

Zappa



FOURNEAUX A MARMITES
POUR ETABLISSEMENTS
MILITAIRES

LES CONSTRUCTION...
SAINT-GERMAIN...





Anciennes Maisons BAUDON et COQUELLE réunies

Fondation 1839



J. CUBAIN E. C. P.
INGÉNIEURS-
CONSTRUCTEURS **ET SES FILS**

.....

Fournisseurs de :

Plusieurs Cours Étrangères. — L'Armée. — La Marine. — Les Colonies. — L'Assistance Publique. — La Société des Hôtels Ritz. — La Compagnie Internationale des Grands Hôtels. — La Compagnie Générale Transatlantique Hamburg-American Linie. — La Société des Établissement Prudhon et C^{ie} (Brasseries, Restaurants et Hôtels réunis). — Société du Louvre. — La Société des Hôtels de l'Étoile. — La Société des Hôtels réunis. — The Gordons Hotels Company. — The Egyptian Hotels Company. — La Compagnie Internationale des Wagons-Lits et des Grands Express Européens. — The Express Nile Steamers Company. — The Indian Hotels Company. — Les Compagnies de Chemins de Fer du Nord, de Paris-Lyon-Méditerranée, de Paris-Orléans. — La Société de l'Industrie des Hôtels à Genève. — The George Nungovich Hotels Company. — La Société des Grands Hôtels Belges, etc., etc.

HORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY

Turin 1911

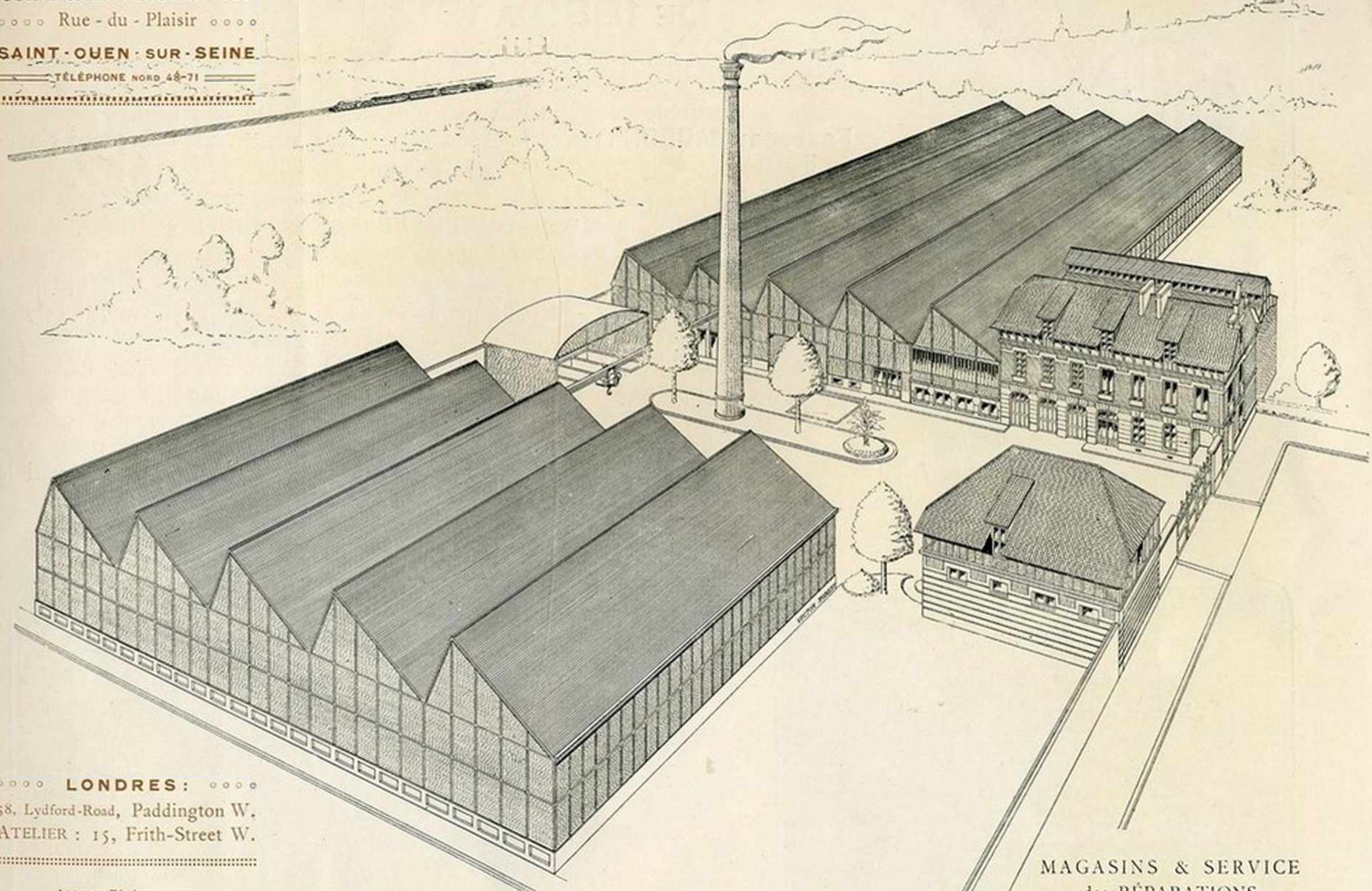
Dernier Concours du Ministère de la Guerre

PREMIER PRIX



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

USINE & ADMINISTRATION
○○○ Rue - du - Plaisir ○○○
SAINTE-OUEN SUR SEINE
TÉLÉPHONE NORD 48-71



○○○ **LONDRES:** ○○○
58, Lydford-Road, Paddington W.
ATELIER : 15, Frith-Street W.

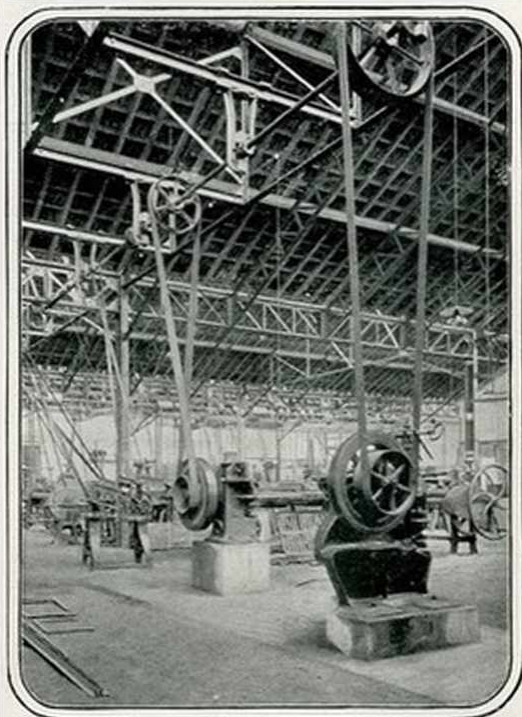
ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE
CUBAIN - PARIS
CODE LIEBER

VUE DE NOTRE NOUVELLE USINE DE SAINT-OUEN

Située à 20 minutes du Centre de Paris : TRAMWAYS : **Trinité-Enghien.** — Descendre à l'arrêt Kléber.

MAGASINS & SERVICE
○○○ des RÉPARATIONS ○○○

7, RUE DE BONDY, 7, PARIS
TÉLÉPHONE NORD 30-10



Cisailles

DE 1839 A 1913

Fondée en 1839, c'est à Baudon que notre Maison doit le point de départ de sa réputation.

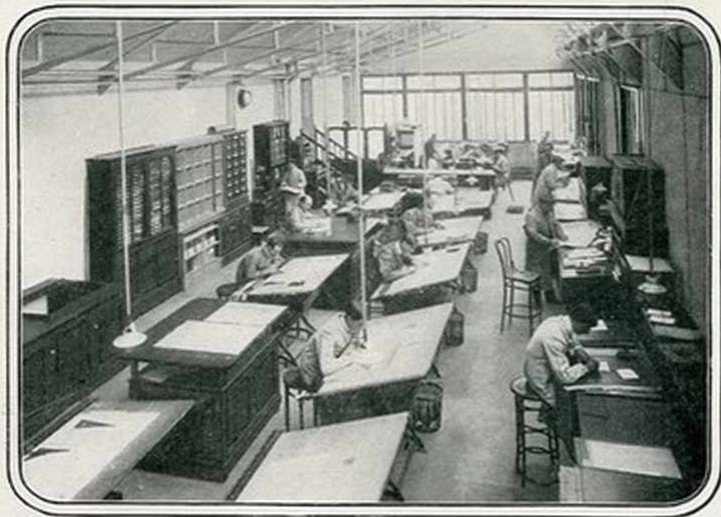
Par les procédés de constructions qu'il créa, Baudon établit le type du **Fourneau BAUDON** d'une solidité incomparable, construit comme une machine-outil plutôt que comme un fourneau tel qu'on a l'habitude de le concevoir.

Grâce à la renommée de cette fabrication, la Maison prit un tel essor que la plupart des Cours Étrangères confièrent à Baudon l'installation de leurs cuisines.

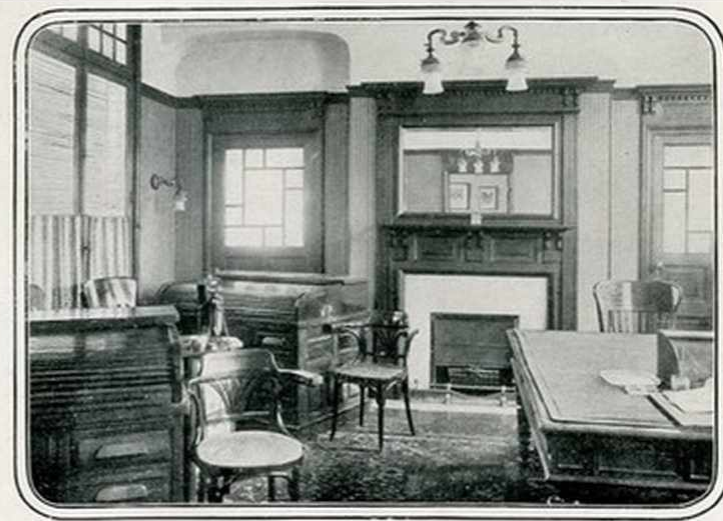
A partir de 1887, Monsieur Cubain, Ingénieur des Arts et Manufactures, continua l'œuvre de Baudon en étendant grandement ses relations à l'Étranger ;

La plupart des grands hôtels modernes ou des grands établissements, en France et au dehors, possèdent dans leurs cuisines nos appareils.

En 1896, sans avoir eu jamais aucune relation avec l'Armée, Monsieur Cubain, répondant à l'appel du **MINISTRE DE LA GUERRE** ouvrant un Concours d'appareils de cuisine pour établissements militaires, créa un fourneau construit suivant les procédés Baudon et disposé de telle façon qu'il répondait entièrement aux conditions de bonne nourriture pour le soldat et d'économie de combustible réclamées par le programme du Concours.



Bureau des Études



Direction

L'armée qui, jusque là, n'avait jamais eu de fourneau assurant la cuisson sous toutes ses formes, se trouvait d'un seul coup, pourvue d'un appareil qui devait décider de l'amélioration définitive de l'ordinaire du Soldat.

Le MINISTRE DE LA GUERRE reconnut la supériorité du fourneau Cubain en lui donnant la **Première place** et en lui décernant la plus haute prime, de **2.500** francs.

Dès ce moment, les fourneaux militaires Cubain se répandirent de telle façon, dans les Corps de Troupe qu'à l'heure actuelle, plus de 600 sont en fonctionnement, assurant la nourriture de 280.000 hommes.

En 1907, Monsieur Cubain s'associa à ses deux fils.

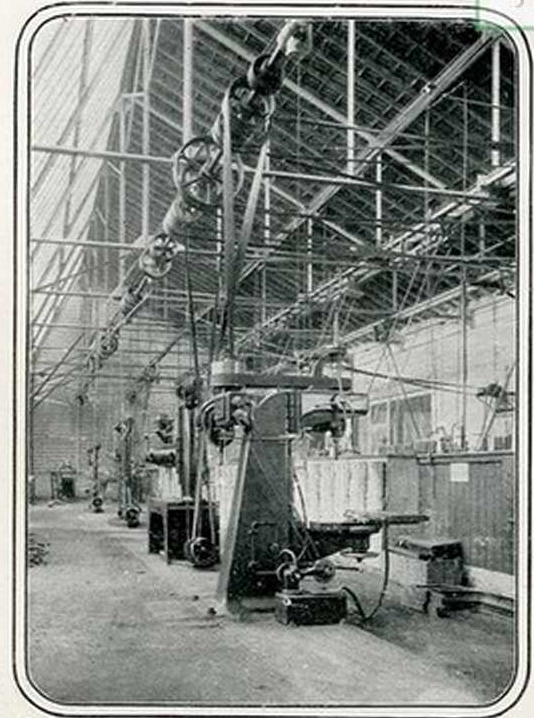
Sous la raison Sociale, J. Cubain et ses Fils ; la Maison continua son ère de prospérité et reçut en témoignage de celle-ci les distinctions suivantes :

En 1910, à Bruxelles : Diplôme d'Honneur.

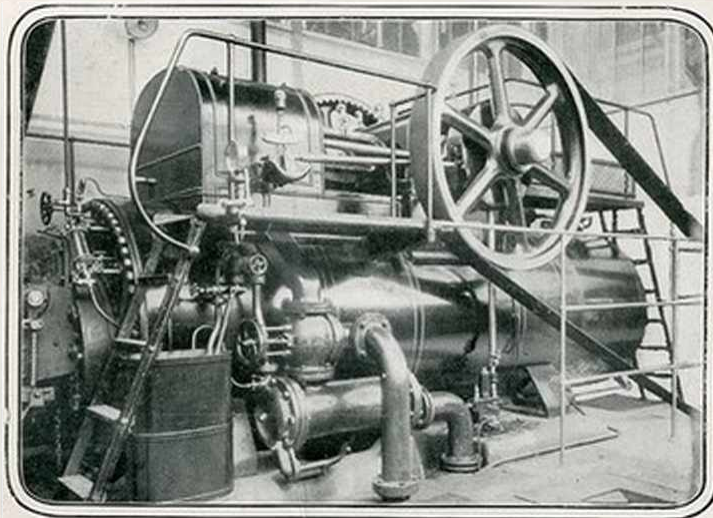
En 1911, à Turin : Hors Concours. Membre du Jury.

En 1913, à Gand : Classe 74, Vice-Président.

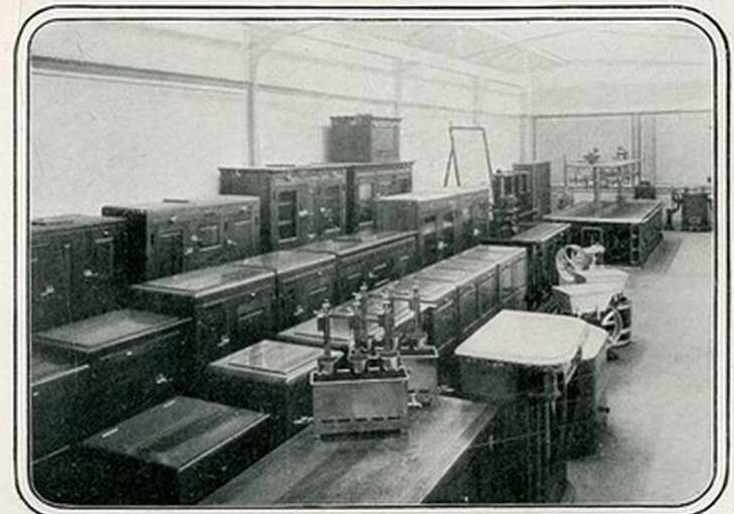
L'accroissement des affaires tant civiles que Militaires, nécessita la construction d'une Nouvelle Usine d'une surface de 5.000 mètres pourvue de l'outillage le plus récent.



Perforeuses



150 Chevaux, surchauffe, condensation



Magasin d'Exposition

NOTRE NOUVELLE USINE

CE QUE NOUS Y FABRIQUONS

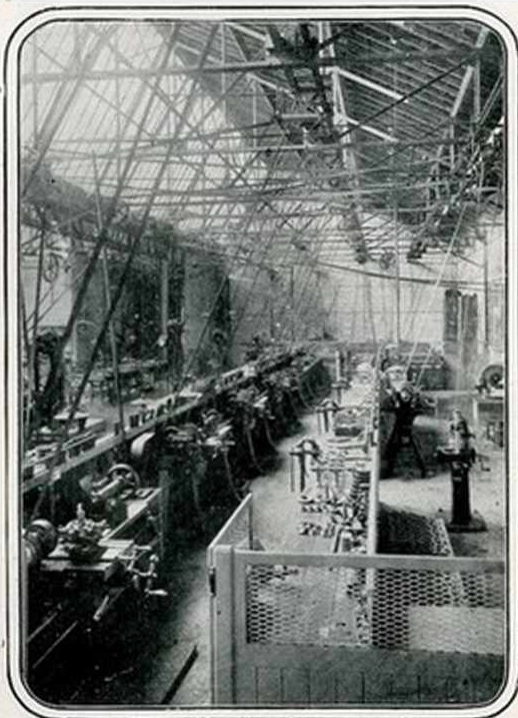
Notre nouvelle Usine, inaugurée fin 1912, est située à **Saint-Ouen-sur-Seine** et s'étend sur une surface de 5.000 mètres carrés.

Elle occupe un personnel de près de 200 personnes, et possède l'outillage le plus récent actionné par une machine à vapeur de 150 chevaux.

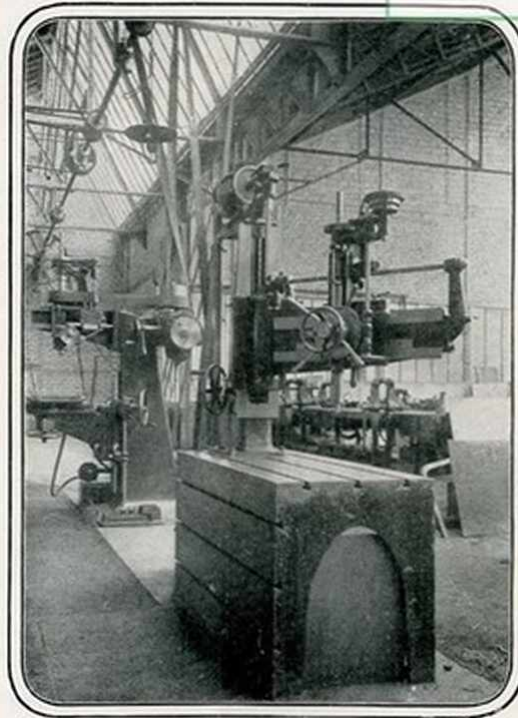
Entièrement neuve et construite en une seule fois, l'usine est comprise de manière à assurer la meilleure fabrication aux conditions les plus économiques.

Nous y avons disposé les différents ateliers de telle façon que les contre-maitres peuvent aisément suivre tous les détails de la fabrication.

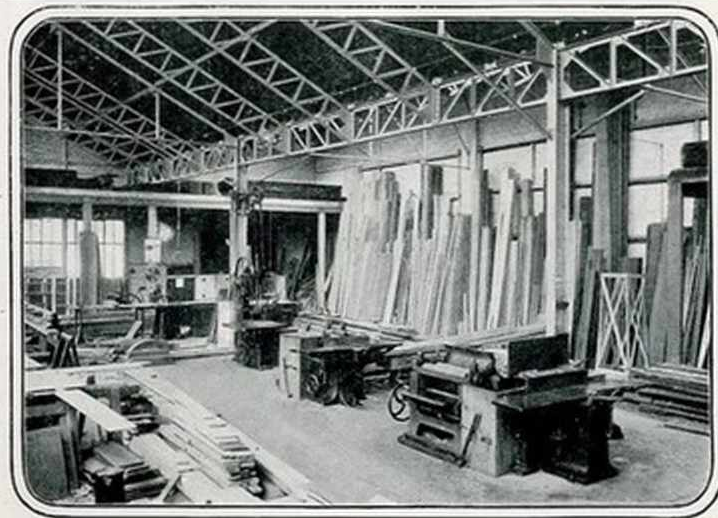
Il résulte de ces facilités, qu'employant les matériaux de la meilleure qualité, usinés soigneusement et judicieusement, nous arrivons à produire aux meilleures conditions des appareils d'une extrême solidité et donnant les meilleurs résultats.



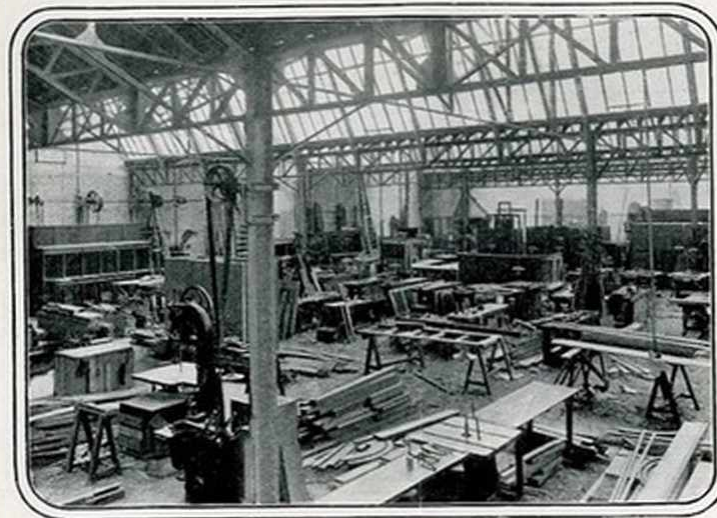
Tours



Radiales

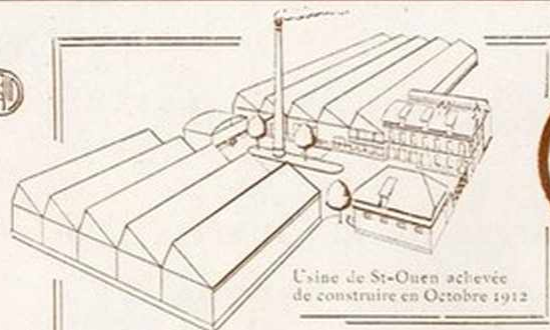


Raboteuses



Alle Gauche





Usine de St-Ouen achevée
de construire en Octobre 1912



J. CUBAIN E. C. P.
INGENIEURS-
CONSTRUCTEURS **ET SES FILS**



Membre du Jury. Hors Concours, Turin 1911

USINE & ADMINISTRATION
○○○ Rue-du-Plaisir ○○○
SAINT-OUEN-SUR-SEINE
===== TÉLÉPHONE NORD 48-71 =====

DÉPOT ET SERVICE
○○○ des RÉPARATIONS ○○○
7, RUE DE BONDY, 7, PARIS
===== TÉLÉPHONE NORD 30-10 =====

○○○○ **LONDRES :** ○○○○
58, Lydford-Road, Paddington W.
ATELIER : 15, Frith-Street W.

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE :
CUBAIN-PARIS

CODE LIEBER

○

Dernier Concours du Ministère de la Guerre

POUR **FOURNEAUX**
DE CUISINE MILITAIRE

PREMIER PRIX

La plus Haute Prime de **2.500** Francs



Pendant les Expériences du Concours du Ministère de la Guerre, il a été constaté que le **Fourneau CUBAIN** a eu :

LA CONSOMMATION DE COMBUSTIBLE LA PLUS RÉDUITE

de **0 KIL. 103**

par **JOUR** et par **HOMME**, tout en fournissant

**LA PLUS GRANDE QUANTITÉ D'EAU CHAUDE ET A
LA PLUS HAUTE TEMPÉRATURE CONSTATÉE DE**

62 DEGRÉS

NOS DIFFÉRENTES ÉTAPES DANS L'AMÉLIORATION DES CUISINES DE L'ARMÉE

18 années se sont écoulés depuis que nous avons l'honneur d'avoir la clientèle de l'Armée.

DE 1895, datent nos premières relations avec elle ;

Notre fourneau, le seul à bouilleurs et à étuve tempérée, obtient la PREMIÈRE PLACE et la PLUS HAUTE PRIME, de 2.500 francs.

Ayant été placés en tête, nous n'avons pas hésité à faire le nécessaire pour nous y maintenir définitivement ; nous sommes heureux de le prouver par les constatations suivantes :

EN 1900 : De notre fourneau à bouilleurs dont l'apparition avait surpris, mais qui s'est de lui-même imposé, nous avons, les premiers, tiré **les dispositions d'une cuisine moderne** avec réservoir placé à un endroit quelconque de la cuisine et relié au fourneau par thermo-siphon et distribuant largement l'eau chaude aux laveries voisines par une canalisation établie à cet effet.

En même temps, nous utilisons, les premiers, la place du réservoir d'eau, auparavant fixé au fourneau, et employions son foyer au chauffage d'une bassine à friture, ne prenant ainsi la place d'aucune des marmites à soupe ou ragoût.

C'était le premier type S-R-C-F.

EN 1902, nous introduisons le fourneau à plaques de coup de feu F qui, plus tard,

EN 1908, fut relié à notre fourneau S-R-C-F pour constituer le premier type S-R-C-F-P permettant d'apporter **la plus grande variété possible à la cuisine**, par la préparation des sauces, roux, grillades, etc...

Ce type arrivait en même temps que le LIVRE DE CUISINE MILITAIRE (Bulletin Officiel du 22 Novembre 1908) dont les menus nécessitaient des fourneaux très complets.

Entre temps,

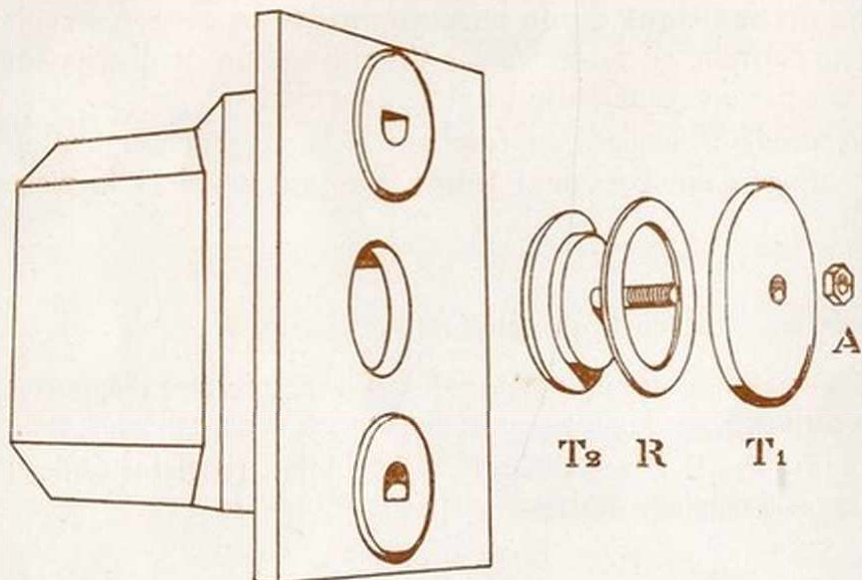
EN 1907, paraissait le B. O., n° 5 (8 Février 1907). Ce livre confirmait d'une façon éclatante, après une

pratique de douze années, les excellents résultats que nous avons obtenus au Concours de 1895.

En consultant la page 226 du B. O. on peut constater qu'à la suite d'**expériences prolongées à Nancy, Saint-Mihiel, Sedan, Angoulême, Saint-Maixent, Saint-Etienne, Paris**, soit en une **région quelconque** de la France, nous avons obtenus **les résultats les meilleurs** :

- 1° Comme **consommation de combustible** qui, ainsi qu'au Concours, est restée **la plus réduite** ;
- 2° Comme **temps de préparation d'un repas** complet qui a été **le plus réduit** ;
- 3° Comme **température d'eau chaude** qui a été **la plus élevée**.

Nous insisterons sur ce point que nous n'avons pas craint les **expériences à un endroit quelconque de la France**, et que nous n'avons nullement cherché à ce qu'elles fussent faites à proximité de notre Usine.



Vue d'un Bouilleur et de son Tampon de Visite

T₂ Tampon intérieur, R Joint en caoutchouc,
T₁ Tampon extérieur, A Écrou.

Précisément, le tableau nous concernant est le seul mentionnant un si grand nombre de Villes très éloignées de Paris et situées dans une contrée quelconque.

EN 1913, nous continuons à indiquer **la voie du progrès**, étant les premiers à propager **la surchauffe de l'eau** au moyen d'organes nouveaux dans nos fourneaux, **les surchauffeurs CUBAIN** (modèle déposé).

Ces surchauffeurs permettent d'augmenter notablement la production de l'eau chaude, quelque soit le type de nos fourneaux complété par un ou plusieurs surchauffeurs.

VILLES DONT LES RÉGIMENTS SONT POURVUS DE NOS APPAREILS

Avignon, Angoulême, Angers, Aix, Annecy, Amiens, Argentan, Arles, Auch, Alger, Arzew, Abbeville, Aumale, Aïn-Sefra, Albertville.

Bergerac, Besançon, Brest, Bourges, Bayonne, Bec-Helouin, Bordeaux, Bicêtre, Blaye, Briançon, Belley, Bizerte, Bou-Saâda, Bourgoing, Batna.

Commercy, Cholet, Caen, Châteauroux, Clermont, Cherbourg, Chartres, Constantine, Coulommiers, Camp de Saint-Maur, Chalon-sur-Saône, Chalais-Meudon, Castres, Charenton, Courbevoie.

Dieppe, Domfront Dunkerque, Dakar, Diégo-Suarez, Dijon.

Epinal, Embrun, Evreux, Eu.

Fontainebleau, Fontevrault, Fianarantsoa.

Gaillon, Gray, Gravelines, Guingamp, Grasse, Gap.

Hyères, Hanoï, Hesdin.

Joinville, Joigny.

Le Mans, Laval, Lunéville, Lorient, La Rochelle, Le Havre, La Martinique, Limoges, La Flèche, Lunel, Laon, Le Creusot, Lisbonne, Lannion, Lons-le-Saunier.

Montbrison, Melun, Mamers, Montargis, Modane, Montauban, Montpellier, Marseille, Montrouge, Miliana, Mâcon, Médéha, Montbéliard.

Nancy, Niort, Nogent, Nouméa, Nantes, Nîmes, Nice.

Orléans, Oran.

Paris, Poitiers, Parthenay, Pontivy, Prats-de-Mollo, Philippeville, Pau, Porquerolles,
Port-Louis, Perpignan.

Rouen, Rueil, Rennes, Rambervilliers, Rosny, Rochefort.

Soissons, Saint-Etienne, Saint-Maixent, Sedan, Saint-Yrieix, Saint-Denis, Saint-Germain,
Saint-Nazaire, Saint-Dié, Sevrans-Livry, Saint-Quentin, Camp de Servières,
Saigon, Sidi-Bel-Abbès, Sens, Saint-Brieuc, Saïda, Saint-Cloud, Sidi-Yahia,
Saint-Vaast-La-Hougue, Saintes, Sétif.

Toulouse, Tours, Toulon, Toul, Tunis, Tonkin, Tarascon.

Versailles, Vernon, Vincennes, Camp de Valdahon, Villiers, Verdun.

IL EST A NOTER que parmi les Appareils que nous avons installés dans les Casernes
la plupart sont des Fourneaux **très importants** faisant le service de 4, 6, 8, 10 et même **12 Unités.**

En comptant le nombre des foyers fournis à l'ARMÉE

Leur total dépasse aujourd'hui

1.250 préparant la nourriture de **280.000** Hommes

Soit plus de **LA MOITIÉ** de l'Effectif de Paix

DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS

Tous nos projets et études sont exécutés gratuitement sans aucun engagement de la part des corps de troupe.

Nous prions Messieurs les Officiers désirant nous consulter de nous donner autant que possible les renseignements suivants :

- 1° Nombre d'unités (compagnies, batteries, escadrons, etc.) à nourrir ;
- 2° Nombre d'hommes les composant ;
- 3° Quantité de fourneaux désirés dans une ou plusieurs cuisines ;
- 4° Nous fournir autant que possible un croquis sommaire des cuisines avec les principales dimensions, emplacements et sections de cheminées, emplacements des laveries, des gaines pour l'étude de la ventilation.

Expéditions. — Nos appareils sont livrés en gare de Paris, non emballés, l'emballage n'étant demandé généralement que pour les transports maritimes. Ils sont expédiés par le Service des transports du matériel de la Guerre après demande faite par le destinataire soit à la Chefferie Paris-Nord, 104, rue de Grenelle, pour le Génie, soit à la 6^e Sous-Intendance, hôtel des Invalides, pour les Corps.

Montage. — Nos fourneaux, de construction simple et extrêmement robuste, sont faciles à installer au moyen du plan de montage qui les accompagne. Ce montage, qui n'est pas compris dans le prix des appareils, est aisément fait par des hommes de troupe.

Pièces de rechange. — Possédant tous les modèles des pièces entrant dans nos appareils, nous sommes à même d'envoyer celles-ci à une simple demande conforme aux désignations du présent catalogue.

Garantie. — Nos appareils sont garantis pendant un an contre tout vice de fabrication.

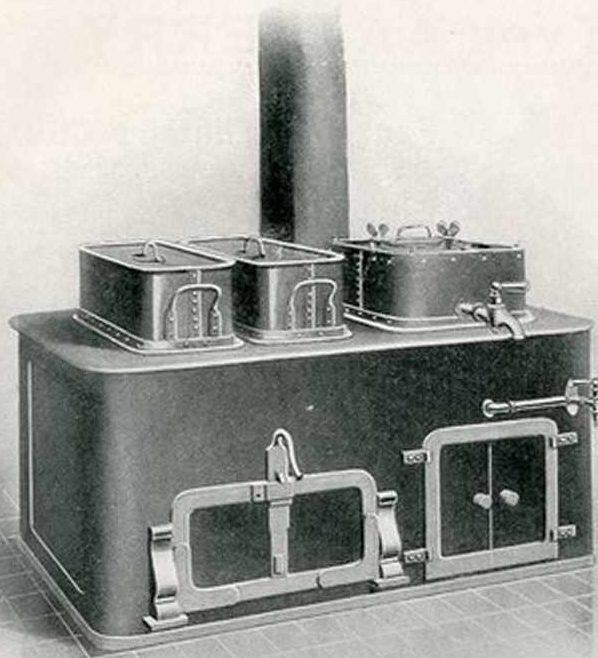
Etant appelés à voyager partout en France, nous ne manquons jamais d'aller rendre visite à notre clientèle militaire. Nous restons ainsi continuellement en relations avec Messieurs les Officiers qui nous font part de leurs observations et opinions.



VUES DE QUELQUES TYPES DE FOURNEAUX MILITAIRES

TYPE A AUBE

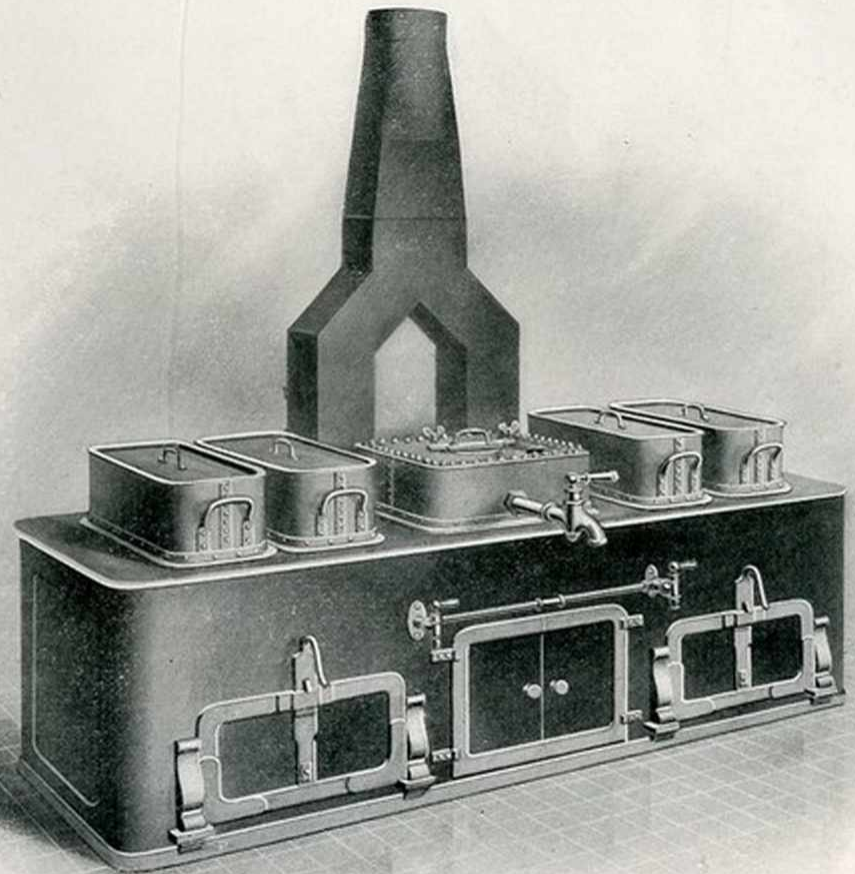
Fourneau Militaire CUBAIN
pour 1 ou 2 unités. Façade
comportant le four et l'étuve.



TYPE AA BERRY

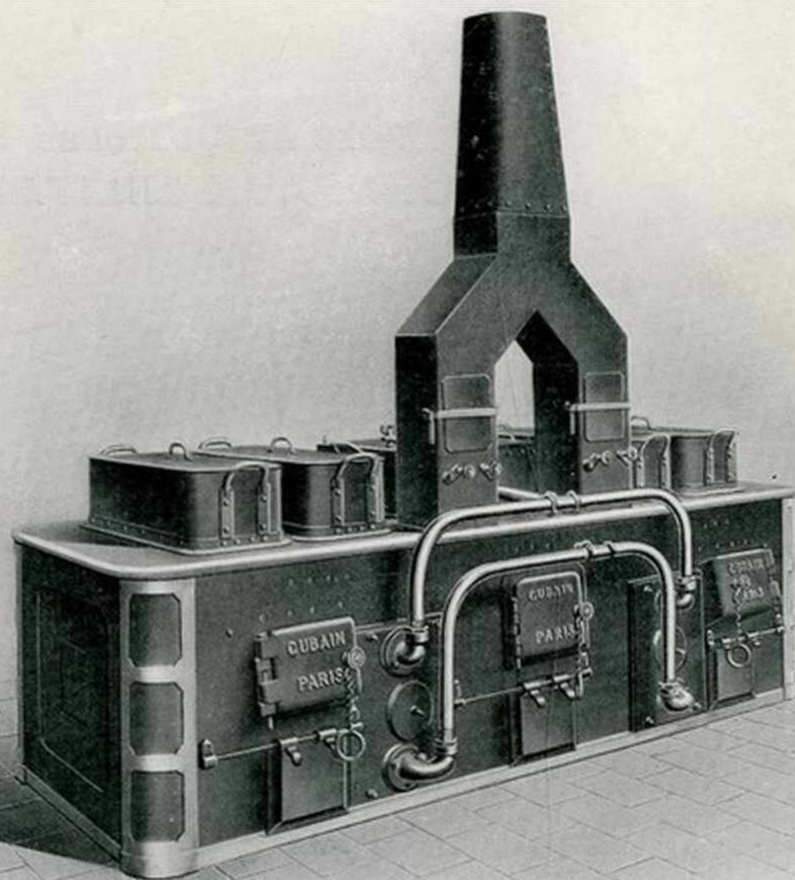
Fourneau Militaire CUBAIN
pour 2 ou 4 unités. Façade
comportant les fours et l'étuve.

Les sorties de fumée figurées aériennes
peuvent également se faire souterraines.



TYPE AA BERRY

Fourneau Militaire CUBAIN
pour 2 ou 4 unités. Façade com-
portant les foyers et bouilleurs.

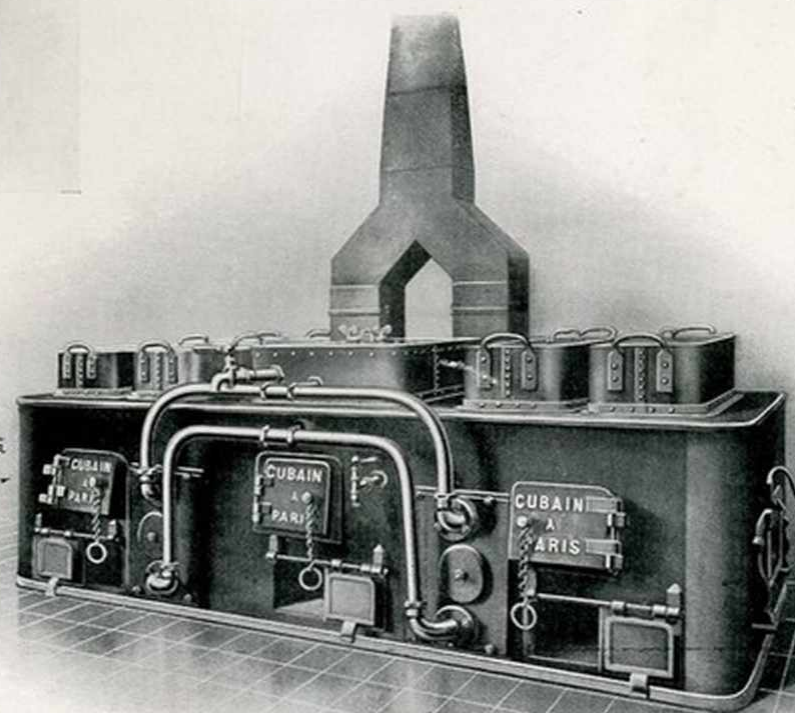


*Cubain
Paris*

TYPE AA BERRY

Fourneau Militaire CUBAIN adossé
à un mur pour 2 ou 4 unités, façade
comportant les foyers et bouilleurs.
Les fours sont placés sur les côtés.

Les sorties de fumée figurées aériennes
peuvent également se faire souterraines.



*Four à
côté*

TYPE G GARD

Fourneau Militaire CUBAIN
pour 3 unités. Façade com-
portant les fours et l'étuve.

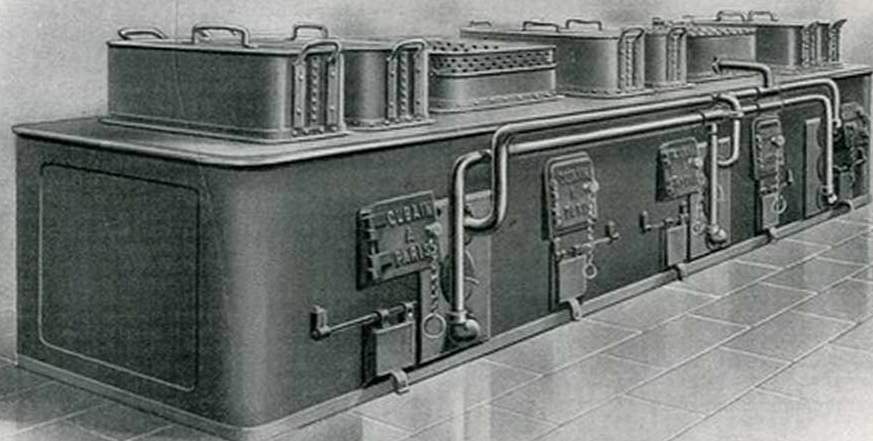
La sortie de fumée figurée aérienne
peut également se faire souterraine.



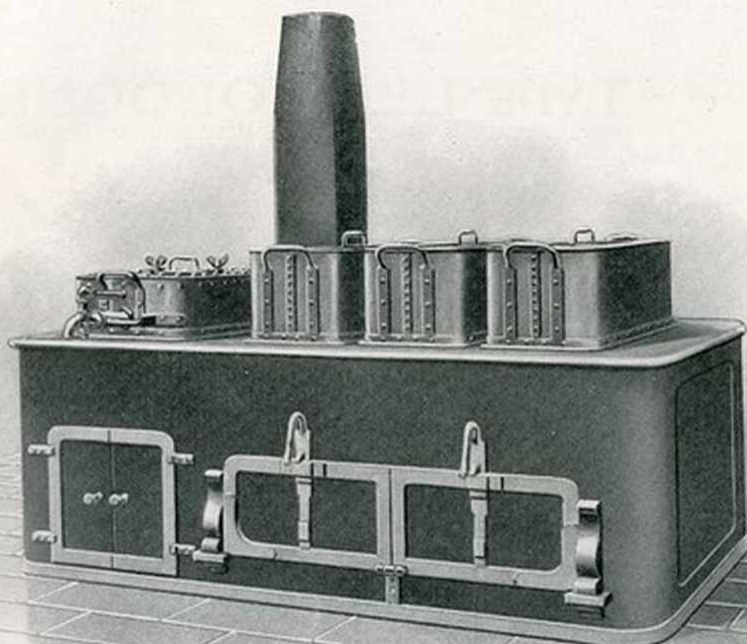
TYPE FL VAR

Fourneau Militaire CUBAIN
pour 3 ou 6 unités. Façades com-
portant les foyers et bouilleurs.

Les sorties de fumée figurées souterraines
peuvent également se faire aériennes.



*Cubain
Paris*



*Cubain
Paris*

PREMIER PRIX

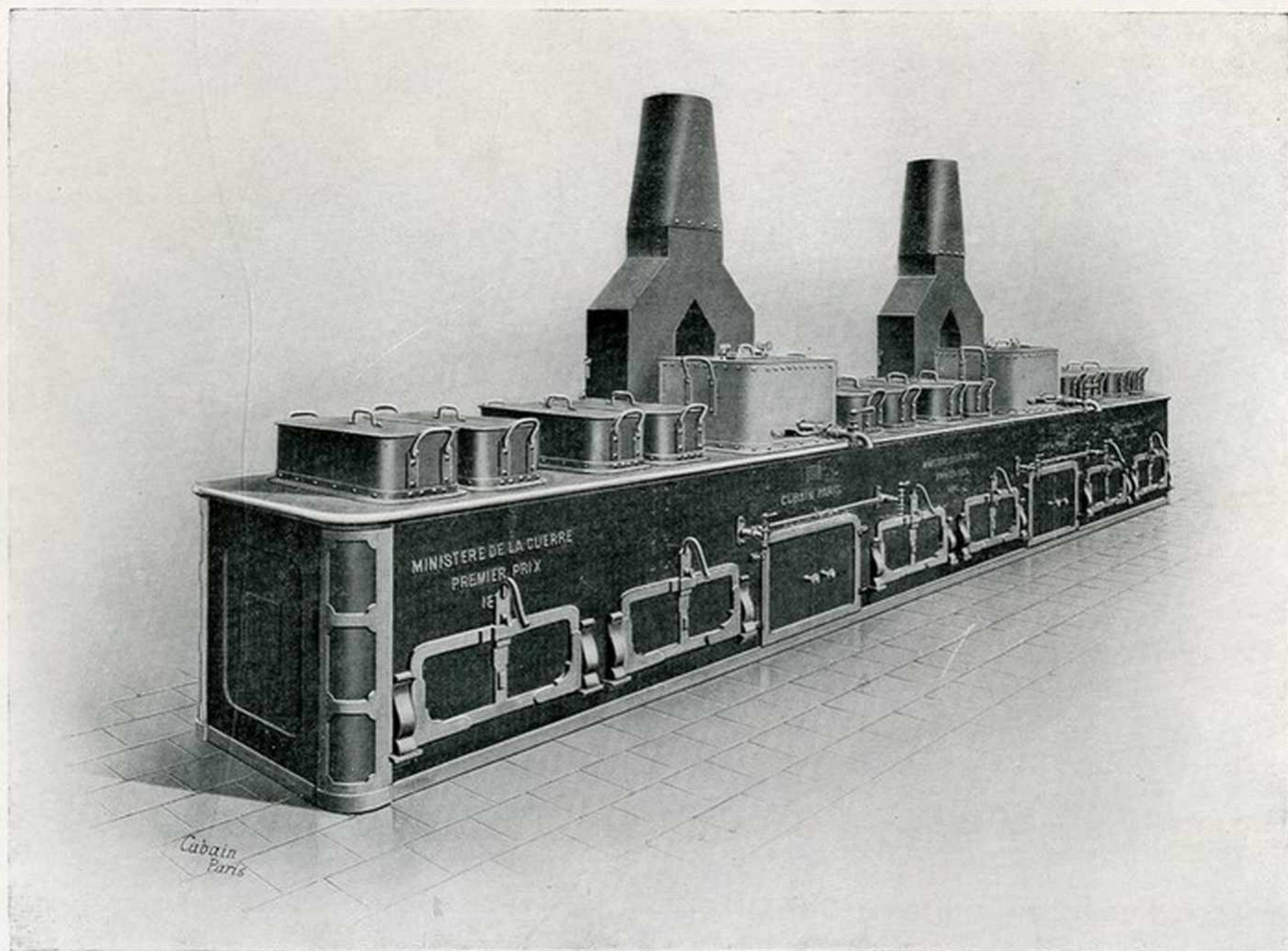
Concours de Fourneaux Militaires



MÉDAILLE D'OR
PARIS 1900

DIPLOME D'HONNEUR
BRUXELLES 1911

MEMBRE DU JURY
HORS CONCOURS
TURIN 1912

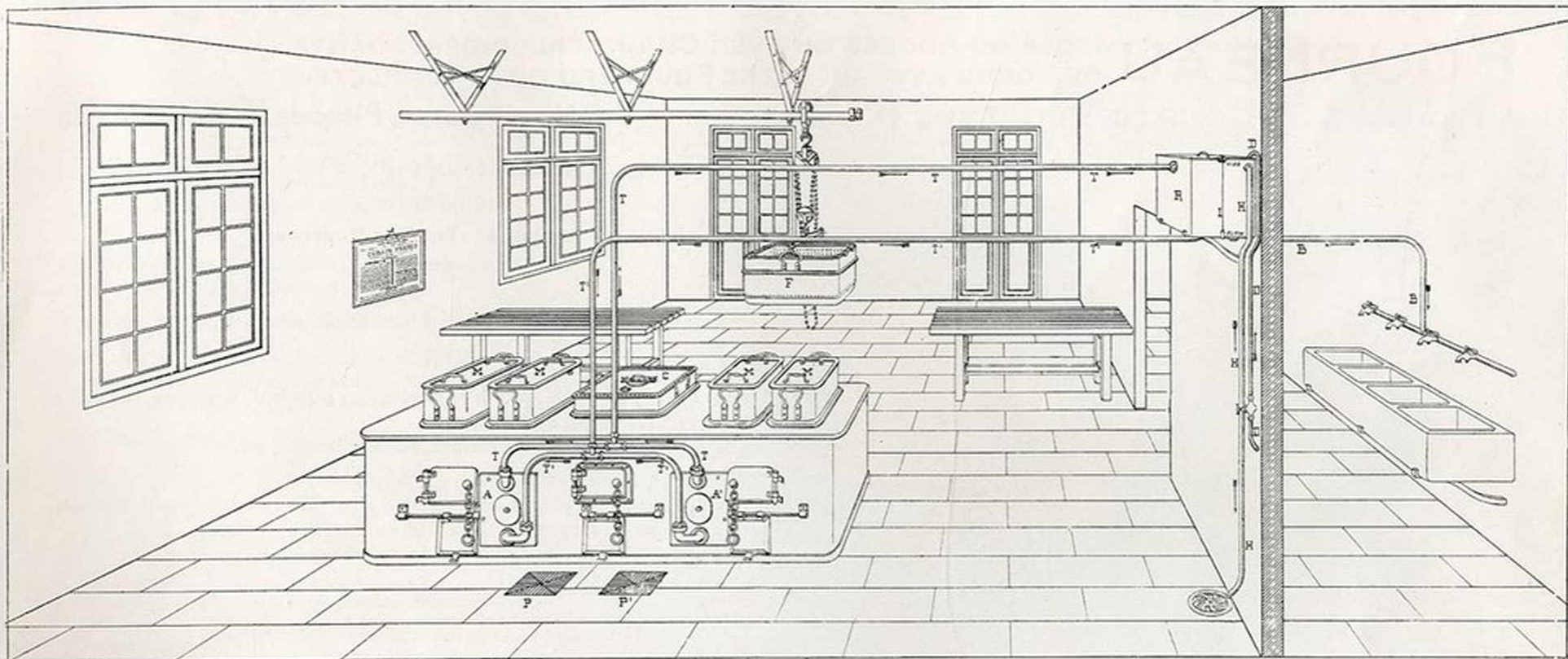
**TYPE LL VOLOGNE**

..... **Fourneau Militaire CUBAIN** pour 6 ou 12 unités. Façade comportant les tours et étuves.

Les sorties de fumée figurées aériennes
peuvent également se faire souterraines.

De même que nous avons **CRÉÉ** les Fourneaux Militaires à **BOUILLEURS**.

De même nous avons été les **PREMIERS** à assurer le service d'eau chaude aux laves-ries par notre Système de circulation par Thermo-Siphon.



AA' Bouilleurs.
T Ascension d'eau chaude.
T' Retour —
R Réservoir —

M Marmites à soupes et à ragoûts.
C Réservoir alimentant automatiquement d'eau
bouillante la cafetière.
F Bassine à friture avec panier.
B Tuyauterie d'eau chaude pour les laveries.

D Arrivée d'eau froide.
I Indicateur de niveau.
PP' Plaques pour nettoyer les conduits.
H Tuyau de trop-plein.

CUISINES MODERNES

Comment, GRACE A LEURS BOUILLEURS, nos Fourneaux alimentent **automatiquement d'eau chaude** les laveries.

Ce dispositif permet que le Lavage à l'eau chaude soit effectué dans une pièce indépendante de la Cuisine sans aucune manutention.

Continuant notre série de **PERFECTIONNEMENTS** nous avons créé les repas les plus variés. — Ci-dessous nous décrivons

Notre Fourneau **P** ou **Élément P** de nos Appareils les plus perfectionnés.

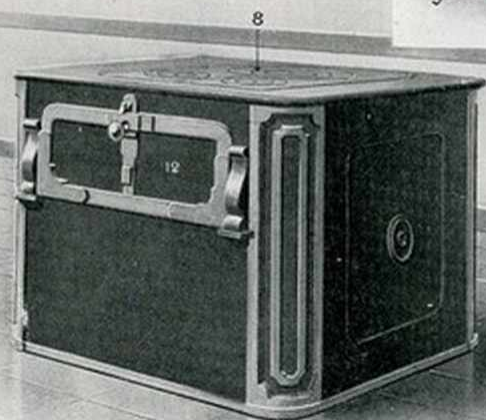
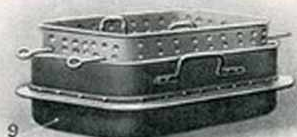
FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ OU AVEC CHAUFFERIE INDÉPENDANTE OU FONDU AVEC UN AUTRE FOURNEAU QU'IL COMPLÈTE

A PLAQUES DE COUP DE FEU, TYPE P

Rôtis, Fritures, Plaques de coup de Feu

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines Modernes**



CE FOURNEAU COMPORTE 1 FOYER CHAUFFANT :

- 1 Four à rôtir (12).
- 2 Plaques de coup de feu (8), pour la préparation des recettes du formulaire, telles que : sauces, roux, grillades à la poêle, etc.
Elles peuvent recevoir des casseroles, poêlons, bassines, etc.

Ou bien :

- 1 Bassine à friture (9), se plaçant sur le fourneau après avoir enlevé les jeux de rondelles ou les plaques de coup de feu si l'on désire une cuisson plus rapide.
Cette bassine reçoit un panier étamé pour enlever et égoutter les fritures.
- 1 Bouilleur (facultatif).

Se fait avec sortie de fumée aérienne ou souterraine.

NUMÉROS des fourneaux P	DIMENSIONS			Largeur des Fours	Surface des plaques de coup de feu	PRIX	Fumée supérieure	ACCESSOIRES			
	Longueur	Largeur	Hauteur					Plat à rôtir	Bassine à friture	Panier à friture	Poêle à queue
	mètre	mètre	mètre					mètre	francs	francs	francs
P 1	1.06	1.02	0.80	0.60	0.75×0.70	500. »	20. »	12. »	70. »	25. »	5. »
P 2	1.09	1.12	0.80	0.65	0.90×0.60	550. »	20. »	14. »	80. »	30. »	5.50
P 3	1.22	1.22	0.80	0.75	0.95×0.75	665. »	22. »	16. »	90. »	35. »	6. »
P 4	1.28	1.32	0.85	0.80	1.05×0.80	725. »	25. »	18. »	110. »	40. »	7. »

PREMIERS nos Fourneaux militaires à **PLAQUES DE COUP DE FEU** permettant les le type P et un Fourneau PFAA pourvu de cet élément.

FOURNEAU DU DERNIER CONCOURS DE CUISINE RÉGIMENTAIRE

Modèle PFAA composé d'un Fourneau FAA fondu avec un ÉLÉMENT P

- 1, 2, 3, 4 : Marmites en tôle d'acier, pour **soupes et ragoûts.**
- 5 : Réservoir étamé, produisant l'eau bouillante pour la préparation du **café, du thé,** etc., ou la **stérilisation de l'eau.** Il déverse automatiquement l'eau bouillante dans la cafetière.
- 6 : Bassine étamée pour la cuisson des **pommes de terre à la vapeur.**
- 7 : Bassine à cuire le **riz au bain-marie.**
- 8 : Plaques de coup de feu recevant les casseroles, poêlons, bassines pour la préparation des **roux, sauces, plats divers.**
- 9 : Bassine à **friture,** avec panier étamé.
- 10, 11, 12 : Fours à rôtir pour **rôtis, gratins,** etc.
- 13 : Étuve chauffe-plats et gamelles.
Des **bouilleurs,** placés sur l'autre face du fourneau, produisent constamment de l'eau chaude pour les **lavages,** et peuvent alimenter les **laveries placées à distance.**

Voir page 17 : **Cuisines Modernes.**

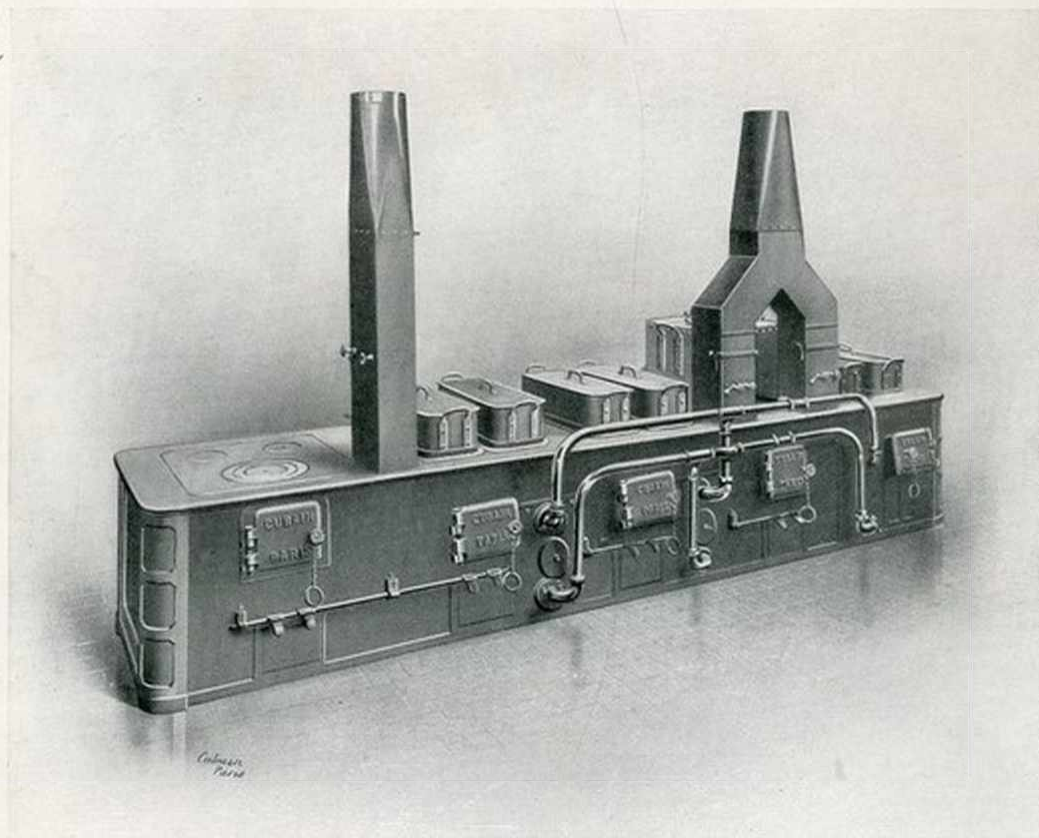


Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau il est le plus recommandable.

Avec lui pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte ou de détérioration par la pose ou l'enlèvement de celle-ci. Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est destinée.

Ne nous arrêtant pas à ces résultats qui nous ont classés en tête nous ajoutons aujourd'hui un Nouveau perfectionnement :

LE SURCHAUFFEUR D'EAU



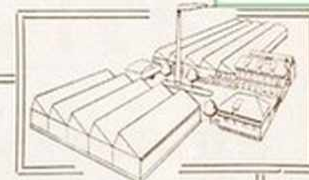
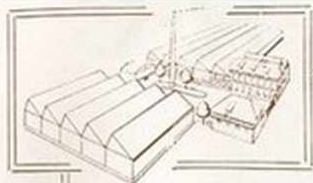
Fourneau PFAA, avec fumée aérienne. Vue côté bouilleurs et foyers

Sur demande nous munissons nos fourneaux à bouilleurs de :

SURCHAUFFEURS CUBAIN

permettant une plus **grande quantité d'EAU CHAUDE** en utilisant la chaleur de la façon la plus complète par une circulation méthodique.

C'est là un perfectionnement de premier ordre qui augmente encore la qualité de nos appareils.

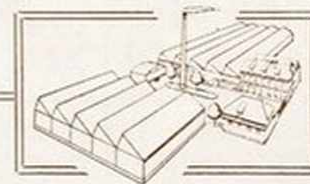
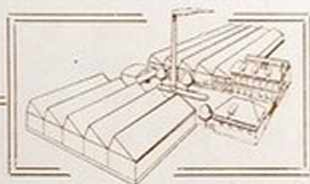


FOURNEAUX MILITAIRES

Classés suivant

LE SERVICE DU CHAUFFAGE

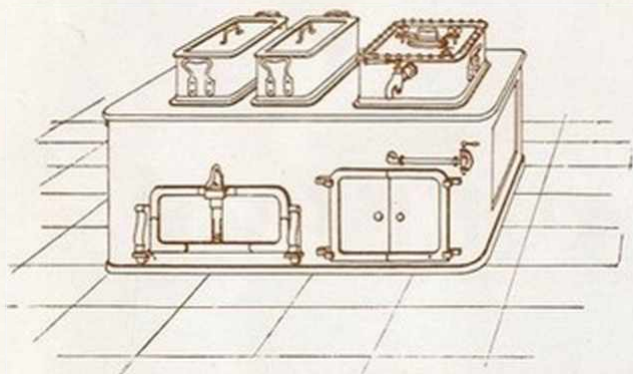
Avec leurs Contenances nominales et leur Allocation en Combustible



FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S·R·C**

A 2 MARMITES

POUR **1 UNITÉ**
 ou **2 UNITÉS**
 (Reproduit page 13)



Quand ce fourneau est adossé au mur, le four s'ouvre sur le côté.
 (Voir page 14)

Se fait avec sortie de fumée aérienne ou souterraine.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

CE FOURNEAU COMPORTE 2 FOYERS CHAUFFANT :

- 2 Marmites à soupe et ragoût ;
- 1 Four à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Étuve chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (2^{me})** amenant à ébullition l'eau chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

Ces organes
 chauffés par un **Foyer**
indépendant (1^{er})

On peut y adjoindre une **Bassine à Friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. Voir page 17 : **Cuisines Modernes.**

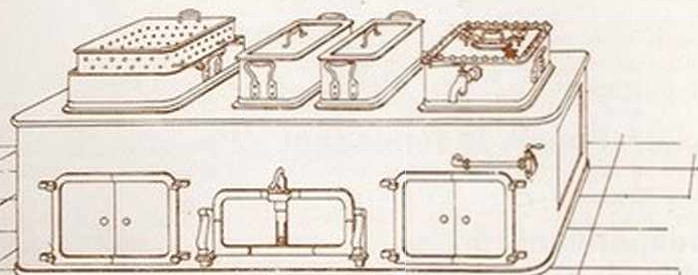
NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0 ^m 12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètres	kilos	kilos
A 1	Aube.	186	93	100	147	73.5	1.68	1.00	0.765	25	40
A 2	Ain.	236	118	120	189	94.5	1.70	1.10	0.785	33	53
A 3	Alpes.	316	158	150	256	128	1.82	1.20	0.820	48	77
A 4	Aure.	440	220	200	362	181	1.96	1.30	0.850	63	101

FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S.R.C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines Modernes**

POUR **1 UNITÉ**
OU **2 UNITÉS**



Quand ce fourneau est adossé au mur, le four s'ouvre sur le côté.
(Voir page 14)

Se fait avec sortie de fumée aérienne ou souterraine.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

Cet appareil se compose d'un fourneau type A et d'une partie de fourneau type A.

A 2 MARMITES & 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 3 FOYERS CHAUFFANT :

- 2 Marmites à soupe et ragoût ;
- 1 Four à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 2 Etuves chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (2^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin pour la préparation du café.
- 1 Bassine à friture **Foyer Indépendant (3^e)** ne servant qu'en cas de préparation de friture.

Ces organes chauffés par un **Foyer Indépendant (1^{er})**

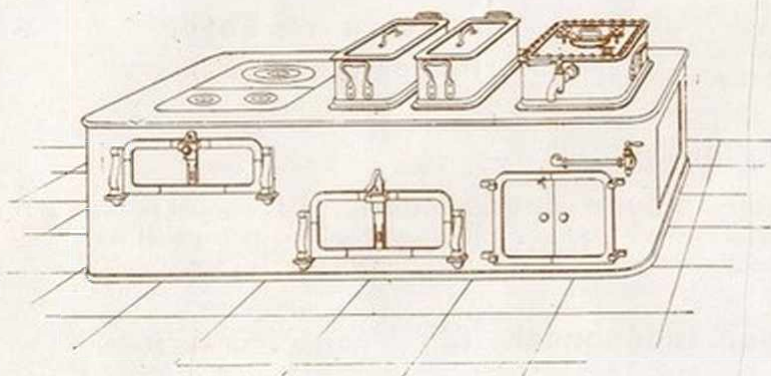
NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	ration	ration	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
FA 1	Allier	186	93	100	147	73.5	2.30	1.00	0.765	25	40
FA 2	Anic.	236	118	120	189	94.5	2.61	1.10	0.785	33	53
FA 3	Arc..	316	158	150	256	128	2.65	1.20	0.820	48	77
FA 4	Anéto	440	220	200	362	181	2.80	1.30	0.850	63	101

FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S.R.C.**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **1 UNITÉ**
OU **2 UNITÉS**



Quand ce fourneau est adossé au mur, les fours s'ouvrent sur les côtés.

(Voir page 14)

Se fait avec sortie de fumée aérienne ou souterraine.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

Cet appareil se compose d'un fourneau type A et d'un élément P.

A 2 MARMITES & PLAQUES DE COUP DE FEU pour Casseroles ou Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE ; Foyers chauffant :

- 2 Marmites à soupe et ragoût ;
- 1 Four à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir à eau chaude **Foyer Indépendant (2°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.
- 1 Élément P **Foyer Indépendant (3°)** comportant 1 four à rôtir, des plaques de coup de feu ou 1 bassine à friture (bouilleur facultatif). Voir **Fourneau ou Élément P** page 18.

Ces organes chauffés par un **Foyer Indépendant (1°)**

Avec ce fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau, il est le plus recommandable.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
PFA 1	Ciotat	186	93	100	147	73 5	2.61	1.00	0.765	25	40
PFA 2	Cère	236	118	120	189	94 5	2.75	1.10	0.785	33	53
PFA 3	Cran	316	158	150	256	128	3.00	1.20	0.820	48	77
PFA 4	Cluses	440	220	200	362	181	3.10	1.30	0.850	63	101

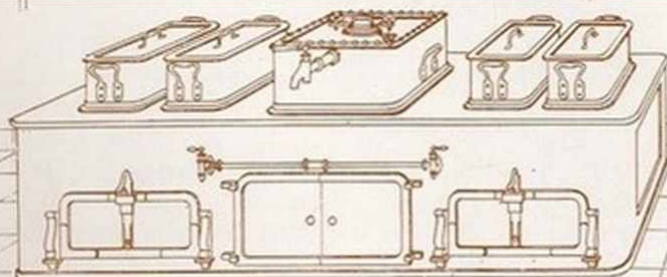
FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

S.R.C

A 4 MARMITES

POUR **2 UNITÉS**
OU **4 UNITÉS**

(Reproduit pages 13 et 14)



CE FOURNEAU COMPORTE 3 FOYERS CHAUFFANT :

- 4 Marmites à soupe et ragoût ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles ;

Ces organes ainsi groupés :

1 Foyer indépendant
(1^{er} et 2^o)

chauffe 2 marmites
1 four, 1 bouilleur
(Unité)

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (3^o)**

amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. Voir page 17 : **Cuisines Modernes.**

Quand ce fourneau est adossé au mur, les fours s'ouvrent sur les côtés.

(Voir page 14)

Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

NUMEROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
AA 1	Berry....	372	93	120	294	73.5	2.60	1.00	0.765	48	77
AA 2	Béarn....	472	118	150	378	94.5	2.70	1.10	0.785	63	101
AA 3	Bresse....	632	158	250	512	128	3.04	1.20	0.820	86	138
AA 4	Bienne....	880	220	300	724	181	3.22	1.30	0.850	116	186

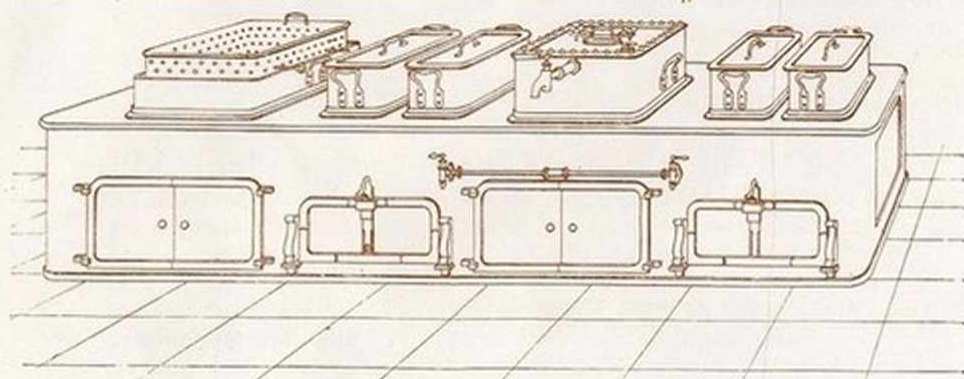
FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

S.R.C

Se fait avec ou sans le dispositif
donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **2 UNITÉS**
OU **4 UNITÉS**



A 4 MARMITES & 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 4 Marmites à soupe et ragoût ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes
ainsi groupés :

1 Foyer indépendant
(1^{er} et 2^e)
chauffe 2 marmites
1 four, 1 bouilleur
(Unité)

- 2 Etuves chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (3^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin pour la préparation du café).
- 1 Bassine à friture **Foyer indépendant (4^e)** ne servant qu'en cas de préparation de friture.

Quand ce fourneau est adossé au mur, les fours s'ouvrent sur les côtés.

(Voir page 14)

Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeurs.

Cet appareil se compose de deux
fourneaux A reliés bout à bout.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kil. s	kilos
FAA 1	Drac	372	93	120	294	73.5	3.44	1.00	0.765	50	80
FAA 2	Dore	472	118	150	378	94.5	3.52	1.10	0.785	66	106
FAA 3	Doubs	632	158	250	512	128	3.85	1.20	0.820	96	154
FAA 4	Drome	880	220	300	724	181	4.12	1.30	0.850	126	202

FOURNEAU ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S-R-C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.
(Voir page 17: **Cuisines modernes**)

POUR **2 UNITÉS**
OU **4 UNITÉS**

A 4 MARMITES ET PLAQUES DE COUP DE FEU pour Casseroles et Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 4 Marmites à soupe et ragoût ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir R** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

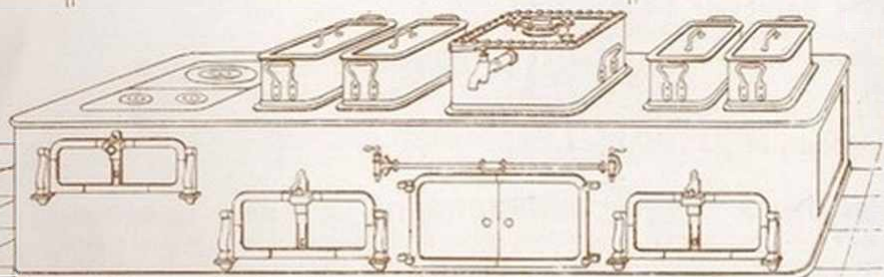
Ces organes ainsi groupés :
1 Foyer Indépendant
(1^{er} et 2^e)
chauffe 2 marmites,
1 four, 1 bouilleur.
(Unité)

- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles.
- 1 Réservoir d'eau chaude **R Foyer Indépendant (3^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint: par exemple, le matin, pour la préparation du café.
- 1 Élément **P Foyer Indépendant (4^e)** comportant 1 four à rôtir, des plaques de coups de feu ou 1 bassine à friture (bouilleurs facultatifs). (Voir **Fourneau ou Élément P** page 18.)

Avec ce Fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau, il est le plus recommandable.



Quand ce fourneau est adossé au mur, les fours s'ouvrent sur les côtés.
(Voir page 14)

Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

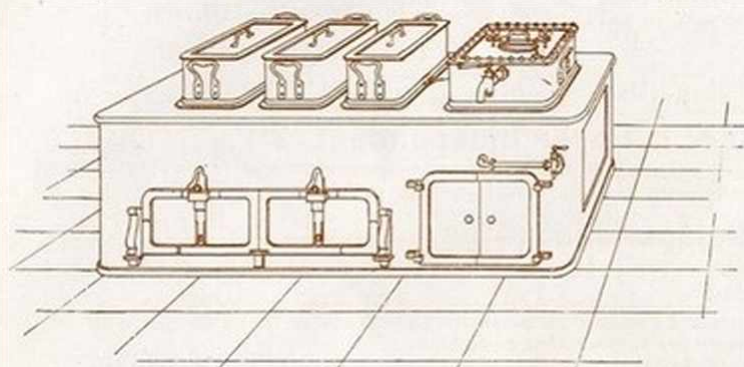
Cet appareil se compose de deux fourneaux A montés bout à bout.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
PFAA 1	Escaut...	372	93	120	294	73 5	3 60	1 00	0 765	50	80
PFAA 2	Epte...	472	118	150	378	94 5	3 62	1 10	0 785	66	106
PFAA 3	Estaque...	632	158	250	512	128	4 05	1 20	0 820	96	154
PFAA 4	Ebrié...	880	220	300	724	181	4 36	1 30	0 850	126	202

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE S.R.C.

POUR **3 UNITÉS**

(Reproduit page 15)



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

A 3 MARMITES

CE FOURNEAU COMPORTE 3 FOYERS CHAUFFANT :

- 3 Marmites à soupe et ragoût ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage) et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles.
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (3°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

Ces organes chauffés par les **2 premiers Foyers**

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. (Voir page 17 : **Cuisines modernes.**)

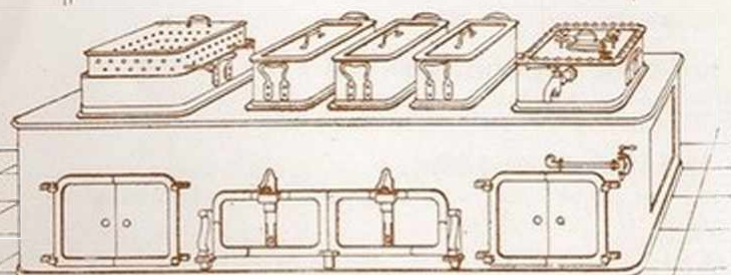
NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0° 12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmite	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
G 1	Gard . . .	279	93	110	220 5	73 5	2.05	1.00	0.765	41	66
G 2	Gimone..	354	118	140	283.5	94 5	2.20	1.10	0.785	48	77
G 3	Gers	474	158	200	384	128	2.25	1.20	0.820	63	101
G 4	Gironde	660	220	250	543	181	2.45	1.30	0.850	86	138

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S.R.C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **3 UNITÉS**



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeur

Cet appareil se compose d'un fourneau G et d'une partie de fourneau G

A 3 MARMITES & 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 3 Marmites à soupe et ragoût ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 2 Etuves chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (3^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.
- 1 Bassine à friture **Foyer indépendant (4^e)** ne servant que quand on fait de la friture.

Ces organes chauffés par les **2 premiers Foyers**

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	La peur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
F G 1	Perche . . .	279	93	110	220 5	73 5	2 70	1 00	0 765	41	66
F G 2	Poitou . . .	354	118	140	283 5	94 5	2 80	1 10	0 785	48	77
F G 3	Picardie . .	474	158	200	384	128	2 94	1 20	0 820	63	101
F G 4	Pique . . .	660	220	250	543	181	3 20	1 30	0 850	86	138

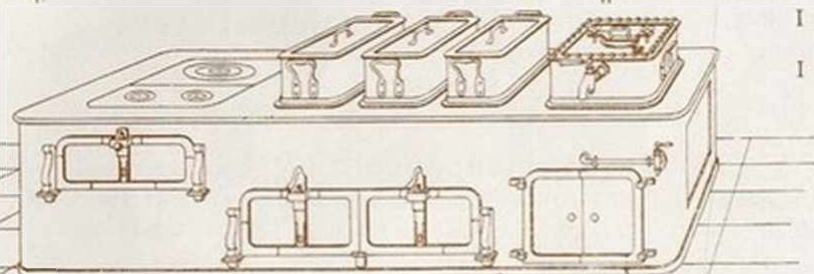
FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

S.R.C.

Se fait avec ou sans le dispositif
donnant l'eau chaude aux laveries

Voir page 17: **Cuisines modernes**

POUR **3 UNITÉS**



Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines.

Cet appareil se compose d'un
fourneau G et d'un élément P

A 3 MARMITES & PLAQUES DE COUP DE FEU pour Casseroles ou Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 3 Marmites à soupe et ragout ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 1 Bouilleur relié au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles.
- 1 Réservoir d'eau chaude R **Foyer indépendant (3°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

Ces organes chauffés
par les

2 premiers Foyers

- 1 Elément P **Foyer indépendant (4°)** comportant 1 four à rôtir, des plaques de coup de feu ou une bassine à friture (bouilleur facultatif). Voir **Fourneau** ou **Elément P**, page 18.

Avec ce fourneau pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

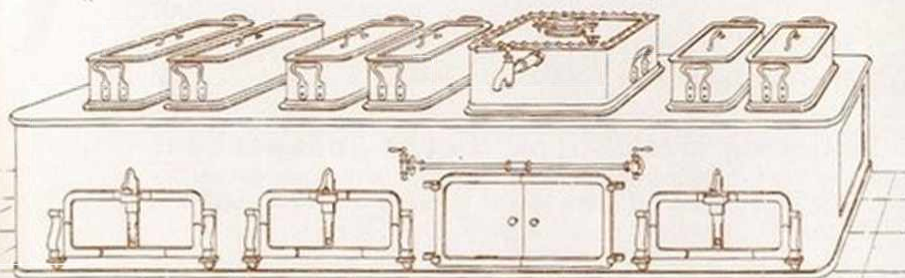
Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau, il est le plus recommandable.

NUMÉROS	Designation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
P F G 1	Farez	279	93	110	220 5	73 5	2.70	1.00	0.765	41	66
P F G 2	Finiels	354	118	140	283 5	94 5	2.80	1.10	0.785	48	77
P F G 3	Fier	474	158	200	384	128	2.90	1.20	0.820	63	101
P F G 4	Fenet	660	220	250	543	181	3.20	1.30	0.850	86	138

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S·R·C**

A 6 MARMITES

POUR **3 UNITÉS**
OU **6 UNITÉS**



CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 6 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 3 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes ainsi groupés :

1 Foyer Indépendant

(1^{er}, 2^e, 3^e)

chauffe 2 marmites,
1 four, 1 bouilleur.

(Unité)

2 Etuves chauffe-plats et gamelles ;

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (4^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. Voir page 17 : **Cuisines modernes.**

Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeurs

Cet appareil se compose d'un fourneau AA et d'une partie de fourneau A

NUMEROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0° 12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
L 1	Landes . . .	558	93	180	441	73 5	3.50	1 00	0.765	71	114
L 2	Lot	708	118	250	567	94 5	3.66	1 10	0 785	93	149
L 3	Lozère . . .	948	158	320	768	128	4 07	1.20	0.820	124	198
L 4	Loire	1 320	220	370	1 086	181	4.25	1 30	0.850	»	»

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

S-R-C

Se fait avec ou sans le dispositif
donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **3 UNITÉS**
OU **6 UNITÉS**

A 6 MARMITES & 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 3 Foyers CHAUFFANT :

- 6 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 3 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

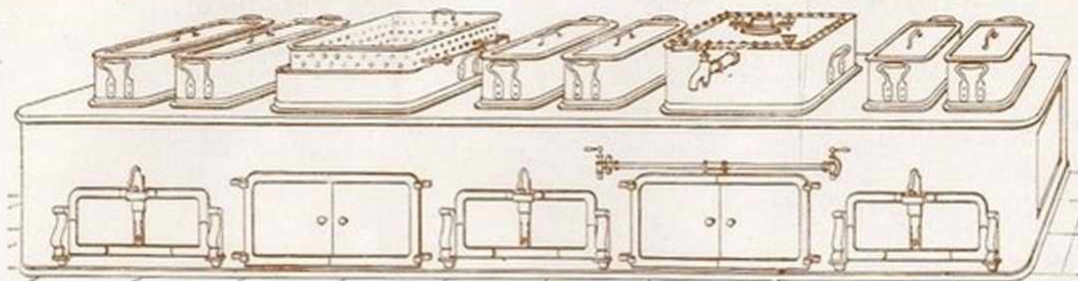
Ces organes ainsi groupés :

1 Foyer Indépendant
(1^{er}, 2^e, 3^e)
chauffe 2 marmites,
1 four, 1 bouilleur.
(Unité)

2 Etuves chauffe-plats
et gamelles.

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant** (4^e)
amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouill-
leurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du
fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation
du café.

1 Bassine à friture **Foyer Indépendant** (5^e) ne servant
que quand on fait de la friture.



(Reproduit page 15)

Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeurs

Cet appareil se compose d'un
fourneau AA et d'un fourneau
A montés bout à bout

NUMEROS	Designation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
F L 1	Var	558	93	180	441	73.5	4.27	1.00	0.765	73	117
F L 2	Vosges . . .	708	118	250	567	94.5	4.42	1.10	0.785	96	154
F L 3	Vaucluse . .	948	158	320	768	128	4.98	1.20	0.820	134	215
F L 4	Vienne . . .	1.320	220	370	1.086	181	5.15	1.30	0.850	179	287

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE S-R-C

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **3 UNITÉS**
OU **6 UNITÉS**

A 6 MARMITES & PLAQUES DE COUP DE FEU pour Casseroles ou Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE ; FOYERS CHAUFFANT :

- 6 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 3 Bouilleurs reliés au Réservoir (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles ;

Ces organes ainsi groupés :

- 1 Foyer indépendant (1^{er}, 2^e, 3^e) chauffe 2 marmites 1 four, 1 bouilleur (Unité)

- 1 Réservoir d'eau chaude Foyer indépendant (4^e)

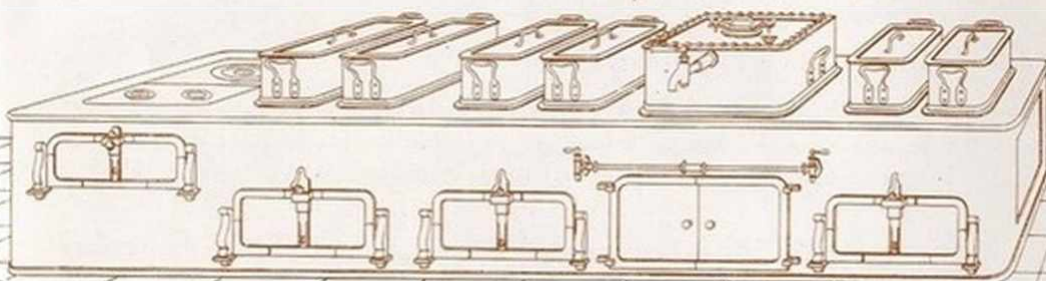
amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

- 1 Élément P Foyer indépendant (5^e) comportant 1 four à rôtir, des plaques de coup de feu ou une bassine à friture (bouilleur facultatif. Voir Fourneau ou Élément P, page 18.

Avec ce fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau, il est le plus recommandable.



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeur

Cet appareil se compose d'un fourneau AA et d'un fourneau A montés bout à bout

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir au-omatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
P F L 1	Hague ...	558	93	180	441	73 5	4.47	1.00	0.765	73	117
P F L 2	Huisne ...	708	118	250	567	94 5	4.67	1.10	0.785	96	154
P F L 3	Heve	948	158	320	768	128	5.19	1.20	0.820	134	215
P F L 4	Helpes ...	1.320	220	370	1.086	181	5.40	1.30	0.850	179	287

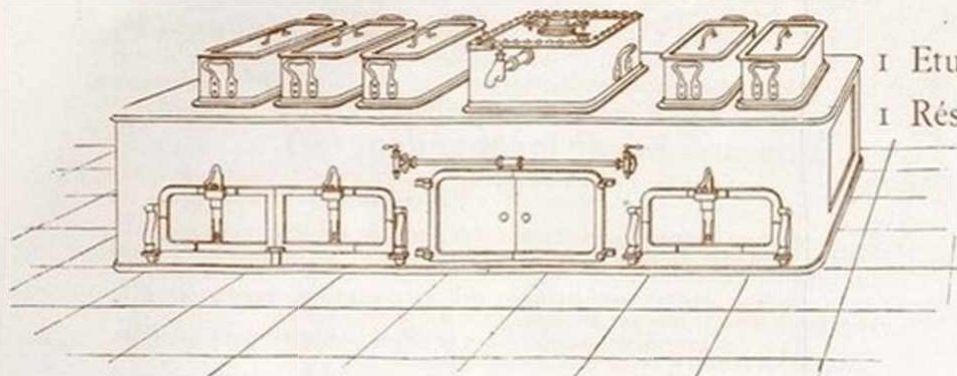
FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

S.R.C.

A 5 MARMITES

POUR **5 UNITÉS**

Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines



CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 5 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (4°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

Ces organes chauffés
par les
3 premiers Foyers

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. Voir page 17 : **Cuisines modernes.**

Se fait avec ou sans surchauffeur

Cet appareil se compose
d'un fourneau G et d'une
partie de fourneau G

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto-matique	Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
					pour la totalité des marmites	pour une marmite					
M 1	Meuse . .	465	93	150	367 5	73 5	3 00	1 00	0 765	63	101
M 2	Marne . . .	590	118	200	472 5	94 5	3 15	1 10	0 785	78	125
M 3	Manche . .	790	158	270	640	128	3 45	1 20	0 820	101	162
M 4	Moselle . .	1 100	220	330	905	181	3 70	1 30	0 850	»	»

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S·R·C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **5 UNITÉS**

A 5 MARMITES ET 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 5 FOYERS CHAUFFANT :

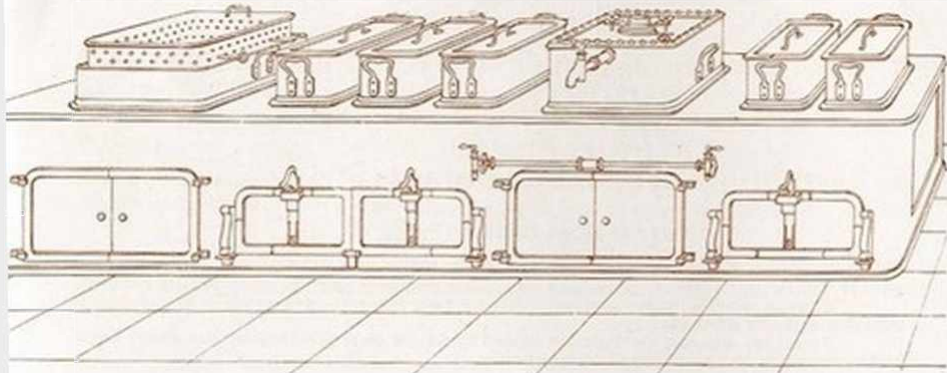
- 5 Marmites à soupe et ragoûts ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes chauffés par les **3 premiers Foyers**

2 Etuves chauffe-plats et gamelles.

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (4°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

1 Bassine à friture **Foyer Indépendant (5°)** ne servant que pour la préparation de la friture.



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeurs

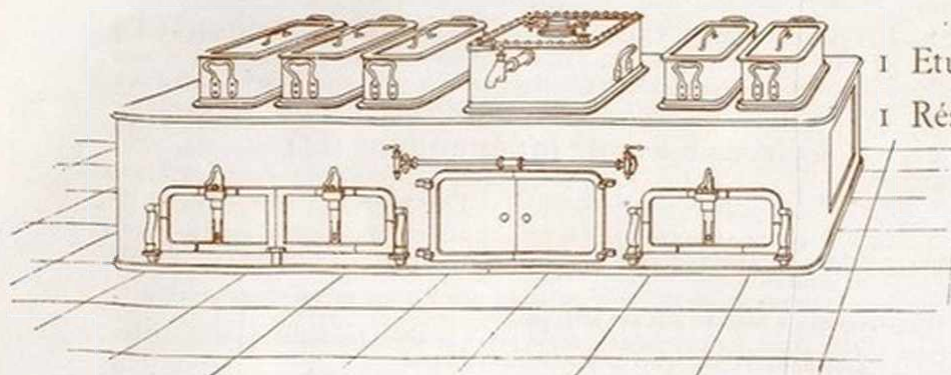
Cet appareil se compose d'un fourneau G et d'un fourneau A

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0° : au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
F M 1	Tarn	465	93	150	367 5	73 5	3.80	1.00	0.765	66	106
F M 2	Tell.	590	118	200	472 5	94 5	3.78	1.10	0.785	81	130
F M 3	Thouet . . .	790	153	270	640	128	4.22	1.20	0.820	114	178
F M 4	Tille	1.100	220	330	905	181	4.58	1.30	0.850	149	239

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE S.R.C

POUR **5 UNITÉS**

Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines



Se fait avec ou sans surchauffeur

Cet appareil se compose
d'un fourneau G et d'une
partie de fourneau G

A 5 MARMITES

CE FOURNEAU COMPORTE 4 FOYERS CHAUFFANT :

- 5 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles ;
- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (4°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

Ces organes chauffés
par les
3 premiers Foyers

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. Voir page 17 : **Cuisines modernes.**

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
M 1	Meuse . .	465	93	150	367 5	73 5	3 00	1 00	0 765	63	101
M 2	Marne . . .	590	118	200	472 5	94 5	3 15	1 10	0 785	78	125
M 3	Manche . .	790	158	270	640	128	3 45	1 20	0 820	101	162
M 4	Moselle . .	1.100	210	330	905	181	3 70	1 30	0 850	»	»

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S·R·C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **5 UNITÉS**

A 5 MARMITES ET 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 5 Foyers CHAUFFANT :

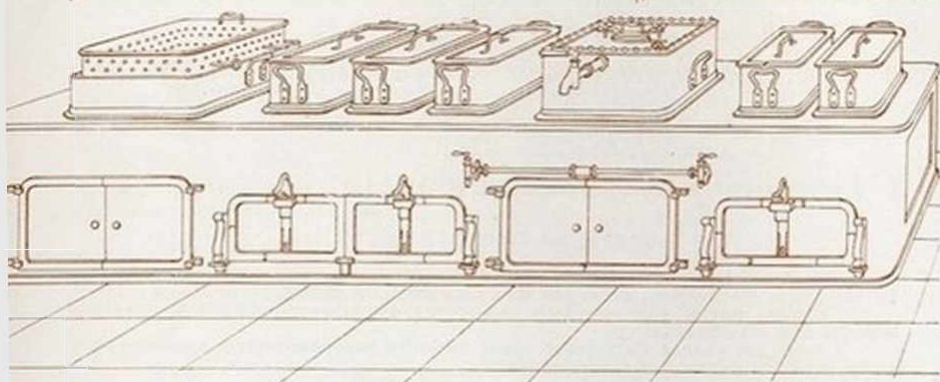
- 5 Marmites à soupe et ragoûts ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes chauffés par les **3 premiers Foyers**

2 Etuves chauffe-plats et gamelles.

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (4°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

1 Bassine à friture **Foyer Indépendant (5°)** ne servant que pour la préparation de la friture.



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeurs

Cet appareil se compose d'un fourneau G et d'un fourneau A

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0° : au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
F M 1	Tarn	465	93	150	367 5	73 5	3.80	1.00	0.765	66	106
F M 2	Tell.	590	118	200	472 5	94 5	3.78	1.10	0.785	81	130
F M 3	Thouet . . .	790	153	270	640	128	4.22	1.20	0.820	111	178
F M 4	Tille	1.100	220	330	905	181	4.58	1.30	0.850	149	239

FOURNEAU ISOLÉ ou avec CHAUFFERIE INDÉPENDANTE **S·R·C**

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **5 UNITÉS**

A 5 MARMITES ET PLAQUES DE COUP DE FEU pour Casseroles ou Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE 5 FOYERS CHAUFFANT :

- 5 Marmites à soupe et ragoût ;
- 3 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes chauffés par les

3 premiers Foyers

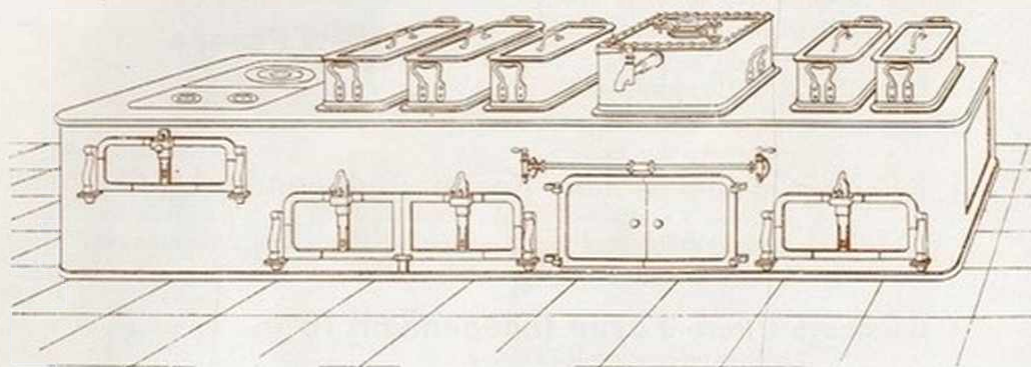
1 Etuve chauffe-plats et gamelles.

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer Indépendant (4°)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par le bouilleur, ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

1 Élément P **Foyer Indépendant (5°)** comportant un four à rôtir, des plaques de coup de feu ou une bassine à friture (bouilleur facultatif). Voir **Fourneau ou Élément P** page 18.

Avec ce fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci. Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec le fourneau, il est le plus recommandable.



Se fait avec sorties de fumée aériennes ou souterraines

Se fait avec ou sans surchauffeurs

Cet appareil se compose d'un fourneau G et d'un fourneau A

NUMÉROS	Designation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
P F M 1	Iroise	465	93	150	367.5	73.5	3.80	1.00	0.765	66	106
P F M 2	Indre	590	118	200	472.5	94.5	4.18	1.10	0.785	81	130
P F M 3	Isère	790	158	270	640	128	4.46	1.20	0.820	111	178
P F M 4	Iton	1.100	220	330	905	181	4.80	1.30	0.850	149	239

FOURNEAU ISOLÉ S.R.C

Se fait avec ou sans le dispositif donnant l'eau chaude aux laveries.

Voir page 17 : **Cuisines modernes**

POUR **4 UNITÉS**
OU **8 UNITÉS**

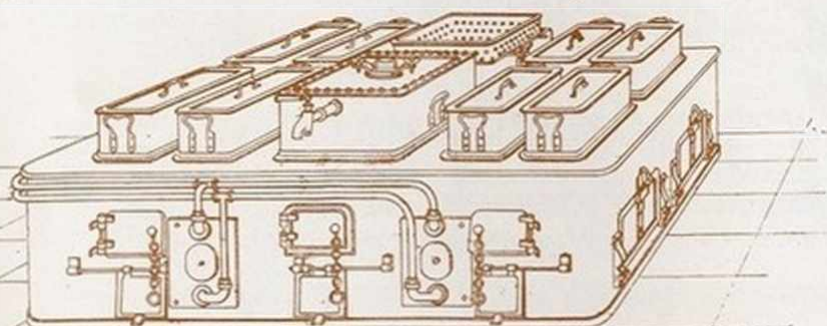
A 8 MARMITES & 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 6 FOYERS CHAUFFANT :

- 8 Marmites à soupe et ragoût ;
- 4 Fours à rôtir ;
- 4 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage), et amenant sa température à 60° environ.

Ces organes ainsi groupés :
1 Foyer indépendant
(1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e)
chauffe 2 marmites
1 four, 1 bouilleur
(Unité)

- 1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (5^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.
- 1 Bassine à friture **Foyer indépendant (6^e)** ne servant que pour la préparation de la friture.



Se fait avec sortie de fumée aérienne ou souterraine.

Se fait avec ou sans surchauffeur.

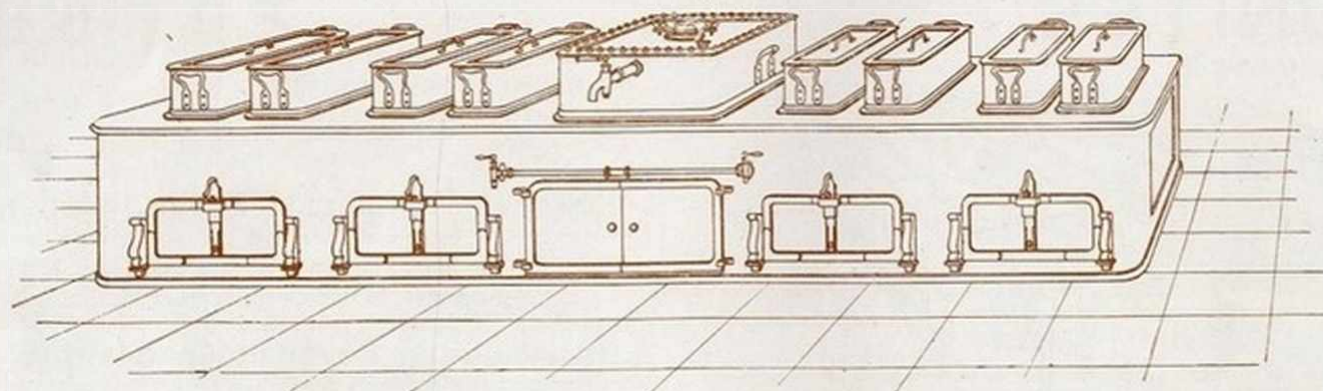
Cet appareil se compose de deux fourneaux AA, adossés l'un contre l'autre.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS : Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
F S 1	Seine	744	93	250	588	73.5	2.60	2.25	0.765	96	154
F S 2	Saône	944	118	300	756	94.5	2.90	2.35	0.785	126	202
F S 3	Savoie	1.264	158	360	1.024	128	3.20	2.45	0.820	172	276
F S 4	Somme	1.760	220	420	1.448	181	3.40	2.65	0.850	232	372

FOURNEAU ISOLÉ OU AVEC CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines.

POUR **4 UNITÉS**
OU **8 UNITÉS**



Se fait avec ou sans surchauffeurs.

Cet appareil se compose d'un fourneau
AA et de deux parties de fourneau AA.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique
		litres	litres	litres
O 1	Orne	744	93	250
O 2	Oise	944	118	300
O 3	Odet	1.264	158	360
O 4	Ouche	1.760	220	420

S-R-C A 8 MARMITES

CE FOURNEAU COMPORTE 5 FOYERS CHAUFFANT :

- 8 Marmites à soupe et ragoût.
- 4 Fours à rôtir.
- 4 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage) et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles.

Ces organes ainsi groupés :
1 Foyer indépendant (1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e)
 chauffe 2 marmites,
 1 four, 1 bouilleur.
(Unité)

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (5^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

On peut y adjoindre une **Bassine à friture** quand le réservoir à eau chaude est indépendant du fourneau. — Voir page 17 : **Cuisines Modernes.**

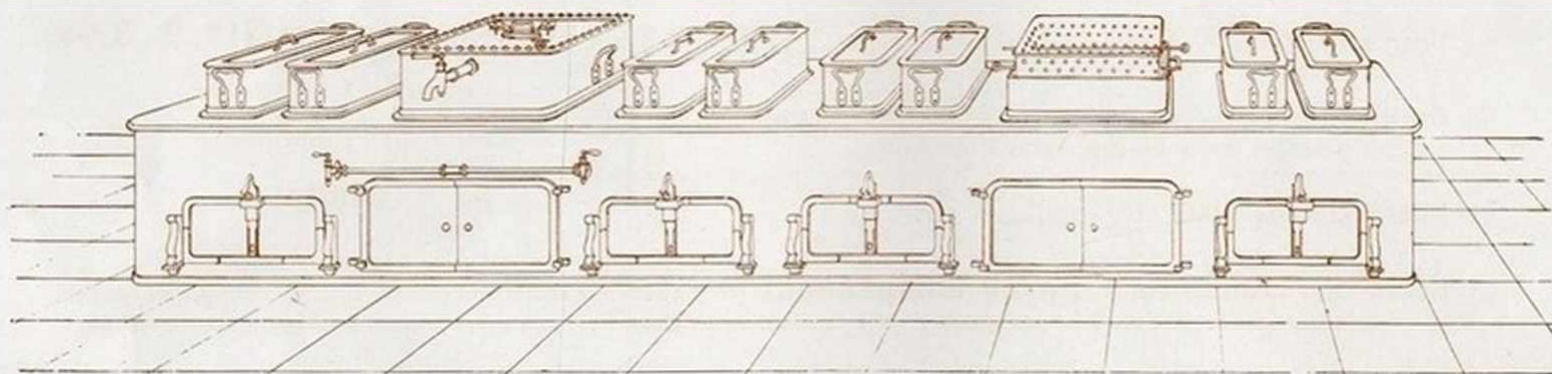
RATIONS		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
Contenance nominale à 0 ^m 12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
pour la totalité des marmites	pour une marmite					
588	73 5	4.50	1.00	0.765	93	149
756	94.5	4.64	1.10	0.785	124	198
1.024	128	5.25	1.20	0.820	»	»
1.448	181	5.65	1.30	0.850	»	»

FOURNEAU ISOLÉ OU AVEC CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

Se fait avec ou sans le dispositif
donnant l'eau chaude aux laveries

Voir page 17 : **Cuisines Modernes**

POUR **4 UNITÉS**
OU **8 UNITÉS**



Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeurs.

Cet appareil se compose de deux
fourneaux AA, reliés bout à bout.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique
		litres	litres	litres
FO 1	Rance	774	93	250
FO 2	Rille	944	118	300
FO 3	Raz	1.264	158	360
FO 4	Retz	1.760	220	420

S-R-C A 8 MARMITES ET 1 BASSINE A FRITURE

CE FOURNEAU COMPORTE 6 FOYERS CHAUFFANT :

- 8 Marmites à soupe et ragoût.
- 4 Fours à rôtir
- 4 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage) et amenant sa température à 60° environ.
- 2 Etuves chauffe-plats et gamelles

Ces organes ainsi groupés :
1 Foyer indépendant (1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e)
 chauffe 2 marmites,
 1 four, 1 bouilleur.
(Unité)

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (5^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

1 Bassine à friture **Foyer indépendant (6^e)** ne servant que pour la préparation de la friture.

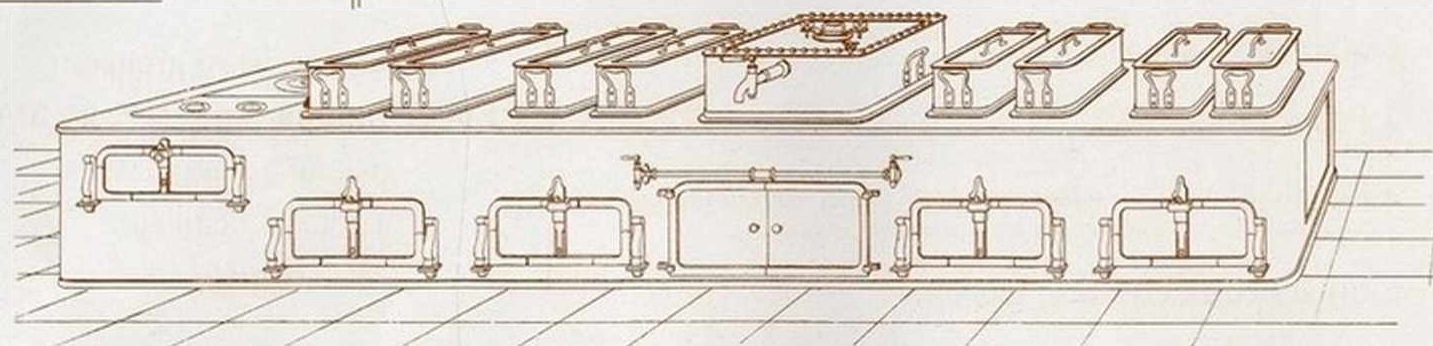
RATIONS		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
Contenance nominale à 0 ^m 12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
pour la totalité des marmites	pour une marmite					
rations	rations	mètres	mètres	mètre	kilos	kilos
588	73 5	5.30	1.00	0.765	96	154
756	94.5	5.50	1.10	0.785	126	202
1.024	128	6.30	1.20	0.820	172	276
1.448	181	6.70	1.30	0.850	232	372

FOURNEAU ISOLÉ OU AVEC CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

Se fait avec ou sans le dispositif
donnant l'eau chaude aux laveries

Voir page 17 : **Cuisines Modernes**

POUR **4 UNITÉS**
OU **8 UNITÉS**



Se fait avec sorties de fumée
aériennes ou souterraines.

Se fait avec ou sans surchauffeurs.

Cet appareil se compose de deux
fourneaux AA, reliés bout à bout.

Avec ce fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte par l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée. Tous les genres de cuisson étant toujours immédiatement possibles avec ce fourneau, il est le plus recommandable.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir automatique
		litres	litres	litres
P F O 1	Napoule	774	93	250
P F O 2	Nièvre	944	118	300
P F O 3	Neste	1.264	158	360
P F O 4	Nive	1.760	220	420

S-R-C A 8 MARMITES ET PLAQUES DE COUP DE FEU

pour Casseroles ou Bassine à Friture

CE FOURNEAU COMPORTE 6 FOYERS CHAUFFANT :

- 8 Marmites à soupe et ragoût.
- 4 Fours à rôtir.
- 4 Bouilleurs reliés au **Réservoir** (café, tisanes, thé, eau stérilisée, eau de lavage) et amenant sa température à 60° environ.
- 1 Etuve chauffe-plats et gamelles.

Ces organes ainsi groupés :

1 Foyer indépendant (1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e)
chauffe 2 marmites,
1 four, 1 bouilleur.
(Unité)

1 Réservoir d'eau chaude **Foyer indépendant (5^e)** amenant à ébullition l'eau déjà chauffée à 60° par les bouilleurs ou faisant bouillir cette eau à lui seul quand le reste du fourneau est éteint : par exemple, le matin, pour la préparation du café.

1 Élément P **Foyer indépendant (6^e)** comportant 1 four à rôtir, des plaques, etc., etc.

RATIONS		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
Contenance nominale à 0 ^m 12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
pour la totalité des marmites	pour une marmite					
588 rations	73.5 rations	5.57 mètres	1.00 mètres	0.765 mètres	96 kilos	154 kilos
756	94.5	5.78	1.10	0.785	126	202
1.024	128	6.09	1.20	0.820	172	276
1.448	181	6.74	1.30	0.850	232	372

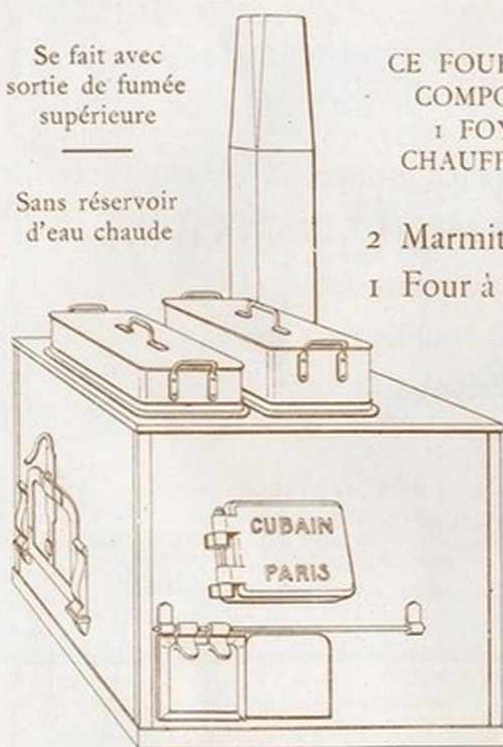
PETITS FOURNEAUX POUR FORT

OU DÉTACHEMENT

ou Complément de Cuisine incomplètement installée

Se fait avec
sortie de fumée
supérieure

Sans réservoir
d'eau chaude



CE FOURNEAU
COMPORTE
1 Foyer
CHAUFFANT :

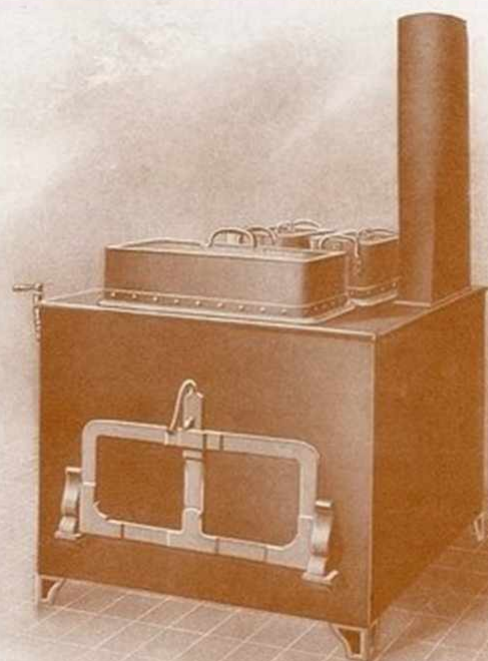
- 2 Marmites.
- 1 Four à rôtir.

Se fait avec sortie
de fumée supérieure

Avec réservoir
d'eau chaude

CE FOURNEAU COMPORTE
1 Foyer CHAUFFANT :

- 2 Marmites.
- 1 Four à rôtir.
- 1 Réservoir.

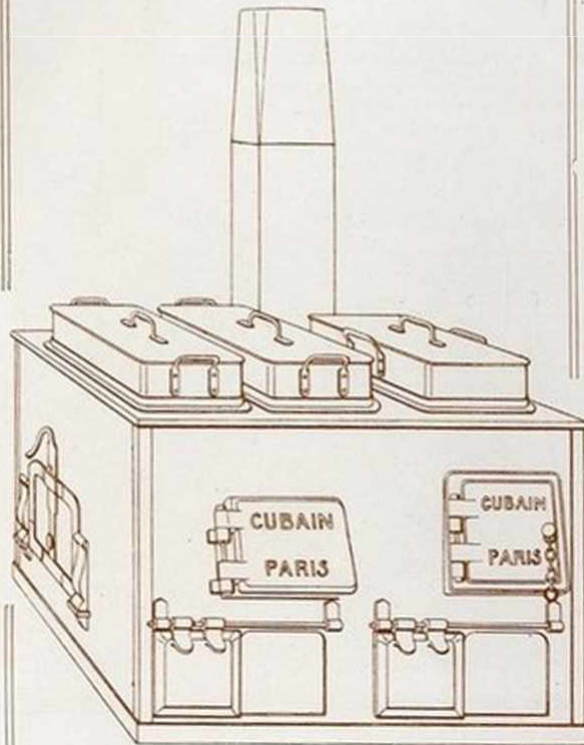


NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		DIMENSIONS		
		Nombre de rationnaires		Longueur	Largeur	Hauteur
			mètres	mètre	mètre	
I 1	Aures	40 à 60	0.90	0.90	0.75	
I 2	Argen	60 à 70	1.00	0.95	0.75	
I 3	Alfa	70 à 80	1.05	0.95	0.75	
I 4	Adrar	80 à 100	1.10	0.95	0.75	

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			DIMENSIONS		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir auto- matique	Longueur	Largeur	Hauteur
		litres	litres	litres	mètres	mètres	mètres
C 1	Ferri	90	45	50	0.92	0.78	0.85
C 2	Fanon	160	80	60	1.00	0.82	0.85
C 3	Fluvio	220	110	75	1.15	0.86	0.85
C 4	Faille	325	162	100	1.25	1.00	0.85
C 5	Facies	460	230	120	1.35	1.10	0.85

PETIT FOURNEAU POUR FORT OU DÉTACHEMENT

ou Complément de Cuisine incomplètement installée



Se fait avec sortie de
de fumée supérieure

CE FOURNEAU COMPORTE 2 FOYERS CHAUFFANT :

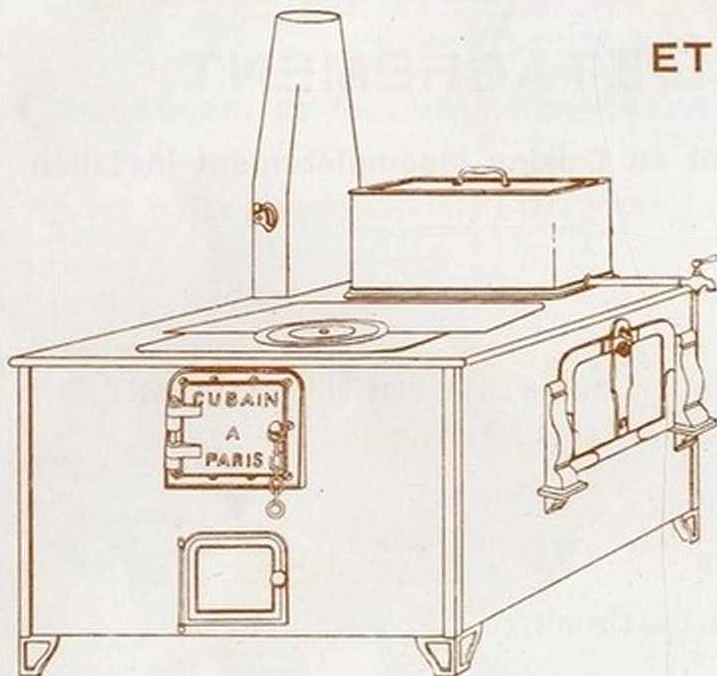
- 2 Marmites.
- 1 Four à rôtir.
- 1 Réservoir à eau chaude.

Le réservoir à eau chaude peut être disposé moyennant supplément en réservoir alimentant automatiquement une cafetière.

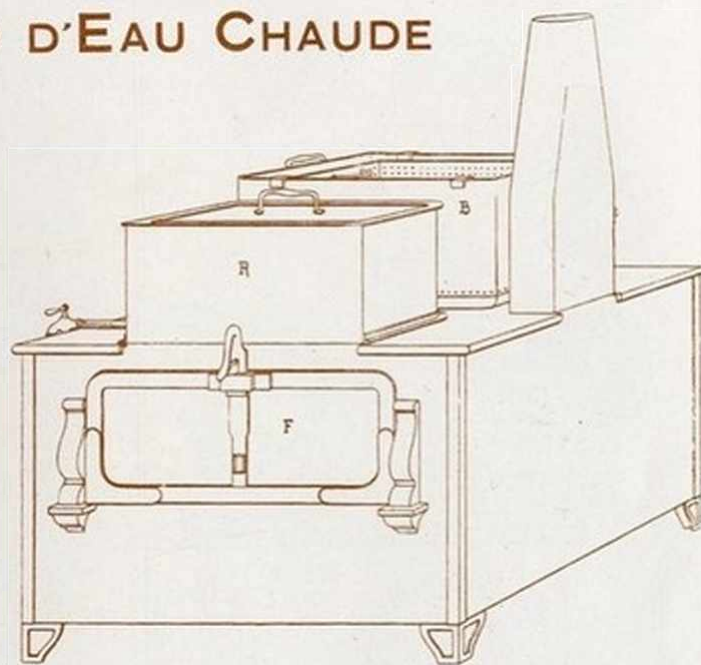
NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		DIMENSIONS		
		Nombre de rationnaires	du réservoir à eau bouillante	Longueur	Largeur	Hauteur
			litres	mètres	mètre	mètre
K 1	Daya	60 à 70	80	1.05	0.90	0.75
K 2	Djurjura	70 à 80	90	1.15	0.95	0.75
K 3	Djidjellé	80 à 100	100	1.25	0.95	0.75

FOUR A ROTIR AVEC BASSINE A FRITURE

ET RÉSERVOIR D'EAU CHAUDE



- A. — Dessus permettant la cuisine variée au moyen de casseroles, poêlons, etc.
C. — Rondelle.



- B. — Bassine à friture avec panier.
F. — Four à rôtir.
R. — Réservoir d'eau chaude.

Cet appareil permet de préparer la cuisine, avec toute la variété que l'on peut désirer.

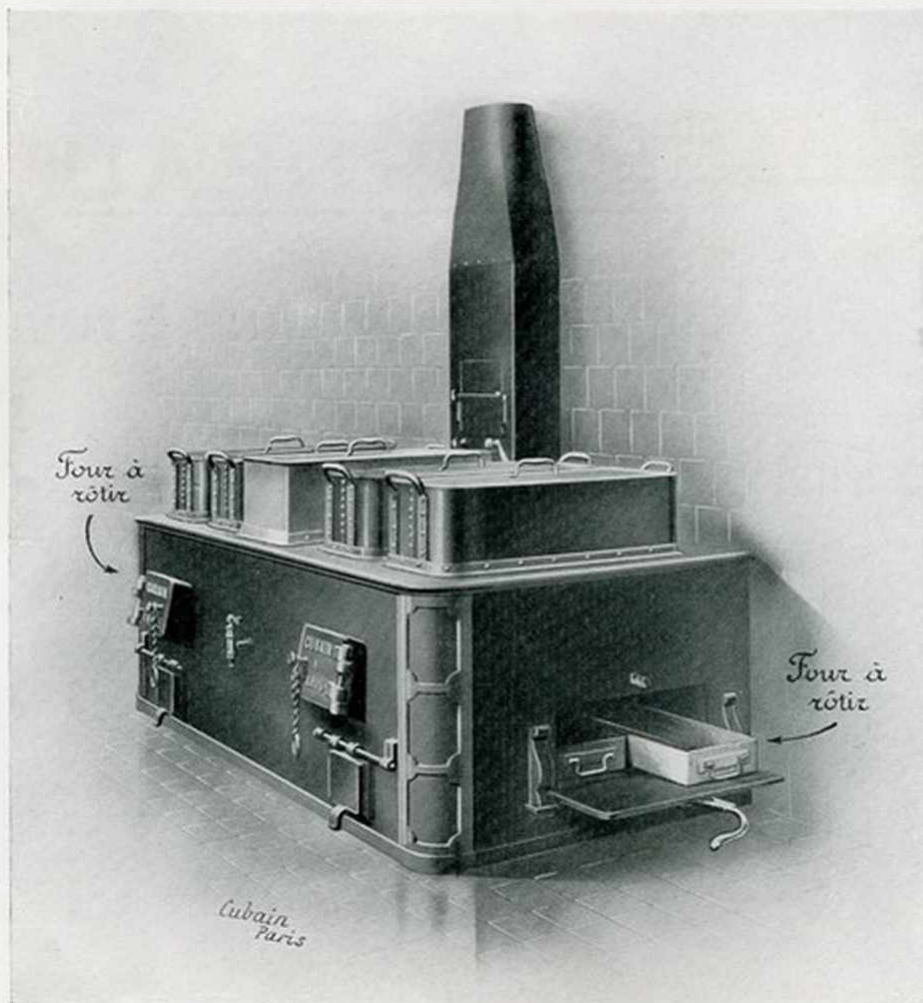
Les rôtis sont préparés dans le four, les fritures dans la bassine de tôle d'acier, munie d'un panier. Cette bassine est mobile et peut n'être mise que quelque temps avant le repas, de façon à laisser auparavant le dessus du fourneau libre, pour l'exécution de mets variés : Grillades, Sauces, Roux, et en général, toute la cuisine du formulaire.

Un récipient à eau chaude en tôle étamée assure les besoins du service.

Cet appareil est portable, il peut être adossé et est raccordé à la cheminée voisine, au moyen d'un simple bout de tuyau.

Le four peut être à l'opposé du foyer ou sur le côté.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ		DIMENSIONS		
		Nombre de rationnaires	du réservoir d'eau chaude	Longueur	Largeur	Hauteur
			litres	mètres	mètres	mètre
R 1	Haïti	125	65	1.00	0.90	0.75
R 2	Hanoï	175	75	1.10	0.95	0.80
R 3	Hedjaz	250	85	1.20	1.05	0.80
R 4	Hovas	350	125	1.30	1.15	0.80



FOURNEAU

SANS BOUILLEUR & SANS ÉTUVE

ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec
CHAUFFERIE INDÉPENDANTE

CE FOURNEAU COMPORTE 2 FOYERS CHAUFFANT :

- 4 Marmites à soupes et ragoûts ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 1 Réservoir à eau chaude ;

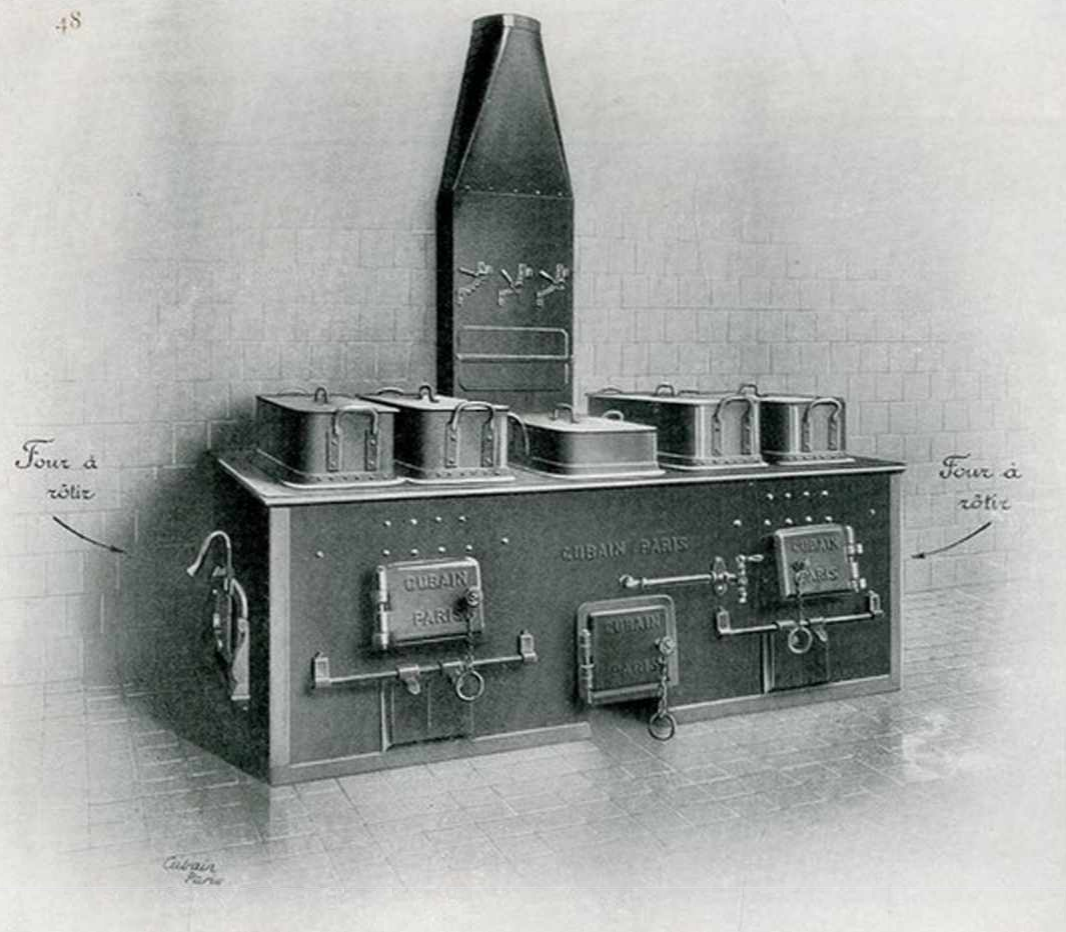
Se fait avec sortie de fumée supérieure ou souterraine

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir d'eau chaude	Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur
		litres	litres	litres	pour la totalité des marmites	pour une marmite	mètres	mètres	mètre
E 1	Médée.....	372	93	120	294	73.5	2.02	1.09	0 80
E 2	Mokra.....	472	118	150	378	94.5	2.40	1.16	0.80
E 3	Mérac.....	632	158	250	512	128	2.60	1.26	0 82
E 4	Miliana.....	880	220	300	724	181	2.75	1 36	0 85

FOURNEAU

SANS BOUILLEUR & SANS ÉTUVE

ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec
CHAUFFERIE INDÉPENDANTE



CE FOURNEAU COMPORTE 3 FOYERS

Le 1^{er} et le 3^e Foyer chauffent chacun :

2 marmites et 1 four à rôtir.

Le foyer central chauffe un réservoir d'eau chaude
pouvant être remplacé par une bassine à friture.

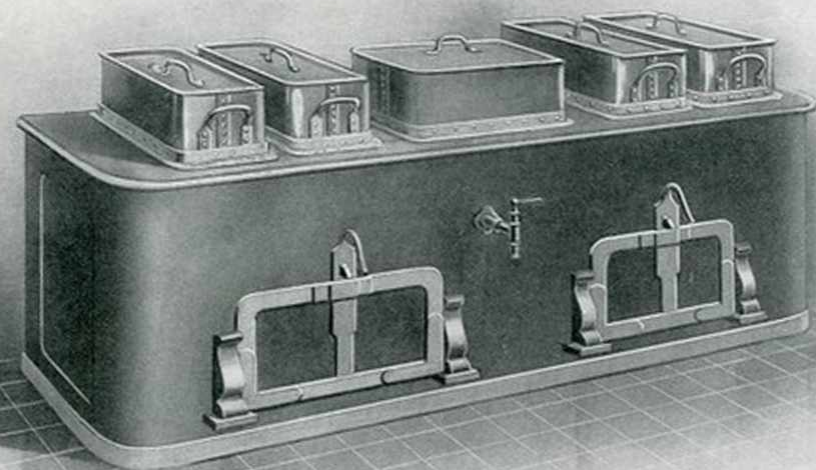
Se fait avec sortie de fumée
aérienne ou souterraine.

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir à eau chaude	Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur
		litres	litres	litres	pour la totalité des marmites	pour une marmite	mètres	mètres	mètre
H 1	Saïda.....	372	93	120	294	73.5	2.02	1.09	0.80
H 2	Stora.....	472	118	150	378	94.5	2.40	1.16	0.80
H 3	Sahara.....	632	158	250	512	128	2.60	1.26	0.82
H 4	Sousse.....	880	220	300	724	181	2.75	1.36	0.85

FOURNEAU AVEC BOUILLEURS MAIS SANS ÉTUVE



ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec
CHAUFFERIE INDÉPENDANTE



CE FOURNEAU COMPORTE 2 FOYERS CHAUFFANT :

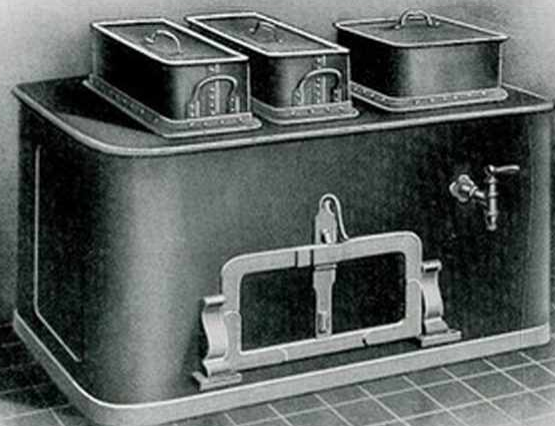
- 4 Marmites à soupe et ragouts ;
- 2 Fours à rôtir ;
- 2 Bouilleurs ;
- 1 Réservoir d'eau chaude ;

Se fait avec sortie de fumée
aérienne ou souterraine

NUMEROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir à eau chaude	Contenance nominale à 0°12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur
		litres	litres	litres	pour la totalité des marmites	pour une marmite	mètres	mètres	mètre
BB 1	Bastia.....	372	93	120	294	73 5	2.02	1.09	0.80
BB 2	Blida.....	472	118	150	378	94.5	2.48	1.16	0.80
BB 3	Bône.....	632	158	250	512	128	2.65	1.26	0.82
BB 4	Boghari.....	880	220	300	724	181	2.80	1.36	0.85

FOURNEAU AVEC BOUILLEURS MAIS SANS ÉTUVE

ISOLÉ OU ADOSSÉ ou avec
CHAUFFERIE INDÉPENDANTE



CE FOURNEAU COMPORTE 1 Foyer chauffant :

- 2 Marmites ;
- 1 Four à rôtir ;
- 1 Bouilleur ;
- 1 Réservoir d'eau chaude ;

Se fait avec sortie de fumée
aérienne ou souterraine

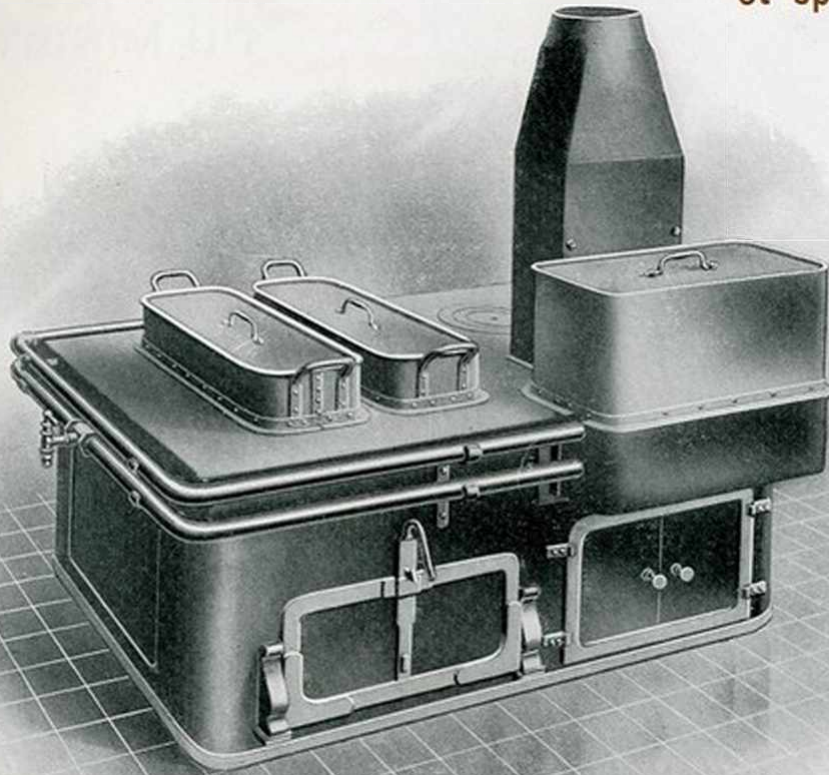
NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS			
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir à eau chaude	Contenance nominale à 0°:12 au-dessus du corps du fourneau		Longueur	Largeur	Hauteur	
	litres	litres	litres	pour la totalité des marmites	pour une marmite	ractions				ractions
B 1	Taiti.....	186	93	100	147	73 5	1.65	1.00	0.80	
B 2	Tuamotou.....	236	118	120	189	94 5	1.70	1.10	0.80	
B 3	Tamatave.....	316	158	150	256	128	1.80	1.20	0.82	
B 4	Tananarive.....	440	220	200	362	181	1.95	1.30	0.85	

FOURNEAUX EN USAGE
DANS

L'ARMÉE COLONIALE

et spéciaux pour les FORTS ou Détachements isolés

Composés d'un seul appareil COMPLET auquel est relié un **Élément P.**



Vue du Type D à 2 Marmites

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS		
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir d'eau chaude	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur
		litres	litres	litres	rations	rations	mètre	mètre	mètre
D 1	Visor	186	93	100	147	73.5	1.65	1.00	0.80
D 2	Vesta	236	118	120	189	94.5	1.70	1.10	0.80
D 3	Vicar	316	158	150	256	128	1.80	1.20	0.80
D 4	Valde	440	220	200	362	181	1.95	1.30	0.85

Tout ce que nous avons expliqué pour le fourneau PFAA et pour le fourneau P s'applique à ces appareils. Ils sont aussi perfectionnés, possèdent leurs nombreux avantages et réalisent pour un **groupe petit ou moyen** l'appareil le plus avantageux. Mêmes accessoires et aux mêmes prix que pour les fourneaux P.

Suivant les effectifs à nourrir, ils comportent deux ou trois foyers chauffant :

2 ou 4 Marmites à soupes et ragoûts.

1 ou 2 Fours à rôtir.

2 Plaques de coup de feu pour la préparation des recettes du formulaire, telles que sauces, roux, grillades à la poêle, etc. Elles peuvent recevoir des casseroles, poêlons, bassines, etc. et une cafetière à filtre pour la préparation du café.

1 Bassine à friture se plaçant sur le fourneau après avoir enlevé les jeux de rondelles ou les plaques de coup de feu si l'on désire une cuisson plus rapide. Cette bassine en supplément et au même prix que pour les fourneaux P.

1 réservoir d'eau chaude, relié aux bouilleurs et placé derrière les plaques de coup de feu en retrait du dessus du fourneau.

1 ou 2 Bouilleurs permettant à l'eau chaude d'atteindre une température supérieure à 60 degrés.

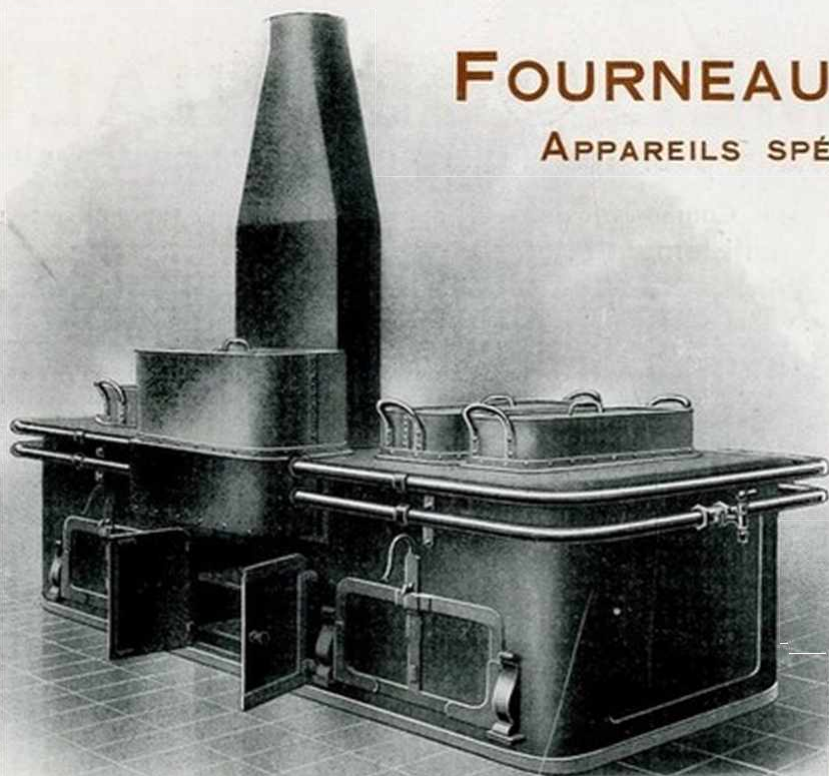
1 Étuve tenant chaudes, sans les cuire, les rations des hommes absents aux heures des repas.

Comme l'on peut s'en rendre compte, ce fourneau prépare la cuisine la plus variée et permet aux détachements isolés ou peu importants l'exécution de toutes les recettes du LIVRE DE CUISINE MILITAIRE. A juste titre ce modèle se répand de plus en plus dans nos COLONIES car il forme un ensemble complet apte à préparer la nourriture des soldats et même celle des Officiers. Sur demande il peut être construit en type transportable. Son chauffage se fait au charbon ou au bois. Il se fait en deux types principaux : type DD à 4 marmites et type D à 2 marmites.

Tous ces fourneaux peuvent être munis d'une Bassine émaillée pour la cuisson des **pommes de terre à la vapeur** et d'une Bassine pour la cuisson du **riz au bain-marie**.

FOURNEAUX A 3 FOYERS

APPAREILS SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS SOUS LA DIRECTION DE M. LE
DU MINISTÈRE



La description de ces Fourneaux est la même
de la page précédente mais
4 Marmites à Soupes et Ragoûts et

L'étuve tenant chaudes, sans les recuire, les rations des hommes absents aux heures des repas. L'eau bouillante nécessaire à la préparation du café est produite par une marmite se plaçant sur les rondelles.

Vue du Type DD à 4 Marmites : côté des Fours, de l'Étuve et du Réservoir d'eau chaude

NUMÉROS	Désignation	CAPACITÉ			RATIONS :		DIMENSIONS			Allocation en combustible (8 Février 1907)	
		totale des marmites	d'une marmite	du réservoir à eau chaude	pour la totalité des marmites	pour une marmite	Longueur	Largeur	Hauteur	Charbon	Bois
		litres	litres	litres	rations	rations	mètres	mètres	mètres	kilos	kilos
DD 1	Lion.....	372	93	120	294	73.5	2.60	1.00	0.80	48	77
DD 2	Loto.....	472	118	150	378	94.5	2.70	1.10	0.80	63	101
DD 3	Luce.....	632	158	250	512	128	3.00	1.20	0.80	86	138
DD 4	Loyal.....	880	220	300	724	181	3.20	1.30	0.85	116	186

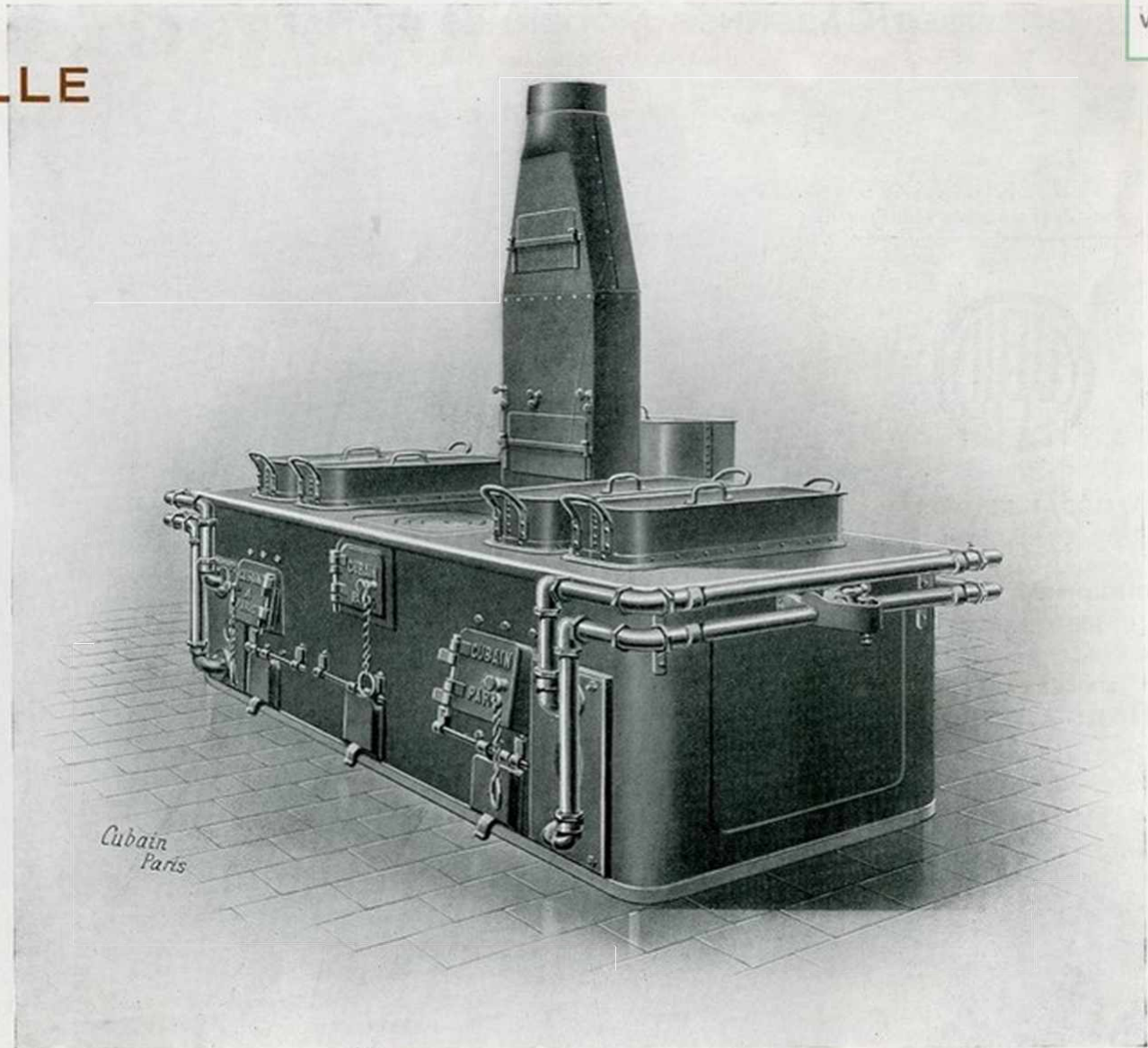
CAPITAINE HOUDAILLE DES COLONIES

que celle du Modèle D
ils possèdent
2 Fours à Rôtir.

En raison des plaques de chauffe, permettant la cuisine au moyen de casseroles, poêlons, ces types sont aussi destinés aux Hôpitaux, Écoles, etc.

Ils peuvent aussi être employés dans les troupes métropolitaines.

*Cubain
Paris*



Vue du Type DD à 4 Marmites. Façade comportant les Foyers et Bouilleurs

Avec ce fourneau, pas de pièce à déplacer ou à enlever pour préparer tel ou tel genre de cuisine, donc pas de risque de perte ou de détérioration par la pose ou l'enlèvement de celle-ci.

Chaque partie, bien distincte des autres, est toujours prête à la cuisson à laquelle elle est affectée.

LES GRANDES CASERNES MODERNES DE PARIS
dont la Construction vient d'être achevée :

CASERNES CLIGNANCOURT



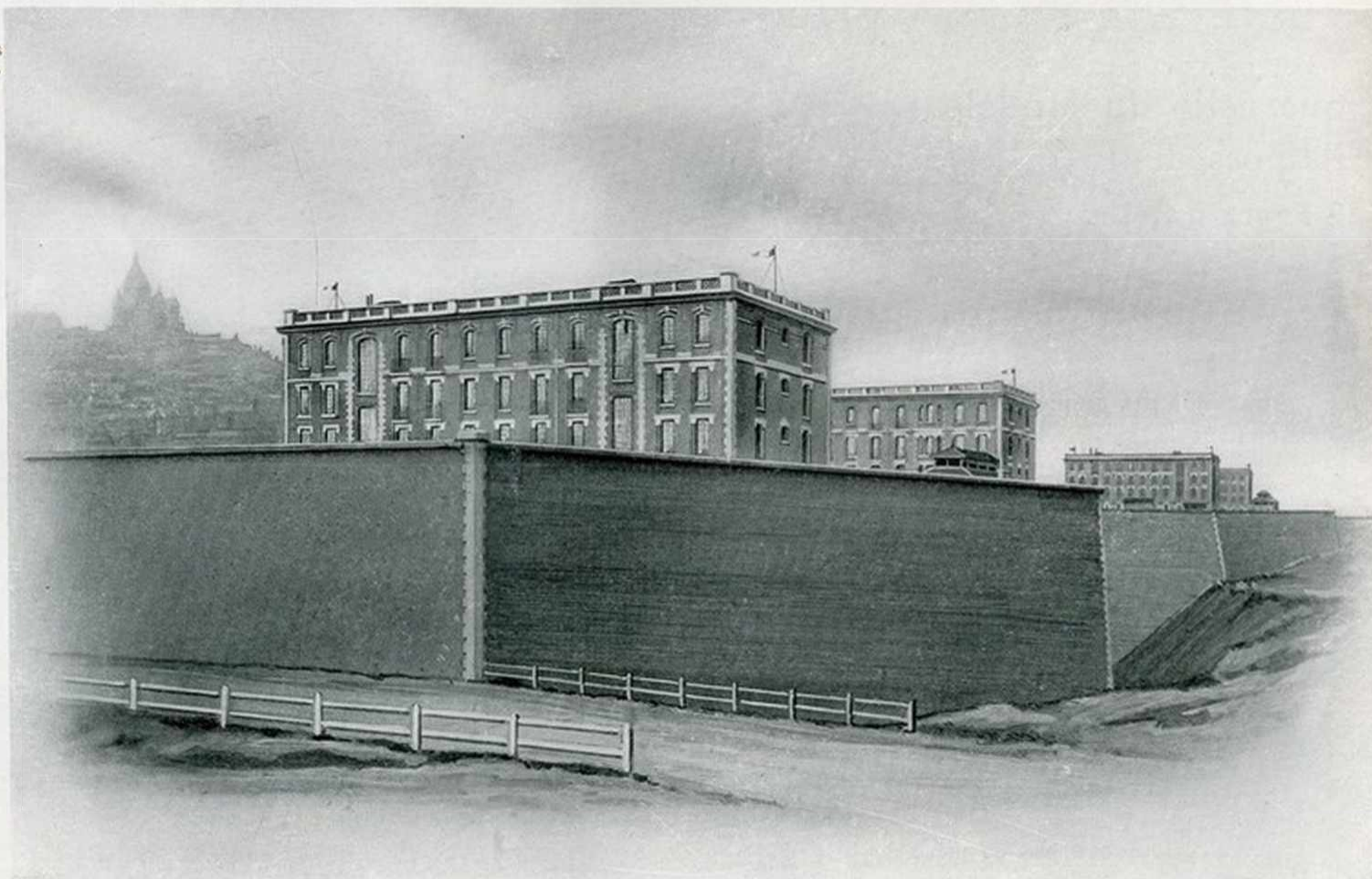
PREMIER PRIX
Concours de Fourneaux Militaires



MÉDAILLE D'OR
PARIS 1900

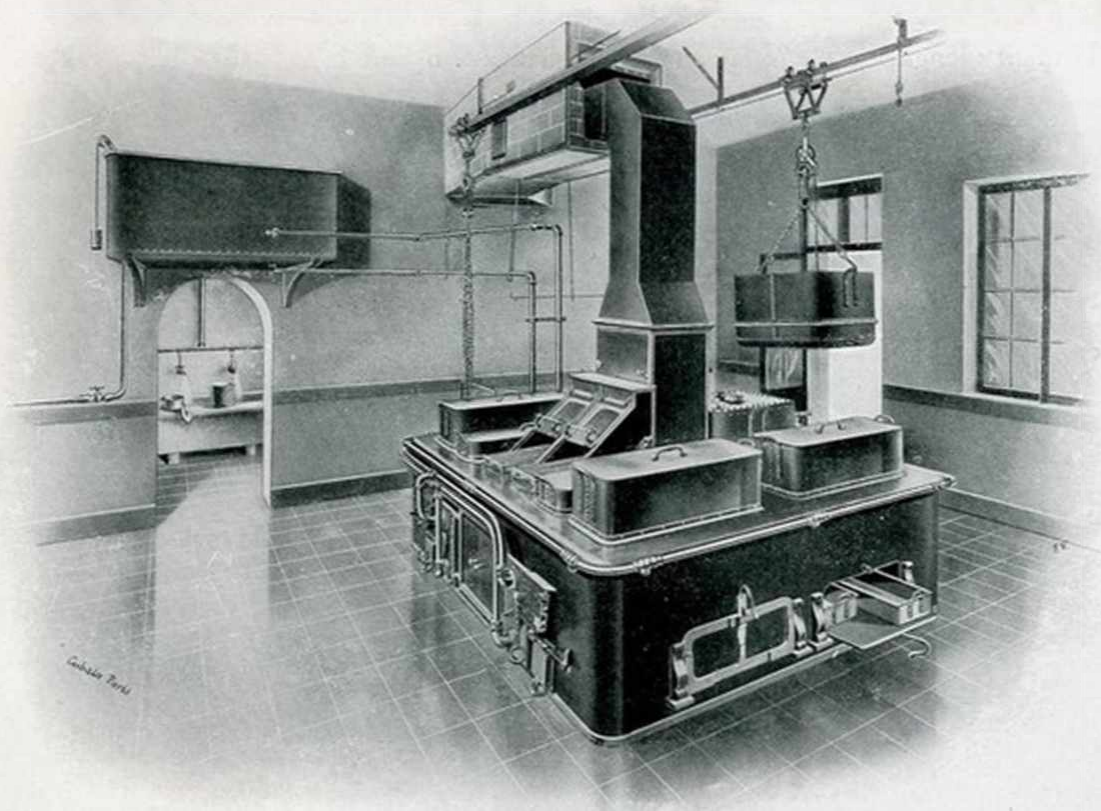
DIPLOME D'HONNEUR
BRUXELLES 1910

MEMBRE DU JURY
HORS CONCOURS
TURIN 1922



Les cuisines sont pourvues de **Fourneaux Cubain** classés **PREMIERS** au dernier Concours du Ministère de la Guerre. L'installation générale des laveries, bacs, etc., a été confiée également à MM.

J. CUBAIN ET SES FILS



UNE DES CUISINES

DES NOUVELLES

CASERNES CLIGNANCOURT

entièrement installées avec les

APPAREILS CUBAIN

VENTILATION DES CUISINES

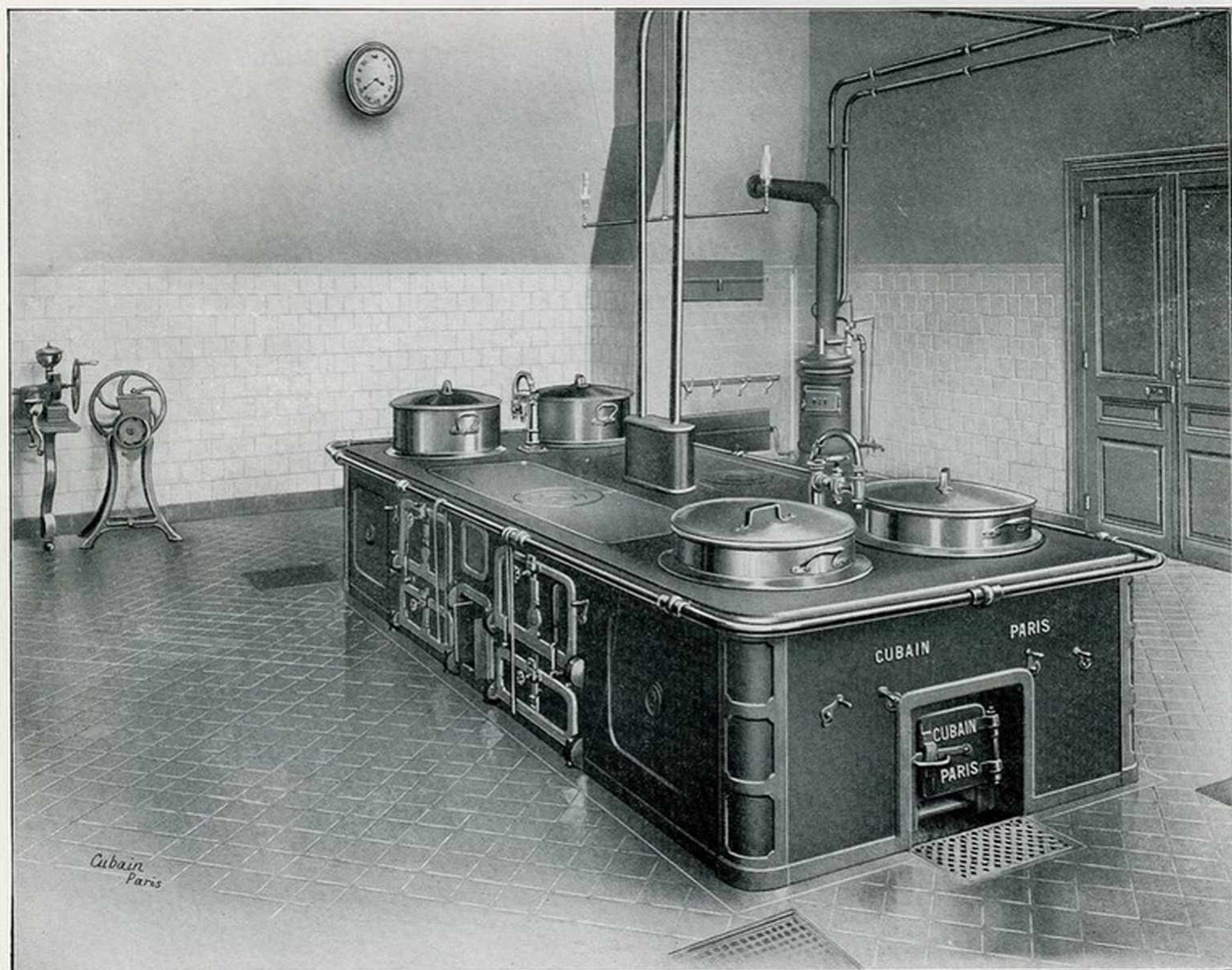
**GLACIÈRES, CHAMBRES FROIDES,
APPAREILS FRIGORIFIQUES POUR
ÉTABLISSEMENTS MILITAIRES, HOPITAUX, ETC.**

DEMANDER LE CATALOGUE B



FOURNEAU CENTRAL TYPE ARGUS

Pour 400 personnes. — Mesurant : longueur, 4^m20 ; largeur, 1^m75 ; hauteur, 0^m80.



CE FOURNEAU COMPORTE
4 FOYERS CHAUFFANT :

2 Marmites de 200 litres chacune

Chauffées par un **Foyer
extrême.**

Mêmes organes chauffés par le
2^{me} Foyer extrême.

2 Fours à rôtir de 0^m70 de lar-
geur et 0^m70 de profondeur.

2 Fours tempérés de même sur-
face.

2 Plaques de coup de feu.

Ces organes chauffés par le
3^{me} Foyer.

Mêmes organes chauffés par le
4^{me} Foyer.

2 Robinets cols de cygne.

Ventilation de la cuisine

Service d'eau chaude assuré par
un bouilleur dans le fourneau
et une chaudière.

Installation de l'Hôpital Militaire Saint-Martin à Paris

FOURNEAUX A MARMITES POUR HOPITAUX MILITAIRES, GRANDS ÉTABLISSEMENTS

Ces fourneaux généralement destinés à de grands établissements sont établis d'après les principes de la **construction Baudon**.

Le chauffage des marmites s'obtient d'après des **dispositions spéciales**. Il est assuré en utilisant **méthodiquement** la chaleur et non pas en laissant les gaz chauds livrés à eux-mêmes.

Nous pensons qu'il y a lieu de rappeler que notre type militaire de fourneau à marmites a obtenu la première place au dernier concours du Ministère de la Guerre en raison de sa construction très robuste, de son bon fonctionnement et de sa consommation réduite de combustible.

Pour les fourneaux à marmites, il est nécessaire que nous connaissions le genre d'établissement auquel ils sont destinés et le nombre de personnes à nourrir, afin de nous mettre à même de faire des propositions en rapport avec le service à assurer.

TYPE MENTOR

FOURNEAU CENTRAL A UN FOYER

Pour 100 à 400 personnes

Il comporte :

Un double service, soit deux fours ;

Deux fours tempérés ;

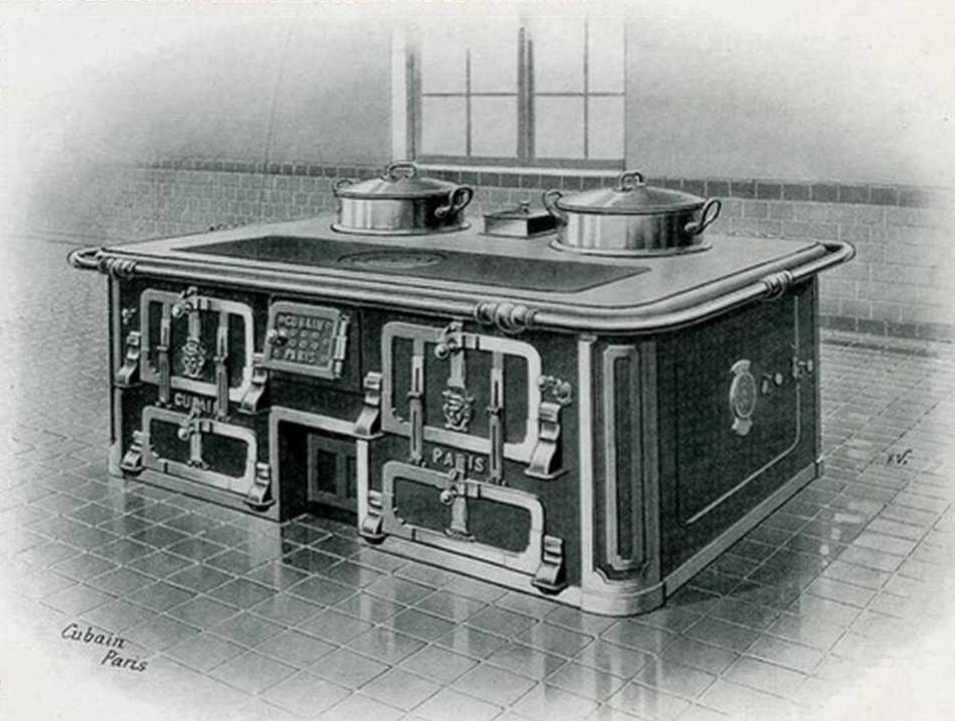
Deux marmites avec panache et couvercle cuivre, chauffées par une circulation méthodique des gaz chauds.

Un réservoir d'eau chaude en cuivre, couvercle et panache cuivre, robinet bronze.

Clef de réglage de température pour fours et marmites.

Robinet col de cygne, barre de garantie polie.

Ce fourneau peut comporter un bouilleur spécial à un service d'eau chaude.



TYPE	Nombre de personnes	Longueur	Largeur	CONTENANCES		DIMENSIONS DES FOURS
				d'une marmite	du réservoir	
				litres	litres	
Mentor n° 1	100	2.05	1.45	100	80	0.50 × 0.60
Mentor n° 2	150	2.10	1.55	150	95	0.55 × 0.65
Mentor n° 3	200	2.25	1.65	200	110	0.60 × 0.70
Mentor n° 4	250	2.40	1.75	250	125	0.65 × 0.75
Mentor n° 5	300	2.50	1.85	290	140	0.70 × 0.80
Mentor n° 6	350	2.60	1.95	350	155	0.75 × 0.85
Mentor n° 7	400	2.70	2.00	400	170	0.80 × 0.90

TYPE MIDAS

Fourneau Central pour 100 à 500 personnes

pouvant comporter les parties suivantes :

A. — Foyer chauffant deux marmites et un four.

B. — Foyer chauffant deux marmites et un four.

C. — Double service, soit deux fours.

Deux fours tempérés au-dessous.

D. — Bassine à Fritures et étuve tempérée au-dessous.

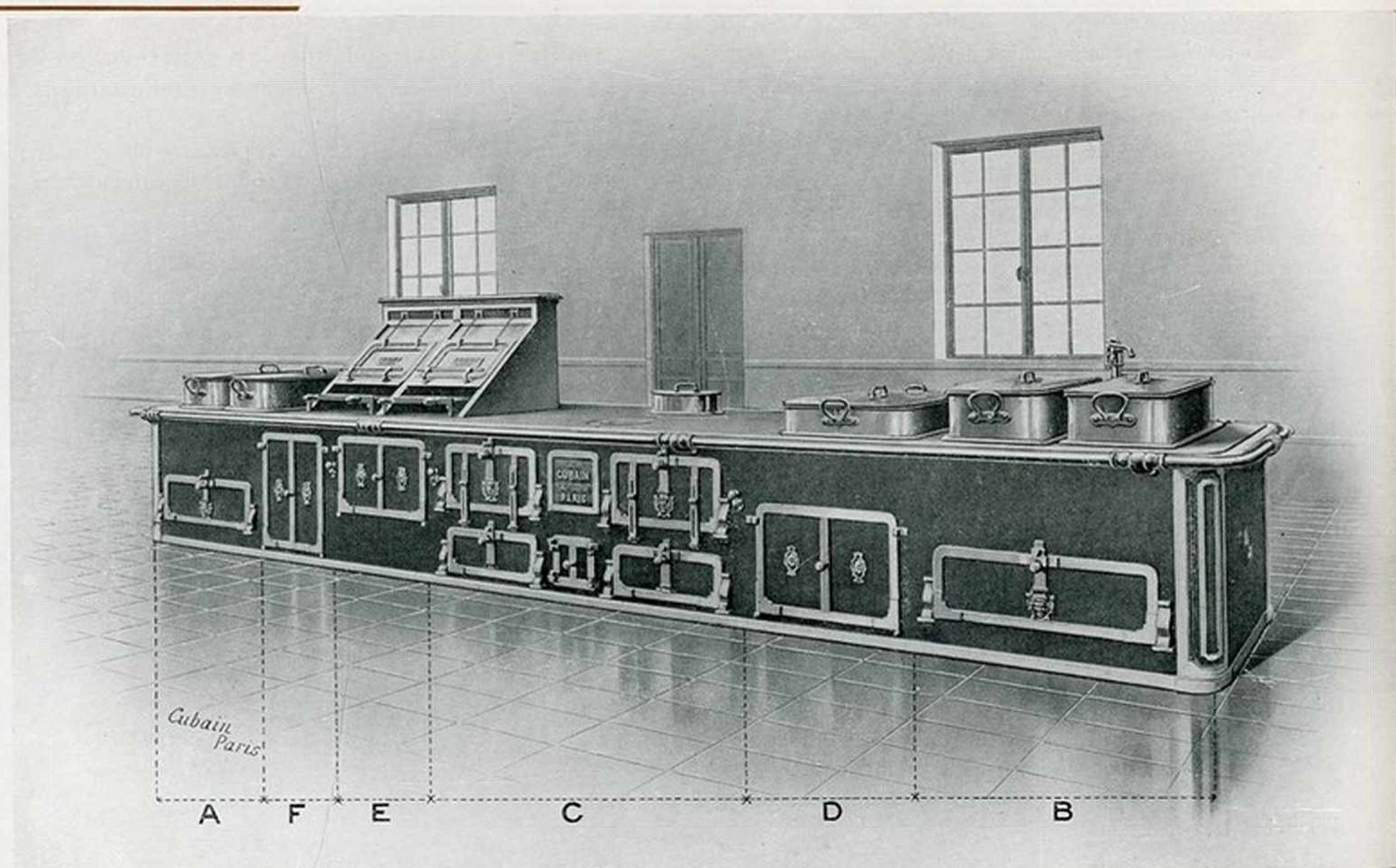
E. — Grilloir et four à pâtisserie formant étuve en dessous.

F. — Grilloir et étuve en dessous.

Clefs de réglage de température.

Robinetts alimentant les marmites.

Chacune de ces parties peut être prise ou retranchée suivant le service à assurer.



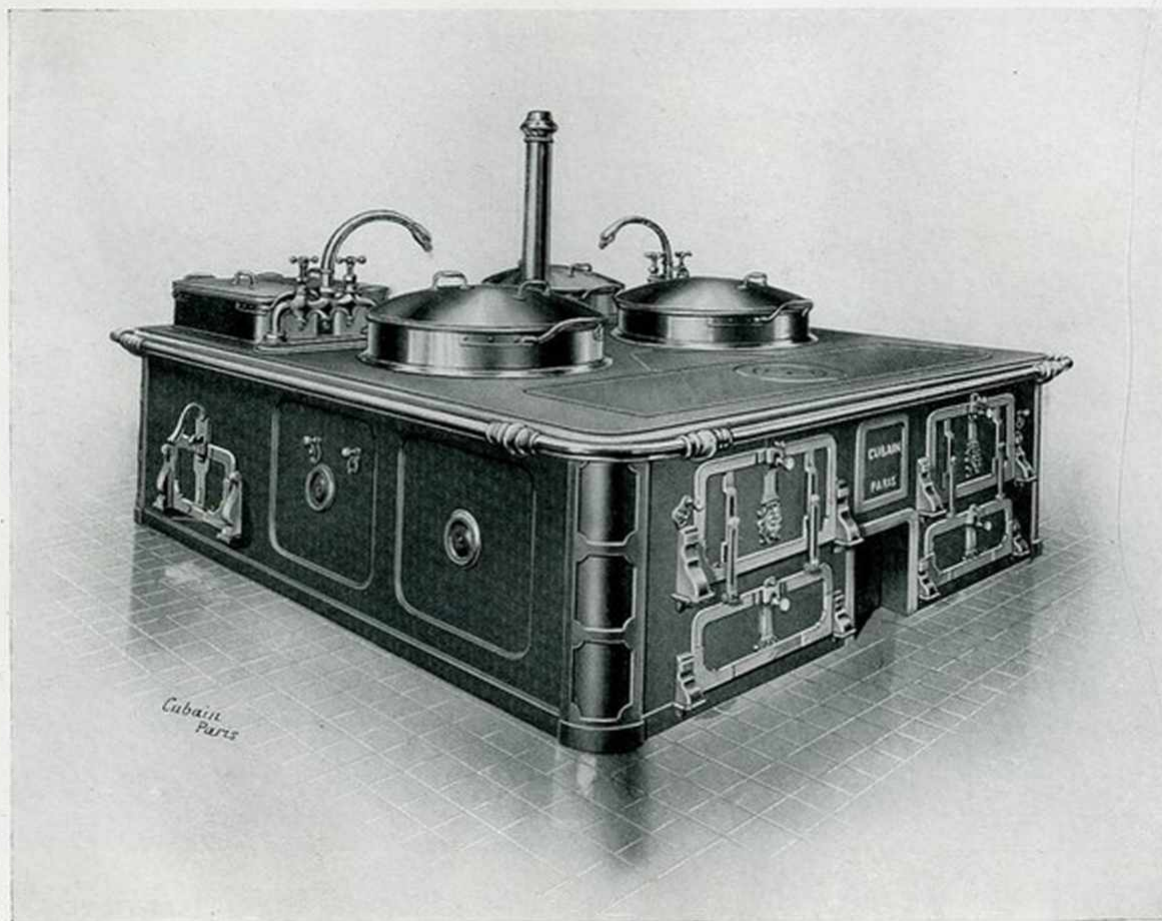
Fourneau de l'Hôpital Militaire d'Hanoi

TYPE	Nombre de Personne	Largeur	Longueur	PARTIE A				PARTIE B	PARTIE C		PARTIE D		PARTIE E		PARTIE F
				Longueur	Marmites	Contenance	Four de		Longueur	Four de	Longueur	Longueur	Gril de		
		mètres	mètre	mètres		litres	mètre		mètres	mètre	mètre	mètre	mètre		
Midas n° 1	125	1.10	4.30	0.85	2	125	0.65	N'existe pas.	1.85	0.55	0.65	0.65	0.55	N'existe pas.	
Midas n° 2	150	1.20	4.40	0.95	2	150	0.75		1.85	0.55	0.65	0.65	0.55		
Midas n° 3	225	1.30	4.70	1.00	2	225	0.85		2.00	0.60	0.70	0.70	0.60		
Midas n° 4	250	1.40	6.05	0.85	2	125	0.65	Comme partie A.	2.10	0.65	0.70	0.65	0.55	Comme partie E.	
Midas n° 5	300	1.20	6.50	0.95	2	150	0.75		2.20	0.70	0.80	0.65	0.55		
Midas n° 6	450	1.30	6.80	1.00	2	225	0.85		2.30	0.75	0.80	0.70	0.60		

FOURNEAU CENTRAL TYPE DURY

Pour 500 à 600 personnes. — Longueur, 2^m85 ; Largeur, 2^m60 ; Hauteur, 0^m80

CE FOURNEAU COMPORTE 3 FOYERS CHAUFFANT :



Installé à l'Hôpital de Dury-lès-Amiens

- 2 Marmites de 350 litres chacune ;
- 2 Fours à rôtir de 0^m65 de largeur et 0^m70 de profondeur ;
- 2 Fours tempérés de même surface ;
- 2 Plaques de coup de feu ;

Ces organes chauffés par le **1^{er} Foyer.**

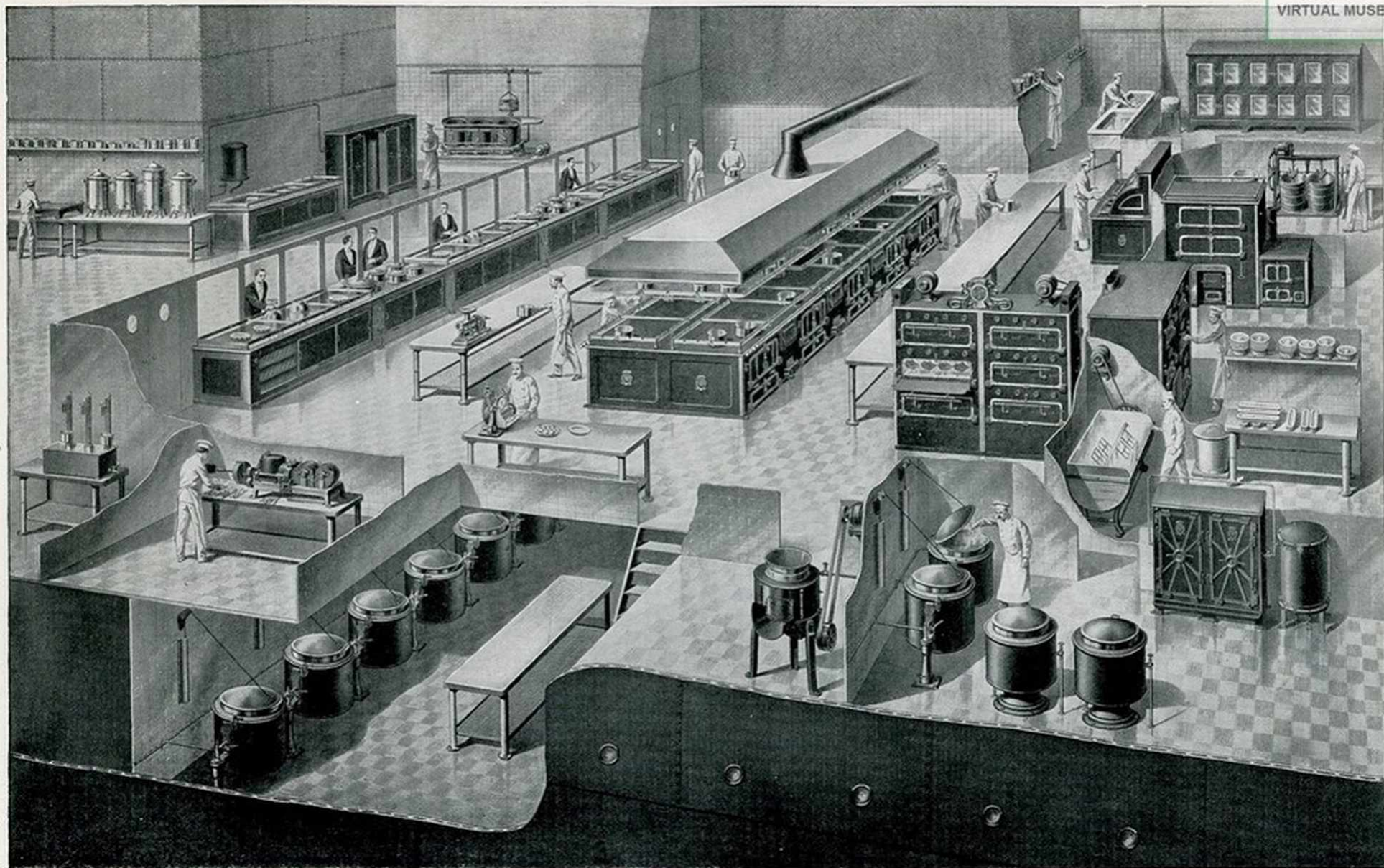
- Une Marmite de 250 litres ;

Chauffée par le **2^{me} Foyer.**

- 2 Marmites de 160 litres chacune ;
- 1 Four à rôtir de 0^m50 de largeur et 0^m80 de profondeur.

Ces organes chauffés par le **3^{me} Foyer.**

- 1 Bouilleur assurant le service d'eau chaude.



CUISINES DU PAQUEBOT FRANCE

COMPAGNIE GÉNÉRALE TRANSATLANTIQUE

Installées entièrement par MM. J. CUBAIN & SES FILS

3.000 Passagers. — Ligne du Havre à New-York

ACCESSOIRES D'INSTALLATION D'UNE CUISINE

Réservoir à d'eau chaude	Prix suivant capacité
Consoles pour le fixer au mur	150 à 500 litres.
Tuyau fer 50/60 allant des bouilleurs au réservoir, le mètre	15. »
Tuyau fer 40/50 allant des bouilleurs au réservoir,	— 12. »
Tuyau fer 26/34 allant du réservoir aux robinets	— 7.50
Tuyau fer 20/27 allant du réservoir aux robinets	— 5.50
Robinet bronze pour laverie	10. »
Plaque de ramonage avec cadre fonte et contre-plaque tôle pour conduits souterrains	9.50

TUYAUX DE FUMÉE & ACCESSOIRES

Destinés à relier les fourneaux aux cheminées ; il sont construits en forte tôle noire.

Tuyaux de fumée. . . . le mètre.	10. »	14. »	16. »	18. »
Suivant type du fourneau.				
Coudes à double avissure	8.50	12.50	15. »	
Trappe de ramonage sur le tuyaux ou sur le coude	2.50	3. »	3.50	

CAFETIÈRES

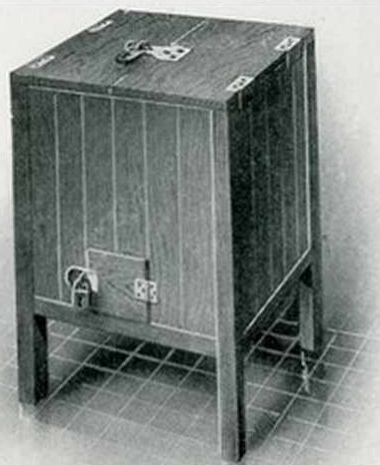


Fig. 20. — Cafetière Norvégienne
à enveloppes de concentration de chaleur

Notre cafetière est alimentée d'eau bouillante soit par le fourneau de la page suivante, soit par le réservoir automatique de nos fourneaux à marmites.

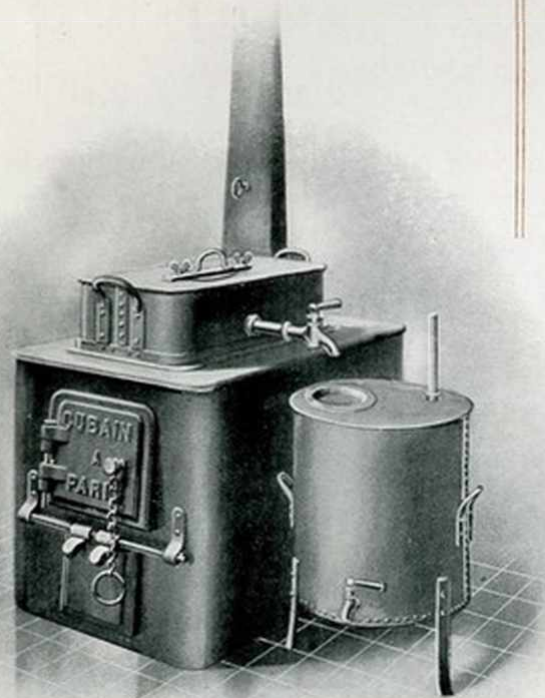
Avec ces derniers remplir le soir le réservoir de la quantité d'eau nécessaire au café du lendemain ; comme **nos Bouilleurs** sont en contre-bas des robinets, l'eau chaude qu'ils contiennent se mélange immédiatement avec l'eau froide par suite de la différence de densité, celle-ci gagne donc immédiatement quelques degrés très favorables à son chauffage du lendemain ; de plus, le réservoir se trouvant au milieu du fourneau encore chaud de la préparation du repas, il est évident que l'eau qu'il contient absorbera une partie de la chaleur contenue dans le fourneau. **Nous obtenons ainsi bien plus rapidement l'ébullition** de l'eau qui servira à préparer le café.

Nous recommandons à cet effet de fermer tous les soirs les clefs des cheminées et les portes des cendriers.

Notre cafetière peut être construite avec entourage **évitant la déperdition de la chaleur** par un **isolant spécial extrêmement efficace** suivant le type cafetière dite **Norvégienne**. Ce genre se répand de plus en plus ; il permet de préparer le café le soir pour le lendemain matin : De grands avantages résultent de ceci : d'abord une surveillance plus facile ; le café peut, de plus, être servi à toute heure de la nuit en cas d'alerte ou de départ pendant la nuit.

FOURNEAU

POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ, DU THÉ ET DES FRITURES
ou pour la Stérilisation de l'Eau



Appareil alimentant une Cafetière

L'eau ne peut sortir du réservoir
que si elle est en ébullition.

Cet appareil est destiné à faire bouillir l'eau dans un réservoir alimentant automatiquement la cafetière pour la préparation du **café** ou du **thé**.

La construction est telle que la circulation des gaz chauds se fait méthodiquement afin d'assurer une bonne utilisation du combustible.

Il permet l'emploi des cafetières à enveloppes de concentration de chaleur, de sorte que la préparation du café peut se faire le soir pour le lendemain matin.

Cet appareil peut aussi servir à la préparation des **fritures** ; à cet effet le réservoir automatique est remplacé par une bassine avec panier étamé et perforé permettant l'enlèvement facile des aliments frits.

Il permet aussi de **stériliser l'eau** au moyen de l'ébullition ; à cet effet il peut être **employé dans les infirmeries**, l'eau stérilisée y étant nécessaire.

Le réservoir à eau bouillante possède une ouverture autoclave en permettant l'accès facile à l'intérieur.

NUMÉROS	Capacité du Réservoir	Rations	DIMENSIONS			PRIX	ACCESSOIRES Bassine à Fritures avec Panier étamé	PIÈCES de Rechange	
			Longueur	Largeur	Hauteur			Foyer	Grille
	litres		mètres	mètre	mètre	francs	francs	francs	francs
F 1	100	400	1.05	0.62	0.80	370. »	80. »	20. »	3. »
F 2	150	600	1.15	0.65	0.80	450. »	100 »	20. »	3. »
F 3	200	800	1.20	0.70	0.80	530. »	120 »	20. »	3. »
F 4	300	1 200	1.33	0.75	0.85	650. »	150 »	30. »	5. »

APPAREILS DE LEVAGE

1° Fourneau adossé ou avec Chaufferie séparée de la Cuisine

	Longueurs		Prix	Prix du Palan	Total
Type A. - Grue à crochet.....	1 ^m 25 (2 scellements)		25. »	25. »	50. »
	1 ^m 50 (3 scellements)		40. »	25. »	65. »
Type B. - Grue à rail avec chariot..	1 ^m 25 (2 scellements)		45. »	25. »	75. »
	1 ^m 50 (3 scellements)		60. »	25. »	85. »
Type C. - Rail supporté par des consoles	Rail	Support de rail	Chariot	Palan	Total
	Prix	Prix	Prix	Prix	Prix
Fourneau à 2 marmites.....	20. »	40. »	22. »	25. »	107. »
Fourneau à 4 marmites.....	30. »	60. »	22. »	25. »	137. »
Fourneau à 6 marmites.....	40. »	80. »	22. »	25. »	167. »

ERRATA (page 62)

Dans la colonne des prix, lire :

F 1	410. »
F 2	500. »
F 3	585. »
F 4	725. »

Type C. — Rail supporté par des consoles

OBSERVATIONS. — Pour les marmites pesantes, nous conseillons notre chariot à 4 galets, d'une manœuvre plus douce que celui à 2 galets.

Prix du chariot à 4 galets... 32. »

Le palan à 500 kilos, du prix de 30 francs est employé pour tous les fourneaux dont la lettre de désignation est suivie du chiffre 4. Exemple type F. A. A. 4.

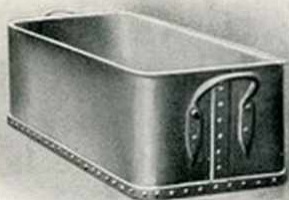
2° Fourneau isolé dans la Cuisine

Type D. - Rail suspendu à la charpente ou à la maçonnerie de la cuisine.
Les prix des supports sont à établir suivant chaque cas.

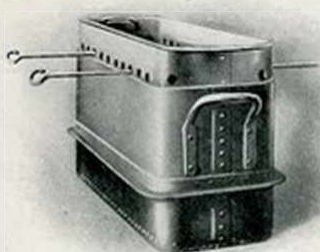
Pour les rails, chariot et palan, comme pour le type C.

Type E. - Rail supporté par un portique en fer, fixé au sol. (Voir page 64).
Le prix est à établir suivant chaque cas.

Pour les rails, chariot et palan, comme pour le type C.

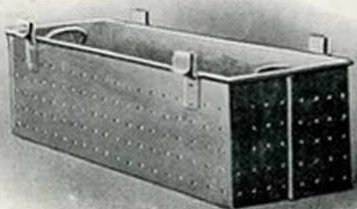


Lêchefrite.



Bassine à friture

avec panier étamé prenant place sur le fourneau.



Panier à légumes et pâtes.

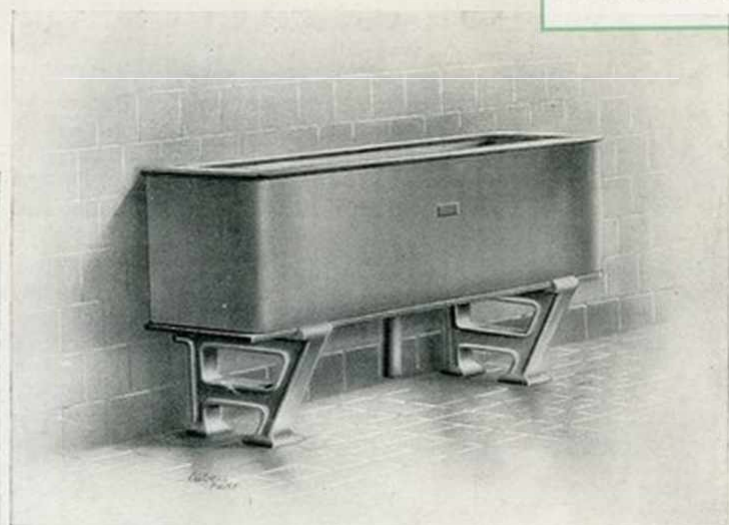
APPAREIL DE LEVAGE FIXÉ AU SOL

Type E. — Ce cas convient à un fourneau isolé au milieu de la cuisine. — PROJET SUR DEMANDE



TABLES SUR PIEDS FONTE AVEC TABLETTES GRILLAGÉES

Modèle déposé



LAVERIES POUR CASERNES

en zinc très épais, angles arrondis

Elles sont d'un aspect très net et évitent aux ustensiles en faïence les chocs durs des laveries en ciment ou en pierre.

PRIX SUIVANT DIMENSIONS

Châssis métallique indéformable sur pieds moulés. Dessus en hêtre comprimé par des armatures en fer. Tablette inférieure métallique ajourée et galvanisée.

Ce modèle de table réalise un grand perfectionnement sur les anciens types, il est plus solide, plus résistant à l'usage et les pieds ne s'altèrent pas par

suite de l'humidité occasionnée par le lavage du sol. Tous les angles vifs sont supprimés pour permettre un nettoyage facile et rapide.

La tablette métallique ajourée, galvanisée, évite tout amas de poussière et la pourriture qui se produit rapidement sur les anciennes tablettes en bois.

NOUVEAUX ACCESSOIRES EMPLOYÉS SUR NOS FOURNEAUX MILITAIRES

Bassine étamée pour la cuisson des Pommes de Terre à la Vapeur

(Fig. page 19). — Cette bassine à fond perforé est placée sur une des marmites contenant au préalable de l'eau. On a d'excellentes pommes de terre en robe de chambre ou bien à la maître d'hôtel si elles sont ensuite sautées à la poêle.

Modèles correspondant aux Fourneaux de différentes grandeurs

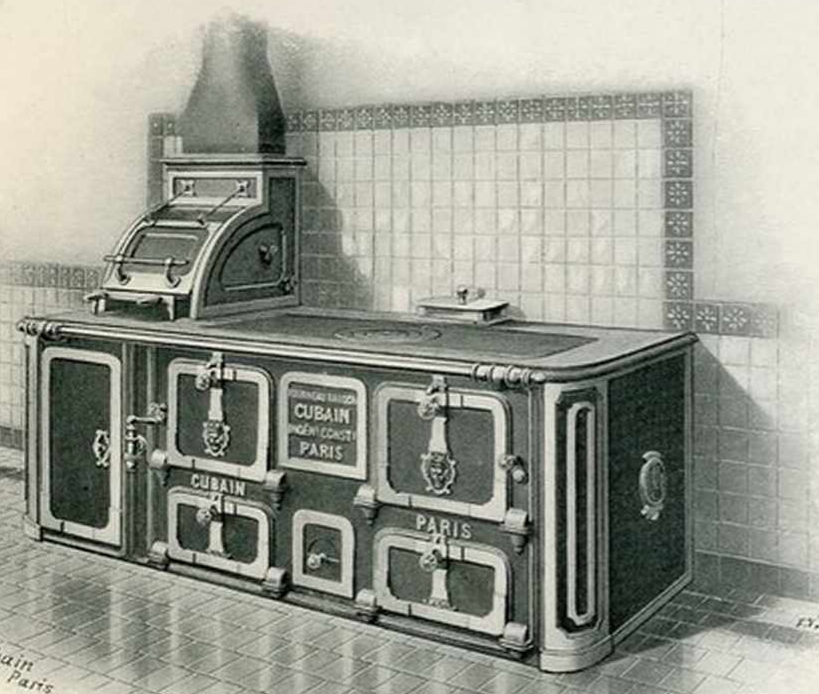
N° 1	Fr. 55 »	N° 3	Fr. 75 »
N° 2	Fr. 60 »	N° 4	Fr. 90 »

Bassine pour la Cuisson du riz au Bain-Marie

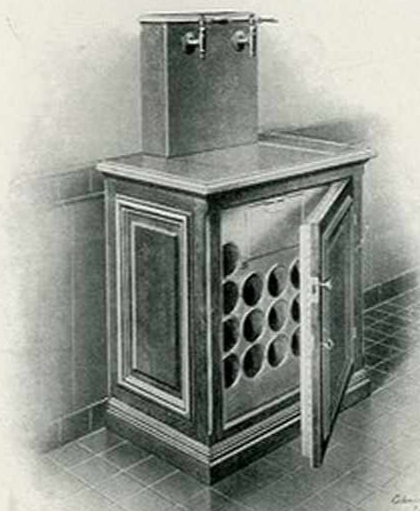
(Fig. page 19). — Ces bassines en tôles d'acier se mettent dans une des marmites contenant au préalable de l'eau. Elles servent à la préparation du riz au lait.

Modèles correspondant aux Fourneaux de différentes grandeurs

N° 1	Fr. 55 »	N° 3	Fr. 70 »
N° 2	Fr. 60 »	N° 4	Fr. 80 »



Cubain
Paris



Pompe à Bière et à Vin pour Mess,
Cantines, etc.

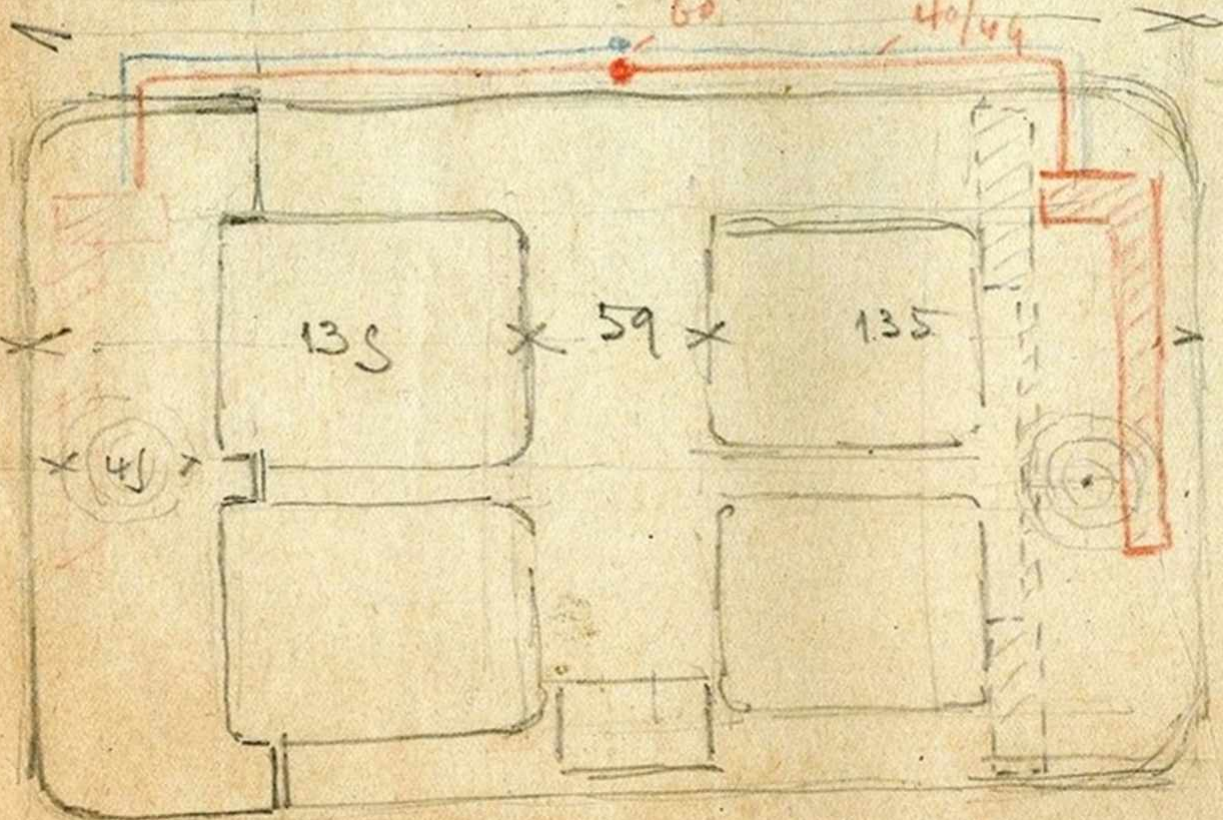
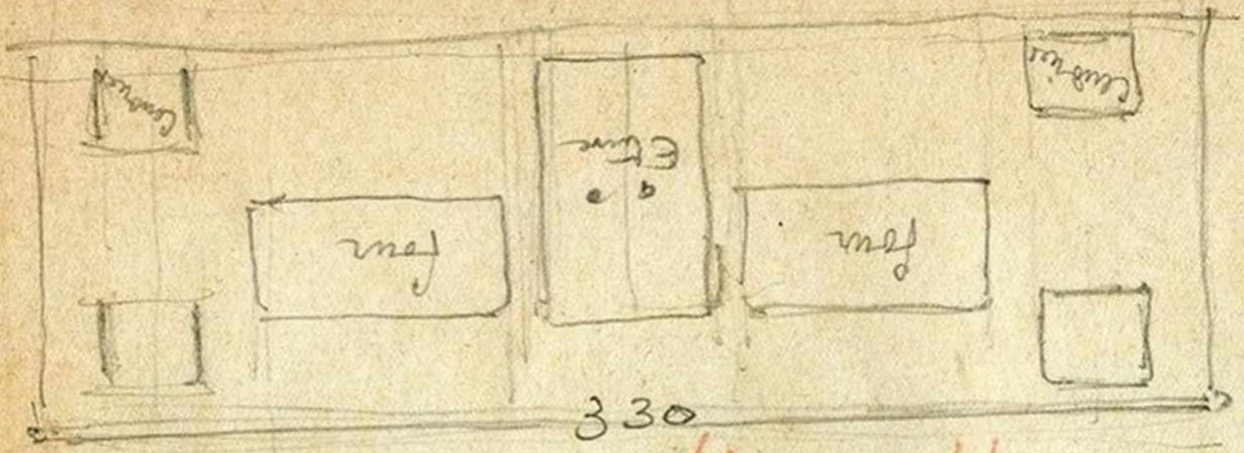
Demander le catalogue C.

Glacière pour Mess, Cantines, etc.

Demander le catalogue B.

Fourneaux pour Mess, Cantines, etc. — Demander le catalogue A.





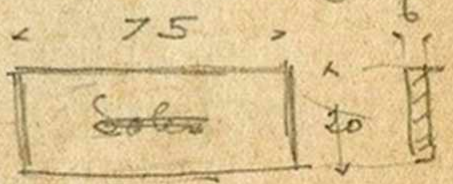
- Verification
 Jouissance
- 2 bouillottes en 40" $2 \times 30^k \times 60$
 - 2 Parobols $30^k \times 65^k \times 4$ 2H00
 - 10 Barreaux 40g long
 en 38% de l'axe à 11 150
 - Volerie 40" à 4" 160
 - Repos porte foyer
 - 2 boutons bouillotte
 60" 30
 - 4 fonds de marmites
 lubrifier 60" à 7" 420
 - 4 Couverts 60" à 6"
 de marmites pastilles etc 360
 - 1 traversin de bois 25
 - vis enclous etc 55
 - 4 Sets refractaires 200
 - 2 Parobols en suff 2300
 - 2 Jeux de bancaux en suff 2500
 - 2 Jeux de rond 250

X

15" à 6"

110

X



S R C F 520 Palumary

Buzote Tuby

45-52-23-25

fenêtre

3 Novembre 1926

ENVOI FRANCO
DES CATALOGUES DE NOS DIFFÉRENTES
SPÉCIALITÉS

Catalogue A.

FOURNEAUX ET APPAREILS DE CUISINE =====

Catalogue B.

GLACIÈRES, CHAMBRES FRIGORIFIQUES =====

Catalogue C.

POMPES A BIÈRES, POMPES A VIN, ROBINETTERIE =====

Catalogue D.

COMPTOIRS, MEUBLES DE CAFÉ, BARS AMÉRICAINS, CAVES A BIÈRE =====

Catalogue E.

GRANDS FOURNEAUX A MARMITES, FOURNEAUX MILITAIRES, CUISINES A VAPEUR