

Fonderies

Arthur Martin



Appareils de Chauffage et de Cuisine
au Gaz - Coke - Charbon et Bois

FONDÉES EN 1854

CATALOGUE GÉNÉRAL N° 24

FONDERIES NESTOR MARTIN

FONDERIES

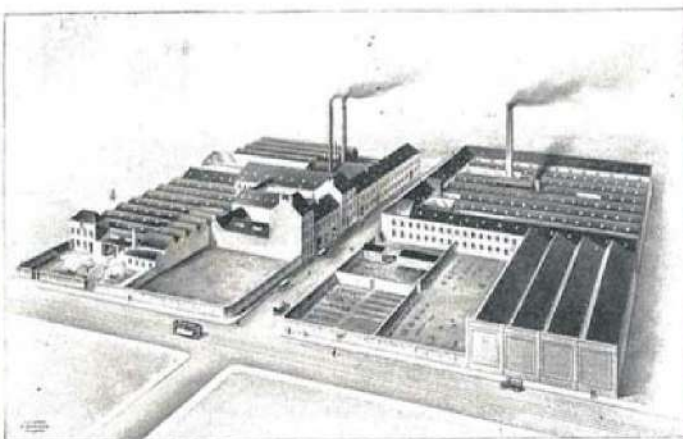
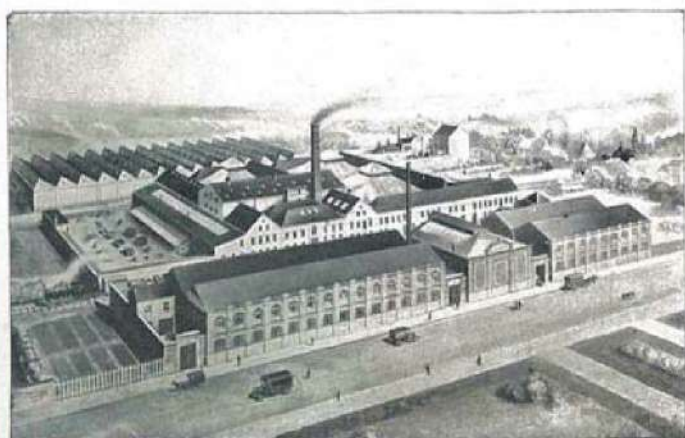
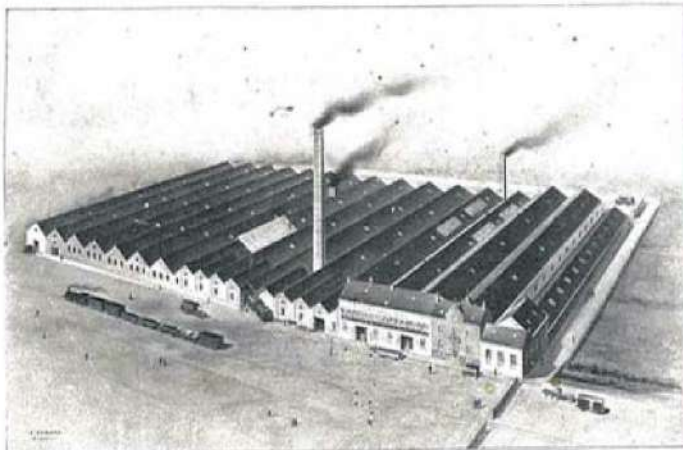
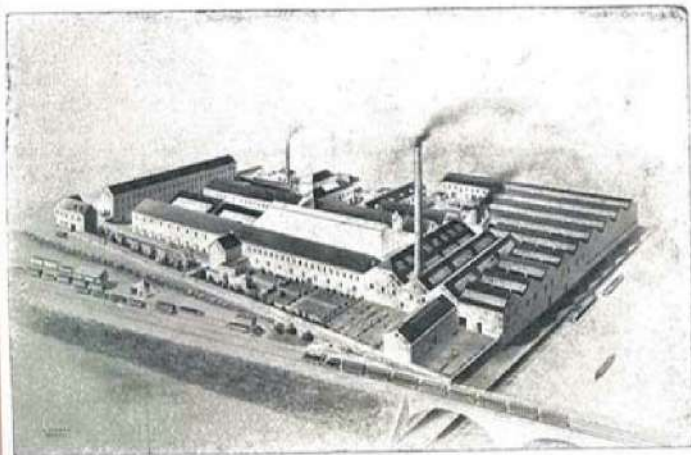
ARTHUR MARTIN

SUCESSEUR

(FRANCE) REVIN (ARDENNES)

DÉPOT ET EXPOSITION : 108, Boulevard Richard-Lenoir, PARIS (Télé. : ROQUETTE 28-32)

VUES DES USINES



APPAREILS PERFECTIONNÉS DE CUISINE ET CHAUFFAGE

Par le GAZ, CHARBON, COKE et BOIS



CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

Mode d'expédition. — Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse par les Tarifs spéciaux les plus réduits.

Même en cas de port payé, mes marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avarie ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

Mes Marchandises sont vendues prises sur wagon Revin.

Conditions générales. — Les Commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

Délais de livraison. — Toutes les commandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé; en cas de retard, l'expédition sera valablement faite si le destinataire n'a pas fixé préalablement un délai de livraison que je pourrai accepter expressément par lettre.

Je ne serai jamais tenu de livrer des marchandises commandées dans un moment où mes approvisionnements seraient épuisés, ni en cas d'incendie ou de grève.

Vente au détail. — Mes acheteurs s'engagent, pour leurs ventes au détail, à prélever sur mes marchandises le bénéfice normal habituel pour les ventes de cette nature, et à ne pas les offrir à vil prix sous prétexte de réclame. Toute infraction non justifiée pourrait donner lieu à l'arrêt de mes livraisons et à l'annulation des marchés en cours.

Important. — Au point de vue des livraisons, le Dépôt de Paris ne dessert exclusivement que la clientèle de Paris, Seine et Seine-et-Oise.

Afin de gagner du temps, la clientèle des autres départements a donc intérêt à s'adresser à l'Usine directement.

LES COMPAGNIES DE CHEMINS DE FER SONT RESPONSABLES DES AVARIES ET DES PERTES

La loi Rabier du 24 Septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilité des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de fer, nous rappelons à nos clients :

1° Que les Compagnies de Chemins de fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire ;

2° Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport à ces marchandises, et ne peuvent s'en exonérer, sauf les cas de force majeure, qu'en prouvant que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Je décline donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

Pour bénéficier sans conteste des avantages de la loi Rabier, et pour réserver utilement ses droits en cas d'avarie ou de perte, il convient donc :

N. B. — Je tiens à mettre ma Clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toute responsabilité, alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, l'emballage PEUT AVOIR TRÈS BIEN RÉSISTÉ et le contenu s'être brisé, tel, par exemple, un colis verrerie ou fonte émaillée.

1° De faire des réserves précises et déterminées sur le livre d'embarquement de la gare, ou le bordereau du camionneur ;

2° De faire accepter ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le Récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il serait indispensable de confirmer les dites réserves par lettre recommandée remise à la poste dans le délai maximum de trois jours après la réception de la marchandise.

Au cas où les Compagnies solliciteraient l'expertise prévue par l'article 106 du Code commercial, afin de déterminer la cause et le montant des avaries, il est indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise et, dans tous les cas, en avertisse immédiatement l'expéditeur, lorsque celui-ci a expédié franco de port, de façon à lui permettre, s'il le juge à propos, d'introduire, avant qu'il n'ait été procédé à cette expertise, une action régulière contre la Compagnie transporteur.

FORMALITÉS INDISPENSABLES POUR OBTENIR LE TARIF RÉDUIT POUR LES HARASSES EN RETOUR

Démonter les Harasses en retirant simplement les Goupilles ;

Joindre les Bâches s'il y a lieu ;

Produire la Lettre de Voiture d'arrivée, et réclamer le Tarif spécial des retours d'Emballages démontés.

Spécifier le nombre des Colis, leur poids et surtout les numéros des Harasses et des Bâches.

RECOMMANDATIONS

Afin d'éviter la détérioration rapide des grilles de calorifères et cheminées, il est indispensable que les appareils soient suffisamment décendrés.

Cette recommandation importante vise aussi bien les grilles de fond que de face ; si on laisse accumuler les cendres dans le tiroir ou contre les grilles de face, on empêchera le contact de l'air froid nécessaire au refroidissement partiel de ces grilles et inévitablement elles brûleront ou fondront en quelques instants.

Installation des appareils. — Le placement d'un appareil de chauffage ou de cuisine doit être irréprochable et, en tout premier lieu, absolument étanche.

Le tuyau en tôle doit s'adapter parfaitement à la buse de l'appareil et doit être maçonné dans la cheminée.

Lorsque l'on masque par une plaque de tôle ou de fonte l'ouverture de la cheminée, il est absolument indispensable que cette plaque soit hermétiquement mastiquée sur son pourtour. De plus, l'ouverture pour le passage de la buse, pratiquée dans cette plaque, devra être sensiblement égale à la section de la buse.

Il ne faut pas perdre de vue que l'air nécessaire à la combustion ne traversera pas la grille de l'appareil, s'il trouve un chemin plus facile pour se rendre à la cheminée.

Combustible. — Le combustible est l'un des facteurs essentiels pour le bon fonctionnement d'un appareil de chauffage et de cuisine,

L'emploi de charbons gras dans les appareils à combustion continue et permanente est à exclure radicalement.

Le meilleur combustible est le petit anthracite moyen, 20/30, 30/40 ou 40/50, ainsi que le petit coke, grésillon, escarbilles et n° 0.

Réglage. — Mes appareils à combustion lente et continue donnent un feu doux, procurant une chaleur régulière et brulent suivant la plus ou moins grande perfection du système adopté, tous les gaz combustibles.

Chacun de ces appareils est muni d'un réglage qui permet d'élever ou de diminuer graduellement l'allure du feu.

Toutes les portes doivent être fermées hermétiquement au moyen de la clef accompagnant chaque appareil.

Toute porte mal fermée laissera passer de l'air qui activera la combustion et risquera de détruire l'appareil en quelques heures.

Une poêle à feu continu ou feu permanent est construite pour entretenir continuellement un feu doux. Il n'est pas destiné à donner des « coups de chaleur » que seul peut donner, sans dommages, un poêle à feu intermittent.

Les appareils à feu continu ou feu permanent sont essentiellement économiques mais demandent quelque attention. Avec un peu de soin et d'étude dans la conduite de ces appareils, on réalisera des bénéfices considérables par l'économie de combustible.

ENTRETIEN DES APPAREILS

La fonte brute s'entretient avec des pâtes pour fourneaux, qu'il est facile de se procurer partout.

Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de térébenthine, le lustre de l'émail ne reparaitra pas entièrement après le nettoyage, mais lorsqu'on aura fait du feu dans l'appareil, le brillant reviendra aussitôt.

Les pièces nickelées ou cuivrées devront être nettoyées souvent avec des pâtes à métaux donnant un très beau brillant, ou mieux encore avec du blanc d'Espagne sur une peau de chamois. Eviter de laisser séjourner de l'eau ou tout autre liquide acide.

« **Poli ciré** ». — Ce décor est obtenu par un procédé nouveau qui ne ressemble en rien aux anciennes méthodes similaires.

Il consiste à noircir profondément la fonte finement polie, de manière à lui donner un beau brillant noir, résistant et inaltérable au feu.

Le **poli ciré**, en dehors de ses qualités de résistance et de facilité d'entretien, donne aux appareils de chauffage un décor de bon goût, s'harmonisant avec tous les ameublements.

On ne peut trop recommander le **poli ciré**, pour la décoration des poêles de chauffage, parce qu'il ne peut que s'embellir avec les années.

L'entretien se fait avec des pâtes pour fourneaux.

Lorsque l'appareil est froid, essuyer de temps en temps avec un chiffon toute la surface polie ; enduire ensuite d'une pâte flamande et frotter énergiquement avec un chiffon sec.

Eviter toute humidité sur le poli ciré et ne jamais frotter à la toile d'émeri.

Au cas où, par suite d'un accident quelconque, tels que : humidité ou coups de feu, certaines parties de l'appareil présenteraient une teinte couleur de vanille, il suffit :

1° De frotter ces parties avec un chiffon imbibé de pétrole ;

2° De les frictionner à l'aide d'un autre chiffon imbibé de térébenthine mélangée à une pâte ;

3° Puis de frotter énergiquement avec de la pâte flamande et ensuite avec un chiffon bien sec pour obtenir le brillant primitif.

« **Poli acier** ». — Eviter toute humidité et éclaboussure de liquide sur le poli-acier.

Au cas où, par suite de vapeurs quelconques, ou après avoir touché l'appareil avec les mains, il se produirait des taches de rouille, il y aurait lieu de procéder comme suit :

1° Frotter ces parties avec un chiffon imbibé de liquide pour métaux, et saupoudré de poudre de pierre ponce impalpable ;

2° Frotter ensuite avec un chiffon bien sec ;

3° Le brillant primitif ne réapparaîtra pas après cette seconde opération, mais il suffira de frotter une troisième fois après quelques instants d'intervalle avec le chiffon sec pour obtenir immédiatement l'aspect primitif du décor.

Si, par suite du manque d'entretien, il se forme des taches de rouille assez prononcées, on peut faire emploi de toile d'émeri du numéro le plus fin, de préférence usagée et légèrement imbibée d'huile, ce qui évitera toute apparence de griffes sur l'appareil.

Cette opération terminée, il y a lieu de continuer la remise en état par la méthode décrite aux trois paragraphes ci-dessus.

Appliques. — Afin que les garnitures placées à divers appareils en poli ciré ne puissent pas être détériorées lorsqu'il est fait usage de pâtes, il est conseillé de les retirer en les dévissant soigneusement.

Mica. — Frotter légèrement les carreaux de mica avec un chiffon imbibé de vinaigre.

Eviter que les cendres s'accumulent contre les micas, ce qui finirait par les brûler.

INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE ET L'EMPLOI DES RÉCHAUDS ET CUISINIÈRES A GAZ

1° Les appareils sont tous construits pour fonctionner à « **FLAMME BLEUE** » et sont toujours réglés pour une pression de 25 $\frac{1}{100}$.

Si cette pression est moindre, le gazier aura à agrandir, à l'aide d'un petit alésoir en acier, les trous des **injecteurs des robinets**.

Si, au contraire, la pression est supérieure, il rendra les trous plus petits, en les battant à petits coups de marteau. Aux endroits où la pression varie souvent, il vaut mieux régler les flammes au moyen du robinet ;

2° Les tuyaux amenant le gaz aux appareils doivent être proportionnés à la consommation de l'appareil ;

3° Il est indispensable, pour l'allumage des brûleurs à **flamme bleue**, de ne présenter l'allumette que quelques instants (2 ou 3 secondes) après avoir ouvert le robinet, afin d'éviter que le gaz ne s'enflamme à la prise d'air ;

4° Les consommations et cubes chauffés sont indiqués approximativement.

Il est toujours difficile de préciser la capacité que peut chauffer un appareil à gaz. Le degré de chaleur à obtenir dépend de la situation, de l'exposition

de la pièce, de la nature du pavage ou plancher, du nombre d'issues : fenêtres et portes, de l'épaisseur et de la qualité des murs ;

5° Pour obtenir une cuisson bien saisie, il faut, de même que pour une cuisinière au charbon, laisser chauffer le four quelques instants avant l'introduction du morceau de viande ;

6° Ne jamais mettre, et sous aucun prétexte, la casserole étamée sur le feu vif : l'étain fondrait et la casserole serait hors d'usage.

Les brûleurs doivent toujours être débarrassés des poussières et des impuretés. On ne doit ouvrir les brûleurs en grand que pendant la période de mise en train ; dès que le liquide est en ébullition, on devra fermer le robinet de façon à diminuer la flamme.

Pour entretenir l'ébullition, il suffit d'une quantité de gaz égale au 1/5 environ de la consommation normale du brûleur en pleine marche. Si l'on observe cette règle, on peut faire des économies considérables de gaz, sans, pour cela, augmenter la durée de la cuisson.



PRINCIPAUX AVANTAGES DE LA CUISINE AU GAZ

LE GAZ COMME COMBUSTIBLE. — Les facilités et avantages que procure l'emploi du gaz sont inestimables : il s'installe facilement, n'occupe que très peu de place et fonctionne silencieusement dans toutes les parties de l'immeuble, il évite bien des manutentions et supprime les bacs à charbon avec leur contingent de poussières, c'est la propreté même ; il est toujours prêt à fonctionner, sa chaleur est instantanée, de même que sa modération et son extinction sont immédiates.

FACILITÉS DE RÉGLAGE. — En tournant simplement un robinet, le feu est allumé et prêt à entrer immédiatement en service, avec son maximum de chaleur si on le désire. Il se met facilement en veilleuse, ce qui permet, dans les chambres d'enfants et de malades, d'entretenir de l'eau douce et d'obtenir de l'eau chaude à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit. — Cette facilité de réglage offre aussi beaucoup d'intérêt pour la cuisine où il est souvent nécessaire, pour préparer certains mets, d'avoir à sa disposition, tantôt une chaleur forte, tantôt un feu très doux. Avec les appareils à gaz, ces différences de températures sont facilement obtenues.

PROPRETÉ. — Comparé à n'importe quel autre combustible, il est bien certain que le gaz est celui qui occasionne le moins de nettoyage. Il ne fait pas de cendres, l'entretien des appareils est presque nul, les appareils restent propres.

ÉCONOMIE. — Un peu d'attention dans le maniement des appareils à gaz fera réaliser de notables économies.

Les règles principales à observer sont les suivantes : n'allumer les brûleurs qu'au moment de s'en servir ; s'assurer que la flamme brûle bien bleue ; éviter qu'elle déborde autour des casseroles ou marmites ; utiliser au mieux toute la chaleur. — Dans un réchaud,

par exemple, dont la rôtissoire est allumée pour rôtir, cuire sur le dessus sans se servir spécialement des brûleurs de côté. Pour ralentir la cuisson, diminuer la flamme au lieu de glisser le récipient sur le côté en laissant le robinet ouvert en grand. — Éteindre les brûleurs aussitôt la cuisson finie.

Si on tient compte de tout le temps perdu autour des cuisinières au charbon : préparation du feu, allumage, rechargements, décentrage et lenteur de fonctionnement, il est facile de voir l'économie considérable qu'on peut réaliser, avec un peu d'ordre et de soin, en employant les réchauds et cuisinières à gaz.

QUALITÉS. — Il est admis, sans conteste, qu'avec l'emploi du gaz, les viandes perdent moins de leur poids que cuites d'autres façons ; la différence dépasse 20 % et est attribuée à ce que les morceaux de viande, mieux saisis, conservent tout leur jus. Cette particularité seule a décidé certains grands établissements à n'utiliser que le gaz dans leurs cuisines.

COTÉ AGRÉABLE.

— Par les fortes chaleurs on n'a plus de cuisine surchauffée, les appareils à gaz ne fonctionnant que le temps strictement nécessaire à la préparation des repas ; on évite donc ainsi les fatigantes manutentions qu'exigent les cuisinières au charbon.

PRÉJUGÉS.

— Certaines personnes ont encore des préjugés contre le gaz. Elles prétendent qu'il donne aux mets une odeur désagréable. Si cette opinion était fondée, les appareils à gaz ne seraient pas si répandus dans les hôpitaux et les restaurants. Il ne vient à l'idée de personne de dire qu'une viande exposée au feu sur le gril sent la fumée. Il n'y a pas de raison pour que la fumée du gaz puisse donner un goût quelconque. De multiples expériences l'ont d'ailleurs prouvé depuis fort longtemps d'une façon concluante.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

SECTION I

APPAREILS DE CUISINE PAR LE GAZ

PETITS RÉCHAUDS "SÉRIE RONDE"

Rondelles et Brûleurs mobiles -:- Poignée bois

SÉRIE ORDINAIRE



N° 1

Hauteur 0.090
Diamètre rondelle 0.120



N° 3

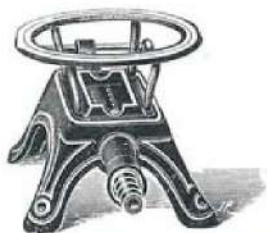
Hauteur 0.110
Diamètre rondelle 0.150



N° 4

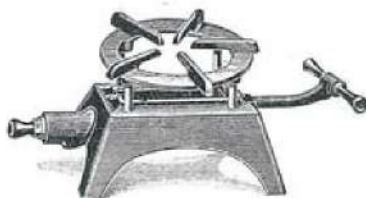
Hauteur 0.120
Diamètre rondelle 0.165

RÉCHAUDS POUR COIFFEURS



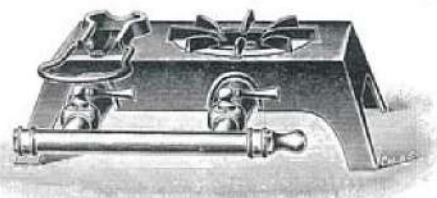
N° 1 - Porte-bouillotte cuivre

Largeur . . 0.115
Profondeur 0.155
Hauteur . . 0.095



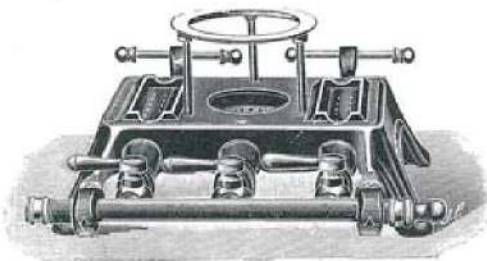
N° 0 - Avec porte-bouillotte fonte

Ces petits Réchauds se font habituellement en fonte nickelée.



N° 4

Le "333". - Avec plateau



N° 3

Largeur 0.120
Profondeur 0.180
Hauteur 0.095

Le "333" est un excellent petit réchaud robuste et pratique. Son rendement très élevé provient de la disposition des flammes, toutes dirigées vers le centre du récipient.



Longueur 0.270
Diamètre 0.155

RÉCHAUDS POUR REPASSEUSES

Avec ou sans enveloppe

Consommation : 200 litres par brûleur.



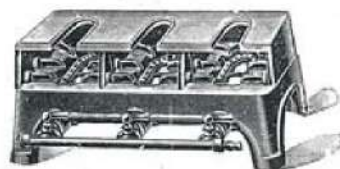
N° 13.

1 fer. — Vu sans enveloppe.



N° 17.

5 fers. — Vu sans enveloppe.



N° 15.

3 fers. — Vu avec enveloppe.

FER pour Réchaud Repasseuse



N° 4.

Longueur 0.160
 Largeur 0.095
 Hauteur 0.105
 Poids 1¹/₂00

Numéros des Réchauds	Nombre de fers	Longueur	Largeur	Hauteur sans enveloppe	Hauteur avec enveloppe
13	1	0.15	0.22	0.115	0.17
14	2	0.26	0.22	0.115	0.17
15	3	0.365	0.22	0.115	0.17
16	4	0.47	0.22	0.115	0.17
17	5	0.58	0.22	0.115	0.17
18	6	0.69	0.22	0.115	0.17

FOURNEAU sur table



Gaufrier posé sur support.
 Grilloir à Café posé sur support.

Les fers se rouillent au contact direct de la flamme. Les réchauds ci-dessus n'offrent pas cet inconvénient, chaque brûleur étant recouvert d'une plaque en fonte isolant le fer de la flamme. Ce perfectionnement ne figure pas aux gravures.



Vue d'une Plaque de Repassage placée sur une Rôtissoire en fonctionnement.

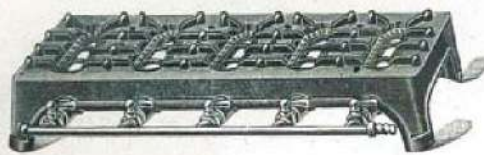
RÉCHAUDS POUR TAILLEURS

Avec ou sans enveloppe

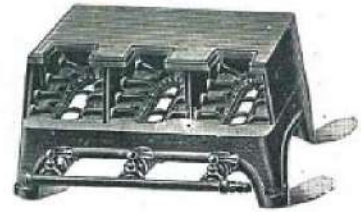
Consommation : 250 litres par brûleur



N° 19 - 1 fer. - Vu sans enveloppe



N° 23 - 5 fers. - Vu sans enveloppe



N° 21 - 3 fers. - Vu avec enveloppe

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	Hauteur sans enveloppe	Hauteur avec enveloppe	Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	Hauteur sans enveloppe	Hauteur avec enveloppe
19	1	0.150	0.29	0.115	0.20	22	4	0.470	0.29	0.115	0.20
20	2	0.260	0.29	0.115	0.20	23	5	0.580	0.29	0.115	0.20
21	3	0.365	0.29	0.115	0.20	24	6	0.690	0.29	0.115	0.20

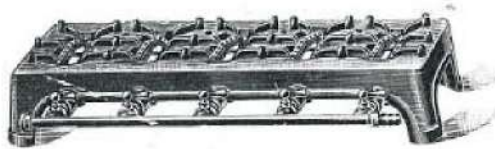
RÉCHAUDS POUR CHAPELIERS

Avec ou sans enveloppe

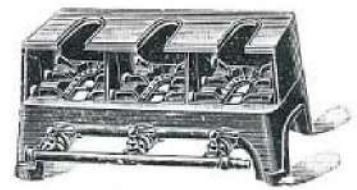
Consommation : 200 litres par brûleur



N° 13^{bis} - 1 fer - Vu sans enveloppe



N° 17^{bis} - 5 fers - Vu sans enveloppe



N° 15^{bis} - 3 fers - Vu avec enveloppe

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	Hauteur sans enveloppe	Hauteur avec enveloppe	Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur	Hauteur sans enveloppe	Hauteur avec enveloppe
13 ^{bis}	1	0.150	0.22	0.115	0.195	16 ^{bis}	4	0.470	0.22	0.115	0.195
14 ^{bis}	2	0.260	0.22	0.115	0.195	17 ^{bis}	5	0.580	0.22	0.115	0.195
15 ^{bis}	3	0.365	0.22	0.115	0.195	18 ^{bis}	6	0.690	0.22	0.115	0.195

Fer pour Réchauds Tailleurs N° 19 à 24



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
1	0.175	0.065	0.135	3 kilos
2	0.180	0.065	0.135	4 —
3	0.200	0.070	0.145	5 —
4	0.200	0.075	0.145	6 —
4 ^{bis}	0.200	0.075	0.150	8 —

N. B. — Les Fers se souillent au contact direct de la flamme. Ces réchauds n'offrent pas cet inconvénient, chaque brûleur étant recouvert d'une plaque en fonte. Ce perfectionnement ne figure pas aux gravures.

Fer pour Réchauds Chapeliers



Numéros	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
1	0.15	0.07	0.11	3 kilos
2	0.16	0.08	0.12	4 —

PLAQUES DE REPASSAGE

En fonte

Se placent sur tous Réchauds ou Cuisinières courants



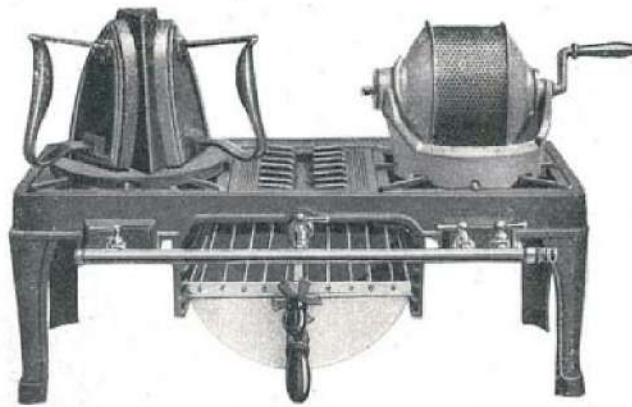
N° 3194 — 3 fers

Hauteur 0.180
Diamètre 0.190

Si l'on ne veut pas chauffer trois fers à la fois, il est nécessaire de boucher, au moyen de **tampons**, les ouvertures restées libres, afin d'éviter que toute la chaleur ne s'en échappe.

Ces tampons sont fournis sur demande, et en supplément.

Les Plaques de repassage livrées sur demande, sans rondelle, se placent indifféremment sur toutes les grilles rondes ou carrées.

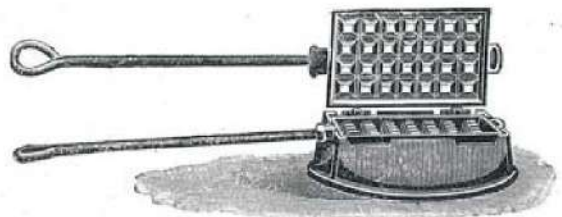


Vue de la Plaque de repassage et du Grilloir à café sur Réchaud rôtissoire



N° 3128 — 1 fer

Diamètre rondelle 0.185
Largeur 0.135
Profondeur 0.200

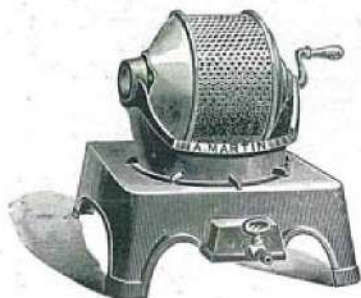


Support de fer à gaufres et gaufrettes s'adaptant sur réchauds et cuisinières

GRILLOIRS À CAFÉ AU GAZ

En tôle et fonte

Portatif sur tous Réchauds ou Cuisinières courants ou avec Brûleur à gaz central



Vu monté sur Réchaud à gaz N° 30¹⁰⁰



N° 5.

Vu sur Support-Rondelle s'adaptant sur Réchaud à gaz.

N°	Hauteur	Diamètre cylindre	Consommation	Contenance	Temps
5	0.290	0.180	40 l. pour 0 ^h 250	5'	
7	0.412	0.245	85 l. pour 1 ^h 000	8'	

GRILLOIR N° 5

• Pour être réellement bon, le café doit être grillé au moment de s'en servir, moulu frais et servi chaud. — Le but de ce petit grilloir est de rendre facile l'application de cet excellent précepte.

Il grille le café d'une façon parfaite et lui donne une excellente saveur. — Il contient une demi-livre qui peut être rôtie en cinq minutes, pour le prix de deux centimes (en comptant le gaz à 0 fr. 60 le mètre cube).

Son emploi est à la portée de tous : Introduire le café par le trou opposé à la poignée au moyen d'un entonnoir en tôle, poser le grilloir sur le réchaud et tourner sans arrêt jusqu'à ce que le café soit grillé.

A l'aide de l'extrémité de l'entonnoir en tôle, qui est creusée en forme de cuiller, on peut, de temps en temps, retirer par le trou de l'axe quelques grains de café, afin de s'assurer du degré de torréfaction. Aussitôt que le café a pris la teinte voulue, on enlève le cylindre par la poignée et on l'incline de façon à le vider par le trou de l'axe.

GRILLOIR N° 7.

Introduire le café sans dépasser la quantité indiquée.

Allumer le brûleur, fermer le grilloir et tourner à bonne allure pendant six à huit minutes.

Eteindre le brûleur, tourner encore quelques tours, puis constater si la torréfaction est bien complète.

Le café étant à point, enlever du tamis le plateau dans lequel les déchets ont été recueillis pendant l'opération.

Vider le contenu du cylindre dans le tamis qu'il suffit alors de secouer quelques fois pour terminer.



N° 7. — Avec Brûleur à gaz central.

RÉCHAUDS CARRÉS ET RECTANGULAIRES

Brûleurs à flammes verticales et prise d'air réglable



N° 101

Longueur 0.275

Largeur 0.290

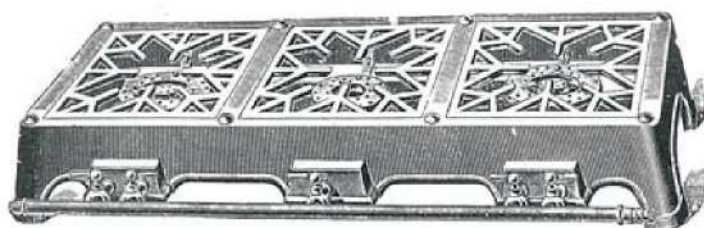


N° 102

Longueur 0.520

Largeur 0.290

Hauteur 0.125

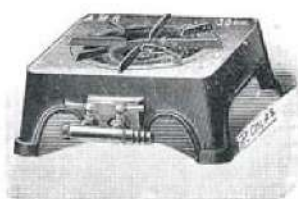


N° 105

Longueur 0.700

Largeur 0.290

Hauteur 0.125

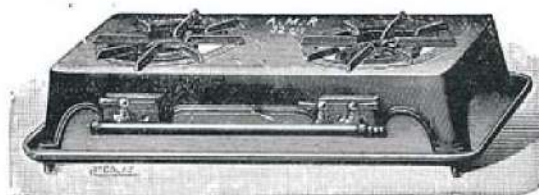


N° 30^{ter}

Longueur 0.285

Largeur 0.285

Hauteur 0.115

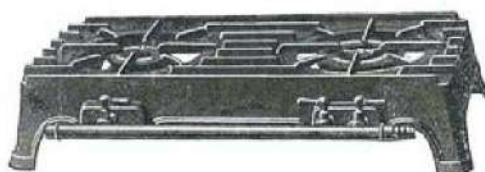


N° 32^{ter} - Vu sur plateau de propreté

Longueur 0.560

Largeur 0.285

Hauteur 0.115



N° 32

Longueur 0.560

Largeur 0.285

Hauteur 0.115

RÉCHAUDS CARRÉ ET RECTANGULAIRES

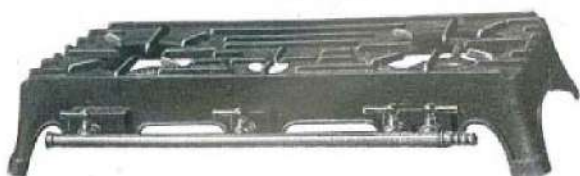


N° 34

Longueur 0.650

Largeur 0.285

Hauteur 0.115

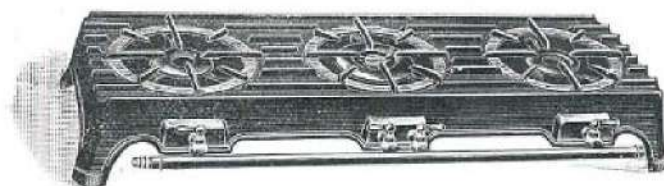


N° 35

Longueur 0.650

Largeur 0.285

Hauteur 0.115



N° 33

Longueur 0.800

Largeur 0.285

Hauteur 0.115

MODÈLES LOURDS

Très robustes et d'une grande puissance de chauffe



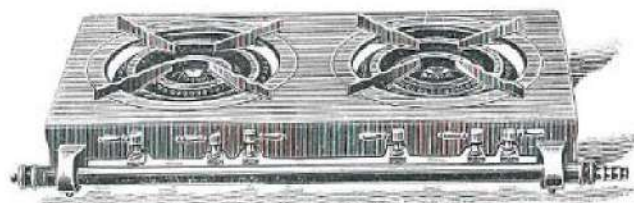
N° 29

Largeur 0.290

Profondeur 0.275

Diamètre rondelle 0.190

Consommation : 2 robinets : 600 litres
3 robinets : 800 litres



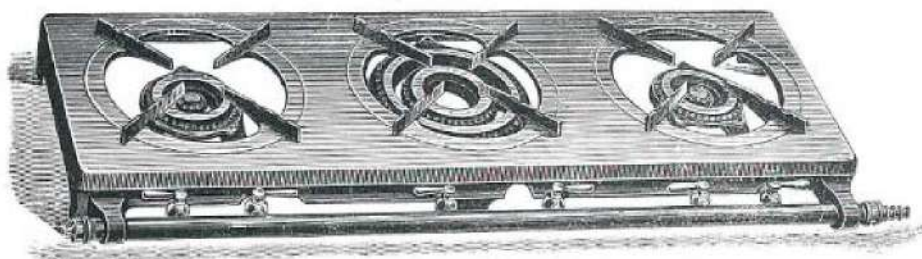
N° 27

Largeur 0.550

Profondeur 0.275

Diamètre rondelles 0.190

Consommation : 5 robinets : 1.000 litres
6 robinets : 1.200 litres



N° 28

Largeur 0.840

Profondeur 0.275

Diamètre rondelles 0.190

Consommation : 6 robinets : 1.200 litres
9 robinets : 1.800 litres

RÉCHAUDS A SURFACE UNIE



N° 54.

1 Brûleur, 1 Grille chauffante.

Base 0.200 × 0.450

Dessus 0.245 × 0.495



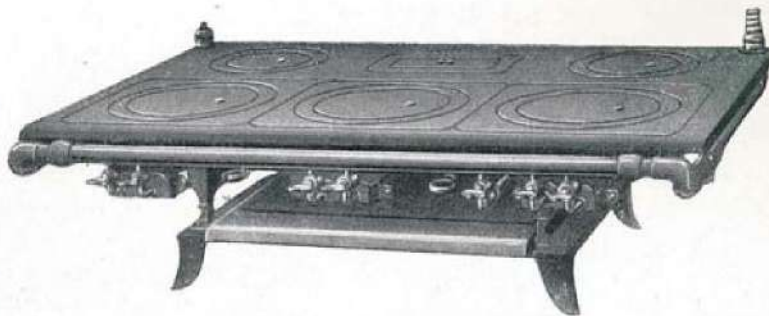
Réchaud 3213^{ter}, breveté S. G. D. G.

2 feux et table chauffante.

Hauteur 0.227 Base 0.525 × 0.355 Dessus 0.580 × 0.520

Le dessus de ces réchauds 3213^{ter} et 3214^{ter}, breveté S. G. D. G., présente les tout derniers perfectionnements et procure toutes les commodités qu'il est possible de trouver dans un appareil de cuisine.

Il permet de cuire ou de tenir chaud à feu très doux sur la table plus chaude à l'avant, de faire bouillir ou cuire rapidement sur les bouches ou les brûleurs découverts, de chauffer à feu vif de grands récipients sur la



Réchaud 3214^{ter}, breveté S. G. D. G.

3 feux et table chauffante

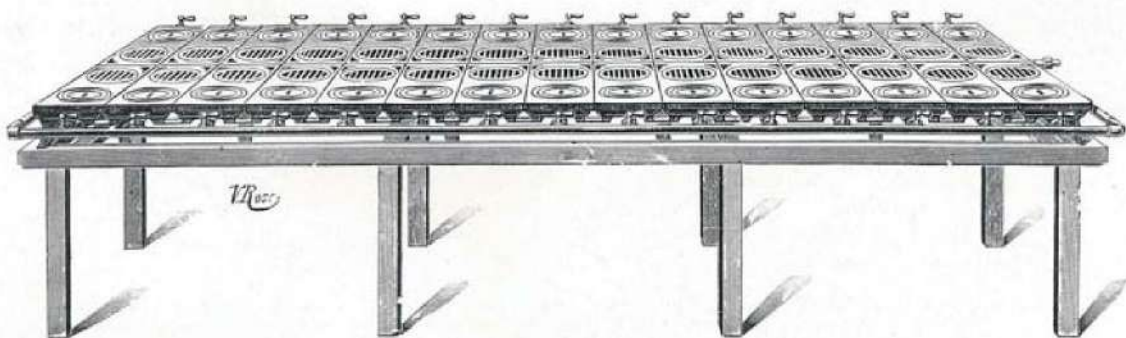
Hauteur : 0.227

Base : 0.525 × 0.355

Dessus : 0.840 × 0.520

grille carrée qu'on découvre au-dessus des brûleurs avant, lorsqu'on enlève rondelles et tampons.

Toutes ces opérations sont effectuées par suite des récupérations possibles avec le minimum de dépense de gaz.



Vue d'un assemblage de Réchauds 54 pour Cantine ouvrière ou Restaurant.

La particularité et les avantages de cette série de Réchauds se trouvent dans le dessus formant **Table Chauffante** sur laquelle au moyen des brûleurs placés sous l'avant de la table, il est possible d'avoir, avec une faible consommation de gaz, une grande surface chauffante pouvant être utilisée pour les besoins de la cuisine.

La chaleur s'échappant par les bouches est à une température suffisamment élevée pour y faire bouillir des liquides. Il en résulte une économie de gaz très appréciable.

FOURS A GAZ POUR ROTIS ET PATISSERIES

A circulation de chaleur - En tôle et fonte

Le Four N° 3170 se place sur n'importe quel réchaud ou cuisinière. Il est le complément nécessaire de tout Réchaud Rôtissoire ou Grilloir.



Four portatif N° 3170

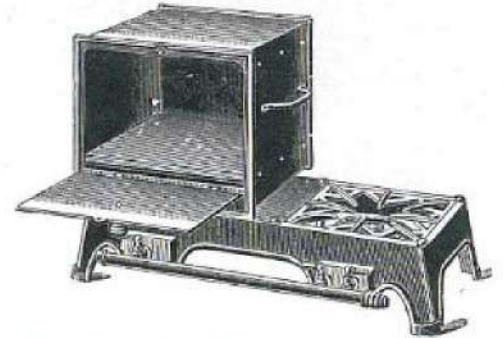
Le système des fours à circulation donne les meilleurs résultats tant au point de vue économique qu'à celui d'une marche parfaite.

Les fours n° 5 et 6 sont chauffés par un brûleur droit.

Le four n° 5 cuit deux pains avec une dépense approximative de 525 litres de gaz.

Le four n° 6 cuit quatre pains avec une dépense approximative de 750 litres de gaz.

Les fours sont en outre d'excellents appareils à rôtir.



Four N° 3170. — Vu sur réchaud 2 feux.

ALLUMAGE. — Ouvrir le robinet après avoir attiré à soi le brûleur, y présenter le feu et repousser le brûleur.

FONCTIONNEMENT. — Laisser le four ouvert pendant deux à trois minutes. Fermer, et, après cinq minutes, y introduire le pain. Laisser le brûleur en pleine marche pendant une vingtaine de minutes puis diminuer la flamme de façon à réduire la consommation du tiers. Après une demi-heure, changer les pains de place, c'est-à-dire mettre ceux du bas en haut, en ayant soin de les tourner. Cinq minutes plus tard fermer davantage le robinet afin de réduire la flamme de moitié.



N° 5. — A deux pains.
Consommation horaire : 700 litres

Les pains sont cuits
en
50 à 55 minutes

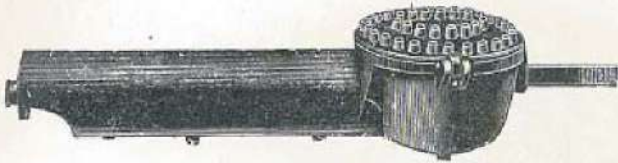


N° 6. — A quatre pains.
Consommation horaire : 1290 litres

DIMENSIONS				
Numéros	Hauteur utile	Hauteur totale	Largeur intérieure	Profondeur
3170	0.180	0.240	0.250	0.285
5	0.270	0.445	0.260	0.380
6	0.270	0.445	0.260	0.500

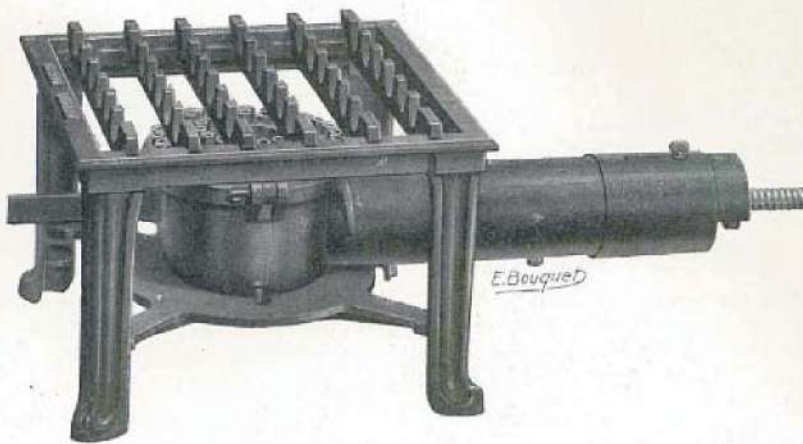
BRULEURS INTENSIFS ET CONCENTRIQUES

A grandes consommations pour le chauffage de grands récipients



Brûleur intensif avec couvercle en fonte protégeant la toile métallique fonctionnant à faible ou forte pression. La consommation peut varier considérablement sans nuire à la qualité de la flamme.

Numéros	Longueur	Diamètre	Consommation à 25 %
1	0.38	0.12	1.000 litres
2	0.60	0.19	2.000 "
3	0.70	0.26	3.000 "

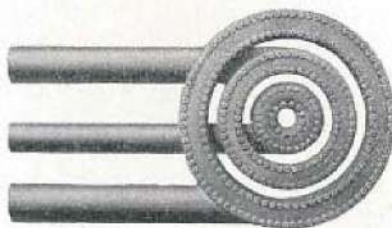


Vue d'un Brûleur intensif monté sur le cadre-support en fonte

DIMENSIONS DU CADRE

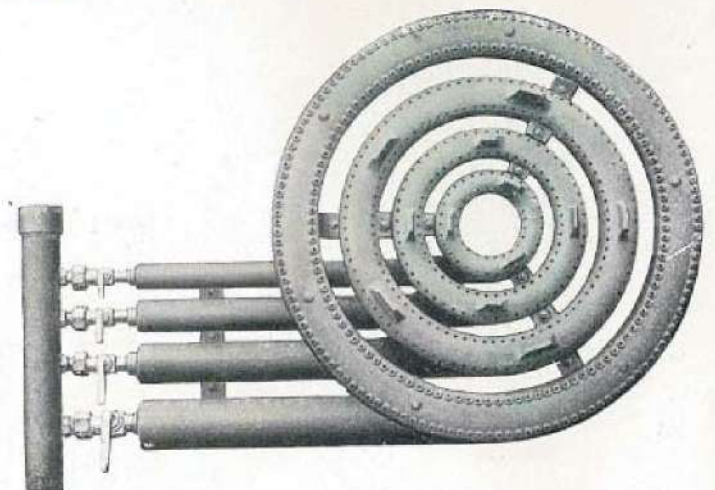
Longueur.....	0.350
Largeur.....	0.350
Hauteur.....	0.225

Les 3 types d'intensifs s'adaptent dans le même cadre-support.



Brûleur concentrique triple N° 60

N° 60	Longueur	Diamètre	Consommation
Petit	0.31	0.07	270 litres
Moyen	0.34	0.14	650 "
Grand	0.38	0.21	1.050 "
Assemblés	0.38	0.21	1.970 "



Brûleur concentrique 1, 2, 3 et 4 assemblés avec rampe et robinets

N°s	Longueur	Diamètre	Consommation
1	0.53	0.14	540 litres
2	0.56	0.24	840 "
3	0.65	0.37	1.320 "
4	0.88	0.53	1.920 "
Assemblés	0.88	0.53	4.620 "

Remarque. — La consommation des brûleurs concentriques, peut, suivant les besoins, être augmentée dans de grandes proportions.

RÉCHAUDS ROTISSOIRES ET RÉCHAUDS ROTISSOIRE-FOUR

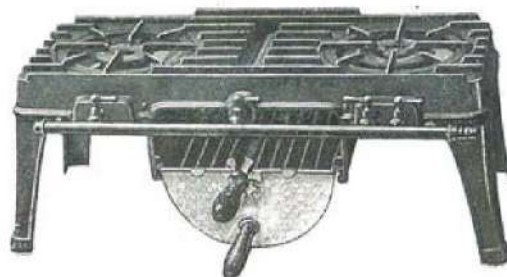
Brûleur à flammes verticales et à prise d'air Réglable — Pieds démontables et grilles mobiles



N° 111

Le brûleur de la rôtissoire est droit et reversible

DIMENSIONS	
Largeur du dessus.....	0.615
Largeur de la rôtissoire.....	0.250
Profondeur du dessus.....	0.275
Hauteur totale.....	0.240



N° 26 R

Le brûleur de la rôtissoire est droit et reversible

DIMENSIONS	
Largeur du dessus.....	0.610
Largeur de la rôtissoire.....	0.250
Profondeur du dessus.....	0.275
Hauteur totale.....	0.255



N° 119 R avec feu dessous — Vu Ouvert

Brûleur de rôtissoire reversible

DIMENSIONS	
Largeur du dessus.....	0.615
Profondeur du dessus.....	0.275
Largeur de la rôtissoire.....	0.300
Hauteur totale.....	0.280
Hauteur totale sur étagère.....	0.800

Cet appareil est muni du Gril-Corbille à rôtir. Le feu dessous, fourni en supplément sur demande, transforme la Rôtissoire en four, dans lequel on peut rôtir et faire la pâtisserie, comme dans un four de cuisinière au charbon. Le brûleur de la Rôtissoire est reversible, permettant d'obtenir un troisième feu sur le dessus.

Nota. — Sauf mention spéciale ce Réchaud est toujours fourni sans feu dessous.

RÉCHAUD ROTISSOIRE-FOUR

119 R

Vu avec feu dessous et sur étagère



PLATEAUX, SUPPORTS ET ÉTAGÈRES DE RÉCHAUDS

En fonte



Plateaux pour Réchauds

Numéros	Longueur	Largeur
1 Pour Réchaud 30 ^{1er}	0.320	0.320
2 — 32 ^{1er}	0.595	0.320
3 — 111.....	0.685	0.320
4 — 119 grand modèle..	0.595	0.350
4 ^{bis} — 119 petit modèle..	0.385	0.350
5 — 132-133 grand modèle..	0.760	0.395
5 ^{bis} — 132-133 petit modèle..	0.530	0.395
6 — 141 grand modèle..	0.610	0.365
6 ^{bis} — 140 petit modèle..	0.470	0.365

Les plateaux N^{os} 4, 5 et 6 correspon. à la larg. du dessus du réchaud.
Les plateaux N^{os} 4^{bis}, 5^{bis} et 6^{bis} correspon. à la larg. du four seulement.



Supports pour Réchauds

Numéros	Longueur	Largeur
1 Pour Réchauds 29-30-101.....	0.310	0.295
2 — 32, 32 ^{1er} , 102.....	0.570	0.320
3 — 111.....	0.640	0.310
4 — 34-35.....	0.645	0.345
5 — 119-106.....	0.665	0.315
6 — 105.....	0.725	0.315
7 — 33.....	0.825	0.320



N^o 132 — Etagère pour Réchauds

Désignation	Hauteur
Pour Réchauds 132-133-134-133 R-134 R	0.500
Pour Réchauds 140-141.....	0.510
Pour Rôtissoires 512.....	0.500



N^o 3198 — Etagère pour Réchaud 119 R

Désignation	Hauteur
Pour Réchaud 119.....	0.530

LES RÉCHAUDS-FOURS "FURNUS" ET "IPNOS"

Les Réchauds "FURNUS" et "IPNOS" sont une innovation : ils distancent tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour et réalisent un progrès considérable dans la cuisine par le Gaz, puisqu'ils suppriment, d'une façon *absolue*, l'emploi de la Cuisinière au charbon, chose que n'avait pu accomplir, jusqu'ici, aucun Réchaud à Gaz.

Non seulement ils peuvent : rôtir, griller, braiser, faire les gâteaux et les pâtisseries, poêler, bouillir et frire, en un mot, faire toute la Cuisine sans exception, mais ils offrent, de plus, cette particularité intéressante de faire les rôtis au four, alors que, jusqu'à présent, dans un réchaud à Gaz, les rôtis étaient faits sous la grillade.

Or, on sait trop bien de quelle surveillance continue il faut entourer un rôti qui cuit ainsi exposé directement à la chaleur du plafond-rayonnant d'un Réchaud-Rôtissoire, pour

qu'il soit nécessaire de faire ressortir les avantages que l'on a à rôtir dans un four bien clos, comme celui du Furnus et de l'Ipnos, et chauffé de toutes parts par deux brûleurs indépendants.

Dans le four de ces appareils, les viandes sont rôties *sans surveillance* et sans qu'il soit nécessaire de les retourner ; elles conservent leur jus et ont cette belle couleur dorée et cet arôme que les connaisseurs exigent d'un appareil de Cuisine.

Tous les entremets, ainsi que les gâteaux et les pâtisseries les plus délicats sont réussis à la perfection.

Le Réchaud à Gaz était considéré, jusqu'à présent, comme le complément de la Cuisinière au charbon ; avec l'apparition de ces appareils, le Réchaud à Gaz prend non seulement la première place dans la Cuisine, mais il supprime totalement la Cuisinière au charbon, devenue inutile.

DESCRIPTION DES RÉCHAUDS "FURNUS" ET "IPNOS"

Le four comprend une enceinte fermée à l'évacuation des gaz chauds, chauffée à sa partie inférieure par un brûleur à flamme bleue et, à sa partie *supérieure*, par un deuxième brûleur, aussi à flamme bleue, qui maintient le dessus du Four en fonte à une chaleur intense ou modérée, selon que l'on veuille rôtir des viandes ou apprêter des pâtisseries.

Le brûleur *inférieur* est recouvert d'une plaque en fonte contre laquelle les flammes viennent buter et qui a pour fonction de répartir la chaleur dans toutes les parties du four.

L'action combinée de ces deux brûleurs concentre, autour de la pièce à cuire, une forte quantité de chaleur tourbillonnante qui la saisit sur toutes ses faces avec une si grande régularité, que la cuisson se fait presque sans surveillance aucune.

DESCRIPTION DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR DU FOUR

Celui-ci sert à trois usages bien différents :

1° Lorsqu'on se sert du four, il chauffe la plaque en fonte, formant « dessus du Four », et rayonne ainsi la chaleur dans l'intérieur du four ;

2° Il sert à griller, lorsqu'on utilise le Réchaud comme grilloir. — Cette transformation s'obtient en retirant tout simplement la plaque « dessus de four » ;

3° Il sert enfin de troisième feu sur le potager, puisqu'il est « réversible », c'est-à-dire que ses flammes peuvent être dirigées verticalement pour passer par-dessus le plafond-rayonnant et frapper directement les récipients posés dessus, comme un brûleur ordinaire.

Cette manœuvre s'obtient en faisant pivoter le brûleur avec le doigt, au moyen de l'oreillon fixé à son extrémité avant. A cause de sa forme droite et allongée, ce brûleur permet la meilleure utilisation des poissonnières et des récipients de forme ovale.

DESCRIPTION DES BRÛLEURS SIMPLES ET DOUBLES DU POTAGER

Ceux-ci sont d'un type nouveau, à grand rendement et à prise d'air réglable. Les flammes ont une direction verticale, de manière à frapper normalement le fond du récipient, sans

toutefois que les orifices de sortie des flammes puissent être obstrués par le liquide pouvant tomber du Potager.

DESCRIPTION DU GRIL-CORBEILLE

Le Gril-Corbaille à rôtir supprime la broche et tous ses inconvénients. Il évite de transpercer les viandes, ce qui occasionnait une perte de jus et les desséchait.

Il se compose de deux parties indépendantes, s'agrafant par simple pression sur la lèche-frite. L'écartement de ses branches

étant variable, il peut recevoir des rôtis de toutes grosseurs. Il suffit de faire coulisser les deux parties sur les bords de la lèche-frite, pour obtenir un petit ou un grand berceau (Fig. 1 et 2). On peut aussi, pour un très gros rôt, agraffer les branches sans les entrecroiser (Fig. 3).

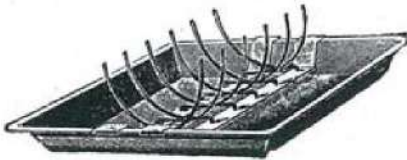


Fig. 1



Fig. 2

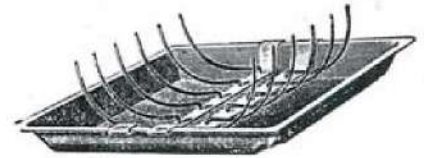


Fig. 3

Recommandations. — Un appareil à gaz ne fonctionne économiquement et bien, que : 1° Si les brûleurs sont lavés souvent à l'eau chaude, additionnée de carbonate de soude ; 2° Si les injecteurs des robinets sont débouchés lorsqu'ils s'obstruent, et ceci avec l'aide d'une grosse aiguille. Dans le Réchaud "FURNUS" ou "IPNOS", toutes les parties susceptibles de s'encrasser sont démontables ou aisément accessibles, (Dans le

cas du brûleur à couvercle mobile, avoir soin d'enlever le fil de fer reliant le couvercle au brûleur, qui n'a son utilité que pendant le transport).

Si le Réchaud doit fonctionner sur une table, avoir soin d'isoler le bois de préférence au moyen d'un plateau en fonte que je puis fournir sur demande.

MODE D'EMPLOI

Pour rôtir au four. — Sur la première coulisse du haut, glisser la plaque pleine en fonte formant le « dessus du Four », et sur la dernière coulisse du bas, celle munie de nervures formant « fond de Four », en ayant bien soin que la face à nervures de cette plaque soit au dessus.

Allumer les deux brûleurs, celui du haut et celui du bas, en suivant les conseils donnés plus loin.

Laisser ensuite ouverte la porte du Four pendant trois ou quatre minutes, pour que la vapeur d'eau puisse s'échapper, fermer la porte et attendre six à sept minutes que le four soit bien chaud avant de s'en servir.

Un Four bien chaud saisira les mets et donnera une cuisson parfaite ; un Four tiède ne donnera que de mauvais résultats.

Une fois la cuisson en train, régler l'allure au moyen des robinets.

PLATEAU ÉTAMÉ. — Afin d'éviter la fusion de l'étain du plateau, avoir soin d'y mettre une petite quantité d'eau avant de l'introduire dans le four.

Pour faire les pâtisseries. — Procéder comme pour rôtir, mais en ayant soin de régler les robinets pour obtenir une chaleur plus douce.

Pour les pâtisseries délicates, comme les pâtes feuilletées, par exemple, on a avantage à placer une brique réfractaire sur le « fond de Four ». Celle-ci répandra une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du Four (cette brique n'est pas fournie avec l'appareil).

Pour faire les grillades. — Enlever le « dessus du Four », allumer le brûleur du haut et laisser bien rougir le plafond-rayonnant avant de s'en servir.

Ranger les mets à griller sur le gril plat posé dans la lèche-frite, et coulisser celle-ci le plus près possible du plafond-rayonnant.

Au bout de quelques instants, retourner les mets.

Avoir soin de saler après et non avant de griller.

Pour gratiner. — Procéder exactement comme pour griller.

Allumage des brûleurs du four. — Pour allumer le brûleur du « dessus », le faire pivoter sur lui-même, au moyen de l'oreillon placé à son extrémité avant et visible derrière le robinet. Présenter l'allumette et faire pivoter à nouveau de façon à diriger les flammes sous le plafond-rayonnant, à moins qu'on ne désire l'utiliser comme troisième feu sur le dessus.

En procédant de cette façon, on évite, pour allumer, de retirer le « dessus de Four ».

Pour allumer le brûleur du bas, retirer momentanément la plaque qui le recouvre.

Grilles reversibles. — Les grilles et la plaque centrale du Potager peuvent être retournées de façon à donner ou une surface unie, ou une surface à lames émergentes.

La surface à lames émergentes doit être adoptée de préférence, c'est elle qui donne la meilleure utilisation du gaz ; elle est obligatoire si on se sert de grands récipients couvrant presque les grilles, et qui étoufferaient la flamme si la surface du potager était unie. On évitera aussi de cette façon que le caoutchouc, ou les robinets, chauffent.

RÉCHAUDS "FURNUS"

Brûleurs à flammes verticales et à prise d'air réglable - Brûleur de Rôtissoire "Reversible"



Vu fermé

Ces nouveaux réchauds font toute la cuisine, en supprimant complètement l'usage de la broche et ses inconvénients.

Le Four est chauffé dessus et dessous par deux brûleurs indépendants. On y rôtit comme dans un four de cuisinière au charbon.

Le Brûleur de la Rôtissoire est réversible et forme troisième feu sur le Potager.

Les Grilles de dessus réversibles permettent d'obtenir à volonté un dessus uni ou un dessus à barrettes émergentes comme ci-contre.

La Casseroles est très soignée, avec Gril-Corbelle à rôtir, remplaçant avantageusement la broche, comme indiqué à la page 20.

Le "Furnus" convient pour des familles de deux à six personnes.

Voir page ci-après, description du "Tampon Etoile" permettant de transformer le dessus en couvrant les feux.



Vu ouvert

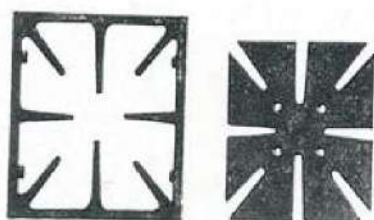
Numéros	Largeur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale	Hauteur totale sur étagère
140	0.625	0.355	0.300	0.297	0.165	0.290	0.795
141	0.625	0.355	0.300	0.297	0.215	0.330	0.845

RÉCHAUDS "FURNUS" ET "IPNOS"

Avec feux couverts - Tampon "Etoile" Breveté S. G. D. G.



Vue du tampon avec sa grille



Grille et Tampon "Etoile"



Réchaud "Furnus" avec tampon "Etoile"
Breveté S. G. D. G.

Principaux avantages

Ce tampon peut s'adapter sur les Réchauds "Furnus" et "Ipnos".

Il peut se faire en brut, en poli ou en nickelé.

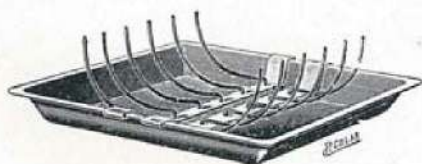
Son adaptation donne un dessus uni à très bel aspect formant table chauffante.

Ces tampons venant se placer sur les quatre taquets de la grille représentée ci-contre, il est nécessaire, pour pouvoir les employer sur les réchauds non transformés, de les munir de la nouvelle grille.

Celle-ci est actuellement toujours fournie avec le "Furnus" et "Ipnos".

GRIL-CORBEILLE A ROTIR

Breveté S. G. D. G.



Remplace avantageusement la broche. S'agrafe instantanément sur la lèche-frite, par simple pression.

Etant formé de deux branches qui peuvent s'entrecroiser ou s'écarter suivant la grosseur de la pièce à rôtir, sa disposition est variable à volonté. Son emploi supprime les ouvertures de passage de broche et toute déperdition de chaleur.

Les viandes ne sont plus percées et conservent tout leur jus.

RÉCHAUDS "IPNOS"

Brûleurs à flammes verticales et à prise d'air réglable - Brûleur de Rôtissoire "Reversible"



Vu fermé, Grilles rehaussées

Ces réchauds ne diffèrent du "FURNUS" que par la largeur de la rôtissoire et du dessus.

Ils font toute la cuisine, en supprimant complètement l'usage de la broche et ses inconvénients.

Le four est chauffé dessus et dessous par deux brûleurs indépendants. On y rôtit comme dans un four de cuisinière au charbon.

Le Brûleur de la Rôtissoire est réversible et forme troisième feu sur le Potager.

Les Grilles de dessus réversibles permettent d'obtenir à volonté un dessus uni, comme montré ci-dessous, ou un dessus à barrettes émergentes comme ci-dessus.

La Casseroleserie est très soignée, avec Grill-Corbaille à rôtir, remplaçant avantageusement la broche.

L' "IPNOS" convient pour des familles de quatre à dix personnes.

Voir page précédente description du "Tampon étoile" permettant de transformer le dessus en couvrant les feux.

Numéros	Largeur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale	Hauteur totale sur étagère
132	0.765	0.390	0.350	0.330	0.165	0.290	0.785
133	0.765	0.390	0.350	0.330	0.215	0.330	0.835



Vu ouvert, grilles renversées (dessus plat)

RÉCHAUDS "IPNOS" A DOUBLE BRULEUR "REVERSIBLE"

Brûleurs à flammes verticales et prise d'air réglable - Deux Brûleurs de Rôtissoire Reversibles



Vu fermé, grilles rehaussées

Le souci d'assurer l'obtention rapide de la température convenant à une cuisson parfaite dans les plus grands coffres des réchauds "IPNOS" a amené à envisager l'adaptation de deux brûleurs reversibles aux "IPNOS" N^{os} 132, 133 et 134.

Ce dispositif permet, par suite de la chauffe régulière du plafond s'étendant sur toute la largeur du coffre d'obtenir très rapidement des grillades parfaites.

Il procure en outre un feu supplémentaire sur le potager.

Ces trois Réchauds peuvent être fournis avec Tampon "Amovible" comme décrit à la page 20.



Vu ouvert, grilles renversées (dessus plat)

Numéros	Largeur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale	Hauteur totale sur étagère
132 D	0.765	0.390	0.350	0.330	0.165	0.290	0.785
133 D	0.765	0.390	0.350	0.330	0.215	0.330	0.835
134 D	0.765	0.390	0.400	0.330	0.215	0.330	0.835

GRAND RÉCHAUD "IPNOS" A TABLE CHAUFFANTE

Breveté S. G. D. G.

Brûleurs à flammes verticales et à prise d'air réglable - 2 Brûleurs de Rôtissoire réversible

Le dessus uni de ce Réchaud Breveté S. G. D. G. présente les tout derniers perfectionnements et procure toutes les commodités qu'il est possible de trouver dans un appareil de cuisine.

S'il est utilisé brûleurs avant couverts, les produits de la combustion peuvent être récupérés pour faire bouillir ou cuire sur les bouches arrière ou pour chauffer la table, avant leur évacuation.



N° 134 R

Si le chauffage de grands récipients nécessite qu'on découvre complètement les brûleurs avant, l'agencement du dessus permet, malgré cela, de tenir chaude la table arrière à l'aide d'un brûleur placé sous un des tampons de celle-ci. Le brûleur peut en outre au besoin être utilisé comme un feu découvert.

Ce dessus permet donc de cuire ou de tenir chaud à feu très doux sur la table arrière, de cuire à feu doux sur la table plus chaude à l'avant, de faire bouillir ou cuire rapidement sur les bouches ou les brûleurs découverts, de chauffer à feu vif de grands récipients sur la grille carrée qu'on découvre au-dessus des brûleurs avant, lorsqu'on enlève rondelles et tampons.

Toutes ces opérations sont effectuées par suite des récupérations possibles avec le minimum de dépense de gaz.

Ce dessus adapté aux coffres de mes réchauds "IPNOS" 133 et 134 allie tous ses avantages à ceux que présentent déjà les appareils de cette dernière série.

Numéros	Largeur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale	Hauteur totale sur étagère
133 R	0.820	0.540	0.350	0.330	0.215	0.330	0.835
134 R	0.820	0.540	0.400	0.330	0.215	0.330	0.835

RÉCHAUD-FOUR A CARREAUX MAJOLIQUES OU A CARREAUX FONTE, IMITATION CÉRAMIQUE

Garniture nickelée - Dessus uni à barreaux - Table chauffante



N° 512 — Vu monté sur table, avec dossier de propreté.
Le "RÉCHAUD-FOUR" N° 512 est livré également avec panneaux
en tôle décorée (Motifs figurant page 109).

Ce modèle possède une table chauffante, disposée à l'arrière du dessus du réchaud, et chauffée par un brûleur indépendant.
Ce réchaud peut être fourni sans dossier de propreté. Ce dernier, en fonte céramique avec encadrement nickelé, s'adapte d'une façon parfaite sur le dessus de l'appareil, et complète admirablement l'aspect et l'emploi de cette rôtissoire.
Le mur est préservé de la graisse pouvant sauter des récipients placés sur l'appareil.

Dimensions	
Longueur du dessus ... 0.800	Largeur du dessus..... 0.480
Haut' totale du réchaud. 0.390	Hauteur de la table.... 0.500
Largeur du four..... 0.340	Hauteur du four..... 0.250
Profondeur du four..... 0.280	

Consommation à l'heure environ (Pression 35 %)	
Brûleur concentrique simple.....	580 lit.
Brûleur concentrique double.....	695 lit.
Four.....	430 lit.
Grillade.....	500 lit.
Table chauffante.....	240 lit.

LES CUISINIÈRES A COFFRE

La popularité des **Cuisinières à Coffre** s'étend de plus en plus, ceux qui les connaissent les adoptent et les préconisent, à l'exclusion de tout autre appareil. Cette préférence s'explique aisément.

On sait que pour **rôtir** convenablement un morceau de viande, l'art et la difficulté consistent à empêcher le jus de s'échapper, afin de conserver à la pièce toute la saveur, ainsi que ses qualités nutritives.

Or, les Cuisinières à Coffre sont construites tout spécialement pour observer ce précepte fondamental.

Aussitôt introduite, la viande est saisie et les pores hermétiquement fermés, ce qui empêche le jus de s'échapper et supprime, en outre, la nécessité d'arroser et de retourner continuellement le rôti, comme on est obligé de le faire dans une rôtissoire ordinaire.

Un morceau cuit dans une de ces cuisinières est délicieusement tendre et plein de jus, et ce résultat est obtenu avec moins d'attention et plus de facilité que dans tout autre appareil.

Ces avantages sont obtenus par la disposition des brûleurs. Dans les cuisinières à gaz ordinaires, la chaleur développée est utilisée sous forme de rayonnement, au moyen d'un brûleur à flammes bleues, placé sous le plafond de la rôtissoire. Dans les Cuisinières à Coffre, les brûleurs sont, au contraire, placés dans le bas de l'appareil, ce qui fait que la chaleur s'élève et se répand dans tout l'intérieur.

Le rôti ou les mets se trouvent, par conséquent, complètement enveloppés d'une atmosphère à une très haute température et réglable à volonté; tandis que dans les autres appareils, un seul côté du rôti est exposé et cuit, ce qui demande de la surveillance pour le retourner en temps voulu.

Pour **griller**, il y a deux façons de procéder avec les Cuisinières à Coffre. La première, et elle se recommande lorsqu'il s'agit de griller une petite quantité de côtelettes, poissons ou biftecks, s'emploie en utilisant le brûleur à flammes bleues, disposé dans le haut de l'intérieur du coffre ou de la grillade extérieure dont sont munis certains dessus. La seconde

manière s'impose lorsqu'on désire en griller un grand nombre, et, pour cela, il suffit de superposer plusieurs grils sur les rainures du fond et d'allumer seulement les deux brûleurs du bas.

On trouvera plus loin, sous la rubrique « Instructions à suivre », les quelques règles à observer pour obtenir, sans tâtonnements, des résultats excellents.

Il est rappelé que les brûleurs du bas ne doivent pas fonctionner en même temps que celui de la grillade.

On sait que les **pâtisseries et pâtés** sont plus facilement réussis dans une cuisinière à gaz que dans n'importe quel autre appareil. Cette particularité est due à la facilité qu'il y a à régler les cuisinières à gaz : souplesse qui s'obtient par la seule manœuvre des robinets. Dans les Cuisinières à Coffre on peut faire les pâtisseries les plus fines et les plus délicates, et on trouvera plus loin la manière de procéder et la façon de disposer les tôles réflecteurs pour les réussir.

Il est possible de faire simultanément un **rôti**, une **pâtisserie** ainsi que des **grillades** en ayant soin, toutefois, de placer ces dernières sur les rainures du fond de l'appareil, comme expliqué précédemment.

Il est même tout spécialement conseillé d'utiliser toutes les places disponibles, en faisant en même temps les diverses préparations, car, en procédant de cette façon, on peut cuire un repas complet en réalisant une économie de gaz très considérable.

Les compartiments intérieurs du coffre sont extensibles, puisqu'au moyen de séparations en tôle, on peut les réduire ou les augmenter à volonté selon le volume des rôtis et des pâtés. On peut par conséquent, avec le même appareil, obtenir un grand four et une petite rôtissoire, ou inversement.

On voit donc que les Cuisinières à Coffre répondent à toutes les conditions que l'on peut et que l'on doit exiger d'un bon appareil de cuisine, et les différents agencements de leurs dessus en font des appareils réunissant les trois grandes qualités si recherchées : la simplicité, l'économie et la propreté.



INSTRUCTIONS ET MODE D'EMPLOI

DE LA MANIÈRE DE ROTIR. — Pour rôtir, il faut procéder comme suit :

1° Enlever du coffre toutes les tôles et ne laisser que la plaque devant servir à accrocher la pièce à rôtir ;

2° Mettre la grande casserole par terre, entre les pieds de l'appareil ;

3° Allumer les deux brûleurs du bas ;

4° Entre-bâiller la porte quelques minutes pour laisser sortir l'humidité, puis fermer la porte hermétiquement, pour que le four soit chauffé rapidement ;

5° Introduire le rôti, la partie la plus épaisse dirigée vers le haut, le suspendre au moyen du crochet à la plaque en fonte munie, à cet effet, d'une poignée, et poser toujours le rôti le plus bas possible.

On peut aussi, si on préfère, placer le morceau à rôtir dans la casserole plate, et poser celle-ci sur un gril, en ayant soin de mettre une tôle réflecteur au-dessus de la pièce de viande, afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement où est disposé le rôti ;

6° Laisser fonctionner les brûleurs à pleine flamme, jusqu'à ce que la viande soit bien saisie. Modérer, ensuite, au moyen du robinet, jusqu'à la fin de la cuisson ;

7° Retirer le morceau de viande lorsqu'il est à point, et fermer aussitôt les robinets.

D'une façon générale, il faut dix à quinze minutes pour rôtir une livre de viande, mais ceci peut varier suivant les circonstances. Des pièces de viande peu épaisses en proportion de leur poids, demanderont moins de temps que les morceaux épais. Une côte de bœuf, par exemple, sera plus vite à point qu'un morceau de filet. Pour les viandes gelées, avoir soin de les décongeler avant de les introduire dans le coffre, car, autrement, les parties entourant l'os seraient d'une couleur bleue.

Il est reconnu maintenant par tous, que les rôtis au gaz conservent 20% de plus de leur poids que dans les cuisinières au charbon, ou devant le feu. La seule recommandation importante à faire pour conserver ce précieux avantage, est d'avoir soin de retirer les viandes aussitôt à point, et de ne les laisser séjourner dans le coffre sous aucun prétexte.

DE LA MANIÈRE DE GRILLER. — Pour griller une grande quantité de côtelettes, biftecks, poissons, etc., chauffer le coffre comme pour rôtir. Superposer les grils sur les rainures du bas et placer une tôle réflecteur immédiatement au-dessus, afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement utilisé pour griller. Laisser le robinet ouvert en grand pour bien saisir les mets et modérer ensuite jusqu'à cuisson complète.

Lorsque la cuisinière possède une grillade disposée dans le haut du coffre ou sur le réchaud du dessus, il est recommandé de s'en servir pour griller de petites quantités de viandes. Avoir soin de laisser rougir les plaques du plafond rayonnant avant de présenter les mets, faire saisir pendant quelques instants, et modérer ensuite la flamme au moyen du robinet. Procéder en somme comme on le fait avec un réchaud à flamme bleue. Une côtelette demande environ huit à douze minutes, et un bifteck, huit à quinze minutes. Avoir soin, lorsqu'on utilise le brûleur placé dans le haut du coffre, de retirer la plaque de fonte servant à accrocher la viande.

Il est recommandé, lorsqu'on ne se sert que de la grillade, d'entrouvrir la porte de la cuisinière.

DE LA MANIÈRE DE FAIRE DES PATISSE-RIES. — Pour cuire du pain ou des gâteaux, le coffre, chauffé par les deux brûleurs du bas, doit être porté à une assez haute température avant d'y rien introduire. Les placer dans le centre du coffre sur une tôle reposant sur un gril, et glisser immédiatement au-dessus une tôle réflecteur. Au bout de huit à onze minutes, c'est-à-dire aussitôt que la pâtisserie commence à monter et à brunir légèrement, il faut diminuer la flamme, et mettre le plat sur le dessus de la tôle réflecteur, de façon que la cuisson se fasse ensuite très lentement.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES. — Tenir scrupuleusement propre l'extérieur et l'intérieur des cuisinières, ainsi que les brûleurs et divers ustensiles. Avant d'ouvrir les robinets, avoir soin d'ouvrir les portes du coffre ; ne pas oublier, lorsque le coffre est en service, de placer la casserole plate entre les pieds de l'appareil. Je ne puis trop conseiller à ceux qui se servent d'appareils au gaz, de veiller au gaspillage, et surveiller strictement les personnes qui ont la charge des appareils, tant qu'elles n'auront pas acquis les habitudes d'économie absolument nécessaires.

CUISINIÈRES A COFFRE N^{os} 3211 ET 3212

Brevetées S. G. D. G.

Entièrement en fonte - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



N^o 3211 - Petit dessus



N^o 3212 - Grand dessus

DIMENSIONS

Dessus				Coffre				Appareil complet			
3211		3212		3211		3212		3211		3212	
Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur et Profondeur	Hauteur	Largeur et Profondeur	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère
0.530	0.495	0.825	0.495	0.37	0.30 x 0.32	0.37	0.30 x 0.32	0.635	0.800	0.635	0.800

Consommation

Brûleur simple.....	300 litres	Brûleur du coffre.....	390 litres	Brûleur de la grillade.....	400 litres
Brûleur double.....	400 litres			Brûleur de la table chauffante.....	200 litres

Ces cuisinières résument tous les progrès réalisés dans la cuisine au gaz. On peut, à la fois, y faire des rôtis, des grillades, des pâtisseries, mijoter des sauces et des ragoûts, bouillir, cuire et tenir au chaud.

Le dessus comprend des feux vifs et une table chauffante à feux couverts. Sous le dessus coulisse une plaque émaillée en blanc protégeant le dessus du coffre des chutes des liquides provenant des récipients.

Le four dont les parois sont calorifugées pour éviter toute perte de chaleur, a un plafond rayonnant ou grillade et deux brûleurs dans le bas. Les brûleurs du four et sa construction assurent le maximum de rendement et d'économie.

Toutes les parties de ces cuisinières pouvant nécessiter de l'entretien sont mobiles ou d'accès facile.

Dans l'intérêt d'un bon fonctionnement raccorder le dégagement du four à une cheminée ou, à défaut de celle-ci, assurez le dégagement en adaptant à la base de la cuisinière un tuyau d'au moins un mètre de longueur.

CUISINIÈRE A COFFRE N° 3213

Brevetée S. G. D. G.

Entièrement en fonte - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



N° 3213 - Petit dessus

DIMENSIONS

Dessus		Coffre			Appareil complet	
Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère
0.530	0.495	0.370	0.350	0.320	0.635	0.790

Consommation

Brûleur simple.....	300 litres	Brûleur du coffre.....	390 litres	Brûleur de la grillade.....	400 litres
Brûleur double.....	400 litres			Brûleur de la table chauffante.....	200 litres

Ce modèle, décrit à la page précédente, est construit d'après les mêmes principes.

Il possède tous les avantages de ces dernières cuisinières et ne diffère de celles-ci que par la largeur du coffre qui est de 0 m 350.

CUISINIÈRE A COFFRE N° 3214

Brevetée S. G. D. G.

Entièrement en fonte - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



N° 3214 - Grand dessus

DIMENSIONS

Dessus		Coffre			Appareil complet	
Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère
0.825	0.495	0.370	0.350	0.320	0.635	0.790

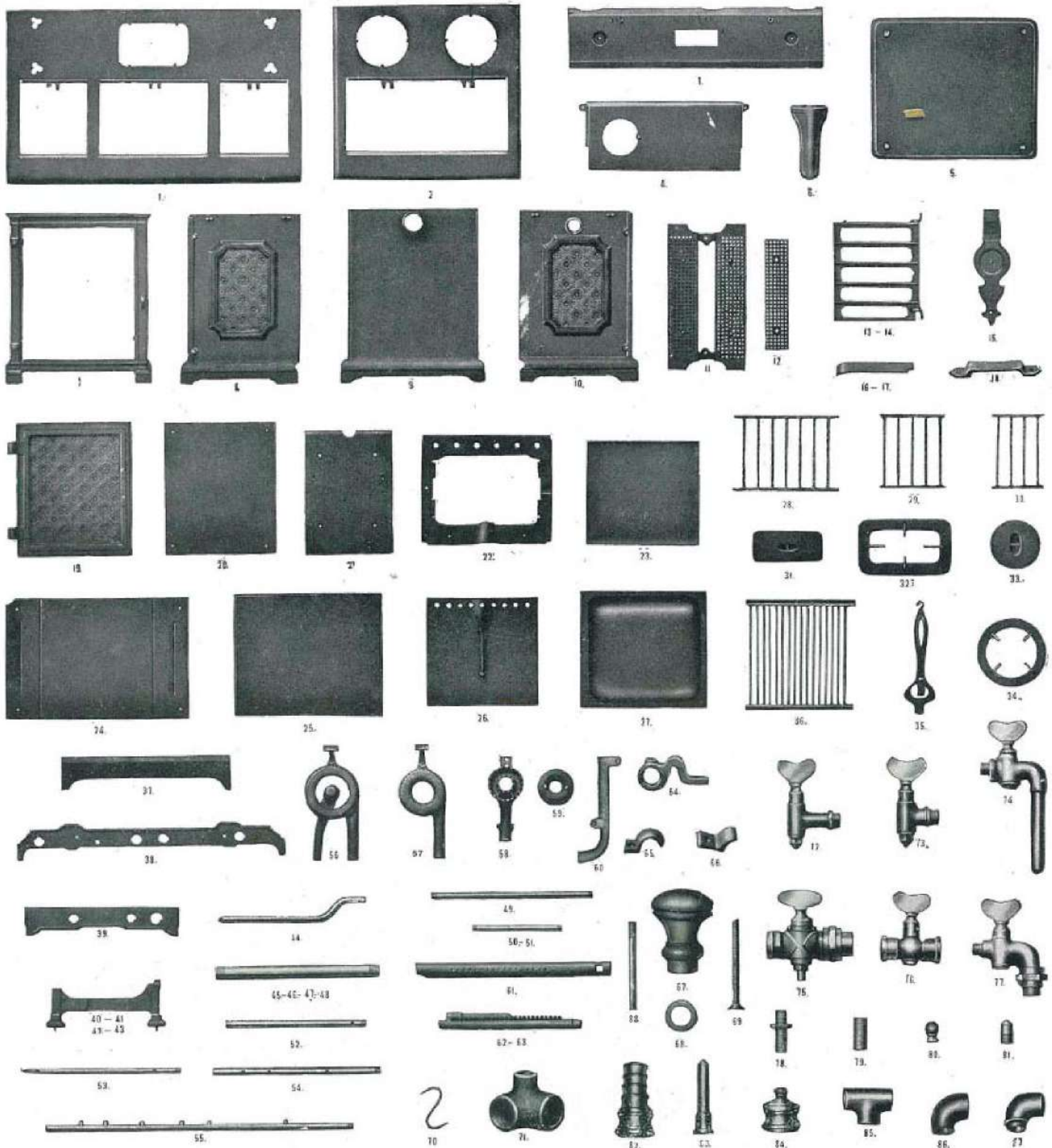
Consommation

Brûleur simple	300 litres	Brûleur du coffre.....	390 litres	Brûleur de la grillade.....	400 litres
Brûleur double.....	400 litres			Brûleur de la table chauffante.....	200 litres

De même que la cuisinière 3213, ce modèle ne diffère de la cuisinière 3212 que par la largeur du coffre qui est de 0^m 35.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

pour Cuisinières à coffre N^{os} 3211, 3212, 3213 et 3214



PIÈCES DE REMPLACEMENT

pour Cuisinières à coffre N° 3211, 3212, 3213 et 3214

N° de la gravure		N° de la pièce	N° de la gravure		N° de la pièce
1	— Dessus de cuisinière 3212-3214	8	45	— Tube de raccordement 3211-3213	
2	— Dessus de cuisinière 3211-3213	8	46	— Tube alimentation coffre 3211-3213	
3	— Contre-plaque dessus 3212-3214	7	47	— Tube alimentation grillade 3211-3213	
4	— Contre-plaque dessus 3211-3213	7	48	— Tube alimentation four 3211-3213	
5	— Plateau de socle	22	49	— Tube alimentation table chauffante 3212-3214	
6	— Pied		50	— Tube alimentation coffre 3212-3214	
7	— Encadrement porte de four	17	51	— Tube alimentation grillade 3212-3214	
8	— Côté gauche de four	16	52	— Tube alimentation table chauffante 3211-3213	
9	— Derrière de four	14	53	— Tube alimentation brûleurs four	
10	— Côté droit de four	15	54	— Rampe 3211-3213	
11	— Plafond rayonnant de grillade	3	55	— Rampe 3212-3214	
12	— Galette rayonnante de grillade		56	— Brûleur double dessus	
13	— Glissière droite de four	13 ^{sup}	57	— Brûleur simple dessus	
14	— Glissière gauche de four	13 ^{inf}	58	— Brûleur table chauffante 3211-3213	
15	— Cliche de porte	20	59	— Couronne brûleur table chauffante 3211-3213	
16	— Dégagement droit	33	60	— Brûleur table chauffante 3212-3214	4
17	— Dégagement gauche	34	61	— Brûleur grillade	
18	— Guide	23	62	— Brûleur four droit	4
19	— Porte	18	63	— Brûleur four gauche	32
20	— Contre-plaque de porte	28	64	— Support de rampe 3212-3214	10
21	— Contre-plaque de côté	27	65	— Support de rampe devant 3211-3213	20
22	— Support de plafond	5	66	— Support de rampe côté 3211-3213	
23	— Plaque de propreté	26	67	— Bouton de porte	
24	— Plafond de coffre		68	— Vitole	
25	— Tôle séparation de four		69	— Vis de bouton	
26	— Plafond de four	31	70	— Crochet à viande	
27	— Casserole		71	— T coudé réduction	
28	— Grille de dessus 3212-3214	21	72	— Robinet long 86	
29	— Grille de dessus 3212-3214	21	73	— Robinet court 86	
30	— Grille de dessus 3212-3214	21	74	— Robinet coudé 3212-3214	
31	— Tampon de table chauffante 3212-3214	25	75	— Robinet à raccord	
32	— Anneau de grille table chauffante 3212-3214	24	76	— Robinet femelle	
33	— Tampon de table chauffante 3211-3213	25	77	— Robinet coudé à raccord	
34	— Anneau de grille table chauffante 3211-3213	24	78	— Niple avec écrou	
35	— Poignée de casserole		79	— Niple	
36	— Grille de four		80	— Bouton de charnière	
37	— Support de derrière dessus 3211-3213		81	— Injecteur four	
38	— Support de brûleurs 3212-3214	11	82	— Porte-caouchouc	
39	— Support de brûleurs 3211-3213	11	83	— Injecteur	
40	— Support de côté droit 3211-3213	10	84	— Bouchon	
41	— Support de côté gauche 3211-3213	9	85	— T	
42	— Support de côté droit 3212-3214	10	86	— Coude	
43	— Support de côté gauche 3212-3214	9	87	— Coude à réduction	
44	— Baïonnette de raccordement 3212-3214		88	— Tige de charnière	

Pour commander les pièces de remplacement, prière de spécifier les numéros portés sur chaque pièce suivant détail ci-dessus.

CUISINIÈRE A COFFRE 3213 N

Brevetée S. G. D. G.

Entièrement en fonte - Feux couverts - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



N° 3213 N - Petit dessus

DIMENSIONS

Dessus		Coffre			Appareil complet	
Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère
0.580	0.525	0.370	0.350	0.320	0.635	0.790

Le dessus uni de ces cuisinières 3213 N et 3214 N breveté S. G. D. G., présente les tout derniers perfectionnements, et procure toutes les commodités qu'il est possible de trouver dans un appareil de cuisine.

S'il est utilisé brûleurs avant couverts, les produits de la combustion peuvent être récupérés pour faire bouillir ou cuire sur les bouches arrière ou pour chauffer la table avant leur évacuation.

Si le chauffage de grands récipients nécessite qu'on découvre complètement les brûleurs avant, l'agencement du dessus permet, malgré cela, de tenir chaude la table arrière, à l'aide d'un brûleur placé sous un des tampons de celle-ci. Le brûleur peut, en outre, au besoin, être utilisé comme un feu découvert.

CUISINIÈRE A COFFRE N° 3214 N

Brevetée S. G. D. G.

Entièrement en fonte - Feux couverts - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



N° 3214 N - Grand dessus

• DIMENSIONS

Dessus		Coffres			Appareil complet	
Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur sans étagère	Hauteur avec étagère
0.830	0.520	0.370	0.350	0.320	0.635	0.790

Ce dessus permet donc de cuire ou de tenir chaud à feu très doux sur la table arrière, de cuire à feu doux sur la table plus chaude à l'avant, de faire bouillir ou cuire rapidement sur les bouches, ou les brûleurs découverts, de chauffer à feu vif de grands récipients sur la grille carrée qu'on découvre au-dessus des brûleurs avant, lorsqu'on enlève rondelles et tampons.

Toutes ces opérations sont effectuées par suite des récupérations possibles avec le minimum de dépense de gaz.

Ce dessus adapté aux coffres de mes cuisinières 3213 et 3214 allie tous ses avantages à ceux que présentent déjà les appareils de cette dernière série.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE A ROTISSOIRE ET FOUR

Dessus uni - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



Cuisinière N° 517

Cette cuisinière comprend un dessus avec deux allonges mobiles, deux brûleurs, dont un simple et un double, et, de plus, une table chauffante à brûleur couvert. Les fours sont chauffés par un brûleur central placé entre les deux fours.

La répartition de la chaleur se fait d'une façon parfaite; elle circule autour du four supérieur et y pénètre par les parois latérales. Des ouvertures de dégagement placées judicieusement assurent une excellente répartition de température, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de déplacer ou de retourner les mets.

Le four du bas fait fonction de grillade et permet de dorer, de gratiner et de griller. Il est chauffé par le même brûleur central, lequel pivote autour de son axe, de manière à ce que les flammes puissent être dirigées à volonté, soit vers le four supérieur, soit vers la grillade.

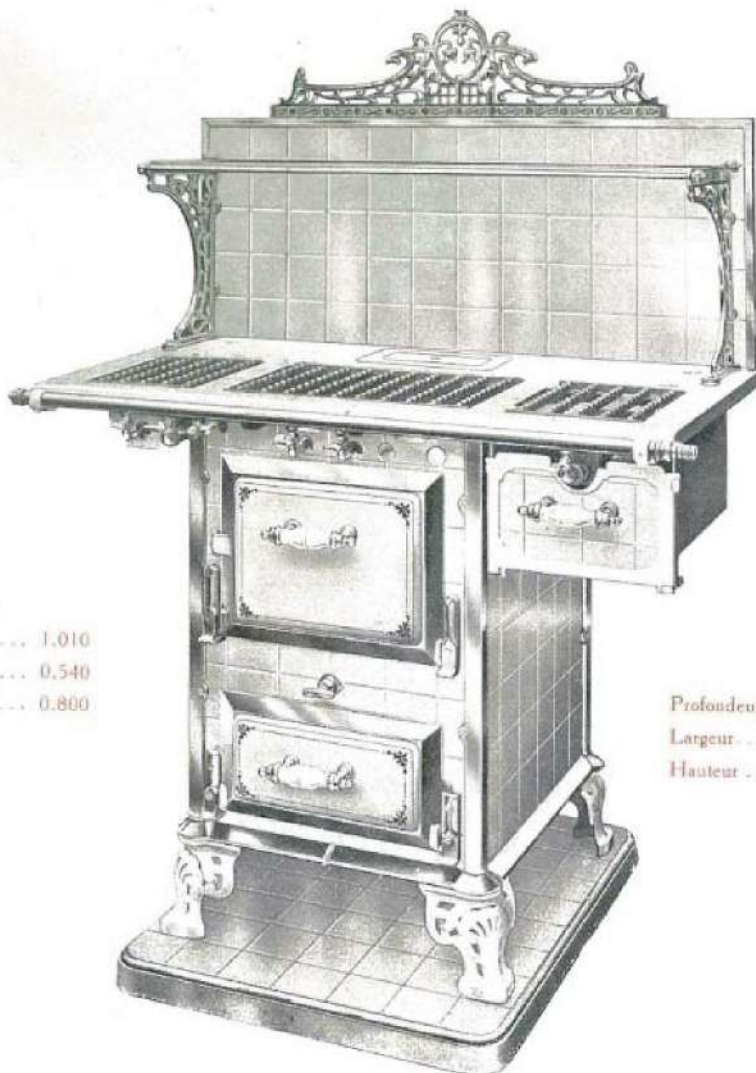
On peut cuire dans le four du haut, tout en se servant de la grillade, mais il est recommandé, lorsqu'on n'utilise pas cette dernière de diriger les flammes vers le haut. Pour cela, il suffit que l'inscription "Four" sur la poignée du brûleur, se présente au-dessus.

Pour allumer le brûleur central, il suffit de le tirer à soi par sa poignée, d'ouvrir le robinet correspondant, et de présenter l'allumette aux trous mis à découvert par cette manoeuvre. Ensuite, on repousse le brûleur et on lui donne la position désirée.

DIMENSIONS					
Longueur	0.960	Profondeur.....	0.540	Hauteur.....	0.800
				Four à rôtir	Grillade
Profondeur				0.385	0.385
Largeur.....				0.340	0.340
Hauteur				0.235	0.175

CUISINIÈRE A ROTISSOIRE ET FOUR

Dessus uni - Table chauffante - Dessus poli ou nickelé



DIMENSIONS

Longueur.....	1.010
Largeur.....	0.540
Hauteur.....	0.800

DIMENSIONS

	Four à rôtir	Grillade	Grillade supplémentaire
Profondeur ..	0.500	0.500	0.290
Largeur	0.340	0.340	0.245
Hauteur	0.235	0.175	0.115

N°518, placée sur plateau de propreté, avec dossier-étagère.

NOTA: Sauf mention spéciale cette cuisinière est toujours fournie sans dossier étagère ni plateau de propreté.

Cette cuisinière comprend un grand dessus d'une seule pièce avec des brûleurs concentriques simple et double. Elle possède, en plus, un brûleur réversible allongé pour la petite grillade fixée à droite, en dehors de l'appareil.

Ce brûleur chauffe le plafond de cette petite grillade et peut être utilisé comme troisième feu sur le dessus de l'appareil.

Cette grillade dispose d'utiliser la grande grillade pour les petites préparations du déjeuner et autres.

Les fours sont chauffés par un brûleur central placé entre les deux fours.

La répartition de la chaleur se fait d'une façon parfaite; elle circule autour du four supérieur et y pénètre par les parois latérales. Des ouvertures de dégagement placées judicieusement assurent une excellente répartition de température, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de déplacer ou de retourner les mets.

Le four du bas fait fonction de grillade et permet de dorer, de gratiner et griller. Il est chauffé par le même brûleur central, lequel pivote autour de son axe, de manière à ce que les flammes puissent être dirigées à volonté, soit vers le four supérieur, soit vers la grillade.

On peut cuire dans le four du haut tout en se servant de la grillade, mais il est recommandé, lorsqu'on n'utilise pas cette dernière, de diriger les flammes vers le haut. Pour cela, il suffit que l'inscription "Four" sur la poignée du brûleur, se présente horizontalement.

Pour allumer le brûleur central, il suffit de le tirer à soi par sa poignée, d'ouvrir le robinet correspondant, et de présenter l'allumette aux trous mis à découvert par cette manœuvre. Ensuite, on repousse le brûleur et on lui donne la position désirée.

Comme représentée à la gravure cette cuisinière peut être fournie avec dossier-étagère s'adaptant sur le dessus de l'appareil, et plateau de propreté en fonte céramique, avec cadre nickelé.

Le plateau est un accessoire qui complète admirablement l'appareil, le surélève, et l'isole du parquet.

Les baguettes d'encadrement sont nickelées.

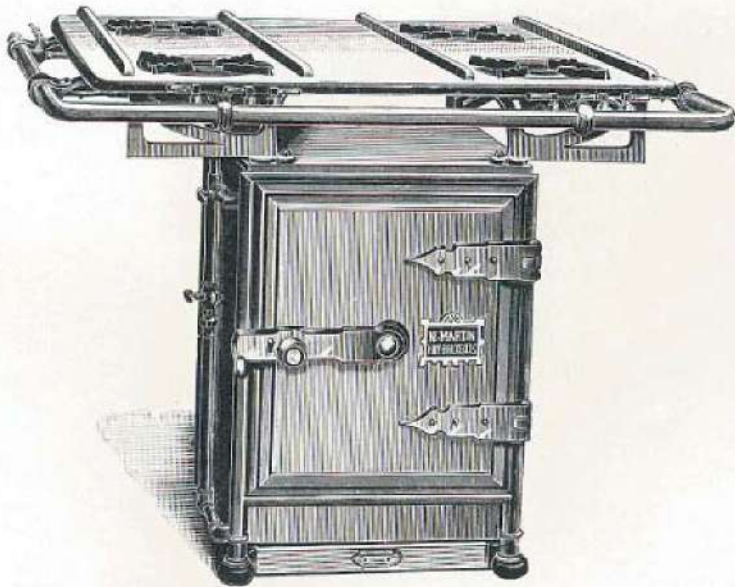
Le dossier-étagère préserve le mur de la graisse pouvant sauter des récipients placés sur l'appareil.

CUISINIÈRES A COFFRE

pour Charcutiers ou Restaurateurs

Grillade et Brûleurs four

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 39

Dimensions de la cuisinière n° 39 :

	De la cuisinière tampe comprise	Du coffre
Largeur	1 m05	0 m40
Profondeur	0 m96	0 m44
Hauteur	0 m80	0 m63

Consommation de gaz à l'heure : 3.400 litres.

Dimensions de la cuisinière n° 83 :

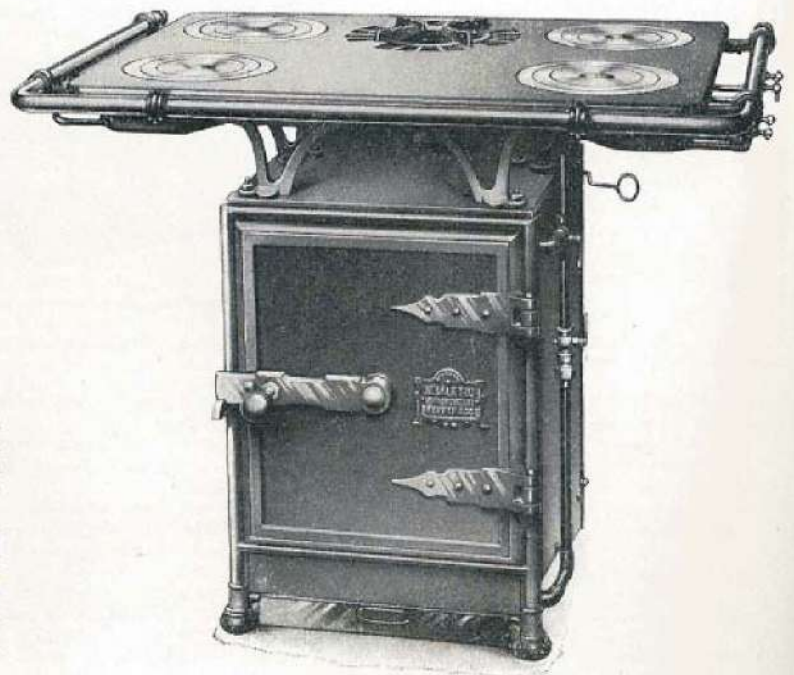
	Du Coffre	De la cuisinière tampe comprise
Largeur	0 m40	1 m05
Profondeur	0 m44	0 m70
Hauteur	0 m63	0 m83

Consommation de gaz à l'heure : 3.500 litres

La particularité et les avantages de cette série de cuisinières résident dans le dessus uni formant table chauffante, sur laquelle, au moyen des brûleurs placés sous l'avant de la table, il est possible d'obtenir avec une faible consommation de gaz, une grande surface chauffante pouvant être utilisée pour les besoins de la cuisine.

La chaleur s'échappant par la bouche de dégagement est à une température suffisamment élevée pour y faire bouillir des liquides. Il en résulte une économie de gaz très appréciable, ce qui, avec les autres avantages, justifie la popularité croissante de ce fourneau à gaz.

Les feux couverts peuvent être utilisés comme feux vifs. Il suffit pour cela d'enlever le tampon et un cercle et de retourner le deuxième cercle qui est établi pour faire fonction de grille.



Cuisinière N° 83

Tuyau de placement : 1 pouce

CUISINIÈRES A COFFRE SURMONTÉES D'UNE GRILLADE

Table chauffante - Dessus uni à barreaux - Système Arthur Martin



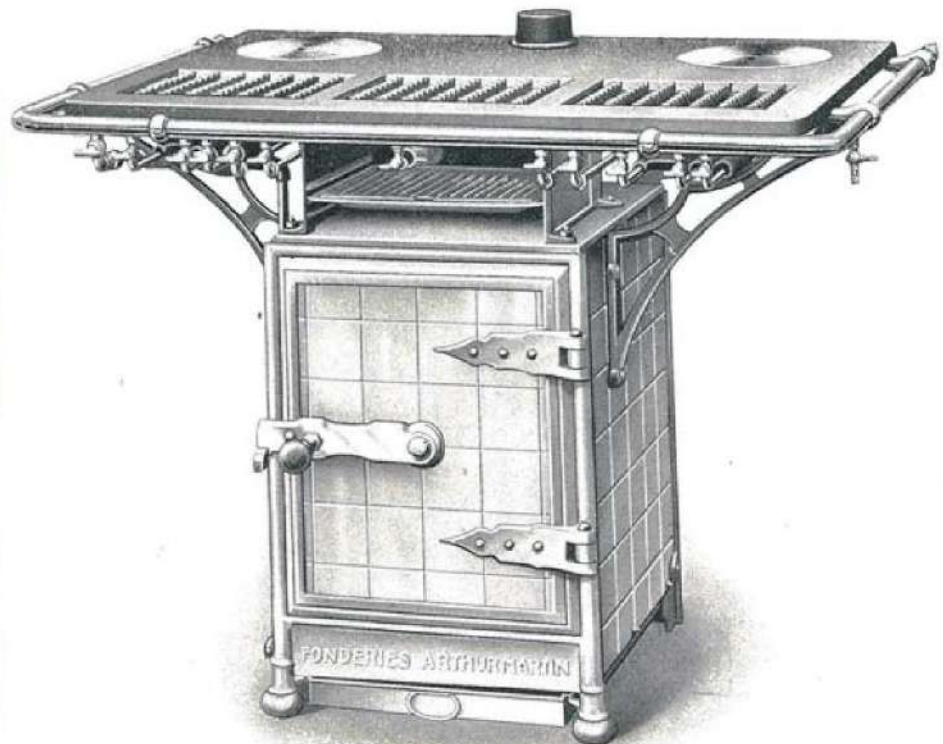
N° 504

Dessus poli ou nickelé

Les Cuisinières à coffre réunissent les avantages des appareils similaires, décrits précédemment. Elles possèdent un coffre et une grillade de grandes dimensions, de même qu'un dessus table-chauffante, merveilleusement utilisable.

DIMENSIONS		
Hauteur.....	0.840	Dessus. 0.960x0.550
GRILLADE		
Largeur	0.340	Profond' 0.270
		Hauteur 0.140
COFFRE		
Largeur	0.400	Profond' 0.440
		Hauteur 0.630

Grand dessus uni à barreaux Brûleurs couverts



N° 505

DIMENSIONS	
Hauteur.	0.840
Dessus.	1,065x0,700
GRILLADE	
Largeur.	0.340
Profond'.	0.270
Hauteur.....	0.140
COFFRE	
Largeur	0.400
Profond'.	0.440
Hauteur.....	0.630

CONSOMMATION ENVIRON	
Pression 35 ^{mm}	
Brûleurs triples.....	1.400 litres
Brûleurs doubles.....	650 »
Grillade.....	700 »
Rampes four chacune.....	480 »

CUISINIÈRE A COFFRE N° 506

Four, Grillade, Foyer à Gaz ou Chauffe-Assiettes - Dessus uni à barreaux
Table chauffante



N° 506 vue en fonctionnement

La cuisinière 506, avec le dessus à brûleurs concentriques, la table chauffante, le four à coffre, la grillade et le foyer, réunit tous les éléments d'un appareil de cuisine et de chauffage complet.

Tous les brûleurs, comme aussi les fours et le foyer, sont totalement indépendants les uns des autres, permettant ainsi de proportionner strictement la dépense du combustible aux besoins.

Le grand four ou four à coffre permet la préparation de grandes pièces à rôtir, de griller des quantités de côtelettes, poissons ou biftecks à la fois, de cuire du pain et des pâtisseries, comme aussi de faire simultanément plusieurs préparations. A cet effet, des tôles destinées à établir les séparations dans le four sont jointes à l'appareil.

Le petit four du haut est muni d'un plafond-grillade, et, dans le bas, d'un brûleur-four à rôtir, à cuire ou à faire de la pâtisserie.

Le foyer que représente la gravure ne se fait que sur demande. La cuisinière est toujours fournie avec four chauffe-assiettes, dans lequel est maintenue une bonne température par trois becs papillons, fixés sur un bras tournant en dessous du four.

Au plafond du coffre est fixée une tringle sur laquelle glisse le crochet qui sert à suspendre le gigot ou toute autre pièce à rôtir.

CONSUMMATION A L'HEURE environ (Pression 35 m/m)

Brûleurs du dessus:			
Concentrique triple 45 ³	1400 litres	Four à coffre	960 litres
Concentrique double 45 ²	650 litres	Grillade	550 litres
Concentrique double 33 ³	695 litres	Petit four	510 litres
		Foyer	650 litres

CUISINIÈRE A COFFRE N° 506

Four, Grillade, Foyer à Gaz ou Chauffe-assiettes - Dessus uni à barreaux

Table chauffante



N° 506 — Vue fermée

DIMENSIONS					
Hauteur coffre	0.475	Largeur coffre	0.340	Profondeur coffre	0.450
Hauteur totale	0.800	Longueur dessus	1.020	Largeur dessus	0.660
Hauteur four	0.220	Largeur four	0.340	Profondeur four	0.450

CUISINIÈRE A GRAND FOUR POUR CHARCUTIERS

Système Arthur Martin



Dimensions du four :

Largeur 0^m570
 Profondeur 0^m790
 Hauteur 0^m300

Consommation de gaz à l'heure :

3600 litres.

Dimensions totales :

Largeur taque 1^m050
 Profondeur 0^m950
 Hauteur 0^m910

Tuyau de placement :

2 pouces

Cuisinière n° 101

Cet appareil, construit spécialement pour les charcuteries modernes, se compose d'une taque munie de quatre brûleurs triples et d'un four spacieux chauffé par des brûleurs linéaires puissants.

TABLE-RÉCHAUD POUR GRANDES CUISINES

Dimensions du bâti seul :

Longueur 1^m200
 Largeur 0^m800
 Hauteur 0^m660

Consommation de gaz à l'heure :

2000 litres



Table pour office

Dimensions de la taque :

Rampe comprise

Longueur 1^m330
 Largeur 0^m950
 Hauteur 0^m150

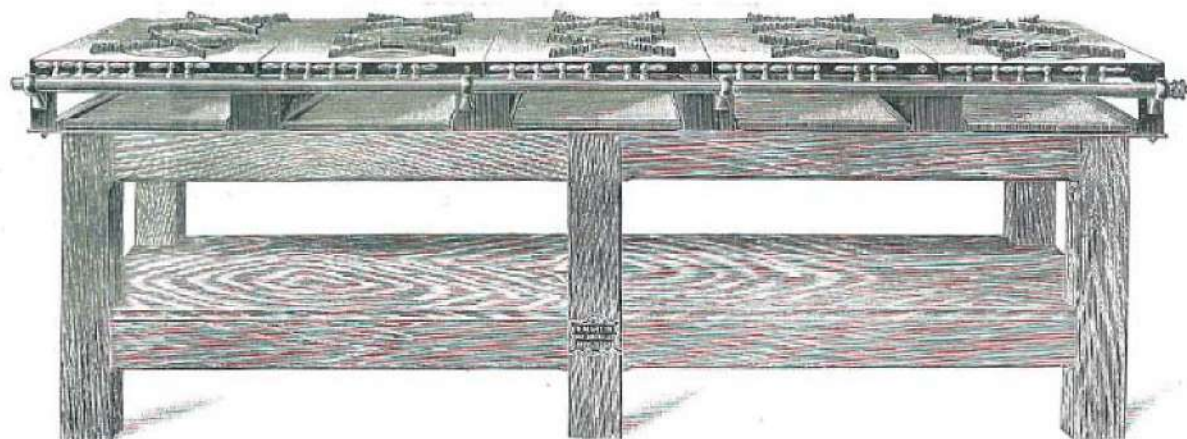
Tuyau de placement :

1 pouce

Cette table-réchaud, recommandée pour les grandes cuisines, se compose de quatre brûleurs triples.

TABLES A RÉCHAUDS SUR BATI BOIS

Spéciale pour Fritures



Cette table peut être livrée à toutes dimensions

Tuyau de placement : 2 pouces

Consommation approximative de gaz à l'heure : 6.000 litres

Le modèle représenté ci-dessus mesure :

Longueur 2^m30 - Largeur 0^m80 - Hauteur 0^m80

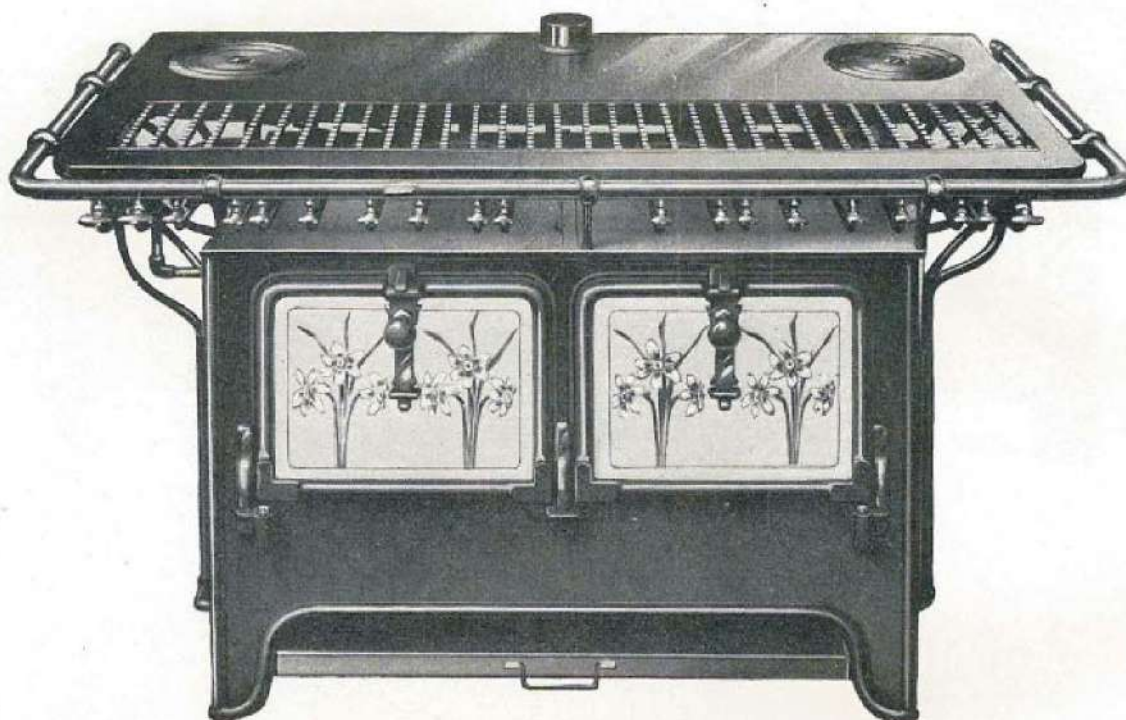
Ce genre de table, d'une construction soignée, a été spécialement établi pour les établissements de friture ; il convient également aux grandes cuisines. Les feux sont formés par des brûleurs triples. L'alimentation se fait à gauche ou à droite.

Sous chaque feu se trouve un plateau mobile, que l'on remplit de sable blanc, lequel absorbant les liquides et les graisses, facilite l'entretien de l'appareil.

FOURNEAU DE CUISINE A GAZ

A fours jumeaux

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 503 à cinq feux vifs, deux feux couverts, table chauffante.

Fournie en fonte émaillée avec panneaux décorés ou en fonte brute mais avec panneaux bruts

Dimensions :

Dessus :				Fours :	
Longueur	1 ^m 56	Hauteur du four	0 ^m 310	Largeur	0 ^m 41
Profondeur	0 ^m 80	Hauteur totale	0 ^m 820	Profondeur	0 ^m 49

Consommation approximative de gaz à l'heure : 4.500 litres.

Tuyaux de placement : 2 pouces.

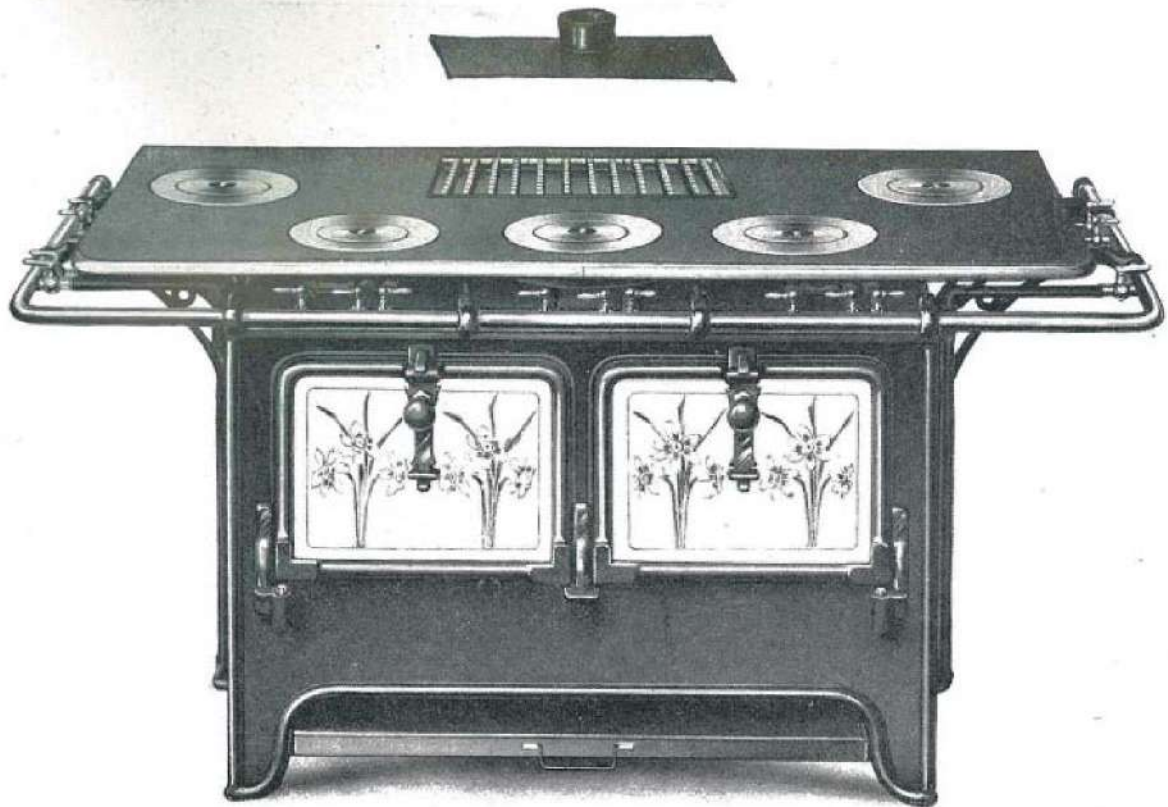
Voir description de ce fourneau à la page 43.

FOURNEAU DE CUISINE A GAZ

A Fours jumeaux

Système Arthur Martin

PLAQUE A TUBULURE



Cuisinière n° 89 à grand dessus uni, cinq feux couverts, table chauffante.

Fournie en fonte émaillée avec panneaux décorés ou en fonte brute mais avec panneaux bruts.

Dimensions :

Dessus :

Four :

Hauteur : 0^m83 Longueur : 1^m62 Profondeur : 0^m81 Largeur : 0^m41 Profondeur : 0^m49 Hauteur : 0^m31

Consommation approximative de gaz à l'heure : 4.500 litres. Tuyau de placement : 2 pouces.

Description des Fourneaux de Cuisine à Gaz à Fours Jumeaux :

Les différentes combinaisons que l'on peut réaliser avec les *Fourneaux de cuisine à gaz à fours jumeaux* rendent ces appareils utiles non seulement pour les cuisines bourgeoises, mais aussi pour les grandes installations (Lycées, Hôpitaux, Casernes).

Les cuisinières disposent d'une série de brûleurs découverts ou couverts à volonté, ainsi que d'une table chauffante, ce qui permet d'exécuter toutes

les préparations à feu vil ou lent. Deux grands fours horizontaux munis de leurs accessoires complètent avantageusement ces appareils ; des consoles à ressort adoucissent les chocs lorsqu'on en ouvre les portes.

Ces fourneaux sont toujours fournis avec une grande casserole, laquelle, placée entre les pieds, recueille tout ce qui peut découler des matières en préparation.

NOUVEAUX FOURNEAUX A SURFACE UNIE

Four et coffre-grillade

Système Arthur Martin

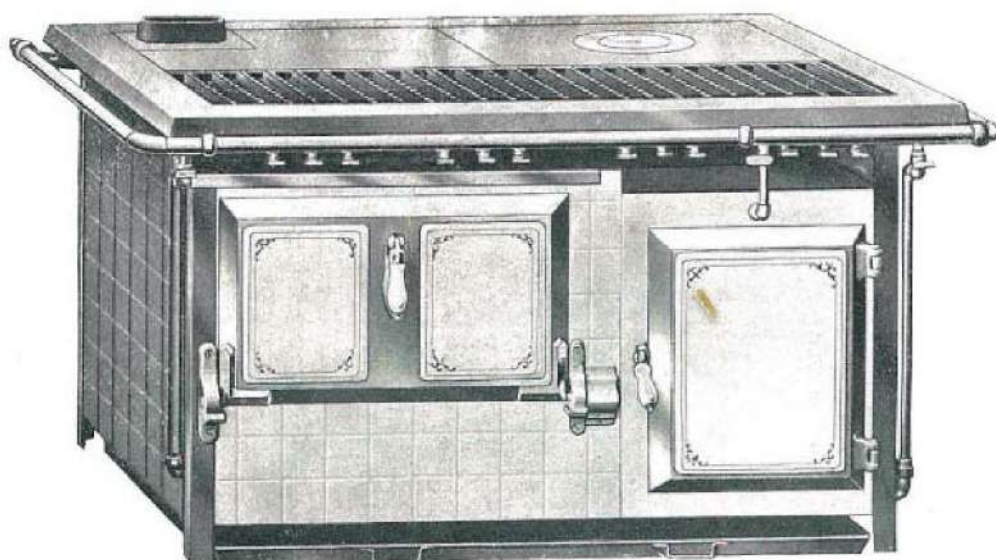
Le dessus du fourneau n° 60 possède une taque à barrettes munie de quatre brûleurs concentriques triples à feu vif n° 60 (voir page 14), ainsi qu'une taque chauffante munie d'un brûleur double couvert. Des brûleurs puissants chauffent un large four ainsi que le coffre, lequel est complété par un plafond-grillade.

Consommation approximative de gaz à l'heure :

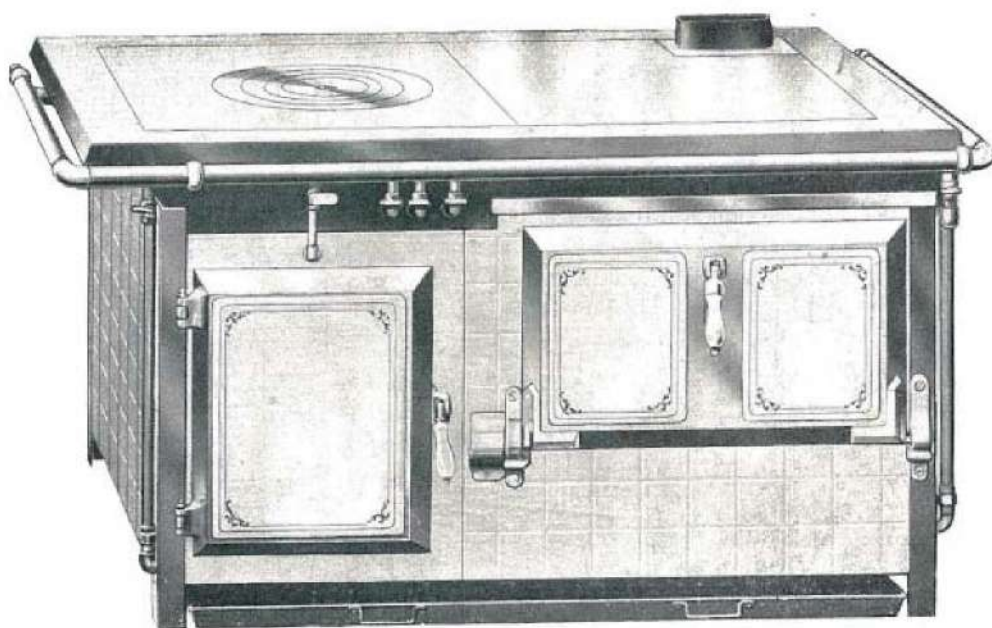
13.400 litres.

Tuyau de placement :

2 pouces.



Cuisinière n° 60 à 4 feux vifs, 1 feu couvert et table chauffante.



Cuisinière n° 60a à 1 feu couvert et table chauffante.

DIMENSIONS :

Numéros	Désignation	Totales	Four	Coffre
60	Largeur...	1 ^m 560	0 ^m 650	0 ^m 410
et	Profondeur	1 ^m 070	0 ^m 790	0 ^m 530
60a	Hauteur...	0 ^m 850	0 ^m 380	0 ^m 500

Le fourneau n° 60a ne diffère du précédent que par la taque qui est complètement chauffée par un brûleur concentrique n° 3 assemblé (par page 14) et couvert.

Consommation de gaz à l'heure :

6.600 litres.

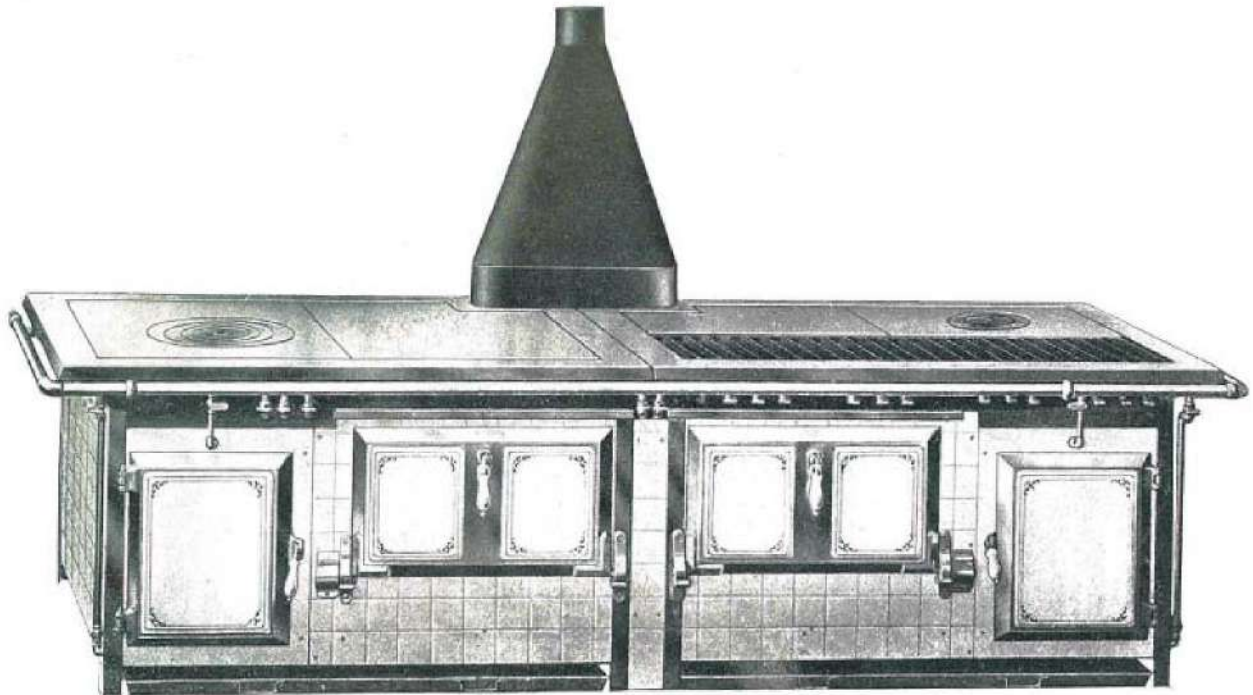
Tuyau de placement :

2 pouces.

GRAND FOURNEAU A SURFACE UNIE

Deux fours et deux coffres-grillade

Système Arthur Martin



Cuisinière n° 60 et 60a assemblées, à 4 feux vifs, 2 feux couverts, table chauffante.

La gravure ci-dessus représente les fourneaux 60 et 60a assemblés pour former un seul appareil.
On peut aussi, en les adossant, former un grand fourneau rectangulaire de 2 ou 4 cuisinières.

Dimensions :

Totales			Fours		
Largeur : 3 ^m 120	Profondeur : 1 ^m 070	Hauteur : 0 ^m 85	Largeur : 0 ^m 650	Profondeur : 0 ^m 790	Hauteur : 0 ^m 380

Coffres :

Largeur : 0 ^m 410	Profondeur : 0 ^m 530	Hauteur : 0 ^m 500
------------------------------	---------------------------------	------------------------------

Consommation de gaz à l'heure :

20.000 litres

Tuyau de placement :

2 pouces

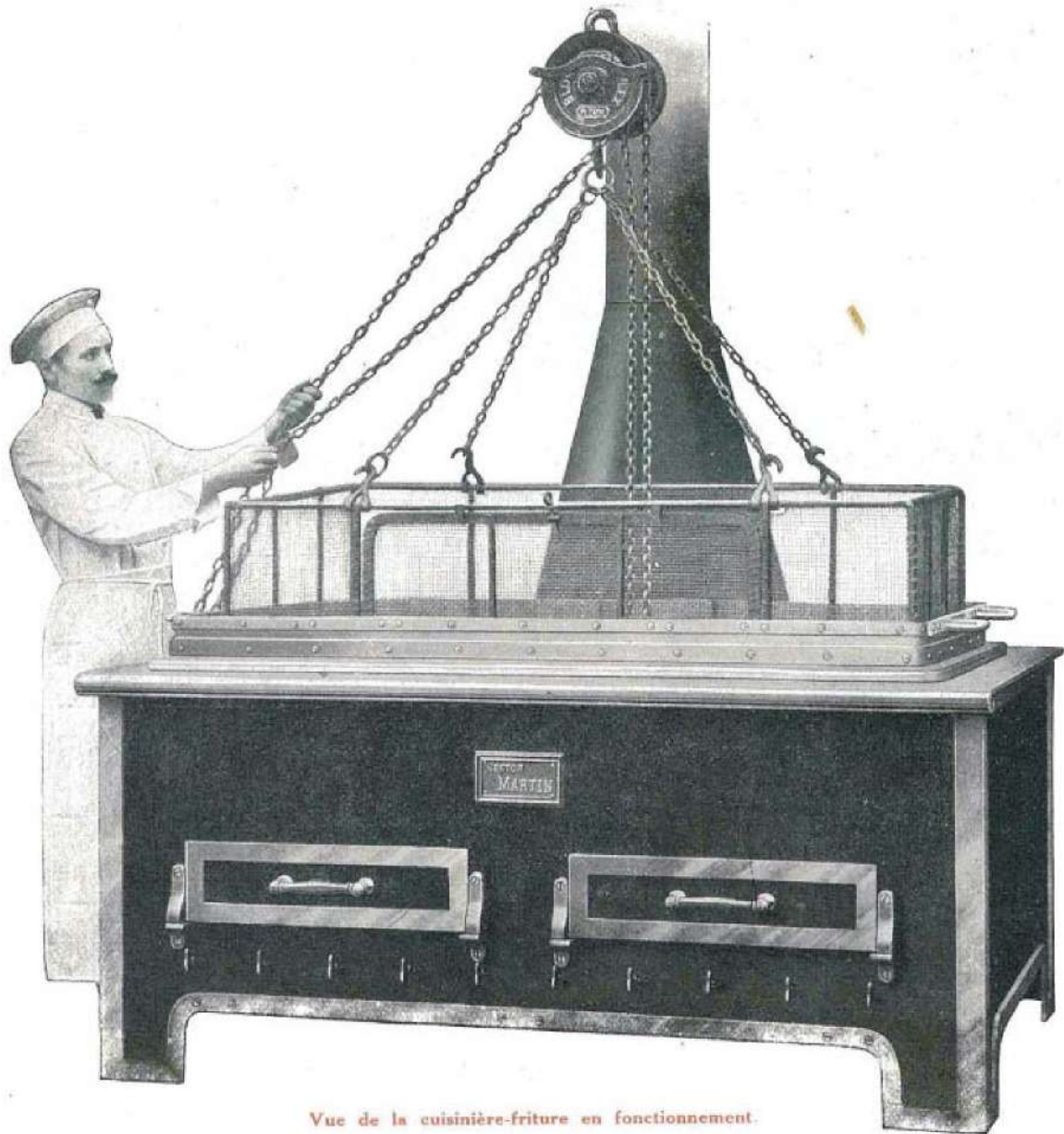


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE-FRITURE AU GAZ

Cuisson rapide de grandes quantités de fritures

Système Arthur Martin



Vue de la cuisinière-friture en fonctionnement.

Hauteur totale : 0^m960

Largeur : 1^m580

Longueur : 1^m900

Tuyau de placement : 2 pouces

100 k^g de pommes de terre frites en 15 minutes.

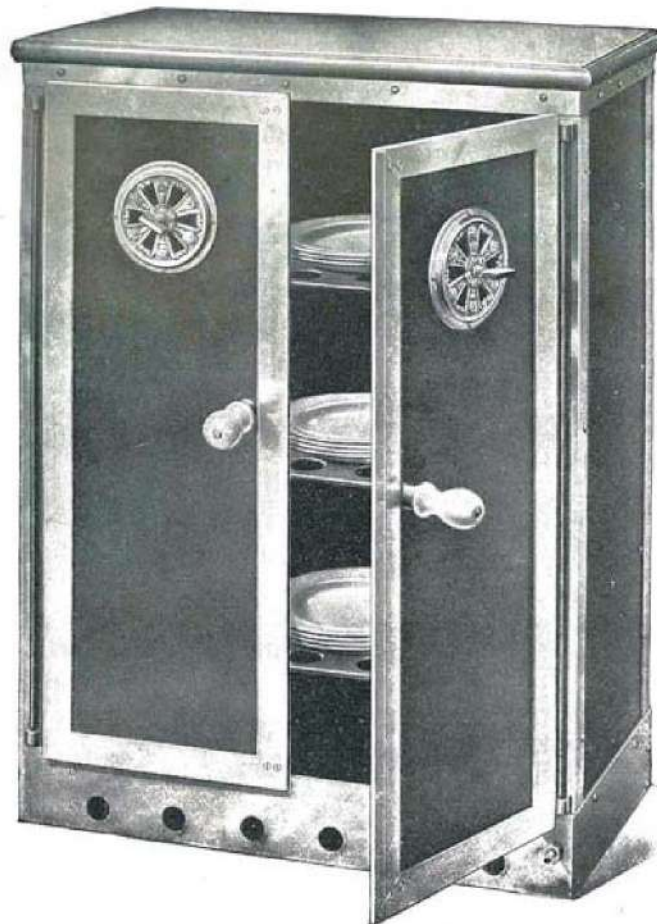
Consommation : 25 m³ à l'heure.

La cuisinière-friture, chauffée par une batterie de dix grands brûleurs Bunzen, comprend un panier en treillis métallique, pouvant contenir 100 kilos de pommes de terre. L'appareil est fourni avec tous les accessoires : couvercle, palan et chaînes compris.

Un seul homme peut manœuvrer le panier. Pour le vider, il suffit, après avoir remonté le panier, d'en ouvrir la porte en la laissant retomber et de décrocher ensuite les chaînes de devant. Retenu par les attaches de derrière seulement, le panier bascule et déverse son contenu.

ÉTUVES CHAUFFE-ASSIETTES

En tôle lustrée.



N° 2

Consommation de gaz à l'heure : n° 00, 240 litres ; n° 0, 260 litres ; n° 1, 320 litres ; n° 2, 350 litres.

DIMENSIONS				
Numéros	Hauteur	Largeur	Profondeur	Nombre d'assiettes pouvant être contenu dans l'appareil
00	0.550	0.600	0.350	3 douzaines
0	0.800	0.700	0.350	6 douzaines
1	0.950	0.700	0.450	12 douzaines
2	1.050	0.850	0.450	20 douzaines

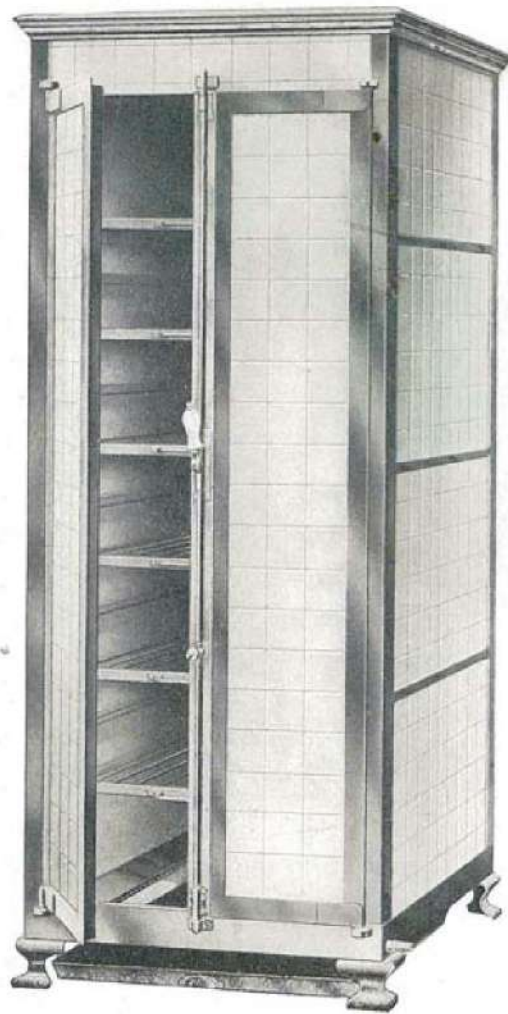
Ces chauffe-assiettes, solidement construits en tôle lustrée, sont munis de ferrures polies. Leur emploi est tout indiqué dans les grandes cuisines. Leur capacité de production permet de parer aux plus fortes demandes

et en font un meuble indispensable dans toute installation moderne.

Bien placés et parfaitement raccordés, ces appareils ne donnent aucune odeur et leur emploi ne provoque aucun ennui ni difficulté.

COFFRES A ROTIR ET A CUIRE

Systeme Arthur Martin



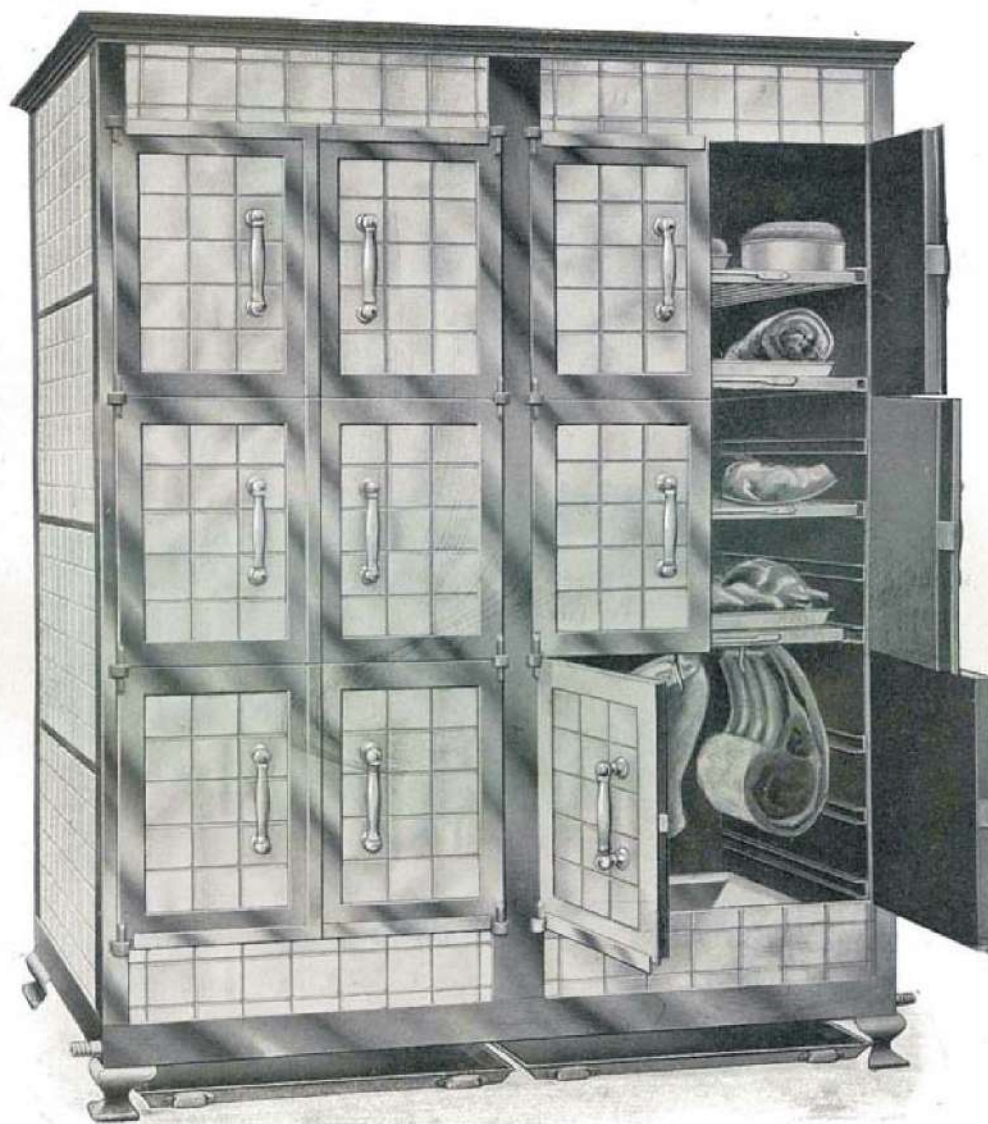
DIMENSIONS		
Hauteur	Largeur	Profondeur
2.100	0.825	0.825

L'intérieur de ces appareils est émaillé en blanc et calorifugé afin d'éviter toute déperdition de chaleur. Le coffre représenté ci-dessus est formé de quatre grands compartiments ; suivant la demande, le nombre peut être diminué ou augmenté. Ses divisions intérieures sont extensibles grâce aux

subdivisions qui permettent de placer les grilles selon le volume des mets que l'on désire poser ou accrocher. Un couvre-brûleurs empêche l'encrassement de ceux-ci et les protège du jus provenant de la cuisson, lequel est recueilli par une grande casserole qui doit toujours être placée entre les pieds de l'appareil.

COFFRES A ROTIR ET A CUIRE

Systeme Arthur Martin



DIMENSIONS

Hauteur	Largeur	Profondeur
2.10	1.65	0.825

Contrairement à la gravure ci-dessus, ce double coffre est livré avec portes à deux battants, comme représenté à la page 48.

GRILLADE "SALAMANDRE" POUR GRANDES CUISINES

En tôle et fonte

A plafond en briques, recouvert de braisettes réfractaires

Pour griller : beefsteaks, côtelettes, poissons, etc.

Hauteur totale . . . 1^m650

Dimensions de la Grillade :

Hauteur 0^m950

Longueur 0^m840

Profondeur 0^m700

Dimensions de la Table :

Hauteur 0^m700

Largeur 0^m820

Profondeur 0^m630



N° 3 sur table.

Consommation de Gaz
à l'heure :
6.000 litres.

Tuyau de placement :
1 pouce.

Dimensions
des Briques Réfractaires :
6 briques de 0^m202 × 0^m242
2 briques de 0^m105 × 0^m247

Diamètre
du Tuyau d'évacuation :
0^m250.

Cette grillade a été spécialement construite à l'usage des hôtels et restaurants. Elle trouvera aussi sa place dans toute cuisine de quelque importance. Elle remplace avantageusement les grillades au coke ou à la braise ; comme celle-ci, elle a le feu en dessous du gril et elle permet d'obtenir, avec plus de facilité, tout en consommant très peu de gaz, un résultat meilleur, aussi rapide et plus régulier qu'avec le coke ou le charbon de bois.

Cette grillade sert également à faire des gratins, qu'on ne pourrait obtenir aussi parfaits dans un autre appareil de cuisine. Etant toujours prête à fonctionner, c'est surtout dans les cuisines de restaurants qu'elle sera appréciée et principalement au moment si difficile du "coup de feu".

FONCTIONNEMENT. — Allumer d'abord l'appareil en ouvrant les robinets de la rampe ; voir si la clé du tuyau de dégagement est bien ouverte ; placer ensuite le gril dans les rainures qui se trouvent sur le côté, au-dessus des braisettes, et abaisser la porte coulissante. Laisser chauffer la grillade jusqu'à ce que les braisettes deviennent incandescentes et s'en servir ensuite comme de toute autre grillade.

Pour faire des gratins, il suffit d'introduire les plats à gratiner sous les

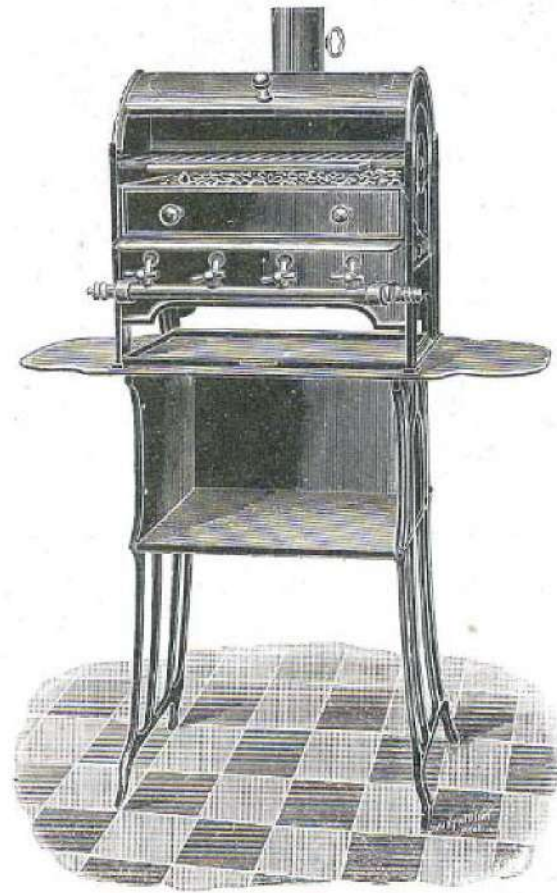
brûleurs dans le bac en tôle et ceci, après avoir allumé et chauffé l'appareil comme pour griller.

RECOMMANDATIONS. — Éviter de placer l'appareil dans un courant d'air ; la cheminée pourrait rebouler, et la fumée de la cuisson, au lieu de se dégager par celle-ci, se répandrait dans la cuisine. Étant donné que la propreté et les soins apportés aux appareils de cuisine au gaz sont indispensables pour leur bon fonctionnement, il est tout spécialement recommandé de bien entretenir cette grillade à cause des projections de graisse qui se produisent dans les appareils à griller.

PLACEMENT. — Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz par un tuyau en fer ou de caoutchouc de la même dimension et plus grand, si possible, que la rampe de l'appareil ; raccorder ensuite le tuyau de dégagement de la cheminée, après s'être assuré que le tirage est bon, et glissez le bac en tôle, dans les rainures, en dessous des brûleurs. Il est joint à cet appareil un tuyau accélérateur de tirage, muni de deux tampons poreux permettant le nettoyage de l'intérieur du dit tuyau. Ce tuyau se place sur la sortie de fumée de cette grillade.

GRILLADES A GAZ

Entièrement en fonte
 Pour griller : Beefsteaks, Côtelettes, Poissons, etc.



N° 1

Voir description et mode d'emploi page 50

Dans le modèle n° 1 on peut griller une dizaine de côtelettes, et une vingtaine dans la grillade n° 2.

Dimensions des briques réfractaires nécessaires :

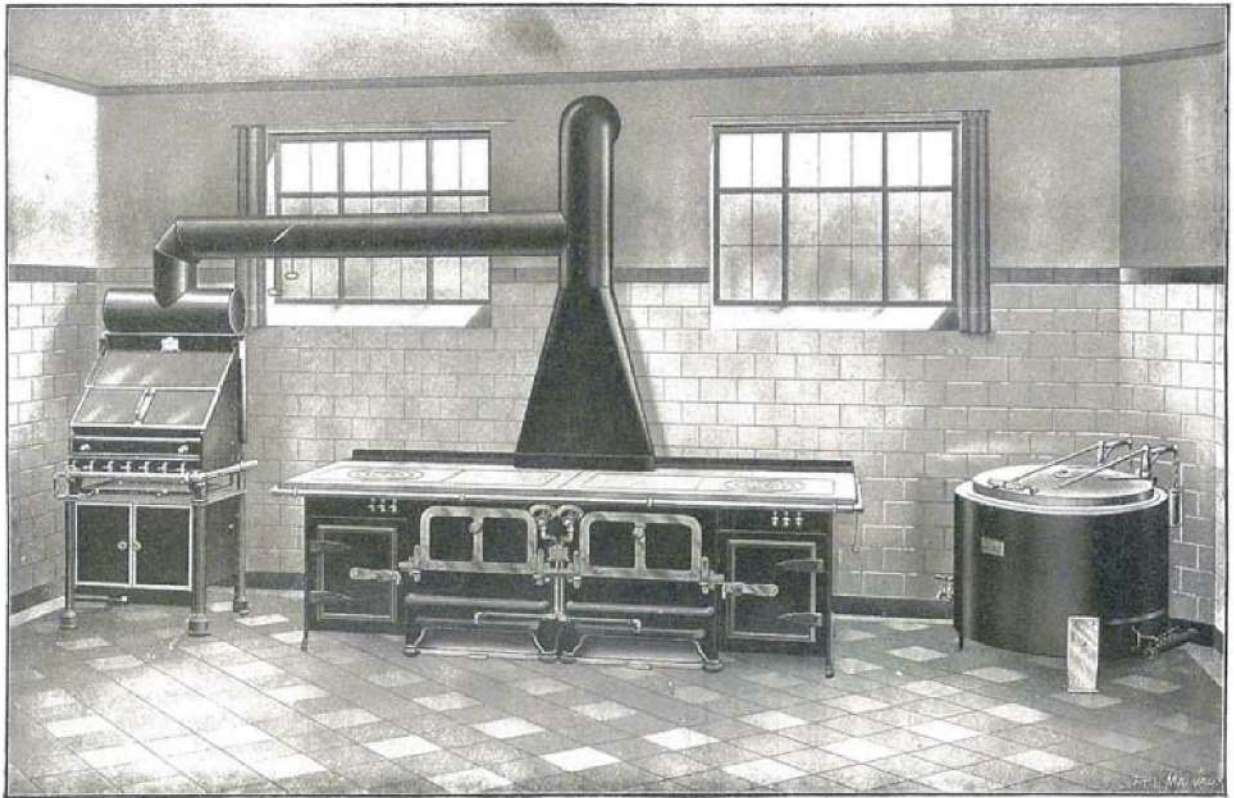
- N° 1 — 2 briques de 0^m210 × 0^m272
- N° 2 — 6 briques de 0^m180 × 0^m200

Numéros	Dimensions des tables	
	Hauteur	Largeur
1	0.690	0.850
2	0.690	0.670

Consommation à l'heure :

- N° 1 — 2.000 litres
- N° 2 — 3.900 litres

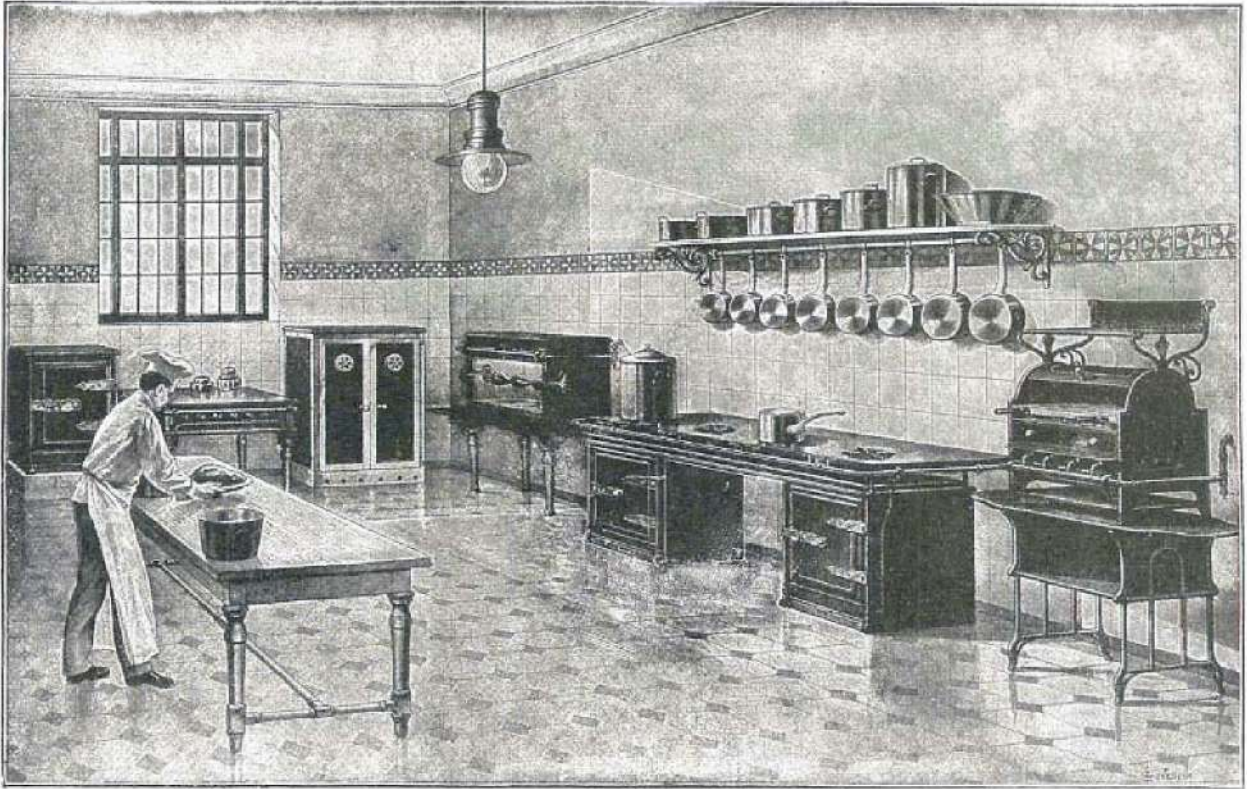
DIMENSIONS			
Numéros	Hauteur	Largeur	Profondeur
1	0.550	0.470	0.350
2	0.700	0.660	0.450



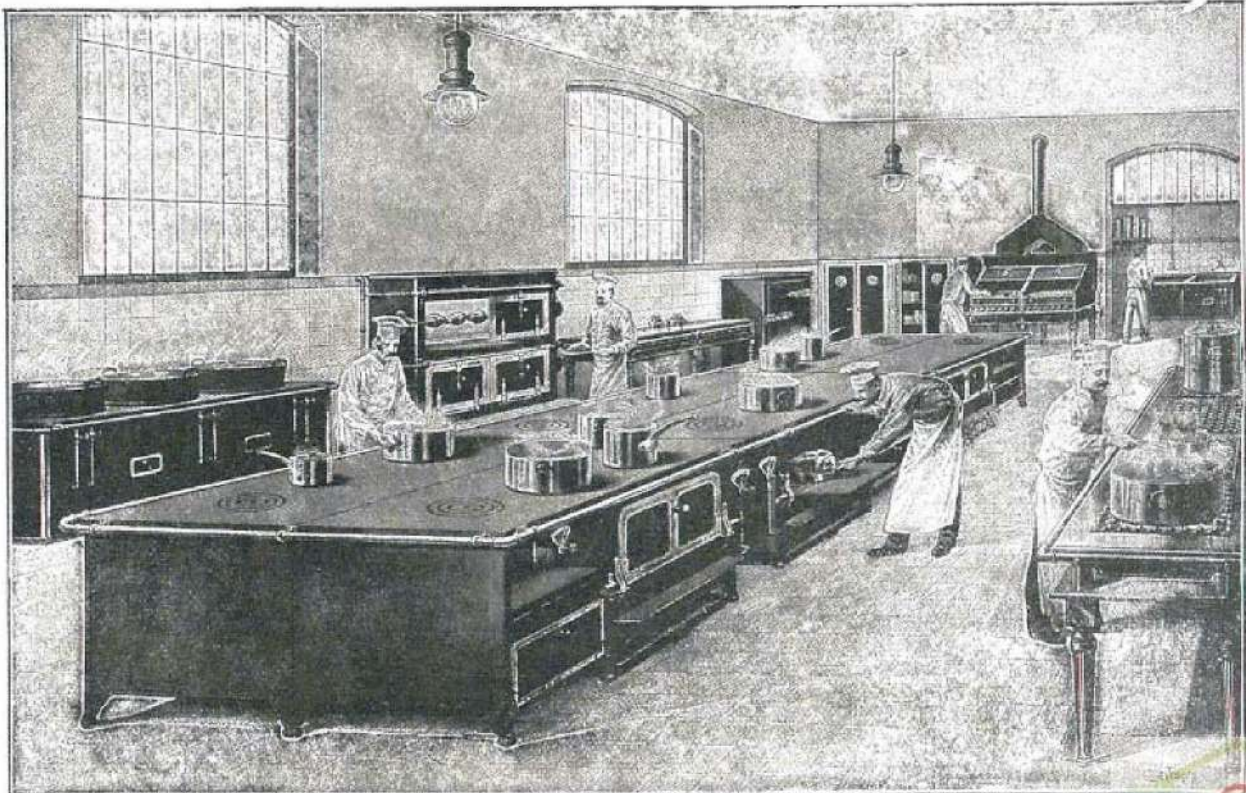
Vue N° 1. — Installation pour Hôtels de moyenne importance (200 à 250 personnes).



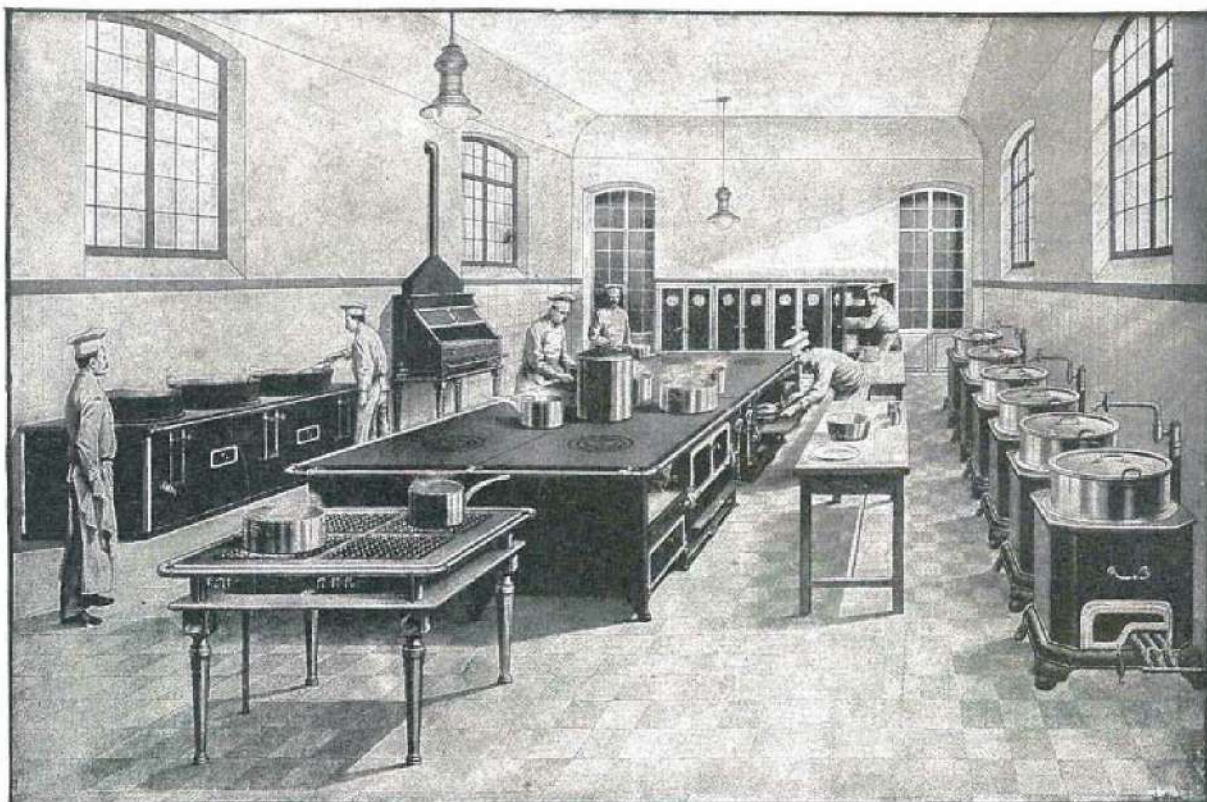
Vue N° 2. — Installation pour Hôtels de moyenne importance (300 à 400 personnes).



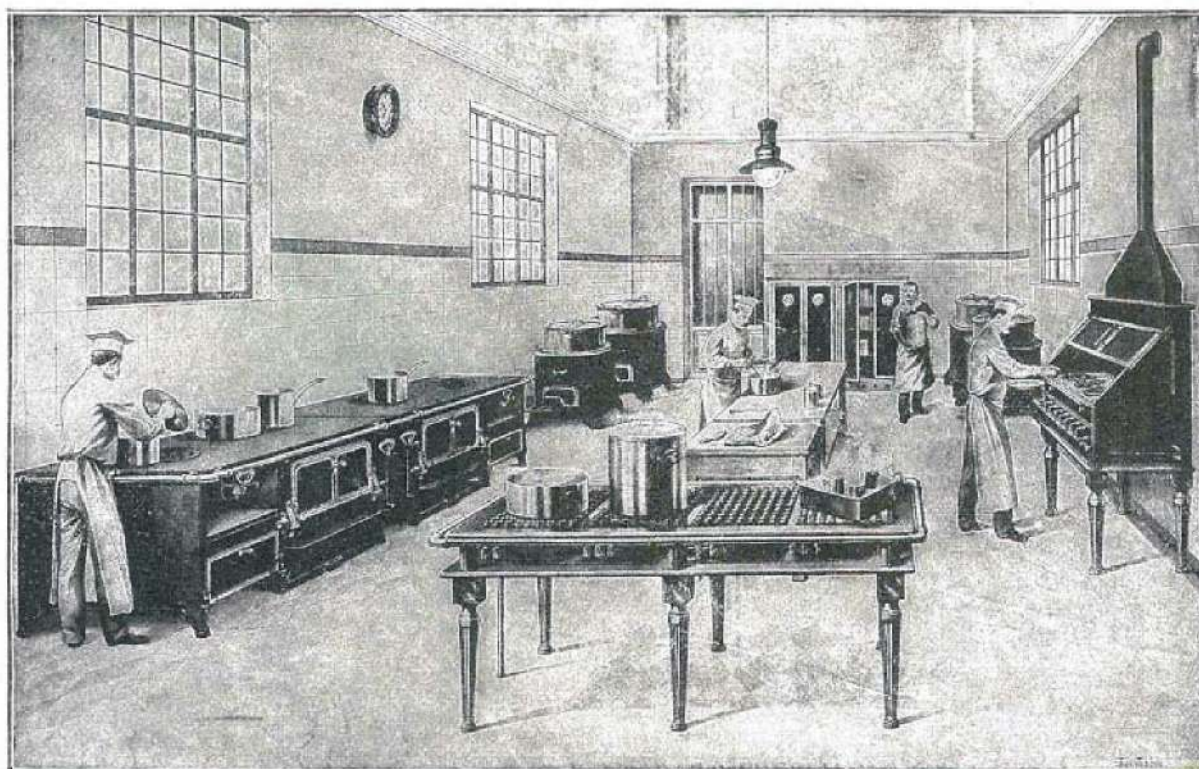
Vue N° 3. — Installation pour Hôtels particuliers.



Vue N° 4. — Installation pour Grands Hôtels.



Vue N° 5. — Installation pour Lycées, Hôpitaux, Casernes (alimentation : 1.000 à 2.000 personnes).



Vue N° 6. — Installation pour Lycées, Hôpitaux, Casernes (alimentation : 1.000 à 2.000 personnes).

RENSEIGNEMENTS POUR L'EXÉCUTION DES INSTALLATIONS INTÉRIEURES de Plomberie pour le Gaz

CANALISATIONS

Pour déterminer le débit normal en litres, on additionnera le débit de tous les appareils à utiliser simultanément.

Si l'installation comporte un chauffe-bain, ce dernier devra toujours être considéré comme en service constant.

En règle générale, on déterminera séparément la section de chaque partie de canalisation d'après son débit, c'est-à-dire que la section ira en diminuant après chaque dérivation importante.

Cependant, dans le cas de distribution très étendue, il pourra y avoir intérêt à garder la section maximum sur tout le parcours, en piquant simplement des dérivations de section convenable pour alimenter les appareils à desservir.

Bien que la perte de pression soit moins importante pour un coude arrondi que pour un coude d'équerre, on supposera tous les coudes semblables, et on ajoutera 4 mètres à la longueur des canalisations pour chaque coude arrondi ou d'équerre.

A partir de 60 mm. de diamètre intérieur, on emploiera le tube fer galvanisé à raccords vissés, de préférence au plomb, et à l'exclusion du tube-fer ordinaire.

A partir de 80 mm. de diamètre intérieur, on emploiera la fonte.

Les dimensions indiquées au tableau ci-après sont des minima. Si le diamètre exact n'existe pas en magasin, on emploiera le diamètre supérieur le plus approchant.

Les installations d'usines importantes ou de chauffage central feront l'objet d'études spéciales.

Débit horaire normal en litres	Types des Compteurs	Diamètres minima des conduites	
		jusqu'à 40 mètres	de 40 à 100 mètres
0 à 700	5 becs	25/30	30/36
701 à 1.400	10 "	30/36	35/42
1.401 à 2.800	20 "	35/42	40/47
2.801 à 4.200	30 "	40/47	45/53
4.201 à 5.600	40 "	45/53	50/58
5.601 à 8.400	60 "	50/58	55/63
8.401 à 11.200	80 "	55/63	60/70
11.201 à 14.000	100 "	60/70	70/80
14.001 à 21.000	150 "	70/80	75/85
21.001 à 28.000	200 "	70/80	80
28.001 à 42.000	300 "	75/85	80
42.001 à 56.000	400 "	80	100
56.001 à 70.000	500 "	90	110

APPAREILS DE CHAUFFAGE

La puissance des appareils de chauffage des appartements sera déterminée en admettant une consommation minimum de 6 litres de gaz à l'heure par mètre cube à chauffer dans un appartement de 3 mètres de hauteur maximum et pour un chauffage continu de 5 à 6 heures au moins.

Si la durée du chauffage est plus courte, on comptera environ 8 litres de gaz par mètre cube à chauffer.

Enfin, si la hauteur sous-plafond H dépasse 3 mètres, on multipliera les chiffres ci-dessus par le rapport :

$$\frac{H}{3}$$

Exemple : dans le cas d'une pièce de 4 m. 50 sous-plafond, la quantité de gaz nécessaire par mètre cube à chauffer d'une manière permanente sera de :

$$\frac{6 \times 4,5}{3} = 9 \text{ litres : heure.}$$

Les conduits d'évacuation des gaz brûlés seront exécutés en tôle galvanisée, en fonte ou en poterie vernissée.

Leur section sera de 5 centimètres carrés par 100 litres de gaz brûlés à l'heure avec minimum de 20 centimètres carrés.

Ces tuyaux d'évacuation auront toujours l'emboîtement (bout femelle) en haut, et le bout mâle en bas, afin que les liquides de condensation ne puissent suinter à l'extérieur par les joints.

La section des gaines en maçonnerie sera égale ou supérieure à celle des conduites en tôle.

Pour les évacuations de débits importants et de longue durée, et principalement dans le cas où, comme dans le chauffage central, la température des gaz évacués est relativement basse, on devra prendre, pour éviter des condensations, des précautions spéciales pour l'exécution des conduits de fumée.

Si la chose est possible, il sera bon de placer ces conduits à l'extérieur des murs, et de ménager, à la partie la plus basse, un orifice assez petit pour ne pas nuire au tirage et suffisant pour écouler les liquides condensés.

SUPPORTS DE COMPTEURS

“ Ordinaires ” et “ Duplex ”, montés sur Consoles ou sur Pieds



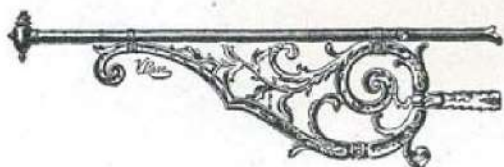
Plaque montée sur pieds

Nombre de bords	Longueur de la plaque	Largeur de la plaque	Longueur des consoles	Hauteur des consoles	Longueur des scellés	Hauteur des pieds
5 Duplex...	0.36	0.21	0.24	0.15	0.08	0.12
10 id.	0.39	0.26	0.27	0.15	0.08	0.12
20 id.	0.51	0.29	0.35	0.20	0.08	0.12
3 Ordinaires	0.37	0.22	0.24	0.15	0.08	0.12
5 id.	0.42	0.23	0.24	0.15	0.08	0.12
10 id.	0.51	0.30	0.30	0.24	0.095	0.12
20 id.	0.63	0.38	0.40	0.25	0.095	0.15
30 id.	0.67	0.43	0.45	0.26	0.105	0.15
40-50-60...	0.76	0.49	0.49	0.26	0.105	0.15
80-100...	0.90	0.60				0.17



Plaque montée sur consoles

CONSOLES DROITES A SCELLER OU VISSER

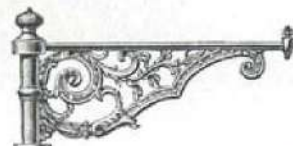


Nombres	Longueur console nue	Longueur console montée	Largeur	Diamètre du tube fer
1 à sceller...	0.70	0.90	0.25	15 × 21 ^{3/16}
1 bis id. ...	la même que la précédente avec tube de			21 × 27 ^{1/16}
2 id. ...	0.95	1.20	0.34	25 × 33 ^{1/16}
3 à visser...	1.00	1.20	0.34	25 × 33 ^{1/16}

CONSOLES-ÉQUERRE

pour Dessus de Candélabres

Se fixent sur la tête du Candélabre avec Boulons et Écrous

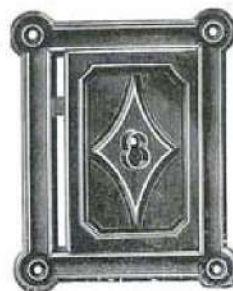


Nombres	Longueur console nue	Longueur console montée	Largeur	Diamètre du tube fer
1	0.70	0.90	0.25	15 × 21 ^{3/16}
2	0.95	1.20	0.34	25 × 33 ^{1/16}

CONSOLES DOUBLE-ÉQUERRE



Nombres	Longueur console nue	Longueur console montée	Largeur	Diamètre du tube fer
3	1.40	1.80	0.25	15 × 21 ^{3/16}
4	1.90	2.40	0.34	25 × 33 ^{1/16}



Dimensions extérieures du Cadre 0.215 × 0.170

PORTES DE COFFRETS

avec ou sans charnières

- N° 1. — Sans charnières, serrure fonte, ressort acier.
- N° 2. — Avec charnières, serrure fonte, ressort acier.
- N° 3. — Sans charnières, serrure et ressort cuivre.
- N° 4. — Avec charnières, serrure et ressort cuivre.

BOUCHES DE REGARD, LÉGÈRES, LOURDES et EXTRA-FORTES



N° 1, 2, 3

Marquées “ Eau ”, “ Gaz ” ou “ Électricité ”.



N° 4

Nombres	Qualité	Dimensions dessus	Hauteur	Diamètre ouverture	Poids environ
1	lourde	20 × 20	0.11	0.14	10. ...
2	légère	*	*	*	7.500
3	lourde	*	0.15	*	12. ...

Nombres	Qualité	Dimensions dessus	Hauteur	Diamètre ouverture	Poids environ
4	extra-for ^{te}	20 × 20	0.11	0.14	21. ...

ROSACE DE PLAFOND



A double tubulure

Diamètre 0.110



ULTIMHEAT® UNIVERSITY MUSEUM

CANDÉLABRES AVEC ALLONGES ET CONSOLES

Transformation pour l'éclairage électrique en utilisant l'installation existante
Type Mézières-Charleville



Grande allonge en fonte et Tube Fer 33×42

Se fixant sur le haut du candélabre

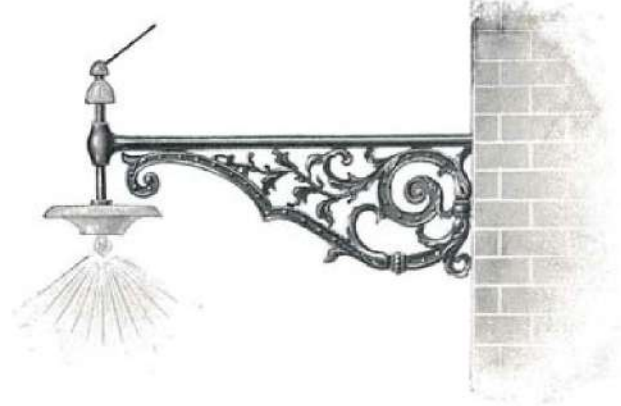
Hauteur allonge fonte	Hauteur avec tube fer	Largeur développée
1.00	2.70	0.83

Candélabres

Genre modèle de la Ville de Paris

Avec bride et contre-bride pour fixer la lanterne

Numéros	Hauteur	Diamètre socle
1	3.15	0.35
2	3.47	0.35



Consoles droites à sceller ou à visser

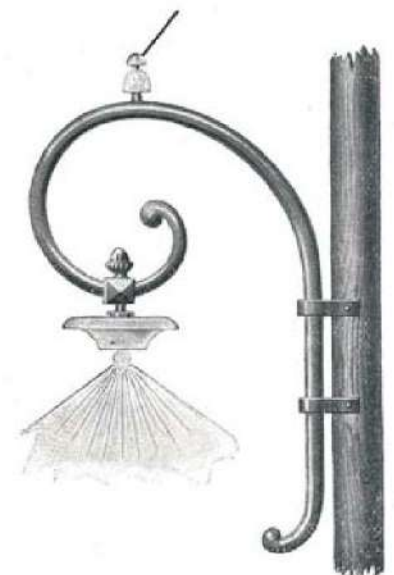
Numéros	Longueur console nue
1 à sceller	0.70
2 —	0.95
3 à visser	1.00



Petite allonge en fonte et Tube fer 33×42

Se fixant sur le haut du candélabre

Hauteur allonge fonte	Hauteur avec tube fer	Largeur développée
0.40	2.10	0.83



Console tube fer 33×42

fixée sur poteau bois

Hauteur totale console 1.70
Largeur développée 0.83

Les Brides de fixation sur poteau bois, les Accessoires d'éclairage, Lampes, etc., ne sont pas fournis.
Le Gland fixé sur le tube et recevant la lampe est en fonte.

SECTION II

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ

DESCRIPTION DES FOYERS "RAYONNANT"

Les nouveaux foyers "Rayonnant" chauffent uniquement par rayonnement et répandent dans la pièce une chaleur régulière et saine.

Les foyers "Rayonnant" ne dégagent aucune odeur. Tous les produits de la combustion sont entièrement et absolument évacués par la cheminée grâce à un dispositif spécial.

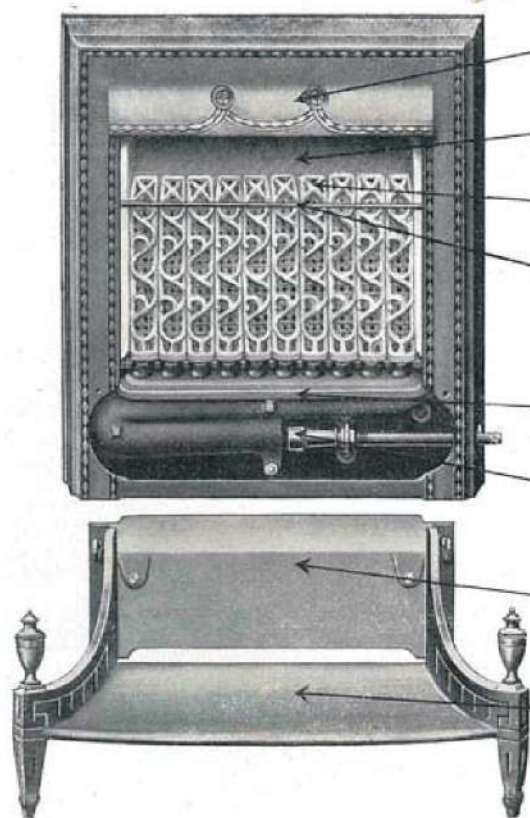
Le principe des foyers "Rayonnant" consiste à capter les calories renfermées dans le gaz pour les renvoyer dans la pièce à chauffer sous forme de rayonnement et à ne laisser échapper

par la cheminée que ce qui est nécessaire pour en assurer le tirage.

C'est en entourant la flamme de produits réfractaires de composition spéciale, en utilisant un brûleur perfectionné, que ces résultats sont obtenus.

L'élégance des foyers "Rayonnant", leur grande facilité de réglage, leur rendement exceptionnel, font que ces appareils réalisent un progrès marqué dans l'industrie du gaz.

VUE DES ACCESSOIRES DU FOYER "RAYONNANT" N° 492 bis



Hotte. — A double circulation garantissant une ventilation rationnelle et hygiénique de la pièce.

Brique. — En composition réfractaire spéciale, donnant un rayonnement considérable.

Tubes réfractaires. — D'une forme nouvelle en matière réfractaire à incandescence instantanée.

Tringle. — En acier. Maintient les tubes à leur place et s'enlève sans aucune difficulté.

Brûleur. — Fonctionne silencieusement, sans retour de flamme à l'injecteur. Se retourne pour obtenir l'alimentation à gauche.

Injecteur. — Voir description à la page suivante.

Plaque de socle. — Répartit l'admission d'air secondaire du brûleur. S'enlève pour le réglage de l'injecteur.

Socle. — Protège le parquet et renvoie la chaleur dans la chambre.

MODE D'EMPLOI DE L'INJECTEUR RÉGLABLE DES FOYERS "RAYONNANT"

A — Douille réglant l'admission d'air.

L'admission d'air est augmentée en éloignant la douille A du brûleur.

Elle est diminuée en faisant pénétrer la douille A dans le canon du brûleur.

B — Injecteur.

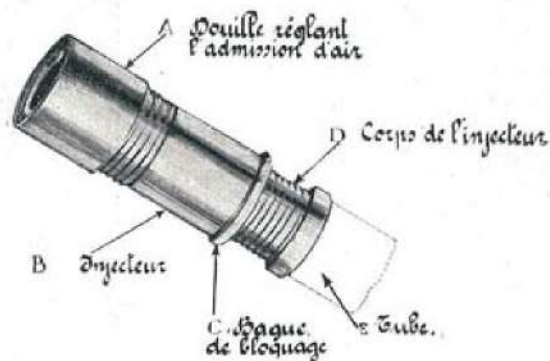
L'admission de gaz est augmentée en éloignant l'injecteur B du corps de l'injecteur D. Elle est diminuée en rapprochant de D l'injecteur B.

C — Bague de blocage.

Bague servant à bloquer l'injecteur B, après réglage.

D — Corps de l'injecteur.

E — Tube d'arrivée du gaz.



INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE ET L'EMPLOI DES FOYERS A GAZ

Les foyers sortant de l'Usine sont réglés pour fonctionner sous une pression de $35 \frac{m}{m}$ environ.

RECOMMANDATIONS.

1° Dans les foyers non munis de l'injecteur décrit ci-dessus, le gazier devra, si la pression est moindre que $35 \frac{m}{m}$, agrandir à l'aide d'un petit alésoir en acier les trous des injecteurs des robinets.

2° Si, au contraire, cette pression est supérieure, il rendra les trous plus petits, en matant le bout de l'injecteur à petits coups de marteau. Aux endroits où la pression varie souvent, il vaut mieux régler les flammes au moyen du robinet.

3° Les tuyaux amenant le gaz aux foyers doivent être proportionnés à la consommation de l'appareil; les calibres indiqués à l'album sont à cet égard des indications à suivre.

4° Pour le placement de foyers et dans l'intérêt de leur bonne marche, il est absolument nécessaire que le tuyau de dégagement soit de même diamètre ou section que la buse du foyer.

5° Il est indispensable pour l'allumage des brûleurs de ne présenter l'allumette que quelques instants (2 ou 3 secondes) après avoir ouvert le robinet afin d'éviter que le gaz ne s'enflamme à la prise d'air.

REMARQUE IMPORTANTE. — Il est difficile de préciser le volume d'air exact que peut chauffer un appareil à gaz puisque le degré de chaleur à obtenir dépend de la situation de la pièce, de la nature du pavage ou plancher, du nombre d'issues: fenêtres, portes; de l'épaisseur et de la qualité des murs.

Les consommations de gaz renseignées à l'album ne sont qu'approximatives.

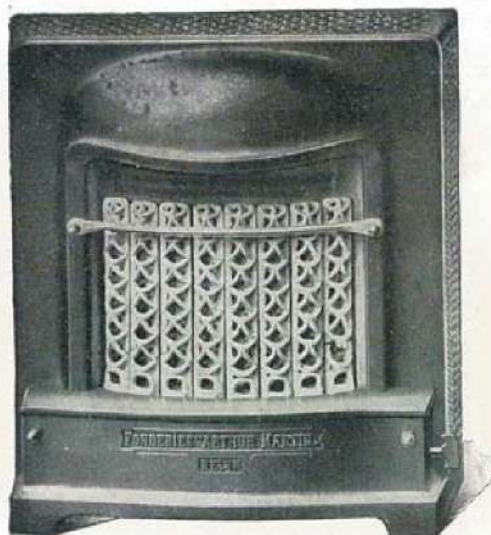
L'installation et d'autres facteurs ayant une influence sur ces données, celles-ci ne sont que des indicatifs.

Le cube d'air chauffé pour les foyers figurant à l'album est calculé à $18^{\circ} C$.

FOYERS RAYONNANTS "LA TOPAZE"

à Tubes réfractaires
Système Arthur Martin

Numéro : 487
Nombre de feux : 8
Hauteur : 0^m 510
Largeur du corps : 0^m 460



Foyer "LA TOPAZE" N° 487
A Tubes réfractaires

Hauteur du sol au bas de la buse : 0^m 400
Profondeur au pieds : 0^m 215
Cons. env. : 800 l.
Capacité chauffée environ : 70 m³

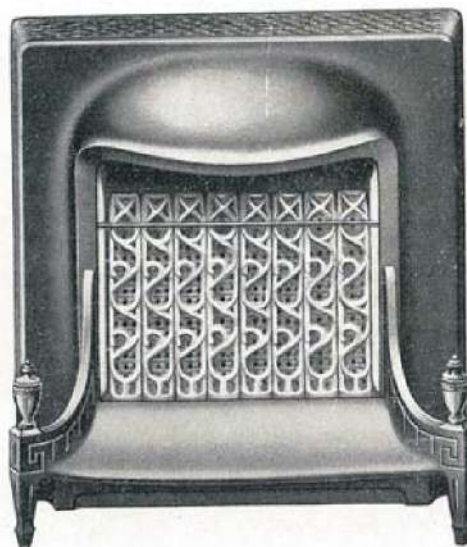
Le robinet représenté à la gravure ci-contre est supprimé

Voir description de ces foyers pages 58 et 59

Les Foyers "LA TOPAZE" sont fournis en brut, émaillé, poli acier, poli ciré ou nickelé

Pour régler ces appareils, il suffit de décrocher le socle et de dévisser les deux boutons de la plaque de socle dissimulant le brûleur et l'injecteur

Numéro : 487 bis
Nombre de feux : 8
Hauteur : 0^m 510
Largeur du corps : 0^m 470



Foyer "LA TOPAZE" N° 487 bis
A Tubes réfractaires

Hauteur du sol au bas de la buse : 0^m 400
Profondeur aux pieds : 0^m 270
Cons. env. : 800 l.
Capacité chauffée environ : 70 m³

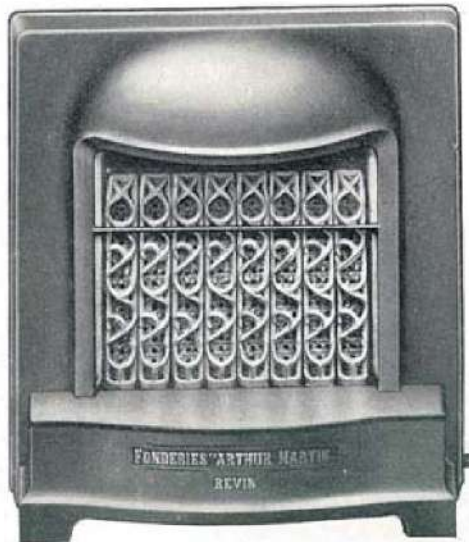
Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS RAYONNANTS " L'ONYX "

A Tubes réfractaires

Système Arthur Martin

Numéro : 499
 Nombre de tubes : 8 Hauteur : 0.510
 Largeur du corps : 0^m 470



Hauteur du sol au bas de la buse : 0^m 400
 Profondeur aux pieds : 0^m 215
 Consommation env. à l'heure : 800 l.
 Capacité chauffée environ : 70 m³

Voir description de ces foyers pages 58 et 59

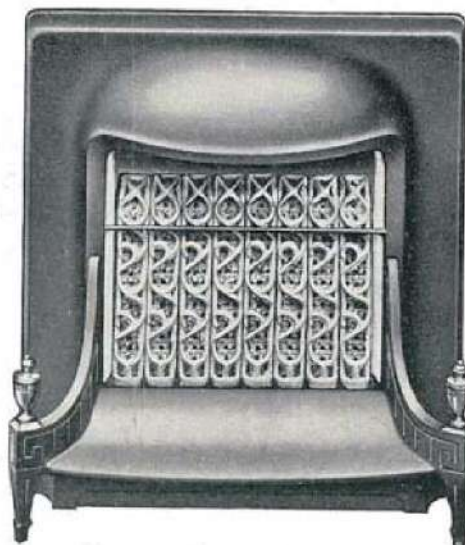
Les foyers " L'ONYX " sont fournis en brut, émaillé, poli acier, poli cédé ou nickelé.

Foyer " L'ONYX " N° 499
 A Tubes réfractaires

Pour régler ces appareils, il suffit de décrocher le socle et de dévisser les deux boutons de la plaque de socle dissimulant le brûleur et l'injecteur.

Ce nouvel appareil diffère de la " TOPAZE " par la hotte à double circulation et par l'entourage plein qui est la continuation de la façade.

Numéro : 499 bis
 Nombre de tubes : 8 Hauteur : 0^m 510
 Largeur du corps : 0^m 470



Hauteur du sol au bas de la buse : 0^m 400
 Profondeur aux pieds : 0^m 270
 Consommation env. à l'heure : 800 l.
 Capacité chauffée environ : 70 m³

Foyer " L'ONYX " N° 499 bis
 A Tubes réfractaires

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS RAYONNANTS "L'OPALE"

A Tubes réfractaires

Système Arthur Martin

Numéro : 492
Nombre de feux : 10
Hauteur : 0^m 555
Largeur du corps : 0^m 500



Hauteur du sol au bas de la buse : 0^m 435
Profondeur aux pieds : 0^m 290
Cons. env. 1000 l.
Capacité chauffée 85 m³

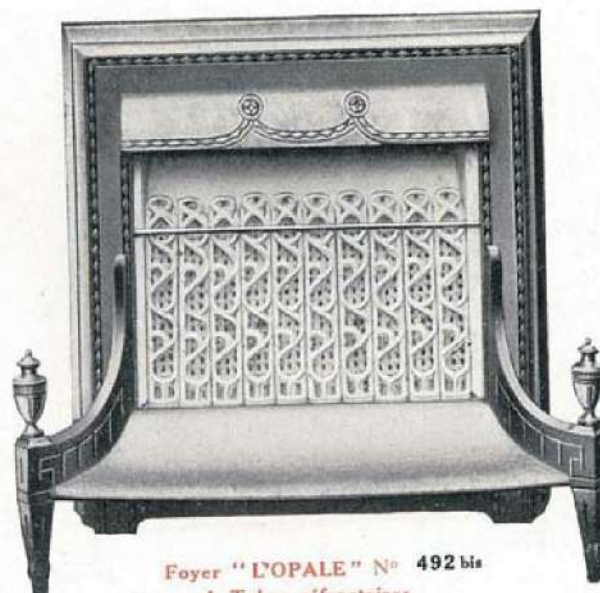
Foyer "L'OPALE" N° 492
A Tubes réfractaires

Voir description de ces foyers
pages 58 et 59

Les foyers "L'OPALE" sont fournis :
en brut, émaillé, poli-acier, poli-ciré ou nickelé

Pour régler ces appareils, il suffit de décrocher le socle et de dévisser les deux boutons de la plaque de socle
dissimulant le brûleur et l'injecteur

Numéro : 492bis
Nombre de feux : 10
Hauteur : 0^m 555
Largeur aux pieds : 0^m 600



Hauteur du sol
au bas de la buse : 0^m 435
Profondeur aux pieds : 0^m 300
Cons. environ : 1000 l.
Capacité chauffée environ : 85 m³

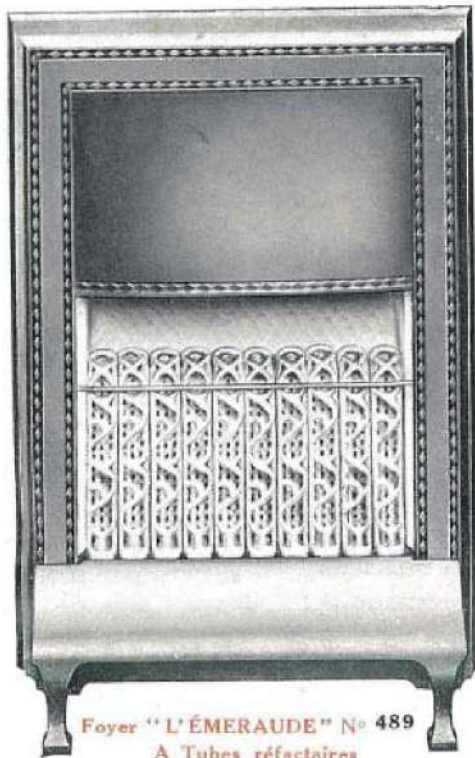
Foyer "L'OPALE" N° 492 bis
A Tubes réfractaires

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS RAYONNANTS "L'ÉMERAUDE"

A Tubes réfractaires

Système Arthur Martin



Foyer "L'ÉMERAUDE" N° 489
A Tubes réfractaires

Voir description de ces foyers pages 58 et 59

DIMENSIONS

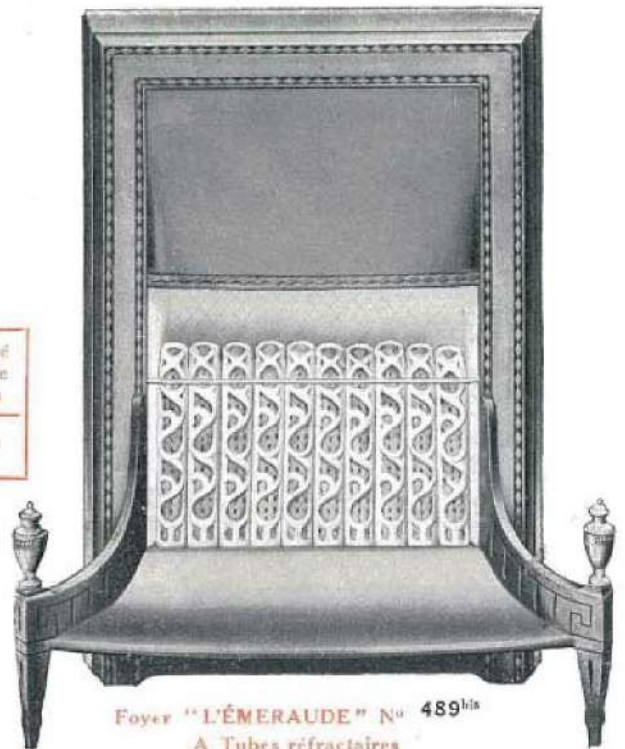
Numéro	Nombre de feux	Hauteur	Largeur du corps	Profondeur aux pieds	Hauteur du sol au bas de la buse	Consom. approximative	Capacité chauffée environ
489	10	0.735	0.515	0.290	0.480	1000 l.	85 m ³

Pour pouvoir régler ces appareils, il suffit de décrocher le socle et de dévisser la plaque de socle dissimulant le brûleur et l'injecteur

Les foyers "L'ÉMERAUDE" sont fournis :
en brut, émaillé, poli-acier, poli-ciré ou nickelé

DIMENSIONS

N	Nombre de feux	Hauteur	Largeur aux pieds	Profondeur aux pieds	Hauteur du sol au bas de la buse	Consom. approximative	Capacité chauffée environ
489 ^{bis}	10	0.735	0.590	0.300	0.480	1000 l.	85 m ³



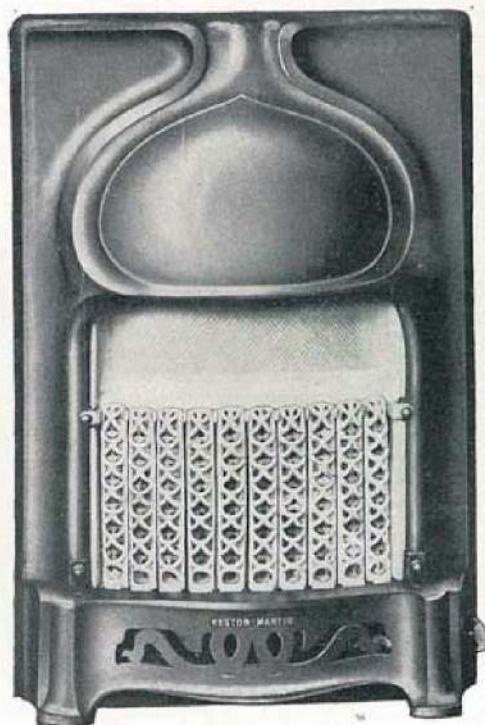
Foyer "L'ÉMERAUDE" N° 489^{bis}
A Tubes réfractaires

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS RAYONNANTS "LE RUBIS"

A Tubes réfractaires

Système Arthur Martin



Foyer "LE RUBIS" N° 498
A Tubes réfractaires

Foyers "LE RUBIS" à brûleur simple et à injecteur réglable

DIMENSIONS

Numéro	Nombre de feux	Hauteur	Largeur du corps	Profond. aux pieds	Hauteur du sol au bas de la buse	Consom. approx. à l'heure	Capacité chauffée environ
497	8	0.705	0.500	0.240	0.480	800 l.	70 m ³
498	10	0.755	0.550	0.240	0.480	1.000 l.	85 m ³

Foyers "LE RUBIS" à brûleur sectionné (modèle 1914)

478	12	0.765	0.600	0.260	0.600	1.200 l.	100 m ³
479	15	0.800	0.700	0.290	0.600	1.500 l.	125 m ³

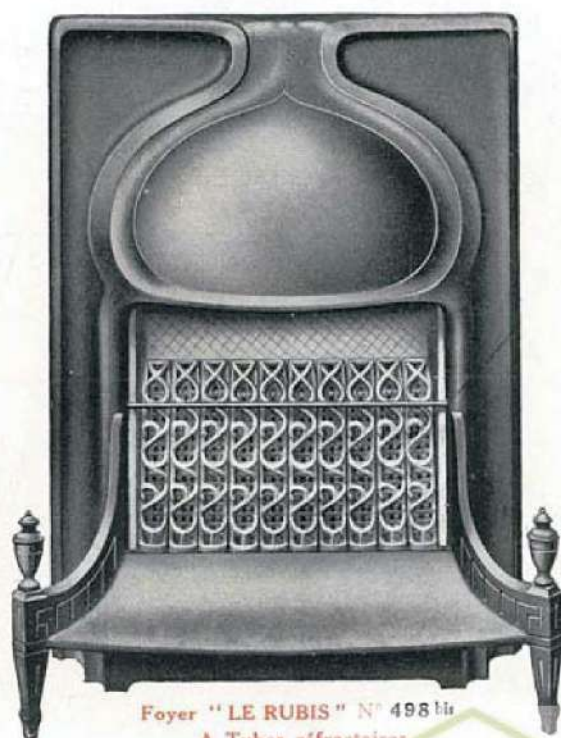
Les foyers "LE RUBIS" n° 497 et 498 sont livrés sans le robinet représenté à la gravure ci-contre.

Les foyers "LE RUBIS" sont fournis :
en brut, émaillé, poli-acier, poli-ciré ou nickelé.

DIMENSIONS

Numéros	Nombre de feux	Hauteur	Largeur aux pieds	Profond. aux pieds	Hauteur du sol au bas de la buse	Consom. approx. à l'heure	Capacité chauffée environ
497 bis	8	0.705	0.530	0.250	0.480	800 l.	70 m ³
498 bis	10	0.755	0.590	0.250	0.480	1.000 l.	85 m ³

Voir description de ces foyers pages 58 et 59

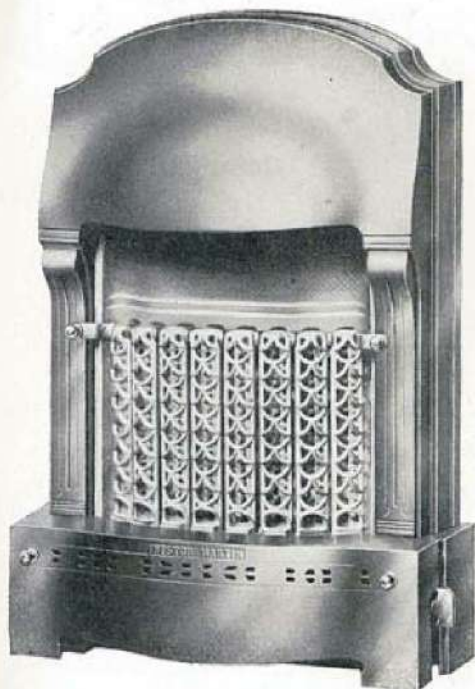


Foyer "LE RUBIS" N° 498 bis
A Tubes réfractaires

FOYERS RAYONNANTS "LE BRILLANT"

A Tubes réfractaires

Système Arthur Marin



Foyer "LE BRILLANT" N° 480
A Tubes réfractaires

Voir description de ces foyers pages 58 et 59

DIMENSIONS

Numéro	Nombre de feux	Hauteur	Largeur du corps	Profond. aux pieds	Hauteur du sol au bas de la base	Consom. approx. à l'heure	Capacité chauffée environ
480	8	0.635	0.405	0.230	0.480	800l.	70 m ³
481	10	0.670	0.490	0.230	0.480	1000l.	85 m ³

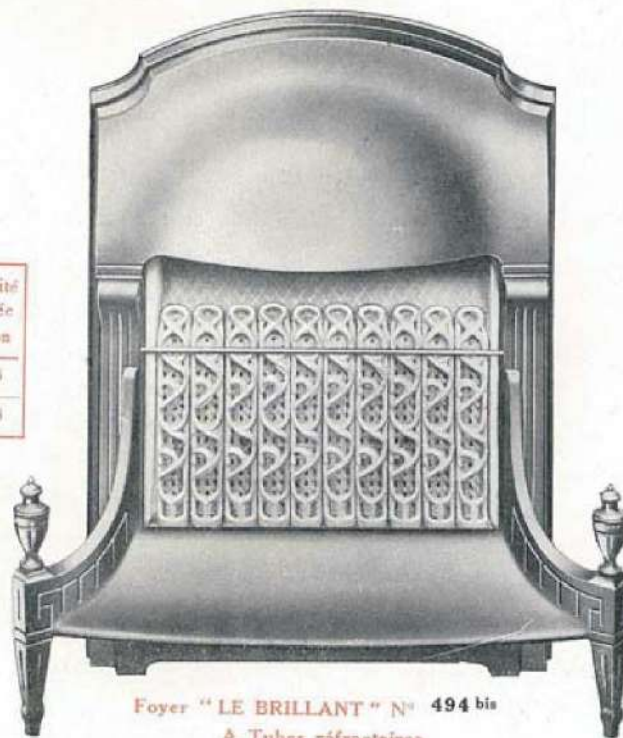
Le robinet représenté à la gravure ci-contre est supprimé

Les foyers "LE BRILLANT" sont fournis :
en brut, émaillé, poli-acier, poli-ciré ou nickelé

DIMENSIONS

Numéro	Nombre de feux	Hauteur	Largeur aux pieds	Profond. aux pieds	Hauteur du sol au bas de la base	Consom. approx. à l'heure	Capacité chauffée environ
493 bis	8	0.635	0.530	0.285	0.480	800l.	70 m ³
494 bis	10	0.670	0.590	0.285	0.480	1000l.	85 m ³

Pour pouvoir régler ces appareils,
il suffit de décrocher le socle et la plaque de socle
dissimulant le brûleur et l'injecteur



Foyer "LE BRILLANT" N° 494 bis
A Tubes réfractaires

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYER RAYONNANT " LE BENGALE "

A Tubes réfractaires

Système Arthur Martin



Foyer " LE BENGALE " N° 486

A Tubes réfractaires

*Voir description de ces foyers
pages 58 et 59*

Le foyer " LE BENGALE " est fourni :
en brut, poli acier, poli ciré ou nickelé

Pour pouvoir régler l'appareil, il suffit de dévisser les deux boutons de la façade permettant ainsi de détacher le socle.

DIMENSIONS

Numéro	Nombre de Feux	Hauteur	Largeur totale	Profondeur du socle	Hauteur du sol au bas de la base	Consom. appr. à l'heure	Cube chauffé environ
486	10	0.680	0.680	0.275	0.405	1000 l.	85 m ³

Cet appareil trouvant sa place dans tout salon élégant, peut être placé dans une cheminée ou dans l'âtre même, ne nécessitant dans ce cas aucune installation.

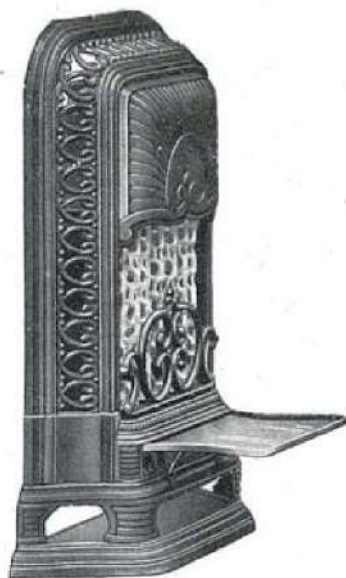
Le foyer " LE BENGALE " ne peut s'émailler; étant finement décoré, l'émaillage enlèverait la netteté des tracés dans la fonte.

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS "LE DIAMANT"

A fibres d'amiante ou à tubes réfractaires

Sans Récupération



Un réflecteur mobile, en fonte émaillée, réfléchissant la radiation dirigée vers le sol, peut s'adapter aux foyers n° 474 et 475. Est facturée en supplément.

La grille pare-feu peut être rabattue pour former porte-bouillotte.

Les foyers "LE DIAMANT" à prix très réduit, possèdent un rayonnement considérable.

Ces appareils sont fournis : en brut, émaillé ou nickelé.



N° 474 - A 7 feux

Capacité chauffée environ : 60 m³
Consommation environ : 600 litres

DIMENSIONS

Hauteur	Largeur	Profondeur
0.580	0.450	0.135

Le réchaud représenté sur le haut du foyer n° 475 n'est pas fourni.

Brûleur à combustion silencieuse.



N° 475 - A 10 feux

Capacité chauffée environ : 75 m³

Consommation environ : 900 litres

DIMENSIONS

Largeur 0.550

Profondeur 0.135

Hauteur sans réchaud 0.680

Tuyau de placement : 1/2 pouce

FOYERS "LOUIS XV"

A fibres d'amiante ou à Tubes réfractaires

Système Arthur Marin



"Louis XV" N° 461



"Louis XV" N° 462



"Louis XV" N° 463

DIMENSIONS

Numéros	Dimensions avec socle		Profondeur	Consommat. approximative	Capacité chauffée
	Hauteur	Largeur			
461	0.460	0.290	0.140	300 l.	35 m ³
462	0.540	0.430	0.205	500 l.	65 m ³
463	0.685	0.525	0.235	700 l.	75 m ³

Description et avantages des Foyers "Louis XV"

Ce foyer est construit de façon à utiliser sous forme de rayonnement la plus grande partie de la chaleur dégagée par la combustion du gaz.

Les tubes réfractaires sont d'une composition spéciale donnant un excellent pouvoir rayonnant.

Le robinet d'amenée du gaz est muni d'un injecteur réglable et le brûleur d'une bague d'admission d'air.

Le brûleur à tamis métallique et mélangeur, donne une combustion

parfaite; la hauteur des flammes se règle à volonté au moyen du robinet sans qu'une prise de feu à l'injecteur puisse se produire. L'extinction se fait sans bruit.

Afin d'utiliser la chaleur se dirigeant vers la cheminée d'évacuation et augmenter encore le rendement de l'appareil, un récupérateur est disposé dans le haut du foyer; l'air frais monte à l'arrière et sort à une haute température par les ouvertures pour se répandre dans la pièce à chauffer. Les tubes réfractaires sont facilement remplaçables.

Les foyers "Louis XV" sont fournis: en brut, émaillé ou nickelé

Tuyau de placement: 1/2 pouce

RADIATEUR A GAZ "VÉHA"

Avec ou sans dégagement

— Système Arthur Martin

Se fait en :
Brut, Emaillé, Poli-ciré ou Nickelé



Consommation de gaz à l'heure :
250 à 350 litres environ

" LE VÉHA "

Sauf mention spéciale " Le Véha " est fourni sans dégagement
Hauteur totale : 0.365 — Diamètre du réflecteur : 0.290

Le Radiateur " VEHA " réunit toutes les conditions pour obtenir une combustion complète et silencieuse et transforme en chaleur le produit intégral des calories renfermées dans les gaz.

Son brûleur spécial d'un débit de 250 à 350 litres à l'heure, donne naissance à une série de flammes courtes et régulières appelées à porter la cheminée à l'incandescence et dans laquelle se produit une dépression qui aspire ces flammes vers l'intérieur où se parachève la combustion, grâce à une entrée d'air secondaire judicieusement réglée par un diaphragme approprié.

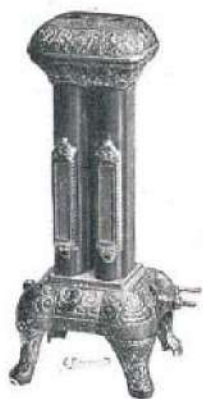
Le Radiateur " VEHA ", en même temps qu'il fait fonction d'appareil de chauffage, peut être utilisé comme réchaud ; sa construction permet, en effet, de placer un récipient sur le dessus.

Sur demande, cet appareil peut être fourni avec un dispositif permettant de le relier à une cheminée pour évacuer les gaz brûlés, si on le désire.

RADIATEURS A GAZ A DÉGAGEMENT

Série basse - Foyer à becs papillons

Système Arthur Martin



N° 3181 bis - 2 tubes



N° 3205 bis - 3 tubes

Description du Radiateur à Dégagement

Le foyer est composé de becs papillons à flammes blanches au nombre de deux becs par tube.

A l'intérieur de chaque élément se trouve un second tube dans lequel circule un courant d'air qui pénètre par les orifices montés à la gravure ci-dessous (3098 bis - vu de derrière). Le courant d'air porté à une très haute température s'échappe par la tête de l'appareil.

Les produits de la combustion après avoir chauffé les éléments du Radiateur sont évacués par la base que l'on raccorde à une cheminée ou à

un départ quelconque. Ces radiateurs à dégagement offrent une sécurité absolue ; leurs prix peu élevés et leur simplicité d'installation en font des appareils particulièrement recommandés.

RECOMMANDATION. — Lorsque le tirage d'une cheminée est trop violent, il suffit de réduire l'orifice de la buse d'échappement en y emboîtant un chapeau en tôle, percé d'un ou plusieurs trous à de dimensions telles que la combustion redevienne normale.



N° 3098 bis - 4 tubes



N° 3099 bis - 6 tubes



N° 3098 bis - 4 tubes (vu de derrière)

SÉRIE BASSE	DIMENSIONS		Consommation environ	Capacité chauffée environ
	Numéros	Hauteur		
3181 bis - 2 tubes	0.580	0.220×0.210	250 litres	20 m ³
3205 bis - 3 tubes	0.580	0.300×0.210	375 litres	30 m ³
3098 bis - 4 tubes	0.580	0.380×0.210	500 litres	40 m ³
3099 bis - 6 tubes	0.580	0.520×0.210	650 litres	60 m ³
3100 bis - 8 tubes	0.580	0.600×0.210	800 litres	80 m ³

Ces radiateurs sont fournis : en verni-aluminium, émaillé ou nickelé

RADIATEURS A GAZ A DÉGAGEMENT

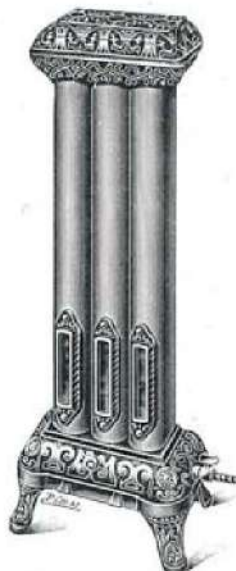
Série haute

A récupération d'air chaud - Foyer à becs papillons

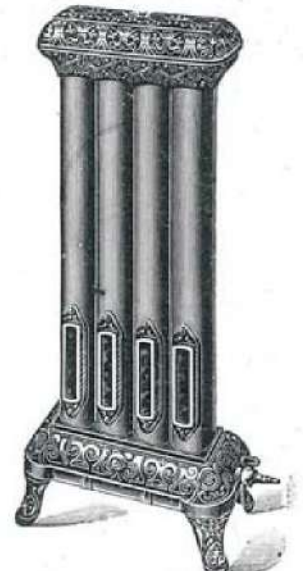
Système Arthur Martin



N° 3181 — 2 tubes



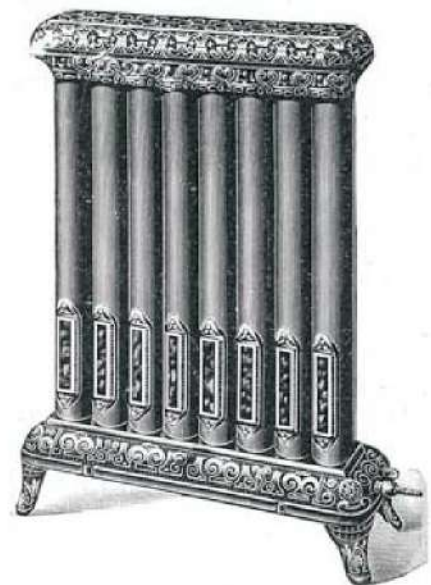
N° 3205 — 3 tubes



N° 3098 — 4 tubes



N° 3099 — 6 tubes



N° 3100 — 8 tubes

*Voir Gravure avec notice
explicative du dégagement page
ci-contre.*

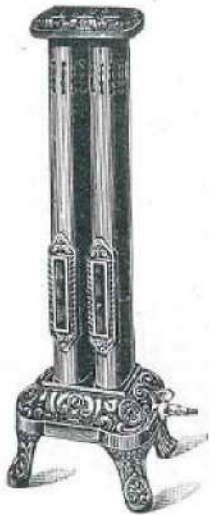
SÉRIE HAUTE Numéros	DIMENSIONS		Consommation environ	Capacité chauffée environ
	Hauteur	Base		
3181 — 2 tubes	0.890	0.220×0.210	250 litres	25 m ³
3205 — 3 tubes	0.890	0.300×0.210	375 litres	38 m ³
3098 — 4 tubes	0.890	0.380×0.210	500 litres	50 m ³
3099 — 6 tubes	0.890	0.520×0.210	650 litres	75 m ³
3100 — 8 tubes	0.890	0.600×0.210	800 litres	100 m ³

Ces radiateurs sont fournis : en verni-aluminium, émaillé ou nickelé

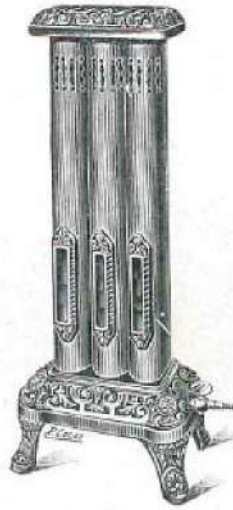
RADIATEURS A GAZ SANS DÉGAGEMENT

Foyers à becs papillons

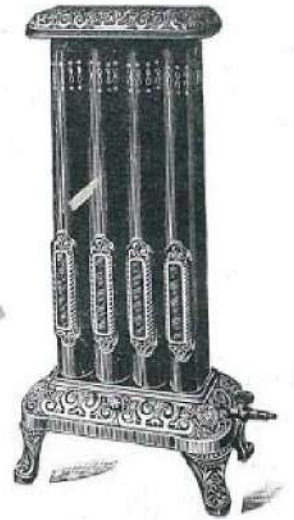
Système Arthur Martin



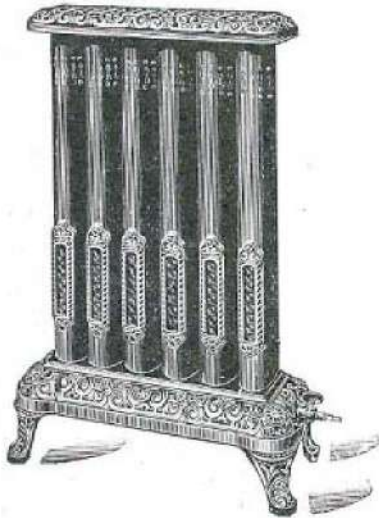
N° 3180 - 2 tubes



N° 3204 - 3 tubes



N° 3077 - 4 tubes



N° 3078 - 6 tubes



N° 3079 - 8 tubes

Par leur disposition et par leur légèreté, ces Appareils ont l'avantage de se transporter très facilement et de pouvoir se placer partout où l'on veut

Numéros	DIMENSIONS		Consommation environ	Capacité chauffée environ
	Hauteur	Base		
3180 - 2 tubes	0.800	0.220×0.210	250 litres	30 m ³
3204 - 3 tubes	0.800	0.300×0.210	375 "	42 m ³
3077 - 4 tubes	0.800	0.380×0.210	500 "	55 m ³
3078 - 6 tubes	0.800	0.520×0.210	650 "	80 m ³
3079 - 8 tubes	0.800	0.600×0.210	800 "	110 m ³

Ces radiateurs sont fournis en : verni aluminium, émaillé ou nickelé.

SECTION III

APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE

AU CHARBON, A L'ANTHRACITE, AU COKE ET AU BOIS

LE CHAUFFAGE AU COKE

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU POÊLE "LE COQ"

Le Coke de gaz pour le chauffage est, de tous les combustibles, le meilleur à employer à cause de son prix de vente peu élevé et de son pouvoir calorifique excellent.

Dans tous les appareils à feu continu en général il donne de bons résultats; néanmoins, on a pu observer à l'usage qu'on se heurtait à des inconvénients tels que : emballement sans cause apparente, extinctions brusques, réglage difficile, rechargements fréquents et usure souvent rapide des parties intérieures et extérieures.

Ces inconvénients ne sont pas dus à une construction défectueuse, mais à ce que, contrairement à tous les autres combustibles, le coke exige dans la construction des appareils l'application de certaines considérations générales, si on veut en tirer complètement les nombreux avantages qu'il offre.

Les calorifères "Le Coq" ont été spécialement étudiés dans ce but; d'après les essais faits dans les laboratoires les plus autorisés, il est démontré que les résultats cherchés sont atteints.

Rapport du Comité Central des Cokes de France

Publié avec son autorisation

Paris, le 15 mai 1910.

Le foyer continu "Le Coq" construit par M. Arthur MARTIN, pour l'utilisation du petit coke, est basé sur le principe nouveau suivant, qui

consiste à brûler tous les gaz produits, par une injection d'air préalablement chauffé, dans la partie avant du foyer, à l'émission des gaz, de telle sorte que le brassage des gaz combustibles et de l'air soit parfait et la combustion absolument complète.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil, de section carrée, comporte une enveloppe extérieure; un caisson intérieur, à double paroi formant magasin à combustible; une grille avec cendrier.

Enveloppe extérieure. — L'enveloppe extérieure est surmontée d'un chapeau muni d'un couvercle articulé pour le chargement du magasin. Sur la face avant est disposée une porte de foyer à plaques de mica pour rendre le feu visible. Au-dessous se trouve la porte du cendrier qui est munie d'un registre pour le réglage de l'accès d'air. Latéralement et sur toutes les parties libres l'enveloppe présente des nervures saillantes pour le réchauffage de l'air par convection et l'augmentation du pouvoir calorifique de l'appareil.

Caisson intérieur. — Le caisson intérieur, qui forme magasin, est fermé à la partie inférieure par une grille mobile pour le décentrage et à l'avant par une grille verticale visible par les mica de la porte du foyer. Ce caisson est à double paroi à l'avant et à l'arrière, la partie avant étant limitée à quelques centimètres au-dessus de la grille verticale et les deux chambres constituées par les doubles parois communiquent entre elles à la partie supérieure. La chambre arrière débouche dans le cendrier.

Une fraction de l'air traverse le combustible, l'autre gagne la chambre arrière du caisson et y divise en deux : une partie est admise dans le foyer par des ouvertures latérales à une hauteur telle que le foyer soit encore alimenté d'air quand la grille est déjà encastrée; de ce fait, le dispositif permet de ne descendre qu'à de longs intervalles (jusqu'à 12 heures).

L'autre partie de l'air continue son ascension dans la double paroi de fond, gagne la double paroi avant et descend en s'échauffant de plus en plus pour venir se mélanger avec les gaz très chauds de la combustion, les brosser et brûler complètement l'oxyde de carbone.

Les gaz du foyer s'échappent en circulant au contact de l'enveloppe extérieure, avant de gagner la cheminée.

Grille et cendrier. — La grille formée de deux parties comprend une couronne et une fourche. On peut lui donner un mouvement oscillatoire de droite à gauche dans le plan horizontal en même temps que la fourche permet un mouvement d'avant-arrière, ce qui assure un décentrage complet et l'épierreage au moins partiel. La manœuvre se fait de l'extérieur, en agissant sur la queue de la fourche qui se déplace en même temps qu'un registre peut empêcher les rentrées d'air. Les cendres sont reçues dans un bac mobile.

Registre de réglage. — Le registre de réglage est constitué par un champignon faisant corps avec une vis à pas allongé qui s'engage sur une nervure transversale de l'orifice d'accès d'air pratiqué dans la porte du cendrier. Ce champignon est muni d'une flèche et le pas de vis est calculé de telle sorte que lorsqu'on fait faire un tour complet au champignon on détermine des ouvertures de plus en plus grandes jusqu'au maximum.

Le pas de vis de l'arrivée d'accès d'air de la porte du cendrier est gradué de 1 à 8, correspondant à toutes les allures. Un tour complet du champignon détermine une avancée de 20 % de sorte que 1/8 de révolution correspond à une ouverture de 2 $\frac{1}{16}$ 5.

AVANTAGES DU DISPOSITIF

L'agencement du dispositif répond aux conditions exigées pour qu'un appareil de chauffage à feu continu soit parfait :

1° La durée de la charge est assurée par la capacité du magasin qui est de 23 lit. 5 ;

2° La combustion est régulière pendant toute la durée de la charge, puisque même lors de l'encastrement de la grille on a prévu un accès d'air secondaire ;

3° La combustion est complète avec le minimum d'air puisqu'on achève celle-ci en ménageant une arrivée d'air chauffé avant l'évacuation des gaz, dans la partie la plus chaude du foyer ;

4° Le réglage est simple et complet par le registre-champignon ;

5° Le décentrage et le décaissage sont faciles avec la grille décrite ;

6° L'appareil est complètement inoffensif et brûle de la façon la plus complète l'oxyde de carbone, ainsi que nous le verrons par les essais ;

7° L'appareil est construit en fonte, et, par suite, d'une solidité parfaite et d'une résistance assurée contre l'oxydation que provoque toujours le dégagement de l'humidité du coke. Les appareils en tôle ne peuvent pas, en effet, résister à l'emploi du coke toujours plus humide, et un poêle de ce genre peut être détruit en une année en employant le grésillon ;

8° Les parties exposées au feu sont mobiles et se remplacent en quelques instants.

CONSOMMATION DU CALORIFÈRE « LE COQ » N° 3

A l'allure réduite la consommation peut s'abaisser à 8 kilos par 24 heures, ce qui ne nécessite qu'un chargement journalier.

A l'allure normale la consommation moyenne journalière est de 12 kilos.

Suivant la température à obtenir on la fait varier de 10 kilos 5, à 14 kilos.

A une très grande allure on a consommé 17 kilos.

On comprend donc toute la souplesse de l'appareil qui peut être réglé pour brûler de 8 à 17 kilos par 24 heures par une simple manœuvre du registre.

Pertes dans les cendres. — D'après les essais, la perte de combustible au décairage est inférieure à 2 %.

Sur un poids de 1 k. 990 de déchets au cendrier, correspondant à une combustion de 11 k. 165 de coke, on a trouvé : pierres 0 k. 240 ; cendres 1 k. 555 ; coke 0 k. 195, soit au total 1 k. 990, c'est-à-dire que la perte de combustible au décairage a été de 1.7 %.

EXTRAIT DU PROCÈS-VERBAL DE L'ESSAI N° 1579

LABORATOIRE D'ESSAIS

Paris, le 5 Mars 1910

CONSERVATOIRE NATIONAL
DES ARTS ET MÉTIERS

RECHERCHE ET DOSAGE DE L'OXYDE DE CARBONE

Allure rapide :

Dans la salle, au début, après ventilation..... Néant
Dans la salle, après cinq heures d'allumage..... Néant
Dans les gaz de la combustion après une heure de régime..... Néant

Pour le Chef de section de chimie
l'Assistent,
Signature :

Vu : Pour le Directeur du laboratoire d'essais,
Le chef de la section des machines,
Signature :

Allure lente :

Dans la salle, au début, après ventilation..... Néant
Dans la salle, après cinq heures d'allumage..... Néant
Dans les gaz de la combustion après une heure de régime..... Néant

Le Chef de la section de physique,
Signature :

ESSAIS DE CHAUFFAGE

Ces essais ont été faits dans une salle de 117 mètres cubes ayant trois fenêtres d'une surface refroidissante de 7 mètres carrés.

1° Allure vive correspondant à l'ouverture n° 3 du registre ;

2° Allure normale correspondant à l'ouverture n° 2 avec un bon tirage de cheminée.

Heures d'observation		Température extérieure		Température intérieure		Température de la Salle Témoin	
Allure vive	Allure normale	Allure vive	Allure normale	Allure vive	Allure normale	Allure vive	Allure normale
9 h. $\frac{1}{4}$ allum.	8 h. allumage						
9 h. $\frac{1}{2}$	8 h.	5°	1°	11°	14°	9°	1°
10 h.	9 h.	5°	3°	14°	16°	11°	11°
10 h. $\frac{1}{2}$	10 h.	5°	5°	16°	18°	12°	11°
11 h.	11 h.	5°	6°	17°	19°	12°	11°
12 h.	12 h.	6°	7° $\frac{1}{2}$	19°	19°	12°	12°
2 h.	2 h.	7°	11°	20°	20°	13°	12°
3 h.	3 h.	8°	13°	20°	20°	13°	12°
4 h.	4 h.	6°	12°	21°	20°	13°	12°
5 h.	5 h.	5°	11°	22°	21°	13°	13°
6 h.	6 h.	5°	9°	22°	21°	13°	13°
7 h.	7 h.	5°	7°	23°	20°	13°	13°
7 h. $\frac{1}{4}$		5°		23°		13°	

On voit par l'essai n° 1, à allure vive, que pour élever la température de 11° à 17° de 117 m³ d'air, soit pour obtenir un écart de 6°, la durée de chauffage a été de 1 h. $\frac{1}{2}$. On peut donc en conclure que l'appareil serait suffisant pour maintenir une bonne température dans une salle d'un cube double, car l'allure au début aurait pu très facilement être augmentée pour un réchauffage de l'air encore plus rapide, que l'on aurait ensuite maintenu à la tempé-

rature de régime en agissant sur le registre. Dans cet essai la consommation de coke n° 0 a été de 7 k. 255 en 10 heures.

D'après l'essai n° 2 allure normale, la consommation durant les 11 heures, a été de 6 k. 120 de coke n° 0, ce qui correspond à 13 k. 344 par 24 heures.

Dans l'essai n° 1, on a vu que pendant le début du réchauffage on gagnait 1° par quart d'heure ; dans l'essai n° 2, le gain a été de 1° par demi-heure.

CONTINUITÉ

La continuité de la combustion s'obtient très facilement en employant le grèsillon de coke de gaz ou le cassé de petit calibrage.

TÉMOIGNAGE IMPARTIAL ET SCIENTIFIQUE

Paris, le 15 mai 1910.

En résumé, le poêle calorifère « LE COQ », brevet Arthur MARTIN, qui nous a été présenté, possède toutes les qualités que l'on peut exiger d'un appareil domestique de chauffage continu, la construction est rationnelle et l'exécution irréprochable.

Dans ces conditions, le « Comité Central des Cokes de France » est d'avis d'attribuer à M. MARTIN, un prix de 2.000 fr.

(Conclusion du Rapport du Comité des Cokes de France, 39^e Congrès.)

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DES POÊLES ET CHEMINÉES SYSTÈME « LE COQ »

Continuité. — Leur foyer spécial brûle le combustible sur une faible épaisseur, empêchant les « coups de feu » et assurant avec une seule charge de petit coke de gaz une durée de combustion de 18 à 24 heures en marche normale.

Réglage. — Leur réglage, d'une grande simplicité, se fait au moyen d'un seul obturateur muni d'un cadran numéroté indiquant les ouvertures à donner pour les différentes allures.

Combustion. — Comme le démontre le procès-verbal du Laboratoire des essais du Conservatoire National et les essais du Comité Central des Cokes de France, il n'y a dans la buse de dégagement aucune trace d'oxyde de carbone ; or il est prouvé qu'un appareil construit de façon à brûler en gaz chaufferait trois fois plus que celui qui brûle en coke, et la cheminée sans l'utiliser.



CHEMINÉE "LE COQ"

Système Breveté en France S. G. D. G. et à l'Etranger

Pour l'emploi du coke de gaz et de l'antracite

A feu permanent



*Cheminée « LE COQ »
vue avec socle de parquet et entourage*

Sauf mention spéciale, la cheminée « LE COQ » est toujours fournie sans socle de parquet, mais avec entourage.

Elle peut être livrée en brut, émaillé ou poli-citré.

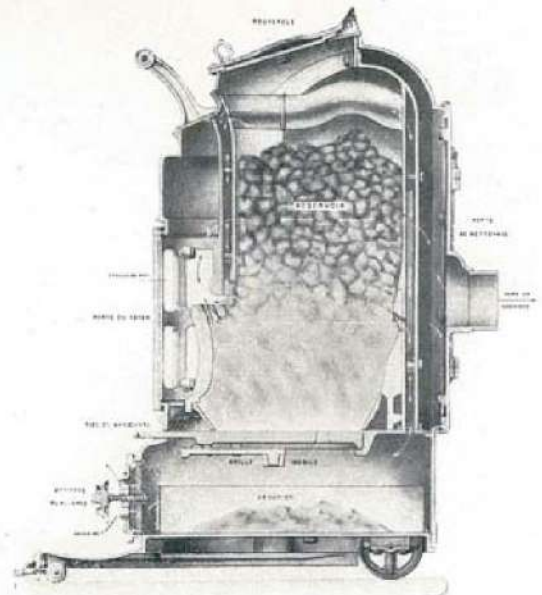
Voir description page 73

Hauteur totale :
0^m 770

Largeur du socle :
0^m 650

Profondeur du socle :
0^m 550

Cube chauffé :
50 à 150 m³



COUPE VERTICALE

Coupe de la cheminée « LE COQ » montrant comment les gaz sont complètement brûlés par une arrivée d'air chaud à l'endroit où se fait la combustion.

LE POËLE CALORIFÈRE " LE COQ " N° 3

Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Pour l'emploi du grésillon, des escarbilles ou du coke n° 0 et 1

Précision de réglage - Poêle totalement hermétique

A feu visible, sans dégagements, ni poussières



Vu de face

Montrant l'obturateur gradué pour le réglage des différentes allures.

Le plateau de parquet complète parfaitement l'appareil et n'est fourni que sur demande.



Vu de derrière

Montrant, ouverte, la porte qui donne accès aux conduites de fumée pour le nettoyage à faire chaque année.

Numéro	Hauteur	Dimensions	Capacité chauffée environ
3	0.960	0.500 x 0.500	150 m ³

Cet appareil peut être fourni en brut, émaillé ou poli-ciré.

Conduite des Poêles " LE COQ "

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Employer exclusivement comme combustibles : le coke n° 0, ou le grésillon d'usine à Gaz, ou à défaut, de l'Anthracite maigre. Régler la ventouse d'appel d'air de 0 à 2.

Décendrer **complètement** au moins deux fois par jour, en agitant la grille mobile d'avant en arrière, et de droite à gauche.

Après chaque décendrage, enlever les scories s'il y a lieu.

Faire le nettoyage complet de l'appareil d'après les prescriptions inscrites sur la porte de derrière.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE :

Ne pas laisser l'appareil s'emballer, pour cela : Ne jamais laisser ouvertes les portes de chargement, de façade et de cendrier. Cette dernière, en particulier, si elle est laissée ouverte, permet à l'appareil de s'emballer très vite, et ceci, au détriment de sa durée.

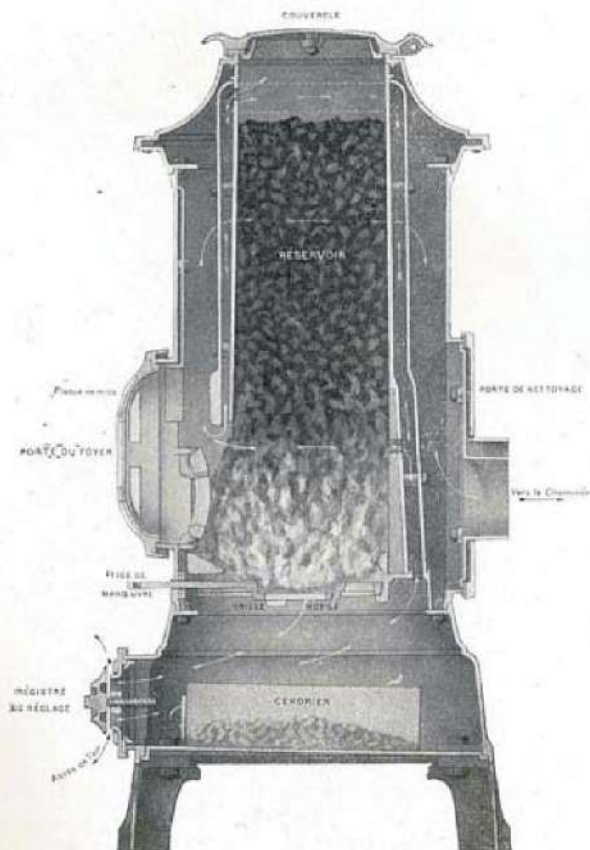
POËLE CALORIFÈRE "LE COQ" N° 6

Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Pour l'emploi du grésillon, des escarbilles ou du coke n° 0 et 1

Prix de 2.000 francs décerné par le Comité Central des Cokes de France

Ce poêle est construit spécialement pour l'emploi du coke de gaz, qu'il brûle aussi facilement que les appareils ordinaires brûlent de l'anthracite ou du charbon.



Coupe des poêles calorifères "LE COQ"



DIMENSIONS

Numéro	Hauteur totale	Largeur aux pieds	Profondeur aux pieds	Capacité chauffée environ
6	1.200	0.590	0.450	60 à 300 m ³

Cet appareil peut être fourni en brut, émaillé ou poli-ciré.

Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, il suffit d'ouvrir, au moyen de la clef, la grande porte de derrière portant la base d'évacuation.

CHEMINÉES "IRIS" ET "HORUS"

Anthracite et coke

Feu continu



"IRIS" N° 3934

Hauteur totale :
0^m 665

Profondeur totale :
0^m 515

Largeur du socle :
0^m 485

Cube chauffé environ :
90 m³

La jolie structure des Cheminées "IRIS", "HORUS", "PLUTON", "WEGA", et "DIANA" est rehaussée par un poli-ciré noir ébène, imprégné dans la fonte et résistant à l'action de la chaleur. Le corps du poêle entouré d'une tôle ajourée contre laquelle est appliqué le derrière, forme avec la façade, une chambre de récupération de chaleur. Cette disposition augmente beaucoup, dans ce système, le rendement de chaleur par convection.

Hauteur totale :
0^m 725

Profondeur totale :
0^m 540

Largeur du socle :
0^m 620

Cube chauffé environ :
90 m³

L'entourage de ces cheminées est établi de façon à pouvoir ajouter une tôle de laud qui permet de l'adapter à toutes les cheminées.



"HORUS" N° 3935

Ces appareils ne peuvent être fournis que dans le décor poli-ciré.

CHEMINÉES " PLUTON " N° 3936

Anthracite et coke.

Feu continu



Cheminée " PLUTON " N° 3936 Style Empire

Profondeur totale :

0^m 530

Cube chauffé environ :

90 m³



Cheminée " PLUTON " N° 3936 Style Louis XVI

Ces appareils ne diffèrent entre eux que par le style des appliques; avoir toujours soin de renseigner celui des trois styles que l'on désire recevoir : Louis XVI, Empire ou Moderne. Ils ne peuvent être fournis que dans le décor poli-ciré.

CHEMINÉES "WÉGA" ET "DIANA"

Anthracite et coke.

Feu continu

Hauteur totale :

0^m795



Profondeur totale :

0^m530

Cheminée "WEGA" N° 3937 — Style Louis XVI

La cheminée "WEGA" peut être fournie avec un des styles Louis XVI, Empire ou Moderne, qu'il faut toujours avoir soin de dénuder. Elle ne se fait que dans le décor poléaire.

Largeur du socle :

0^m680



Cube chauffé environ :

90 m³

Cheminée "DIANA" N° 3938 — Carreaux céramiques

CHEMINÉES "LA CLÉOPATRE"

Style Louis XV

Avec socle de parquet et entourage

Système Arthur Martin



N° 3125 - Vue avec socle de parquet et entourage
Se fait en brut et émaillé

DIMENSIONS

Numéro	Hauteur	Largeur	Prof. totale	Cube chauffé
3125	0.760	0.640	0.410	140 m ³

Sauf mention spéciale, la Cheminée "LA CLÉOPATRE" est toujours fournie avec poignée et roulettes mais sans socle de parquet ni entourage récupérateur de chaleur.

DESCRIPTION DES CHEMINÉES « LA CLÉOPATRE » et « LA RADIANTE »

Ces appareils hygiéniques et d'un aspect gracieux, sont construits spécialement à l'usage de l'anthracite, du charbon maigre et du coke.

Ce sont des foyers de salles à manger, salons, bureaux, etc. Le réglage se fait exclusivement par la ventouse placée sur la porte du cendrier et s'opère sur la quantité d'air admise sous la grille et non pas sur la sortie des gaz.

Il y a donc toute sécurité, d'autant plus que la buse d'évacuation ne possède pas de clef et quelle que soit l'installation, on ne doit jamais en mettre. La grille de fond, mobile, peut être actionnée par la tirette située au-dessus de la ventouse, permettant un décentrage complet; la grille

verticale sur le devant du foyer est aussi mobile et s'élève facilement pour le nettoyage complet.

Le dégagement des produits de la combustion est largement assuré; des joints d'amiante contribuent à la fermeture hermétique des ouvertures, offrant ainsi toutes les garanties requises par un appareil hygiénique.

L'entourage, formé de trois panneaux ajourés en fonte et d'une tôle de fond, forme chambre de récupération de chaleur et augmente considérablement le pouvoir chauffant du poêle. De plus l'entourage raccorde artistiquement l'appareil à la cheminée.

Cet accessoire, par les avantages procurés, est donc indispensable.

CHEMINÉES "LA RADIANTE"

Avec socle de parquet et entourage - Foyer réfractaire

Système Arthur Martin



N° 1 - Vue avec entourage et socle de parquet



N° 3 - Vue avec entourage et socle de parquet

Série unie

Voir descriptions,
page 81.

NUMÉROS		DIMENSIONS			
Série ornées	Série unie	Hauteur	Largeur	Profondeur totale	Cube chauffe
1 D	1	0.570	0.450	0.330	90m ³
2 D	3	0.710	0.540	0.340	120m ³



N° 1 D - Vue avec entourage et socle de parquet

Série ornée.

Voir descriptions,
page 81.



N° 2 D - Vue avec entourage et socle de parquet

Sauf mention spéciale, la Cheminée « LA RADIANTE » est toujours fournie avec poignée et roulettes, mais sans socle de parquet ni entourage récupérateur de chaleur.
Tous ces appareils peuvent être fournis en brut, émaillé ou poli-cité.

CHEMINÉE " LA RADIANTE "

Avec socle de parquet et entourage - Foyer réfractaire

Système Arthur Martin

Série unie



" LA RADIANTE " N° 4
Avec socle de parquet et entourage

La Cheminée " LA RADIANTE " n° 4 est fournie en brut, émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

Numéro	Hauteur sans socle	Largeur	Profondeur totale	Cube chauffé
4	0.780	0.600	0.470	125 à 140 m ³

Hauteur du socle : 0^m050.

Sauf mention spéciale, la Cheminée " LA RADIANTE " n° 4, est fournie avec poignée et touillettes mais sans socle de parquet ni entourage récupérateur de chaleur.

Description de la
Cheminée " LA RADIANTE " n° 4,
page 81 du catalogue.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

CALORIFÈRES A COMBUSTION LENTE

Feu visible - Décor " Art nouveau "



N° 3716

" L'OVALE "

La construction solide de ce poêle réalisée sous une forme très heureuse, fait de " L'OVALE " un calorifère de premier choix.

Les portes sont munies d'un joint qui les rend hermétiques et garantit contre tout dégagement.

La grille est oscillante et le feu se règle par la rosace placée sur la porte du cendrier.

Cet appareil peut recevoir des bûches de bois de 33 % de longueur.

Ce calorifère peut être fourni en brut, émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

Numéro	Hauteur	Largeur aux pieds	Profondeur aux pieds	Hauteur de la buse	Diamètre de la buse	Cube d'air chauffé environ
3716	0.850	0.430	0.350	0.490	0.083	120 m ³

" L'AURORE "

Feu visible - Grand rendement - Bon réglage

Le Calorifère " L'AURORE " est très décoratif.

L'intérieur est complètement en fonte et le réglage est effectué à l'aide de la clef placée au côté droit.

La grille mobile qui peut osciller de gauche à droite en même temps que la fourche, permet un mouvement d'avant arrière, assurant un décentrage complet.

Cet appareil peut être livré en brut, en émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

Numéro	Hauteur	Largeur aux pieds	Profond. aux pieds	Hauteur de la buse	Buse derrière	Diamètre buse	Cube chauffé
3931	0.880	0.570	0.370	0.630	0.360	0.120	120 m ³



" L'AURORE " N° 3931

POËLE ET CALORIFÈRE A FEU CONTINU

Style " Art nouveau "
Élégant et très décoratif

Ces Calorifères, avec corps en belle tôle lustrée, peuvent brûler de 15 à 24 heures sans nécessité de rechargement, par l'emploi de l'anhracite ou du charbon maigre.

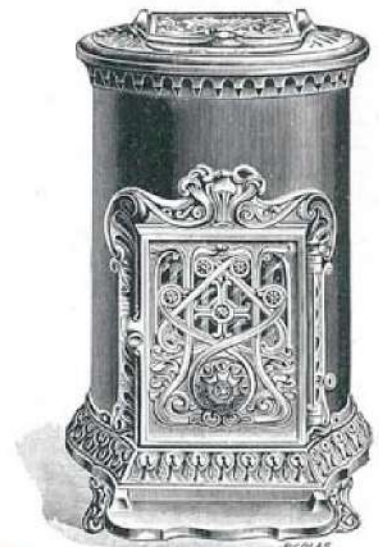
La grille est mobile, et le décentrage se fait au moyen d'une tissette placée à droite de la porte garnie de mica.

L'étanchéité des fermetures est assurée au moyen de joints à l'amianté.

Ces calorifères peuvent être livrés en brut ou en émaillé.

DIMENSIONS

Números	Hauteur	Largeur socle	Profondeur socle	Cap. chauffée env.
3178	0.670	0.480	0.450	100 m ³
3179	0.700	0.520	0.470	175 m ³



N^{os} 3178-3179 - Calorifères ovales



N^o 3160

FOYER " MODERN-STYLE "

Intérieur réfractaire

Ce Calorifère, d'une décoration riche, entièrement en fonte, brûle à feu doux du charbon maigre, de l'anhracite ou du coke. La combustion est régulière et peut durer 15 à 24 heures sans nécessité de rechargement.

Le réglage se fait au moyen de la glissière de devant du cendrier.

Se fait à volonté, dessus plat ou à motif sur le dôme, en brut, émaillé ou poli-ciré.

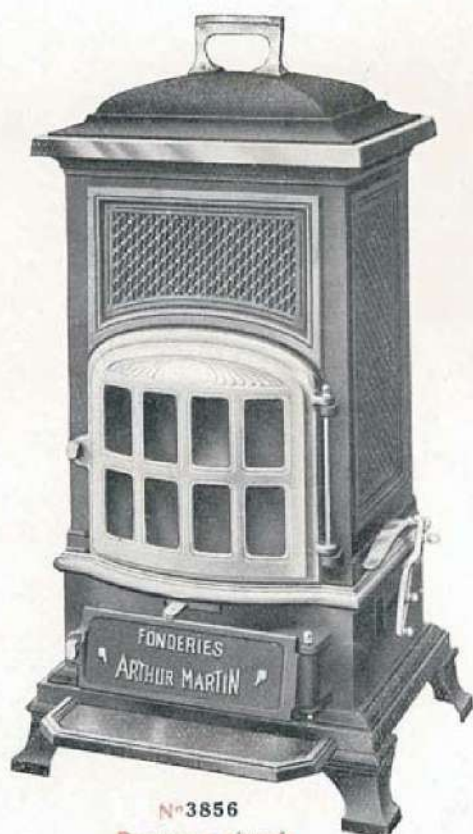
DIMENSIONS

Numéro	Hauteur	Largeur pieds	Profondeur pieds	Cap. chauffée env.
3160	0.890	0.410	0.340	120 m ³

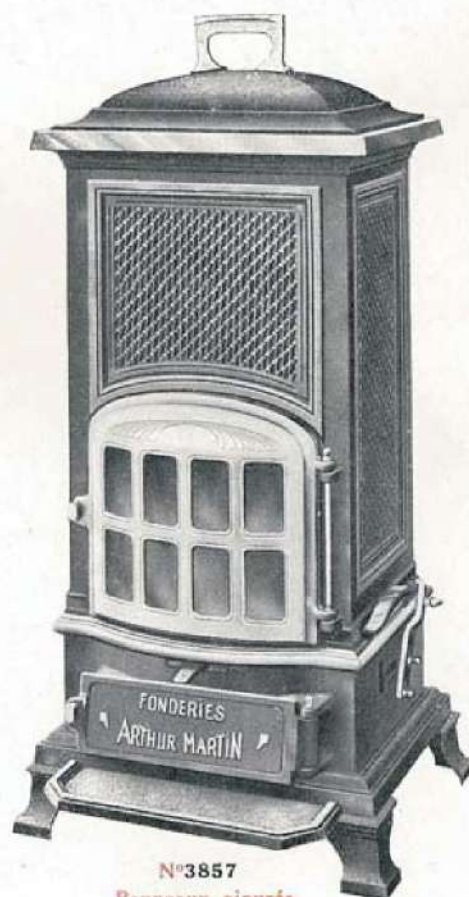
POÊLES " RÉSERVOIR "

Panneaux ajourés

Système Arthur Martin



N°3856
Panneaux ajourés



N°3857
Panneaux ajourés

Se font en brut, émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Largeur du corps	Profondeur du corps	Largeur aux pieds	Profondeur aux pieds	Diamètre de la buse	Hauteur du sol au bas de la buse	Cube d'air chauffé environ
3855	0.980	0.350	0.260	0.450	0.360	0.108	0.505	75 m ³
3856	1.010	0.400	0.290	0.520	0.415	0.118	0.525	100 m ³
3857	1.110	0.400	0.290	0.520	0.415	0.118	0.525	150 m ³

Les Poêles « RÉSERVOIR » forment une série de nouveaux appareils qui, tout en étant très décoratifs, réunissent toutes les conditions pour obtenir un excellent résultat au point de vue chauffage.

L'antracite gras et maigre, ainsi que le coke, peuvent être employés. Les parties supérieures et intérieures s'enlèvent facilement, ce qui permet

le nettoyage de l'appareil et le remplacement des pièces usagées, sans nécessiter le démontage complet.

L'admission d'air est assurée par un régulateur placé au côté droit qui permet d'obtenir le rendement désiré.

FOYERS A FEU CONTINU "MODERN-STYLE"

Très décoratifs - Excellent rendement - Simplicité de réglage

Système Arthur Martin



N° 1



N° 2



N° 3

Ces Foyers peuvent brûler pendant 16 à 24 heures, sans qu'il soit nécessaire de recharger, par l'emploi du charbon maigre de bonne qualité ou de l'anthracite.

Ils brûlent parfaitement le coke de gaz.

La combustion des gaz qui s'accumulent dans le réservoir est assurée au moyen de deux petites conduites en fonte qui amènent continuellement de l'air frais au-dessus du combustible.

Ces appareils se font en brut, émaillé ou poli-cité.
Sur demande spéciale, ils peuvent être fournis avec panneaux nickelés ou cuivrés.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Larg. aux pieds	Prof. aux pieds	Larg. du foyer	Cap. chauff. env.
1	0.700	0.430	0.370	0.200	75 m ³
2	0.730	0.480	0.390	0.250	100 m ³
3	0.770	0.530	0.420	0.290	140 m ³

POÊLES "LE DERBY"

Feu continu - Intérieur réfractaire

Système Arthur Martin



« LE DERBY » N° 3790
Hauteur : 1^m



« LE DERBY » N° 3789
Hauteur : 1^m10

Se font en brut, émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

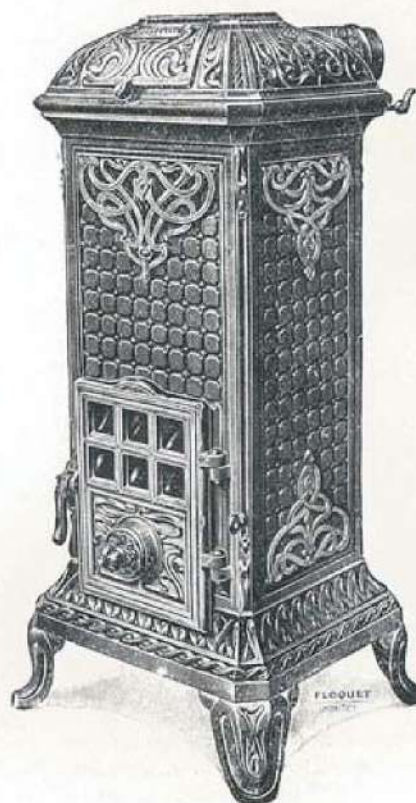
Numéros	Hauteur	Largeur aux pieds	Profondeur aux pieds	Hauteur buse	Diamètre buse	Cube chauffé
3790	1.000	0.400	0.400	0.700	0.100	60 m ³
3789	1.100	0.400	0.400	0.710	0.100	80 m ³

CALORIFÈRES A COMBUSTION LENTE

Très décoratifs - A feu visible



N° 3636



N° 3637

Se font aussi à « Tirage renversé »

Ces appareils sont munis d'un modérateur de tirage réduisant l'orifice d'échappement et découvrant, par la même manœuvre, une prise d'air extérieure en communication avec la buse d'évacuation.

Les briques du foyer sont à cannelures verticales, assurant, au haut de l'appareil, une combustion complète de l'oxyde de carbone, évitant les petites explosions lorsque l'on ouvre pour recharger.

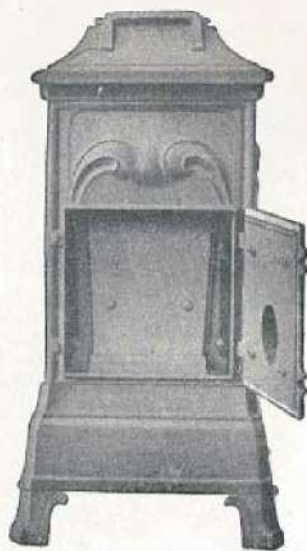
Ces calorifères peuvent être fournis en brut, émaillé ou poli-ciré.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur totale	Hauteur buse	Diamètre buse	Dimensions corps	Dimensions de la base	Capacité chauffée environ
3636	0.920	0.720	0.082	0.27 x 0.23	0.41 x 0.37	75 m ³
3637	1.100	0.870	0.088	0.33 x 0.27	0.46 x 0.40	140 m ³

POÊLE CALORIFÈRE " LE SOUDAN "

Pour l'emploi du charbon maigre et de l'antracite
 Précision de réglage - Poêle totalement hermétique - A feu visible
 Jamais de dégagements - Ni de poussières



Vu de derrière.

Montrant, ouverte, la porte qui donne accès aux conduites de fumée, pour le nettoyage à faire chaque année.



N° 2 - Vu de face

Montrant l'obturateur gradué pour le réglage des différentes allures.

Numéro	Hauteur	Diamètre	Capacité chauffée environ	Durée de chauffe
2	0.910	0.440×0.440	90 m ³	11 heures

Peut être fourni en brut, émaillé ou poli ciré.
 Des plateaux de parquet complètent l'appareil.
 Ils ne sont fournis que sur demande.

Conduite du Poêle " LE SOUDAN "

CE QU'IL FAUT FAIRE :

Employer exclusivement comme combustibles : le coke n° 0, ou le grésillon d'Usine à Gaz, ou, à défaut, de l'Antracite maigre. Régler la ventouse d'appel d'air de 0 à 2.

Décendrer **complètement** au moins deux fois par jour, en agitant la grille mobile d'avant en arrière, et de droite à gauche.

Après chaque décendrage, enlever les scories s'il y a lieu.

Faire le nettoyage complet de l'appareil d'après les prescriptions inscrites sur la poste de derrière.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE :

Ne pas laisser l'appareil s'emballer, pour cela : Ne jamais laisser ouvertes les portes de chargement, de façade et de cendrier. Cette dernière, en particulier, si elle est laissée ouverte, permet à l'appareil de s'emballer très vite, et ceci, au détriment de sa durée.

CHEMINÉES A CHARBON GRAS, ANTHRACITE OU COKE

Foyer en briques réfractaires - Très décoratives



Porte abattante



Portes ouvrantes, à mica

Le dessus est ouvrant et permet, par conséquent, d'y cuire ou tenir au chaud.

Ces cheminées peuvent être fournies en brut ou en émaillé.

DIMENSIONS

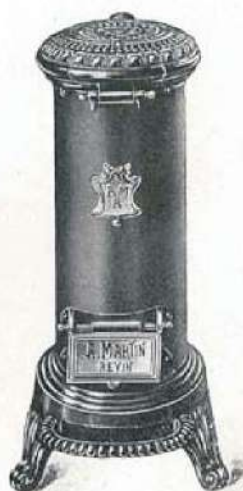
Numéros	Hauteur	Largeur aux pieds	Dimensions du foyer
2523	0.590	0.450	0.260 × 0.180
2524	0.650	0.500	0.310 × 0.190
2525	0.710	0.550	0.340 × 0.200

POÊLES "TORTUE" A FEU CONTINU

En tôle et fonte - Intérieur en briques réfractaires



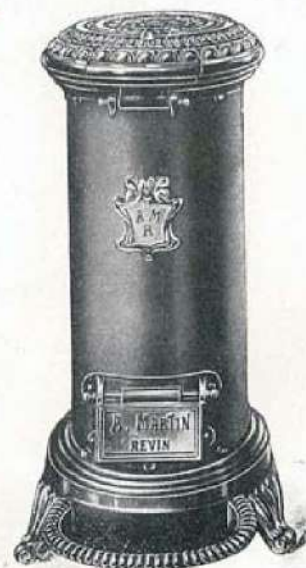
N° 2519 bis



N° 2519

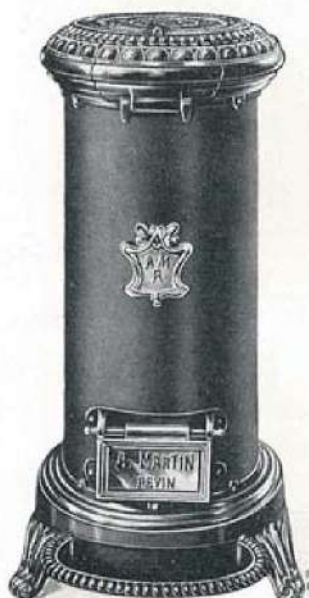


N° 2520



N° 2521

NOTA. — Ces appareils sont construits de telle façon que l'on peut indistinctement les employer "buse dessus" ou "buse derrière".



N° 2522



N° 2651



N° 2652

Se font en brut et en émaillé.

Numéros	Hauteur	Largeur base	Diamètre du corps	Diamètre buse	Capacité chauffée environ
2519 bis	0.570	0.380	0.220	0.076	40 m ³
2519	0.740	0.380	0.220	0.076	56 m ³
2520	0.800	0.430	0.260	0.083	170 m ³
2521	0.870	0.480	0.300	0.097	280 m ³
2522	0.930	0.530	0.340	0.111	425 m ³
2651	1.010	0.550	0.380	0.118	620 m ³
2652	1.100	0.600	0.420	0.132	710 m ³

CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES A COMBUSTION LENTE

A l'Anthracite, Charbon, Coke et Bois

Tirage direct ou Tirage renversé - Décor "Art nouveau"



Ces Calorifères sont construits très soigneusement.

Le Corps est en belle tôle lustrée. Les autres parties sont en fonte.

Ils peuvent brûler vingt-quatre heures, sans rechargement, par l'emploi de l'anthracite ou du bon charbon maigre en petits morceaux.

L'intérieur est garni de briques réfractaires; le combustible repose sur une grille horizontale à mouvement de va-et-vient sur pivot pour faciliter le déchargement.

Sous la grille, placée à mi-porte, se trouve un cendrier qui descend jusqu'au bas de la porte et qu'il est facile de retirer.

L'air frais nécessaire à une combustion complète est constamment amené à la partie supérieure du foyer, par un conduit spécial évitant les petites explosions, lorsque l'on ouvre la porte de chargement.

Le départ des gaz brûlés est largement assuré; ils ne peuvent jamais se répandre dans l'appartement, le dessus du foyer étant hermétiquement clos par un épais et lourd tampon tombant sur un joint à l'amiante.

L'admission d'air sous la grille se fait par la rosace se trouvant sur la porte à mica.

N. B. — Ces Calorifères se font à tirage « direct » ou « renversé ». Sauf sur demande spéciale, ils sont toujours fournis avec tirage direct, et construits de telle façon que l'on peut indistinctement les employer « buse dessus » ou « buse derrière ».

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Largeur pieds	Diamètre du corps	Capacité chauffée env.
3172bis	0.700	0.380	0.225	70 m ³
3172	0.740	0.380	0.225	75 m ³
3173	0.820	0.420	0.250	100 m ³
3174	0.910	0.480	0.300	175 m ³
3175	0.960	0.520	0.350	250 m ³

Se font en brut, émaillé ou nickelé entièrement.

FOYERS A FEU CONTINU

Pot tôle tournant



N° 3026 A - Avec cendrier à galerie

Ces Foyers sont à l'usage de la houille, de l'antracite et du petit coke.
Le foyer est formé d'un cylindre en tôle forte, monté sur un plateau tournant autour d'un tuyau vertical, dans lequel s'emboîte la buse.
Il s'enlève facilement pour le nettoyage.
Le foyer se fait toujours à tiroir.

Sur demande, des appliques cuivrées ou nickelées sont fournies avec l'appareil, et se placent à droite, à gauche, et au-dessus de l'appareil, sur l'entourage en tôle.



N° 3026 - Vu fermé



N° 3026 - Vu ouvert
Le Foyer se fait toujours à tiroir

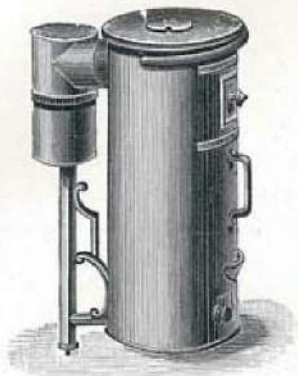
Se font en brut, émaillé, nickelé ou cuivré.

DIMENSIONS

Numéros	Cadre extérieur		Cadre intérieur		Profondeur de la caisse	Profondeur totale	Profondeur du cendrier	
	Hauteur	Largeur	Hauteur	Largeur			avec galerie	sans galerie
3026 et 3026 A	0 690	0 610	0 590	0 470	0 250	0 320	0 400	0 220

POÊLES BUFFETS

A Pot tôle tournant
Pour salles à manger



Pot tôle tournant T
avec porte de tiroir,
monté sur console mobile.



Série D. — N° 2510, 2511, 2512.

Le foyer de ces cheminées est formé d'un pot tôle, monté sur un plateau tournant autour d'un tuyau vertical dans lequel s'emboîte la buse, permettant de sortir le foyer pour répandre la chaleur en dehors de l'appareil. Il s'enlève facilement pour le nettoyage.

A droite et à gauche du foyer se trouvent des étagères chauffe-assiettes. Ces poêles peuvent être fournis en brut, émaillé, nickelé ou cuivré. Sur demande spéciale, les panneaux des poêles émaillés peuvent être nickelés ou cuivrés.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur buse	Diamètre buse
2510	0.840	0.870	0.360	0.700	0.097
2511	0.890	0.940	0.390	0.730	0.097
2512	0.920	1.070	0.400	0.770	0.097

CALORIFÈRES "CARRÉ", "ROND" ET "OCTOGONE"

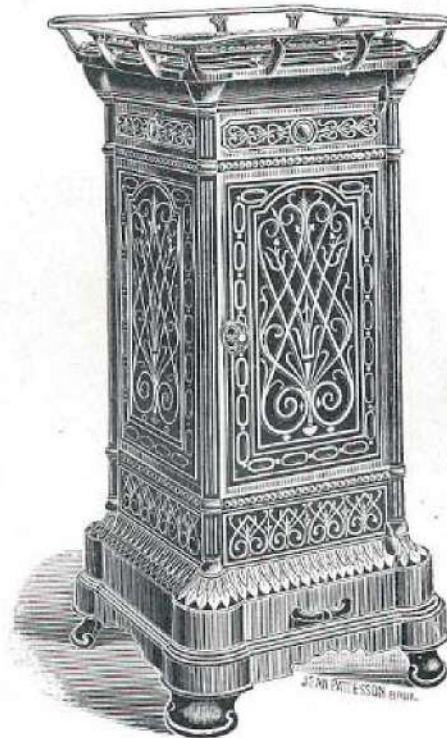
CALORIFÈRE N° 2045

Intérieur en tôle et fonte - Enveloppe fonte ajourée

Le foyer de cet appareil est composé d'une enveloppe en tôle, garnie de briques réfractaires, dans le genre du poêle "Tostue" page n° 92.

Mais avec une grille sur le devant laissant tomber les cendres dans le tiroir qui figure à la gravure.

Cet appareil est muni, vers le haut, d'une porte de chargement à charnières, de même qu'à sa partie inférieure, avec en plus, une rosace d'admission d'air.



N° 2045

NOTA : Ce calorifère est toujours fourni buse dessus.

Sur demande spéciale, il peut être livré buse derrière.

DIMENSIONS

Numéro	Hauteur totale	Base	Corps
2045	1.200	55 x 55	42 x 42

CALORIFÈRES "ROND" ET "OCTOGONE"

Pot intérieur en tôle



N° 2760

Malgré leur simplicité ces poêles sont assez décoratifs, car on peut, à volonté et à prix différents, les fournir avec les parties suivantes nickelées: le socle, la corniche et les boutons.

Le nettoyage est très facile, car les pots peuvent être enlevés et transportés, la poussière est ainsi évitée dans les appartements.

Numéros	Hauteur totale	Hauteur base	Corps	Diamètre base	Hauteur pot	Diamètre pot
2760	0.870	0.590	0.260	0.097	0.580	0.180
3618	0.930	0.610	0.290	0.090	0.580	0.180



N° 3618

Ces 3 appareils se fournissent en brut et en émaillé.

PLATEAUX POUR POÊLES

Le plateau est un accessoire qui complète admirablement un poêle, le surélève et l'isole du parquet.

Le plateau est fourni en toutes teintes, identiques à celles des poêles (brut, émaillé, poli-ciré).

Les baguettes d'encadrement sont nickelées.

NOTA. — En faisant la commande, bien spécifier le poêle pour lequel le socle doit servir.



Dimensions	Nombre de carreaux fonte	Dimensions	Nombre de carreaux fonte
0.570x0.230	3x7	0.490x0.410	5x6
0.630x0.250	3x8	0.490x0.490	6x6
0.410x0.330	4x5	0.570x0.410	5x7
0.490x0.330	4x6	0.650x0.410	5x8
0.570x0.330	4x7	0.580x0.580	7x7
0.650x0.330	4x8	0.650x0.570	7x8
0.410x0.410	5x5	0.730x0.570	7x9
0.570x0.490	6x7	0.650x0.650	8x8
0.650x0.490	6x8		

POÊLES "FLAMANDS" DITS "PARISIENS"

Système Arthur Martin
Entièrement en fonte



Ne se font qu'en brut

Nombres	Hauteur	Longueur dessus	Largeur dessus	Dimensions des fours
15	0.530	0.510	0.320	0.220x0.230
11	0.545	0.600	0.330	0.240x0.230
13	0.570	0.670	0.370	0.290x0.290

Sur demande spéciale, le poêle "Flamand" n° 17 peut être fourni avec les baguettes nickelées.



DIMENSIONS

Hauteur 0.660 Longueur dessus 0.800 Largeur dessus 0.440 Dimensions des Fours : 0.360x0.345

Poêle "Flamand" n° 17
Buse derrière

GRILLES A COKE

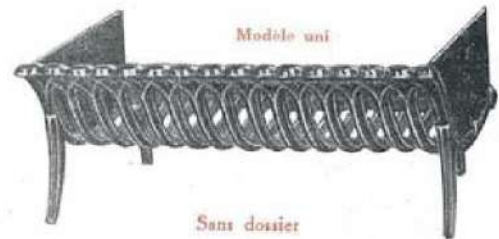
Modèle orné



N° 3

Hauteur 0.500 Largeur 0.440 Profondeur 0.250

Modèle uni



Sans dossier



Avec dossier

Nombres	Dimensions
6	0.330
7	0.360
8	0.390
9	0.410
10	0.440

POÊLES D'ATELIERS TOUT EN FONTE

Composables à volonté
Brûlent tout, coke et charbon
Inusables

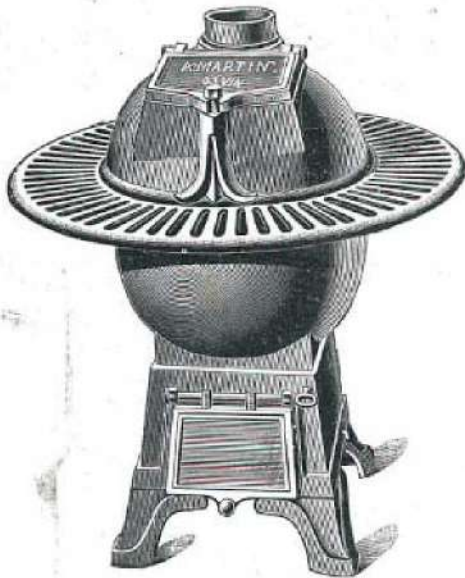


Fig. 1

Hauteur : 0^m740
Diamètre corps : 0^m400
Diamètre galerie : 0^m700
Capacité chauffée environ : 200 m³

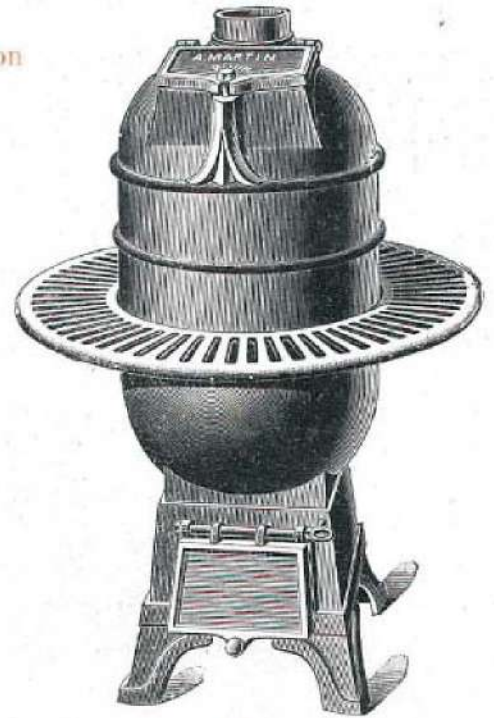


Fig. 2

Hauteur : 0^m940
Diamètre corps : 0^m400
Diamètre galerie : 0^m700
Capacité chauffée environ : 260 m³

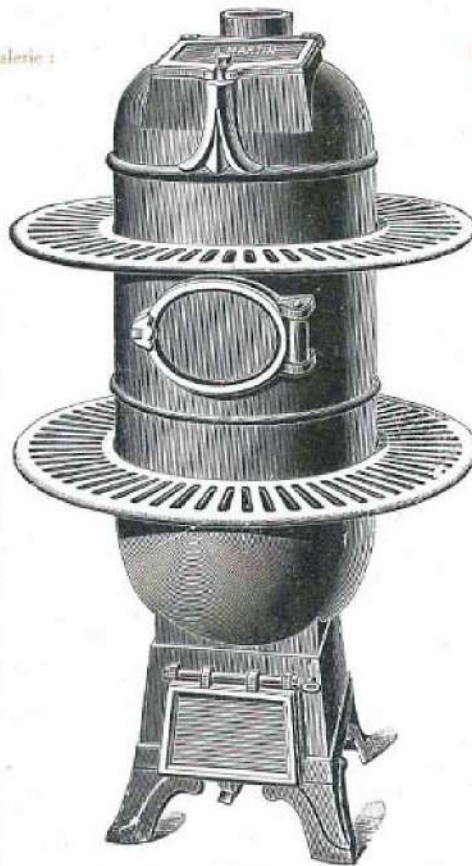


Fig. 3

Hauteur : 1^m180
Diamètre corps : 0^m400
Diamètre galerie : 0^m700
Capacité chauffée environ : 300 m³

Ce poêle d'atelier est d'une grande solidité. Il est de dimensions variables. Dans sa plus simple disposition (fig. 1), il est composé d'un socle, d'un foyer demi-sphérique et d'une tête, aussi demi-sphérique.

Le socle est muni d'une porte glissière bien ajustée devant régler le tirage, et la tête possède la porte de chargement hermétiquement.

La grille est munie d'un mouvement de va-et-vient pour le déchargement au moyen d'une tirette coillet qui se trouve au-dessus de la porte glissière du cendrier.

Suivant les besoins, on peut augmenter sa puissance en augmentant sa hauteur; pour cela, il suffit d'ajouter entre les deux demi-sphères, foyer et tête, un ou plusieurs petits anneaux, deux par exemple, comme l'indique la figure 2.

On peut encore intercaler, soit par exemple entre les deux petits anneaux, un gros anneau, muni d'une porte de chargement ou de nettoyage, à charnières, fermant aussi très hermétiquement, voir figure 3.

On peut, de cette façon, composer différents poêles à volonté, chaque couronne se posant tout simplement et parfaitement à telle ou telle place d'une façon interchangeable.

Les galeries porte-bouillottes en deux pièces (demi-couronnes), s'adaptent facilement autour du poêle, à n'importe quelle hauteur, sur un cordon à volonté.

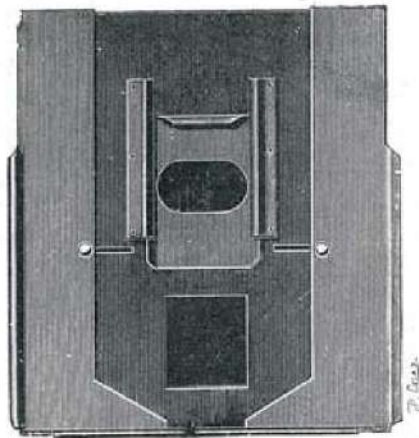
Elles conviennent parfaitement pour recevoir les marmites des ouvriers.

	Hauteur totale	Diamètre au corps	Poids environ
Le petit poêle n° 1, complet, sans galerie	0 740	0 400	72 kg.
1 petit anneau, en plus	0 110	—	9 "
1 gros anneau avec porte en plus	0 230	—	25 "
1 galerie, en plus		0 700	12 "

NOTA. — Pour faire les commandes, il est recommandé de bien spécifier :

- Tant de poêles n° 1, avec, en plus :
- Tant de petits anneaux
- Tant de grands anneaux
- Tant de galeries

ACCESSOIRES POUR FOYERS ET CHEMINÉES



Plaques extensibles en tôle pour Cheminées

Permettent l'application des appareils à différentes ouvertures de cheminées. Une glissière, munie d'un trou, se monte ou se descend à volonté pour permettre l'adaptation de la base d'évacuation de tout appareil.

Une vanne à charnières, placée au bas de la plaque, assure la marche régulière des appareils, en se fermant ou s'ouvrant automatiquement, suivant qu'il se produit un courant d'air plus ou moins fort dans la pièce.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Larg. minimum	Larg. maximum
1	0.620	0.400	0.540
2	0.680	0.480	0.630
3	0.780	0.600	0.760



Poste d'installation pour Cheminées

De même que dans les plaques ci-contre, ce poste est muni d'une glissière à trou, lequel doit recevoir la buse d'évacuation, et aussi d'une vanne à charnières assurant un tirage régulier.

DIMENSIONS

Hauteur.....	0.580
Largueur.....	0.160

POÊLES "LESSIVEUSE" 1, 2, 3

Ces poêles ont été créés pour donner toutes facilités aux ménagères et lessiveuses: ils peuvent, en effet, être placés n'importe où: leur construction peu élevée les rend très pratiques évitant ainsi de devoir soulever, à une trop grande hauteur, des récipients très lourds. Malgré

leur réduction, ils disposent d'un tiroir d'où avantage pour la propreté. La partie supérieure du corps étant plus large que la partie inférieure, la surface de chauffe permet d'atteindre le meilleur rendement.



Numéros	Hauteur	Largueur totale
1	0.340	0.390
2	0.340	0.440
3	0.400	0.530

POÈLE A BOIS " LE BRULBOIS "

Four mobile breveté S. G. D. G. en France et à l'Etranger

En tôle et fonte



N° 1 - Dessus plat sur plateau.



N° 3 - Dessus à dôme sur plateau.

Sauf mention spéciale, les poêles " LE BRULBOIS " sont fournis sans plateau.
Il est recommandé le plateau 8x4 et de 6x4; hauteur 0^m04.



Four-récupérateur des poêles N° 2 et 4, vu avec dessus dôme.
Breveté S. G. D. G. et à l'étranger.

Les poêles " LE BRULBOIS " sont fournis bruts, émaillés ou poli-cité.
Sur demande spéciale, dôme nickelé.



N° 2 - Dessus plat, four-récupérateur, sur plateau.

Numéros	Hauteur totale	Hauteur sol au bas buse
1	0.470	0.345
2	0.680	0.345
3	0.525	0.345
4	0.735	0.345

Numéros	Diamètre buse	Corps
1	0.090	0.460x0.290
2	0.090	0.460x0.290
3	0.090	0.460x0.290
4	0.090	0.460x0.290

DESCRIPTION DU POËLE A BOIS "LE BRULBOIS"

Numéro	Hauteur totale	Hauteur sol au bas buse
4	0.735	0.345

Ni fumée, ni poussière.
Economique.



Numéro	Diamètre buse	Corps
4	0.090	0.460x0.290

Combustion lente à feu visible.

N° 4 - Dessus à dôme — Four-récupérateur, sur plateau.

Comme l'indique son nom, « LE BRULBOIS » est spécialement construit pour brûler du bois.

Le besoin se faisait sentir d'un poêle peu encombrant, facile à allumer, chauffant vite, pouvant se placer facilement devant une cheminée et convenant à un salon, salle à manger et chambre à coucher.

DESCRIPTION

Les façade, côtés, pieds et couvercle du poêle « LE BRULBOIS » sont en fonte brute, émaillée ou poli-citée.

Sa construction intérieure, formant retour de flammes, amène une judicieuse répartition de la chaleur en même temps qu'une notable augmentation du pouvoir calorifique.

On peut y brûler des bûches de bois ayant environ 0 m. 40 de longueur, lesquelles reposent sur le chenet placé à l'intérieur du côté de la porte.

• LE BRULBOIS » N° 2 et 4. — Ces deux appareils ne diffèrent des N° 1 et 3 que par le four supplémentaire (gravure au verso).

Cet accessoire offre les avantages suivants :

1° Il peut être employé comme four-rôtisseur ou chauffe-assiettes. A cet effet, la disposition de la plaque en tôle sur laquelle repose les mets permet une répartition régulière de la chaleur, assurant ainsi une bonne cuisson ;

2° Ce four peut aussi faire fonction de récupérateur de chaleur. Une bouche de chaleur adaptée aux deux côtés de cet accessoire offre l'avantage de pouvoir bénéficier de la chaleur non utilisée.

AVANTAGES

1° L'enlèvement des cendres ne doit être effectué qu'une fois par quinzaine ;

2° La consommation n'atteint environ que 12 kilos par vingt-quatre heures ;

3° Aucune émanation dangereuse n'étant à craindre, le poêle « LE BRULBOIS » peut fonctionner nuit et jour ;

4° Il se place facilement, soit devant une cheminée, contre une plaque de fond en tôle ou fonte, soit avec des longueurs de tuyaux.

ENTRETIEN

Laisser accumuler la cendre jusqu'au niveau du chenet placé près de la porte de chargement, ce qui augmentera la durée de la combustion. Afin que la cendre n'étouffe pas celle-ci, il est prudent d'enlever, à l'aide d'une pelle, le dépôt de cendres dépassant le chenet. — La glissière sert à régler l'admission d'air et doit rester ouverte jusqu'à ce que les bûches soient enflammées.

TEINTES D'EMAUX

Les différentes teintes d'émaux sont : le vert olive, le vert Martin, le brun bambou, le gris perle, le noir et le bleu électrique.



CUISINIÈRE AU CHARBON ET AU BOIS 3993

Foyer extensible - Avec ou sans chaudière

A retour de flammes

Système Arthur Marin



Cuisinière N° 3993 vue avec chaudière et étagère

NOTA. — Contrairement à la gravure ci-dessus, cette cuisinière est toujours fournie avec porte de foyer à mica au lieu de porte pleine, et panache en cuivre nickelé d'un plus bel aspect que représenté à la figure.

DIMENSIONS

Hauteur	Taque		Grand four			Petit four			Capacité de la chaudière
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	
0.800	0.810	0.610	0.250	0.330	0.400	0.150	0.330	0.400	10 litres

La Cuisinière N° 3993 est toujours fournie avec les cadres ronds seulement et avec chaudière; sur demande spéciale, elle peut être livrée sans chaudière, avec ou sans dossier ou étagère.

Une grille verticale mobile rend le foyer extensible, permettant ainsi l'emploi de cette cuisinière au charbon ou au bois.

Toutes les instructions relatives au placement de la cuisinière sur la page 110 doivent également être strictement observées.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE AU CHARBON ET AU BOIS N° 3996

Avec ou sans chaudière - Foyer " Extensible " - A retour de flammes

Deux fours à rôtir et deux fours chauffe-assiettes

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 3996 - Vue avec chaudière et étagère.

NOTA. - Contrairement à la gravure ci-dessus cette cuisinière est toujours fournie avec porte de foyer à mica au lieu de porte pleine et pansche en cuivre nickelé, d'un plus bel aspect que représenté à la figure.

DIMENSIONS

Hauteur	Taque		Grands fours			Petits fours			Capacité de la chaudière
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	
0,800	1,100	0,650	0,230	0,310	0,400	0,160	0,310	0,400	15 litres

La cuisinière N° 3996 est toujours fournie avec les cadres ronds seulement et avec chaudière ; sur demande spéciale, elle peut être livrée sans chaudière, avec ou sans dossier ou étagère.

Une grille verticale mobile rend le foyer extensible, permettant ainsi l'emploi de cette cuisinière au charbon et au bois.

Toutes les instructions relatives au placement, réglage, etc., décrites page 110, doivent être strictement observées pour cet appareil.

CUISINIÈRE N° 5514 A PORTE DE CHARGEMENT

Au charbon - Avec ou sans chaudière - A retour de flammes

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 5514 - Vue avec bac roulant, chaudière et étagère à panneau en tôle décorée.

DIMENSIONS									Capacité de la chaudière
Hauteur	Taque		Grand four			Petit four			
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	10 litres environ
0.80	0.80 0.85	0.61	0.25	0.33	0.40	0.15	0.33	0.40	

La cuisinière n° 5514 est fournie avec les cadres ronds seulement et avec chaudière ; sur demande spéciale, elle peut être livrée sans chaudière, avec bac roulant, dossier, étagère à panneau en fonte ou tôle décorée ou avec étagère simple.

Voir les instructions spéciales relatives aux décors, placement, réglage, etc... page 110 du catalogue.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE N° 5515 A PORTE DE CHARGEMENT

Au charbon - Avec ou sans chaudière - A retour de flammes

Systeme Arthur Martin



Cuisinière N° 5515 - Vue avec chaudière et étagère à panneau en tôle décorée.

DIMENSIONS									Capacité de la chaudière
Hauteur	Taque		Grands fours			Petits fours			
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	15 litres environ.
0.80	1.10 1.20	0.67	0.23	0.31	0.40	0.16	0.31	0.40	

La cuisinière n° 5515 est fournie avec les cadres ronds seulement et avec chaudière; sur demande spéciale, elle peut être livrée sans chaudière, mais avec bac roulant, dossier, étagère à panneau en fonte ou tôle décorée ou avec étagère simple.

Pour les instructions spéciales relatives aux décors, placement, réglage, etc... voir page 110 du catalogue.

CUISINIÈRES AU CHARBON ET COKE

A retour de flammes - Un four

Système Arthur Marin



Cuisinière N° 3829 - Vue avec étagère

Se font en fonte brute et surtout émaillée ou crème.
Le dessus est poli.
Les panneaux de porte sont en tôle émaillée et décorée. (Voir motifs de panneaux décorés page 113).

Les cadres et accessoires sont nickelés, de même que la rampe contourante.
L'émaillage de la façade et des côtés donne l'illusion du carrelage céramique, d'un effet très joli.

Numéros	Hauteur totale	Longueur dessus	Largeur dessus	Hauteur four	Largeur four	Profondeur four
3829	0.760	0.750	0.420	0.235	0.310	0.370
3830	0.760	0.800	0.500	0.235	0.310	0.400
3831	0.760	0.850	0.550	0.240	0.330	0.430
3832	0.760	0.900	0.600	0.240	0.330	0.480

NOTA. — La Cuisinière N° 3829 se fait avec buse dessus ou derrière à volonté. Tous les autres numéros ne peuvent être fournis que buse derrière.

CUISINIÈRES AU CHARBON ET COKE

A retour de flammes - Deux fours et deux étuves

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 3834 — Vue avec étagère

De même que les Cuisinières décrites à la page précédente ces 2 numéros se font en fonte brute et en fonte émaillée.
Le dessus est poli.
Les panneaux de porte sont en tôle émaillée et décorée. (Voir motif des panneaux décorés page 113).

Les cadres et accessoires sont nickelés de même que la rampe contourante.

L'émaillage de la façade et des côtés donne l'illusion du carrelage céramique d'un effet très joli.

Numéros	Hauteur totale	Longueur dessus	Largeur dessus	Hauteur du four	Largeur du four	Profondeur du four
3834	0.800	1.00	0.570	0.233	0.310	0.500
3836	0.879	1.100	0.600	0.243	0.330	0.520

CUISINIÈRE MIXTE N° 3828 AU CHARBON ET AU GAZ

Four à coffre à gaz - Deux brûleurs doubles à gaz dans le dessus

Four à rôtir et four chauffe-assiettes à charbon

Systeme Arthur Martin



Cuisinière N° 3828
Vue avec grilles rehaussées



Cuisinière N° 3828
Vue avec chaudière et étagère à panneau en tôle décorée

La cuisinière mixte permet d'utiliser, pour tous les besoins d'un ménage, les derniers perfectionnements réalisés dans la cuisine au gaz et au charbon, et réunis dans un même appareil.

La disposition en est comprise de telle façon que les deux parties de la cuisinière, totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément.

Le four à coffre à gaz, muni d'un plafond grillade, répond à toutes les nécessités; on peut à volonté y rôtir, griller, cuire du pain et de la pâtisserie.

Il faut avoir soin de laisser toujours la casserole en dessous du four à gaz pour recueillir le jus provenant des mets en préparation.

Les grilles des brûleurs du dessus forment, renversées, des anneaux auxquels s'adapte un tampon; de cette façon, on obtient un dessus tout uni et des brûleurs couverts qui peuvent être utilisés pour des préparations à feu lent.

Lorsque le four à gaz n'est pas utilisé, mais que l'on emploie la partie au charbon, il est indispensable que l'ouverture pratiquée à ce four pour

permettre l'échappement des produits de la combustion dans la cheminée, soit fermée au moyen du clapet y adapté. Le mouvement de fermeture comme d'ouverture est très facilement effectué au moyen du bouton-anneau placé au coin arrière du côté droit de l'appareil.

Une bonillotte en cuivre, étamée à l'intérieur, placée du côté gauche contre le four au charbon et chauffée par un brûleur indépendant au gaz, peut être fournie sur demande. (voir gravure ci-dessus).

Pour les dimensions, voir page ci-contre.

Des descriptions spéciales pour le four à gaz et pour le four à charbon se trouvent respectivement aux pages 110 et 111.

CUISINIÈRE MIXTE N° 3966 AU CHARBON ET AU GAZ

Four à coffre à gaz - Deux brûleurs triples à gaz dans le dessus

Four à rôtir et four chauffe-assiettes à charbon

Système Arthur Martin



Cuisinière N° 3966 - Vue avec étagère
Sur demande chaudières comme ci-contre.

Si on désire utiliser les brûleurs du dessus comme feu vil, il est indispensable que la grille soit placée comme le montre la gravure ci-dessus, de façon que la flamme ne puisse être étouffée par l'emploi de grands récipients. Le feu couvert sera obtenu en renversant la susdite grille sur laquelle il suffit de placer les petites taques et tampons s'y rapportant.

Sur demande, cette cuisinière peut être fournie avec bouillotte en cuivre, étamée intérieurement et d'une contenance de 13 litres. Cette bouillotte est

chauffée soit au gaz par un brûleur indépendant, ou par la partie charbon lorsqu'on utilise cette dernière. La chaudière est placée débordante sur le côté gauche et en contre-bas du dessus de la cuisinière (voir page ci-contre).

Cet appareil a les mêmes avantages que ceux décrits ci-contre et par sa grandeur permet d'obtenir un plus grand rendement.

Des descriptions spéciales pour le four à gaz et pour le four à charbon se trouvent respectivement au pages 110 et 111.

DIMENSIONS

Numéros	Hauteur	Longueur dessus	Largeur dessus	Four à coffre			Four au charbon		
				Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur
3828	0.800	0.920	0.560	0.280	0.410	0.320	0.280	0.410	0.205
3966	0.800	1.200	0.670	0.370	0.520	0.450	0.370	0.520	0.260

CONSOMMATION DE GAZ (pression : 35 %)

Cuisinière N° 3828

Brûleurs concentriques doubles.....	litres	700
Grillade.....	550	
Four.....	850	

Tuyau de placement : $\frac{3}{4}$ pouce.

Cuisinière N° 3966

Brûleurs concentriques triples.....	litres	1.600
Grillade.....	700	
Four.....	950	

Tuyau de placement : 1 pouce.

CUISINIÈRES AU COKE, CHARBON, BOIS ET MIXTES

Instructions spéciales concernant les cuisinières

DÉCORS. — Les cuisinières sont toujours fournies :

- 1° Avec cadres nickelés ;
- 2° Avec les pieds émaillés ;
- 3° Avec les panneaux dessin n° 1, filet bleu pâle ou brun ;

Sur demande spéciale, elles peuvent être livrées :

- 1° Avec les pieds nickelés ;
- 2° Avec les panneaux filet bleu foncé ou un des dessins n° 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ou 10 figurant à la page 113.

VÉRIFICATION. — Par suite de la manipulation que subissent les colis lors du transport, il arrive que les tampons intérieurs se déplacent.

Afin que le tirage ne puisse pas être entravé de ce fait, la vérification des pièces suivantes s'impose avant l'utilisation :

1° Les **tampons de nettoyage** se trouvant respectivement dans la plaque formant fond du four du haut et dans le plafond du four du bas, doivent être mis en place ;

2° Le **pot** doit s'emboîter parfaitement dans le fond du plafond inférieur, c'est-à-dire que le tenon qui se trouve à la base du pot doit être placé dans son logement.

Si le jeu laissé autour du pot pour la dilatation était jugé trop grand, il suffit de mastiquer, au moyen de terre glaise, l'interstice existant entre le bord du pot et le plafond supérieur sur lequel il repose ;

3° La **plaque en tôle** faisant office de fond de four dans les cuisinières à un seul four, doit fermer hermétiquement, c'est-à-dire qu'elle doit être poussée contre le derrière de l'appareil ;

4° Lorsque l'on constate que certaines vis se desserrent, il faut avoir soin de les resserrer avant que les écrous ne soient complètement relâchés.

RETOUR DE FLAMMES. — Pour obtenir la flamme inversée, c'est-à-dire la circulation des gaz chauds dans les côtés et dans le dessous du four des cuisinières, il suffit de faire manœuvrer les clés nickelées se trouvant à droite et à gauche de la façade aux cuisinières à quatre fours, et sur la droite du dessus à celles à un four, de façon que ces poignées soient placées :

Verticalement pour les cuisinières à quatre fours ;

Tournées vers la façade pour les cuisinières n° 3829 et 3830 ;

Tournées vers le foyer pour les cuisinières n° 3831, 3832 et 3993.

Si, par suite d'intempéries, le tirage était plus ou moins paresseux, il est recommandé de se servir du **tirage direct** qui, de plus, diminuera les refoulements.

Le **tirage direct** sera employé de préférence aussi pour l'allumage.

Afin que le tirage ne soit pas obstrué par la suie qui s'arrête dans les retours de flammes, les conduites en dépendant devront toujours être propres, nettoyage qui est d'ailleurs facilité par les

ouvertures, fermées au moyen des tampons dont il a été question précédemment. L'entretien d'un appareil est un des principaux facteurs pour sa conservation et son bon fonctionnement.

CHEMINÉE. — Celle-ci doit toujours être ramonée au moins une fois l'an, de façon qu'une propreté constante en favorise le tirage.

Si l'on se trouve en présence d'une cheminée froide ou plus ou moins humide par suite de construction neuve ou d'absence prolongée de feu, un bon tirage ne sera obtenu qu'après séchage au moyen d'un poêle à tirage direct, permettant un feu très vif.

A défaut de ce genre d'appareils, avoir soin de brûler dans la cheminée une bonne torche de papier ou de paille.

PLACEMENT. — Le placement d'un appareil de chauffage ou de cuisine doit être irréprochable et en tout premier lieu parfaitement étanche. Le tuyau doit bien serrer la buse de l'appareil et être maçonné dans la cheminée.

A ce propos, l'attention doit être spécialement attirée par la défectuosité que présente la plaque en tôle trouée qui masque l'ouverture de la cheminée livrant passage au tuyau du poêle. Les tôles qui cachent ces ouvertures n'ont jamais contribué à l'étanchéité d'un placement.

Il est très souvent perdu de vue que l'air nécessaire à la combustion, ne traversera pas le combustible s'il trouve un chemin plus commode pour se rendre à la cheminée. Il ne faut donc laisser, entre la cheminée et l'appareil, aucune ouverture laissant un passage à l'air.

PORTES DE FOUR. — Toutes les portes des fours supérieurs des cuisinières étant munies de secteurs, destinés à en atténuer la chute, l'ouverture doit se faire en deux mouvements :

1° Soulever la porte ;

2° Tirer la porte à soi.

Ces secteurs ont en outre l'avantage de permettre aux portes des fours de rester entr'ouvertes, au cas où la chaleur du four serait trop forte, tout en pouvant produire une cuisson parfaite.

DILATATION. — Afin d'éviter la détérioration de la cuisinière, il est recommandé de ne pas faire un feu violent au moment de l'allumage, mais de veiller au contraire à ce que le feu augmente graduellement, de manière à permettre aux pièces en fonte de se dilater régulièrement.

ÉMAIL. — Il est rappelé que le but visé par l'émaillage de la fonte est de préserver celle-ci contre toute atteinte de l'humidité, etc.

Il ne saurait donc pas être question de dépréciation aussi longtemps que l'émail couvre la fonte.



De la manière de se servir du coffre à gaz des cuisinières mixtes

AVANTAGES. — On sait que pour cuire convenablement un morceau de viande, l'art consiste à empêcher le jus de s'en échapper, afin d'en conserver toute la saveur, ainsi que les qualités nutritives.

Les **Fours à coffre** sont construits pour observer ce précepte fondamental. Aussitôt introduites, les viandes sont saisies et les portes hermétiquement fermées empêchent le jus de s'en échapper et suppriment complètement l'arrosage.

Les brûleurs étant placés dans le **bas** du coffre, les mets se trouvent enveloppés d'une atmosphère très chaude et cuisent par conséquent uniformément de tous les côtés à la fois.

Dans une cuisinière au charbon, ou dans les autres modèles de cuisinières à gaz, un seul côté du rôti est exposé au feu, ce qui oblige à une surveillance continuelle pour le retourner en temps voulu.

Un morceau cuit dans un four à coffre est délicieusement tendre et plein de jus, et ce résultat s'obtient avec moins d'attention et plus de facilités que dans n'importe quel autre appareil.

DE LA MANIÈRE DE ROTIR. — Enlever du coffre toutes les tôles et ne laisser sur la rainure supérieure que celle devant servir à accrocher la pièce à rôtir. Allumer les deux brûleurs du bas, entre-bâiller la porte quelques minutes pour laisser sortir l'humidité, puis fermer celle-ci pour que le four se chauffe rapidement ; introduire ensuite le rôti, le suspendre au moyen du crochet à la tôle, la partie la plus épaisse en haut. Laisser fonctionner les brûleur à la pleine flamme jusqu'à ce que la viande soit bien saisie. Modérer ensuite jusqu'à la fin de la cuisson au moyen du robinet.

On peut aussi, si on ne désire pas accrocher le rôti, le placer dans la casserole plate muni de son gril, en ayant toujours soin de mettre une tôle réflecteur au-dessus de la pièce de viande, de manière à réduire le plus possible l'emplacement à chauffer.

D'une façon générale, il faut dix à quinze minutes pour rôtir une livre de viande, mais ceci peut varier suivant les circonstances. Des pièces de viande peu épaisses en proportion de leur poids demanderont moins de temps que les morceaux épais. Une côte de bœuf, par exemple, sera plus vite à point qu'un morceau de filet. Pour les **viandes gelées**, avoir soin de les dégeler avant de les introduire dans le coffre, car les parties entourant l'os seraient d'une couleur bleue.

Il est reconnu que les rôtis au gaz **conservent 20 p. c. de plus de leur poids** que les autres. Pour conserver ce précieux avantage, la seule recommandation importante à faire est de retirer les viandes aussitôt à point, et de ne les laisser séjourner dans le coffre sous aucun prétexte.

DE LA MANIÈRE DE GRILLER.

Avec les brûleurs du bas :

Pour griller une quantité de côtelettes, beefsteacks, poissons, etc... chauffer le coffre comme pour rôtir. Superposer les grils

sur les rainures du bas et placer une tôle réflecteur immédiatement au-dessus afin de maintenir la chaleur dans l'emplacement utilisé pour griller. Laisser le robinet complètement ouvert pour bien saisir les mets et modérer ensuite jusqu'à cuisson complète.

Avec le brûleur du haut :

Les cuisinières mixtes possédant une grillade disposée dans le **haut du coffre**, il est recommandé de s'en servir pour griller de petites quantités de viandes.

Avant d'utiliser cette grillade à flammes bleues, avoir soin :

- 1° D'enlever la tôle servant à accrocher la viande ;
- 2° De porter au rouge le plafond rayonnant.

Les deux brûleurs du bas ne doivent pas être allumés **en même temps** que celui de la grillade.

Une côtelette demande huit à douze minutes environ et un beefsteack huit à quinze minutes.

DE LA MANIÈRE DE FAIRE DES PATIS- SERIES.

— Pour cuire du pain ou des gâteaux, le coffre, chauffé par les deux brûleurs du bas, doit être porté à une assez haute température avant de n'y rien introduire. Les placer dans le coffre sur une tôle reposant sur un gril et glisser immédiatement au-dessus une tôle réflecteur. Au bout de huit à onze minutes environ, c'est-à-dire aussitôt que la pâtisserie commence à monter et à brunir légèrement, il faut diminuer la flamme et mettre le plat sur le dessus de la tôle réflecteur, de façon que la cuisson se fasse ensuite très lentement. Avec un peu de pratique on peut réussir les pâtisseries les plus délicates.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES. — Tenir scrupuleusement propre l'extérieur des cuisinières ainsi que les brûleurs et divers ustensiles. Avant d'ouvrir les robinets, avoir soin d'ouvrir les portes du coffre. Ne pas oublier, lorsque le coffre est en fonctionnement, de placer la casserole plate au bas du four en la glissant par la rainure spécialement pratiquée à la partie gauche supérieure du pied de la cuisinière. Avoir soin de toujours placer une tôle réflecteur au-dessus des mets à cuire. Employer toutes les places disponibles en faisant **en même temps**, les diverses préparations, car en procédant de cette façon, on peut cuire un repas complet en réalisant une économie de gaz très considérable.

Les compartiments intérieurs du coffre sont extensibles puisqu'au moyen d'une séparation en tôle on peut les réduire ou les augmenter à volonté selon le volume des rôtis et des pâtisseries. On peut, par conséquent, avec le même appareil, obtenir un grand four et une petite rôtissoire, ou inversement.

Je ne puis trop engager tous ceux qui utilisent des fours à coffre à gaz, à surveiller strictement les personnes qui ont la charge des appareils tant qu'elles n'auront pas acquis les habitudes d'économie absolument nécessaires.

DOSSIERS POUR CUISINIÈRES



Dossier avec fronton



Dossier sans encadrement



Dossier avec encadrement

BACS A CHARBON

Modèle orné



Numéros	Longueur	Hauteur
1325	0.46	0.28
1326	0.50	0.30
1159	0.55	0.33

BACS A CHARBON "MODERN"

Couvercle en fonte émaillée - Garnitures nickelées



Numéros	3908	- Hauteur	0.255	- Largeur	0.255
	3909	- Hauteur	0.260	- Largeur	0.335

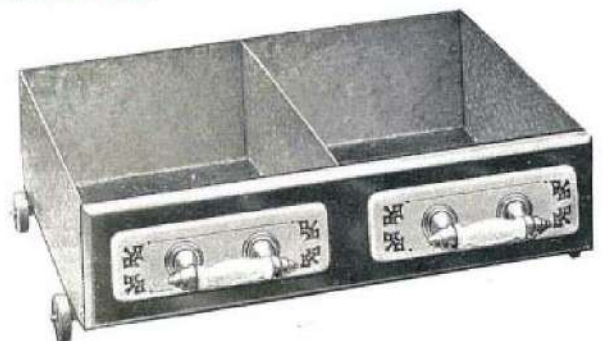
BACS A CHARBON "MODERN" ET BAC ROULANT

En tôle et fonte - Garnitures nickelées



Numéros	5512	- Hauteur	0.255	- Largeur	0.255
	5513	- Hauteur	0.260	- Largeur	0.335

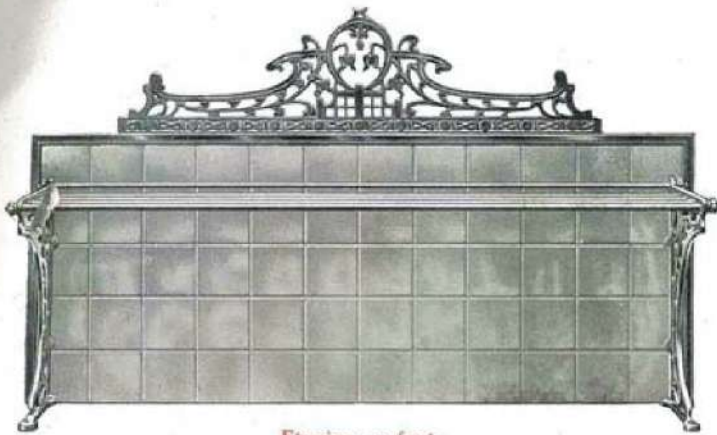
Avoir soin de désigner le décor désiré en se basant sur les motifs de panneaux figurants à la page 113.



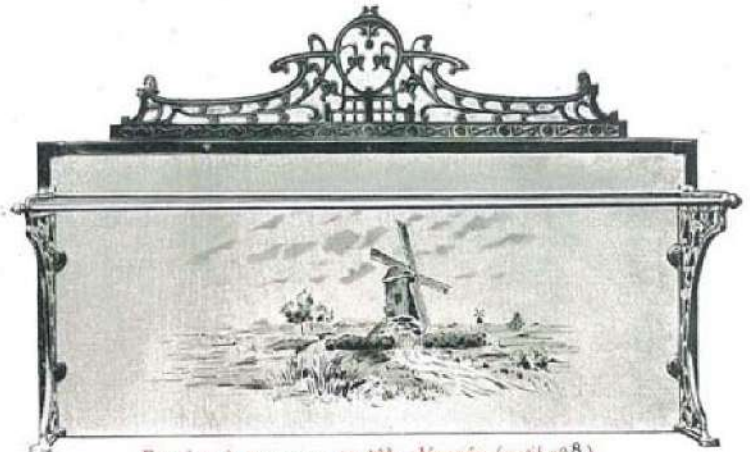
Bac roulant à 2 panneaux

Il suffit de désigner la cuisinière à laquelle cet accessoire doit s'adapter et d'indiquer le n° de décor.

ÉTAGÈRES POUR CUISINIÈRES



Etagère en fonte



Etagère à panneau en tôle décorée (motif n°8)

Avoir soin de renseigner le n° de la cuisinière, le n° du décor et éventuellement la teinte de celle-ci.
Remarque : Certaines cuisinières étant livrées à taque étroite ou élargie, il y a lieu de renseigner la longueur de celle-ci.

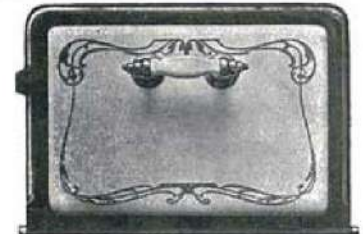
MOTIF DES PANNEAUX DÉCORÉS



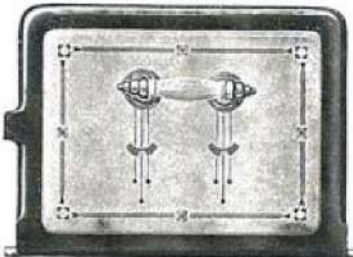
Motif N° 1 - Décor bleu pâle ou brun



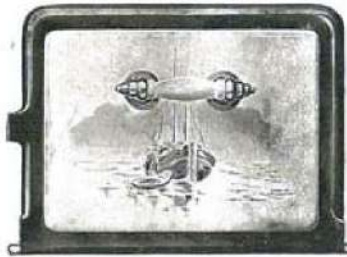
Motif N° 2 - Décor bleu pâle



Motif N° 3 - Décor bleu-pâle



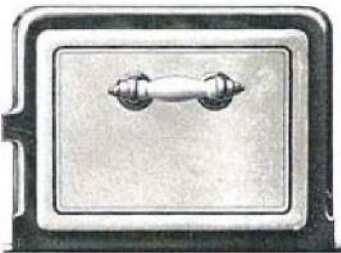
Motif N° 4 - Décor bleu pâle



Motif N° 5 - Décor bleu foncé



Motif N° 6 - Décor vert-violet



Motif N° 7 - Décor "Filets or"



Motif N° 8 - Décor "Delft"



Motif N° 9 - Décor "Houx"

Sauf mention spéciale, les appareils sont fournis avec décor n°1 bleu pâle



Motif N° 10 - Décor "Rose"

Sur demande spéciale et dans la mesure du possible, ils peuvent être livrés avec décor brun ou l'un des N°s 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10.

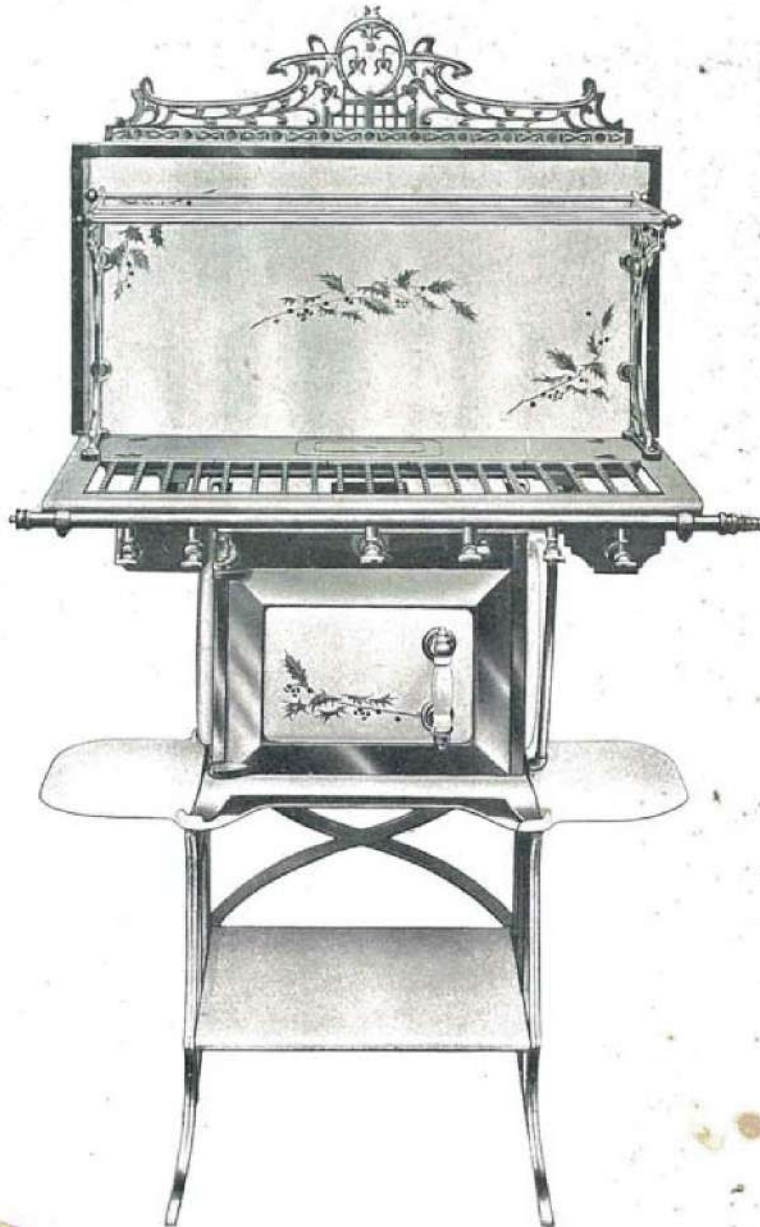
TABLE DES MATIÈRES

DÉSIGNATION	Pages de l'Album	Pages du Tarif	DÉSIGNATION	Pages de l'Album	Pages du Tarif
SECTION I					
APPAREILS DE CUISINE AU GAZ					
Bouches de regard N° 1 à 4	56	13	Grands réchauds " Ipnos " à table chauffante N° 133 R-134 R	23	9
Brûleurs intensifs N° 1, 2 et 3 et concentriques N° 1, 2, 3, 4 et 60	14	8	Gril-corbeille à rôtir	20	
Cadre pour brûleurs intensifs N° 1, 2 et 3	14	8	Grillade à gaz	51	
Candélabres avec allonges et consoles	57	14	Grillade " Salamandre " pour grande cuisine	50	
Coffre à rôtir et à cuire	48-49		Grilloirs à café N° 5 et 7	9	6
Conditions de vente, recommandations	2		Installations pour hôtels, lycées, hôpitaux et casernes	52-53-54	
Consoles droites à sceller ou visser, consoles équerres et double équerre	56	12-13	Instructions pour le réglage et l'emploi des appareils de cuisine à Gaz	3	
Cuisinière à coffre (Description et instructions pour leur emploi)	25-26		Pièces de remplacement pour cuisinières à coffre N° 3211, 3212, 3213 et 3214	30	
Cuisinières à coffre N° 3211-3212	27	10	Plaques de repassage N° 3128 et 3194	8	5
Cuisinière à coffre N° 3213	28	10	Plateaux pour réchauds	16	10
Cuisinière à coffre N° 3214	29	10 D	Portes de coffret	56	13
Cuisinière à coffre N° 3213 N	32	10	Principaux avantages de la cuisine au gaz	4	
Cuisinière à coffre N° 3214 N	33	10	Réchauds à surface unie N° 54, 3213 ^{bis} et 3214 ^{bis} , table chauffante	12	7
Cuisinières à coffre N° 504-505	37	10	Réchauds carrés et rectangulaires N° 101, 102, 105, 30 ^{er} , 32 ^{er} et 33	10	6
Cuisinières à coffre N° 39-83	36	10	Réchauds carré et rectangulaires N° 35, 34 et 33, Modèles lourds N° 29, 28 et 27	11	6-7
Cuisinière à coffre 506 et vue en fonctionnement	38-39	10	Réchauds chapeliers	7	5
Cuisinière à grand four pour charcutiers N° 101	40		Réchauds coiffeurs	5	3
Cuisinière à gaz N° 503	42		Réchauds fours à carreaux majoliques, avec dossier, monté sur table N° 512	24	9
Cuisinière à gaz N° 89	43		Réchauds " Furnus " N° 140 et 141	19	9
Cuisinières N° 60 et 60 A	44		Réchauds " Furnus " et " Ipnos " avec tampon " Étoile "	20	9
Cuisinières N° 60 et 60 A assemblées	45		Réchauds " Ipnos " N° 132 et 133	21	9
Cuisinière friture au gaz	46		Réchauds " Ipnos " à double brûleur réversible N° 132 D, 133 D et 134 D	22	9
Cuisinière à rôtissoire et four N° 517	34	10	Réchauds pour repasseuses	6	4
Cuisinière à rôtissoire et four N° 518 sur plateau de propreté et avec dossier étagère	35	10	Réchauds pour tailleurs	7	4
Description des réchauds-fours " Furnus " et " Ipnos "	17-18		Réchauds ronds N° 1, 3, 4 et 333	5	3
Désignation des pièces de remplacement pour cuisinières à coffre N° 3211, 3212, 3213 et 3214	31		Réchauds rôtissoires et rôtissoires fours N° 26 R, 111 et 119 R	15	8
Étagères pour réchauds	16	11	Renseignements pour l'exécution des installations intérieures de tuyauterie par le gaz	55	
Étuve chauffe assiettes	47		Rosace de plafond	56	13
Fers pour tailleur N° 1, 2, 3, 4 et 4 ^{bis}	7	5	Supports de compteur	56	12
Fer pour chapelier N° 1, 2	7	6	Supports de fers à gaufres et gaufrettes pour réchauds	8	6
Fer pour réchaud repasseuse N° 4	6	4	Supports pour réchauds	16	11
Fourneau sur table	6		Table-réchaud pour grande cuisine	40	
Four à gaz pour rôtis et pâtisseries N° 3170, 5 et 6	13	7	Table à réchauds sur bâti bois	41	
			Tampon " Étoile " pour Réchauds " Furnus " et " Ipnos "	20	9

DÉSIGNATION	Pages de l'Album	Pages du Tarif	DÉSIGNATION	Pages de l'Album	Pages du Tarif
SECTION II					
APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ					
Description des foyers rayonnants	58		Cheminées à charbon gras N ^{os} 2523, 2524 et 2525	96	3
Foyer "Le Diamant" N ^{os} 474 et 475	67	15	Cheminées "Iris" et "Horus" N ^{os} 3934 et 3935	78	3
Foyers "Louis XV" N ^{os} 461, 462 et 463	68	16	Cheminée "La Cléopâtre" N ^o 3125	81	3
Foyers rayonnants "La Topaze" N ^{os} 487 D et 487 ^{bis}	60	15	Cheminées "La Radiante" N ^{os} 1, 1 D, 2 et 3	82	3
Foyers rayonnants "L'Opale" N ^{os} 492 et 492 ^{bis}	62	15	Cheminée "La Radiante" N ^o 4	83	3
Foyer rayonnant "Le Bengale" N ^o 486	66	15	Cheminée "Le Coq" et coupe	75	3
Foyers rayonnants "Le Rubis" N ^{os} 497, 498, 478, 479, 497 ^{bis} et 498 ^{bis}	64	15	Cheminée "Pluton" N ^o 3936	79	3
Foyers rayonnants "Le Brillant" N ^{os} 480 D, 481 D, 493 ^{bis} et 494 ^{bis}	65	15	Cheminée "Wéga" et "Diana" N ^{os} 3937 et 3938	80	3
Foyers rayonnants "L'Émeraude" N ^{os} 489 et 489 ^{bis}	63	15	Cuisinière N ^o 3993 avec chaudière vue avec étagère	102	9
Foyers rayonnants "L'Onyx" N ^{os} 499 et 492 ^{bis}	61	15	Cuisinière N ^o 3996 avec chaudière vue avec étagère	103	9
Instructions et mode d'emploi de l'injecteur réglable pour foyers à gaz	59		Cuisinière N ^o 5514	104	
Radiateurs à gaz à dégagement (série basse)	70	16	Cuisinière N ^o 5515	105	
Radiateurs à gaz à dégagement (série haute)	71	16	Cuisinières au charbon et coke N ^{os} 3829, 3830, 3831, et 3832 vues avec étagère	106	9
Radiateurs à gaz sans dégagement	72	16	Cuisinières au charbon et coke N ^{os} 3834 et 3836 vues avec étagère	107	9
Radiateurs à gaz "Véha"	69	16	Cuisinière mixte au charbon et au gaz N ^o 3828	108	9
Vue des accessoires du foyer rayonnant N ^o 492 ^{bis}	58		Cuisinière mixte au charbon et au gaz N ^o 3966 vue avec étagère	109	9
SECTION III					
APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE AU CHARBON A L'ANTHRACITE, AU COKE ET AU BOIS					
Accessoires pour foyers et cheminées	99	7	De la manière de se servir du coffre à gaz des cuisinières mixtes	111	
Bacs à charbon N ^{os} 3908, 3909, 1325, 1326, 1159, 5512 et 5513	110	10	Description du poêle à bois "Le Brûlbois"	101	
Bacs roulants	112		Dossiers pour cuisinières	112	10
Calorifère carré N ^o 2045	96	8	Étagères pour cuisinières	112	10
Calorifères N ^{os} 3636 et 3637	89	5	Foyers économiques N ^{os} 3026 et 3026 A	94	6
Calorifères hygiéniques N ^{os} 3172 ^{bis} , 3172, 3173, 3174 et 3175	93	5	Foyers "Modern style" N ^{os} 1, 2 et 3	87	6
Calorifère "L'Aurore" N ^o 3931	84	5	Foyer "Modern style" N ^o 3160	85	6
Calorifère "L'Ovale" N ^o 3716	84	5	Grilles à coke modèle orné N ^o 3, modèles unis N ^{os} 6, 7, 8, 9 et 10	97	9
Calorifère octogone N ^o 3618	96	6	Instructions spéciales concernant les cuisinières	108	
Calorifères ovales N ^{os} 3178 et 3179	85	5	Le chauffage au coke	73-74	
Calorifère rond N ^o 2760	96	6	Motifs de panneaux décorés pour cuisinières	113	
			Plateaux pour poêles	97	7
			Poêles à Bois "Le Brûlbois" N ^{os} 1, 2, 3 et 4	100-101	8
			Poêles d'atelier	98	8
			Poêles-Buffer et pot tôle pour dito N ^{os} 2510, 2511 et 2512	95	7
			Poêle calorifère "Le Coq" N ^o 3	76	3
			Poêle calorifère "Le Coq" N ^o 6 et coupe	77	3
			Poêles flamands N ^{os} 15, 11, 13 et 17	97	8
			Poêles "Le Derby" N ^{os} 3789 et 3790	88	5
			Poêle "Le Soudan" N ^o 2	90	5
			Poêle "Lessiveuse" N ^{os} 1, 2 et 3	99	6
			Poêles "Réservoir" N ^{os} 3855, 3856 et 3857	86	6
			Poêles "Tortue" N ^{os} 2519 ^{bis} , 2519, 2520, 2521, 2651 et 2652	92	4

ROTISSOIRE-GRILLOIR A FOUR

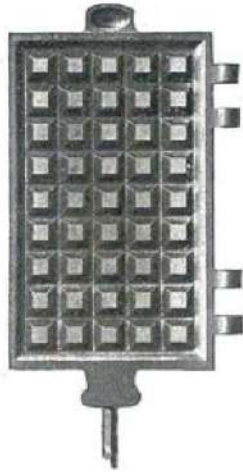
A Panneaux en tôle décorée - Garniture nickelée
Grillade à brûleur réversible - Table chauffante - Grilles à barreaux
Système Arthur Martin



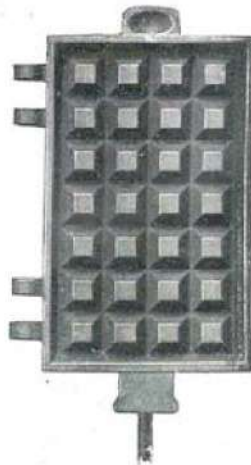
N° 512d — Montée sur table et étagère à panneau en tôle décorée.

Les dimensions et la consommation horaire de cet appareil sont renseignées à la page 24 du catalogue.

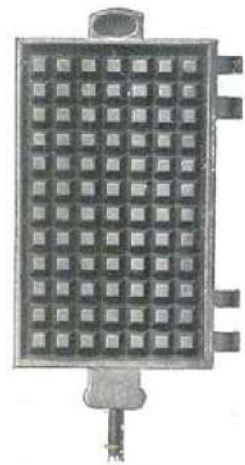
GAUFRIERS ET GAUFRETIERS



N° 2 - Creux
Pots 9×5
Dimensions 0.18×0.11



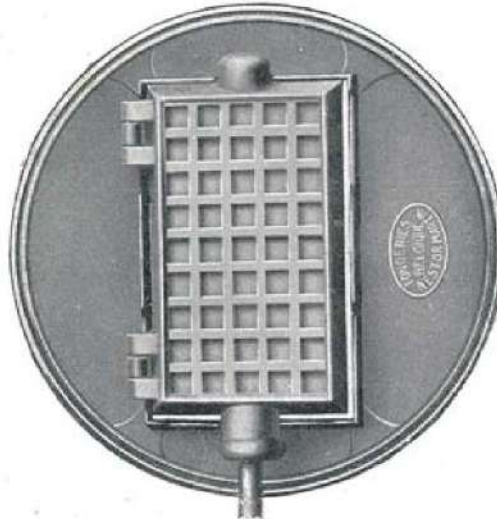
N° 8 - Creux
Pots 7×4
Dimensions 0.180×0.115



N° 13 - Plein
Pots 12×7
Dimensions 0.18×0.11



N° 14 - Plein
Pots 9×5
Dimensions 0.18×0.11



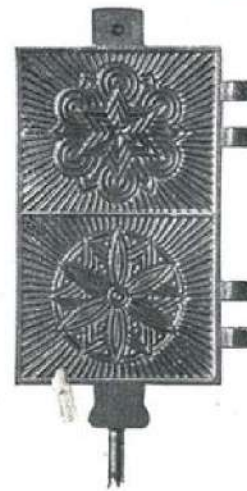
Vue du Gaufrier N° 2 sur plateau



N° 889 - Plein
Pots 34 - 20
Dimensions 0.185×0.110



N° 945 - Plein
Pots 28×16
Dimensions 0.18×0.11



N° 1618 - Plein
Dimensions 0.18×0.11

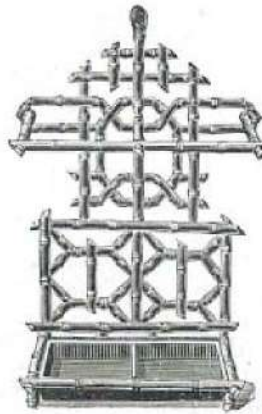
PORTE-PARAPLUIES

Cuvettes mobiles



N° 3260 - Bambou (pour angle)

Hauteur	0.77
Largeur	0.37
Saillie	0.32



N° 3261 - Bambou (de face)

Hauteur	0.78
Largeur	0.45
Saillie	0.22



N° 3617 - Art nouveau

Hauteur	0.60
Largeur	0.42
Saillie	0.21



N° 3379 - Genre bois de Vienne

Hauteur	0.64
Largeur	0.40
Saillie	0.20



N° 3398 - Genre bois de Vienne

Hauteur	0.72
Largeur	0.40
Saillie	0.20



N° 3193 - "L'Iris"

Hauteur	0 ^m 60
Diamètre socle	0 ^m 30

PORTE-PLÂTS

Modèle léger



Numéros	Diamètre
3341	0.20
3342	0.22

PETIT ENCRIER "IPNOS"



Longueur.....	0.123
Largeur.....	0.060
Hauteur.....	0.055

POSE-PLUMES



N° 3321

Longueur.....	0.10½
Largeur.....	0.08½

COUPE-PAPIERS



N° 3313

Longueur.....	0.23
---------------	------

PRESSE-PAPIERS



N° 3310

Longueur.....	0.11½
Largeur.....	0.07

PORTE-SAVONS



Numéros	Longueur	Largeur	Profondeur
3316	0.12	0.07	0.02
3317	0.12	0.08½	0.02

CRACHOIRS

Modèle léger



Numéros	Longueur	Largeur
3303	0.25	0.19
3304	0.27	0.21
3305	0.30	0.25

Pour Administrations, Hôpitaux, etc.



Iise

N° 3306

Longueur 0.38 - Largeur 0.28

Profondeur 0.05



DISTINCTIONS ET RÉCOMPENSES OBTENUES AUX DIFFÉRENTES EXPOSITIONS :

Bruxelles 1880	MÉDAILLE D'ARGENT
Amsterdam 1883	MÉDAILLE D'OR
Amsterdam 1888	MÉDAILLE D'ARGENT
Bruxelles 1893 (Alimentation) ...	DIPLOME D'HONNEUR
Concours Internat. des Gaziers belges 1893	3 PREMIERS PRIX 3 MÉDAILLES D'OR
Anvers 1894	GRAND PRIX
Amsterdam 1895	CROIX D'HONNEUR
Bruxelles 1897	MÉDAILLE D'OR
Paris 1900	MÉDAILLE D'OR
Lille 1902	DIPLOME D'HONNEUR
Paris 1903 (Habitation, Grand Palais)	MÉDAILLE D'OR
Reims 1903	GRAND PRIX
Paris 1904 (Hygiène, Grand Palais)	DIPLOME D'HONNEUR
Liège 1905	DIPLOME D'HONNEUR
Tourcoing 1906	HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY
Paris 1907 (Alimentation)	
Paris 1909 (Alimentation)	GRAND PRIX 2 GRANDS PRIX et 1 DIPLOME D'HONNEUR
Nancy 1909	
Bruxelles 1910	
Exposition Internat. des Arts du Travail. — Paris 1912 ...	GRAND PRIX
Anvers 1913 (Gaziers)	GRAND PRIX
Lyon 1914	HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY
Metz 1920	
Gand 1921	
Anvers 1923 (Alimentation)	GRAND PRIX MÉDAILLE D'OR