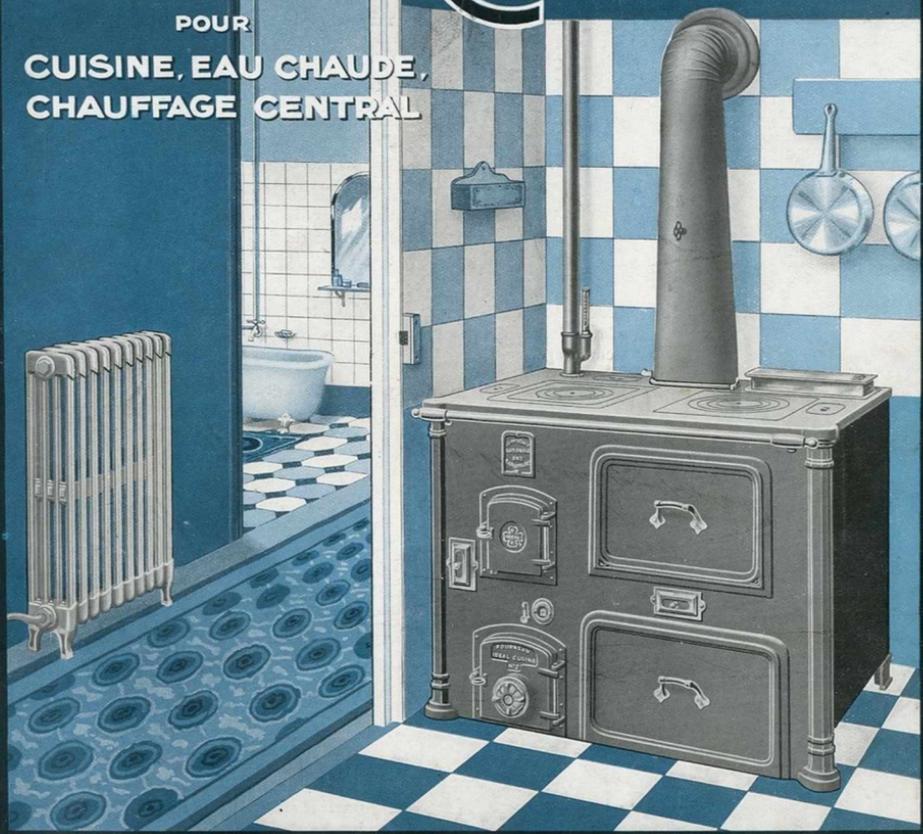


FOURNEAUX

IDEALCULINA

POUR

CUISINE, EAU CHAUDE,
CHAUFFAGE CENTRAL



COMPAGNIE NATIONALE DES RADIATEURS

149, Boulevard Haussmann, PARIS (8^e)

Fourneaux "IDEAL CULINA"

Les Fourneaux "IDEAL CULINA" comprennent trois modèles :

N° 0 d'une puissance de 4.500 à 5.000 calories;

N° 1 d'une puissance de 7.000 à 7.500 calories;

N° 2 d'une puissance de 11.000 à 12.000 calories.

Ils permettent d'obtenir dans les petites et moyennes habitations, soit ensemble, soit séparément :

la CUISINE ;

le CHAUFFAGE PAR RADIATEURS ;

le SERVICE D'EAU CHAUDE.

Le Modèle N° 0 qui peut chauffer 2 ou 3 pièces rend possible l'installation du chauffage central et du service d'eau chaude dans les plus petites demeures

Le N° 1 peut chauffer de 3 à 5 pièces.

Le N° 2 peut chauffer de 5 à 7 pièces.

C'est à dessein que les Fourneaux "IDEAL CULINA" ne sont fabriqués que pour les petites et moyennes habitations, car il est très difficile de concilier, dans les installations d'une certaine importance, deux services aussi différents que la cuisine et le chauffage.



Fig. 1. — Fourneau N° 0 avec charbonnier et bain-marie, muni d'un bout à clé de départ de fumée.

La grandeur du foyer qu'exige le chauffage d'une maison importante ne permet plus le réglage facile du feu, que nécessite la cuisson des aliments.

D'autre part, la chaleur dégagée par les grands fourneaux est incommode dans la cuisine et entraîne une forte consommation de combustible, tout à fait inutile.

Les Fourneaux "IDEAL CULINA" sont normalement fournis AVEC CHARBONNIER,

soit SANS BAIN-MARIE.

soit AVEC BAIN-MARIE.

Leur fonctionnement est aussi parfait pour la cuisine que pour le chauffage.

Ils sont livrés montés et mastiqués, prêts à être mis en place.

FOYER

Le foyer des Fourneaux "IDEAL CULINA" est constitué par une Chaudière "IDÉAL CLASSIC" dont les qualités de souplesse, de rendement et d'économie sont universellement connues.

Le fourneau lui-même, du type le plus perfectionné, est d'une construction excessivement robuste et soignée.

Les Fourneaux "IDEAL CULINA" n'ont rien de comparable avec les fourneaux à bouilleur actuellement sur le marché, qui ne comportent pas de chaudière proprement dite et dont la consommation de charbon est toujours très élevée.

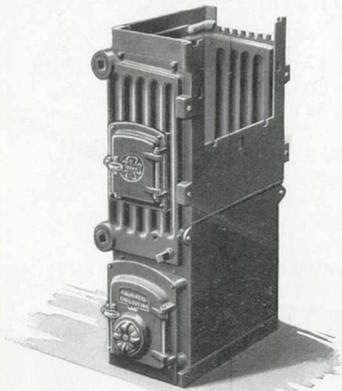


Fig. 2. Chaudière seule.

et la surface de chauffe de la chaudière, suivant les besoins du chauffage ou de la cuisine. Lorsque la grille est descendue, la capacité du foyer est suffisante pour assurer une marche continue du chauffage de 10 à 12 heures.

ALLUMAGE

Pour faciliter l'allumage, ces fourneaux sont munis d'un registre intérieur permettant d'établir un circuit direct à la cheminée. Ce registre est commandé par une manette placée sur le dessus du fourneau à côté du tuyau de fumée.

CHANGEMENT DE SERVICE

La manœuvre très simple d'une seule manette, placée à côté de la buse de fumée et laissant libre la plaque de dessus, permet d'obtenir à volonté :

- soit la cuisine seule;
- soit le chauffage seul (avec ou sans service d'eau chaude);
- soit les deux services simultanés.

GRILLE MOBILE

Les Fourneaux "IDEAL CULINA" comportent une grille mobile qui peut être, même en pleine marche, montée ou descendue, ce qui permet d'augmenter ou de diminuer la capacité du foyer

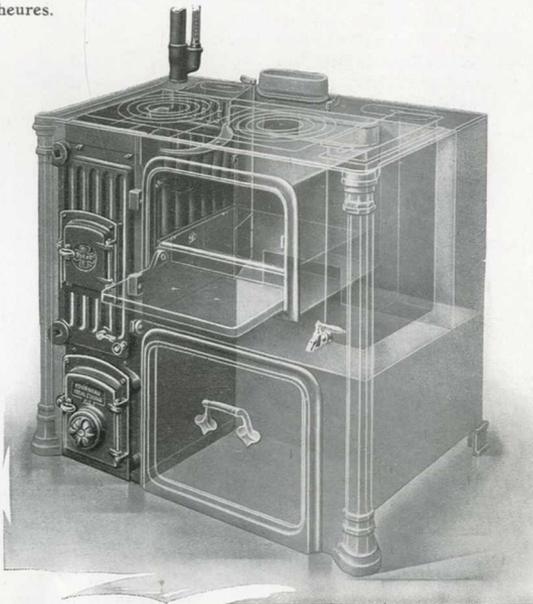


Fig. 3. — Assemblage de la Chaudière et du Fourneau.

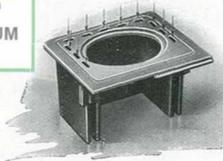


Fig. 4. — Foyer d'été.

DISPOSITIFS PRATIQUES

PORTE DE DÉCRASSAGE rendant aisé le tisonnage du feu en pleine marche, quelle que soit la position de la grille.

PLAQUE DE CONTREFEU placée au fond et sur les côtés du fourneau, en face du départ des gaz, évitant l'usure des tôles.

DÉPART DE FUMÉE pouvant occuper deux positions sur le dessus du fourneau. Sur demande, celui-ci peut être fourni avec départ de fumée à l'arrière.

TAMPONS placés sur le dessus et sur le devant du fourneau, pour le ramonage complet de toutes les surfaces, même en pleine marche.

PORTE DU FOUR équilibrée par un contrepoids et munie d'une crémaillère permettant de la laisser plus ou moins entr'ouverte, suivant les besoins de la cuisine.

FOYER D'ÉTÉ et CONTREPLAQUES

Le Foyer d'Été (*breveté S.G.D.G.*) empêche pratiquement toute transmission de chaleur à la chaudière et permet d'utiliser le fourneau comme une cuisinière ordinaire, sans avoir à vider l'installation de chauffage (Il suffit de prévoir, dans la tuyauterie, un circuit d'environ 0 mq. 80 de surface de chauffe, assurant une petite circulation, même lorsque tous les radiateurs sont fermés. Ce circuit peut être réalisé en ramenant un tuyau de 20/27 du vase d'expansion au retour du chauffage).

Les Contreplaques réduisent la transmission de chaleur aux parois de la chaudière, qui reste cependant suffisante pour assurer un petit service d'eau chaude.

COMBUSTIBLES A EMPLOYER

EN HIVER. Pour le chauffage: soit de l'antracite, soit un bon charbon anthraciteux.

Pour la cuisine et si un feu vif est nécessaire: ajouter du charbon flambant quart-gras, dont les longues flammes font rougir rapidement la plaque de dessus.

Pour obtenir un bon rendement n'employer que du charbon de bonne qualité, calibre 30/50 (grosseur d'un œuf)

EN ÉTÉ Employer du charbon flambant quart-gras.



Fig. 5. Vue intérieure montrant la circulation des gaz chauds autour du four.

EXPÉDITION

Tous les Fourneaux "IDEAL CULINA" sont expédiés entièrement montés, garnis et mastiqués. Le dessus est vissé sur le fourneau.

Les Fourneaux N° 0 et 1 sont emballés en 3 colis :

- 1 colis comprenant le fourneau complet avec le foyer d'été ;
- 1 colis comprenant le bout à clé et les ustensiles de foyer ;
- 1 colis comprenant le seau de chargement.

Les Fourneaux N° 2 sont emballés en 4 colis :

- 1 colis comprenant le corps du fourneau monté et mastiqué ;
- 1 colis comprenant les pièces mobiles du fourneau ;
- 1 colis comprenant le bout à clé et les ustensiles de foyer ;
- 1 colis comprenant le seau de chargement.

Un emballage très robuste protège complètement les fourneaux ; il est recommandé toute-fois de vérifier à l'arrivée s'ils n'ont subi aucune détérioration pendant le transport.

Toutes les parties nickelées, le dessus et la façade sont protégés. Lorsqu'il est poli, le dessus est recouvert d'une couche de vernis anti-rouille, qu'un simple lavage à l'alcool permet d'enlever à l'arrivée



Fig. 6. — Fourneau N° 2 avec charbonnier et bain-marie muni d'un té spécial et d'un thermomètre.

ACCESSOIRES

Sauf avis contraire, tous les Fourneaux "IDÉAL CULINA" sont livrés avec les accessoires suivants, facturés à part :

- Foyer d'été,
- Pelle à main,
- Tisonnier,
- Brosse-écouvillon,
- Raclette,
- Seau de chargement,
- Bout à clé de départ de fumée au diamètre de 160 mm

Les accessoires suivants ne sont livrés que sur demande et facturés à part :

- Contreplaques,
- Té porte-thermomètre,
- Garde-rôt.



FOURNEAUX NOIRS, DEMI-NICKELÉS, NICKELÉS ou ÉMAILLÉS

Tous les Fourneaux "IDEAL CULINA" peuvent être livrés : *Noirs, Demi-Nickelés, Nickelés ou Émaillés*, suivant indications figurant au tableau ci-dessous.

DÉSIGNATION DES PIÈCES	Fourneaux "Noirs"	Fourneaux "Demi-Nickelés"	Fourneaux "Nickelés"	Fourneaux "Émaillés" (1)
Dessus fonte	Noir	Meulé et poli	Meulé et poli	Meulé et poli
Façade tôle	Noircie à la pâte	Lustrée et noircie au feu	Lustrée et noircie au feu	Émaillée
Barre d'appui et ses supports, Rondelles, Panache, couvercle et robinet de bain-marie	Cuivre poli	Nickelés	Nickelés	Nickelés
Plaque-adresse, Poignées, Rosace	Noircis à la pâte	Nickelés	Nickelés	Nickelés
Manettes, Tampon de ramonage avant	Noircis à la pâte	Nickelés	Nickelés	Nickelés
Colonnes d'angle, Cadres de portes, Portes de cendrier et de dégrassage.	Noircis à la pâte	Polis et noircis au feu	Nickelés	Nickelés

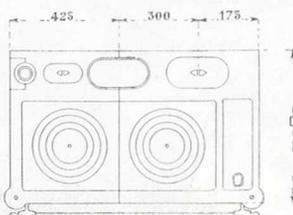
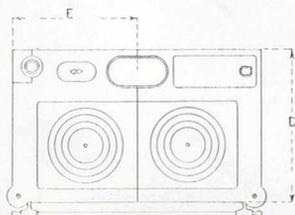
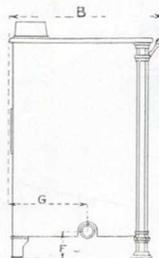
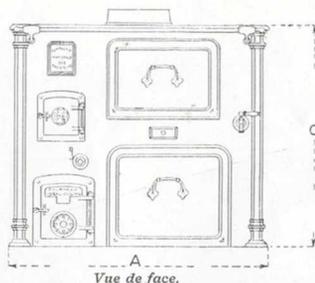
(1) Quand les côtés du fourneau sont émaillés, les pieds et la cornière qui maintiennent les tôles à l'arrière sont également nickelés.

Les Fourneaux "Émaillés" se font dans les tons suivant : **vert, bleu, brun céramique et crème uni**. Ils peuvent être livrés soit avec la façade seule émaillée, soit avec la façade et un ou deux côtés émaillés.



Fig. 7. Fourneau N° 1 avec façade et côtés émaillés bleu céramique, garnitures nickelées.

CARACTÉRISTIQUES et DIMENSIONS VARIABLES



CARACTÉRISTIQUES.

N° du Fourneau	MODÈLES	Contenance d'eau en litres	Contenance de combustible (1) en litres	Poids d'expédition (2) Kgs.	Surface de chauffe m. q.	PUISSANCE en Calories
0-CB 0-C	avec bain-marie	2,40	12,5	196	0,35	4.500 à 5.000
	sans bain-marie	2,40	12,5	187	0,35	
1-CB 1-C	avec bain-marie	4, »	24,2	261	0,52	7.000 à 7.500
	sans bain-marie	4, »	24,2	248	0,52	
2-CB 2-C	avec bain-marie	6,50	37,5	398	0,92	11.000 à 12.000
	sans bain-marie	6,50	37,5	388	0,92	

(1) la grille étant complètement abaissée.

(2) y compris le Foyer d'été, le Bout à clé, le Seau de chargement et les Ustensiles mentionnés page 5.

DIMENSIONS VARIABLES en ^{mm}/_{in}

N° du Fourneau	A		B	C	D	E	F		G			Dimensions du Four			Diamètre extérieur du Bout à clé	Diamètre des orifices de départ et retour
	Largeur totale	Profondeur totale	Hauteur	Profondeur de plateau	Axe de départ de femme	Axe de l'orifice de retour	Largeur	Hauteur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur		
0-CB 0-C	770	555	800	500	330	33	105	355	220	340	162	33	42			
1-CB 1-C																
2-CB 2-C	1.090	710	810	630	520	59	385	445	260	440	192	50	60			

le 29 Avril 1927.



FOURNEAUX "IDÉAL CULINA"

Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous informer que nous venons d'ajouter à notre série de Fourneaux "IDEAL CULINA", le type N° 2 d'une puissance de 11.000 à 12.000 calories.

Le Fourneau "IDEAL CULINA" N° 2 possède toutes les qualités des Fourneaux N° 0 et N° 1 et donne les meilleurs résultats pour :

Cuisine
Chauffage Central
Distribution d'eau chaude.

Il peut être livré dès à présent comme les autres appareils de cette série :

soit AVEC CHARBONNIER et BAIN-MARIE
soit AVEC CHARBONNIER sans BAIN-MARIE
en "NOIR", "DEMI-NICKELE", "NICKELE" et "EMAILLE".

Cette série comprend donc maintenant 3 appareils :

Fourneau "IDEAL CULINA" N° 0 de 4.500 à 5.000 Calories
- "IDEAL CULINA" N° 1 de 7 000 à 7.500 -
- "IDEAL CULINA" N° 2 de 11.000 à 12 000 -

permettant le chauffage d'habitations, appartements ou villas de 2 à 7 pièces

Nous vous remettons, ci-inclus, une Monographie indiquant les caractéristiques et particularités des trois Fourneaux "IDEAL CULINA" avec leurs divers accessoires.

Nous attirons particulièrement votre attention sur les nombreux avantages que présentent ces appareils, dont les prix sont nettement inférieurs à ceux de tous les appareils similaires, et nous espérons que chaque fois qu'un fourneau de cuisine sera nécessaire dans une installation, vous voudrez bien prévoir un Fourneau "IDEAL CULINA"

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations les plus empressées

