



HAUTE RÉCOMPENSE  
Exposition Chauffage  
Ville de Paris 1921-22

MÉDAILLE D'OR  
Rouen 1923

# GAZECO

Marque déposée

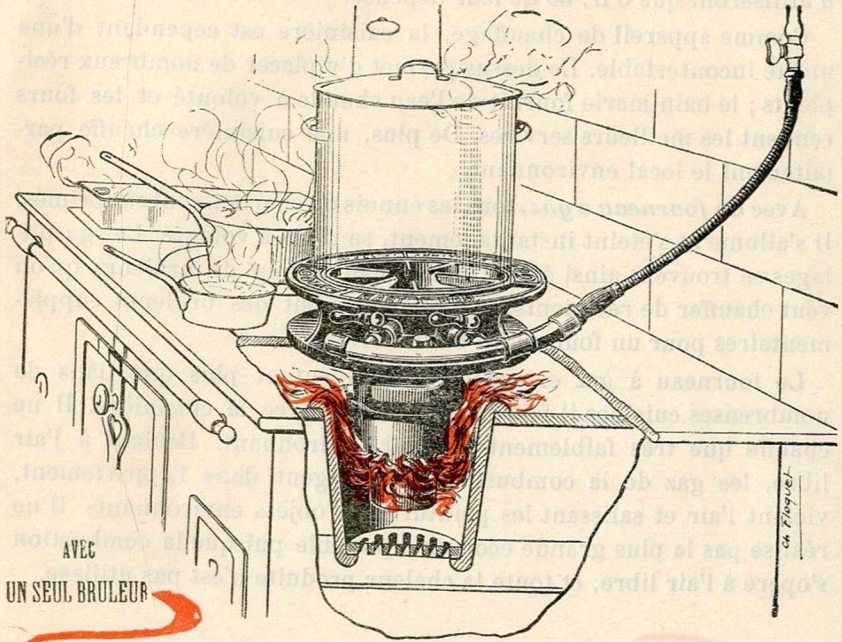
GRAND PRIX  
et  
MÉDAILLE D'OR  
Concours Lépine  
1922-23

## BRULEUR AMOVIBLE A GAZ

Breveté S.G.D.G. France et Étranger

### SUPPRIME L'EMPLOI DU CHARBON DANS LES CUISINIÈRES FOURNEAUX. POÊLES, ETC.

S'INTRODUIT SIMPLEMENT DANS LES POYERS SANS AUCUNE MODIFICATION



AVEC  
UN SEUL BRULEUR

**CHAUFFE TOUT UNE CUISINIÈRE**  
PORTE LE FOUR A 200° ET LE BAIN-MARIE A 100°  
ENTRETIENT L'ÉBULLITION DANS TOUS LES RÉCIPIENTS PLACÉS DESSUS  
CHAUFFE LE LOCAL ENVIRONNANT  
RENDEMENT CALORIQUE EXCEPTIONNEL  
PLUS DE CENDRES. PLUS DE RAMONAGES  
**ÉCONOMIE, PROPRIÉTÉ HYGIÈNE, SÉCURITÉ**

Le **GAZECO** a toutes les qualités réunies de la cuisinière et du fourneau à gaz et n'a aucun de leurs défauts particuliers.

Avec une cuisinière chauffée au charbon, c'est l'allumage difficile, la surveillance constante, le réglage du feu à peu près impossible, et l'extinction ne s'opérant pas immédiatement à l'instant désiré.

L'approvisionnement en charbon, la manipulation de celui-ci ou des cendres, les suies nécessitant le ramonage, autant d'incommodités déplaisant aux ménagères si soucieuses de la netteté de leur cuisine.

Celles-ci savent-elles que leurs fourneaux chauffés au charbon ne leur fournissent seulement que 30 % *au maximum* des calories de leur combustible ? Autant dire que sur un achat de UN franc, elles n'utiliseront que 0 fr. 30 de leur dépense.

Comme appareil de chauffage, la cuisinière est cependant d'une utilité incontestable. Le dessus permet d'y placer de nombreux récipients ; le bain-marie fournit de l'eau chaude à volonté et les fours rendent les meilleurs services. De plus, une cuisinière chauffe parfaitement le local environnant.

Avec un fourneau à gaz, tous les ennuis du charbon sont supprimés. Il s'allume et s'éteint instantanément, se règle à volonté. Les gaspillages se trouvent ainsi évités, mais il faut autant de brûleurs qu'on veut chauffer de récipients. Il faut également des brûleurs supplémentaires pour un four ou un bain-marie.

Le fourneau à gaz est encombrant d'autant plus que dans de nombreuses cuisines il fait double emploi avec la cuisinière. Il ne chauffe que très faiblement le local environnant. Brûlant à l'air libre, les gaz de la combustion se dégagent dans l'appartement, viciant l'air et salissant les peintures ou objets environnants. Il ne réalise pas la plus grande économie possible puisque la combustion s'opère à l'air libre, et toute la chaleur produite n'est pas utilisée.

Le **GAZECO** s'installe instantanément dans tous foyers de cuisinières, fourneaux, poêles, etc..., de dimensions habituelles ; il se retire aussi facilement.

Il est composé de deux brûleurs :

Le brûleur « Haut » qui permet d'obtenir le chauffage rapide des récipients quand la cuisinière n'est pas chaude.

Le brûleur « Bas » qui marche normalement seul assure le chauffage de toute la cuisinière : table, bain-marie et four. La combustion s'opère *avec un très léger tirage et presque en vase clos* ; la chaleur est ainsi répartie dans tout le fourneau. En prenant soin de maintenir les bouches de chaleur obstruées, soit par les récipients, soit par les disques du foyer, aucune perte de chaleur ne peut se produire. Le RENDEMENT CALORIFIQUE EST EXTRAORDINAIREMMENT ÉLEVÉ. Le brûleur « Bas » seul ouvert en grand, assure la mise en action de la cuisinière. Celle-ci est maintenue à température avec une consommation réduite de moitié et même davantage (environ de 300 à 600 litres à l'heure, suivant les dimensions de la cuisinière ; *c'est la consommation d'un seul brûleur de fourneau à gaz*).

*Le four est porté à 200° et si le bain-marie est transversal l'ébullition est obtenue. La table est utilisable sur toute son étendue où tous les récipients sont maintenus à l'ébullition. Le local est parfaitement chauffé.*

L'ÉCONOMIE AINSI RÉALISÉE EST CONSIDÉRABLE.

Comme dans tout appareil à gaz, l'allumage, le réglage ou l'extinction sont instantanés.

Les produits de la combustion sont évacués par la cheminée ; l'ouverture accidentelle d'un robinet ne peut faire courir aucun danger, le gaz étant entraîné par le tirage ; ni les émanations, ni les odeurs ne sont à craindre.

Le **GAZECO** est peu encombrant ; en marche il se confond avec le foyer où il est posé, au repos, il tient beaucoup moins de place qu'un fourneau à gaz.

---

**UNE NOTICE EXPLICATIVE EST JOINTE A CHAQUE APPAREIL**

**Pour les expéditions nous indiquer :**

- 1° La pression de distribution de gaz dans la ville.
- 2° Le sens de la prise de gaz (droite ou gauche face au fourneau).
- 3° La longueur de la cuisinière (accessoires exceptés).



## MODÈLE N° 1 PRIX DE L'APPAREIL, fonte noire. 158 frs

Pour Petits Foyers et Cuisinières n'excédant pas 0 m. 70 à 0 m. 80 de longueur à Paris et 0 m. 65 à 0 m. 70 en Province où la pression de gaz est plus faible.

Diamètre : 210  $\%$ . Profondeur dans le foyer : 135  $\%$ . Diamètre minim. de l'orifice de passage : 165  $\%$ .

Une rondelle supplémentaire est fournie pour recouvrir tout orifice supérieur à 210  $\%$  et jusqu'à 260  $\%$  ou pour mieux asseoir l'appareil et pour rapprocher ou écarter les flammes suivant les foyers.

Cette rondelle peut s'agencer en trépied constituant un support.

Pour le modèle N° 1 la distribution avec un compteur de 5 becs est suffisante.

## MODÈLE N° 2 PRIX DE L'APPAREIL, fonte noire. 237 frs

Plus puissant que le précédent, d'un usage plus courant.  
Convient aux cuisinières de 0 m. 70 à 1 m. 10 de longueur à Paris et de 0 m. 65 à 1 m. 00 en Province où il est à recommander.

Diamètre : 210  $\%$ . Profondeur dans le foyer réglable de 140 à 180  $\%$ . L'Appareil est réglable suivant la largeur des foyers de 120 à 230  $\%$ . Dimensions minima de l'orifice de passage 100 x 130  $\%$ .

Une rondelle supplémentaire est fournie pour recouvrir tout orifice supérieur à 210  $\%$  et jusqu'à 260  $\%$ .

Cette rondelle peut s'agencer en trépied constituant un support pratique.

Le modèle N° 2 est réglable suivant la pression de gaz de l'endroit.

La distribution avec un compteur de 10 becs n'est indispensable que pour les fourneaux de forte construction et supérieurs à 1 mètre de longueur.

### CONDITIONS DE VENTE

- I. Nous livrons franco dans le département de la Seine seulement. Les dates de livraison ne sont données qu'à titre indicatif. Tous nos prix s'entendent marchandises prises et payables à Paris, 6, rue Fourcroy.  
**Le port et l'emballage sont à la charge des acheteurs.**
- II. Les tuyauteries de raccordement et, le cas échéant, les conduites nécessaires au fonctionnement des appareils ou tous travaux éventuels incombent à l'acheteur.  
Nous ne nous chargeons pas de ces travaux et n'acceptons aucune responsabilité à leur sujet.
- III. Chaque appareil est payable à la livraison sur facture acquittée, en espèces, à l'exclusion de tout autre mode de paiement.  
Les expéditions sont assurées contre remboursement si elles n'ont pas été payées à la commande.  
Pour l'étranger paiement à la commande.  
Nos traites ou l'acceptation de règlements n'opèrent ni novation, ni dérogation au lieu de Paiement à Paris.
- IV. Toutes nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire quels que soient les modes de transport et d'emballage employés. Nous déclinons toute responsabilité pour casse, avaries ou accidents qui surviendraient après départ de nos magasins.
- V. Toute vente à l'essai est indiquée sur facture pour un délai déterminé. Passé ce délai, la vente est considérée comme définitive et l'appareil ne peut être repris. Les appareils vendus à l'essai peuvent être rendus à condition qu'ils soient en bon état de fonctionnement et de présentation. Au remboursement, il est toujours déduit du montant: la location de l'appareil, sa remise en état et toute pièce cassée, détériorée ou en mauvais état de fonctionnement.  
Les frais de retour sont à la charge de l'acheteur et les emballages ne sont pas remboursés.
- VI. Les engagements pris par nos représentants ou employés à un titre quelconque ne sont valables que s'ils sont confirmés par nous avec la signature de l'un de nos directeurs.  
En cas de contestations, les Tribunaux de la Seine sont seuls compétents.

### VENTE & DÉMONSTRATION :

## SOCIÉTÉ DES BRULEURS "GAZÉCO"

Société Anonyme au Capital de 300.000 Francs

6, Rue Fourcroy (Avenue Niel) — PARIS (XVII<sup>e</sup>)

Téléphone : WAGRAM 93-57

Métro : TERRES ou PÉREIRE

ET CHEZ TOUS NOS DÉPOSITAIRES ET AGENTS