

Fabrique  
de

CHAUDIÈRES  
PERCOLATEURS  
BAINS-MARIE



SAATCHI & SAATCHI  
VIRTUAL MUSEUM

Chabaud

# Mode d'Emploi des Chaudières



S'assurer que les robinets de vapeur, d'eau et d'arrosage sont bien **fermés**, s'assurer également que les robinets du niveau d'eau et celui placé au-dessus du tube du Régulateur à gaz sont **ouverts**. Tous les robinets à volant s'ouvrent en tournant de droite à gauche.

Ouvrir le robinet d'eau froide pour remplir la chaudière (ne pas dépasser la marque O de l'échelle graduée.) Allumer le gaz en n'ouvrant tout d'abord qu'une seule clef pour éviter le retour de flamme. Lorsque l'eau de la chaudière atteint la pression indiquée par un trait rouge sur le cadran du manomètre, le gaz se met de lui-même en veilleuse; l'appareil est alors prêt à fonctionner.

Les deux robinets barboteurs servent à chauffer instantanément les liquides par la vapeur. Mettre dans un récipient la quantité à chauffer et plonger dans le liquide le tube du robinet et ouvrir celui-ci.

Pour la préparation du café au saturateur, mettre de l'eau dans le bain-marie autour du pot en grès. Mettre le café frais dans le grand filtre, le petit filtre servant de presse café. Faire monter lentement un litre d'eau pour arroser le café, laisser infuser quelques minutes; ensuite rouvrir le robinet pour faire monter la quantité d'eau nécessaire pour terminer l'opération. Remplir à nouveau la chaudière pour les opérations suivantes.

**CAFÉ EXPRESS** - Mettre dans le filtre du groupe express une mesure de café moulu très fin par tasse. Fixer le porte filtre à l'appareil, mettre les tasses sur le plateau bien au-dessous des becs, envoyer d'abord un peu d'eau et ensuite un jet de vapeur pour plaquer le café au fond du filtre, puis rouvrir lentement l'eau pour remplir les tasses, terminer par un jet de vapeur.

# CHAUDIÈRE "LA RENOMMÉE" Modèle A



Avec Régulateur automatique du gaz à la Chaudière.



Chaudière	17 litres	..
"	24 "	..
"	35 "	..
"	50 "	..
Saturateur	6 "	..
"	8 "	..
"	10 "	..
"	12 "	..
"	15 "	..
"	20 "	..
Laitière	3 "	..
ou	5 "	..
chocolatière	10 "	..
	20 "	..

La chaudière comporte 2 robinets barboteurs pour la vapeur et un robinet à eau chaude elle est essayée et poinçonnée par le Service des mines et a un autoclave pour son détachage. Corps extérieur de la chaudière et des saturateurs en nickel pur. Robinetterie à manette sans rodage - Les saturateurs sont munis d'un pot grès au bain-marie; couvercle avec fermeture autoclave évitant la déperdition d'arôme du café; filtres et grilles en nickel pur. Les laitières et chocolatières sont en nickel pur à l'intérieur et en cuivre nickelé extérieurement. Chauffées directement par la vapeur de la chaudière elles ont l'avantage de pouvoir faire bouillir le lait et cuire le chocolat très rapidement. Les saturateurs, laitières et chocolatières peuvent être fournis dans la forme du modèle E.

# CHAUDIÈRE "LA RENOMMÉE" Modèle B



Pour les Chaudières, les Saturateurs et Laitières-Chocolatières, voir Prix du modèle A.

*Supplément pour le bouilleur.*

6 litres . . . . .	
8 " . . . . .	
10 " . . . . .	
12 " . . . . .	
15 " . . . . .	
20 " . . . . .	

Seul, le bouilleur placé au-dessus de la chaudière fait différer cet appareil du modèle "A". Ce modèle est surtout préconisé pour les Etablissements qui ont besoin d'une quantité importante d'eau bouillante pour les grogs, punches, infusions, etc..., car le bouilleur, de même contenance que les saturateurs et chauffé directement par la vapeur de la chaudière, permet de faire le café sans se servir de l'eau bouillante de cette chaudière.

# LA "RENOMMÉE MIXTE" Modèle C



- 1 ou 2 groupes pour café à la tasse.
- 1 ou 2 saturateurs-bains-marie.
- 2 robinets barboteurs pour la vapeur.
- 1 robinet de tirage à eau chaude.
- Accessoires divers.

## PRIX :

	17 litres	24 litres
Capacité de la chaudière . . . . .		
Avec 1 express et 1 saturateur 6 litres . . .		
" 1 " " 2 " 6 " . . .		
" 1 " " 1 " 8 " . . .		
" 1 " " 2 " 8 " . . .		
" 1 " " 1 " 10 " . . .		
" 1 " " 2 " 10 " . . .		
Supplément pour un 2 <sup>me</sup> express . . . . .		
Supplément pour régulateur automatique du gaz,		

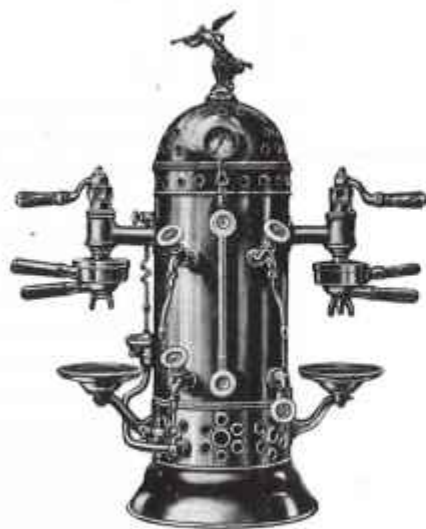
Chaudières intérieures en cuivre rouge essayées et poinçonnées par le Service des Mines, avec autoclave permettant le détartrage.

Corps extérieurs et socles des chaudières et des saturateurs en nickel pur, la robinetterie à manette avec joints sans rodage. Les saturateurs sont munis d'un pot en grès au bain-marie et permettent de faire 2 opérations consécutives,

# LA "RENOMMÉE EXPRESS" Modèle D



- 1 ou 2 groupes pour café à la tasse.
- 2 robinets barboteurs pour la vapeur.
- 1 robinet de tirage à eau chaude.
- Boite à café en poudre et mesure.



## PRIX :

	10 litres	17 litres	24 litres
Capacité . . . . .			
Débit horaire environ . . . . .			
Avec 1 groupe faisant 1 à 4 tasses . . . . .			
Avec 2 groupes faisant 1 à 4 tasses chaque . . . . .			
Hauteur totale avec le sujet . . . . .			
Diamètre du socle . . . . .			
Largeur totale avec 1 groupe . . . . .			
"    "    "    2    " . . . . .			
Supplément pour régulateur automatique du gaz . . . . .			

Chaudières intérieures en cuivre rouge essayées et poinçonnées par le Service des Mines.  
 Corps extérieurs et socles en nickel pur ou métal chromé au choix.  
 Autoclave permettant le détartrage facile de la chaudière.

# CHAUDIÈRE "LA RENOMMÉE" Modèle E



Les chaudières sont livrées avec un ou deux saturateurs et une ou deux laitières. Les saturateurs 6 ou 8 litres s'adaptent à la chaudière 17 litres. Si les saturateurs doivent faire 10 ou 12 litres il est recommandé de prendre une chaudière 24 litres. Pour ceux de 15 et 20 litres la chaudière doit avoir au moins 35 litres.

Les corps et socles des chaudières, des saturateurs et des laitières sont en nickel pur, la robinetterie à manette avec joint sans rodage.

On peut adapter à la chaudière un ou plusieurs groupes express.

La chaudière comporte barboteurs pour la vapeur et un robinet à eau chaude, elle est munie d'un autoclave pour le détartrage.

Le pot intérieur du bain-marie des saturateurs est en grès.

Les laitières-chocolatières ont un pot en porcelaine.

## PRIX :

Avec régulateur automatique du gaz à la chaudière.

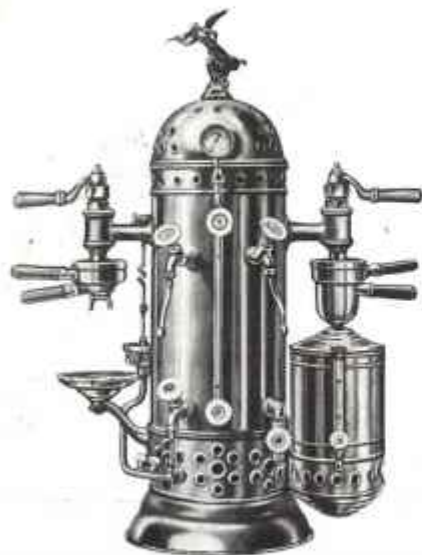
Chaudière	17 litres	..
»	24 »	..
»	35 »	..
»	50 »	..
Saturateur	6 »	..
»	8 »	..
»	10 »	..
»	12 »	..
»	15 »	..
»	20 »	..
Laitières	2 »	..
»	3 »	..
»	5 »	..

Supplément par groupe ..

# LA "RENOMMÉE EXPRESS" Modèle G



- 1 ou 2 groupes pour café à la tasse.
- 1 groupe faisant 1 litre ou 2 litres.
- 1 bain-marie intérieur porcelaine de 2 ou 3 litres.
- 2 robinets barboteurs pour la vapeur.
- 1 robinet de tirage à eau chaude.
- Boîte à café en poudre et mesure.



## PRIX :

Capacité . . . . .	17 litres	24 litres	35 litres
Débit horaire environ . . . . .			
Avec 1 groupe de 1 à 4 tasses et 1 groupe pour 1 litre et bain-marie 2 litres . . . . .			
Avec 2 groupes de 2 à 8 tasses et 1 groupe pour 1 litre, bain-marie 2 litres. . . . .			
Avec 2 groupes de 2 à 8 tasses et 1 groupe pour 2 litres, bain-marie 3 litres . . . . .			
Hauteur totale avec le sujet . . . . .			
Diamètre du socle . . . . .			
Largeur totale avec groupe à la tasse et groupe aux litres . . . . .			
Supplément pour régulateur automatique du gaz. . . . .			

Chaudière intérieure en cuivre rouge timbrée et essayée par le Service des Mines.  
 Corps extérieur et socle en nickel pur ou en métal chromé au choix.  
 Autoclave permettant le détartrage facile de la chaudière.



Maison fondée en 1905

Téléph. : Roquette 45-07

# A. CHABAUD

34 - Rue Amelot - 34

PARIS



R. C. Seine 117 336  
ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM  
Chèques Postaux 44-16

## CONDITIONS DE VENTES

Mes prix s'entendent pour marchandises prises dans mes magasins, port et emballage à la charge de l'acheteur, les emballages n'étant jamais repris; sans garanties de casse, de pertes ou d'avaries, faits, qui ne peuvent jamais m'être imputables.

Les transporteurs étant seuls responsables, il est de l'intérêt des clients de vérifier l'état des marchandises dès réception, même si les emballages sont en bon état et avant signature et paiement du transport; toutefois le destinataire a toujours recours contre les transporteurs en faisant sa réclamation par huissier ou lettre recommandée dans les trois jours ouvrables suivant la date de livraison.

Sauf avis contraire les expéditions sont toujours faites en grande vitesse et à domicile.

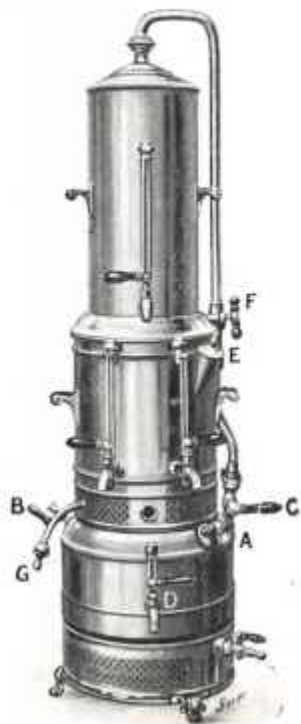
Pour éviter toute erreur dans l'exécution des commandes, prière de bien se conformer aux indications des catalogues et tarifs; indiquer le numéro ou modèle de l'appareil choisi, la contenance en litres, la nature du métal et le mode de chauffage.

Mes traites ne font pas dérogation au lieu de paiement qui est Paris. Toute valeur impayée entraîne de droit le paiement immédiat de toute la créance avec intérêts de retard; en cas de contestation le Tribunal de la Seine sera seul compétent.

Le fait d'une commande entraîne l'acceptation des conditions ci-dessus sans aucune exception. Les dessins et photographies des catalogues ne sont pas toujours la reproduction exacte des appareils qui sont susceptibles de modifications et perfectionnements incessants.

## PERCOLATEUR N° 1

Bouilleur, saturateur et bain-marie  
superposés  
Intérieur du bain-marie en métal



### Mode de fonctionnement des appareils N° 1 et 2 A

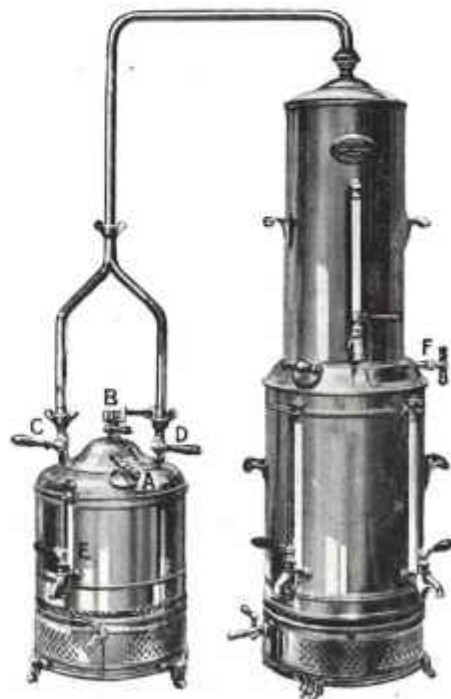
Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A et revisser ce bouchon; ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air), allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre.

Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau, laisser infuser 5 minutes; pendant l'infusion baisser le gaz.

Ensuite fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau; après l'ascension de l'eau, éteindre le gaz et laisser infuser encore quelques minutes. Ouvrir le robinet F pour faire descendre le café dans le pot; avoir soin de mettre de l'eau dans le bain-marie autour du pot.

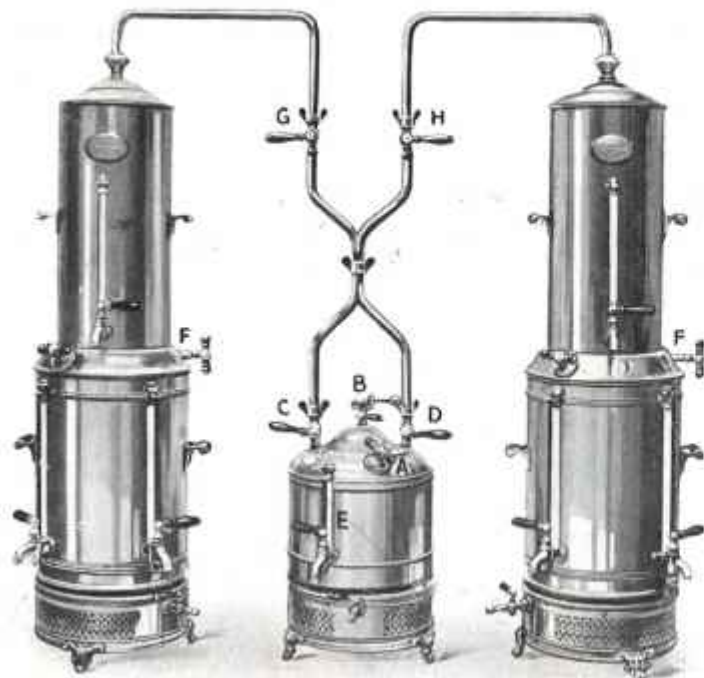
## PERCOLATEUR N° 2 A

Bouilleur avec un Saturateur<sup>®</sup>  
bain-marie VIRTUAL MUSEUM  
Pot en grès au bain-marie



# PERCOLATEUR N° 2 B

Bouilleur avec deux saturateurs-bains-marie  
Pots en grès aux bains-marie



## Mode de Fonctionnement

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A et revisser le bouchon, ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air), allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre.

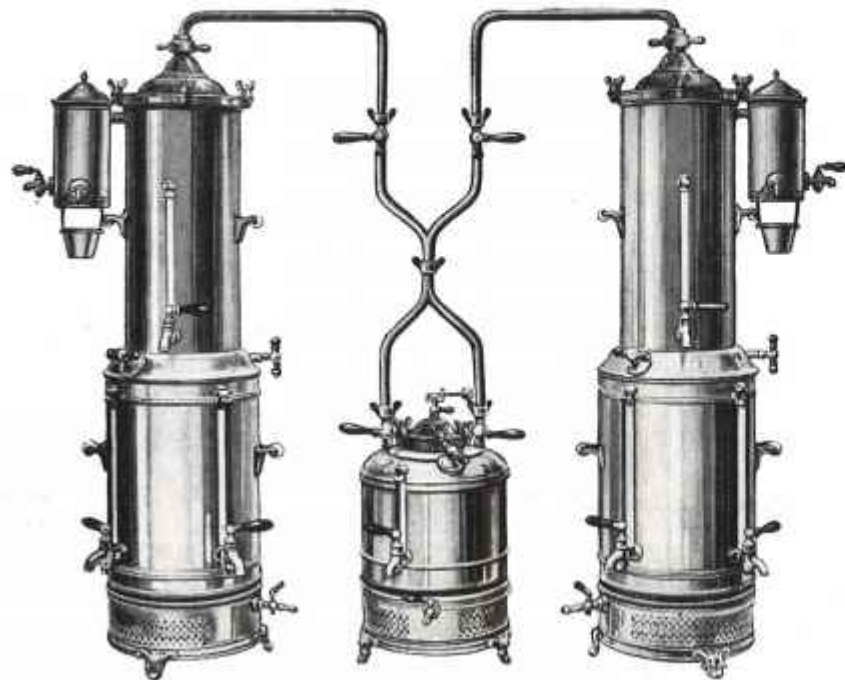
Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau, laisser infuser 5 minutes; pendant l'infusion baisser le gaz.

Ensuite, fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau; après l'ascension de l'eau, éteindre le gaz et laisser infuser encore quelques minutes.

Ouvrir le robinet F pour faire descendre le café dans le grès, avoir soin de mettre de l'eau dans les bains-marie. Fermer les robinets H ou G, suivant que l'on se sert du saturateur de droite ou de celui de gauche.

## PERCOLATEUR N° 52

Bouilleur avec un ou deux Saturateurs-bains-marie — Pots en grès aux bains-marie  
Autoclave au bouilleur et aux saturateurs, avec ou sans condensateur



Cet appareil ne diffère du N° 2 B que par l'adjonction au bouilleur et aux saturateurs d'autoclaves et de condensateurs.

Son fonctionnement est le même que pour le N° 2 B, mais il y a lieu avant l'opération de mettre de l'eau dans les condensateurs.

### Avantages des Autoclaves

L'autoclave du bouilleur permet le détartrage facile de l'intérieur, il s'adapte également aux modèles N° 3.

L'autoclave au Saturateur, permet de conserver tout l'arôme du café.

Les vapeurs sont recueillies dans des condensateurs comme indiqué au modèle ci-contre; ou plus simplement par un dispositif spécial les conduisant dans les pots des bains-marie.

Il est possible d'adapter des autoclaves aux saturateurs de tous les modèles de percolateurs.

## PERCOLATEUR N° 3 A

Bouilleur et un Saturateur  
bain-marie  
Intérieur métal ou grès



## PERCOLATEUR N° 3 B

Bouilleur et deux Saturateurs-bains-marie  
Intérieur métal ou grès



### Mode de fonctionnement

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A et revisser ce bouchon ; ouvrir le sifflet B et le robinet d'arrosage C (poignées en l'air), allumer les rampes à gaz du fourneau, mettre le café frais dans le grand filtre. Après le premier arrosage, ce qui est indiqué par le fonctionnement du sifflet et la baisse de l'eau dans le niveau E, laisser infuser 5 minutes, pendant cette infusion baisser le gaz. Ensuite fermer le robinet C et ouvrir le robinet D pour faire monter le restant de l'eau ; après l'ascension de l'eau, fermer les robinets à gaz. Avoir soin de mettre de l'eau dans les bains-marie. Si on a deux saturateurs, fermer le robinet H pour faire le café dans celui de droite et le robinet G pour celui de gauche.

## PERCOLATEUR N° 5

à double chauffage



## PERCOLATEUR N° 11

à double chauffage et bain-marie  
intérieur métal ou grès



## PERCOLATEUR N° 12

à double chauffage et bain-marie  
intérieur métal ou grès



ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM

### Mode de fonctionnement des N° 5, 11 et 12

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A et revisser ce bouchon; mettre le café frais moulu dans le grand filtre, ouvrir le sifflet C (poignée en l'air) et allumer les rampes à gaz du fourneau. — Après l'ascension de l'eau sur le café, ce qui est indiqué par sa disparition du niveau B et le ralentissement du sifflet, éteindre le gaz et laisser infuser quelques minutes; il est bon pour mélanger le café d'en tirer un quart environ et de le reverser par le couvercle. Dans les N° 11 et 12, mettre de l'eau dans les bains-marie et allumer la rampe veilleuse D avant d'opérer; dans le n° 5, cette rampe D doit être allumée lorsque le café est fait.

## PERCOLATEUR N° 7

avec bain-marie

Pot en grès à l'intérieur du bain-marie



### Mode de fonctionnement

Verser l'eau dans le bouilleur par le bouchon A et revisser ce bouchon, mettre le café frais moulu dans le grand filtre; ouvrir le sifflet C (poignée en l'air), mettre de l'eau dans le bain-marie autour du grès et allumer les rampes à gaz des deux fourneaux.

Au moment du fonctionnement du sifflet, ralentir le chauffage du réchaud du percolateur de manière que l'eau monte doucement.

Après l'ascension de l'eau sur le café, éteindre le gaz, laisser infuser quelques minutes; ouvrir ensuite le robinet D pour faire passer le café dans le bain-marie. On peut recommencer une autre opération immédiatement.

BAIN-MARIE N° 10

Pot en grès à l'intérieur  
ULTIMÉRIUM  
VIRTUAL MUSEUM  
pour Café



Se fait également  
dans les mêmes  
contenances pour le lait  
ou  
le chocolat

## BAIN-MARIE N° 16

avec cruches en porcelaine  
de 1 1/2 ou 2 litres.



## BAIN-MARIE N° 34

avec pots en porcelaine  
de 2, 3 ou 5 litres.



## BAIN-MARIE N° 10 B



**A.** - Appareil servant au chauffage rapide des liquides : grogs, punches etc...

**B.** - Porte cruche chauffé par l'eau du bain-marie.

Ces appareils s'adaptent principalement aux bains-marie des percolateurs N<sup>os</sup> 2, 3 et 7.

## BAIN-MARIE N° 34 B

avec pot en porcelaine  
de 2, 3 ou 5 litres.

WARMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM



## BAIN-MARIE N° 32

à choucroute intérieur porcelaine

