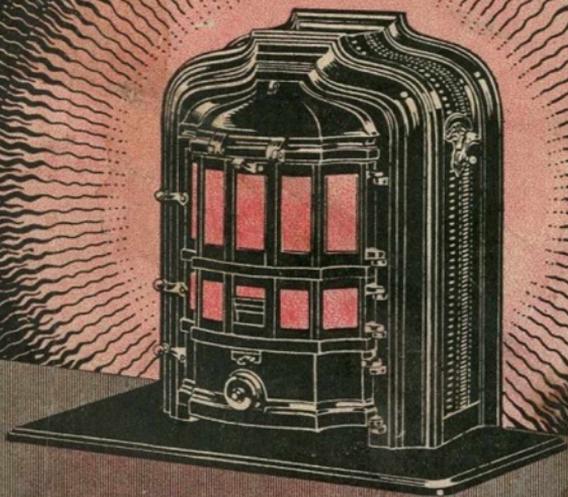


CHAUFFAGE AU CHARBON



Saison
1927-1928

Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME



CAPITAL 12 500 000 FRANCS

HAREN - LEZ - BRUXELLES



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



APPAREILS DE CUISSON
ET DE CHAUFFAGE AU CHARBON

LA MEILLEURE FABRICATION BELGE

Les Fonderies Bruxelloises

SOCIÉTÉ ANONYME  CAPITAL: 12.500.000 FRANCS
HAREN - LEZ - BRUXELLES

Téléphones } Bruxelles 522.40
 } Vilvorde 54

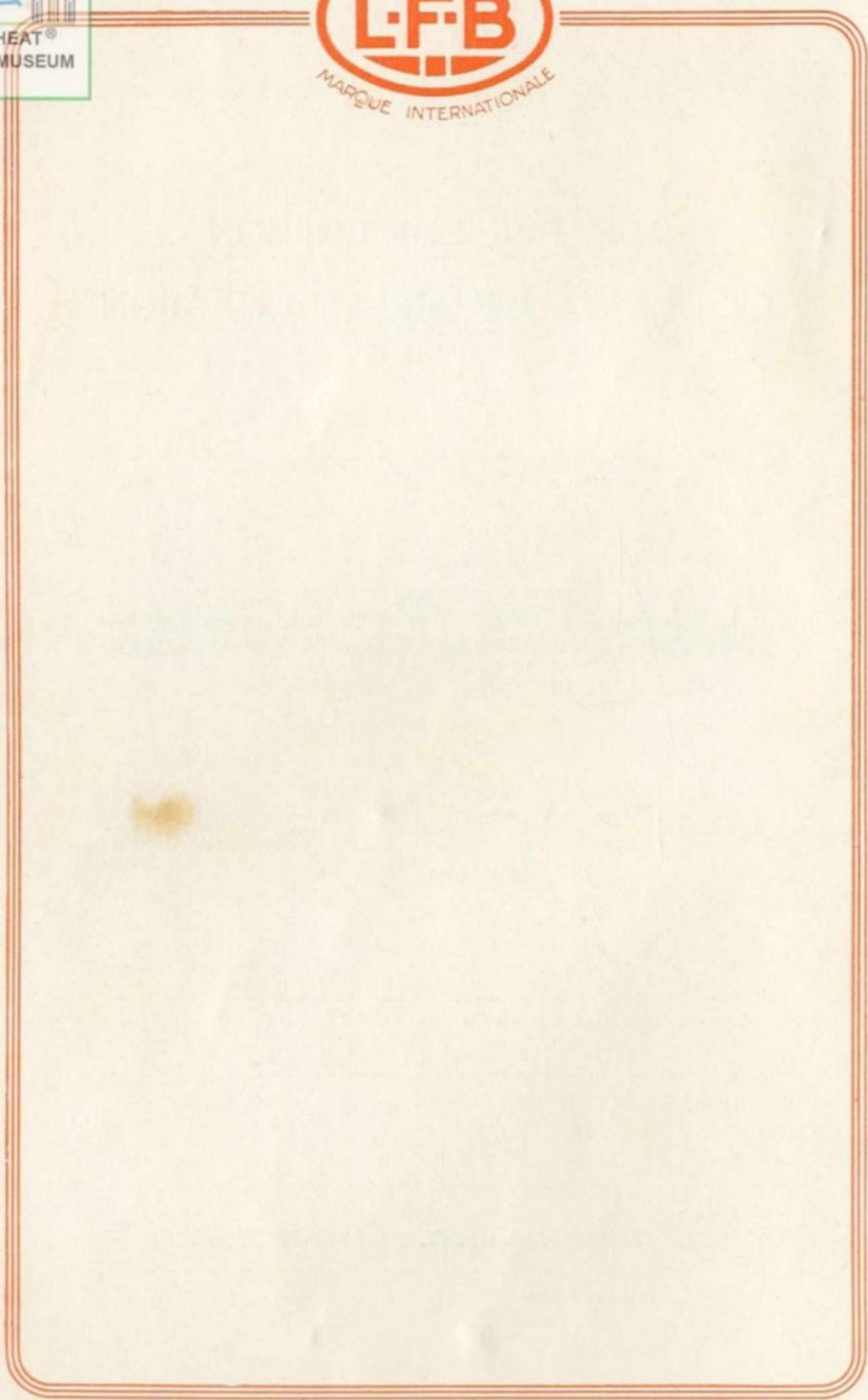
Adresse télégraphique :
Fonderies Bruxelloises-Haren

Trams : Bourse et Gare du Nord N°s 53 et 58

Compte Chèques Postaux 12815 -

Banque : Crédit Général Liégeois, Bruxelles

USINE SUCCURSALE : MELVEREN-LEZ-SAINT-TROND



PRÉFACE

NOTRE Société entre dans sa huitième année d'existence. C'est une bien courte étape, sans doute; mais le chemin parcouru, depuis ses modestes débuts en 1920, est vraiment remarquable.

CEURS qui ont connu le berceau de notre affaire, dans les bâtiments minuscules de la chaussée de Haren, comportant une maison d'habitation et un petit hangar qui avait à peine 450 mètres carrés, pourront mieux comparer cet embryon avec nos importantes installations actuelles,



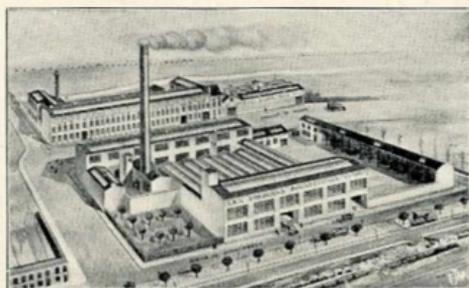
Vue du berceau de nos usines (1920).

créées en si peu de temps et organisées et outillées selon les méthodes les plus modernes, sous la direction prévoyante des hommes qui sont à la tête de cette vaste entreprise.

ON peut dire, sans être taxé d'exagération, que rarement une affaire industrielle a eu un développement aussi rapide et constant, sans avoir jamais dépassé les limites des prévisions permises. Les agrandissements ont donc été successifs, et dès les premières années il a été manifeste que les nouvelles usines, magistralement administrées et dirigées, se trouvaient décidément sur la voie du succès. Il a été pris, par conséquent, des dispositions en vue de conserver l'unité dans les constructions futures, pour que les agrandissements, reconnus indispensables, pussent être exécutés sans incommoder les nombreux services en pleine activité.

C'EST ainsi qu'en 1925 les Usines de Haren avaient pris le développement que montre la vue ci-dessous, avec une superficie totale couverte de 2 hectares. A la fin de cette année, la surface couverte sera encore notablement augmentée par suite de travaux en cours d'exécution.

MAIS les usines de Haren ne pouvant plus suffire aux besoins toujours croissants de notre clientèle d'élite, la Société Anonyme « Les Fonderies Bruxelloises » a érigé une importante succursale à Melveren-lez-Saint-Trond.



Vue d'ensemble de notre usine mère à Haren.

A PEINE construite, l'afflux des commandes obligea la Société à tripler sa superficie couverte, répondant à la vue ci-après, et qui est de 18,000 mètres carrés.

NOS disponibilités en terrain nous permettent d'envisager de très importants agrandissements, dont l'opportunité se fait d'ailleurs déjà sentir.

LE secret de cette croissance rapide et robuste? Il n'y en a pas, car les dirigeants de cette importante entreprise industrielle ont placé à la base de leur édifice une pierre angulaire solide, représentée par un principe immuable qui veut que leur production soit

LA MEILLEURE FABRICATION BELGE.

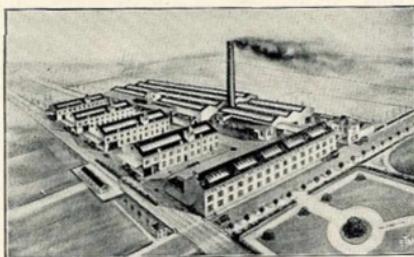
LE but a été atteint dans toute l'acception de la devise. Pour arriver à ses fins, la Société n'a rien négligé, et l'outillage extraordinairement puissant et moderne — dont elle a doté ses ateliers — a permis non seulement de produire en grandes quantités, ce qui réduit

les frais de fabrication et le prix de vente, mais d'aborder aussi, avec le plus grand succès, la fabrication en séries interchangeables de pièces entièrement usinées à la machine et réduisant pratiquement à zéro le travail si onéreux de l'ajustage.

LES méthodes de travail sont tellement perfectionnées dans leurs moindres détails, que tous les appareils construits par « Les Fonderies Bruxelloises », Société Anonyme, portent l'empreinte de la plus grande perfection, qui leur a valu cette renommée universelle d'être

LA MEILLEURE FABRICATION BELGE.

MALGRÉ cela, nos produits sont toujours vendus à des prix bien inférieurs à leur valeur réelle et peuvent soutenir avantageusement toute comparaison avec ceux de la concurrence belge et étrangère.



Vue d'ensemble de notre usine succursale à Saint-Trond.

LA perfection dans l'exécution est due également, en grande partie, au fait que chaque Département est spécialisé et possède, par conséquent, une maîtrise alliée à un raffinement extrêmement développé.

SANS vouloir nous étendre sur l'organisation moderne de nos Services commerciaux, qui représentent un des rouages les plus importants dans notre entreprise, nous dirons quelques mots des Laboratoires, où toutes les matières premières, indistinctement, font l'objet d'analyses et de contrôles extrêmement sévères par un ingénieur-chimiste compétent, en vue de réaliser et de conserver les caractéristiques les plus favorables et l'uniformité de composition des matières premières rentrant dans la fabrication de nos divers appareils.



DANS un autre Laboratoire, un ingénieur spécialiste étudie toutes les questions se rattachant à l'utilisation rationnelle du combustible, et y détermine les meilleurs dispositifs à mettre en œuvre. Dans ce même laboratoire on procède à l'essai scientifique, et sous tous les rapports, des divers appareils de cuisson et de chauffage.

TOUT récemment, « Les Fonderies Bruxelloises », Société Anonyme, ont établi un Service de Documentation et de Brevets d'invention, confié aux soins d'un autre ingénieur.

NOUS nous permettons de renvoyer le lecteur aux pages suivantes, où il trouvera des données intéressantes sur notre fabrication. Si le client désire des renseignements spéciaux, nos Services compétents se feront un plaisir de les lui fournir immédiatement.

NOUS sollicitons vivement une visite à notre salle d'exposition, où tous les modèles de notre fabrication sont visibles. Les clients qui ne peuvent se déplacer sont priés d'examiner nos appareils chez les principaux poêliers et quincailliers du pays, dont nous donnerons l'adresse sur demande. En vue de sauvegarder l'intérêt du public, nous avons choisi avec grand soin nos clients-revendeurs, et nous n'avons confié la vente de nos fabricats qu'aux spécialistes les plus intelligents et ayant le désir et la capacité de donner satisfaction à notre nombreuse clientèle.

UN appareil de cuisson ou de chauffage est un objet trop sérieux pour qu'il puisse être vendu par des personnes incompetentes, poussant à la vente sans se soucier si l'acheteur sera satisfait ou non. Nos clients-revendeurs et nos représentants vous renseigneront exactement en guidant votre choix, tout en tenant compte des conditions particulières de l'installation projetée.

LA MEILLEURE FABRICATION BELGE
SE TROUVE EXCLUSIVEMENT CHEZ
LES MEILLEURS REVENDEURS DU PAYS.



Conditions Générales de Vente

L'envoi de nos albums, tarifs ou conditions de vente ne nous engage pas à l'exécution des commandes.

Nous nous réservons le droit de ne pas livrer les ordres que nous estimions ne pas devoir exécuter.

Toutes les commandes sont reçues sans aucun engagement, ni responsabilité en cas de retard ou de non-livraison.

Autant que le permette la fabrication en série, elles seront fournies à leur tour d'inscription et en conformité d'accords sociaux. Dans l'intérêt de l'ensemble de notre clientèle, cette règle ne peut supporter d'exception.

IMPORTANT.

Quelle que soit l'ancienneté des commandes, les prix et conditions de vente applicables sont toujours ceux en vigueur au moment de l'expédition.

Les expéditions par chemin de fer sont effectuées comme suit :

Pour les envois d'une valeur nette en dessous de 1,500 francs : franco, port facturé au client.

Pour les envois d'une valeur nette de 1,500 francs et plus : franco, port à notre charge.

Pour l'étranger ce franco n'est accordé que jusqu'à la frontière.

Nous déduisons 5 p. c. de la remise, quand nous devons expédier à un autre destinataire que l'acheteur.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Nous apportons nos meilleurs soins à l'emballage et à la manipulation des colis. En cas de bris ou d'avarie à l'arrivée, le destinataire doit faire constater le fait par le Chemin de fer et réclamer, pour son compte, la valeur du dommage.



Les emballages sont repris aux prix facturés, à condition qu'ils nous soient retournés, en bon état et complets, dans les quinze jours maximum et franco gare **usine expéditrice**, soit :

Les Fonderies Bruxelloises, **gare Haren-Nord**, pour notre usine-mère.
Les Fonderies Bruxelloises, **gare Melveren**, pour notre usine succursale.

Les retours doivent nous être avisés, au moment de la remise au Chemin de fer, par les cartes postales annexées à nos factures, qui renseignent le détail des emballages à retourner.

Les règlements des factures se font au comptant, par chèques ou virements postaux. Le client qui désire un autre mode de règlement est prié de nous en avertir en remettant ses commandes et en nous indiquant de quelle façon il préfère régler.

Le bon fonctionnement de nos appareils étant établi par l'expérience, nous n'intervenons pas quant à leur installation et aux résultats obtenus, ainsi que dans toutes contestations qui surviendraient entre nos clients et le consommateur.

Les craquelures apparaissant à la surface des appareils émaillés proviennent de la différence de dilatation entre la fonte et l'émail. Ce fait ne constituant donc pas un défaut de fabrication, nous ne pourrions en être rendus responsables.

Nous nous réservons d'apporter toutes modifications de détails en cours de fabrication et les gravures ne sont données qu'à titre d'indication.





REMARQUES

IL est de toute première nécessité de mettre le lecteur en garde contre les effets nuisibles de la réclame purement commerciale, non étayée par des arguments puisés dans le domaine des réalités.

Nous n'avançons rien, dans nos réclames, qui ne puisse être contrôlé ! Nombreuses sont les personnes qui, de nos jours, se laissent encore influencer par des phrases vides de sens et qui croient aux promesses de ceux qui se flattent de pouvoir chauffer un vaste local, en plein hiver, avec quelques kilogrammes de charbon de qualité médiocre.

Notre but principal étant d'instruire le client, nous lui fournirons les données exactes qui lui permettront de se rendre compte de la puissance de chauffe nécessaire; car il est aussi inutile d'acheter un appareil trop grand que d'acquérir un appareil trop petit, parce que le premier incite au gaspillage, tandis que le second ne donnera jamais satisfaction.

S'il y a des objets qui doivent être achetés en toute connaissance de leurs caractéristiques, ce sont les appareils de chauffage et de cuisson au charbon. Les clients avisés, intelligents et soucieux de leur bien-être et de leur intérêt, seront évidemment portés tout naturellement à choisir les appareils de

LA MEILLEURE FABRICATION BELGE.

Conseils relatifs à l'Emploi du Charbon et du Coke pour la Cuisine et le Chauffage.

NOUS conseillons fortement de faire vérifier et éventuellement nettoyer les cheminées, notamment en ce qui concerne leur étanchéité et leur tirage, qui est d'une importance capitale pour le bon fonctionnement de tout appareil de cuisson et de chauffage. Il arrive fréquemment que les cheminées sont mauvaises et que, par conséquent, elles ne peuvent fonctionner régulièrement. Souvent on attribue le mauvais fonctionnement aux appareils qui y sont raccordés, cependant que toute la faute en incombe à la cheminée.

Les regards à la base des cheminées doivent bien fermer pour éviter des entrées d'air. De même, le raccordement doit être parfait, et il faut éviter de placer de simples tôles ou viroles qui, en réalité, ne doivent servir qu'à cacher le joint à l'entrée de la buse. Il est indispensable de former le joint au moyen de plâtre ou mieux encore avec du ciment résistant à la chaleur. La buse doit pénétrer profondément dans la maçonnerie et faire saillie vers l'intérieur. Il est recommandé de ne jamais placer une buse, coupée obliquement, de manière à ce que la suie pouvant tomber puisse entrer dans la buse et l'obstruer. D'ailleurs, tous les ans, à l'approche de l'hiver, il est nécessaire de faire procéder à un nettoyage complet par un ramoneur juré. Si l'on utilise du charbon gras (chose qui n'est pas à conseiller), il est prudent de ramoner plus souvent, parce que cette opération améliore le tirage et évite des feux de cheminées.

Avant d'allumer un appareil de chauffage, surtout au début de l'utilisation et dans les maisons nouvellement construites, il est prudent d'amorcer le tirage, par exemple en allumant du papier au pied de la cheminée, ou devant la buse d'évacuation. En faisant de la sorte on évite les retours si ennuyeux, les refoulements.

La hauteur et la position de la cheminée ayant une très grande importance, il y a lieu de veiller à ce que les cheminées établies sur des annexes soient amenées, avec forte pente, contre la façade, et que leur extrémité dépasse sensiblement la faite de la toiture.

Les murs, même assez éloignés, peuvent être cause de troubles dans le tirage lorsque le vent souffle dans une certaine direction et avec une certaine force; car s'il se produit au sommet de la cheminée une zone de pression, égale ou plus forte que la pression qui règne au bas de la cheminée, il est évident que le tirage devient alors nul ou négatif.

Une canalisation de fumée horizontale ne peut en aucune façon contribuer au tirage de la cheminée.

Si, pour cause de nécessité ou d'esthétique, on veut établir un raccordement souterrain entre un appareil de chauffage et la cheminée, il faut absolument que ce canal ait une pente montante aussi forte que possible vers le pied de la cheminée.

Une cheminée possède un tirage d'autant meilleur et régulier qu'elle est plus chaude. On sait, en effet, que le tirage est l'effet aspirant dû à la colonne d'air chaud enfermée dans la conduite montante. Il se fait donc que, dans une cheminée froide, ce tirage peut être insuffisant, nul ou négatif (refoulement).

Le meilleur charbon pour les appareils de cuisson et de chauffage est incontestablement la braisette lavée demi-grasse. Mais on peut utiliser d'autres dimensions et d'autres qualités, avec plus ou moins d'avantages. Souvent il faut utiliser ce que l'on trouve. Le coke d'usine à gaz pourra être utilisé, mais avec prudence, car il faut éviter de trop forts feux qui produisent du mâchefer ou peuvent détériorer les grilles et les pots.

Pour le chauffage intermittent, un bon charbon demi-gras ou maigre convient parfaitement, ainsi que le coke, en modérant l'allure du feu. Pour le chauffage continu, nous recommandons particulièrement l'antracite ou des charbons très maigres à courte flamme. Le coke convient également, s'il ne faut pas faire de trop forts feux.



Quantité de Charbon nécessaire pour réaliser un Effet donné.

IL est matériellement impossible de dire : tel appareil chauffe d'autant de degrés de différence de température un local non parfaitement défini en tant que volume, surface, qualité et épaisseur des parois, nombre et dimensions des fenêtres, des portes, etc., situation, état atmosphérique et ainsi de suite. Pour donner une valeur exacte, il faut connaître les conditions dans lesquelles on doit se chauffer, et ceci ne peut être établi que sur des calculs que nous ferons volontiers pour fixer le choix du client.

Cependant, dans les catalogues, il est convenu d'indiquer une puissance de chauffe moyenne que l'on doit naturellement ne considérer que comme une approximation d'une valeur toute relative et pouvant varier d'un cas à un autre.

Nous terminons en faisant ressortir la nécessité d'un bon aérage dans tout local habité. Ce serait une mauvaise économie que de boucher toutes les issues d'une chambre pour arriver ainsi à diminuer la quantité de combustible. Si, par hasard, on agissait de la sorte, la santé en souffrirait dans une large mesure.



Avantages des Feux continus.

IL est évident que lorsqu'on désire chauffer rapidement une chambre où l'on ne séjourne pas constamment, un feu intermittent est le plus recommandable. Mais ce feu doit être poussé, surtout au début, pour que la température normale de la pièce atteigne rapidement ce qu'on appelle la température de régime. La quantité de chaleur à déverser dans la chambre doit suffire à chauffer le cube d'air et à compenser la déperdition très importante due aux parois froides. Le feu poussé est généralement affecté d'une perte sensible par la cheminée.

Dès que l'on veut chauffer une chambre où l'on séjourne habituellement, il est extrêmement avantageux de recourir au chauffage continu. On pourrait croire qu'en chauffant jour et nuit la dépense de combustible devient exagérée. La pratique courante a démontré qu'il n'en est rien et que le chauffage à feu continu est ce qu'il y a de plus économique; car, une fois la température de régime atteinte, il n'y a plus qu'à compenser les pertes par les parois et celles dues à la ventilation, tandis que la perte importante imputable à la cheminée disparaît presque complètement, surtout pendant les heures de la nuit, tout en étant extrêmement réduite pendant la journée.

Du moment que l'on dispose d'un bon combustible très maigre, de préférence d'anthracite, ou à la rigueur, de petit coke, on peut être assuré de réaliser un chauffage rationnel et très économique.



Instructions spéciales relatives au Montage et à l'Utilisation des Appareils de Cuisine.

Montage de l'appareil. — Nous attirons spécialement l'attention des clients sur la nécessité qu'il y a de réunir l'appareil à la cheminée par un joint étanche. Toute entrée d'air par le joint refroidit la cheminée et diminue considérablement le tirage. Le plus sûr est de sceller le tuyau des fumées dans la maçonnerie.

Souvent, pour masquer ces ouvertures, on se contente de les couvrir avec une tôle. C'est très défectueux. La tôle ne doit servir à la rigueur que pour cacher le joint. Si le joint est bien exécuté, cette tôle est parfaitement inutile. Avant de raccorder la cuisinière à la buse scellée dans la maçonnerie, il convient de procéder à une **vérification** de l'appareil de chauffage.

Cette vérification est d'autant plus nécessaire, que l'appareil a passé par plusieurs mains, notamment pendant le transport, ce qui peut provoquer le déplacement de certaines parties essentielles non visibles extérieurement, mais dont la position exerce son influence sur le bon fonctionnement de l'appareil et sur le tirage. Le plus simple est de procéder comme suit :

- 1^o **Regards de nettoyage.** — Dans le fond du four supérieur et dans le plafond du four inférieur se trouvent des ouvertures de nettoyage. Bien vérifier si les couvercles sont en place.
- 2^o **Pot.** — Il est important que le pot soit parfaitement emboîté à sa base dans le logement. On remarquera tout autour du pot un certain vide prévu pour la dilatation. Si, pour un motif quelconque, ce jeu est trop grand, il suffit de le mastiquer au moyen de terre glaise.
- 3^o **L'attention des clients** est spécialement attirée sur l'intérêt qu'il y a de vérifier également les écrous et de resserrer ceux qui se seraient relâchés.

Portes de four. Les portes de nos fours sont construites de manière à en rendre la chute très difficile. Néanmoins le client prendra toute précaution en vue de ne pas faire tomber les portes de four sur

leurs arrêts aux charnières, ceci afin d'éviter le bris éventuel de l'encadrement en fonte. Nous conseillons vivement de manœuvrer les portes avec douceur.

Les portes des grands fours doivent pouvoir rester ouvertes pour varier la température du four selon les besoins. Nous avons prévu des dispositifs à crans d'arrêt, système breveté, permettant de caler les portes dans différentes inclinaisons.

Chauffage. — Le feu ne doit pas être poussé dès le début de l'allumage, car une température trop violente peut provoquer de graves inconvénients. Il est donc recommandé de n'augmenter l'intensité du feu que progressivement, ce qui permet aux différentes parties de la cuisinière de se dilater normalement.

Circulation des flammes sous les fours. La circulation des flammes consiste en cette particularité, que l'on peut faire circuler la chaleur autour des fours au lieu d'évacuer les gaz directement dans la cheminée. Ceci augmente le pouvoir d'utilisation de la cuisinière et, en même temps, le rendement du combustible. Il va sans dire que la circulation des flammes ne peut être utilisée que si le tirage le permet. Si le tirage est médiocre ou faible, il vaut mieux ne pas faire immédiatement usage du renversement des flammes et attendre, pour le mettre en marche, que la cheminée chauffée tire mieux.

Le tirage indirect (circulation des flammes) ne peut d'ailleurs donner de bons résultats que si les conduites sont bien entretenues. Il convient donc de les nettoyer régulièrement. Cette opération est bien simple, puisque les couvercles des regards de nettoyage sont facilement accessibles.

La ménagère doit toujours se souvenir qu'un appareil bien propre intérieurement lui donnera toute satisfaction, ou bien il faudrait alors imputer à la cheminée ou aux intempéries le fonctionnement irrégulier de la cuisinière.

Pour réaliser l'inversion du tirage direct en tirage indirect (circulation des flammes), il faut manœuvrer comme suit les clefs prévues à cet effet :

- 1° **Cuisinière à deux fours.** — La clef placée au côté droit de l'appareil sera abaissée vers le sol.
- 2° **Cuisinière à quatre fours.** — On fera la même opération aux clefs placées à chaque côté de la cuisinière, simultanément.

Conservation. — Le dessus de la cuisinière en fonte polie doit être entretenu à la pâte flamande. Les parties nickelées seront frottées avec des produits d'entretien de bonne qualité (blanc d'Espagne, etc.) mais jamais avec de la toile d'émeri ou du papier de verre.

Quant aux parties émaillées, elles devront simplement être frottées à sec ou avec un chiffon légèrement humide, n'égouttant pas. L'émail protège le métal contre toute oxydation. Par conséquent, on ne peut pas donner de coups violents sur l'émail, afin de ne pas mettre le métal à nu. De cette manière, la cuisinière restera belle et se conservera longtemps. Il est bien entendu que les petites fentes ou craquelures qui se présentent dans l'émail, après usage, ne peuvent être considérées comme défaut de fabrication, celles-ci résultant de la différence de dilatation entre la fonte et l'émail.

Pour bien utiliser les cuisinières L. F. B. — La ménagère aura tout intérêt à suivre les quelques suggestions que nous nous permettons de lui faire.

Avant de donner les renseignements sur l'utilisation rationnelle de nos cuisinières, il n'est pas superflu de rappeler que la propreté la plus stricte est une condition primordiale pour la meilleure réussite de la cuisson. Un coffre bien propre ne donne aucun arrière-goût aux mets qui y sont enfermés.

Rôtis. — Nul n'ignore que pour obtenir un rôti succulent, la condition essentielle à remplir est de ne pas le dessécher.

Pour ce motif, il ne faut pas introduire le rôti dans le coffre avant que ce dernier ne soit bien chaud, ce qui est obtenu en faisant usage du retour de flammes. Si l'on introduit un rôti dans un four non fortement chauffé, tout le jus s'évapore et l'on doit alors continuellement surveiller et arroser la viande.

Par contre, si le four est bien chaud, la viande est « saisie », les pores sont fermés, le jus ne peut s'en échapper et les vapeurs qu'il forme, restant à l'intérieur des tissus, les gonfle et contribue à rendre le rôti plus tendre et plus succulent, sans ou presque sans surveillance. Le rôti peut être placé dans une casserole plate ou peut être monté sur une broche, sur un gril ou simplement être suspendu. Pour recueillir la graisse fondue, on utilise un récipient placé sous la viande.

En général, un kilogramme de viande nécessite environ 25 minutes de cuisson; un demi-kilogramme, de 10 à 15 minutes. Toutefois ce temps de cuisson dépend de la forme du rôti et des préférences de la ménagère. Tout le monde n'aime pas un rôti trop saignant

(qui est cependant le mode de cuisson le plus recommandable). Si le rôti est plat, plutôt que carré, le temps de cuisson est moindre, naturellement. L'espèce de viande cuite au four a également son influence sur la durée de la cuisson. Mais nous ne voulons pas empiéter sur le domaine de la ménagère, qui sait parfaitement réaliser la cuisson homogène et à point, du moment qu'elle dispose d'un four régulièrement et suffisamment chauffé.

Il importe de signaler que les viandes congelées ne doivent pas être « saisies » avant qu'elles n'aient été dégelées, afin d'en assurer une belle teinte rouge dans toute leur masse.

Pâtisseries. Il convient de chauffer le four relativement fort et de placer les pâtisseries ou le pain sur une platine de manière à ce que l'objet à cuire soit plongé de tous côtés dans l'air chaud du four, c'est-à-dire qu'aucune de ces parties ne soit trop proche de la source de chaleur. On réalise ainsi une cuisson homogène. Dès que la pâte commence à brunir, il faut diminuer l'intensité du chauffage en réglant la clé et en masquant le pot au moyen de la glissière en tôle qui coulisse à l'intérieur du four, ou en ouvrant un peu la porte du four. La fin de la cuisson, qui est celle de l'intérieur de la pâte, doit être lente.





I
APPAREILS
DE
CUISSON



CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et porte à crans d'arrêt, système breveté.



N° 89, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Hauteur.	770	Grand four	
Diamètre de la buse	118	Hauteur.	235
Hauteur en dessous de la buse placée au dos	620	Largeur	320
		Profondeur	370
		Petit four	
Taque		Hauteur.	145
Longueur	750	Largeur	320
Largeur	520	Profondeur	370

REMARQUE. — Au gré du client la buse de cette cuisinière peut se placer derrière ou sur le dessus, la taque est en une pièce. Ces cuisinières ne sont fabriquées que sur demande spéciale.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et porte à crans d'arrêt, système breveté.



Nos modèles de cuisinières N^o 89, 90, 93, en fonte émaillée,
garnitures nickelées et taque en plusieurs pièces.

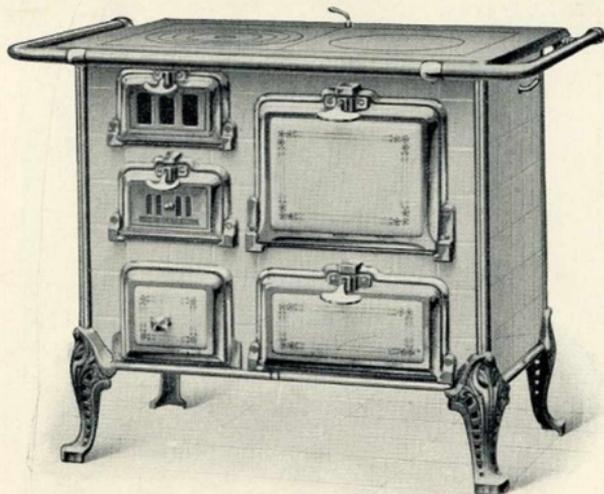
<i>Dimensions en millimètres</i>	N ^o 89	N ^o 90	N ^o 93	<i>Dimensions en millimètres</i>	N ^o 89	N ^o 90	N ^o 93
Hauteur	770	770	770	Taque agrandie			
Diamètre de la buse	118	118	125	Longueur	—	940	1040
Hauteur en des- sous la buse	620	620	610	Largeur	—	610	650
Taque ordinaire				Grand four			
Longueur	750	800	930	Hauteur	235	235	235
Largeur	520	550	600	Largeur	320	320	325
				Profondeur	370	400	480
				Petit four			
				Hauteur	145	145	145
				Largeur	320	320	325
				Profondeur	370	400	480

REMARQUE. — Pour toutes nos cuisinières nous fabriquons
des dos et frontons; des étagères à panneau décoré et frontons;
des étagères simples ou doubles et des dossiers décorés.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L. F. B. à porte de chargement,
à circulation de flammes sous le four et porte à crans d'arrêt,
système breveté.



N° 90A en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

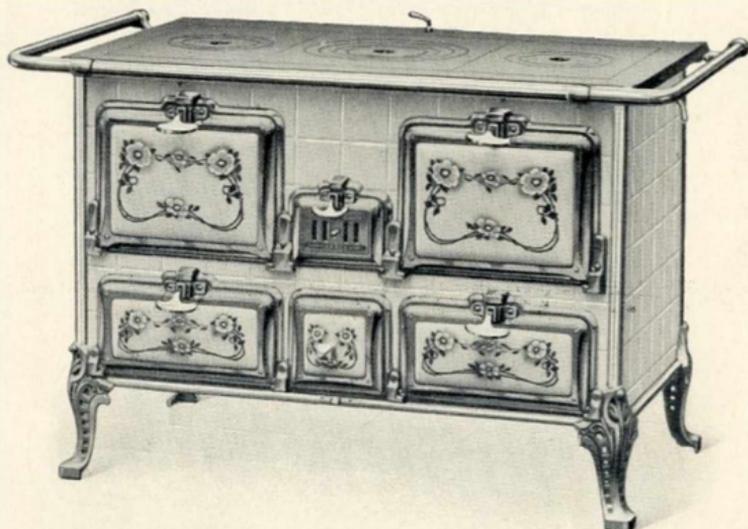
Hauteur.	770	Grand four	
Hauteur en dessous de la buse	620	Hauteur.	235
Diamètre de la buse	118	Largeur	320
		Profondeur	400
Taque ordinaire		Petit four	
Longueur 800	Largeur 550	Hauteur.	145
Taque agrandie		Largeur	320
Longueur 940	Largeur 610	Profondeur	400

REMARQUE. Pour les cuisinières N^{os} 89A, 90A et 93A
la porte de chargement se trouve à gauche de la devanture.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et portes à crans d'arrêt, système breveté.



Nos modèles de cuisinières N^{os} 91BR, 92, 94, en fonte émaillée,
garnitures nickelées et taque en plusieurs pièces.

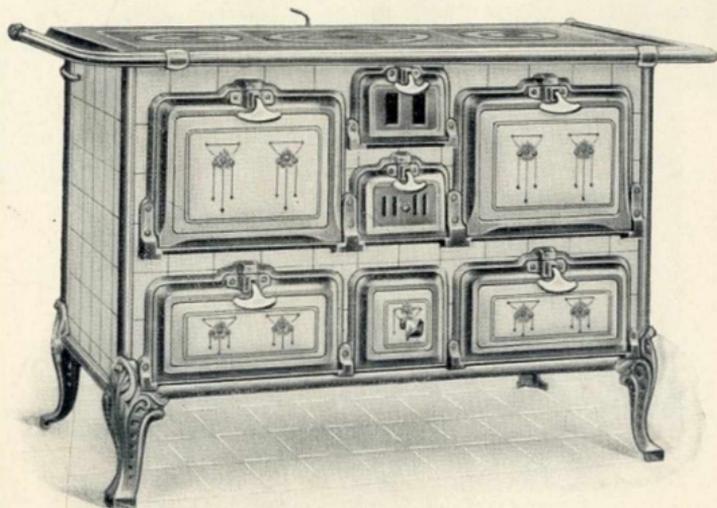
<i>Dimensions en millimètres</i>	N ^o			<i>Dimensions en millimètres</i>	N ^o		
	91BR	92	94		91BR	92	94
Hauteur	770	770	785	Taque agrandie			
Diamètre de la buse	144	144	170	Longueur	1040	1140	1200
Hauteur en des- sous de la buse	590	590	580	Largeur	610	650	700
Taque ordinaire				Grands fours			
Longueur	930	1030	1130	Hauteur	230	235	235
Largeur	550	600	640	Largeur	260	320	325
				Profondeur	400	480	480
				Petits fours			
				Hauteur	140	145	145
				Largeur	260	320	325
				Profondeur	400	480	480

REMARQUE. — Nous fabriquons pour toutes nos cuisinières
des dos et frontons; des étagères à panneau décoré et frontons;
des étagères simples ou doubles, et des dossiers décorés.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L. F. B. à porte de chargement,
à circulation de flammes sous le four et portes à crans d'arrêt,
système breveté.



N° 92A, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Hauteur.	770	Grands fours	
Hauteur en dessous de la buse	590	Hauteur.	235
Diamètre de la buse	144	Largeur	320
		Profondeur	480
Taqué ordinaire		Petits fours	
Longueur 1030 — Largeur 600		Hauteur.	145
Taqué agrandi		Largeur	320
Longueur 1140 — Largeur 650		Profondeur	480

REMARQUE. Nos cuisinières Nos 89A, 90A, 91A, 92A, 93A et 94A se vendent avec porte de chargement.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE

Système L.F.B. avec chaudière en cuivre rouge, à circulation de flammes sous le four et portes à crans d'arrêt, système breveté.



Cuisinière N° 92C, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

<i>Dimensions en millimètres</i>	N° 92C	N° 94C	<i>Dimensions en millimètres</i>	N° 92C	N° 94C	
Hauteur	770	785	Grands fours			
Hauteur en dessous de la buse.	590	580		Hauteur	235	235
Diamètre de la buse.	144	170		Largeur	320	325
Taqué ordinaire			Profondeur	480	480	
Longueur	1030	1130	Petits fours			
Largeur	600	640		Hauteur	145	145
Taqué agrandie				Largeur	320	325
Longueur	1140	1200	Profondeur	480	480	
Largeur	650	700				

REMARQUES. — Sur demande spéciale, nous adaptons à toutes nos cuisinières les chaudières en cuivre rouge ou cuivre rouge nickelé.



CUISINIÈRE AU CHARBON
 EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC DOS ET FRONTON
 Système L. F. B. à tirage direct
 et portes à crans d'arrêt, système breveté.



N° 91, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Hauteur avec dos et fronton 1110
 Hauteur avec dos seul 950
 Hauteur sans dos et fronton 770
 Haut^r en dessous de la buse 590
 Diamètre de la buse . 144

Taque ordinaire

Longueur 930 — Largeur 550

Taque agrandie

Longueur 1040 Largeur 610

Grands fours

Hauteur. 230
 Largeur 260
 Profondeur 400

Petits fours

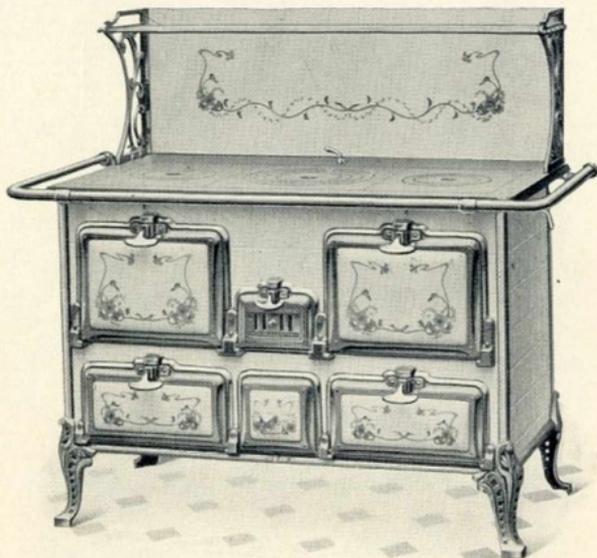
Hauteur. 140
 Largeur 260
 Profondeur 400

REMARQUES. — Pour toutes nos cuisinières, le dos et fronton, ou le dos seul, se fabriquent en nickelé avec panneaux décorés, ou grand panneau en fonte quadrillée émaillée.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC ÉTAGÈRE NICKELÉE
ET GRAND PANNEAU ÉMAILLÉ ET DÉCORÉ

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et portes à crans d'arrêt, système breveté.



N° 92, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Hauteur de la cuisinière.	770	Grands fours	
Hauteur totale	1130	Hauteur.	235
Haut ^r en dessous de la buse	590	Largeur	320
Diamètre de la buse	144	Profondeur	480
Taqué ordinaire		Petits fours	
Longueur 1030 — Largeur 600		Hauteur.	145
Taqué agrandie		Largeur	320
Longueur 1140 — Largeur 650		Profondeur	480

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC ÉTAGÈRE SIMPLE
A PANNEAU DÉCORÉ ET FRONTON

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et portes à crans d'arrêt, système breveté.



N° 92, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Hauteur totale .	1290
Hauteur sans fronton .	1130
Hauteur sans étagère .	770
Haut ^r en dessous de la buse	590
Diamètre de la buse	144

Taque ordinaire

Longueur 1030 — Largeur 600

Taque agrandie

Longueur 1140 — Largeur 650

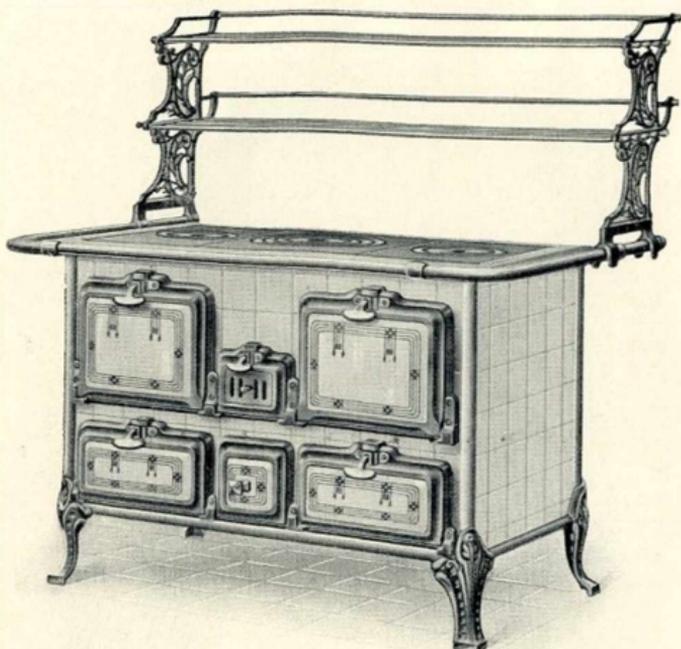
Grands fours

Hauteur.	235
Longueur	320
Profondeur	480

Petits fours

Hauteur	145
Longueur	320
Profondeur	480

CUISINIÈRE AU CHARBON
EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC ÉTAGÈRE DOUBLE
Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et portes à crans d'arrêt, système breveté.



N° 92, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions en millimètres :

Haut ^r totale avec étagère double	1265	Taque agrandie	
Haut ^r totale avec étagère simple	1055	Longueur 1140	— Largeur 650
Hauteur sans étagère	770	Grands fours	
Hauteur en dessous de la buse	590	Hauteur 235	— Largeur 320
Diamètre de la buse	144	Profondeur.	480
Taque ordinaire		Petits fours	
Longueur 1,030	— Largeur 600	Hauteur 145	— Largeur 320
		Profondeur.	480

REMARQUE. Nous fabriquons pour toutes nos cuisinières des étagères simples ou doubles.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC BAC A ROULETTES

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et portes à crans d'arrêt, système breveté.



N° 92, avec bac 487, en fonte émaillée, garnitures nickelées.

Dimensions identiques à celles des autres cuisinières de notre fabrication.

Bac au charbon à roulettes — Réservoir en tôle galvanisée.

N° 484	correspondant à la cuisinière	N° 89, 689 et 789
N° 485	»	» 90, 690 et 790
N° 486	»	» 91, 91BR, 691 et 791
N° 487	»	» 92, 692 et 792
N° 488	»	» 93, 693 et 793
N° 489	»	» 94

REMARQUES. — La devanture à panneaux décorés pouvant être surélevée suivant les circonstances, ces bacs au charbon à roulettes s'adaptent aisément aux cuisinières munies ou non d'isolateurs. (Voir modèle et dimensions des bacs à roulettes page 33.)

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN TOLE ÉMAILLÉE, QUADRILLÉE

Système L. F. B. à circulation de flammes sous le four
et porte à crans d'arrêt, système breveté.



Nos modèles de cuisinières N^{os} 689 et 690, en tôle émaillée,
garnitures nickelées et taque en plusieurs pièces.

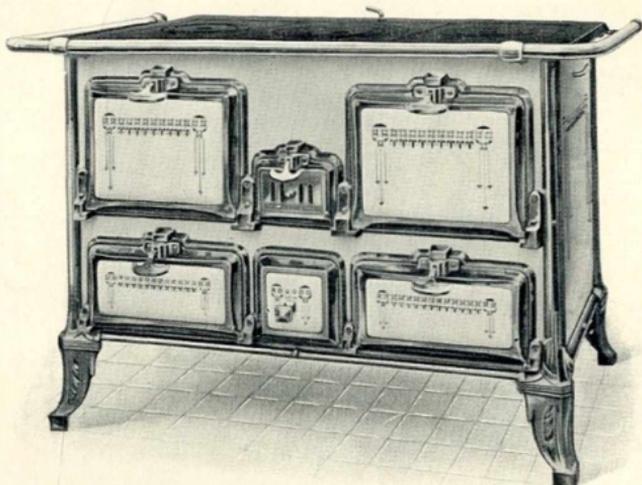
<i>Dimensions en millimètres :</i>	N ^o 689	N ^o 690	<i>Dimensions en millimètres :</i>	N ^o 689	N ^o 690
Hauteur	770	770	Grand four		
Hauteur en dessous de la buse	620	620	Hauteur	235	235
Diamètre de la buse	118	118	Largeur	320	320
Taque ordinaire			Profondeur	370	400
Longueur	750	800	Petit four		
Largeur	520	550	Hauteur	145	145
Taque agrandie			Largeur	320	320
Longueur	—	940	Profondeur	370	400
Largeur	—	610			

REMARQUE. — Pour le type du dossier
et du fronton, prière de nous consulter.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN TOLE ÉMAILLÉE, COTÉS DÉCORÉS

Système L. F. B. à tirage direct
et à retour de flammes et portes à crans d'arrêt, système breveté.



Cuisinière N° 691BR à retour de flammes, en tôle émaillée et côtés décorés.

Dimensions en millimètres :

Hauteur.	770	Grands fours	
Haut ^r en dessous de la buse	590	Hauteur.	230
Diamètre de la buse . . .	144	Largeur	260
Taqué ordinaire		Profondeur	400
Longueur 930 — Largeur	550	Petits fours	
Taqué agrandie		Hauteur.	140
Longueur	1040	Largeur	260
Largeur	610	Profondeur	400

REMARQUE. — Nous fabriquons, pour toutes nos cuisinières, des dos et frontons: des étagères à panneau décoré et frontons; des étagères simples ou doubles et des dossiers décorés.

CUISINIÈRE AU CHARBON

EN TOLE ÉMAILLÉE.
COTÉS DÉCORÉS A SIMPLE CADRE AUX PORTES

Système L. F. B. à tirage direct et portes de four à crans d'arrêt,
système breveté.



Cuisinière N° 791, en tôle émaillée, côtés décorés,
avec simple encadrement aux portes.

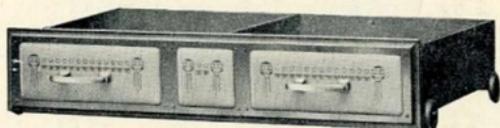
Dimensions en millimètres :

Hauteur.	770	Grands fours	
Hauteur en-dessous de la buse	590	Hauteur .	230
Diamètre de la buse	144	Largeur	260
Taque ordinaire		Profondeur	400
Longueur 930 — Largeur	550	Petits fours	
Taque agrandie		Hauteur	140
Longueur 1040 — Largeur	610	Largeur	260
		Profondeur	400

REMARQUE. — Toutes nos cuisinières peuvent
être fournies avec simple ou double cadre nickelé.

BACS A ROULETTES

RÉSERVOIR EN TOLE GALVANISÉE



Dimensions du réservoir, en millimètres :

N° 484 pour cuisinières	N° 89, 689 et 789	550 × 480
N° 485 » » »	» 90, 690 et 790	580 × 480
N° 486 » » »	» 91, 91BR et 691, 791	700 × 480
N° 487 » » »	» 92, 692 et 792	820 × 480
N° 488 » » »	» 93, 693 et 793	700 × 480
N° 489 » » »	» 94	885 × 480



POÊLES PARISIENS



N° 371.

Dimensions principales en millimètres.

N°	Hauteur du sol	Taque		Hauteur sous la buse	Four à portes vis-à-vis		
		Largueur	Long.		Larg.	Haut.	Profond.
370	605	425	690	470	305	185	320
371	650	445	740	510	335	210	330

REMARQUE. — S'exécutent en fonte brute, taque polie.
ou en fonte émaillée toutes teintes.

BACS A CHARBON

N^{os} 388 et 389.



Avec socle nickelé ou socle verni et panneaux décorés.

N^{os} 390 et 391.



Avec socle nickelé ou socle verni,
couvercle émaillé noir ou émaillé céramique toutes teintes.

Se fabriquent également avec couvercle brut, verni.

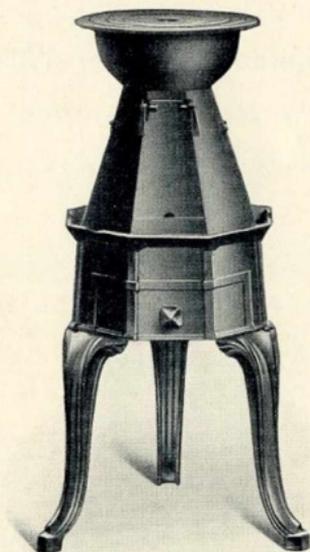




II
APPAREILS
DE
CHAUFFAGE



POÊLES REPASSEUSES



N° 284.

CARACTÉRISTIQUES					
N ^{os}	Hauteur totale	Hauteur en dessous de la buse	Diamètre de la buse	Encombrement	Nombre de fers
283	800	690	79	420	6
284	800	690	87	500	8
285	835	710	98	600	10

REMARQUE. — Se fabriquent en fonte brute vernie.

Description des Poêles d'Atelier

AVEC PORTE DE NETTOYAGE

SE TROUVANT AU NIVEAU DE LA GRILLE

CETTE série de poêles entièrement en fonte, d'une solidité à toute épreuve, a été spécialement combinée pour le chauffage des ateliers.

La galerie permet de chauffer les bidons et les marmites des ouvriers.

Ces poêles peuvent brûler n'importe quel genre de combustible. La grille, d'une grande surface, permet à l'air d'arriver facilement au foyer.

Le socle, où se trouve le cendrier, est muni d'une porte à glissière servant au réglage du poêle.

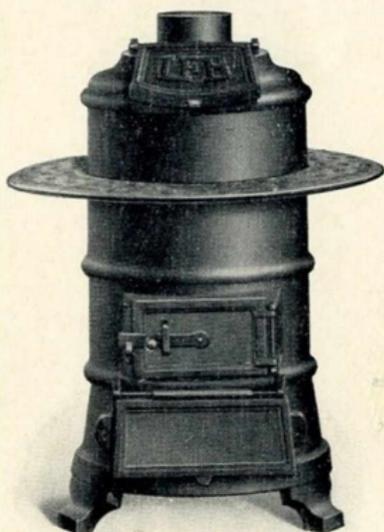
Le foyer se compose d'un anneau avec porte de nettoyage, dans lequel est supportée la grille; c'est la seule pièce susceptible de se détériorer.

Elle peut être remplacée sans le concours d'un poëlier.



POÊLES D'ATELIER PERFECTIONNÉS

ENTIÈREMENT EN FONTE
AVEC OU SANS GALERIE



N° 2, avec galerie.

Dimensions en millimètres :

N ^{os}	Hauteur totale	Diamètre du corps	Diamètre de la galerie	Diamètre de la buse	Encombrement
1	750	400	700	139	560
2	910	400	700	139	560
3	1070	400	700	139	560

POÊLES TORTUES

A INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE

LE « PATRIA » AVEC GRILLE MOBILE ET TIROIR
A COMBUSTION LENTE.

SÉRIE A TAMPON.



N° 363A.

CARACTÉRISTIQUES	N° 359 II	N° 359 I	N° 359	N° 360	N° 361	N° 362	N° 363	N° 363A
Hauteur totale millimètres	630	690	740	800	870	950	1020	1150
Hauteur en dessous de la buse . »	540	600	650	695	750	840	900	1030
Diamètre du corps . »	220	220	220	260	300	340	380	380
Diamètre de la buse . »	87	87	87	92	104	115	125	125
Encombrement . . »	380	380	380	430	480	540	580	580
Capacité de chauffe, par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local mètres cubes	50	60	75	100	150	200	250	300

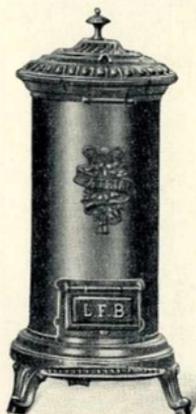
REMARQUE. — Ces poêles se fabriquent en fonte brute vernie, tôle lustrée.

POÊLES TORTUES

A INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE

LE • PATRIA » AVEC GRILLE MOBILE ET TIROIR,
A COMBUSTION LENTE.

SÉRIE A COUVERCLE HAUT.



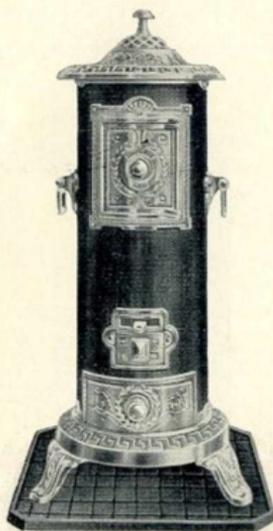
N° 363A.

CARACTÉRISTIQUES	N° 359 II	N° 359 I	N° 359	N° 360	N° 361	N° 362	N° 363	N° 363A
Hauteur totale millimètres	735	795	850	910	980	1060	1130	1260
Hauteur en dessous de la buse »	540	600	650	695	750	840	900	1030
Diamètre du corps »	220	220	220	260	300	340	380	380
Diamètre de la buse »	87	87	87	92	104	115	125	125
Encombrement »	380	380	380	430	480	540	580	580
Capacité de chauffe, par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local mètres cubes	50	60	75	100	150	200	250	300

REMARQUE. Ces poêles se fabriquent en fonte brute vernie, tôle lustrée.

POÊLES « IMPÉRIA »

A INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE, COMBUSTION LENTE



N° 481

<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°	N°	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>		
	480	481	482			
Hauteur totale	900	1000	1040	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces poêles peuvent chauffer une place de :		
Hauteur en dessous de la buse.	600	690	750			
Diamètre de la buse	79	92	104			
Diamètre du corps	220	260	300	N° 480	N° 481	N° 482
Encombrement	390	430	530	75 m ³	100 m ³	150 m ³

REMARQUE. — Ces poêles se font en fonte brute vernie, tôle lustrée; ou fonte nickelée, tôle lustrée ou émaillée; fonte émaillée, boutons nickelés, tôle lustrée ou émaillée.

POÊLES « LE CONTINENTAL »

A INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE
A COMBUSTION LENTE



N° 365.

<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°	N°	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>		
	364	365	366			
Hauteur totale	910	980	1050	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces poêles peuvent chauffer une place de :		
Hauteur en dessous de la buse	585	640	670			
Diamètre de la buse	92	111	118			
Diamètre du corps	220	260	300	N° 364	N° 365	N° 366
Encombrement	380	430	480	75 m ³	100 m ³	150 m ³

REMARQUE. — Ces poêles se fabriquent en fonte brute vernie, tôle lustrée; ou en fonte émaillée toutes teintes, tôle lustrée ou émaillée et garnitures nickelées.



POÊLES « SUPER »

A FEU CONTINU

CES poêles sont d'une conception absolument moderne et ont, d'emblée, rencontré la faveur de nos clients.

Du fait de l'existence d'une double paroi, avec circulation d'air, la détérioration de l'émail, même par des feux très poussés et persistants, est totalement écartée.

Le décentrage s'opère avec la plus grande facilité par une grille à tirette et l'évacuation des scories se fait sans que les poussières s'épandent dans la pièce.

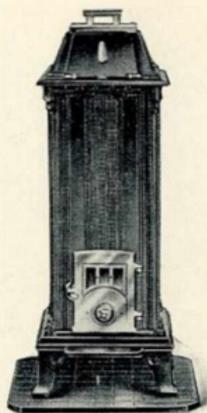
Une amenée d'air préalablement chauffé, permet la combustion des gaz inflammables qui se développent dans la masse de charbon; cela augmente notablement le rendement de l'appareil, tout en évitant les explosions.

TRÈS BEAU MODÈLE, TRÈS MODERNE.



POÊLES « SUPER »

A FEU CONTINU



N° 541

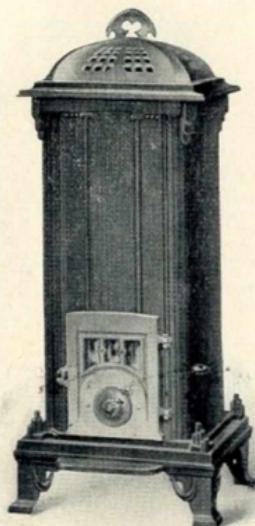
CARACTÉRISTIQUES

N°	<i>Dimensions en millimètres</i>				<i>Capacité de chauffe</i>
	Hauteur totale	Hauteur sous la buse	Diamètre de la buse	Profondeur du socle	environ m ³
540	590	480	98	320	60
541	1000	490	105	370	85
542	1060	510	111	400	120
543	1200	700	125	460	175

REMARQUE.— S'exécutent en fonte émaillée toutes teintes, avec garnitures nickelées.

POÊLES « L'UNIC »

MODÈLES DÉPOSÉS
A INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE



N° 531.

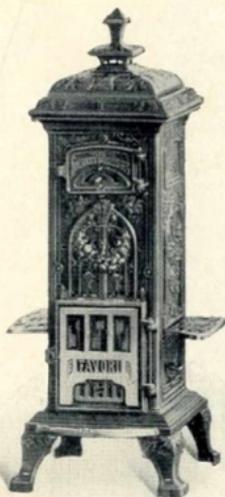
<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°	N°	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>		
	530	531	532			
Hauteur totale	835	880	985	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces foyers peuvent chauffer une place de :		
Hauteur en dessous de la buse	410	430	460			
Diamètre de la buse	98	105	111	N° 530	N° 531	N° 532
Encombrement	320	370	400	50 m ³	75 m ³	100 m ³

REMARQUE. — Se fabriquent en fonte émaillée toutes teintes,
garnitures nickelées.

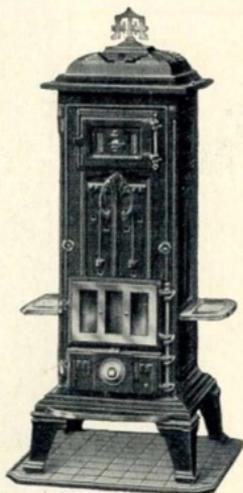
POÊLES « LE FAVORI »

A FEU VISIBLE

SÉRIE ORNÉE ET UNIE



N° 392

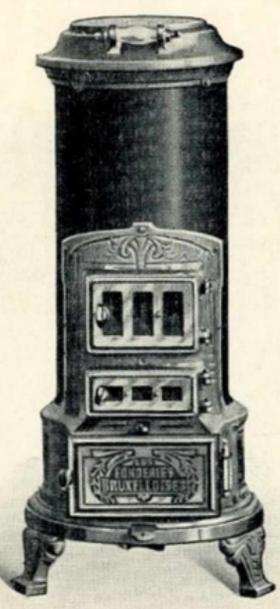


N° 592

<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°s	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>
	392	393	
	592	593	
Hauteur totale	1000	1140	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces poêles peuvent chauffer une place de :
Hauteur en dessous de la buse	640	725	
Diamètre de la buse	92	98	N°s 392-592 N°s 393-593
Encombrement.	370	430	75 m ³ 100 m ³

REMARQUE. — Se fabriquent en fonte émaillée toutes teintes, garnitures nickelées.

« LE CHAMPION »
UN VÉRITABLE APPAREIL UNIVERSEL
LE MEILLEUR POËLE A FEU CONTINU OU INTERMITTENT

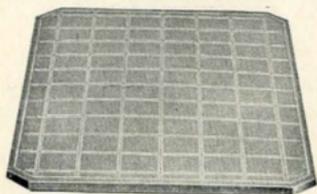


N° 5.

CARACTÉRISTIQUES	Dimensions en millimètres :					
	Type à réservoir			Type à intér. réfractaire		
	N° 5A	N° 5	N° 5B	N° 5C	N° 5D	N° 5E
Hauteur totale.	900	980	1075	900	980	1075
Haut ^r en dessous de la buse	600	650	715	700	760	825
Diamètre de la buse	92	111	118	92	111	118
Diamètre du corps	260	300	340	260	300	340
Encombrement	450	500	570	450	500	570
Capacité de chauffe, env. m ³	75	100	150	125	200	250

REMARQUE. Ces poêles se fabriquent en fonte vernie, tôle lustrée; fonte émaillée toutes teintes, tôle lustrée ou émaillée; ou fonte poli-ciré, tôle lustrée et portes et supports de poignée nickelés.

PLATEAUX DE PARQUET POUR POÊLES



Dimensions des différents modèles, en millimètres :

440 × 440	650 × 440
500 × 500	640 × 640
580 × 580	800 × 500

REMARQUE. — Se fabriquent en fonte brute,
fonte émaillée toutes teintes ou fonte nickelée.



POËLE « BRUXO »

A FEU CONTINU

CES poêles sont d'une conception absolument moderne et ont, d'emblée, rencontré la faveur de nos clients.

Du fait de l'existence d'une double paroi, avec circulation d'air, la détérioration de l'émail, même par des feux très poussés et persistants, est totalement écartée.

La porte du foyer est munie d'une contre-plaque isolée (brevetée S. G. D. G.) qui sert de protection au nickelage, lequel n'est dès lors plus soumis au contact direct du feu.

Le décrochage s'opère, avec la plus grande facilité, par une grille à tirette et l'évacuation des scories se fait sans que les poussières s'épandent dans la pièce.

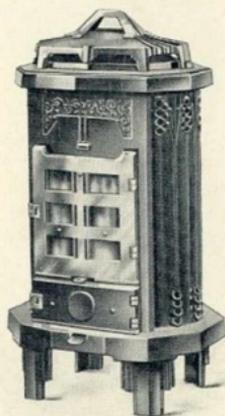
Une amenée d'air préalablement chauffé, permet la combustion des gaz inflammables qui se développent dans la masse de charbon : cela augmente notablement le rendement de l'appareil, tout en évitant les explosions.

TRÈS BEAU MODÈLE, TRÈS MODERNE.



POËLE « BRUXO »

A FEU CONTINU



N° 520.

CARACTÉRISTIQUES

<i>Dimensions en millimètres :</i>		Diamètre de la buse	105
Hauteur totale	900	Profondeur du socle	480
Largeur totale	475	<i>Capacité de chauffe : environ 120 m³</i>	
Hauteur sous la buse.	630		

REMARQUE. — S'exécute en fonte émaillée
toutes teintes, avec garnitures nickelées.



Description du Calorifère « LE CHANTE-CLAIR »

INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE

ADMISSION de l'air. — La porte du cendrier coulissant sur des parties dressées permet aisément de régler l'air nécessaire à la combustion en glissant la porte vers la droite.

La ventilation du local est assurée continuellement, même au moment de la marche lente du poêle; un clapet ouvre un passage d'air communiquant avec la cheminée.

Le décrochage se fait en donnant à la tirette de la grille un mouvement de va-et-vient, et pour faire tomber les mâchefers dans le cendrier il suffit simplement d'amener à soi cette tirette.

Réglage. — Pour modérer l'allure trop vive, il faut en premier lieu fermer la porte d'admission d'air et ensuite se servir de la manette de réglage gradué **Fort, Lent, Modéré.**

Recommandation. — Pour l'allumage on prendra soin de placer l'aiguille sur **Fort.**

Avantages. — Le nettoyage de l'intérieur de ce poêle et le remplacement des pièces qui pourraient se détériorer peuvent se faire facilement sans le concours d'ouvriers spécialistes.



CALORIFÈRES « LE CHANTE-CLAIR »

A COMBUSTION LENTE ET CONTINUE,
FEU VISIBLE AVEC INTÉRIEUR RÉFRACTAIRE



N° 436.

<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>	
	436	437		
Hauteur totale.	875	975	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces poêles peuvent chauffer une place de :	
Hauteur en dessous de la buse	435	500		
Diamètre de la buse	98	115	N° 436	N° 437
Encombrement	465	530	150 m ³	200 m ³

REMARQUE. — Se fabriquent en fonte émaillée toutes teintes,
garnitures nickelées.

GARNITURES EN CUIVRE

POUR TOLE DE FOND DE CHEMINÉE

Applique carrée,
style Renaissance, verni or.



Dimensions 39×39 mm.

Rosace, style Renaissance,
verni or.



Diamètre 40 mm.

Applique carrée,
style Louis XIV, bronze



Dimensions 42×42 mm.

MODE D'EMPLOI ET RÉGLAGE DU FOYER « RECORD »

Installation. — On s'assurera du tirage de la cheminée avant de procéder au placement de l'appareil.

Le tuyau, en tôle, raccordant le foyer à la cheminée, aura le même diamètre que la tubulure en fonte du poêle. L'ouverture de la cheminée sera judicieusement pratiquée, afin de ne pas laisser une entrée d'air autour de la buse.

Nous recommandons spécialement de suivre ce mode d'installation, le bon fonctionnement de l'appareil en résultant.

Allumage. — En allumant le poêle, avoir soin de mettre sur **Fort** la manette qui se trouve au côté droit du poêle. Ouvrir la glissière d'admission d'air de la porte du bas.

Réglage. — Pour modérer l'allure du poêle, il faut en premier lieu fermer la glissière d'admission d'air. Si l'allure est encore trop vive, ramener la manette du haut sur **Moderé** et après sur **Lent**, suivant la température que l'on désire obtenir. Nous recommandons d'employer graduellement la manette de réglage jusqu'à ce qu'elle soit bien à fond.

Ne jamais se servir de la manette de réglage avant d'avoir complètement fermé la glissière d'admission d'air du bas et s'être assuré que les portes sont hermétiquement closes.

Décendrage et rechargement. Tirer en avant la targette de la grille dépassant la porte du bas et la faire osciller de droite à gauche. L'ouverture à clapet au-dessus de la targette permet de passer le tisonnier pour aider au décendrage sans ouvrir la porte, ce qui évite les poussières.

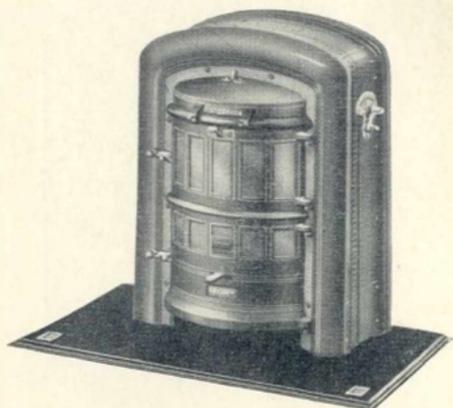
Pour recharger le foyer, il est utile de placer la manette sur **Fort**, afin d'éviter le dégagement de gaz qui pourrait se produire.

On obtient un chauffage régulier en remplissant méthodiquement, matin et soir, l'appareil par une charge complète.

Combustible. La variation de chauffe de l'appareil dépend du genre et de la qualité du combustible. Le charbon gras n'est pas à conseiller. Le rendement le plus avantageux est obtenu par l'antracite 20/30 pour le petit modèle et 30/50 pour le moyen et le grand. Ces foyers permettent également l'emploi du petit coke, mais il ne faut pas alors trop pousser le feu.

FOYERS AU CHARBON « RECORD »

SANS ENTOURAGE ORNEMENTÉ,
A COMBUSTION LENTE ET CONTINUE



N° 379.

<i>Dimensions en millimètres :</i>	N°	N°	N°	<i>Capacité de chauffe :</i>		
	378	379	380			
Hauteur totale	670	690	720	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces foyers peuvent chauffer une place de :		
Hauteur en dessous de la buse.	325	325	360			
Diamètre de la buse	98	98	115			
Largeur totale	510	550	590	N° 378	N° 379	N° 380
Profondeur dusocle	350	350	420	150 m ³	175 m ³	200 m ³

REMARQUES. — Ces appareils se fabriquent avec tôle ajourée, étroite ou large; en poli-ciré garanti inaltérable au feu, avec ou sans filet or. Voyez aussi remarque page 58.

FOYERS AU CHARBON « RECORD »

STYLE LOUIS XIV

A COMBUSTION LENTE ET CONTINUE



N° 379.

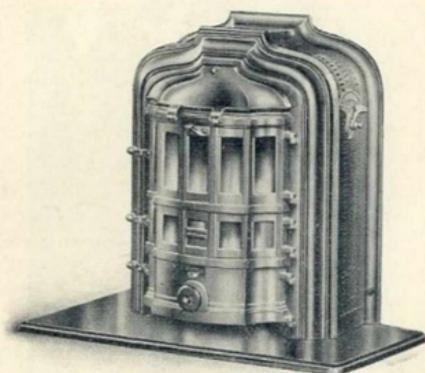
Dimensions en millimètres :	N°	N°	N°	Capacité de chauffe :
	378	379	330	
Hauteur totale	770	785	825	Par une température de 0 degré au dehors, suivant l'exposition du local, ces foyers peuvent chauffer une place de :
Hauteur en dessous de la buse	325	325	360	
Diamètre de la buse	98	98	115	N° 378 N° 379 N° 380
Largeur totale	650	690	735	
Profondeur du socle	350	350	420	150 m ³ 175 m ³ 200 m ³

REMARQUES. — En poli-ciré garanti inaltérable au feu, avec ou sans
filet or. Ces appareils se fabriquent avec tôle ajourée étroite ou large.
Voyez aussi remarque page 58.

FOYER AU CHARBON « RECORD »

A FEU CONTINU

NOUVEAU MODÈLE



N° 381, avec garniture cuivre et plaque de parquet.
A trois portes indépendantes et grille à tirette.

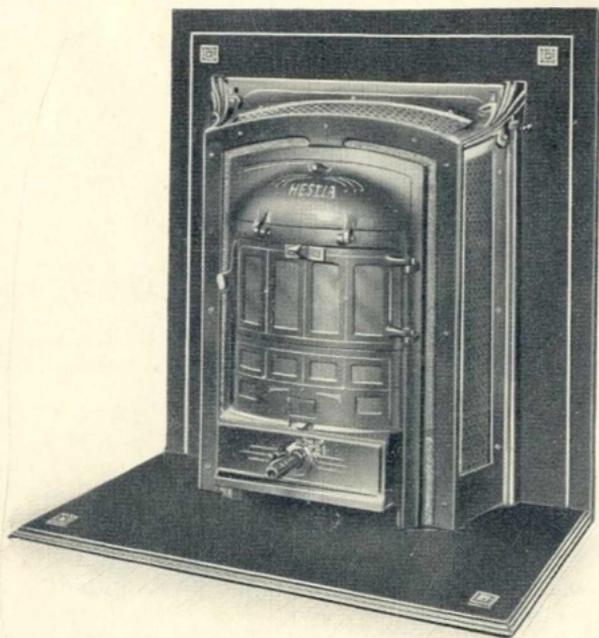
Dimensions en millimètres.

Hauteur totale	715	Largeur totale	580
Hauteur en dessous de la buse.	240	Profondeur du socle	360
Diamètre de la buse.	98	Capacité de chauffe, environ	175 m ³

REMARQUES. — En poli-ciré garanti inaltérable au feu. Nous pouvons également exécuter nos foyers RECORD (voyez pages 55 à 58) en d'autres genres de décoration, par exemple avec entourage en tôle de laiton perforée teinte argent mat, niellé, or, vieil or, bronze, oxydé, etc. Dans ce cas, les garnitures en laiton sont décorées d'une façon analogue.

FOYERS AU CHARBON « HESTIA »

A FEU CONTINU, MODÈLE DÉPOSÉ



1

N° 470.

Dimensions en millimètres :		Capacité de chauffe :
Hauteur.	680	Par une température de 0 degré au dehors, et suivant l'exposition du local, ce foyer peut chauffer une place de 75 m ³ .
Largeur	560	
Profondeur du socle	270	
Hauteur sous la buse	445	
Diamètre de la buse	98	

En poli-ciré avec ou sans filet or.

IMPORTANT. — Le poli-ciré de nos foyers au charbon est garanti inaltérable au feu.
La tôle de fond de cheminée ne se fabrique pas en nos usines.

Description de la Cheminée « STELLA »

MODÈLE DÉPOSÉ

A COMBUSTION LENTE ET CONTINUE

CETTE cheminée de création toute récente, d'une structure nouvelle et décorative pouvant être qualifiée d'artistique, est également dotée de nombreuses améliorations, réalisant un très grand progrès sur l'ensemble des appareils existants.

La devanture émaillée, adaptée d'une façon spéciale au foyer et pourvue d'une circulation d'air, est garantie contre toute altération malgré l'intensité du feu; il en est de même pour la porte nickelée du foyer, qui est pourvue d'une contre-plaque isolante (brevetée S. G. D. G.).

L'entourage, bien décoré, permet, tout en dissimulant le dos de l'appareil, de l'adapter convenablement à la cheminée; en outre, ces parties fortement ajourées assurent le dégagement complet de la chaleur.

La cheminée « STELLA » est également munie d'un clapet à fonctionnement automatique proportionnant l'énergie du tirage de la cheminée à l'admission d'air dans le foyer. Cette importante amélioration permet de placer notre « STELLA » à toutes les cheminées, même à faible tirage. Ensuite, une circulation intérieure évacue par le foyer tous les gaz combustibles, assurant une combustion complète et en supprimant toute explosion.

Recommandation. — Avoir soin de bien fermer toutes les portes et ne permettre l'appel d'air dans le poêle que par la rosace de réglage placée dans la porte du cendrier. C'est avec cette rosace qu'il faut assurer la marche régulière du poêle, suivant la température que l'on désire obtenir. Si, contre toute attente, l'allure du poêle restait trop vive, on modérerait l'action de la chaleur en serrant à fond la rosace de réglage et en utilisant graduellement la manette se trouvant à droite de l'appareil.

Combustible. — Nous conseillons d'utiliser l'antracite; cependant le foyer étant garni de briques réfractaires permet aussi l'emploi de charbon maigre.

Décendrage. — Il s'obtient facilement en faisant osciller la tirette de la grille; celle-ci permet également une évacuation facile des mâchefers.



CHEMINÉE « STELLA »

MODÈLE DÉPOSÉ

MODÈLE ORNÉ



N° 495.

Dimensions en millimètres :

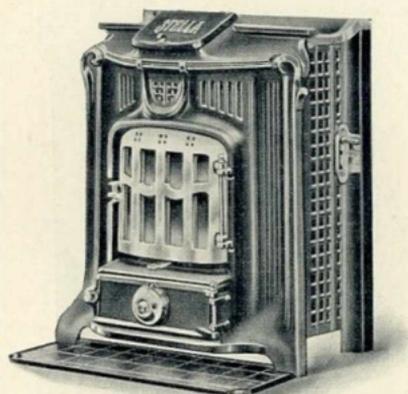
Hauteur totale	685	Diamètre de la buse	118
Largeur totale	560	Profondeur du socle	380
Hauteur en dessous de la buse	385	Capacité de chauffe.	150 m ³

REMARQUE. — Cette cheminée se fabrique en fonte émaillée toutes teintes.

CHEMINÉE « STELLA »

A COMBUSTION LENTE ET CONTINUE

NOUVEAU MODÈLE UNI



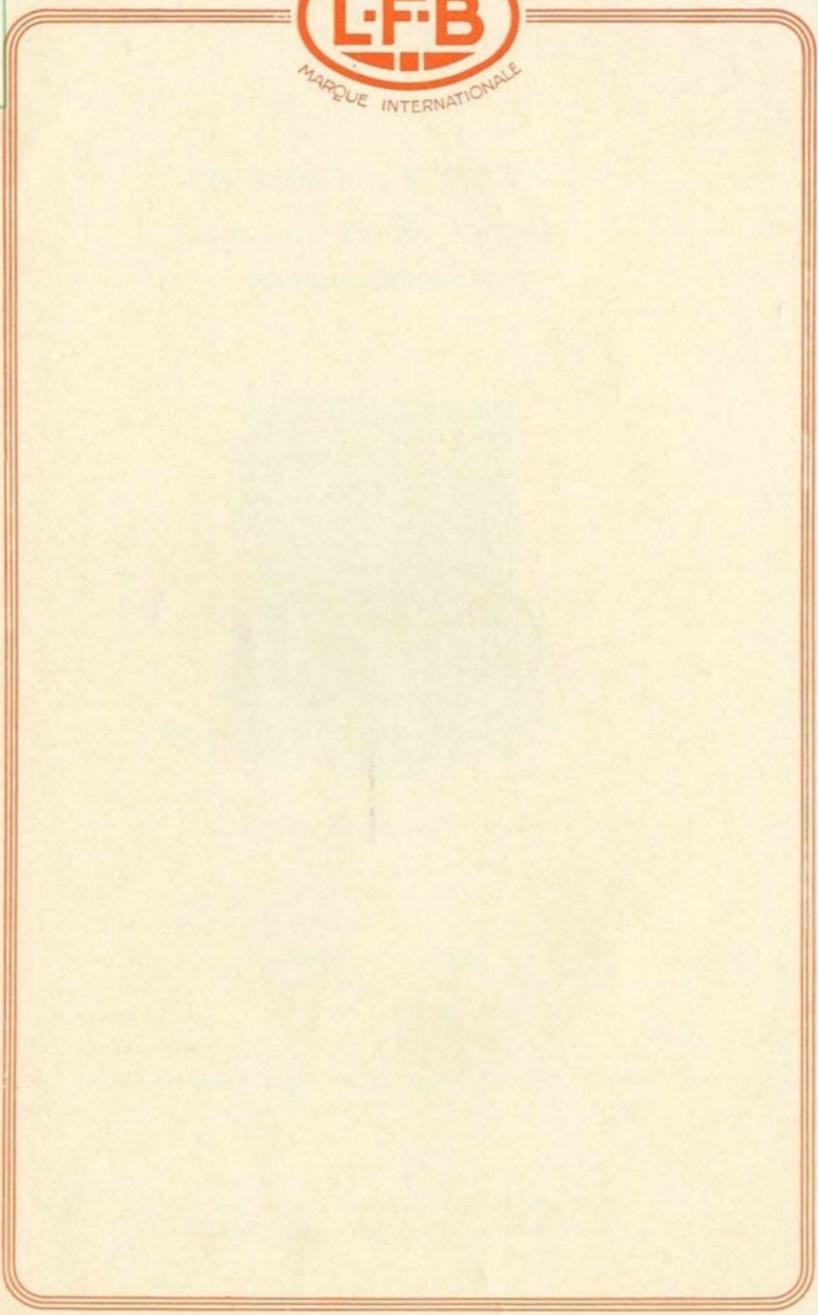
N° 595, modèle uni avec taque de plancher.

Dimensions en millimètres.

Hauteur totale	685	Diamètre de la buse	118
Largeur totale	560	Profondeur du socle.	380
Hauteur en dessous de la buse	385	Capacité de chauffe	150 m ³

REMARQUE. — Cette cheminée se fabrique en fonte émaillée toutes teintes et en poli-ciré garanti inaltérable au feu.







IMPRIMERIE LOUIS VOGELS



42, RUE VERTE, 42

BRUXELLES-NORD

