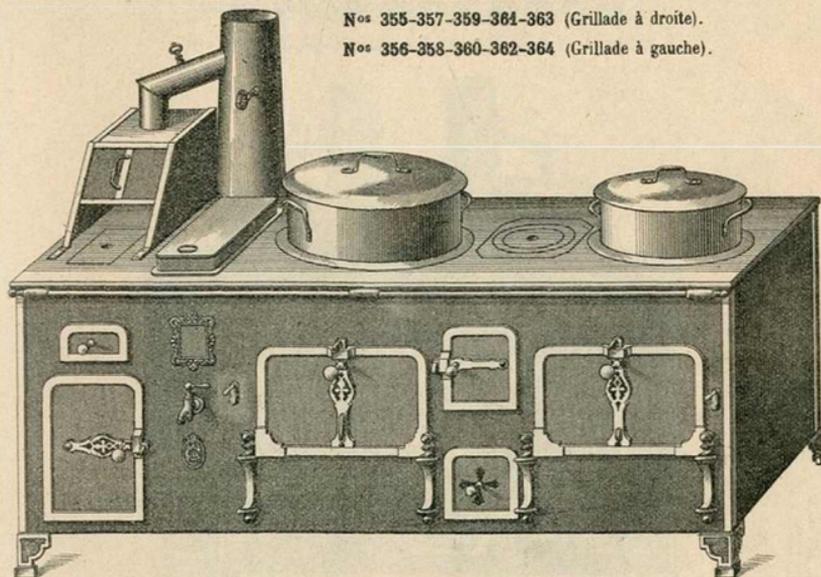
(POUR CHARCUTIERS, FERMIERES, HOSPICES, ETC.)

se composant de : 2 fours à rôtir, 2 marmites en fonte polie avec panaches et couvercles en fer battu étamé, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 cendrier, 1 main-courante et 1 foyer à bois (porte sur la façade)

avec séparation pour charbon de terre.

N°s 355-357-359-361-363 (Grillade à droite).

N°s 356-358-360-362-364 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	355-356	357-358	359-360	361-362	363-364
Longueur	1m85	2m00	2m20	2m40	2m60
Largeur	0.72	0.75	0.80	0.83	0.87
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0m40 et 0m45	0m42 et 0m46	0m45 et 0m55	0m50 et 0m55	0m55 et 0m60
Contenance des marmites	27 et 35 lit.	35 et 42 lit.	42 et 60 lit.	60 et 80 lit.	80 et 108 lit
Contenance de la chaudière	18 lit.	24 l. 500	24 l. 500	32 l. 500	52 l. 500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche
- 2° Avec fermetures à loquet à ressort
- 3° Avec foyer mixte et porte sur la façade.

} sans augmentation de prix.

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec marmite en fonte brute
- 2° Avec marmite en cuivre étamé
- 3° Avec panaches et couvercles en cuivre poli
- 4° Avec disposition à flammes plongeantes

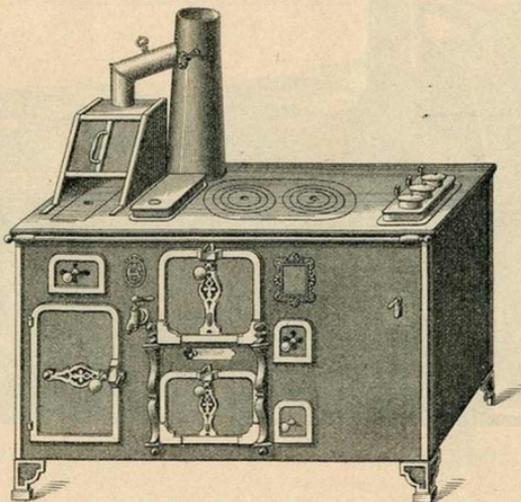
} moyennant un supplément de prix.

### FOURNEAUX DE LIMONADIERS

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous  
1 chaudière avec robinet, 1 bain-marie avec 3 copettes cuivre ou porcelaine,  
2 registres, 2 cendriers dont 1 trieur et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 369-371-373-375-377-379-381 (Grillade à droite).

N<sup>os</sup> 370-372-374-376-378-380-382 (Grillade à gauche)



NUMÉROS	369-370	371-372	373-374	375-376	377-378	379-380	381-382
Longueur	1m20	1m30	1m40	1m55	1m65	1m80	1m90
Largeur	0.55	0.585	0.61	0.635	0.665	0.72	0.75
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.30	0.33	0.36	0.39	0.42	0.46	0.50
Profondeur du four	0.50	0.53	0.555	0.58	0.61	0.61	0.685
Contenance de la chaudière	7 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24500	24500	32500

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1° Sans le cendrier trieur.  
2° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
3° Avec bouche de chaleur
- } moyennant un supplément de prix.

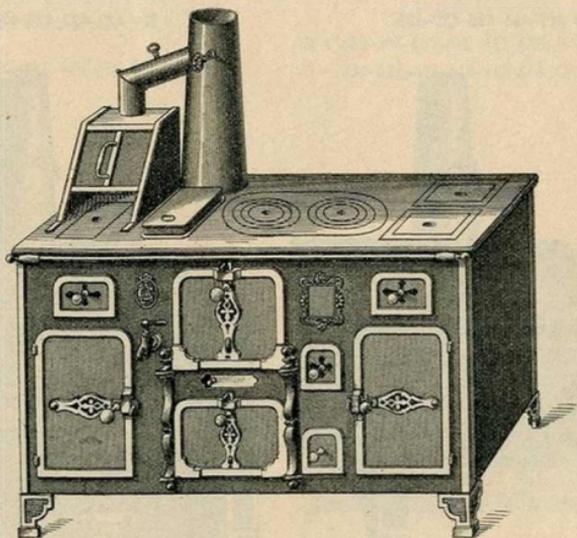
CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

**FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS (A CHARBON DE BOIS)  
 ET A GRILLADE**

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière avec robinet, 1 grillade avec poissonnière dessous,  
 2 chauffe-assiettes, 2 réchauds à charbon de bois, 4 cendriers dont 1 trieur  
 et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 391-393-395-397-399-401-403-405 (Grillade à droite).

N<sup>os</sup> 392-394-396-398-400-402-404-406 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	391-392	393-394	395-396	397-398	399-400	401-402	403-404	405-406
Longueur	1m20	1m30	1m40	1m50	1m60	1m70	1m80	2m00
Largeur	0.50	0.53	0.58	0.65	0.65	0.70	0.70	0.75
Hauteur	0.82	0.82	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.28	0.30	0.33	0.37	0.39	0.42	0.45	0.50
Profondeur du four	0.45	0.49	0.56	0.58	0.57	0.60	0.65	0.65
Cont <sup>ée</sup> de la chaudière	4 lit. 4	7 lit.	10 lit.	18 lit.	24 l. 500	24 l. 500	24 l. 500	32 l. 500

*Ces fourneaux se font :*

- 1<sup>o</sup> Avec grillade, chaudière et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
 2<sup>o</sup> Avec bain-marie (3 copettes cuivre ou porcelaine). } moyennant un supplément de prix.  
 3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur.

FOURNEAUX PARISIENS OU AMÉRICAINS

A ARCADE AVEC POISSONNIÈRE

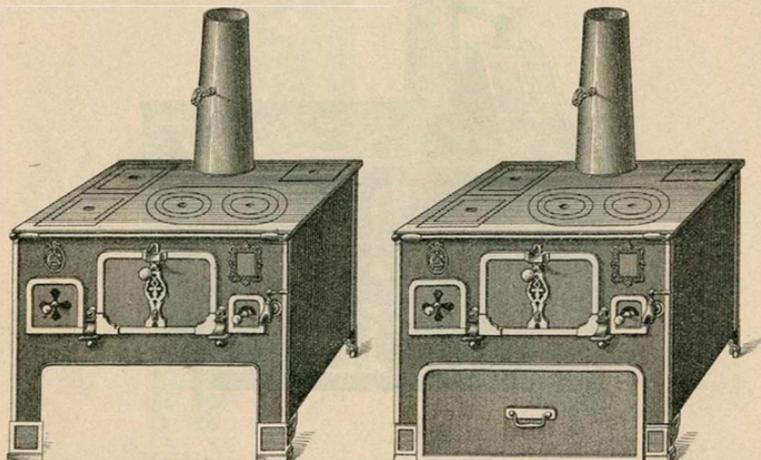
se composant de : 1 *grand-four*, 1 *chaudière*  
foute émaillée avec *robinet*, 1 *poissonnière* formant  
2 *réchauds*, et 1 *main-courante* en cuivre.

N°s 417-418-419-420-421

A CHARBONNIER AVEC POISSONNIÈRE

se composant de : 1 *grand-four*, 1 *chaudière*  
foute émaillée avec *robinet*, 1 *poissonnière* formant  
2 *réchauds*, 1 *charbonnier* monté sur *galets*  
et 1 *main-courante* en cuivre.

N°s 422-423-424-425-426



**NOTA.** — Ces fourneaux sont spécialement pour l'usage de la houille. Ils ne se font qu'avec foyer à droite et sans retour de flamme.

NUMÉROS	417-422	418-423	419-424	420-425	421-426
Longueur	0 <sup>m</sup> 72	0 <sup>m</sup> 77	0 <sup>m</sup> 82	0 <sup>m</sup> 87	0 <sup>m</sup> 92
Largeur	0.43	0.45	0.49	0.52	0.54
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.27	0.29	0.33	0.36	0.40
Profondeur du four	0.43	0.46	0.48	0.51	0.55
Contenance de la chaudière	3 lit.	5 lit.	5 lit.	7 lit.	7 lit.

## FOURNEAUX DE CUISINE

PARISIENS OU AMÉRICAINS, SANS PIEDS

se composant de :

1 four, 1 chaudière fonte émaillée  
avec robinet, 1 poissonnière formant 2 réchauds  
et 1 main-courante en cuivre.

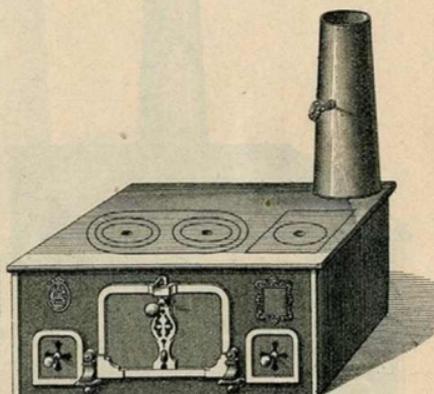
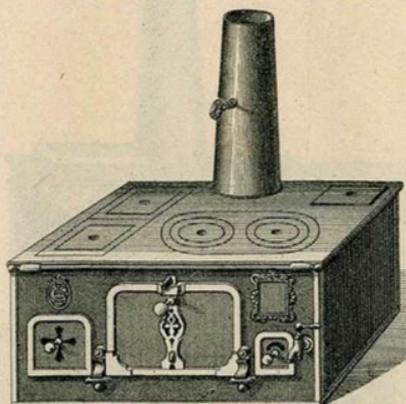
N<sup>os</sup> 427-428-429-430-431

POUR LOGES ET LOGEMENTS SANS CUISINE

FAÇADE ET DESSUS EN FONTE SANS CHAUDIÈRE

se composant de :

1 four, 1 réchaud à charbon de bois,  
1 foyer spécial à houille.

N<sup>os</sup> 433-435-437-439-441-443 (Foyer à gauche).N<sup>os</sup> 434-436-438-440-442-444 (Foyer à droite).

**NOTA.** — Ces fourneaux ne se font qu'avec  
foyer à droite et sans retour de flamme.

Ils sont spéciaux pour l'usage de la houille.

**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de  
flamme avec tuyau à droite ou à gauche.

Sur demande, ils peuvent être fournis avec  
main-courante en cuivre et chaudière cuivre  
moyennant plus-value.

NUMÉROS	427	428	429	430	431	433 434	435 436	437 438	439 440	441 442	443 444
Longueur	0m72	0m77	0m82	0m87	0m92	0m75	0m80	0m85	0m90	0m95	1m00
Largeur	0.44	0.47	0.49	0.52	0.56	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42	0.42
Hauteur	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
Largeur du four	0.27	0.30	0.33	0.36	0.40	0.28	0.31	0.35	0.37	0.40	0.43
Profondeur du four	0.41	0.44	0.46	0.48	0.52	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38
Conten <sup>ce</sup> de la chaudière	4 l. 4	5 l. 4	5 l. 4	7 lit.	7 lit.	»	»	»	»	»	»

FOURNEAUX ÉCONOMIQUES POUR PETITS APPARTEMENTS

A FAÇADE FONTE

SANS CHAUDIÈRE

se composant de : 1 four, 2 réchauds dont un  
*demi-économique,*  
2 cendriers et 1 main-courante en cuivre.

Nos 445-447-449-451-453-455  
(Foyer à gauche).

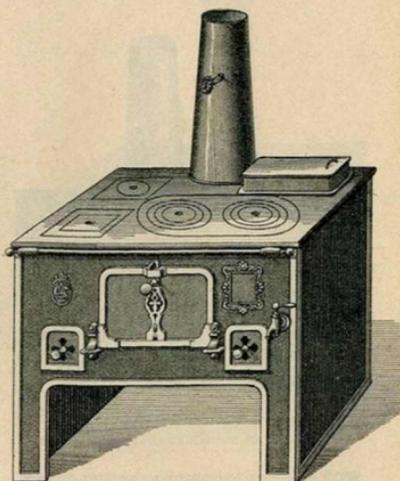
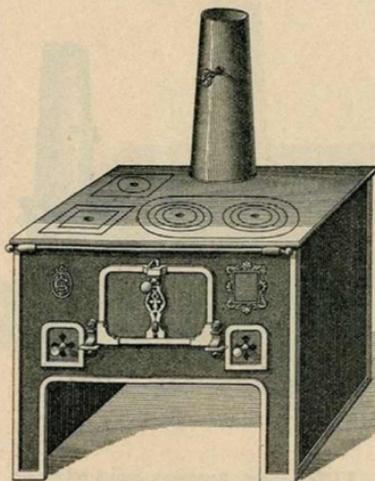
Nos 446-448-450-452-454-456  
(Foyer à droite).

AVEC CHAUDIÈRE CUIVRE

se composant de :  
1 four, 2 réchauds dont un *demi-économique,*  
1 chaudière cuivre avec robinet,  
2 cendriers et 1 main-courante en cuivre.

Nos 457-459-461-463-465-467-469-471  
(Foyer à gauche).

Nos 458-460-462-464-466-468-470-472  
(Foyer à droite).



NUMÉROS	445	447	449	451	453	455	469	471
	446	448	450	452	454	456		
	457	459	461	463	465	467		
	458	460	462	464	466	468	470	472
Longueur	0m70	0m75	0m80	0m90	0m95	1m00	1m10	1m20
Largeur	0.50	0.52	0.50	0.54	0.58	0.59	0.59	0.60
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.28	0.30	0.28	0.31	0.33	0.34	0.42	0.47

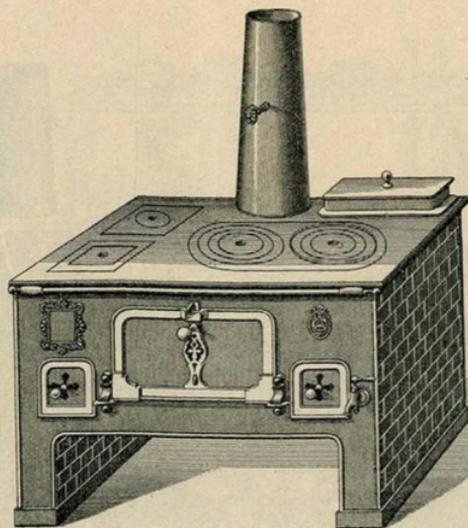
**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de flamme et spéciaux pour l'usage de la houille.  
Sur demande, ils peuvent être livrés avec *charbonnier.*

## FOURNEAUX DE CONSTRUCTION

A FAÇADE FONTE

se composant de : 1 four, 2 réchauds dont un *semi-économique*, 2 cendriers, 1 chaudière cuivre avec robinet, et 1 main-courante en cuivre

- AVEC CHAUDIÈRE { Nos 473-473bis-475-477-479-481-483 (Foyer à gauche).  
Nos 474-474bis-476-478-480-482-484 (Foyer à droite).
- SANS CHAUDIÈRE { Nos 485-485bis-487-489-491 (Foyer à gauche).  
Nos 486-486bis 488-490-492 (Foyer à droite).



NUMÉROS	473-474	473bis-474bis	475-476	477-478	479-480	481-482	483-484
	485-486	485bis-486bis	487-488	489-490	491-492		
Longueur	0m80	0m85	0m90	1m00	1m10	1m20	1m30
Largeur	0.54	0.54	0.54	0.59	0.59	0.62	0.65
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.28	0.29	0.35	0.33	0.40	0.45	0.50
Contenance de la chaudière	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24 l.500

**NOTA.** — Ces fourneaux sont à retour de flamme, et spéciaux pour l'usage de la houille. Ils sont livrés montés et ajustés, prêts à bâtir.

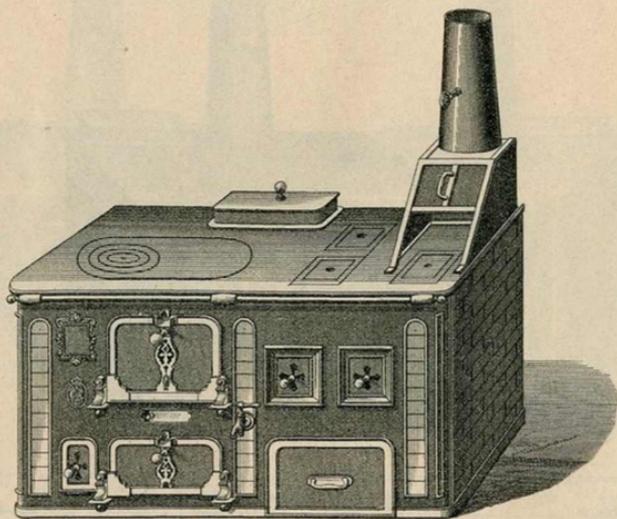
La chaudière et les réchauds peuvent être placés à droite ou à gauche.

Sur demande, ils peuvent être livrés avec charbonnier et vides dans la façade pour panneaux en faïence.

## FOURNEAUX DE CONSTRUCTION

A FAÇADE FONTE

comprenant : 1 dessus complet, 1 façade montée, tôle forte ou fonte, 1 four, 1 étuve,  
1 charbonnier monté sur galets, 1 grillade, 3 réchauds à charbon de bois,  
1 chaudière en cuivre avec robinet, 1 cendrier,  
1 foyer spécial à houille ou au bois, 1 main-courante en cuivre.



**NOTA.** — Ces fourneaux sont livrés prêts à bâtir; ils se font depuis 1<sup>m</sup>50 de longueur.

Les dispositions peuvent varier selon les demandes.

Les côtés peuvent être, sur demande, livrés en fonte.

Ces fourneaux peuvent être exécutés avec disposition pour flammes plongeantes.

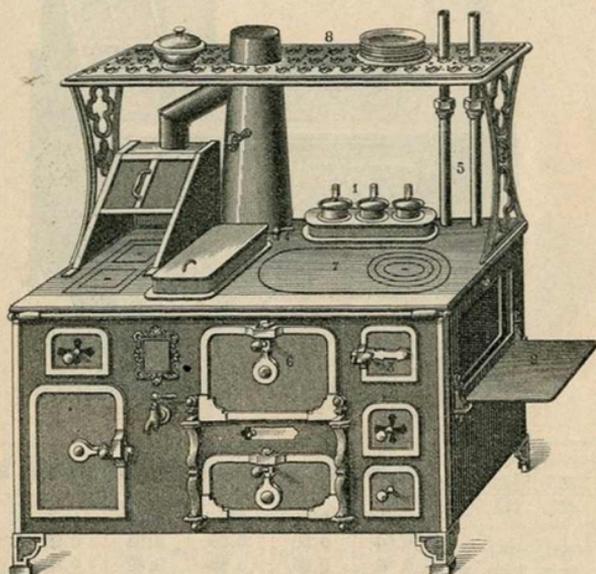
Les prix sont indiqués sur le devis qui sera envoyé sur demande.

## FOURNEAUX DE CUISINE EN TOLE ET FONTE

AVEC ÉTAGÈRE

## DÉMONSTRATION DES CHANGEMENTS ET ADDITIONS

que l'on peut exécuter aux fourneaux



*Les changements qu'on peut opérer sur demande aux fourneaux sont les suivants :*

- 1° **Bain-marie** avec 3 ou 4 copettes cuivre ou porcelaine.
- 2° **Rôtisserie** à air libre par bout et par le foyer.
- 3° **Porte** sur la façade, foyer mixte.
- 4° **Papillon** facilitant l'allumage.
- 5° **Bouilleur** cuivre pour le chauffage des bains.
- 6° **Loquets** à ressort remplaçant les clenches.
- 7° **Ovale** à 1 seul trou ou à 2 trous
- 8° **Etagère** en fonte.

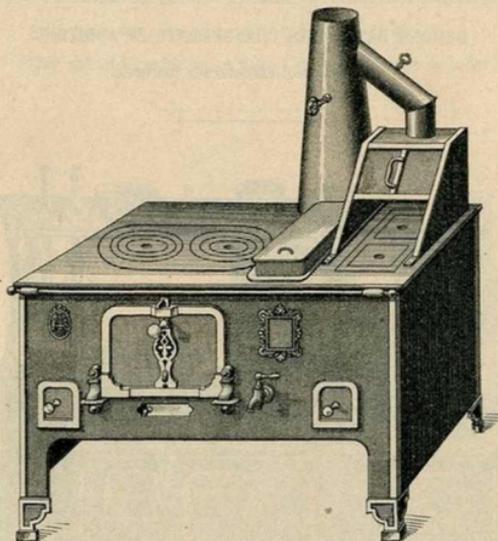
Tous ces fourneaux se font avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche.

**FOURNEAUX A GRILLADE ET A ARCADE**

se composant de : 1 four, 1 grillade, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers et 1 main-courante.

N°s 493-495-497-499-501-503-505 (Grillade à droite).

N°s 494-496-498-500-502-504-506 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	493-494	495-496	497-498	499-500	501-502	503-504	505-506
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m20
Largeur	0.50	0.50	0.50	0.53	0.55	0.56	0.65
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.25	0.27	0.28	0.31	0.31	0.33	0.37
Profondeur du four	0.45	0.45	0.45	0.48	0.50	0.50	0.57
Contenance de la chaudière	7 lit.	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec tuyau, chaudière et grillade à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

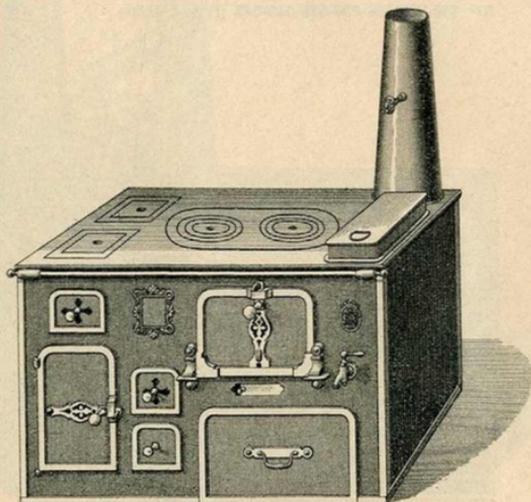
- 1° Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine  
 2° Avec rôtisserie à l'air libre, par bout.  
 3° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
 4° Avec bouche de chaleur.  
 5° Avec charbonnier monté sur galets.
- } moyennant un supplément de prix.

## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS, A CEINTURE ET CHARBONNIER

se composant de : 1 four, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 charbonnier monté sur galets, 2 réchauds à charbon de bois, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 507-509-511-513-515-517-519-521-523-525-527 (Réchauds à gauche).

N<sup>os</sup> 508-510-512-514-516-518-520-522-524-526-528 (Réchauds à droite).



NUMÉROS	507	509	511	513	515	517	519	521	523	525	527
	508	510	512	514	516	518	520	522	524	526	528
Longueur	0m85	0m90	0m95	1m00	1m05	1m10	1m15	1m20	1m30	1m40	1m50
Largeur	0.50	0.50	0.53	0.53	0.55	0.55	0.60	0.65	0.65	0.70	0.70
Hauteur	0.80	0.80	0.82	0.80	0.80	0.82	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.25	0.27	0.30	0.31	0.31	0.36	0.37	0.37	0.40	0.45	0.47
Profondeur du four	0.45	0.45	0.50	0.48	0.50	0.55	0.55	0.57	0.57	0.62	0.62
Contenance de la chaudière	7 lit.	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	10 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24/500	24/500

Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec tuyau et chaudière à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

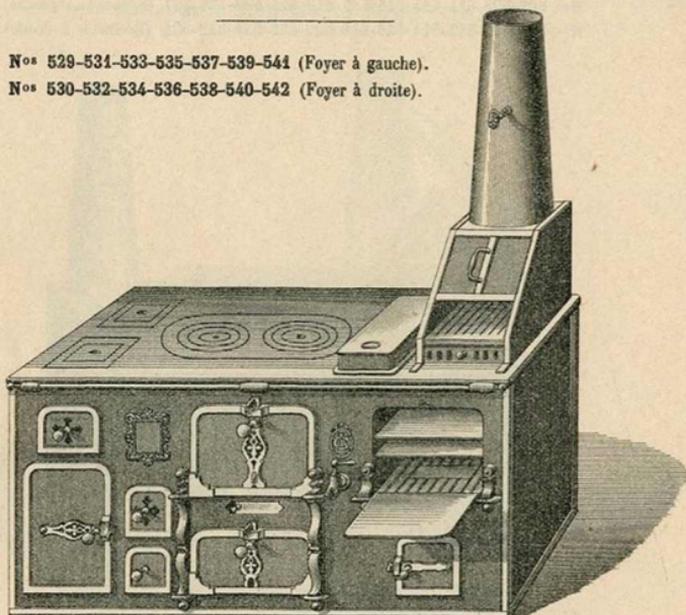
- 1<sup>o</sup> Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine.  
2<sup>o</sup> Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
3<sup>o</sup> Avec bouche de chaleur. } moyennant un supplément de prix.

**FOURNEAUX A GRILLADE, 2 RÉCHAUDS & FOUR A PATISSERIE**

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier,  
1 four à pâtisserie avec foyer spécial,  
1 grillade lyonnaise, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N°s 529-531-533-535-537-539-541 (Foyer à gauche).

N°s 530-532-534-536-538-540-542 (Foyer à droite).



NUMÉROS	529-530	531-532	533-534	535-536	537-538	539-540	541-542
Longueur	1m60	1m65	1m75	1m90	2m05	2m20	2m35
Largeur	0.56	0.58	0.62	0.62	0.65	0.68	0.72
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.33	0.35	0.37	0.40	0.42	0.45	0.50
Largeur du four à pâtisserie	0.35	0.37	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60
Profondeur des fours	0.50	0.52	0.56	0.56	0.58	0.61	0.64
Contenance de la chaudière	10 lit.	10 lit.	18 lit.	24 l. 500	24 l. 500	24 l. 500	32 l. 500

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

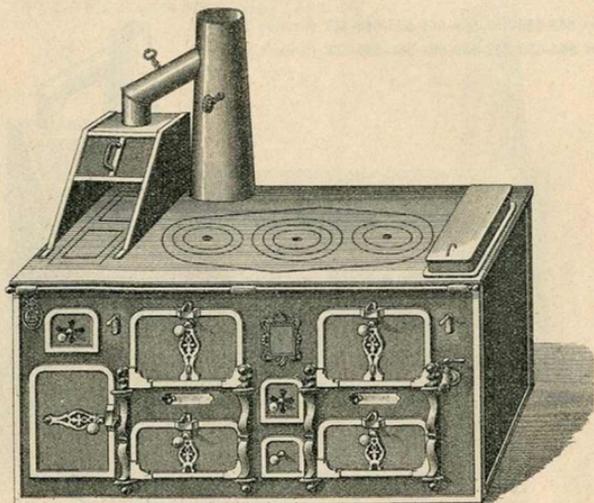
- 1° Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine }  
2° Avec foyer mixte et porte sur la façade. } moyennant un supplément de prix.  
3° Avec bouche de chaleur. }  
4° Sans cendrier trieur. }

## FOURNEAUX A 2 FOURS ET GRILLADE, A CEINTURE

se composant de : 2 grands fours, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 2 registres, 1 grillade, 1 poissonnière avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N°s 543-545-547-549-551 (Grillade à droite).

N°s 544-546-548-550-552 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	543-544	545-546	547-548	549-550	551-552
Longueur	1m80	1m90	2m00	2m20	2m50
Largeur	0.72	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.82	0.80	0.80
Largeur des fours	0.40	0.45	0.46	0.50	0.60
Profondeur des fours	0.51	0.51	0.58	0.57	0.65
Contenance de la chaudière	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche | } sans augmentation de prix. |
| 2° Avec fermetures à loquet à ressort                     |                              |
| 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles                 |                              |

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1° Avec bain-marie à 3 copettes cuivre ou porcelaine. | } moyennant un supplément de prix. |
| 2° Avec foyer mixte et porte sur la façade.           |                                    |
| 3° Avec disposition à flammes plongeantes.            |                                    |

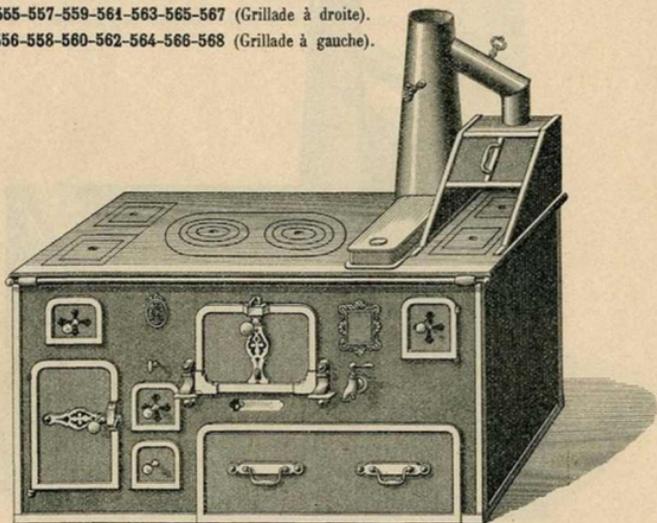
## FOURNEAUX A 2 RÉCHAUDS ET GRILLADE

A CEINTURE ET CHARBONNIER A ROULETTES

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chauffe-assiettes, 1 chaudière avec robinet, 1 grillade avec poissonnière dessous, 1 charbonnier monté sur galets, 2 réchauds à charbon de bois, 4 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 553-555-557-559-561-563-565-567 (Grillade à droite).

N<sup>os</sup> 554-556-558-560-562-564-566-568 (Grillade à gauche).



NUMÉROS	553-554	555-556	557-558	559-560	561-562	563-564	565-566	567-568
Longueur	1m20	1m30	1m40	1m50	1m60	1m70	1m80	2m00
Largeur	0.50	0.53	0.58	0.65	0.65	0.70	0.70	0.75
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.28	0.31	0.33	0.37	0.40	0.42	0.45	0.50
Profondeur du four	0.45	0.48	0.50	0.56	0.56	0.58	0.58	0.65
Cont <sup>e</sup> de la chaud <sup>e</sup>	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.	24 1.500	24 1.500	24 1.500	32 1.500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

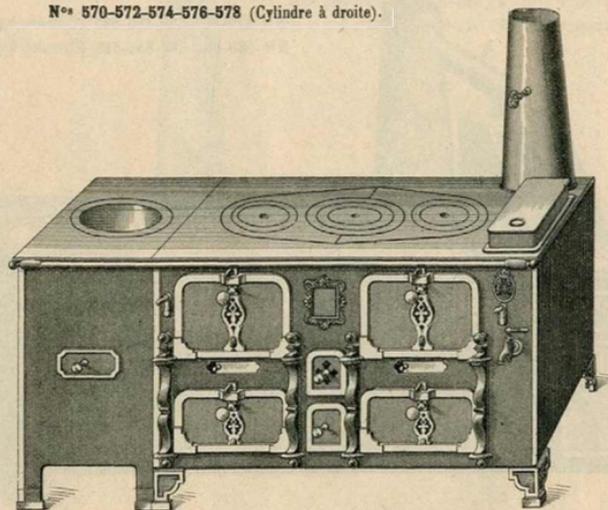
- 1° Avec copettes cuivre ou porcelaine allant sur la chaudière  
2° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
3° Avec bouche de chaleur.  
4° Sans le cendrier trieur. } moyennant un supplément de prix.

## FOURNEAUX A 2 FOURS, 2 ÉTUVES ET CYLINDRE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 cylindre à vaisselle, 2 registres, 1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N° 569-571-573-575-577 (Cylindre à gauche).

N° 570-572-574-576-578 (Cylindre à droite).



NUMÉROS	569-570	571-572	573-574	575-576	577-578
Longueur	2 <sup>m</sup> 40	2 <sup>m</sup> 25	2 <sup>m</sup> 40	2 <sup>m</sup> 60	2 <sup>m</sup> 85
Largeur	0.72	0.76	0.80	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0.37	0.42	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours	0.51	0.54	0.58	0.62	0.65
Diamètre du cylindre	0.42	0.45	0.50	0.55	0.55
Contenance de la chaudière	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec chaudière et tuyau à droite ou à gauche
  - 2° Avec fermetures à loquet à ressort
  - 3° Avec le cylindre placé à côté du réservoir
  - 4° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles
- } sans augmentation de prix.

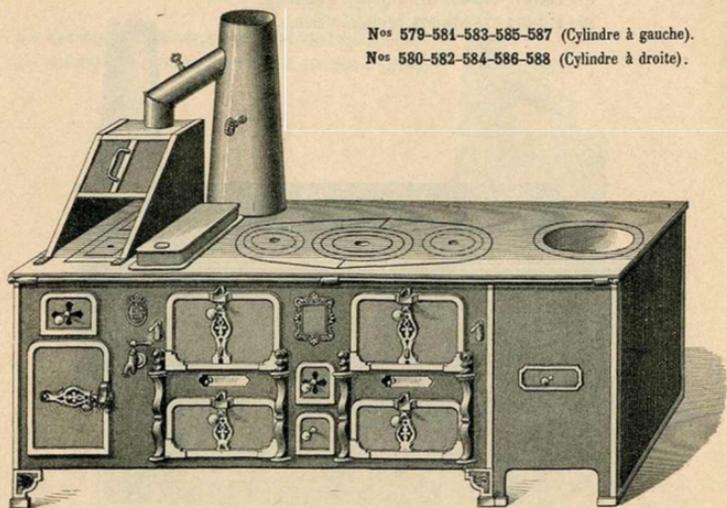
Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec copettes cuivre ou porcelaine allant sur la chaudière
  - 2° Avec foyer mixte et porte sur la façade.
  - 3° Avec disposition à flammes plongeantes.
- } moyennant un supplément de prix.

**NOTA.** — Le cylindre pour le lavage de la vaisselle est chauffé par le foyer du fourneau et par retour de flammes.

**FOURNEAUX POUR RESTAURATEURS, A 2 FOURS**  
GRILLADE ET CYLINDRE

se composant de : 2 fours, 2 étuves, 1 cylindre à vaisselle, 2 registres, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade,  
1 poissonnière avec cendrier dessous,  
1 chaudière avec robinet, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.



Nos 579-581-583-585-587 (Cylindre à gauche).

Nos 580-582-584-586-588 (Cylindre à droite).

NUMÉROS	579-580	581-582	583-584	585-586	587-588
Longueur	2m45	2m65	2m80	3m05	3m35
Largeur	0.72	0.76	0.80	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0.37	0.42	0.45	0.50	0.60
Profondeur des fours	0.54	0.54	0.58	0.62	0.65
Diamètre du cylindre	0.45	0.45	0.50	0.55	0.55
Contenance de la chaudière	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500

*Ces fourneaux se font :*

- 1° Avec chaudière, grillade et tuyau à droite ou à gauche  
 2° Avec fermetures à loquet à ressort  
 3° Avec coup de feu à 3 jeux de rondelles } sans augmentation de prix.

*Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :*

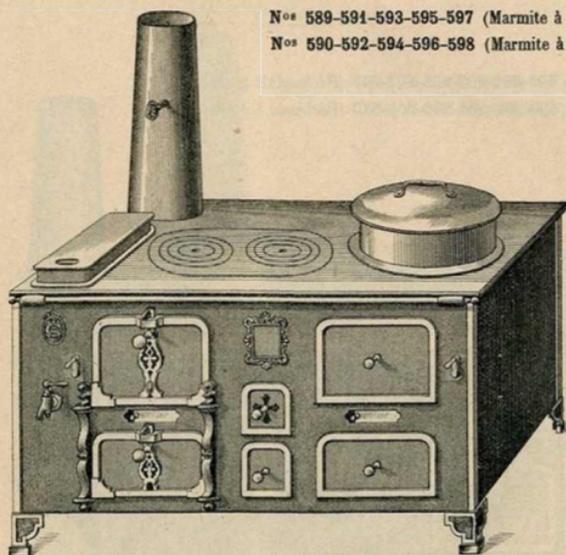
- 1° Avec copettes cuivre ou porcelaine allant sur la chaudière  
 2° Avec foyer mixte et porte sur la façade.  
 3° Sans le cendrier trieur.  
 4° Avec disposition à flammes plongeantes. } moyennant un supplément de prix.

**NOTA.** — Le cylindre pour le lavage de la vaisselle est chauffé par le foyer du fourneau et avec retour de flammes.

## FOURNEAUX A UN FOUR ET UNE MARMITE

se composant de :

1 four, 1 étuve, 1 charbonnier, 2 registres, 1 chaudière avec robinet, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.



N°s 589-591-593-595-597 (Marmite à gauche).

N°s 590-592-594-596-598 (Marmite à droite).

NUMÉROS	589-590	591-592	593-594	595-596	597-598
Longueur	1m50	1m60	1m80	2m00	2m20
Largeur	0.72	0.75	0.80	0.83	0.87
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60
Contenance de la marmite	35 lit.	50 lit.	65 lit.	80 lit.	95 lit.
Contenance de la chaudière	18 »	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec chaudière, marmite et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade }  
2° Avec marmite en fonte brute }  
3° Avec marmite en cuivre étamé } moyennant un supplément de prix.  
4° Avec panache et couvercle en cuivre poli }  
5° Avec disposition à flammes plongeantes }

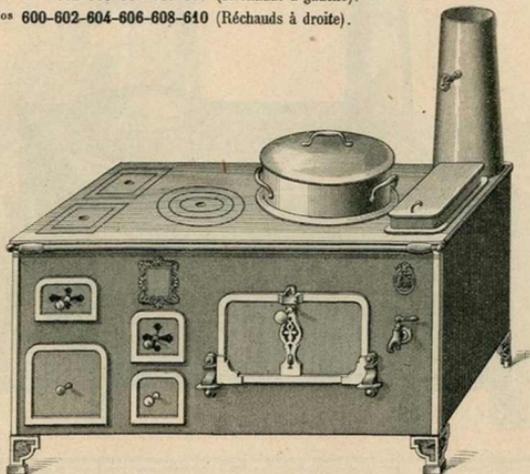
## FOURNEAUX A UNE MARMITE ET 2 RÉCHAUDS

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, COMMUNAUTÉS, PENSIONNATS

se composant de : 1 four à rôtir, 1 marmite en fonte polie avec couvercle et panache en fer battu étamé, 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier dessous, 1 chaudière avec robinet, 1 charbonnier, 2 cendriers dont 1 trieur, et 1 main-courante.

N<sup>os</sup> 599-601-603-605-607-609 (Réchauds à gauche).

N<sup>os</sup> 600-602-604-606-608-610 (Réchauds à droite).



NUMÉROS	599-600	604-602	603-604	605-606	607-608	609-610
Longueur	1m30	1m40	1m50	1m60	1m70	1m80
Largeur	0.65	0.68	0.72	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65
Contenance de la marmite	27 lit.	35 lit.	42 lit.	60 lit.	80 lit.	95 lit.
Contenance de la chaudière	24 lit. 500	24 lit. 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, réchauds et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
 2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

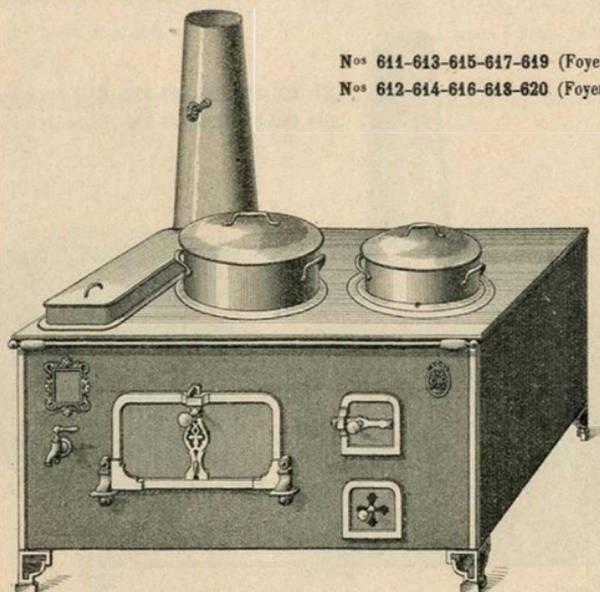
Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte au charbon et au bois, porte sur la façade }  
 2<sup>o</sup> Avec marmite fonte brute ou cuivre étamé } moyennant un supplément de prix.  
 3<sup>o</sup> Avec panache et couvercle en cuivre poli }

## FOURNEAUX A 2 MARMITES

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, COMMUNAUTÉS, PENSIONNATS

se composant de : 1 four, 1 foyer mixte (à séparation pour charbon de terre), porte sur la façade, 1 chaudière avec robinet, 2 marmites fonte polie (chacune entrant à volonté dans l'un ou l'autre trou) avec couvercles et panaches en fer battu étamé, 1 cendrier et 1 main-courante.



N°s 611-613-615-617-619 (Foyer à gauche).

N°s 612-614-616-618-620 (Foyer à droite).

NUMÉROS	611-612	613-614	615-616	617-618	619-620
Longueur	1m30	1m40	1m50	1m65	1m80
Largeur	0.75	0.80	0.85	0.85	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur des fours	0.50	0.55	0.60	0.70	0.75
Contenance des marmites	35 et 55 lit.	42 et 65 lit.	50 et 80 lit.	55 et 90 lit.	68 et 108 lit.
Contenance de la chaudière	24 lit 500	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- 1° Avec chaudière et tuyau à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2° Avec fermetures à loquet à ressort }

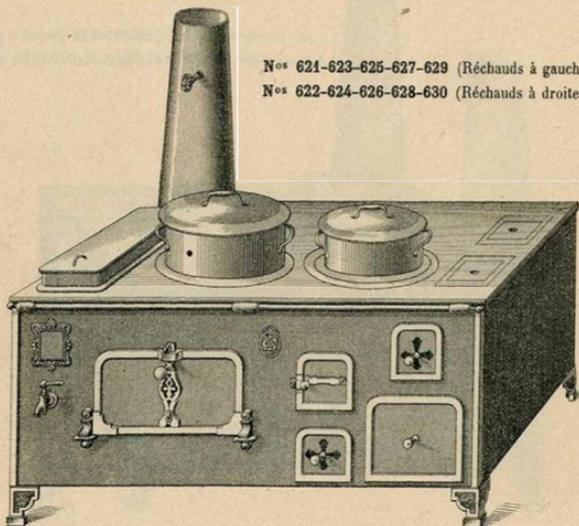
Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec marmites en fonte brute }  
2° Avec marmites et chaudière en cuivre étamé } moyennant un supplément de prix.  
3° Avec panaches et couvercles en cuivre poli }

## FOURNEAUX A 2 MARMITES ET 2 RÉCHAUDS

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, ETC.

se composant de : 1 grand four à rôtir, 1 chaudière avec robinet, 2 réchauds à charbon de bois avec cendrier dessous, 1 foyer mixte (à séparation pour charbon de terre) porte sur la façade, 1 charbonnier, 2 marmites en fonte polie (chacune entrant à volonté dans l'un ou l'autre trou) avec panaches et couvercles en fer battu étamé, 1 cendrier et 1 main-courante.



N<sup>os</sup> 621-623-625-627-629 (Réchauds à gauche).

N<sup>os</sup> 622-624-626-628-630 (Réchauds à droite).

NUMÉROS	621-622	623-624	625-626	627-628	629-630
Longueur	1m60	1m70	1m80	2m00	2m15
Largeur	0.75	0.80	0.85	0.85	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.50	0.55	0.60	0.70	0.75
Contenance des marmites	35 et 55 lit.	42 et 65 lit.	50 et 80 lit.	55 et 90 lit.	68 et 108 lit.
Contenance de la chaudière	18 lit.	32 lit. 500	32 lit. 500	52 lit. 500	52 lit. 500

Ces fourneaux se font :

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière, tuyau et réchauds à droite ou à gauche } sans augmentation de prix.  
2<sup>o</sup> Avec fermetures à loquet à ressort }

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec marmites en fonte brute.  
2<sup>o</sup> Avec marmites et chaudière en cuivre étamé } moyennant un supplément de prix.  
3<sup>o</sup> Avec panaches et couvercles en cuivre  
4<sup>o</sup> Avec disposition à flammes plongeantes }

## FOURNEAUX PERFECTIONNÉS POUR BLANCHISSEUSES

## SANS CUISINE

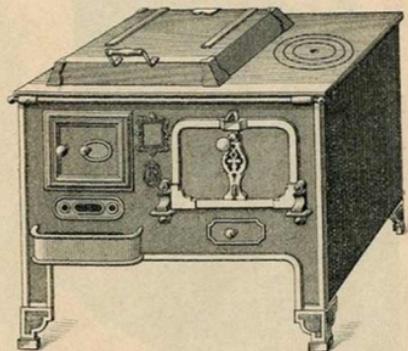
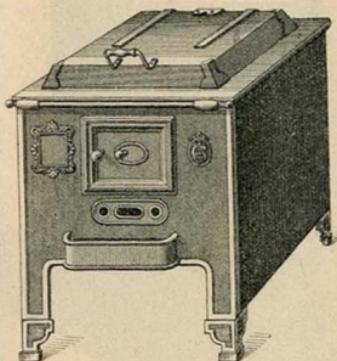
se composant de : 1 *foyer*, 1 *cuvette* porte-fers,  
1 *couvercle* à charnières,  
1 *cedrier* et 1 *main-courante* en cuivre

N°s 631-632-633-634-635-636-637-638-639-640

## AVEC CUISINE

se composant de : 1 *foyer*, 1 *cuvette* porte-fers,  
1 *couvercle* à charnières,  
1 *four* à rôtir à retour de flamme, 1 *jeu* de rondelles,  
1 *cedrier* et 1 *main-courante*

N°s 641-642-643-644-645-646-647-648-649-650



NUMÉROS	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650
Longueur	0 <sup>m</sup> .43	0 <sup>m</sup> .52	0 <sup>m</sup> .61	0 <sup>m</sup> .70	0 <sup>m</sup> .79	0 <sup>m</sup> .88	0 <sup>m</sup> .97	1 <sup>m</sup> .06	0 <sup>m</sup> .88	1 <sup>m</sup> .06	0 <sup>m</sup> .75	0 <sup>m</sup> .84	0 <sup>m</sup> .93	1 <sup>m</sup> .02	1 <sup>m</sup> .11	1 <sup>m</sup> .19	1 <sup>m</sup> .28	1 <sup>m</sup> .37	1 <sup>m</sup> .49	1 <sup>m</sup> .37
Largeur	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.85	0.85	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.47	0.85	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Nombre de fers	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30	6	8	10	12	14	16	18	20	24	30

**NOTA.** — Les fourneaux des numéros 631 à 638 et des numéros 641 à 648 sont à deux rangs de fers.

Ceux des numéros 639-640, 649-650 sont à trois rangs de fer.

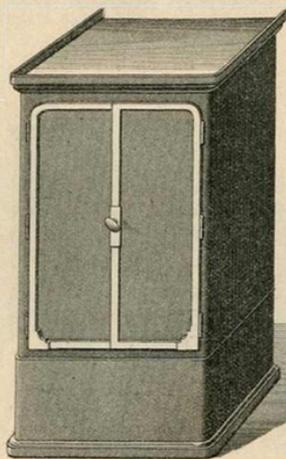
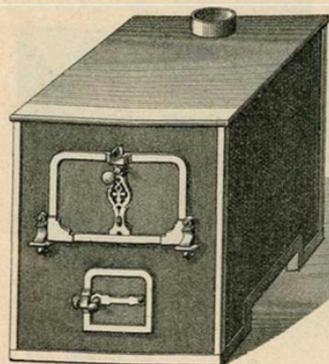
FOURS A PATISSERIE

DESSUS EN FONTE

ÉTUVES

CHAUFFE-ASSIETTES A ÉTAGÈRES

N°s 651-652-653-654-655



NUMÉROS	651	652	653	654	655
Longueur	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85
Largeur	0.65	0.70	0.75	0.80	0.85
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Largeur du four	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60

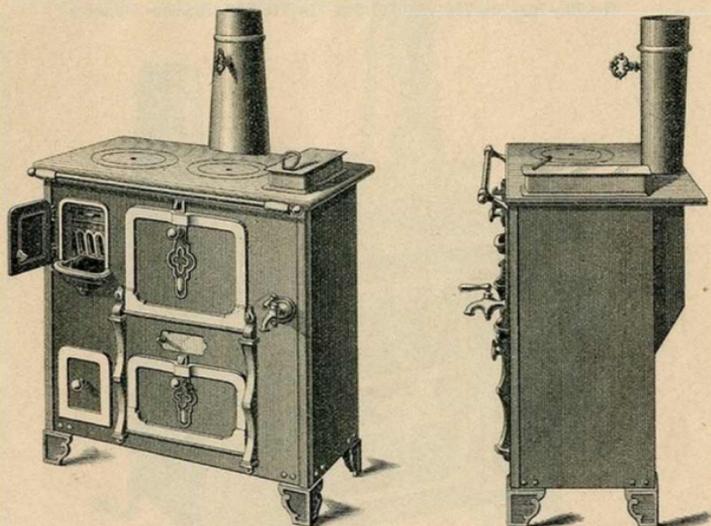
**NOTA.** — Ces étuves se font de toutes dimensions; suivant la demande, elles sont chauffées par le passage de fumée d'un fourneau, calorifère ou tout autre appareil de chauffage.

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

## FOURNEAU TOLE ET FONTE " L'ÉPATANT "

avec buse dessus et au milieu.

se composant de : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre rouge poli,  
1 foyer houille avec grille rabattante et bavette sur la façade, 1 cendrier,  
1 mitre avec clé, 1 main-courante cuivre avec supports cuivre, 1 robinet et boutons de portes en cuivre.



Dimensions	Longueur	0m60
	Largeur du dessus	0.41
	» du corps du fourneau	0.30
	Hauteur sur pieds	0.77
	Largeur du four	0.27
	Profondeur du four	0.30

Contenance de la chaudière ..... 4 lit.

Diamètre des tuyaux allant sur la mitre 0m111

Nota : Ce fourneau ne se fait qu'aux dimensions ci-dessus et ne peut subir aucune modification.



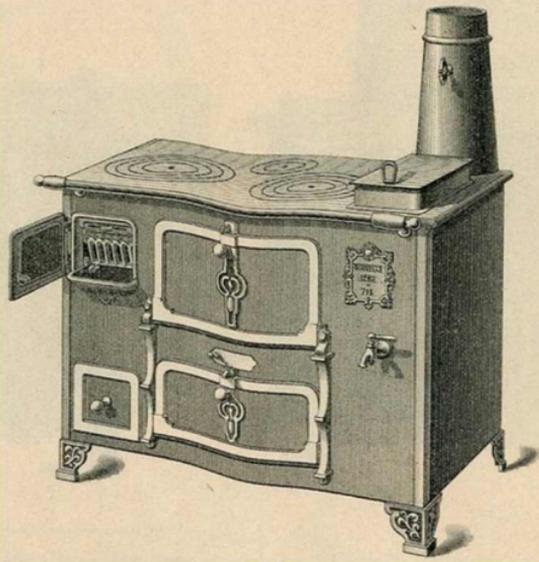
### FOURNEAU TOLE ET FONTE, NOUVELLE SÉRIE

avec retour de flamme et grand passage de fumée comprenant :

- 1 four, 1 étuve, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre rouge poli,
- 1 foyer mixte avec grille rabattante et bavelle sur la façade, 1 cendrier, 1 mitre avec clé,
- 1 main-courante cuivre avec supports cuivre, 1 robinet et boutons de portes en cuivre.

Nos 699-701-703-705-707-709-711-713-715-717 (chaudière à droite)

Nos 700-702-704-706-708-710-712-714-716-718 (chaudière à gauche)



NUMÉROS	699-700	701-702	703-704	705-706	707-708	709-710	711-712	713-714	715-716	717-718
Longueur	0m60	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1 m.	1m10	1m20
Largeur	0.41	0.43	0.45	0.48	0.49	0.50	0.53	0.58	0.58	0.68
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Four	Largeur	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.38	0.39	0.42	0.45
	Profondeur	0.40	0.42	0.44	0.47	0.48	0.49	0.52	0.58	0.60
Contenance de la chaudière	3 lit.	4 lit. 5	4 lit. 5	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 lit.
Diamètre des tuyaux allant sur les mitres	0.111	0.132	0.132	0.139	0.139	0.139	0.153	0.153	0.160	0.160

## FOURNEAUX TOLE ET FONTE (SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.)

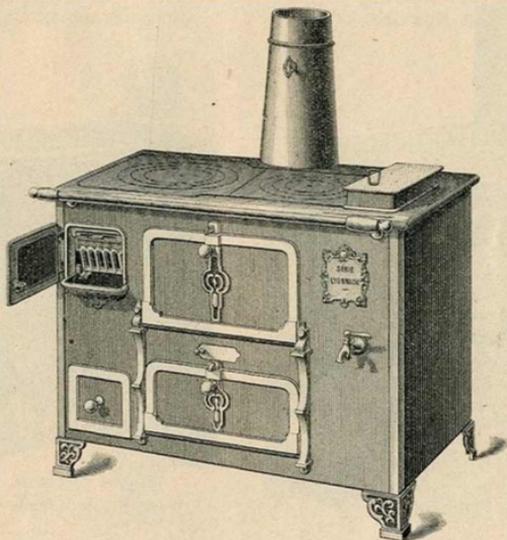
## SÉRIE LYONNAISE

à buse dessus et au milieu,

avec retour de flamme et grand passage de fumée.

comprenant : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre rouge poli,  
1 foyer mixte avec grille rabattante et bavette sur la façade, 1 cendrier, 1 mitre avec clé,  
1 main-courante cuivre avec supports cuivre, 1 robinet et boutons de portes en cuivre.

Nos 729-731-733-735-737-739-741-743-745-747 (chaudière à droite)



NUMÉROS	729	731	733	735	737	739	741	743	745	747
Longueur	0m60	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1 m.	1m10	1m20
Largeur	0.41	0.43	0.45	0.48	0.49	0.50	0.53	0.58	0.58	0.68
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Four	Largeur	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.38	0.39	0.42	0.45
	Profondeur	0.40	0.42	0.44	0.47	0.48	0.49	0.52	0.58	0.60
Contenance de la chaudière	3 lit.	4 lit. 5	4 lit. 5	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 lit.
Diamètre des tuyaux allant sur les mitres	0.111	0.132	0.132	0.139	0.139	0.139	0.153	0.153	0.160	0.160

Ces fourneaux se distinguent par les dispositions particulières ci-après :

- 1° Plaque coup de feu en fonte sur le dessus de l'appareil permettant de retirer le foyer sans dévisser le dessus.
- 2° Ecran en tôle protégeant la chaudière contre les coups de feu et empêchant la désagrégation de l'émail.
- 3° Colletterie en fonte remplaçant le garnissage en maçonnerie ou en terre réfractaire.

**FOURNEAUX TOLE ET FONTE (SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.)**

avec retour de flamme et grand passage de fumée.

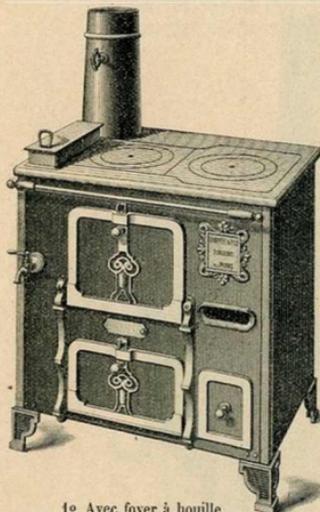
comprenant : 1 four, 1 étuve, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre rouge poli.

1 foyer houille, 1 cendrier, 1 mitre avec clé.

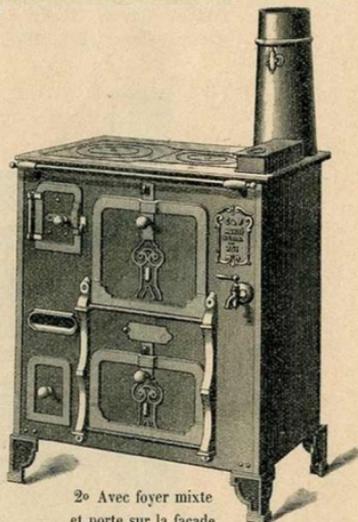
1 main-courante cuivre avec supports, 1 robinet et boutons de portes en cuivre.

N<sup>os</sup> 749-751-753-755-757-759-761-763-765-767 (tuyau et chaudière à droite)

N<sup>os</sup> 750-752-754-756-758-760-762-764-766-768 (tuyau et chaudière à gauche)



1° Avec foyer à houille



2° Avec foyer mixte  
et porte sur la façade

NUMÉROS	749-750	751-752	753-754	755-756	757-758	759-760	761-762	763-764	765-766	767-768
Longueur	0m60	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1 m.	1m10	1m20
Largeur	0.41	0.44	0.45	0.48	0.49	0.50	0.53	0.58	0.58	0.68
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Four	Largeur	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.38	0.39	0.42	0.45
	Profondeur	0.40	0.42	0.44	0.47	0.48	0.49	0.52	0.57	0.58
Contenance de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 lit.
Diamètre des tuyaux allant sur les mitres	0.111	0.132	0.132	0.139	0.139	0.139	0.153	0.153	0.160	0.160

Ces fourneaux se distinguent par les dispositions particulières ci-après :

1° Plaque coup de feu en fonte sur le dessus de l'appareil permettant de retirer le foyer sans dévisser le dessus.

2° Ecran en tôle protégeant la chaudière contre les coups de feu et empêchant la désagrégation de l'émail.

3° Colletterie en fonte remplaçant le garnissage en maçonnerie ou en terre réfractaire.

Sur demande spéciale ils peuvent être livrés

}	avec tuyau ou sortie de fumée au milieu et chaudière à droite.	}	sans augmentation de prix
	avec un cendrier-trieur avec foyer mixte		moyennant la plus-value portée au tarif

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

**FOURNEAUX TOLE ET FONTE (SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.)**

avec retour de flamme et grand passage de fumée.

comprenant : 1 four, 1 chaudière en fonte émaillée avec panache et couvercle cuivre rouge poli,

1 foyer houille, 1 cendrier, 1 mitre avec clé,

1 main-courante cuivre avec supports, 1 robinet et boutons en cuivre,

**A ARCADE**

Chaudière à droite

Nos 769-771-773-775-777-779-781-783

Chaudière à gauche

Nos 770-772-774-776-778-780-782-784

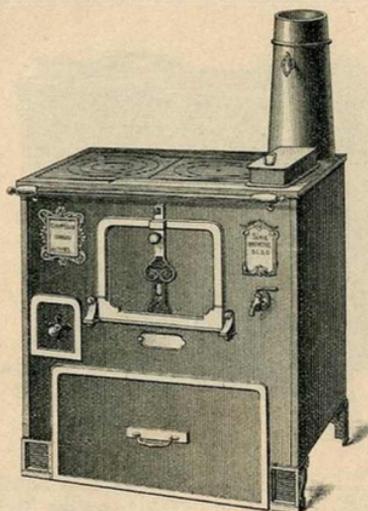
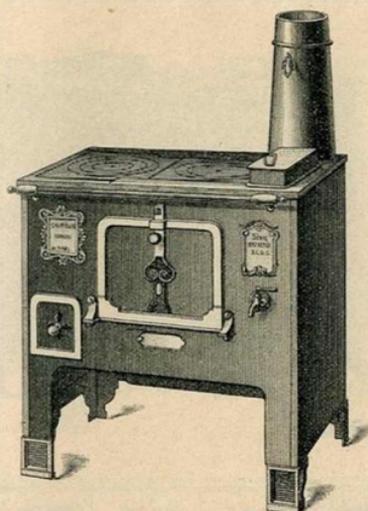
**A CHARBONNIER à roulettes**

Chaudière à droite

Nos 789-791-793-795-797-799-801-803

Chaudière à gauche

Nos 790-792-794-796-798-800-802-804



NUMÉROS	769-770 789-790	771-772 791-792	773-774 793-794	775-776 795-796	777-778 797-798	779-780 799-800	781-782 801-802	783-784 803-804
Longueur	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> 85	0 <sup>m</sup> 90	1 m.
Largeur	0.41	0.44	0.45	0.48	0.49	0.50	0.53	0.58
Hauteur	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Four	Largeur	0.27	0.28	0.30	0.31	0.33	0.38	0.42
	Profondeur	0.40	0.42	0.44	0.47	0.48	0.49	0.52
Contenance de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.
Diamètre, des tuyaux allant sur les mitres	0.111	0.132	0.132	0.139	0.139	0.139	0.153	0.153

Ces fourneaux se distinguent par les dispositions particulières ci-après :

- 1<sup>o</sup> Plaque coup de feu en fonte sur le dessus de l'appareil permettant de retirer le foyer sans dévisser le dessus.
- 2<sup>o</sup> Ecran en tôle protégeant la chaudière contre les coups de feu et empêchant la désagrégation de l'émail.
- 3<sup>o</sup> Collerette en fonte remplaçant le garnissage en maçonnerie ou en terre réfractaire.

 Sur demande spéciale ils peuvent être livrés
 

}	avec tuyau ou sortie de fumée au milieu et chaudière à droite.	}	sans augmentation de prix
	avec foyer mixte, moyennant la plus-value portée au tarif.		

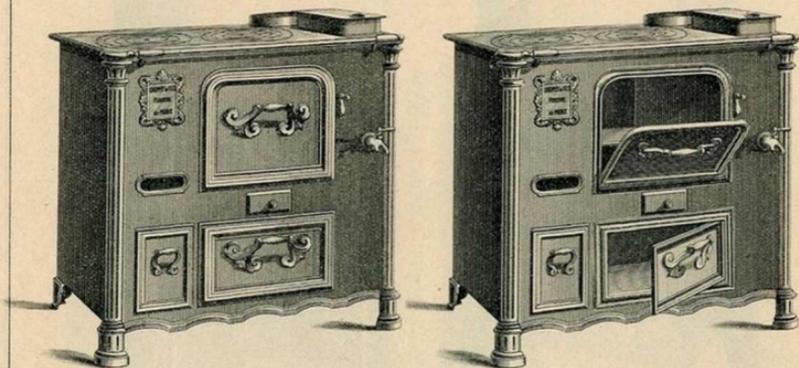
FOURNEAUX A ÉTUVE

Modèle riche, forme du Nord

Colonnes et encadrements à filets. Dessus poli. Façade et porte en tôle lustrée et vernie au feu. Grands passages de fumée. Buse mobile.

Avec chaudière à droite : Nos 805, 807, 809, 811, 813

» » à gauche : » 806, 808, 810, 812, 814



Números.	805-806	807-808	809-810	811-812	813-814
Longueur	0 <sup>m</sup> 75	0 <sup>m</sup> 80	0 <sup>m</sup> 85	0 <sup>m</sup> 90	1 <sup>m</sup> 00
Largeur	0.54	0.57	0.59	0.62	0.65
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.31	0.33	0.35	0.37	0.42
Hauteur du four	0.26	0.26	0.26	0.26	0.26
Profondeur du four	0.49	0.52	0.54	0.57	0.58
Contenance de la chaudière	7 litres	10 litres	10 litres	18 litres	24 litres

Lorsqu'ils sont livrés **noirs**, ces fourneaux ont leurs colonnes et les encadrements polis et vernis ; les poignées, la barre, les supports, le robinet et la galerie du bas sont nickelés.

**Demi-nickelés** : en plus, les colonnes sont nickelées.

**Nickelés** : en plus, tous les encadrements sont nickelés

Sur demande, ils peuvent être livrés avec foyer mixte et porte sur la façade, moyennant un supplément de prix.

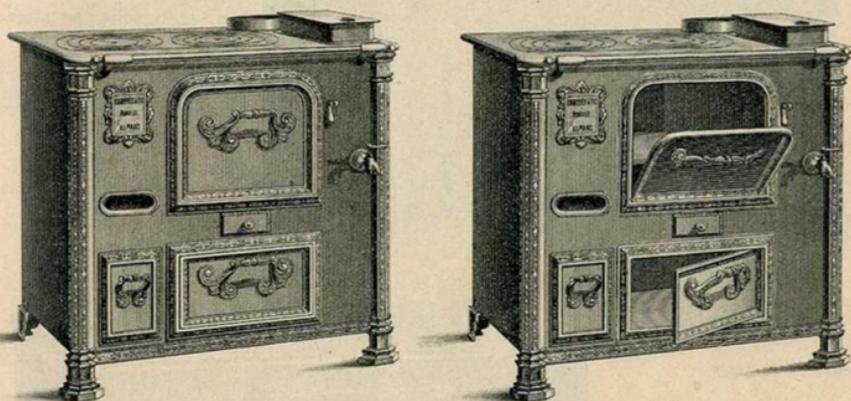
## FOURNEAUX A ÉTUVE

Modèle riche, forme du Nord

Colonnes et encadrements ornés. Dessus poli. Façade et porte en tôle lustrée et vernie au feu. Grands passages de fumée. Buse mobile.

Avec chaudière à droite : Nos 815, 817, 819, 821, 823

» » à gauche : » 816, 818, 820, 822, 824



Numéros	815-816	817-818	819-820	821-822	823-824
Longueur	0=75	0=80	0=85	0=90	1=00
Largeur	0.54	0.57	0.59	0.62	0.65
Hauteur	0.82	0.82	0.82	0.82	0.82
Largeur du four	0.31	0.33	0.35	0.37	0.42
Hauteur du four	0.26	0.26	0.26	0.26	0.26
Profondeur du four	0.49	0.52	0.54	0.57	0.58
Contenance de la chaudière	7 litres	10 litres	10 litres	18 litres	24 litres

Lorsqu'ils sont livrés noirs, ces fourneaux ont leurs colonnes et les encadrements polis et vernis ; les poignées, la barre, les supports, le robinet et la galerie du bas sont nickelés.

**Demi-nickelés** : en plus, les colonnes sont nickelées.

**Nickelés** : en plus, tous les encadrements sont nickelés

Sur demande, ils peuvent être livrés avec foyer mixte et porte sur la façade, moyennant un supplément de prix.

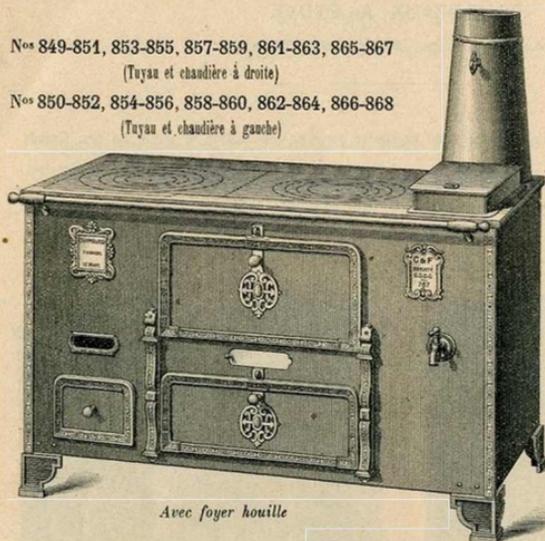
FOURNEAUX TOLE ET FONTE, SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.  
avec garniture ornée

Nos 849-851, 853-855, 857-859, 861-863, 865-867

(Tuyau et chaudière à droite)

Nos 850-852, 854-856, 858-860, 862-864, 866-868

(Tuyau et chaudière à gauche)



Avec foyer houille

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés :

Avec tuyau ou sortie de fumée au milieu et chaudière à droite, sans augmentation de prix.

Avec foyer mixte et porte sur la façade et avec un cendrier-trieur, moyennant les plus-values indiquées au tarif.



Avec foyer mixte et porte sur la façade

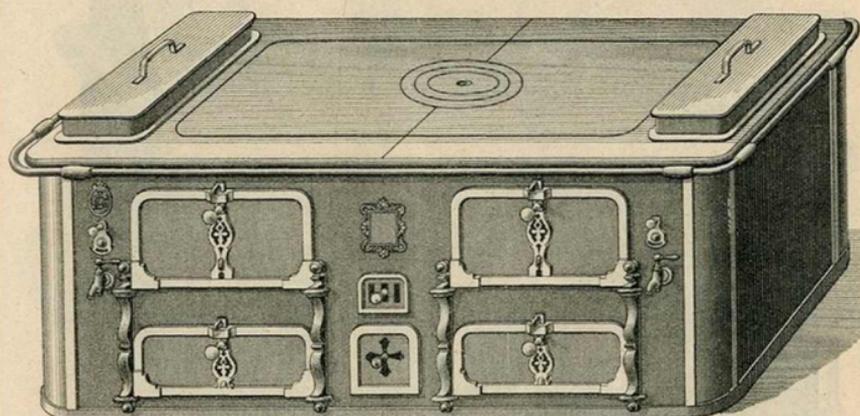
Ces fourneaux ont absolument les mêmes dimensions et dispositions que ceux de la série si appréciée 749 à 768, dont ils ne diffèrent que par la garniture ornée, préférée par beaucoup de clients à la garniture polie qui nécessite plus d'entretien.

Numéros	849-850	851-852	853-854	855-856	857-858	859-860	861-862	863-864	865-866	867-868
Longueur	0m60	0m65	0m70	0m75	0m80	0m85	0m90	1 m	1m10	1m20
Largeur	0 41	0 44	0 45	0 48	0 49	0 50	0 53	0 58	0 58	0 62
Hauteur	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80	0 80
Four	0 27	0 28	0 30	0 31	0 33	0 38	0 39	0 42	0 48	0 52
	0 40	0 42	0 44	0 47	0 48	0 49	0 52	0 57	0 57	0 61
Contenance de la chaudière	4 lit.	4 lit.	5 lit.	7 lit.	7 lit.	7 lit.	10 lit.	18 lit.	18 lit.	24 lit.
Diamètre des tuyaux allant sur les mitres	0 111	0 132	0 132	0 139	0 139	0 139	0 153	0 153	0 160	0 160

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, HÔTELS, PENSIONNATS, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 Plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2 Façades et 2 Côtés**, à coins ronds, en forte tôle ou en fonte.
- 3° **1 Foyer** à paraboles, à charbon de terre ou à bois, à flamme renversée.
- 4° **2 ou 4 Fours** à rôtir sur une ou sur les 2 façades, à volonté.
- 5° **2 ou 4 Etuves** sous les fours.
- 6° **2 Grandes Chaudières** en cuivre, avec panaches et couvercles en cuivre étamé.
- 7° **2 Robinets** pour le service de la chaudière.
- 8° **1 Plaque** de chauffe mobile, en 2 pièces, avec jeux de rondelles mobiles.
- 9° **4 Registres** servant à distribuer et régler la chaleur.
- 10° **1 Main-courante** circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 11° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — *La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

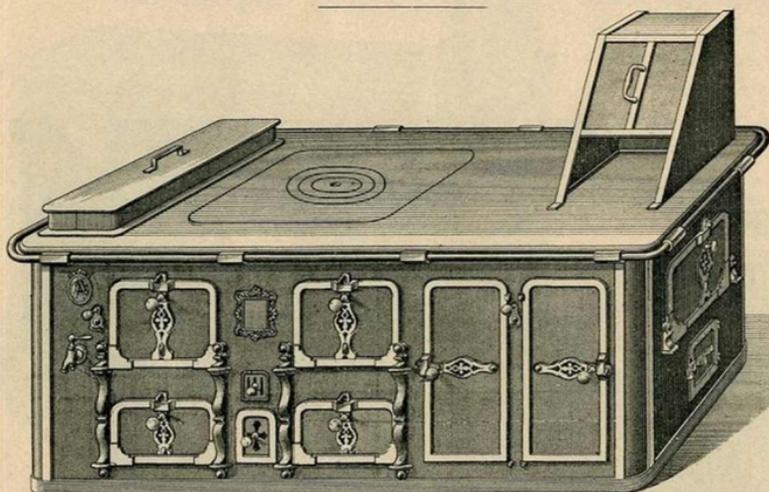
*La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

*Plans et devis sont adressés gratuitement sur demande.*

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(CHATEAUX, HÔTELS, MAISONS BOURGEOISES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 Plaque** de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2 Façades et 2 Côtés**, à coins ronds, en forte tôle ou en fonte.
- 3° **1 Foyer** à paraboles, à charbon de terre ou à bois, à flamme renversée.
- 4° **2 ou 4 Fours** à rôtir sur une ou sur les deux façades, à volonté.
- 5° **2 ou 4 Etuves** sous les fours.
- 6° **1 Grande Chaudière** en cuivre avec panache et couvercle en cuivre.
- 7° **1 ou 2 Robinets** pour le service de la chaudière.
- 8° **2 Chauffe-assiettes**.
- 9° **1 Four** spécial à pâtisserie avec étagères mobiles et foyer dessous.
- 10° **1 Grillade** à flamme plongeante.
- 11° **1 Plaque** de chauffe mobile en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles.
- 12° **4 Registres** servant à distribuer et régler la chaleur.
- 13° **1 Main-courante** circulaire en cuivre ou en acier poli.

**NOTA.** — La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

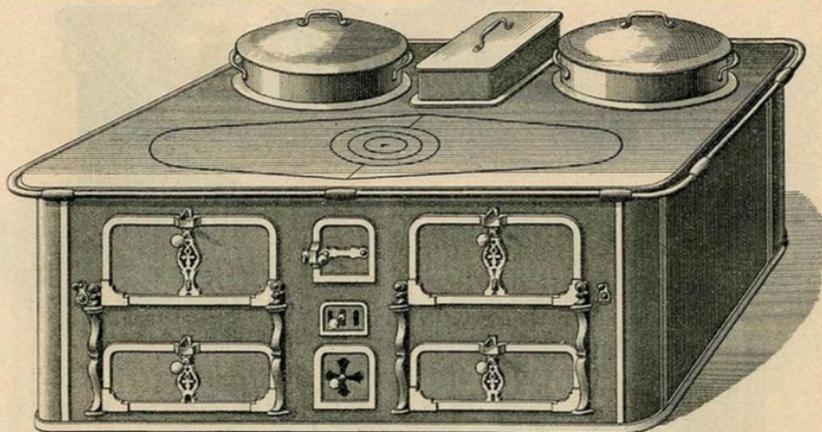
La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

Plans et devis sont adressés gratuitement sur demande.

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, PENSIONNATS, HOTELS, HÔPITAUX, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1** Plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2** Façades et **2** Côtés à coins ronds, en fonte ou tôle extra-forte.
- 3° **1** Foyer mixte au bois et au charbon.
- 4° **2** Grands Fours à rôtir.
- 5° **2** Etuves sous les fours à rôtir.
- 6° **2** Marmites en cuivre ou en fonte tournée et polie, avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé.
- 7° **1** Chaudière en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé.
- 8° **1** Robinet pour le service de la chaudière.
- 9° **1** Plaque de chauffe mobile, en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles.
- 10° **4** Registres servant à distribuer et à régler la chaleur.
- 11° **1** Main-courante circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

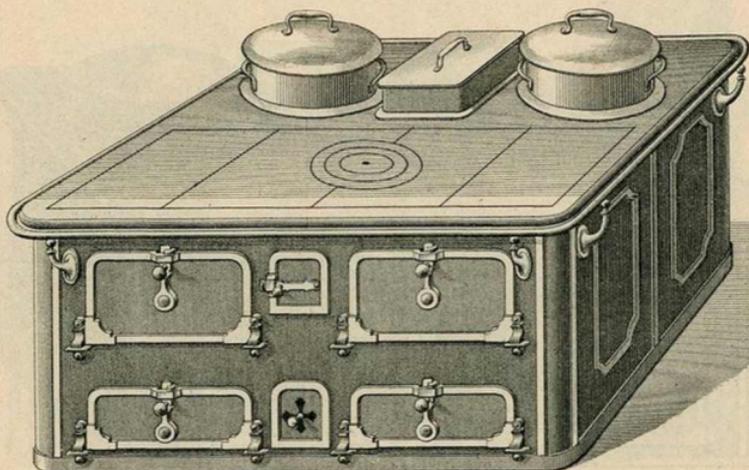
La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(RESTAURANTS, PENSIONNATS, MAISONS BOURGEOISES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1** Plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2** Façades et **2** Côtés à panneaux avec coins ronds, en fonte ou en tôle extra-forte.
- 3° **1** Foyer mixte au bois et au charbon.
- 4° **2** Grands Fours à rôtir.
- 5° **2** Etuves sous les fours à rôtir.
- 6° **2** Marmites en cuivre ou en fonte polie avec panaches et couvercles en cuivre ou fer battu étamé.
- 7° **1** Chaudière en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé.
- 8° **1** Robinet pour le service de la chaudière.
- 9° **1** Plaque de chauffe mobile en 4 pièces, avec un jeu de rondelles mobiles.
- 10° **4** Registres servant à répartir et à régler la chaleur.
- 11° **1** Main-courante circulaire en cuivre ou en acier poli.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service.

La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

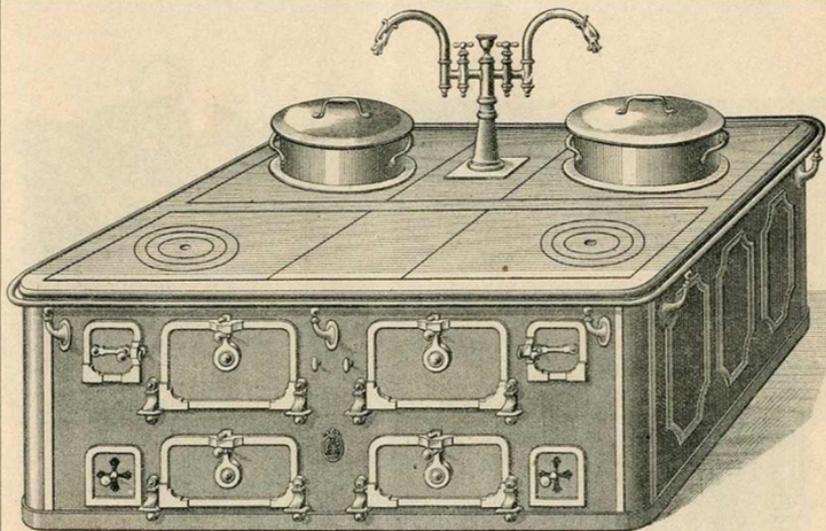
Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

CHAPPÉE &amp; FILS, FONDEURS-CONSTRUCTEURS, LE MANS

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(HOSPICES, LYCÉES, MAISONS BOURGEOISES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1** Plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° **2** Façades et **2** Côtés à panneaux avec coins ronds, en fonte ou en tôle extra forte.
- 3° **2** Foyers mixtes au bois et au charbon.
- 4° **2** Grands Fours à rôtir.
- 5° **2** Etuves sous les fours à rôtir.
- 6° **2** Marmites en cuivre ou en fonte polie, avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé.
- 7° **1** Robinet à col de cygne à double distribution.
- 8° **1** Plaque de chauffe mobile en 3 pièces avec 2 jeux de rondelles mobiles.
- 9° **4** Registres servant à répartir et à régler la chaleur.
- 10° **1** Main-courante en fer poli ou en cuivre régnant autour du fourneau.
- 11° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

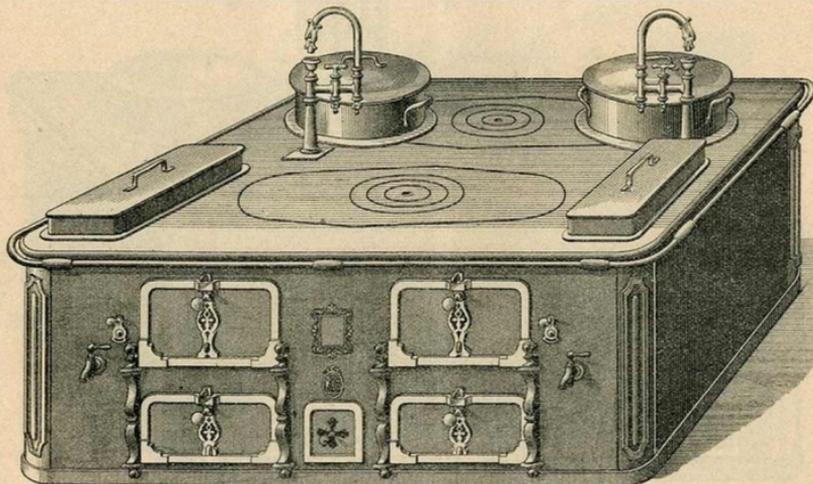
La Maison se charge d'exécuter, tous les types de fourneaux, qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(COLLÈGES, HOSPICES, HOTELS, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de*

- 1° 1 Plaque de dessus en fonte épaisse et intérieur en tôle très forte.
- 2° 2 Façades et 2 Côtés à panneaux avec coins ronds, en fonte.
- 3° 2 Foyers à la houille, à flamme renversée, ou mixtes.
- 4° 2 Marmites en fonte polie ou en cuivre étamé, avec panaches et couvercles fer battu étamé ou cuivre poli.
- 5° 2 Chaudières en cuivre étamé de 100 litres chacune.
- 6° 2 Robinets à colonne et col de cygne pour alimenter les marmites et les réservoirs.
- 7° 4 Fours à rôtir de 0<sup>m</sup>50 de longueur sur 0<sup>m</sup>50 de profondeur.
- 8° 2 Etuves placées sous les fours.
- 9° 2 Plaques de chauffe mobiles avec jeux de rondelles mobiles.
- 10° 4 Registres pour distribuer et régler la chaleur.
- 11° 1 Main-courante en fer poli ou en cuivre régnant autour du fourneau.
- 12° Fermetures à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

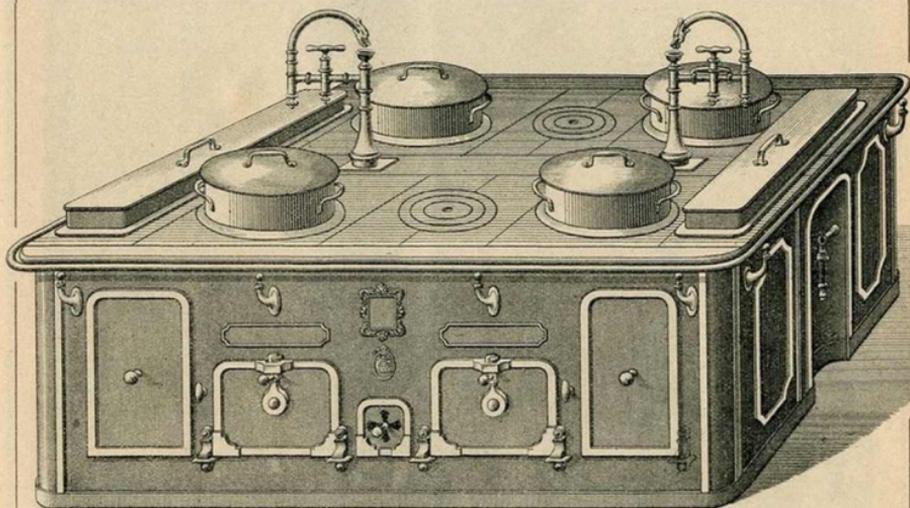
La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.

Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

## FOURNEAUX POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(CASERNES, COUVENTS, SÉMINAIRES, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



*Ces fourneaux se composent de :*

- 1° **1 Plaque** de dessus en fonte et intérieur en tôle extra-forte.
- 2° **2 Façades et 2 Côtés** en fonte assemblés avec coins ronds. Les deux grandes façades avec ouvertures pour les fours et les chauffe-assiettes, et les deux petites façades avec niches pour l'emplacement du robinet des réservoirs.
- 3° **2 Grands Foyers** à charbon avec paraboles mobiles et barreaux.
- 4° **4 Grands Fours** à rôtir.
- 5° **2 Chauffe-assiettes** sur les façades.
- 6° **4 Marmites** fonte tournée, avec panache et couvercle cuivre poli, contenant chacune 235 litres.
- 7° **2 Grandes Chaudières** en cuivre avec couvercle à double charnière, de 150 litres chacune.
- 8° **2 Robinets** à colonnes, col de cygne, à double mouvement, pour alimenter les marmites et chaudières.
- 9° **2 Plaques** de chauffe mobiles, en 4 pièces, avec jeux de rondelles mobiles.
- 10° **4 Régistres** pour distribuer et régler la chaleur.
- 11° **1 Main-courante** en fer poli, avec supports régnant tout autour du fourneau.
- 12° **Fermetures** à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — *Les dimensions des fours et la contenance des chaudières et marmites varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.*

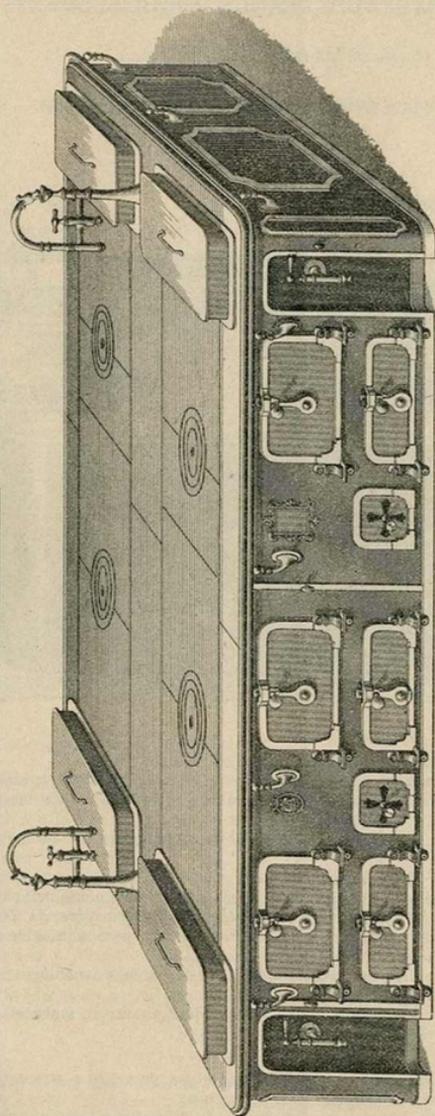
*La Maison se charge d'exécuter tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures.*

*Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.*

## FOURNEAUX POUR TRÈS GRANDS ÉTABLISSEMENTS

(ASILES, HÔTELS, RESTAURANTS, ETC.)

DISPOSÉS POUR ÊTRE PLACÉS AU MILIEU D'UNE CUISINE



### Ces fourneaux se composent de :

- 1° 1 plaque de dessus en fonte épaisse et en plusieurs pièces, intérieur en tôle extra-forte.
- 2° 2 façades à niches et 2 côtés à panneaux assemblés avec coins ronds; tout en fonte.
- 3° 4 grands foyers à charbon avec paraboles mobiles et barreaux.
- 4° 6 grands foyers à rotin.
- 5° 6 foyers sous les foyers.
- 6° 4 grandes chaudières en cuivre avec panaches et couvercle en cuivre poli.
- 7° 2 robinets à colonne et à col de cygne en bronze pour le service des chaudières.
- 8° 4 robinets de puisage en bronze pour les chaudières.
- 9° 4 plaques mobiles en fonte et en cuivre, en 8 pièces, avec jeux de roulements et ressorts.
- 10° 6 registres pour distribuer et régler la chaleur.
- 11° 1 main-courante en fer poli ou en cuivre, avec supports réglant tout autour du fourneau.
- 12° Fermetures à loquet à ressort ou à clenches.

**NOTA.** — Les dimensions des foyers et la contenance des chaudières varient selon la longueur du fourneau et l'importance du service. La maison se charge d'évaluer tous les types de fourneaux qui pourront lui être demandés sur plans ou sur mesures. Plans et devis seront adressés gratuitement sur demande.

## INSTALLATION D'UNE SALLE DE BAINS

ALIMENTÉE PAR UN BOUILLEUR

