

ARTHUR MARTIN

Revin





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



ARTHUR MARTIN

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE AU GAZ, COKE ANTHRACITE ET CHARBON

EXTRAIT DU CATALOGUE GÉNÉRAL NE CONTENANT QUE
LES APPAREILS NORMALEMENT EN STOCK A PARIS

USINES A REVIN (ARDENNES), TÉLÉPHONE 5
DÉPOT, 18, RUE DE LA FONTAINE-AU-ROI, PARIS-XI^e
SALLE D'EXPOSITION, 108, B^d RICHARD-LENOIR, PARIS-XI^e
TÉL. MÉNILMONTANT 81-90 ET 81-91. R. C. SEINE 219.023 B



CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITIONS

MODE D'EXPÉDITION.

Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse par les tarifs spéciaux les plus réduits.

Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avarie ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de Transport.

Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Révin.

CONDITIONS GÉNÉRALES.

Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON.

Toutes les commandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé; en cas de retard, l'expédition sera valablement faite si le destinataire n'a pas fixé préalablement un délai de livraison que nous pourrions accepter expressément par lettre. Nous ne serons jamais tenus de livrer des marchandises commandées dans un moment où nos approvisionnements seraient épuisés, ni en cas d'incendie ou de grève.

VENTE AU DÉTAIL.

Nos acheteurs s'engagent, pour leurs ventes au détail, à prélever sur nos marchandises le bénéfice normal habituel pour les ventes de cette nature, et à ne pas les offrir à vil prix sous prétexte de réclame. Sauf notification contraire pour certains appareils, la vente au détail des articles de notre fabrication ne doit pas s'effectuer en dessous des prix de notre tarif, majorés ou diminués, s'il y a lieu, des hausses ou baisses en vigueur au moment de la vente.

Les maisons de gros s'engagent à imposer la même obligation à leur clientèle de détail.

Toute infraction non justifiée pourrait donner lieu à l'arrêt de nos livraisons et à l'annulation des marchés en cours.

ÉMAILLAGE.

Les légers fendillements constatés parfois sur une pièce émaillée, et qu'en termes du métier nous appelons « Tressailures » ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication, ceux-ci sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, mais ils ne nuisent en rien à son adhérence, et seul un éclat constaté peut nous être imputé.

IMPORTANT.

Les appareils que nous présentons dans notre salle d'Exposition, 108, boulevard Richard-Lenoir, ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 18, rue de la Fontaine-au-Roi, lequel n'est agencé que pour les petites livraisons dans Paris et dans les départements de Seine et Seine-et-Oise. Les grosses expéditions pour Paris comme pour la province sont toujours faites directement de l'usine. Afin de gagner du temps, il y a donc intérêt pour la clientèle de province à s'adresser directement à l'usine.

LES COMPAGNIES DE CHEMINS DE FER SONT RESPONSABLES DES AVARIES ET DES PERTES.

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilité des conditions des tarifs spéciaux des chemins de fer, nous rappelons à nos clients :

1° Que les Compagnies de chemins de fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire ;

2° Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport à ces marchandises, et ne peuvent s'en exonérer sauf le cas de force majeure, *qu'en prouvant* que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir



leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

Pour bénéficier *sans conteste* des avantages de la loi Rabier, et pour réserver utilement ses droits en cas d'avarie ou de perte, il convient donc :

1^o De faire des réserves *précises et déterminées* sur le livre d'embarquement de la gare ou le bordereau du camionneur :

2^o De faire *accepter* ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire.

Au cas où il s'y refuserait, il serait *indispensable* de confirmer les dites réserves par *lettre recommandée* remise à la poste dans le délai maximum de *trois jours* après la réception de la marchandise.

Parfois les Compagnies sollicitent l'expertise prévue par l'article 106 du Code commercial, afin de déterminer la cause et le montant des avaries, il est alors indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise et, dans tous les cas, en avertisse immédiatement l'expéditeur, lorsque celui-ci a expédié franco de port, de façon à lui permettre, s'il le juge à propos, d'introduire, avant qu'il n'ait été procédé à cette expertise, une action régulière contre la Compagnie transporteur.

N. B. — Nous tenons à mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toutes responsabilités, alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, *l'emballage peut avoir très bien résisté* et le contenu s'être brisé, tel, par exemple, un colis verrerie ou de fonte émaillée.

FORMALITÉS INDISPENSABLES POUR OBTENIR LE TARIF RÉDUIT POUR LES HARASSES EN RETOUR.

Démonter les harasses en retirant simplement les goupilles.

Joindre les *bâches* s'il y a lieu.

Produire la *lettre de soiture d'arrivée*, et réclamer le *Tarif spécial des retours d'emballages démontés*.

Spécifier le nombre des colis, leur poids, et surtout les numéros des harasses et des bâches.

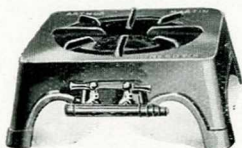


APPAREILS DE CUISINE
ET DE
CHAUFFAGE AU GAZ

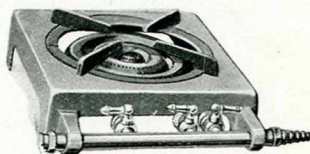
ARTHUR MARTIN

R É C H A U D S C A R R É S E T R E C T A N G U L A I R E S

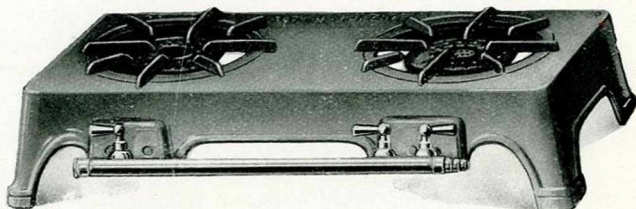
Brûleurs à flammes verticales, prise d'air réglable



N° 30 *ter*



N° 29



N° 32 *ter*

	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre rondelle
N° 29	0,290	0,275	0,09	0,190
N° 30 ^{ter}	0,285	0,285	0,115
N° 32 ^{ter}	0,560	0,285	0,115

RÉCHAUDS CARRÉS ET RECTANGULAIRES

Brûleurs à flammes verticales, prise d'air réglable

N° 29

Ce réchaud a été créé tout spécialement pour l'emploi de grands récipients (lessiveuse par exemple). Sa construction massive lui permet de supporter de gros poids, et ses brûleurs à haut rendement portent dans le minimum de temps les liquides à ébullition. Il est muni du « réglage sur tranche » qui permet d'obtenir la flamme la plus chaude quelle que soit la pression du gaz.

Le réchaud N° 29 se fait en brut seulement.

N° 30 *ter*

Ce petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, se fait brut ou émaillé vert olive ou vert martin.

N° 32 *ter*

Le réchaud N° 32 *ter* est muni d'un brûleur double à droite et un simple à gauche. Alimentation droite ou gauche à volonté. Se fait en brut ou émaillé vert olive ou vert martin.

Plateau de propreté N°s 2 et 6

Ces plateaux de propreté sont utilisés chaque fois que le réchaud est posé sur une table ou un fourneau à charbon.

RÉCHAUD "PROTO-FOUR" 137

A grilloir - Rôtissoire-Four - Modèle léger
Four étanche



	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile
Dessus	0,625	0,360
Four	0,300	0,297	0,215
Hauteur totale.	0,330

RÉCHAUD "PROTO-FOUR" 137

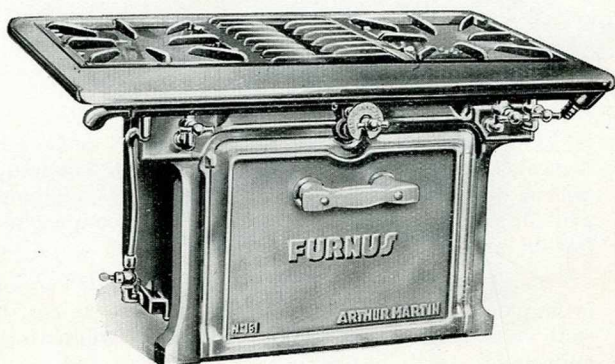
A grilloir - Rôtissoire-Four - Modèle léger
Four étanche

Le « Proto-Four » est muni sur le dessus, de deux brûleurs français à couronnes (simple à gauche, double à droite) et à l'intérieur du four, d'un brûleur central supérieur alimentant la grillade et d'un brûleur à rôtir placé horizontalement dans le bas du four.

Le « Proto-Four » se fait en brut ou émaillé evo seulement (voir palette d'émaux page 36 bis) mais, dans ce cas, les côtés sont vernis, ils ne sont jamais émaillés, la robinetterie est en cuivre poli.

RÉCHAUD A GRILLOIR ROTISSOIRE-FOUR " FURNUS " 161

Trois feux sur le dessus - Réglage sur tranche pour
toutes pressions de gaz - Four étanche



	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile
Dessus	0,625	0,360
Four	0,300	0,297	0,215
Hauteur totale.	0,330

RÉCHAUD A GRILLOIR ROTISSOIRE - FOUR " FURNUS " 161

Trois feux sur le dessus - Réglage sur tranche pour toutes pressions de gaz - Four étanche

Le « Furnus » N° 161 convient parfaitement pour des familles de 2 à 6 personnes. Entièrement émaillé, il se fait dans les teintes cvm, egb (voir page 36 bis).

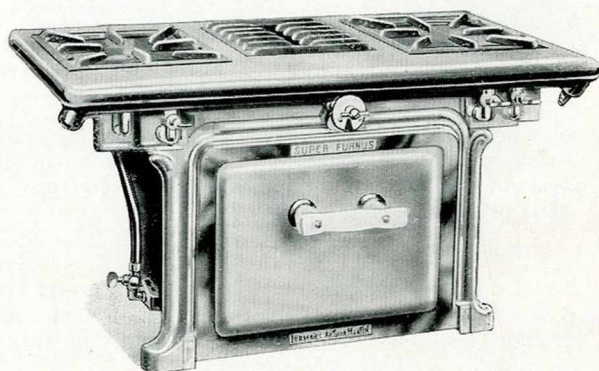
Les grilles de dessus réversibles sont vernies, robinetterie cuivre poli. Deux brûleurs français à couronnes et brûleur central cloisonné à deux directions. Porte à fermeture hermétique avec poignée isolante en porcelaine.

La casserolierie très soignée comprend :

Un plateau lèchefrite recouvert d'une masse granitée; un gril corbeil extensible étamé; un gril plat étamé; une poignée lèchefrite en fonte vernissée aluminium; une plaque à trous granitée.

RÉCHAUD A GRILLOIR ROTISSOIRE-FOUR "SUPER-FURNUS" 520

Trois feux sur le dessus - Réglage sur tranche pour toutes pressions de gaz - Four étanche - Porte à ressort amortisseur



	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile
D essus.	0,650	0,365
F our	0,330	0,300	0,185
H auteur totale.	0,355

RÉCHAUD A GRILLOIR ROTISSOIRE-FOUR "SUPER-FURNUS" 520

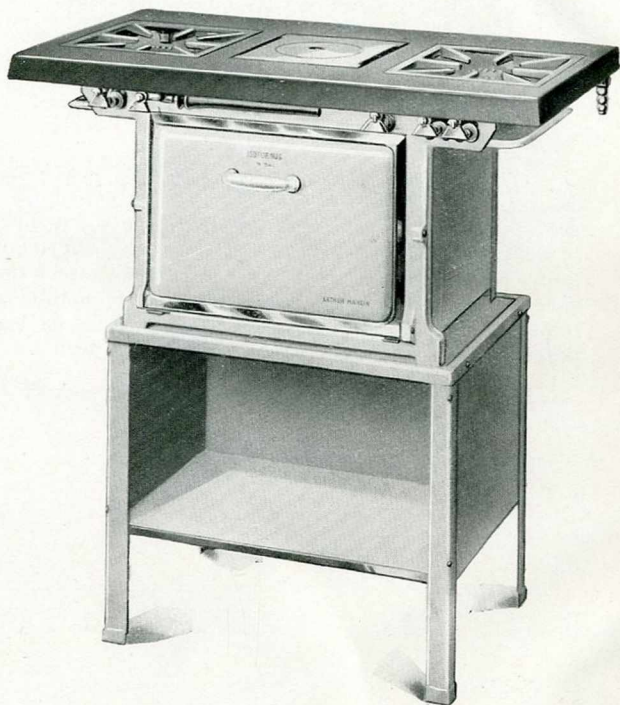
Trois feux sur le dessus - Réglage sur tranche pour toutes pressions de gaz - Four étanche - Porte à ressort amortisseur

Le « Super-Furnus » N° 520 est le réchaud-four luxe, possédant les mêmes avantages que le « Furnus ». Deux brûleurs français à couronnes avec réglage sur tranche pour toutes pressions de gaz, brûleur central cloisonné à deux directions, robinetterie nickelée. Porte en tôle émaillée de même teinte que le corps de l'appareil avec poignée isolante en porcelaine, ressort amortisseur, fermeture à billes.

Il se fait dans les teintes cvm, cgb (voir page 36 bis).

CUISINIÈRE “ ISOFURNUS ” 540

Dessus émail noir - Grilles polies - Corps émail blanc
Garnitures nickelées - Trois brûleurs français sur le
dessus - Four à rôtir et à griller



	Nombre de feux	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile
Dessus . . .	3	0,740	0,395
Four	0,330	0,300	0,215
Hauteur totale de l'appareil	0,370

CUISINIÈRE "ISOFURNUS" 540

Dessus émail noir - Grilles polies - Corps émail blanc
Garnitures nickelées - Trois brûleurs français sur le dessus
Four à rôtir et à griller

La cuisinière « Isofurnus », le dernier modèle de la série « Furnus » représente la synthèse des perfectionnements de tous les appareils actuellement sur le marché : C'est un appareil impeccable, spécialement étudié pour les besoins de la cuisine française.

GRILLADES. — Le brûleur de la grillade est du type lyre à quatre rangées de trous et comporte un triple plafond en fonte à cellules. Il est étudié de façon telle que la chaleur est absolument uniforme sur tous les points. De plus, l'intensité du rayonnement permet de saisir en quelques instants une grosse entrecôte et d'en assurer une cuisson parfaite sans risquer nullement de la dessécher.

FOUR A ROTIR ET A PATISSERIE. — Ce four comporte les tout derniers perfectionnements : Il est entièrement calorifugé et à circulation à travers toutes les parois du four, ce qui a pour but d'assurer une température absolument régulière.

L'appareil comporte une porte bombée à fermeture étanche et à poignée isolante ; en outre, la porte est équilibrée et se ferme automatiquement dès qu'une certaine position a été dépassée.

Ce réchaud est d'un entretien particulièrement aisé puisqu'il est entièrement émaillé à l'intérieur comme à l'extérieur.

Robinetterie spéciale avec injecteurs à réglage sur tranche.

TABLE-SUPPORT POUR RECHAUD

En acier
Entièrement émaillé
Corps blanc, bordure
noire

Hauteur
0,470

Longueur dessus
0,480

Largeur dessus
0,370



TABLE-SUPPORT POUR RÉCHAUD

En fonte émaillée



Longueur totale	Longueur tablette
0,715	0,400

Profondeur tablette	Hauteur totale
0,360	0,460

TABLE - SUPPORT POUR RECHAUD

En acier

Entièrement émaillé

Corps blanc, bordure noire

Cette table est spécialement établie pour les réchauds « Furnus », « Super-Furnus » et « Isofurnus ».

Le calage du réchaud se fait très simplement par le déplacement des équerres de fixation.

Cette table, recouverte d'un émail blanc inoxydable, est le complément de toute installation moderne.

TABLE - SUPPORT POUR RÉCHAUD

En fonte émaillée

Cette table-support en fonte convient pour tous les réchauds-émaillés céramique.

Le dessus très large, laisse déborder deux ailettes destinées à recevoir les plats en préparation. La tablette inférieure est prévue pour la vaisselle courante. Cet accessoire complète admirablement le réchaud-four et donne le maximum de services dans un minimum de place. Se fait en émaillé dans les teintes evo, evm, egb (voir page 36 bis).

CUISINIÈRE " SPIDEX " 3

En acier - Trois brûleurs français sur le dessus - Allonges mobiles - Grillade indépendante - Réglage d'air sur tranche - Portes équilibrées à ressort



	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Dessus	0,945	0,555
Four	0,330	0,445	0,245
Grillade	0,330	0,400	0,165
Hauteur utile	0,800

CUISINIÈRE " SPIDEX " 3

En acier

Trois brûleurs français sur le dessus - Allonges mobiles
Grillade indépendante - Réglage d'air sur tranche
Portes équilibrées à ressort

La « Spidex » N° 3 est munie d'un dessus en fonte et de deux allonges mobiles émaillées noir, grilles vernies, dessus à trois feux, deux doubles à l'avant, un simple à l'arrière, alimentés par des brûleurs à couronnes spéciaux pour la cuisine française.

Le corps en acier est entièrement émaillé blanc à l'extérieur et toutes les parties intérieures sont recouvertes d'une masse granitée infusible et inoxydable. Les panneaux sont toujours émaillés blanc sans décors.

Portes bombées, équilibrées, à fermeture automatique.

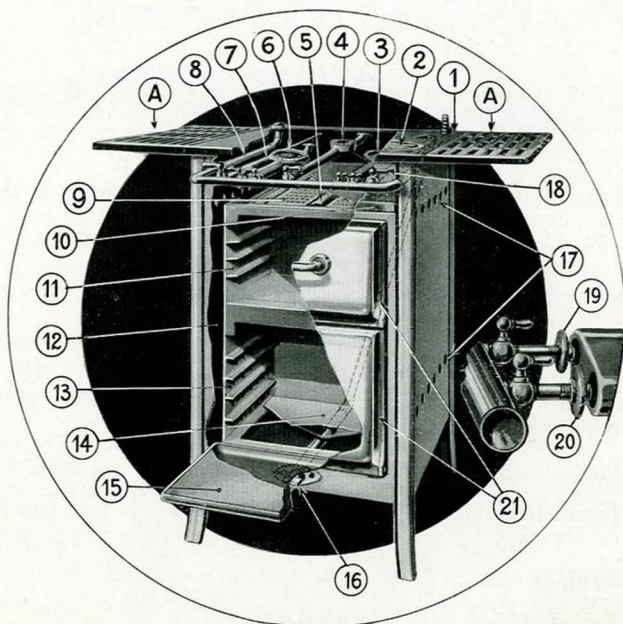
Robinetterie de précision avec dispositif de sécurité sur le robinet du four.

Grillade en haut à portée de la main.

Four à rôtir et à pâtisserie en dessous.

COUPE DE LA "SPIDEX" 3

Avec brûleurs français du type à couronne



COUPE DE LA " SPIDEX " 3

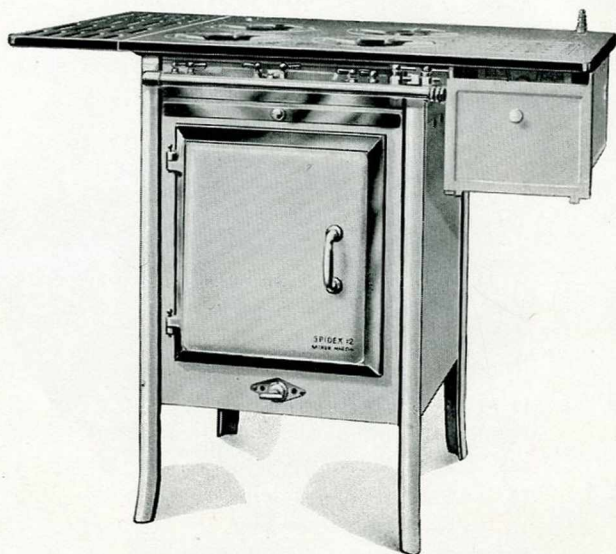
Avec brûleurs français du type à couronne

NOMENCLATURE

- A. — Allonges de côté mobiles.
- 1. — Dessus en fonte émail noir.
- 2. — Grilles de dessus.
- 3. — Brûleur français à couronne (N. S.).
- 4. — Brûleur long feu arrière.
- 5. — Brûleur de grillade.
- 6. — Brûleur à couronne.
- 7. — Rampe d'alimentation de la grillade.
- 8. — Rampe contournante.
- 9. — Plafond rayonnant.
- 10. — Tiroir de propreté.
- 11. — Côté de grillade à glissières.
- 12. — Chambre de circulation.
- 13. — Côté de four à glissières.
- 14. — Fond de four à déflecteur.
- 15. — Contre-porte de four.
- 16. — Brûleur inférieur de four.
- 17. — Ouvertures de dégagement.
- 18. — Robinet de brûleur de four.
- 19. — Disque moleté de réglage d'air (grand feu).
- 20. — Disque moleté de réglage d'air (petit feu).
- 21. — Encadrement mobile de portes.

CUISINIÈRE "SPIDEX" 12

En acier - Cinq feux sur le dessus - Grillade de côté
indépendante en fonte - Une allonge mobile - Réglage
d'air sur tranche - Avec ou sans thermostat



	Longueur	Largeur	Profondeur	Hauteur
Dessus	0,950	0,590
Coffre	0,330	0,450	0,370
Grillade	0,210	0,280	0,170
Hauteur totale.	0,800

CUISINIÈRE " SPIDEX " 12

En acier

Cinq feux sur le dessus - Grillade de côté indépendante en fonte
Une allonge mobile - Réglage d'air sur tranche - Avec ou
sans thermostat

La cuisinière « Spidex » N° 12 est toujours fournie :
Corps émail blanc, rampe nickelée, dessus émail noir, sans
thermostat, panneau de porte blanc uni, quatre brûleurs à cou-
ronnes spéciaux pour la cuisine française.

Sur demande, et moyennant supplément, elle est livrée
avec thermostat (voir page 27).

Cette cuisinière permet de cuire, bouillir, griller, rôtir,
faire des pâtisseries, et convient pour une famille de 4 à 12 per-
sonnes. La grillade de côté, entièrement indépendante, est ali-
mentée par un brûleur réversible qui forme aussi cinquième
feu sur le dessus et sert particulièrement pour les plats longs
(poissons) et pour chauffer des fers à repasser grâce au tampon
spécial qui se place sur la grille.

Robinetterie de précision avec dispositif de sécurité sur le
robinet du four.

Parois entièrement émaillées intérieurement et extérieu-
rement.

CUISINIÈRE "SUPREX"

En acier - Une table à surface plate munie de quatre feux vifs - Un four à rôtir avec thermostat - Un four à griller - Réglage d'air sur tranche



	Largeur sans allonge	Largeur avec allonges	Profondeur	Largeur totale	Hauteur
Table .	0,635	0,835	0,580
Coffre	0,500	0,480	0,740
			Largeur	Hauteur	Profondeur
Grillade			0,330	0,245	0,485
Four			0,330	0,245	0,485
Encombrement total de l'appareil .			1,340	1,250	0,675

CUISINIÈRE " SUPREX "

En acier

Une table à surface plate munie de quatre feux vifs

Un four à rôtir avec thermostat - Un four à griller

Réglage d'air sur tranche

La cuisinière « Suprex » permet d'exécuter toutes les préparations culinaires. La table émaillée noir est munie d'une allonge amovible. Un plateau de propreté coulisse sous les brûleurs et sert à recueillir les sauces ou déchets perdus au cours de la cuisson. Sous cette plaque un espace est prévu pour faire office de chauffe-assiettes. Entre les pieds de l'appareil, une large table est adaptée et reçoit la vaisselle ou ustensiles courants de cuisine. La chaleur du four est réglée automatiquement par un thermostat, les parois sont mobiles et d'un entretien des plus aisés. Le corps de l'appareil est en acier émaillé blanc, intérieur vitrifié. Garnitures nickelées.

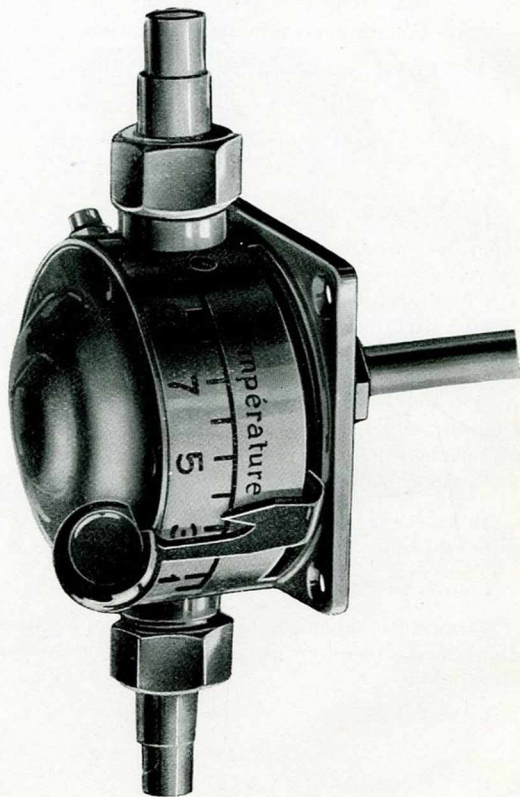
Robinetterie de précision et dispositif de sécurité sur le robinet du four.

Quatre brûleurs sur le dessus du type français à couronnes.

Dans cette cuisinière le four à rôtir et à pâtisserie est placé à hauteur des yeux ce qui simplifie considérablement la tâche de la femme.

T H E R M O S T A T

Pour "Spidex" 12 et "Suprex"



Graduation . . .	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température env.	80°	100°	120°	140°	160°	180°	200°	225°	250°	275°	300°

THERMOSTAT

Pour " Spidex " 12 et " Suprex "

Le « Thermostat », ou régulateur de température à l'intérieur du four, possède deux orifices permettant de le relier à la conduite de gaz d'un côté quelconque, comme entrée ou sortie.

Une vis pour le réglage de la flamme minimum se trouve sur le côté opposé à la graduation.

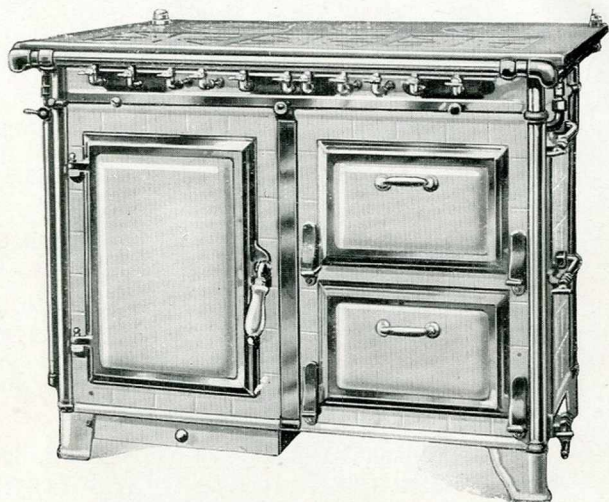
On chauffe le four pendant 5 à 10 minutes en maintenant l'aiguille du « Thermostat » sur la graduation 0. Ensuite, on règle la vis mentionnée ci-dessus pour que la flamme brûle très courte; autrement les basses températures de 100 à 150° ne pourraient être obtenues.

Si, cependant, dans la marche à petit feu, la température atteinte est trop basse, la vis peut toutefois être desserrée.

Le « Thermostat » est muni de dix graduations. Chaque division correspond approximativement au tableau ci-contre basé sur une pression de gaz normale.

C U I S I N I È R E 5 0 6

A coffre à gaz - Four - Grillade - Chauffe-assiettes
Table chauffante



	Hauteur	Largeur	Profondeur	Longueur
Coffre	0,475	0,340	0,450
Dessus	0,660	1,020
Four	0,220	0,340	0,450
Hauteur totale.	0,800

CUISINIÈRE 506

A coffre à gaz - Four - Grillade - Chauffe-assiettes
Table chauffante

La cuisinière N° 506, avec le dessus uni, à brûleurs français à couronne, la table chauffante, le four à coffre, la grillade et le foyer, réunit tous les éléments d'un appareil de cuisine et de chauffage complet.

Tous les brûleurs, comme aussi les fours et le foyer, sont totalement indépendants les uns des autres, permettant ainsi de proportionner strictement la dépense de combustible aux besoins.

Les brûleurs utilisés sont les brûleurs français, spécialement adaptés à la cuisine française.

Le grand four à coffre permet de rôtir de grosses pièces, de griller des quantités de côtelettes, poissons ou biftecks à la fois, de cuire du pain ou des pâtisseries, comme aussi de faire simultanément plusieurs préparations. A cet effet, des tôles destinées à établir les séparations dans le four sont jointes à l'appareil.

Le petit four du haut est muni d'un plafond-grillade et, dans le bas, d'un brûleur-four à rôtir, à cuire ou à faire de la pâtisserie.

La cuisinière est toujours fournie avec four chauffe-assiettes, dans lequel est maintenue une bonne température par trois becs papillons fixés sur un bras tournant en dessous du four.

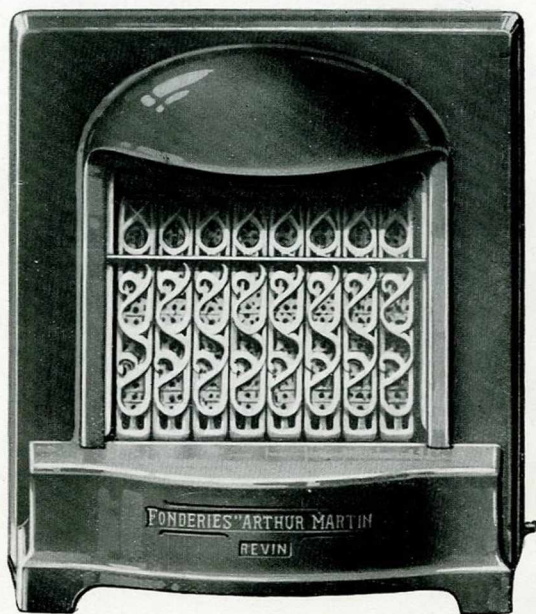
Au plafond du coffre est fixée une tringle sur laquelle glisse le crochet qui sert à suspendre le gigot ou toute autre pièce à rôtir.

Se fait en brut ou émail blanc sans plus-value, panneaux des portes blancs ou décorés.

F O Y E R R A Y O N N A N T

“AMÉTHYSTE” 499

A tubes réfractaires
Avec dégagement - Avec ou sans thermostat



Hauteur totale	Largeur du corps	Hauteur du sol au bas de la buse	Profondeur aux pieds	Capacité chauffée environ
0,510	0,470	0,400	0,215	70 m ³

FOYER RAYONNANT " AMÉTHYSTE " 499

A tubes réfractaires - Avec dégagement - Avec ou sans thermostat

Principales caractéristiques de nos foyers rayonnants :

Hotte. Spéciale garantissant une ventilation rationnelle et hygiénique de la place.

Brique. En composition réfractaire spéciale, donnant un rayonnement considérable.

Tubes réfractaires. D'une forme toute nouvelle, en matière réfractaire à incandescence instantanée.

Tringle. En acier. Maintient les tubes à leur place et s'enlève facilement.

Brûleur. Fonctionne silencieusement, sans retour de flammes à l'injecteur, se retourne tout simplement pour obtenir l'alimentation à gauche.

Plaque de socle. Répartit l'admission d'air secondaire du brûleur. S'enlève sans aucune difficulté pour le réglage du brûleur.

Socle. Protège le parquet et renvoie la chaleur dans la pièce à chauffer.

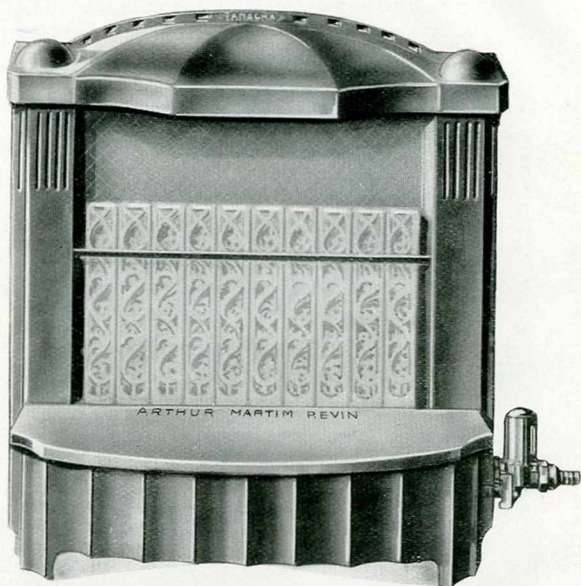
Réglage. Nos foyers sont tous réglés à une pression de 50^{mm}, sauf avis contraire.

Le changement de réglage est des plus aisés.

Le foyer « Améthyste » se fait dans les teintes cvo, cvm, cgb (voir page 36 bis).

FOYER RAYONNANT "TANAGRA"

A tubes réfractaires - Avec dégagement
Avec thermostat



Nombre de feux	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur buse	Cube chauffé
10	0,565	0,510	0,260	0,480	85 m. ³

FOYER RAYONNANT " TANAGRA "

A tubes réfractaires - Avec dégagement

Avec thermostat

Le foyer « Tanagra » est toujours fourni avec thermostat. Le rôle de cet accessoire est de maintenir l'appartement chauffé à une température déterminée (Voir pages 34 et 35).

Le brûleur spécial est à dix feux. Le thermostat est conçu de telle façon que l'extinction totale ne peut se faire qu'avec l'aide du robinet d'arrêt.

Le « Tanagra » se fait dans les teintes suivantes : evo, evm, egb, cb (voir page 36 bis).

T H E R M O S T A T P O U R
“ A M É T H Y S T E ” E T “ T A N A G R A ”



THERMOSTAT POUR " AMÉTHYSTE " ET " TANAGRA "

La qualité principale d'un bon chauffage est d'être continu. Par la continuité, la partie interne des parois des pièces chauffées prend une température sensiblement égale à celle de l'air de ces pièces, d'où l'impression de moelleux et de confortable.

Or, il semble actuellement démontré que pour être économique, le chauffage central au gaz doit être intermittent.

Pourquoi, s'il en est ainsi, faire des installations coûteuses de chaudières, tuyauterie et radiateur?...

Pourquoi ne pas avoir, dans chaque pièce, un foyer rayonnant à gaz, plus joli d'aspect que le radiateur à eau chaude?

Pourquoi enfin, ne pas munir ces radiateurs de régulateurs automatiques, assurant la continuité du chauffage des pièces qui en seront pourvues et proportionnant la dépense de gaz aux pertes par rayonnement et autres des dites pièces?

C'est sous cette forme que nous nous sommes posé le problème que nous avons résolu de la façon suivante :

On est obligé, en France, et particulièrement à Paris, en raison des dimensions exigües des cheminées d'appartement, de se chauffer avec des appareils de très petites dimensions. La hauteur maximum doit être environ de 55 centimètres et la largeur maximum de 50 centimètres.

Jusqu'à présent, il semblait impossible de réaliser, avec de si faibles dimensions, un foyer ayant un rayonnement important. Avec le foyer « Tanagra », l'écran rayonnant est le même que dans les grands foyers, quoique la hauteur totale de l'appareil ne dépasse pas 55 centimètres.

Dans ce foyer, la hotte servant à l'enlèvement des produits de combustion a été étudiée pour qu'elle intercepte le moins possible de rayons chauffants et aussi pour que l'air aspiré par le tuyau de dégagement ne refroidisse pas le haut de l'écran rayonnant

Malgré cela, les produits de la combustion sont entièrement aspirés par la cheminée, comme peut le confirmer



l'épreuve au tétrachlorure de carbone, le foyer étant, bien entendu, raccordé à une cheminée donnant une dépression normale.

Au surplus, nous avons augmenté le rendement de l'appareil en installant en arrière un récupérateur à ailettes à circulation d'air.

Cet appareil comporte toutes les commodités exigées des usagers. Installation facile, brûleur silencieux, facilement réversible, avec centrage certain de l'injecteur.

A ce foyer « Tanagra » se trouve joint un thermostat de précision qui permet à l'usager de maintenir constamment l'appartement chauffé à la température qu'il désire. De ce fait c'est un véritable économiseur qui devient inséparable du foyer à gaz.

PALETTE

DE NOS ÉMAUX FONTE

□ □ □

ÉMAUX CÉRAMIQUES

□ □ □



C. V. M.
VERT MARTIN



C. V. O.
VERT OLIVE



C. G. B.
GRIS BLEU



C. B.
BRUN



APPAREILS DE CHAUFFAGE
ET DE CUISINE
AU COKE, CHARBON ET BOIS

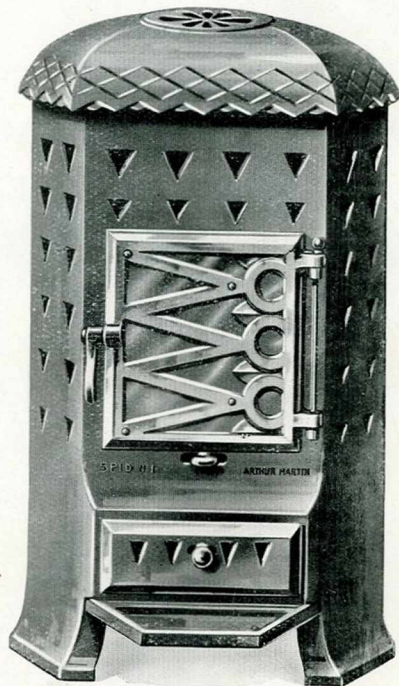
ARTHUR MARTIN

POÈLES MODERNES "LE SPID"

1 et 2

Intérieur réfractaire - Feu vif réglable - Au charbon,
coke, bois

(Petit et grand modèle)



Numéros	Hauteur	Largeur	Diamètre de la buse	Hauteur de la buse	Cube chauffé environ
1	0,640	0,400	0,088	0,320	80 à 100 m ³
2	0,735	0,460	0,088	0,390	100 à 125 m ³

POÊLES MODERNES "LE SPID" 1 et 2

Intérieur réfractaire - Feu vif réglable - Au charbon, coke, bois

(Petit et grand modèle)

Ce petit poêle, de présentation très moderne, est entièrement en fonte. Le chapiteau ouvrant, monté sur charnières, découvre un dessus muni d'un très large tampon de chargement qui permet l'introduction aisée de tous combustibles, telles des bûches de dimensions respectables. Ce tampon est renforcé d'un loquet empêchant son ouverture, d'où maximum de sécurité.

Des matériaux réfractaires, placés dans la zone de combustion où la température est la plus élevée, évitent toute détérioration de la fonte.

L'encombrement de cet appareil est très faible malgré sa grande puissance de chauffe. Se place devant n'importe quelle cheminée.

L'enveloppe extérieure permet une circulation d'air, qui s'introduit par les trous triangulaires du bas de la façade, et s'échappe échauffé par ceux du dôme. Provoque donc un refroidissement de l'émail, procurant un rendement calorifique très élevé de l'appareil.

Le dessus du chapiteau à forme plate peut recevoir un récipient à tenir au chaud.

Le « Spid » se fait dans les teintes suivantes : evo, cvm, cgb, cb (voir page 36 bis).

CHEMINÉES ROULANTES

“RADIANTES” 1 et 3

Feu visible et continu
(Petit et grand modèle)



	Hauteur		Largeur	Profon- deur	Hauteur buse		Cube chauffé, environ
	Sans socle de parquet	Avec socle de parquet			Sans socle de parquet	Avec socle de parquet	
N° 1	0,550	0,570	0,450	0,300	0,280	0,300	90 m ³
N° 3	0,670	0,690	0,540	0,360	0,350	0,370	120 m ³

CHEMINÉES ROULANTES

“ RADIANTES ” 1 et 2

Feu visible et continu

(Petit et grand modèle)

D'un aspect gracieux et décoratif, nos cheminées roulantes « Radiantes » sont des appareils hygiéniques. Le dégagement des produits de la combustion est largement assuré, et des joints d'amiante assurent la fermeture hermétique de toutes les issues.

Le réglage s'opère exclusivement par la ventouse placée sur la porte du cendrier : il permet d'obtenir à volonté un rayonnement très puissant ou très doux. Le décentrage est obtenu par la manœuvre de gauche à droite de la targette reliée à la grille de fond mobile et qui déborde sous la porte à micas.

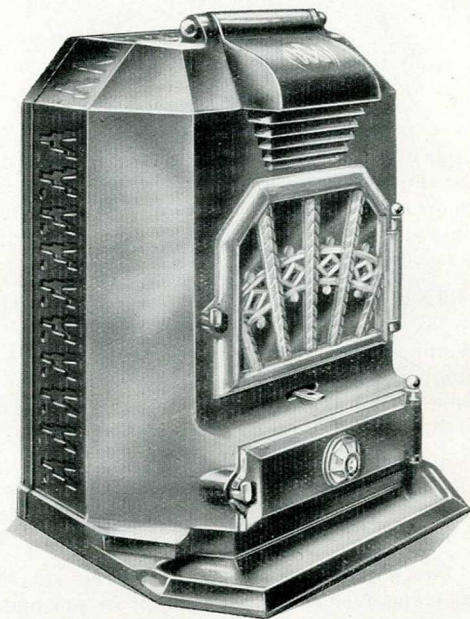
Pour cet appareil nous recommandons l'anthracite.

Nos « Radiantes » se font en brut ou émaillées dans les teintes suivantes : evo, evm, egb, cb (voir page 36 bis).

Nos « Radiantes » Nos 1 et 3 peuvent être livrées moyennant plus-value avec entourage et socle de parquet.

CHEMINÉES ROULANTES " RADIANTES " 6 et 7

Feu visible et continu
(Petit et grand modèle)



	Hauteur		Largeur	Profon- deur	Hauteur-buse		Cube chauffé environ
	Sans socle de parquet	Avec socle de parquet			Sans socle de parquet	Avec socle de parquet	
N° 6	0,590	0,620	0,465	0,370	0,295	0,325	90 m ³
N° 7	0,690	0,720	0,540	0,400	0,335	0,365	120 m ³

Buse ovale de 0,077 × 0,157

CHEMINÉES ROULANTES

“ RADIANTES ” 6 et 7

Feu visible et continu
(*Petit et grand modèle*)

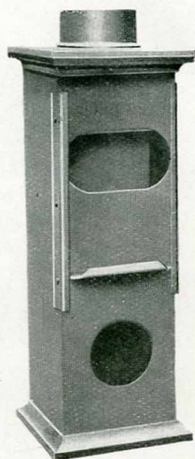
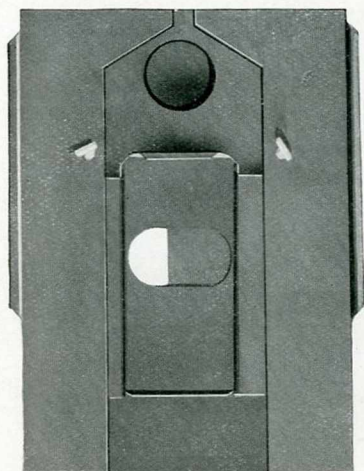
Pour suivre les évolutions du goût actuel, nous avons été amenés à créer un modèle de « Radiante » stylisé genre « Arts Décoratifs », qui a sa place toute indiquée dans un intérieur moderne.

Nous basant sur les principes de construction de nos « Radiantes » unies et décorées, nous avons fait des « Radiantes » N^{os} 6 et 7, des appareils puissants et hygiéniques.

Ils possèdent les mêmes caractéristiques que nos « Radiantes » N^{os} 1 et 3. Réglage par ventouse, joints d'amiante, zone du foyer en briques réfractaires.

Ces deux cheminées N^{os} 6 et 7 sont spécialement conçues pour brûler l'anthracite qui est le combustible idéal. Elles sont livrées d'office avec entourage et se font en brut ou émail cvo, cvm, egb, cb (voir page 36 bis).

PLAQUES EXTENSIBLES ET POSTE D'INSTALLATION



	Hauteur	Largeur minimum	Largeur maximum
N° 1	0,620	0,400	0,540
N° 2	0,680	0,480	0,630
N° 3	0,780	0,600	0,760

PLAQUES EXTENSIBLES

Permettant l'application des appareils à différentes ouvertures de cheminées. Une glissière munie d'un trou, se monte ou se descend à volonté pour permettre l'adaptation de la buse d'évacuation de tout appareil.

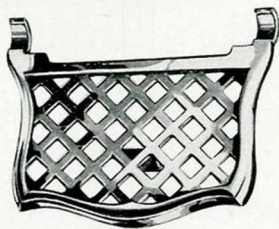
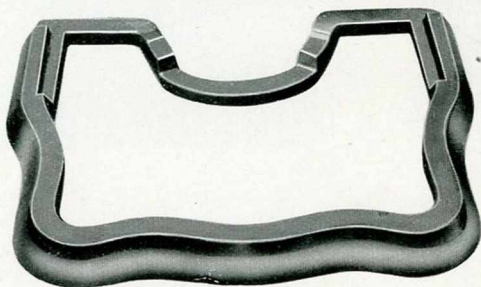
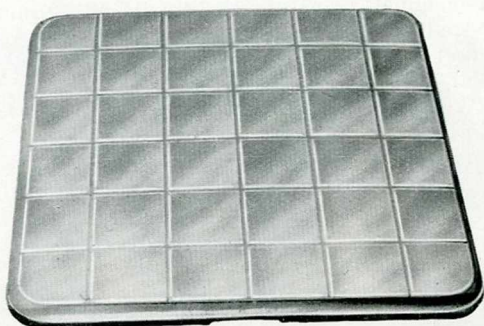
Une vanne à charnières, placée au bas de la plaque, assure la marche régulière des appareils.

Ces plaques sont établies spécialement pour placer les « Radiantes » et les poêles « Spid » devant les cheminées des appartements parisiens.

POSTE D'INSTALLATION

De même que dans les plaques ci-contre, ce poste est muni d'une glissière à trou, lequel doit recevoir la buse d'évacuation, et aussi d'une vanne à charnières assurant un tirage régulier.

PLATEAUX DE PARQUET
SOCLE DE PARQUET
PORTE - BOUILLOTTE



PLATEAUX DE PARQUET

Ces plateaux de parquet sont destinés à isoler un appareil du sol: ils surélèvent l'appareil et sont en même temps du plus joli effet. Ils sont fournis dans les teintes suivantes : evo, cvm, egb et cb.

SOCLE DE PARQUET

Ces socles sont spécialement destinés aux « Radiantes ». Ils complètent admirablement l'appareil lorsqu'il est utilisé avec entourage.

PORTE-BOUILLOTTE

Permet de placer une bouillotte sur une « Radiante » et d'assainir ainsi l'atmosphère par l'évaporation de l'eau.

CUISINIÈRE MIXTE "SUCCULA" 6.310

En fonte émaillée - Au gaz ou au charbon - Coffre à gaz à rôtir et à griller
Deux brûleurs français sur le dessus - Four à rôtir au charbon - Étuve chauffe-
assiettes - Tirage direct et renversé - Buse dessus et derrière - Avec ou sans chaudière



	Corps	Totale	Hauteur	Diamètre	Long.	Largeur	Profond.	
Hauteur . . .	0,580	0,800						
Buse			0,640	0,115				
Dessus					1,000	0,640		
Coffre à gaz.			0,330			0,280	0,420	
			Hauteur	Largeur	Profond.	1 N. S.	2 N. S.	Grille Four
Cons. approx. brûl.						510	700	550 850
Four à charbon	0,200	0,280	0,420					
Étuve	0,130	0,280	0,420					

Tuyau d'alimentation : 5/4 de pouce

CUISINIÈRE MIXTE "SUCCULA" 6.310

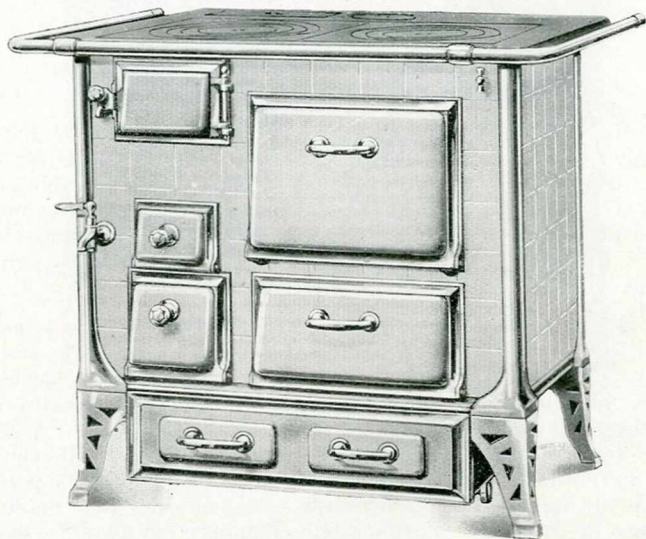
En fonte émaillée - Au gaz ou au charbon
Coffre à gaz, à rôtir et à griller - Deux brûleurs français sur le
dessus - Four à rôtir au charbon - Étuve chauffe-assiettes
Tirage direct et renversé - Buse dessus et derrière
Avec ou sans chaudière

La disposition de cette cuisinière est comprise de telle façon que les deux parties (gaz, charbon), totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément. La marche au gaz est particulièrement recommandée pendant l'été pour maintenir la fraîcheur de la cuisine alors que la marche au charbon est utilisée de préférence pendant l'hiver pour le chauffage même de la cuisine.

La cuisinière « Succula » N° 6.310 type « Paris » est toujours fournie : Émail blanc carrelé. Panneaux blanc uni. Sans chaudière. Cadres, encadrements de portes et garnitures nickelés. Pot ovale à l'usage du charbon. Porte de foyer pleine. Sur demande, la « Succula » N° 6.310 « Paris » peut être fournie avec foyer rectangulaire extensible au bois (bûches de 33 centimètres) et charbon. Moyennant plus-value, elle peut recevoir une chaudière affleurante, sans panache, d'une contenance de 10 litres environ. Cette chaudière est chauffée par la partie charbon. La casserolierie de ce modèle comprend : une tôle réflecteur bombée avec poignée ; une tôle réflecteur à trous ; un plateau lèche-frite ; une poignée lèche-frite ; un gril rigide ; un crochet à viande.

CUISINIÈRE AU CHARBON 6.109

En fonte quadrillée, émaillée
 Pot rond à gueulard de chargement - Tirage direct et
 retour de flammes - Buse dessus et derrière
 Portes équilibrées - Avec ou sans chaudière



	Corps	Totale	Hauteur	Diamètre	Long.	Largeur	Profond.
Hauteur . . .	0,580	0,800					
Buse			0,660	0,118			
Dessus					0,810	0,625	
Grand four			0,250			0,330	0,400
Etuve			0,150			0,330	0,400

Capacité chaudière : 10 litres environ

CUISINIÈRE AU CHARBON 6.109

En fonte quadrillée, émaillée

Pot rond à gueulard de chargement - Tirage direct et retour
de flammes - Buse dessus et derrière - Portes équilibrées

Avec ou sans chaudière

Sauf mention spéciale la cuisinière N° 6.109 est toujours
fournie émaillée blanc (corps et pieds) et panneaux des portes
blanc uni. Barre contournante, garnitures, colonnes, cadres et
encadrements des portes, poignées, boutons et robinets
nickelés.

Sur demande, elle peut être livrée avec chaudière affleu-
rante ou sans chaudière.

Moyennant plus-value, elle est livrée avec bac charbonnier
roulant.

CUISINIÈRE A FOYER RECTANGULAIRE 6.120

En fonte quadrillée, émaillée - Foyer transformable bois et charbon
Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière - Portes
équilibrées - Avec ou sans chaudière



	Corps	Totale	Hauteur	Diamètre	Longueur	Largeur	Pro- fondeur
Hauteur . . .	0,580	0,800					
Buse			0,660	0,118			
Dessus					0,810	0,625	
Grand four			0,250			0,350	0,400
Étuve			0,150			0,330	0,400

Capacité chaudière : 10 litres environ

CUISINIÈRE

A FOYER RECTANGULAIRE 6.120

En fonte quadrillée, émaillée

Foyer transformable bois et charbon - Tirage direct et retour
de flammes - Buse dessus et derrière - Portes équilibrées

Avec ou sans chaudière

Sauf mention spéciale la cuisinière N° 6.120 est toujours
fournie émaillée blanc (corps et pieds) et panneaux des portes
blanc uni. Barre contourante, garnitures, colonnes, cadres,
encadrements de portes, poignées, boutons et robinets nickelés.

Sur demande la cuisinière N° 6.120 peut être fournie avec
chaudière affleurante ou sans chaudière.

Moyennant plus-value portée au tarif, elle peut recevoir
un bac charbonnier roulant (voir page 58).

CUISINIÈRES "FURNA" type "NORD-PARIS"

En fonte émaillée. Pot ovale au charbon. Tirage direct et retour de flammes. Buse dessus, de côté et derrière. Portes à contre-poids. Avec chaudière et trieur de cendres. Barre devant seulement.



	Hauteur		Buse ovale		Dessus		
	Corps	Totale	Hauteur	Diamètre	Longueur	Largeur	
N° 6.127	0,665	0,800	0,680	190×97	0,760	0,570	
N° 6.132	0,665	0,800	0,680	190×97	0,860	0,570	
N° 6.133	0,665	0,800	0,680	190×97	0,760	0,570	

	Grand four			Etuve		Profond.	Conten. chaud. environ
	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur		
N° 6.127	0,240	0,300	0,435	0,175	0,300	0,435	8 lit.
N° 6.132	0,240	0,350	0,435	0,175	0,350	0,435	10 lit.
N° 6.133	0,240	0,350	0,435	0,175	0,350	0,435

CUISINIÈRES " FURNA " TYPE " NORD-PARIS "

En fonte émaillée

Pot ovale au charbon - Tirage direct et retour de flammes
Buse Dessus, de côté et derrière - Porte de four à contrepoids
et porte d'étuve à fermeture automatique - Avec chaudière et
trieur de cendres - Barre devant seulement

N° 6.127 et N° 6.132

Sauf mention spéciale, la cuisinière N° 6.127 est livrée dans la teinte cvm ou cgb, la cuisinière N° 6.132 en cvm seulement (Voir page 36 bis), boutons des portes aubergine, encadrements des portes de four et d'étuve nickelés, chaudière affleurante, pot ovale à l'usage du charbon, porte de foyer pleine.

Sur demande, elle peut être fournie avec foyer transformable bois et charbon, encadrements des portes de four et étuve émaillés.

Moyennant plus-value, elle reçoit un panache nickelé à la chaudière.

N° 6.133

La cuisinière « Furna » N° 6.133 a les mêmes dimensions extérieures et caractéristique que la cuisinière N° 6.127 « Paris », mais ne possède pas de chaudière. Les fours et étuves ont les mêmes dimensions que la cuisinière N° 6.132.

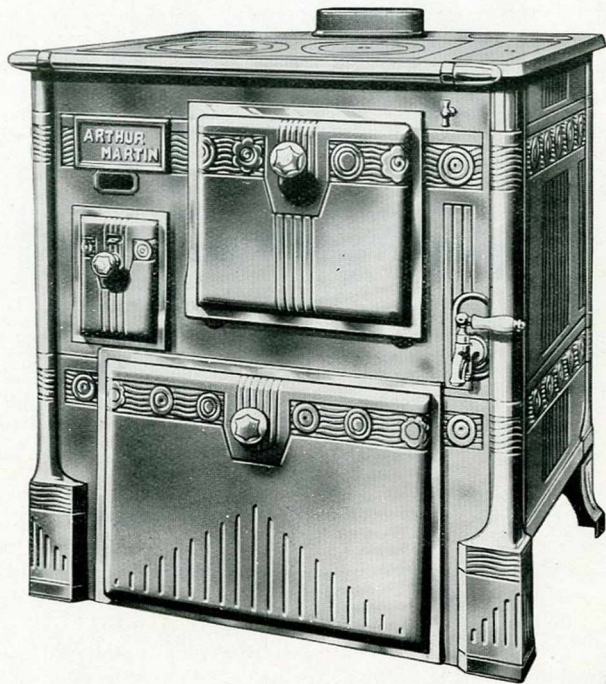
Le type « Paris » est livré avec pot ovale au charbon seulement, porte de foyer pleine.

Ce modèle est émaillé cvm, boutons aubergine, garnitures nickelées comme le modèle N° 6.127.

Sur demande le type « Paris » peut recevoir un foyer extensible.

CUISINIÈRE "FURNA" 6.140 AVEC CHARBONNIER

Fonte émaillée - Pot ovale pour le charbon - Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière - Porte à contrepoids avec chaudière et trieur de cendres - Barre devant seulement



N° 6.140	Dessus		Hauteur		Four		Contenance chaudière environ
	Long.	Largeur	totale	Hauteur	Largeur	Profond.	
	0,760	0,570	0,800	0,240	0,300	0,435	8 litres

CUISINIÈRE "FURNA" 6.140 AVEC CHARBONNIER

Fonte émaillée - Pot ovale pour le charbon - Tirage direct et retour de flammes - Buse dessus et derrière - Porte à contrepoids
Avec chaudière et trieur de cendres - Barre devant seulement

Sauf mention spéciale, la cuisinière N° 6.140 est livrée dans la teinte cvm ou cgb, encadrement de porte de four émaillé dans la même teinte, boutons de portes aubergine. Chaudière affleurante. Pot ovale à l'usage du charbon. Porte de foyer pleine.

Elle comporte un vaste charbonnier monté sur rouleaux pour permettre son déplacement facile.

Ce modèle convient admirablement aux petits appartements parisiens.

BAC CHARBONNIER ROULANT

Corps tôle galvanisée - Devanture fonte nickelée

Le bac charbonnier roulant est composé de deux compartiments, l'un destiné à recevoir le bois qui, placé sous l'étuve, sèche très rapidement, l'autre pour le charbon.

Monté sur roulettes caoutchoutées, il ne laisse aucune trace sur le parquet et ne détériore pas celui-ci, son déplacement se fait silencieusement.

Cet accessoire complète admirablement la cuisinière. Convient particulièrement aux petits locaux où l'on dispose de peu de place. Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière auquel il est destiné.

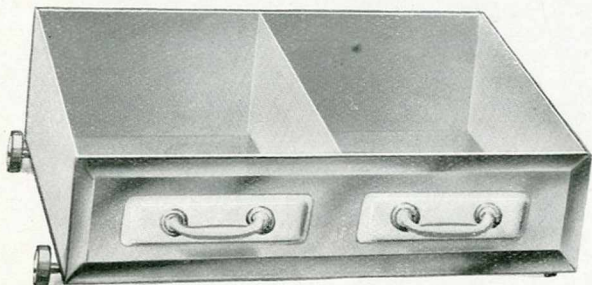


TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Conditions de Vente et d'Exposition.	2

APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE AU GAZ

Réchaud carré et rectangulaire N° 29	6-7
Réchaud carré et rectangulaire N° 30	6-7
Réchaud carré et rectangulaire N° 32 ^{ter}	6-7
Réchaud « PROTO-FOUR » N° 137.	8-9
Réchaud à Grilloir Rôtissoire-Four « FURNUS » N° 161 . .	10-11
Réchaud à Grilloir Rôtissoire-Four « SUPER-FURNUS » N° 520.	12-13
Cuisinière « ISOFURNUS » N° 540	14-15
Table-Support pour Réchaud.	16-17
Cuisinière « SPIDEX » N° 3.	18-19
Coupe de la « SPIDEX » N° 3.	20-21
Cuisinière « SPIDEX » N° 12.	22-23
Cuisinière « SUPREX ».	24-25
Thermostat pour « SPIDEX » N° 12 et « SUPREX ».	26-27
Cuisinière N° 506.	28-29
Foyer rayonnant « AMÉTHYSTE » N° 499.	30-31
Foyer rayonnant « TANAGRA »	32-33
Thermostat pour « AMÉTHYSTE » et « TANAGRA »	34-35
Palette des émaux	36 bis

APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE AU COKE, CHARBON ET BOIS

	Pages
Poêles modernes « LE SPID » Nos 1 et 2	38-39
Cheminées roulantes « RADIANTES » Nos 1 et 3.	40-44
Cheminées roulantes « RADIANTES » Nos 6 et 7.	42-43
Plaques extensibles	44-45
Poste d'installation	44-45
Plateaux de parquet.	46-47
Socle de parquet	46-47
Porte-bouillotte	46-47
Cuisinière mixte « SUCCULA » N° 6.310	48-49
Cuisinière au charbon N° 6109	50-51
Cuisinière à foyer rectangulaire N° 6.120.	52-53
Cuisinière « FURNA » type « Nord-Paris » N° 6.127.	54-55
Cuisinière « FURNA » type « Nord-Paris » N° 6.132.	54-55
Cuisinière « FURNA » type « Nord-Paris » N° 6.133.	54-55
Cuisinière « FURNA » N° 6.140	56-57
Bac charbonnier roulant	58



RISACHER. PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM