ETABLISSEMENTS

GERARD-BECUWE





PARIS



GFDADD-RECIW

ULTIMHEAT® VIRTUAL MUSEUM

Société Anonyme au Capital de 6.000.000 de Francs



USINES & BUREAUX

12, 12 bis et 14, RUE AUGUSTE-LAURENT PARIS

FONDERIE

à SIGNY-LE-PETIT (Ardennes)

FONDERIES & ATELIERS DE CONSTRUCTION à SOISSONS (Aisne)

ATELIERS DE PETITE MÉCANIQUE à St-NICOLAS-D'ALIERMONT (Seine-Inférieure)

TÉLÉPHONES

72-83 72-84 72-85 72-86

SIGNY-LE-PETIT Nº 1

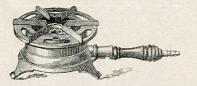
SOISSONS Nº 418

SAINT-NICOLAS N° 7



RÉCHAUDS A UN FEU

RONDS



Nº 1 Diam. 135 ½ Nº 2 — 150 — Nº 3 — 150 — Nº 4 - 200 —

235 -

No 5

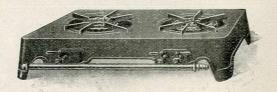
CARRÉS



Nº 64

Brûleur double'
Longueur 280 m/m
Largeur 1280 —
Hauteur 110 —

RÉCHAUDS A DEUX FEUX



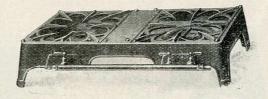
No 7

1 Brûleur simple 1 Brûleur double Longueur 550 ½ Largeur 295 ¼ Hauteur 120 ½

A cette époque où tout n'est plus que calcul d'économie de temps, de manœuvre et d'argent, le GAZ, par ses multiples avantages, est, sans contredit, le combustible qui contribue le plus à améliorer le confort du "home moderne"



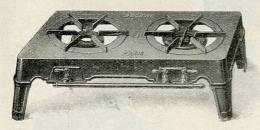
RÉCHAUDS A DEUX FEUX



Nº 65

1 Brûleur simple 1 Brûleur double Longueur 520 ½ Largeur 280 2 Hauteur 110 ¼

MODÈLE A PIEDS MOBILES



Nº 61

1 Brûleur simple 1 Brûleur double Longueur 510 ½ Largeur 250 ½ Hauteur 180 ½

Quelques avantages du Gaz:

Installation immédiate.

Toujours prêt à fonctionner : simple présentation d'une allumette.

Rapidité de cuisson et de chauffe.

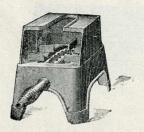
Propreté.

Proportionnalité de la dépense au nombre de repas.

(A suivre)



RÉCHAUDS SPÉCIAUX



Se font pour 1, 2 ou 3 fers Avec ou sans enveloppe.

POUR REPASSEUSES

CHAPELIERS

TAILLEURS

ET COIFFEURS



Se font pour 1, 2 ou 3 fers à friser



Se font pour, 1, 2 ou 3 fers à friser et 1 bouillotte

Quelques avantages du Gaz (Suite):

Réglage facile : simple manœuvre de robinets.

Encombrement presque nul.

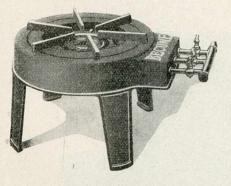
Plus de cuisine surchauffée en été.

Economique.



RÉCHAUD SPÉCIAL

POUR LESSIVEUSE



1 Brûleur à 2 couronnes alimentées par 3 robinets Consommation 700 litres Hauteur 250 % Diamètre 300—

Nº 920

FOUR A GAZ

Dimensions du four : Largeur 320 m/m Profondeur 335 — Hauteur 235 —



A la cuisine. — Comme disparurent les feux de bois des vastes cheminées de nos ancêtres - disparaissent les cuisinières à charbon - pour faire place - dans les villes aux cuisinières à gaz.

Sans se soucier des variations de temps qui agissent toujours sur les cuisinières à charbon le réchaud à gaz - vous produira toujours une chaleur régulière.



CUISINIÈRE A TABLE CHAUFFANTE

A GRILLADE ET FOUR PATISSIER



Nos 123 et 124

Table à tampons et rondelles reversibles. 2 brûleurs : 1 double, 1 simple. Brûleur central supérieur à flammes reversibles. 1 brûleur inférieur.

| | DES | SUS | FOUR | | GRILLADE | HAUT | |
|-----|-------|-------|-------|-------|----------|---------|--------|
| Nes | Long. | Larg. | Larg. | Prof. | Haut. | Hauteur | totale |
| 123 | 650 | 360 | 300 | 310 | 180 | 220 | 300 |
| 124 | 650 | 360 | 300 | 310 | 180 | 240 | 340 |

Mode d'emploi des cuisinières 123, 124 et 135.

I. - Grillades. - Retirer la plaque mobile en tôle de dessus. Allumer le brûleur central du haut. Dès que le plafond rayonnant est rouge, placer le gril sur lequel sont disposées les pièces à griller ou le plat à gratiner, le plus près possible du plafond.



CUISINIÈRE A TABLE CHAUFFANTE

A GRILLADE ET FOUR PATISSIER



Nº 135

(GRAND MODÈLE) 2 brûleurs supérieurs à flammes reversibles, pour la grillade.

Nota. Nos cuisinières à gaz sont livrées sur demande :

10 Avec pied support;

2º Avec plateaux de propreté se plaçant sous les réchauds.

3 dimensions:

60×30

69×37 77×40

| N° | DES | SUS | FOUR | | GRILLADE | HAUT. | |
|-----|------|-------|-------|-------|----------|---------|--------|
| IN* | Long | Larg. | Larg. | Prof. | Haut. | Hauteur | totale |
| 135 | 780 | 400 | 360 | 340 | 220 | 220 | 350 |

II. - Rôtis et Pâtisseries. Placer la plaque mobile en tôle sur la première rainure du haut. Allumer le brûleur inférieur et laisser la porte ouverte quelques minutes afin de laisser s'échapper la vapeur d'eau, refermer la porte et chauffer le four un instant avant d'introduire la pièce à rôtir ou la pâtisserie, afin de la saisir. Régler ensuite la température

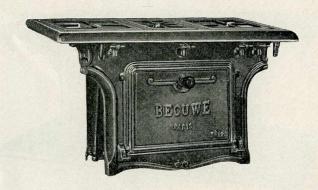
Pour les pâtisseries il est recommandé, une fois saisies, de modérer l'allure,

afin d'obtenir une chaleur douce.

Pour gratiner une pâtisserie se saisir du brûleur supérieur.



CUISINIÈRE A GAZ



Nº 128

Table à 3 croisillons. 2 brûleurs : 1 simple, 1 double.

Brüleur central supérieur fixe. Brûleur inférieur. Four entièrement fermé.

| N' | DES | SSUS | FOUR | | HAUTEUR | |
|-----|-------|-------|-------|-------|---------|--------|
| | Long. | Larg. | Larg. | Prof. | Haut. | totale |
| 128 | 650 | 350 | 300 | 270 | 210 | 340 |

Mode d'emploi des cuisinières 128 et 140.

I. - Grillades et Gratins - Pour le modèle nº 128, laisser la porte ouverte.

Pour le modèle n° 140, faire manœuvrer le volet coulissant du haut afin d'ouvrir les trous d'aération. Allumer le brûleur supérieur et procéder ensuite de la même façon que pour les réchauds 123, 124 et 135.



CUISINIÈRE A GAZ

A TABLE CHAUFFANTE, GRILLADE ET FOUR PATISSIER



Nº 140

MODÈLE TRÈS RECOMMANDÉ

Table à tampons et rondelles reversibles; 2 brûleurs en croix, dont un simple et un muni d'une veilleuse économique. Brûleur central supérieur à 2 voies. Brûleur inférieur. Réglage d'air extérieur. Four fermé muni d'un volet ouvrant ou fermant les ouvertures d'aération.

| No. | DES | SUS | FOUR | | HAUTEUR | |
|-----|-------|-------|-------|-------|---------|--------|
| N° | Long. | Larg. | Larg. | Prof. | Haut. | totale |
| 140 | 650 | 390 | 330 | 300 | 210 | 350 |

II. - Rôtis et Pâtisseries. - Pour le modèle n° 140 avoir soin d'obturer les trous supérieurs en faisant coulisser le volet. Allumer le brûleur inférieur et procéder ensuite de la même façon que pour les réchauds 123, 124 et 135.

RECOMMANDATIONS. - Ne pas se servir en même temps du brûleur inférieur du four et du brûleur supérieur de la grillade.

Pour éviter aux viandes de se dessécher, il faut avoir soin de les retirer dès qu'elles sont à point et ne pas les laisser séjourner dans le four après cuisson.



CUISINIÈRE A COFFRE



Nº 250

Dessus à 3 feux Porte calorifugée.

Cette cuisinière se fait également avec côtés calorifugés et porte alors le Nº 251

Dans ce dernier modèle, le four a une largeur de 300 m/m.

Mode d'emploi des cuisinières Nos 250 et 255.

Grillades. Laisser ouverts les trous percés à la partie haute de la façade et retirer la plaque de fermeture du four (dans notre modèle n° 250).

Allumer le brûleur central supérieur.

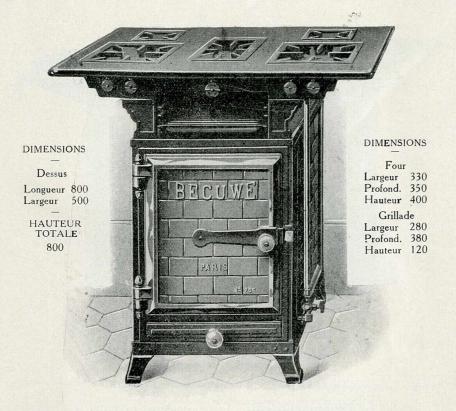
Dès que le plafond rayonnant est bien rouge placer la pièce à griller le plus près possible du plafond afin de la saisir pendant quelques minutes.

Régler ensuite la chaleur au moyen du robinet.

......



CUISINIÈRE A COFFRE



Nº 255

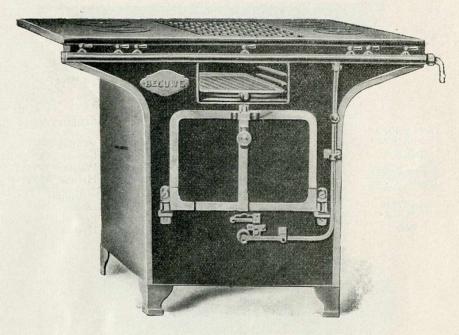
Dessus à 5 feux Four entièrement calorifugé.

Rôtis et Pâtisseries. - Obturer, en manœuvrant la coulisse, les ouvertures du haut (dans notre modèle n° 250). Allumer les brûleurs inférieurs. Laisser la porte ouverte quelques minutes afin de laisser s'échapper la vapeur d'eau. Fermer la porte afin d'obtenir un four bien chaud. Disposer les pièces à cuire dans le four en glissant le plat dans les rainures et à la hauteur voulue. Placer la plaque de fermeture du four immédiatement au-dessus du plat le plus haut.

Régler la chaleur au moyen du robinet commandant les brûleurs.



GRANDE CUISINIÈRE A GAZ



Nº 107

Dessus à barreaux et à table chauffante. - 5 brûleurs.

| DIMENSIONS DU DESSUS | | | DIMENSIONS DU FOUR | | |
|----------------------|---------|---------|--------------------|------------|---------|
| Longueur | Largeur | Hauteur | Largeur | Profondeur | Hauteur |
| 1.000 | 550 | 830 | 400 | 400 | 250 |

De la bonne utilisation des Réchauds et Cuisinières au Gaz.

1. S'assurer que le gaz arrive face aux brûleurs.

2. Présenter d'abord l'allumette enflammée au-dessus du brûleur avant d'ouvrir le robinet.

3. Régler les flammes en ouvrant plus ou moins les robinets. Pour obtenir une chauffe parfaite il faut que la flamme brûle bleu vert - les flammes jaunes ne chauffent pas et noircissent les plats.

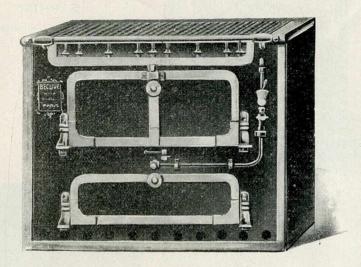
4. Employer des récipients toujours plus grands que les brûleurs sur les-

quels ils sont placés.



CUISINIÈRE AU GAZ POUR PETITS RESTAURANTS

OU POUR ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES



Nº 110

Dessus à barreaux ou plein formant table chaude. Plaque de propreté sous la table à gaz.

Demander notre Catalogue complet de références et attestations pour grande cuisine au gaz

| DIMENSIONS | | | DIMENSIONS DU FOUR | | |
|------------|---------|---------|--------------------|------------|---------|
| Longueur | Largeur | Hauteur | Largeur | Profondeur | Hauteur |
| 1.000 | 550 | 830 | 500 | 450 | 250 |

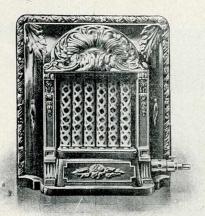
- 5. Ne pas écraser la flamme sous les casseroles; certains réchauds sont munis de grilles reversibles; les retourner chaque fois que l'on emploie un récipient à grand fond.
 - 6. Mettre toujours des couvercles sur les casseroles.
 - 7 Dès que l'ébullition est commencée, régler à petit feu.
- 8. Nettoyer les brûleurs tous les mois avec de l'eau chaude additionnée de carbonate de soude.



CHEMINÉES "BÉCUWE"

CHEMINÉES A GAZ

CHAUFFANT PAR RAYONNEMENT ET DÉGAGEMENT



"SAPHIR"

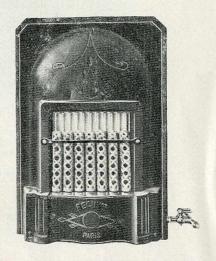
6 bougies 1 allumage Consommation horaire 500 l environ

> Hauteur 435 m Largeur 390 — Profondeur 150 --

"TURQUOISE"

7 bougies 1 ou 2 allumages Consommation horaire 600 l. environ

Hauteur 640 \(\frac{1}{2} \)
Largeur 450 \(- \)
Profondeur 150 \(- \)



A l'Appartement. - Si le gaz présente de multiples avantages à la cuisine, son emploi pour le chauffage des appartements va se développant chaque jour.

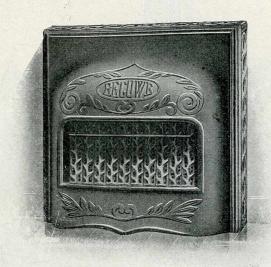
A la présentation d'une simple allumette votre radiateur s'allume et, rapidement, par rayonnement et convection, dans nos cheminées à récupération, la pièce se chauffe.

CHEMINÉES "BÉCUVE"



CHEMINÉES A GAZ A RÉCUPÉRATION

CHAUFFANT PAR RAYONNEMENT ET CONVECTION



Consommation horaire: 600 litres environ.

Double allumage 4, 6 ou 10 bougies.

Hauteur 530 Largeur 540 Profondeur 250 M.

Ces cheminées sont livrées, à la demande :

soit avec façade décorée avec ou sans le recouvrement masquant la boîte à récupération ; soit avec façade unie, ce dernier modèle ne comporte pas de recouvrement.

.....

Si vous vous retirez, la simple manœuvre d'un robinet éteint le tout.

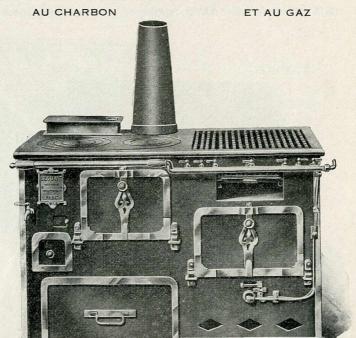
Plus de charbon à manutentionner, plus de poussières sales.

Ce mode de chauffage est, certes, le plus pratique, le plus économique, le plus propre.

En un mot : c'est l'idéal.



CUISINIÈRE MIXTE



Nº 117

Largeur 1 m. 20 Profondeur 0 m. 58

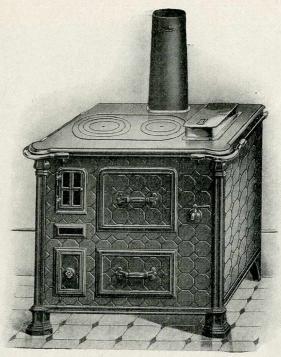
| PARTIE CHARBON | PARTIE GAZ |
|--|--|
| Largeur 0.64 Hauteur du four 0.32 Largeur du four 0.25 Profondeur du four 0.25 | Largeur 0.55 Hauteur du four 0.40 Largeur du four 0.42 Profondeur du four 0.25 |

Nos cuisinières mixtes combinées pour pouvoir faire la cuisine au charbon en hiver et la cuisine au gaz en été, voire même les deux en cas de besoin, répondent à la perfection de plus en plus exigée par la clientèle.

Ces appareils ont été étudiés avec une grande partie charbon et une grande partie gaz, permettant ainsi de faire une grande cuisine.



FOURNEAU NORD



No 651

Buse au milieu, dessus ou derrière.

| LARGEUR | PROFOND. | LARGEUR du Four | PROFOND. | CONTENANCE de la Chaudière |
|---------|----------|--------------------|----------|-------------------------------|
| 0.80 | 0.58 | 0.33 | 0.44 | 8 litres |

Nos cuisinières "Nord" sont construites entièrement en fonte.

Elles sont livrées avec façade et côtés émaillés d'un joli décor "carrelage" et avec garnitures nickelées, ajoutant ainsi une note de finition parfaite.

Elles sont munies d'un système "retour de flamme" permettant de chauffer le four sur toutes ses faces.



POÊLE A BOIS



| HAUTEUR | LARGEUR | PROFONDEUR |
|---------|---------|------------|
| 500 | 410 | 640 |

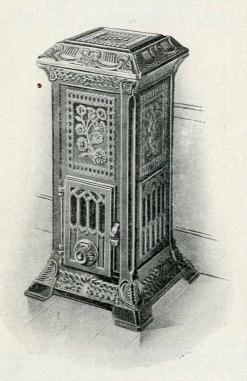
Nos Poêles à bois sont fabriqués en fonte ajourée, avec intérieur en tôle.

D'un bel aspect décoratif, ils conviennent tout particulièrement à un salon, une salle à manger ou une chambre à coucher.

Par leur fabrication, ces appareils assurent une circulation d'air entre leurs deux chemises, augmentant ainsi leur pouvoir calorifique.



POÊLE AJOURÉ



Nº 400

| HAUTEUR | LARGEUR | PROFONDEUR |
|---------|---------|------------|
| 730 | 325 | 375 |

Nos Poêles ajourés sont construits entièrement en fonte.

Le feu visible sur trois côtés ajoute une note de gaieté dans la pièce où ils sont placés.

Ce modèle conservant sa chaleur convient tout particulièrement aux petits appartements.

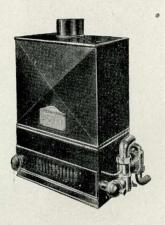


ULTIMHEAT. CHAUFFE-BAINS "BÉCUWE"

CHAUFFE-BAINS INSTANTANÉS

AU GAZ A PRESSION

VALVE ENTIÈREMENT MÉTALLIQUE



Nos chauffe-bains sont fabriqués entièrement en cuivre. Ils s'éteignent automatiquement des que l'eau cesse de les alimenter. Bouilleur en cuivre, sans soudure. Brûleur à flammes blanches réglable

| Nos | DÉBIT à la minuté | LARGEUR | PROFOND. | HAUTEUR |
|-----|----------------------|---------|----------|---------|
| 530 | 10 | 0.45 | 0.27 | 0.59 |
| 532 | 12 | 0.55 | 0.29 | 0.63 |
| 534 | 18 | 0.55 | 0.35 | 0.78 |

L'eau chaude au foyer. Si, à tout instant, l'eau froide est indispensable, 20 fois par jour, l'eau chaude est nécessaire, soit à la cuisine, à la salle de bains, au lavabo, à l'office, etc., aussi notre souci du confort moderne moderne nous amène à de nouvelles exigences : «L'accumulateur NEPTUNE à réserve d'eau chaude» est, certes, la solution la plus rationnelle, la plus simple, la plus pratique, la plus économique.

CHAUFFE-EAU "BÉCUWE"



APPAREIL A RÉSERVE D'EAU CHAUDE

FONCTIONNANT AU GAZ SOUS PRESSION PAR ACCUMULATION



Ces appareils en tôle galvanisée, calorifugés, fonctionnent avec un compteur de 5 becs. Ils comportent un thermostat réglable permettant d'obtenir l'eau de 40 à 80°. Ils sont munis d'un dispositif de sécurité.

| CONTENANCE | HAUTEUR | DIAMÈTRE |
|------------|---------|----------|
| 30 litres | 0.65 | 0.34 |
| 70 | 0.90 | 0.41 |
| 100 — | 1.07 | 0 41 |

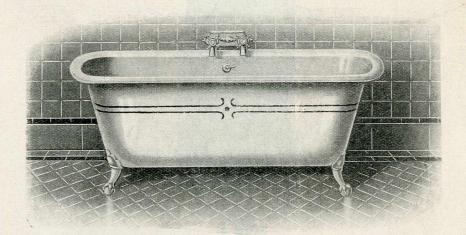
Mode d'utilisation des chauffe-eau "LE NEPTUNE" — Ouvrir les robinets d'arrivée d'eau et de gaz. Allumer les becs. Lorsque l'eau atteint le degré pour lequel le thermostat a été réglé celui-ci agit et les becs se mettent en veilleuse.

Quand on puise de l'eau chaude, l'eau froide la remplace et automatiquement les becs se rallument.



ULTIMIEATS BAIGNOIRES "BÉCUWE"

BAIGNOIRES EN FONTE ÉMAILLÉE



| TYPE | No | LONGUEUR extérieure | LARGEUR extérieure | PROFONDEUR |
|---------------|-----|------------------------|-----------------------|------------|
| 1 tête | 515 | 1.65 | 0.720 | 0.50 |
| 2 têtes | 570 | 1.65 | 0.720 | 0.50 |
| Rectangulaire | 546 | 1 70 | 0.850 | 0.50 |

Précautions.

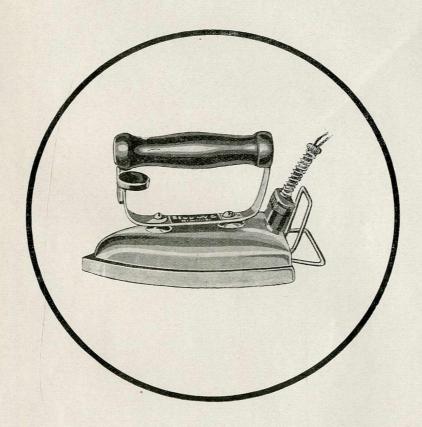
Ne jamais faire couler immédiatement de l'eau froide dans une baignoire ou on a préalablement fait couler de l'eau très chaude. La fonte se dilate mal et il est à craindre que la couche céramique et même la fonte ne se brise.

Dans le cas où l'eau chaude est distribuée à haute température (60° et plus) il est préférable de faire l'emploi d'un mitigeur.

FERS ÉLECTRIQUES "BÉCUWE"



FER A REPASSER ÉLECTRIQUE



Poids 1 k. 850 — Puissance 280 watts — Voltage 110 à 250 volts

Nos fers sont munis d'un élément chauffant donnant un rendement maximum.

Notre modèle, approuvé par les Laborataires APEL "La main qui marque": offre la plus grande garantie de parfait fonctionnement, comporte un repose-pouce et un repose-fer en rendant leur emploi plus pratique,

et le mode de fixation de la poignée en bois évite le jeu à l'usage.

AVRIL 1929



GERARD-BECUWE

Société Anonyme au Capital de 6.000.000 de Francs

12, 12bis, 14, Rue Auguste-Laurent

PARIS (XIe)

R. C. Seine No 214.103 B

Tarif. C

Ce Tarif remplace et annule les Tarifs antérieurs

Voir Figures et

Numéros

sur Catalogue



VIRTUAL MUSEuse ments GÉRARD-BÉCUWE, 14, Rue Auguste-Laurent, Paris

| -IA WSTANC | dients deli | mite bhac | ***12, 14, 100 | ic Huguste-L | aurent, rarr |
|------------|-------------|-------------|----------------|--------------|------------------------------|
| ., | | | PRIX | | |
| NUMÉROS FE | FEUX | ROBINETS | BRUTS | CÉRAMIQUE | Rampes et Robine Nickelės |
| | | | fr. c. | fr. c. | fr. c. |
| akaro | FO | URNEAUX | RONDS A | 1 FEU | |
| 1 1 | 1 | | 14. » | 18.50 | 1 |
| 2 | 1 | 18 NB 18 14 | 16.50 | 23. » | 10037 |
| 3 | 1 | 2.2 | 20. » | 31. » | |
| 4 | 4 | | 22.50 | 33.50 | |
| 5 | • 1 | 2 | 43.50 | 43.50 | 7.50 |
| | FO | URNEAUX' | CARRÉS | A 1 FEU | |
| 64 | 1 | 2 | 44.50 | 56. » | 7.50 |
| | STEELEN | | | | |
| t in | | FOURNEA | UX A 2 F | EUX | |
| 7 | 2 | 3 | 78 50 | 102. » | 12. » |
| 8 | 2 | 3 | 78.50 | 102. » | 12. » |
| 65 | 2 | 2 | 78.50 | 102. » | 12. » |
| 04 | 9 | 9 | 90 | 110 | 10 |

FOURNEAUX POUR REPASSEUSES

AVEC OU SANS ENVELOPPE

| Fers | | | |
|------|----------------|---------|--------|
| 1 | sans enveloppe | 24. » | 39. » |
| 2 | | 54.50 | 77. » |
| 3 | | . 84.50 | 114. » |
| 1 | avec enveloppe | 33. » | 55. » |
| 2 | | 66 50 | 100. » |
| 3 | | 97 » | 145. » |

FOURNEAUX POUR COIFFEURS

| | PRIX | | | | |
|-----------------------|-----------------|--------|----------|--------------------------------|--|
| FERS | BRUTS CÉRAMIQUE | | NICKELÉS | Rampes et Robinets Nickeles | |
| | fr. c. | fr. c. | fr. c. | fr. c. | |
| 1 | 21.50 | 30 50 | 49.50 | 6. » | |
| 2 | 47.50 | 64. » | 97. » | 7.50 | |
| 3 | 70.50 | 92. " | 136. » | 9.50 | |
| 1 fer et 1 bouillotte | 51.50 | 96. » | 123. » | 7.50 | |
| 2 - | 70.50 | 98. » | 155. » | 9.50 | |
| 3 - | 98. " | 123. » | 183. » | 12. » | |

Établissements GÉRARD-BÉCUWE, 14, Rue Auguste-Lauren PRIX NUMÉROS FEUX ROBINETS Rampes et Robinets CÊRAMIOUE BRUTS FOURNEAU SPÉCIAL POUR LESSIVEUSE 920 1 3 | 131. » | 175. » FOUR A GAZ POUR ROTIS ET PATISSERIE. .. 394, » CUISINIÈRES A FOUR PATISSIER ET GRILLADE ioutes brutes joutes émaillées 123 3 298. » 352. » 372. »1 23. " 124 3 317. » 371. » 23.50 391. » 435 3 400. » 480. » 494. » 32. » 128 2 250. » 315. » 23.50 140 363 » 420. » 440. » 28.50 PIEDS SUPPORTS POUR CUISINIÈRES

| 128 | 83.50 | 140. |
|---------|--------|--------|
| 123-124 | 102. » | 160. » |
| 135-140 | 130 » | 210 » |

PLATEAUX DE PROPRETÉ EN FONTE

POUR RÉCHAUDS ET CUISINIÈRES A GAZ

| | 60×30 | 43.50 | 76.50 | 1 |
|------------|-------|-------|--------|---|
| Dimensions | 69×37 | 47. » | 82. » | |
| | | 59. » | 127. » | |

CUISINIÈRES A COFFRE

| 250 | 3 | 4 | 605. » | 811. » |
|-----|---|---|--------|---------|
| 251 | 3 | 4 | 714. » | 926. » |
| 255 | 5 | 6 | 1137. | 1378. » |

Les cuisinières coffre, émaillées, ont toutes les garnitures nickelées.

49.50

Supplément pour cuisinières à coffre, fonte brute, livrées avec rampe et robinets nickelés.

CUISINIÈRES A GAZ EN FONTE ET TOLE

| 107 | 5 | 8 | 1246. » | 1558. » |
|-----|---|----|--------------------|---------|
| 110 | | 40 | 1246. » 2728. » | |



VIRTUALMUSEUMMents GÉRARD-BÉCUWE, 14, Rue Auguste-Laurent, Paris

CHEMINÉES A GAZ

| | | Bruts | Céramique | | |
|----------------------|---|--------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| | | 182. » | 233. » · · | | |
| "" | | 294. » | 374. » | Plus-value pour double allu | mage. 26.50 |
| Chemin | | 409. » | 465. " | | |
| La mêm | e avec recouvrement | 447. » | 521. » | | |
| | CUISINIÈRES MIX | | | ON ET AU GA | AZ |
| | | Fig. 1 | 117 | | |
| Brut | | G. Nickelé | 2179. » | † Émaillé | 2757. » |
| | | | "NORD | | |
| Numéro | 3 | | | | 651 |
| Avec faç Avec faç | ade émail | | | Fr Fr. — | 1155. » 1271. » |
| | r en | OËLE A | BOIS | | |
| | Fonte brute | 249. » | Fonte éma | illée | 324. » |
| 3 | | OËLE A | TOURÉ | | |
| | | | | | |
| Nº 400 | Fonte brute | 347. » | Fonte ém: | aillée | 550. » |
| CHA | UFFE-BAINS INS | STANTA | NÉS AU | GAZ A PRES | SSION |
| Nº 530 | Chauffe-bains à pression, avec consoles, débit | cuivre oxyo | dė ou poli, g | arnitures nickelėes Fr. | 1045. » |
| 532 | Chauffe-bains à pression avec consoles, débit | , cuivre oxy | dé ou poli,g | arnitures nickelées | 1235. » |
| 534 | Chauffe-bains à pression | | | | 1200. " |
| | avec consoles, débit | | | | 1430. » |
| | | CHAUFF | E-EAU | | |
| | "LE NEPTUNE". Re | eserve de 3 | 0 litres | | 711. » |
| | - 7 | _ 7 | 0 | | 1185. » |
| | | _ 10 | — 00 | have been and | 1524. » |
| | BAIGNOIRE | ES EN F | ONTE É | MAILLÉE | |
| 570 | A deux têtes, nue | | | | 700. » |
| 515 | A une tête, nue | | | | 700. » |
| 546 | Type rectangulaire, nue | | | | 1000. » |
| | | | TRIQUE | | • |
| | Nu, émaillé ou nickelé, | résistance i | mi c a | | 35. » |
| | Fil avec prise lampe ou | mural | est. AP. | EL | 38. » 6. » |
| | Cordon | | ••• | | 7. » |
| | | | | | |



