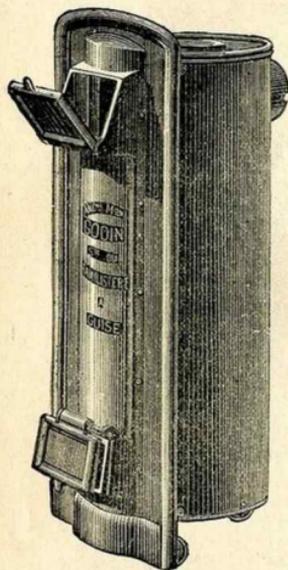


## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

Sans grille avec sole réfractaire

N<sup>os</sup> 36, 37 ET 38



Ces calorifères disposés pour brûler le coke se composent

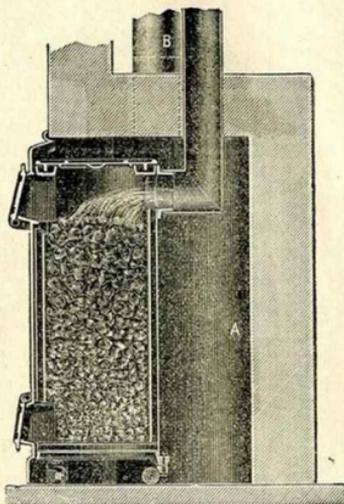
D'une devanture en fonte ordinaire munie de deux ouvertures : celle du haut, qui sert à l'introduction du combustible ; celle du bas, par laquelle on règle l'entrée de l'air et qui sert au nettoyage du foyer.

Un cylindre en tôle, garni intérieurement de briques réfractaires, s'applique à la devanture ; il est monté sur une base en fonte à roulettes et surmonté d'un dessus ayant une ouverture fermée par un tampon qui s'emboîte dans une rainure remplie de sable.

Ces calorifères sont disposés pour que la devanture s'applique contre un mur ou une cloison incombustible quelconque, tandis que le foyer pénètre dans l'enceinte à chauffer, qui peut être une serre, une étuve, un atelier ou un récepteur quelconque de chaleur devant la distribuer par des canaux spéciaux dans toutes les parties d'une maison d'habitation. Le chargement du combustible et la surveillance de la combustion se font dans la pièce où se trouve la devanture de l'appareil.

Ils ne se font qu'à buse derrière : sur demande, les roulettes peuvent être supprimées.

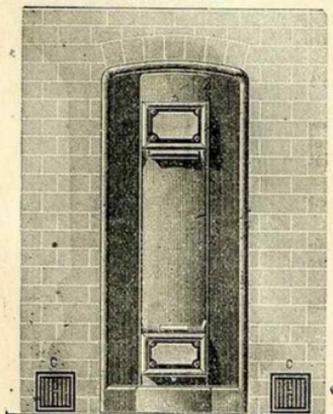
COUPE VERTICALE



Voir ci-dessous les dimensions

### EXEMPLE D'INSTALLATION D'UN CALORIFÈRE N<sup>os</sup> 36 A 38

VUE DE FACE

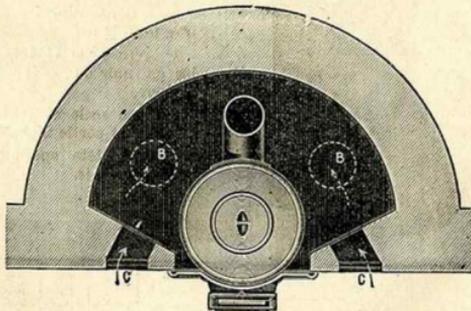


Les dessins ci-contre montrent, à titre d'exemple, l'installation d'un calorifère hygiénique N<sup>os</sup> 36 à 38.

La devanture est appliquée à l'extérieur d'une chambre en maçonnerie dont la forme et les dimensions doivent être appropriées à la disposition des lieux. Dans les cas fréquents d'utilisation de ces calorifères au chauffage des serres et des étuves, on les installe souvent dans la chambre en maçonnerie, le foyer pénétrant directement dans la pièce à chauffer. Quand ils sont utilisés au chauffage d'appartements, ils sont le plus souvent installés en cave ; dans ce cas, la chambre en maçonnerie devient nécessaire.

Dans l'exemple ci-contre, les calorifères sont supposés installés dans une cave sans ventilation spéciale du dehors.

PLAN ET COUPE HORIZONTALE



A. — Chambre en maçonnerie servant de récepteur de chaleur.  
B. — Buses en tôle ou en poterie chargées de distribuer la chaleur dans les pièces à chauffer.

C. — Prises d'air (voir bouches de chaleur page 463) prenant directement l'air dans la cave pour alimenter la chambre de chaleur.

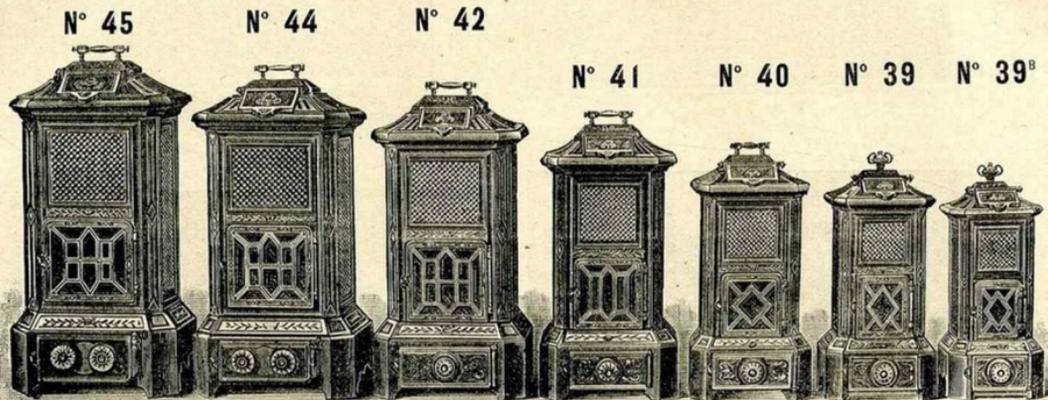
DIMENSIONS	N <sup>os</sup>	36	37	38
Hauteur de la devanture...	»	840	1.070	1.190
Largeur...	»	385	470	495
Diamètre extérieur du foyer...	»	250	350	400
Hauteur...	»	650	880	1.020
Distance du sol au-dessus de la buse...	»	730	960	1.060
Diamètre extérieur de la buse...	»	990	125	139
Contenance en coke...	kilos	7	18	28
Capacité chauffée environ en m <sup>3</sup> ...		100	275	400

Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

N<sup>os</sup> 39<sup>B</sup>, 39, 40, 41, 42, 44 ET 45 à feu visible, avec grille et porte au foyer

Seuls, les N<sup>os</sup> 40, 41 42, 44 et 45 peuvent être livrés à buse dessus



Modèles Déposés

SEPTIÈME SÉRIE

DIMENSIONS	N <sup>os</sup> 39 <sup>B</sup>	39	40	41	42	44	45
Hauteur totale (poignée comprise) . . . . .	» 925	» 975	1.010	1.140	1.250	1.295	1.385
Largeur du socle . . . . .	» 395	» 455	» 500	» 575	» 630	» 655	» 700
Profondeur du socle (cendrier compris) . . . . .	» 400	» 450	» 480	» 555	» 610	» 645	» 685
Largeur du corps . . . . .	» 310	» 360	» 390	» 450	» 505	» 530	» 580
Profondeur . . . . .	» 290	» 335	» 360	» 410	» 470	» 485	» 520
Diamètre extérieur de la buse . . . . .	» 083	» 083	» 090	» 111	» 118	» 118	» 125
Distance du sol au-dessus de la buse . . . . .	» 740	» 775	» 810	» 905	1.005	1.070	1.140
Contenance en coke . . . . . kilos	3.800	6 »	7.300	14 »	24 »	32 »	40 »
Capacité chauffée environ m.c.	75	100	175	300	500	1000	2000

Ces calorifères sont fournis, **sauf indications contraires**, [Entièrement] en fonte ordinaire et sans saturateur.

**Sur demande**, ils peuvent être fournis : En fonte polie et cirée ; en fonte émaillée de toute couleur. Pour chacun de ces deux types, les colonnes d'angles sont nickelées et les panneaux peuvent être fournis des façons suivantes :

1° En fonte ajourée nickelée ; 2° En fonte ajourée polie et cirée ; 3° En fonte ajourée, émaillée d'une couleur différente de celle du meuble ; 4° En fonte émaillée et décorée imitation de carreaux en céramique ; 5° En fonte émaillée et décorée, décor polychrome, imitation parfaite de la céramique.

**Sur demande** également, ils peuvent être fournis : A buse dessus (pour les N<sup>os</sup> 40, 41, 42, 44 et 45 seulement).

Avec saturateur sous le couvercle quand ils sont à buse derrière. Quand ils sont à buse dessus avec saturateur, ce dernier est placé sur le couvercle, derrière.

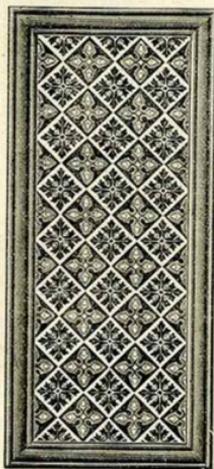
Ces calorifères sont figurés avec panneaux en fonte ajourée. — Voir page suivante les dessins des panneaux décorés spéciaux à chaque numéro de calorifère.

## DESSINS DES PANNEAUX EN FONTE DÉCORÉE

Imitation de carreaux en céramique ou en décor polychrome pour calorifères hygiéniques

N<sup>os</sup> 39<sup>e</sup>, 39, 40, 41, 42, 44 et 45

Décor imitation  
de carreaux en céramique  
pour les N<sup>os</sup> 39<sup>e</sup> à 45



Décor polychrome  
spécial au N<sup>o</sup> 39<sup>e</sup>



Décor polychrome  
spécial au n<sup>o</sup> 39



Décor polychrome  
spécial au N<sup>o</sup> 40



Décor polychrome  
spécial au N<sup>o</sup> 41



Décor polychrome  
spécial aux N<sup>os</sup> 42, 44 et 45



NOTA. — Les panneaux décor imitation de carreaux en céramique pouvant être adaptés à la Série des Calorifères N<sup>os</sup> 39<sup>e</sup> à 45, bien désigner le décor choisi.  
Exemple : Calorifère hygiénique Numéro 40, panneaux décor carreaux céramique.  
— Numéro 40 — décor polychrome.

Modèles Déposés

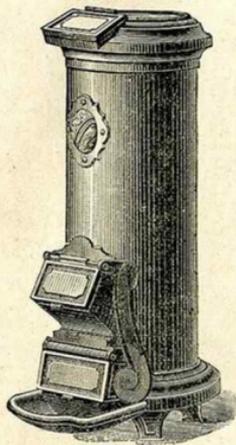
## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

sans grille, avec sole en fonte et porte au foyer

VUE EXTÉRIEURE

N<sup>os</sup> 53, 54, 54<sup>b</sup>, 55, 56 ET 57

VUE INTÉRIEURE



Ces calorifères se distinguent des autres calorifères hygiéniques à grille par la disposition de la partie inférieure du foyer.

La sole sur laquelle repose le combustible est inclinée de l'arrière à l'avant.

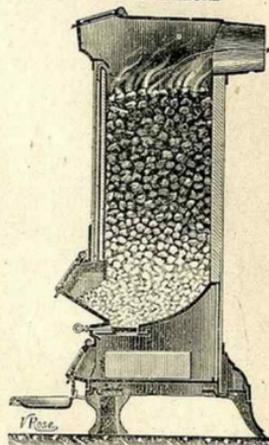
En avant de la sole est disposée une ouverture avec un registre à coulisses se manoeuvrant à l'aide de la tige dont l'anneau est à l'extérieur. En tirant le registre, on dégage l'ouverture pour faire tomber les cendres dans le cendrier; ce registre doit toujours être poussé à fond pendant la marche.

Au-dessus de la porte du cendrier est disposée une porte coulissante destinée à régler l'entrée de l'air nécessaire à la combustion, en même temps qu'à l'allumage et au nettoyage.

(Voir page 209 les calorifères n<sup>os</sup> 103 à 107 de même construction avec fermeture à clef.)

Les calorifères n<sup>os</sup> 53 à 57 sont livrés, sauf indications contraires, avec fût en tôle ordinaire et buse derrière.

Sur demande, ils peuvent être fournis:  
1<sup>er</sup> Avec fût en tôle lustrée;  
2<sup>e</sup> Avec buse dessus.



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>o</sup>	53	54	54 <sup>b</sup>	55	56	57
Hauteur totale .....		» 650	» 775	» 860	» 830	1.030	1.100
Diamètre du fût .....		» 220	» 250	» 250	» 300	» 350	» 400
— extérieur de la buse .....		» 083	» 097	» 097	» 104	» 118	» 125
Distance du sol au-dessus de la buse .....		» 620	» 740	» 830	» 895	» 995	1.065
Contenance en coke .....	kilos	2.200	4.500	6.000	8.000	13.700	20.600
Capacité chauffée environ .....	m. c.	50	80	100	125	200	300

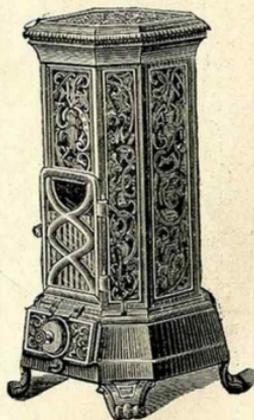
## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer

N<sup>os</sup> 64, 65 ET 66

Les calorifères hygiéniques numéros 61 à 66 et 61<sup>a</sup> à 61<sup>b</sup> se font à buse dessus sur demande comme ci-dessous.

N<sup>os</sup> 64<sup>a</sup>, 65<sup>a</sup> ET 66<sup>a</sup>



Voir les dimensions et la description page suivante

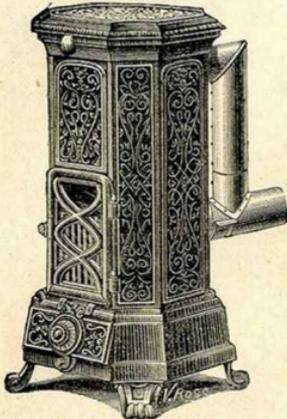
Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

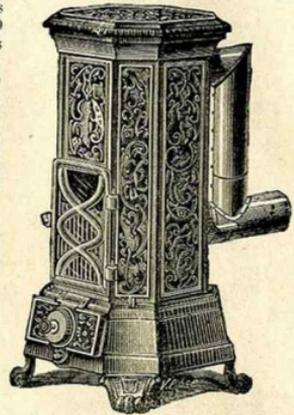
à feu visible, avec grille et porte au foyer

N<sup>os</sup> 67, 68 et 69

N<sup>os</sup> 67<sup>A</sup>, 68<sup>A</sup> et 69<sup>A</sup>



Les calorifères hygiéniques n<sup>os</sup> 64 à 66 et 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup> à buse derrière, et 67 à 69 et 67<sup>A</sup> à 69<sup>A</sup> se font, **sur demande**, à dessus cloche. Ils se font aussi à pieds hauts comme ci-dessous.



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 64 à 66, 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup>, 67 à 69 et 67<sup>A</sup> à 69<sup>A</sup> possèdent tous une grille montée sur pivot. Le mouvement qu'on imprime à cette grille au moyen de la tige à anneau placée sur l'angle du meuble permet de dégager facilement les cendres sans provoquer de poussières dans l'appartement. La grille verticale à tourillons et à targette formant le devant du foyer est abattante; elle permet, par suite, le nettoyage facile du foyer ainsi que de voir le feu à travers la porte à mica et d'en suivre la marche. Une valve placée au milieu de la porte de cendrier sert à régler l'entrée de l'air sous la grille, et par suite, à augmenter ou à diminuer l'activité de la combustion.

La porte de cendrier ainsi que celle du foyer doivent être fermées hermétiquement au moyen de la clef spéciale livrée avec chaque appareil.

Les calorifères N<sup>os</sup> 64 à 66 et 67 à 69 se livrent, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire. **Sur demande**, ils peuvent être fournis : En fonte émaillée de toute couleur et d'une seule nuance, ou en fonte émaillée de toute couleur et panneaux d'une nuance différente.

Les calorifères N<sup>os</sup> 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup> et 67<sup>A</sup> à 69<sup>A</sup> possèdent des panneaux à ornements plats spécialement disposés pour être nickelés. Ils ne peuvent être livrés qu'en fonte émaillée de toute couleur avec les quatre grands panneaux de l'enveloppe et celui du dessus nickelés.

Les calorifères N<sup>os</sup> 64 à 66, 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup>, 67 à 69 et 67<sup>A</sup> à 69<sup>A</sup> peuvent être livrés **sur demande** : 1<sup>o</sup> Avec pieds hauts, augmentant la hauteur des appareils de 6 centimètres. — 2<sup>o</sup> Avec dessus cloche.

Les calorifères N<sup>os</sup> 64 à 66 et 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup> seuls, peuvent être livrés **sur demande**, avec buse dessus; dans ce cas ils ne peuvent jamais recevoir le dessus cloche.

Les calorifères N<sup>os</sup> 67 à 69 et 67<sup>A</sup> à 69<sup>A</sup> sont toujours livrés à buse coude en bas. Les dessus cloche sont toujours fournis dans le même ton que l'appareil.

Le bouton est nickelé.

NOTA. — Pour les pièces de remplacement dans les calorifères 64 à 66, 64<sup>A</sup> à 66<sup>A</sup>, voir les indications des pages 195 et 196.



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES		N <sup>os</sup>	64-64 <sup>A</sup>	65-65 <sup>A</sup>	66-66 <sup>A</sup>	67-67 <sup>A</sup>	68-68 <sup>A</sup>	69-69 <sup>A</sup>
Hauteur totale à dessus plat et à pieds bas	.....		» 845	» 900	» 980	» 845	» 900	» 980
	— cloche — hauts		» 905	» 960	1.020	» 905	» 960	1.020
Diamètre du fût	.....		» 340	» 340	» 380	» 340	» 340	» 380
	— de la buse		» 083	» 083	» 083	» 083	» 083	» 090
Distance du sol au-dessus de la buse (à pieds bas)	.....		» 790	» 850	» 900	» 690	» 690	» 490
	— — — (à pieds hauts)		» 850	» 910	» 960	» 820	» 820	» 520
Contenance en coke	..... kilos.		5	6	11	5	6	11
Capacité chauffée environ	..... m. c.		100	125	175	100	125	175

Modèles Déposés

**CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE**

à feu visible, avec grille et porte au foyer  
avec panneaux de face et de côtés en céramique, fonte nickelée ou émaillée, en fonte décorée  
imitation parfaite de la céramique et panneaux d'angle en fonte ajourée

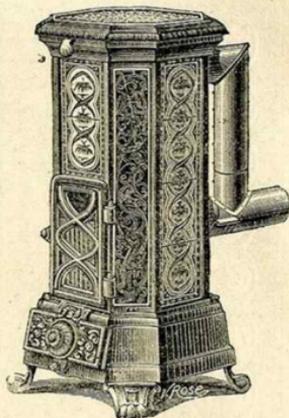
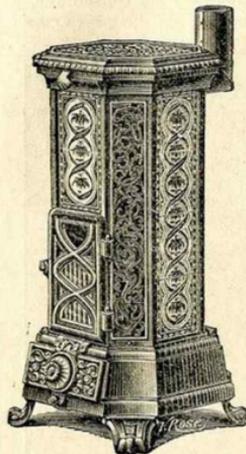
Nos 76, 77 et 78

Nos 79, 80 et 81

AU TYPE A BUSE DERRIÈRE

SUR DEMANDE, A BUSE DESSUS

TOUJOURS A BUSE COUDE EN BAS



VUE DES CALORIFÈRES nos 76 à 81  
AVEC DESSUS CLOCHE ET PIEDS HAUTS



Ces calorifères, de même construction que les calorifères N<sup>os</sup> 64 à 69, page précédente, sont toujours fabriqués avec les panneaux d'angle en fonte ajourée et les quatre panneaux de face et des côtés aux divers types N<sup>os</sup> 1 à 100, ci-dessous désignés et représentés page suivante.

Sauf indications contraires, ils sont expédiés émaillés noir avec panneaux type 1, céramique blanc et noir.

Sur demande, ils peuvent être livrés émaillés noir ou de toute autre couleur avec l'un des types de panneaux 1 à 100.

### DÉSIGNATION DES PANNEAUX (figurés page suivante)

TYPE 1. — Céramique blanc et noir. — (Ces panneaux peuvent être livrés sur demande, en fonte émaillée même ton et même dessin par impression).

TYPE 2. — Céramique ivoire ; TYPE 3. — Céramique rouge et bleu.

TYPE 4. — Céramique vert d'eau ; TYPE 5. — Céramique bleu et papillons.

TYPE 6. — Céramique ivoire et rose.

TYPE 7. — Céramique lithophanie jaune, vert ou rouge brun d'un seul ton, dessin en relief. (Ces panneaux peuvent se faire en fonte avec émaux céramique figurés à la palette, ou en fonte nickelée).

TYPE 8. — Céramique lithophanie font bleu ou vert, dessin à reliefs blancs. TYPE 9. — Panneaux en fonte émaillée, décor polychrome fleurs, imitation parfaite de la céramique.

TYPE 100. — Panneaux en fonte émaillée, décor polychrome fantaisie, imitation parfaite de la céramique.

Bien indiquer le type de panneaux choisi.

Les calorifères N<sup>os</sup> 76 à 78 et 79 à 81 peuvent être livrés, sur demande :

1<sup>re</sup> Avec pieds hauts augmentant la hauteur des appareils de 8 centim.

2<sup>e</sup> Avec dessus cloche ;

3<sup>e</sup> Les calorifères N<sup>os</sup> 76 à 78 seuls peuvent être livrés avec buse dessus sur demande ; dans ce cas ils ne peuvent jamais recevoir le dessus cloche.

Les calorifères N<sup>os</sup> 79 à 81 sont toujours livrés avec buse à coude en bas.

Les dessus cloche sont toujours fournis dans le même ton que l'appareil.

NOTA. — Pour les pièces de remplacement dans les calorifères

N<sup>os</sup> 76 à 81, voir les indications des pages 195 et 196.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES		N <sup>o</sup>	76	77	78	79	80	81
Hauteur totale à dessus plat et à pieds bas .....		»	875	» 935	» 960	» 875	» 935	» 960
— — — — — cloche et à pieds hauts .....		»	935	1.000	1.120	» 935	1.000	1.120
Diamètre du fût .....		»	340	» 340	» 383	» 340	» 340	» 383
— — — — — de la buse .....		»	083	» 083	» 090	» 083	» 083	» 090
Distance du sol au-dessus de la buse à pieds bas .....		»	790	» 870	» 900	» 660	» 660	» 660
Contenance en coke .....	kilos	»	830	» 930	» 960	» 520	» 520	» 520
Capacité chauffée environ .....	m. e.	»	100	» 125	» 175	» 100	» 125	» 175

Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible avec grille et porte au foyer

DIFFÉRENTS TYPES DE PANNEAUX pour Calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 76, 77 et 78, et 79, 80 et 81

**Type 1**  
Céramique ou fonte émaillée



**Type 2**  
Céramique



**Type 3**  
Céramique



**Type 4**  
Céramique



**Type 5**  
Céramique



**Type 6**  
Céramique



**Type 7**  
Céramique, ou fonte émail  
Céramique ou en fonte nickelée



**Type 8**  
Céramique



**Type 9**  
Fonte émaillée  
et décorée



**Type 10<sup>D</sup>**  
Fonte émaillée  
et décorée



Ces dessins représentent les panneaux de côté

Voir la désignation détaillée des Types et les Calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 76 à 81 page précédente

Modèles Déposés

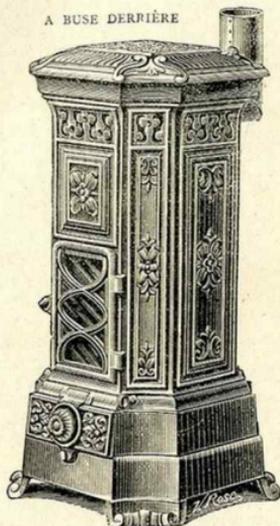
# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

## A FEU VISIBLE

N<sup>os</sup> 82, 83 ET 84

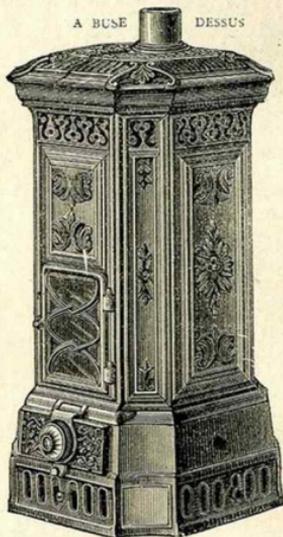
à pieds, avec grille et porte au foyer

A BUSE DERRIÈRE

N<sup>os</sup> 82<sup>B</sup>, 83<sup>B</sup> ET 84<sup>B</sup>

avec socle, à targettes, avec grille et porte au foyer

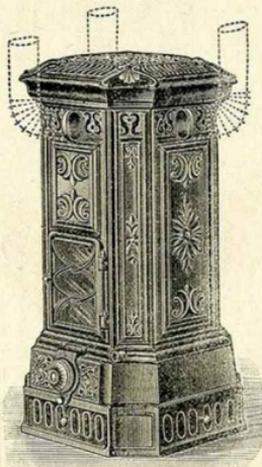
A BUSE DESSUS



Exemple des Calorifères

N<sup>os</sup> 82 à 84 OU 82<sup>B</sup> à 84<sup>B</sup>

A FEU VISIBLE

à buse derrière et 3 prises  
de chaleur

Les calorifères N<sup>os</sup> 82, 83, 84 sont toujours à pieds. Les calorifères N<sup>os</sup> 82<sup>B</sup>, 83<sup>B</sup>, 84<sup>B</sup> ne diffèrent des précédents que par la présence d'un socle remplaçant les pieds.

Celui-ci est muni de quatre targettes permettant de prendre l'air à chauffer, soit dans la pièce même, en ouvrant ces targettes, soit à l'extérieur, en les fermant ; dans ce dernier cas, le calorifère doit être placé sur une caisse spéciale en fonte communiquant avec l'extérieur au moyen d'une buse avec clef que nous fournissons sur demande. (Voir, page suivante, la caisse de prise d'air et le dessin en coupe).

Tous ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires** : en fonte ordinaire avec buse derrière.

**Sur demande**, ils peuvent être fournis :

- 1<sup>o</sup> Emailés de toute couleur et d'une seule nuance ;
- 2<sup>o</sup> Avec buse dessus.

**Sur demande spéciale**, les calorifères N<sup>os</sup> 82 à 84 et 82<sup>B</sup> à 84<sup>B</sup> peuvent être livrés avec trois prises de chaleur au plus, quand ils sont à buse derrière et quatre prises quand ils sont à buse dessus. (Voir la gravure ci-contre).

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>o</sup>	82-82 <sup>B</sup>	83-83 <sup>B</sup>	84-84 <sup>B</sup>
Hauteur totale .....		1.060	1.140	1.180
Largeur ou diamètre du fût .....		» 410	» 460	» 510
Diamètre extérieur de la buse .....		» 090	» 097	» 104
Distance du sol au-dessus de la buse .....		» 950	1.030	1.100
Contenance en coke .....	kilos.	11 »	17 »	24 »
Capacité chauffée environ. m. c.		175	275	375

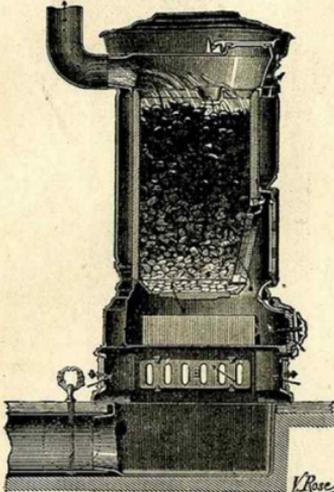
Modèles Déposés

**CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE**

Exemple des Calorifères

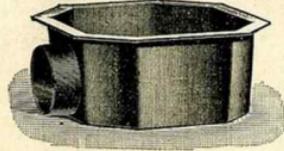
N<sup>os</sup> 82<sup>e</sup>, 83<sup>e</sup> ET 84<sup>e</sup>  
A FEU VISIBLE

à buse derrière et caisse de prise d'air



**CAISSES DE PRISE D'AIR**  
en fonte

N<sup>os</sup> 82<sup>e</sup>, 83<sup>e</sup> ET 84<sup>e</sup>



DIMENSIONS DES CAISSES DE PRISE D'AIR			
N <sup>o</sup> .....	82 <sup>e</sup>	83 <sup>e</sup>	84 <sup>e</sup>
Longueur et largeur extérieures.	» 495	» 555	» 605
Longueur et largeur intérieures.	» 405	» 465	» 515
Hauteur intérieure.....	» 235	» 235	» 235
Diamètre intérieur de la buse...	» 180	» 180	» 180

Avec grille et porte au foyer

N<sup>os</sup> 97, 98, 99, 100, 101 ET 102

Avec fermetures à clefs

POUR ECOLES, TRAMWAYS,  
SALLES D'ATTENTE

Dans ces calorifères, toutes les portes ferment à vis à l'aide d'une clef spéciale à canon.

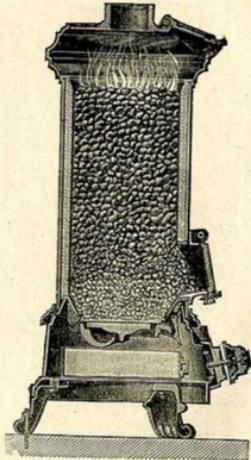
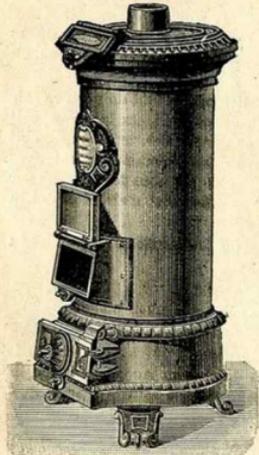
La grille est à va-et-vient sur pivot; elle est disposée pour basculer dans le cendrier.

L'ouverture disposée au-dessus de la porte du cendrier est destinée à faciliter l'allumage et la surveillance du feu, ainsi que le dégrassage.

L'entrée de l'air nécessaire à la combustion se règle par la valve de la porte du cendrier.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires**, avec fût en tôle ordinaire, socle, tête et portes en fonte ordinaire, buse dessus.

Sur demande, ils peuvent être fournis : 1<sup>e</sup> Avec fût en tôle lustrée. — 2<sup>e</sup> Avec buse derrière. Sur demande également, les pieds sont percés d'un trou permettant de fixer les appareils dans les voitures.



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES N <sup>o</sup>	97	98	99	100	101	102
Hauteur totale.....	» 820	» 880	» 940	1.015	1.080	1.300
Largeur ou diamètre du fût.....	» 250	» 250	» 300	» 350	» 400	» 400
Diamètre extérieur de la buse.....	» 697	» 697	» 697	» 111	» 125	» 125
Distance du sol au-dessus de la buse.....	» 805	» 850	» 910	» 970	1.050	1.250
Contenance en coke..... kilos.	5.000	6.000	11.000	17.000	25.000	30.000
Capacité chauffée environ..... m. c.	100	125	175	275	375	450

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

Sans grille, avec sole en fonte et porte au foyer

N<sup>os</sup> 103, 104, 104<sup>n</sup>  
105, 106 ET 107

Ces calorifères sont caractérisés par la disposition de la partie inférieure du foyer. La sole sur laquelle repose le combustible est inclinée de l'arrière à l'avant.

En avant de la sole, est disposée une ouverture avec un registre à coulisses se manoeuvrant à l'aide de la tige dont l'anneau est à l'extérieur. En tirant le registre, on dégage l'ouverture pour faire tomber les cendres dans le cendrier. Ce registre doit être poussé à fond pendant la marche.

La porte coulissante de devant de foyer sert à régler l'entrée de l'air nécessaire à la combustion, en même temps qu'à l'allumage et au nettoyage.

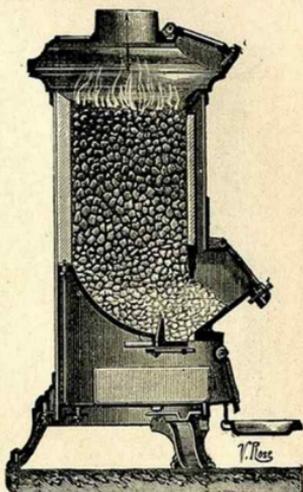
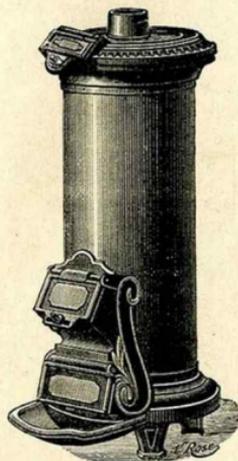
Les portes ferment à vis à l'aide d'une clef à canon spéciale.

Les calorifères N<sup>os</sup> 103 à 107 sont livrés, sauf indications contraires, avec fût en tôle ordinaire, socle, portes et tête en fonte ordinaire et buse dessus.

Sur demande, ils peuvent être fournis : 1<sup>o</sup> Avec fût en tôle lustrée ; 2<sup>o</sup> Avec buse derrière.

Sur demande également, les pieds peuvent être percés d'un trou pour fixer les appareils dans les voitures.

(Voir page 203 les Calorifères 53 à 57 de même construction, mais avec fermeture ordinaire).



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES N <sup>o</sup>	103	104	104 <sup>n</sup>	105	106	107	109	109 <sup>n</sup>	110	111	
Hauteur totale.....	» 650	» 775	» 800	» 930	1.030	1.100	» 860	» 950	1.000	1.120	
Diamètre du fût.....	» 220	» 250	» 250	» 300	» 350	» 400	» 250	» 250	» 300	» 350	
Diamètre extérieur de la buse.....	» 083	» 097	» 097	» 104	» 118	» 125	» 083	» 083	» 097	» 111	
Distance du sol au-dessus de la buse.....	» 620	» 740	» 830	» 885	» 995	1.065	» 680	» 770	» 810	» 910	
Contenance en coke.....	2.200	4.500	6.000	8.000	13.700	20.600	6.000	7.000	9.500	16.000	
Capacité chauffée environ.....	m. c.	50	80	100	125	200	300	125	150	200	275

A feu visible, sans grille, avec sole en fonte et porte au foyer

N<sup>os</sup> 109, 109<sup>B</sup>, 110 ET 111 à pieds. Le N<sup>o</sup> 109 est livré à roulettes sur demande

TYPE DU N<sup>o</sup> 109  
A ROULETTES

Dans ces calorifères, le foyer est composé d'une sole en fonte inclinée de l'arrière à l'avant pour ramener les cendres et les escarbilles au-dessus d'une ouverture fermée par une targelette à coulisse se manoeuvrant au moyen de la tige dont l'anneau est placé en avant de l'appareil. Cette targelette doit toujours être poussée pendant la marche. L'entrée de l'air se fait et se règle à l'aide de la valve placée sur la porte du foyer.

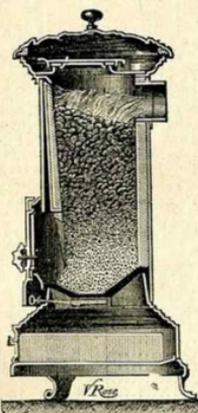
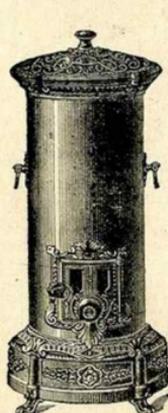
Les calorifères N<sup>os</sup> 109 à 111 sont livrés sauf indications contraires, en fonte ordinaire, fût en tôle lustrée avec appliques et garnitures nickelées.

Sur demande, ils peuvent être livrés : 1<sup>o</sup> Ordinaires, appliques, garnitures et dessus nickelés.

2<sup>o</sup> Socle, porte, dessus et chapiteau émail noir ou couleur, garnitures nickelées.

3<sup>o</sup> Socle, porte, chapiteau émail noir ou couleur, garnitures et dessus nickelés.

4<sup>o</sup> Pour le calorifère N<sup>o</sup> 109 seulement, avec roulettes et poignée de devant ; dans ce cas, il est toujours avec buse coude en bas à 45 centimètres du sol. Il peut néanmoins être livré avec buse coude en bas quand il est à pieds.



Les calorifères N<sup>os</sup> 109<sup>n</sup> et 110, toujours à pieds, peuvent être livrés avec buse coude en bas à 45 centimètres du sol.

Modèles Déposés

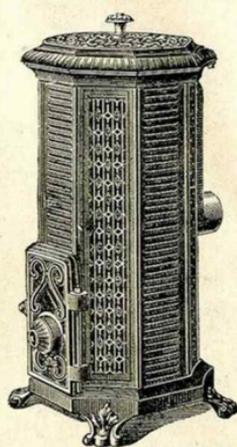
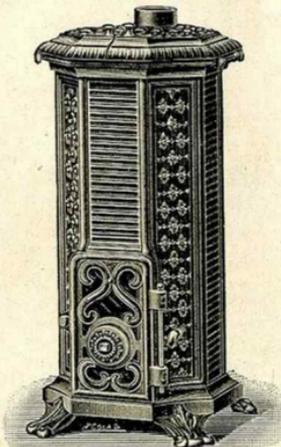
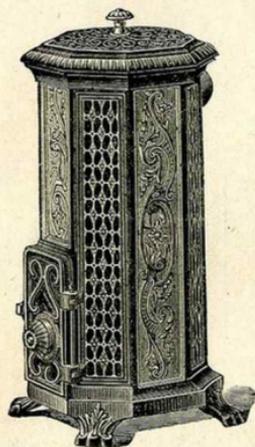
**CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE N<sup>OS</sup> 116, 117 ET 118**

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

A BUSE DERRIÈRE

A BUSE DESSUS

A BUSE COUDE EN BAS



**DIFFÉRENTS TYPES DE PANNEAUX EN FONTE**

**Type C** Email céramique    **Type D** Décor polychrome    **Type E** Décor impression    **Type F** Décor polychrome



Ces calorifères sont avec grille sur pivot et mouvement de va-et-vient dont l'anneau est placé sur l'angle du meuble.

La grille verticale en avant du foyer est abaissant : elle laisse voir le feu et permet le nettoyage complet du foyer.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires**, entièrement en fonte ordinaire, buse derrière, avec panneaux persiennes.

Sur demande, ils peuvent être livrés :

- 1° Émaillés noir avec panneaux persiennes émail rouge brique ou autre couleur sur demande.
- 2° Émaillés de toute couleur et d'une seule nuance ou avec panneaux persiennes d'une autre nuance.
- 3° Avec buse dessus (Ces appareils à buse dessus ne peuvent pas recevoir les colonnes en fonte ajourée). Voir ces colonnes page 226.
- 4° Avec buse coude en bas.

**DIFFÉRENTS TYPES DE PANNEAU**

Quand ces calorifères sont demandés émaillés, ils peuvent recevoir les quatre panneaux suivants remplaçant les panneaux persiennes.

- Type C.** — Fonte émail céramique.
- Type D.** — Fonte émaillée décor polychrome imitation parfaite de la céramique.
- Type E.** — Fonte émaillée fond crème, décor par impression d'un seul ton rouge ou brun.
- Type F.** — Fonte émaillée décor polychrome fantaisie, imitation parfaite de la céramique.

*Bien indiquer le type de panneaux choisi et la couleur*

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>OS</sup>	116	117	118
Hauteur totale.....		» 800	» 850	» 970
Largeur au corps.....		» 280	» 300	» 340
Diamètre de la buse.....		» 083	» 083	» 090
Distance du sol au-dessus de la buse (buse derrière).....		» 675	» 720	» 840
Distance du sol au-dessus de la buse (coude en bas).....		» 455	» 445	» 445
Consommation en coke.....	kilos.	4 500	5 700	11 000
Capacité chauffée environ.....	m. c.	100	125	175

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

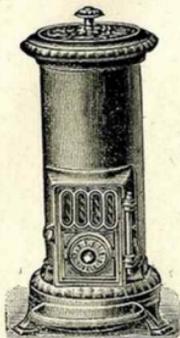
à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

### N° 120, spécial pour petits locaux

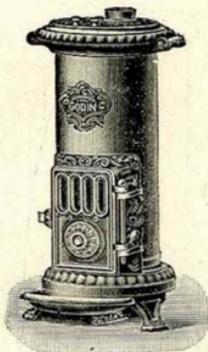
A BUSE DERRIÈRE

A BUSE DESSUS

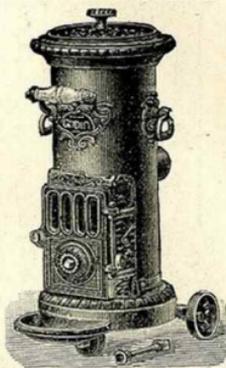
A ROULETTES ET BUSE COUDE EN BAS



Se fait  
à  
dessus cloche  
sur  
demande



Se fait  
à  
pieds hauts  
sur  
demande

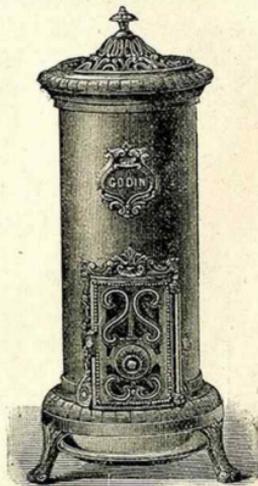
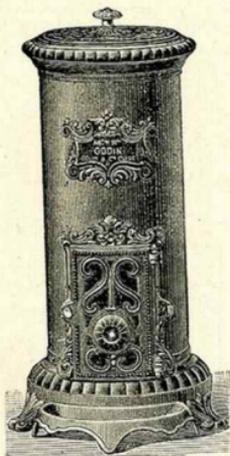


### N°s 121, 122, 123, 124, 125 ET 126

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

BUSE DERRIÈRE, DESSUS PLAT

BUSE DESSUS, DESSUS PLAT

A DESSUS CLOCHE  
ET PIEDS HAUTS DE 12 CENTIMÈTRES

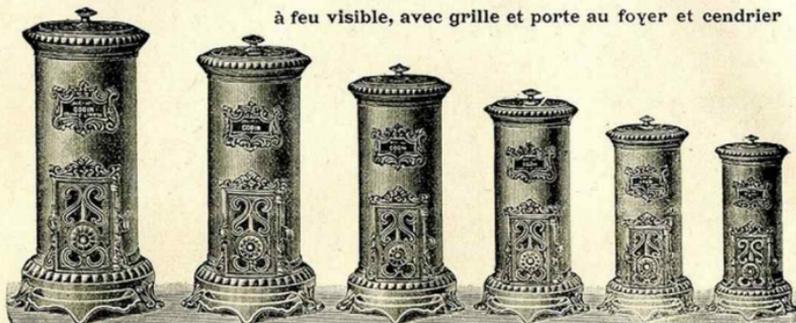
DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N°	120	121	122	123	124	125	126
Hauteur totale à pieds bas (boulon compris).....	»	700	» 775	» 825	» 920	1.020	1.140	1.230
— — — — — hauts — — — — —	»	760	» 835	» 880	» 980	1.080	1.200	1.290
Diamètre du fût.....	»	210	» 220	» 250	» 300	» 350	» 400	» 450
— — — — — extérieur de la buse.....	»	083	» 083	» 083	» 090	» 101	» 118	» 132
Distance du sol au-dessus de la buse derrière en haut, pieds bas	»	575	» 650	» 700	» 790	» 855	» 980	1.060
— — — — — — — — — — — coude en bas	»	385	» 425	» 445	» 445	»	»	»
Contenance en coke..... kilos	»	2.700	» 3.800	» 6.000	11.000	16.000	24.000	43.000
Capacité chauffée environ..... m. c.	»	60	» 75	» 100	175	250	350	500

Voir la description page suivante

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier



N<sup>os</sup> 126

125

124

123

122

121

Les calorifères N<sup>os</sup> 120 et 121 à grille sur pivot, avec mouvement de va-et-vient permettant de dégager les cendres sans produire de poussière. Ils sont garnis intérieurement de briques réfractaires. La grille verticale en avant du foyer est abaissable : elle laisse voir le feu et permet le nettoyage complet du foyer.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires** : ordinaires, pieds bas, fût en tôle lustrée et buse derrière. **Sur demande**, ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> Avec buse dessus. — 2<sup>o</sup> Les N<sup>os</sup> 120, 121, 122 et 123 **seulement** avec buse coude en bas. — 3<sup>o</sup> Avec pieds hauts de 12 centimètres au lieu de 6. — 4<sup>o</sup> Avec dessus cloche (dans ce cas, ils ne peuvent être à buse dessus). — 5<sup>o</sup> Avec porte de chargement spéciale permettant de brûler indifféremment le bois, le coke ou l'anthracite (dans ce cas, ils ne peuvent jamais être fournis à buse dessus). — 6<sup>o</sup> Les N<sup>os</sup> 120, 121, 122 et 123 **seuls**, à roulettes avec poignée sur le devant (dans ce cas, et à moins d'indications contraires, ils sont fournis avec buse coude en bas). — 7<sup>o</sup> Avec deux petites poignées nickelées sur les côtés comme il est figuré au calorifère N<sup>o</sup> 120 à roulettes. — 8<sup>o</sup> Avec les parties suivantes : pieds, bavette, socle, gueulard, porte de devant, chapiteau et tête en fonte émaillée de loute couleur (sans indication de couleur, nous fournissons l'émail noir). — 9<sup>o</sup> Avec ces mêmes parties en fonte polie et cirée. — 10<sup>o</sup> Émaillés avec le gueulard seul poli et ciré. — 11<sup>o</sup> Avec une ou plusieurs des parties suivantes nickelées : tête, chapiteau, écusson, socle et pieds (demandés avec socle nickelé, les pieds sont également nickelés).

Ces calorifères, demandés nickelés sont livrés avec porte, gueulard, bavette en fonte ordinaire, à moins que ces pièces ne soient demandées polies et cirées. Elles ne peuvent se nickeler.

N<sup>os</sup> 127 et 128

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

DESSUS PLAT



Les calorifères N<sup>os</sup> 127 et 128 sont garnis intérieurement de briques réfractaires.

La grille est à mouvement de va-et-vient montée sur pivot.

Une targelette située sur le derrière permet d'introduire l'air extérieur dans la buse pour diminuer le tirage.

Le chargement du combustible peut se faire, soit par la porte du haut de la devanture, soit par le tampon avec joint de sable placé sous le couvercle.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, à dessus plat et à buse derrière.

**Sur demande**, ils peuvent être livrés :

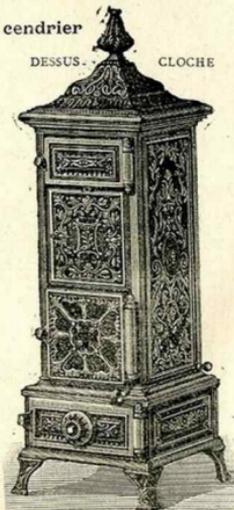
- 1<sup>o</sup> En fonte polie et cirée.
- 2<sup>o</sup> Avec dessus cloche.
- 3<sup>o</sup> Avec dessus plat ou dessus cloche nickelé.
- 4<sup>o</sup> Avec buse coude en bas, sauf le N<sup>o</sup> 128.

Ils ne peuvent être livrés émaillés.

Voir les dimensions page 213

DESSUS

CLOCHE



Modèles Déposés

# CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE A COMBUSTION COMPLÈTE

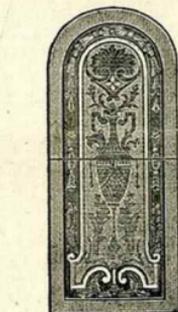
à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N° 130

A DESSUS PLAT

PANNEAUX type B

A DESSUS CLOCHE



PANNEAUX type C

en fonte émail céramique polychrome  
décor "Iris"

PANNEAUX type D

en fonte émail céramique polychrome  
décor "Chardons"



Ce calorifère est garni intérieurement de terre réfractaire. La grille est à mouvement de va-et-vient montée sur pivot. Une targette située sur la derrière permet d'introduire l'air extérieur dans la buse pour diminuer le tirage.

Le calorifère hygiénique N° 130 est livré **sauf avis contraire** : en fonte ordinaire, panneaux type A en fonte ordinaire, dessus cloche, buse derrière en haut. Sur demande il peut être fourni : 1° avec dessus plat ; 2° avec pieds hauts de 12 centimètres au lieu de 8 centimètres ;

3° Avec buse coudée en bas ;

4° A roulettes (dans ce cas, il est toujours livré avec poignée sur le devant et buse coudée en bas).

5° En fonte ordinaire avec panneaux type A, dessus, porte de cendrier, garnitures et appliques du socle nickelés.

6° En fonte émaillée noir ou couleur, avec les mêmes parties nickelées qu'au type 5°.

7° En fonte polie et cirée, avec les mêmes parties nickelées qu'au type 5°.

8° En fonte ordinaire, émaillée ou polie et cirée avec l'un des types de panneaux en fonte émaillée et décorée suivants :

**Panneaux type A** en émail céramique. (Bien indiquer la nuance choisie). Ce panneau peut seul se faire en fonte ordinaire ou nickelée.

**Panneaux type B** invariablement en émail céramique décor polychrome.

**Panneaux type C** invariablement en émail céramique polychrome décor "Iris".

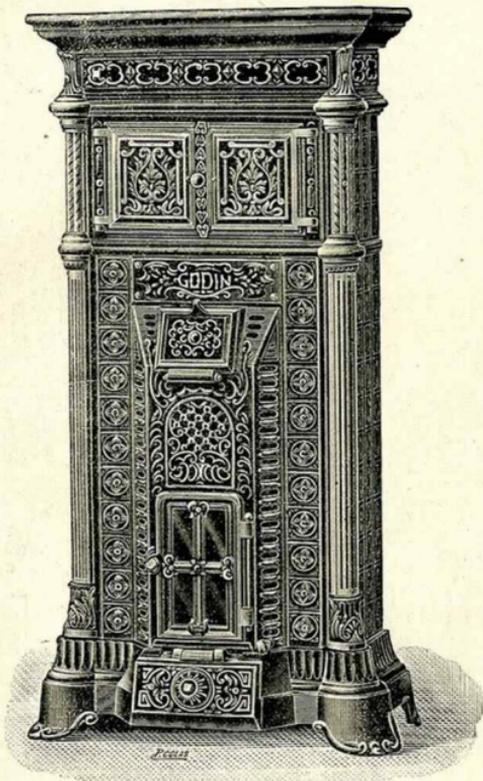
**Panneaux type D** invariablement en émail céramique polychrome décor "chardons". Dans ce cas, les parties suivantes : dessus, porte de cendrier, garnitures et appliques du socle, sont nickelées.

Bien indiquer le type de panneaux choisis, ainsi que la couleur, pour les panneaux type A.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N°	127	128	130
Hauteur totale à dessus plat, pieds bas (bouton compris).....	»	920	1.200	» 790
— — — — — dôme — — — — —	»	1.060	1.360	» 840
Largeur totale.....	»	350	» 430	» 385
Diamètre extérieur de la buse.....	»	680	» 697	» 683
Distance du sol au-dessus de la buse.....	»	785	1.155	» 645
— — — — — coudée en bas (pieds bas).....	»	445	»	» 450
Contenance en coke.....	kilos.	7.000	20.000	5.500
Capacité chauffée environ.....	m. c.	150	2,0	100

Modèles Déposés

CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE A COMBUSTION COMPLÈTE



A FEU VISIBLE

avec grille

et porte au foyer

N° 138

FOUR

salle à manger

Le calorifère-buffet N° 138 se compose d'une enveloppe en fonte émaillée imitant les poêles en faïence. La partie supérieure de cette enveloppe est disposée pour servir de chauffe-assiettes.

L'intérieur est constitué par un appareil du type des calorifères hygiéniques 64 à 66 (7<sup>me</sup> série) c'est-à-dire formé d'un fût en tôle garni intérieurement de briques réfractaires. Le foyer est spécial pour l'usage du coke et de l'anthracite et permet la marche à feu continu. La grille ronde est montée sur pivot et possède un anneau permettant de lui communiquer un mouvement de va-et-vient facilitant le dégrassage.

Le chauffe-assiettes est chauffé par la circulation de l'air chaud ainsi que par le rayonnement de l'appareil. Le réglage de la combustion s'opère au moyen d'une valve placée sur la porte de cendrier.

Cet appareil se livre, au type, en fonte émail céramique rouge brun foncé, avec colonnes, portes du chauffe-assiettes en fonte nickelée.

Sur demande, il peut se livrer en fonte émaillée noir ou couleur:

1° Avec colonnes et portes en fonte nickelée.

2° Avec colonnes et portes du chauffe-assiettes en cuivre poli.

Le calorifère-buffet N° 138 ne se livre jamais en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DU CALORIFÈRE-BUFFET		N°	138
Largeur totale .....		»	750
Profondeur totale.....		»	370
Hauteur totale .....		»	1.420
Largeur du foyer.....		»	215
Diamètre extérieur de la buse.....		»	090
Distance du sol au-dessus de la buse.....		»	860
Capacité chauffée environ.....	m. c.	»	125

Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU ET VISIBLE

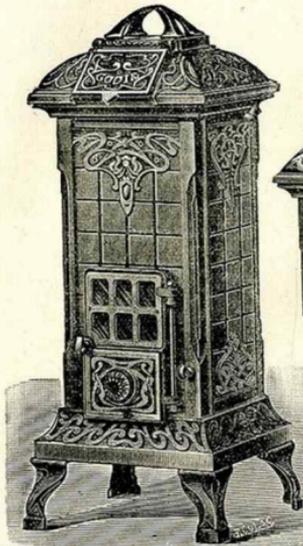
avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 164, 165, 166, 167 et 168, avec ornements venus de fonte avec les panneauxN<sup>o</sup> 164<sup>n</sup>, 165<sup>n</sup>, 166<sup>n</sup>, 167<sup>n</sup> et 168<sup>n</sup>

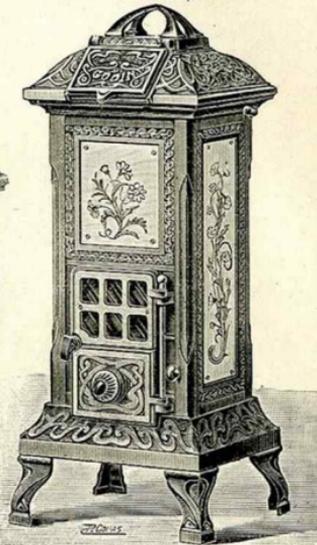
avec ornements appliqués rapportés sur les panneaux

N<sup>o</sup> 164<sup>n</sup>, 165<sup>n</sup>, 166<sup>n</sup>, 167<sup>n</sup> et 168<sup>n</sup>

sans appliqués, avec panneaux émaillés et décorés imitation céramique



Vue du dessus  
des  
calorifères hygiéniques  
N<sup>o</sup> 164 à 168  
avec saturateur



Tous ces calorifères sont garnis intérieurement de terre réfractaire. Ils possèdent un mouvement de va-et-vient avec grille sur pivot manœuvrable de l'extérieur par un anneau placé sur la devanture.

Dans ces calorifères, le réglage s'opère : 1<sup>o</sup> Par la valve de la porte du cendrier ; 2<sup>o</sup> Par la valve de la buse : une poignée située sur le côté droit permet d'activer ou de ralentir la combustion par l'introduction de l'air extérieur dans la buse. Ils ne se font qu'à buse derrière. Les N<sup>os</sup> 164 à 166, 164<sup>n</sup> à 166<sup>n</sup>, 167<sup>n</sup> à 168<sup>n</sup> seuls, peuvent se livrer, **sur demande** avec buse coude en bas.

## N<sup>os</sup> 164 à 168

Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 164 à 168 possèdent des ornements en haut et en bas des panneaux venus de fonte avec ces derniers.

Ils se livrent : **au type** en fonte ordinaire ; **sur demande** en fonte émaillée de toute couleur ou en fonte polie et cirée. Les garnitures (poignée du dessus, boutons, valve) sont en fonte nickelée et **sur demande** en cuivre poli ou en bronze poli.

## N<sup>os</sup> 164<sup>n</sup> à 168<sup>n</sup>

Ces calorifères diffèrent des précédents par les ornements du haut et du bas des panneaux qui sont distincts de ces derniers et constituent ainsi des appliques. Ces appliques sont livrées, **sauf avis contraire**, en fonte nickelée, ainsi que les garnitures : **sur demande**, en cuivre poli ou en bronze poli. Elles ne peuvent s'émailler.

Les calorifères N<sup>os</sup> 164<sup>n</sup> à 168<sup>n</sup> se livrent de la même manière que les précédents, c'est-à-dire, **au type** en fonte ordinaire, et, **sur demande**, en fonte émaillée de toute couleur ou en fonte polie et cirée.

## N<sup>os</sup> 164<sup>n</sup> à 168<sup>n</sup>

Ces calorifères possèdent des panneaux émaillés et décorés imitation parfaite de la céramique (fond ivoire). Ils se livrent **au type** en fonte émaillée noir, garnitures nickelées ; **sur demande**, en fonte émaillée de toute autre couleur ou polie et cirée et, **sur demande** également, avec garnitures en cuivre poli ou en bronze poli.

Tous ces calorifères peuvent recevoir, **sur demande**, le saturateur représenté ci-dessus livré dans les mêmes conditions que l'appareil, remplaçant la poignée du dessus.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES	N <sup>o</sup>	164-164 <sup>n</sup>	165-165 <sup>n</sup>	166-166 <sup>n</sup>	167-167 <sup>n</sup>	168-168 <sup>n</sup>
		164 <sup>n</sup>	165 <sup>n</sup>	166 <sup>n</sup>	167 <sup>n</sup>	168 <sup>n</sup>
Hauteur totale, poignée comprise		» 800	» 900	1 »	1.100	1.200
Largeur au corps		» 260	» 280	» 300	» 330	» 370
Profondeur au corps		» 220	» 240	» 255	» 290	» 320
Largeur du socle		» 330	» 360	» 390	» 430	» 460
Profondeur du socle		» 290	» 325	» 340	» 380	» 410
Hauteur du sol au-dessus de la buse		» 700	» 785	» 890	» 975	1.090
— — — coude en bas		» 450	» 450	» 480	»	»
Diamètre extérieur de la buse		» 083	» 083	» 090	» 097	» 097
Contenance en coke	kilos.	4 »	5 »	6 »	8.500	11 »
Capacité chauffée environ	m. c.	50	75	100	175	390

Modèles Déposés

# CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N° 187<sup>B</sup>

A DESSUS CLOCHE

A DESSUS PLAT



Ce calorifère, très économique, est constitué par une enveloppe extérieure en fonte ajourée. Le foyer est muni d'un réservoir de combustible en fonte et d'un fût en tôle résistante garni à la partie inférieure de briques réfractaires. Il possède en outre une grille montée sur pivot. Le mouvement qu'on imprime à cette grille au moyen de l'anneau placé sur la devanture permet de dégager facilement les cendres, sans provoquer de poussière dans l'appartement. Une valve placée au milieu de la porte de cendrier permet de régler l'entrée de l'air sous la grille, et par suite d'augmenter ou de diminuer l'activité de la combustion. Ce calorifère est toujours à buse derrière.

Le calorifère hygiénique N° 187<sup>B</sup> se livre, **sauf avis contraire**, en fonte ordinaire et à dessus plat, et **sur demande** :

- 1° En fonte émaillée de toute couleur et d'une seule nuance.
- 2° En fonte émaillée de toute couleur avec panneaux d'une autre nuance, ou en fonte nickelée, en cuivre poli ou en bronze poli.
- 3° A dessus cloche.

Demandé émaillé, sans autre indication, il est fourni émaillé noir, panneaux nickelés et dessus plat nickelé.

Quand ce calorifère est demandé émaillé (noir ou couleur), la porte du foyer est toujours polie et cirée.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N°	187 <sup>B</sup>	188 188 <sup>D</sup>	189 189 <sup>D</sup>	193	194	195	196
Hauteur totale à dessus plat.....	»	790	» 715	» 875	1.050	1.130	1.230	1.340
Hauteur totale à dessus cloche.....	»	850	» »	» »	» »	» »	» »	» »
Largeur au corps.....	»	545	» 290	» 315	» 305	» 545	» 580	» 605
Profondeur au corps.....	»	320	» 225	» 265	» 470	» 500	» 545	» 580
Circonférence extérieure de la buse..	»	400	» »	» »	» »	» »	» »	» »
Diamètre extérieur de la buse.....	»	»	» 083	» 097	» 111	» 118	» 132	» 132
Distance du sol au-dessus de la buse derrière....	»	680	» 645	» 785	1.030	1.120	1.210	1.330
Contenance en coke.....kilos	7	5.500	8	24	32	40	50	
Capacité chauffée environ.....m.c.	175	100	150	500	1000 à 1200	1500 à 1800	2000 à 2500	

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

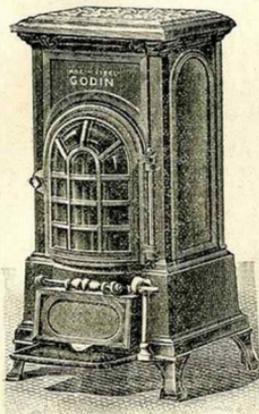
à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 188 ET 189

GENRE ANGLAIS "OMNIBUS"

N<sup>os</sup> 188<sup>D</sup> ET 189<sup>D</sup>

avec panneaux en tôle émaillée  
et décorés polychrome sur fond ivoire



Les calorifères hygiéniques "omnibus" N<sup>os</sup> 188 et 189, 188<sup>D</sup> et 189<sup>D</sup> peuvent brûler le bois ou l'anthracite.

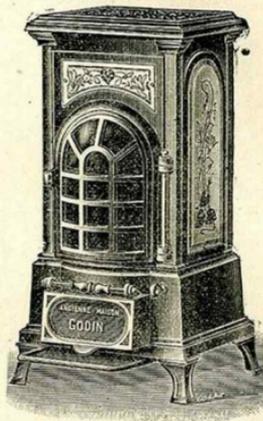
Ils sont garnis intérieurement de terre réfractaire. La grille est à mouvement de va-et-vient montée sur pivot. Ils possèdent une buse mobile permettant le départ des gaz en haut, derrière l'appareil ou en bas. Ces calorifères ne se livrent jamais à buse dessus.

Les calorifères N<sup>os</sup> 188 et 189 sont fournis : au type en fonte ordinaire et sur demande en fonte émaillée. Dans ce cas, la tôle est toujours nickelée. Elle ne peut s'émailler.

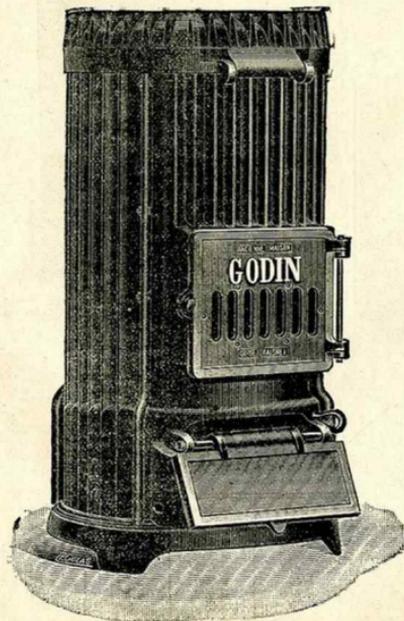
Sur demande également, ces calorifères peuvent se fournir en fonte polie et cirée (avec tête nickelée).

Les calorifères hygiéniques "omnibus" N<sup>os</sup> 188<sup>D</sup> et 189<sup>D</sup> diffèrent des précédents en ce qu'ils possèdent des panneaux rapportés en tôle émaillée et invariablement décorés polychrome sur fond ivoire.

Sauf indications contraires, ces calorifères sont fournis en fonte émaillée noir, et sur demande en fonte émaillée de toute couleur, ou en fonte polie et cirée et toujours avec tête nickelée.



Voir les dimensions page précédente.



## SPÉCIAUX POUR ATELIERS

N<sup>os</sup> 193, 194, 195 et 196

Ces calorifères hygiéniques sont construits tout spécialement en vue du chauffage des ateliers, chauffage qui ne peut être réalisé pratiquement qu'avec des appareils puissants, robustes, économiques, faciles à conduire et à entretenir.

Grâce à leur enveloppe extérieure en fonte épaisse garnie d'ailettes verticales, ils sont d'une grande solidité et répondent donc aux conditions ci-dessus. Une épaisse garniture intérieure en terre réfractaire protège l'enveloppe en fonte, tout en procurant une chaleur saine et régulière.

Ces calorifères possèdent en outre tous les avantages de nos calorifères hygiéniques.

Combustion complète, feu continu et visible, réglage de la combustion au moyen de la porte coulissante du bas et qui sert en même temps au nettoyage du foyer.

Ils possèdent également une grille montée sur pivot. Un mouvement de va-et-vient peut être imprimé à cette grille au moyen d'un anneau placé sur la devanture pour permettre de dégager facilement les cendres sans provoquer de poussière.

La buse mobile peut se placer à volonté dessus ou derrière.

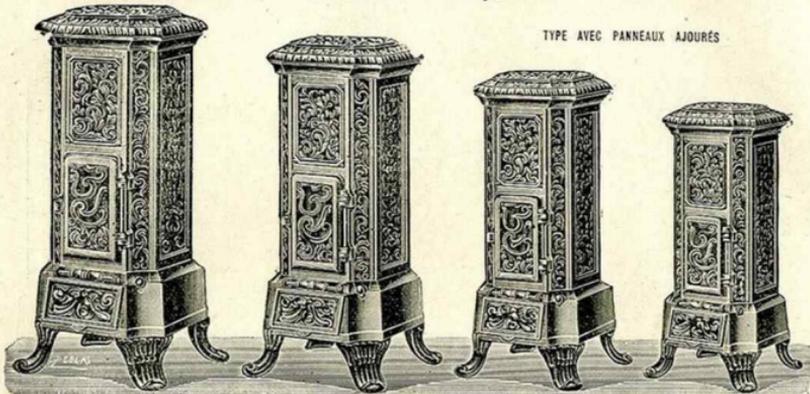
Les calorifères n<sup>os</sup> 193, 194, 195 et 196 ne peuvent s'émailler. Ils sont toujours livrés en fonte ordinaire.

Voir les dimensions page précédente

Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier  
avec panneaux en fonte émaillée ou panneaux en fonte émaillée et décorée, imitation  
parfaite de la céramique



TYPE AVEC PANNEAUX AJOURÉS

N<sup>os</sup> 215

TYPE AVEC PANNEAUX AJOURÉS ET BUSE DESSUS

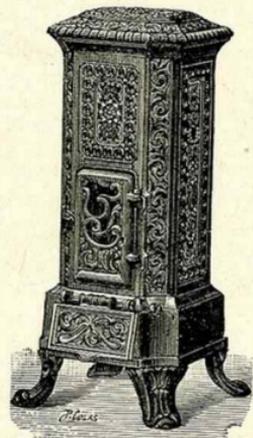
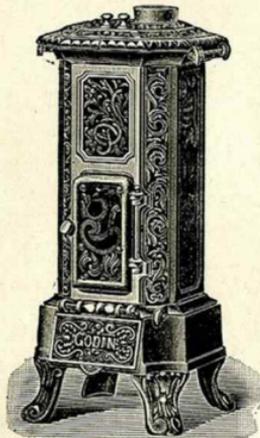
214

PANNEAUX FONTE DÉCORÉS  
DÉCOR POLYCHROME IMITATION  
PARFAITE DE LA CÉRAMIQUE

213<sup>a</sup>

TYPE AVEC PANNEAUX DÉCORÉS ET BUSE DERRIÈRE

213



Ces calorifères sont garnis intérieurement de briques réfractaires. Le réglage de l'entrée de l'air se fait au moyen de la porte de cendrier qui glisse sur son siège. **Sauf indications contraires**, la grille de fond à mouvement de va-et-vient, est montée sur pivot.

**Sur demande**, cette grille est en deux pièces, à mouvement de dégrillage sur le côté.

Ces calorifères sont fournis, **sauf avis contraire**, entièrement en fonte ordinaire et à buse derrière. **Sur demande**, ils peuvent être fournis : 1° A buse dessus ; 2° A buse coude en bas à 46 centimètres du sol ; 3° Émaillés de toute couleur et d'une seule nuance ; 4° Émaillés de toute couleur avec panneaux émaillés d'une couleur différente ou nickelés ; 5° Émaillés de toute couleur avec panneaux émaillés et décorés, décor polychrome, imitation parfaite de la céramique. Quand ils sont émaillés, ils possèdent toujours la porte du cendrier et les colonnes d'angle nickelées.

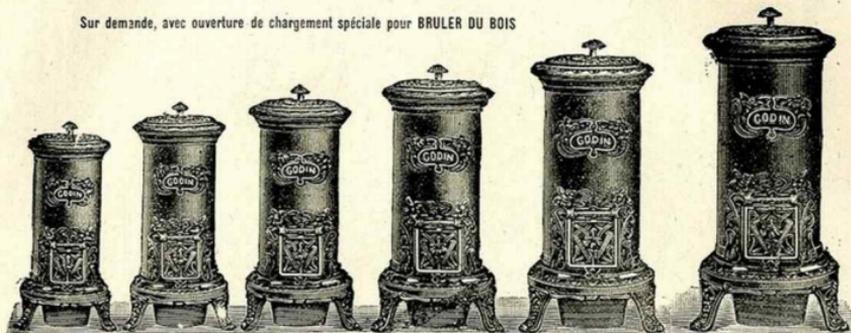
DIMENSIONS	N <sup>os</sup>	213	213 <sup>a</sup>	214	215
Hauteur totale (bouton compris).....		» 750	» 810	» 850	» 910
Largeur du corps.....		» 210	» 210	» 255	» 280
Diamètre de la buse.....		» 083	» 083	» 083	» 083
Distance du sol au-dessus de la buse.....		» 650	» 690	» 740	» 795
Contenance en coke.....	kilos	2.400	3.000	3.800	5.000
Capacité chauffée environ.....	m. c.	50	65	80	100

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES "RADIUM" A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, sole en fonte, demi-grille horizontale, grille verticale et porte au foyer

Sur demande, avec ouverture de chargement spéciale pour BRULER DU BOIS



N°s 221

222

223

224

225

226

Ces calorifères sont spéciaux pour l'usage du coke, de l'anthracite, des boulets et des charbons maigres. Ils sont garnis intérieurement de briques réfractaires. L'enveloppe est en tôle lustrée. Ils possèdent un cendrier mobile en fonte avec bavette.

La porte du foyer garnie de mica est abattante et repose librement sur son siège. L'air n'a accès au foyer qu'en passant par le cendrier et à travers les barreaux de la grille horizontale. La porte doit toujours être fermée.

Le système de grille est de toute simplicité et d'un principe absolument nouveau.

Cette grille fonctionne sur glissières et se manœuvre sur le devant du calorifère au moyen de la tige à anneau.

Elle peut se placer dans trois positions différentes :

1° Pour la marche à combustion « ardente » et pour l'allumage l'anneau est poussé complètement vers la droite. →

2° Pour la marche à combustion « modérée », l'anneau reste placé au milieu en butant contre la porte du foyer.

3° Pour vider ou dégrasser le foyer on ouvre l'orifice de la sole en poussant l'anneau complètement vers la gauche. ←

Pour cela il faut lever la porte du foyer qui ne peut plus alors se refermer tant que l'anneau n'est pas ramené à la position « modérée ».

Entre la marche « ardente » et la marche « modérée », on peut obtenir différentes intensités de chauffage en donnant à la grille les positions intermédiaires. On fait tomber les cendres en donnant à l'anneau un mouvement de va-et-vient latéral. Ce système donne des résultats excellents et permet un réglage absolu. La combustion des gaz est assurée comme dans tous les appareils hygiéniques par un conduit amenant à la partie supérieure l'air nécessaire.

Tous ces calorifères sont fournis, **sauf avis contraire**, ordinaires, à buse derrière et garnitures nickelées. Sur demande, ils peuvent être livrés : 1° A buse dessus ; 2° Avec pieds, socle, porte et gueulard, chapiteau et tête émaillés de toute couleur ; 3° Avec tête, chapiteau, socle et pieds nickelés ; 4° En fonte polie et cirée entièrement ou en partie.

3° Demandés émaillés sans autre indication, ils sont fournis entièrement émaillés en noir.

6° Les N°s 221, 222 et 223 seuls peuvent être fournis sur demande, avec buse coude en bas à 45 centimètres du sol. Ils ne peuvent pas se faire à roulettes.

Sur demande spéciale, ils peuvent être livrés avec grande ouverture de chargement pour brûler du bois. Dans ce cas, ils ne se font qu'à buse derrière en haut.

Demandés avec socle nickelé, les pieds sont également livrés nickelés

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N°	221	222	223	224	225	226
Hauteur totale.....	» 800	» 850	» 940	1.015	1.180	1.260
Diamètre du fût.....	» 220	» 255	» 300	» 350	» 400	» 450
Diamètre de la buse.....	» 083	» 083	» 090	» 104	» 118	» 132
Distance du sol au-dessus de la buse.....	» 660	» 700	» 800	» 855	» 975	1.080
Contenance en coke.....	kilos 3.800	6	11	16	24	43
Capacité chauffée environ.....	m. c. 75	100	175	250	350	500

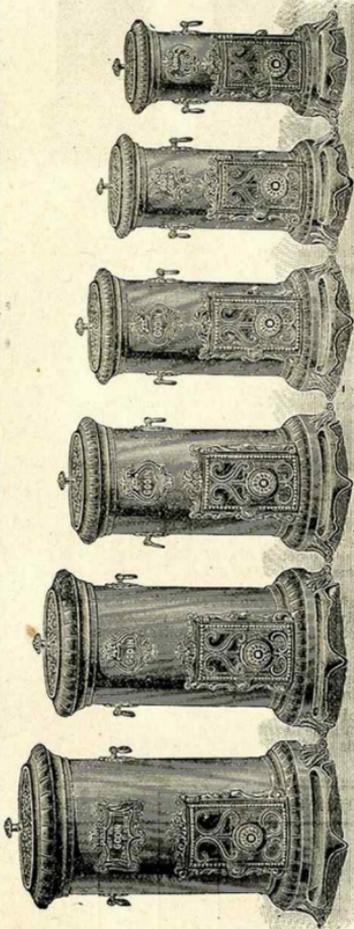
Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 241, 242, 243, 244, 245, 246 ET 246

SPÉCIAUX POUR L'USAGE DU BOIS, DE LA TOURBE ET DU LIGNITE



Ces calorifères sont spécialement destinés à brûler le bois. Ils peuvent cependant être utilisés pour brûler le lignite et la tourbe. Ils sont à feu continu.

La partie du fût dans laquelle s'opère la combustion est garnie de briques réfractaires.

Les bûches brûlent sur une double grille dont les ajours peuvent être ouverts ou fermés à volonté; cette disposition permet de conserver les braises sur la grille et d'obtenir une combustion complète et économique du bois. Un mouvement de va-et-vient permet de déloger les cendres.

Ils se fournissent, sans indications contraires, ordinaires, en base arrière et dessus plat, fût en tôle lustrée et pieds bas de 6 centimètres.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

- 1° Avec dessus cloche.
- 2° Avec pieds hauts de 12 centimètres.
- 3° A roulettes (pour les N<sup>os</sup> 241 à 243 seulement). Dans ce cas, ils possèdent une poignée en avant et sont toujours livrés avec base conde en bas; néanmoins, lorsqu'ils sont à pieds, ils peuvent également être livrés en fonte nickelée et avec 6<sup>e</sup> Faciles, à ce moment-là, ils sont également livrés avec socle nickelé; les pieds sont également nickelés.

Ces calorifères, demandés nickelés, sont livrés avec porte, gueulard, havelle en fonte ordinaire, à moins que ces pièces ne soient demandées polies et cirées. Elles ne peuvent se nickeler.

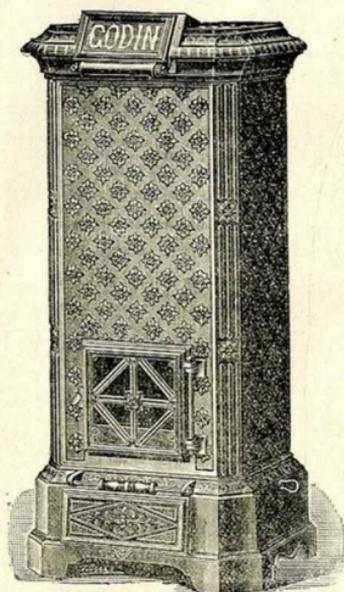
DIMENSIONS DES CALORIFÈRES N <sup>os</sup>		241	242	243	244	245	246
Hauteur totale à pieds bas (dessus plat, basins compris).	—	» 720	» 750	» 830	» 835	» 940	» 1.050
	— (— cloche, —)	» 780	» 850	» 850	» 855	» 1.000	» 1.110
Diamètre du fût.	—	» 220	» 250	» 300	» 350	» 400	» 430
Diamètre de la base.	—	» 683	» 683	» 690	» 104	» 118	» 132
Distance du sol au-dessus de la base pieds bas.	—	» 600	» 650	» 695	» 715	» 735	» 890
	— — hauts.	» 665	» 710	» 735	» 805	» 860	» 950
	Capacité chauffée environ. m.c.	50	75	100	150	200	300

Modèles Déposés

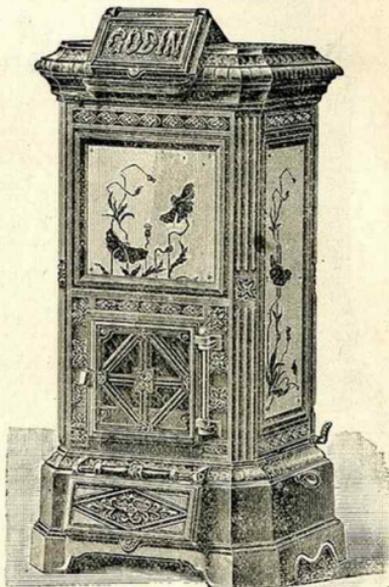
# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 249 et 250



N<sup>os</sup> 249<sup>o</sup> et 250<sup>o</sup>



Ces calorifères, de forme rectangulaire, se composent d'un fût en tôle garni intérieurement de briques réfractaires, d'une enveloppe pleine en fonte, avec porte de chargement à la partie supérieure, et porte à feu visible garnie de mica, à la partie inférieure.

Le socle est muni d'une porte coulissante destinée à régler l'entrée de l'air sous la grille.

Une grille verticale abattante protège le mica de la porte du foyer et permet le nettoyage complet de ce dernier. Le combustible repose sur deux grilles : une grille ronde montée sur pivot, sous laquelle coulisse une autre petite grille carrée. Cette deuxième grille est munie d'une tige avec anneau sur le côté, à droite, permettant d'imprimer à l'ensemble des deux grilles un mouvement de va-et-vient pour faire tomber dans le cendrier les cendres et les escarbilles.

En tirant sur l'anneau, on entraîne la petite grille carrée, laissant ainsi à vide le milieu de la grille ronde, ce qui permet de décrasser le foyer, même en marche.

Ces calorifères sont toujours livrés à buse derrière (jamais à buse dessus.)

Les N<sup>os</sup> 249 et 250 sont fournis, **sauf indications contraires**, entièrement en fonte ordinaire; sur demande : 1<sup>o</sup> émaillés de toute couleur; 2<sup>o</sup> polis et cirés; 3<sup>o</sup> avec dessus nickelé.

Demandés simplement "émaillés", ils sont fournis en émail céramique rouge brun.

Les N<sup>os</sup> 249<sup>o</sup> et 250<sup>o</sup> se font toujours avec panneaux émaillés et décorés imitation céramique (fond ivoire). Ils se fournissent, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, et sur demande, émaillés de toute couleur ou en fonte polie et cirée.

**NOTA.** — Quand les calorifères N<sup>os</sup> 249, 249<sup>o</sup>, 250 et 250<sup>o</sup> sont demandés "émaillés" ou "polis et cirés", les colonnes d'angles, les portes de chargement et de cendrier sont nickelées, et la porte de foyer polie et cirée.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>o</sup>	249-249 <sup>o</sup>	250-250 <sup>o</sup>
Hauteur totale .....		1.060	1.200
Largeur du corps .....		» 410	» 410
Profondeur du corps .....		» 310	» 310
Largeur du socle .....		» 530	» 530
Profondeur du socle .....		» 430	» 430
Diamètre extérieur de la buse .....		» 083	» 083
Hauteur du sol au-dessus de la buse .....		» 920	» 1.070
Contenance en coke .....	kilos	16.000	18.000
Capacité chauffée environ .....	m. c.	200	250

Modèles Déposés

## CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

à feu visible, avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 259, 260 ET 261

STYLE MODERNE



Ces calorifères, construits d'après les mêmes principes que nos calorifères hygiéniques à grille, se composent intérieurement : d'un fût en tôle garni de briques réfractaires. La grille est pivotante, d'une seule pièce, avec anneau de dégrillage sur le devant. **Sur demande**, cette grille peut être remplacée par une autre se composant d'une grille ronde montée sur pivot sous laquelle coulisse une autre petite grille carrée. Cette deuxième grille est munie d'une tige à anneau, sur le côté, à droite, permettant d'imprimer à l'ensemble des deux grilles, un mouvement de va-et-vient faisant tomber les cendres et les escarbilles dans le cendrier. En tirant sur l'anneau, on entraîne la grille carrée, laissant ainsi à vide le milieu de la grille ronde, ce qui permet de dégraisser le foyer, même en marche.

Sous le couvercle est dissimulée la porte de chargement.

Sur le devant, à la partie inférieure du foyer, est disposée une grille verticale abattante, permettant de voir le feu et de vider complètement le foyer. La porte de cendrier sur le socle glisse sur son siège et sert au réglage de l'entrée de l'air sous la grille. L'extérieur est constitué par une enveloppe en fonte sur laquelle est adaptée la porte du foyer garnie de mica. Les appliques en fonte ajourée permettent une circulation d'air entre l'enveloppe et le fût du foyer.

Ces calorifères se livrent, **sauf indications contraires** : 1° En fonte ordinaire. — 2° En fonte émaillée de toute couleur et d'une seule nuance, ou en fonte polie et cirée, avec colonnes, pieds, poignée du couvercle nickelés et porte du foyer polie et cirée. — 3° En fonte émaillée de toute couleur ou en fonte polie et cirée, avec appliques du corps et du socle, colonnes, pieds, porte de cendrier, et poignée du couvercle nickelés, porte du foyer polie et cirée. — 4° En fonte émaillée de toute couleur, avec appliques du corps et du socle émaillées d'une couleur différente, colonnes, pieds et poignée du couvercle nickelés, porte du foyer polie et cirée.

Les colonnes, pieds, poignée du couvercle peuvent, **sur demande spéciale**, être émaillés dans la même ton que l'appareil ou d'une couleur différente, mais la porte de cendrier est toujours en fonte polie et cirée.

Ces appareils sont toujours livrés avec buse mobile, pouvant se placer à volonté derrière, en haut ou en bas, à 45 centimètres du sol. Ils ne peuvent se faire à buse dessus.

### SPÉCIAUX POUR ATELIERS

A GRANDE SURFACE DE CHAUFFE

N<sup>os</sup> 403, 404, 405 ET 405<sup>c</sup>

Ces calorifères, étudiés spécialement pour le chauffage des ateliers, sont construits pour brûler le coke, l'anhracite et les charbons maigres.

Ils sont toujours livrés en fonte ordinaire et à buse dessus.

Ils se composent de deux parties distinctes : le **foyer** et la **colonne**.

Le **foyer**, formé d'un fût en tôle garni de briques réfractaires dans toute sa hauteur, est à sole réfractaire sans grille. Il est muni dans le bas d'une porte à coulisse pour le réglage de l'entrée de l'air et dans la partie supérieure d'une porte pour le chargement.

La **colonne**, également en tôle, est fixée sur le foyer. Elle dissimule une cloche en fonte de forme appropriée, munie d'ailettes offrant une grande surface de chauffe.

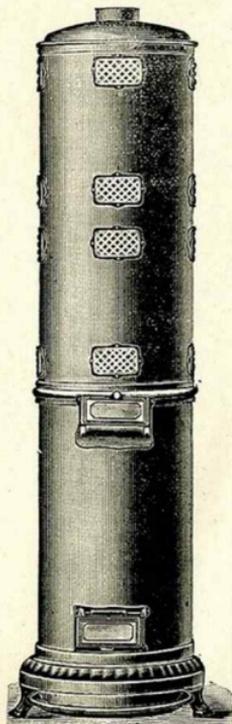
Entre cette cloche et la colonne en tôle s'opère un courant d'air chaud intense qui s'échappe par les ouvertures grillagées.

Ces appareils conviennent bien pour les ateliers, magasins et en général pour toutes les grandes salles.

**Sur demande**, ils peuvent être livrés :

1° Avec la porte du bas à feu visible;

2° Avec tiroir en fonte sous le socle.



DIMENSIONS	N <sup>os</sup> 259	260	261	403	404	405	405 <sup>c</sup>
Hauteur totale (poignée comprise) . . . . .	» 895	» 985	1.065	1.880	1.950	2.000	2.300
Largeur à la tête . . . . .	» 380	» 415	» 475	» »	» »	» »	» »
Largeur au corps ou diamètre . . . . .	» 315	» 335	» 375	» 300	» 350	» 400	» 500
Largeur totale du socle . . . . .	» 420	» 460	» 510	» »	» »	» »	» »
Profondeur totale du socle . . . . .	» 360	» 400	» 440	» »	» »	» »	» »
Diamètre de la buse . . . . .	» 083	» 090	» 097	» 111	» 118	» 125	» 132
Hauteur du sol au-dessus de la buse derrière . . . . .	» 705	» 790	» 855	» »	» »	» »	» »
— — — — — en bas . . . . .	» 455	» 460	» 470	» »	» »	» »	» »
Contenance en coke . . . . . kilos . . . . .	4.000	6.000	9.000	11.500	17.500	25.000	50.000
Capacité chauffée environ . . . . . m. c. . . . .	70	100	175	300	500	800	1.500

Modèles Déposés

# CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

sans grille, avec sole réfractaire

N<sup>os</sup> 420, 421, 421<sup>B</sup>, 422, 422<sup>B</sup>, 423, 424 et 425

Vue à dessus cloche  
et face arrière



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 420 à 425 sont garantis intérieurement de briques réfractaires. Ils possèdent à la partie inférieure une porte coulissante qui sert au réglage de l'entrée de l'air. On fait tomber les cendres au moyen de la targette placée sous la sole, se manoeuvrant au moyen de la frotte avec anneau placée sur le socle. Ils possèdent un tiroir en tôle.

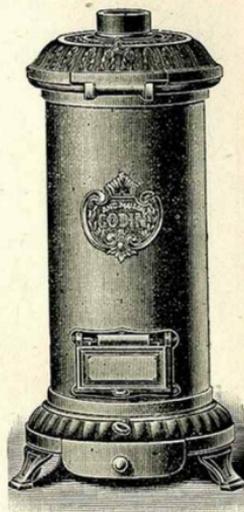
Ces calorifères se livrent au type: en fonte ordinaire et à dessus cloche. Dans ce cas, sous la cloche, le dessus porte un tampon. Quand ils sont à dessus cloche, ils ne se font qu'à base derrière.

Sur demande, ils peuvent se fournir: 1<sup>o</sup> En fonte ordinaire et à dessus plat avec buse mobile pouvant se placer dessus ou derrière. Dans ce cas, ils ne possèdent pas le tampon pour l'usage du bois. — 2<sup>o</sup> Avec dessus plat et buse fixe invariablement derrière avec tête pour l'usage du bois.

Dans tous les cas, ils peuvent être livrés: 3<sup>o</sup> Avec fût en tôle lustrée. — 4<sup>o</sup> Avec des parties en fonte émaillée noire ou couleur. — 5<sup>o</sup> Avec la porte au bas garnie de mica, et petite grille verticale.

Voir page 197 les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 0 à 5c de même construction

Vue à dessus plat, et buse dessus



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N <sup>os</sup>	420	421	421 <sup>B</sup>	422	422 <sup>B</sup>	423	424	425
Hauteur totale à dessus cloche	» 640	» 685	» 735	» 780	» 870	» 970	» 1.065	» 1.125
— plat	» 590	» 635	» 680	» 720	» 810	» 900	» 975	» 1.030
Diamètre du fût	» 215	» 220	» 220	» 250	» 250	» 300	» 350	» 400
— extérieur de la buse	» 063	» 063	» 063	» 063	» 080	» 090	» 104	» 111
Hauteur du sol au-dessus de la buse	» 495	» 570	» 620	» 660	» 750	» 840	» 915	» 970
Contenance en coke	2.800	3.500	4.500	6.000	8.500	11.500	17.500	25.000
Capacité chauffée environ	50	75	85	100	125	125	275	375

## PETITS COLIS DE TERRE RÉFRACTAIRE

pour réparer les foyers en terre réfractaire des calorifères hygiéniques et fourneaux et jointoyer les briques en remplacement

COLIS POSTAUX DE 3 KILOS

5 KILOS

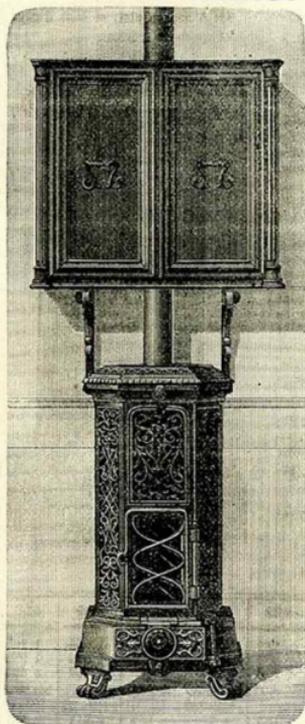
10 KILOS



MODE D'EMPLOI. — Pour employer cette terre, il suffit de la délayer dans un peu d'eau pour en faire un mortier.

Modèles Déposés

## CHAUFFE-ASSIETTES N° 2



Ce modèle de chauffe-assiettes, pouvant contenir une centaine d'assiettes ordinaires, se recommande pour les services des hôtels, restaurants, maisons de maître, maisons bourgeoises, etc. Il est spécialement destiné à être chauffé par nos calorifères hygiéniques septième série ; mais il peut, néanmoins, être adapté à des appareils de chauffage d'un autre genre.

La fumée circule entre les parois de l'appareil et s'échappe ensuite dans la cheminée par la partie supérieure du chauffe-assiettes après l'avoir échauffé.

Les deux portes s'ouvrent sur le milieu de l'appareil.

Il est supporté par deux consoles, fournies en supplément et toujours livrées, sauf demande contraire, avec l'appareil.

**Sans indications**, il est fourni en **ordinaire**, c'est-à-dire : tôle vernie noir, colonnes et encadrements vernis noir, poignée nickelée, les consoles vernies noir.

**Sur demande, nickelé**, c'est-à-dire : tôle vernie noir, colonnes, encadrements et poignées nickelés, les consoles bronzées.

Sur demande spéciale, les consoles pourront se faire émaillées.

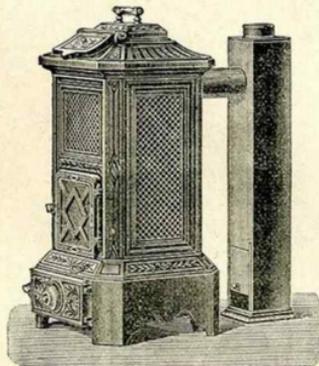
Il est nécessaire d'indiquer à quel numéro de calorifère on destine le chauffe-assiettes.

DIMENSIONS DU CHAUFFE-ASSIETTES	
N°.	2
Hauteur totale.....	» 720
Largeur totale.....	» 800
Profondeur totale.....	» 310

## BOITES A FUMÉE N°S 1, 2, 3 ET 4

*pour Calorifères hygiéniques à combustion complète et à buse derrière*

Exemple d'un Calorifère  
monté avec boîte à fumée



Ces boîtes à fumée sont en tôle avec socle et dessus en fonte. Ces deux dernières parties peuvent être émaillées ou nickelées.

Elles sont essentiellement destinées aux calorifères avec buse derrière et sont utilisées quand il est nécessaire de faire monter la buse verticalement.

Dans le bas de la boîte est ménagée une ouverture munie d'une trappe à coulisse. Cette trappe peut servir à deux usages :

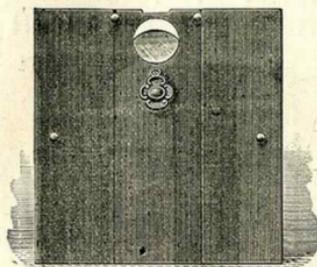
1° Pour enlever la suie. — 2° Pour servir comme régulateur momentané. Dans ce cas, il suffit de l'ouvrir plus ou moins pour établir un courant d'air froid qui tend à diminuer la force ascensionnelle des gaz chauds et de la fermer quelques instants après.

Dans la commande, bien indiquer à quel numéro de calorifère la boîte à fumée doit être appliquée.

N° 1, de 0°090	N° 2, de 0°097	N° 3, de 0°111	N° 4, de 0°125
Pour calorifère ayant une buse de 0°083 ou 0°090	pour calorifère ayant une buse de 0°097	Pour calorifère ayant une buse de 0°104 ou 0°111	Pour calorifère ayant une buse de 0°118 de 0°125

## ACCESSOIRES POUR CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

### PLAQUES A COULISSES SEAU DE CHARGEMENT EN TOLE



Les plaques à coulisses s'exécutent d'après les dimensions en largeur et hauteur demandées.  
Indiquer également la hauteur du sol au-dessus de la buse de l'appareil et le diamètre extérieur de la buse.



Ces seaux sont en tôle forte avec anse et poignée en fer.  
Le bec est rétréci et permet de verser facilement le combustible dans l'appareil.

CONTENANCE EN COKE		
	LITRES	POIDS
N° 1 .....	11	4.200
N° 2 .....	15	5.700
N° 3 .....	17	6.400
N° 4 .....	30	11.500
N° 5 .....	25	9.600

### RÉGULATEURS AUTOMATIQUES DE TIRAGE pour Calorifères hygiéniques à combustion complète

Modèles pour buses dessus  
(BUSES VERTICALES)

Ces régulateurs se font pour les grâisseurs des buses suivantes : 0°083, 0°090, 0°097, 0°104, 0°111, 0°118, 0°125 et 0°132.

Colonnes en fonte ajourée  
N° 5, 6, 9, 10 et 11 pour régulateurs et buses verticales.



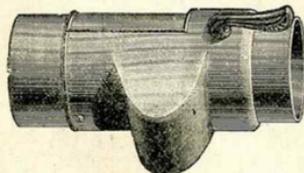
Tous nos calorifères hygiéniques à combustion complète se régulent habituellement par le seul clapet d'admission d'air placé sur la porte du cendrier. Néanmoins, il arrive parfois que lorsque ces appareils ont reçu des coups de feu, les diverses fermetures se faussent légèrement et laissent pénétrer l'air dans l'intérieur du foyer, le clapet devient alors insuffisant pour assurer le réglage parfait de la marche du foyer.

Dans ce cas, on remédiera à cet inconvénient à l'aide du régulateur automatique.

Ce régulateur a pour principe l'introduction d'une quantité d'air froid dans le conduit de fumée du calorifère, combiné avec une légère diminution de la section de ce conduit. Il se monte directement sur la buse du calorifère.

MODE D'EMPLOI. — Pour l'allumage, la clef du régulateur doit être placée dans la position indiquée par le mot *ouvert*. Pour ralentir le feu, la placer dans la position indiquée par le mot *modéré*. A ce moment, la section du conduit de fumée est légèrement réduite, la valve du régulateur s'ouvre et laisse pénétrer l'air froid dans l'intérieur du tuyau.

Modèles pour buses derrière  
(BUSES HORIZONTALES)



Le régulateur laisse pénétrer plus ou moins d'air selon la force du tirage. Lorsque le tirage devient trop faible, la valve du régulateur se ferme. Elle restera fermée jusqu'à ce que le tirage redevienne trop fort.

Les régulateurs se livrent en fonte ordinaire et, sur demande, émaillée de toute couleur. La clef et la valve sont toujours nickleés.

Bien spécifier si le calorifère auquel est destiné le régulateur est à buse derrière ou à buse dessus. — Colonnes : Nous livrons, sur demande, les colonnes en fonte ajourée N° 5, 6, 9, 10 et 11 avec grand fût spécialement pour recevoir un régulateur comme il est indiqué ci-dessus.



Voir page suivante les colonnes ajourées  
pour calorifères hygiéniques

Modèles Déposés

ACCESSOIRES POUR CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE  
et Calorifères à feu intermittent

**COLONNES EN FONTE POUR CALORIFÈRES A BUSE DESSUS**

en fonte pleine

en fonte ajourée

N<sup>os</sup> 1, 2 ET 3

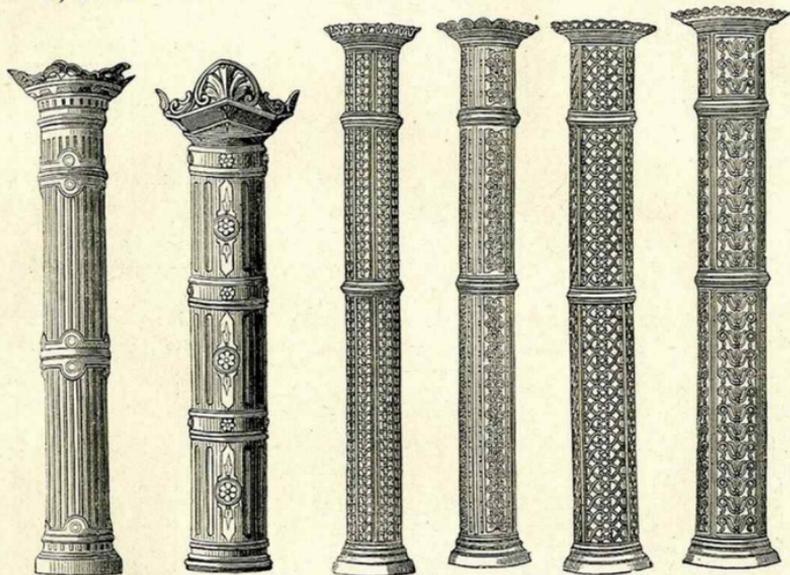
N<sup>o</sup> 4

N<sup>o</sup> 5

N<sup>o</sup> 6

N<sup>o</sup> 7

N<sup>os</sup> 8, 9, 10 et 11



DIMENSIONS DES COLONNES		N <sup>o</sup> 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Base	Diamètre extérieur .....	» 180 » 205	» 230 » 220	» 225 » 220	» 225 » 220	» 250 » 250	» 250 » 265	» 190 » 190	» 200 » 210	» 200 » 210	» 200 » 210	» 210 » 210
	Hauteur .....	» 070 » 070	» 080 » 060	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050	» 050 » 050
Chapiteau	Hauteur .....	» 120 » 130	» 145 » 210	» 050	» 045	» 045	» 045	» 045	» 045	» 045	» 045	» 045
Grand fût	Diamètre extérieur .....	» 135 » 145	» 160 » 180	» 150 » 160	» 180 » 190	» 180 » 190	» 180 » 190	» 123 » 130	» 130 » 138	» 130 » 138	» 130 » 138	» 130 » 138
	Hauteur .....	» 480 » 480	» 480 » 330	» 730 » 730	» 730 » 730	» 715 » 735	» 730 » 730	» 730 » 730	» 730 » 730	» 730 » 730	» 730 » 730	» 730 » 730
1/2 fût	Diamètre extérieur .....	» 135 » 145	» 160 » 180	» 135 » 155	» 165 » 165	»	»	»	»	»	»	»
	Hauteur .....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
2/3 de fût	Diamètre extérieur .....	»	»	»	»	» 150 » 160	» 160 » 180	» 180 » 190	» 123 » 130	» 130 » 138	» 130 » 138	» 130 » 138
	Hauteur .....	»	»	»	»	» 475 » 475	» 495 » 480	» 480 » 470	» 470 » 470	» 470 » 470	» 470 » 470	» 470 » 470
1/3 de fût	Diamètre extérieur .....	»	»	»	»	» 150 » 160	» 175 » 190	» 190 » 123	» 130 » 138	» 130 » 138	» 130 » 138	» 130 » 138
	Hauteur .....	»	»	»	»	» 225 » 225	» 235 » 225	» 220 » 220	» 220 » 220	» 220 » 220	» 220 » 220	» 220 » 220
Diamètre des buses .....	» 111 » 118	» 132 » 146	» 111 » 118	» 125 » 139	» 153 » 083	» 083 et 097	» 097	» 097	» 097	» 097	» 097	» 097

NOTA. — Les colonnes N<sup>os</sup> 5, 6, 9, 10 et 11, spéciales pour calorifères hygiéniques, ont le grand fût disposé pour recevoir les régulateurs automatiques pour buses de 0,083, 0,090, 0,097, 0,104, 0,111, 0,118, 0,125 et 0,132, comme il est figuré page précédente.

Les calorifères hygiéniques suivants, à buse dessus, ne peuvent pas recevoir de colonnes : 39, 39<sup>a</sup>, 116, 117, 118, 121 à 126, 213, 213<sup>a</sup>, 214, 215 et 221 à 226.

Ces colonnes servent à dissimuler les buses des calorifères et sont surtout destinées aux appareils à buse dessus.

On peut toujours, en combinant les différentes hauteurs de fût, obtenir la hauteur que l'on désire.

Elles peuvent être livrées en fonte ordinaire ou en fonte émaillée de toute couleur. Les colonnes N<sup>os</sup> 1 à 4 sont pleines et les colonnes N<sup>os</sup> 5 à 11 sont en fonte ajourée.

Modèles Déposés

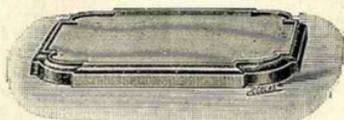
## ACCESSOIRES POUR CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION COMPLÈTE

## SOCLES DE PARQUETS EN FONTE

N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7N<sup>os</sup> 19<sup>a</sup>, 19, 20, 21, 22, 24 et 25

HAUTEUR UTILE : 4 CENTIMÈTRES

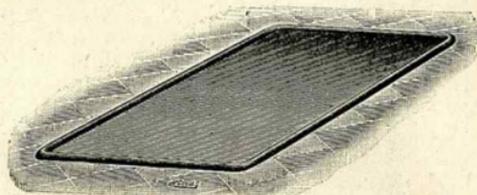
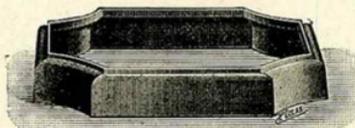
HAUTEUR : 55 MILLIMÈTRES



## SOCLES DE PARQUETS EN FONTE

N<sup>os</sup> 5<sup>b</sup>, 6<sup>b</sup> et 7<sup>b</sup>

HAUTEUR : 8 CENTIMÈTRES



## PLAQUES DE PROPRETÉ EN TÔLE

N<sup>os</sup> 8, 9, 10, 10<sup>b</sup>, 11, 11<sup>b</sup> et 12

Les socles de parquets se livrent, soit en fonte ordinaire, soit en fonte émaillée de toute couleur.

Bien spécifier la façon dont on les désire.

Les plaques de propreté sont toujours livrées en tôle vernie noir avec la baguette d'encadrement nickelée.

SOCLES DE PARQUETS		N <sup>os</sup> ....									
		1	2	3	4	5	5 <sup>b</sup>	6	6 <sup>b</sup>	7	7 <sup>b</sup>
Longueur...}	» 450	» 500	» 550	» 600	» 615	» 650	» 675	» 705	» 720	» 700	
Largueur...}											
				64-64 <sup>a</sup> 65-65 <sup>a</sup> 67-67 <sup>a</sup> 68-68 <sup>a</sup> 76-77 79-80	9-10 66-66 <sup>a</sup> 69-69 <sup>a</sup> 78-81	82	82 <sup>b</sup>	83	83 <sup>b</sup>	84	84 <sup>b</sup>
Numéros des calorifères correspondants		116	118								
		N <sup>os</sup> ....									
		19 <sup>a</sup>	19	20	21	22	24	25			
Longueur.....		» 500	» 565	» 610	» 685	» 740	» 765	» 820			
Largueur.....		» 480	» 540	» 560	» 640	» 690	» 735	» 780			
Numéros des calorifères correspondants		39 <sup>a</sup>	39	40	41	42	44	45			

## PLAQUES DE PROPRETÉ EN TÔLE

N <sup>o</sup> 8	{ Longueur . . . » 400	Pour calorifères hygiéniques N <sup>os</sup> 0, 1, 1 <sup>a</sup> , 53, 103, 109, 109 <sup>a</sup> , 116, 120, 164, 165, 166, 188, 189, 213, 213 <sup>a</sup> , 214, 219, 420, 421 et 421 <sup>a</sup> .
	{ Profondeur . . » 600	
N <sup>o</sup> 9	{ Longueur . . . » 480	Pour calorifères hygiéniques N <sup>os</sup> 2, 2 <sup>a</sup> , 6, 7, 8, 17, 18, 22, 23, 31, 32, 39 <sup>a</sup> , 54, 54 <sup>a</sup> , 97, 98, 104, 104 <sup>a</sup> , 117, 118, 121, 122, 127, 128, 130, 167, 168, 187 <sup>a</sup> , 215, 221, 222, 241, 242, 249, 250, 422, 422 <sup>a</sup> .
	{ Profondeur . . » 700	
N <sup>o</sup> 10	{ Longueur . . . » 550	Pour calorifères hygiéniques N <sup>os</sup> 3, 4, 9, 10, 19, 20, 24, 25, 33, 34, 39, 40, 55, 56, 64, 64 <sup>a</sup> , 65, 65 <sup>a</sup> , 66, 66 <sup>a</sup> , 67, 67 <sup>a</sup> , 68, 68 <sup>a</sup> , 69, 69 <sup>a</sup> , 76, 77, 78, 79, 80, 81, 99, 100, 105, 106, 110, 111, 123, 223, 243, 259, 260, 403, 404, 423, 424.
	{ Profondeur . . » 800	
N <sup>o</sup> 10 <sup>b</sup>	{ Longueur . . . » 600	Pour calorifères hygiéniques N <sup>os</sup> 5, 5 <sup>a</sup> , 21, 26, 41, 57, 101, 102, 107, 124, 224, 244, 261, 405, 405 <sup>a</sup> , 425.
	{ Profondeur . . » 800	
N <sup>o</sup> 11	{ Longueur . . . » 700	Pour calorifères hygiéniques N <sup>os</sup> 5 <sup>c</sup> , 35, 42, 44, 82, 82 <sup>a</sup> , 83, 83 <sup>a</sup> , 84, 84 <sup>a</sup> , 125, 126, 225, 226, 245, 246, 405 <sup>c</sup> .
	{ Profondeur . . 1 »	
N <sup>o</sup> 11 <sup>b</sup>	{ Longueur . . . » 750	Pour calorifère hygiénique N <sup>o</sup> 187 <sup>a</sup> .
	{ Profondeur . . » 600	
N <sup>o</sup> 12	{ Longueur . . . » 750	Pour calorifère hygiénique N <sup>o</sup> 45.
	{ Profondeur . . 1 »	

Modèles Déposés

# INSTRUCTIONS

Concernant l'emploi des Calorifères hygiéniques à combustion complète et des Foyers hygiéniques à feu continu et visible.

Les produits de la combustion dans les appareils étant à une température inférieure à ceux des calorifères à longue flamme et à feu intermittent, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :

## MONTAGE

Ne jamais diminuer le diamètre de la buse ou tuyau jusqu'à son entrée dans la cheminée ; éviter les coudes et surtout les grandes longueurs de tuyaux.

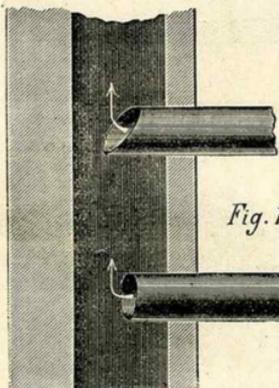


Fig. 1

Plus la buse est longue, moins le tirage est bon et plus il y a production de bistre qui coule le long des tuyaux sur les planchers.

Les meilleurs résultats sont donnés par les appareils placés devant une cheminée avec une simple buse droite traversant le rideau.

Couper obliquement, comme l'indique le croquis figure 1, l'extrémité de la buse qui pénètre dans la cheminée, car il arrive souvent que l'appareil est poussé jusqu'à ce que cette buse touche la partie opposée de la cheminée, ce qui ferme complètement le tirage.

Avec la section oblique, le tirage est toujours assuré.

Dans tous les cas, ne jamais pousser la buse à fond dans la cheminée. (Voir figure 1).

Ne jamais placer de clef, voire même de demi-clef, sur la buse, le réglage devant se faire sur l'entrée de l'air dans l'appareil et non sur la sortie des gaz, qui doit toujours rester entièrement libre.

Eviter la buse de côté, c'est-à-dire derrière pour les appareils dont le tuyau doit monter verticalement, car si le tirage est faible le bistre s'accumule dans le coude et coule sur le plancher.

Pour un tuyau montant verticalement, l'appareil à buse dessus est toujours préférable.

**DOUBLE BUSE.** — Cette disposition permet d'obtenir une combustion vive dans toute la hauteur du foyer ou seulement dans la partie située entre la grille et l'ouverture de la buse inférieure.

Elle permet de placer les calorifères devant une cheminée en faisant passer la buse au-dessous du rétrécissement de la cheminée au travers du rideau.

Ces appareils doivent toujours être montés comme l'indique la figure 2.

C'est une faute de démonter la double buse et de la disposer comme l'indique la figure 3. Le but n'est pas atteint.

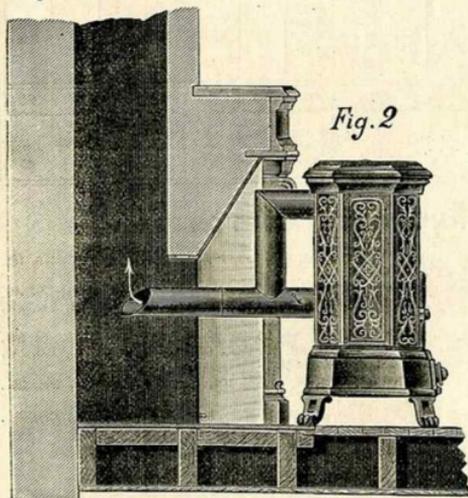


Fig. 2

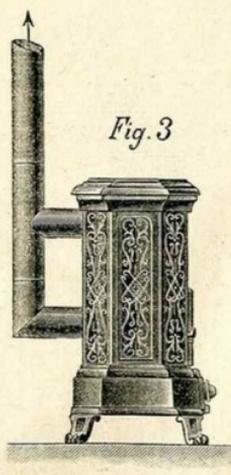


Fig. 3

Modèles Déposés

## HUITIÈME SÉRIE

# CUVES ET RÉSERVOIRS — BUANDERIES PORTATIVES CHAUDIÈRES EN TOLE POUR BUANDERIES CHAUDIÈRES DE BUANDERIES FIXES - TORRÉFACTEURS FOURNEAUX DE LESSIVEUSES REPASSEUSES ET FERS A REPASSER

### TABLE SPÉCIALE

Contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin et leur poids approximatif d'expédition

N°	PAGES DE L'ALBUM	POIDS APPROXIMATIF D'EXPÉDITION	N°	PAGES DE L'ALBUM	POIDS APPROXIMATIF D'EXPÉDITION	N°	PAGES DE L'ALBUM	POIDS APPROXIMATIF D'EXPÉDITION	N°	PAGES DE L'ALBUM	POIDS APPROXIMATIF D'EXPÉDITION	
<b>CUVES EN FONTE</b>			25	231	88	<b>COUVERCLES BOMBÉS</b>			<b>FOURNEAUX DE LESSIVEUSES</b>			
1	230	97	26	231	98	<b>POUR BUANDERIES</b>						
2	230	114	27	231	111	30 <sup>n</sup>	} 232					
3	230	138	28	231	120	à 275			1	235	15	17
4	230	90	29	231	134	<b>CHAUDIÈRES ONDULÉES</b>			2	235	18	21
5	230	102	30	231	141	<b>POUR BUANDERIES</b>			3	235	23	27
6	230	44	31	231	160	30 <sup>n</sup>	} 232	4	235	27	32	
7	230	54	32	231	176	à 275			2 <sup>a</sup>	236	18	21
8	230	20	32 <sup>b</sup>	231	190	<b>CHAUDIÈRES EN TOLE D'ACIER</b>			3 <sup>a</sup>	236	22	27
			33	231	218	<b>POUR BUANDERIES</b>			4 <sup>a</sup>	236	27	32
			34	231	247	<b>POUR BUANDERIES</b>			1 <sup>n</sup>	235	15	17
<b>RÉSERVOIRS EN TOLE</b>						<b>CHAUDIÈRES EN TOLE D'ACIER</b>			2 <sup>n</sup>	235	20	23
<b>RECTANGULAIRES</b>						<b>POUR BUANDERIES</b>			3 <sup>n</sup>	235	23	27
<b>ET CYLINDRIQUES</b>						<b>POUR BUANDERIES</b>			3 <sup>n</sup> bis	235	24	28
	230		30 <sup>n</sup>	232	68	58	30 <sup>n</sup>	} 233	4 <sup>n</sup>	235	28	32
			40	232	76	65	à 275			<b>REPASSEUSES</b>		
<b>BUANDERIES PORTATIVES</b>			50	232	85	72	<b>CHAUDIÈRES DE BUANDERIES</b>			1	237	16
1	231	65	60	232	96	80	<b>FIXES</b>			2	237	21
2	231	88	70	232	107	87	1	234	31	3	237	21
3	231	103	85	232	118	102	2	234	39	4	237	22
4	231	127	100	232	130	106	3	234	52	5	237	25
5	231	149	125	232	145	128	4	234	21	6	237	25
6	231	66	150	232	156	136	5	234	28	7	237	25
7	231	88	175	232	175	156	<b>ROBINETS</b>			8	237	30
8	231	108	200	232	178	160	<b>POUR BUANDERIES</b>			9	237	30
9	231	131	225	232	197	165	3	234		10	237	30
10	231	155	275	232	233	200	4	234		11	237	35
11	231	70	<b>CHEMINÉES</b>				<b>POUR BUANDERIES</b>			12	237	35
12	231	82	30 <sup>n</sup>	} 232			<b>POUR BUANDERIES</b>			13	237	31
13	231	84	à 275				3	234		14	237	34
14	231	93	<b>GRILLES FAUX-FONDS</b>				4	234		15	237	49
15	231	106	<b>POUR BUANDERIES</b>				<b>TORRÉFACTEURS</b>			16	237	51
16	231	115	30 <sup>n</sup>	} 232			1	234	36	17	237	49
17	231	124	à 275				2	234	48	18	237	35
18	231	137	<b>FOYERS A HOUILLE</b>				3	234	61	<b>FERS A REPASSER</b>		
19	231	154	<b>POUR BUANDERIES</b>				4	234	74	1	238	
20	231	173	30 <sup>n</sup>	} 232		5	234	121	à			
20 <sup>n</sup>	231	200	à 275				6	234	159	18		
21	231	205	<b>CHÉMINÉES</b>				<b>POUR BUANDERIES</b>					
22	231	241	30 <sup>n</sup>	} 232		<b>POUR BUANDERIES</b>						
23	231	67	à 275				<b>POUR BUANDERIES</b>					
24	231	82	<b>CHÉMINÉES</b>				<b>POUR BUANDERIES</b>					

## CUVES EN FONTE

N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4 ET 5

RECTANGULAIRES



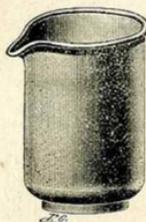
N<sup>os</sup> 6 ET 7

CYLINDRIQUES SANS BEC



N<sup>o</sup> 8

CYLINDRIQUE AVEC BEC

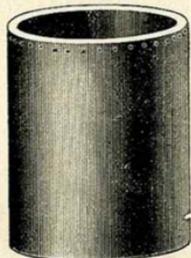


DIMENSIONS DES CUVES	N <sup>o</sup>	RECTANGULAIRES					CYLINDRIQUES		
		1	2	3	4	5	6	7	8
Longueur totale en haut.....	0 960	1.070	1.270	» 600	750	»	»	»	
Largeur totale en haut ou diamètre.....	» 540	» 600	» 670	» 670	» 670	» 430	» 530	» 345	
Longueur intérieure en haut.....	» 830	» 1.200	» 540	» 680	»	»	»	»	
Largeur intérieure en haut ou diamètre.....	» 460	» 590	» 600	» 600	» 600	» 405	» 510	» 300	
Profondeur.....	» 500	» 500	» 550	» 550	» 550	» 655	» 655	» 440	
Contenance approximative en litres.....	175	250	325	150	180	80	130	24	

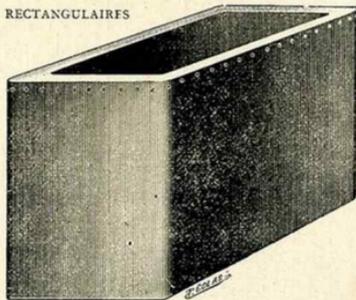
Toutes les cuves ci-dessus ne peuvent se fournir qu'en fonte ordinaire ou en fonte émaillée intérieurement.

## RÉSERVOIRS EN TÔLE

CYLINDRIQUES



RECTANGULAIRES



Les réservoirs ci-contre se livrent en tôle douce soudée à l'autogène, bords renforcés peinture au minimum à l'intérieur et peinture grise à l'extérieur.

Sur demande spéciale nous fournissons des cuves en tôle soudée aux dimensions différentes de celles ci-dessus.

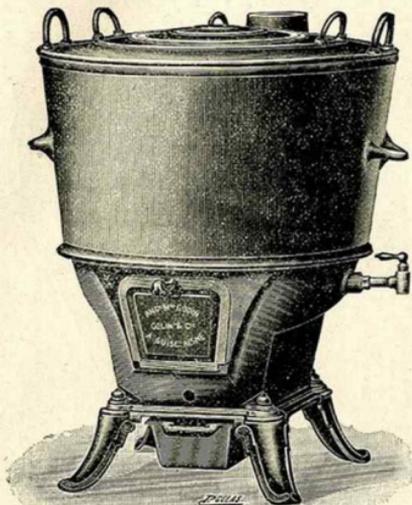
RÉSERVOIRS CYLINDRIQUES							RÉSERVOIRS RECTANGULAIRES							
Contenance	Diamètre	Hauteur	Épaisseur		Poids approximatif		Contenance	Longueur	Largeur	Hauteur	Épaisseur		Poids approximatif	
			Série ordinaire	Série forte	Série ordinaire	Série forte					Série ordinaire	Série forte	Série ordinaire	Série forte
Litres	Mètres	Mètres	m/m	m/m	Kilogr.	Kilogr.	Litres	Mètres	Mètres	Mètres	m/m	m/m	Kilogr.	Kilogr.
150	0.62	0.50	2	3	22	» 32	500	1 »	0.50	1	3	4	85	» 122
300	0.62	1 »	2	3	37	» 54	1.50	0.50	1	3	4	116	» 133	
500	0.80	1 »	3	4	72	» 95	1.000	0.70	1	3	4	133	» 183	
750	0.94	1.10	3	4	96	» 126	1.500	1.80	0.85	1	3	4	166	» 218
1.000	1.12	1.10	3	4	117	» 154	2.000	2 »	1 »	1	3	4	194	» 257

Modèles Déposés

## BUANDERIES PORTATIVES

### A ENVELOPPE

Sans robinet : Nos 11, 12, 13, 14, 15, 16  
17, 18, 19, 20, 20<sup>B</sup>, 21 et 22  
Avec robinet : Nos 23, 24, 25, 26, 27, 28  
29, 30, 31, 32, 32<sup>B</sup>, 33 et 34



Vue d'une buanderie 1, 2 ou 3, avec dessus à 1 trou



Sur demande, les buanderies Nos 1, 2 et 3 peuvent être fournies avec dessus de foyer : 1° A un trou central fermé par un tampon et des rondelles. — 2° A deux trous fermés par des rondelles et tampons.

### SANS ENVELOPPE

Sans robinet : Nos 1, 2, 3, 4 et 5  
Avec robinet : Nos 6, 7, 8, 9 et 10



DIMENSIONS DES BUANDERIES SANS ENVELOPPE

N <sup>o</sup>	1-6	2-7	3-8	4-9	5-10
Haut. sans le couvercle...	» 660	» 715	» 775	» 810	» 860
Diamètre extérieur en haut...	» 565	» 625	» 685	» 780	» 820
Contenance... litres	40	60	85	115	150

DIMENSIONS DES BUANDERIES A ENVELOPPE

N <sup>o</sup>	11-23	12-24	13-25	14-26	15-27	16-28	17-29
Haut. sans le couvercle	» 730	» 730	» 780	» 780	» 800	» 800	» 845
Diamètre en haut...	» 420	» 460	» 585	» 620	» 665	» 700	» 730
Contenance... litres	35	45	55	65	75	85	100

N <sup>o</sup>	18-30	18-31	20-32	20-32 <sup>B</sup>	21-33	22-34
Haut. sans le couvercle	» 875	» 875	» 885	» 935	» 975	1 000
Diamètre en haut...	» 785	» 820	» 870	» 905	» 940	1 000
Contenance... litres	125	150	175	200	225	275

Ces buanderies possèdent un foyer construit pour brûler la houille et le coke, il est garni de terre réfractaire pour permettre l'utilisation complète du combustible et procurer, par suite, une plus grande chaleur en même temps que de l'économie. Elles possèdent en outre à la partie inférieure un tiroir en fonte avec poignée.

Sauf indications contraires, les buanderies ci-dessus sont fournies en fonte ordinaire.

Sur demande, elles peuvent être fournies avec chaudière et couvercle émaillés blanc intérieurement.

Sur demande, le couvercle en fonte peut être remplacé par un couvercle en tôle galvanisée.

Sur demande, et moyennant majoration, il est fourni une plaque spéciale qui, placée sur la grille, permet de brûler du bois.

NOTA. — Dans les buanderies Nos 1 à 10 la buse peut à volonté, se placer dessus ou derrière.

Les buanderies Nos 11 à 34 sont toujours à buse dessus.

Les buanderies Nos 6 à 10 et 23 à 34 ont toujours le robinet placé à droite.

Modèles Déposés

**BUANDERIES PORTATIVES A ENVELOPPE**

N<sup>os</sup> 30<sup>n</sup>, 40, 50, 60, 70, 85, 100, 125, 150, 175, 200, 225 et 275

au type avec chaudière ondulée, sur demande avec chaudière unie

A COUVERCLE ORDINAIRE EN 2 PIÈCES

A COUVERCLE BOMBÉ EN 2 PIÈCES



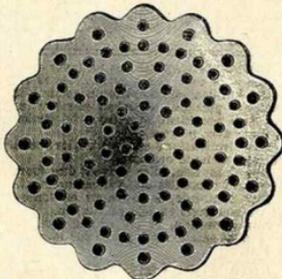
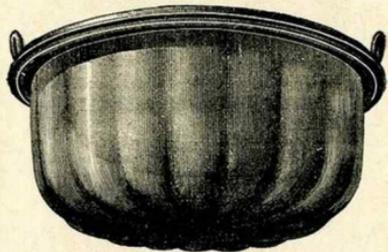
FOYER A HOUILLE

VUE DE LA CHAUDIÈRE ONDULÉE EN FONTE

CHEMINÉE  
de 1<sup>m</sup>



GRILLE FAUX FOND



Les accessoires suivants :

Foyer à houille, cheminée et grille faux fond  
ne sont fournis que sur demande.

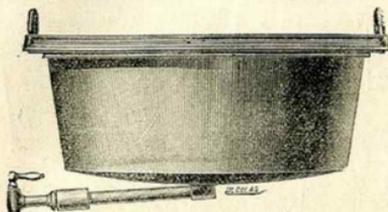
*Voir la description, dimensions et contenances page suivante*

**Modèles Déposés**

# CHAUDIÈRES EN TOLE D'ACIER

Pour Buanderies portatives à enveloppe N<sup>os</sup> 30<sup>a</sup> à 275

Vue d'une chaudière en tôle d'acier avec goulotte et robinet



Ces chaudières en tôle d'acier soudée sont de même contenance que celles en fonte portant les mêmes numéros. Elles sont plus résistantes. L'échauffement est plus rapide.

La colerette en fonte rivée solidement à la chaudière permet l'interchangeabilité avec les chaudières en fonte.

Le fond est soudé au chalumeau.

Ces chaudières ne peuvent recevoir la grille faux fond, comme les chaudières en fonte.

Ces chaudières sont livrées au type sans goulotte.

Sur demande, elles sont livrées :

1<sup>e</sup> Avec tubulure ou goulotte pour bouchon (toujours à droite);

2<sup>e</sup> Avec goulotte et robinet (toujours à droite).

## BUANDERIES PORTATIVES A ENVELOPPE

(Voir ces buanderie page précédente)

Les buanderie 30<sup>a</sup> à 275 représentées page précédente sont de construction très soignée; elles possèdent divers perfectionnements qui les rendent avantageuses au point de vue de la solidité et de l'économie du combustible. La chaudière est à parois ondulées, ce qui augmente la surface en contact avec la flamme et par suite permet un échauffement beaucoup plus rapide de son contenu; d'autre part, ces ondulations en facilitant les dilatations au moment de l'allumage évitent les fêlures si fréquemment occasionnées de ce fait.

L'enveloppe sert de foyer au bois et peut au besoin brûler la houille, avec le foyer spécial en trois pièces que nous fournissons sur demande. Ce foyer préserve l'enveloppe et diminue le foyer à bois. Ces buanderie possèdent à leur partie inférieure un tiroir en fonte avec poignée.

Au type les buanderie N<sup>os</sup> 30<sup>a</sup> à 275 sont livrées : en fonte ordinaire, chaudière ondulée et couvercle ordinaire.

Sur demande, elles peuvent se fournir :

1<sup>e</sup> Avec chaudière en fonte unie au lieu d'être ondulée.

2<sup>e</sup> Avec couvercle bombé en 2 pièces pour permettre d'augmenter notablement la contenance de la chaudière.

3<sup>e</sup> Avec chaudière en tôle soudée à l'autogène. (Voir ci-dessus la description de cette chaudière).

4<sup>e</sup> Quelle que soit la chaudière fournie nous pouvons livrer les buanderie :

Soit avec tubulure ou goulotte pour bouchon (toujours à droite).

Soit avec goulotte et robinet (toujours à droite). Voir page suivante les robinets spéciaux s'adaptant à ces buanderie.

5<sup>e</sup> Sur demande également, nous livrons les buanderie N<sup>os</sup> 30<sup>a</sup> à 275 avec chaudière et couvercle émaillés blanc, intérieurement pour tous les numéros.

6<sup>e</sup> Oxydées inoxydables ou oxémailées (pour les N<sup>os</sup> 30<sup>a</sup> à 70 seulement).

Nous fournissons sur demande une grille représentée page précédente pouvant se placer à 4 centimètres du fond. Lorsque les buanderie sont demandées avec chaudière en tôle, elles ne peuvent recevoir cette grille faux fond.

Sur demande également, nous fournissons une cheminée en fonte de 1 mètre pour chaque numéro de buanderie.

NOTA. — Les buanderie N<sup>os</sup> 30<sup>a</sup> à 275 se font toujours à buse dessus fixe venue de fonte avec l'enveloppe.

N <sup>o</sup> sur le couvercle ordinaire.....	36	49	63	75	90	104	130	155	171	190	250	275	300
N <sup>o</sup> sur le couvercle bombé.....	44	55	70	86	99	115	138	170	204	238	262	290	328
N <sup>o</sup> de la buanderie.....	30 <sup>a</sup>	40	50	60	70	85	100	125	150	175	200	225	275
Hauteur totale.....	» 590	» 590	» 610	» 625	» 640	» 675	» 695	» 720	» 740	» 760	» 775	» 800	» 835
Diamètre intérieur de la chaudière.....	» 455	» 515	» 540	» 580	» 615	» 655	» 685	» 730	» 775	» 795	» 855	» 890	» 945
Profondeur de la chaudière.....	» 255	» 260	» 270	» 280	» 290	» 315	» 345	» 370	» 390	» 415	» 430	» 450	» 485
Diamètre extérieur de la buse.....	» 111	» 111	» 111	» 118	» 118	» 125	» 125	» 132	» 132	» 132	» 146	» 167	» 167

Modèles Déposés



# CHAUDIÈRES DE BUANDERIES FIXES

RECTANGULAIRES

N<sup>os</sup> 1, 2 ET 3

RONDES

N<sup>os</sup> 4 ET 5

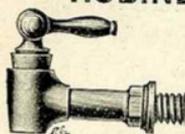


N <sup>os</sup>	1	2	3	4	5
Long. int <sup>re</sup> en haut.	» 605	» 605	» 715	»	»
Diamètre	—	»	»	» 475	» 520
Largeur	» 355	» 520	» 605	»	»
Profondeur	» 362	» 365	» 370	» 380	» 400
Contenance en litres.	66	100	135	60	80



Destinées aux mêmes usages que les buanderies portatives, ces chaudières sont construites pour être placées dans un fourneau en maçonnerie. On fournit **sur demande**, avec les chaudières fixes un tuyau ou goutte de 0<sup>m</sup>40 de longueur avec robinet. Ces chaudières se font en fonte ordinaire ou émaillée.

## ROBINETS N<sup>os</sup> 3 ET 4 POUR BUANDERIES



Le robinet N<sup>o</sup> 3 s'adapte aux buanderies N<sup>os</sup> 6, 7, 8, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 40, 50, 60, 70 et aux chaudières de buanderies fixes N<sup>os</sup> 1 à 5.

Le robinet N<sup>o</sup> 4 s'adapte aux buanderies N<sup>os</sup> 9, 10, 30, 31, 32, 32<sup>a</sup>, 33, 34 et 85 à 275.

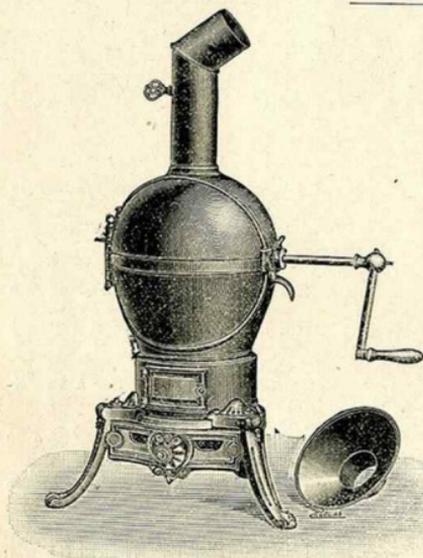
(Voir les buanderies pages 231 et 232)

## TORRÉFACTEURS POUR LE CAFÉ

### LE CACAO, LA CHICORÉE

etc., etc.

N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5 et 6



Ces torrificateurs sont entièrement en fonte.

Chaque appareil est accompagné d'un entonnoir spécial qui s'adapte à l'ouverture de la sphère pour faciliter le remplissage.

L'ouverture et la fermeture des deux sphères s'opèrent à l'aide d'une clef spéciale, toujours livrée avec chaque appareil.

La torrification du café est complète en 20 ou 30 minutes dans les appareils de moyenne capacité.

Ils sont livrés, **sauf indications contraires**, avec foyer pour le bois, mais ils peuvent être livrés, **sur demande**, avec un foyer supplémentaire pour brûler la houille.

DIMENSIONS DES TORRÉFACTEURS	N <sup>o</sup>	1	2	3	4	5	6
Hauteur sans la buse	»	750	» 790	» 860	» 920	1 030	1 110
Diamètre de la sphère extérieure	»	305	» 350	» 400	» 460	» 525	» 595
— intérieure	»	260	» 295	» 345	» 395	» 450	» 540
Contenance en café	kilos	3	4 à 4,5	7 à 8	10 à 11	15 à 16	27 à 29

Modèles Déposés

## FOURNEAUX DE LESSIVEUSES N<sup>OS</sup> 1, 2, 3 ET 4

A DESSUS PLAT

Vue d'un fourneau sans hausse  
pour lessiveuses à fond plat



Vue d'un fourneau avec hausse  
pour lessiveuses à fond rétréci



Ces fourneaux sont livrés **sauf demande contraire**, sans jeu de rondelles et sans hausse.  
**Sur demande spéciale**, ils sont livrés avec une hausse pour lessiveuses à fond rétréci. La hausse est fixée sur le corps du fourneau par trois boulons, elle est interchangeable avec le dessus du fourneau. La hausse et le jeu de rondelles peuvent être livrés séparément. Le foyer possède toujours une grille à charbon et une grille à bois.

## FOURNEAUX DE LESSIVEUSES N<sup>OS</sup> 1<sup>R</sup>, 2<sup>R</sup>, 3<sup>R</sup>, 3<sup>Rbis</sup> ET 4<sup>R</sup>

A DESSUS AVEC REBORD DROIT

Vue d'un fourneau sans hausse  
pour lessiveuses à fond plat



Vue d'un fourneau avec hausse  
pour lessiveuses à fond rétréci



Ces fourneaux sont livrés **sauf demande contraire**, sans hausse et sans jeu de rondelles.  
**Sur demande**, ils se livrent avec hausse pour lessiveuses à fond rétréci. La hausse est fixée sur le corps du fourneau par trois boulons, elle est interchangeable avec le dessus du fourneau.  
La hausse se livre séparément, de même que le jeu de rondelles.  
Le foyer possède toujours une grille à charbon et une grille à bois.

Voir page suivante les Fourneaux de lessiveuses à dessus avec rebord rond, ainsi que les dimensions des Fourneaux ci-dessus.

Modèles Déposés

# FOURNEAUX DE LESSIVEUSES N<sup>OS</sup> 2<sup>S</sup>, 3<sup>S</sup> ET 4<sup>S</sup>

dessus avec rebord rond ne recevant pas de rondelles

VUE D'UN FOURNEAU SANS HAUSSE  
POUR LESSIVEUSES A FOND PLAT



VUE D'UN FOURNEAU AVEC HAUSSE  
POUR LESSIVEUSES A FOND RÉTRÉCI



Ces fourneaux sont livrés **sauf demande contraire**, sans hausse.

Ils ne peuvent recevoir de jeu de rondelles, le dessus ne portant pas de feuillure.

Les fourneaux N<sup>OS</sup> 2<sup>S</sup> à 4<sup>S</sup> se livrent sur demande, avec hausse pour lessiveuse à fond rétréci.

Cette hausse est fixée sur le corps du fourneau par trois boulons, elle est interchangeable avec le dessus du fourneau.

La hausse se livre séparément.

Le foyer possède toujours une grille à charbon et une grille à bois.

*Voir ci-dessous, les dimensions de ces fourneaux*

*Voir page précédente les fourneaux de lessiveuses à dessus plat et à dessus avec rebord droit*

## DIMENSIONS DES FOURNEAUX DE LESSIVEUSES

N <sup>OS</sup>	Diamètre intérieur du trou	Diamètre extérieur du dessus	Diamètre intérieur du rebord	Diamètre extérieur de la grande rondelle	Hauteur sans hausse	Hauteur avec hausse	Diamètre de la buse	Nombre de rondelles y compris le tampon	RONDELLES						
									Tampon de 150 g	Rondelle 190 X 257	Rondelle 250 X 259	Rondelle 259 X 310	Rondelle 310 X 340	Rondelle 310 X 355	Rondelle 340 X 380
1	0.240	0.330	»	0.250	0.320	0.390	0.097	2	1	1					
2	0.295	0.385	»	0.310	0.340	0.410	0.097	3	1	1					
3	0.330	0.425	»	0.340	0.360	0.430	0.104	4	1	1		1			
4	0.370	0.460	»	0.380	0.375	0.495	0.111	5	1	1		1	1		
1 R	0.240	0.350	0.335	0.250	0.330	0.400	0.097	2	1	1					
2 R	0.280	0.400	0.385	0.290	0.350	0.420	0.097	3	1	1	1				
3 R	0.300	0.430	0.415	0.310	0.370	0.480	0.104	3	1	1		1			
3 R bis	0.300	0.460	0.445	0.310	0.370	0.490	0.104	3	1	1		1			
4 R	0.345	0.460	0.445	0.355	0.385	0.505	0.111	4	1	1		1		1	
2 S	0.295	0.370	0.350	»	0.345	0.415	0.097	»	»	»	»	»	»	»	»
3 S	0.330	0.405	0.385	»	0.365	0.485	0.104	»	»	»	»	»	»	»	»
4 S	0.370	0.445	0.425	»	0.380	0.500	0.111	»	»	»	»	»	»	»	»

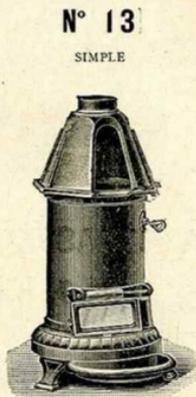
Modèles Déposés

# REPASSEUSES

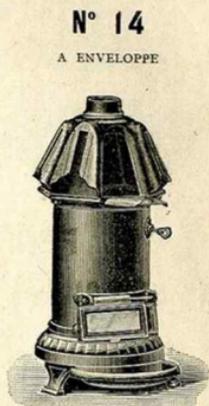
N° 1, 4, 7 et 10, simples, sans enveloppe  
N° 2, 5, 8 et 11, à enveloppe  
N° 3, 6, 9 et 12, à portes



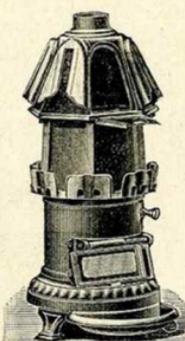
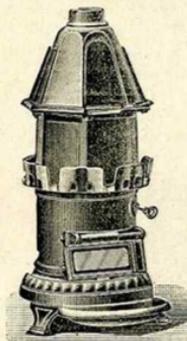
N° 15  
SIMPLE



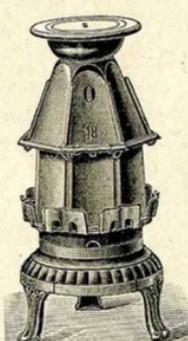
N° 13  
SIMPLE



N° 14  
A ENVELOPPE



N° 16  
A ENVELOPPE



N° 18  
SIMPLE



N° 20  
A ENVELOPPE

Les repasseuses N° 1 à 12 sont disposées pour brûler la houille et les N° 13 à 20 spéciales pour la houille, le coke et l'antracite. Dans les repasseuses simples, les fers chauffent à découvert : dans celles à enveloppe, les fers sont emboîtés, l'échauffement est plus rapide. Les N° 3, 6, 9 et 12 se font également à portes, les enveloppes des fers s'ouvrent en deux parties.

Les repasseuses N° 13, 14, 15 et 16 ont l'enveloppe en tôle et le foyer en fonte. Elles possèdent un mouvement de dégrillage. Elles se règlent au moyen de la porte du bas qui coulisse sur son siège. Elles sont toujours à buse dessus.

Les repasseuses N° 18 et 20 sont entièrement en fonte. Le dessus porte des rondelles et tampon. Elles sont toujours à buse derrière.

Dans tous les modèles N° 13 à 20, le foyer est facilement remplaçable.

Les repasseuses ne peuvent recevoir les fers belges N° 5 et 6, à moins qu'elles n'aient été demandées pour les utiliser. mais, dans ce cas elles ne peuvent recevoir les autres modèles. Nos repasseuses ne peuvent recevoir le fer de taille n° 10.

DIMENSIONS DES REPASSEUSES

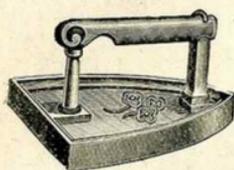
N°	1-2-3	4-5-6	7-8-9	10-11-12	13-14	15-16	18-20
Hauteur totale.....	» 665	» 675	» 685	» 715	» 700	» 700	» 755
Largeur totale.....	» 415	» 445	» 485	» 525	» 350	» 400	» 340
Circonférence extérieure de la buse.....	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» 300
Diamètre extérieur de la buse.....	» 083	» 083	» 083	» 090	» 090	» 097	» »
Hauteur du sol au-dessus de la buse.....	» 660	» 660	» 660	» 710	» »	» »	» 755
Nombre de fers.....	5	6	7	8	7	14	14

Modèles Déposés

**FERS A REPASSER avec manche en fonte**

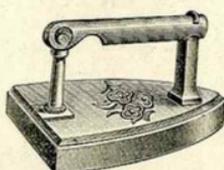
N<sup>os</sup> 1, 2 ET 3

LÉGERS

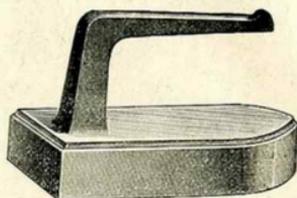


N<sup>os</sup> 4, 5 ET 6

LOURDS



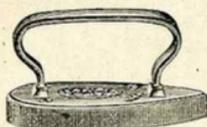
N<sup>o</sup> 10 pour tailleurs



**FERS A REPASSER avec manche en fer**

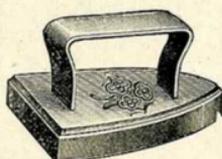
N<sup>os</sup> 5<sup>B</sup> ET 6<sup>B</sup> forme belge

LOURDS



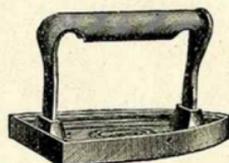
N<sup>os</sup> 7, 8 ET 9

LOURDS



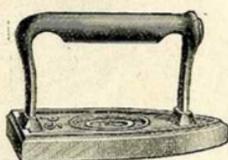
N<sup>os</sup> 11, 12 ET 13

LÉGERS



N<sup>os</sup> 14, 15 ET 16

LOURDS



**FERS A GLACER**

ENTIÈREMENT POLIS FINS

N<sup>o</sup> 17 léger — N<sup>o</sup> 18 lourd



Les fers à repasser sont fournis polis fins. Les fers N<sup>os</sup> 5<sup>B</sup> et 6<sup>B</sup> et N<sup>o</sup> 10 ne se font qu'avec bout pointu. Les autres numéros se font : 1<sup>o</sup> avec bout pointu ; 2<sup>o</sup> avec bout demi-rond ; 3<sup>o</sup> avec bout rond. **Sauf avis contraire, ils sont fournis avec bout pointu.**

Le fer N<sup>o</sup> 10 ne peut dans aucun cas être utilisé dans nos repasseuses.

DIMENSIONS ET POIDS DES FERS A REPASSER

N <sup>o</sup> ...	1	2	3	4	5	5 <sup>B</sup>	6	6 <sup>B</sup>	7	8
Longueur.....	» 150	» 165	» 175	» 150	» 160	» 180	» 170	» 190	» 150	» 165
Largeur.....	» 095	» 095	» 100	» 090	» 095	» 095	» 100	» 095	» 090	» 095
Poids.....	1	1.500	1.300	1.400	1.900	2.400	2	2.900	1.600	2
N <sup>o</sup> ...	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Longueur.....	» 170	» 210	» 150	» 160	» 165	» 150	» 160	» 170	» 160	» 170
Largeur.....	» 100	» 080	» 095	» 090	» 095	» 090	» 095	» 100	» 075	» 075
Poids.....	2.100	6.300	» 900	1.250	1.300	1.500	1.700	1.800	1.200	1.300

Modèles Déposés

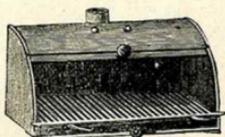
## NEUVIÈME SÉRIE

# USTENSILES DE CUISINE - POTERIES

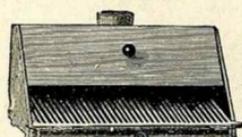
## et Accessoires de Chauffage

### BRAISIÈRES

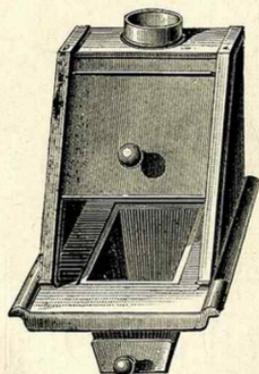
N<sup>os</sup> 1, 2, 3 & 4



N<sup>os</sup> 5 & 6



DIMENSIONS DES BRAISIÈRES N <sup>o</sup>	1	2	3	4	5	6
Hauteur .....	» 290	» 290	» 250	» 250	» 320	» 320
Largeur .....	» 570	» 470	» 400	» 360	» 570	» 480
Profondeur .....	» 270	» 260	» 200	» 200	» 320	» 320



### BRAISIÈRES SPÉCIALES POUR CUISINIÈRES

N <sup>os</sup> 315 à 318	364 <sup>n</sup> à 366	549 à 553
616 à 619	649 à 653	716 à 719
817 et 865	818 et 866	916 à 919
926 à 929	936 à 939	946 à 949

Voir ces cuisinières, pages 29, 31, 39, 40, 54, 61,  
62, 63, 68

DIMENSIONS DES BRAISIÈRES										
	315	316	317	318						
	364 <sup>n</sup>	364	365	366						
N <sup>o</sup> des Cuisinières.	616	617	618	619	549	550	551	552	553	
	716	717	718	719						
	916	917	817	818	649	650	651	652	653	
	926	927	865	866						
	936	937	918-928	919-929						
	946	947	938-948	939-949						
Largeur de la braisière	» 300	» 350	» 350	» 350	» 275	» 275	» 285	» 305	» 305	
Profondeur —	» 440	» 440	» 490	» 490	» 310	» 340	» 380	» 430	» 480	
Hauteur —	» 290	» 300	» 300	» 300	» 265	» 280	» 290	» 300	» 300	

Modèles Déposés

# USTENSILES DE CUISINE

## RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS

N° 1

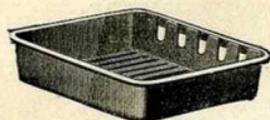
Nos 2, 4 & 5

N° 3

Nos 6, 7 & 8



Nos 9, 10, 11 & 12



N<sup>o</sup> 9 pour Cuisinières N<sup>o</sup> 394, 394<sup>a</sup>, 398, 398<sup>a</sup>.  
 N<sup>o</sup> 10 — N<sup>o</sup> 395, 395<sup>a</sup>, 399, 399<sup>a</sup>.  
 N<sup>o</sup> 11 — N<sup>o</sup> 396, 396<sup>a</sup>, 400, 400<sup>a</sup>.  
 N<sup>o</sup> 12 — N<sup>o</sup> 397, 397<sup>a</sup>, 401, 401<sup>a</sup>.

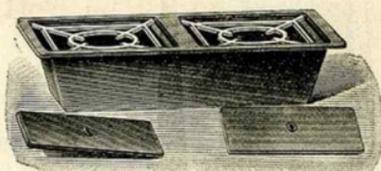
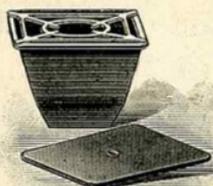
Voir ces Cuisinières page 34

DIMENSIONS DES RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS

N <sup>o</sup> ...	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Diamètre extérieur...	» 200	» 245	» 220	» 220	» 212	» 190	» 220	» 230	» 215	» 245	» 260	» 270
Hauteur totale.....	» 100	» 100	» 050	» 090	» 075	» 080	» 090	» 090	» 060	» 060	» 060	» 060

Nos 13, 14, 15, 16, 17, 18 & 19

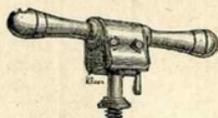
Nos 20, 21 et 22



DIMENSIONS DES RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS

N <sup>o</sup> ...	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Longueur.....	» 138	» 160	» 185	» 205	» 200	» 220	» 250	» 355	» 395	» 425
Largeur.....	» 120	» 150	» 160	» 185	» 190	» 165	» 153	» 180	» 205	» 215
Profondeur.....	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 085	» 095	» 095
Correspondant aux Cuisinières N <sup>o</sup>	671-681	672-682	673-683	674-684	675-685	676-686	677-687	681-682	683	684-687

### TOURNE-A-GAUCHE



Cet outil est spécialement destiné au montage des robinets sur les chaudières des cuisinières, poêles et buanderiers.

### CHAUFFE-PLAT ROTATIF



Diamètre..... 0°230

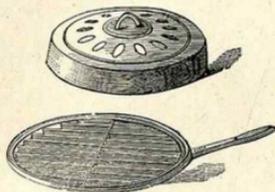
Ce petit appareil peut être employé dans es fours de toutes les cuisinières, il facilite la surveillance et la cuisson des mets.

Modèles Déposés

# USTENSILES DE CUISINE

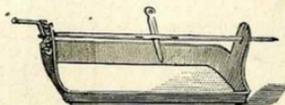
## GRILS-COTELETTES RONDS

S'ADAPTANT AUX TROUS  
DE CUISSON DE TOUTES LES CUISINIÈRES



## LÈCHEFRITES

POUR LES CUISINIÈRES MUNIES D'UNE  
PORTE À ROTIR



DIAMÈTRE DES GRILS-COTELETTES		DIMENSIONS DES LÈCHEFRITES		
N°	Diamètre	N°	Longueur	Largeur
100	» 180	101	» 220	» 155
101	» 190	102	» 250	» 160
102	» 210	103		
103	» 220	104	» 310	» 175
104	» 230	105		
105	» 250	106	» 380	» 210
106	» 260	107		
107	» 280	108	» 400	» 230
108	» 310	109		
109	» 320	110		
110	» 360			

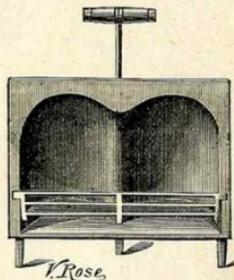
## BRULOIR À CAFÉ



Diamètre de la boule..... 0° 190  
Diamètre du cercle..... 0° 245  
Contenance en café..... 1° 500

## COUILLE EN FONTE

POUR ROTIR À LA BROCHE

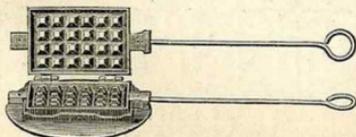


Largeur..... 0° 395  
Hauteur..... 0° 365  
Profondeur..... 0° 100

## GAUFRETIER-JOUET N° 25



## GAUFRIER-JOUET N° 26



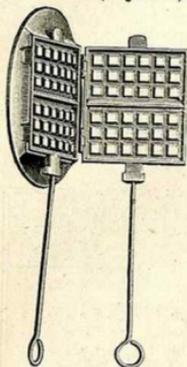
DIMENSIONS DU GAUFRETIER ET DU GAUFRIER		
N°..	25	26
Longueur.....	» 115	» 070
Largeur.....	» 090	» 050
Diamètre du cercle.....	» 210	» 140
Nombre de pots.....	»	24

Modèles Déposés

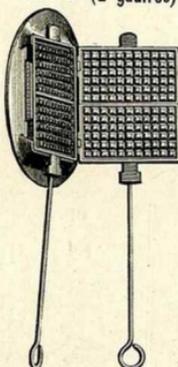
# USTENSILES DE CUISINE

## GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

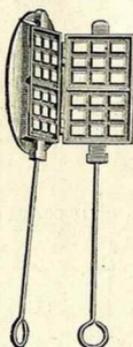
N° 1 (2 gaufres)



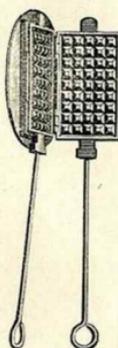
N° 2 (2 gaufres)



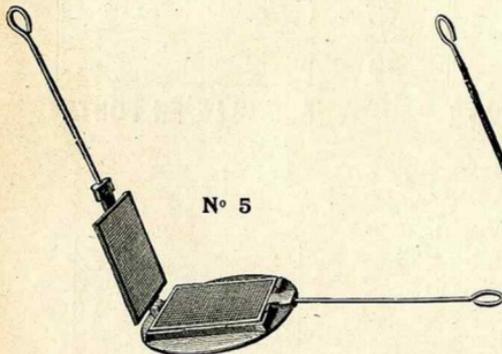
N° 3



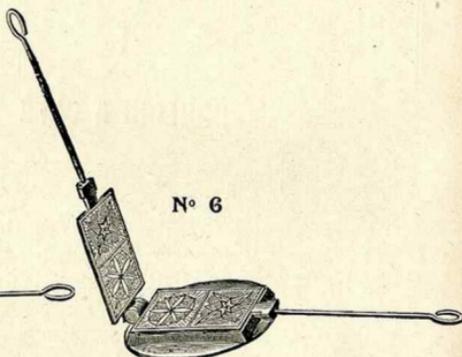
N° 4



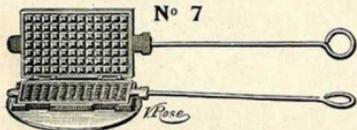
N° 5



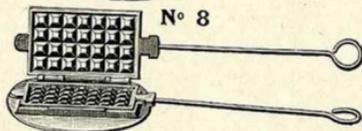
N° 6



N° 7



N° 8



DIMENSIONS DES GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

N°	1	2	3	4	5	6	7	8
Longueur.....	» 200	» 200	» 190	» 190	» 190	» 190	» 190	» 190
Largeur.....	» 175	» 175	» 115	» 115	» 115	» 115	» 115	» 115
Diamètre du petit cercle.....	» 315	» 315	» 245	» 245	» 245	» 245	» 245	» 245
Diamètre du grand cercle.....	» 370	» 370	» 335	» 335	» 335	» 335	» 335	» 335
Nombre de pofs.....	36	132	18	45	»	»	84	28

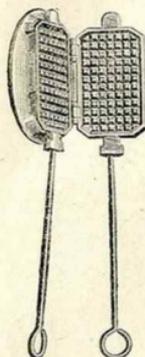
Les gaufretiers n° 5, 6 et 20 peuvent recevoir, **sur demande**, un anneau reliant les deux branches.  
Sauf avis contraire, les gaufriers et gaufretiers ci-dessus sont fournis avec le grand cercle.

Modèles Déposés

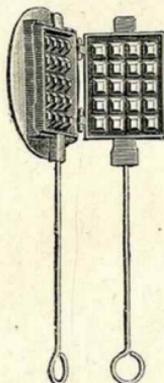
# USTENSILES DE CUISINE

## GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

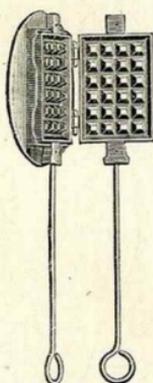
N° 9



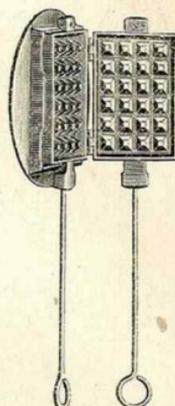
N° 10



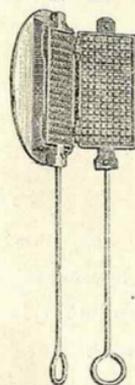
N° 11



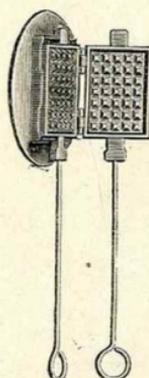
N° 12



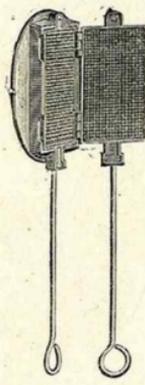
N° 13



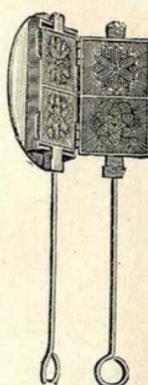
N° 14



N° 15



N° 16



DIMENSIONS DES GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

N°...	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Longueur.....	» 185	» 165	» 175	» 200	» 180	» 145	» 190	» 190	» 160	» 180	» 210	» 190	» 215	» 215	» 175	» 220
Largeur.....	» 110	» 125	» 115	» 130	» 095	» 110	» 115	» 115	» 160	» 180	» 210	» 180	» 185	» 180	» 165	» 220
Diamètre du petit cercle...	» 220	» 245	» 245	» 280	» 245	» 245	» 245	» 245	» 220	» 245	» 280	» 295	» 345	» 345	» 275	»
Diamètre du grand cercle...	» 305	» 325	» 315	» 355	» 310	» 285	» 335	» 335	» 310	» 310	» 340	» 340	» 390	» 390	» 350	» 340
Nombre de pots...	84	20	24	24	128	35	»	»	45	45	121	»	90	56	64	70

Les gaufretiers N° 5, 6 et 20 peuvent recevoir, **sur demande**, un anneau reliant les deux branches.  
Sauf avis contraire, les gaufriers et gaufretiers ci-dessus sont fournis avec le grand cercle.

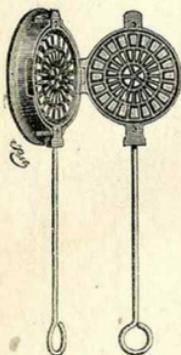
Voir les gaufretier et gaufrier-jouets N° 25 et 26, page 241

Modèles Déposés

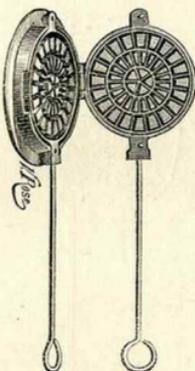
# USTENSILES DE CUISINE

## GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

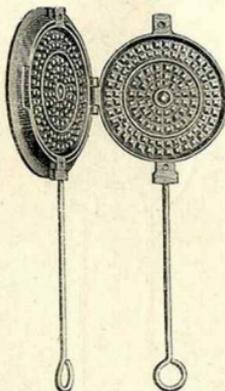
N° 17



N° 18



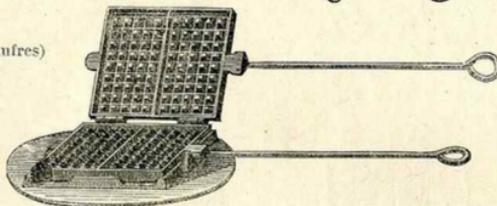
N° 19



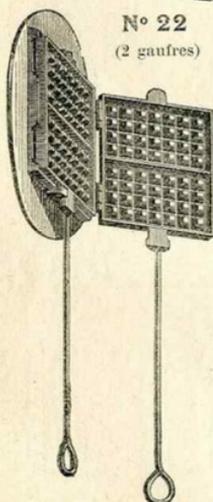
N° 20



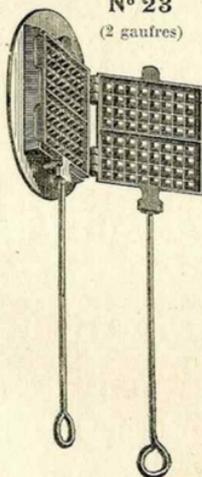
N° 21 (2 gaufres)



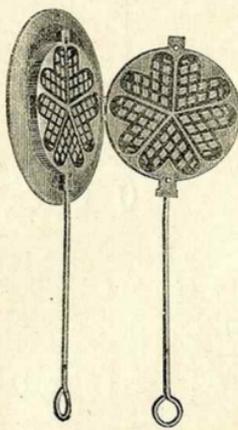
N° 22  
(2 gaufres)



N° 23  
(2 gaufres)



N° 24



Les gaufretiers  
N° 5, 6 et 20  
peuvent recevoir  
sur demande  
un anneau  
reliant les deux  
branches

Voir les dimensions des gaufriers et gaufretiers ci-dessus page 243.  
Voir les gaufretier et gaufrier-jouets N° 25 et 26 page 241.

Modèles Déposés

# POTERIES DIVERSES EN FONTE

Notre poterie se livre :

**TYPE A.** — *POTERIE ORDINAIRE* : En fonte ordinaire.

**TYPE B.** — *POTERIE OXYDÉE* : En fonte oxydée-inoxydable intérieurement et extérieurement.

**TYPE C.** — *POTERIE ROUGE* : En fonte oxydée-inoxydable intérieurement ; émaillée rouge brique extérieurement. JAMAIS EN D'AUTRES NUANCES.

**TYPE D.** — *POTERIE "OXÉMAIL"* : En fonte oxémail à l'intérieur, émaillée extérieurement en vert foncé, et sur demande, en rouge brique.

Ne peuvent se faire en oxémail que les articles suivants : *Faitouts ordinaires, Faitouts parisiens, Faitouts belges avec couvercle fonte, Cocottes, Casseroles ovales dites daubières, Casseroles profondes sans couvercle, Casseroles rondes, Poêlons, Plats ronds et ovales, Plats profonds à rôtir.*

La poterie oxémail se différencie totalement des articles émaillés connus jusqu'à ce jour, tant au point de vue de l'apparence que des qualités exceptionnelles de résistance du métal et de l'émail.

Elle est absolument garantie sans plomb, et de ce fait, essentiellement hygiénique. Les procédés entièrement nouveaux utilisés pour sa fabrication permettent d'appliquer l'émail en une couche pelliculaire.

La dureté de cet émail, sa composition spéciale sans plomb, sa dilatabilité commune avec celle de la fonte, son procédé spécial d'application, permettent presque de dire qu'il fait partie intégrante du métal.

**TYPE E.** — *POTERIE "OXYTER"* : Oxydée à l'intérieur et émaillée ivoire dégradé rouge à l'extérieur. Cette poterie est la même que la poterie rouge, l'extérieur seul diffère. Elle a l'aspect de la terre cuite et les avantages de la poterie inoxydable.

**TYPE F.** — *POTERIE FLAMANDE* : Vitrifiée à l'intérieur, émaillée ivoire dégradé rouge à l'extérieur. La vitrification en émail sans plomb et de faible épaisseur, le procédé d'application de cet émail, l'adhérence qui en résulte, font de cette poterie un article absolument recommandable.

**TYPE G.** — *POTERIE BELGE* : Vitrifiée à l'intérieur, vernie noir à l'extérieur.

Les modèles figurés au présent catalogue avec couvercle tôle ne se font qu'en types F et G, c'est-à-dire en poteries flamande et belge.

**TYPE H.** — *POTERIE ÉTAMÉE* : En fonte étamée intérieurement et vernie noir extérieurement. — Certains modèles seulement.

**TYPE I.** — *POTERIE POLIE* : En fonte polie intérieurement et vernie noir extérieurement. — Certains modèles seulement.

## AVIS IMPORTANT

Toutes ces poteries sont vendues au tarif français, aux cent points ; aux tarifs belge et hollandais, elles sont vendues à la pièce. Le présent catalogue porte, avec le numéro de chaque article, le nombre de points pour lequel il est vendu.

L'anse en fer ne se livre que **sur demande spéciale**, sauf pour les marmites carrées à degrés qui se livrent toujours avec anse fer.

Le couvercle, lorsqu'il est vendu séparément, compte, dans tous les modèles, pour moitié du prix de la casserole ou le tiers du prix total.

La casserole, lorsqu'elle est vendue séparément, compte pour les 2/3 du prix total.

## NOTA

*La poterie oxydée-inoxydable ne doit pas se nettoyer avec un corps dur : brique pilée, sable ou grès. Nous recommandons à la clientèle de bien indiquer sur les commandes, le type choisi.*

## FAITOUTS ORDINAIRES

(peuvent se polir et s'étamer)

A QUEUE



Peuvent être livrés  
à pieds  
sur demande

A POIGNÉES



N°.....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Points.	3	4	4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Diamètre.....	» 94	» 122	» 138	» 170	» 180	» 195	» 210	» 220	» 230	» 240	» 250	» 260	» 280	» 290	» 310	» 330	» 355	» 375	» 395	» 405	» 450
Contenance.....	» 25	» 56	» 80	» 110	» 2	» 2 60	» 3 30	» 3 75	» 4 20	» 4 80	» 5 25	» 6 30	» 7 50	» 7 85	» 9 35	» 10 60	» 13	» 15	» 18	» 21	» 28
Poids appr.....	» 550	» 800	» 1 150	» 1 800	» 2	» 2 450	» 2 900	» 3 260	» 3 630	» 3 950	» 4 750	» 4 750	» 5 150	» 6 200	» 7 200	» 8 200	» 9	» 10 620	» 11 180	» 12 600	» 14 150

## FAITOUTS PARISIENS AVEC COUVERCLE EN FONTE

(peuvent se polir et s'étamer)



Numeros.....	00	0	1	2	2bis	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.....	4	4	4	6	6	7	9	10	11	13	16	20	24
Diamètre en haut.....	» 180	» 190	» 205	» 220	» 235	» 255	» 265	» 275	» 295	» 305	» 340	» 345	» 375
Contenance en litres.....	» 1	» 1 1/4	» 1 1/2	» 2	» 2 1/4	» 2 3/4	» 3 1/4	» 3 3/4	» 4 1/4	» 5 1/4	» 6 3/4	» 8 1/4	» 10
Poids approximatif.....	» 1 280	» 1 600	» 1 900	» 2	» 2 650	» 2 700	» 3 150	» 3 650	» 4 100	» 4 550	» 5 850	» 6 050	» 7 500

## FAITOUTS BELGES

AVEC COUVERCLE EN FONTE  
(peuvent se polir et s'étamer)



## FAITOUTS BELGES

AVEC COUVERCLE EN TOLE  
ne se livrent qu'en types ( F (Poterie flamande)  
G (Poterie belge)



Numeros.....	00	0	1	2	2bis	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.....	4	4	4	6	6	7	9	10	11	13	16	20	24
Diamètre en haut.....	» 180	» 190	» 205	» 220	» 235	» 255	» 265	» 275	» 295	» 305	» 340	» 345	» 375
Contenance en litres.....	» 1	» 1 1/4	» 1 1/2	» 2	» 2 1/4	» 2 3/4	» 3 1/4	» 3 3/4	» 4 1/4	» 5 1/4	» 6 3/4	» 8 1/4	» 10
Poids approximatif.....	» 960	» 1 200	» 1 420	» 1 820	» 2 650	» 2 665	» 2 450	» 2 850	» 3 260	» 3 580	» 4 580	» 4 815	» 5 215

(ne peuvent se polir ni s'étamer)

## FAITOUTS A DEGRÉS



Numeros ou Points.	8	9	10	12	14	16	18
Diamètre en haut.....	» 220	» 222	» 242	» 262	» 278	» 284	» 304
Contenance.....	» 185	» 192	» 230	» 247	» 260	» 271	» 295
Profondeur.....	» 075	» 075	» 082	» 090	» 100	» 108	» 095
Contenance en litres.....	» 2	» 2	» 2 3/4	» 3 1/4	» 4 3/4	» 5 1/4	» 5 1/4
Poids approximatif.....	» 3 kil.	» 3 kil.	» 3 500	» 4 300	» 5 200	» 6	» 6

# COCOTTES

(peuvent se polir et s'étamer)

A FOIGNÉES



A QUEUE



Elles peuvent être livrées à Pieds  
sur demande

Numéros. Points...	1 3	2 4	3 4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	28	30	32
Diamètre.....	» 122	» 138	» 170	» 180	» 195	» 210	» 220	» 230	» 240	» 250	» 260	» 280	» 290	» 310	» 330	» 355	» 375	» 395	» 405	» 450
Contenance...	» 25	» 56	» 80	» 110	» 2	» 2 60	» 3 30	» 3 75	» 4 20	» 4 80	» 5 25	» 6 30	» 7 50	» 7 85	» 9 35	» 10 60	» 13	» 15	» 18	» 22
Hauteur des pieds...	» 030	» 030	» 030	» 040	» 043	» 043	» 047	» 047	» 049	» 049	» 038	» 058	» 058	» 064	» 064	» 070	» 070	» 073	» 073	» 073
Poids approximatif.	» 700	» 1 100	» 1 800	» 1 850	» 2 250	» 2 850	» 3 250	» 3 550	» 3 850	» 4 450	» 5 200	» 5 200	» 6 200	» 7	» 7 950	» 8 350	» 9	» 11 250	» 13 350	» 14 500

# CASSEROLES OVALES DITES DAUBIÈRES

(peuvent se polir et s'étamer)

A QUEUE

A FOIGNÉES

(Jusqu'au numéro 14 seulement)

A PIEDS

SANS PIEDS

A PIEDS

SANS PIEDS



Numéros ou Points.	6	7	8	9	10	12	14	18	18 jamais à queue	20	25	30
Longueur.....	» 250	» 255	» 260	» 270	» 280	» 290	» 300	» 320	» 335	» 350	» 365	» 380
Contenance en litres.	» 2	» 2 3/4	» 3 1/4	» 3 1/2	» 4	» 4 1/2	» 5 1/2	» 6 1/2	» 7 1/2	» 8 1/2	» 9 1/2	» 10 1/2
Hauteur des pieds...	» 050	» 050	» 055	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058
Poids approximatif..	» 2 600	» 3 370	» 3 700	» 3 950	» 4 430	» 4 600	» 4 900	» 5 800	» 5 900	» 6 600	» 7 250	» 7 400

# POTS COUVERTS A PIEDS

dits Périgords ou Bordelais

(ne peuvent s'étamer)

A PIEDS HAUTS

A PIEDS COURTS



Demandés à pieds courts  
la hauteur est diminuée de  
celle indiquée pour les pieds  
au tableau ci-dessous



Numéros. Points...	36 7	33 8	30 9	27 10	24 11	20 12	18 14	16 16	12 18	10 20	8 1/2 24	7 1/2 28	6 33	5 38	4 46	3 56
Diamètre.....	» 147	» 163	» 170	» 177	» 190	» 202	» 220	» 230	» 240	» 260	» 277	» 305	» 325	» 345	» 365	» 400
Contenance en litres	» 2 80	» 3 70	» 4 10	» 5	» 6	» 7	» 9	» 10	» 11 6	» 14	» 17 5	» 22 6	» 27	» 33 5	» 40	» 50
Hauteur des pieds...	» 055	» 065	» 065	» 070	» 070	» 070	» 080	» 080	» 080	» 080	» 090	» 100	» 100	» 100	» 100	» 100
Poids approximatif	» 3 500	» 3 850	» 4 600	» 4 800	» 5 450	» 6 200	» 6 850	» 7 900	» 8 900	» 10 250	» 11 200	» 13 750	» 15	» 18	» 21 400	» 24 300

Modèles Déposés

NEUVIÈME SÉRIE

**POTS LIMOUSINS**

(ne peuvent s'étamer)



Numéros ou Seaux.....	1/2	3/4	1	1 1/4	
Points {	Pot seul.....	11	11 1/2	14	17 1/2
	Couvercle seul.....	1	1 1/2	2	2 1/2
	Pot avec couvercle..	12	13	16	20
Diamètre.....	» 154	» 167	» 182	» 200	
Profondeur.....	» 214	» 230	» 247	» 273	
Contenance en litres.....	5 64	7 70	9 80	13 70	
Poids approximatif..... kilos	5 520	6 500	9	11	

Numéros ou Seaux.....	1 1/2	2	2 1/2	3	
Points {	Pot seul.....	21	28	35	42
	Couvercle seul.....	3	3 1/2	4	4 1/2
	Pot avec couvercle..	24	31 1/2	39	46 1/2
Diamètre.....	» 218	» 234	» 253	» 270	
Profondeur.....	» 293	» 315	» 332	» 370	
Contenance en litres.....	17 50	20	25	32 50	
Poids approximatif..... kilos	12	» 16	» 19	» 23	

**MARMITES ANGLAISES**

(peuvent se polir et s'étamer)

A PIEDS

SANS PIEDS



Elles peuvent

être fournies avec anse en fer

moyennant supplément



N° ou Points	4	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27	30	36	42	48	55	60
Diamètre.....	» 140	» 165	» 180	» 200	» 215	» 235	» 245	» 260	» 280	» 300	» 310	» 325	» 345	» 365	» 385	» 400	» 425
Contenance en litres.....	2	» 3	» 4	» 6	» 7	» 8 50	» 10	» 12	» 15	» 17	» 20	» 23 75	» 28 50	» 32	» 37	» 40	» 50
Hauteur des pieds.....	» 025	» 040	» 040	» 040	» 040	» 045	» 045	» 045	» 050	» 055	» 060	» 070	» 070	» 075	» 075	» 100	» 100
Poids approximatif.....	2 200	3 200	3 900	4 700	5 600	6 500	6 600	7 750	9 200	9 300	11 800	12 700	13 400	17	» 18 900	22 200	24 500

**MARMITES ORDINAIRES**

(peuvent se polir et s'étamer)

Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément

**MARMITES COMTOISES**

dites comtoises  
sans pieds



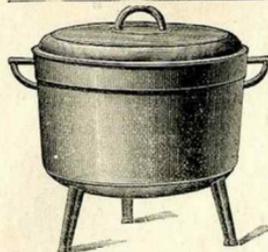
Numéros....	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	
Points.....	4	5	6	7	8	9	10	12	13	16	18
Diamètre.....	» 140	» 170	» 185	» 200	» 218	» 230	» 250	» 268	» 285	» 306	
Contenance ...	1 20	2 50	3	» 4 10	5 20	6	» 7 60	8 70	10 70	12 50	
Poids approx...	1 450	2 200	2 700	3 350	3 800	4 200	4 850	5 900	6 700	7 400	

Numéros....	14	16	18	20	22	25	28	30	40	50
Points.....	20	25	28	30	35	40	45	50	60	70
Diamètre.....	» 317	» 335	» 350	» 367	» 383	» 400	» 416	» 433	» 470	» 505
Contenance ...	14 50	16	» 20	» 22 50	26	» 30	» 34	» 38	» 45	» 55
Poids approx...	8 400	9 500	10 850	12 300	13 600	14 950	16 750	18 550	20	» 21 500

Modèles Déposés

## MARMITES NORMANDES



Dites « Normandes à pieds »

Numéros....	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Points .....	4	4	4							
Diamètre .....	» 140	» 170	» 185	» 200	» 218	» 230	» 250	» 268	» 285	» 306
Contenance .....	1 20	2 50	3 4	4 10	5 20	6 6	7 60	8 70	10 70	12 50
Haut. des pieds hauts	» 070	» 072	» 074	» 076	» 078	» 080	» 082	» 084	» 086	» 088
— bas .....	» 030	» 032	» 034	» 036	» 038	» 040	» 042	» 044	» 046	» 048
Poids approximatif ..	1 600	2 300	2 800	3 400	3 850	4 350	4 450	5 950	6 750	7 400

Numéros....	14	16	18	20	22	25	28	30	40	50
Points .....	4									
Diamètre .....	» 317	» 335	» 350	» 367	» 383	» 400	» 416	» 433	» 470	» 505
Contenance .....	14 50	16 6	20 2	22 50	26 30	30 34	38 38	45 45	55 55	70 70
Haut. des pieds hauts	» 090	» 094	» 098	» 102	» 106	» 110	» 115	» 120	» 130	» 140
— bas .....	» 050	» 052	» 054	» 056	» 058	» 060	» 062	» 065	» 065	» 070
Poids approximatif ..	8 400	9 500	10 850	12 350	13 600	14 850	16 750	18 550	20 500	25 100



à pieds

## MARMITES BOUDUES

(peuvent se polir et s'étamer)

Peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément



Sans pieds

Numéros....	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	16
Points .....	6	6	6								
Diamètre .....	» 170	» 178	» 190	» 198	» 212	» 220	» 225	» 238	» 255	» 270	» 275
Contenance en litres	2 1 2	2 3 4	3 1 2	3 3 4	5 5	5 1 2	6 7	» 68	» 70	» 72	» 74
Haut. des pieds hauts	» 060	» 060	» 062	» 062	» 064	» 064	» 066	» 068	» 070	» 072	» 074
— bas .....	» 020	» 020	» 022	» 022	» 024	» 024	» 026	» 026	» 028	» 028	» 030
Poids approximatif ..	2 550	2 850	3 300	3 300	4 4	4 350	4 600	5 050	6 150	6 950	7 500

Numéros....	18	20	23	26	28	30	40	50	60	70	80
Points .....											
Diamètre .....	» 282	» 300	» 320	» 330	» 340	» 350	» 405	» 440	» 460	» 480	» 505
Contenance en litres	13 13	14 14	17 19	19 20	20 22	22 31	31 43	43 50	56 56	64 64	80 80
Haut. des pieds hauts	» 076	» 078	» 080	» 082	» 084	» 086	» 086	» 086	» 086	» 086	» 086
— bas .....	» 030	» 032	» 034	» 036	» 038	» 040	» 045	» 050	» 055	» 055	» 055
Poids approximatif ..	8	8 950	10 850	10 700	12 500	12 530	19	22 500	27 500	29	36

## MARMITES DU NORD

TOUJOURS SANS COUVERCLE

(peuvent se polir et s'étamer)

Elles peuvent se livrer, sur demande et moyennant supplément, avec anse en fer et avec pieds



N° .....	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	22	24	28	34	38
Points .....	2	2	3	4	4															
Diamètre .....	» 140	» 170	» 185	» 200	» 218	» 230	» 250	» 268	» 285	» 306	» 317	» 335	» 350	» 367	» 383	» 400	» 416	» 433	» 470	» 505
Contenance litres.	1 20	2 50	3 4	4 10	5 20	6 6	7 60	8 70	10 70	12 50	14 50	16 20	22 50	26 30	30 34	38 38	45 45	55 55	70 70	80 80
Haut. des pieds	» 070	» 072	» 074	» 076	» 078	» 080	» 082	» 084	» 086	» 088	» 090	» 094	» 098	» 102	» 106	» 110	» 115	» 120	» 120	» 130
Poids approximatif ..	1 200	1 750	2 2 500	3 3 550	3 600	4 400	4 850	6 100	6 950	7 650	8 750	9 750	11 350	12 950	14 200	15 17	20 20			

## TOURTIÈRES

série légère et série lourde

Les tourtières sont toujours fournies à pieds. — Elles ne peuvent s'étamer



Numéros .....	24	18	15	12	10	8½
Points } Série légère .....	10	12	14	16	18	20
Points } Série lourde .....	11	13	17	20	23	26
Diamètre .....	» 258	» 282	» 300	» 315	» 334	» 375
Haut. des pieds .....	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090
Poids approximatif, série légère.	5	5 550	6	7	8	9
— lourde	5 300	6	8 500	9	10 800	14 200

Modèles Déposés

## MARMITES A DEGRÉS

(ne peuvent se polir ni s'étamer)

Quand elles sont à oreilles verticales, elles peuvent recevoir une anse en fer, moyennant supplément

A POIGNÉES CARRÉES



AVEC ANSE FER



A POIGNÉES RONDES



A OREILLES VERTICALES



Numéros ou Points.	8	9	10	11	12	14	16	18	20
Diamètre en haut...	» 212	» 232	» 245	» 255	» 268	» 282	» 297	» 310	» 328
Contenance en litres	3 60	4 50	4 90	5 60	6 20	8 20	9 40	10 80	12 90
Profondeur.....	» 150	» 154	» 160	» 165	» 168	» 184	» 194	» 198	» 212
Diamètre du degré..	» 170	» 186	» 190	» 197	» 213	» 230	» 248	» 255	» 270
Poids approximatif.	3 400	3 900	4 400	5	» 5 800	6 300	7 300	8 200	9

## MARMITES PROFONDES

(ne s'étament pas)

SANS ANSE FER



A ANSE FER



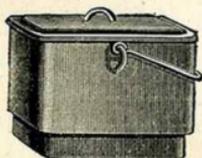
L'anse en fer est comptée en supplément

N°.....	0	1	2	3	4	5	6	7
Points..	10	12	15	20	25	35	50	70
Contenance en litres.....	5	6	10	14	21	30	60	80
Poids approximatif.....	3	» 3.460	5.770	7.850	10.850	15.200	21.850	28.100

## MARMITES CARRÉES A DEGRÉ ET A ANSE FER

(ne s'étament pas)

Les prix s'entendent avec le couvercle et avec l'anse en fer



Numéros ou Points.....	55	90
Longueur.....	» 395	» 618
Largeur.....	» 370	» 350
Contenance en litres.....	45	68
Poids approximatif.....	22.200	28.300

Modèles Déposés

A ANSE FER

SANS ANSE FER



### Marmites profondes à un degré

(ne se font pas étamées)

L'anse en fer est comptée en supplément

Numéros ou points.	25	30	35	45
Diamètre.....	» 300	» 333	» 355	» 390
Profondeur.....	» 280	» 310	» 320	» 355
Contenance en litres..	16 »	22 »	27 »	35 »
Poids approximatif...	9 300	12 200	13 800	16 540

A ANSE FER

SANS ANSE FER



### Marmites profondes à deux degrés

(ne se font pas étamées)

L'anse en fer est comptée en supplément

Numéros ou points....	12	15	18
Diamètre.....	» 235	» 275	» 310
Profondeur.....	» 165	» 190	» 205
Contenance en litres	6 »	9 »	12 »
Poids approximatif.....	3 750	5 950	7 350

## POTS DE HAINAUT, avec ou sans pieds

(peuvent se polir et s'étamer)

A POIGNÉES HORIZONTALES

A ANSE

A POIGNÉES VERTICALES



L'anse en fer est comptée en supplément. — Ils sont fournis à pieds sur demande

Numéros ou points	4	5	6	7	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Contenance en litres	2 ½	3 »	3 ½	4 »	4 ½	6 »	8 »	8 ½	11 ½	13 »	16 »	21 »	26 »	32 »
Hauteur des pieds..	» 020	» 020	» 020	» 023	» 023	» 025	» 030	» 030	» 035	» 035	» 045	» 045	» 050	» 050
Poids approximatif	2 »	2 400	3 »	3 280	3 470	4 350	5 700	6 100	7 200	8 450	9 600	12 400	13 450	15 »

## PLATS PROFONDS A ROTIR

(peuvent se polir et s'étamer)



Numéros... Points.....	00 4	0 4	1 4	2 5	2bis 5	3 5	4 6	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 12
Diamètre en haut.....	» 180	» 190	» 205	» 220	» 235	» 255	» 265	» 275	» 295	» 305	» 340	» 345	» 375
Contenance en litres.....	1 »	1 1/4	1 1/2	2 »	2 1/4	2 3/4	3 1/4	3 3/4	4 1/4	5 1/4	6 3/4	8 1/4	10 »
Poids approximatif.....	» 900	» 950	1 200	1 400	1 600	1 900	2 350	2 350	2 550	3 »	3 900	4 250	4 650

Modèles Déposés

# POTS MOUGNES

Série légère et série lourde

Sauf avis contraire, nous livrons toujours la série légère. — Ne peuvent se faire étamés  
Se livrent sur demande, avec anse en fer



## SÉRIE LÉGÈRE

N°.....	1 L	2 L	3 L	4 L	5 L	5 1/2 L	6 L	6 1/2 L
Points.....	52	43	35	30	27	24	22	20
Diamètre intérieur..	» 370	» 340	» 307	» 290	» 276	» 258	» 247	» 237
Contenance.....	52 »	42 »	33 »	25 »	21 »	17 »	15 »	13 »
Poids approximatif.	22 600	20 300	15 500	14 500	12 500	10 000	10 400	8 500

N°.....	7 L	7 1/2 L	8 L	9 L	10 L	11 L	12 L	13 L
Points.....	18	16	14	12	10	9	7	6
Diamètre intérieur..	» 225	» 220	» 205	» 200	» 190	» 180	» 165	» 140
Contenance.....	13 »	11 »	9 30	8 »	7 »	6 »	4 50	3 »
Poids approximatif.	7 700	7 »	6 »	5 300	5 »	4 400	3 300	2 400

## SÉRIE LOURDE

N°.....	1	2	3	4	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8	9	10	11	12	13	
Points.....	60	50	40	35	30	28	26	24	20	18	16	14	12	11	10	8	6
Diamètre intérieur..	» 370	» 340	» 307	» 290	» 276	» 258	» 247	» 237	» 225	» 220	» 205	» 200	» 190	» 180	» 165	» 140	
Contenance.....	52 »	42 »	33 »	28 »	25 »	21 »	17 »	15 »	13 »	11 »	9 30	8 »	7 »	6 »	4 50	3 »	
Poids approximatif.	25 300	22 »	18 »	16 »	14 »	12 600	11 800	10 700	9 100	7 700	7 200	6 600	5 200	4 500	3 700	2 850	

## CASSEROLES PROFONDES SANS COUVERCLE

(peuvent se polir et s'étamer)



N°.....	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.....	5	5	6	6	7	8	9	9	10	13	15
Diamètre.....	» 200	» 215	» 230	» 255	» 270	» 295	» 315	» 330	» 355	» 365	» 390
Contenance.....	2 »	2 1 2 3	3	3 1 2 4	4	5 1 2 7	»	8 1 2 10	»	11 1 2 14	»
Poids approx.	1 250	1 530	1 800	2 100	2 200	2 450	3 400	3 800	4 400	5 300	6 200

## CASSEROLES PROFONDES AVEC COUVERCLE EN TOLE

Ne se livrent qu'en types { F (Poterie flamande)  
G (Poterie belge)



N°.....	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.....	7	7	8	9	10	12	13	14	15	18	20
Diamètre.....	» 200	» 215	» 230	» 255	» 270	» 295	» 315	» 330	» 355	» 365	» 390
Contenance.....	2 »	2 1 2 3	3	3 1 2 4	4	5 1 2 7	»	8 1 2 10	»	11 1 2 14	»
Poids approx.	1 480	1 760	2 090	2 400	2 600	2 860	3 900	4 380	5 030	6 030	6 950

## CASSEROLES RONDES

(peuvent se polir et s'étamer)

A QUEUE

A FOIGNÉES



N°.....	0	1	2	3
Points.....	6	8	10	14
Contenance.....	2 1 2 3	»	5 »	7 »
Poids approximatif.	2 170	3 »	3 900	5 700

## POÊLONS A QUEUE ET A BEC

(peuvent se polir et s'étamer)



N°.....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.....	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6
Diamètre.....	» 125	» 130	» 145	» 150	» 160	» 165	» 175	» 190	» 200	» 210
Contenance.....	» 50	» 60	» 75	» 90	» 1	» 1 10	» 1 30	» 1 60	» 1 80	» 2 35
Poids approximatif.....	» 520	» 670	» 670	» 700	» 950	» 950	» 950	» 1 100	» 1 170	» 1 500

Modèles Déposés



à queue sans pieds



à queue à pieds  
(peuvent se faire à oreilles à pieds)



à oreilles sans pieds



GALETTOIRES

N°	3	4	5	6	7	8	9	10
Points sans pieds	2	3	4	5	6	6	7	8
Points à pieds	3	4	5	6	7	7	8	9
Diamètre	» 215	» 265	» 300	» 317	» 332	» 350	» 367	» 385
Hauteur des pieds	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110
Poids sans pieds	» 1.250	» 1.500	» 1.900	» 2.220	» 2.700	» 2.860	» 3.200	» 3.700

Les Gallettoires ne peuvent s'étamer.

CHAUDIÈRE A POIGNÉES

ne peut s'étamer



*K.Poss.*

Número ou Points	50
Diamètre intérieur	» 475
Profondeur	» 370
Contenance	» 60 lit.
Poids approximatif	» 17 kil.

POÊLES A FRIRE

à poignées  
peuvent se polir et s'étamer



N°	1	2	3
Points	4	4	5
Diamètre	» 235	» 260	» 295
Poids approximatif	» 1.200	» 1.400	» 1.850

POÊLES A FRIRE

à queue  
peuvent se polir et s'étamer



PLATS ROUNDS A BEC

série ordinaire



série profonde



PLATS OVALES A BEC

se font également en série profonde



PLATS ROUNDS SANS BEC

série ordinaire



série profonde



PLATS OVALES SANS BEC

se font également en série profonde



Tous les plats ronds ou ovales, à bec ou sans bec, peuvent se polir et s'étamer.  
Sauf avis contraire, nous livrons, pour les plats ronds ou ovales, la série ordinaire.

PLATS ROUNDS — SÉRIE ORDINAIRE								PLATS OVALES — SÉRIE ORDINAIRE															
N°	0	1	2	3	4	5	6	N°	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Points	3	4	4	5	6	7	7	Points	3	3	4	4	4	5	6	6	7	7	8	8	9	10	11
Diamètre	» 220	» 240	» 260	» 285	» 310	» 315	» 335	Longueur	» 260	» 285	» 305	» 330	» 345	» 370	» 390	» 410	» 420	» 480	» 510				
Hauteur	» 042	» 048	» 048	» 048	» 052	» 052	» 052	Largeur	» 150	» 160	» 170	» 185	» 185	» 195	» 200	» 205	» 215	» 245	» 260				
Poids apprx.	» 1.050	» 1.300	» 1.480	» 1.500	» 2.070	» 2.425	» 2.450	Hauteur	» 028	» 028	» 032	» 035	» 038	» 040	» 040	» 042	» 042	» 042	» 042				
								Poids apprx.	» 800	» 1.050	» 1.450	» 1.500	» 1.650	» 2.200	» 2.380	» 2.750	» 3.350	» 3.300					
PLATS ROUNDS — SÉRIE PROFONDE								PLATS OVALES — SÉRIE PROFONDE															
N°	0 <sup>p</sup>	1 <sup>p</sup>	2 <sup>p</sup>	3 <sup>p</sup>	4 <sup>p</sup>	5 <sup>p</sup>	6 <sup>p</sup>	N°	0 <sup>p</sup>	1 <sup>p</sup>	2 <sup>p</sup>	3 <sup>p</sup>	4 <sup>p</sup>	5 <sup>p</sup>	6 <sup>p</sup>	7 <sup>p</sup>	8 <sup>p</sup>	9 <sup>p</sup>	10 <sup>p</sup>				
Points	3	4	5	6	7	8	9	Points	3	4	5	6	7	7	8	8	9	10	12				
Diamètre	» 235	» 250	» 270	» 300	» 315	» 330	» 340	Longueur	» 275	» 295	» 315	» 335	» 345	» 380	» 400	» 415	» 425	» 495	» 520				
Hauteur	» 060	» 060	» 060	» 063	» 063	» 070	» 070	Largeur	» 170	» 175	» 185	» 200	» 200	» 210	» 210	» 225	» 225	» 250	» 270				
Poids apprx.	» 1.400	» 1.650	» 1.800	» 2.250	» 2.450	» 3.250	» 3.600	Hauteur	» 060	» 060	» 060	» 063	» 063	» 063	» 063	» 070	» 070	» 070	» 070				
								Poids apprx.	» 1.100	» 1.200	» 1.500	» 1.900	» 2.100	» 2.330	» 2.900	» 3	» 3.700	» 4.600	» 4.800				

Modèles Déposés

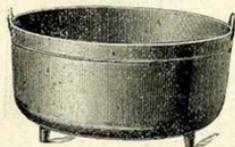


NEUVIÈME SÉRIE

# CHAUDRONS

(peuvent se polir et s'étamer)

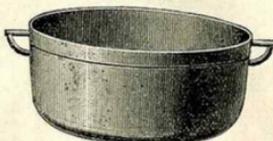
A OREILLES DROITES  
A PIEDS



A OREILLES DROITES SANS PIEDS  
AVEC ANSE



A OREILLES CROCHES  
SANS PIEDS



A OREILLES CROCHES A PIEDS



Les chaudrons sont fournis, sur demande et moyennant supplément, avec anse en fer.

Numéros. Points...	2 3	3 8	4 4	5 4	6 5	7 5	8 6	9 7
Diamètre.....	» 210	» 225	» 245	» 255	» 270	» 280	» 305	» 330
Capacité en litres...	2	2 3/4	3 1/2	4 1/2	5	6 1/2	7 1/2	9
Hauteur des pieds.....	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016
Poids approximatif.....	1.700	2.200	2.800	2.800	3.600	3.600	4.300	4.850

Numéros. Points...	10 8	12 9	14 11	16 14	18 16	20 16	24 18
Diamètre.....	» 350	» 360	» 400	» 415	» 430	» 450	» 460
Contenance en litres.....	12	14	18	21	24	27	30
Hauteur des pieds.....	» 018	» 020	» 023	» 025	» 025	» 025	» 025
Poids approximatif.....	6.000	6.600	8.450	8.450	9.850	10.500	10.500

## POTERIE-JOUET

(peut se polir et s'étamer)

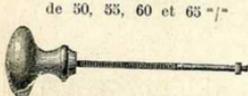


Désignations. Points.....	Marmite 6	Poêle à friture 2	Faitout 4	Poêle à queue 3	Casseroles 4	Plat rond 2	Pot de bainant 4
Diamètre.....	» 121	» 125	» 120	» 090	» 120	» 125	» 105
Poids approximatif.....	1.030	» 280	» 780	» 310	» 760	» 360	» 950

## ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

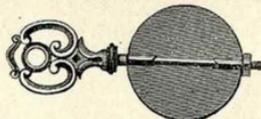
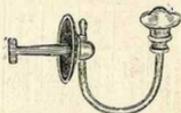
CLEFS DE TUYAUX avec tige carrée de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>25 de longueur, avec vis et écrou

avec bouton ovale  
de 50, 55, 60 et 65<sup>m</sup>



**CROISSANT**

en fer nickelé pour  
intérieur  
de cheminée  
N<sup>o</sup> 1 et 2



**COUDES**

en fonte pour

cheminées simples



avec poignée ornée N<sup>o</sup> 1  
et papillon pour tuyaux de :

0.090, 0.097, 0.104, 0.111  
0.118, 0.125, 0.132, 0.139, 0.146  
0.153 millimètres

**CLEFS DE TUYAUX A POIGNÉE ORNÉE N<sup>o</sup> 2**

à tige carrée de 0<sup>m</sup>10 à 0<sup>m</sup>25 de longueur  
à vis et écrou



**CONSOLE**

pour feux ouverts



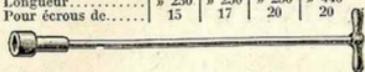
Largeur..... 0.160  
Longueur..... 0.225

Modèles Déposés

## ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

### CLEFS pour monter les cuisinières

N <sup>o</sup> 1	1	2	3	4
Longueur.....	» 250	» 250	» 250	» 440
Pour écrous de.....	15	17	20	20



### TISONNIER LANCE, droit, N<sup>o</sup> 8

En fer de 8 m/m. — Longueur 0°450



### CROCHETS pour TAMPONS

N <sup>o</sup> 1 Manche zinc.....	} Longueur 0°260
N <sup>o</sup> 2 — fonte.....	
N <sup>o</sup> 2 <sup>a</sup> — — Long. 0°300. — Fer de 5 m/m	} Fer de 4 m/m



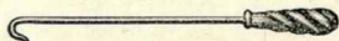
### TISONNIER A SPIRALE, N<sup>o</sup> 4

En fer de 8 m/m. — Longueur 0°550



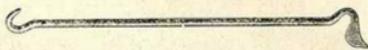
### CROCHETS pour TAMPONS

Manche fonte, N<sup>o</sup> 14  
En fer de 6 m/m. — Longueur 0°300



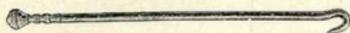
### TISONNIER A CROCHET, N<sup>o</sup> 6

En fer de 8 m/m. — Longueur 0°450



### CROCHET BOUTON ANGLAIS, N<sup>o</sup> 9

En fer de 7 m/m. — Longueur 0°400



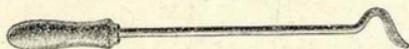
### TISONNIER, N<sup>o</sup> 3

En fer de 8 m/m. — Longueur 0°360



### TISONNIER DE CUISINIÈRE

Manche bois verni, N<sup>o</sup> 5  
En fer de 8 m/m. — Longueur 0°400



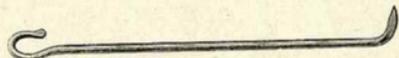
### CROCHETS N<sup>os</sup> 10, 11, 12 et 13

En fer de... 5 m/m, 5 m/m 1/2, 6 m/m et 7 m/m  
Longueur... 0°290 0°310 0°330 0°350



### TISONNIER LANCE, d'équerre, N<sup>o</sup> 7

En fer de 8 m/m. — Longueur 0°450.



RACLETTE pour nettoyage des conduits de fumée  
des fourneaux. — En fer de 7 m/m. — Long. 0°380



### PELLES A CHARBON

N<sup>os</sup> 1, 2 et 3  
tout en fonte



N<sup>o</sup> 4  
tout en fonte



N<sup>os</sup> 5, 6 et 7  
en fonte, manche en bois



### PELLES EN TOLE D'ACIER

N<sup>o</sup> 8 Manche en fonte  
N<sup>o</sup> 11 — en bois



N<sup>o</sup> 9 Manche en fonte  
N<sup>o</sup> 12 — en bois



N<sup>os</sup> 10 et 10<sup>b</sup> Manche en fonte  
N<sup>os</sup> 13 et 13<sup>b</sup> — en bois

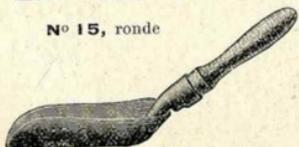


### PELLES EN TOLE D'ACIER Manche bois verni

PELLE N<sup>o</sup> 14  
en tôle d'acier  
d'une seule pièce



N<sup>o</sup> 15, ronde



N<sup>o</sup> 16, carrée



Modèles Déposés

# ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

## BACS A CHARBON

N° 1 et 2 en fonte



N° 5, 5<sup>bis</sup> et 6 en fonte

N° 3 et 3<sup>bis</sup> en fonte



N° 7 couvercle en tôle d'acier

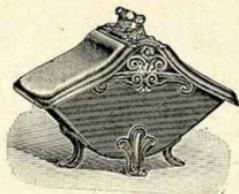
N° 4 en fonte



N° 8 couvercle en tôle d'acier



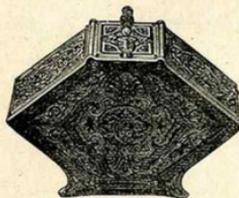
N° 9 en fonte



N° 10 en fonte



N° 11 en fonte



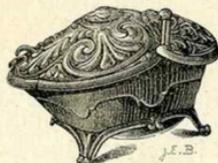
N° 12 et 12<sup>bis</sup> en fonte



N° 13 en fonte



N° 14, 15 & 16 en fonte



J.F.B.

DIMENSIONS DES BACS A CHARBON

N°.	1	2	3	3 <sup>bis</sup>	4	5	5 <sup>bis</sup>	6	7	8	9	10	11	12	12 <sup>bis</sup>	13	14	15	16	
Longueur...	450	530	630	570	630	470	500	530	490	520	520	550	550	460	470	520	530	450	500	
Largeur...	270	330	400	380	400	350	370	400	380	390	250	330	310	350	370	400	420	350	380	
Hauteur...	330	350	380	350	380	290	260	300	340	320	340	340	340	270	300	320	300	250	270	
Conten. appr.	10	17	16	12	20	8	10	50	13	14	14	12	12	8	10	50	13	13	8	10

Les bacs à charbon N° 1, 2, 3, 3<sup>bis</sup>, 4, 5, 5<sup>bis</sup>, 6, 10, 12, 12<sup>bis</sup> et 13 sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire. **Sur demande**, ils peuvent être fournis : 1° En fonte bronzée ; 2° Avec dessus seul émaillé de toute couleur, sauf pour les N° 3, 3<sup>bis</sup>, 4, 5, 5<sup>bis</sup> Avec dessus et fond émaillés de toute couleur.

Les bacs N° 7 et 8, avec couvercle en tôle d'acier, sont fournis, **sauf indications contraires**, ordinaires, vernis noir et, **sur demande** : 1° Bronzées ; 2° Avec pieds, appliques et supports de poignées nickelés.

Le bac N° 9 est toujours fourni entièrement nickelé.

Les bacs N° 11, 14, 15 et 16 sont toujours fournis, **sauf indications contraires**, avec dessus nickelé, fond émail noir et, **sur demande**, avec fond émaillé de toute couleur.

Les bacs demandés émaillés sans indication de couleur sont livrés émaillés noir.

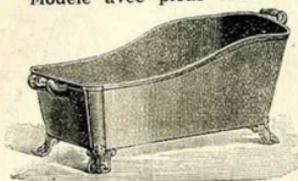
Modèles Déposés

# ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

## BACS A CHARBON

Nos 17, 18, 19 et 20

Modèle avec pieds ornés

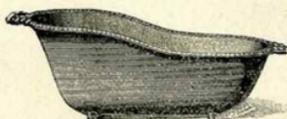


DIMENSIONS DES BACS A CHARBON				
N°...	17	18	19	20
Longueur.....	» 460	» 520	» 560	» 610
Largeur.....	» 280	» 280	» 280	» 345
Hauteur totale.....	» 260	» 260	» 260	» 260
Contenance approximative en charbon... kilos	13	14	17	23

Nos 21, 22, 23, 24 et 25



Nos 31, 32, 33, 34 et 35



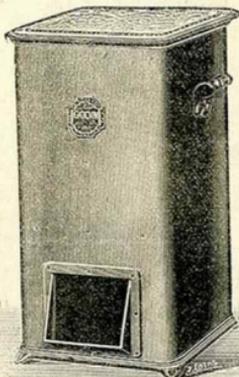
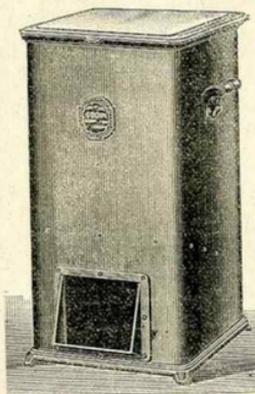
DIMENSIONS	N°	21	22	23	24	25	31	32	33	34	35	41-41 <sup>b</sup>	42-42 <sup>b</sup>	43-43 <sup>b</sup>	44-44 <sup>b</sup>	45
Longueur totale.....	»	510	600	635	665	685	510	550	600	640	685	275	310	340	380	530
Largeur totale.....	»	245	280	295	300	320	245	270	285	295	310	320	360	390	440	585
Hauteur totale.....	»	195	220	240	250	260	190	210	225	235	250	480	570	640	700	920
Contenance appr. en charbon. k.	»	9	13	16	18	21	9	13	16	18	21	18	27	42	58	200

Les bacs à charbon N° 17 à 35 sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, et, **sur demande**, en fonte émaillée de toute couleur. Les bacs N° 17 à 20, ordinairement livrés avec pieds unis, peuvent être fournis, **sur demande**, et moyennant majoration, avec pieds ornés.

## BACS A CHARBON EN TOLE ET FONTE

Nos 41, 42, 43, 44 et 45 unis

Nos 41<sup>b</sup>, 42<sup>b</sup>, 43<sup>b</sup> et 44<sup>b</sup> ornés



Les bacs à charbon en tôle et fonte N° 41 à 45 et 41<sup>b</sup> à 44<sup>b</sup> sont livrés **sauf indications contraires** en fonte ordinaire et **sur demande**: 1° Avec fond et tête en fonte polie et cirée ou émaillée de toute couleur (dans ce cas les poignées sont toujours nickelées); 2° Avec corps en tôle lustrée; 3° Nickelés. (Les bacs N° 41<sup>a</sup> à 44<sup>a</sup> seulement) avec fond et tête nickelés.

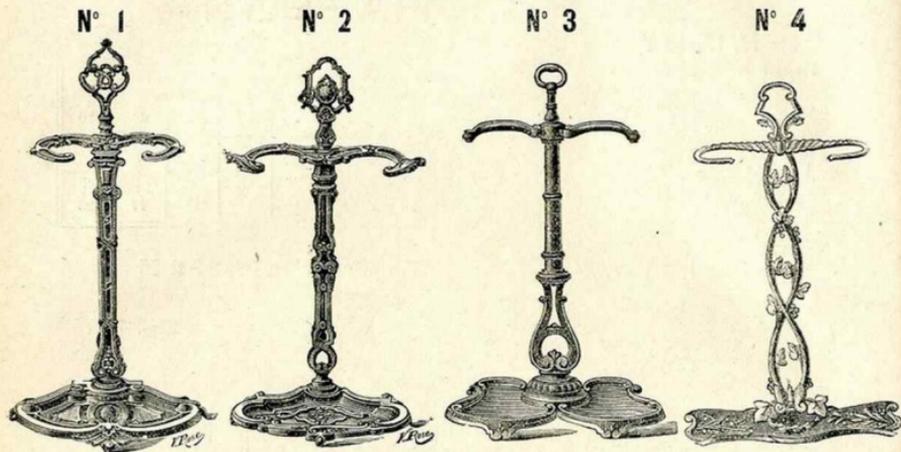
NOTA. — Le bac à charbon N° 45 ne peut se livrer orné.

Voir ci-dessus les dimensions de ces bacs à charbon.

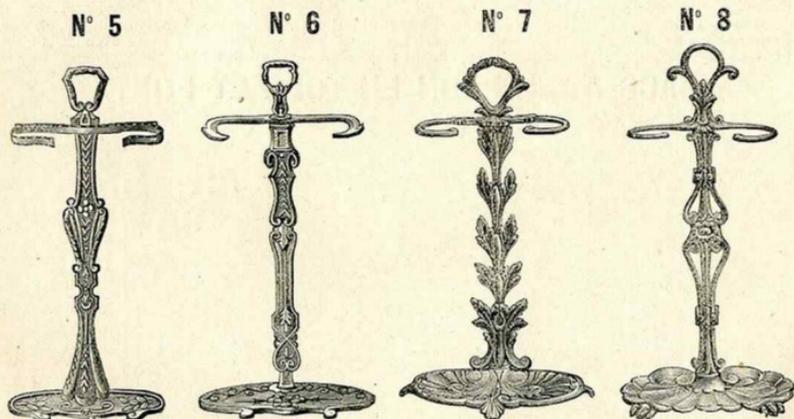
Modèles Déposés

# ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

## PORTE-PELLES



## PORTE-PELLES



Les porte-pelles sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire. Sur demande, ils peuvent être livrés en fonte émaillée de toute couleur. Les porte-pelles N° 3 à 10 peuvent, en outre, être livrés nickelés.

DIMENSIONS DES PORTE-PELLES										
N°.....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Hauteur totale.....	» 680	» 650	» 620	» 660	» 600	» 625	» 605	» 625	» 610	» 610
Hauteur jusqu'au croissant.....	» 505	» 470	» 515	» 520	» 475	» 480	» 500	» 490	» 480	» 480
Largeur de la base.....	» 370	» 325	» 375	» 305	» 275	» 320	» 350	» 310	» 325	» 340

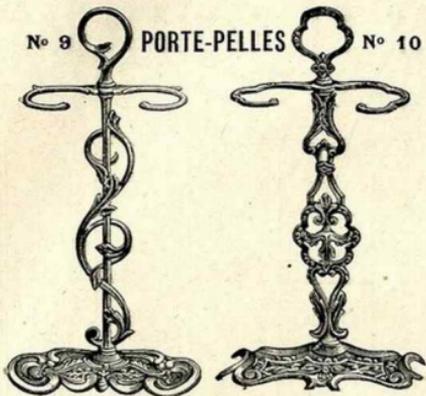
Voir la suite des porte-pelles page suivante

Modèles Déposés

# ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

## SATURATEURS

N° 9 PORTE-PELLES N° 10



DIMENSIONS DES SATURATEURS					
N°	1	2	3	4	5
Hauteur . . .	» 155	» 165	» 200	» 210	» 160
Diamètre . . .	» 155	» 180	» 220	» 265	» 190

Les saturateurs sont livrés, **sauf avis contraire**, en fonte ordinaire et, **sur demande**, en fonte bronzée ou émaillée de toute couleur.

Nos 1, 2, 3 et 4

N° 5



## CHAUFFERETTES

sans barrettes sur le couvercle

N° 1

N° 2

N° 3



Nos 4, 5 et 6

Nos 17, 18 et 19



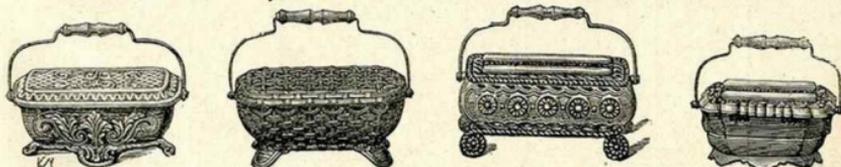
Avec ou sans barrettes sur le couvercle

Nos 7, 8 et 9

Nos 10, 11 et 12

Nos 13, 14 et 15

N° 16



TYPES SANS BARRETTES

TYPES AVEC BARRETTES

Les chaufferettes sont livrées, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire et, **sur demande**, en fonte émaillée de toute couleur.

Les chaufferettes N° 7 à 16 peuvent être fournies, **sur demande**, avec barrettes en bois sur le dessus.

Les chaufferettes N° 7 à 15 seules peuvent être fournies nickelées.

### DIMENSIONS DES CHAUFFERETTES

N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Longueur . . . . .	» 290	» 260	» 250	» 220	» 215	» 270	» 215	» 215	» 255	» 235	» 255	» 275	» 240	» 260	» 285	» 220
Largeur . . . . .	» 190	» 175	» 180	» 12	» 150	» 163	» 140	» 150	» 165	» 155	» 165	» 180	» 150	» 160	» 175	» 160
Hauteur . . . . .	» 120	» 105	» 120	» 090	» 105	» 113	» 100	» 105	» 110	» 115	» 125	» 133	» 115	» 120	» 130	» 115

Modèles Déposés

# FOYERS, CHEMINÉES ET RADIATEURS AU GAZ

N°	PAGES		N°	PAGES		N°	PAGES	
	de	POIDS APPROXIMATIF		de	POIDS APPROXIMATIF		de	POIDS APPROXIMATIF
	L'ALBUM	d'expédition		L'ALBUM	d'expédition		L'ALBUM	d'expédition
FOYERS DIVERS								
1	261	6 500	43	263	19 »	125	268	35 »
2	261	5 500	44	263	20 »	126	268	40 »
3	261	7 »	50	264	20 »	128	268	13 500
4	261	6 »	51	264	21 »	131	269	7 »
6	261	1 500	52	264	22 »	132	269	7 500
7	261	1 700	56	264	23 »	133	269	8 »
8	261	2 200	57	264	24 »	134	269	19 »
9	261	2 500	58	264	25 »	148	269	24 »
10	261	2 700	59	265	23 »	152	269	23 »
11 sans envel.	261	5 »	60	265	24 »	164-164 <sup>n</sup>	270	36 »
12 —	261	7 500	61	265	25 »	165-165 <sup>n</sup>	270	36 »
13 —	261	9 »	62	265	1 300	CHAUFFE-EAU INSTANTANÉ		
14 —	261	12 »	63	265	2 700	110	266	—
15 —	261	15 500	64	265	4 »	TABLE EN FONTE A ÉTAGÈRE		
16 —	261	16 500	65	265	2 700	271	—	
11 avec envel.	261	5 500	66	265	4 »	270	—	
12 —	261	8 800	67	265	6 500	SOCLES EN FONTE		
13 —	261	12 »	68 sans envel.	266	5 »	270	—	
14 —	261	14 500	69 —	266	7 500	BRULEUR-SUPPORT		
15 —	261	19 »	70 —	266	9 »	ET SUPPORT DE GAUFRIER		
16 —	261	23 »	71 —	266	6 »	270	—	
25	262	1 200	72 —	266	13 »	CUISINIÈRE A GAZ		
26	262	15 »	73 sans envel.	266	5 »	106	272	70 »
27	262	12 500	74 —	266	7 »	RADIATEURS A GAZ		
28	262	13 500	75 —	266	9 »	110	271	13 »
29	262	14 »	76 —	266	9 »	111	271	15 »
30	262	14 500	74 avec envel.	266	6 »	112	271	18 »
31	262	15 500	75 —	266	9 »	113	271	15 »
32	262	16 »	76 —	266	13 »	114	271	18 »
33	262	16 500	77 —	266	5 »	115	271	25 »
37	263	15 500	78	266	7 »	CHEMINÉE A GAZ		
38	263	16 500	100	266	23 »	141	272	41 »
39	263	18 »	118	267	21 »	—		
40	263	19 »	119	267	21 »	—		
41	263	18 »	120	268	35 »	—		
42	263	19 »	121	268	35 »	—		
			122	267	25 »	—		
			124	268	35 »	—		

## INDICATIONS IMPORTANTES

Les réchauds et foyers au gaz sont livrés, **sauf indications contraires**, à flammes horizontales, et **sur demande**, à flammes verticales pour les N° 1 à 4 et 28 à 61.

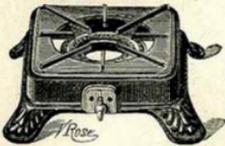
Les N° 6 à 27 et 62 à 76, 118, 119, 122, 126, 131 à 133, 134, 148, 152, ne se font qu'à flammes verticales. Les N° 120, 121, 124, 125, 128, 164-164<sup>n</sup>, 165 et 165<sup>n</sup>, ne se font qu'à flammes horizontales.

**Au type**, tous ces réchauds sont livrés en fonte ordinaire et **sur demande**, émaillés de toute couleur.

Dans les foyers à rampe, l'arrivée du gaz peut se faire à droite ou à gauche, ils sont fournis pour une pression de 20 millimètres. Pour une pression beaucoup différente, les appareils doivent être demandés spécialement.

## FOYERS AU GAZ

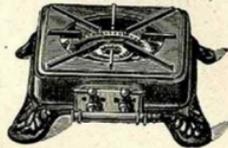
N° 1 carré (1 robinet)



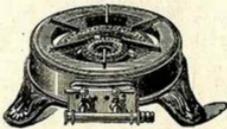
N° 2 rond (1 robinet)



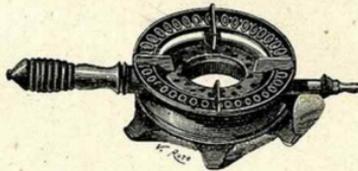
N° 3 carré (2 robinets)



N° 4 rond (2 robinets)

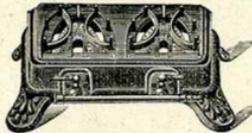


Nos 6, 7, 8, 9 et 10 ronds (1 injecteur)

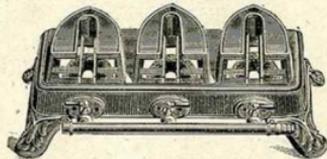


## CHAUFFE-FERS AU GAZ

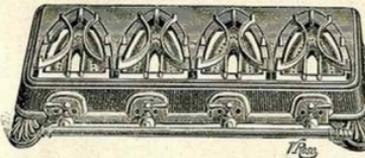
N° 11 (1 fer) sans enveloppes N° 12 (2 fers)



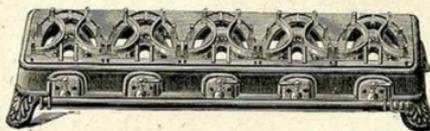
N° 13 (3 fers) avec enveloppes



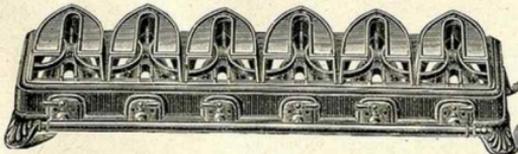
N° 14 (4 fers) sans enveloppes



N° 15 (5 fers) sans enveloppes



N° 16 (6 fers) avec enveloppes



Les chauffe-fers  
N° 11 à 16  
ne se fournissent  
avec enveloppes  
que  
sur demande

DIMENSIONS	N° 1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Longueur ou diamètre .....	» 310	» 345	» 310	» 345	» 140	» 160	» 180	» 200	» 220						
Hauteur .....	» 125	» 125	» 125	» 125	» 080	» 080	» 085	» 085	» 085						
Longueur totale .....										» 300	» 380	» 520	» 580	» 700	» 830
Largeur .....										» 235	» 300	» 270	» 270	» 270	» 270
Hauteur sans enveloppes..										» 115	» 120	» 120	» 120	» 120	» 120
— avec .....										» 155	» 160	» 160	» 160	» 160	» 160

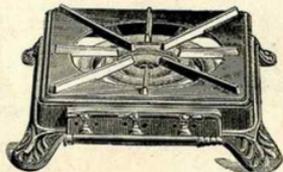
Modèles Déposés

## FOYERS AU GAZ

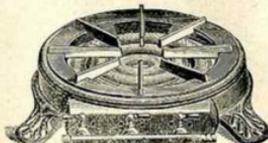
N° 25 (1 injecteur)



N° 26, 1 grand feu (3 robinets)



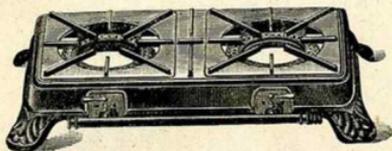
N° 27, 1 grand feu (3 robinets)



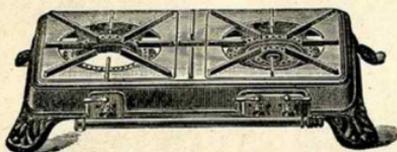
## FOYERS RECTANGULAIRES

A DEUX FEUX ÉGAUX

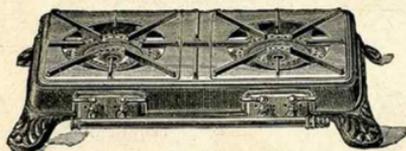
N° 28 (2 robinets)



N° 29 (3 robinets)

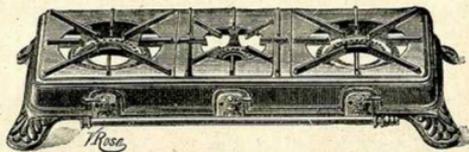


N° 30 (4 robinets)

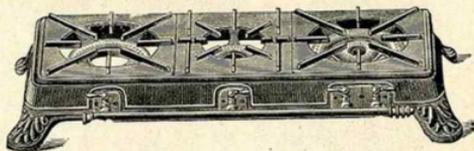


A TROIS FEUX, DONT DEUX ÉGAUX  
ET UN PETIT CENTRAL

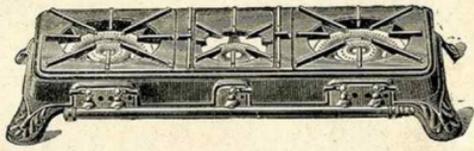
N° 31 (3 robinets)



N° 32 (4 robinets)



N° 33 (5 robinets)



DIMENSIONS N°	25	26	27	28-29 30	31-32 33
Longueur totale...	» 115	» 440	» 430	» 590	» 750
Largeur totale...	» 115	» 440	» 430	» 305	» 330
Hauteur .....	» 075	» 122	» 122	» 122	» 122

Chauffe-fers sans enveloppes, en remplacement ou en supplément du brûleur du milieu.

L'enveloppe peut être fournie sur demande.

Brûleur      Porte-fer      Enveloppe

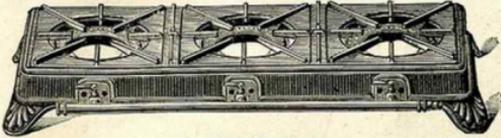


Modèles Déposés

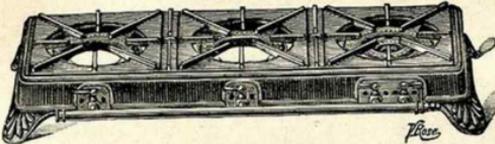
# FOYERS AU GAZ

rectangulaires à trois feux égaux

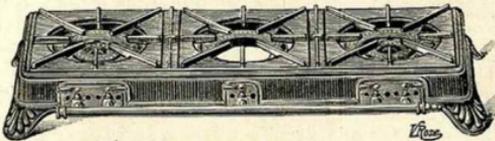
N° 37 (3 robinets)



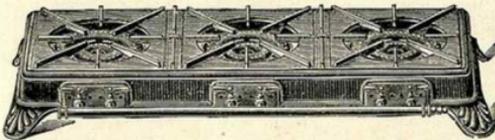
N° 38 (4 robinets)



N° 39 (5 robinets)



N° 40 (6 robinets)



DIMENSIONS	
N°....	37-38 39-40
Longueur totale.....	» 800
Largeur totale.....	» 305
Hauteur totale.....	» 122

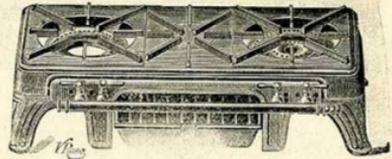
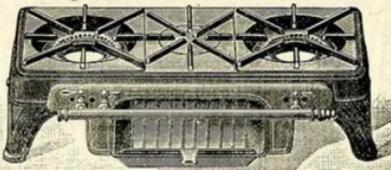
DIMENSIONS		
N°....	41 42	43 44
Longueur totale.....	» 600	» 610
Largeur totale.....	» 290	» 290
Hauteur totale.....	» 160	» 240

rectangulaires à deux feux et plaque mobile sur le dessus  
 pour utiliser la chaleur donnée par la rampe du grilloir ou de la rôtissoire

N° 41 (3 robinets)

AVEC GRILLOIR

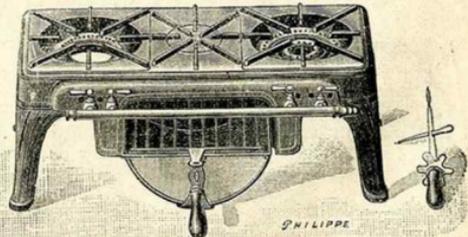
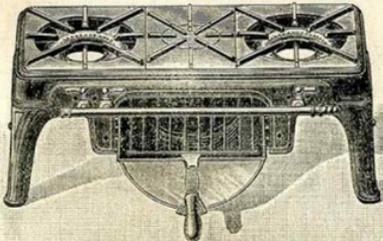
N° 42 (4 robinets)



N° 43 (3 robinets)

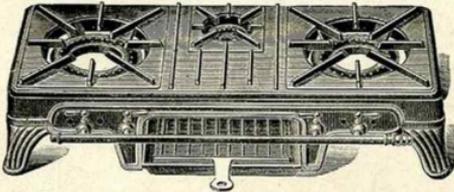
AVEC ROTISSOIRE

N° 44 (4 robinets)

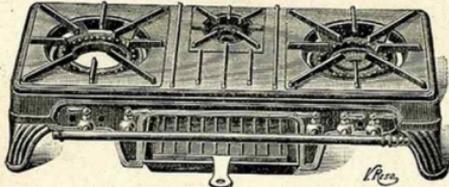


# FOYERS AU GAZ

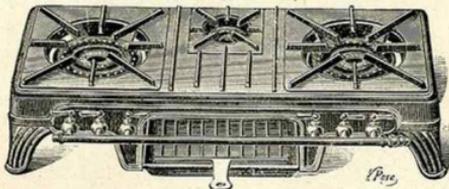
N° 50 (4 robinets)



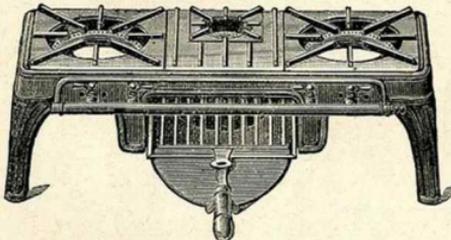
N° 51 (5 robinets)



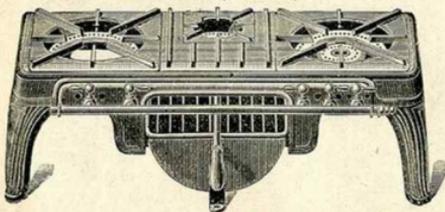
N° 52 (6 robinets)



N° 56 (4 robinets)



N° 57 (5 robinets)



N°s 50, 51 ET 52

Rectangulaires, à deux feux sur le dessus et grilloir au-dessous avec petit feu central sur le dessus.

DIMENSIONS	
Numéros...	50-51 52
Longueur totale.....	» 700
Largeur — .....	» 290
Hauteur — .....	» 160

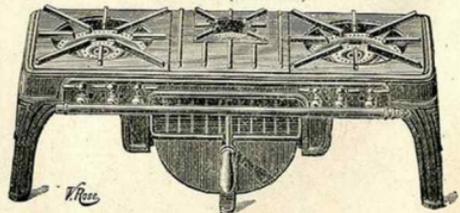
N°s 56, 57 ET 58

Rectangulaires, à deux feux sur le dessus et rôtissoire au-dessous avec petit feu central sur le dessus.

DIMENSIONS	
N°.	56-57 58
Longueur totale.....	» 710
Largeur — .....	» 300
Hauteur — .....	» 240



N° 58 (6 robinets)

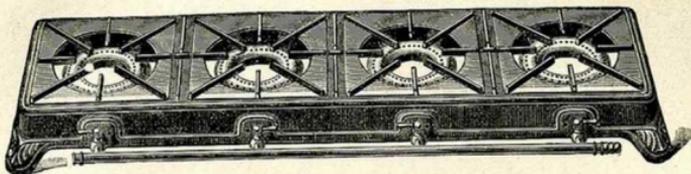


Modèles Déposés

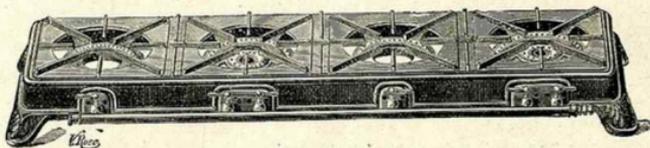
# FOYERS AU GAZ

RECTANGULAIRES A QUATRE FEUX ÉGAUX SUR LE DESSUS

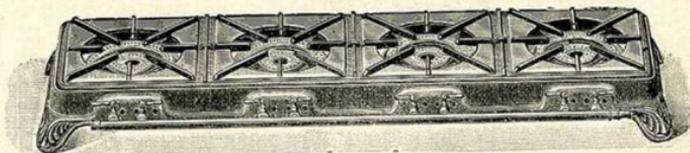
N° 59 (4 robinets)



N° 60 (6 robinets)



N° 61 (8 robinets)



## CHAUFFE-FERS AU GAZ POUR COIFFEURS

N° 62 (1 fer)



N° 63 (2 fers)



N° 64 (3 fers)



avec petit feu rond

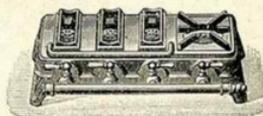
N° 65 (1 fer)



N° 66 (2 fers)



N° 67 (3 fers)



Les foyers N° 62 à 67 ne peuvent être livrés qu'à flammes verticales

DIMENSIONS	N° 59-60		62	63	64	65	66	67	68	69	70
	61										
Longueur totale.....	1.045	» 110	» 170	» 230	» 190	» 250	» 310	» 270	» 325	» 450	
Largeur totale.....	» 300	» 160	» 160	» 160	» 160	» 160	» 160	» 195	» 270	» 270	
Hauteur totale sans enveloppes.....	» 122	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090	» 120	» 120	» 120	
— avec — .....	»	»	»	»	»	»	»	» 190	» 190	» 190	

Modèles Déposés

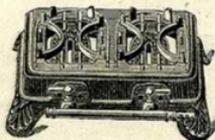
## CHAUFFE-FERS AU GAZ POUR CHAPELIERS

sans enveloppes

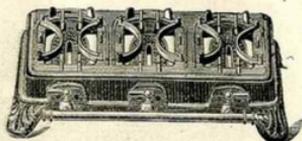
N° 68 (1 fer)



N° 69 (2 fers)

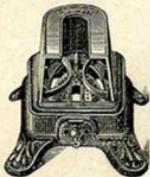


N° 70 (3 fers)

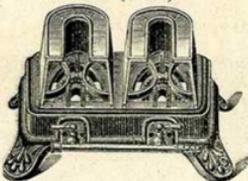


avec enveloppes

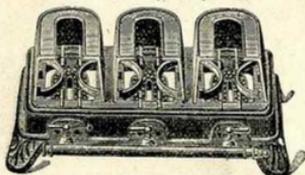
N° 68 (1 fer)



N° 69 (2 fers)



N° 70 (3 fers)



Voir page précédente les dimensions des chauffe-fers au gaz pour chapeliers

## CHAUFFE-FERS AU GAZ POUR TAILLEURS

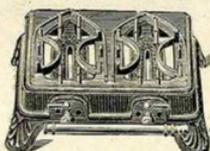
avec ou sans enveloppes

N° 74 (1 fer)



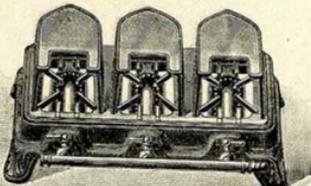
N° 75 (2 fers)

MODÈLES SANS ENVELOPPES



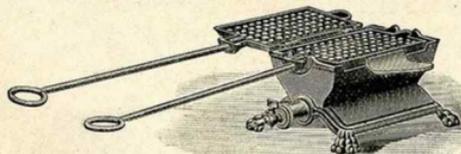
N° 76 (3 fers)

AVEC ENVELOPPES

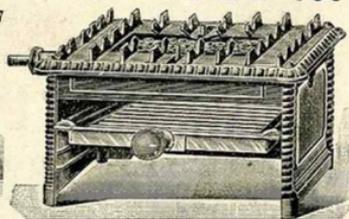


## RÉCHAUD AU GAZ N° 78

spécial pour gaufriers et gaufretiers N° 3, 4, 5, 6, 7  
8, 15 et 16 (pages 212 et 213)

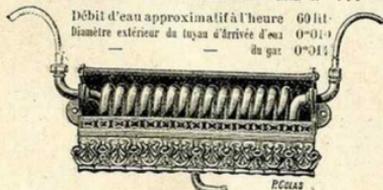


## GRILLOIR AU GAZ N° 100



## CHAUFFE-EAU INSTANTANÉ AU GAZ N° 110

Débit d'eau approximatif à l'heure 60 lit.  
Diamètre extérieur du tuyau d'arrivée d'eau 0"011  
— — du gaz 0"011



REGLAS

### DIMENSIONS

N°	74	75	76	78	100	110
Longueur totale.....	» 195 » 320	» 410 » 280	» 290 » 375			
Largeur totale.....	» 310 » 310	» 310 » 270	» 230 » 150			
Hauteur sans enveloppes	» 120 » 120	» 120 » 140	» 175 » 100			
— avec enveloppes	» 190 » 190	» 190 »	» 210			
Longueur intérieure du grilloir	» »	» »	» »			

Le chauffe-eau N° 110 donne l'eau chaude à 45° environ, instantanément avec un débit de 1 litre environ par minute.  
Il est fourni, sauf indications contraires, entièrement nickelé.  
Sur demande, il peut être fourni : 1° En fonte ordinaire vernie noir; 2° En fonte émaillée de fonte couleuse; dans ce cas le derrière du réflecteur est toujours nickelé.

AVIS IMPORTANT. — Ne jamais allumer le gaz avant d'avoir ouvert le robinet d'eau.

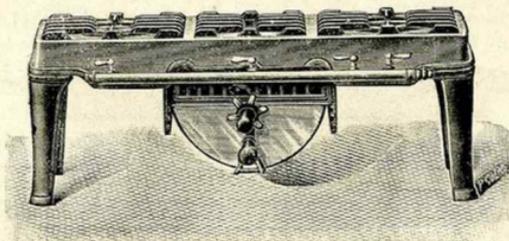
Modèles Déposés

## FOYERS AU GAZ

N° 118 (4 robinets)

Rectangulaire avec 1 feu double et 1 feu simple sur le dessus, avec rôtissoire complète

Au type  
avec flamme jaune  
dans le four

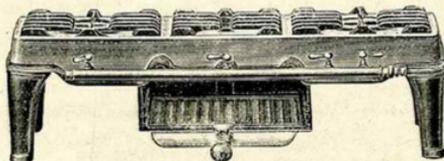


Sur demande  
avec flamme bleue  
dans le four  
et plafond déflecteur  
au moyen  
du brûleur breveté  
représenté page 269

N° 119 (4 robinets)

Rectangulaire avec 1 feu double et 1 feu simple sur le dessus, avec grilloir complet

Au type  
avec flamme jaune  
dans le four



Sur demande  
avec flamme bleue  
dans le four  
et plafond déflecteur  
au moyen  
du brûleur breveté  
représenté page 269

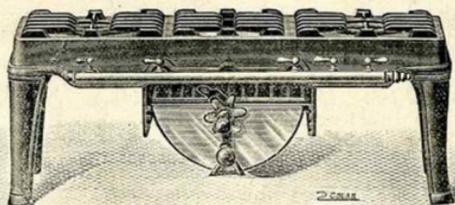
Les foyers au gaz N° 118 et 119 très avantageux, sont du type employé généralement par les Compagnies de gaz. Ils ne se font qu'à flammes verticales. Les pieds sont mobiles. Une plaque mobile en fonte placée sur le dessus, permet d'utiliser la chaleur donnée par la rampe de la rôtissoire ou du grilloir. **Sauf avis contraire**, les foyers au gaz N° 118 et 119 se livrent en fonte ordinaire et, **sur demande** en fonte émaillée de toute couleur.

Les grilles mobiles placées au-dessus des brûleurs ne sont émaillées que **sur demande** expresse et moyennant majoration.

N° 122 (5 robinets)

Rectangulaire avec 1 feu double et 1 feu simple sur le dessus, à plafond déflecteur en fonte et rôtissoire complète

Toujours  
à flamme bleue  
dans le four  
et plafond déflecteur



Toujours  
à flamme bleue  
dans le four  
et plafond déflecteur

Dans le foyer au gaz N° 122 la rôtissoire est chauffée par deux rampes, dont la flamme porte au rouge, le plafond déflecteur mobile. Le foyer au gaz N° 122 ne se fait qu'à flammes verticales.

Il se livre **sauf avis contraire** : En fonte ordinaire et, **sur demande**, en fonte émaillée de toute couleur. Les grilles mobiles, placées au-dessus des brûleurs ne sont émaillées que **sur demande** expresse et moyennant majoration.

DIMENSIONS DES FOYERS AU GAZ	N°	118	119	122
Longueur totale .....	»	660	» 660	» 660
Largeur totale .....	»	275	» 275	» 275
Hauteur totale .....	»	255	» 195	» 255
Longueur intérieure de la rôtissoire ou du grilloir.....	»	225	» 225	» 225

Modèles Déposés

## RÉCHAUDS-ROTISSOIRES AU GAZ

N<sup>os</sup> 120 et 121. A faible ouverture entre le dessus du four et le dessus du réchaud.

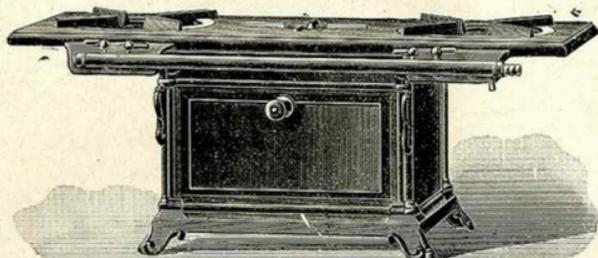
Le N<sup>o</sup> 120 a 1 feu double et 1 feu simple sur le dessus. | Le N<sup>o</sup> 121 a 2 feux doubles sur le dessus.

N<sup>os</sup> 124 et 125. A grande ouverture entre le dessus du four et le dessus du réchaud.

Le N<sup>o</sup> 124 a 1 feu double et 1 feu simple sur le dessus. | Le N<sup>o</sup> 125 a 2 feux doubles sur le dessus.

Dans tous ces réchauds il y a une ouverture sur le dessus permettant d'utiliser la chaleur du four. La rampe de four et la rampe à pâtisserie brûlent à flammes jaunes.

Peuvent  
être émaillés  
sur  
demande

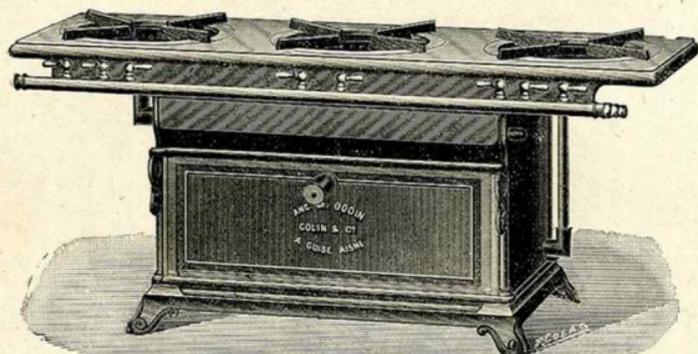


Peuvent recevoir  
sur demande  
une rampe  
à pâtisserie

Ces réchauds sont toujours livrés à flammes horizontales. Ils sont fournis avec rampe de 16 m/m et sur demande avec rampe de 21 m/m.

N<sup>o</sup> 126

avec 3 feux doubles sur le dessus dont un grand



Ce réchaud se livre toujours avec rampe de devant de 21 m/m.

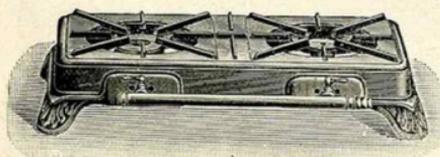
Il peut être émaillé sur demande; la rampe peut être nickelée.

Il peut également être livré, sur demande et moyennant majoration, avec rampe à pâtisserie comme sur la gravure ci-contre.

Les brûleurs sont à flammes verticales.

## RÉCHAUD A BRÛLEURS PLATS N<sup>o</sup> 128

à deux feux simples, un grand et un petit



PETIT BRÛLEUR  
PLAT SIMPLE



GRAND BRÛLEUR  
PLAT SIMPLE

Ce réchaud se distingue de nos modèles habituels par des brûleurs plats d'un nouveau système très simple, facile à régler.

DIMENSIONS	N <sup>o</sup>	120 - 124 121 - 125	126	128	131 - 132 133	134	148	152	164-164H 165-165H
Longueur totale.....	»	800	» 810	» 610	» 500	» 600	» 660	» 660	» 800
Largeur totale.....	»	350	» 350	» 335	» 270	» 215	» 290	» 290	» 350
Hauteur totale.....	»	370	» 380	» 122	» 070	» 255	» 255	» 255	» 370
Longueur intérieure du four.....	»	335	» 435	»	»	» 300	» 300	» 330	» 335
Largeur du four.....	»	275	» 275	»	»	» 235	» 290	» 290	» 275

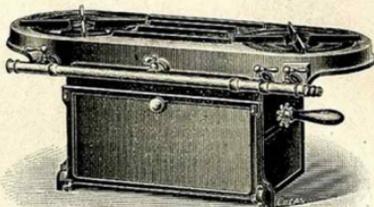
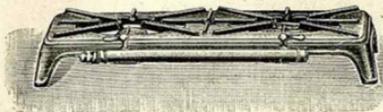
Modèles Déposés

## FOYERS AU GAZ

## N° 134 (4 robinets) AVEC FOUR

avec plafond déflecteur en fonte dans le four et rôtissoire complète, toujours à flamme bleue dans le four

- N° 131 (2 petits brûleurs simples)  
N° 132 (1 petit et 1 grand brûleur)  
N° 133 (2 grands brûleurs simples)



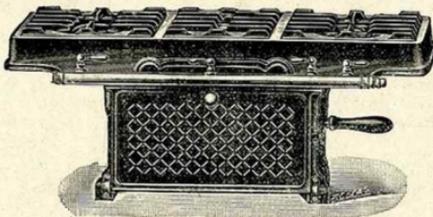
N° 131 à 133. — Ces foyers sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, et sur demande entièrement émaillés.

N° 134. — Ce foyer se livre, sauf indications contraires, en fonte ordinaire et sur demande émaillé de toute couleur (Voir les dimensions page précédente).

## N° 148 (4 robinets) AVEC FOUR

Rectangulaire à deux feux sur le dessus dont un double avec rôtissoire complète

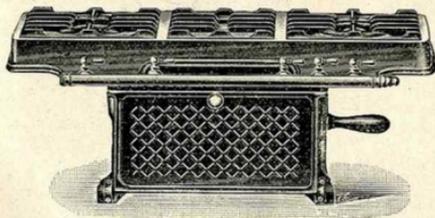
Au type  
à flamme jaune  
dans le four.



Sur demande  
à flamme bleue  
dans le four  
et à plafond déflecteur  
au moyen du brûleur  
breveté représenté  
ci-dessous.

## N° 152 (5 robinets) AVEC FOUR

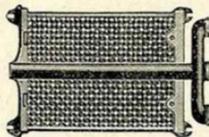
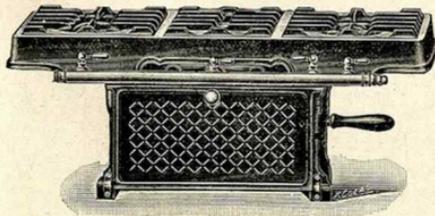
Rectangulaire avec un feu simple et un feu double sur le dessus, avec plafond déflecteur en fonte et rôtissoire complète, toujours à flamme bleue dans le four.



Les foyers au gaz N° 148 et 152 ne diffèrent respectivement des N° 118 et 122 qu'en ce qu'ils possèdent un four fermé. Comme ces derniers ils se livrent, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, et sur demande en fonte émaillée de toute couleur.

Voir les dimensions page précédente

EXEMPLE D'UN RÉCHAUD N° 148 avec le brûleur breveté à flamme bleue et déflecteur (représenté ci-contre).



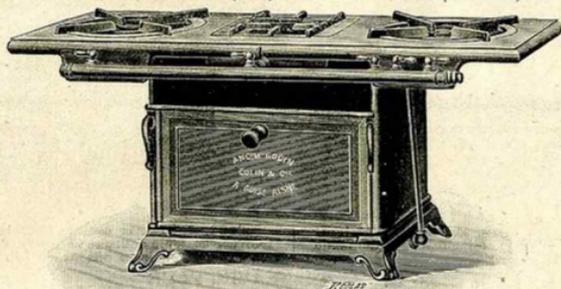
Sur demande, les foyers au gaz N° 118, 119 et 148, figurés pages 267 et 269 peuvent recevoir le brûleur (breveté S. G. D. G.) ci-dessus en remplacement de la rampe de feu à flamme jaune qu'ils possèdent habituellement.

Modèles Déposés

# RÉCHAUDS-ROTISSOIRES AU GAZ

AVEC BRÛLEUR DE FOUR RÉVERSIBLE ET A FLAMME BLEUE

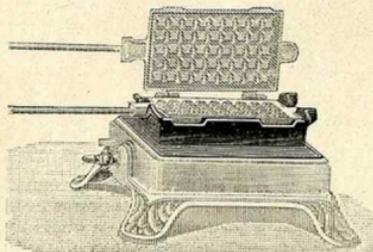
- N° 164 avec 1 brûleur simple et 1 brûleur double (4 robinets).  
 N° 164<sup>b</sup> avec 1 brûleur simple et 1 brûleur double et rampe à pâtisserie à flamme bleue (5 robinets).  
 N° 165 avec 2 brûleurs doubles (5 robinets).  
 N° 165<sup>b</sup> avec 2 brûleurs doubles et rampe à pâtisserie à flamme bleue (6 robinets).



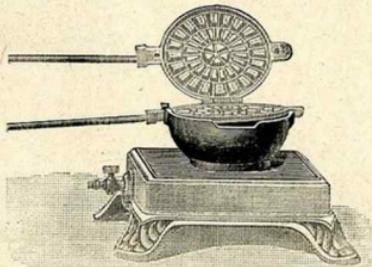
Vue d'un réchaud-rôtissoire N° 161<sup>b</sup>

Dans ces réchauds, le brûleur de four à flamme bleue est réversible, ce qui permet, soit de chauffer le four, soit d'utiliser toute sa chaleur pour la cuisson sur le dessus du réchaud. Ces réchauds sont toujours livrés avec brûleurs à flammes horizontales. Ils sont fournis au type avec rampe de 16% et, sur demande avec rampe de 21%. Sauf indications contraires ils sont livrés en fonte ordinaire et, sur demande émaillés de toute couleur. (Voir les dimensions page 268).

**BRÛLEUR-SUPPORT DE GAUFRIER**  
pour foyers au gaz



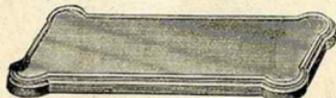
**SUPPORT DE GAUFRIER**  
pour foyers au gaz



**BRÛLEUR-SUPPORT DE GAUFRIER.** — Ce brûleur-support est formé : 1° Par un brûleur de forme spéciale distribuant également la chaleur sous le gaufrier. — 2° D'une partie recevant le gaufrier ou le gaufretier. Ces deux parties ne forment qu'une seule pièce qui s'adapte sur le foyer à gaz à la place du dessus. Le brûleur-support peut se poser sur les foyers au gaz N° 1, 28, 29, 31, 32, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 50, 51, 56, 57, 59, 60, 118, 119, 122, 128, 148, 152, représentés pages 261 à 269. Il peut utiliser les gaufriers et gaufretiers N° 3, 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16, pages 242 et 243. Sauf avis contraire il se livre de la même façon que le foyer auquel il est destiné.

**SUPPORT DE GAUFRIER.** — Ce support est spécial pour utiliser le gaufrier rond N° 47 représenté page 244. Il peut se poser sur les foyers au gaz dont les numéros sont donnés plus haut. Sauf avis contraire, il se livre de la même façon que le foyer auquel il est destiné.

**NOTA.** — Bien désigner parmi les Numéros des Foyers au gaz désignés ci-dessus celui qui doit recevoir les supports de gaufriers ci-dessus.



## SOCLES EN FONTE POUR FOYERS AU GAZ

Ces socles se livrent pour tous les Numéros de foyers au gaz désignés au tableau ci-dessous et figurés pages 261 à 270. Ils se livrent en fonte ordinaire et, sur demande en fonte émaillée de toute couleur.

Numéros des Socles ...	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13
	carré	rond	carré	rond	rectangulaires							
Numéros des Foyers au Gaz	1	2	26	27	28	31	37	41	43	50	56	118
allant avec les Socles	3	4			29	32	38	42	44	51	57	119
					30	33	39			52	58	122
					128		40					

Modèles Déposés