

N^{os} 902 à 906.
CONSTRUCTION FORTE.

FOURNEAU TÔLE et FONTE, à étuve.

Tôle émaillée céramique.



Modèle représenté avec foyer bois et houille.

Dispositions générales

Dessus large englobant la boîte à fumée, en fonte poli fin, avec grand coup de feu rectangulaire mobile comportant quatre trous de cuisson, foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible, bouillotte fonte émaillée affleurant le dessus, buse mobile pouvant se placer facultativement derrière la bouillotte, au milieu du dessus et derrière entre four et étuve (modèle déposé), deux cendriers dont un trieur, un four, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, garnitures, ferrures et encadrements nickelés, robinet cuivre nickelé avec poignée faïence.

N. B. Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte ainsi que la buse de côté sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Fabrication

Façade et côtés tôle émaillée céramique (voir page 39 la planche des émaux), dessus poli fin, toutes garnitures, ferrures, encadrements et pieds nickelés. Garnissage réfractaire à revêtement tôle. La façade et les côtés sont à double paroi ; la série de trous percés en haut du côté du foyer pour l'évacuation de la chaleur et la préservation de l'émail fait en même temps office de bouche d'air chaud.

Modifications facultatives de fabrication

1^o Suppression du cendrier trieur (voir minoration au tarif).

2^o Substitution d'un gueulard, au cendrier trieur.

3^o Substitution de pieds émaillés, aux pieds nickelés. (Sans majoration.

4^o Substitution d'un foyer spécial à houille sans porte, au foyer mixte bois et houille. (Voir prix au tarif.

5^o Suppression de l'un ou des deux côtés émaillés qui sont alors prévus en tôle lustrée. (Voir prix au tarif.

6^o Substitution de plaques fonte, aux briques réfractaires du foyer (foyer tout fonte).

7^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.

8^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

9^o Bouillotte montée sur panache cuivre nickelé, en substitution de la bouillotte affleurante.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

1^o Contre-plaque en fonte au plafond du four.

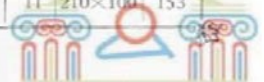
2^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte, lorsque celle-ci est montée sur panache cuivre.

Prix sur demande.

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu rect. 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille					Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	Prof. p' le bois	Prof. p' la houille	Haut. à la parab.	Haut. sous plaque	Larg.	N ^{os}	Cont. (lit.)		
902	700	585	800	530	395	145×145×180×210	300	250	390	460	180	450	0	230×285	140	340	195	155	215	135	0	7	190×85	139
904	800	610	800	630	420	145×145×210×250	340	250	420	530	180	475	1	245×295	155	370	230	155	215	150	0	7	190×85	139
905	900	660	800	700	450	180×180×210×250	400	250	455	600	180	525	2	260×315	160	425	245	155	215	170	1	11	210×100	153
906	1.000	675	800	790	465	180×180×250×280	430	250	475	675	180	545	3	305×375	185	445	245	155	215	170	1	11	210×100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

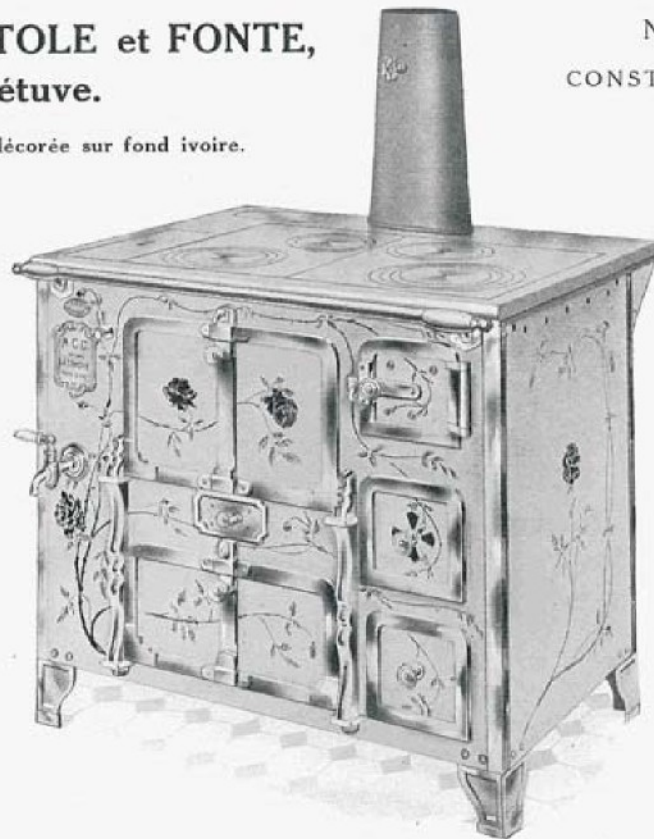


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à étuve.

N^{os} 912 à 916.
CONSTRUCTION FORTE.

Tôle émaillée et décorée sur fond ivoire.



Dispositions générales

Dessus large englobant la boîte à fumée, en fonte poli fin, avec grand coup de feu rectangulaire mobile comportant quatre trous de cuisson, foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible, bouillotte fonte émaillée affleurant le dessus, buse mobile pouvant se placer facultativement derrière la bouillotte, au milieu du dessus, et derrière entre four et étuve (*modèle déposé*), deux cendriers dont un trieur, un four, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, garnitures, ferrures et encadrements nickelés, robinet cuivre nickelé avec poignée faïence.

N. B. Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte ainsi que la buse de côté sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Fabrication

Façade et côtés tôle émaillée et décorée (*décor roses*) sur fond ivoire, dessus poli fin, toutes garnitures, ferrures, encadrements et pieds nickelés. Garnissage réfractaire à revêtement tôle. La façade et les côtés sont à double paroi; la série de trous percés en haut du côté du foyer pour l'évacuation de la chaleur et la préservation de l'émail fait en même temps office de bouche d'air chaud.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Substitution de pieds émaillés, aux pieds nickelés (*sans majoration*).
- 2^o Suppression de l'un ou des deux côtés émaillés qui sont alors prévus en tôle lustrée (*voir prix au tarif*).
- 3^o Substitution de plaques fonte, aux briques réfractaires du foyer (*foyer tout fonte*).
- 4^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 5^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.
- 6^o Bouillotte débordante montée sur panache cuivre nickelé.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1^o Contre-plaque en fonte au plafond du four.
- 2^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte, lorsque celle-ci est montée sur panache cuivre.

Prix sur demande.

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu rect. 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ETUVE			FOYER bois et houille					Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Prof. p' le bois	Prof. p' la houille	Haut. à la parab.	Haut. sous plaque	Larg.	N ^{os}	Cont. (lit.)		
912	700	585	800	530	395	145×145×180×210	300	250	390	460	180	450	340	195	155	215	135	0	7	190×85	139
914	800	610	800	630	420	145×145×210×250	340	250	420	530	180	475	370	230	155	215	150	0	7	190×85	139
915	900	660	800	700	450	180×180×210×250	400	250	455	600	180	525	425	245	155	215	170	1	11	210×100	153
916	1.000	675	800	790	465	180×180×250×280	430	250	475	675	180	545	445	245	155	215	170	1	11	210×100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

N^{os} 70 à 100.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.

FOURNEAU TÔLE et FONTE

dit "du Nord"

SÉRIE ORNÉE. — Tôles lustrées glacées
et noircies au feu.



Dispositions générales

Dessus fonte poli fin avec grand coup de feu rectangulaire mobile comportant deux trous de cuisson, foyer mixte bois et houille, feu visible par porte sur façade ouvrante à deux vantaux garnis de mica, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge nickelé, buse au milieu du dessus, un cendrier, un four avec porte abattante à contre-poids, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve avec porte ouvrante, garnitures, ferrures et encadrements fonte ornée, robinet cuivre avec poignée faïence.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte est toujours placée à l'inverse du foyer.

5 dimensions (voir tableau ci-dessous).

Fabriqué en

- 3 genres
- 1^o Tôles de façade et de côtés lustrées et noircies au feu, toutes garnitures fonte également noircies au feu, dessus poli fin, poignées des portes, boutons, main-courante, supports et panache nickelés.
 - 2^o Tôles de façade et de côtés lustrées et noircies au feu, intérieur des encadrements des portes de four et d'étuve, de cendrier, portes de foyer également noircies au feu, extérieur des encadrements de four, d'étuve, de cendrier et de foyer, colonnes, poignées des portes, boutons, main-courante, supports et panache nickelés, dessus poli fin.
 - 3^o Tôles de façade et de côtés lustrées et noircies au feu, toutes garnitures en fonte, main-courante, support et panache nickelées, dessus poli fin.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 2^o Substitution aux supports et main-courante ordinaires, de supports et main-courante ornés en cuivre massif (voir le modèle page 100, planche G, des pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte).
- 3^o Substitution à la main-courante de façade, d'une main-courante circulaire ou enveloppante.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu rectangulaire		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER bois et houille			Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}			Cont. (litres)
70	700	550	830	560	310	240 × 240	290	250	400	460	180	400	1	245	165	400	0	7	190 × 85	139
75	750	550	830	585	310	240 × 240	300	250	400	490	180	400	1	245	165	400	1	11	190 × 85	139
80	800	590	830	620	330	270 × 270	325	250	440	530	180	440	2	255	165	455	1	11	210 × 100	153
90	900	590	830	695	340	290 × 290	360	250	440	590	180	440	2	255	165	455	2	15	210 × 100	153
100	1000	590	830	760	340	290 × 290	400	250	440	670	180	440	2	255	165	455	3	25	210 × 100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE,
à étuve, dit "de campagne"

Nos 920 à 923.
CONSTRUCTION FORTE.



Dispositions générales

Dessus extra large en fonte comportant 4 grands trous de cuisson, foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur, un four, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, ferrures et encadrements polis, main-courante, boutons et robinet en cuivre jaune.
N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte ainsi que la buse sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure).
- 2° Suppression du cendrier trieur.
- 3° Substitution d'un gueulard, au cendrier trieur (sans majoration).
- 4° Dessus poli.
- 5° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 6° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 7° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 8° Substitution de tôles lustrées, aux tôles ordinaires de façade et de côtés.
- 9° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir minorations au tarif.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1° Contre-plaque en fonte au plafond du four.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte.

Prix sur demande.

NOTA. — Ce fourneau par sa grande surface de dessus, son foyer très spacieux, ses trous de cuisson de grand diamètre est le type de l'appareil de campagne. Les exploitations agricoles notamment l'utiliseront avec entière satisfaction, il a été conçu et mis au point pour elles.

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ETUVE			FOYER bois et houille				Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.			Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Prof. pour le bois	Prof. p' la houille	Haut. à la parab.	Haut. sous plaque	Larg.	N ^{os}			Cont. (lit.)
920	900	750	800	300×260×260×300	370	210	720	605	180	720	650	330	155	255	175	2	15	220×100	170
921	1.000	780	800	310×280×280×310	410	210	750	690	180	750	680	330	155	255	175	3	25	220×100	170
922	1.100	790	800	330×290×290×330	460	210	760	740	180	760	690	330	155	255	210	3	25	245×110	200
923	1.200	810	800	340×300×300×340	510	210	780	830	180	780	710	330	155	255	210	4	33	245×110	200

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, sans étuve, dit "de Campagne"

Nos 925 à 928.
CONSTRUCTION FORTE.



Dispositions générales

Seimbables à celles de la série 920 à 923 représentée à la page 65, en tenant compte bien entendu que l'étuve étant supprimée le cendrier trieur disparaît et que le fourneau est monté sur 4 pieds hauts.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte ainsi que la buse sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure), voir minoration au tarif.
- 2° Dessus poli.
- 3° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 4° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 5° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 6° Substitution de tôles lustrées, aux tôles ordinaires de façade et de côtés.
- 7° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1° Contre-plaque en fonte au plafond du four.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.

Prix sur demande

NOTA. — Ce fourneau offre les mêmes avantages que celui présenté à la page 65 ; ils dérivent d'ailleurs l'un de l'autre.

DIMENSIONS

N°	Dessus		Haut.	Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER bois et houille					Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Largeur	Prof.			Largeur	Haut.	Prof.	Prof. pour le bois	Prof. pour la houille	Haut. à la parab.	Haut. sous plaque	Largeur	N°	Cont. (lit.)		
925	900	750	660	300×260×260×300	370	210	720	650	330	155	255	175	2	15	220 × 100	170
926	1.000	780	660	310×280×280×310	410	210	750	680	330	155	255	175	3	25	220 × 100	170
927	1.100	790	660	330×290×290×330	460	210	760	690	330	155	255	210	3	25	245 × 110	200
928	1.200	810	660	340×300×300×340	510	210	780	710	330	155	255	210	4	33	245 × 110	200

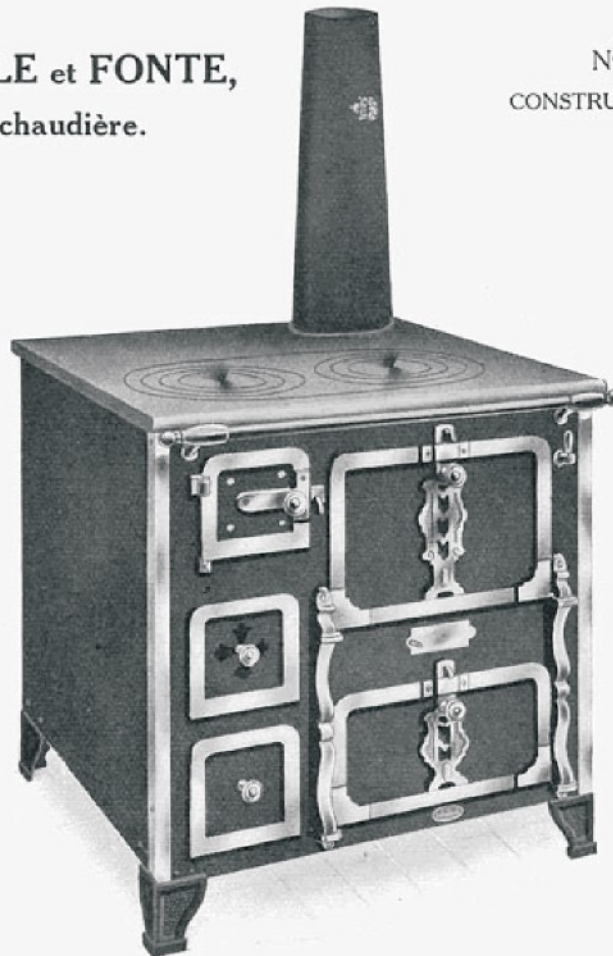
Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à étuve, sans chaudière.

N^{os} 335 à 343^{bis}.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer
à bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, buse sur le côté du dessus, deux cendriers dont un trieur pour les dimensions 65 à 100 % (les 50, 55, 60 % se faisant uniquement avec un seul cendrier plein), un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse est toujours placée à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du cendrier trieur aux dimensions 65 à 100 % (voir minoration au tarif).
- 2^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 3^o Substitution (aux dimensions 65 à 100 % B et H) d'un gueulard, au cendrier trieur. } sans majoration.
La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 4^o Dessus poli.
- 5^o Garnitures (main-courante et boutons) nickelées.
- 6^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.
- 7^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière entre four et étuve (prix sur demande).
- 2^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ETUVE			FOYER à houille			FOYER à bois et houille			Buse ovale	Mètre réduite pour tuyau de		
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.			Prof.	
à un seul cendrier	335	500	410	800	373	240	160×160	280	250	340	340	180	340	Ovale 00	210×270	125	0	185	165	350	165×85	132
	336	550	420	800	400	240	170×170	310	250	380	370	180	380	» 00	210×270	125	0	185	165	350	165×85	132
	337	600	480	800	438	267	180×180	320	250	440	390	180	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	190×85	139
avec cendrier trieur	338	650	510	800	473	280	200×200	360	250	460	420	180	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	190×85	139
	339	700	530	800	523	315	230×230	380	250	490	460	180	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	190×85	139
	340	750	550	800	523	315	230×230	410	250	510	490	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	190×85	139
	341	800	570	800	523	315	230×230	430	250	510	530	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	190×85	139
	342	850	600	800	523	315	230×230	460	250	530	570	180	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	190×85	139
	343	900	640	800	635	355	270×270	510	250	570	590	180	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210×100	153
	343 ^{bis}	1.000	650	800	695	385	300×300	560	250	610	670	180	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	210×100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TÔLE et FONTE ,

à arcade et charbonnier,
sans chaudière.

Nos 344 à 352^{bis}.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer à houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, buse sur le côté du dessus, un cendrier, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole en fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse est toujours placée à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du charbonnier (voir minoration au tarif).
- 2^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 3^o Dessus poli.
- 4^o Garnitures (main-courante et boutons) nickelées.
- 5^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 6^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Voir majorations
au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière entre four et charbonnier.
- 2^o Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte dans ce cas est montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 3^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

Prix sur demande.

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER à bois et houille			Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.			Prof.
344	500	410	800	373	240	160×160	280	250	340	Ovale 00	210×270	125	0	185	165	350	165×85	132
345	550	420	800	400	240	170×170	310	250	380	" 00	210×270	125	0	185	165	350	165×85	132
346	600	480	800	438	267	180×180	320	250	440	" 00	210×270	125	1	205	165	350	190×85	139
347	650	510	800	473	280	200×200	360	250	460	" 0	230×285	140	1	205	165	350	190×85	139
348	700	530	800	523	315	230×230	380	250	490	" 0	230×285	140	2	235	165	395	190×85	139
349	750	550	800	523	315	230×230	410	250	510	" 1	245×295	155	2	235	165	395	190×85	139
350	800	570	800	523	315	230×230	430	250	510	" 1	245×295	155	2	235	165	395	190×85	139
351	850	600	800	523	315	230×230	460	250	530	" 2	260×315	160	3	255	165	445	190×85	139
352	900	640	800	635	355	270×270	510	250	570	" 2	260×315	160	3	255	165	445	210×100	153
352 ^{bis}	1 000	650	800	695	385	300×300	560	250	610	" 3	305×375	185	3	255	165	445	210×100	153

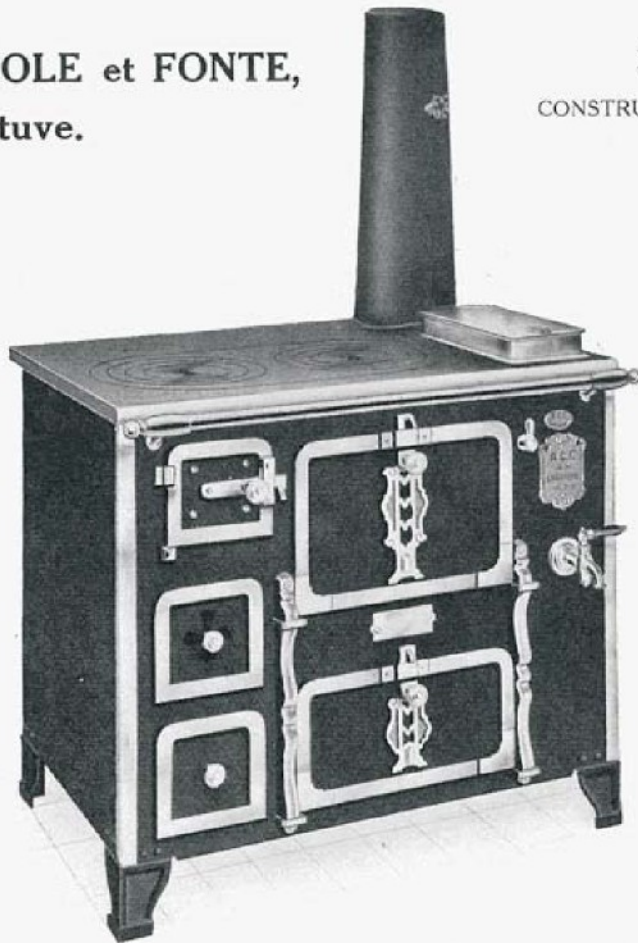
Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à étuve.

Nos 377 à 389.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer bois et houille.

**Dispositions
générales**

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur pour les dimensions 65 à 130 % (les 50, 55, 60 % se faisant uniquement avec un seul cendrier plein), un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse du foyer.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1^o Suppression du cendrier trieur aux dimensions 65 à 130 % . } Voir majorations au tarif.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulaire).
- 3^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible. } Voir prix au tarif.
- 4^o Substitution (aux dimensions 65 à 130 % B et H) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte du foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon. } Sans majoration.
- 5^o Dessus poli.
- 6^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.
- 8^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

**Adjonctions
facultatives**

- 1^o Buse derrière entre four et étuve.
- 2^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. } Prix sur demande.
- 3^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Bouillotte N ^{os} Cont. (litres)	Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de			
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.				Prof.		
avec un seul cendrier	377	500	410	800	373	240	160×160	215	250	340	340	180	340	Ovale 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
	378	550	420	800	400	240	170×170	240	250	380	370	180	380	» 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
	379	600	480	800	438	267	180×180	250	250	440	390	180	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	0	7 1/4	190×85	139
avec cendrier trieur	380	650	510	800	473	280	200×200	280	250	460	420	180	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	0	7 1/4	190×85	139
	381	700	530	800	523	315	230×230	310	250	490	460	180	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	0	7 1/4	190×85	139
	382	750	550	800	523	315	230×230	320	250	510	490	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
	383	800	570	800	523	315	230×230	340	250	510	530	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
	384	850	600	800	523	315	230×230	360	250	530	570	180	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	1	11	190×85	139
	385	900	640	800	635	355	270×270	380	250	570	590	180	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	2	15	210×100	153
	386	1.000	650	800	695	385	300×300	410	250	610	670	180	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	3	25	210×100	153
	387	1.100	680	800	695	385	300×300	460	250	630	730	180	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	4	33	220×100	170
	388	1.200	700	800	695	385	300×300	510	250	660	800	180	660	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	4	33	220×100	170
	389	1.300	720	800	695	385	300×300	560	250	680	880	180	680	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	5	37	220×100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU à arcade, charbonnier et chaudière.

Nos 377 bis à 389 bis
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer
à houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, un cendrier à étoile, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galeis, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir majorations au tarif.
- 2° Suppression du charbonnier. }
- 3° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 4° Dessus poli.
- 5° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 6° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.
- 7° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 8° Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Adjonctions facultatives

- 1° Buse derrière entre four et charbonnier.
- 2° Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon. } Prix sur demande.
- 3° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.
- 4° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Bouillotte		Buse ovale	Mètre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}			Conten. (en litres)
377 ^{bis}	500	410	800	373	240	160 × 160	215	250	340	Ovale 00	210 × 270	125	0	185	165	350	00	5	165 × 85	132
378 ^{bis}	550	420	800	400	240	170 × 170	240	250	380	» 00	210 × 270	125	0	185	165	350	00	5	165 × 85	132
379 ^{bis}	600	480	800	438	267	180 × 180	250	250	440	» 00	210 × 270	125	1	205	165	350	0	7 ¼	190 × 85	139
380 ^{bis}	650	510	800	473	280	200 × 200	280	250	460	» 0	230 × 285	140	1	205	165	350	0	7 ¼	190 × 85	139
381 ^{bis}	700	530	800	523	315	230 × 230	310	250	490	» 0	230 × 285	140	2	235	165	395	0	7 ¼	190 × 85	139
382 ^{bis}	750	550	800	523	315	230 × 230	320	250	510	» 1	245 × 295	155	2	235	165	395	1	11	190 × 85	139
383 ^{bis}	800	570	800	523	315	230 × 230	340	250	510	» 1	245 × 295	155	2	235	165	395	1	11	190 × 85	139
384 ^{bis}	850	600	800	523	315	230 × 230	350	250	530	» 2	260 × 315	160	3	255	165	445	1	11	190 × 85	139
385 ^{bis}	900	640	800	635	355	270 × 270	380	290	570	» 2	260 × 315	160	3	255	165	445	2	15	210 × 100	153
386 ^{bis}	1.000	650	800	695	385	300 × 300	410	250	610	» 3	305 × 375	185	3	255	165	445	3	25	210 × 100	153
387 ^{bis}	1.100	680	800	695	385	300 × 300	460	250	630	» 3	305 × 375	185	5	290	165	460	3	25	220 × 100	170
388 ^{bis}	1.200	700	800	695	385	300 × 300	510	250	660	■ 1	300 × 400	170	5	290	165	460	4	33	220 × 100	170
389 ^{bis}	1.300	720	800	695	385	300 × 300	560	250	680	■ 1	300 × 400	170	5	290	165	460	5	37	220 × 100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à étuve et ceinture.

N^{os} 390 à 402.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur pour les dimensions 65 à 130 % (les 50, 55, 60 % se faisant uniquement avec un seul cendrier plein), un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du cendrier trieur aux dimensions 65 à 130 %.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure).
- 3^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 4^o Substitution (aux dimensions 65 à 130 % B et H) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon.
- 5^o Dessus poli.
- 6^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 8^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière entre four et étuve.
- 2^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.
- 3^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}			Cont. (lit.)
390	500	410	800	373	240	160×160	215	250	340	340	180	340	Ovale 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
391	550	420	800	400	240	170×170	240	250	380	370	180	380	» 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
392	600	480	800	438	267	180×180	250	250	440	390	180	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	0	7 1/2	190×85	139
393	650	510	800	473	280	200×200	280	250	460	420	180	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	0	7 1/2	190×85	139
394	700	530	800	523	315	230×230	310	250	490	460	180	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	0	7 1/2	190×85	139
395	750	550	800	523	315	230×230	320	250	510	490	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
396	800	570	800	523	315	230×230	340	250	510	530	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
397	850	600	800	523	315	230×230	360	250	530	570	180	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	1	11	190×85	139
398	900	640	800	635	355	270×270	380	250	570	590	180	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	2	15	210×100	153
399	1.000	650	800	695	385	300×300	410	250	610	670	180	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	3	25	210×100	153
400	1.100	680	800	695	385	300×300	460	250	630	730	180	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	3	25	220×100	170
401	1.200	700	800	695	385	300×300	510	250	660	800	180	660	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	4	33	220×100	170
402	1.300	720	800	695	385	300×300	560	250	680	880	180	680	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	5	37	220×100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE,

paillasse, à ceinture.

N^{os} 408 à 417.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, un cendrier à étoile, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse du foyer.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure) (voir minoration au tarif).
- 2^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer bois et houille avec porte sur façade et feu visible. *Voir prix au tarif.*
- 3^o Dessus poli.
- 4^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 5^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). *Voir majorations au tarif.*
- 6^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 7^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière au-dessous du four.
- 2^o Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton. *Prix sur demande.*
- 3^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.
- 4^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}			Cont. (litres)
408	500	410	410	373	240	160×160	215	250	340	Ovale 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
409	550	420	410	400	240	170×170	240	250	380	» 00	210×270	125	0	185	165	350	00	5	165×85	132
410	600	480	410	438	267	180×180	250	250	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	0	7½	190×85	139
411	650	510	410	473	280	200×200	280	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	0	7½	190×85	139
412	700	530	410	523	315	230×230	310	250	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	0	7½	190×85	139
413	750	550	410	523	315	230×230	320	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
414	800	570	410	523	315	230×230	340	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	190×85	139
415	850	610	410	523	315	230×230	360	250	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	1	11	190×85	139
416	900	640	410	635	355	270×270	380	250	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	2	15	210×100	153
417	1.000	650	410	695	385	300×300	410	250	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	3	25	210×100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, paillasse, à réchauds et ceinture.

N^{os} 418 à 427.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
à houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale comportant deux trous de cuisson et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers à étoile, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Les réchauds peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du robinet (*bouillotte sans tubulure*) (voir minoration au tarif).
- 2^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible. *Voir prix au tarif.*
- 3^o Dessus poli.
- 4^o Garnitures (*main-courante, boutons, robinet et panache*) nickelées.
- 5^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (*Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus.*) *Voir majorations au tarif.*
- 6^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 7^o Substitution à la barre de façade, d'une main-courante nickelée circulaire ou enveloppante.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière au-dessous du four.
- 2^o Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton. *Prix sur demande.*
- 3^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.
- 4^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (*voir type présenté à la page 89*).

DIMENSIONS

N ^o	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds à charbon de bois	Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^o	Diamètres	Haut.	N ^o	Larg.	Haut.		Prof.	N ^o			Cont. (litres)
418	800	420	410	400	240	170×170	240	250	380	Ovale 00	210×270	125	1	205	165	350	180×180	00	5	165×85	132
418 ^{1/2}	850	480	410	438	267	180×180	250	250	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	185×180	0	7 1/4	190×85	139
419	900	510	410	473	280	200×200	280	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200×200	0	7 1/4	190×85	139
420	950	530	410	523	315	230×230	290	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200×200	0	7 1/4	190×85	139
421	1.000	530	410	523	315	230×230	310	250	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	210×210	0	7 1/4	190×85	139
422	1.050	550	410	523	315	230×230	320	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210×210	1	11	190×85	139
423	1.100	570	410	523	315	230×230	340	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210×210	1	11	190×85	139
424	1.150	600	410	523	315	230×230	360	250	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210×210	1	11	190×85	139
425	1.200	640	410	635	355	270×270	380	250	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210×210	2	15	210×100	153
426	1.300	650	410	695	385	300×300	410	250	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	210×210	3	25	210×100	153
427	1.400	680	410	695	385	300×300	430	250	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	210×210	3	25	210×100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



FOURNEAU TOLE et FONTE

à charbonnier et réchauds.

N^{os} 428 à 437.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer à houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile composant deux trous de cuisson et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers à étoile, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, ferures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Les réchauds peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse des réchauds.

1^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir minorations au tarif.

2^o Suppression du charbonnier.

3^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).

4^o Dessus poli.

5^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.

6^o Mêmes garnitures, ferures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.

7^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.

8^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

1^o Buse derrière entre four et charbonnier.

2^o Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon. } Prix sur demande.

3^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.

4^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

Modifications facultatives de fabrication

Adjonctions facultatives

DIMENSIONS

N ^o	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille				Réchauds à charbon de bois	Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^o	Diamètres	Haut.	N ^o	Larg.	Haut.	Prof.		N ^o	Cont. (lit.)		
428	800	420	800	400	240	170×170	240	250	380	Ovale 00	210×270	125	1	205	165	350	180×180	00	5	185×85	132
428 ^{bis}	850	480	800	438	267	180×180	250	250	440	» 00	210×270	125	1	205	165	350	185×185	0	7 1/2	190×85	139
429	900	510	800	473	280	200×200	280	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200×200	0	7 1/2	190×85	139
430	950	530	800	523	315	230×230	290	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200×200	0	7 1/2	190×85	139
431	1.000	530	800	523	315	230×230	310	250	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	210×210	0	7 1/2	190×85	139
432	1.050	550	800	523	315	230×230	320	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210×210	1	11	190×85	139
433	1.100	570	800	523	315	230×230	340	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210×210	1	11	190×85	139
434	1.150	600	800	523	315	230×230	360	250	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210×210	1	11	190×85	139
435	1.200	640	800	635	355	270×270	380	250	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210×210	2	15	210×100	153
436	1.300	650	800	695	385	300×300	410	250	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	210×210	3	25	210×100	153
437	1.400	680	800	695	385	300×300	430	250	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	210×210	3	25	210×100	153

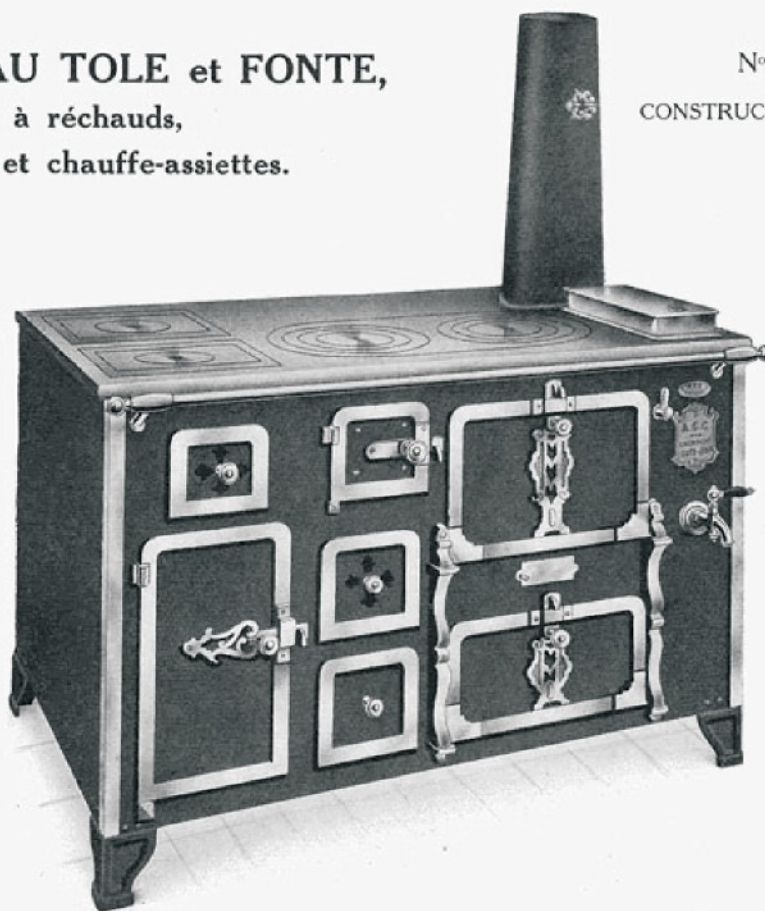
Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à réchauds, étuve et chauffe-assiettes.

N^{os} 438 à 449.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, trois cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Les réchauds peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir minorations au tarif.
- 3° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 4° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyers est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton. } Sans majoration.
- 5° Dessus poli.
- 6° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.
- 8° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Adjonctions facultatives

- 1° Buse derrière entre four et étuve.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. } Prix sur demande
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

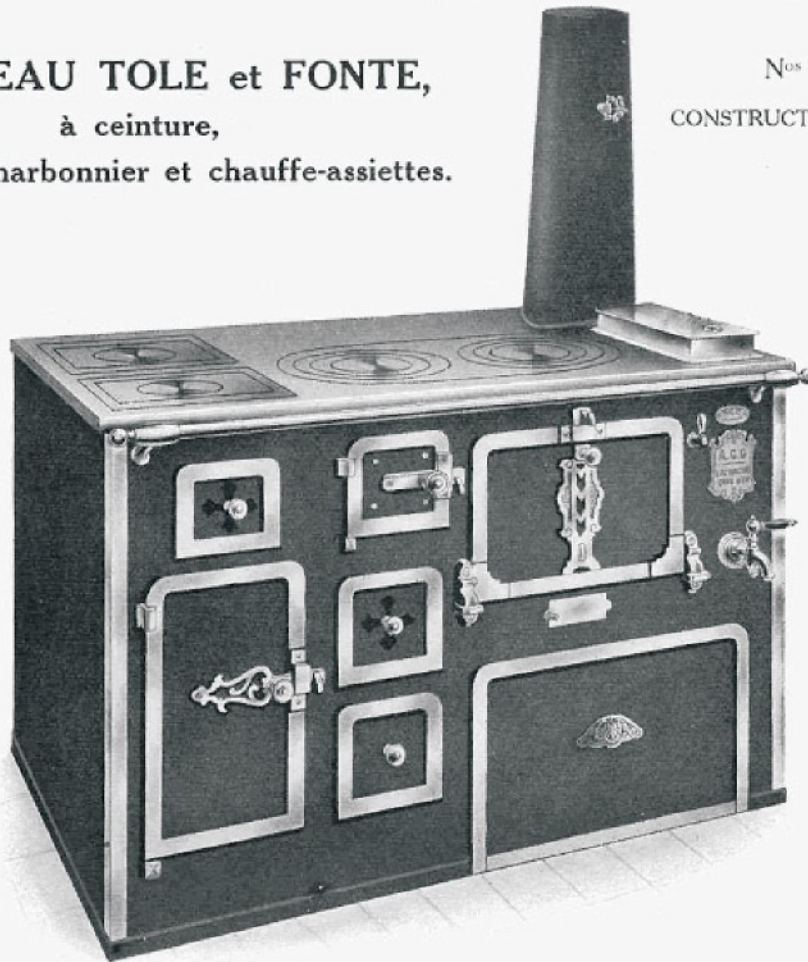
DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds à charbon de bois	Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut	N ^{os}	Larg.	Haut.		Prof.	N ^{os}			Cont. (lit.)
438	800	420	800	400	240	170x170	240	250	380	370	180	380	Ovale 00	210x270	125	1	205	165	350	180x180	00	5	185x85	132
438 ^{bis}	850	480	800	438	267	180x180	250	250	440	390	180	440	» 00	210x270	125	1	205	165	350	185x185	0	7 1/4	190x85	139
439	900	510	800	473	280	200x200	280	250	460	420	180	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	200x200	0	7 1/4	190x85	139
440	950	530	800	523	315	230x230	290	250	460	420	180	490	» 0	230x285	140	1	205	165	350	200x200	0	7 1/4	190x85	139
441	1.000	530	800	523	315	230x230	310	250	490	460	180	490	» 0	230x285	140	2	235	165	395	210x210	0	7 1/4	190x85	139
442	1.050	550	800	523	315	230x230	320	250	510	490	180	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	210x210	1	11	190x85	139
443	1.100	570	800	523	315	230x230	340	250	510	530	180	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	210x210	1	11	190x85	139
444	1.150	600	800	523	315	230x230	360	250	530	570	180	530	» 2	260x315	160	3	255	165	445	210x210	1	11	190x85	139
445	1.200	640	800	635	355	270x270	380	250	570	590	180	570	» 2	260x315	160	3	255	165	445	210x210	2	15	210x100	153
446	1.300	650	800	695	385	300x300	410	250	610	670	180	610	» 3	305x375	185	3	255	165	445	210x210	3	25	210x100	153
447	1.400	680	800	695	385	300x300	430	250	630	670	180	630	» 3	305x375	185	5	290	165	460	210x210	3	25	210x100	153
448	1.500	680	800	695	385	300x300	460	250	630	730	180	630	» 3	305x375	185	5	290	165	460	210x210	3	25	220x100	170
449	1.600	700	800	695	385	300x300	510	250	660	800	180	660	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	210x210	4	33	220x100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

FOURNEAU TOLE et FONTE, à ceinture, réchauds, charbonnier et chauffe-assiettes.

Nos 450 à 461.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, trois cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Les réchauds peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir majorations au tarif.
- 3° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 4° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon. } Sans majoration.
- 5° Dessus poli.
- 6° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus). } Voir majorations au tarif.
- 8° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9° Substitution d'une base main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Adjonctions facultatives

- 1° Buse derrière entre four et charbonnier.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. } Prix sur demande.
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude. (Voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N°	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N°	Diamètres	Haut.	N°	Larg.	Haut.	Prof.	Long.	Larg.	N°			Cont. (litres)
450	850	480	800	438	267	180x180	250	250	440	Ovale 00	210x270	125	1	205	165	350	185	185	0	7 1/4	190x85	139
451	900	510	800	473	280	200x200	280	250	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	200	200	0	7 1/4	190x85	139
452	950	530	800	523	315	230x230	290	250	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	200	200	0	7 1/4	190x85	139
453	1000	530	800	523	315	230x230	310	250	490	» 0	230x285	140	2	235	165	395	210	210	0	7 1/4	190x85	139
454	1050	550	800	523	315	230x230	320	250	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	210	210	1	11	190x85	139
455	1100	570	800	523	315	230x230	340	250	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	210	210	1	11	190x85	139
456	1150	600	800	523	315	230x230	360	250	530	» 2	260x315	160	3	255	165	445	210	210	1	11	190x85	139
457	1200	640	800	635	355	270x270	380	250	570	» 2	260x315	160	3	255	165	445	210	210	2	15	210x100	153
458	1300	650	800	695	385	300x300	410	250	610	» 3	305x375	185	3	255	165	445	210	210	3	25	210x100	153
459	1400	680	800	695	385	300x300	430	250	630	» 3	305x375	185	5	290	165	460	210	210	3	25	210x100	153
460	1500	680	800	695	385	300x300	460	250	630	» 3	305x375	185	5	290	165	460	210	210	3	25	220x100	170
461	1600	700	800	695	385	300x300	510	250	660	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	210	210	4	33	220x100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à ceinture, réchauds, étuve et chauffe-assiettes.

Nos 450 bis à 461 bis.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, base derrière la bouillotte, trois cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Les réchauds peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse ainsi que la bouillotte sont toujours placées à l'inverse des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure).
- 3° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 4° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon.
- 5° Dessus poli.
- 6° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 8° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Sans majoration.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1° Buse derrière entre four et étuve.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte.
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude. (Voir type présenté à la page 89).

Prix sur demande.

DIMENSIONS

Nos	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Nos	Diamètres	Haut.	Nos	Larg.	Haut.	Prof.	Long.	Larg.	Nos			Cont. (lit.)
450 ^{bis}	850	480	800	438	267	180×180	250	250	440	390	180	440	Ov. 00	210×270	125	1	205	165	350	185	185	0	7¼	190×85	139
451 ^{bis}	900	510	800	473	280	200×200	280	250	460	420	180	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200	200	0	7¼	190×85	139
452 ^{bis}	950	530	800	523	315	230×230	290	250	460	420	180	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	200	200	0	7¼	190×85	139
453 ^{bis}	1000	530	800	523	315	230×230	310	250	490	460	180	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	210	210	0	7¼	190×85	139
454 ^{bis}	1050	550	800	523	315	230×230	320	250	510	490	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210	210	1	11	190×85	139
455 ^{bis}	1100	570	800	523	315	230×230	340	250	510	530	180	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	210	210	1	11	190×85	139
456 ^{bis}	1150	600	800	523	315	230×230	360	250	530	570	180	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210	210	1	11	190×85	139
457 ^{bis}	1200	640	800	635	355	270×270	380	250	570	590	180	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	210	210	2	15	210×100	153
458 ^{bis}	1300	650	800	695	385	300×300	410	250	610	670	180	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	210	210	3	25	210×100	153
459 ^{bis}	1400	680	800	695	385	300×300	430	250	630	670	180	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	210	210	3	25	210×100	153
460 ^{bis}	1500	680	800	695	385	300×300	460	250	630	730	180	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	210	210	3	25	220×100	170
461 ^{bis}	1600	700	800	695	385	300×300	510	250	660	800	180	660	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	210	210	4	33	220×100	170

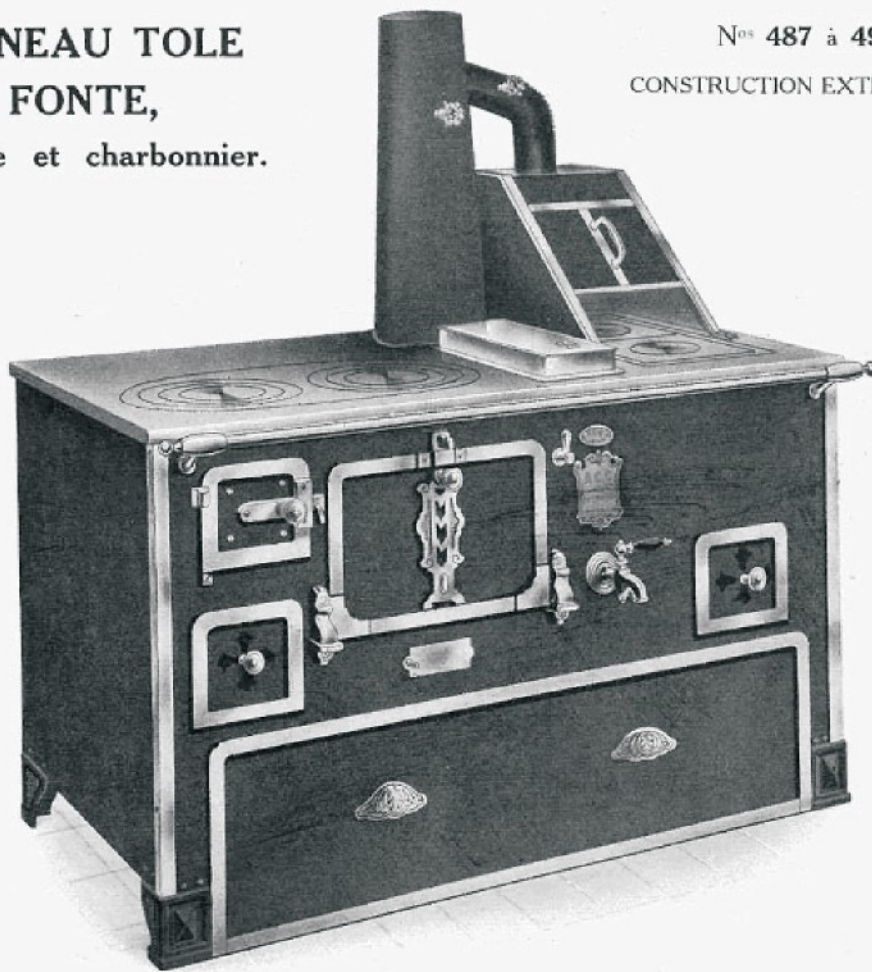
Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à grillade et charbonnier.

N^{os} 487 à 493.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
bois et houille.

**Dispositions
générales**

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et une poissonnière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers à étoile, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse, la bouillotte et la grillade sont toujours placées à l'inverse du foyer.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1° Suppression du charbonnier
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir minorations au tarif.
- 3° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 4° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 5° Dessus poli.
- 6° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 7° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 8° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 9° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

} Voir majorations
au tarif.

**Adjonctions
facultatives**

- 1° Gueulard à la porte de foyer dans le genre bois et houille. La porte est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte.
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89.)

} Prix sur demande.

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille				Poissonnière		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	N ^{os}	Cont. (lit.)		
487	850	480	800	438	267	180x180	250	250	440	Ovale 00	210x270	125	1	205	165	350	180	330	250	400	0	7 ¼	190x85	139
487 ^{bis}	900	510	800	473	280	200x200	280	250	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7 ¼	190x85	139
488	950	510	800	473	280	200x200	290	250	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7 ¼	190x85	139
489	1.000	530	800	523	315	230x230	310	250	490	» 0	230x285	140	2	235	165	395	195	415	280	400	0	7 ¼	190x85	139
490	1.050	550	800	523	315	230x230	320	250	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	195	415	280	400	1	11	190x85	139
491	1.100	570	800	523	315	230x230	340	250	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	195	415	300	430	1	11	190x85	139
492	1.150	600	800	523	315	230x230	360	250	530	» 2	260x315	160	3	255	165	445	195	415	300	430	1	11	190x85	139
493	1.200	640	800	635	355	270x270	380	250	570	» 2	260x315	160	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	210x100	153

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à grillade et étuve.

N^{os} 494 à 505.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
bois et houille.

**Dispositions
générales**

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et une poissinière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, trois cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse, la bouillotte et la grillade sont toujours placées à l'inverse du foyer.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1^o Suppression du cendrier trieur.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). Voir minorations au tarif.
- 3^o Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas, la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 4^o Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueslard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon (sans majoration).
- 5^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 6^o Dessus poli.
- 7^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 8^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 9^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 10^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir majorations
au tarif.

**Adjonctions
facultatives**

- 1^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte (prix sur demande).
- 2^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Coup de feu ovale	Diamètres des trous de cuisson		FOUR			ETUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Poissinière		Grillade		Bouillotte	Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de			
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^o	Diamètres	Haut.	N ^o	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.				Prof.	N ^o	Cont. (lit.)
494	850	480	800	438	267	180x180	250	250	440	390	180	440	Ovale 00	210x270	125	1	205	165	350	180	330	250	400	0	7 1/4	190x85	139
194 ^{bis}	900	510	800	473	280	200x200	280	250	460	420	180	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7 1/4	190x85	139
495	950	510	800	473	280	200x200	290	250	460	420	180	460	» 0	230x285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7 1/4	190x85	139
496	1.000	530	800	523	315	230x230	310	250	490	460	180	490	» 0	230x285	140	2	235	165	395	195	415	280	400	0	7 1/4	190x85	139
497	1.050	550	800	523	315	230x230	320	250	510	490	180	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	195	415	280	400	1	11	190x85	139
498	1.100	570	800	523	315	230x230	340	250	510	530	180	510	» 1	245x295	155	2	235	165	395	195	415	300	430	1	11	190x85	139
499	1.150	600	800	523	315	230x230	360	250	530	570	180	530	» 2	260x315	160	3	255	165	445	195	415	300	430	1	11	190x85	139
500	1.200	640	800	635	355	270x270	380	250	570	590	180	570	» 2	260x315	160	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	210x100	153
501	1.300	650	800	695	385	300x300	410	250	610	670	180	610	» 3	305x375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	3	25	210x100	153
502	1.400	650	800	695	385	300x300	430	250	630	670	180	630	» 3	305x375	185	3	255	165	445	215	445	350	500	3	25	210x100	153
503	1.500	680	800	695	385	300x300	460	250	630	730	180	630	» 3	305x375	185	5	290	165	460	215	445	400	500	3	25	220x100	170
504	1.600	700	800	695	385	300x300	510	250	660	800	180	660	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	215	445	400	500	4	33	220x100	170
505	1.700	720	800	695	385	300x300	560	250	680	830	180	680	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	215	445	400	500	5	37	220x100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



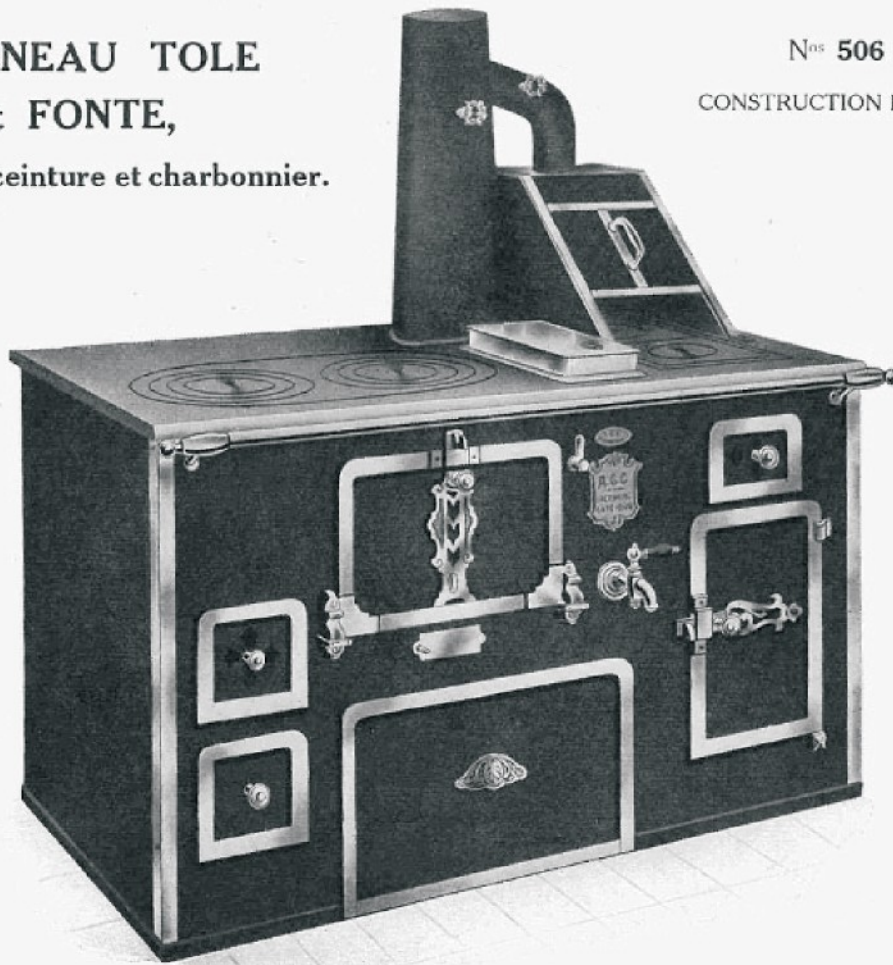
ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE,

à grillade, à ceinture et charbonnier.

N^{os} 506 à 517.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer
à houille.

**Dispositions
générales**

Dessus fonte avec coup de feu ovale mobile comportant deux trous de cuisson et une poissonnière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, trois cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer peut à volonté être disposé à droite ou à gauche du fourneau. La buse, la bouillotte et la grillade sont toujours placées à l'inverse du foyer.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir minorations au tarif.
- 3° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 4° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon (sans majoration).
- 5° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 6° Dessus poli.
- 7° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 8° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 9° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 10° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir majorations
au tarif.

**Adjonctions
facultatives**

- 1° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).
- 2° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Coup de feu ovale	Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Poissonnière		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de			
	Larg.	Prof.			Long.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.			N ^{os}	Cont. (litres)	
506	850	480	800	438	267	180×180	250	250	440	Ovale 00	210×270	125	1	205	165	350	180	330	250	400	0	7¼	190×85	139
506 ^{1/2}	900	510	800	473	280	200×200	280	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7¼	190×85	139
507	950	510	800	473	280	200×200	290	250	460	» 0	230×285	140	1	205	165	350	180	330	280	400	0	7¼	190×85	139
508	1.000	530	800	523	315	230×230	310	250	490	» 0	230×285	140	2	235	165	395	195	415	280	400	0	7¼	190×85	139
509	1.050	550	800	523	315	230×230	320	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	195	415	280	400	1	11	190×85	139
510	1.100	570	800	523	315	230×230	340	250	510	» 1	245×295	155	2	235	165	395	195	415	300	430	1	11	190×85	139
511	1.150	600	800	523	315	230×230	360	250	530	» 2	260×315	160	3	255	165	445	195	415	300	430	1	11	190×85	139
512	1.200	600	800	635	355	270×270	380	250	570	» 2	260×315	160	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	210×100	153
513	1.300	650	800	695	385	300×300	410	250	610	» 3	305×375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	3	25	210×100	153
514	1.400	650	800	695	385	300×300	430	250	630	» 3	305×375	185	3	255	165	445	215	445	350	500	3	25	210×100	153
515	1.500	680	800	695	385	300×300	460	250	630	» 3	305×375	185	5	290	165	460	215	445	400	500	3	25	220×100	170
516	1.600	700	800	695	385	300×300	510	250	660	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	215	445	400	500	4	33	220×100	170
517	1.700	720	800	695	385	300×300	560	250	680	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	215	445	400	500	5	37	220×100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à grillade et deux réchauds.

N^{os} 531 à 538.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer bois et houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale comportant deux trous de cuisson, une poissonnière sous grillade et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, quatre cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, une étuve, deux chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer et les réchauds à charbon de bois peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse, la bouillotte et la grillade sont toujours placées à l'inverse du foyer et des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du cendrier trieur.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure).
- 3^o Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 4^o Substitution (au modèle bois et houille) d'un guslard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton (sans majoration).
- 5^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 6^o Dessus poli.
- 7^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 8^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 9^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 10^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).
- 2^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^o	Dessus		Coup de feu ovale	Diamètres des trous de cuisson	FOUR			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds		Poissonniers		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de			
	Larg.	Prof.			Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^o	Diamètres	Haut.	N ^o	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	N ^o			Cont. (litres)		
531	1.200	510	800	473	280	200×200	280	250	460	420	180	460	Ov. 0	230×285	140	1	205	165	350	200	200	330	180	280	400	0	7 1/4	190×85	139
532	1.300	530	800	523	315	230×230	310	250	490	460	180	490	»	0 230×285	140	2	235	165	395	210	210	415	195	280	400	0	7 1/4	190×85	139
533	1.400	570	800	523	315	230×230	340	250	510	530	180	510	»	1 245×295	155	2	235	165	395	210	210	415	195	300	430	1	11	190×85	139
534	1.500	640	800	635	355	270×270	380	250	570	590	180	570	»	2 260×315	160	3	255	165	445	210	210	445	215	300	430	2	15	210×100	153
535	1.600	650	800	695	385	300×300	410	250	610	670	180	610	»	3 305×375	185	3	255	165	445	210	210	445	215	300	430	3	25	210×100	153
536	1.700	680	800	695	385	300×300	430	250	630	670	180	630	»	3 305×375	185	5	290	165	460	210	210	445	215	350	500	3	25	210×100	153
537	1.800	680	800	695	385	300×300	460	250	630	730	180	630	»	3 305×375	185	5	290	165	460	210	210	445	215	400	500	3	25	220×100	170
538	2.000	700	800	695	385	300×300	510	250	660	800	180	660	■	1 300×400	170	5	290	165	460	210	210	445	215	400	500	4	33	220×100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

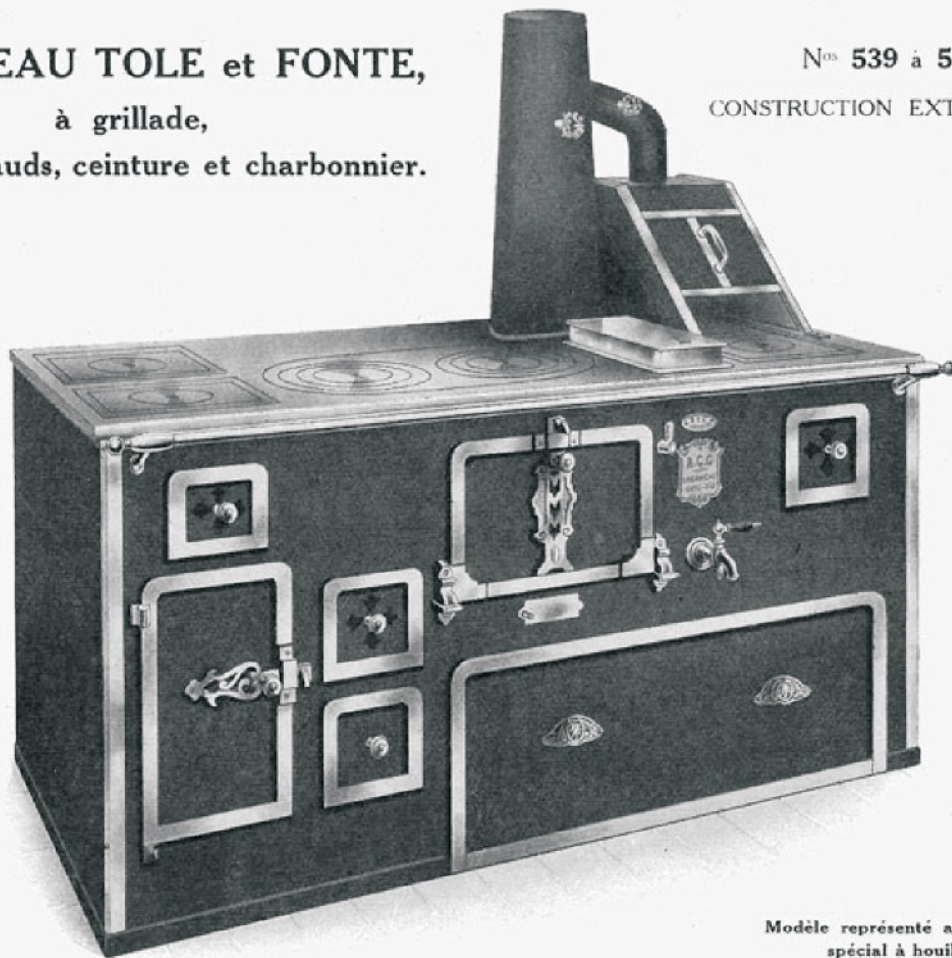


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à grillade, deux réchauds, ceinture et charbonnier.

N^{os} 539 à 546.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer spécial à houille.

Dispositions générales

Dessus fonte avec coup de feu ovale comportant deux trous de cuisson, une poissonnière sous grillade et deux réchauds à charbon de bois, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, quatre cendriers dont un trieur, un four avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, un charbonnier monté sur galets, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — Le foyer et les réchauds à charbon de bois peuvent à volonté être disposés à droite ou à gauche du fourneau. La buse, la bouillotte et la grillade sont toujours placées à l'inverse du foyer et des réchauds.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du cendrier trieur.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). Voir minorations au tarif.
- 3^o Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement désigné par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant.
- 4^o Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon.
- 5^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 6^o Dessus poli.
- 7^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 8^o Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 9^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 10^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Prix sur demande.

Sans majoration.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1^o Copettes porcelains et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).
- 2^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu ovale		Diamètres des trous de cuisson	FOUR			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Réchauds		Poissonnière		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.		Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	Long.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	N ^{os}	Cont. (lit.)			
539	1.200	510	800	473	280	200x200	280	250	460	Ov. 0	230x285	140	1	205	165	350	200	200	330	180	280	400	0	7 1/4	190x85	139
540	1.300	530	800	523	315	230x230	310	250	430	"	0 230x285	140	2	235	165	395	210	210	415	195	280	400	0	7 1/4	190x85	139
541	1.400	570	800	523	315	230x230	340	250	510	"	1 245x295	155	2	235	165	395	210	210	415	195	300	430	1	11	190x85	139
542	1.500	640	800	635	355	270x270	380	250	570	"	2 260x315	160	3	255	165	445	210	210	445	215	300	430	2	15	210x100	153
543	1.600	650	800	695	385	300x300	410	250	610	"	3 305x375	185	3	255	165	445	210	210	445	215	300	430	3	25	210x100	153
544	1.700	680	800	695	385	300x300	430	250	630	"	3 305x375	185	5	290	165	460	210	210	445	215	350	500	3	25	210x100	153
545	1.800	680	800	695	385	300x300	460	250	630	"	3 305x375	185	5	290	165	460	210	210	445	215	400	500	3	25	220x100	170
546	2.000	700	800	695	385	300x300	510	250	660	"	1 300x400	170	5	290	165	460	210	210	445	215	400	500	4	33	220x100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours.

N^{os} 547 à 554.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté avec foyer à houille et corps profonds.

Dispositions générales

Dessus fonte avec grand coup de feu mobile en deux pièces (ovale jusqu'à la taille 160, rectangulaire pour les tailles 180 et 200) comportant un trou de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manettes en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, deux étuves, ferures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — La buse et la bouillotte peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^o Suppression du cendrier trieur.
- 2^o Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). Voir minorations au tarif.
- 3^o Coup de feu mobile comportant trois trous de cuisson (voir pages 94 et 95 N^{os} 26 et 29 des planches de pièces de rechange C et D).
- 4^o Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus.
- 5^o Substitution (au modèle bois et bouille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 6^o Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7^o Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8^o Dessus poli.
- 9^o Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 10^o Mêmes garnitures, ferures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11^o Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12^o Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Sans majoration.

Voir majorations au tarif.

Adjonctions facultatives

- 1^o Buse derrière à l'emplacement indiqué par le client.
- 2^o Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. Prix sur demande.
- 3^o Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^o	Dessus		Haut.	Coup de feu en 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ÉTUVES			FOYER à houille			FOYER bois et houille				Bouillotte	Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.	Ovale 1 trou	Ovale trois trous	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^o	Diamètres	Haut.	N ^o	Larg.	Haut.	Prof.				N ^o
547	1.100	620	800	415	355	270	205x270x205	310	250	450	360 - 490	180	450	Ov. 1	245x295	155	2	235	165	395	1	11	210x100	153
548	1.200	680	800	445	365	270	270x270x270	320	250	480	380 - 530	180	480	»	2 260x315	160	3	255	165	445	2	15	210x100	153
549	1.300	700	800	465	395	300	235x300x235	360	250	480	430 - 580	180	480	»	3 305x375	185	3	255	165	445	2	15	220x100	170
550	1.400	720	800	465	395	300	235x300x235	380	250	500	440 - 640	180	500	»	3 305x375	185	3	255	165	445	3	25	220x100	170
551	1.500	720	800	465	395	300	235x300x235	410	250	540	490 - 680	180	540	■	1 300x400	170	5	290	165	460	3	25	220x100	170
552	1.600	740	800	545	425	310	220x310x220	460	250	560	520 - 740	180	560	■	1 300x400	170	5	290	165	460	4	33	220x100	170
553	1.800	750	800	710	470	350	350x350x350	510	250	600	580 - 820	180	600	■	2 380x420	185	Parab.	320	180	540	4	33	245x110	200
554	2.000	800	800	710	470	350	350x350x350	610	250	600	670 - 920	180	600	■	3 390x445	185	Parab.	320	180	540	5	37	245x110	200

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

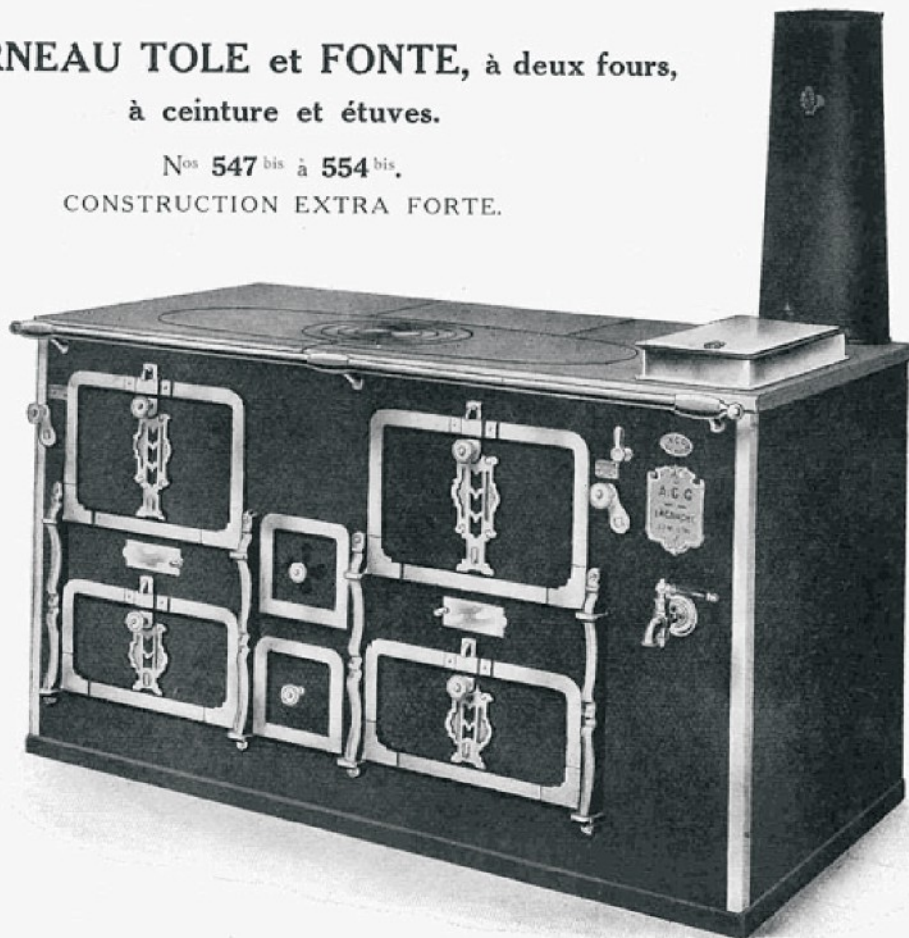


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours, à ceinture et étuves.

Nos 547 bis à 554 bis.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer à houille
et corps profond.

Dispositions générales

Dessus avec grand coup de feu mobile en deux pièces (ovale jusqu'à la taille 160 %, rectangulaire pour les tailles 180 et 200 %) comportant un trou de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manettes en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, deux étuves, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — La buse et la bouillotte peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau.

Modifications facultatives de fabrication

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). { Voir minorations au tarif.
- 3° Coup de feu mobile comportant trois trous de cuisson (voir pages 94 et 95 Nos 26 et 29 des planches de pièces de rechange C et D).
- 4° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus.
- 5° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 6° Substitution au foyer à houille, d'un foyer bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7° Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8° Dessus poli.
- 9° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 10° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Sans majoration.

Voir majorations
au tarif.

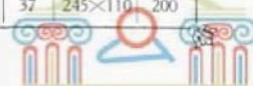
Adjonctions facultatives

- 1° Buse derrière à l'emplacement indiqué par le client.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. { Prix sur demande.
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

Nos	Dessus		Coup de feu en 2 pièces	Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ÉTUVES			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Bouillotte	Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de				
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.	Ovale trou	Ovale 3 trous	Larg.	Haut.	Prof.	Largueur	Haut.	Prof.	N°	Diamètres	Haut.	N°				Larg.	Haut.	Prof.	N°
547 ^{bis}	1.100	620	800	415	355	270	205x270x205	310	250	450	360/490	180	450	Ovale 1	245x295	155	2	235	165	395	1	11	210x100	153
548 ^{bis}	1.200	680	800	445	365	270	270x270x270	320	250	480	380/530	180	480	» 2	260x315	160	3	255	165	445	2	15	210x100	153
549 ^{bis}	1.300	700	800	465	395	300	235x300x235	360	250	480	430/580	180	480	» 3	305x375	185	3	255	165	445	2	15	220x100	170
550 ^{bis}	1.400	720	800	465	395	300	235x300x235	380	250	500	440/640	180	500	» 3	305x375	185	3	255	165	445	3	25	220x100	170
551 ^{bis}	1.500	720	800	465	395	300	235x300x235	410	250	540	490/680	180	540	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	3	25	220x100	170
552 ^{bis}	1.600	740	800	545	425	310	220x310x220	460	250	560	520/740	180	560	■ 1	300x400	170	5	290	165	460	4	33	220x100	170
553 ^{bis}	1.800	750	800	710	470	350	350x350x350	510	250	600	580/820	180	600	■ 2	380x420	185	Parab.	320	180	540	4	33	245x110	200
554 ^{bis}	2.000	800	800	710	470	350	350x350x350	610	250	600	670/920	180	600	■ 3	390x445	185	Parab.	320	180	540	5	37	245x110	200

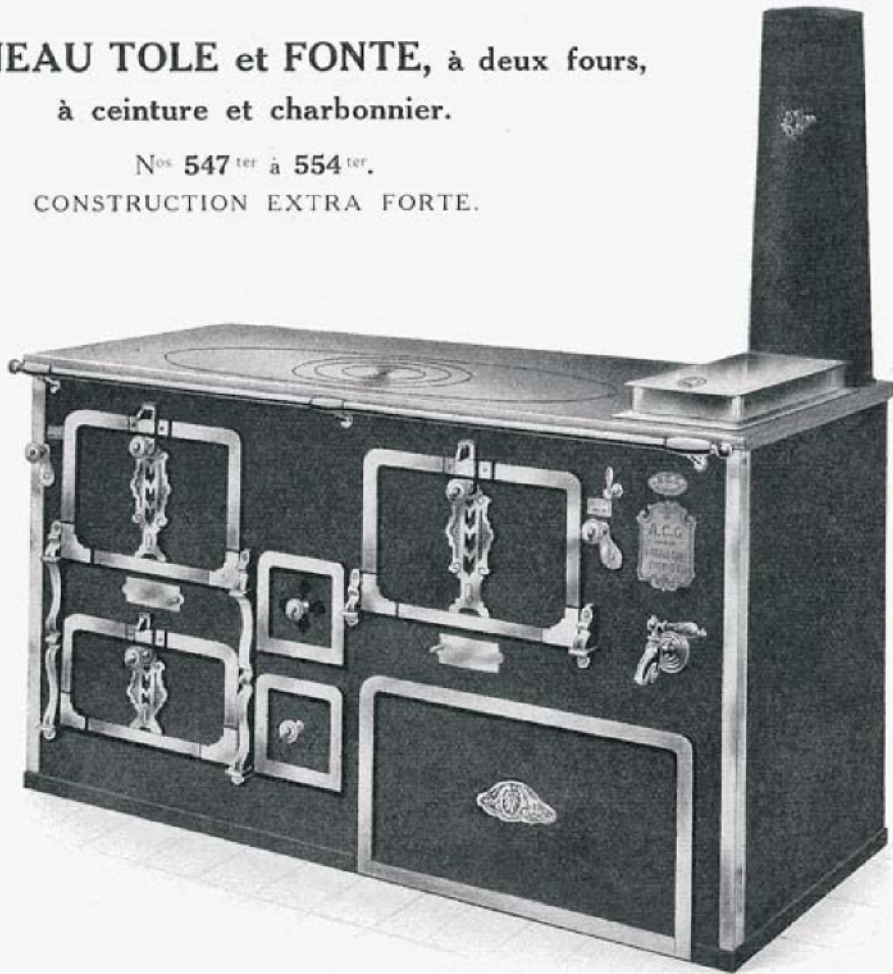
Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours, à ceinture et charbonnier.

Nos 547^{ter} à 554^{ter}.
CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer à houille
et corps profond.

**Dispositions
générales**

Dessus avec grand coup de feu mobile en deux pièces (ovale jusqu'à la taille 160 %, rectangulaire pour les tailles 180 et 200 %) comportant un trou de cuisson, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse derrière la bouillotte, deux cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manettes en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, une étuve, un charbonnier, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — La buse et la bouillotte peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). *Voir minorations au tarif.*
- 3° Coup de feu comportant trois trous de cuisson (voir pages 94 et 95 Nos 26 et 29 des planches de pièces de rechange C et D).
- 4° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus.
- 5° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton.
- 6° Substitution au foyer à houille, d'un foyer bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7° Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8° Dessus poli.
- 9° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 10° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sans contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Sans majoration.

Voir majorations
au tarif.

**Adjonctions
facultatives**

- 1° Buse derrière à l'emplacement indiqué par le client.
- 2° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte. *Prix sur demande.*
- 3° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Haut.	Coup de feu en 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ÉTUVE			FOYER à houille			FOYER bois et houille				Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.	Ovale 1 trou	Ovale 3 trous	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	N ^{os}	Cont. (lit.)		
547 ^{ter}	1.100	620	800	415	355	270	205×270×205	310	250	450	360	180	450	Ovale 1	245×295	155	2	235	165	395	1	11	210×100	153
548 ^{ter}	1.200	680	800	445	365	270	270×270×270	320	250	480	380	180	480	» 2	260×315	160	3	255	165	445	2	15	210×100	153
549 ^{ter}	1.300	700	800	465	395	300	235×300×235	360	250	480	430	180	480	» 3	305×375	185	3	255	165	445	2	15	220×100	170
550 ^{ter}	1.400	720	800	465	395	300	235×300×235	380	250	500	440	180	500	» 3	305×375	185	3	255	165	445	3	25	220×100	170
551 ^{ter}	1.500	720	800	465	395	300	235×300×235	410	250	540	490	180	540	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	3	25	220×100	170
552 ^{ter}	1.600	740	800	545	425	310	220×310×220	460	250	560	520	180	560	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	4	33	220×100	170
553 ^{ter}	1.800	750	800	710	470	350	350×350×350	510	250	600	580	180	600	■ 2	380×420	185	Parab.	320	180	540	4	33	245×110	200
554 ^{ter}	2.000	800	800	710	470	350	350×350×350	610	250	600	670	180	600	■ 3	390×445	185	Parab.	320	180	540	5	37	245×110	200

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

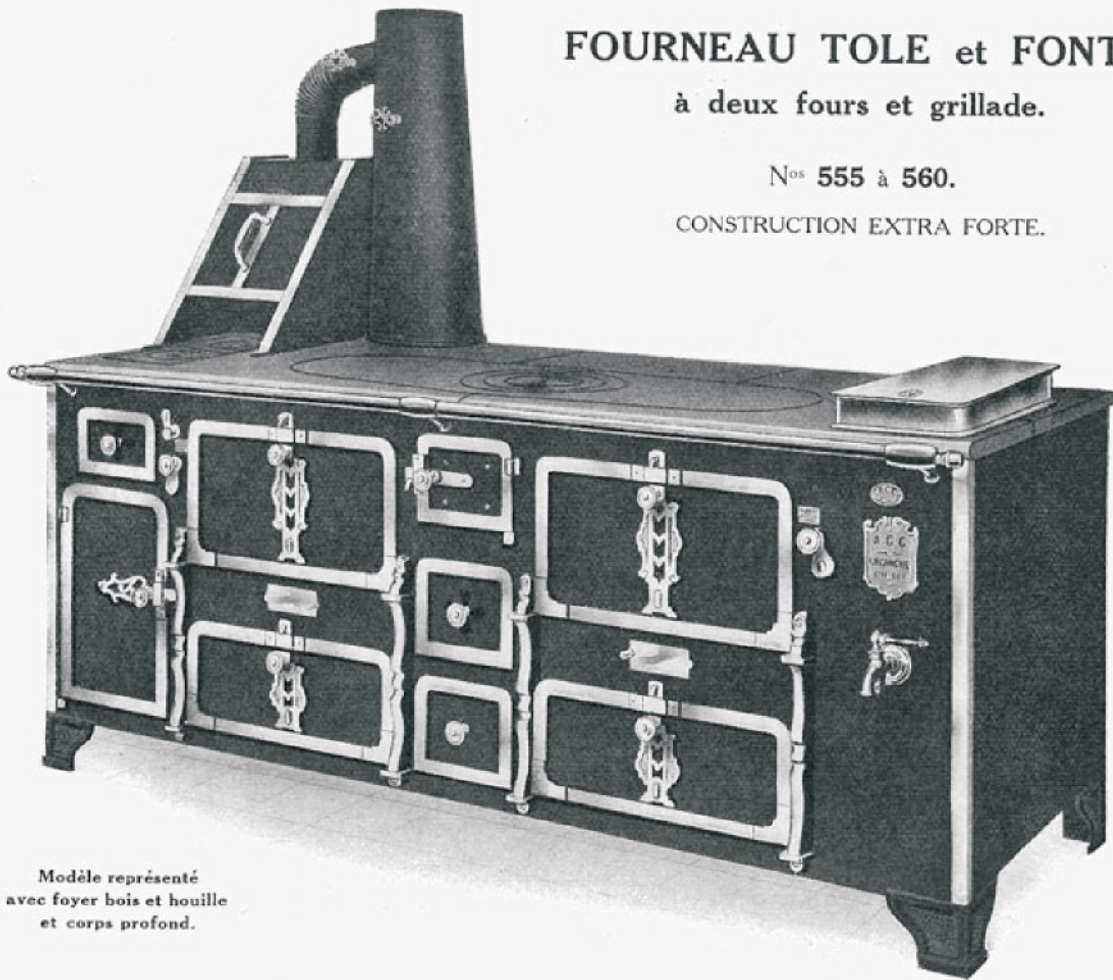


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours et grillade.

N^{os} 555 à 560.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer bois et houille
et corps profond.

**Dispositions
générales**

Dessus avec grand coup de feu ovale mobile en deux pièces comportant un trou de cuisson, une poissonnière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse à côté de la grillade, trois cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manette en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, deux étuves, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — La buse et la grillade peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte est toujours placée à l'inverse de la buse et de la grillade.

**Modifications
facultatives
de fabrication**

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure).
- 3° Coup de feu mobile comportant trois trous de cuisson (voir page 95 N° 29 de la planche de pièces de rechange D).
- 4° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 5° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton (sans majoration).
- 6° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7° Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8° Dessus poli.
- 9° Garnitures (main-courante, boulons, robinet et panache) nickelées.
- 10° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voit majorations
au tarif.

**Adjonctions
facultatives**

- 1° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).
- 2° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Coup de feu ovale en 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ÉTUVES			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Poissonnière		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de	
	Larg.	Prof.	Long.	Larg.	Ovale 1 trou	Ovale 3 trous	Larg.	Haut.	Prof.	Largueur	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamètres	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	N ^{os}			Cont. (lit.)
555	1.500	680	800	445	365	270	270x270x270	320	250	480	380x530	180	480	Ov. 2.260x315	160	3	255	165	445	215	445	280	400	2	15	210x100	153
556	1.600	700	800	465	395	300	235x300x235	360	250	480	430x580	180	480	» 3.305x375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	220x100	170
557	1.700	720	800	465	395	300	235x300x235	380	250	500	440x640	180	500	» 3.305x375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	3	25	220x100	170
558	1.800	720	800	465	395	300	235x300x235	410	250	540	490x680	180	540	■ 1.300x400	170	5	290	165	460	215	445	300	430	3	25	220x100	170
559	1.900	740	800	545	425	310	220x310x220	460	250	560	490x680	180	560	■ 1.300x400	170	5	290	165	460	215	445	350	500	4	33	220x100	170
560	2.000	740	800	545	425	310	220x310x220	460	250	560	520x740	180	560	■ 1.300x400	170	5	290	165	460	215	445	400	540	4	33	220x100	170

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.

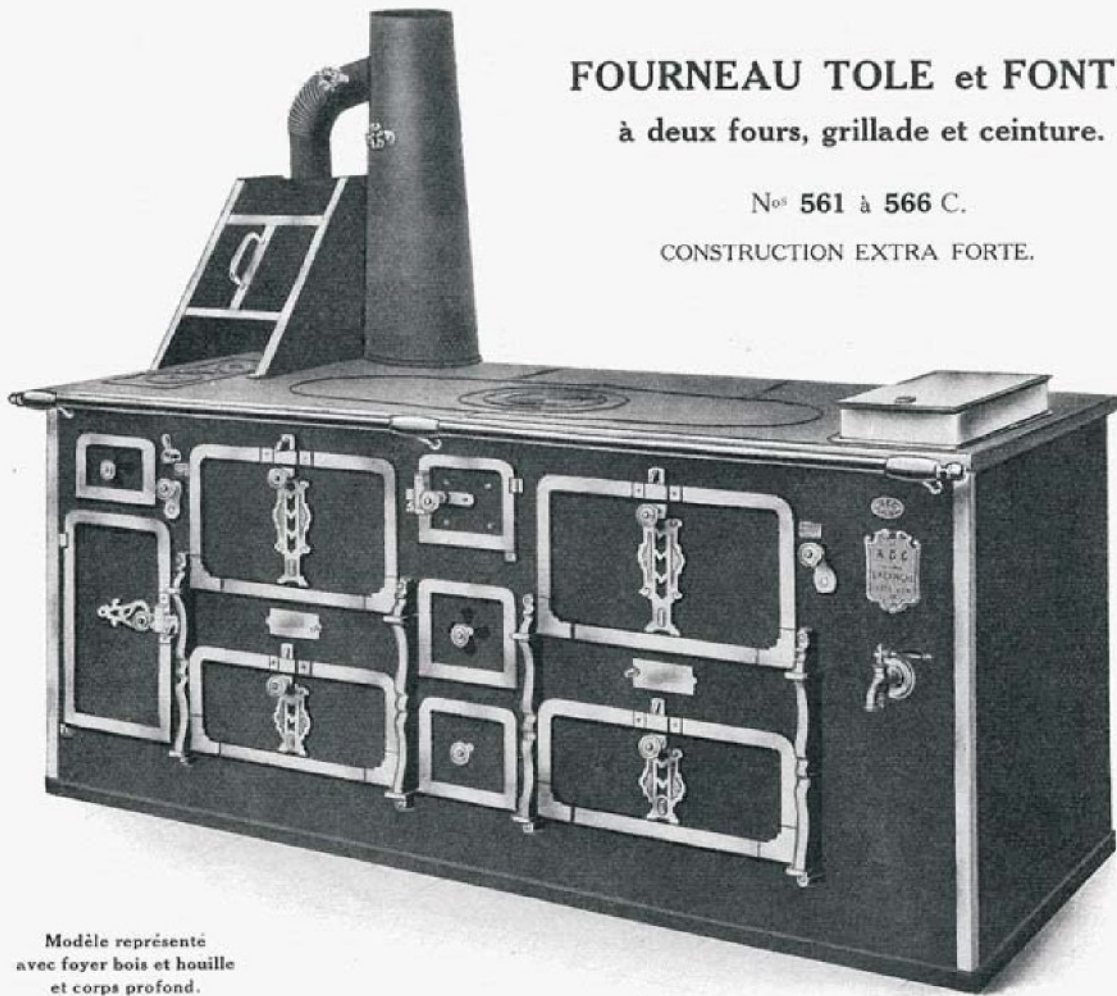


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours, grillade et ceinture.

N^{os} 561 à 566 C.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.



Modèle représenté
avec foyer bois et houille
et corps profond.

Dispositions générales

Dessus avec grand coup de feu mobile en deux pièces (ovale jusqu'à la taille 200%, rectangulaire pour les tailles 220 à 250%) comportant un trou de cuisson, une poissonnière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte fonte émaillée montée sur panache cuivre rouge, buse à côté de la grillade, trois cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manette en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, deux étuves, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. — La buse et la grillade peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte est toujours placée à l'inverse de la buse et de la grillade.

Modifications facultatives de fabrication

- 1^{re} Suppression du cendrier trieur.
- 2^{re} Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). *(Voir minorations au tarif.)*
- 3^{re} Coup de feu mobile comportant trois trous de cuisson (voir pages 94 et 95 N^{os} 26 et 29 des planches de pièces de rechange C et D (sans majoration).
- 4^{re} Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 5^{re} Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et piton (sans majoration).
- 6^{re} Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7^{re} Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8^{re} Dessus poli.
- 9^{re} Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 10^{re} Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11^{re} Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12^{re} Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

*Voir majorations
au tarif.*

Adjonctions facultatives

- 1^{re} Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de bouillotte (prix sur demande).
- 2^{re} Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

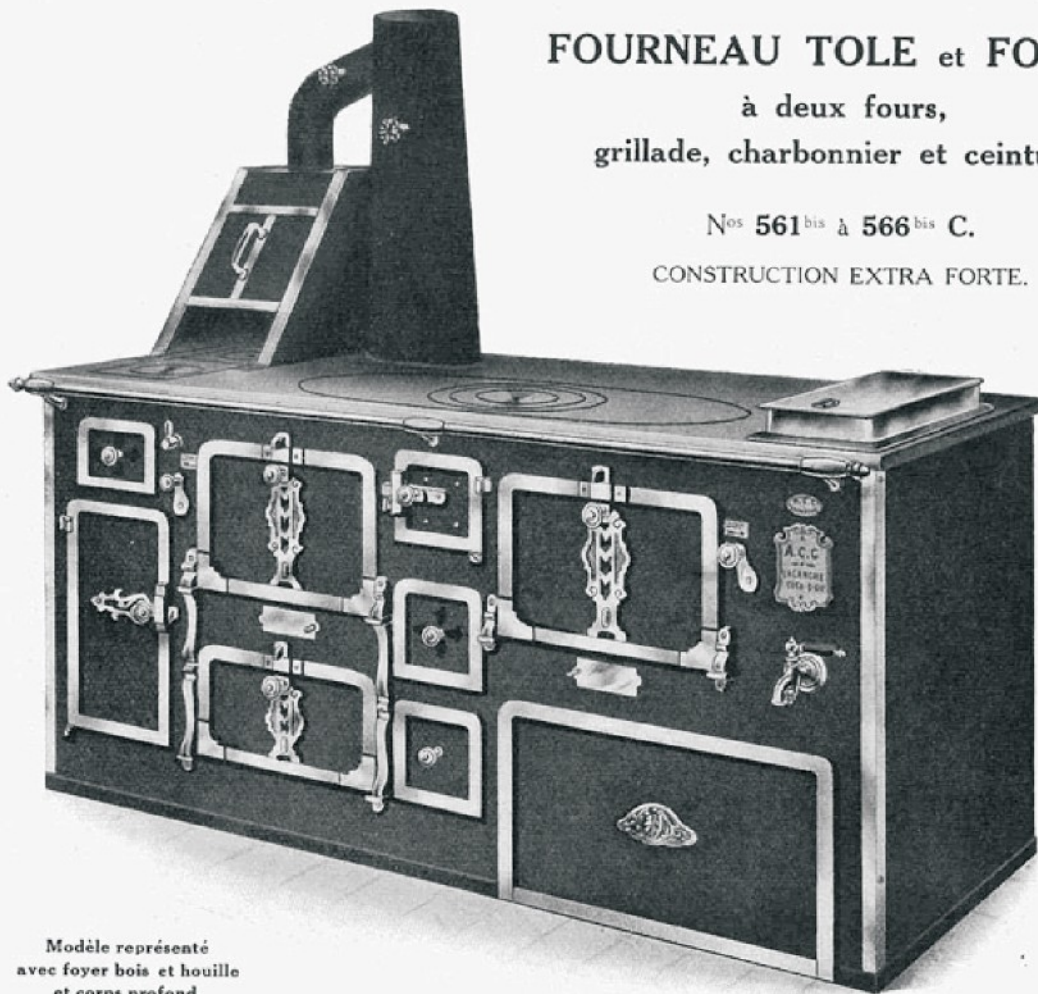
DIMENSIONS

N ^{os}	Dessus		Coup de feu en 2 pièces	Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ÉTUVES			FOYER à houille			FOYER bois et houille			Poisson- nière		Grillade		Bouillotte Coût. (lit.)	Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de								
	Larg.	Prof.		Haut.	Ov.	Ovale 3 trous	Larg.	Haut.	Prof.	Largeur	Haut.	Prof.	N ^{os}	Diamèt.	Haut.	N ^{os}	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.				Larg.	Prof.						
561	1.500	680	800	445	365	270	270	270	270	320	250	480	380	530	180	480	Ov. 2260	315	160	3	255	165	445	215	445	280	400	2	15	210	100	153
562	1.600	700	800	465	395	300	235	300	235	360	250	480	430	580	180	480	3305	375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	220	100	170
563	1.700	720	800	465	395	300	235	300	235	380	250	500	440	640	180	500	3305	375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	3	25	220	100	170
564	1.800	720	800	465	395	300	235	300	235	410	250	540	490	680	180	540	1300	400	170	5	290	165	460	215	445	300	430	3	25	220	100	170
565	1.900	740	800	545	425	310	220	310	220	460	250	560	490	680	180	560	1300	400	170	5	290	165	460	215	445	350	500	4	33	220	100	170
566	2.000	740	800	545	425	310	220	310	220	460	250	560	520	740	180	560	1300	400	170	5	290	165	460	215	445	400	540	4	33	220	100	170
566 ¹	2.200	800	800	710	470	350	350	350	350	510	250	600	580	820	180	600	2380	420	185	Parab.	320	180	540	215	445	400	540	4	33	245	110	200
566 ²	2.350	800	800	710	470	350	350	350	350	510	250	600	670	920	180	600	2380	420	185	Parab.	320	180	540	215	445	450	540	4	33	245	110	200
566 ³	2.500	800	800	710	470	350	350	350	350	610	250	600	670	920	180	600	3390	445	185	Parab.	320	180	540	215	445	500	540	5	37	245	110	200

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM



Modèle représenté
avec foyer bois et houille
et corps profond.

FOURNEAU TOLE et FONTE, à deux fours, grillade, charbonnier et ceinture.

Nos 561 bis à 566 bis C.

CONSTRUCTION EXTRA FORTE.

Dispositions générales.

Dessus avec grand coup de feu mobile en 2 pièces (ovale jusqu'à la taille 200 %, rectangulaire pour les tailles 220 à 250 %) comportant un trou de cuisson, une poissonnière sous grillade, foyer pour l'usage de la houille, bouillotte montée sur panache cuivre rouge, buse à côté de la grillade, trois cendriers dont un trieur, deux fours avec plafond contre-plaqué fonte et sole fonte avec tampon de ramonage, un registre de retour de flamme commandé par une manette en façade, deux volets également commandés par manette en façade assurant le réglage et la direction de la chaleur du foyer sur un seul ou sur les deux fours, une étuve, un charbonnier, un chauffe-assiettes, ferrures et encadrements polis, main-courante, supports et boutons cuivre jaune, robinet cuivre avec poignée bois.

N. B. La buse et la grillade peuvent à volonté être disposées à droite ou à gauche du fourneau. La bouillotte est toujours placée à l'inverse de la buse et de la grillade.

Modifications facultatives de fabrication.

- 1° Suppression du cendrier trieur.
- 2° Suppression du robinet (bouillotte sans tubulure). } Voir minorations au tarif.
- 3° Coup de feu mobile comportant trois trous de cuisson (voir pages 94 et 95 des planches de pièces de rechange C et D) (sans majoration).

- 4° Buse au milieu au lieu de buse sur le côté du dessus, ou encore buse derrière à l'emplacement indiqué par le client. Dans ces deux cas la grillade doit être prévue avec départ de fumée plongeant (prix sur demande).
- 5° Substitution (au modèle bois et houille) d'un gueulard, au cendrier trieur. La porte de foyer est dans ce cas montée sur charnière et non sur collier et pignon (sans majoration).
- 6° Substitution au foyer à houille, d'un foyer mixte bois et houille avec porte sur façade et feu visible (voir prix au tarif).
- 7° Corps profond (boîte à fumée non apparente).
- 8° Dessus poli.
- 9° Garnitures (main-courante, boutons, robinet et panache) nickelées.
- 10° Mêmes garnitures, ferrures et encadrements nickelés. (Cette disposition, sauf contre-ordre, entraîne le polissage du dessus).
- 11° Substitution d'un robinet à pression, au robinet à rodage ordinaire.
- 12° Substitution d'une barre main-courante nickelée circulaire ou enveloppante, à la barre de façade.

Voir
majorations
au
tarif.

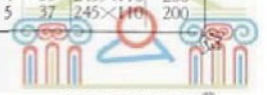
Adjonctions facultatives.

- 1° Copettes porcelaine et cuivre sur le couvercle de la bouillotte (prix sur demande).
- 2° Bouilleur au foyer pour distribution d'eau chaude (voir type présenté à la page 89).

DIMENSIONS

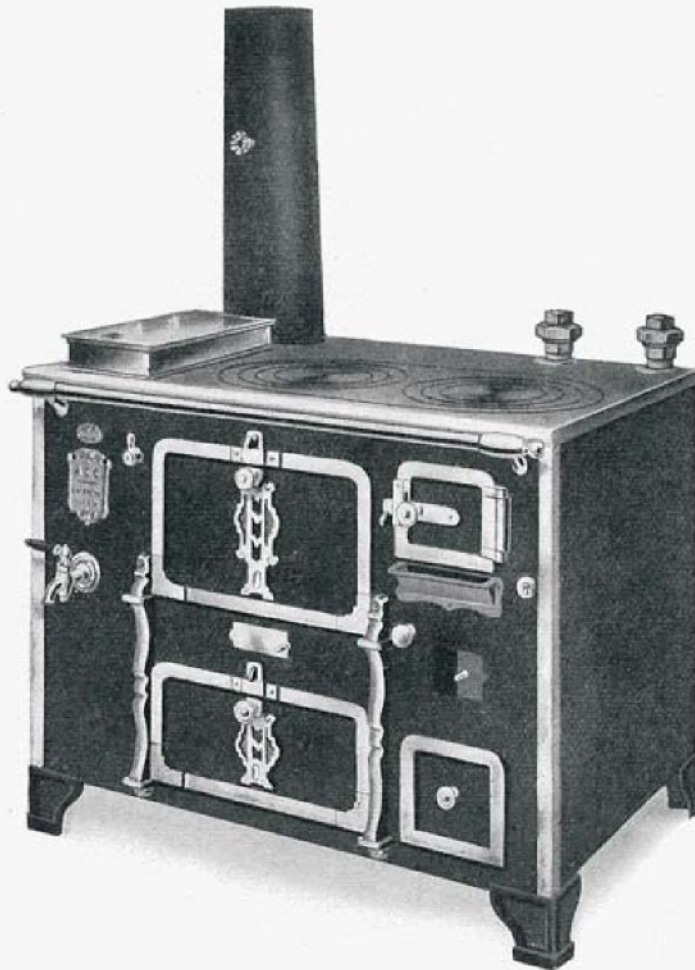
N°	Dessus		Hauteur	Coup de feu en 2 pièces		Diamètres des trous de cuisson		FOURS			ETUVE			FOYER à houille		FOYER bois et houille			Poissonnière		Grillade		Bouillotte		Buse ovale	Mitre réduite pour tuyau de		
	Larg.	Prof.		Long.	Larg.	Ovale 1 trou	Ovale 3 trous	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	N°	Diamètres	Haut.	N°	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.			N°	Cont. (lit.)
561 ^{bis}	1.500	680	800	445	365	270	270×270×270	320	250	480	380	180	480	Ov. 2	260×315	160	3	255	165	445	215	445	280	400	2	15	210×100	153
562 ^{bis}	1.600	700	800	465	395	300	235×300×235	360	250	480	430	180	480	» 3	305×375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	2	15	220×100	170
563 ^{bis}	1.700	720	800	465	395	300	235×300×235	380	250	500	440	180	500	» 3	305×375	185	3	255	165	445	215	445	300	430	3	25	220×100	170
564 ^{bis}	1.800	720	800	465	395	300	235×300×235	410	250	540	490	180	540	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	215	445	300	430	3	25	220×100	170
565 ^{bis}	1.900	740	800	545	425	310	220×310×220	460	250	560	490	180	560	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	215	445	350	500	4	33	220×100	170
566 ^{bis}	2.000	740	800	545	425	310	220×310×220	460	250	560	520	180	560	■ 1	300×400	170	5	290	165	460	215	445	400	540	4	33	220×100	170
566 ^{bis} A	2.200	800	800	710	470	350	350×350×350	510	250	600	580	180	600	■ 2	380×420	185	Parab.	320	180	540	215	445	400	540	4	33	245×110	200
566 ^{bis} B	2.350	800	800	710	470	350	350×350×350	510	250	600	670	180	600	■ 2	380×420	185	Parab.	320	180	540	215	445	450	540	4	33	245×110	200
566 ^{bis} C	2.500	800	800	710	470	350	350×350×350	610	250	600	670	180	600	■ 3	390×445	185	Parab.	320	180	540	215	445	500	540	5	37	245×110	200

Voir pages 92 à 101 les planches de pièces de rechange des fourneaux tôle et fonte.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FOURNEAU TOLE et FONTE, à bouilleur.



Spécimen de notre série 377 à 389 bois et houille (page 69) avec adaptation au foyer, d'un bouilleur pour distribution d'eau chaude.

La même adaptation de bouilleur peut être réalisée à nos fourneaux suivants, aussi bien avec foyer à houille qu'avec foyer bois et houille :

N ^{os}	Pages	N ^{os}	Pages	N ^{os}	Pages
343 et 343 bis	67	445 à 449	75	550 à 554	83
352 et 352 bis	68	457 à 461	76	550 bis à 554 bis	84
385 à 389	69	457 bis à 461 bis	77	550 ter à 554 ter	85
385 bis à 389 bis	70	493	78	556 à 560	86
398 à 402	71	500 à 505	79	562 à 566 C	87
416 et 417	72	512 à 517	80	562 bis à 566 bis C	88
425 à 427	73	534 à 538	81		
435 à 437	74	542 à 546	82		

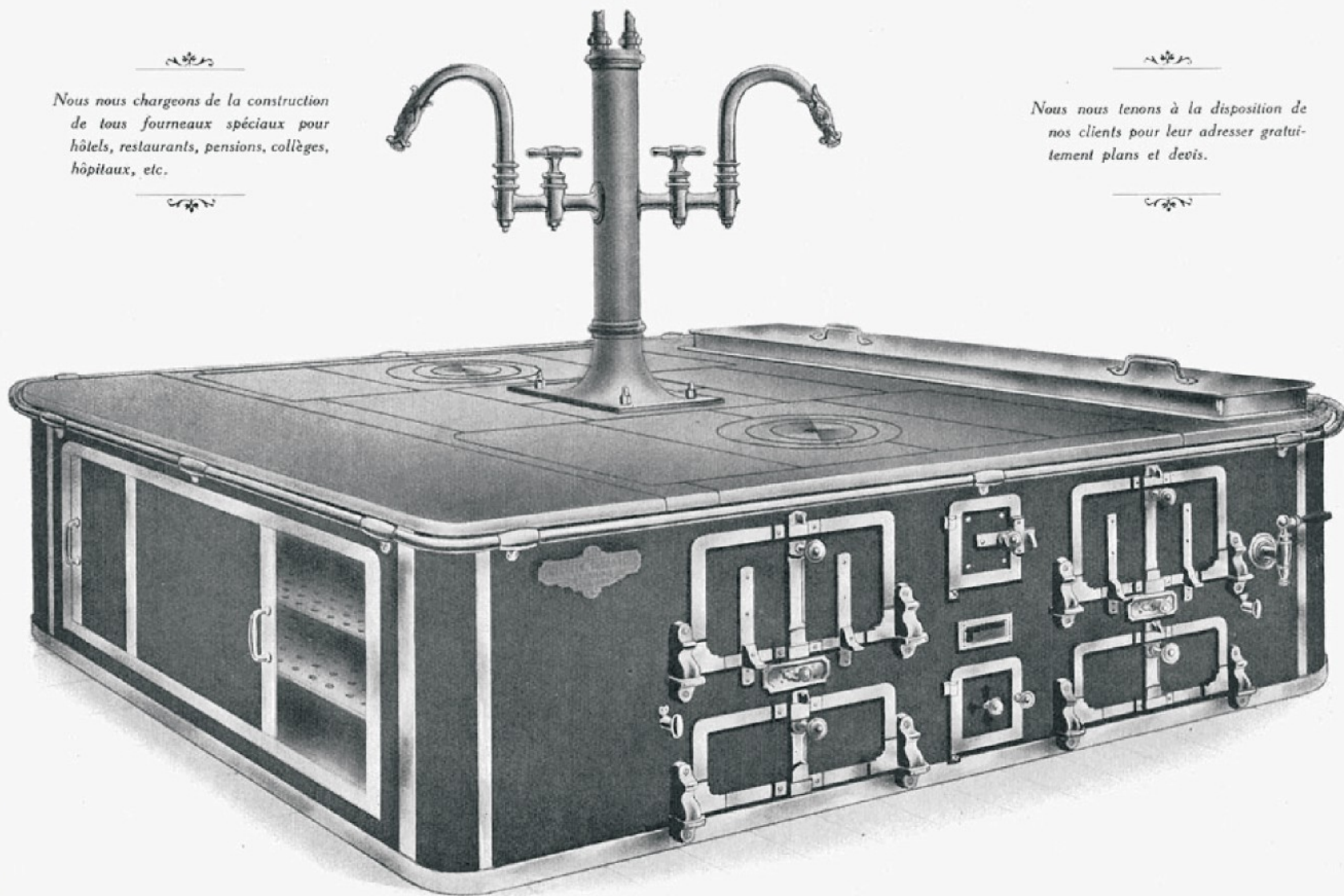
N. B. — Tous nos bouilleurs sont construits en tôle d'acier de 3 % soudée à l'autogène ; les tubes d'arrivée et de retour d'eau sont de la dimension 40 × 49 ; ils sont prévus affleurant la plaque de dessus du fourneau et munis de leurs raccords en attente de complément d'installation, comme le montre la gravure ci-dessus. Pour nos divers types de bouilleurs se reporter à la page 100 (planche G des pièces de rechange de fourneaux tôle et fonte) et pour les prix voir notre tarif.

FOURNEAU POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS.

Spécimen HORS SÉRIE.

Nous nous chargeons de la construction de tous fourneaux spéciaux pour hôtels, restaurants, pensions, collèges, hôpitaux, etc.

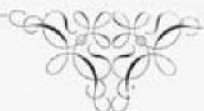
Nous nous tenons à la disposition de nos clients pour leur adresser gratuitement plans et devis.



PIÈCES DE RECHANGE

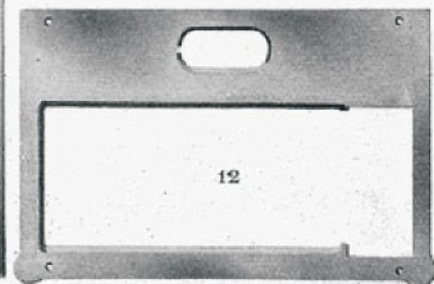
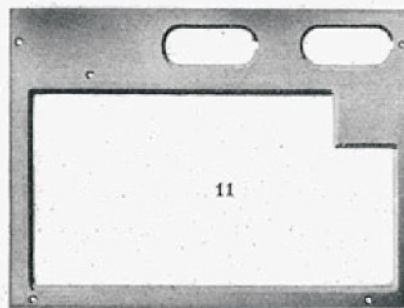
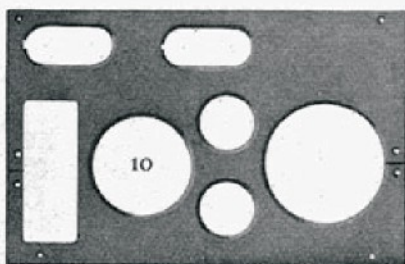
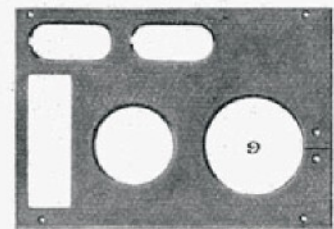
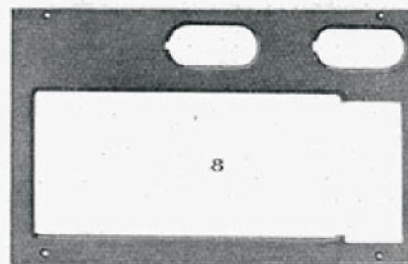
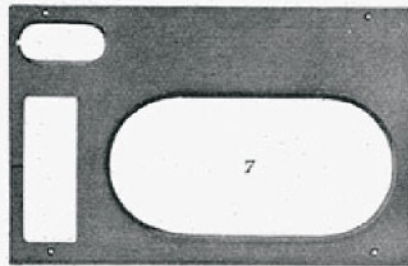
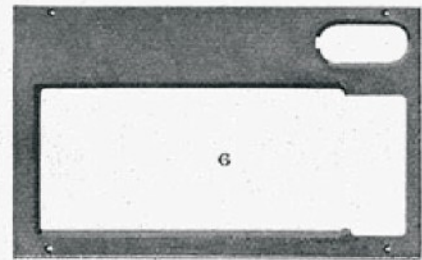
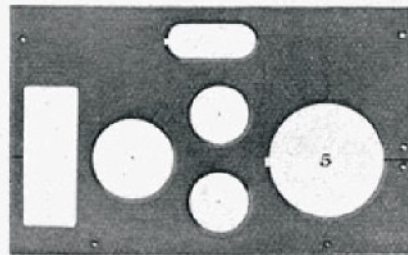
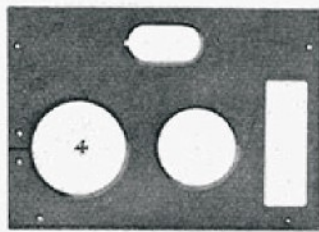
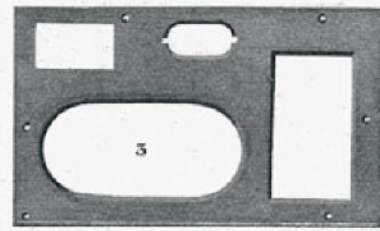
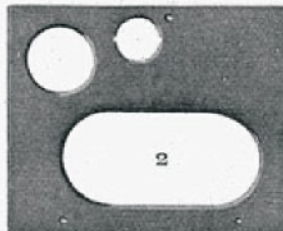
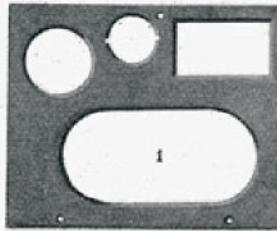
DES FOURNEAUX
TOLE ET FONTE

présentés aux pages **46 à 89**



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte.

Planche A.



LÉGENDE

- Nos 1. Plaque de dessus des fourneaux « Américains » Nos 291 à 294 et 307 à 310^{bis}.
 2. Plaque de dessus des fourneaux « Américains » Nos 295 à 298 et 311 à 314^{bis}.
 3. Plaque de dessus des fourneaux « Parisiens » Nos 320^{ter} à 324 et 330^{ter} à 334.
 4. Plaque de dessus des fourneaux « genre St-Etienne » Nos 158 à 161.
 5. — — — Nos 162 à 166.
 6. — — — Nos 167 à 173.

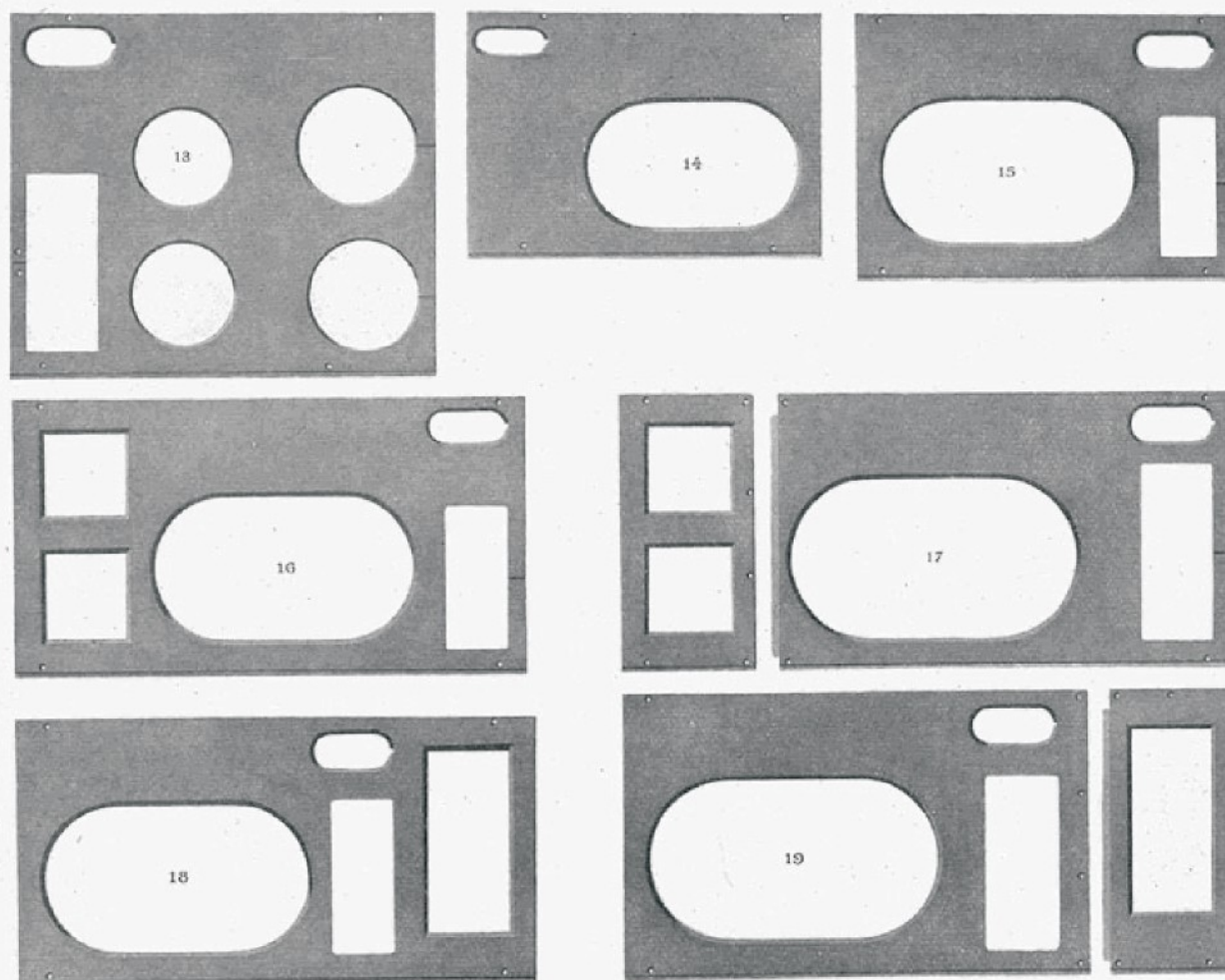
- Nos 7. Plaque de dessus des fourneaux Nos 518 à 523, 524 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.
 8. Plaque de dessus des fourneaux Nos 567 à 575, 567^{bis} à 575^{bis}, 667 à 675, 769 à 773, 869 à 873.
 9. Plaque de dessus des fourneaux Nos 582 à 584.
 10. — — — Nos 585 à 590.
 11. — — — Nos 902 à 906, 912 à 916.
 12. — — — « Nord », 70 à 100 %.

N. B. — Pour toute commande de pièces représentées à la présente planche, préciser outre le numéro de la légende :
 1° La dimension du fourneau ;
 2° Le côté de l'emplacement du foyer (à droite ou à gauche).



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

Planche B.



LÉGENDE

- Nos 13. Plaques de dessus des fourneaux « de Campagne » Nos 920 à 923, 925 à 928.
 14. — — — Nos 335 à 343bis, 344 à 352bis.
 15. — — — 377 à 417.
 16. — — — 418 à 426, 428 à 436, 438 à 446, 450 à 458, 450bis à 458bis.
 17. — (en 2 pièces) — 427, 437, 447 à 449, 459 à 461, 459bis à 461bis.
 18. — — — 487 à 493, 494 à 501, 506 à 513.
 19. — (en 2 pièces) — 502 à 505, 514 à 517.

N. B. — Pour toute commande de pièces représentées à la présente planche, préciser outre le numéro de la légende :

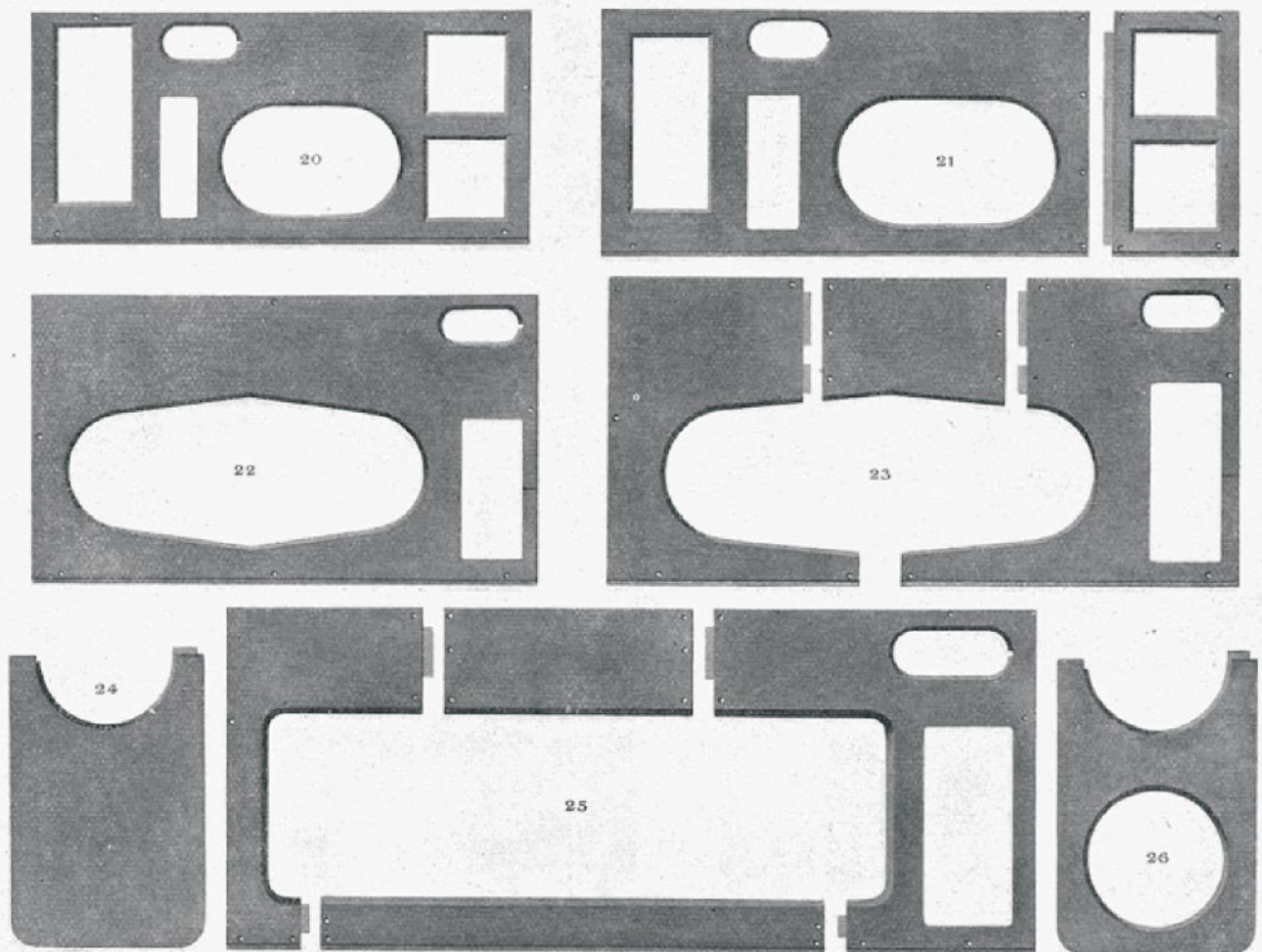
1° La dimension du fourneau ;

2° Le côté de l'emplacement de la buse (à droite ou à gauche).



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

Planche C.



LÉGENDE

- Nos 20. Plaques de dessus des fourneaux Nos 531, 532, 539, 540.
 21. — (en 2 pièces) — 533 à 538, 541 à 546.
 22. — — 547 à 549, 547^{bis} à 549^{bis}, 547^{ter} à 549^{ter}.
 23. — (en 3 pièces) — 550 à 552, 550^{bis} à 552^{bis}, 550^{ter} à 552^{ter}.
 24. Demi-coup de feu à un trou (interchangeable droite et gauche) des fourneaux Nos 553, 554, 553^{bis}, 554^{bis}, 553^{ter}, 554^{ter}, 566 A à 566 C, 566^{bis} A à 566^{bis} C.
 25. Plaques de dessus (en 4 pièces) des fourneaux Nos 553, 554, 553^{bis}, 554^{bis}, 553^{ter}, 554^{ter}.
 26. Demi-coup de feu à trois trous (interchangeable droite et gauche) des fourneaux Nos 553, 554, 553^{bis}, 554^{bis}, 553^{ter}, 554^{ter}, 566 A à 566 C, 566^{bis} A à 566^{bis} C.

N. B. — Pour toutes les pièces représentées à la présente planche, préciser outre le numéro de la légende :

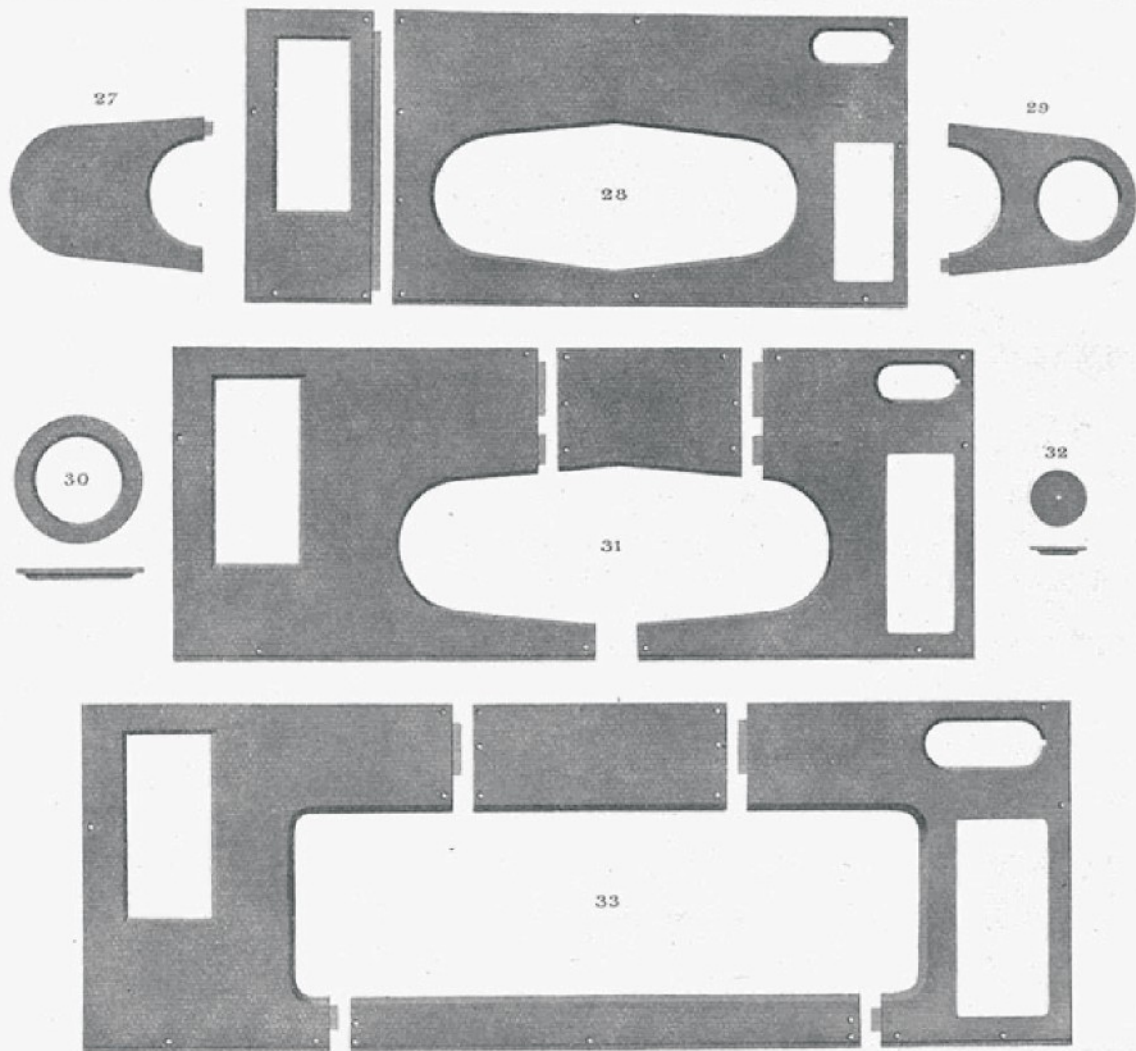
1° La dimension du fourneau ;

2° Le côté de l'emplacement de la bouillotte (à droite ou à gauche), ceci pour les plaques de dessus seulement.



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

Planche D.



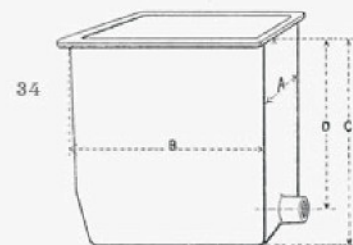
LÉGENDE

- N^{os} 27. Demi-coup de feu à un trou (interchangeable droite et gauche) des fourneaux N^{os} 547 à 552, 547^{bis} à 552^{bis}, 547^{ter} à 552^{ter}, 555 à 560, 561 à 566, 561^{bis} à 566^{bis}.
28. Plaque de dessus en deux pièces des fourneaux N^{os} 555, 556, 561, 562, 561^{bis}, 562^{bis}.
29. Demi-coup de feu à trois trous (interchangeable droite et gauche) des fourneaux N^{os} 547 à 552, 547^{bis} à 552^{bis}, 547^{ter} à 552^{ter}, 555 à 560, 561 à 566, 561^{bis} à 566^{bis}.
30. Rondelles de 350, 315, 300, 270, 250, 240, 225, 210 et 180 % des fourneaux N^{os} 547 à 566^{bis}C.
31. Plaque de dessus en trois pièces des fourneaux N^{os} 557 à 560, 563 à 566, 563^{bis} à 566^{bis}.
32. Tampon de 150, 140 et 120 % des fourneaux N^{os} 547 à 566^{bis}C.
33. Plaque de dessus en quatre pièces des fourneaux N^{os} 566A à 566C, 566^{bis}A à 566^{bis}C.

N. B. Pour toute commande de pièces représentées à la présente planche, préciser outre le numéro de la légende :

1^o La dimension du fourneau ;

2^o Le côté de l'emplacement de la bouillotte (à droite ou à gauche), ceci pour les plaques de dessus seulement.



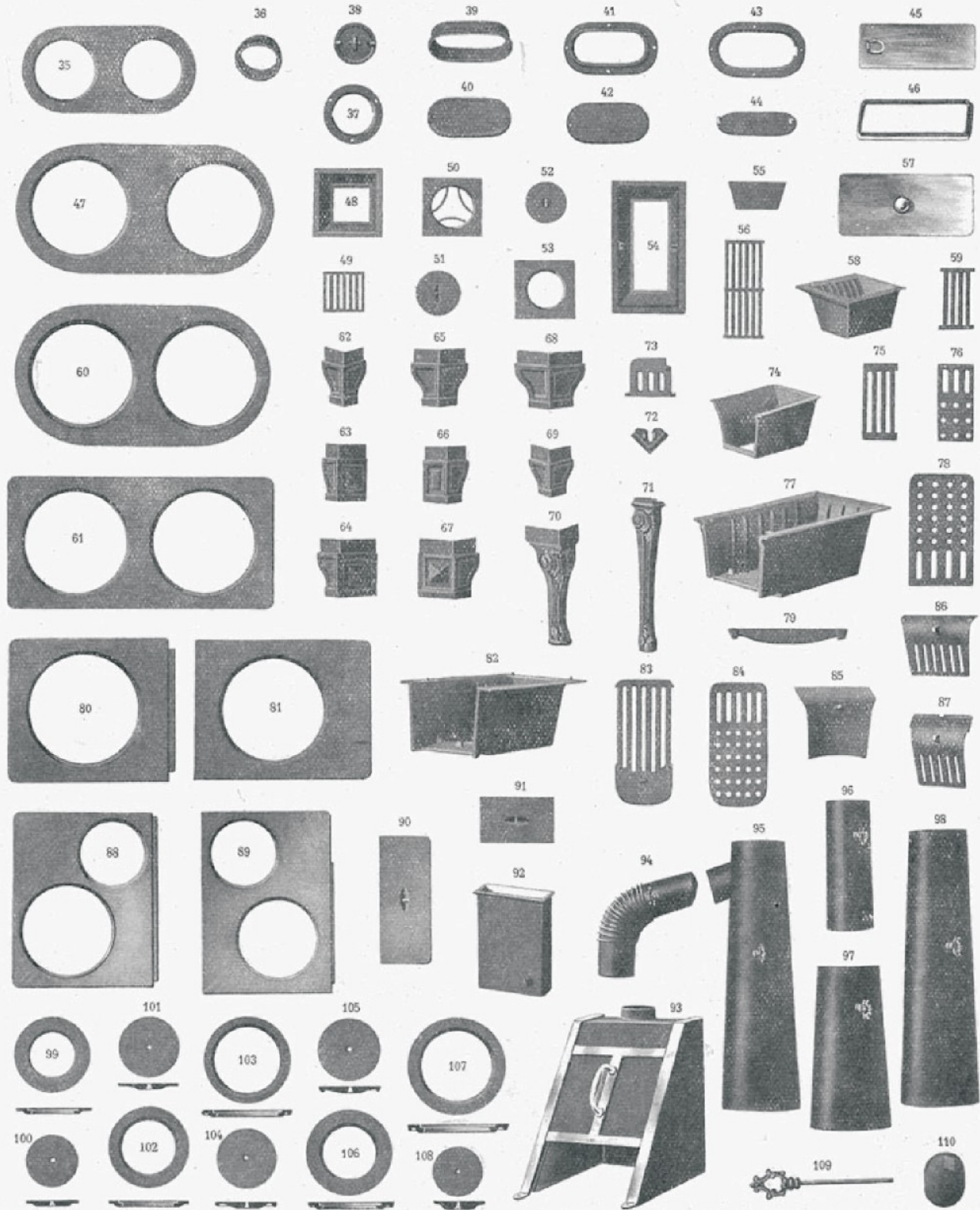
N^o 34. Bouillotte commune à tous nos fourneaux.

N ^o	Dimensions			
	A	B	C	D
00	75 %	250 %	330 %	305 %
0	85	275	355	330
1	110	300	355	330
2	135	330	385	365
3	170	420	415	385
4	195	460	440	405
5	205	465	445	410



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

(Planche E). Voir ci-contre la légende.



LÉGENDE (Planche E).

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>N^{os}</p> <p>35. Coup de feu ovale des fourneaux N^{os} 291 à 334.</p> <p>36. Buse à crochets des fourneaux N^{os} 291 à 314^{bis}.</p> <p>37. Rondelle porte-buse arrière des fourneaux N^{os} 291 à 314^{bis}.</p> <p>38. Tampon de buse des fourneaux N^{os} 291 à 314^{bis} (interchangeable dessus et derrière).</p> <p>39. Buse à crochets commune à tous les fourneaux autres que N^{os} 291 à 314^{bis}.</p> <p>40. Tampon de buse des fourneaux N^{os} 567 à 575^{bis}, 582 à 590, 667 à 873, 902 à 928.</p> <p>41. Buse à collerette des fourneaux N^{os} 567 à 575^{bis}, 582 à 590, 667 à 873.</p> <p>42. Tampon tôle de buse à collerette des fourneaux N^{os} 567 à 575^{bis}, 582 à 590, 667 à 873.</p> <p>43. Collerette porte-buse des fourneaux N^{os} 902 à 916.</p> <p>44. Tampon de buse des fourneaux N^{os} 902 à 916.</p> <p>45. Couvercle en cuivre pour bouillotte (commun à tous les fourneaux autres que N^{os} 291 à 334 "Nord", 902 à 916).</p> <p>46. Panache en cuivre pour bouillotte (commun à tous les fourneaux autres que N^{os} 291 à 334, 902 à 916).</p> <p>47. Coup de feu ovale des fourneaux N^{os} 518 à 530^{bis}, 618 à 623.</p> <p>48. Réchaud à charbon de bois des fourneaux N^{os} 428 à 451^{bis}, 531 à 546.</p> <p>49. Grille de réchaud des fourneaux N^{os} 428 à 461^{bis}, 531 à 546.</p> <p>50. Tampon carré de réchaud des fourneaux N^{os} 428 à 461^{bis}, 531 à 546.</p> <p>51. Tampon rond de réchaud des fourneaux N^{os} 428 à 461^{bis}, 531 à 546.</p> <p>52. Tampon rond de poissonnière des fourneaux N^{os} 320^{ter} à 334, 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>53. Tampon carré de poissonnière des fourneaux N^{os} 320^{ter} à 334, 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>54[*] Poissonnière des fourneaux N^{os} 320^{ter} à 334, 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>55. Séparation de poissonnière des fourneaux N^{os} 320^{ter} à 334, 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>56. Grille de poissonnière des fourneaux N^{os} 320^{ter} à 334, 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>57. Couvercle cuivre pour bouillotte (spécial au fourneau modèle "Nord").</p> <p>58[*] Foyer à houille N^{os} 1 et 2 des fourneaux N^{os} 291 à 334.</p> <p>59. Grille de foyer à houille des fourneaux N^{os} 291 à 334.</p> <p>60. Coup de feu ovale des fourneaux N^{os} 335 à 517.</p> | <p>N^{os}</p> <p>61. Coup de feu rectangulaire des fourneaux N^{os} 167 à 173, 567 à 573, 567^{bis} à 573^{bis}, 767 à 773, 867 à 873 et "Nord".</p> <p>62. Pied interchangeable pour tous nos modèles de fourneaux à étuve jusqu'à 100 %.</p> <p>63. Pied avant gauche pour tous nos modèles de fourneaux à charbonnier jusqu'à 90 %.</p> <p>64. Pied avant gauche pour tous nos modèles de fourneaux à charbonnier à partir de 100 %.</p> <p>65. Pied interchangeable pour tous nos modèles de fourneaux à étuve de 110 à 180 %.</p> <p>66. Pied avant droite pour tous nos modèles de fourneaux à charbonnier jusqu'à 90 %.</p> <p>67. Pied avant droite pour tous nos modèles de fourneaux à charbonnier à partir de 100 %.</p> <p>68. Pied interchangeable pour tous nos modèles de fourneaux à étuve à partir de 180 %.</p> <p>69. Pied arrière interchangeable du fourneau "Nord".</p> <p>70. Pied interchangeable des fourneaux N^{os} 925 à 928.</p> <p>71. Pied interchangeable des fourneaux N^{os} 291 à 298.</p> <p>72. Empattement de pied des fourneaux N^{os} 291 à 298.</p> <p>73. Grille de façade du foyer mixte des fourneaux N^{os} 291 à 334 (interchangeable D. et G.).</p> <p>74[*] Foyer mixte N^{os} 1 et 2 des fourneaux N^{os} 291 à 334 (interchangeable D. et G.).</p> <p>75. Grille à houille de fond du foyer mixte des fourneaux</p> <p>76. Grille à bois de fond du foyer mixte des fourneaux</p> <p>77[*] Foyer mixte des fourneaux N^{os} 335 à 343^{bis}, 344 à 352^{bis}, 377 à 389, 377^{bis} à 389^{bis}, 390 à 402, 408 à 517, 531 à 552, 547^{bis} à 552^{bis}, 555 à 566, 561^{bis} à 566^{bis}.</p> <p>78. Grille de fond à bois du foyer mixte des fourneaux</p> <p>79. Barreau à houille du foyer mixte des fourneaux</p> <p>80. Demi-coup de feu partie dessus de foyer des fourneaux N^{os} 574, 575, 574^{bis}, 575^{bis}, 674, 675.</p> <p>81. Demi-coup de feu partie dessus de four des fourneaux N^{os} 574, 575, 574^{bis}, 575^{bis}, 674, 675.</p> <p>82[*] Foyer mixte N^{os} 1 et 2 du fourneau modèle "Nord".</p> <p>83. Grille à houille du foyer mixte du fourneau modèle "Nord".</p> | <p>N^{os}</p> <p>84. Grille à bois du foyer mixte du fourneau modèle "Nord".</p> <p>85. Plaque de rétrécissement du fourneau modèle "Nord".</p> <p>86. Grille de façade du foyer mixte des fourneaux N^{os} 335 à 343^{bis}, 344 à 352^{bis}, 377 à 389, 377^{bis} à 389^{bis}, 390 à 402, 408 à 517, 531 à 552, 547^{bis} à 552^{bis}, 555 à 566, 561^{bis} à 566^{bis}.</p> <p>87. Grille de façade du foyer mixte du fourneau modèle "Nord".</p> <p>88. Demi-coup de feu partie dessus de foyer des fourneaux N^{os} 902 à 906, 912 à 916.</p> <p>89. Demi-coup de feu partie dessus de four des fourneaux N^{os} 902 à 906, 912 à 916.</p> <p>90. Couvercle fonte pour bouillotte (spécial aux fourneaux N^{os} 902 à 916).</p> <p>91. Couvercle fonte pour bouillotte</p> <p>92. Bouillotte fonte émaillée</p> <p>93[*] Grillade de 25, 28, 30, 32, 35, 40, 45, 50 % des fourneaux N^{os} 487 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{ter} C.</p> <p>94. Coude pour grillade</p> <p>95. Mitre à embranchement de grillade</p> <p>96. Mitre des fourneaux N^{os} 291 à 314^{bis}.</p> <p>97. Mitre de 40 % des fourneaux de construction forte.</p> <p>98. Mitre haute des fourneaux de construction extra forte.</p> <p>99. Rondelle de 160, 170 %</p> <p>100. Tampon de 115, 125 %</p> <p>101. Tampon de 130, 145, 150 %</p> <p>102. Rondelle de 170, 185, 190, 195, 200, 220, 240, 270, 280, 285, 315 %</p> <p>103. Rondelle de 180, 190, 200, 235, 250, 285 %</p> <p>104. Tampon de 130, 150 %</p> <p>105. Tampon de 100, 110, 115, 125, 135, 150, 180 %</p> <p>106. Rondelle de 160, 165, 170, 175, 200, 210, 230, 240, 270, 300 %</p> <p>107. Rondelle de 180, 190, 200, 210, 230, 240, 250, 260, 280, 290, 300, 310, 330, 340 %</p> <p>108. Tampon de 130, 140, 150, 160, 180 %</p> <p>109. Clef de mitre</p> <p>110. Papillon de clef de mitre</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

* La destination de chaque taille est indiquée dans le tableau de dimensions complétant l'illustration de chaque modèle.

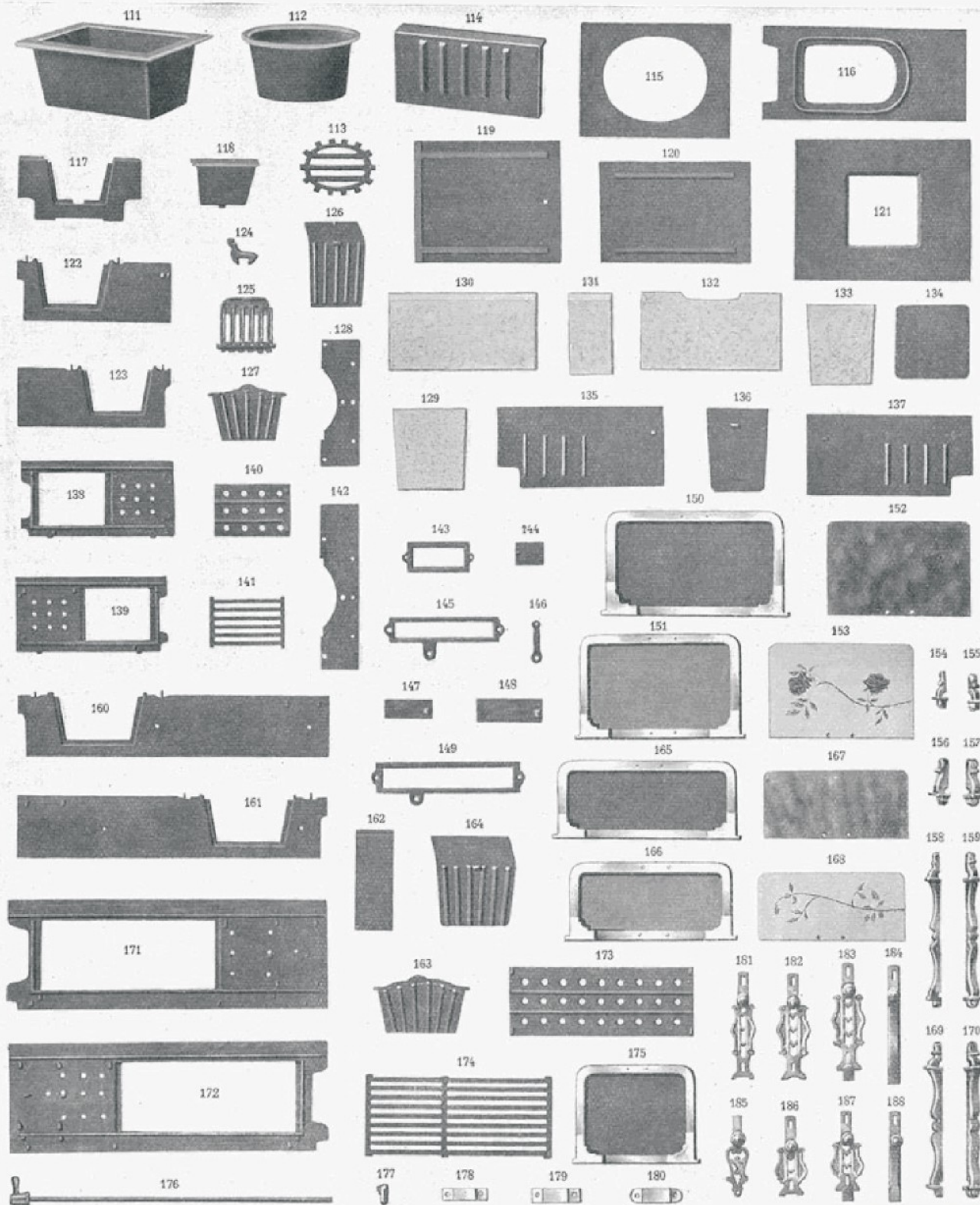
N. B. — Pour toute commande de pièces représentées à la planche ci-contre, préciser outre le numéro de la légende :

- 1^o Le diamètre extérieur, s'il s'agit de rondelles ou de tampons ;
- 2^o La dimension du fourneau pour toute autre pièce ;
- 3^o La série du fourneau, s'il s'agit des pièces Nos 45, 46 et 61.



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

(Planche F). Voir ci-contre la légende.



LÉGENDE (Planche F).

- N^{os}
- 111^o Foyer carré à houille, tailles 1, 2, 3.
- 112^o Foyer ovale à houille, tailles 00, 0, 1, 2, 3.
113. Grille du foyer ovale à houille.
114. Parabole cannelée des fourneaux N^{os} 553, 554, 553^{bis}, 554^{bis}, 553^{ter} à 554^{ter}, 566 A à 566 C, 566^{bis} A à 566^{bis} C.
115. Support de foyer à houille des fourneaux N^{os} 335 à 343^{bis}, 344 à 352^{bis}, 377 à 387, 377^{bis} à 387^{bis}, 390 à 400, 408 à 448, 450 à 460, 450^{bis} à 460^{bis}, 487 à 503, 506 à 515, 531 à 537, 539 à 545, 547 à 550, 547^{bis} à 550^{bis}, 547^{ter} à 550^{ter}, 555 à 557, 561 à 563, 561^{bis} à 563^{bis}.
116. Support du foyer modèle « Nord ».
117. Plaque de parabole des fourneaux N^{os} 158 à 166.
118. Tampon de parabole des fourneaux N^{os} 158 à 166.
119. Contre-plaque de plafond de four des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916, 567^{bis} à 575^{bis}, 920 à 928.
120. Contre-plaque de plafond de four des fourneaux N^{os} 335 à 517, 531 à 566^{bis} C.
121. Sole de four des fourneaux N^{os} 335 à 517, 531 à 566^{bis} C.
122. Plaque de parabole pour foyer à droite } des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530,
123. Plaque de parabole pour foyer à gauche } 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916.
124. Crochet de retenue de la grille de façade des fourneaux N^{os} 291 à 334, 158 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 928, 567^{bis} à 575^{bis}.
125. Grille de façade de foyer mixte des fourneaux N^{os} 158 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 928, 567^{bis} à 575^{bis}.
126. Plaque de rétrécissement des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 873, 567^{bis} à 575^{bis}, 902 à 916.
127. Tampon de parabole des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 873, 567^{bis} à 575^{bis}, 902 à 916.
128. Appui de parabole des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 873, 920 à 928.
129. Brique réfractaire de fond de foyer des fourneaux N^{os} 158 à 166.
130. Brique réfractaire de côté de foyer des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916, 567^{bis} à 575^{bis}, 920 à 928.
131. Brique réfractaire allonge de foyer des fourneaux N^{os} 173, 523, 530, 530^{bis}, 573 à 575, 573^{bis} à 575^{bis}, 588 à 590, 623, 673 à 675, 773, 873, 906 et 916.
132. Brique réfractaire de côté de foyer des fourneaux N^{os} 158 à 166.
133. Brique réfractaire de fond de foyer des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916, 567^{bis} à 575^{bis}, 920 à 928.
- N^{os}
134. Tampon carré de la sole de four des fourneaux N^{os} 335 à 517, 531 à 566^{bis} C.
135. Plaque de côté de foyer à gauche tout fonte des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916, 567^{bis} à 575^{bis}.
136. Plaque de fond de foyer tout fonte } N^{os} 167 à 173, 518 à 530,
137. Plaque de côté de foyer à droite, tout fonte } 524^{bis} à 530^{bis}, 567 à 916, 567^{bis} à 575^{bis}.
138. Support de foyer à droite } des fourneaux N^{os} 167 à 173, 518 à 530,
139. Support de foyer à gauche } 524^{bis} à 530^{bis},
140. Grille de fond à bois } 867 à 873,
141. Grille de fond à houille } 567^{bis} à 575^{bis}, 902 à 916.
142. Appui de parabole des fourneaux N^{os} 902 à 916.
143. Registre de retour de flamme } des fourneaux N^{os} 158 à 166.
144. Coulisseau pour retour de flamme } N^{os} 158 à 166.
145. Registre de retour de flamme des fourneaux N^{os} 167 à 173, 335 à 546, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.
146. Maneton de registre commun à tous les fourneaux autres que les N^{os} 291 à 334, 158 à 166.
147. Coulisseau de registre de retour de flamme des fourneaux N^{os} 167 à 173, 335 à 546, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.
148. Coulisseau de registre de retour de flamme des fourneaux N^{os} 547 à 590, 667 à 928.
149. Registre de retour de flamme des fourneaux N^{os} 547 à 590, 667 à 928.
150. Porte de four des fourneaux autres que N^{os} 291 à 334, 769 à 916.
151. Porte de four des fourneaux N^{os} 769 à 916.
152. Panneau tôle émaillée céramique pour porte de four des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.
153. Panneau tôle émaillée et décorée pour porte de four des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.
154. Console simple, petit modèle à gauche, pour fourneaux à charbonnier.
155. Console simple, petit modèle à droite, pour fourneaux à charbonnier.
156. Console simple, modèle moyen à gauche, pour fourneaux à charbonnier.
157. Console simple, modèle moyen à droite, pour fourneaux à charbonnier.
158. Console double, petit modèle à gauche, pour fourneaux à étuve.
159. Console double, petit modèle à droite, pour fourneaux à étuve.
160. Plaque de parabole pour foyer à droite } des fourneaux N^{os} 920 à 928.
161. Plaque de parabole pour foyer à gauche } N^{os} 920 à 928.
- N^{os}
162. Allonge d'appui de la parabole des fourneaux N^{os} 920 à 928.
163. Tampon de parabole des fourneaux N^{os} 920 à 928.
164. Plaque de rétrécissement des fourneaux N^{os} 920 à 928.
165. Porte d'étuve des fourneaux autres que N^{os} 769 à 916.
166. Porte d'étuve des fourneaux N^{os} 769 à 916.
167. Panneau tôle émaillée céramique pour porte d'étuve des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.
168. Panneau tôle émaillée et décorée pour porte d'étuve des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.
169. Console double, modèle moyen à gauche, pour fourneaux à étuve.
170. Console double, modèle moyen à droite, pour fourneaux à étuve.
171. Support de foyer à droite des fourneaux N^{os} 920 à 928.
172. Support de foyer à gauche des fourneaux N^{os} 920 à 928.
173. Grille de fond à bois des fourneaux N^{os} 920 à 928.
174. Grille de fond à houille des fourneaux N^{os} 920 à 928.
175. Porte de four des fourneaux N^{os} 291 à 334.
176. Manette de retour de flamme commune à tous nos fourneaux autres que N^{os} 158 à 166, 291 à 334.
177. Rivet de clanche commun à tous les fourneaux autres que N^{os} 769 à 873, 902 à 916.
178. Gâche de porte de four des fourneaux N^{os} 291 à 334.
179. Gâche des portes de four, d'étuve et de chauffe-assiettes commune à tous les fourneaux autres que N^{os} 291 à 334, 618 à 916.
180. Gâche des portes de four et d'étuve des fourneaux N^{os} 618 à 916.
181. Clanche de porte de four des fourneaux N^{os} 291 à 334.
182. Clanche de porte de four des fourneaux autres que N^{os} 291 à 334, 769 à 916.
183. Clanche de porte de four des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.
184. Clanche de porte de four des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.
185. Clanche de porte de chauffe-assiettes des fourneaux N^{os} 438 à 461^{bis}, 494 à 517, 531 à 546, 555 à 566^{bis} C.
186. Clanche de porte d'étuve des fourneaux autres que N^{os} 769 à 916.
187. Clanche de porte d'étuve des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.
188. Clanche de porte d'étuve des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.

* La destination de chaque taille est indiquée dans le tableau des dimensions complétant l'illustration de chaque modèle.

N. B. — Pour toute commande de pièces représentées à la planche ci-contre, préciser outre le numéro de la légende :

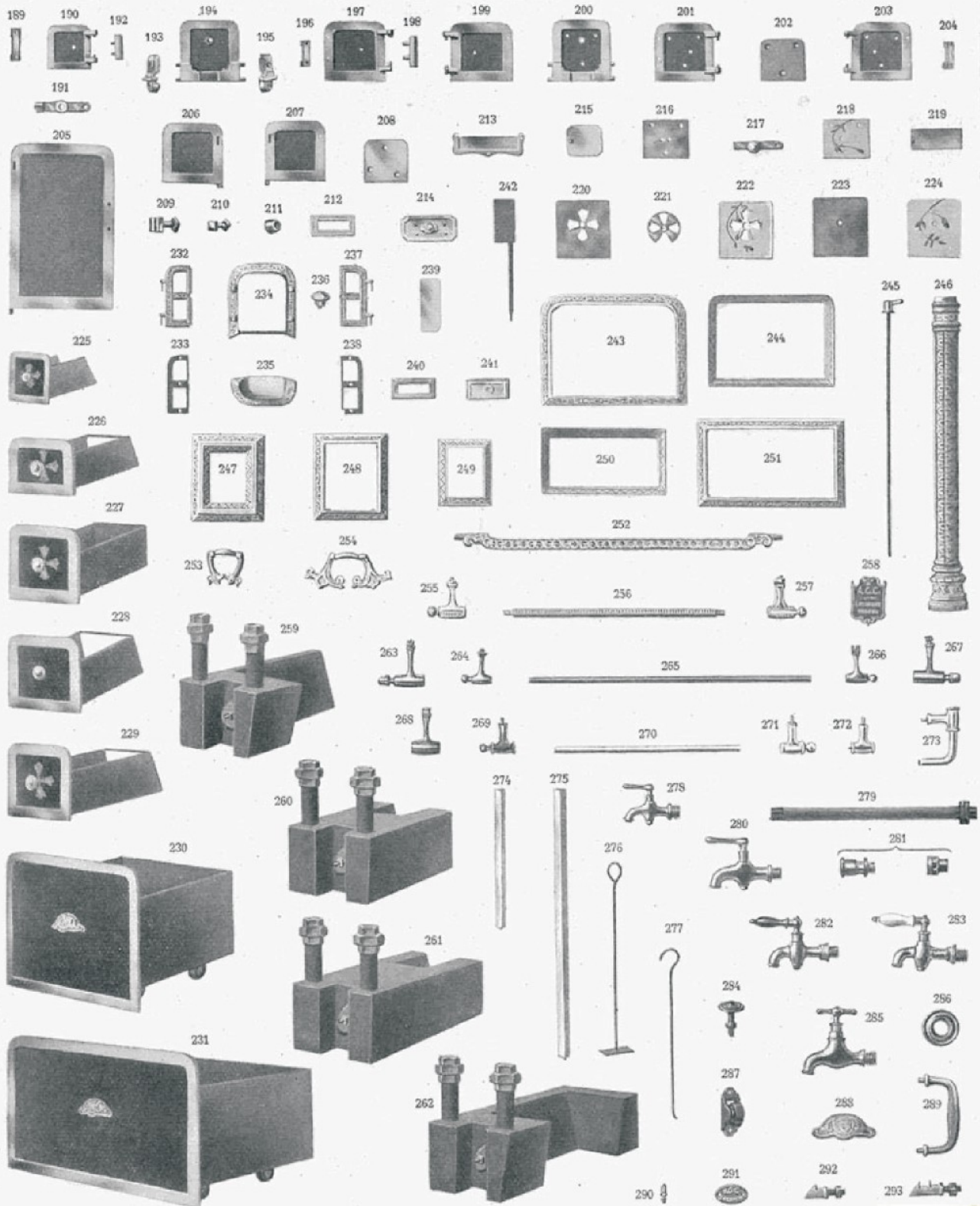
1^o La dimension du fourneau ;

2^o La série du fourneau s'il s'agit des pièces N^{os} 111, 112, 113, 115, 119, 120, 121, 150, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 165, 169, 170.



PIÈCES DE RECHANGE des Fourneaux tôle et fonte (suite).

(Planche G). Voir ci-contre la légende.



LÉGENDE (Planche G).

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>N^{os}</p> <p>189. Gâche de porte de foyer mixte.</p> <p>190. Porte de foyer mixte</p> <p>191. Loquet de porte de foyer mixte</p> <p>192. Charnière de porte de foyer mixte</p> <p>193. Console à gauche de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 158 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.</p> <p>194. Porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 158 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.</p> <p>195. Console à droite de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 158 à 173, 518 à 530, 524^{bis} à 530^{bis}, 618 à 623.</p> <p>196. Gâche de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 335 à 517, 531 à 590, 920 à 928.</p> <p>197. Porte de foyer mixte à droite des fourneaux N^{os} 567 à 590, 920 à 928.</p> <p>198. Charnière de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 567 à 590, 667 à 928.</p> <p>199. Porte de foyer mixte à gauche des fourneaux N^{os} 567 à 590, 920 à 928.</p> <p>200. Porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 618 à 623.</p> <p>201. Porte de foyer mixte à droite des fourneaux N^{os} 667 à 916.</p> <p>202. Contre-porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 618 à 916.</p> <p>203. Porte de foyer mixte à gauche des fourneaux N^{os} 667 à 916.</p> <p>204. Gâche de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 667 à 916.</p> <p>205. Porte de chauffe-assiettes des fourneaux N^{os} 438^{bis} à 461^{bis}, 494^{bis} à 517, 531 à 546, 555 à 566^{bis} C.</p> <p>206. Porte de foyer mixte à droite</p> <p>207. Porte de foyer mixte à gauche</p> <p>208. Contre-porte de foyer mixte</p> <p>209. Collier de porte de foyer mixte et de porte de chauffe-assiettes</p> <p>210. Piton de porte de foyer mixte et de porte de chauffe-assiettes</p> <p>211. Dé de porte de foyer mixte</p> <p>212. Bouche d'aération des fourneaux à un cendrier N^{os} 618 à 916.</p> <p>213. Gueulard de porte de foyer mixte, commun à tous les fourneaux à étuve (remplace le cendrier trieur et est prévu sur demande).</p> <p>214. Tampon de ramonage entre four et étuve des fourneaux N^{os} 158 à 166, 618 à 916.</p> <p>215. Coulisse d'aération commune aux fourneaux à étuve à un seul cendrier N^{os} 335 à 590, 920 à 928.</p> <p>216. Façade tôle émaillée céramique pour porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.</p> <p>217. Loquet de porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 335 à 517, 531 à 590, 667 à 928.</p> <p>218. Façade tôle émaillée et décorée pour porte de foyer mixte des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.</p> | <p>N^{os}</p> <p>219. Coulisse de ramonage entre four et étuve commune à tous les fourneaux autres que N^{os} 158 à 166, 618 à 916.</p> <p>220. Façade tôle émaillée céramique pour cendrier trieur des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.</p> <p>221. Étoile tôle nickelée pour cendrier trieur des fourneaux N^{os} 769 à 916.</p> <p>222. Façade tôle émaillée céramique et décorée pour cendrier trieur des fourneaux N^{os} 869 à 873, 912 à 916.</p> <p>223. Façade tôle émaillée céramique pour cendrier plein des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.</p> <p>224. Façade tôle émaillée céramique et décorée pour cendrier plein des fourneaux N^{os} 769 à 773, 902 à 906.</p> <p>225. Cendrier plein à étoile des fourneaux N^{os} 291 à 334.</p> <p>226. Cendrier plein à étoile sous réchauds ou poissonnière des fourneaux N^{os} 438^{bis} à 461^{bis}, 494^{bis} à 517, 531 à 538, 555 à 566^{bis} C.</p> <p>227. Cendrier trieur à étoile commun à tous les fourneaux comportant deux cendriers.</p> <p>228. Cendrier plein ordinaire commun à tous les fourneaux à étuve.</p> <p>229. Cendrier plein à étoile commun à tous les fourneaux à charbonnier.</p> <p>230. Charbonnier des fourneaux N^{os} 291 à 334.</p> <p>231. Charbonnier commun à tous les fourneaux à charbonnier autres que N^{os} 291 à 334.</p> <p>232. Porte de gauche de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>233. Contre-porte à gauche du fourneau "Nord".</p> <p>234. Encadrement des portes de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>235. Gueulard de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>236. Bouton de porte de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>237. Porte de droite de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>238. Contre-porte de droite de foyer du fourneau "Nord".</p> <p>239. Feuille mica de foyer du fourneau "Nord" interchangeable D. et G.</p> <p>240. Bouche d'aération du fourneau "Nord".</p> <p>241. Tampon de ramonage du fourneau "Nord".</p> <p>242. Contre-poids de porte de four du fourneau "Nord".</p> <p>243. Encadrement de four du fourneau "Nord".</p> <p>244. Encadrement de porte de four du fourneau "Nord".</p> <p>245. Manette ornée de retour de flamme du fourneau "Nord" (sur demande).</p> <p>246. Pied-colonne du fourneau "Nord".</p> <p>247. Encadrement de cendrier du fourneau "Nord" (spécial pour les genres noir et tout nickelé).</p> <p>248. Grand encadrement de cendrier du fourneau "Nord".</p> <p>249. Petit encadrement de cendrier du fourneau "Nord".</p> <p>250. Encadrement de poste d'étuve du fourneau "Nord".</p> <p>251. Encadrement d'étuve du fourneau "Nord".</p> <p>252. Galerie du fourneau "Nord".</p> <p>253. Poignée de cendrier du fourneau "Nord".</p> <p>254. Poignée des portes de four et d'étuve du fourneau "Nord".</p> | <p>N^{os}</p> <p>255. Support orné cuivre massif (gauche) du fourneau "Nord".</p> <p>256. Main-courante ornée cuivre massif du fourneau "Nord".</p> <p>257. Support orné cuivre massif (droite) du fourneau "Nord".</p> <p>258. Grand écusson A. C. C. (sur demande, établi au nom du client), commun à tous les fourneaux.</p> <p>259. Bouilleurs Type A, bois et houille.</p> <p>260. tôle d'acier soudée » B »</p> <p>261. à l'autogène » C, à houille.</p> <p>262. » D »</p> <p>263. Support cuivre, à gland, de 25 %, à gauche.</p> <p>264. Support cuivre, à boule (gauche), 16, 18, 20, 22 %.</p> <p>265. Tube main-courante, 16, 18, 20, 22, 25 %.</p> <p>266. Support cuivre à boule (à droite), 16, 18, 20, 22 %.</p> <p>267. Support cuivre, à gland, de 25 %, à droite.</p> <p>268. Support cuivre (de milieu), 18, 20, 22, 25 %.</p> <p>269. Support fonte nickelée à gauche.</p> <p>270. Élément de main-courante circulaire.</p> <p>271. Support fonte nickelée à droite.</p> <p>272. Support fonte nickelée de milieu.</p> <p>273. Coude-support de main-courante.</p> <p>274. Equerre d'angle de 20×20, 25×25, des fourneaux N^{os} 291 à 298, 320^{bis} à 324, 408 à 427.</p> <p>275. Equerre d'angle de 20×20, 25×25 des fourneaux autres que N^{os} 291 à 298, 320^{bis} à 324, 408 à 427.</p> <p>276. Raclette } Communs à tous nos fourneaux.</p> <p>277. Tisonnier }</p> <p>278. Robinet cuivre des fourneaux N^{os} 291 à 294, 307 à 310^{bis}, 320^{bis} à 334.</p> <p>279. Tube de bouillotte des fourneaux N^{os} 291 à 294, 307 à 310^{bis}, 320^{bis} à 334.</p> <p>280. Robinet cuivre de 12, 15, 18 %.</p> <p>281. Raccord cuivre en 2 pièces, spécial pour fourneaux avec bouillotte cuivre.</p> <p>282. Robinet cuivre, poignée bois.</p> <p>283. Robinet cuivre, poignée porcelaine, des fourneaux N^{os} 618 à 916.</p> <p>284. Bouton de cuivre de 22, 30, 36, 40, 45 %, commun à tous les fourneaux.</p> <p>285. Robinet à pression. Adapté sur demande à tous nos fourneaux (voir majorations au tarif).</p> <p>286. Rosace cuivre pour robinet, commune à tous nos fourneaux.</p> <p>287. Galet commun à tous nos fourneaux à charbonnier.</p> <p>288. Poignée commune à tous nos fourneaux à charbonnier.</p> <p>289. Poignée de la grillade présentée au N^o 93 de la planche E.</p> <p>290. Gland cuivre pour les coulisses N^{os} 215 et 219 de la présente planche.</p> <p>291. Petit écusson A. C. C. commun à tous nos fourneaux.</p> <p>292. Mentonnet à un cran } Communs à tous nos fourneaux.</p> <p>293. Mentonnet à deux crans }</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

N. B. — Pour toute commande de pièces de rechange représentées à la planche ci-contre, préciser outre le numéro de la légende :

1^o La dimension du fourneau ;

2^o La série du fourneau s'il s'agit des pièces N^{os} 205, 217, 227, 228, 229, 231, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 280 et 284.

TABLE DES MATIÈRES

B	Pages
Buanderies	2

C	Pages
Calorifères tôle et fonte Nos 325 à 330	20
— « Le Petit Grégeois » Nos 331 bis - 332 bis	22
Casserolles rondes à anses	40
Châssis de ramonage	42
Chaufferette	42
Chauffe-soupe pour poêle d'atelier forme cloche	4
Cheminées dites « à panneaux »	24
— forme ovale	26
— dite « de salle à manger »	28
— dite « riche »	30
— dite « hygiénique »	32
— à 2 fours N° 401	34
— à 1 four N° 406	35
Crachoir	42
Cuisinière carrée série C	6
— Nos 141 à 144	8
— 120 à 122	10
— 137 à 140	12
— 237 à 240	13
— 133 à 136	14
— 233 à 236	15
— dites « Américaines » genre paillasse	46
— — — genre arcade et charbonnier	47

E	Pages
Emaux céramiques	39

F	Pages
Fourneau tôle et fonte genre paillasse dit « Parisien »	48
— — — à charbonnier —	49

FOURNEAUX TOLE ET FONTE CONSTRUCTION FORTE :

Nos 158 à 166 dit « genre St-Étienne »	50
167 à 173 à étuve	51
518 à 523 —	52
524 à 530 —	53
524 bis à 530 bis à charbonnier	54
567 à 575 à étuve	55
567 bis à 575 bis à charbonnier	56
582 à 590 à étuve	57
618 à 623 — (série luxe)	58
667 à 675 —	59
769 à 773 — (série émaillée)	60
869 à 873 — (série émaillée et décorée)	61
902 à 906 — (série émaillée)	62
912 à 916 — (série émaillée et décorée)	63
70 à 100 — (série « Nord » ornée)	64
920 à 923 — dit « de campagne »	65
925 à 928 sans étuve	66

FOURNEAUX TOLE ET FONTE CONSTRUCTION EXTRA-FORTE :

Nos 335 à 343 bis à étuve sans chaudière	67
344 à 352 bis à charbonnier sans chaudière	68
377 à 389 à étuve et chaudière	69
377 bis à 389 bis à charbonnier et chaudière	70
390 à 402 à étuve et ceinture	71
408 à 417 genre paillasse à ceinture	72
418 à 427 — à réchauds	73
428 à 437 à charbonnier et réchauds	74
438 à 449 à étuve et chauffe-assiettes	75
450 à 461 à charbonnier et chauffe-assiettes	76
450 bis à 461 bis à étuve et chauffe-assiettes	77

F (suite)	Pages
Nos 487 à 493 à grillade et charbonnier	78
494 à 505 — et étuve	79
506 à 517 — et charbonnier	80
531 à 538 — et réchauds	81
539 à 546 — —	82
547 à 554 à deux fours	83
547 bis à 554 bis — et ceinture	84
547 ter à 554 ter — —	85
555 à 560 — et grillade	86
561 à 566 C. — —	87
561 bis à 566 bis C. — —	88
Fourneaux à bouilleur	89
— pour grands établissements	90
Foyer de lessiveuse série basse Nos 321 à 324	38
— — — haute Nos 321 bis à 324 bis	38

G	Pages
Gaufriers et gaufretier	43

J	Pages
Jumelles tôle et fonte	45

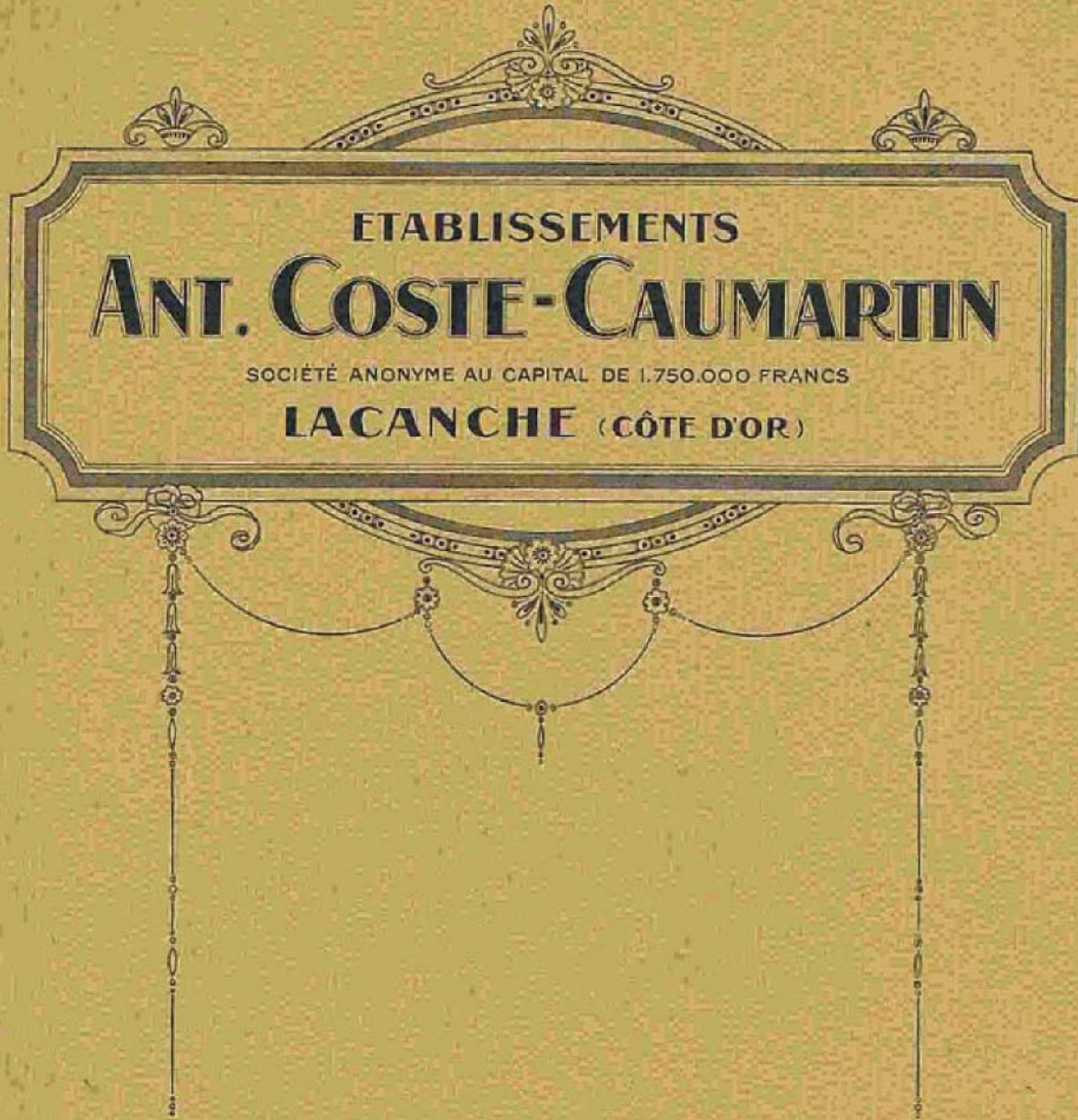
P	Pages
PIÈCES DE RECHANGE	

de la buanderie « Lacanche »	3
du poêle dit « du Berry »	5
de la cuisinière carrée série C	7
— Nos 141 à 144	9
— Nos 120 à 122	11
des cuisinières Nos 133 à 136 - 137 à 140 - 233 à 236 - 237 à 240	16-17
du poêle « Frimas » N° 300	19
du calorifère tôle et fonte Nos 325 à 330	21
— « Le petit Grégeois » Nos 331 bis - 332 bis	23
des cheminées dites « à panneaux »	25
de la cheminée forme ovale	27
— dite « de salle à manger »	29
— dite « riche »	31
— dite « hygiénique »	33
des cheminées 1 et 2 fours Nos 406 et 401	36-37
des foyers de lessiveuses Nos 321 à 324 - 321 bis à 324 bis	38
des fourneaux tôle et fonte	92 à 101

Plateau de parquet	40
Poêle d'atelier forme cloche	4
— rond d'atelier	4
— dit « du Berry »	5
— dit « Frimas » N° 300	18
Poignée de tiroir	42
Porte de ramonage	42
— parapluies	41
— pelles et pincettes	41
— plats	42
— savons	42
Potagers tôle et fonte	44-45
Poterie fonte ordinaire, inoxydable et émaillée	40

R	Pages
Ramonage (porte de)	42
Réchauds potagers tôle et fonte	44-45
— jumelles —	45
Rondelle à pieds pour gaufriers	43

Téléphone n° 5



Edition 1927

TABLE DES MATIÈRES

B		Pages	F (suite)		Pages
Buanderies		2	Nos 487 à 493 à grillade et charbonnier		78
C			494 à 505 — et étuve.		79
Calorifères tôle et fonte Nos 325 à 330		20	506 à 517 — et charbonnier		80
— « Le Petit Grégeois » Nos 331 bis - 332 bis.		22	531 à 538 — et réchauds		81
Casseroles rondes à anses.		40	539 à 546 —		82
Châssis de ramonage		42	547 à 554 à deux fours.		83
Chaufferette.		42	547 bis à 554 bis — et ceinture.		84
Chauffe-soupe pour poêle d'atelier forme cloche		4	547 ter à 554 ter — —		85
Cheminées dites « à panneaux »		24	555 à 560 — et grillade		86
— forme ovale		26	561 à 566 C. — —		87
— dite « de salle à manger »		28	561 bis à 566 bis C. — —		88
— dite « riche »		30	Fourneaux à bouilleur		89
— dite « hygiénique »		32	— pour grands établissements.		90
— à 2 fours N° 401		34	Foyer de lessiveuse série basse Nos 321 à 324		38
— à 1 four N° 406		35	— — — haute Nos 321 bis à 324 bis		38
Crachoir		42	G		
Cuisinière carrée série G.		6	Gaufriers et gaufretier.		43
— Nos 141 à 144		8	J		
— 120 à 122		10	Jumelles tôle et fonte		45
— 137 à 140		12	P		
— 237 à 240		13	PIÈCES DE RECHANGE		
— 133 à 136		14	de la buanderie « Lacanche »		3
— 233 à 236		15	du poêle dit « du Berry »		5
— dites « Américaines » genre paillasse		46	de la cuisinière carrée série G.		7
— — — genre arcade et charbonnier.		47	— Nos 141 à 144		9
E			— Nos 120 à 122		11
Emaux céramiques		39	des cuisinières Nos 133 à 136 - 137 à 140 - 233 à 236 - 237 à 240.		16-17
F			du poêle « Frimas » N° 300		19
Fourneau tôle et fonte genre paillasse dit « Parisien »		48	du calorifère tôle et fonte Nos 325 à 330		21
— — — à charbonnier —		49	— « Le petit Grégeois » Nos 331 bis - 332 bis.		23
FOURNEAUX TOLE ET FONTE CONSTRUCTION FORTE:			des cheminées dites « à panneaux »		25
Nos 158 à 166 dit « genre St-Étienne »		50	de la cheminée forme ovale.		27
167 à 173 à étuve		51	— dite « de salle à manger »		29
518 à 523 —		52	— dite « riche »		31
524 à 530 —		53	— dite « hygiénique »		33
524 bis à 530 bis à charbonnier		54	des cheminées 1 et 2 fours Nos 406 et 401		36-37
567 à 575 à étuve.		55	des foyers de lessiveuses Nos 321 à 324 - 321 bis à 324 bis		38
567 bis à 575 bis à charbonnier		56	des fourneaux tôle et fonte		92 à 101
582 à 590 à étuve.		57	Plateau de parquet		40
618 à 623 — (série luxe).		58	Poêle d'atelier forme cloche.		4
667 à 675 — —		59	— rond d'atelier.		4
769 à 773 — (série émaillée)		60	— dit « du Berry »		5
869 à 873 — (série émaillée et décorée)		61	— dit « Frimas » N° 300		18
902 à 906 — (série émaillée)		62	Poignée de tiroir.		42
912 à 916 — (série émaillée et décorée)		63	Porte de ramonage		42
70 à 100 — (série « Nord » ornée).		64	— parapluies		41
920 à 923 — dit « de campagne »		65	— pelles et pincettes		41
925 à 928 sans étuve —		66	— plats		42
FOURNEAUX TOLE ET FONTE CONSTRUCTION EXTRA-FORTE:			— savons		42
Nos 335 à 343 bis à étuve sans chaudière		67	Potagers tôle et fonte		44-45
344 à 352 bis à charbonnier sans chaudière.		68	Poterie fonte ordinaire, inoxydable et émaillée.		40
377 à 389 à étuve et chaudière.		69	R		
377 bis à 389 bis à charbonnier et chaudière		70	Ramonage (porte de)		42
390 à 402 à étuve et ceinture		71	Réchauds potagers tôle et fonte.		44-45
408 à 417 genre paillasse à ceinture		72	— jumelles —		45
418 à 427 — à réchauds.		73	Rondelle à pieds pour gaufriers.		43
428 à 437 à charbonnier et réchauds.		74			
438 à 449 à étuve et chauffe-assiettes		75			
450 à 461 à charbonnier et chauffe-assiettes		76			
450 bis à 461 bis à étuve et chauffe-assiettes		77			

