

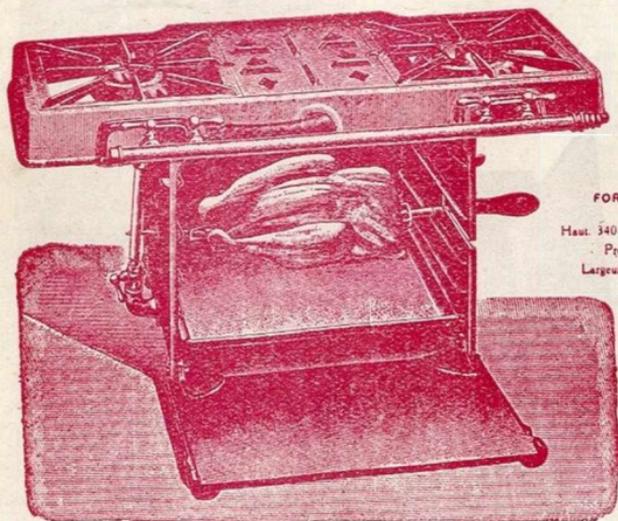
SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'INCANDESCENCE PAR LE GAZ

"Système AUER"

SIÈGE SOCIAL · 21, Rue Saint-Fargeau

PARIS (xx^e)

Registre du Commerce
Seine n° 6805



N° 13

FORME HAUTE

Haut 340 % — Long 640 %

Profond 290 %

Largeur du four 330 %

RÉCHAUDS & CUISINIÈRES AU GAZ

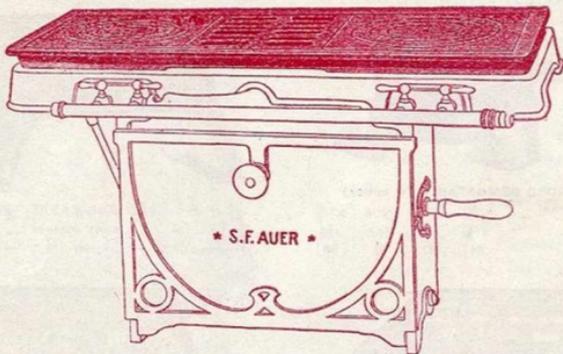
Prospectus extrait de notre Catalogue complet, envoyé sur demande.

BOITE DE RÉCUPÉRATION

A TABLE CHAUFFANTE ET A DESSUS UNI DE NOTRE

“ SÉRIE B ”

(MODÈLE DÉPOSÉ)



Boîte de récupération montée sur Réchaud 13.

Nous avons créé ce nouveau dispositif à la demande d'un grand nombre de nos clients, tentés par les avantages que présente à l'emploi le dessus uni des appareils de notre "Série B".

La mise en place de cette boîte de récupération est fort simple (sur nos réchauds 12, 12^{bis}, 13, 13^{bis}, 14 et 14^{bis}).

1° Enlever la "plaque de fermeture" du réchaud et les 2 "grilles carrées" sans toucher aux brûleurs.

2° Mettre en place au milieu du corps du réchaud la "plaque-chicane" (percée de 6 trous oblongs).

3° Fixer le cadre rectangulaire sur le réchaud au moyen des deux "verrous" placés à ses extrémités.

4° Poser les "carrés à grilles" complets (avec leurs rondelles) au-dessus de chacun des brûleurs.

5° Placer au centre de la table chauffante ainsi constituée la "plaque de récupération" (percée de 14 orifices d'échappement des gaz brûlés).

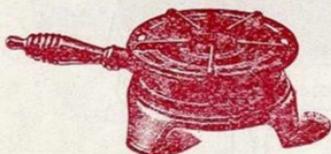
NOTA. — Pour le chauffage rapide des récipients de grand diamètre tels que bassines, lessiveuses, etc..., il est indispensable d'enlever "rondelles" et "tampon" et de retourner le "carré à grilles" (comme nous le recommandons pour tous les dessus de notre "Série B").



N° 0. — PETIT RÉCHAUD
sans robinet
Hauteur 100 % — Longueur 260 %



N° 1. — RÉCHAUD ROND "RÉCLAME"
sans robinet
Hauteur 80 % — Diamètre 125 %



RÉCHAUD ROND DÉMONTABLE (4 tailles)
sans robinet

	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5
Diamètre en %	125	138	162	180
Hauteur en %	84	87	92	98



N° 6. — RÉCHAUD CARRÉ "RÉCLAME"
sans robinet
Hauteur 100% — Longueur 285 % — Largeur 285 %



N° 7. — RÉCHAUD CARRÉ DÉMONTABLE
Hauteur 115 % — Longueur 290 % — Largeur 290 %
SANS ROBINET



N° 8. — RÉCHAUD CARRÉ DÉMONTABLE
Hauteur 115 % — Longueur 290 % — Largeur 290 %
A DEUX ROBINETS



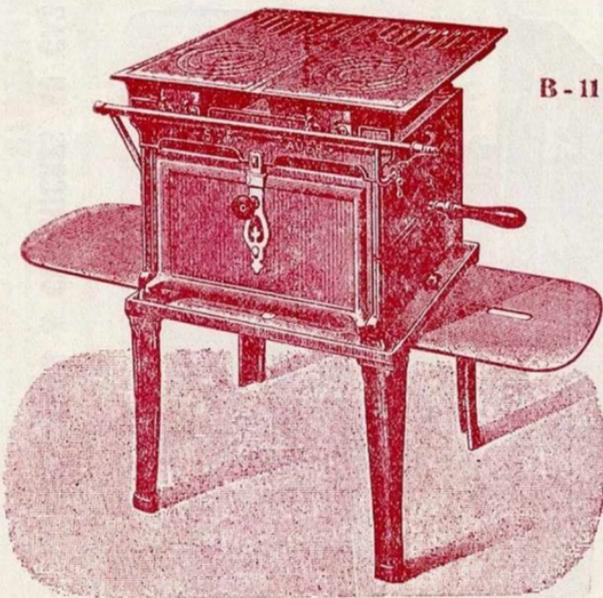
N° 9,
RÉCHAUD RECTANGULAIRE "RÉCLAME"
Hauteur 100 % — Longueur 540 %
Largeur 285 %

PETITE CUISINIÈRE ÉCONOMIQUE A RÉCUPÉRATION

DE NOTRE "SÉRIE B" A DESSUS UNI

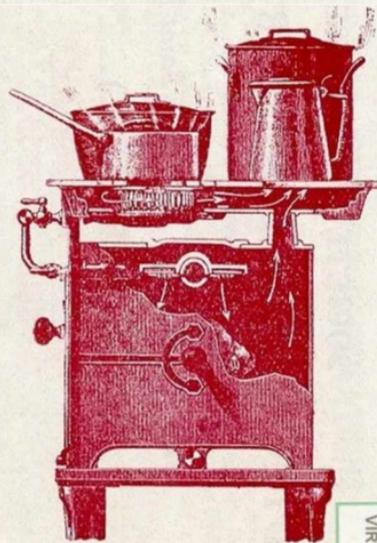
Dans ce nouvel appareil, non seulement les gaz chauds provenant des brûleurs du réchaud mais aussi ceux provenant des rampes (supérieure et inférieure) de la Rôtissoire-Four sont canalisés de façon à venir s'échapper par les grilles ajourées du réchaud. La température des gaz brûlés à leur passage à travers ces grilles (150° au minimum) est donc suffisante pour entretenir l'ébullition des mets qui y sont placés.

NOTA. — Tous nos appareils sont munis de nos brûleurs économiques brevetés S. G. D. G.



B-11

Voir les flèches indicatrices dans la coupe ci-dessous



Coupe de l'appareil

Dimensions d'ensemble : Haut. 815 % Long. 1 m. (plaques latérales comprises). Prof. 500 %
 Four : Haut. 250 % Prof. 340 % Larg. 400 % Support : Haut. 400 % Long. 500 % Larg. 410 %

Société Française d'Innovation par le Gaz (Système Auer) - 41, Rue Saint-François, PARIS (13^e)

CUISINIÈRE A RÉCUPÉRATION

ET A TABLE CHAUFFANTE A DESSUS UNI DE NOTRE

"SÉRIE B"



CUISINIÈRE B-23

DIMENSIONS

	Hauteur	Largeur	Prof.
de l'Appareil	0.80	0.80	0.50
du Dessus seul		0.80	0.50
du Four	0.20	0.45	0.35
de la Rôtissoire	0.23	0.45	0.35

CONSUMMATIONS HORAIRES A PLEIN DÉBIT :

(à 50 % de pression)

DESSUS A 3 FEUX

Par brûleur double.	400 litres
simple	300

FOUR

Rampe à flammes blanches (par brûleur) 500 litres

ROTISSOIRE

Rampe à flammes bleues (par brûleur) 600 litres

AVIS — Pour l'indication des consommations, nous préférons donner un chiffre maximum à plein débit, robinets grands ouverts. En aucun cas ces consommations ne peuvent être atteintes, puisque l'on règle le débit au moyen du robinet dès que l'ébullition d'un mets est obtenue ou dès que le rôt commence à dorer.

La Cuisinière B-23 emploie le même dessus que la Cuisinière B-21 et présente les mêmes caractéristiques de récupération. Elle diffère cependant de cette dernière en ce qu'elle est divisée en deux compartiments distincts, le Four à la partie supérieure et la Rôtissoire à la partie inférieure, disposition qui permet de faire cuire en même temps un rôti à la broche et un plat au four, un gratin par exemple ou une pâtisserie quelconque.

CUISINIÈRE A RÉCUPÉRATION ET A TABLE CHAUFFANTE A DESSUS UNI DE NOTRE "SÉRIE B"



CUISINIÈRE B-25 A COFFRE Grillade Rôtissoire - Four

DIMENSIONS

	Hauteur	Larg.	Prof.
de l'Appareil	0.70	0.80	0.70
du Dessus	0.80	0.80	0.50
du Coffre	0.40	0.35	0.34
du Support seul	0.10	0.55	0.42

CONSOMMATIONS HORAIRES A PLEIN DÉBIT : (à 50 % de pression)

DESSUS A 3 FEUX

Par brûleur double	400 litres
simple	300 "

COFFRE - GRILLADE - RÔTISSOIRE - FOUR :

Rampe supérieure (par brûleur)	600 litres
Brûleurs latéraux inférieurs (par brûleur)	300

AVIS — Pour l'indication des consommations, nous préférons donner un chiffre maximum à plein débit, robinets grands ouverts. En aucun cas ces consommations ne peuvent être atteintes, puisque l'on règle le débit au moyen du robinet dès que l'ébullition d'un mets est obtenue ou dès que le rôt commence à dorer.

DESSUS Même dessus à 3 feux que les autres Cuisinières de la "Série B" n° 21 et 23. Mêmes caractéristiques de récupération des gaz brûlés dans le Coffre-Grillade-Rôtissoire-Four.

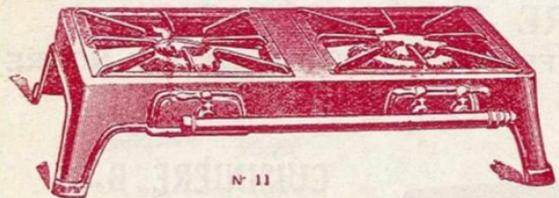
COFFRE-GRILLADE-RÔTISSOIRE Plafond incandescent à la partie supérieure du coffre. Deux grils mobiles pouvant supporter chacun 6 à 8 côtelettes, poissons, biftecks ou pièces à rotir. Placer la lèche-frite immédiatement au-dessous pour recueillir le jus.

AVIS IMPORTANT. — Les brûleurs latéraux de la partie inférieure du coffre ne doivent pas être allumés quand le plafond incandescent supérieur fonctionne.

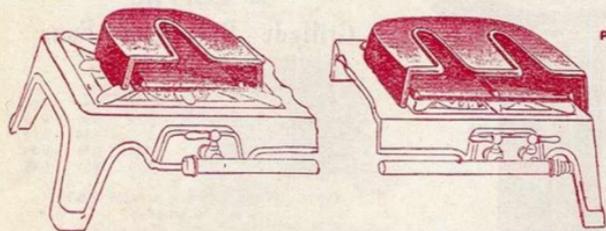
Laisser toujours chauffer 10 minutes au moins à vide et porte fermée avant d'y introduire les pièces à faire griller ou rôtir.

COFFRE - FOUR Viande suspendue (la partie la plus épaisse en haut) par un crochet spécial au plafond mobile en fonte que l'on place, à la partie supérieure du coffre. Pas de surveillance ni d'arrosage. Température élevée (réglable à volonté) obtenue par 2 brûleurs latéraux à flamme bleue placés à la partie inférieure du coffre-four.

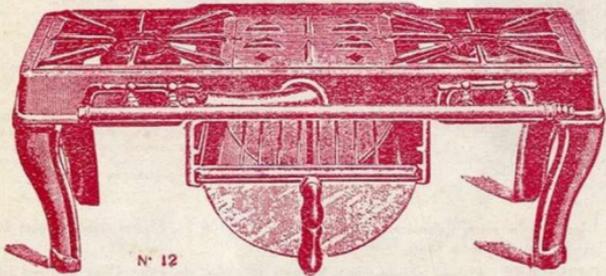
La porte et les parois latérales du coffre sont garnies d'un isolant calorifuge afin de conserver le maximum de chaleur dans le coffre en évitant le refroidissement des parois par leur contact direct avec l'air extérieur.



RÉCHAUD RECTANGULAIRE
à Grilles démontables
Hauteur 715 % — Longueur 500 %
Profondeur 290 %
N° 10 — A 2 feux et 2 robinets.
N° 11 — A 2 feux et 3 robinets.
N° 11 bis — A 2 feux et 4 robinets



PLAQUE DE REPASSAGE SPÉCIALE
se posant sur la grille du réchaud
(évitant que le fer à repasser
ne soit en contact avec la flamme
du brûleur)
pour 1 et 2 fers (voir Tarif)
(Modèle déposé)



N° 12
RÉCHAUD
ROTISSOIRE GRILLOIR
RECTANGULAIRE
à 3 feux, 4 robinets
Grilles démontables
Hauteur 240 % — Longueur 640 %
Profondeur 290 %



N° 12 bis
RÉCHAUD GRILLOIR
RECTANGULAIRE
à 3 feux, 4 robinets
Grilles démontables
Hauteur 170 % — Longueur 640 %
Largeur 290 %

APERÇU DE NOS DIVERSES FABRICATIONS

INCANDESCENCE PAR LE GAZ :

BECS DROITS INTENSIFS Auer, Bandsept, U. G.
RENVERSÉS INTENSIFS Auer et Multiplex
"WAGONS", spéciaux pour les Chemins de fer
MANCHONS droits et renversés pour tous genres de becs

VERRERIE d'éclairage "Sil-Chrome" (Marque déposée).
LAMPES intensives d'extérieur, à gaz courant et surprise
LANTERNES rondes ou carrées pour Éclairage Public
RÉGULATEURS de tous systèmes

INCANDESCENCE PAR L'ÉLECTRICITÉ :

LAMPES "S F A" à filament métallique. — Tous voltages et intensités.
1/2 WATT à l'azote et lampes spéciales pour phares d'automobiles.

EMPLOIS DOMESTIQUES DU GAZ - CUISINE :

RÉCHAUDS à brûleurs économiques * S. F. AUER * à jets couverts et à flammes verticales (b^m s. g. d. g.).
GRANDES CUISINIÈRES à dessus un remplaçant avec avantage la cuisinière au charbon. Ces cuisinières sont munies de nos brûleurs économiques * S. F. AUER * (b^m s. g. d. g.).
RÉCHAUDS spéciaux pour Cabinets de Toilette, etc...

EMPLOIS DOMESTIQUES DU GAZ - CHAUFFAGE :

RADIATEURS A-INCANDESCENCE à bougies radiantés (b^m s. g. d. g.) et à tisons en terre rétractaire
CHAUDIÈRE DE CHAUFFAGE CENTRAL "IDEAL CLASSIC" à EAU CHAUDE avec Brûleur "NEO" et dispositif automatique le "SIMULTANÉ" d'arrivée de gaz et d'air (b^m s. g. d. g.).

EMPLOIS INDUSTRIELS DU GAZ :

COURANT, SURPRESSÉ, à l'AIR SOUFFLÉ ou MÉLANGÉ PRÉALABLEMENT à l'AIR
BRÛLEURS SPÉCIAUX (b^m s. g. d. g.) pour toutes applications et tous appareils.
ÉLÉVATEURS DE PRESSION, SURPRESSEURS, VENTILATEURS, MÉLANGEURS - COMPRESSEURS de Gaz et d'Air. (Primés au Concours de Juin 1922 de la Société Technique de l'Industrie du Gaz)
FOURS INDUSTRIELS (b^m s. g. d. g.) pour toutes industries (Système de Lachometié, Villiers et Brodin)
ÉCLAIRAGE INDUSTRIEL ÉCONOMIQUE au Gaz surpresse ou mélange.
TOUTES APPLICATIONS DU CHAUFFAGE AU GAZ ÉTUDIÉES SUR DEMANDE.

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON :

POÈLE "PARISIEN" en fonte de fer.
 "FLAMAND" * * *
CHEMINÉE ROULANTE "S F A" dont la grille permet l'emploi de tous les combustibles, même du petit coke appelé "gresillon"

APPAREILS SANITAIRES :

CHAUFFE-BAIN "S F A", **BAIGNOIRES, LAVABOS, W.-C.**, etc..., etc...

PIERRE A BRIQUET ferro-cérium. — Inaltérable - Inoxydable. — Marque  déposée.

ABONNEMENTS : Pour l'entretien des Becs à incandescence.
 Pour l'achat des Lampes électriques "S F A".