

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE CHAUFFAGE ÉCONOMIQUE

Société Anonyme au Capital de 125.000 francs

Système CONSTANT TROCQUENET, Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE & A L'ÉTRANGER

USINE

MÉDAILLE DE VERMEIL

MAISON D'EXPOSITION

BUREAUX ET MAGASINS :
106 et 108, Av. de Versailles

Exposition de l'Habitation

ET DE VENTE :

Téléphone 677-77

Grand-Palais des Champs-Élysées

76, Rue de Maubeuge

— (16^e) —

PARIS 1903

Téléphone 301-69

— (9^e) —

Extrait du Catalogue Général de Chauffage

RÉCHAUDS DE CUISINE ET GUISENIÈRES AU GAZ

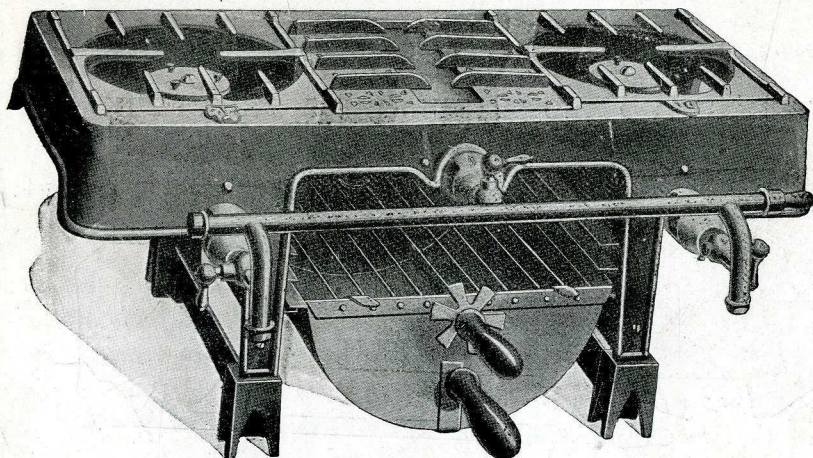
Les nouveaux appareils de chauffage par le gaz que nous avons l'honneur de présenter donnent comparativement aux meilleurs appareils de ce genre existant à ce jour, une économie de 30 à 40 0/0 réalisée sur la consommation du gaz ; cette économie garantie, prouvée par de nombreuses expériences, peut aller jusqu'à 50 0/0 et même au-delà s'il s'agit d'appareils usagés, dont les trous, principalement dans les réchauds de cuisine se trouvent assez rapidement obstrués et déformés ; cet inconvénient ne peut se produire avec nos appareils ; la sortie du gaz se faisant par une ouverture circulaire ne présentant aucune solution de continuité de sorte que le gaz brûle en couronne bleue.

Le principe fondamental de notre brûleur breveté S. G. D. G. consiste à introduire un mélange déterminé d'air et de gaz, puis à dilater ce mélange dans deux chambres chaudes de récupération, superposées de façon à ce que les deux gaz se combinent intimement et présentant une homogénéité parfaite, donnent leur maximum de calories. Dans ces appareils à flammes bleues, il y a donc combustion complète par combinaison intime de l'hydrogène et du gaz (combustible) avec l'oxygène (carburant) de l'air extérieur entraîné en grande quantité par la vitesse d'écoulement du gaz. Il en résulte une chaleur d'une très grande intensité et une économie considérable ; de plus, ces brûleurs ne dégagent ni oxyde de carbone dont les effets terribles sont connus de tous, ni odeur, ni fumée, ni trace de suie grasse se déposant sur les ustensiles de cuisine.

N° 10. — RÉCHAUD GRILLOIR-ROTISSOIRE A FLAMMES BLEUES

Économie 30 0/0

Économie 30 0/0



Longueur 55 c/m.

Largeur 27 c/m.

Encombrement
aux pieds 31 x 28

Hauteur
avec pieds 25 c/m.

Hauteur
sans pieds 19 c/m.

Consommation
à l'heure :

Rôtissoire, 300 lit.

Grand feu, 420 lit.

Petit feu, 280 lit.

Dans le grilloir de ce réchaud, créé spécialement pour les cuisines à emplacement restreint, la viande est cuite par radiation au moyen de notre plafond inoxydable en fil de nickel pur breveté s. g. d. g. — Les dimensions de ce réchaud et ses pieds mobiles indépendants permettent d'y placer une casserole rôtissoire.

PRIX : en fonte brute.. 34 fr. — En fonte émaillée.. 40 fr. — Émaillée céramique.. 42 fr.

En vente chez tous les Plombiers et Maisons tenant les Articles de Chauffage

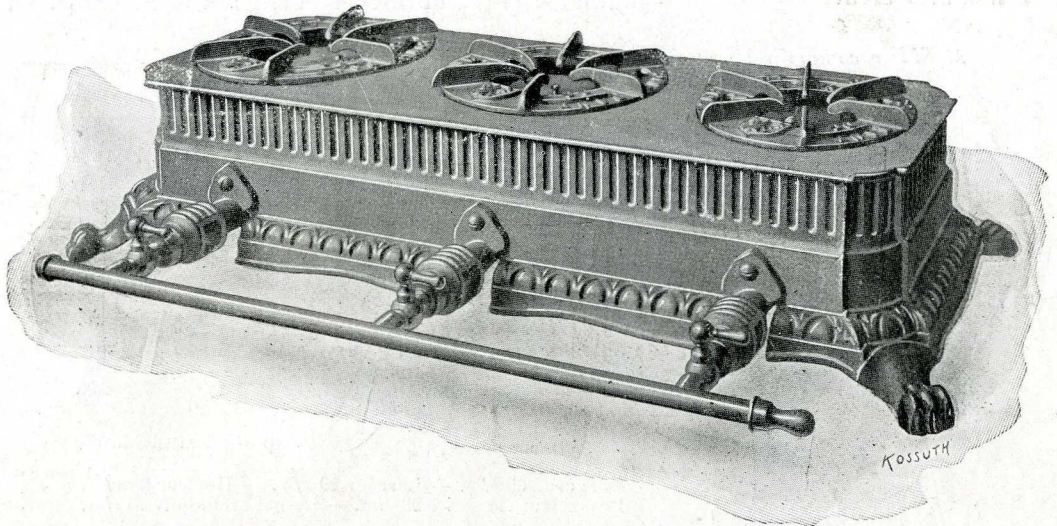
Économie 30 0/0

Économie 30 0/0

RÉCHAUDS DE CUISINE

Indé réglables à flamme circulaire avec double récupération brevetée S. G. D. G., ne noircissant pas les ustensiles de cuisine

N° 4. — RÉCHAUD A TROIS FEUX



Longueur c/m. — Largeur c/m. — Hauteur c/m.
 Consommation à l'heure : Grand feu 420 litres. — Moyen feu 360 litres. — Petit feu 280 litres
PRIX : En fonte brute..... 30 fr. — Émaillée..... 36 fr. — Céramique..... 38 fr.

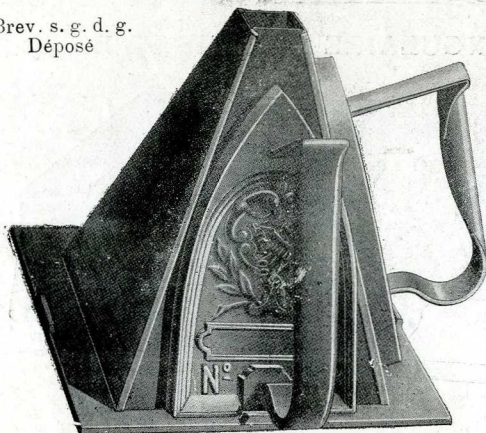
N° 3 bis. — RÉCHAUD A DEUX FEUX

Même modèle que le N° 4

Longueur c/m. — Largeur c/m. — Hauteur c/m.
 Consommation à l'heure : Grand feu 420 litres. — Moyen feu 360 litres. — Petit feu 280 litres
PRIX : En fonte brute..... 21 fr. — Émaillée..... 26 fr. — Céramique..... 28 fr.

CHAUFFE-FERS

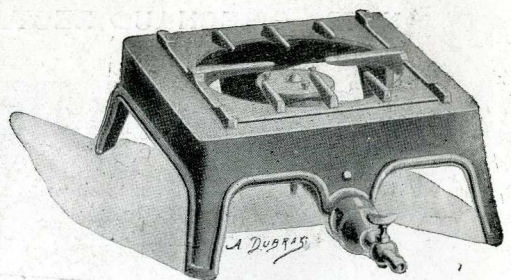
Brev. s. g. d. g.
Déposé



Se place sur tous réchauds à gaz et permet de chauffer 4 fers
 sans aucune déperdition de chaleur.
 Se fait aussi avec embase ronde

PRIX : 2 75

N° 16. — RÉCHAUD 1 FEU



Dimensions :
 Côté 26×27 c/m. — Hauteur 10 c/m.

PRIX :

En fonte brute 7 fr.
 — émaillée..... 9 »
 — céramique..... 10 »

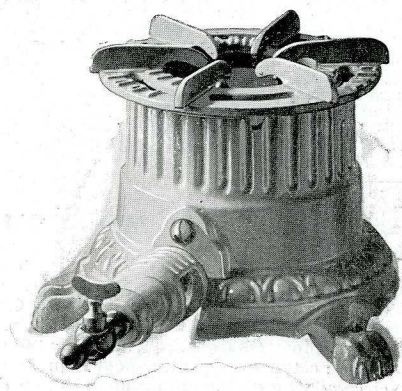
Économie 30 0/0

Économie 30 0/0

RÉCHAUDS DE CUISINE

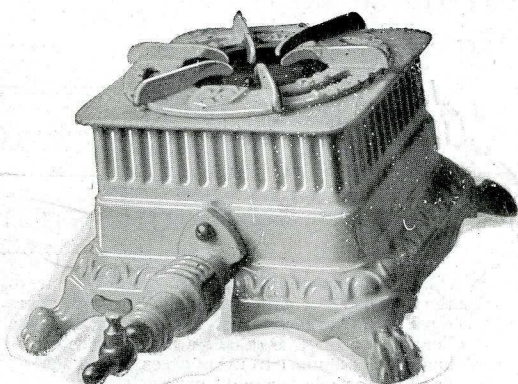
Indé réglables à flamme circulaire avec double récupération breveté S. G. D. G., ne noircissant pas les ustensiles de cuisine

RÉCHAUDS 1 FEU POUR CABINETS DE TOILETTE



N° 1 bis

Diamètre 23 c/m. — Hauteur 15 c/m.
Consommation à l'heure : 280 litres



N° 2 bis

Côté 26 c/m. — Hauteur 15 c/m.
Consommation à l'heure : 360 litres

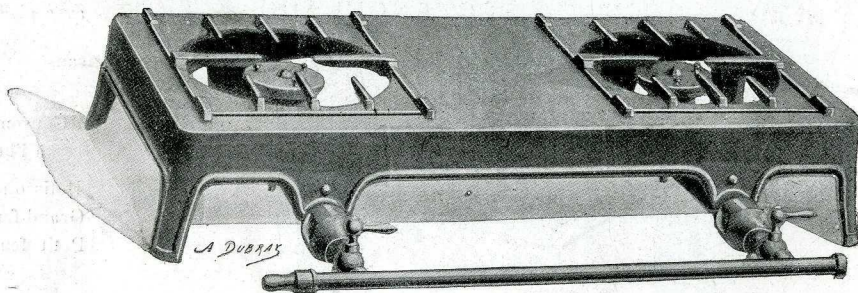
PRIX :

En fonte brute.....	8 fr.
— émaillée.....	10 50
— céramique.....	11 50

PRIX :

En fonte brute.....	10 fr.
— émaillée.....	13 50
— céramique.....	14 50

N° 17. RÉCHAUD RECTANGULAIRE A DEUX FEUX



Lougeur 57 c/m. — Largeur 27 c/m. — Hauteur 10 c/m.
Consommation à l'heure : Grand feu 420 litres. — Petit feu 280 litres.

PRIX : En fonte brute..... 17 fr. — Émaillée..... 20 fr. — Céramique..... 22 fr.

Économie 30 0/0

Économie 30 0/0

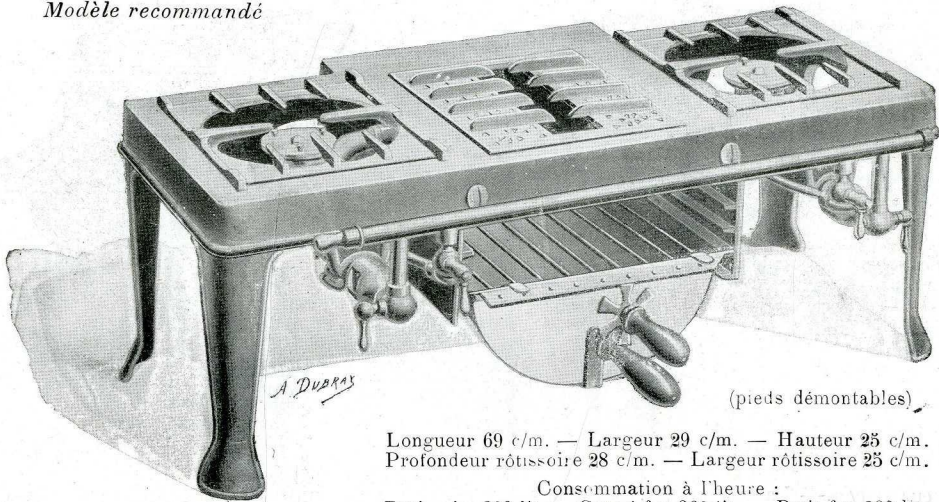
RÉCHAUDS DE CUISINE

Indérégtables à flamme circulaire avec double récupération brevetée S. G. D. G., ne noirissant pas les ustensiles de cuisine

N° 20. — RÉCHAUD GRILLOIR-ROTISSOIRE

à flammes bleues et plafond démontable en fil de nickel pur, Breveté S. G. D. G.

Modèle recommandé



(pieds démontables)

Longueur 69 c/m. — Largeur 29 c/m. — Hauteur 25 c/m.
Profondeur rôtissoire 28 c/m. — Largeur rôtissoire 25 c/m.

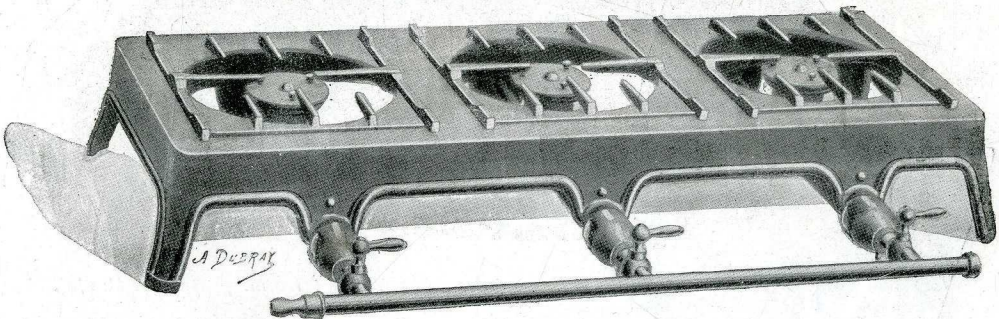
Consommation à l'heure :
Rôtissoire 300 lit. — Grand feu 360 lit. — Petit feu 280 lit.

Dans le grilloir de ce réchaud dont les flammes blanches ont été exclues, la viande est rôtie par radiation, grâce à deux brûleurs indépendants dont les flammes bleues passent sur un **plafond inoxydable**, breveté S. G. D. G., en **fil de nickel pur** et le **portent au rouge**. Grâce à ces innovations nous avons pu éviter les inconvénients jusqu'ici reprochés aux rôtissoires à gaz : **Flammes blanches, Chaleur insuffisante, Grande dépense de gaz. Dépôt sur les viandes de suies grasses et d'hydrocarbures non brûlés dont l'absorption est dangereuse.** Notre plafond nickel est **démontable** et peut se nettoyer facilement, il permet d'obtenir ainsi une cuisine rationnelle et saine.

Enfin ses dimensions et sa construction pratique et soignée, sa faible dépense de gaz, son absence absolue d'odeur, en font le **réchaud de cuisine idéal**.

PRIX : En fonte brute 39 fr. — Émaillée..... 45 f. — Céramique 47 fr.

N° 19. — RÉCHAUD RECTANGULAIRE A TROIS FEUX



Longueur 67 c/m. — Largeur 27 c/m. — Hauteur 10 c/m

Consommation à l'heure : Grand feu 420 litres. — Moyen feu 360 litres. — Petit feu 280 litres.

PRIX : En fonte brute 25 fr. — Émaillée..... 29 fr. — Céramique..... 31 fr.