

SOCIÉTÉ ANONYME

des Fonderies, Forges et Aciéries de Paris et de la Seine

R. C. Seine 210459 B

Capital : 10.000.000 de Francs

GROSSE FONTE

Pièces jusqu'à 20 tonnes

PETITE FONTE

*Pièces à la machine en grande série
Spécialité de Fonte de Chauffage
et Cylindres d'Automobile.*

ACIER AU FOUR ÉLECTRIQUE

Pièces jusqu'à 4 tonnes

ACIER AU MANGANÈSE

ALUMINIUM

*Pièces en tous genres, en particulier
carters d'automobiles*



SIÈGE SOCIAL :

45, Rue de Rome - Paris

TROIS USINES A NOISY-LE-SEC :

“ La Folie ”

Avenue de Bobigny

“ La Madeleine ”

45, Route Nationale

“ La Fonderie Nouvelle ”

Combat 06.26 - 122, Rue de Pantin

NOUVEAUX MODÈLES DE RÉCHAUDS A GAZ

présentés par notre usine

LA FONDERIE NOUVELLE

122, Rue de Pantin, 122 -- NOISY-LE-SEC (Seine) -- Téléphone Combat 06-26.

Tous nos réchauds
sont munis
de brûleurs
à
**FLAMME BLEUE
VERTICALE**



Tous nos modèles
d'appareils
à gaz
sont déposés

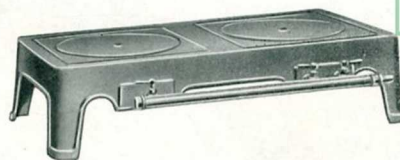
RÉCHAUD A FOUR DESSUS UNI

Rôtissoire-Grilloir N° 25

RÉCHAUDS RECTANGULAIRES N° 9



RÉCHAUDS 2 FEUX, 3 ROBINETS
avec grilles réversibles.



avec grilles et tampons.

RÉCHAUDS A FOUR-ROTISSOIRE N° 20 ¹⁶



Le brûleur du plafond est coudé et fixé, sur demande, un brûleur identique est placé sous le four.
Les grilles sont maintenues au réchaud par un petit taquet.

RÉCHAUDS A FOUR-ROTISSOIRE ET A PATISSERIES

Table chauffante normale



N° 22 (modèle bas).



N° 23 (modèle haut).

RÉCHAUDS A FOUR-ROTISSOIRE ET A PATISSERIES

Grande Table chauffante



N° 24 (modèle bas).

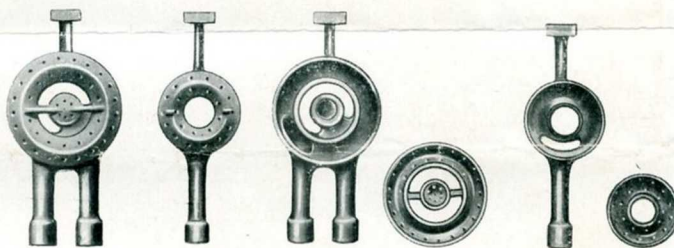


N° 25 (modèle haut).

ACCESSOIRES



Lèche-frite avec son gril.



Modèles de brûleurs employés dans nos réchauds.

CARACTÉRISTIQUES

DÉSIGNATION DES APPAREILS	POIDS DES RÉCHAUDS COMPLETS kilos	DIMENSIONS					
		GÉNÉRALES			UTILES DU FOUR		
		HAUTEUR	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR
Réchaud n° 18	24.000	290	610	325	170	300	275
- n° 20	28.000	315	640	380	185	320	310
- n° 21	28.300	350	640	380	220	320	310
- n° 24	29.000	350	760	380	220	350	310
- n° 25	30.000	350	760	380	220	350	310

Nos appareils sont livrés à la demande, soit vernis noir ou émaillés, teintes au choix (blanc, bleu-vert, gris-perle, aubergine, vert-olive, bleu électrique).

DESCRIPTION



Les différents modèles d'appareils que nous présentons à notre clientèle marquent un progrès important dans la fabrication des appareils de cuisine à gaz et ont été étudiés avec le plus grand soin de façon à joindre le pratique à l'utile et à réaliser le maximum d'économie dans la consommation du gaz.

Réchauds rectangulaires n° 9 : Ces appareils, par leurs dimensions, sont des plus pratiques ; leur hauteur de 130 mm. empêche que la température dégagée par les brûleurs ne détériore en aucun cas la table sur laquelle ils sont placés.

Les grilles sont réversibles ou livrées en supplément avec tampon.

Réchauds à four rôtissoire n° 20 : Ce modèle convient parfaitement pour la cuisine de 4 à 5 personnes. Il est muni de tous les derniers perfectionnements avec un isolant en amiante sous le brûleur inférieur du four, dans le cas où celui-ci est demandé. On obtient alors un four à griller, rôtir ou même à faire de la pâtisserie. Sa hauteur de 310 mm. permet de le placer sur un fourneau à charbon ou sur une table sans incommoder la ménagère.

Réchauds à four et à pâtisserie n°s 22-23-24-25 : a) **La table chauffante** comporte deux dimensions, l'une permettant de placer les grilles réversibles d'égales dimensions ou des grilles avec tampon côte à côte, l'autre laissant entre chaque grille un espace de 4 cm., ce qui donne toute l'aisance nécessaire pour le placement de récipients de grandes dimensions.

b) **Les brûleurs à couronnes** sont en deux parties, comme le montre la figure ci-contre, de façon à faciliter le nettoyage intérieur. Les couronnes en pente sur deux faces et percées de trous *verticaux* donnent une *flamme droite et bleue* par suite du mélange d'air et de gaz dont les proportions sont réglées par les injecteurs des robinets et les prises d'air.

Tous nos brûleurs sont essayés et réglés avec soin, suivant la pression indiquée.

c) **Les brûleurs droits** sont : l'un, celui du centre, réversible et peut pivoter sur lui-même au moyen de la manette placée à son extrémité apparente à côté du robinet de façon à diriger les flammes sous le plafond à lamelles pour le porter au rouge, ou, si on le désire, sur le dessus pour chauffer un récipient posé sur la grille.

L'autre, celui de dessous, traverse complètement le four dans sa largeur ; la plaque de tôle d'acier placée au-dessus répartit la température d'une façon uniforme et permet la cuisson lente ou rapide de la pâtisserie.

d) **Les grilles** de ces modèles sont toutes de mêmes formes et dimensions pour être interchangeables ; elles sont également réversibles de manière à donner soit une surface unie ou une surface à lames comme l'indiquent les gravures des n°s 22-23. Sur demande, nous livrons, avec supplément, des grilles avec tampon, formant surface unie d'un côté et avec lames de l'autre (n° 25). Les grilles sont fixées par un taquet invisible à la table chauffante et maintiennent également immobiles les deux brûleurs à couronnes.

e) **Les fours** se trouvent complètement fermés, contrairement à la majorité des appareils courants, afin d'obtenir le maximum de rendement des brûleurs. La porte ferme hermétiquement l'avant du four et à sa partie supérieure un encadrement retient la chaleur dégagée par le plafond porté à l'incandescence. Seul un passage minimum d'évacuation de la combustion des gaz, exactement calculé, est prévu au-dessus de ce plafond. En outre des orifices pratiqués sur le porte-table de chaque côté du brûleur réversible permettent l'entrée d'air secondaire nécessaire à la bonne combustion de ce dernier.

f) Nos appareils sont livrés avec deux plaques de tôle d'acier, un lèchefrite et un gril.

CONDITIONS D' VENTE

CONDITIONS DE VENTE. — Nos marchandises sont vendues prises à Noisy-le-Sec. Elles voyagent aux risques et périls des destinataires, même lorsqu'elles sont vendues franco de port. Les Compagnies de chemin de fer étant seules responsables des avaries ou soustractions survenues en cours de transport, nous prions instamment nos clients de vérifier le poids et le bon état des colis à l'arrivée. S'il y a différence de poids ou avaries, **prendre des réserves** en signant décharge et les confirmer par lettre à la gare. Nous ne remplacerons les colis manquants ou avariés qu'au cas où notre responsabilité serait engagée.

Le lieu de paiement est Paris. Nos traites, acceptations de règlement ou expéditions franco de port ne constituent pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction. Sauf stipulation formellement acceptée à la commande, aucune indemnité ne sera due pour retard dans les livraisons.

SOCIÉTÉ ANONYME DES

FONDERIES, FORGES & ACIÉRIES DE PARIS ET DE LA SEINE

CAPITAL : 10 MILLIONS



Siège Social : 45, Rue de Rome
à PARIS

Adresse Télégraphique : **Paseine-Paris**
R. C. Seine 210.459 B

Pour renseignements s'adresser à
LA FONDERIE NOUVELLE

122, Rue de Pantin
à NOISY-LE-SEC (Seine)

Téléphones : **Combat 06-26**
" **Laborde 22-92**
" **22-93**

TARIF

DES

RÉCHAUDS A GAZ

"PARIS-SEINE"

AU 1^{er} JANVIER 1926

DÉPOTS :

LYON

Etablissements DIXI

60, Rue Chaponnay

Téléph. : VAUDREY 33-96

MARSEILLE

F. ALMSTEDT

153, Boulev. de la Madeleine

DÉSIGNATION des APPAREILS	DIMENSIONS						PRIX			
	Générales			Utiles du Four			Vernis noir	Émaillé 2 faces	Émaillé 4 faces	Émaillé 4 faces et intérieur blanc
	Longr	Largr	Hautr	Largr	Hautr	Prof				
Réchaud n° 9	555	285	130	59.—		68.—	
" n° 16	625	275	310	330	180	275	194.—	220.—		
" n° 18	610	325	290	300	170	275				
" n° 19										
" n° 20	640	380	315	320	185	310	230.—	260.—	278.—	293.—
" n° 21	640	380	350	320	220	310	235.—	265.—	283.—	298.—
" n° 22	680	380	315	350	185	310	240.—	270.—	288.—	303.—
" n° 23	680	380	350	350	220	310	255.—	280.—	298.—	313.—
" n° 24	760	380	315	350	185	310	245.—	275.—	293.—	308.—
" n° 25	760	380	350	350	220	310	260.—	290.—	308.—	323.—
Table-support pour nos 22 à 25 .	510	360	560	57.—		125.—	
" " " avec tablette de cotés	880	360	560	80.—		135.—	
Plateau-support pour nos 22 à 25	30.—		55.—	

NOTA. — Tous nos appareils sont livrés :

- 1° Avec rampe à pâtisserie sous le four. Sur demande, ils sont livrés sans cette rampe avec une réduction de 15 francs.
- 2° Avec le brûleur supérieur du four réversible, sauf sur le n° 16 où il est fixé.
- 3° Avec deux plaques de tôle d'acier perforé et rainuré, 1 gril corbeille, 1 lèche-frite.
- 4° En vernis noir ou émaillés teintes au choix : **blanc, bleu-vert, bleu électrique, vert-mousse et gris-perle.** Toutes les autres teintes peuvent être fournies, mais sur commande spéciale, sans supplément de prix.

RECOMMANDATION

Bien spécifier à la commande la nature de l'Émaillage : deux faces (table chauffante, porte et façade), quatre faces (dito et extérieurs des panneaux latéraux du four) et émaillés quatre faces et intérieur blanc (dito et quatre faces intérieures du four émaillé en blanc).

PIÈCES DE REMPLACEMENT



<u>FONTE</u>		<u>PRIX UNITAIRE</u>	
Brûleur simple complet des N ^{os} 18 à 25	8.—	Gril corbeille du N ^o 18	4.—
Brûleur double complet " "	10.—	Gril corbeille des N ^{os} 20 à 25	5.—
Brûleur réversible " "	5.—	Gril du N ^o 16	4.50
Plafond rayonnant " "	6.—	<u>CUIVRERIE</u>	
Plaquettes de plafond " "	3.—	Rampe sans robinet du N ^o 18	10.—
Grilles réversibles pour N ^{os} 18 à 25	6.—	" " " " 20	13.—
Grilles avec tampon " " "	7.—	" " " " 21 et 21 bis	13.—
Grilles pour N ^{os} 16	6.—	" " " " 22 et 23	14.—
<u>TOLERIE</u>		" " " " 24 et 25	15.—
Lêchefrite du N ^o 18	11.—	Petite rampe de côté du réchaud N ^{os} 16	3.50
Lêchefrite du N ^o 16	12.—	" " " " " 18	3.50
Lêchefrite des N ^{os} 20 à 25	13.—	" " " " " N ^{os} 20, 22, 24	4.50
Rayon tôle perforée pour N ^{os} 20 à 25	6.50	" " " " " 21, 23, 25	5.50
Rayon tôle plane pour N ^{os} 18	5.50	Robinets pour réchaud N ^o 16	6.50
		" " " " N ^{os} 18 à 25	7.50

CONDITIONS DE VENTE

LIVRAISONS. — Nos prix s'entendent pour marchandises prises à notre usine de Noisy-le-Sec ou dans nos dépôts **sauf** pour PARIS, où nous livrons franco domicile, et en province où nous livrons franco gare destinatrice pour toute commande d'une valeur nette supérieure à 1.000 francs.

Les expéditions sont faites en port dû et P. V., à moins de stipulation spéciale de nos clients.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires, même dans le cas de franco de port et emballage. En cas de retard, manquant ou avarié, nos clients devront exercer eux-mêmes leurs recours contre les transporteurs.

EMBALLAGES. — Tous nos emballages, sont facturés à raison de 3 o/o de la valeur de la marchandise et repris pour les 2/3 de leur valeur, s'ils sont en bon état et nous sont renvoyés **franco domicile**.

DÉLAIS DE LIVRAISON. — Les délais indiqués pour une fourniture sont donnés à titre d'indication et sans engagement de notre part.

Les retards de livraison ne pourront, en aucun cas, soit annuler la commande, soit être prétexte à dommages-intérêts, que si ces conventions ont été explicitement stipulées sur la commande et acceptées par nous.

PAIEMENTS. — Nos factures sont payables à PARIS à 30 jours de fin de mois d'expédition, règlement par traite ou par chèque en notre disposition.

Aucun retour ou reprise de marchandises n'est accepté, s'il n'est autorisé par nous.

Les ordres pris par nos Représentants ou Voyageurs ne nous engagent qu'après acceptation par nous.

Nos prix peuvent varier sans avis préalable.

CONTESTATIONS. — En cas de contestations, les Tribunaux de la Seine sont SEULS compétents. Nos traites ou acceptations de règlement n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction. Lieu de paiement PARIS.

NOTA. - Nous nous réservons la faculté de modifier nos appareils en cours de fabrication, les gravures de notre catalogue ou notices ne donnant qu'une idée de leur forme générale.