

FAURE PÈRE & FILS



FONDERIES ET USINES DE REVIN
SIGNY-LE-PETIT • MÉZIÈRES (ARDENNES)

❖ ❖ NEVERS (NIÈVRE) ❖ ❖

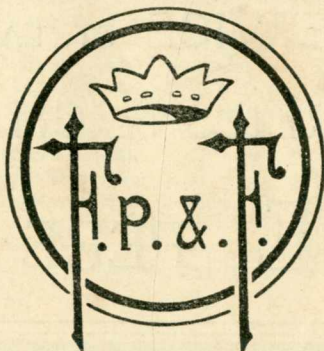
CUISINE ET
CHAUFFAGE

ALBUM 48

FONDERIES ET USINES DE REVIN
SIGNY-LE-PETIT • MÉZIÈRES (ARDENNES)

:-:- NEVERS (NIÈVRE) :-:-

MARQUE



DÉPOSÉE

FAURE PÈRE & FILS

A R E V I N (A R D E N N E S)

— R. C. ROCROI 172-437 —

Bureau et Salle d'échantillon : 104, B^{td} Richard-Lenoir, PARIS

Téléphone : PARIS-ROQ. 80-45

Médaille d'or : AMSTERDAM 1869.
Membre du Jury, hors concours : LE HAVRE.
Diplôme d'honneur : TOULOUSE 1887.
Médaille d'or d'excellence : BARCELONE 1888.
Médaille d'argent : PARIS 1867.
Deux médailles d'or : PARIS 1889.
Deux médailles d'or : PARIS 1900.

TÉLÉPHONE :
REVIN N° 13

ADR. TÉLÉGR. :
FAURE REVIN.

COMPTE CHÈQUES POSTAUX :
NANCY : 26-34.

— ALBUM N° 48 —



RECOMMANDATIONS

— POUR LA —

MISE EN SERVICE ET LA MARCHE DES APPAREILS DE CHAUFFAGE FAURE PÈRE & FILS

FOURNEAUX EN TOLE ET FONTE, CUISINIÈRES RICHES, FOURNEAUX DU NORD. — Les dessus des fourneaux de ces séries sont fixés au corps par des vis à têtes fraisées qui sont généralement serrées à bloc au moment de l'expédition pour éviter le déplacement du dessus pendant le transport. Malgré la disposition particulière de nos dessus à coups de feu rectangulaires, qui élimine presque tous les risques de casse au feu, nous recommandons de desserrer légèrement ces vis au moment du premier allumage de façon à permettre une libre dilatation du dessus.

Avant la mise en service nous conseillons de vérifier si les tampons de nettoyage qui se trouvent dans le four, sur la façade ou dans l'étuve sont bien fermés. S'il en était autrement, il se produirait des rentrées d'air qui pourraient gêner et même couper complètement le tirage de l'appareil.

La plupart de nos fourneaux et cuisinières peuvent être livrés soit avec foyer à houille, soit avec foyer mixte pour l'usage de la houille et du bois. Une longue expérience nous a démontré qu'il y a avantage à demander le **FOYER A HOUILLE** lorsque c'est ce combustible qui doit être généralement employé dans l'appareil. Cet avantage se manifeste par une économie réelle de combustible et un fonctionnement meilleur du fourneau. Cependant, lorsque l'on doit brûler du bois où indifféremment du bois et du charbon, notre **FOYER MIXTE** ajustable donne d'excellents résultats. Il y a lieu, si l'on veut en obtenir une marche parfaite et économique, de disposer la plaque de rétrécissement du foyer de telle façon que le volume du foyer soit inversement proportionnel à la capacité calorifique du combustible employé : Petit, pour les combustibles chauds comme les charbons $\frac{1}{2}$ gras ; Moyen, pour les houilles grasses et les agglomérés ; Grand, pour le bois. On a toujours une marche plus économique et meilleure en tenant le foyer bien plein de combustible.

Nous n'insistons pas sur la nécessité absolue de bien calfeutrer toutes les rentrées d'air qui pourraient nuire au tirage. Cette nécessité est commune à tous les appareils de chauffage. Cependant la plupart des ennuis pour défaut de tirage proviennent d'une mauvaise jonction du tuyau de départ avec la cheminée.

Il est expressément recommandé de tenir toujours la chaudière émaillée aux trois quarts pleine d'eau au moment de l'allumage, sans cette précaution l'émail intérieur risquerait de se détacher.

On remarque fréquemment dans les premiers temps d'usage d'un fourneau neuf, un suintement d'eau le long des parois de la chaudière. Ce suintement est quelquefois assez abondant pour faire croire à une fêlure ou à une porosité de la fonte. Le plus souvent c'est une condensation de la vapeur d'eau provenant d'un garnissage encore humide ou d'un combustible un peu frais, le long de la paroi froide de la chaudière. Cette condensation est encore favorisée au début de la marche, si le tirage n'est pas très vif. Après quelques jours d'usage, elle doit s'atténuer et disparaître car la chaudière se recouvre d'une couche isolante de suie qui s'y oppose. On reconnaîtra facilement s'il y a condensation ou fuite accidentelle : dans le premier cas, le suintement est noirâtre, il cesse dès que l'eau de la chaudière est chaude ; dans le second cas le suintement est généralement clair, il s'accroît lorsque l'eau devient plus chaude.

Il est d'une bonne précaution de vidanger et de nettoyer complètement la chaudière à intervalle de deux ou trois semaines, surtout lorsque les eaux dont on dispose sont calcaires. Il se produit, en effet, un précipité dur qui se dépose le long des parois et dans le fond et qui, pénétrant dans le robinet, en détériore rapidement la clé et le boisseau. La plupart des fuites des robinets ont cette cause.

RECOMMANDATIONS

APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

L'allumage de ces appareils doit être fait de préférence au moyen de braise de boulanger ou de charbon de bois dont on doit mettre une quantité suffisante pour bien couvrir la grille de fond. A ce moment l'admission d'air par la vis de réglage doit être ouverte au maximum et la porte à feu visible doit être fermée. Lorsque les braises sont bien prises, on chargera à moitié l'appareil avec le combustible qui sera de préférence de l'anthracite 30 x 40 ou à défaut du coke concassé. On fermera soigneusement le tampon de chargement pour éviter les rentrées ou sorties de gaz.

Lorsque cette première demi-charge sera bien embrasée, on pourra remplir complètement l'appareil et régler l'allure de la combustion avec le papillon de réglage.

Nous recommandons de n'employer que de l'anthracite ou du coke dans nos appareils à feu continu, à l'exclusion du charbon maigre et surtout du charbon gras. Ces combustibles donnent beaucoup moins de chaleur et plus de cendres, ils gonflent en brûlant, de sorte qu'il devient impossible d'entretenir la combustion continue par une alimentation régulière du foyer. De plus, en se consumant ils dégagent une fumée chargée de goudron qui noircit irrémédiablement les micas. On perd ainsi en quelques heures l'agrément du feu visible et une forte proportion de la chaleur radiante.

Les appareils doivent être décendrés soigneusement, au moyen de la grille à secousses, avant chaque rechargement. Il faut avoir soin de vider les cendres du tiroir avant que celui-ci ne soit plein, car si on laissait le cendrier s'engorger, l'arrivée d'air sous les grilles se ferait mal et celles-ci, n'étant plus rafraichies brûleraient ou se déformeraient rapidement. La porte à feu visible doit toujours être fermée en marche. On ne doit l'ouvrir que pour l'allumage ou le nettoyage complet du foyer et des micas.

ENTRETIEN

Les parties en fonte brutes de nos appareils doivent être entretenues à la pâte flamande ou à la mine de plomb.

Les pièces en fonte ou en tôle, polies noircies au feu, sont pratiquement inaltérables, cependant il est bon, lorsqu'on ne se sert pas d'un appareil, d'encaustiquer très légèrement ces parties avec un mélange clair de cire et d'essence; faire reluire à la brosse.

Les émaux s'entretiennent avec un linge doux humecté d'eau savonneuse. Ne jamais employer de produits acides.

On remarquera que certains émaux céramiques de nuances claires, les bleus surtout, changent un peu de couleur lorsque les appareils sont surchauffés. Cette modification de teinte disparaît d'elle-même quand l'appareil reprend sa température normale.

Les parties nickelées reprennent leur éclat en les frottant avec un chiffon doux enduit d'un peu d'alcool et de blanc d'Espagne. Eviter les poudres ou pâtes à polir qui terniraient et enlèveraient même à la longue le nickel.

Les micas peuvent se nettoyer avec de l'ammoniaque, de l'alcool dénaturé ou de l'essence. Il faut éviter de les frotter trop énergiquement car ils perdraient vite leur transparence.

OBSERVATIONS IMPORTANTES

Pour éviter toute erreur dans la transmission et l'exécution des commandes, nous prions nos clients d'employer les désignations et les numéros exacts des articles de cet Album.

Les renseignements de dimensions et de poids qui y sont mentionnés sont purement indicatifs.

Par suite de la destruction complète de nos modèles d'avant-guerre par les allemands, nous avons dû en reconstituer une partie par voie de surmoulages; nous ne pouvons donc en garantir les dimensions. En particulier, nous devons décliner toute responsabilité en ce qui concerne l'interchangeabilité des pièces de remplacement qui nous seraient demandées pour des appareils d'avant-guerre.

Les conditions de vente et les prix des appareils figurant à cet Album sont référencés à nos tarifs. Ceux-ci seront adressés sur demande à tous les Quincailliers, Fumistes ou Revendeurs.

En raison des fluctuations constantes des cours des matières premières, ces prix sont susceptibles de variations et nous devons appliquer sur nos factures les cours en vigueur au moment de l'expédition.

ÉMAUX. — RÉFÉRENCES DES NUANCES COURANTES

Emaux ordinaires sur fonte :

Blanc neige ;	Vert d'eau ;
Noir ;	Bleu clair.
Ivoire ;	

Emaux céramiques sur fonte :

N° 50, bleu électrique ;	N° 54, brun 1/2 foncé ;
N° 52, vert mousse ;	N° 56, aubergine ;
	N° 57, gris ;
	N° 58, gris-bleu.

Les appareils demandés émaillés en céramique sont ordinairement livrés assortis dans les nuances :

Vert mousse, N° 52	Brun 1/2 foncé, N° 54	Gris, N° 57.
--------------------	-----------------------	--------------

Ils peuvent être, sur demande expresse, livrés dans les autres nuances de la référence; mais, devant dans ce cas être fabriqués spécialement, les délais de livraison doivent en être prévus plus longs.

CUISINIÈRES FORTES

AVEC MAINS COURANTES



Cuisinière sans étuve
- avec porte à rôtir -

N^{os} 40, 41, 42, 43, 44. — Tiroir sous le fond.
N^{os} 40^A, 41^A, 42^A, 43^A, 44^A. — Tiroir sur le fond.

Les cuisinières de cette série ont un foyer parabolique rétrécissable à nervures pouvant brûler la houille et le bois.

Ces cuisinières se font en 3 dispositions :

- I. Entièrement en fonte fine vernie.
- II. Avec façade émaillée céramique et côtés vernis. Dessus poli.
- III. Avec façade et côtés émaillés céramique. Dessus poli.

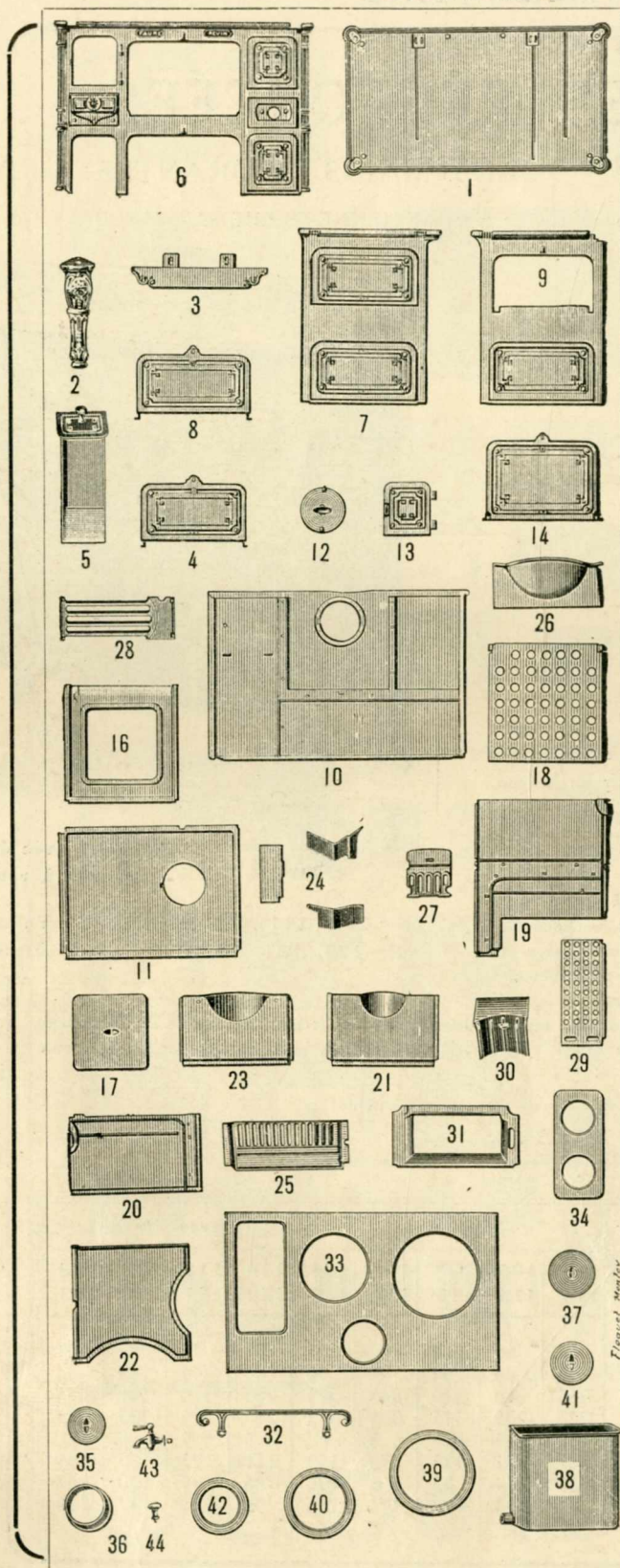
Peuvent être livrées avec foyer ovale à houille sous les N^{os} 50 à 54 sans étuve.
55 à 59 à étuve.



Cuisinière avec étuve
- et porte à rôtir -
N^{os} 45, 46, 47, 48, 49, 69.

Dimensions des Cuisinières N ^{os}	Sans étuve					Avec étuve					
	40 40 ^A	41 41 ^A	42 42 ^A	43 43 ^A	44 44 ^A	45	46	47	48	49	69
Longueur avec mains courantes ... $\frac{m}{2}$	75	80	85	95	105	75	80	85	95	105	113
— sans —	65	70	73	84	94	65	70	73	84	94	103
Largeur	39	41	44	49	55	39	41	44	49	55	56
Hauteur	70	70	71	74	77	72	73	73	77	78	79
Four { Largeur	27	29	31	35	40	27	29	31	35	40	46
Profondeur	26	29	32	36	40	26	29	32	36	40	41
Contenance de la chaudière lit.	4	5	7	9.5	13	4	5	7	9.5	13	15
Diamètre extérieur de la buse ... $\frac{m}{2}$	111	118	118	132	132	111	118	118	132	132	132
Poids d'expédition { brutes kil.	70	79	85	106	128	84	95	100	123	153	162
émaillées ..	79	88	98	124	148	95	105	124	150	180	191

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES
FORTES

Série 40 à 69

Légende

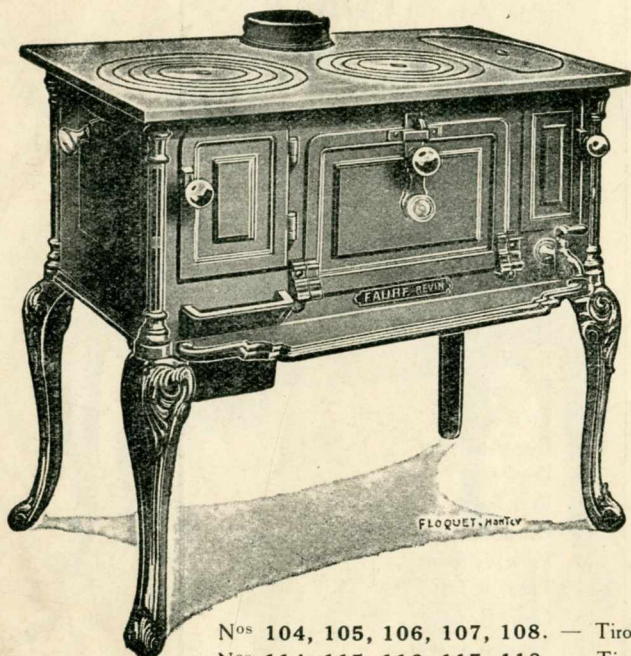
- 1 Fond d'étuve.
- 2 Pied.
- 3 Bavette.
- 4 Porte d'étuve.
- 5 Devanture de cendrier.
- 6 Façade.
- 7 Pignon droit.
- 8 Porte à rôtir.
- 9 Pignon gauche.
- 10 Derrière.
- 11 Faux fond.
- 12 Bouche fond.
- 13 Porte de foyer.
- 14 Porte de four.
- 16 Cadre de four.
- 17 Tampon de four.
- 18 Plaque étagère.
- 19 Côté gauche de four.
- 20 Côté droit de four.
- 21 Derrière de four.
- 22 Dessus de four.
- 23 Casquette.
- 24 Retour de flamme en 3 pièces.
- 25 Grille à rôtir.
- 26 Parabole.
- 27 Grille de devant.
- 28 Grille à houille.
- 29 Grille à bois.
- 30 Bossu.
- 31 Support de foyer.
- 32 Main courante.
- 33 Dessus.
- 34 Couvercle de chaudière.
- 35 Petit tampon de chaudière.
- 36 Buse.
- 37 Tampon de buse.
- 38 Chaudière.
- 39 Rondelle.
- 40 Rondelle.
- 41 Tampon.
- 42 Rondelle.
- 43 Robinet.
- 44 Bouton de porte.

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES RENFORCÉES

SANS MAINS COURANTES

— ANCIENNE SÉRIE C —



Nos 104, 105, 106, 107, 108. — Tiroir sous le fond.
 Nos 114, 115, 116, 117, 118. — Tiroir sur le fond.



Cuisinière avec étuve
 - et porte à rôtir -

Les cuisinières de cette série sont particulièrement recommandables par leur grande robustesse et leur fonctionnement irréprochable, éprouvés par de longues années d'usage. Le dessus porte deux grands trous de cuisson; il est entièrement meulé ainsi que la façade, ce qui en rend l'entretien agréable et facile. Le foyer à houille, de forme parabolique, rayonne directement dans le four. Une grille supplémentaire est livrée pour l'usage du bois. La circulation se fait à retour de flamme et la buse mobile se place à volonté dessus ou derrière.

Sur demande, ces cuisinières peuvent être livrées avec mains courantes.

Se livrent en deux dispositions { I. — Brutes.
 { III. — Façade et côtés émaillés.

Nos 110^A, 111^A, 112^A, 113^A. — Tiroir à hauteur de l'étuve.
 Nos 120, 121, 122, 123. — Tiroir au-dessus du fond.

Dimensions des Cuisinières		Sans étuve					Avec étuve			
		Nos 104 ^A 114	Nos 105 ^A 115	Nos 106 ^A 116	Nos 107 ^A 117	Nos 108 ^A 118	Nos 110 ^A 120	Nos 111 ^A 121	Nos 112 ^A 122	Nos 113 ^A 123
Longueur.....	c/m	64	68	74	82	91	68	74	82	91
Largeur.....	»	37	40	44	49	54	40	44	49	54
Four {	Largeur.....	265	280	310	340	375	280	310	340	375
	Profondeur.....	220	285	315	335	375	285	315	335	375
Contenance de la chaudière.....	lit.	3.5	4.5	6.5	9	15.5	4.5	6.5	9	15.5
Diamètre extérieur de la buse.....	m/m	111	111	125	139	139	111	125	139	139
Poids d'expédition {	brutes.....	65	74	87	106	126	86	99	120	142
	émaillées.....	74	83	100	124	146	96	123	147	169

CUISINIÈRES FONTE

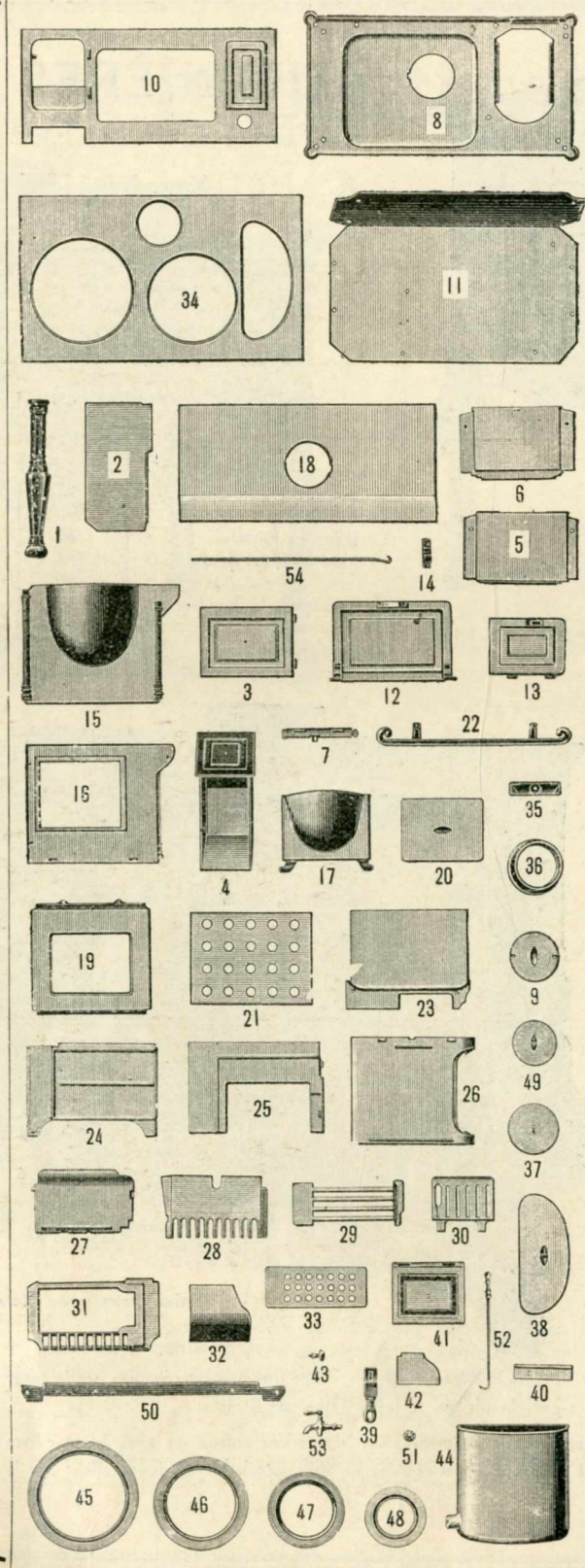
CUISINIÈRES
RENFORCÉES

Série 104 à 123

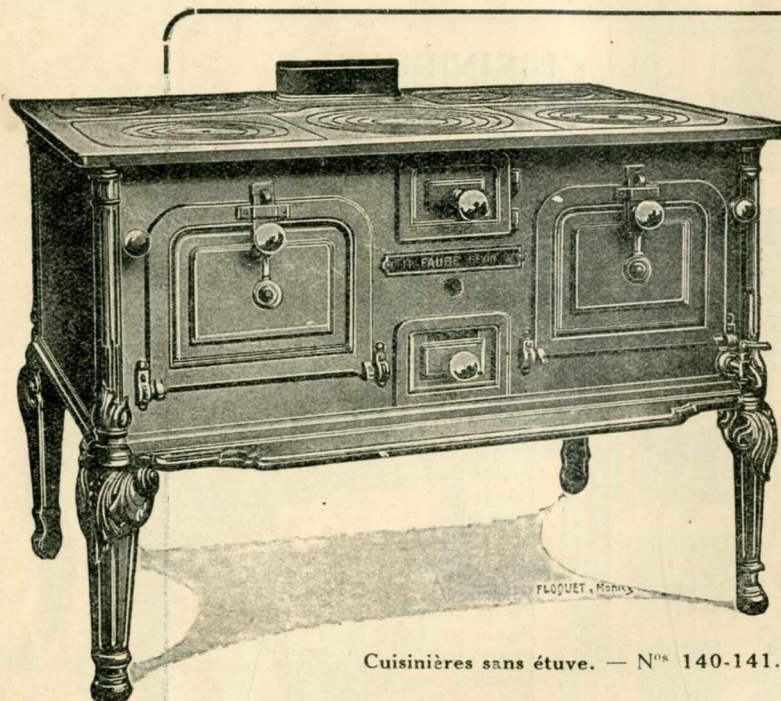
Légende

- 1 Pied.
- 2 Séparation d'étuve.
- 3 Porte d'étuve.
- 4 Cendrier.
- 5 Pignon droit d'étuve.
- 6 Pignon gauche d'étuve.
- 7 Colonne gauche d'étuve.
- 8 Fond.
- 9 Bouche fond.
- 10 Façade.
- 11 Fond tôle.
- 12 Porte de four.
- 13 Porte de foyer.
- 14 Console.
- 15 Pignon droit.
- 16 Pignon gauche.
- 17 Porte à rôtir.
- 18 Derrière.
- 19 Cadre de four.
- 20 Tampon de cadre de four.
- 21 Plaque étagère.
- 22 Main courant.
- 23 Derrière de four.
- 24 Côté droit de four.
- 25 Côté gauche de four.
- 26 Dessus de four.
- 27 Parabole.
- 28 Grille à rôtir.
- 29 — de fond.
- 30 — de devant.
- 31 Support de foyer.
- 32 Bossu.
- 33 Grille à bois.
- 34 Dessus.
- 35 Gueulard.
- 36 Buse.
- 37 Tampon de buse.
- 38 Couvercle de chaudière.
- 39 Clenche.
- 40 Coulisse.
- 41 Façade droite d'étuve.
- 42 Joints droit ou gauche du dessus de four.
- 43 Bouton.
- 44 Chaudière.
- 45 Rondelle de 275 $\frac{m}{m}$.
- 46 — 235 $\frac{m}{m}$.
- 47 — 215 $\frac{m}{m}$.
- 48 — 195 $\frac{m}{m}$.
- 49 Tampon.
- 50 Cornière en fer du fond.
- 51 Rosace.
- 52 Crochet.
- 53 Robinet.
- 54 Tirant d'assemblage.

La planche ci-contre représente les pièces des cuisinières renforcées (ancienne série C) n^{os} 110^A à 113^A, tiroir à hauteur de l'étuve.



CUISINIÈRES FONTE

Cuisinières sans étuve. — N^{os} 140-141.

CUISINIÈRES

EXTRA-RENFORCÉES

A DEUX FOURS

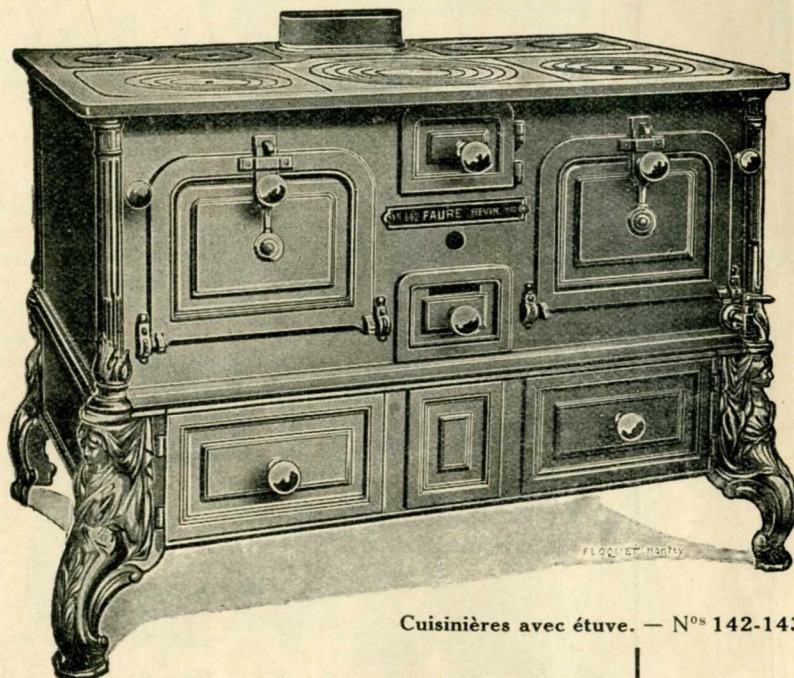
SANS MAINS COURANTES

SANS ÉTUVE

Dimensions des Cuisinières N ^{os} ...	140	141
Longueur..... ^m / _m	105	115
Largeur..... ^m / _m	62	65
Hauteur..... ^m / _m	80	80
Largeur des fours..... ^m / _m	31	34
Profond. du four de droite..... ^m / _m	32	36
— gauche..... ^m / _m	56	59
Contenance de la chaudière, lit.	19	27
Pour tuyau de..... ^m / _m	210 × 120	210 × 120
Poids d'expédition..... kil.	175	204

AVEC ÉTUVE

Dimensions des Cuisinières N ^{os} ...	142	143
Longueur..... ^m / _m	105	115
Largeur..... ^m / _m	62	65
Hauteur..... ^m / _m	78	79
Largeur des fours..... ^m / _m	31	34
Profond. du four de droite..... ^m / _m	32	36
— gauche..... ^m / _m	56	59
Contenance de la chaudière, lit.	19	27
Pour tuyau de..... ^m / _m	210 × 120	210 × 120
Poids d'expédition..... kil.	200	230

Cuisinières avec étuve. — N^{os} 142-143.

Ces cuisinières, d'une construction très soignée et d'une grande solidité, se recommandent pour le service des restaurants, hôtels, pensionnats et établissements publics.

Le dessus porte 3 grands trous de cuisson et un trou de braisière. Il est soigneusement meulé ainsi que toute la façade ce qui en facilite le bon entretien.

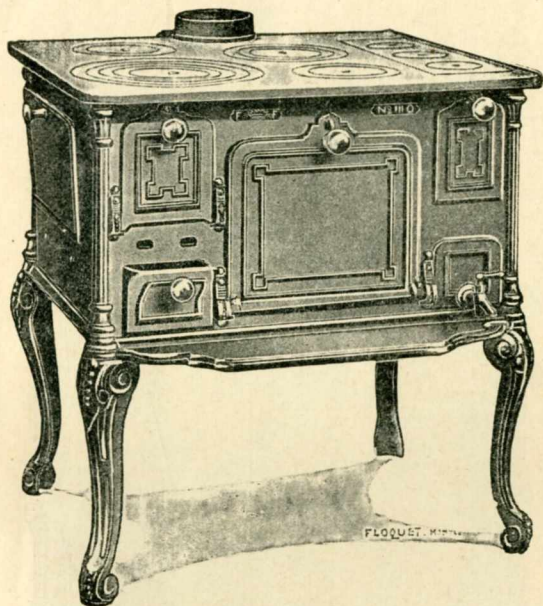
La chaudière émaillée et les fours sont de grande capacité. Ceux-ci sont directement chauffés par le foyer pot spécial pour la houille et par la circulation des gaz chauds qui se fait à retour de flamme.

Sur demande et moyennant plus-values prévues au tarif, nous livrons ces cuisinières avec barre cuivre ou nickelée sur le devant, avec foyer spécial à l'usage du bois et avec un grille-côtelettes en fonte allant sur la braisière.

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES LARGES

AVEC PORTE A ROTIR
SANS MAINS COURANTES



SÉRIE SANS ÉTUVE

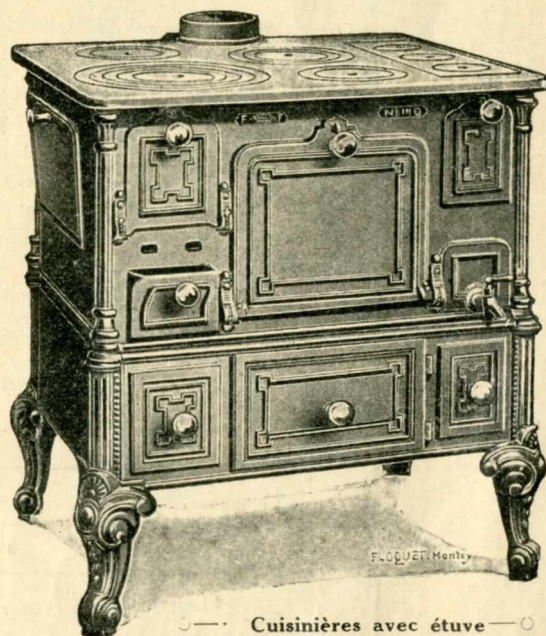
Numéros.....	1109	1110	1111	1112
Longueur..... $\frac{c}{m}$	65	70	75	80
Largeur..... »	50	53	56	59
Hauteur..... »	75	75	78	79
Largeur du four..... »	27	29	31	33
Profondeur du four..... »	38	42	42	45
Contenance de la chaudière lit.	12	13	14	17
Diamètre de la buse..... $\frac{m}{m}$	132	132	139	139
Poids approximatif d'expéd. kil.	94	107	117	132

Cuisinières sans étuve. — Nos 1109, 1110, 1111, 1112.

SÉRIE AVEC ÉTUVE

Numéros.....	1114	1115	1116	1117	1118
Longueur..... $\frac{c}{m}$	65	70	75	80	90
Largeur..... »	50	53	56	59	69
Hauteur..... »	75	76	77	79	81
Largeur du four..... »	27	29	31	33	39
Profondeur du four..... »	33	42	42	45	55
Contenance de la chaudière lit.	12	13	14	17	23
Diamètre de la buse..... $\frac{m}{m}$	132	132	139	139	139
Poids approximatif d'expéd. kil.	106	124	130	145	190

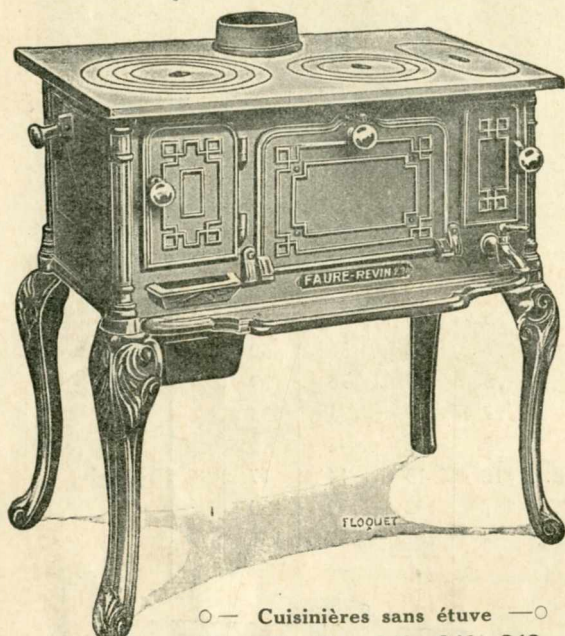
L'avantage des cuisinières de cette série réside dans les dimensions de leurs dessus et de leurs fours. Les dessus, particulièrement larges, possèdent 4 trous de cuisson. La grande largeur du corps de ces cuisinières permet une bonne profondeur de four. Le foyer est rétrécissable à volonté; il permet donc l'emploi de la houille ou des bûches de bois de grande longueur. Le chargement de celles-ci se fait par une large porte au foyer. Le dessus et la façade sont entièrement meulés. Retour de flamme et porte à rotir sur le côté. Sur demande ces cuisinières sont livrées avec mains-courantes sur le côté.



— Cuisinières avec étuve —
Nos 1114, 1115, 1116, 1117, 1118

CUISINIÈRES RENFORCÉES

SANS MAINS COURANTES
AVEC PORTE A ROTIR



○ — Cuisinières sans étuve — ○
N^{os} 238, 239, 240, 241, 242.

Ces cuisinières sont établies sur le même principe que les cuisinières de la série 104^A, 114 et 120 dont elles possèdent toutes les qualités de bon fonctionnement et de robustesse. Les portes en sont discrètement décorées et le dessus seul est meulé.

Sur demande, elles peuvent être livrées avec mains courantes.

Sont livrées en deux dispositions :

- I. — *F nte fine vernie.*
- III. — *Façade et côtés émaillés.*



- Cuisinières avec étuve -
N^{os} 244, 245, 246, 247.

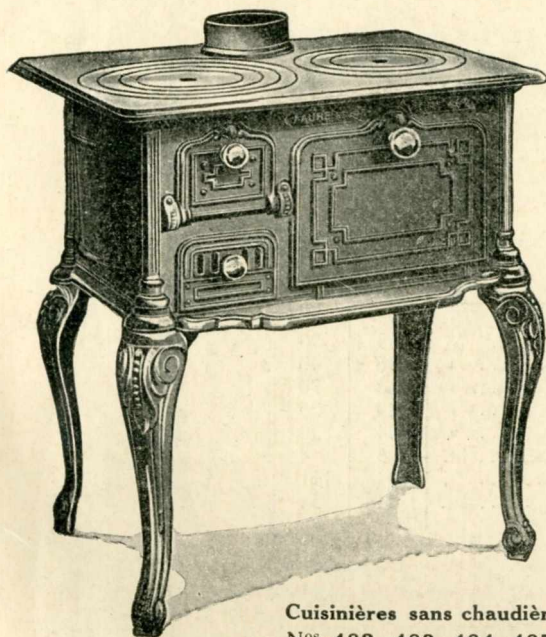
Dimensions des Cuisinières		Série sans étuve					Série avec étuve			
		N ^{os} 238	239	240	241	242	244	245	246	247
Longueur.....	m	64	68	74	82	92	68	74	82	92
Largeur.....	»	37	40	44	49	53	40	44	49	53
Hauteur.....	»	70	70	72	74	74	70	72	74	74
Four {	Largeur.....	265	280	310	340	375	280	310	340	375
	Profondeur.....	220	283	315	335	375	285	315	335	375
Contenance de la chaudière....	lit.	3.5	4.5	6.5	9.5	15.5	4.5	6.5	9.5	15.5
Diamètre de la buse.....	m	111	111	125	139	139	111	125	139	139
Poids d'expédition {	brutes... kil.	66	78	85	104	132	90	100	120	145
	émaill es. kil.	75	87	98	122	152	101	110	144	172

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES OMNIBUS

SANS MAINS COURANTES

○ — DESSUS MEULÉ — ○



Cuisinières sans chaudière
N^{os} 482, 483, 484, 485.



Cuisinières avec chaudière
N^{os} 486, 487, 488, 489.

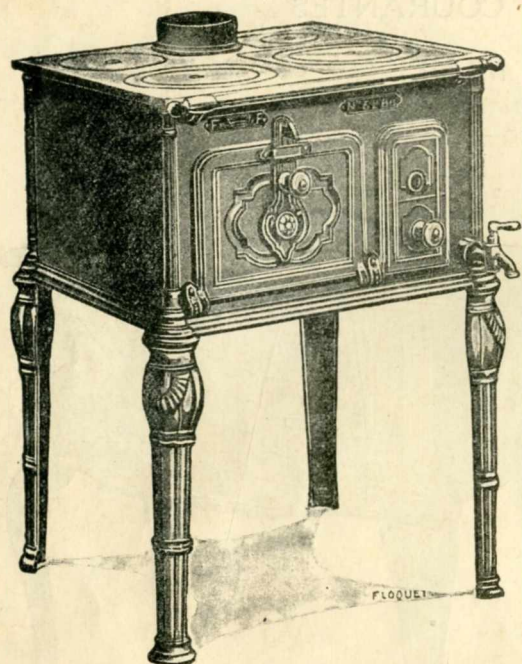
Ces cuisinières construites pour l'usage de la houille, ont leur foyer ovale placé à gauche de l'appareil. Dans les cuisinières à chaudière, celle-ci, mobile, est placée du même côté que le foyer. Le tirage est direct et les passages de fumée, ménagés très grands, permettent l'emploi de combustibles gras. Le four est de bonnes dimensions; il est chauffé par le rayonnement du foyer et sur le dessus. La porte du foyer est abattante. La buse mobile peut se placer dessus ou derrière. Le dessus porte deux trous de cuisson.

Ces appareils, tout en étant d'un prix modéré, sont d'une construction soignée et se recommandent pour les ménages de ressources modestes.

Dimensions des Cuisinières N ^{os}	Série sans chaudière				Série avec chaudière			
	482	483	484	485	486	487	488	489
Longueur..... $\frac{c}{m}$	50	54	57	60	56	60	65	70
Largeur..... »	34	37	40	43	34	37	40	43
Hauteur..... »	66	66	67	68	66	66	67	68
Four { Largeur..... $\frac{m}{m}$	230	260	280	300	230	260	280	300
Profondeur..... »	290	310	340	360	300	310	340	360
Contenance de la chaudière.. lit.	—	—	—	—	2.5	3.5	4.5	6
Diamètre de la buse..... $\frac{m}{m}$	104	104	111	111	104	104	111	111
Poids approximatif d'expéd., kil.	36	40	45	51	40	46	52	61

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES AMÉRICAINES



Spéciales à houille :: Tirage direct :: Avec barre cuivre devant

Fonte fine vernie

Numéros	32 ^{bis}	33
Longueur	45	50
Largeur	36	40
Hauteur	68	70
Four { Largeur	23	25
Profondeur	34	38
Contenance de la chaudière... lit.	2,5	4
Pour tuyau de	104	111
Poids d'expédition	44	54

N^{os} 34-35-36-37

Ces cuisinières complètent notre ancienne série 32^{bis} et 33, et remplacent nos numéros 34 et 35 de cette série. Elles ont été spécialement étudiées pour pouvoir être livrées émaillées, la façade seulement, ou façade et côtés. Leur présentation irréprochable, les grandes dimensions du four, le réchaud à braises en font un article de très grande vente, particulièrement recherché pour les installations de banlieue ou de ville pour les petits logements.

Se livrent en 3 dispositions :

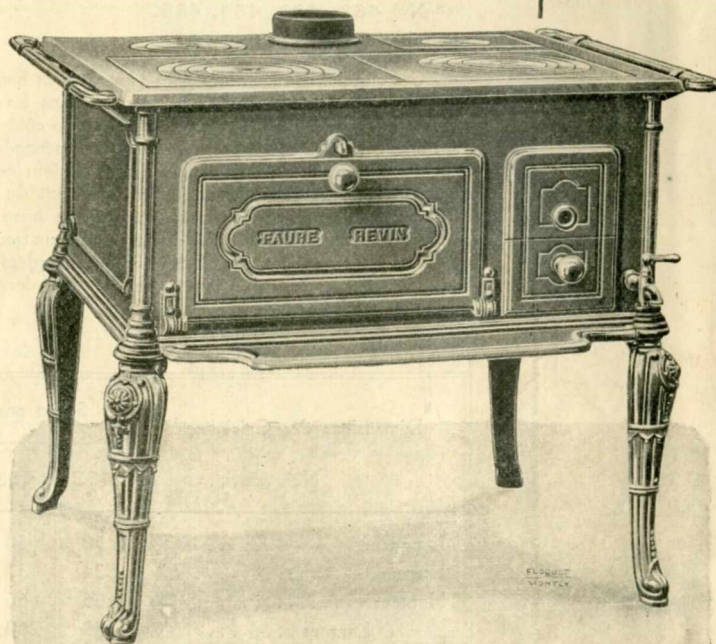
- I. — Brutes.
- II. — Façade émaillée.
- III. — Façade et côtés émaillés.

Sauf avis contraire, sont livrées avec barre cuivre devant.

La suppression de la barre devant donne lieu à une moins-value prévue au tarif.

CARACTÉRISTIQUES :

Numéros	34	35	36	37
Longueur sans barres. $\frac{c}{m}$	60	65	70	75
— avec — »	70	75	80	85
Largeur	50	50	55	56
Hauteur	70	71	73	73
Largeur du four	29	31,5	36	40
Hauteur —	20	20	20,5	20,5
Profondeur du four	42	42	48	50
Buse	111	118	118	125
Poids d'expéd. brutes kil.	64	69	95	98
— émaillées »	90	97	119	122

N^{os} 34, 35, 36, 37

Leur dessus à coups de feu est très apprécié des ménagères.

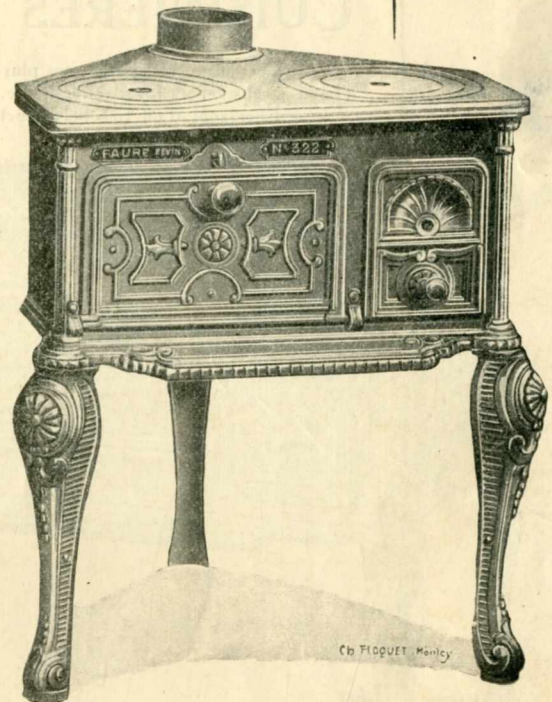
CUISINIÈRES TRIANGULAIRES

000

Spéciales à houille avec pieds et bavette :-: Buse mobile

Numéros.....	320	321	322	323
Largeur.....	47	51	54	59
Profondeur.....	39	42	45	48
Hauteur.....	59	60	64	64
Four { Largeur.....	24	26	30	33
Profondeur.....	33	38	40	43
Tuyau de.....	104	104	104	104
Poids approximatif d'expédit. kil.	29	34	38	45

Ces cuisinières se recommandent pour les petits appartements ; elles sont livrées avec pieds et bavette, sauf avis contraire.



Ch. FLOQUET, Paris

CUISINIÈRES BOURBONNAISES

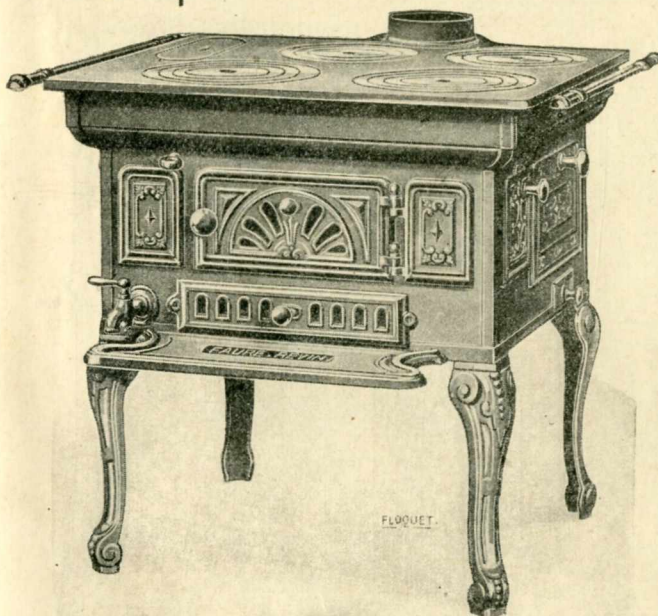
A CHAUDIÈRE
DESSUS A QUATRE TROUS

Nos 24, 25, 26

Sont habituellement livrées avec chaudière brute, mais peuvent être livrées chaudières émaillées sur demande.

CARACTÉRISTIQUES :

Numéros.....	24	25	26
Longueur.....	620	660	710
Largeur.....	635	670	700
Hauteur.....	669	669	670
Hauteur du four.....	170	170	170
Largeur —.....	260	280	290
Profondeur du four.....	360	380	400
Contenance de la chaudière .	lit. 8	12	14
Poids d'expédition.....	kil. 86	96	111



FLOQUET.

Nos 24, 25, 26

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES LORRAINES DÉCORÉES

Ces cuisinières, construites plus spécialement pour l'usage du bois, peuvent brûler également la houille et ont à cet effet un foyer rétrécissable.

Elles sont d'un très bel aspect quelle que soit la disposition choisie.

La buse se place à volonté dessus ou derrière, une clef qui se manœuvre par un bouton placé à l'avant permet d'employer le tirage direct ou à circulation de flamme.

Les fours sont très spacieux ainsi que l'étuve ; celle-ci d'une grande hauteur est très commode pour les laiteries. Elles sont toujours livrées avec bout de tuyau à clef.



FLOQUET. MONTCLY

Cuisinières sans étuve
- Nos 562, 563, 564 -

Ces cuisinières se livrent dans les dispositions suivantes :

I. Ordinaires, dessus meulé, corps fonte fine vernie, boutons nickelés.

II. $\frac{1}{2}$ nickelées, ont en plus de la disposition ci-dessus, les deux colonnes d'angle, les pieds de devant et les galeries de côté nickelés.

III. Façade émaillée, colonnes et encadrements de portes nickelés, dessus poli fin.

IV. Façade et côtés émaillés, colonnes et encadrements de portes nickelés, dessus poli fin.

V. Façade entièrement émaillée, dessus poli fin.

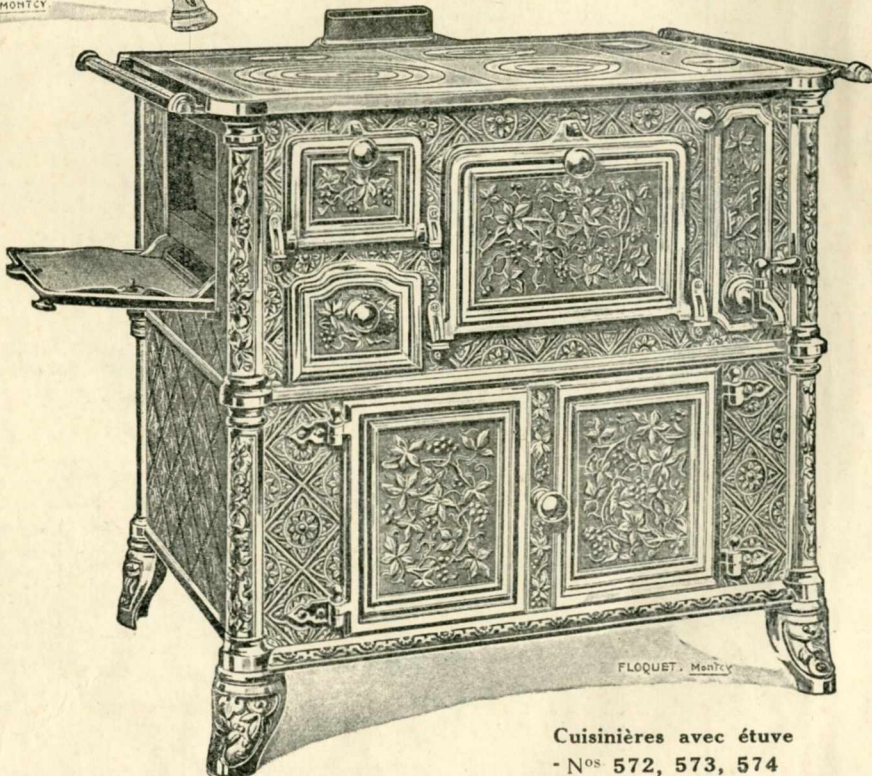
VI. Façade et côtés entièrement émaillés, dessus poli fin.

VII. Façade et côtés émaillés, portes et colonnes entièrement nickelées, dessus poli fin.

Dimensions des Cuisinières	562	563	564
Nos.	572	573	574
Longueur avec galeries $\frac{m}{m}$	900	1000	1100
— sans — »	800	900	1000
Largeur	640	710	750
Hauteur	780	780	780
Largeur du four.....	295	360	410
Hauteur —	205	225	225
Profondeur du four... »	500	550	590
Largeur de l'étuve... »	730	820	920
Hauteur de l'étuve... »	285	285	285
Bout à clé pour tuyau. »	139	146	146

Poids d'expédition des Cuisinières

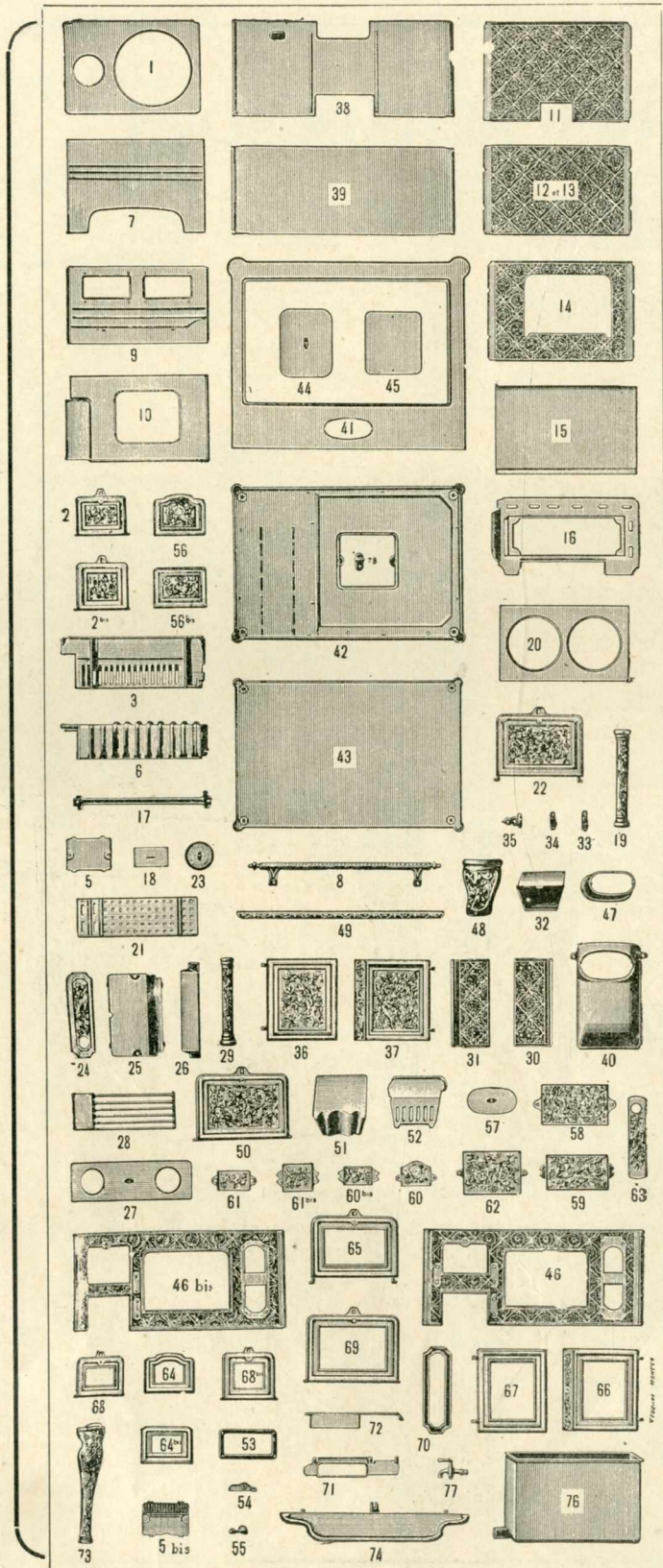
Nos. ...	562	572	563	573	564	574
Kilos. ...	145	196	170	215	204	260



FLOQUET. MONTCLY

Cuisinières avec étuve
- Nos 572, 573, 574

CUISINIÈRES FONTE



CUISINIÈRES LORRAINES

Légende

- 1 Grand coup de feu.
- 2 Porte foyer pleine, ancien modèle.
- 2^{bis} — nouveau —
- 3 Grille à rôtir.
- 4 Contre porte de foyer, ancien modèle.
- 5 — nouveau —
- 5^{bis} —
- 6 Parabole.
- 7 Côté droit de four.
- 8 Main courante.
- 9 Côté gauche de four.
- 10 Cadre de four.
- 11 Pignon droit
- 12 — droit d'étuve.
- 13 — gauche —
- 14 — vide.
- 15 Dessus de four.
- 16 Support de grille.
- 17 Tringle d'écartement de chaudière.
- 18 Lampon de ramonage.
- 19 Grandes colonnes.
- 20 Petit coup de feu.
- 21 Grille à bois
- 22 Porte à rôtir pleine.
- 23 Petit tampon de chaudière.
- 24 Applique de chaudière pleine.
- 25 Plaque de protection de porte à rôtir.
- 26 Renvoi de cendres.
- 27 Couverture de chaudière.
- 28 Grille à houille.
- 29 Petites colonnes.
- 30 Petite façade droite d'étuve.
- 31 — gauche —
- 32 Petit bossu.
- 33 Console de porte four.
- 34 — porte de foyer.
- 35 Charnière.
- 36 Porte gauche d'étuve.
- 37 — droite —
- 38 Derrière de four.
- 39 — d'étuve.
- 40 Boîte à fumée.
- 41 Dessus.
- 42 Faux fond.
- 43 Fond d'étuve.
- 44 Tampon de cadre de four.
- 45 — de faux fond.
- 46 Façade, ancien modèle.
- 46^{bis} — nouveau
- 47 Buse.
- 48 Pied.
- 49 Galerie.
- 50 Porte de four.
- 51 Grand bossu.
- 52 Grille de devant.
- 53 Petit cadre de côté gauche de four.
- 54 Arrêt de porte d'étuve.
- 55 Loquet de porte de ramonage.
- 56 Devanture de tiroir pleine, ancien modèle.
- 56^{bis} — nouveau —
- 57 Tampon de buse.
- 58 Applique de porte-four.
- 59 — à rôtir.
- 60 — de tiroir, ancien modèle.
- 60^{bis} — nouveau —
- 61 — de porte-foyer, ancien modèle.
- 61^{bis} — nouveau —
- 62 — de porte d'étuve.
- 63 — de chaudière vide.
- 64 Cadre de façade de tiroir, ancien modèle.
- 64^{bis} — nouveau —
- 65 Encadrement de porte à rôtir
- 66 — droit de porte d'étuve.
- 67 — gauche —
- 68 — de porte-foyer, ancien modèle.
- 68^{bis} — nouveau —
- 69 — de porte-four.
- 70 Cadre d'applique de chaudière.
- 71 Coulis de tirage.
- 72 Volet.
- 73 Grand pied.
- 74 Bavette.
- 75 Chaudière.
- 76 Robinet.
- 77 Crochet de bavette.
- 78

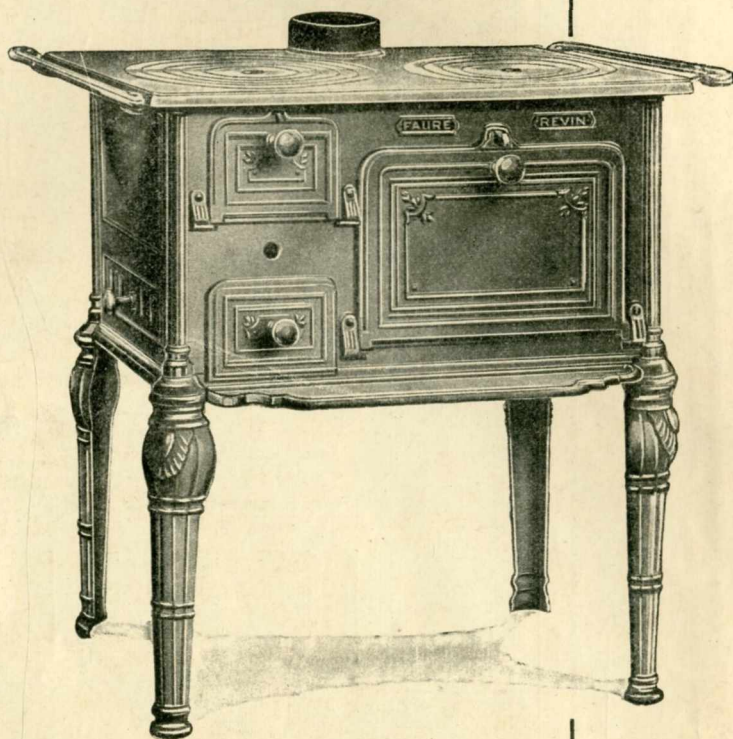
CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES FLAMANDES

Sans chaudière

Avec galeries de côté :-: Dessus à biseau :-: Spéciales à houille

Numéros	591	592	593	594	
Longueur avec galeries.. ^m / _m	720	755	815	885	
— sans — .. »	610	655	715	780	
Largeur. »	430	450	480	515	
Hauteur. »	690	710	730	750	
Hauteur avec petits pieds »	570	590	610	630	
Four {	Largeur. »	300	320	355	390
	Hauteur »	200	200	220	240
	Profondeur »	350	370	395	410
Tuyau de »	118	125	132	132	
Poids d'expédition brutes. kil.	64	69	85	91	
— — émaillées »	67	74	92	103	



Ces cuisinières, spéciales pour l'usage de la houille, ont un foyer forme pot avec grille à l'avant; elles sont d'un fonctionnement parfait, même avec des combustibles de qualité secondaire. Le four est chauffé directement par le rayonnement du foyer. Elles sont à buse mobile.

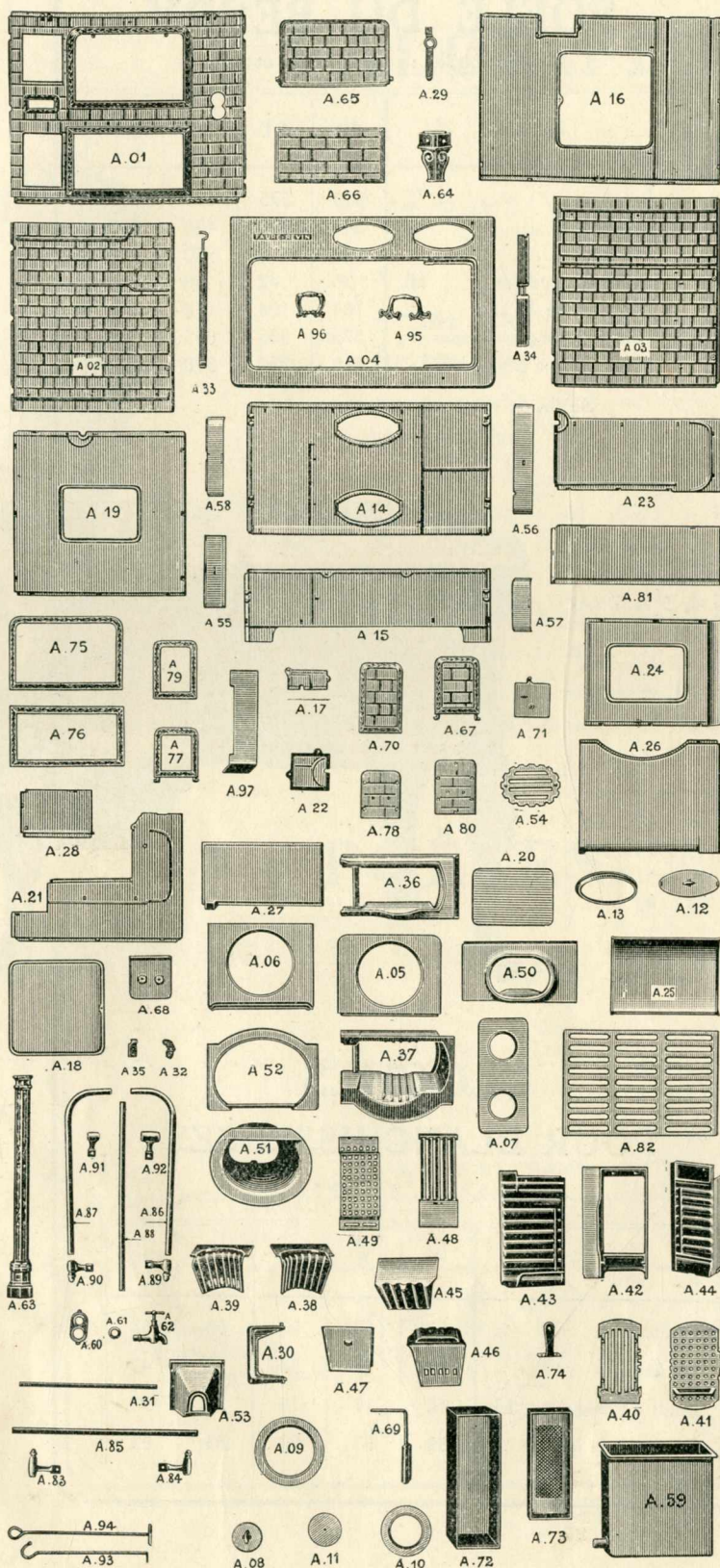
Peuvent être livrées aux mêmes conditions avec petits pieds.

Sur demande sont établies à foyer mixte.

Ces cuisinières se font en 3 dispositions :

- I. Ordinaire, fonte fine vernie.
- II. Façade émaillée, galerie nickelée, dessus poli fin.
- III. Façade et côtés émaillés, galerie nickelée, dessus poli fin.

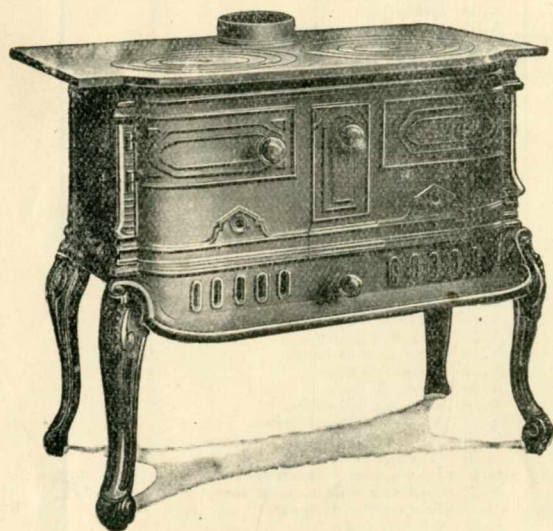
CUISINIÈRES NORMANDES 255 à 259



Pièces de rechange

- A.01 Façade.
- A.02 Pignon G.
- A.03 Pignon D.
- A.04 Dessus.
- A.05 Coup de feu côté foyer.
- A.06 Coup de feu côté chaudière.
- A.07 Grand tampon de chaudière.
- A.08 Petit tampon de chaudière.
- A.09 Rondelle 270 $\frac{mm}{mm}$.
- A.10 Rondelle 210 $\frac{mm}{mm}$.
- A.11 Tampon 150 $\frac{mm}{mm}$.
- A.12 Tampon de buse.
- A.13 Buse.
- A.14 Derrière partie du haut.
- A.15 Derrière partie du bas.
- A.16 Fond.
- A.17 Plaque charnière porte d'étuve.
- A.18 Tampon de fond.
- A.19 Dessus d'étuve.
- A.20 Tampon de dessus d'étuve.
- A.21 Côté gauche de four.
- A.22 Charnière porte de four.
- A.23 Côté droit de four.
- A.24 Cadre fond de four.
- A.25 Derrière de four.
- A.26 Dessus de four.
- A.27 Entr. deux chaudière.
- A.28 Allonge support de foyer.
- A.29 Support de contrepoids de four.
- A.30 Contrepoids de four.
- A.31 Tringle de contrepoids de four.
- A.32 Oreille bielle de porte de four.
- A.33 Tringle volet de tirage.
- A.34 Volet de tirage.
- A.35 Charnière de volet de tirage.
- A.36 Support de foyer universel.
- A.37 Foyer universel.
- A.38 Bossus universel.
- A.39 Grille de devant universelle.
- A.40 Grille à houille universelle.
- A.41 Grille à bois universelle.
- A.42 Support foyer mixte.
- A.43 Parabole G.
- A.44 Parabole D.
- A.45 Bossus.
- A.46 Grille de devant.
- A.47 Plaque écartement.
- A.48 Grille à houille.
- A.49 Grille à bois.
- A.50 Support foyer houille du bas.
- A.51 Foyer coupé n° 2.
- A.52 Support foyer houille du haut.
- A.53 Embrasure foyer houille.
- A.54 Grille foyer houille.
- A.55 Plaque arrière support foyer du haut.
- A.56 Plaque de protection côté.
- A.57 Plaque de protection devant foyer.
- A.58 Plaque de protection avant.
- A.59 Chaudière n° 2.
- A.60 Rosace fonte.
- A.61 Rosace métal.
- A.62 Robin.
- A.63 Colonnette.
- A.64 Pied arrière.
- A.65 Porte de four.
- A.66 Porte d'étuve.
- A.67 Porte de foyer.
- A.68 Contreporte de foyer.
- A.69 Contrepoids porte de foyer.
- A.70 Façade de cendrier.
- A.71 Plaque assemblage cendrier.
- A.72 Cendrier.
- A.73 Trieur.
- A.74 Queue du trieur.
- A.75 Encadrement porte de four.
- A.76 Encadrement porte d'étuve.
- A.77 Encadrement porte de foyer.
- A.78 Applicque porte de foyer.
- A.79 Encadrement cendrier.
- A.80 Applicque de cendrier.
- A.81 Côté d'étuve.
- A.82 Plaque étagère.
- A.83 Support de barre gauche devant.
- A.84 Support de barre droite devant.
- A.85 Barre de devant.
- A.86 Partie gauche barres enveloppantes.
- A.87 Partie droite barres enveloppantes.
- A.88 Partie rectiligne barres enveloppantes.
- A.89 Support à boule de gauche.
- A.90 Support à boule de droite.
- A.91 Support court barres enveloppantes.
- A.92 Support allongé barres enveloppantes.
- A.93 Tisonnier.
- A.94 Raclette.
- A.95 Poignée porte four et étuve.
- A.96 Poignée porte de foyer et cendrier.
- A.97 Chicane.

POÊLES DIVERS



POÊLE DU BERRY

Buse mobile :: A houille et bois

Numéros.....	20	21	22	23
Longueur..... m/m	550	575	635	665
Largeur..... »	345	370	420	450
Hauteur..... »	520	530	550	560
Poids d'expédition... kil.	36	42	48	58
Diamètre de la buse... m/m	104	104	118	118
Hauteur avec grands pieds »	575	585	605	615
Hauteur avec petits pieds »	360	370	390	400

Se livrent en 2 dispositions :

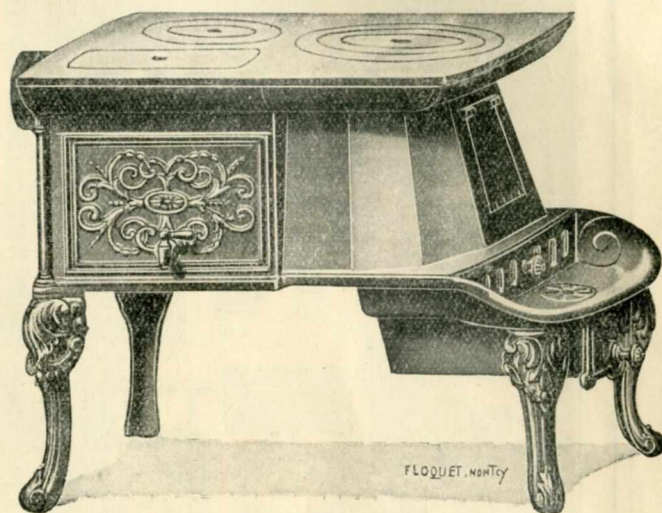
- I. En fonte fine vernie.
- II. Façade émaillée.

POÊLES LINGÈRES

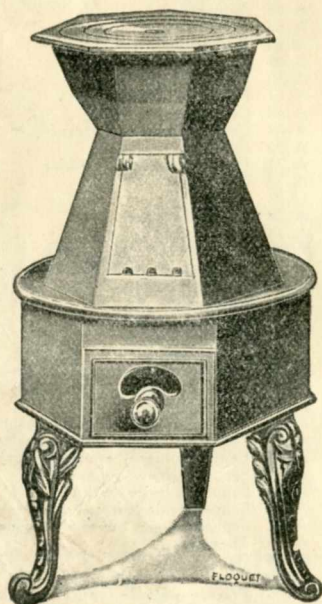
Nos 2 à 4. — Sans chaudière. — Pour 4, 5 et 7 fers.

Nos 5 et 6. — Avec chaudière. — Pour 5 et 7 fers.

Numéros.....	2	3	4	5	6
Pour fers.....	4	5	7	5	7
Longueur..... c/m	52	59	68	59	66
Largeur..... »	33	39	44	34	43
Hauteur..... »	58	58	60	57	60
Poids d'expédition... kil.	35	41	53	43	57



FLOQUET, NANTOY

CLOCHES
POUR BLANCHISSEUSES

Pour 5, 6, 7, 8 et 10 fers.

Pour fers.....	5	6	7	8	10
Hauteur..... c/m	63	63	63	63	63
Diamètre..... »	28	32	33	39	45
Poids d'expédition.. kil.	12	17	19	24	30
Diamètre de la buse... m/m	83	83	83	83	83

CALORIFÈRES DU NORD



N^{os} 162 à 165. — Buse derrière, à houille, dessus plat.

N^{os} 166 à 169. — — — — — dessus à cloche.

Numéros.....	162	163	164	165	166	167	168	169
Hauteur..... c/m	57	64	73	82	65	72	82	92
Diamètre..... »	26	28	31	35	26	28	31	35
Cube chauffé.... m ³	40	50	60	80	40	50	60	80
Diamètre buse... m/m	83	83	90	97	83	83	90	97
Poids expéd. brut. kil.	13	16	22	28	14	17	23	29
— émaillée. »	17	20	26	35	20	22	30	36

Ces calorifères peuvent être livrés émaillés, le pot seul restant brut, avec cloche, bouton de cendrier et baveron nickelés.

POÊLES A SOCLE

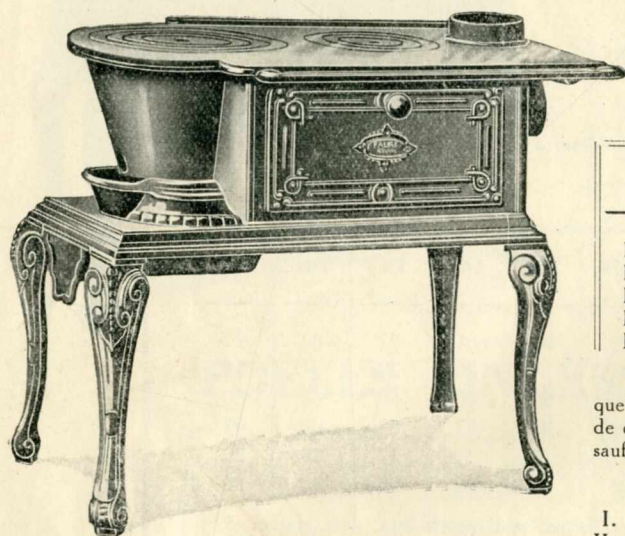
AVEC ET SANS PORTE

Numéros.....	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hauteur..... c/m	50	52	55	58	62	66	71	74	77
Diamètre au socle... m/m	190	198	217	230	247	252	267	287	300
Poids d'expédit.... kil.	10.5	11.25	12.50	13.50	15	17	20	23	26
Diamètre de la buse.. m/m	83	83	83	83	83	83	83	83	90



POÊLES FLAMANDS

POÊLES FLAMANDS



GENRE PARISIEN

:-: Nos 72^{bis}, 73, 74, 76, 78 :-:

Porte abattante :-: Buse mobile

Numéros.....	72 ^{bis}	73	74	76	78
Longueur.....	$\frac{c}{m}$ 49	50	53	61	69
Largeur.....	» 29	31	33	37	41
Hauteur.....	» 50	51	55	59	61
Poids approx. d'expédition kil.	22	23.5	26	36	48
Diamètre de la buse.....	$\frac{m}{m}$ 97	97	97	111	118

Ce poêle convient très bien aux ménages modestes qui ne disposent que d'un logement restreint. Il consomme peu et peut servir d'appareil de chauffage en même temps que d'appareil de cuisine. Il est livré, sauf avis contraire, avec mains courantes sur les côtés.

Se livre en 2 dispositions :

- I. Fonte fine vernie.
- II. Emailés.

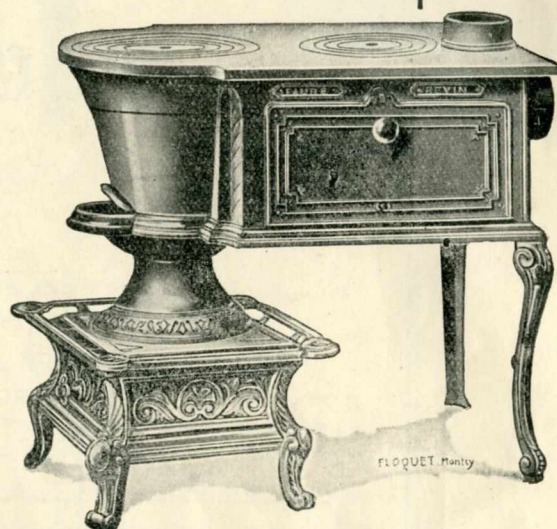
A SOCLE

N° 120

— Dessus meulé —

Numéros.....	120
Longueur.....	$\frac{c}{m}$ 60
Largeur.....	» 33
Hauteur.....	» 65
Four { Largeur.....	» 26
Profondeur.....	» 25
Poids approx. d'expédition.....	kil. 47
Diamètre de la buse.....	$\frac{m}{m}$ 104

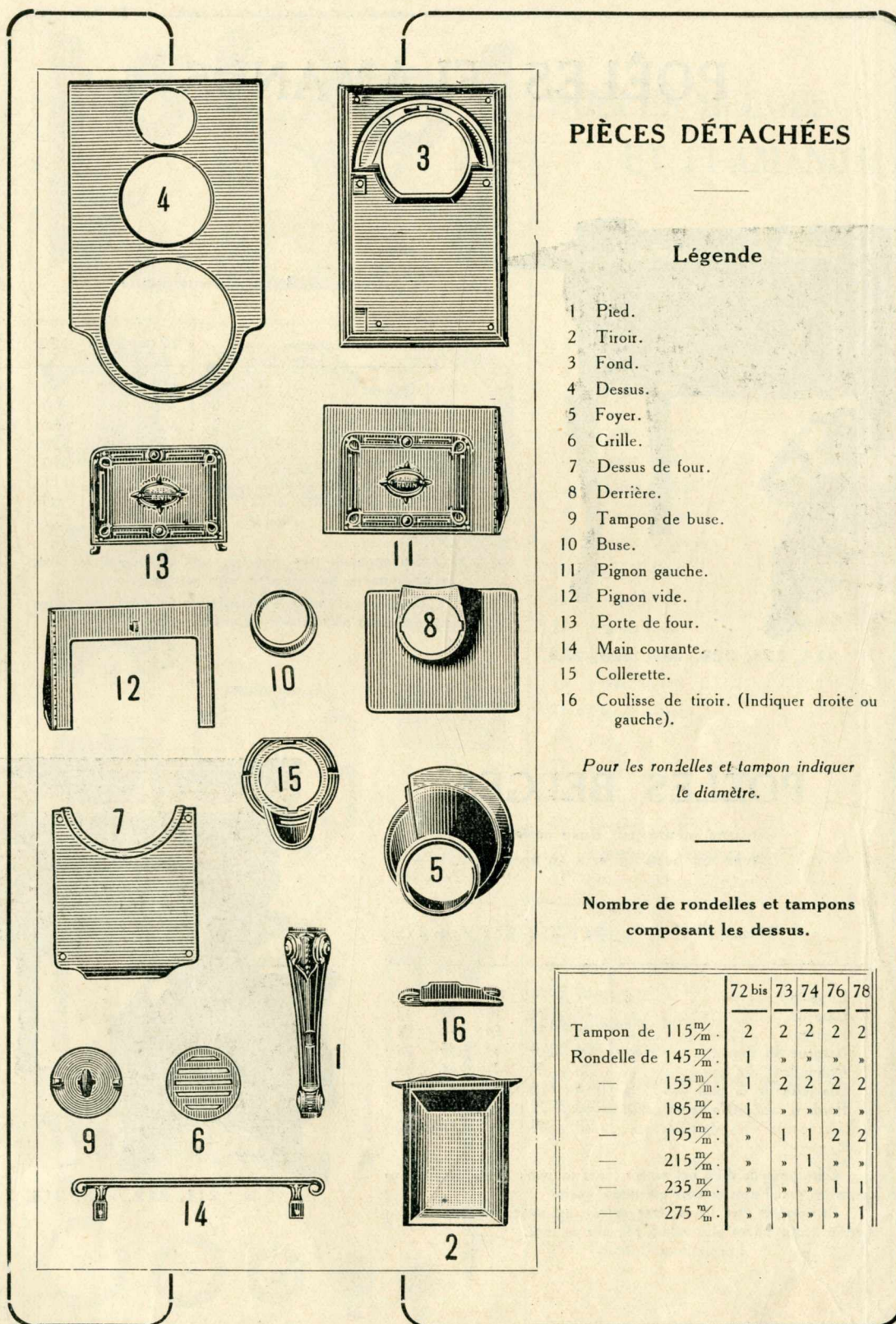
Ce poêle, d'une disposition différente du poêle *Genre Parisien*, est toujours livré sans galerie au socle et sans mains courantes sur les côtés.



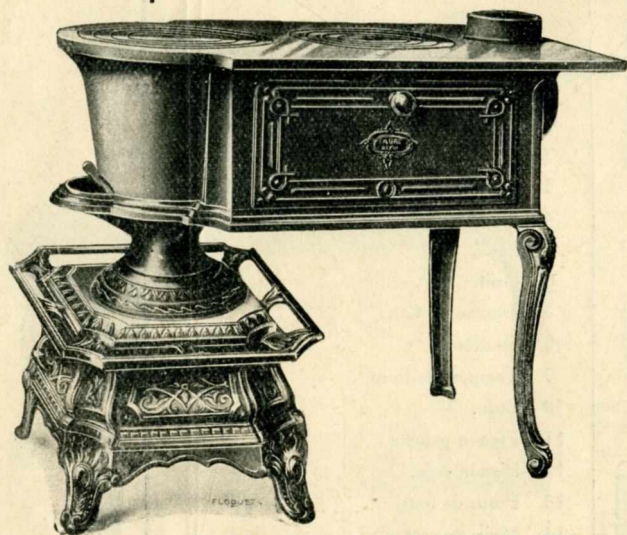
FLOQUET Marité

Moyennant plus-value, il est fourni avec galerie au socle et mains courantes.

POÊLES " PARISIENS "



POÊLES FLAMANDS



Série 1923 :: Dessus meulé

Numéros	224	225	226	227	228	229
Longueur..... m	650	700	750	800	850	900
Largeur..... »	350	370	390	430	460	460
Hauteur..... »	660	660	660	670	670	670
Largeur du four..... »	250	280	320	350	400	420
Profondeur du four..... »	240	250	270	315	330	330
Diamètre de la buse..... m	111	111	111	118	125	125
Poids d'expédition bruts... kil.	54	60	65	70	82	85
— émaillés. »	63	69	77	81	98	103

Ces appareils très robustes, sont toujours livrés avec mains courantes émail noir et sans galerie au socle.

Ils peuvent être fournis émaillés, suivant disposition et moyennant plus-values prévues au tarif.

N^{os} 224, 225, 226, 227, 228, 229.

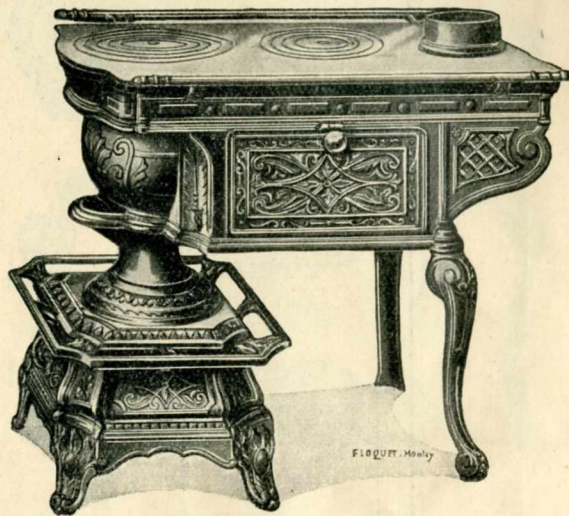
POÊLES BELGES

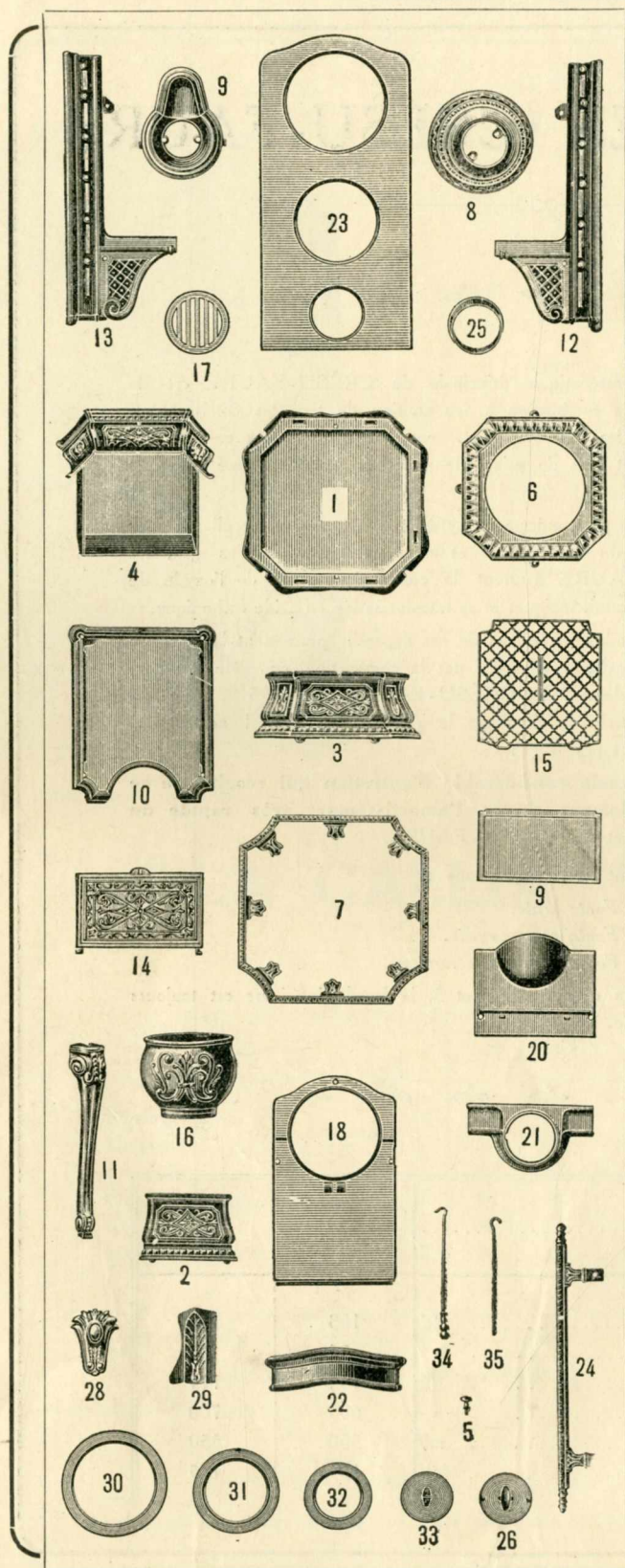
Dessus meulé :: Buse mobile
Avec ou sans galerie au socle

Numéros	211	212	213	214	215
Longueur..... m	67	74	84	94	103
Largeur..... »	32	34	36	39	42
Hauteur..... »	70	71	73	76	78
Largeur du four..... »	24	29	33	39	44
Profondeur du four..... »	26	29	31	34	36
Diamètre de la buse..... m	118	118	118	132	132
Poids d'expédition bruts... kil.	60	71	74	93	101
— émaillés. »	78	88	91	111	120

Ces appareils d'un bel aspect, sont toujours livrés avec mains courantes émail noir et sans galerie au socle.

Ils peuvent être livrés avec galerie au socle, ou émaillés, ou nickelés, moyennant plus-values prévues au tarif.

N^{os} 211, 212, 213, 214, 215.

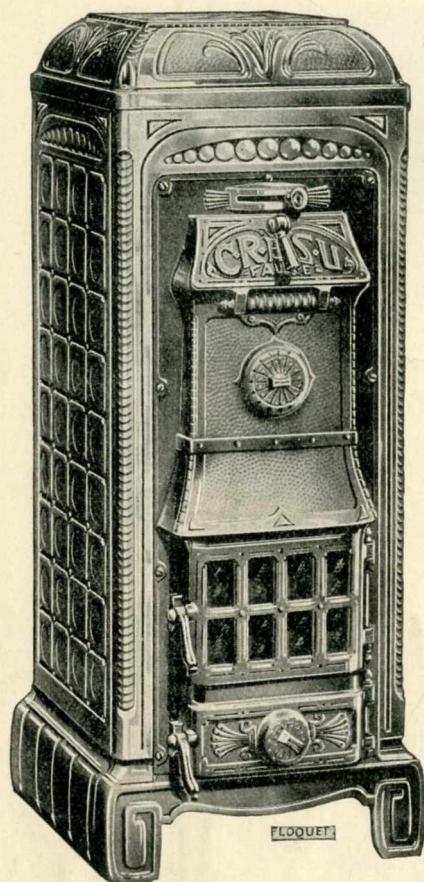


POÊLES BELGES ET FLAMANDS

Légende

- 1 Fond de socle.
- 2 Petit côté de socle.
- 3 Derrière de socle.
- 4 Tiroir.
- 5 Bouton de porte de four.
- 6 Dessus de socle.
- 7 Galerie du bas.
- 8 Dessous de gorge.
- 9 Dessus de gorge.
- 10 Fond de four.
- 11 Grand pied.
- 12 Pignon droit.
- 13 Pignon gauche.
- 14 Porte de four.
- 15 Plaque à trous.
- 16 Pot.
- 17 Grille.
- 18 Dessus de four.
- 19 Derrière de four.
- 20 Allonge de dessus de four.
- 21 Derrière porte-buse.
- 22 Fronton.
- 23 Dessus.
- 24 Main courante.
- 25 Buse.
- 26 Tampon de buse.
- 28 Petit pied.
- 29 Ailette (indiquer droite ou gauche).
- 30 Rondelle de 145 $\frac{m}{m}$.
- 31 — de 135 $\frac{m}{m}$.
- 32 — de 125 $\frac{m}{m}$.
- 33 Tampon de 115 $\frac{m}{m}$.
- 34 Crochet.
- 35 Tirant d'assemblage.

CALORIFÈRES CRÉSU-FAURE



La caractéristique principale du CRÉSU-FAURE est de permettre la combustion à feu continu de tous les combustibles, alors que les anthracites et, en général, tous les combustibles maigres sont hors de prix, elle assurerait donc déjà une économie appréciable.

Mais de plus, grâce à un système d'adduction d'air chaud, dans la masse du combustible et dans la circulation des gaz, les CRÉSU-FAURE assurent la combustion totale de l'oxyde de carbone, produit toxique, et sa transformation en acide carbonique.

Les grandes dimensions de ces appareils permettent la radiation totale des calories dégagées par la combustion complète des gaz, ainsi le rendement des CRÉSU-FAURE atteint 95 % alors que dans l'appareil de chauffage le plus perfectionné il ne dépasse généralement pas 40 %.

L'économie considérable d'entretien qui résulte de ce haut rendement assure l'amortissement très rapide du prix d'achat des CRÉSU-FAURE.

Se livrent en 3 dispositions :

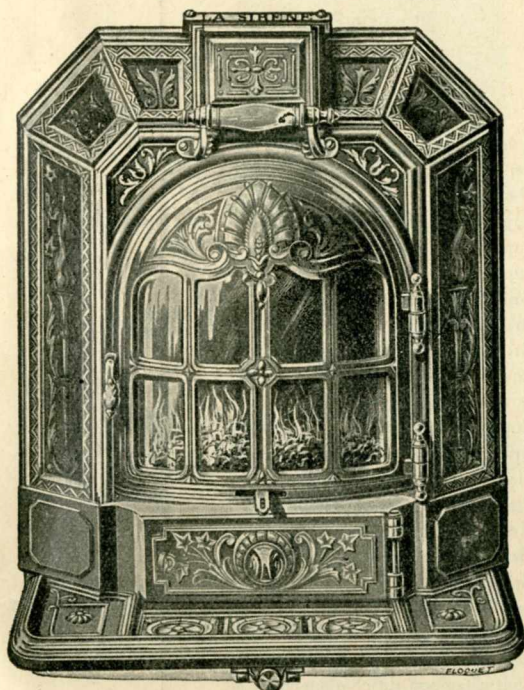
- I. — *Fonte brute.*
- II. — *Fonte polie oxydée.*
- III. — *Fonte émaillée céramique.*

Dans les dispositions 2 et 3, la façade intérieure est toujours polie oxydée.

Numéros.....		521	522
Hauteur.....	$\frac{m}{m}$	103	114
Largeur du corps.....	»	35	42
Diamètre de la buse.....	$\frac{m}{m}$	104	111
Hauteur de la buse.....	»	605	700
Cube chauffé.....	m ³	300	550
Poids d'expédition.....	kil.	135	175

FOYERS ÉCONOMIQUES

“ LA SIRÈNE ”



Avec roulettes et poignées

Numéro.....	130
Largeur.....	m/m 605
Hauteur.....	» 720
Largeur du foyer.....	» 325
Profondeur totale.....	» 436
Cube chauffé.....	m ³ 100
Poids d'expédition brute.....	kil. 110
Poids d'expédition émaillée. . .	» 114

Cet appareil, qui a fait l'objet d'une étude approfondie, présente des garanties de robustesse et de parfait fonctionnement que les appareils similaires ne peuvent dépasser.

Il se fait en 6 dispositions :

- I. — Brut avec carreaux faïence 1 ton.
- II. — Email noir avec carreaux faïence 1 ton.
- III. — Email céramique avec carreaux faïence 1 ton.
- IV. — Brut avec carreaux faïence 2 tons.
- V. — Email noir avec carreaux faïence 2 tons.
- VI. — Email céramique, carreaux faïence 2 tons.

“ LA GALLIA ”

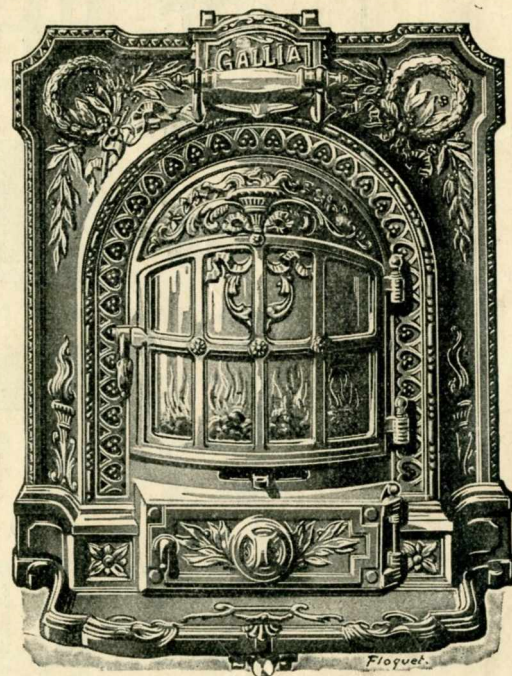
Numéros.....	149	151	152
Hauteur.....	°m 64	69	74
Largeur.....	» 55	58	63
Profondeur.....	» 35	40	41
Ouverture du foyer.....	» 24	26	28
Cube chauffé.....	m ³ 50	75	100
Poids d'expédition émaillée.....	kil. 70	85	100

Cet appareil, établi sur les mêmes bases que la « Sirène » est un peu moins puissant, mais également d'un fonctionnement parfait.

Sauf avis contraire, il est livré sans roulettes.

Il se fait en 3 dispositions :

- I. — Fonte fine vernie.
- II. — Email noir.
- III. — Email céramique.



Nos 149 151 152

Les appareils ci-dessus peuvent être livrés avec porte-bouillotte moyennant plus-value du tarif.

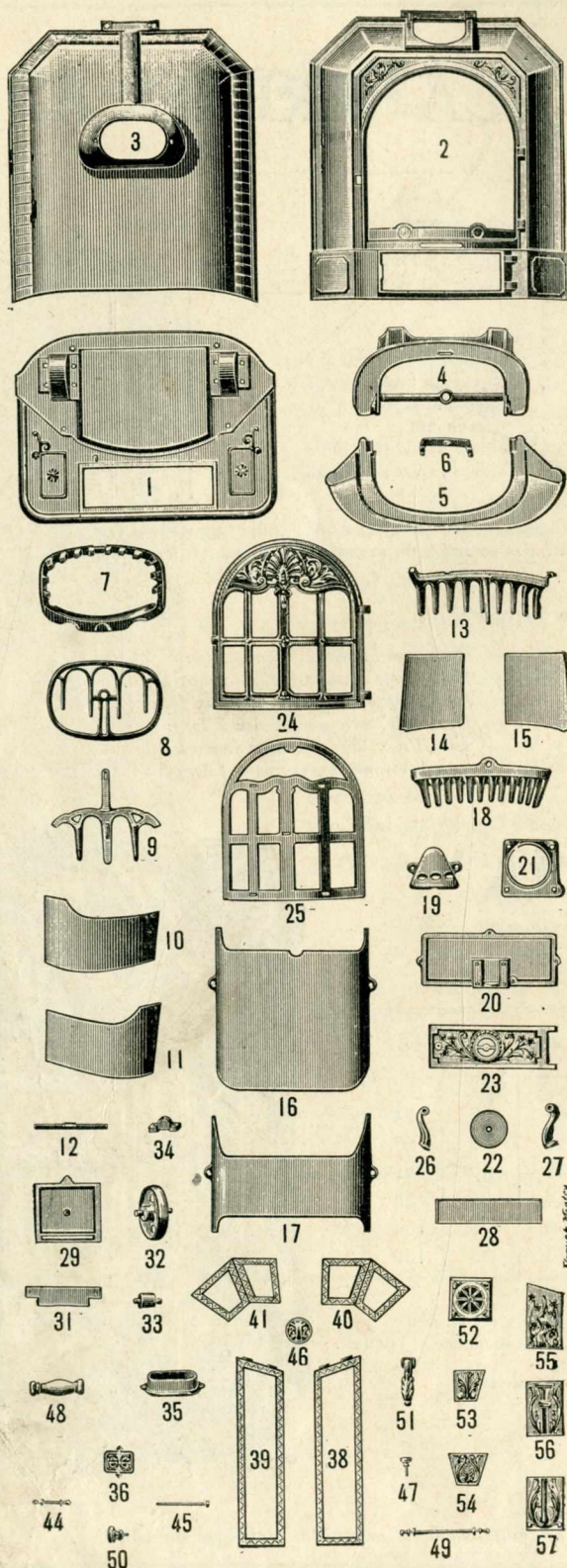
FOYERS ÉCONOMIQUES

" LA SIRÈNE "

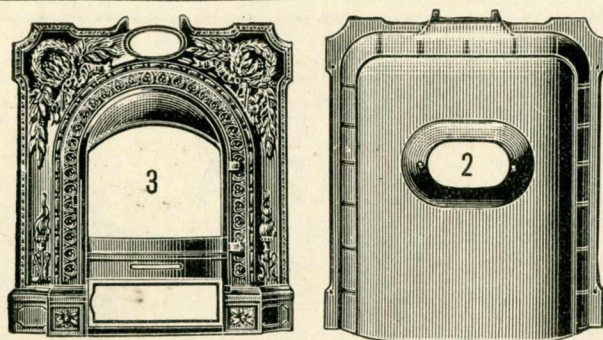
N° 130

Légende

- 1 Fond.
- 2 Façade.
- 3 Derrière.
- 4 Support de grille à pivot.
- 5 Support de hotte.
- 6 Support de coulisse.
- 7 Grille corbeille.
- 8 Grille à pivot.
- 9 Grille fourche.
- 10 Enveloppe de foyer gauche.
- 11 Enveloppe de foyer droit.
- 12 Coulisse de grille.
- 13 Grille de devant du bas.
- 14 Plaque de protection gauche.
- 15 Plaque de protection droite.
- 16 Hotte (partie de derrière).
- 17 Hotte (partie de devant).
- 18 Grille du haut.
- 19 Brûleur de gaz.
- 20 Bride de fond.
- 21 Joint du tampon de chargement.
- 22 Contre-tampon de chargement.
- 23 Porte de cendrier.
- 24 Porte de foyer.
- 25 Contre-porte de foyer.
- 26 Support de poignée gauche.
- 27 Support de poignée droit.
- 28 Façade de tiroir.
- 29 Tampon de chargement.
- 31 Charnière écusson.
- 32 Roulette.
- 33 Galet.
- 34 Support de galet.
- 35 Buse.
- 36 Applique du tampon de chargement.
- 38 Bride de côté droite.
- 39 Bride de côté gauche.
- 40 Bride du haut droite.
- 41 Bride du haut gauche.
- 44 Gond de porte-foyer.
- 45 Gond de porte-cendrier.
- 46 Papillon de réglage.
- 47 Vis de frein.
- 48 Poignée céramique.
- 49 Tige de poignée céramique.
- 50 Bouton de fermeture de porte de cendrier.
- 51 Loquet de fermeture de porte de foyer.
- 52 Carreaux faïence du fond.
- 53 Carreaux faïence. (Indiq. droit ou gauche).
- 54 Carreaux faïence.
- 55 Carreaux faïence. (Indiq. droit ou gauche).
- 56 Carreaux faïence.
- 57 Carreaux faïence.



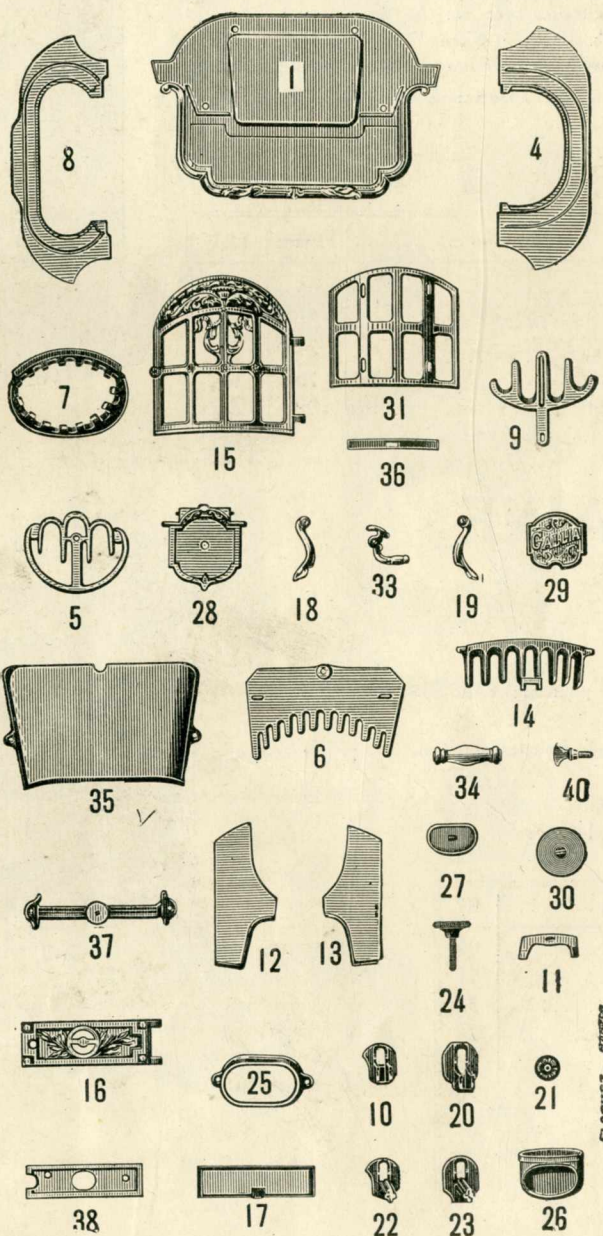
FOYERS ÉCONOMIQUES



" LA GALLIA "

N° 149 à 152

Légende



- 1 Fond.
- 2 Derrière.
- 3 Devanture.
- 4 Support de foyer.
- 5 Grille ronde à pivot.
- 6 Grille devant du haut.
- 7 Grille corbeille.
- 8 Support de hotte.
- 9 Grille fourche.
- 10 Chape de roulette arrière.
- 11 Support de coulisse.
- 12 Ailette gauche.
- 13 Ailette droite.
- 14 Grille de devant du bas.
- 15 Porte de foyer.
- 16 Porte de centrier.
- 17 Façade de tiroir.
- 18 Support de poignée gauche.
- 19 Support de poignée droit.
- 20 Chape de roulette avant.
- 21 Roulette.
- 22 Pied de derrière.
- 23 Pied de devant.
- 24 Vis de frein.
- 25 Buse.
- 26 Sabot.
- 27 Couvercle de sabot.
- 28 Tampon de chargement.
- 29 Ecusson.
- 30 Contre-plaque du tampon de charg'.
- 31 Contre-plaque de porte de foyer.
- 32 Loquet de fermet' de porte de foyer.
- 33 Poignée céramique.
- 34 Hotte.
- 35 Coulisse.
- 36 Support de grille à pivot.
- 37 Contre-porte de cendrier.
- 40 Bouton de fermet' de por' de cend'.

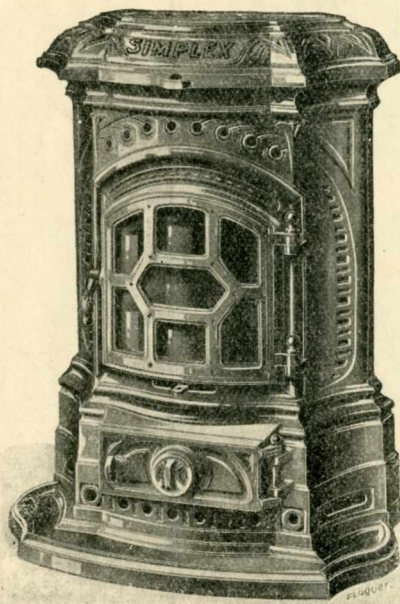
CHEMINÉES

LES CHEMINÉES A FEU CONTINU

SIMPLEX et AÏDA

N° 120 B

N° 121

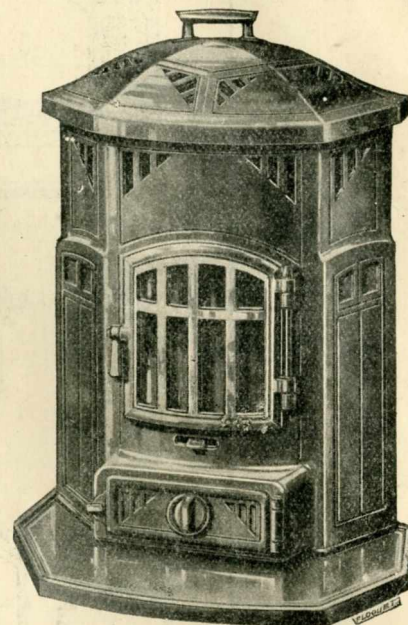


Notre nouvelle cheminée "120 B" et notre cheminée "Aïda N° 121", de proportions harmonieuses, et d'une grande sobriété de lignes, sont construites avec tous les perfectionnements dont sont dotées nos cheminées "Sirène" et "Nova", portes à joints plastiques, dispositifs de fermeture à serrage progressif, etc.

Elles conviennent aux appartements de petite et moyenne importance.

Se livrent en émail noir ou céramique porte émaillée ou porte nickelée.

Caractéristiques numéros	120 B	121
Hauteur	65	75
Largeur	47	53
Profondeur	22	24
Diamètre de la buse	83	97
Cube chauffé.....	70	90
Poids d'expédition.....	60	72



LA LORRAINE

N° 67

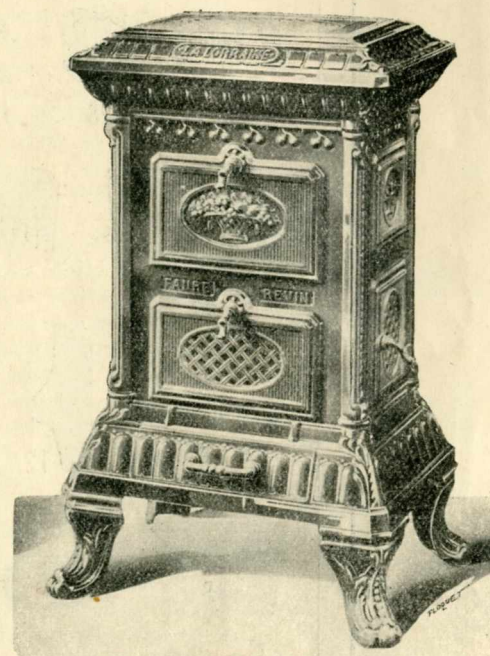
Cet appareil plus spécialement étudié pour brûler du bois peut également brûler de la houille.

Cette cheminée munie d'un four chauffe-assiettes se recommande par son bon fonctionnement.

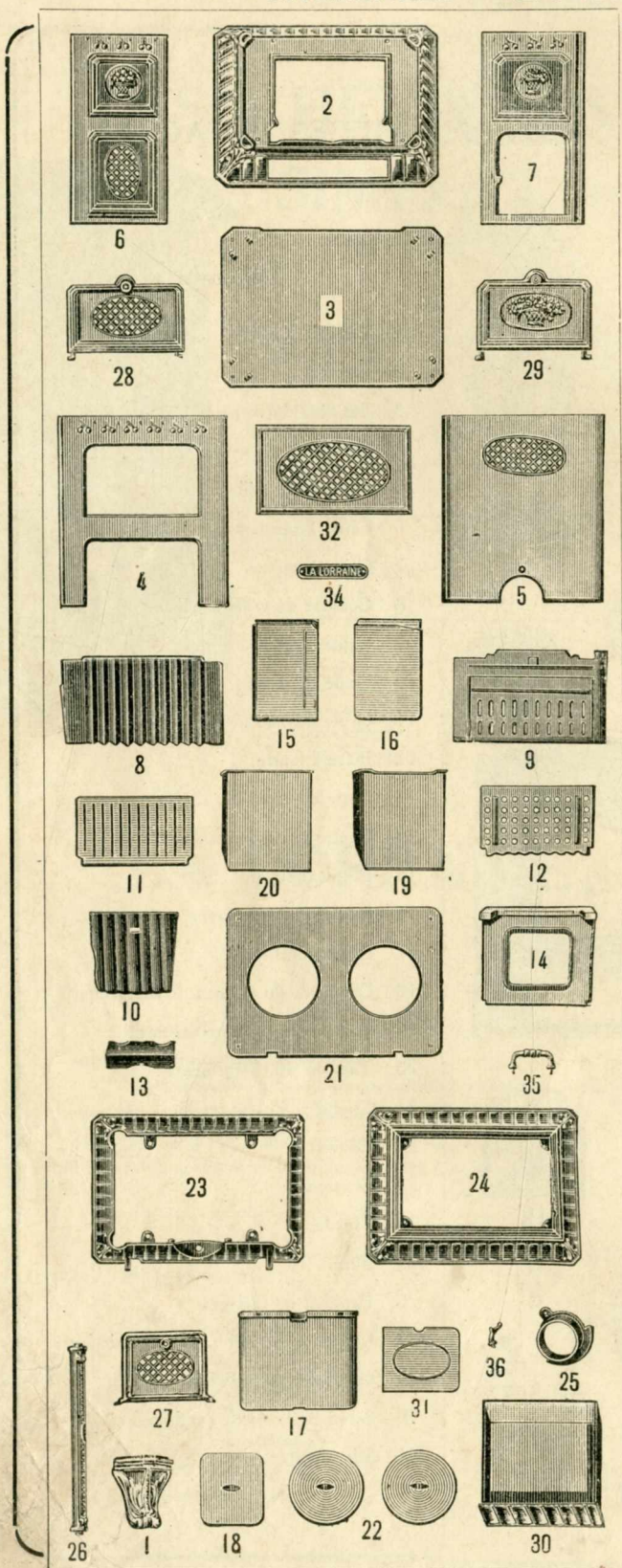
Elle peut être livrée brute ou émaillée.

Avec colonnes nickelées moyennant plus-value.

Numéro	67
Hauteur totale	85
Socle { Largeur	51
Profondeur	37
Four { Largeur	26
Profondeur	23
Appareil { Largeur	38
Profondeur	24
Poids d'expédition	86
Diamètre de la buse	97



CHEMINÉES " LA LORRAINE "

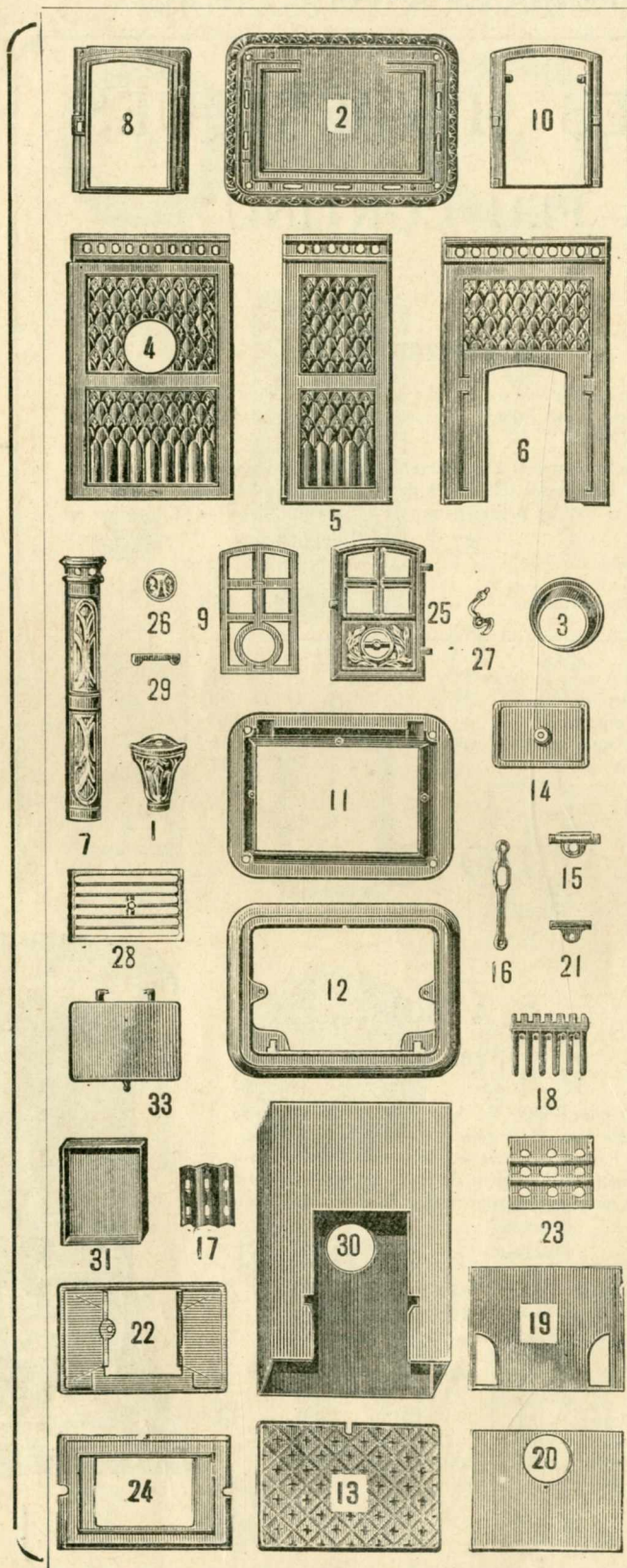


PIÈCES DÉTACHÉES

Légende

- 1 Pied.
- 2 Socle.
- 3 Fond de socle.
- 4 Devanture.
- 5 Derrière.
- 6 Pignon plein.
- 7 Pignon à porte.
- 8 Grand côté de foyer.
- 9 Grille de devant de foyer.
- 10 Parabole de fond de foyer.
- 11 Grille de fond.
- 12 Grille à bois.
- 13 Chenet.
- 14 Fond de four.
- 15 Côté droit de four.
- 16 Côté gauche de four.
- 17 Dessus de four.
- 18 Tampon de fond de four.
- 19 Cheminée droite.
- 20 Cheminée gauche.
- 21 Dessus de foyer.
- 22 Tampons de dessus de foyer.
- 23 Chapiteau.
- 24 Entourage de couvercle.
- 25 Buse.
- 26 Colonne.
- 27 Porte de foyer.
- 28 Porte à rôtir.
- 29 Porte de four.
- 30 Tiror.
- 31 Contreporte de foyer.
- 32 Intérieur de couvercle.
- 34 Applique « La Lorraine ».
- 35 Poignée de cendrier.
- 36 Béquille de porte.

CHEMINÉE " L'ALSACIENNE "



PIÈCES DÉTACHÉES

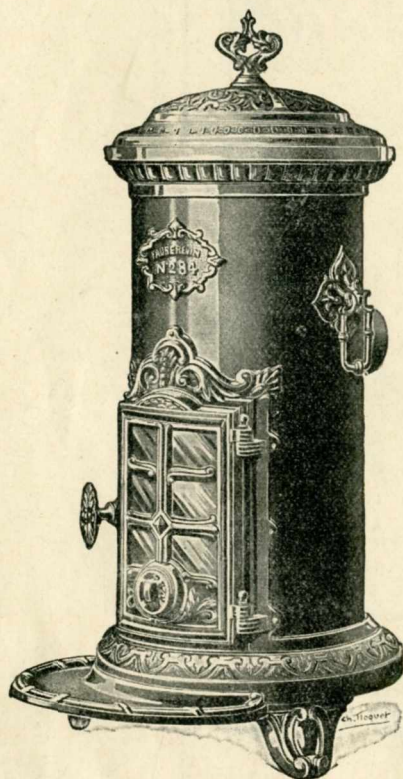
Légende

- 1 Pied.
- 2 Fond.
- 3 Buse.
- 4 Derrière.
- 5 Pignon.
- 6 Devanture.
- 7 Colonne.
- 8 Encadrement de porte.
- 9 Contreporte.
- 10 Cadre intérieur de la porte de foyer.
- 11 Chapiteau.
- 12 Encadrement du couvercle.
- 13 Couvercle.
- 14 Contreplaque de tampon de chargement¹.
- 15 Support de coulisse.
- 16 Coulisse.
- 17 Grille à bois du dessus.
- 18 Grille de devant.
- 19 Boîte à fumée.
- 20 Plaque intérieure de boîte à fumée.
- 21 Charnière.
- 22 Support de foyer.
- 23 Grille à bois du dessous.
- 24 Dessus de foyer.
- 25 Porte.
- 26 Papillon de réglage.
- 27 Béquille de porte de foyer.
- 28 Grille à houille.
- 29 Bride support de foyer.
- 30 Corps tôle.
- 31 Tiroir tôle.
- 32 Tampon de chargement.

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES

A FEU CONTINU

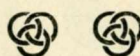


284-285

Ces calorifères sont disposés pour brûler à combustion lente le bois en rondins, le coke ou l'anthracite; lorsqu'ils sont demandés avec foyer à houille, ils prennent les numéros 284A et 285A.

Les deux couvercles s'ouvrent à charnière, le couvercle intérieur est à joint hermétique au sable. Ils ont l'enveloppe tôle glacée dans les ordinaires et vernie au feu dans les émaillés; ces derniers ont les petites garnitures et la porte nickelées. L'intérieur est réfractaire.

Numéros.....	284	285
Hauteur sans le bouton..... c/m	73	81
Diamètre du fût..... "	27	30
Cube chauffé..... m ³	80	110
Poids approximatif d'expédition.. kil.	48	54
Tuyaux de..... m/m	90	104

N^{os} 284, 285.

A HOUILLE

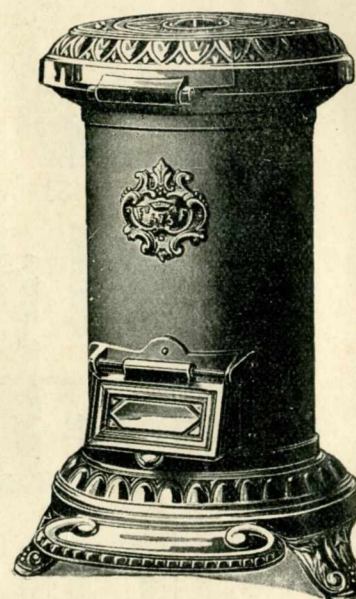
N^{os} 471, 472, 473, 474, 475

A BOIS

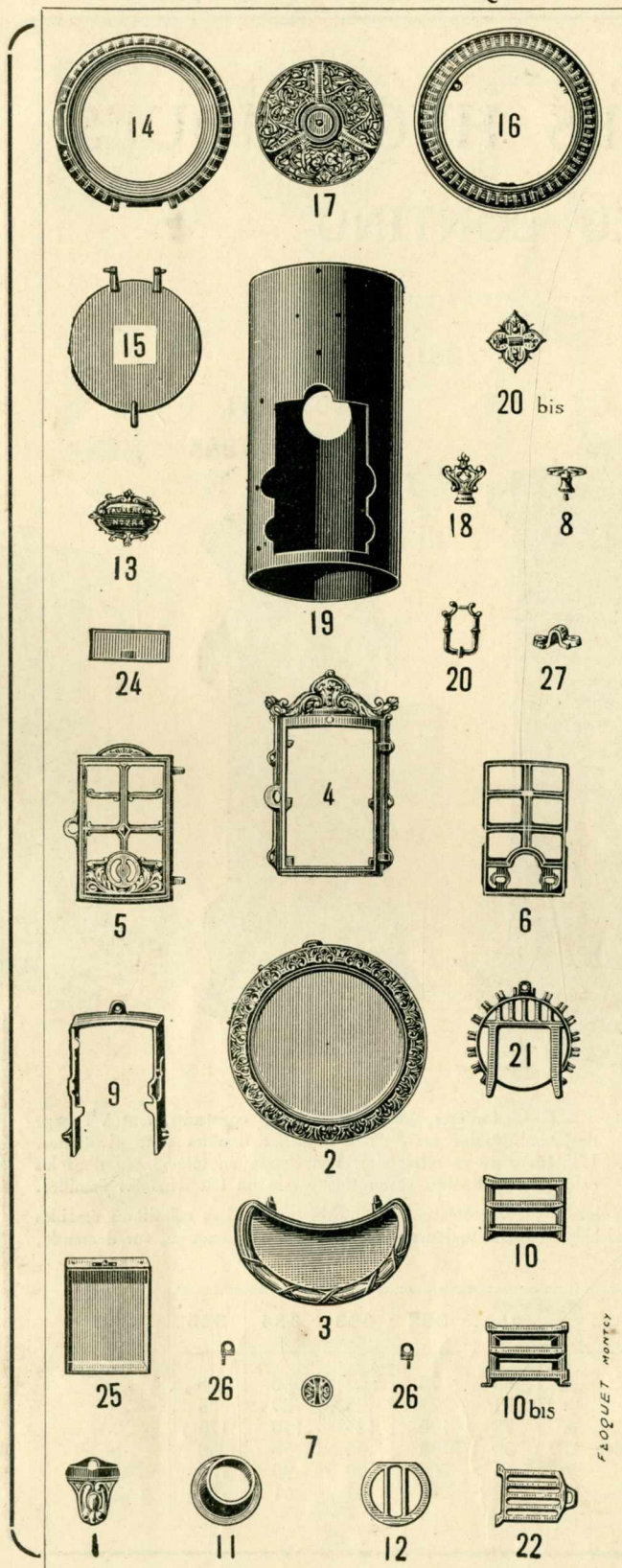
N^{os} 481, 482, 483, 484, 485

Ces calorifères, construits spécialement pour l'usage de la houille et du coke, ne comportent pas de grille; l'enveloppe est en tôle forte et l'intérieur en briques réfractaires. Les numéros 481 à 485 sont établis pour l'usage du bois et sont munis sur le haut d'un tampon ayant à peu de chose près le diamètre de l'intérieur du foyer. La figure de notre album représente le calorifère à houille dont le tampon de chargement à bascule s'ouvre sur le devant du dessus.

Numéros.....	471 481	472 482	473 483	474 484	475 485
Hauteur..... c/m	56	62	68	75	84
Diamètre du fût..... "	22	24	27	27	30
Cube chauffé..... m ³	50	75	125	150	200
Poids approximatif d'expédition, kil.	21	25	34	36	52
Tuyaux de..... m/m	83	83	90	90	104



CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU 284-285



PIÈCES DÉTACHÉES

Légende

- 1 Pied.
- 2 Fond.
- 3 Bavette.
- 4 Cadre de porte.
- 5 Porte.
- 6 Contre-porte.
- 7 Papillon de réglage.
- 8 Bouton de fermeture de porte-foyer.
- 9 Fer à cheval ou faux gueulard.
- 10 Grille de devant du bas.
- 10bis Grille de devant du haut.
- 11 Buse.
- 12 Grille de buse.
- 13 Ecusson.
- 14 Chapiteau.
- 15 Tampon de chargement.
- 16 Couvercle.
- 17 Dôme.
- 18 Bouton de Dôme.
- 19 Corps tôle.
- 20 Poignée.
- 20bis Applique de poignée.
- 21 Grille ronde.
- 22 Grille coulisse.
- 24 Devanture de tiroir.
- 25 Tiroir tôle.
- 26 Charnières (Indiquer droite ou gauche).
- 27 Agrafe de poignée.

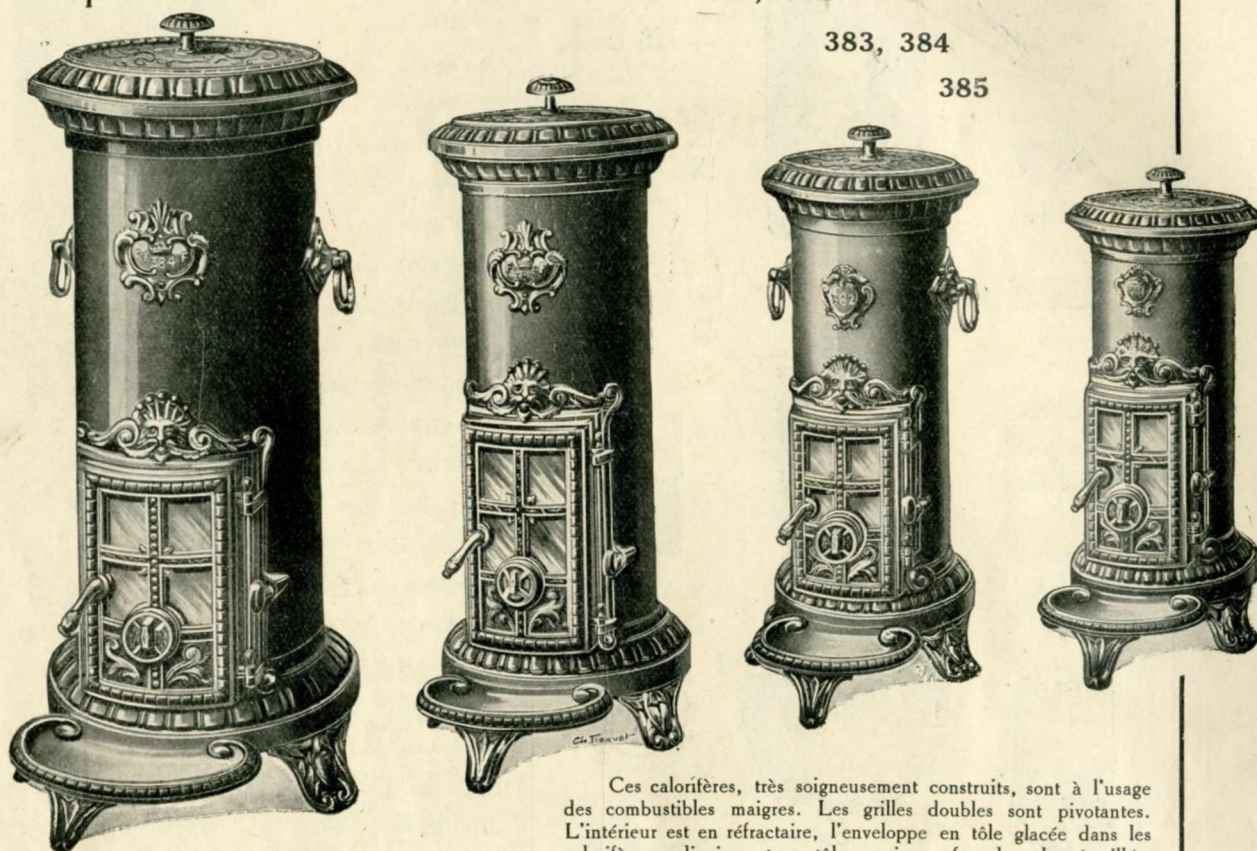
CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU

N^{os} 381, 382

383, 384

385

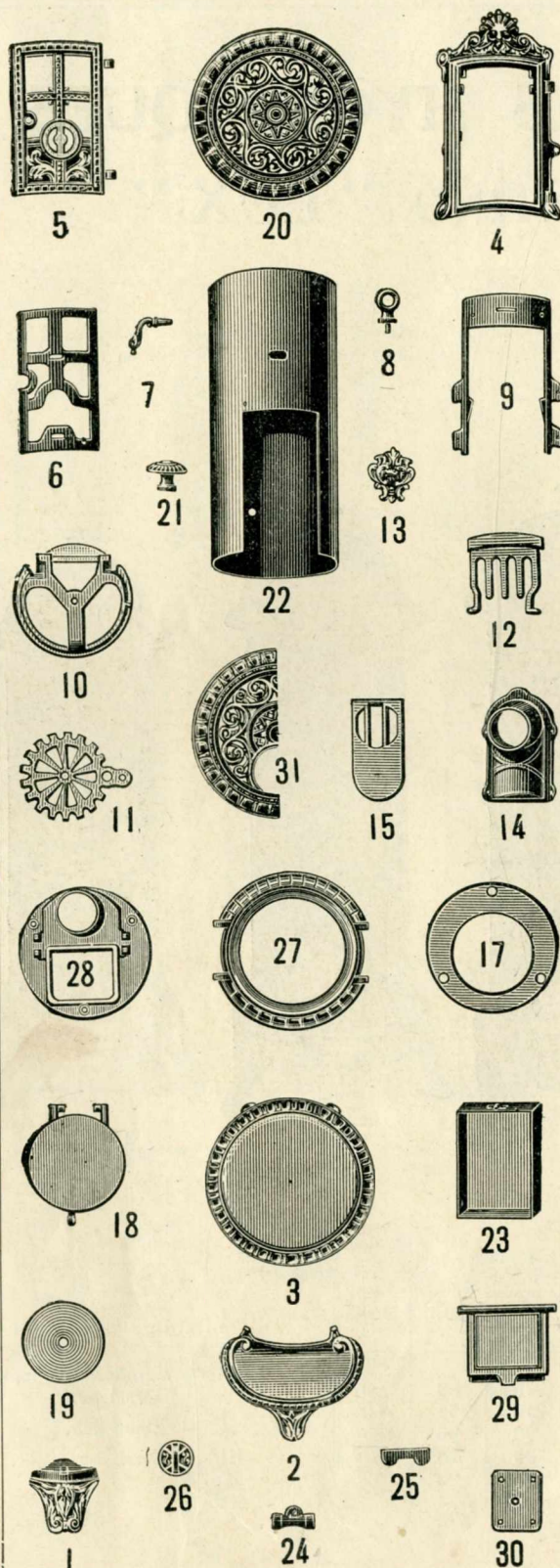


Ces calorifères, très soigneusement construits, sont à l'usage des combustibles maigres. Les grilles doubles sont pivotantes. L'intérieur est en réfractaire, l'enveloppe en tôle glacée dans les calorifères ordinaires et en tôle vernie au feu dans les émaillés.

Sur demande, peuvent être livrés avec poignées sur les côtés moyennant plus-value. Les calorifères émaillés ont toujours les boutons, l'écusson et la porte nickelés. Ils sont toujours livrés avec buse à gousset ou, sur demande, avec buse dessus.

Numéros.....	381	382	383	384	385
Hauteur sans le bouton.....	65	73	82	88	98
Diamètre du corps.....	21	23	25	29	34
Cube chauffé.....	75	100	125	150	175
Poids approximatif d'expédition, kil.	30	35	44	58	80
Tuyaux de.....	73	83	90	90	104
Poids émaillés.....	32	38	47	61	87

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU 381 à 385



PIÈCES DÉTACHÉES

Légende

- 1 Pied.
- 2 Bavette.
- 3 Fond.
- 4 Cadre de porte.
- 5 Porte.
- 6 Contre-porte.
- 7 Béquille.
- 8 Anneau de grille.
- 9 Fer à cheval ou faux gueulard.
- 10 Support de foyer.
- 11 Grille à pivot.
- 12 Grille de devant.
- 13 Ecusson.
- 14 Gousset.
- 15 Grille de buse.
- 17 Dessus de foyer.
- 18 Tampon de chargement.
- 19 Contre-tampon de chargement.
- 20 Couvercle.
- 21 Bouton de couvercle.
- 22 Corps tôle.
- 23 Tiroir tôle.
- 24 Charnière.
- 25 Bride de foyer.
- 26 Papillon de réglage.
- 27 Chapiteau à 2 charnières
- 28 Dessus de foyer.
- 29 Tampon de charg' carré
- 30 Contre-tampon
- 31 Demi-couvercle.

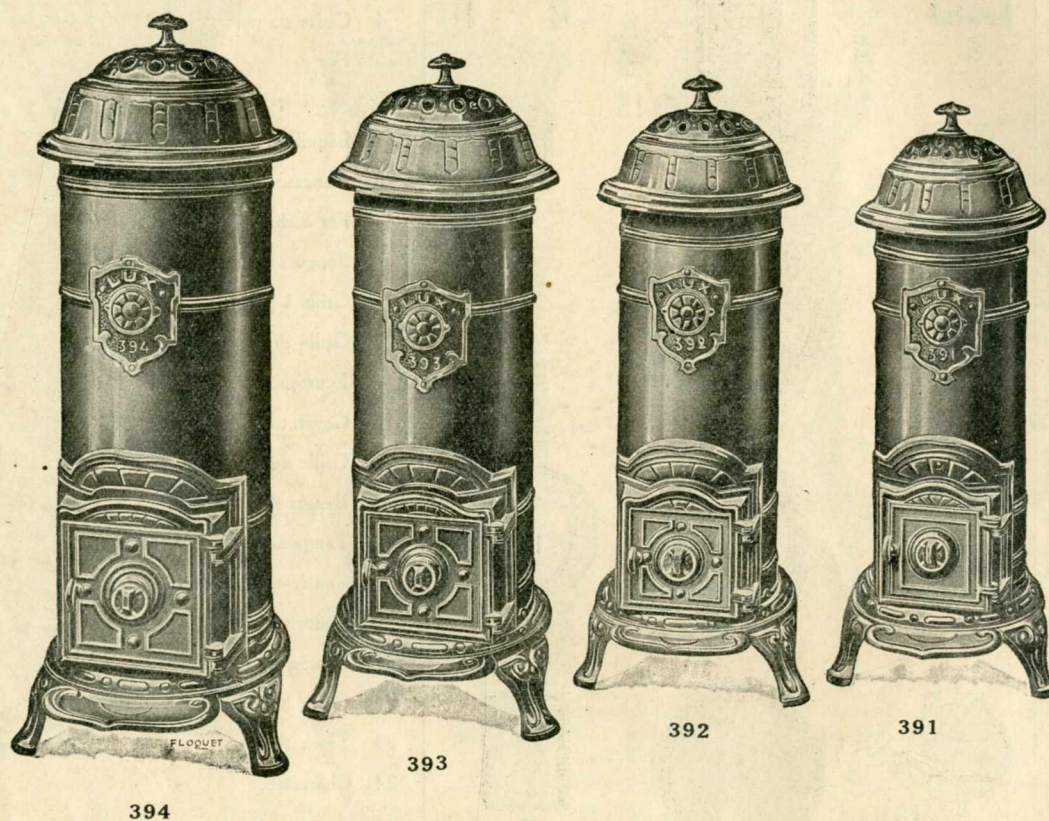
Appareils
à
buse dessus

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES

A FEU CONTINU "LUX"

Ces calorifères, d'un prix assez réduit, sont établis pour l'utilisation des charbons maigres. Leur enveloppe en tôle forte est renforcée par une garniture en briques réfractaires, leur élégance ne le cède en rien à nos autres appareils cotés plus cher.

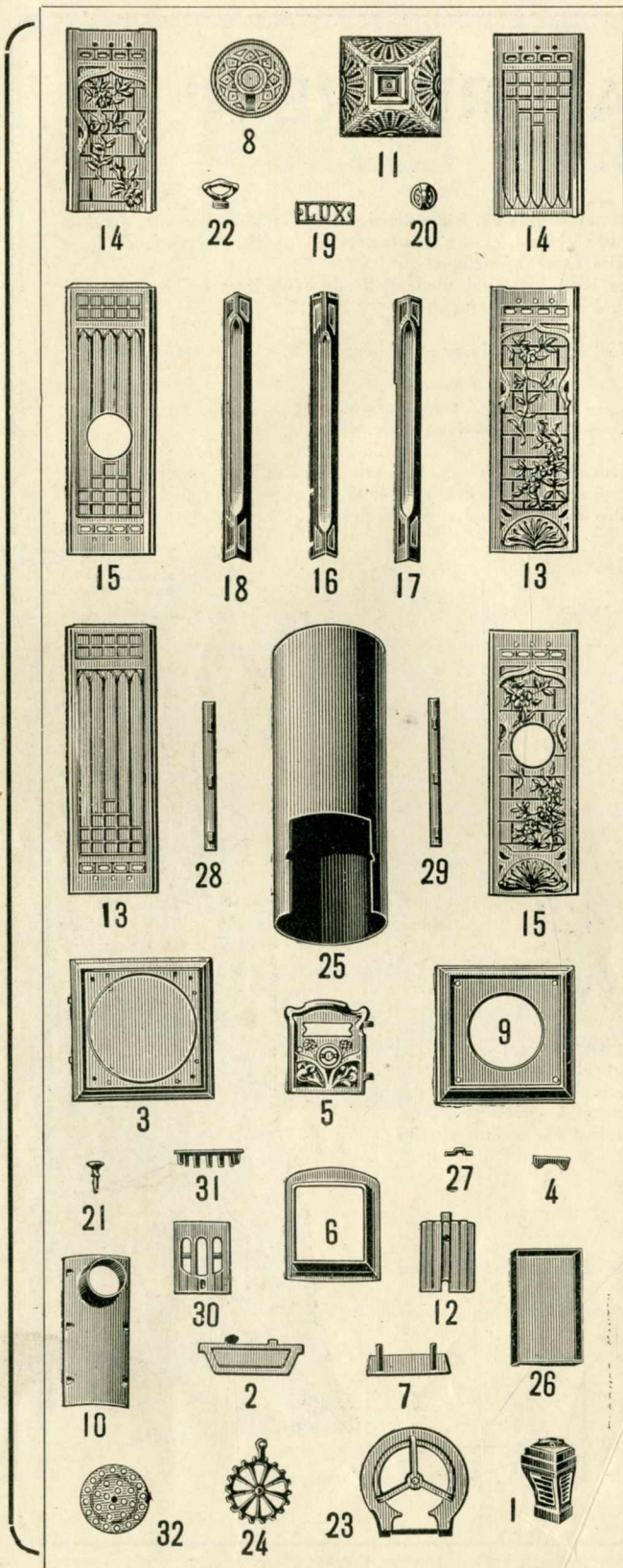


Numéros	391	392	393	394
Hauteur sans le bouton.....	$\frac{c}{m}$ 70	76	80	90
Diamètre du corps.....	$\frac{m}{m}$ 190	210	235	260
Cube chauffé.....	m^3 50	70	90	125
Poids approximatif d'expédition..	kil. 19	23	28	34
Tuyaux de	$\frac{m}{m}$ 83	83	90	97

Ils se font en 3 dispositions :

- I. — Garnitures en fonte ordinaire.
- II. — Email noir.
- III. — Email céramique.

CALORIFÈRES " LUX "

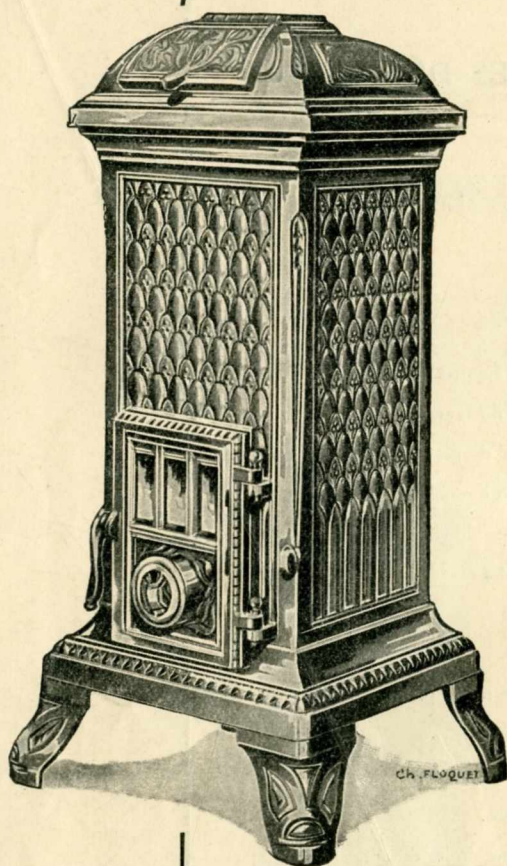


PIÈCES DÉTACHÉES

Légende

- 1 Pied.
- 2 Bavette.
- 3 Fond.
- 4 Bride support de foyer.
- 5 Porte de foyer.
- 6 Encad' de porte de foyer ou gueulard.
- 7 Plaque à oreilles.
- 8 Tampon de chargement.
- 9 Chapiteau.
- 10 Buse.
- 11 Dôme.
- 12 Brique ronde pleine.
- 13 Pignons.
- 14 Devanture.
- 15 Derrière.
- 16 Colonne droite devant.
- 17 Colonne gauche devant.
- 18 Colonne de derrière.
- 19 Applique " Lux ".
- 20 Papillon de réglage.
- 21 Bouton de fermeture.
- 22 Bouton de dôme.
- 23 Support de foyer.
- 24 Grille à houille.
- 25 Corps tôle.
- 26 Tiroir tôle.
- 27 Accrochage de tiroir.
- 28 Coulisse droite.
- 29 Coulisse gauche.
- 30 Grille de buse.
- 31 Grille de devant.
- 32 Grille à bois.

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU



CALORIFÈRE N° 415

Cet appareil, dont la construction a été étudiée avec soin, est d'un aspect très élégant et son fonctionnement parfait. La porte du foyer avec mica ferme hermétiquement.

Le foyer est muni d'une grille de décendrage actionnée par une tirette qui se trouve en façade.

Ils se font en 3 dispositions :

- I. — Fonte fine vernie.
- II. — Email noir, porte nickelée.
- III. — Email céramique, porte nickelée.

Tous ces appareils sont, sauf avis contraire, livrés en disposition I.
Pour ces appareils demandés email céramique, nous livrons la teinte disponible quand celle-ci n'est pas précisée.

Numéro.....	415
Hauteur..... m	82
Largeur du corps. »	27
Largeur du socle. »	41
Tuyau de m/m	83
Poids d'exp. brut. kil.	61
» » émaillé »	67

CALORIFÈRE N° 421

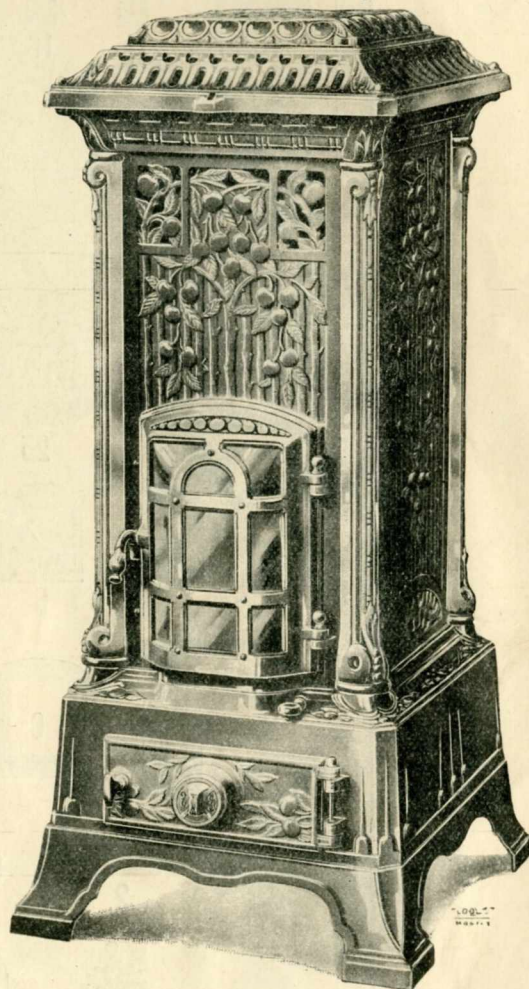
“ LE MAJESTIC ”

Destiné à compléter la série de nos calorifères carrés, cet appareil à grande capacité de chauffe a été tout particulièrement étudié pour permettre un réglage parfait par la seule manœuvre de la valve située sur la porte de cendrier. Les portes à joints d'amiante et à serrage progressif, le socle en une pièce et le corps étanche, assurent une sécurité absolue aux usagers.

Se livre en 3 dispositions :

- I. — Brut.
- II. — Email céramique, porte nickelée.
- III. — Email céramique, porte, colonnes, encadrement du dôme nickelés.

Hauteur totale..... mètre	1
Largeur, socle..... m/m	485
» corps..... »	325
Haut ^r de la buse au-dessus du sol »	520
Diamètre de la buse..... »	104
Poids d'expédition..... kil.	125
Capacité de chauffe..... m ³	350



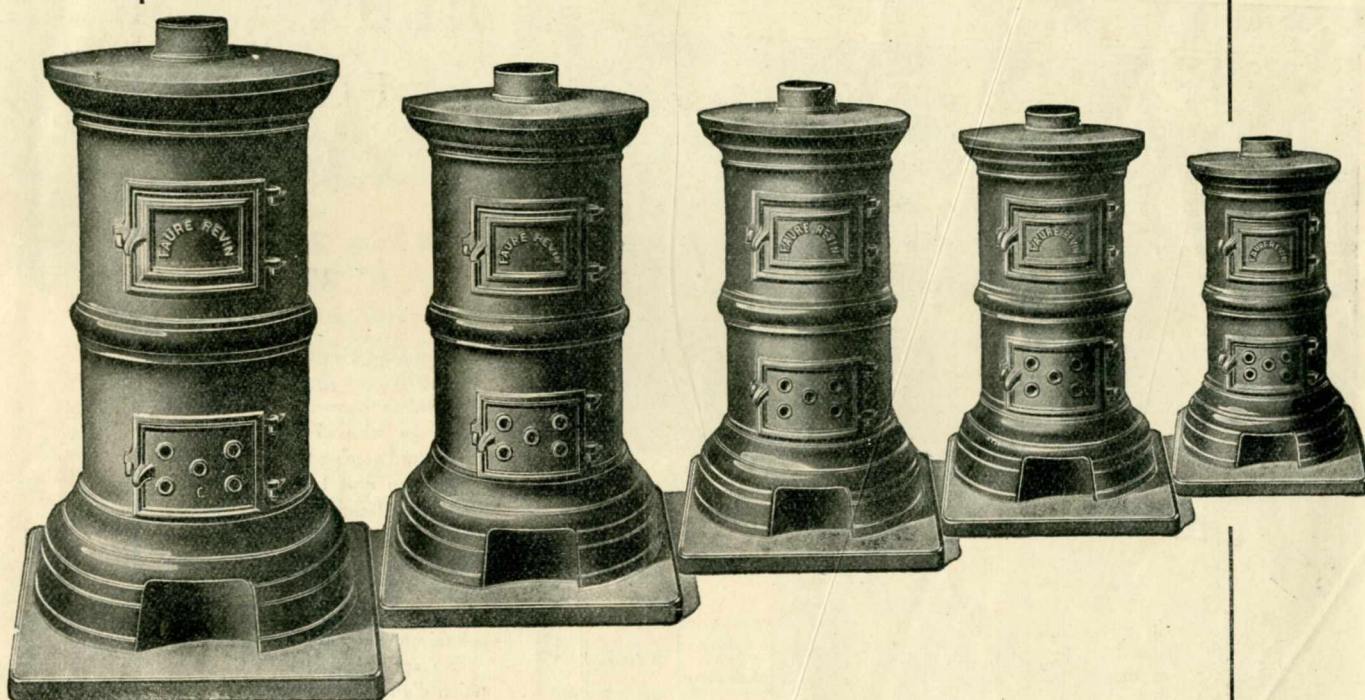
POÊLES MILITAIRES

POÊLES MILITAIRES

— 000 —

Ces poêles ont la buse sur le dessus, ils sont spéciaux pour l'usage de la houille et conformes au type réglementaire. Le dessus extra-renforcé est fixé au corps du poêle.

Sont livrés sans la plaque fonte.



Numéros.....	1	2	3	4	5
Hauteur..... $\frac{\text{m}}{\text{m}}$	56	61	72	80	89
Diamètre du corps..... »	20	24	29	32	37
Pour tuyaux de..... $\frac{\text{m}}{\text{m}}$	97	97	104	111	118
Poids approximatif d'expédition, kil.	22	33	47	61	77

FOURNEAUX TOLE ET FONTE

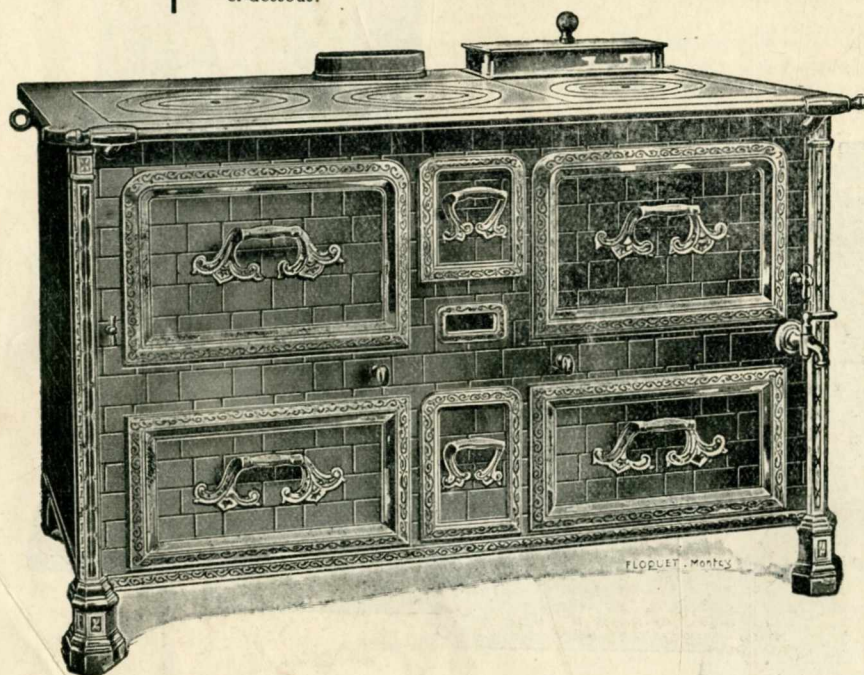
CUISINIÈRES RICHES CORPS TOLE

— 000 —

Ces cuisinières, dont la construction a été étudiée avec le plus grand soin, se rapprochent, par l'ensemble de leurs dispositions, de nos fourneaux du Nord en tôle et fonte. Elles ont la façade en fonte et le corps en tôle, sauf dans la disposition 4 où elles sont livrées avec côtés en fonte.

Sauf avis contraire, elles sont livrées avec foyer ovale à houille, sans porte devant et sur demande avec foyer mixte, houille et bois et porte devant ou avec foyer Nord porte mica ouvrante avec baveron. La buse mobile peut se placer derrière ou sur le dessus, soit au milieu, soit derrière la chaudière. Un dispositif spécial permet d'entr'ouvrir la porte du four et de la maintenir dans cette position, de façon à modérer la chaleur de cuisson. Le tirage peut être réglé à l'aide d'une targette à anneau placée entre le four et l'étuve. Le cendrier est à trieur. Ces cuisinières ne se font que chaudière à droite.

Ces cuisinières peuvent être livrées sans chaudière et portent dans ce cas le N° 2647 dont dimensions ci-dessous.

DEUX
FOURS

— 000 —

— N° 2551 —

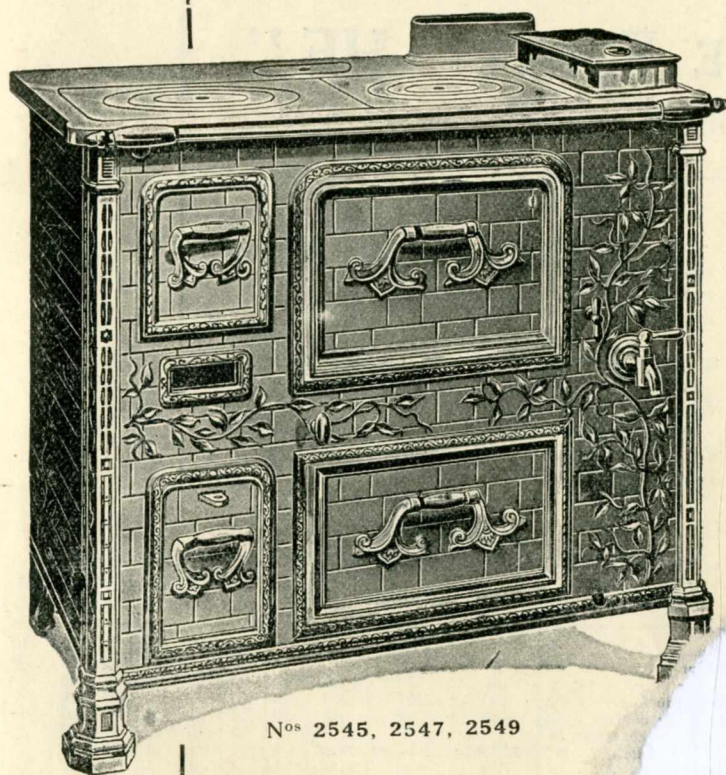
Ces cuisinières, de même construction que la série similaire à un four, sont livrées soit avec foyer mixte porte pleine ou mica abattante ou avec foyer Nord avec porte mica ouvrante.

Elles ne sont livrées qu'en disposition 4, façade et côtés émaillés, encadrements nickelés ou en disposition 6, entièrement émaillées. Dans ce cas, elles peuvent être demandées avec poignées et accessoires cuivre poli suivant plus-value prévue au tarif.

Ces appareils permettent l'adaptation d'un bouilleur en cuivre pour assurer la distribution de l'eau chaude dans la maison.

Dimensions des Cuisinières		1 four Sans chaudière	2 fours
Nos		2647	2551
Longueur.....	c/m	82	120
Largeur.....	»	57	68
Hauteur.....	»	80	80
Fours {	Largeur.....	38	37
	Profondeur.....	54	52
Conten. de la chaudière.....	lit.	—	12
Poids d'expédition.....	kil.	180	280
Bout à clé pour tuyaux de.....	m/m	146	160





Nos 2545, 2547, 2549

Moyennant plus-values prévues au tarif, peuvent être livrées avec foyer mixte en plusieurs pièces ou foyer rectangulaire genre « NORD ».

CUISINIÈRES RICHES CORPS TOLE

Devanture fonte :-: Corps tôle

:-: Barre cuivre nickelée devant :-:

Chaudière à droite :-: Bout à clef

○ Nos 2545, 2547, 2549 ○

Façade ornée, encadrements et colonnes ornés

○ Nos 2545 bis, 2547 bis, 2549 bis ○

Façade à pavés, non décorée, encad^{rs} ornés

Ces cuisinières se livrent aux dispositions suivantes :

I. Ordinaires, devanture fonte fine vernie, dessus meulé, poignées barre et panache nickelés ;

II. Nickelées, dessus poli fin, colonnes, galerie du bas et cadres des portes nickelés ;

III. Façade émaillée, dessus poli fin et garnitures nickelées comme disposition ?

IV. Façade et ... fin ...

Dimensions des Cuisinières Nos	2545	2547	2549
	2545 ^b	2547 ^b	2549 ^b
Longueur..... ^m	70	80	90
Largeur..... ^m	54	57	57
Hauteur..... ^m	80	80	80
Four Largeur.... ^m	30	32	37
Four Profondeur. ^m	51	54	54
Contenance de la chaudière, lit.	9.5	13.5	18
Bout à clé pour tuyau.	146	146	153

Poids d'expédition des Cuisinières

Numéros	2545	2547	2549
	2545 ^b	2547 ^b	2549 ^b
En disposition 3... kgs	135	155	159
En disposition 4... ^m	163	180	190

Sauf avis contraire, nous livrons
avec foyer ovale sans porte.

SÉRIE PARISIENNE FORTE "HF"

A UN OU DEUX FOURS

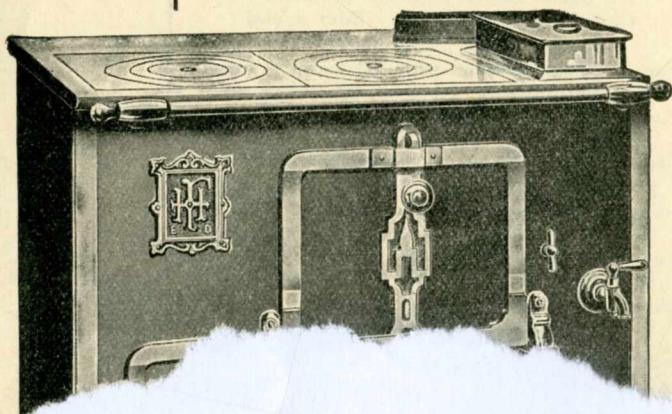
— 000 —

Ces appareils, d'une construction très soignée, sont très simples, mais ils surpassent comme solidité tous les articles de luxe qui se fabriquent actuellement.

Ils sont livrés, sauf avis contraire, avec foyer à houille mais peuvent être livrés à foyer mixte.

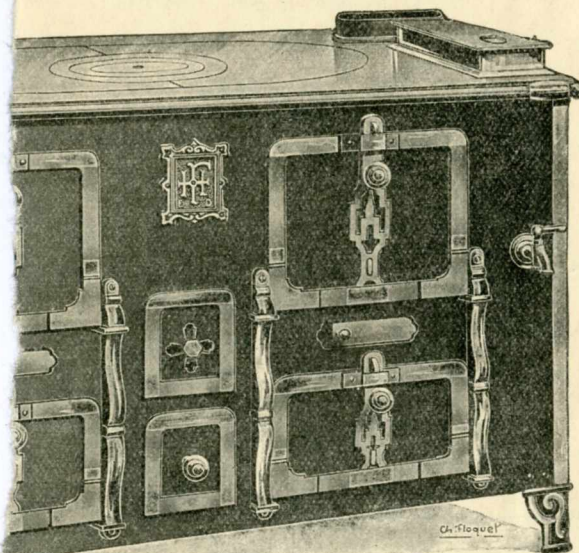
Se font à arcade ou à charbonnier jusqu'à 80 centimètres de longueur.

Les fours sont de grandes dimensions et la flamme qui rayonne tout autour permet de les utiliser dans de bonnes conditions.



FOURNEAUX A UN FOUR

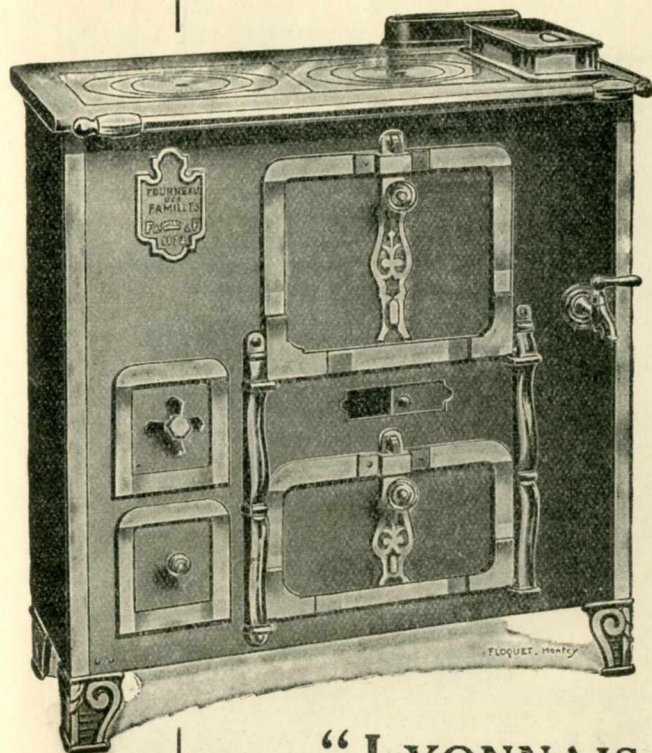
Numéros	AD-AG	BD-BG	CD CG	DD DG	ED EG	FD FG	GD GG	HD HG	ID IG	KD KG
ueur	55	60	65	70	75	80	85	90	100	110
tr	44	48	51	53	55	56	59	63	64	68
du four	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
du four	230	250	280	300	300	330	350	385	400	450
du four	40	44	47	50	51	52	54	58	60	64
chaudière li	5	7	7	7	10	10	10	18	25	25
lle. ... N ^{os}	0 bord coupé	0 bo. d coupé	0 ovale	1	1	1	1	2	2	2
de ... kil	63	74	92	98	104	110	1	2	2	2
onnier ..	70	82	95	107	116	124	*	*	*	*
au de ..	67	78	92	102	108	116	124	143	163	189
au de ..	125	125	139	139	139	139	160	160	160	160



Chaudière à droite 145, 147, 149, 151, 153
— à gauche — 150, 152, 154

FOURNEAUX

"DES FAMILLES"



Nos fourneaux "DES FAMILLES" sont d'un prix très réduit, tout en ayant une force suffisante leur assurant une bonne durée.

Ceux-ci ont le foyer ovale à nervures et deux cendriers.

Chaud. à droite, Nos..	1171	1173	1175	1177	1179	1181	1183	1185
— gauche, Nos.	1172	1174	1176	1178	1180	1182	1184	1186
Longueur..... $\frac{m}{m}$	59	66	70	74	80	85	90	100
Largeur..... »	42	46	48	49	51	52	54	57
Hauteur..... »	80	80	80	80	80	80	80	80
Four { Largeur..... »	25	28	31	31	33	34	38	40
Profond. »	42	44	46	48	49	50	52	55
Cont. de la chaud. lit.	3 $\frac{1}{2}$	5 $\frac{1}{2}$	7	7	10	10	10	18
Nos de la chaudière..	21	23	0	0	1	1	1	2
Poids d'expédit. kil.	65	74	84	86	96	96	102	112
Bout à clé p ^r tuyau $\frac{m}{m}$	139	139	139	139	139	160	160	160

"LYONNAIS"

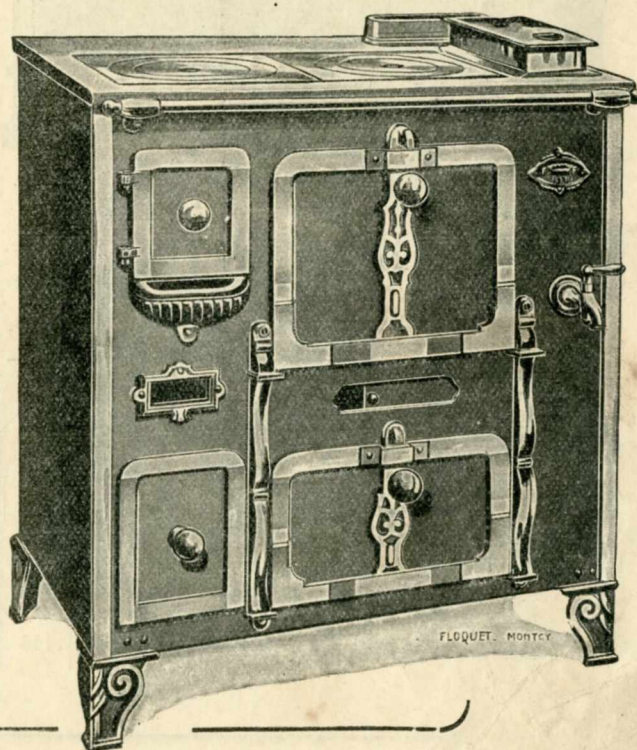
Façade tôle :: Corps large

Nos 1071 à 1085. — Chaudière à droite

Nos 1072 à 1086. — Chaudière à gauche.

Les fourneaux 1071 à 1086, sont établis avec foyer garni de briques réfractaires permettant de brûler le coke et les charbons gras.

Le foyer est rétrécissable à l'aide d'une plaque fonte mobile. Sur demande, sont livrés avec grille spéciale à bois.



Numéros.....	1071	1073	1075	1077	1079	1081	1083	1085
	1072	1074	1076	1078	1080	1082	1084	1086
Longueur..... $\frac{m}{m}$	59	66	70	74	80	85	90	100
Largeur..... »	42	46	48	49	51	52	54	57
Hauteur..... »	80	80	80	80	80	80	80	80
Four { Largeur..... »	23	26	28	30	32	36	37	42
Profondeur.. »	41	44	46	47	48	50	52	55
Conten. de la chaud. lit.	3 $\frac{1}{2}$	5 $\frac{1}{2}$	7	7	10	10	10	18
Numéros de la chaudière.	21	23	0	0	1	1	1	2
Poids d'expédition.. kil.	70	80	84	94	103	110	120	125
Bouts à clé p. tuyau de $\frac{m}{m}$	139	139	139	139	139	160	160	160

FOURNEAUX TOLE ET FONTE

FOURNEAUX LYONNAIS RICHES

Façade fonte :: Chaudière à droite

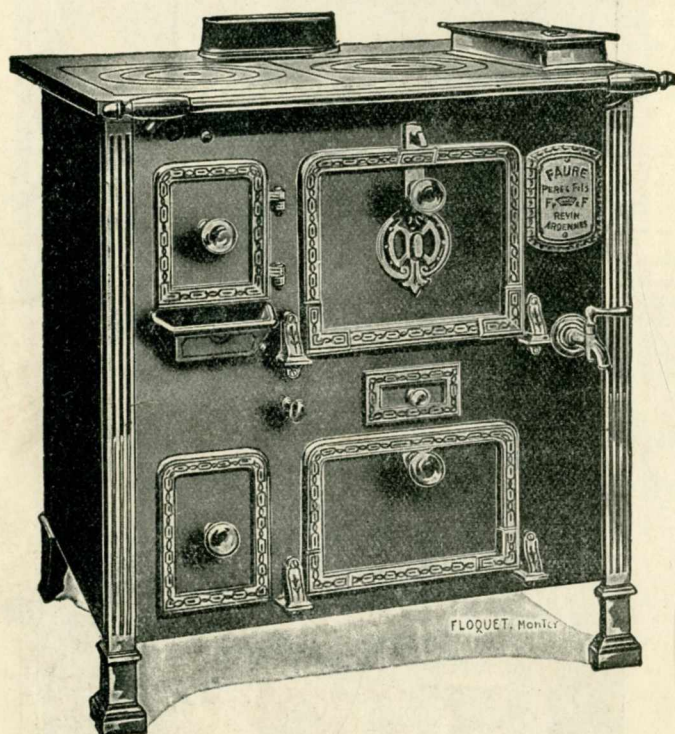
Ces fourneaux peuvent être livrés soit, avec foyer ovale sans porte au foyer, soit, avec foyer rectangulaire composé de briques réfractaires sur le côté gauche et à l'arrière du foyer, la parabole droite seule étant en fonte pour permettre un chauffage rationnel du four. Cette disposition de foyer permet aussi bien l'utilisation de charbons gras que du coke, elle permet également l'usage du bois en utilisant une grille de fond spécial livrée sur demande moyennant plus-value prévue au tarif.

Le dessus est muni de deux trous de buse ce qui permet de placer indifféremment celle-ci au milieu ou derrière la chaudière.

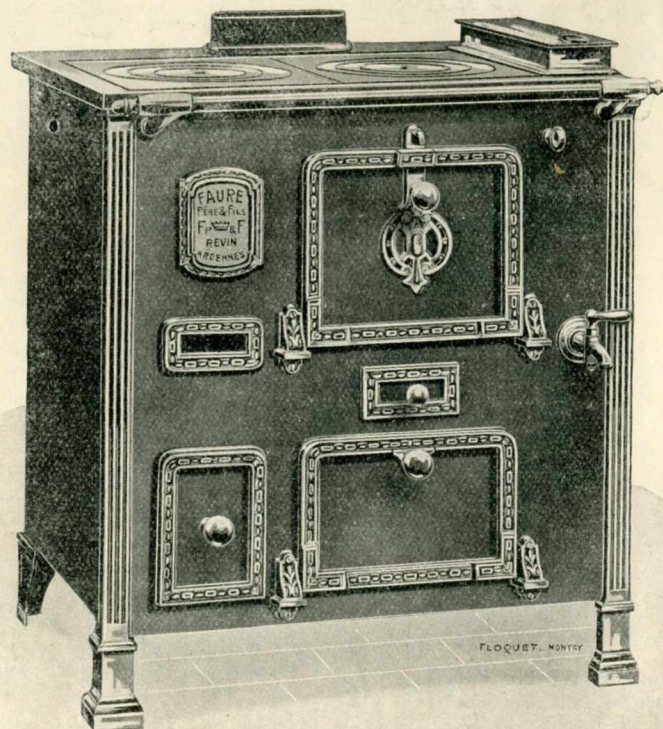
Nous établissons aussi cette série avec corps étroit sur demande : nous demander nos prix spéciaux pour cette disposition.

Ils se font en 6 dispositions :

- I. Ordinaires, dessus brut, ferrures noires.
- II. Meulés, dessus meulé, ferrures noires.
- III. Demi-nickelés, ont en plus de la disposition II les colonnes nickelées.
- IV. Nickelés, colonnes, cadres des portes et de cendrier nickelés.
- V. Ont en plus de la disposition IV la façade émaillée.
- VI. Façade et encadrements entièrement émaillés.



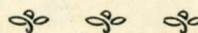
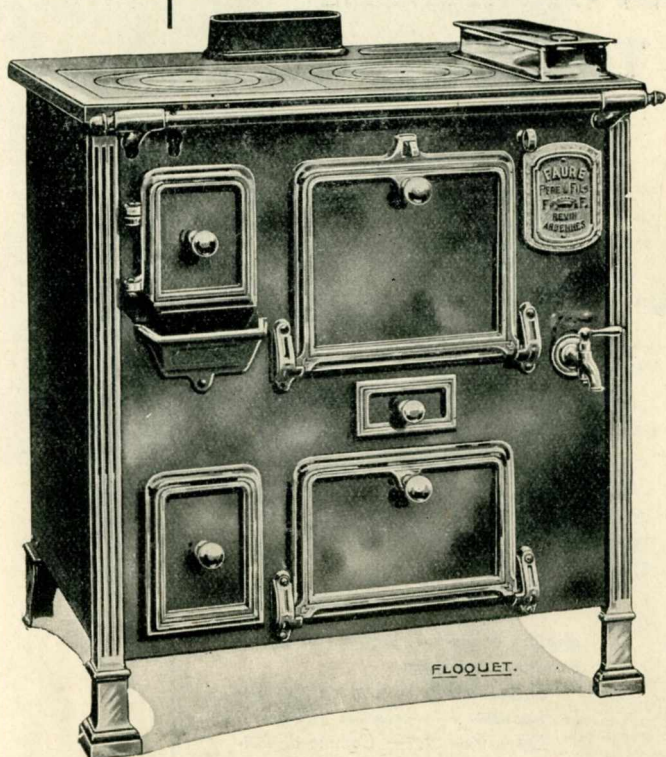
Peuvent être livrés avec côtés fonte émaillée moyennant plus-value.



Numéros	927	929	930	931	932
Longueur	63	73	83	92	100
Largeur	48	51	54	56	58
Hauteur	80	80	80	80	80
Four { Largeur	25	29	34	38	43
{ Profondeur	43	47	50	52	54
Contenance de la chaudière lit.	7	9 1/2	9 1/2	13 1/2	13 1/2
Poids d'expédition	101	117	133	150	170
Bout à clé pour tuyau de	139	146	146	160	160
Poids d'expédition des corps étroits	95	109	121	139	158

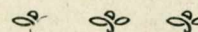
FOURNEAUX 707-709-710

— 000 —

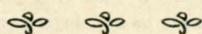


FOURNEAUX spécialement étudiés pour la fabrication en grandes séries, sont d'une construction **très robuste** et d'une présentation irréprochable.

Numéros	707	709	710
Longueur	63	73	83
Largeur	48	51	54
Largeur four	25	29	34
Diamètre buse	139	139	146
Poids d'expédition	100	115	128

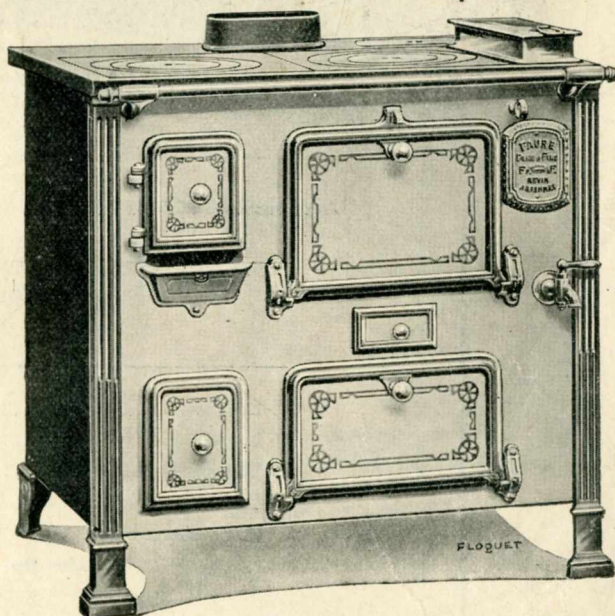
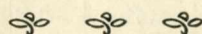


Foyer houille ou foyer bois.



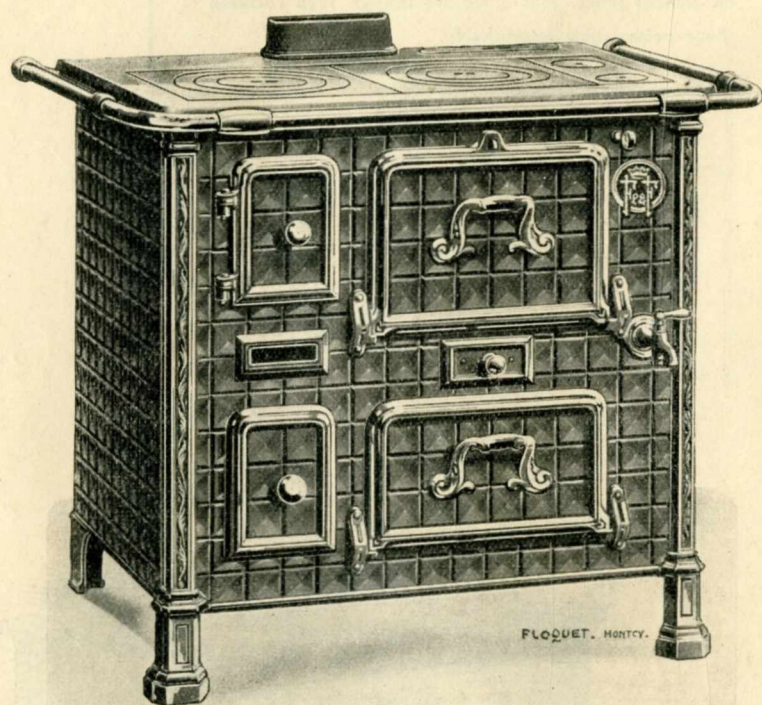
Ces cuisinières se livrent aux dispositions suivantes :

- I. Entièrement en tôle noire. Encadrements polis noirs ;
- V. Façade émaillée vert ou bleu. Encadrements nickelés ;
- VI. Entièrement émaillée vert ou bleu, toutes garnitures émaillées ;
- VII. Façade émaillée ivoire. Appliques de portes décorées.



CUISINIÈRES A FOYERS TRANSFORMABLES

CUISINIÈRES A FOYERS TRANSFORMABLES A CORPS TOLE



A chaudière 1705-1707

1705-1707 à chaudière
1708 sans chaudière

Cuisinières de construction très robuste spécialement étudiées pour permettre la transformation rapide du foyer sans démontage du dessus.

Cet avantage permet de réduire l'assortiment en magasin tout en laissant la possibilité de satisfaire les usagers de la houille, comme ceux du bois. Sauf avis contraire, sont livrées à chaudière et avec foyer mixte rectangulaire.

Sont livrées en trois dispositions :

Disposition 1. — Façade et côtés émaillés céramique, poignées et petites garnitures nickelées.

Disposition 2. — Ont en plus que la disposition 1 les colonnes nickelées.

Disposition 3. — Comme disposition 1 mais poignées et petites garnitures cuivre.

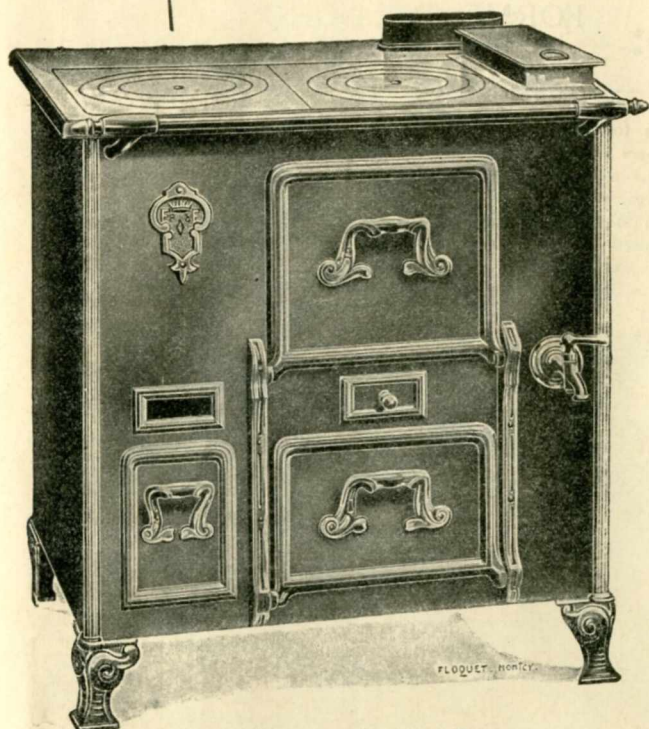
Sont livrées au choix, avec foyer ovale à houille, foyer rectangulaire mixte ou avec foyer nord.

Sur demande et avec plus-value, peuvent être livrées avec barre enveloppante, avec chaudière débordante à panache, ou avec colonnes cuivre.

Numéros.....	1705	1707	1708
	à chaudière		sans chaudière
Longueur..... c/m	70	80	80
Largeur..... »	56	60	60
Largeur du four..... »	25	30	35
Diamètre de la buse..... m/m	139	146	146
Poids d'expédition..... kg.	136	155	151
— Série Bis..... kg.	110	128	121

Nous avons toujours en magasin des cuisinières de cette série à foyer mixte en émaux vert, bleu et marron.

FOURNEAUX TOLE ET FONTE



Foyer ovale à houille

FOURNEAUX "LUX"

Chaudière à droite
- Corps profond -

Ces fourneaux, d'une construction robuste et soignée, ont été établis très économiquement, leurs prix très avantageux les mettent à la portée des ménages modestes. La buse peut se placer au milieu ou derrière la chaudière.

Ces fourneaux se font en 4 dispositions, ils ont toujours la barre et le panache nickelés :

II. — *Dessus brut, cadres des portes fonte fine vernie, tôle ordinaire, poignées nickelées.*

III. — *Glacées. Dessus meulé, tôle lustrée, cadres des portes et angles fonte polie noircie ordinaire, garnitures nickelées.*

IV. — *Noires. — Dessus meulé, tôle vernie au feu, cadres des portes, angles fonte polie noircie au feu, garnitures nickelées.*

V. — *Nickelées. — Dessus poli, tôle vernie au feu, cadres des portes, angles et garnitures nickelés.*

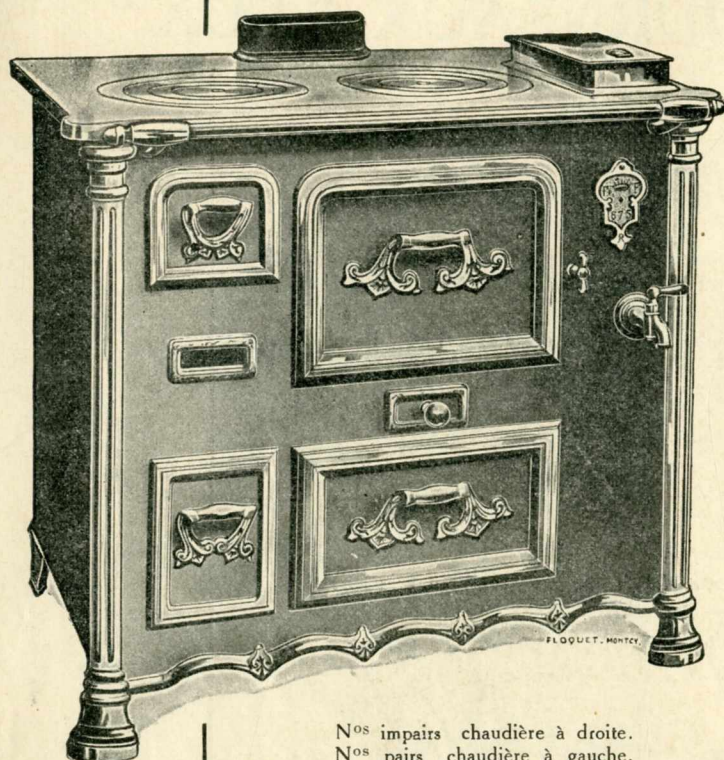
Numéros	33	35	37	39	41	43	45
Longueur..... m	59	63	69	73	83	92	100
Largeur..... »	45	48	49	51	54	56	58
Hauteur..... »	80	80	80	80	80	80	80
Four { Largeur..... »	24	26	28	29	34	39	44
Profondeur... »	42	44	45	47	51	52	56
Conten. de la chaudière lit.	5	7	7	9 ½	9 ½	13 ½	13 ½
Foyer ovale..... Nos	0	0	0	1	1	2	2
Foyer mixte..... Nos	33.35	33.35	37.39	37.39	41.43	41.43	45
Bout à clé pour tuyau m	125	139	139	146	146	160	160
Poids d'expédition... kil.	64	69	75	85	95	120	135

Pour les commandes, indiquer le n° de l'appareil et la disposition.

Pour le numéro 33, il est indispensable d'indiquer si l'on désire la buse au milieu ou derrière la chaudière.

FOURNEAUX TOLE ET FONTE

SÉRIE PARISIENNE :::

FORME DU NORD
AVEC BOUT A CLEF

Nos impairs chaudière à droite.

Nos pairs chaudière à gauche.

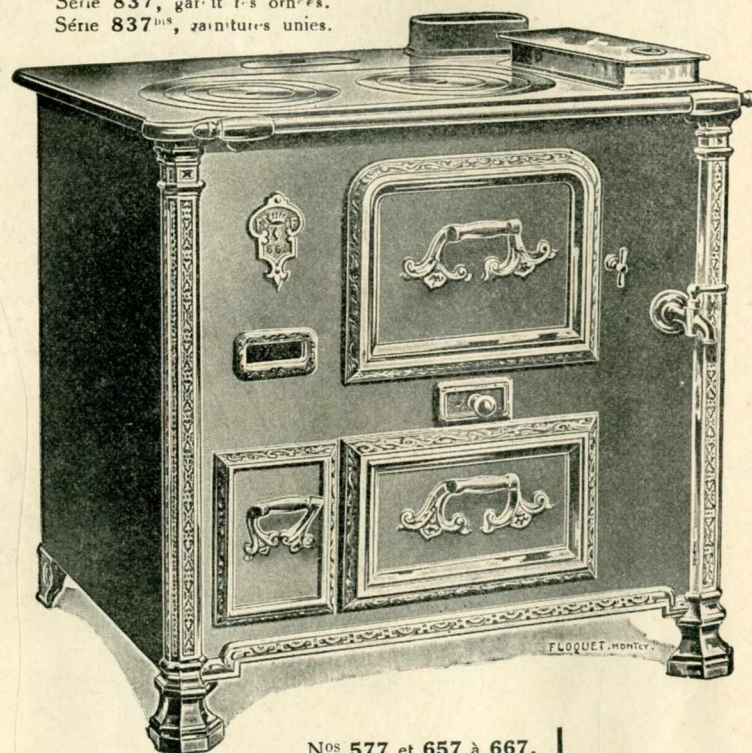
Nos 557 et 669 à 679.

Nos 558 et 670 à 680.

Cadres et colonnes moulures unies

Ces fourneaux sont livrés en 4 dispositions :

- I. Noirs, poignées barre et galerie du bas nickelées, le dessus est meulé, les tôles de la façade et des côtés sont soigneusement noircies au feu.
- II. Demi-nickelée, ont en plus les colonnes polies fin et nickelées.
- III. Nickelés, le dessus est poli au lieu de meulé et ils ont en plus les encadrements polis fin et nickelés.
- IV. Noires, sans galerie, poignées, barre, panache cuivre.



Nos 577 et 657 à 667.

Nos 578 et 658 à 668.

Cadres et colonnes ornés

Numéros.....	577 578	657 658	837 838 659 660	839 840 661 662	841 842 663 664	843 844 665 666	845 846 667 668	557 558	669 670	837 ^b 838 ^b 671 672	839 ^b 840 ^b 673 674	841 ^b 842 ^b 675 676	843 ^b 844 ^b 677 678	845 ^b 846 ^b 679 680
Longueur.....	60	65	70	75	80	90	100	60	65	70	75	80	90	100
Largeur.....	49	52	56	57	58	63	66	49	52	56	57	58	63	66
Hauteur.....	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82
Largeur du four.....	25	29	29	31	33	36	39	25	29	29	31	33	36	39
Profondeur du four.....	43	46	49	51	52	57	60	43	46	49	51	52	57	60
Conten. de la chaudière lit.	5	7	7	7	10	18	25	5	7	7	7	10	18	25
Foyer ovale à houille.. Nos	0 c	0	1	1	1	2	2	0 c	0	1	1	1	2	2
Foyer à bois..... Nos	—	0	1	1	1	2	2	—	0	1	1	1	2	2
Poids approx. d'expéd. kil.	95	110	120	132	150	160	168	90	107	120	127	138	159	172
Bout à clé pour tuyau	139	139	146	146	146	153	153	139	139	146	146	146	153	153

FOURNEAUX TOLE ET FONTE

FOURNEAUX SÉRIE PARISIENNE

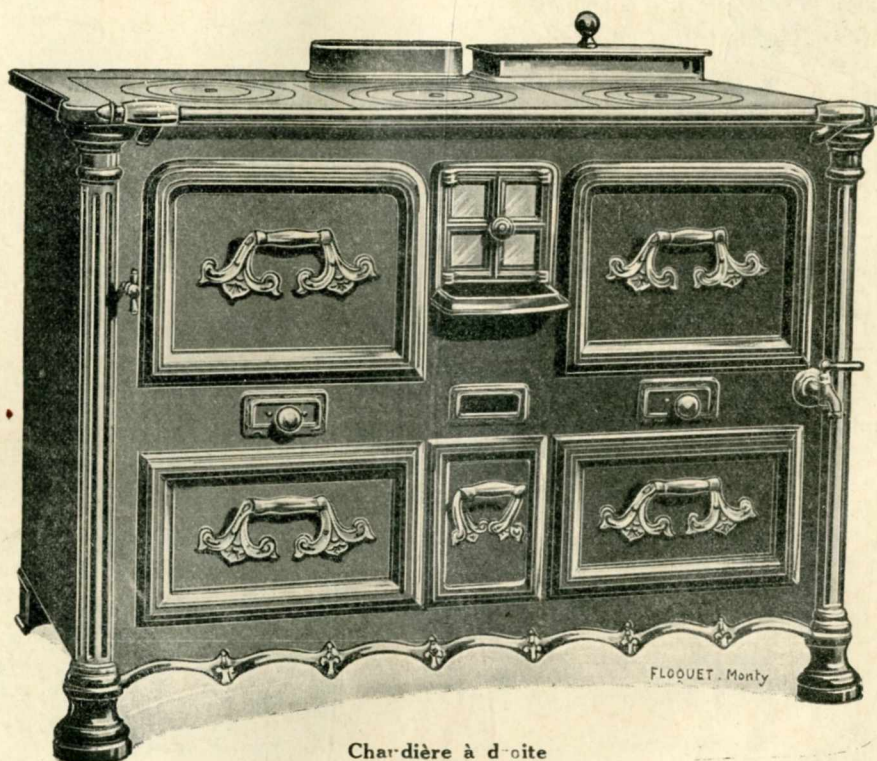
FORME DU NORD :: SANS BOUT A CLEF :: A DEUX FOURS

A chaudière :

Nos 855, 856 et 857, cadres et colonnes ornés. :: Nos 748, 749 et 750, cadres et colonnes moulures unies.

Sans chaudière :

Nos 851, 852 et 853, cadres et colonnes ornés. :: Nos 701, 702 et 703, cadres et colonnes moulures unies.



Chaudière à droite

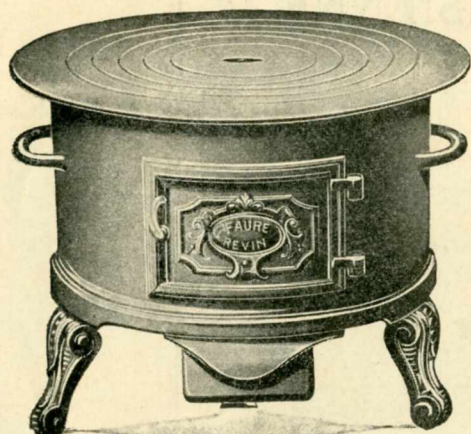
Les fourneaux à deux fours sont toujours, sauf avis contraire, livrés avec bouche de chaleur et robinet de côté. Sur demande, ils peuvent être livrés avec robinet sur le devant moyennant la plus-value prévue au tarif.

Nous les livrons également, sur demande, avec foyer mixte à porte pleine ou à porte mica.

Ils se font en quatre dispositions qui sont celles des fourneaux à un four.

Sauf avis contraire, ils sont livrés noirs.

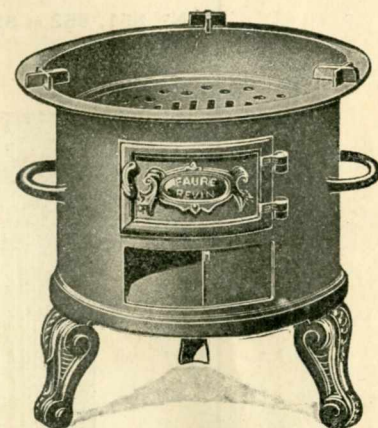
Numéros.....	748 855	749 856	750 857	701 851	702 852	703 853
Longueur..... $\frac{c}{m}$	105	115	125	105	115	125
Largeur..... »	62	66	68	62	66	68
Hauteur..... »	82	82	82	82	82	82
Fours { Largeur..... »	33	36	40	33	36	40
Profondeur..... »	44	48	50	44	48	50
Contenance de la chaudière..... lit.	12	12	12	12	12	12
Poids approximatif d'expédition.. kil.	192	208	235	191	200	230
Bout à clé pour tuyau..... $\frac{m}{m}$	160	160	160	160	160	160



FOURNEAUX DE LESSIVEUSES

Les n^{os} 51 à 55 ont un cercle à bord plat, comme l'indique la figure ci-contre.

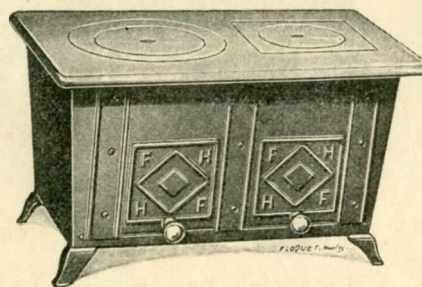
Ils peuvent brûler la houille et le bois.
Les n^{os} 56 à 60 de mêmes dimensions ont un cercle à rebord. Les réchauds n^{os} 49 et 50 sont construits pour brûler le charbon de bois seulement.



Numéros	51 56	52 57	53 58	54 59	55 60	49	50
Diamètre extérieur du cercle . . . m	330	370	420	448	470	335	390
— du trou . . . m	200	250	300	325	345	275	330
Pour lessiveuses N ^{os}	1 à 4	3 à 6	5 à 7	6 à 8	8 à 10	1 à 3	3 à 6
Poids approx. sans rond ni tampon kil.	12	14.4	18.5	21.5	25.5	11.5	16
— avec rond et tampon »	12.8	15.77	20.62	24.27	28.4	—	—

— N^{os} 49 et 50 —
Spéciaux pour charbon de bois

JUMELLES TOLE ET FONTE



N^{os} 11 et 12
- Deux trous -



N^{os} 9 et 10
- Un trou -

Sauf avis contraire,
sont expédiées dessus brut.

Les n^{os} 11 et 12 ont un
réchaud carré et un rond.

Ce dernier mesure 145 $\frac{m}{m}$
dans le n^o 11 et 165 $\frac{m}{m}$
dans le n^o 12.

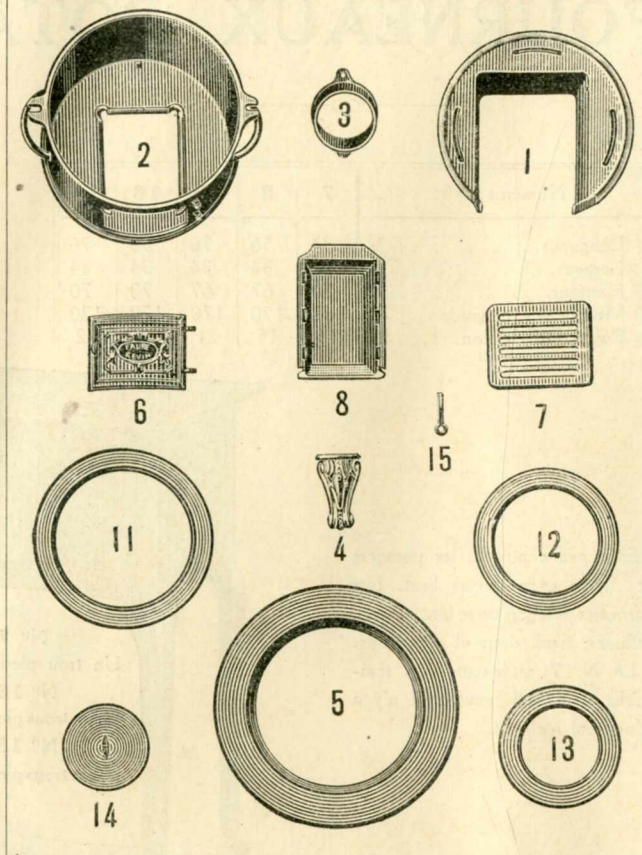
Numéros	9	10	11	12
Longueur m	27	31	44	48
Largeur »	27	27	27	30
Mesures intérieures des réchauds »	13	16	13	16
Hauteur »	28	28	28	28
Poids d'expédition kil.	5	6.3	10.85	11

ARTICLES DE MÉNAGE DIVERS

FOURNEAUX
DE LESSIVEUSES

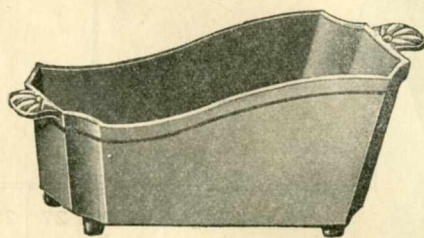
Légende

- 1 Foyer.
- 2 Corps.
- 3 Buse.
- 4 Pied.
- 5 Cercle.
- 6 Porte de foyer.
- 7 Grille à houille.
- 8 Tiroir.
- 11 Rondelle.
- 12 —
- 13 —
- 14 Tampon.
- 15 Goupille.



BACS A CHARBON

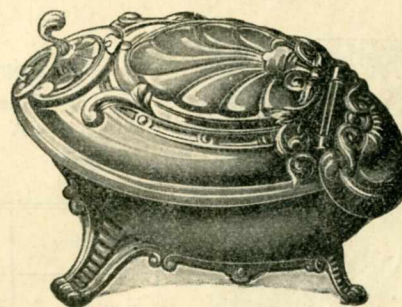
RECTANGULAIRES



Nos 9 à 11

Nos	Longueur	Largeur	Poids
9	430	230	7.6
10	480	240	9.6
11	530	260	11.6
7	470	350	13
8	520	420	15

ORNÉS



Nos 7 et 8

FOURNEAUX POTAGERS



Numéros.....	7	8	10	16	18
Longueur.....	34	56	76	56	76
Largeur.....	34	34	34	34	34
Hauteur.....	70	67	67	70	70
Mesure des réchauds....	173	170	170	170	170
Poids d'expédition.....	11	15	21	16	22

Sauf avis contraire, les potagers sont livrés avec dessus brut. Les fourneaux potagers ne se font qu'avec coulisses, à un, deux et trois trous.

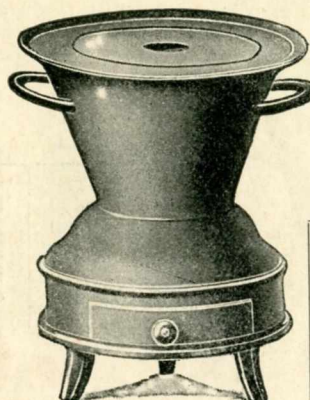
Le N° 7 est exactement semblable au N° 16 sauf qu'il n'y a qu'un seul réchaud.



RÉCHAUDS PARISIENS



Numéros...	4	5	6	7
Hauteur... m/m	210	230	250	270
Diamètre... »	180	200	220	250
Pds d'exp. kg.	2.3	2.6	3.5	3.9



Numéros.....	25	26	27	28	29
Haut. totale... m/m	305	310	320	325	330
Diam. du haut »	250	260	280	300	310
Diam. du bas... »	210	220	235	250	260
Poids d'exp... kg.	8.5	10	10.5	12.2	12.5

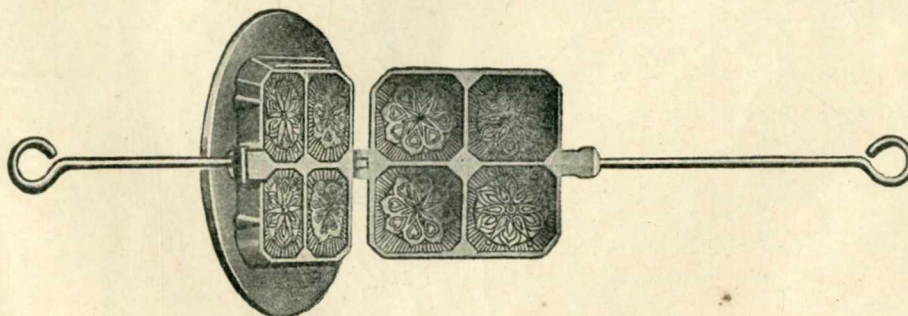
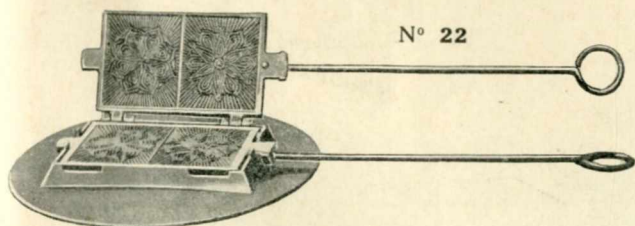
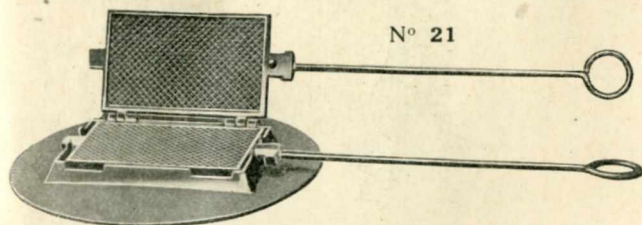
ARTICLES DE MÉNAGE DIVERS

GAUFRETIERS

— 000 —

N^{os} 21-22-25 - A GAUFRETTES

Numéros	21	22	25
Longueur m/	190	190	190
Largeur »	115	115	180
Diamètre total . . »	335	335	335

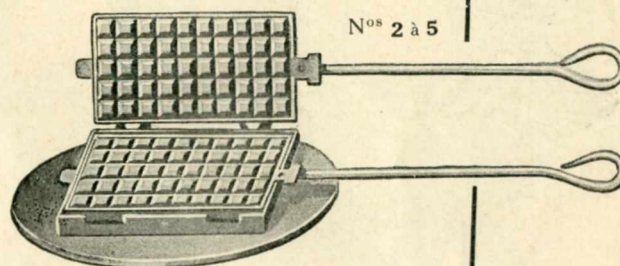
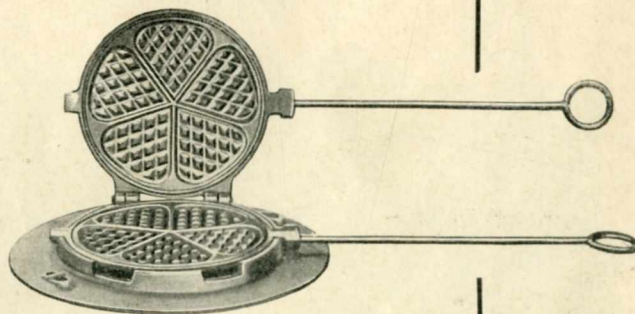


GAUFRIERS

— 000 —

RECTANGULAIRES TOURNANTS

Numéros	2	3	4	5	16 bis
Longueur m/	171	190	185	190	
Largeur »	103	115	115	115	
Diamètre total . . . »	315	335	335	335	330
Nombre de pots	40	84	45	28	
Diamètre gaufrier					215

GAUFRIER 16^{bis}

ARTICLES FUNÉRAIRES

PORTE-
BOUQUETS

Nos 1, 1^R, 1^G
Hauteur : 20, 23, 25 $\frac{c}{m}$



Nos 21, 22, 23
Hauteur : 20, 22, 26 $\frac{c}{m}$



N^o 27
Hauteur : 16 $\frac{c}{m}$

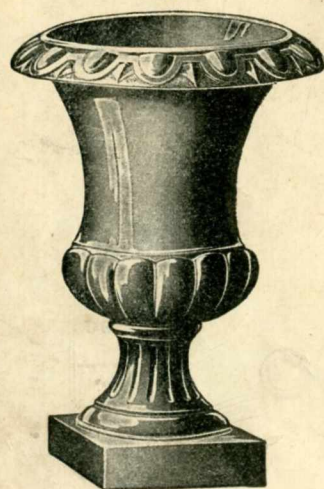


Nos 29, 30
Hauteur : 19, 21 $\frac{c}{m}$



Nos 31, 32
Hauteur : 21, 23 $\frac{c}{m}$

Sauf avis contraire, les porte-bouquets
sont expédiés bronzés

VASES
MÉDICIS

Numéros	Hauteur
93	18 $\frac{c}{m}$
94	21
95	25
96	30
97	35
98	40

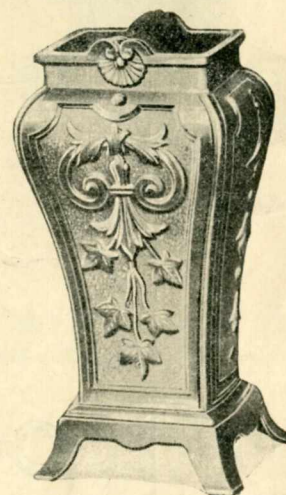
Les vases Médicis sont livrés
bruts sauf avis contraire.



N^o 12
Hauteur : 27 $\frac{c}{m}$



N^o 19
Hauteur : 23 $\frac{c}{m}$



N^o 20
Hauteur : 29 $\frac{c}{m}$

ARTICLES FUNÉRAIRES

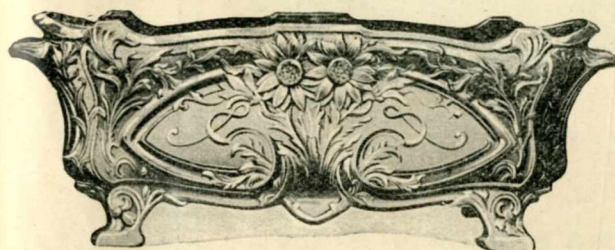
JARDINIÈRES



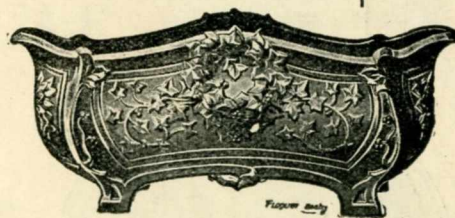
Nos 88, 89, 90.



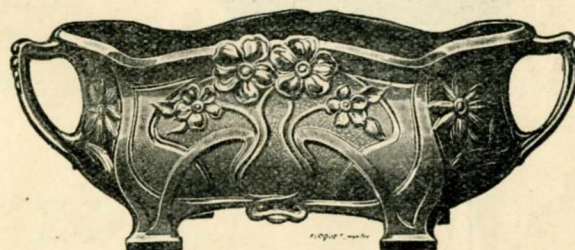
Nos 24, 25, 26.



Nos 33, 34, 35.

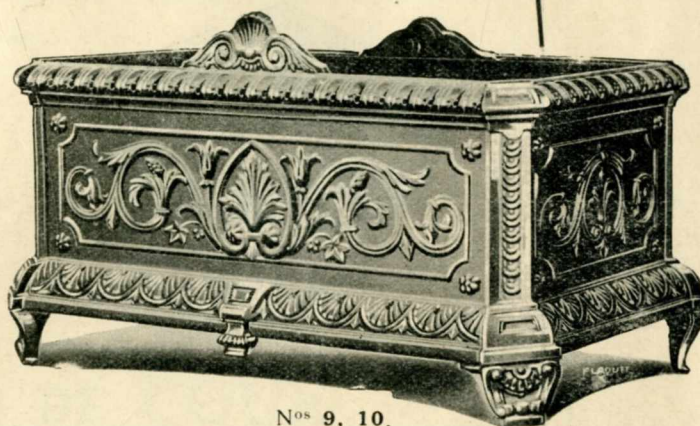


Nos 21, 22, 23.



Nos 27, 28, 29. — Sans anses.

Nos 30, 31, 32. — Avec anses.



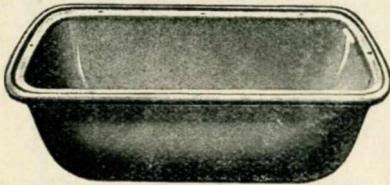
Nos 9, 10.

Numéros.....	9	10	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	88	89	90
Longueur totale... $\frac{1}{2}$ m	53	64	25	33	41	28	35	43	27	34	42	31	40	49	50	58	69	36	42	48
Largeur..... "	30	37	11	15	19	13	15	18	13	15	20	13	15	20	19	26	28	15	18	21
Hauteur..... "	31	34	13	15	19	10	13	15	13	16	19	13	16	19	20	22	24	15	16	18

Sauf avis contraire, les jardinières et corbeilles sont expédiées bronzées.

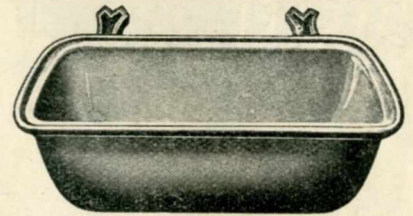
MANGEOIRES

— 000 —

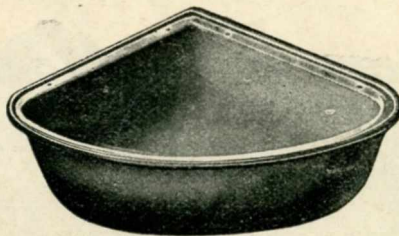


De face à vis
N^{os} 2, 3, 4, 5

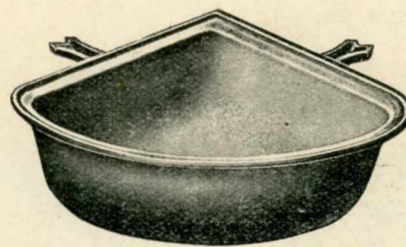
Sauf avis contraire, les
mangeoires sont expédiées
émaillées avec l'extérieur
bronzé.



- N^{os} 14, 15, 16, 17 -
De face à scellements



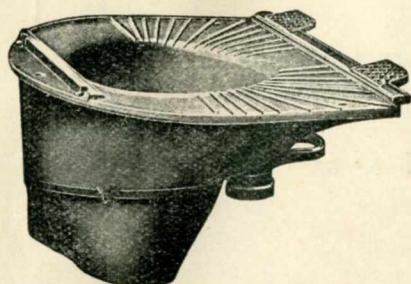
— o N^o 49
D'angle à vis



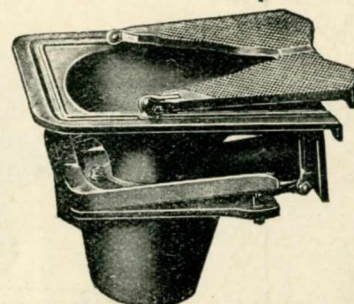
— o N^o 50
D'angle à scellements

Numéros	2	3	4	5	14	15	16	17	49	50
Longueur..... $\frac{0}{m}$	50	60	65	70	50	60	65	70	60	60
Largeur..... $\frac{0}{m}$	39	39	39	39	39	39	39	39	42	42

FONTES DE BATIMENT



SIÈGES A BASCULE



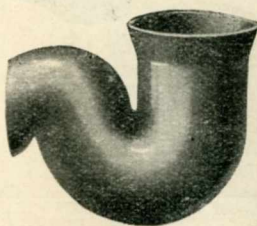
N° 1. — Sans effet
N° 2. — Avec effet d'eau

N°s 2bis et 3. — Sans effet
Système Havard, à engrenage

Numéros	1	2	2bis	3
Largeur m/m	490	490	490	430
Profondeur..... »	500	500	440	400
Orifice du cercle . »	125	125	125	125

SIPHONS 26-27

Simple coude



Numéros	26	27
Longueur..... m/m	325	350
Hauteur m/m	275	290
Pour tuyau de..... m/m	155	175

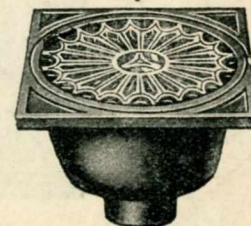
Sauf avis contraire, les siphons sont livrés émaillés.

SIPHONS DE COUR

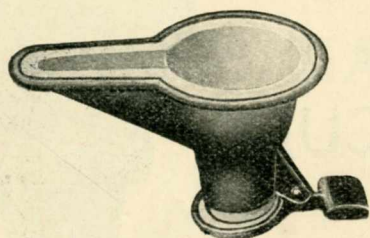


N°s 1 à 6 :: Ronds

Numéros	1-7	2-8	3-9	4-10	5-11	6-12
Diamètre du haut.....	170	200	250	300	350	400
Diamètre du bas.....	50	70	90	110	130	150



N°s 7 à 12 :: Carrés



POT DE SIÈGE

— ÉGYPTIEN N° 55 —

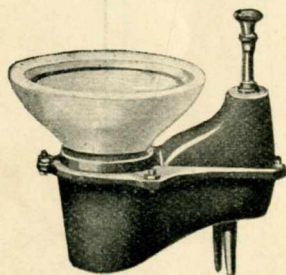
Diamètre intérieur du haut..... 400 × 190
 Diamètre extérieur du bas..... 105
 Hauteur..... 205

Sans cercle. — N° 27

GARDE-ROBES

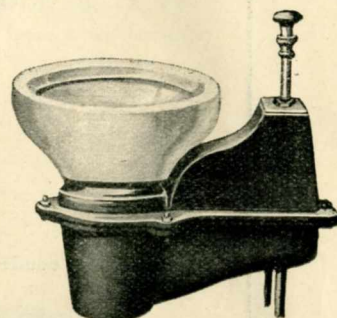
A TIRAGE

" Légère " Sans cercle. — N° 16



Orifice 90 $\frac{m}{m}$

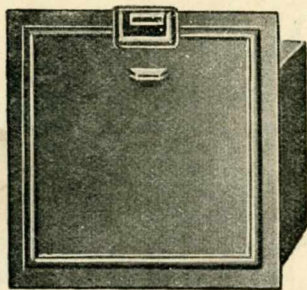
Numéros	16	27
Diamètre extérieur de la cuvette.....	30	30
Distance de la tige au centre.....	225	215



Nous livrons ces appareils avec cuvette demi-porcelaine ou fonte émaillée. Sauf avis contraire, ils sont livrés avec cuvette demi-porcelaine.

PORTES DE RAMONAGE

A ACCROCHAGE AUTOMATIQUE



Numéros	21	22	23
Hauteur extérieure	230	250	270
Largeur extérieure.....	225	245	265
Hauteur intérieure.....	200	215	235
Largeur intérieure.....	195	210	230
Poids d'expédition.....	2.25	2.95	3.100

PLAQUES DE FOYER



L'usine possède une collection très complète de modèles de plaques de foyer de toutes formes et de toutes dimensions. — Sur demande nous adressons un catalogue spécial avec tous les renseignements complémentaires. Nos clients pourront s'y rendre compte de la grande valeur artistique de ces modèles et de leur très rare originalité. Toutes ces plaques sont exécutées sur modèle bois de l'époque.



TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

A

	<i>Pages</i>
Appareils sanitaires	67-68
Articles de bâtiment	66 à 68
— de chauffage	20 à 49
— de cuisine	4 à 19
— —	50 à 59
— de ménage	60 à 63
— funéraires	64-65

B

Bacs à charbon	61
----------------------	----

C

Calorifères « Crésu-Faure »	26
— 284 à 285	40-41
— 381 à 385	42-43
— « Lux » 391 à 394	44-45
— — 402 à 414	46-47
— 415	48
— Majestic 421	48
— du Nord 162 à 169	21
— genre Tortue 471 à 485	40
Cheminées « l'Alsacienne » 251-252	38-39
— « Baby-Crésu » 510	27
— « La Nova » 35	28

C (Suite)

	<i>Pages</i>
Cheminées « L'Antra » 139 à 142 ..	28
— « La Gallia » 149 à 152 ..	29 et 31
— « La Lorraine » 67	32 et 34
— « La Sirène » 130	29 et 30
— à pieds 1222 à 1225 ..	35-36
Cheminées « Simplex » 120	32-33
— « Aïda » 121	32
Cloches pour blanchisseuses	20
Corbeilles 88 à 90	65
Cuisinières fonte	4 à 19
— triangulaires 320	13
— « Américaines » 32 à 37 ..	12
— « Bourbonnaises » 24 à 26 ..	13
— fortes, série 40	4-5
— « Flamandes » 591 à 594 ..	16-17
— larges, 1109 à 1118	9
Cuisinières « Lorraines » 562 à 574 ..	14-15
— « Normandes » 255, 257, 259	18-19
— « Omnibus » 482 à 489 ..	11
— renforcées, ancienne série C 104 à 123	6-7
Cuisinières renforcées à 2 fours, série 140	8
Cuisinières renforcées 238 à 247 ..	10
Cuisinières tôle et fonte :	
— « Riches » 2545 à 2549 ..	51
— — à 2 fours 2551 ..	50
— 1705 à 1708	56

TABLE DES MATIÈRES

F

	<i>Pages</i>
Fourneaux dits cuisinières Riches	50-51
— dits cuisinières 1705 à 1708	56
— 707, 709, 710	55
— des « Familles » 1171 à 1186	53
— « Lyonnais » 1071 à 1086	53
— « Lyonnais Riches » 927	54
à 932	54
Fourneaux de lessiveuses	60-61
— « Lux » 33 à 45	57
— « Nord »	58
— — à 2 fours	59
— « Parisiens » H. F.	52
— Potagers	62
Foyer du Nord 226	35

G

Gaufriers, gaufretiers	63
Garde-robes	68

J

Jardinières	65
Jumelles	60

M

Mangeoires	66
----------------------	----

P

	<i>Pages</i>
Plaques de foyer	69
Poêles à socle	21
— à bois « Le Mah-Jong »	37
— Belges Flamands, série 1923	24-25
— du Berry	20
— Flamands à socle	22
— Parisiens	22-23
— Lingères	20
— Militaires	49
Porte-bouquets	64
Portes de ramonage	68
Pots de siège	68
Potagers	62

R

Réchauds Parisiens	62
------------------------------	----

S

Sièges à bascule	67
Siphons de cour	67
Siphons simples	67

V

Vases Médicis	64
Vases funéraires	64

