



POËLE BELGE, GARNITURES NICKELÉES
ÉMAIL VERT CÉRAMIQUE N° 13



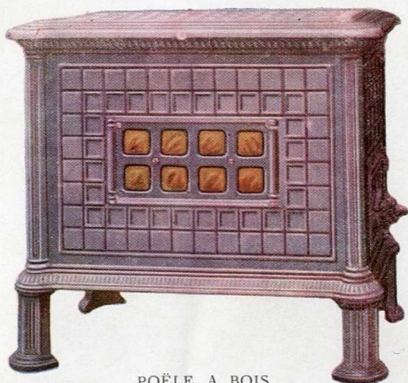
NORD, FAÇADE & COTÉS FONTE ORNÉE
ÉMAIL BRUN CÉRAMIQUE N° 15



CALORIFÈRE CARRÉ. ÉMAIL BRUN CÉRAMIQUE N° 15



POËLE HYGIÉNIQUE, ÉMAIL BLEU CÉRAMIQUE N° 14



POËLE A BOIS



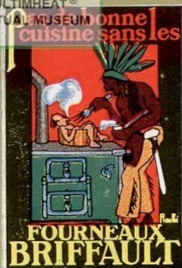
CASSEROLE RONDE



FAITOUT BELGE



POT DU HAINAUT



Album
spécial - pour
Appareils
sanitaires



et
Robinetterie
d'Eau



FOURNEAUX DE LUXE

La plupart des fourneaux tôle et fonte de cet album peuvent être construits avec la façade seule ou la façade et les côtés.

1. Glacés et noircis au feu.
2. Émaillés de tons unicolores.
3. Émaillés genre céramique.
4. Émaillés avec décors.

Toutes les façons ci-dessous comportent les garnitures nickelées.

Ces fourneaux peuvent également se construire avec garnitures cuivre.

Les dessus peuvent être livrés meulés et polis.

Notre tarif renseignera plus exactement sur les autres modifications susceptibles d'être apportées à nos modèles.

FOURNEAUX DITS " DU NORD "

Ces séries se livrent avec garnitures noires, demi-nickelées ou nickelées.

Garnitures ornées ou unies. Tôles noircies et glacées au feu, ou émaillées unicolore, céramique ou décorée.

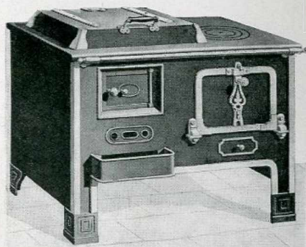
CUISINIÈRES TOUT EN FONTE

Ces séries, ainsi que les

APPAREILS DE CHAUFFAGE

en fonte ne peuvent être livrés qu'en brut verni noir ou passé au plomb ou bien émaillés.

FOURNEAUX POUR BLANCHISSEUSES



SANS CUISINE

Composé de : 1 foyer,
1 cuvette porte-fers,
1 couvercle à charnières,
1 cendrier.

AVEC CUISINE

Composé de : 1 foyer, 1 cuvette
porte-fers, 1 couvercle à char-
nières, 1 four à rôtir à retour de
flamme, 1 jeu de rondelles,
1 cendrier.

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur
312	6	0.42	0.47
313	8	0.51	0.47
314	10	0.62	0.47
315	12	0.71	0.47
316	14	0.79	0.47
317	16	0.88	0.47
318	18	0.95	0.47
319	20	1.04	0.47
320	24	0.88	0.65
321	30	1.05	0.65

Numéros	Nombre de fers	Longueur	Largeur
322	6	0.74	0.47
323	8	0.84	0.47
324	10	0.95	0.47
325	12	1.02	0.47
326	14	1.14	0.47
327	16	1.20	0.47
328	18	1.28	0.47
329	20	1.30	0.47
330	24	1.20	0.65
331	30	1.38	0.65

RALLONGES A GAZ



Composée de : 2 réchauds à gaz dont un avec brûleur à simple couronne,
l'autre avec brûleur à double couronne, 1 four rôtissoire à gaz,
avec lèche-frite étamée.

SE CONSTRUIT AVEC FOUR DISPOSÉ POUR LA PATISSERIE

Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur du four	Profondeur du four
0.40	0.45	0.80	0.27	0.40

CUISINIÈRE DITE "DU NORD"

SANS CHAUDIÈRE



REPRÉSENTÉE AVEC FOYER OVALE ET BOUCHE DE CHALEUR

A 1 four et 1 étuve, façade et côtés noircis et glacés au feu, avec garnitures et galerie du bas ornées. Dessus meulé et poli.
Corps large.

SE CONSTRUIT ÉGALEMENT A FOYER OVALE SANS BOUCHE, A FOYER MIXTE PORTE PLEINE OU FOYER CHARBON PORTE MICA, AVEC GARNITURES UNIES, BUSE A DROITE OU A GAUCHE.

Longueur	Largeur	Hauteur	Hauteur du four	Largeur du four	Profond. du four
0.70	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40
0.75	0.55	0.83	0.23	0.36	0.40
0.80	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44
0.90	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44
1.00	0.59	0.83	0.23	0.40	0.44

CUISINIÈRE DITE "DU NORD"

AVEC CHAUDIÈRE



REPRÉSENTÉE AVEC FOYER CHARBON, PORTE MICA

A 1 four et 1 étuve, façade et côtés noircis et glacés au feu, avec garnitures et galerie du bas ornées. Dessus meulé et poli.

Corps large.

SE CONSTRUIT A FOYER OVALE SANS PORTE, A PORTE PLEINE,
 A BOUCHE DE CHALEUR, A GARNITURES UNIES,
 BUSE A DROITE OU A GAUCHE.

Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Hauteur du four	Largeur du four	Profondeur du four
0.70	0.55	0.83	7 litres	0.23	0.29	0.40
0.75	0.55	0.83	12 »	0.23	0.30	0.40
0.80	0.59	0.83	12 »	0.23	0.325	0.44
0.90	0.59	0.83	18 »	0.23	0.36	0.44
1.00	0.59	0.83	24 »	0.23	0.40	0.44

CUISINIÈRE DITE "DU NORD" A DEUX FOURS



Composée de : 2 fours et 2 étuves, chaudière à droite ou derrière, façade et côtés noircis et glacés au feu, avec garnitures et galerie du bas ornées, dessus meulé et poli, corps large.

SE CONSTRUIT SANS CHAUDIÈRE, A FOYER OVALE SANS PORTE,
A BOUCHE DE CHALEUR, A FOYER MIXTE PORTE PLEINE,
A FOYER CHARBON PORTE MICA, AVEC GARNITURES UNIES.

Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Hauteur du four	Largeur du four	Profondeur du four
1.05	0.63	0.83	12 litres	0.23	0.285	0.455
1.10	0.63	0.83	12 »	0.23	0.305	0.455
1.15	0.65	0.83	18 »	0.23	0.32	0.455
1.25	0.65	0.83	18 »	0.23	0.36	0.455

CUISINIÈRE DITE "DU NORD"

MIXTE AU GAZ



Composée de : 1 four et 1 étuve, chaudière droite, 2 réchauds à gaz dont un avec brûleur simple et l'autre avec brûleur à double couronne, 1 grillade-rôtissoire avec lèche-frite étamée, dessus meulé et poli.

SE CONSTRUIT SANS CHAUDIÈRE, AVEC FOYER CHARBON
 PORTE MICA, AVEC FOUR A GAZ DISPOSÉ POUR LA PATISSERIE.

Longueur	Largeur	Hauteur	Hauteur du four	Largeur du four	Prof. du four
1 10	0.55	0.83	0.23	0.36	0.50
1 15	0.59	0.83	0.23	0.36	0.53
1.25	0.59	0.83	0.23	0.40	0.53
1.35	0.59	0.83	0.23	0.40	0.53

FOURNEAU TYPE "ALSACIEN"

A PIEDS HAUTS

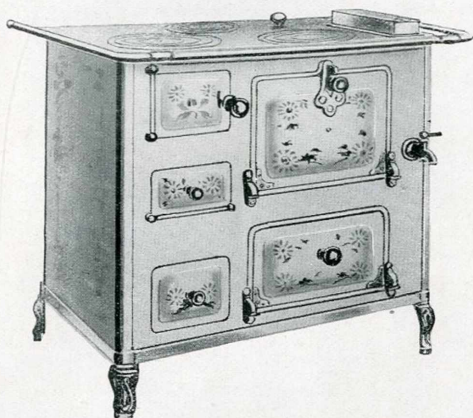


REPRÉSENTÉ AVEC FOYER MIXTE ET CHAUDIÈRE

Dimensions du dessus 0.85 × 0.58. Barre contournant façade et côtés.
 Encombrement 1 m × 0.66. Buse mobile, dessus à droite, derrière,
 au milieu. Clé de retour de flamme sur le dessus. Four de 0.32 × 0.50
 avec deux supports d'étagère. Un cendrier avec coulisse d'admission d'air
 au-dessus. Façade et côtés émaillés. Garnitures nickelées. —
 Dessus poli à 3 jeux de rondelles.

SE CONSTRUIT AVEC OU SANS CHAUDIÈRE, A FOYER OVALE
 SANS PORTE, A FOYER OVALE AJOURÉ AVEC PORTE, A FOYER MIXTE
 BOIS ET CHARBON, AVEC PIEDS HAUTS : 0.80, PIEDS BAS : 0.72,
 A PIEDS ÉMAILLÉS OU NICKELÉS, FAÇADE ET COTÉS ÉMAILLÉS
 IVOIRE, IVOIRE DÉCORÉ, BLEU N° 5, VERT N° 12,
 GARNITURES NICKELÉES, DESSUS MEULÉ ET POLI.

FOURNEAU TYPE "ALSACIEN" A ÉTUVE



Représenté avec foyer mixte et chaudière

Dimensions : 0.85 × 0.58, hauteur 0.80. — Barre contournant façade et côtés. —
 Encombrement : 1 m. × 0.66. — Buse dessus à droite, et derrière au milieu. —
 Clé de retour de flamme sur le dessus. — Four de 32 × 50 avec 2 supports
 d'étagère. — Une étuve sous le four — Un cendrier avec coulisse d'admission
 d'air au-dessus. — Façade et côtés émaillés. Garnitures nickelées.
 Dessus poli à 3 jeux de rondelles.

SE CONSTRUIT SANS CHAUDIÈRE OU AVEC CHAUDIÈRE de 7 LITRES,
 A FOYER OVALE SANS PORTE, A FOYER OVALE AJOURÉ AVEC PORTE,
 A FOYER MIXTE BOIS & CHARBON, AVEC FAÇADE & CÔTÉS ÉMAILLÉS
 IVOIRE, IVOIRE DÉCORÉ, BLEU N° 5, VERT N° 12

FOURNEAUX TOUT FONTE

DE 0 m. 70. A ÉTUVE



Caractéristiques des fourneaux tout fonte :

Dessus : 0.70 × 0.50, encombrement total: 0.87, hauteur: 0.77.

Buse au milieu dessus ou derrière. Un four à retour de flamme de 0.28 × 0.20 1/2 × 0.34. Une étuve sous le four à rôtir, de 0.28 × 0.14 × 0.34.

— Dessus à 3 jeux de rondelles de 0.24 1/2, 0.18 et 11 1/2. Foyer mixte à bois et charbon, porte abattante, cendrier à bavette. Rôtissoire

à air libre sur le côté. Chaudière à fleur de 7 litres.

SE CONSTRUIT EN FONTE BRUTE OU ÉMAILLÉE CÉRAMIQUE,
AVEC BARRES & PORTES ÉMAILLÉES OU NICKELÉES.

SE CONSTRUIT ÉGALEMENT SANS ÉTUVE AVEC PIEDS HAUTS
ET BAVERON SOUS LE FOUR A ROTIR

FOURNEAUX TOUT FONTE

DE 0 m. 80 & 0 m 90, A ÉTUVE



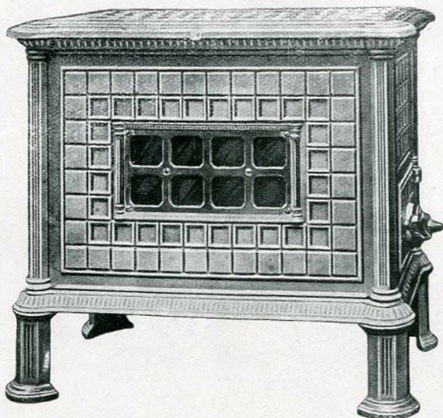
Caractéristiques des Fourneaux tout fonte :

Mêmes caractéristiques générales que le 0.70, mais avec une étuve de tout le corps du fourneau avec porte à 2 vantaux. Dessus meulé et poli, à 4 jeux de rondelles. — Foyer à porte ouvrante. Chaudière à fleur de 15 litres avec tampons et applique mobile en façade.

SE CONSTRUIT EN FONTE BRUTE OU ÉMAILLÉE CÉRAMIQUE AVEC PILASTRES, BARRES, PORTES & APPLIQUES ÉMAILLÉS OU NICKELÉS. SE CONSTRUIT ÉGALEMENT SANS ÉTUVE AVEC PIEDS HAUTS & BAVERON SOUS LE FOUR A ROTIR

Long.	Hauteur	Largeur	Long. totale	Larg. du four	Haut. d four	Prof. du four	Cont. chaud.
0.80	0.80	0.62	0.93	0.31	0.23	0.48	15 litres
0.90	0.80	0.67	1.01	0.35	0.23	0.54	15 »

POËLE A BOIS « BRIFFAULT » TOUT EN FONTE



Caractéristiques du poêle à bois :

Dimensions : Longueur 0.60, largeur 0.40, hauteur 0.53, diamètre de la buse 104. — Hauteur du dessus de la buse au sol 0.34. — Corps tout en fonte. — Porte de chargement à gauche, porte d'évacuation à droite. — Sole inclinée. Grille avec cendrier. — Régulateur. — Retour de flamme. Dôme ajouré à charnières. — Micas démontables avec grille de protection.

SE CONSTRUIT LES 3 COTÉS ET LE DOME EN FONTE ÉMAILLÉE
TOUTES COULEURS CÉRAMIQUES.

Ce modèle est un appareil de chauffage économique, et durable; son fonctionnement est garanti. Il présente de multiples avantages tels que :
Propreté et facilité de chargement par une porte spécialement réservée à cet effet.
Évacuation des cendres par la sole inclinée vers une grille mobile et un cendrier.
Retour de flamme en chicane assurant un chauffage intensif. Réglage absolu permettant le minimum de consommation.

POËLE BELGE

DE 0m. 85, MODELE DE LUXE



Dimensions : longueur 0.85, largeur 0.38, hauteur 0.75. Four de 0.38 de largeur, hauteur 0.20, profondeur 0.31 Diamètre de la buse 0.118. — Barres sur les côtés. Dessus meulé et poli.

SE CONSTRUISENT EN FONTE BRUTE OU EN ÉMAILLÉ NOIR
OU COULEURS CÉRAMIQUES.

Avec supplément, ils peuvent être livrés avec galerie de socle. Suivant la demande : le socle, la gorge, la galerie, la porte du four, les pieds de derrière peuvent être livrés émaillés ou nickelés.

POËLE HYGIËNIQUE

MODÈLE DE LUXE



SE CONSTRUIT EN TOLE NOIRCIE AU FEU,
LES FONTES NICKELÉES OU ÉMAILLÉES EN NOIR
COULEURS CÉRAMIQUES.

Numéros	Diamètre	Hauteur totale avec bouton	Diamètre de la buse	Hauteur de la buse au sol		Cube chauffé
				Avec départ direct	Avec buse coude en bas	
1	0.210	0.800	0.90	0.645	0.410	75 m ³
2	0.250	0.865	0.90	0.685	0.470	125 m ³
3	0.300	0.925	0.90	0.750	0.480	175 m ³

CALORIFÈRE CARRÉ

FONTE EMAILLEE

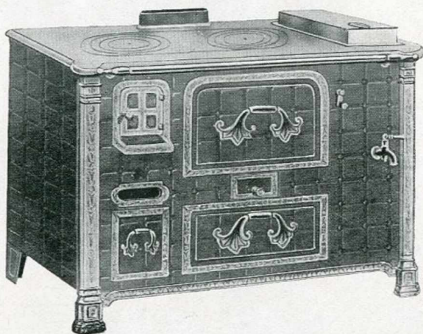


SE FAIT ÉGALEMENT SANS DOME AVEC DESSUS PLAT AJOURÉ,
 ÉMAIL TOUTES COULEURS CÉRAMIQUES.

Numéros	Largeur au corps	Hauteur totale		Diamètre de la buse	Hauteur au- dessus du sol	Cube chauffé
		avec dôme	Avec dessus plat ajouré			
1	0.260	0.840	0.750	0.90	0.635	90 m ³
2	0.290	0.900	0.800	0.90	0.680	140 m ³
3	0.320	0.960	0.850	0.90	0.725	200 m ³

FOURNEAUX GENRE "NORD"

A FAÇADE ET COTÉS FONTE ORNÉE



Caractéristiques des Nords à façade et côtés fonte :

Façade et côtés en fonte, décor carrelage, dessus meulé et poli avec coup de feu rectangulaire à deux jeux de rondelles. Chaudière avec panache et couvercle. Buse mobile au milieu, dessus ou derrière.

Foyer mixte, porte mica.

Un four à retour de flamme et une étuve.

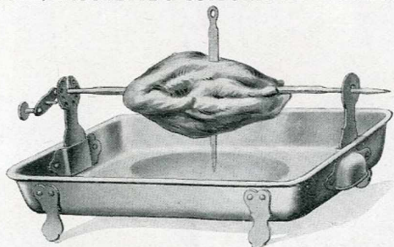
Dimensions : 0.70, 0.80, 0.90

SE CONSTRUISENT AVEC FAÇADE SEULE OU FAÇADE ET COTÉS
ÉMAILLÉS CÉRAMIQUE, GARNITURES ÉMAILLÉES OU NICKELÉES.

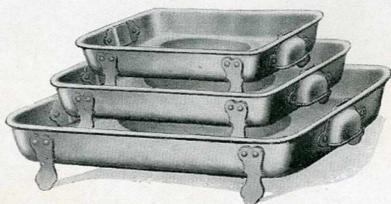
PLATS A ROTIR AU FOUR

EN TOLE D'ACIER ÉTAMÉE
 EMBOUTIS D'UNE SEULE PIÈCE

AVEC BROCHE, BROCHETTE & SUPPORTS DE BROCHES MOBILES



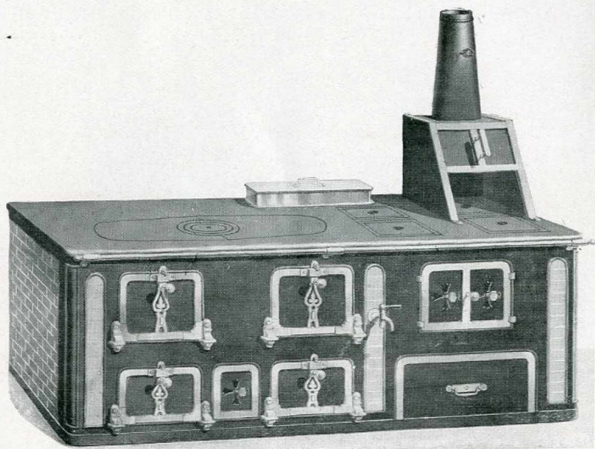
RECOMMANDÉS POUR ROTIR DANS LE FOUR DE NOS FOURNEAUX



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR
1	0.31	0.21
2	0.37	0.25
3	0.44	0.28

FOURNEAU DE CONSTRUCTION

A 2 FOURS, GRILLADE ET 2 RÉCHAUDS
A FAÇADE FONTE

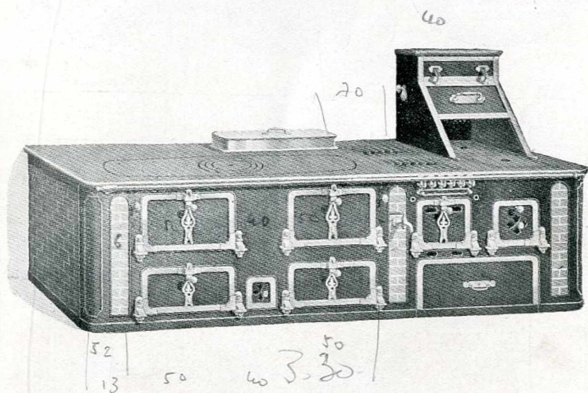


Composé de : 2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 cendrier,
1 charbonnier, 1 grillade à double départ, 1 mitre,
2 réchauds à charbon de bois, 1 poissonnière, 1 chaudière en cuivre
avec tube et robinet, 1 barre de garantie avec supports sur la façade.

*Nous pouvons établir des devis pour tous autres modèles
de fourneaux à bâtir.*

FOURNEAU DE CONSTRUCTION

MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON
A FAÇADE FONTE

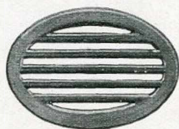


Composé de: 2 fours à retour de flamme, 2 étuves, 1 cendrier, 1 charbonnier, 2 réchauds à gaz, 1 four à gaz, 1 grillade à tête et contre-poids avec réchaud poissonnière dessous, une chaudière en cuivre avec tube et robinet, une barre de garantie avec supports sur la façade.

Nous pouvons établir des devis pour tous autres modèles de fourneaux à bâtir.

FONTES DE REMPLACEMENT

FOYERS OVALES AVEC GRILLES



Nos	MODÈLE	Long.	Larg.	Haut.
00	BRIFFAULT	235 m[m]	200 m[m]	125 m[m]
00	B. RF	250 »	230 »	135 »
00	B. GZC..	230 »	195 »	130 »
0	BRIFFAULT..	280 »	210 »	133 »
0	B. RF	280 »	225 »	130 »
0	B. GZC	260 »	220 »	140 »
0	B. O.	250 »	215 »	130 »
0	B. GR.	255 »	220 »	135 »
0	B. F.	280 »	235 »	145 »
0bis	B. O	280 »	230 »	130 »
1	BRIFFAULT	310 »	250 »	155 »
1	B. RF	295 »	260 »	145 »
1	B. GZC..	300 »	250 »	160 »
1	B. O.	300 »	250 »	150 »
1	B. GR. ..	300 »	250 »	155 »
1	B. F..	325 »	265 »	155 »
2	B. RF	310 »	270 »	160 »
2	B. GZC.	320 »	260 »	165 »
2	B. O.	355 »	300 »	150 »
2	B. GR..	340 »	295 »	170 »
2	B. F..	360 »	310 »	165 »
3	BRIFFAULT	350 »	280 »	175 »
3	B. RF	330 »	275 »	160 »
3	B. GZC.	350 »	280 »	175 »
3	B. O	360 »	335 »	170 »
3	B. GR	385 »	330 »	175 »
3	B. F.	380 »	350 »	175 »
4	BRIFFAULT	380 »	305 »	190 »
4	B. RF	380 »	300 »	185 »
4	B. GZC..	430 »	395 »	200 »
4	B. F.	375 »	300 »	175 »
5	B. RF	420 »	360 »	190 »

FONTES DE REMPLACEMENT

FOYERS CARRÉS AVEC GRILLES



Nos	MODÈLES	Long.	Larg.	Haut.
0	BRIFFAULT	245 ^m m	205 ^m m	130 ^m 'm
1	»	370 »	340 »	180 »
2	»	400 »	380 »	180 »
3	»	450 »	380 »	200 »

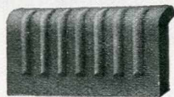
PARABOLES LÉGÈRES ET GRILLES

POUR FOURNEAUX POPULAIRES A FOYER MIXTE



Pour les commandes, indiquer la longueur du fourneau.

PARABOLES UNIES ET CANNELÉES



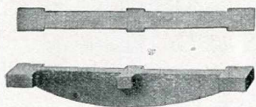
Coupe	Haut.	Longueur en centimètres							
		30	35	40	45	50	—	—	—
Profil CT pour foyer mixte	0.20	30	35	40	45	50	—	—	—
Profil N° 8. ...	0.22	30	35	40	45	50	55	60	—
Profil N° 9 ..	0.25	30	35	40	45	50	55	60	65
Profil N° 10 ...	0.30	—	—	40	45	50	55	60	65

FONTES DE REMPLACEMENT POUR FOYERS MIXTES



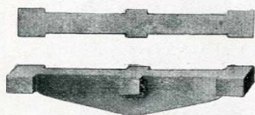
Pour la commande, indiquer la longueur et le type du fourneau.

BARREAUX LÉGERS DITS " A BOIS "



Longueur	Largeur de tête
270	20
290	20
345	28

BARREAUX DITS " A CHARBON "



Largeur	Largeur de tete
250	35
270	35
300	35
350	35
400	35
450	35
500	40

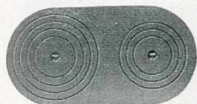
FOYER COMPLET ET PIÈCES DE FOYERS

Pour les Fourneaux Nords, porte mica, Alsaciens, foyer mixte,
70, 80, 90, Tout Fonte.

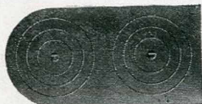
Pour les poëles Belges, Calorifères, etc, indiquer le numéro
porté sur la pièce fonte ou à défaut la taille et le type
de l'appareil.

FONTES DE REMPLACEMENT

COUPS DE FEU



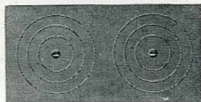
Ovale
à deux jeux de rondelles



Pour fourneaux série forte
sauf les 60, 65 et 70



Pour fourneaux deux fours,
peut se faire à 3 jeux de rondelles



Rectangulaire
pour fourneaux Nord

DESSUS
O V A L E S
COUPS DE FEU
RONDELLES, TAMPONS
PLAQUES DE DESSUS DE FOUR
SUPPORTS DE FOYER

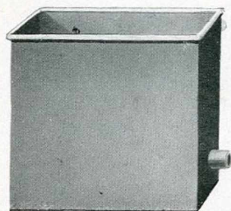
PLAQUES D'INTÉRIEUR DE FOUR AVEC TAMPON MOBILE

(Indiquer le type et la longueur de l'appareil)

Pour toutes les pièces de fonte brute, polie, nickelée ou émaillée,
des fourneaux tout fonte ou appareil de chauffage,
indiquer le N° d'après dessin ou modèle que porte la pièce.

Exécution de toutes fontes de Fourneaux sur modèles.

PIÈCES DE REMPLACEMENT CHAUDIÈRES EN FONTE ÉMAILLÉE



Numéros	Mesures Intérieures			
	Long.	Larg	Prof.	Cont.
Pour parisiens 1	135m/m	90m/m	245m/m	3litres
» 2	165 »	90 »	245 »	3 1/2 »
» 3	180 »	90 »	245 »	4 »
00	210 »	80 »	300 »	5 »
0	270 »	85 »	340 »	7 »
1	300 »	110 »	360 »	12 »
2	355 »	135 »	380 »	18 »
3	400 »	155 »	400 »	24 »
4	445 »	175 »	435 »	30 »
5	460 »	200 »	480 »	45 »

Pour les 70 tout fonte : chaudière 0

Pour les 80 et 90 tout fonte: chaudière des tout fonte de 440×110×310

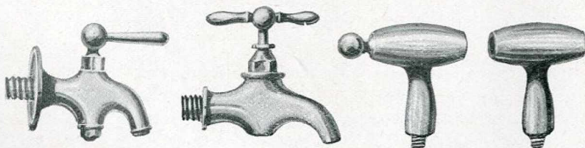
COUVERCLES & PANACHES EN CUIVRE POUR CHAUDIÈRES



Numéros	Pour chaudière ayant extér.	
00	225m m	x 80 m/m
0	280 »	x 90 »
1	310 »	x 120 »
2	365 »	x 140 »
3	410 »	x 170 »
4	450 »	x 180 »
5	470 »	x 210 »

ROBINETS

BÈQUILLE CUIVRE, BOIS OU PORCELAINE



ROBINETS

SUPPORTS

à rodage

à vis de pression quart de tour

à boule

de milieu

COPETTES, CRUCHES & THÉIÈRES

POUR TENIR LES LIQUIDES AU CHAUD,
TELS QUE: LAIT, CAFÉ, THÉ, PUNCHS, etc

COPETTE EN CUIVRE
Étamée intérieurement



Diamètre
7, 9, 10, 11, 12 c/m

COPETTE
en porcelaine



Diamètre
7, 9, 10, 11 c/m

THÉIÈRE
en porcelaine

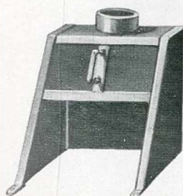


Diamètre
10, 11 c/m

CRUCHE
en porcelaine



Diamètre
11, 12 c/m

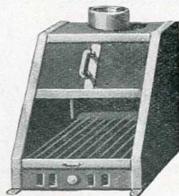


GRILLADES ORDINAIRES
En tôle, encadrement en fer poli,
à poignée, avec tablier ordinaire
ou à crémaillère.

GRILLADES

Largeur

0.30	c/m
0.35	»
0.40	»
0.45	»
0.50	»



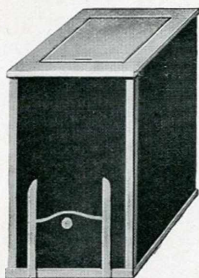
GRILLADES LYONNAISES
En tôle, encadrement en fer poli,
avec grill à barrettes rondes et
 tiroir avec bouches à coulisse.

GRILLADES A TÊTE
ET A CONTRE-POIDS
Avec chaîne apparente ou
intérieure:
à bouton ou à poignée
transversale.



Cette grillade
se construit également
avec tablier cintré
avec grill à poignées,
barreaux ronds
ou plats.

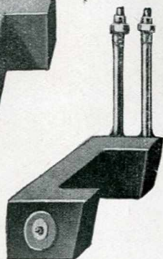
COFFRE A CHARBON & BOUILLEURS



Les coffres à charbon
s'exécutent en toutes dimensions



BOUILLEUR DE FOND
AVEC CHUTE
DE FUMÉE

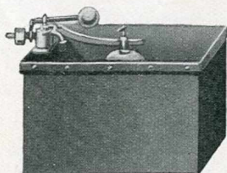


BOUILLEUR DE CÔTÉ

BOUILLEURS TUBULAIRES A GRAND RENDEMENT TOUT BOUILLEUR SUR PLAN

Nos bouilleurs se construisent en cuivre rouge brasé ou en tôle d'acier soudée à l'autogène.

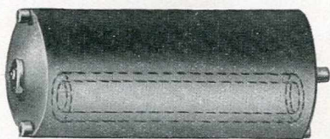
BACS A FLOTTEUR



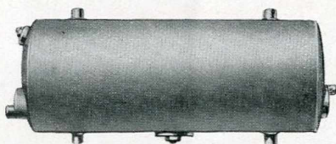
AVEC ROBINET FLOTTEUR A CONTRE-POIDS

BOUTEILLES EN TOLE GALVANISÉE
POUR DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

HORIZONTALES OU VERTICALES



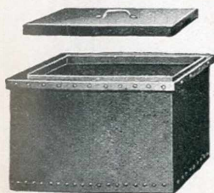
ORDINAIRE



A RÉCHAUFFEUR

Ces bouteilles se construisent de 100 à 1000 litres
et sont essayées à la pression de 4 à 10 kg^s

PRIX SUR DEMANDE



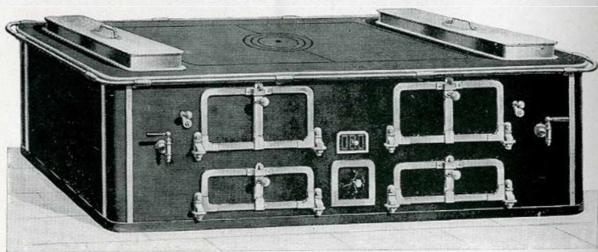
R É S E R V O I R S
RECTANGULAIRES
EN TOLE GALVANISÉE

AVEC COUVERCLE
A JOINT HYDRAULIQUE

SE FONT EN TOUTES CONTENANCES

FOURNEAU DE MILIEU A 4 FOURS

DISPOSÉ
POUR ÊTRE PLACÉ
AU CENTRE
D'UNE CUISINE



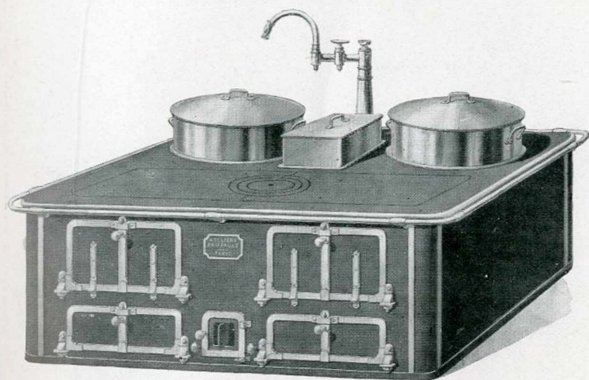
CONVIENT POUR :
HOTELS. RESTAURANTS,
BUFFETS, PENSIONNATS

PEUT SE CONSTRUIRE AVEC UNE SEULE CHAUDIÈRE & BOUILLEUR

FOURNEAU DE MILIEU

A UN SEUL FOYER

CHAUFFANT 2 FOURS
2 MARMITES, 1 CHAUDIÈRE



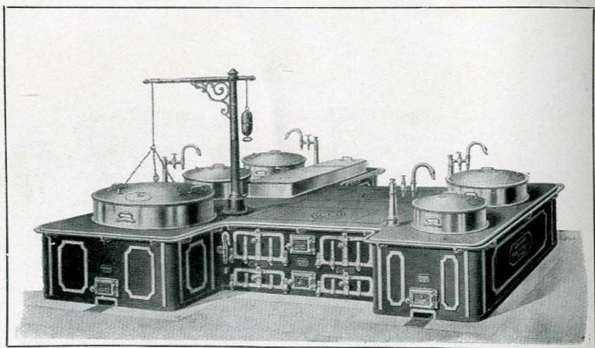
CONVIENT POUR :

HOPITAL, SANATORIUM
COLLÈGE, ASILE

SE FAIT ÉGALEMENT AVEC BOUILLEUR

FOURNEAU DE MILIEU

POUR LE SERVICE
DE 2.000 à 2.500 PERSONNES



A MARMITES & 6 FOYERS

CONVIENT POUR :

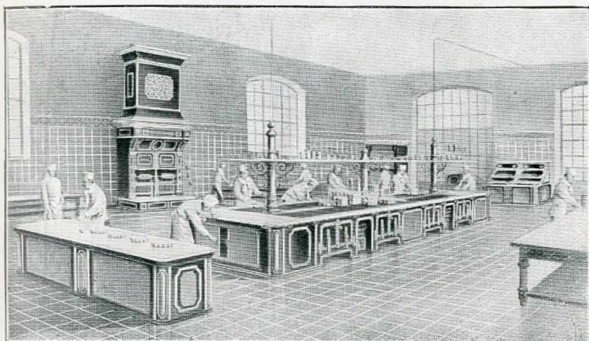
GRAND HOPITAL,
HOSPICE,

ETC.

Tous modèles de fourneaux de milieu sur plan.

TYPE D'UNE GRANDE CUISINE

AGENCÉE AVEC LES PRINCIPAUX APPAREILS
NÉCESSAIRES POUR UN SERVICE COMPLET

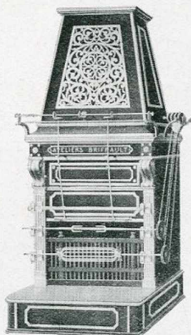


Cette installation comporte :

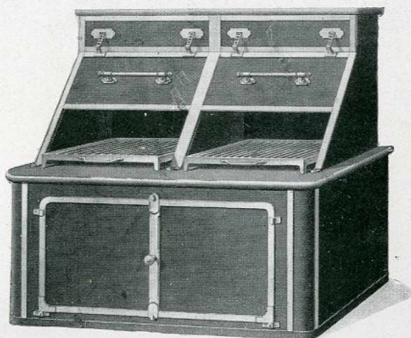
1 fourneau de milieu, une rôtisserie, une grillade double,
une table chaude, une étuve chauffe-assiettes
et une plonge.

ROTISSERIE

AVEC MOUVEMENT HORIZONTAL & VERTICAL



GRILLADES JUMELLES MONTÉES SUR COFFRE



ÉTUVE CHAUFFE-ASSIETTES

A EAU CHAUDE, A VAPEUR,
A FUMÉE!OU AU $\frac{1}{2}$ GAZ

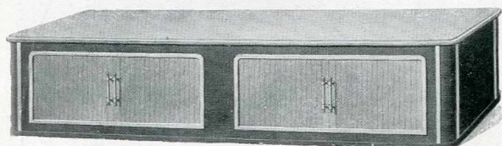
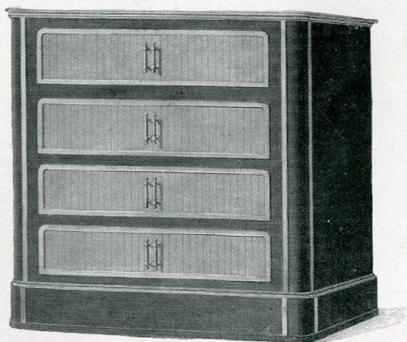


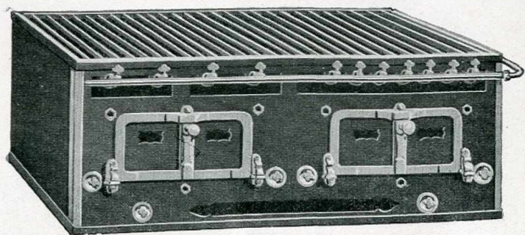
TABLE CHAUDE

A EAU CHAUDE
A VAPEUR, AU GAZ
OU A L'ÉLECTRICITÉ



FOURNEAUX TOUT AU GAZ

DE MILIEU OU ADOSSÉS



SALAMANDRE AU GAZ OU A L'ÉLECTRICITÉ

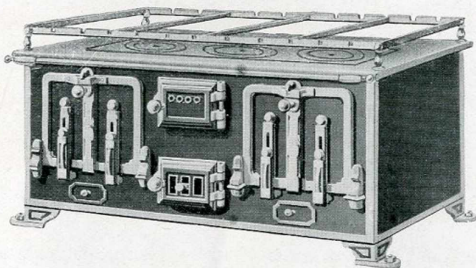


PLONGE AVEC EGOUTTOIR



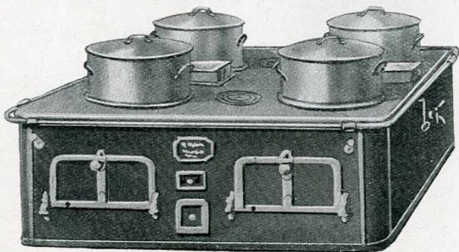
A EAU CHAUDE, A VAPEUR, A FUMÉE, A CHARBON, AU GAZ.

FOURNEAUX MILITAIRES



TYPE DE MARINE

avec barres de roulis et pattes de fixation



FOURNEAU DE BATAILLON TYPE S. R. C.
SE CONSTRUIT POUR 1/2 BATAILLON A DEUX MARMITES

Autorisés par dépêche Ministérielle du 3 octobre 1911



POTERIE FONTE

LA POTERIE FONTE "BRIFFAULT"

MARQUE



DÉPOSÉE

doit son succès rapide à sa perfection.

Elle se distingue par sa finesse, sa régularité, sa solidité.

L'emploi de fontes brutes spéciales permet de garantir formellement leur résistance au feu.

La poterie BRIFFAULT est vendue :

- A. Fonte ordinaire.
- B. — Fonte bleue inoxydable.
- C. Intérieur fonte bleue inoxydable, extérieur émaillé marron.
- D. Fonte émaillée, intérieur gris, extérieur brun rouge.

Le bel aspect de notre fonte bleue inoxydable est obtenu sans aucune addition chimique. De même notre poterie intérieur émaillé gris, est garantie émail sans plomb. Nos poteries sont donc d'un usage parfaitement hygiénique.

Production de 1925 : 300.000 pièces

Portée en 1926 à : 600.000 pièces

Toutes nos poteries sont garanties

CASSEROLES RONDES

DITES « CHAMPAGNE » OU « COCOTTES »
(GRAND POINTAGE)



Points.	4	5	6	7	8	9	10
Diamètre intérieur.	175	186	198	212	222	242	251
Hauteur. . .	79	82	85	90	95	100	106
Cont. approxim. en litres	1.7	2. »	2.5	3.0	3.5	4.3	5.0
Poids approximatif. .	1.920	2.220	2.450	2.875	3.200	3.900	4.400

Points.....	12	14	16	18	20	25	30
Diamètre intérieur.....	262	277	291	309	330	355	375
Hauteur.....	114	119	122	128	138	148	160
Cont. approxim. en litres	6. »	7. »	8. »	9. »	11	13.5	16.5
Poids approximatif.....	4.600	5.300	6.250	7.300	8.100	10.450	11 700

Seuls, les numéros 4, 5, 6, 7, 8 et 9 peuvent se faire à queue. Plus-value par points.

CASSEROLES OVALES DITES « DAUBIÈRES »



Points.	6	8	10	12	14	16	18	20
Longueur.	222	248	272	282	296	310	327	349
Largeur	175	196	211	221	230	241	252	272
Profondeur.. . . .	87	96	102	108	110	117	123	132
Cont. approxim. en litres	2.5	3.3	4.2	4.9	5.3	6.3	7.3	9. »
Poids approximatif.	2.500	3.480	4.050	4.550	5. »	5.900	6.450	7.760

NOTA. — Dans le prix des casseroles, le couvercle seul compte pour un tiers, la casserole seule compte pour deux tiers.

POTS DU HAINAUT

GRAND POINTAGE



A POIGNÉES
HORIZONTALES



A POIGNÉES
VERTICALES



A ANSES
CROCHES

Points.	6	8	10	12	14	16	18	20
Diam. en haut,	138	164	184	200	214	226	237	247
Grand diamètre.	194	230	257	279	298	314	330	343
Profondeur.	146	173	194	211	226	238	250	260
Cont. appr. en litr.	3	5	7	9	11	13	15	17

Les pots du Hainaut se font avec poignées horizontales, poignées verticales ou à anses croches. Pour anse fer basculant, plus-value.

FAITOUTS BELGES " Série Standard "

AVEC COUVERCLE TOLE ÉMAILLÉE
CORPS FONTE TOUT ÉMAIL



Diamètre	20	22	24	26	28	30	32
Cont. approxim. en litres	1.5	1.8	2.2	3.2	3.9	5.2	6.2
Poids appr. avec couvercle	1.975	2. *	2.400	2.550	3.300	3.900	4.800

MARMITES ORDINAIRES OU NORMANDES



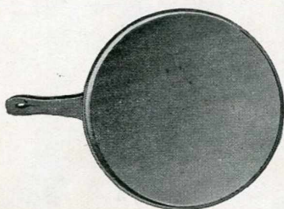
PIEDS SANS PATINS



PIEDS AVEC PATINS

Pointage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16
Contenance.....	1	1.5	2	3	4	5	6	7	8	10	12	14	17

GALETTIÈRES A QUEUE



Pointage.....	5	6	7	8
Diamètre	300	315	330	345

MODÈLES SPÉCIAUX POUR L'EXPORTATION

Bols à riz, série profonde - Marmites à nègre - Marmites ordinaires
Marmites boudues - Chaudrons haïtiens - Pots gallons, etc.

LES
FOURNEAUX
BRIFFAULT

restent les
meilleurs



LA
POTERIE
BRIFFAULT
est déjà reconnue la meilleure

Demandez notre Album spécial
d'Appareils Sanitaires
et de Robinetterie



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ROUFFE, PARIS