



**GODIN**  
**G** COLIN & C<sup>IE</sup>  
à  
**UISE**

1931

Ancienne Maison **GODIN**, Fondée en 1840  
**SOCIÉTÉ DU FAMILISTÈRE DE GUISE**



**COLIN<sup>o\*</sup> & C<sup>IE</sup>**  
**à GUISE (Aisne)**

TÉLÉPHONE : N° 6

Compte de Chèques Postaux :  
N° 7.335 Paris

R. C. : Vervins N° 5

Adresse télégraphique :

COLIN-FONDERIES-GUISE

**Usine-Succursale à BRUXELLES, 158, Quai des Usines**  
**Magasin d'échantillons à AMSTERDAM (Hollande),**  
**20 et 22, Amstel**

**Fonderies, Émailleries et Manufactures**  
**d'Appareils de Cuisine, de Chauffage,**  
**d'Hygiène, de Bâtiment et d'Assainissement**

## **ALBUM GÉNÉRAL**

### **N° 6**

GRAVURES DE L'ALBUM. — Les gravures du présent Album sont la reproduction aussi fidèle que possible des appareils décrits. Nous déclinons toutefois toute responsabilité à ce sujet si, par suite de modifications ou d'améliorations, ces appareils différaient des gravures par quelques détails.

L'envoi de nos albums, tarifs, feuilles de conditions, ne nous engage pas à l'exécution des commandes; nous nous réservons la faculté de ne pas les livrer.

**Le présent Album annule tous les précédents**  
**Il est spécial à l'usine de Guise**

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

Classe 102

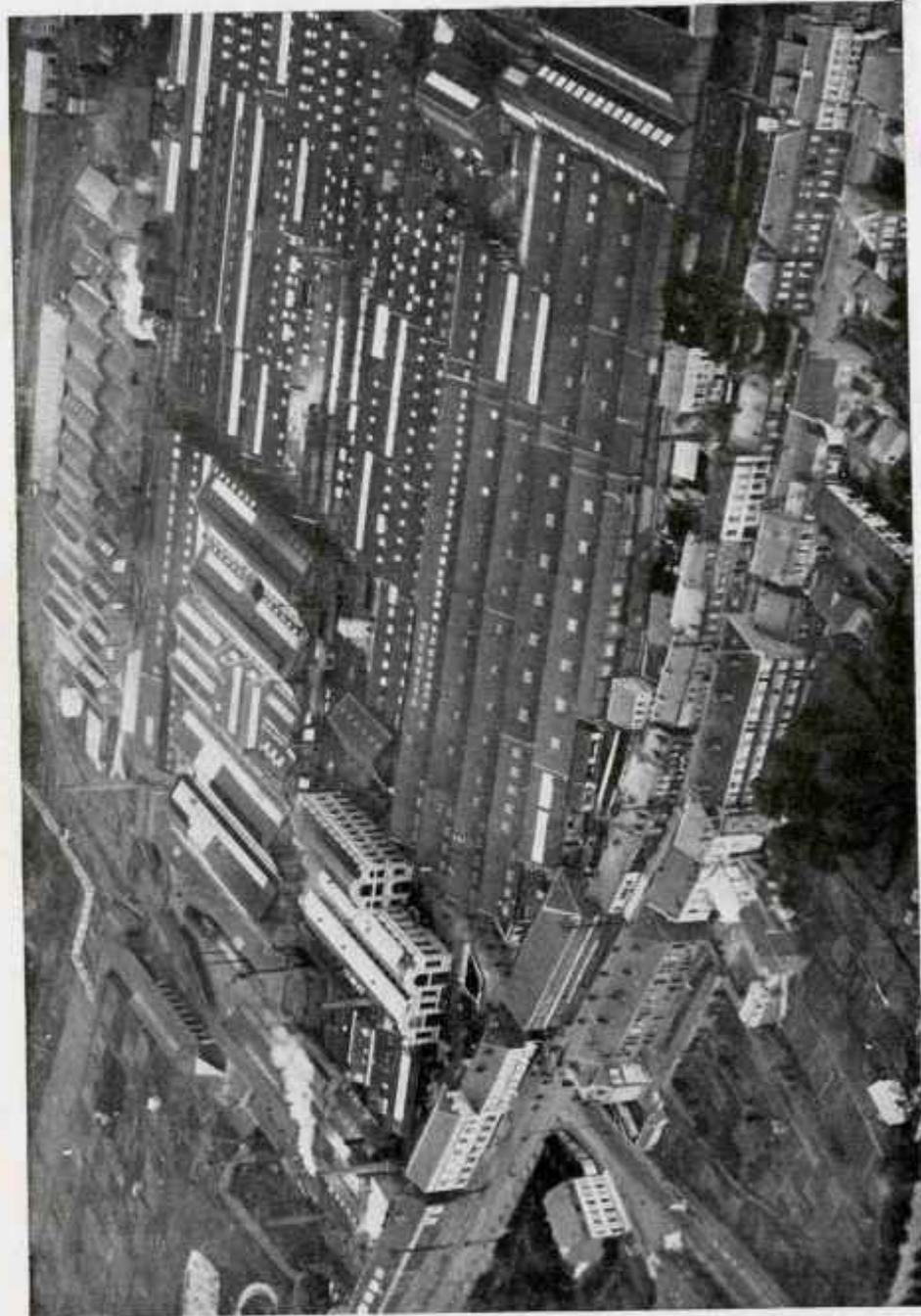
Classe 74

CHAUFFAGE  
&  
VENTILATION

MEMBRE  
DU JURY

HORS  
CONCOURS

GRAND  
PRIX



CLICHÉ C. A. F.

2.000 OUVRIERS

VUE. PRISE EN AVION. DES USINES DE GUISE (AISNE)

# PALETTE DES ÉMAUX

## Émaux pour Fonte UNIS

EMAIL A  
NOIR ORDINAIRE



EMAIL B  
BLANC POUR MEUBLES



EMAIL D  
IVOIRE POUR MEUBLES



EMAIL 14  
VERT RICHE



EMAIL 16  
ROUGE BRIQUE



EMAIL 42  
VERT FONCÉ SPÉCIAL



EMAIL 46  
GRIS FONTE



## Céramiques

Les motifs représentés sur les émaux dits "Céramiques" ne sont donnés qu'à titre d'indication pour faire ressortir les différences de teintes, produites par le relief.

VERT ORDINAIRE



VIOLINE



BLEU VERT CLAIR



VERT BRONZE



VERT LAURIER



JAUNE BRUN FONCÉ



BLEU SÈVRES



GRIS PERLE



ROUGE BRUN



BLEU ATLANTIQUE



## Émaux unis pour Cuisinières Tôle

IVOIRE



GRIS BLEU



GRIS ANDOISE



## Émaillage et Décoration des Appareils GODIN

Toutes les pièces de notre fabrication qui se livrent émaillées peuvent généralement recevoir les différents émaux de la palette ci-dessus. Cependant, nous recommandons les émaux unis pour les grandes surfaces sans relief, telles que côtés ou devantures de cuisinières non ornées.

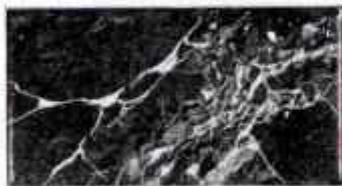
Les émaux unis suivants sont supprimés de notre fabrication : 11, 17, 21, 23 et 45.

## Décors Marbre

N° 1. — Rouge brun.



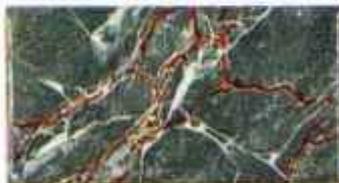
N° 2. — Noir.



N° 7. — Rouge cramoisi.



N° 4. — Vert foncé.



N° 8. — Brèche violette.



N° 5. — Gris.



N° 9. — Jaune.



## Panneaux Polychromes Modernes



### IVOIRE

pour Cuisinières émaillées :

Ivoire.

Voir l'application de ces décors  
page 6

### ROUGE

pour Cuisinières émaillées :

Rouge brique,  
Céramique Rouge brun  
et  
Céramique violine



### JAUNE

pour Cuisinières émaillées :

Céramique Jaune brun

Voir l'application de ces décors  
page 6



MODÈLES DÉPOSÉS

## Panneaux Polychromes Modernes

### VERT

pour Cuisinières émaillées :

Vert 42,

Céramique vert ordinaire,

Céramique vert laurier,

Céramique vert bronze.



### BLEU

pour Cuisinières émaillées :

Céramique bleu-vert clair,

Céramique bleu Atlantique,

Céramique bleu de Sèvres.

### GRIS

pour Cuisinières émaillées :

Gris fonte

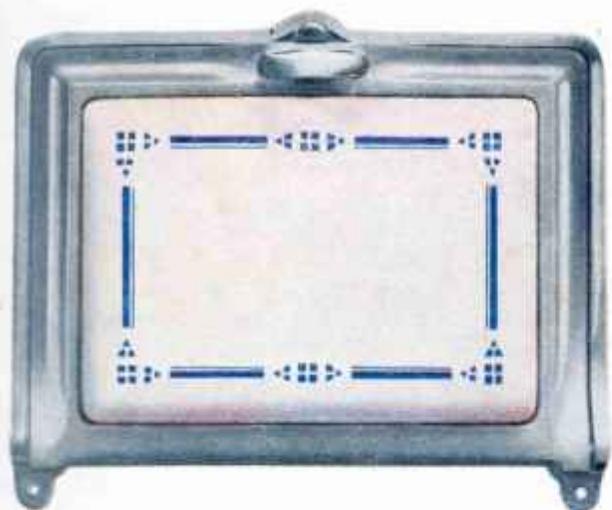
et

Céramique Gris perle



MODÈLES DÉPOSÉS

## PANNEAUX DÉCORÉS



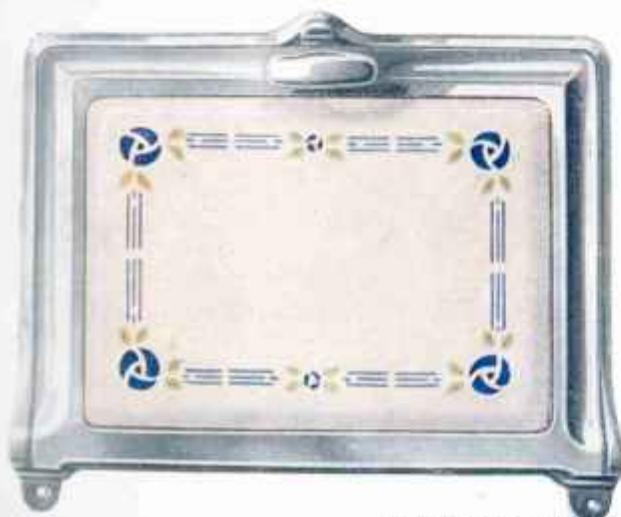
**Décor A**

(Filet bleu foncé)



**Décor B**

(Polychrome)



**Décor E**

(Polychrome)

Voir l'application de ces décors  
page suivante

## PANNEAUX DÉCORÉS



**Décor L (Breton)**

(Polychrome)

**Décor R (Art nouveau)**

(Polychrome)



Voir ci-dessous l'application  
de ces décors

Les cuisinières N<sup>os</sup> 699<sup>o</sup> à 702<sup>o</sup> et DE représentées page 24 de l'album général peuvent recevoir les panneaux A, B, E, L et R.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 880 et 880<sup>o</sup> représentées pages 38 et 39 de l'album général peuvent recevoir les panneaux A, B et E.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 891 à 896 représentées page 40 de l'album général peuvent recevoir les panneaux A, B, E, L et R.

Les panneaux A, B, E, L, R et Polychromes Modernes peuvent s'appliquer aux cuisinières suivantes :

N <sup>os</sup> 2939 à 941	représentées page	47	de l'album général.	
— 951 à 953	—	48	—	—
— 1939 à 1941 et B	—	64 et 65	—	—
— 1951 à 1953	—	66	—	—
— 1640 et 1641	—	62	—	—
— 1840 et 1841	—	63	—	—

MODÈLES DÉPOSÉS

## Décors spéciaux pour Cuisinières

### Décor frappé Moderne sur Tôle pour Appareils livrés en Émail céramique

La nuance de ce panneau est dans le ton de la devanture



Nomenclature avec pages correspondantes de l'album général des appareils pouvant être livrés avec ce décor.

#### Cuisinières :

Mixte à houille et au gaz N<sup>o</sup> 880 et 880<sup>a</sup>, pages 38 et 39

N <sup>o</sup> 2939 à 941	—	47
— 951 à 953	—	48
— 1939 à 1941 et B	—	64 et 65
— 1951 à 1953	—	66
— 1640 et 1641	—	62
— 1840 et 1841	—	63

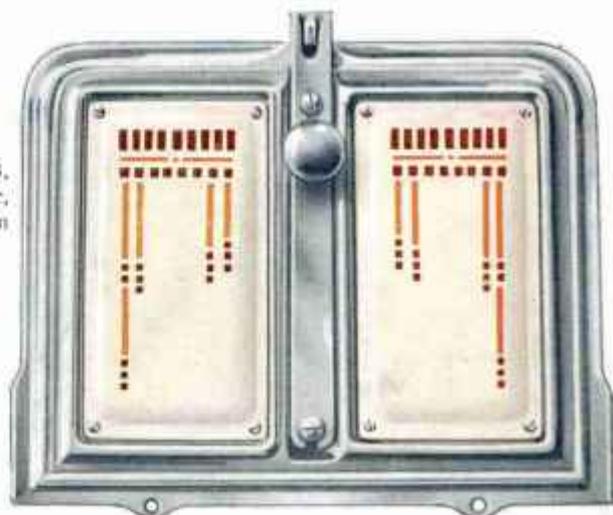
Cuisinière au gaz N<sup>o</sup> 205, page 167.

## Décor Moderne spécial pour Fourneaux Bourgeois

### Marron et Jaune

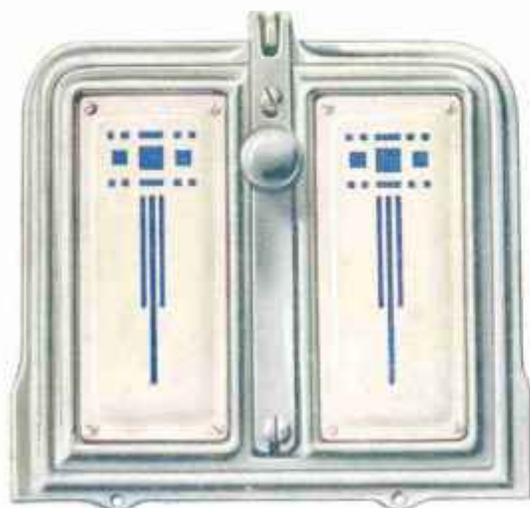
Les fourneaux bourgeois N<sup>o</sup> 924 à 928, 944 à 948, 1117 et 1117<sup>a</sup> peuvent recevoir, **sur demande**, des panneaux de portes en tôle émaillée et décorée comme ci-contre.

Voir ces fourneaux pages 42, 43 et 60 de l'album général.



MODÈLES DÉPOSÉS

## Décors spéciaux pour Cuisinières Tôle



### Uni Bleu

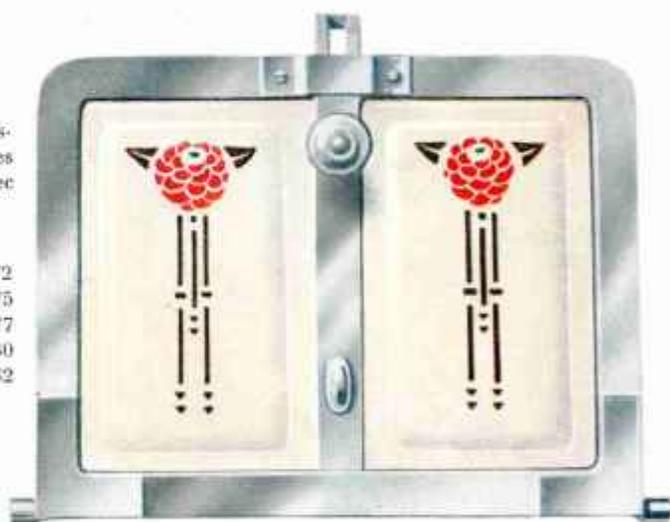
Nomenclature avec pages correspondantes de l'album général des cuisinières pouvant être livrées avec ce décor.

N <sup>os</sup> 955- 956	page 78
— 965- 966	— 79
— 1955-1956-1965-1966	— 83

### Moderne Noir et Rouge

Nomenclature avec pages correspondantes de l'album général des cuisinières pouvant être livrées avec ce décor :

N <sup>os</sup> 403 à 610 et N <sup>os</sup> B j	page 72
— 660 et 660 <sup>a</sup>	— 75
— 781 <sup>b</sup> à 785 <sup>b</sup>	— 77
— 1008 à 1010	— 80
— 1403 à 1607 et N <sup>os</sup> B	— 82



MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en tôle et fonte avec Revêtement extérieur en Carreaux de faïence émaillés

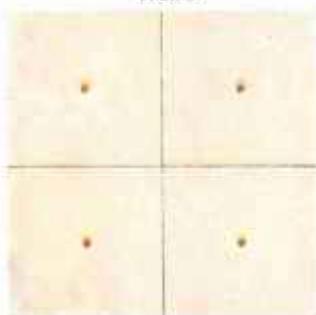
N<sup>os</sup> 1020 et 1032

(Voir pages 84 et 85 de l'Album Général)

## Différents types de Carreaux

### UNIS

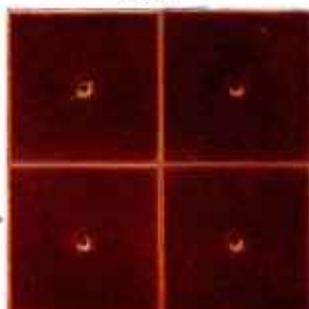
Ivoire



Vert



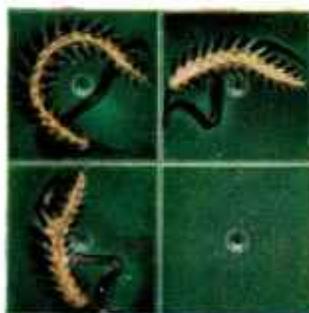
Brun



### DÉCORÉS

N<sup>o</sup> 2, en relief.

Ancienne réf. 1795, fond vert 53, relief 34.



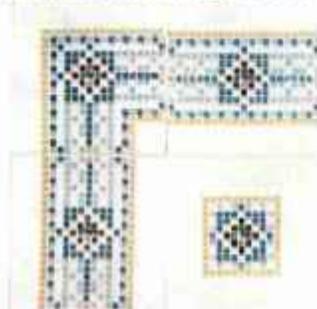
N<sup>o</sup> 3, en relief.

Ancienne réf. 1734, fond ivoire, relief 6.



N<sup>o</sup> 5, sans relief.

Ancienne référence Décor 1818.

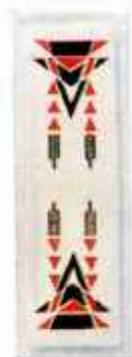


N<sup>o</sup> 6, en relief.

Ancienne référence relief 52, émail 57.

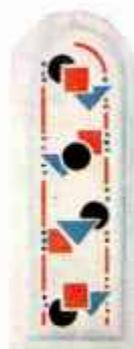


## Décors spéciaux pour Calorifères hygiéniques



Ce décor est spécial pour les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2164<sup>D</sup>, 2165<sup>D</sup>, 2166<sup>D</sup>, 167<sup>D</sup> et 168<sup>D</sup> (représentés à la page 130 de l'album général).

Ce décor est spécial pour les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2188<sup>DS</sup>, 2189<sup>DS</sup> (voir page 132 de l'album général) et 388<sup>DS</sup>, page 136.

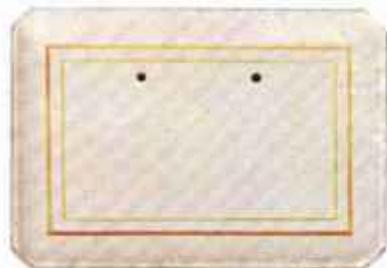


Ce décor est spécial pour les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 39<sup>D</sup>, 39, 2040, 41, 42, 44 et 45 (représentés pages 122 et 123 de l'album général).

## Décors spéciaux pour Appareils à gaz

### Décor F (Filet or)

Pour fourneau au gaz N° 260, cuisinière à gaz « GAZOLETTE » N° 280 et cuisinières mixtes N° 791 et 793 (représentés pages 162, 168, 26 et 27 de l'album général).



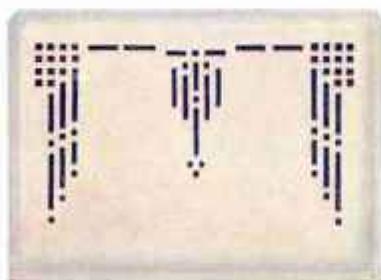
### Décor P C (Polychrome)

Peut être livré sur demande, avec le fourneau au gaz N° 260 et la « GAZOLETTE » N° 280 en remplacement du décor F ci-contre.



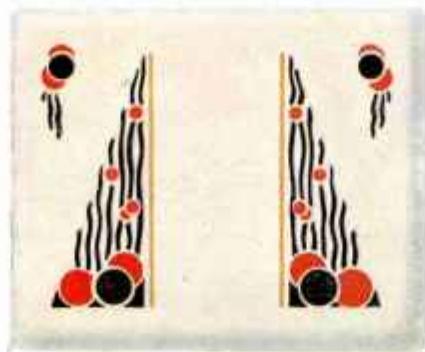
### Uni Bleu

Ce décor est spécial pour le fourneau au gaz N° 310 (représenté page 165 de l'album général).



### Moderne Noir et Rouge

Ce décor est spécial pour le fourneau au gaz N° 264 (représenté page 163 de l'album général).



# Poteries Godin en Fonte

## Quelques Échantillons de nos Poteries

**TYPE B.** — POTERIE OXYDÉE-INOXYDABLE

VUE D'UN POT DE HAINAUT TYPE B



VUE D'UNE COCOTTE À PRISNÉE CREUSE AVEC COUVERCLE TOLE  
TOUJOURS TYPE F

OXÉMAIL À L'INTÉRIEUR ET ÉMAILÉE EXTÉRIEUREMENT EN ORANGE DÉGRADÉ ROUGE

**TYPE F.** — POTERIE OXYTER-OXÉMAIL

VUE D'UN FAÏTÔT ORDINAIRE TYPE F



**TYPE D.**

POTERIE "OXÉMAIL"  
OXÉMAIL À L'INTÉRIEUR  
ÉMAILÉE EXTÉRIEUREMENT  
EN VERT FONCÉ OU ROUGE BRIQUE

VUE D'UN FAÏTÔT ORDINAIRE TYPE D

**TYPE C.**

POTERIE OXYDÉE À L'INTÉRIEUR  
ET ÉMAILÉE EXTÉRIEUREMENT  
EN ROUGE BRIQUE OU EN VERT FONCÉ

VUE D'UN FAÏTÔT ORDINAIRE TYPE C



MODÈLES DÉPOSÉS



## Le présent album comprend

les séries N<sup>os</sup> 1, 1<sup>bis</sup>, 2, 3, 5 à 10, 12 à 19

(La 21<sup>e</sup> série fait l'objet d'un album spécial)

PREMIÈRE SÉRIE .. .. .	Cuisinières en fonte.
PREMIÈRE SÉRIE (bis) .. .. .	Cuisinières en tôle et fonte. Cuisinières avec revêtement céramique.
DEUXIÈME SÉRIE .. .. .	Poêles.
TROISIÈME SÉRIE .. .. .	Cheminées simples.
CINQUIÈME SÉRIE .. .. .	Foyers économiques à feu ouvert, à feu continu et « Diable » — Foyers hygiéniques — Enveloppes en fonte pour foyers hygiéniques.
SIXIÈME SÉRIE .. .. .	Calorifères à feu intermittent et à feu continu.
SEPTIÈME SÉRIE .. .. .	Calorifères hygiéniques.
HUITIÈME SÉRIE .. .. .	Buanderies portatives — Chaudières en tôle pour buanderies — Fourneaux de lessiveuses.
NEUVIÈME SÉRIE .. .. .	Gaufriers — Poteries et accessoires de chauffage.
DIXIÈME SÉRIE .. .. .	Réchauds, fourneaux, cuisinières et cheminées au gaz.
DOUZIÈME SÉRIE .. .. .	Pompes et leurs accessoires.
TREIZIÈME SÉRIE .. .. .	Articles de propreté.
QUATORZIÈME SÉRIE .. .. .	Articles de bâtiment.
QUINZIÈME SÉRIE .. .. .	Articles d'écurie.
SEIZIÈME SÉRIE .. .. .	Articles de jardin.
DIX-SEPTIÈME SÉRIE .. .. .	Articles divers.
DIX-HUITIÈME SÉRIE .. .. .	Boutons et boules de rampe — Boîtes aux lettres.
DIX-NEUVIÈME SÉRIE .. .. .	Chauffage central.
VINGT ET UNIÈME SÉRIE .. .. .	Plaques indicatives. (Voir album spécial).

---

### Émaillage et décoration des appareils "Godin"

Toutes les pièces de notre fabrication portées au tarif comme pouvant être livrées émaillées, reçoivent généralement les différents émaux de la palette. Cependant, nous préconisons les émaux **non céramiques** pour les grandes surfaces unies telles que : côtés ou devantures de cuisinières non ornées.

---

### Avis important

De tous les appareils dont les étalons sont disparus pendant la guerre, certains, comme les cuisinières N<sup>os</sup> 230<sup>a</sup>, 231<sup>a</sup>, etc., les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 0, 1, 2, 121, 122, 130, etc., portent maintenant sur le présent album le même numéro augmenté de 2000, soit 2230, 2231<sup>a</sup>, 2000, 2001, 2002, 2121, etc., etc.

Ces appareils numérotés 2000 sont légèrement plus petits que les anciens; par suite, les pièces qui les constituent ne sont pas toutes rigoureusement interchangeables avec les pièces correspondantes de l'ancienne numérotation.

# Liste des Appareils et Articles

Figurant à l'Album de Reconstitution  
N° 5 de 1927 ou à son Supplément

## Supprimés de notre Fabrication

### PALETTE DES ÉMAUX

#### Émaux unis

- N° 11, gris perle.  
N° 17, bleu-vert moyen.  
N° 21, cuir moyen.  
N° 23, bleu de vases.  
N° 45, vert-bleu-brillant.

### 1<sup>re</sup> SÉRIE

#### Cuisinières en fonte

- N° 126, 126<sup>D</sup>.  
N° 128, 131.  
N° 147.  
N° 171, 172, 173.  
N° 2277, 2278, 2279, 2280, ornées.  
N° 281, 281<sup>B</sup>.  
N° 291 à 296, unies.  
N° 306, 311.  
N° 315<sup>S</sup>, 316<sup>S</sup>, 317<sup>S</sup>, 318<sup>S</sup>.  
N° 411<sup>B</sup>, 412<sup>B</sup>, 413<sup>B</sup>.  
N° 446, 448.  
N° 540.  
N° 614 à 618 et N° 6<sup>B</sup>.  
N° 640, 641.  
N° 703, 704, 2705, 706 et N° 7<sup>B</sup>, 7<sup>D</sup> et 7<sup>DB</sup>.  
N° 716 à 718 et N° 7<sup>B</sup>.  
N° 817.  
N° 840, 841.  
N° 1384.  
N° 1540.  
Les portes quadrillées des cuisinières N° 699<sup>B</sup> à 702<sup>B</sup>.  
Le type « Devanture et côtés en fonte ordinaire », relatif aux cuisinières N° 2822<sup>B</sup> à 828<sup>B</sup>.  
Les panneaux plats des portes de cuisinières N° 891 à 896.  
Le foyer rectangulaire spécial pour le bois des cuisinières N° 1117 et 1117<sup>S</sup>.  
Le foyer mixte rectangulaire à houille et à bois des cuisinières N° 1640 et 1641.  
Les types de panneaux paysages K et M.

### SÉRIE 1 bis

#### Cuisinières en tôle et fonte

- N° 560 et 561.  
N° 562 et 563.  
N° 5600 à 5603 et 5<sup>BB</sup>. Série spéciale.  
N° 731, 732, 733.  
N° 740, 741, 742.  
N° 781<sup>S</sup> à 785<sup>S</sup> et 781<sup>SD</sup> à 785<sup>SD</sup>.  
N° 1560, 1561.  
N° 1562, 1563.  
N° 1740, 1741, 1742.  
N° 1830, 1831, 1832.

### SÉRIE 1 bis (Suite)

- N° 2740, 2741, 2742.  
Les carreaux majoliques décorés :  
N° 1, sans relief.  
N° 4, en relief.

### SÉRIES 1 et 1 bis

- Les robinets pour cuisinières :  
N° 2, 9 et 30.

### 3<sup>e</sup> SÉRIE

#### Cheminées simples

- N° 77, 78, 79, 77<sup>M</sup>, 78<sup>M</sup>, 79<sup>M</sup>.

### 4<sup>e</sup> SÉRIE

#### Chambranles en fonte

- N° 108, 109, 110.

### 5<sup>e</sup> SÉRIE

#### Foyers économiques et hygiéniques

- N° 1, 2, 3, 4.  
N° 32, 32<sup>B</sup>, 33.  
N° 76, 77.  
N° 356, 356<sup>B</sup>.  
N° 314.  
N° 2322, 2323.  
N° 340, 341, 360, 361.  
Le fût en tôle pour les foyers économiques N° 172 et 172<sup>B</sup>.  
Le type « A pieds » pour les foyers hygiéniques N° 2318, 2336, 2336<sup>B</sup>, 4346, 4348, 370<sup>A</sup>.  
Les socle et cartouche rectangulaires du foyer hygiénique N° 381.

### 6<sup>e</sup> SÉRIE

#### Calorifères

- N° 14, 15, 16, 17.  
N° 2229 à 232<sup>B</sup>.  
N° 266, 269.  
N° 429 à 432<sup>B</sup>.  
N° 531, 532<sup>B</sup>.  
Le type « A buse derrière » pour les calorifères N° 26 à 29.  
Le foyer en tôle forte pour les calorifères N° 2129 à 132<sup>B</sup> et N° 329 à 332<sup>B</sup>.

# Appareils et Articles Supprimés de notre Fabrication

(Suite)

## 7<sup>e</sup> SÉRIE

Calorifères hygiéniques

N<sup>os</sup> 36, 37, 38.  
N<sup>os</sup> 213<sup>b</sup>, 214, 215.  
N<sup>os</sup> 2221, 2222, 2223, 225.  
N<sup>os</sup> 2241, 2242, 2243, 244.  
N<sup>os</sup> 321, 322, 323, 324, 325.  
N<sup>o</sup> 421.  
N<sup>o</sup> 801.  
Boîtes à fumée N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4.

## 8<sup>e</sup> SÉRIE

Buanderies portatives

N<sup>os</sup> 2012 à 2022.  
N<sup>os</sup> 2024 à 2034.  
Fers à repasser N<sup>os</sup> 11 à 16.  
Repasseuses N<sup>os</sup> 10, 11, 18, 20.

## 9<sup>e</sup> SÉRIE

Gaufriers N<sup>os</sup> 1, 2, 14.  
Marmites profondes.  
Pelles en tôle d'acier N<sup>os</sup> 8, 15.  
Baes à charbon N<sup>os</sup> 6, 12, 12<sup>b</sup>, 13, 14, 15, 16.

## 10<sup>e</sup> SÉRIE

Réchauds et Fourneaux à gaz

N<sup>os</sup> 1, 3, 28, 29, 30, 49, 118, 119, 122, 123, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 234, 148, 152, 164, 164<sup>b</sup>, 165, 165<sup>b</sup>, 166, 174, 184.  
Table-support N<sup>o</sup> 1.  
Chauffe-eau N<sup>o</sup> 110.  
Radiateurs N<sup>os</sup> 110 à 115.

## 13<sup>e</sup> SÉRIE

Bains de pieds N<sup>os</sup> 6, 7, 9, 12.  
Tab N<sup>o</sup> 1.

## 14<sup>e</sup> SÉRIE

Lavabos N<sup>os</sup> 112, 122.  
Vidoir N<sup>o</sup> 101.  
Pots de siège N<sup>os</sup> 5, 65, 11.  
Faitières N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4.  
Boîte de vidange N<sup>o</sup> 3.  
Tuyaux et embranchements.  
Couvercles de caniveaux N<sup>os</sup> 1, 2, 5.  
Console porte-tablette N<sup>o</sup> 1.  
Mitre pour cheminées.  
Ventouse N<sup>o</sup> 35.  
Bouches de chaleur N<sup>os</sup> 3 et 4.

## 15<sup>e</sup> SÉRIE

Mangeoires N<sup>os</sup> 1 à 5, 29, 34, 35, 36, 137, 138.  
Baes à porcs N<sup>os</sup> 20 à 29.

## 16<sup>e</sup> SÉRIE

Bancs de jardin.  
Jardinière N<sup>o</sup> 24.  
Bordures de jardins N<sup>os</sup> 4, 5, 6, 9, 16.  
Arceaux de jardins N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5.

## 17<sup>e</sup> SÉRIE

Porte-chapeaux N<sup>os</sup> 7, 9, 14, 16, 17.  
Porte-savon N<sup>o</sup> 8.  
Poignée de cercueil.

## 18<sup>e</sup> SÉRIE

Toute la 18<sup>e</sup> série, *sauf* les boutons-doubles en céramique et en fonte, les boules de rampe et les boîtes aux lettres.

## 19<sup>e</sup> SÉRIE

Les chaudières N<sup>os</sup> 10, 11, 12, *spéciales pour eau chaude et vapeur* et leurs accessoires.  
Les calorifères à eau chaude N<sup>os</sup> 20, 21, 22 et 23.  
Les radiateurs N<sup>os</sup> 16 et 18.  
Les chauffeuses N<sup>os</sup> 7, 8, 9, 10, 11, 12.  
Le réservoir vertical d'eau chaude et sa console.  
Le régulateur N<sup>o</sup> 6.

## 20<sup>e</sup> SÉRIE

Protecteurs pour isolateurs N<sup>os</sup> 120, 130.  
Grilles de résistance en fonte.  
*Nota.* - Les plaques pour lignes de tramways N<sup>os</sup> 70 et 71 sont reportées dans la 21<sup>e</sup> série.

## 21<sup>e</sup> SÉRIE

Plaque de bâtiment en tôle émaillée N<sup>o</sup> 27.  
Plaques spéciales pour bureaux, caisses, N<sup>os</sup> 228, 229, 241.  
Étiquette pour clefs N<sup>o</sup> 237.  
Plaques indicatives en tôle émaillée N<sup>os</sup> 134, 260, 261, 262, 263, 264.  
Lettres et chiffres en émail sur tôle pour enseignes N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4, 5.  
Écussons d'écurie N<sup>os</sup> 1 à 15.

# Classification des Rondelles et Tampons

Les rondelles sont désignées par leurs diamètres extérieur et intérieur (surface polie)

## Rondelles ordinaires (Épaisseur : 5 à 6 millimètres)

138 / 110	193 / 148	222 / 193	250 / 222	295 / 233	333 / 295
148 / 118	193 / 163	233 / 163	257 / 215	295 / 247	343 / 280
163 / 138	200 / 170	233 / 193	263 / 222	295 / 257	360 / 280
170 / 143	203 / 163	233 / 200	263 / 233	295 / 263	360 / 320
182 / 138	207 / 163	238 / 193	277 / 215	315 / 280	375 / 280
182 / 148	215 / 163	240 / 185	280 / 215	317 / 280	375 / 320
182 / 163	215 / 182	247 / 193	280 / 238	320 / 247	378 / 315
185 / 138	222 / 175	247 / 200	280 / 247	320 / 263	440 / 375
	222 / 182	247 / 215	287 / 233	320 / 280	

## Rondelles à cordon (Épaisseur : 7 à 8 millimètres)

166 / 140	200 / 172	223 / 195	248 / 200	282 / 248	338 / 298
172 / 145	215 / 166	232 / 195	248 / 215	298 / 266	360 / 320
182 / 152	215 / 172	232 / 200	252 / 223	320 / 266	378 / 338
195 / 166	215 / 182	233 / 182	266 / 222	320 / 282	
	223 / 182	248 / 195	266 / 232	338 / 282	

## Rondelles renforcées (Épaisseur : 7 à 8 millimètres)

166 / 122	172 / 122	195 / 150	215 / 150	223 / 150	248 / 195
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

## Rondelles renforcées sans cordon

SPÉCIALES POUR CUISINIÈRES N° 631 - 632 - 831 - 832 - 749 - 750 - 849 - 850

248 / 195	282 / 215	320 / 266	338 / 282	378 / 320	400 / 328
266 / 215	298 / 248	328 / 275	338 / 298	400 / 320	400 / 338
275 / 215					

## Tampons ordinaires sans crochets

Diamètres en millimètres : 83 - 90 - 105 - 110 - 118 - 125 - 130 - 132 - 138  
139 - 143 - 148 - 150 - 155 - 163 - 165 - 170 - 172 - 175 - 182 - 185 - 193  
200 - 215 - 220

## Tampons à cordons

Diamètres en m/m : 110 - 118 - 125 - 132 - 140 - 145 - 152 - 158 - 160 - 163  
166 - 172 - 182 - 195 - 200 - 215

## Tampons renforcés

Diamètres en m/m : 195 - 215 - 248

## Tampons renforcés à trou rond

Diamètres en m/m : 120 - 150 - 180

## Tampons renforcés

SPÉCIAUX POUR CUISINIÈRES N° 631 - 632 - 831 - 832 - 749 - 750 - 849 - 850

Diamètres en m/m : 195 - 215

## Tampons à crochets pour buses

Pour le remplacement de ces tampons indiquer le N° de l'appareil



# Nomenclature des Cuisinières employant le MÊME FOYER

## 1° Foyer rond ou ovale à houille.

177-277	914-924-934-944-974-984-1048
178-178c-178e-278	915-925-935-945-975-985-1049-955-965- 1955-
179-179c-179e-279	[1965
180-180c-180e-280	916-926-936-946-976-986-1050-956-966 - 1956 -
291-294-891-894	[1966
292-295-892-895	917-927-937-947-977-987-1051
293-296-893-896	918-928-938-948-978-988-1052
315-364n-364ns	2939-951
316-364-364s	940-952-1640-1840
317-365-365s	941-953-1641-1841
318-366-366s	1117-1117s
2353n-845	1939-1951
2354n-846	1940-1952
2355n-847	1941-1953
2356n-848	403-1403
631-631s-Foyer carré	404-1404
632-632s-Foyer carré	605-1605-606-1606
791-793	607-1607-608
857s-877s	609-610
858s-878s	781-781n-782-782n
	783-783n
	784-784n-785-785n
	1020-1032

} Foyers carrés

## 2° Foyer rectangulaire mixte, à houille et à bois.

699-699n et Nos E et DE	1939-1951
700-700n et Nos E et DE	1940-1952
2701-2701n et Nos E et DE-139	1941-1953
702-702n et Nos E et DE	403n-1403n
2812-2822-2822n	404n-1404n
2813-2823-2823n	605n-1605n-606n-1606n
1814-1824-824n	607n-1607n-608n
1815-1825-825n	609n-610n
1816-1826-826n	600-600n-100
857s-877s	600n-600nn-100n
858s-878s	601-601n-101
916-926-976	601n-601nn-101n
936-946-986	602-602n-102
917-927-977	602n-602nn-102n
937-947-987	603-603n-103
918-928-978	603n-603nn-103n
938-948-988	604-604n-104
2939-951	604n-604nn-104n
940-952-1840	955-965-1955-1965
941-953	956-966-1956-1966
1117-1117s	1020-1032
	Cuisinières-jouets 1-2-3

## 3° Foyer rectangulaire spécial pour le bois.

214-224	315-364n-364ns	} Foyer carré
291-294-891-894	316-364-364s	
292-295-892-895	317-365-365s	
293-296-893-896	318-366-366s	

} Grille spéciale à chaque numéro

## 4° Foyer rectangulaire spécial pour la houille.

214-224	994m-995
660-660s	

# Nomenclature des Cuisinières employant la MÊME CHAUDIÈRE

NUMÉROS DES APPAREILS	Numéro du Robinet	NUMÉROS DES APPAREILS	Numéro du Robinet
214-224-1814-1824-824D	58	403-403B-1403-1403B	59
315-364B	58	404-404B-1404-1404B	59
316-364	3	605-605B-1605-160560-n6-606B-1606- [1606B]	59
317-365	3	607-607B-1607-1607B-608-608B-1008	59
318-366	3	609-609B-610-610B-1009-660-1010	59
914-924-974-1048	59	600 -600B -100	59
915-925-975-1049	59	600B-600DB-100B	59
916-926-976-1050	59	601 -601B -101	59
917-927-977-1051	59	601B-601DB-101B	59
918-928-978-1052	59	602 -602B -102	59
631-749 (Robinet en A ou C)	3B	602B-602DB-102B	59
632-750 (Robinet en A ou C)	4	603 -603B -103	59
699-699B et N <sup>o</sup> E et DE	59	603B-603DB-103B	59
700-700B et N <sup>o</sup> E et DE	59	604 -604B -104	59
2701-2701B et N <sup>o</sup> E et DE-139	59	604B-604DB-104B	59
702-702B et N <sup>o</sup> E et DE	59	781-781B	49
791-793	58	782-782B	49
2812-2822-2822B	58	783-783B	49
2813-2823-2823B	58	784-784B-785-785B	49
1815-1825-825B	59	955-1955	59
1816-1826-826B	59	956-1956	59
857N-877N	58	Cuisinières-jouets 1-3	Rob. j.
858N-878N	59		

**NOTA.** — Dans les commandes, bien spécifier s'il s'agit d'une chaudière affleurante  
ou d'une chaudière exhaussée.



**PREMIÈRE SÉRIE**

# Cuisinières et Fourneaux entièrement en Fonte

Cuisinières pour Hôtels, Hôpitaux, etc. — Cuisinières mixtes à houille et au gaz. — Cuisinières avec bouilleur pour distribution d'eau chaude. — Fourneaux "Central-Godin" pour chauffage central et distribution d'eau chaude.

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin et leur poids approximatif d'expédition.

NUMÉROS				NUMÉROS				NUMÉROS				NUMÉROS			
Anciens		Nouveaux		Anciens		Nouveaux		Anciens		Nouveaux		Anciens		Nouveaux	
Pages de l'Album		Poids approx. d'expédition		Pages de l'Album		Poids approx. d'expédition		Pages de l'Album		Poids approx. d'expédition		Pages de l'Album		Poids approx. d'expédition	
ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.	ord.	ém.
177	189	11	199	3648a	3648s		179	801	801		142		1015	57	227
178	177	12	61	3648	3648		207	802	802		193		1080		203
178c	178	12	69	3658	3655	20		803	803		229		1081	58	248
178e	178c	12	72	3668	3668		318	804	804	40-41	160		1082		260
179	179	12	74	411	411		78	805	805		202		1117		278
179c	179	12	83	412	412	10	85	806	806		230		1117s	50-60	270
179e	179c	12	83	413	413		90		914		163		1240		98
179e	179e	13	74 83	631	631		485		915		171		1241		111
180	180	12	85	631a	631a		450		916		181		1242	61	130
180c	180c	12	88	632	632	11-12	631		917		190		1243		164
180f	180f	13	80 86	632a	632a		613		918		215		1640		131
214	214	14	110	699	699		23		130	150	150		1641	62	157
224	224	14	115	699e	699e		23		150	150	150		1814		115
229a	229a	15	41 43	699b-699m	699b-699m		24		150	150	150		1815	28	136
230a	230a	15	47 49	700	700		23		926	926	42		1816		160
231a	231a	15	49 54	700e	700e		23		927	927	46		1824		134
275	275	16	43	700p	700p-700m		24		928	928			1825	29	161
276	276	16	50	701	2701		24		934	934			1826		192
277	277	16	55	2701a	2701a		23		935	935			1840	63	145
278	278	16	65	2701b	2701b-2701c		24		936	936			1841		182
279	279	16	70	702	702		23		937	937			1939	64	215
280	280	16	80	702a	702a		23		938	938			1940	67	230
291	291	17	122	702b	702b-702c		24		2039	2039			1941	68	310
292	292	17	180	740	740		25		940	940	47		1939a		227
293	293	17	215	750	750		25		941	941	49-50		1940b	65	253
294	294	17	147	791	791		26		944	944			1941a		283
295	295	17	184	793	793		27		945	945	42		1951		226
296	296	17	226	812	812		28		946	946	4		1952	66	232
298a	298a	16	31	815	815		28		947	947	46		1953		342
299a	299a	16	35	823-823d	823e-823f		28		948	948					
300a	2900a	16	39	823-823d	823e-823f		28		951	951					
301a	2301a	16	46	824d	824d	20-30	107		118	118					
315	315	18	148	825d	825d		148		952	952	48				
316	316	18	175	826p	826p		175		953	953					
317	317	18	210	847	847		202		974	974					
318	318	18	250	851	851	31	468		975	975					
351a	2351a	19	49	852	852		612		976	976	51				
352a	2352a	19	58	848	848	32	95		977	977					
353a	2353a	19	70	847	847		105		978	978					
354a	2354a	19	75	848	848		113		980	980	52				
355a	2355a	19	82	849	849		408		981	981	53				
356a	2356a	19	91	850	850	33-34	612		984	984					
364a	364a	20	182	857N	857N	35	119 126		985	985					
364	364	20	212	858X	858X	35	137 146		986	986	51				
365	365	20	278	865	865	36	278		987	987					
366	366	20	327	877N	877N	37	130		988	988					
				878X	878X	37	148		994M	994M	54				
				880	880	38	290		995	995	4				
				880m	880m	39	285		996	996	56				

Cuisinières-Jouets

1	1	11
2	2	9
3	3	11
4	4	16
7	7	12
9	9	15

Robinets pour cuisinières

1-3	1-3	
3a-4	3a-4	
40	40	86
58-59	58-59	
60	60	

Sabots pour cuisinières

1	86	
---	----	--

# Cuisinières et Fourneaux en Fonte et en Tôle et Fonte

## OBSERVATIONS

### AU SUJET DES COMMANDES ET DES DEMANDES DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Le numéro qui distingue les cuisinières se trouve généralement inscrit sur le côté droit de la cuisinière ou sur la devanture.

En se plaçant devant, face à la cuisinière, on désigne :

Par côté droit, celui que l'on a à sa droite, et par côté gauche, celui que l'on a à sa gauche. Il en est de même pour toutes les parties de la cuisinière.

Ainsi l'on demandera :

Le côté droit	} DU FOYER		Le côté droit	} DU FOUR
Le côté gauche			Le côté gauche	
La pièce de bout			Le dessus	
La grille de fond			Le derrière	
La grille de devant			Le fond (Cadre et tampon)	
				de droite
				ou de gauche
				quand
				il y en a deux

En commandant un foyer, indiquer si l'on veut recevoir la grille de fond et la grille de devant.

On demandera également :

Un pied de devant, de droite ou de gauche ;

Un pied de derrière, de droite ou de gauche ;

Une colonne de devant, de droite ou de gauche, en précisant si la cuisinière est à barre sur le devant ou à barre contournante ;

Une colonne de derrière de droite ou de gauche ;

Le derrière de droite,

Le derrière du milieu,

Le derrière de gauche,

} quand le derrière est composé de plusieurs pièces ;

La devanture avec ou sans les portes ;

Le dessus avec ou sans les rondelles et tampons.

Les serpentins ou les guirlandes sont les pièces qui ornent le bas de la devanture dans certaines cuisinières.

Pour les cuisinières à étuve, distinguer le fond de la cuisinière (partie horizontale inférieure) et le dessus d'étuve.

Les tampons ou couvercles pleins doivent être désignés par leur diamètre extérieur et le numéro de la cuisinière, les rondelles ou anneaux ou cercles par leur diamètre extérieur, leur diamètre intérieur (largeur polie) et le numéro de la cuisinière.

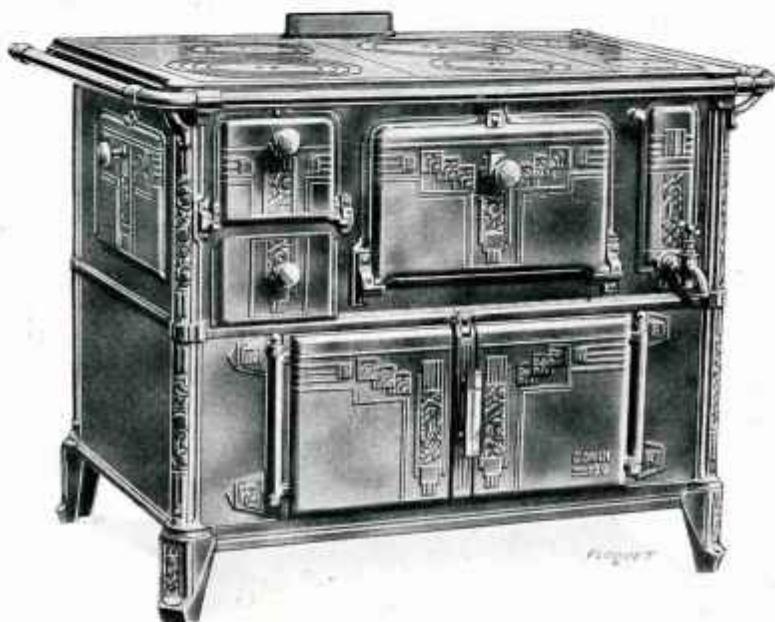
# Nouvelle Cuisinière en Fonte

avec chaudière et étuve

N° 139

Style Moderne

Vue avec porte à rôtir et barre contourante



La nouvelle cuisinière N° 139, avec chaudière et étuve, possède un foyer mixte rétrécissable à houille et à bois. Le four à parois démontables est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière. La porte de four est à fermeture à clenche intérieure. Les pentures des portes d'étuve sont venues de fonte avec la devanture.

Cette cuisinière est fournie, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, barre nickelée sur le devant et bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons la livrer :**

1° Avec porte à rôtir ;  
2° Émaillée, soit devanture seule, soit devanture et côtés. Dans ce cas, elle ne possède aucune partie nickelée, à l'exception des boutons ;

3° Avec barre contourant la devanture et les côtés.

**Nota :** Cette cuisinière peut être livrée, **sur demande, avec dessus à taque spéciale** à trois grands trous (voir gravure page 23).

**Nota :** La cuisinière N° 139 n'est **jamais livrée émaillée en émaux unis.**

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	139	
Largeur totale avec barre contourante...			1.050	
Largeur du dessus...			930	
Profondeur du dessus...			670	
Hauteur...			800	
Périmètre extérieur du basculot...			490	
Diamètre du tuyau à utiliser...			132	
Contenance de la chaudière...			litres. 16	
Four	} Largeur	...	370	
		} Profondeur	...	550
			Hauteur	...
Étave	} Largeur	...	540	
		} Profondeur	...	540
			Hauteur	...

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte

N<sup>os</sup> 177, 178, 179 et 180, sans chaudière



Les cuisinières N<sup>os</sup> 177 à 180, 178<sup>c</sup> à 180<sup>c</sup>, 178<sup>n</sup> à 180<sup>n</sup> (ces dernières représentées page suivante), ont un foyer rond à houille avec grille verticale à l'avant.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Le four est chauffé par le rayonnement du foyer.

**Cuisinières N<sup>os</sup> 177, 178, 179 et 180.**

Ces cuisinières sont toujours livrées en fonte ordinaire et galeries de côté. Elles ne peuvent être émaillées.

N<sup>os</sup> 178<sup>c</sup>, 179<sup>c</sup> et 180<sup>c</sup>

**Cuisinières N<sup>os</sup> 178<sup>c</sup>,  
179<sup>c</sup> et 180<sup>c</sup>**

Ces cuisinières ont la devanture et les côtés ornés de dessins imitant un assemblage de carreaux céramique.

Elles sont livrées en fonte émail céramique, jamais en émail uni.

Elles sont fournies, sauf indications contraires, avec devanture et côtés émaillés et 4 pieds émaillés, galeries de côté nickelées.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1<sup>o</sup> Avec devanture seule et pieds de devant émaillés ;
- 2<sup>o</sup> En fonte ordinaire.

Sur demande également, nous fournissons les cuisinières N<sup>os</sup> 177 à 180, 178<sup>c</sup> à 180<sup>c</sup> avec dessus à biseau.



*Voir les dimensions page suivante*

MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinières en Fonte

N<sup>os</sup> 178<sup>E</sup>, 179<sup>E</sup> et 180<sup>E</sup>, sans chaudière

toujours en émail uni, avec panneaux décorés aux portes



**Cuisinières N<sup>os</sup> 178<sup>E</sup>, 179<sup>E</sup> et 180<sup>E</sup>.** — Les cuisinières N<sup>os</sup> 178<sup>E</sup>, 179<sup>E</sup> et 180<sup>E</sup> ont la devanture et les côtés unis sans dessin. Elles possèdent, dans les portes et la devanture de cendrier, des panneaux en fonte émaillée et décorée, invariablement en décor vert sur fond ivoire.

Elles ne sont livrées qu'en fonte émaillée uni (jamais en émail céramique). Elles sont fournies, sauf indications contraires, avec devanture et pieds de devant seuls émaillés, galeries de côté nickelées.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1° Avec devanture et côtés émaillés. Dans ce cas, les 4 pieds sont émaillés ;
- 2° En fonte ordinaire.

Sur demande également, nous fournissons les cuisinières N<sup>os</sup> 178<sup>E</sup>, 179<sup>E</sup> et 180<sup>E</sup> avec dessus à biseau.

Voir page précédente, les cuisinières N<sup>os</sup> 177 à 180 ; 178<sup>C</sup> à 180<sup>C</sup>

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	177	175-178 <sup>C</sup> 178 <sup>E</sup>	175-179 <sup>C</sup> 179 <sup>E</sup>	180-180 <sup>C</sup> 180 <sup>E</sup>
Largueur totale avec galeries	...		730	780	820	860
Largueur du dessus	...		635	680	725	765
Profondeur du dessus	...		430	450	470	485
Hauteur	...		700	725	745	760
Four	Diamètre extérieur de la base		125	125	132	139
	Largueur		300	320	330	350
	Profondeur		305	330	350	360
	Hauteur		195	210	225	245

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte

Vue d'une cuisinière N° 214



N° 214, avec chaudière  
sans étuve

La cuisinière N° 214 possède un foyer au bois. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière. Elle est toujours livrée en fonte ordinaire et avec galeries de côté.

Sur demande, elle peut être fournie avec foyer à houille rectangulaire.

Pour mettre un foyer à bois à l'usage de la houille, demander les pièces suivantes : grille de devant, pièce de bout et grille de fond.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme.

Vue d'une cuisinière N° 224

N° 224

avec chaudière  
et étuve

La cuisinière N° 224 est de même construction que la cuisinière N° 214, mais elle possède, en plus, une étuve sous le four.

Elle est livrée exactement dans les mêmes conditions.



DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°	214	224
Largeur totale avec galeries			930	930
Largeur du dessus			830	830
Profondeur du dessus			525	525
Hauteur			705	735
Diamètre extérieur de la buse			125	125
Contenance de la chaudière		litres	11	11
Four	Largeur		340	340
	Profondeur		350	350
	Hauteur		180	180

MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinières en Fonte

N° 229<sup>B</sup>, 2230<sup>B</sup> et 2231<sup>B</sup>, avec chaudière



Les cuisinières N°s 229<sup>B</sup>, 2230<sup>B</sup> et 2231<sup>B</sup> possèdent un foyer à houille.

Le four est chauffé par le rayonnement du foyer. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Elles sont fournies, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, avec galeries de côté.

**Sur demande**, elles peuvent être livrées :

1° Avec foyer au bois ;

2° Avec petits pieds de 0 m. 12 de hauteur ;

3° Avec devanture et côtés, pieds et galeries de côté émaillés, **en émail céramique, gris perlé, jaune brun ou vert bronze.**

**Jamais d'une autre nuance.**

Ces cuisinières ne sont jamais livrées avec devanture seule émaillée.

Les cuisinières N°s 240, 241, 242 et 243 sont remplacées par les cuisinières N°s 1240, 1241, 1242 et 1243 (voir page 61).

N°s 275 et 276, sans chaudière

Les cuisinières N°s 275 et 276 ont un foyer rond à houille avec grille de devant. Le four est chauffé par le rayonnement du foyer.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Elles sont **toujours fournies en fonte ordinaire et avec galeries de côté.**



DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°1	225 <sup>B</sup>	2230 <sup>B</sup>	2231 <sup>B</sup>	275	276
Largeur totale avec galeries			= 655	= 700	= 755	= 645	= 695
Largeur du dessus			= 500	= 635	= 690	= 545	= 595
Profondeur du dessus			= 370	= 395	= 415	= 390	= 410
Hauteur			= 610	= 620	= 645	= 620	= 645
Diamètre extérieur de la buse			= 104	= 118	= 118	= 118	= 118
Contenance de la chaudière	litres		3 1/2	4 1/2	6	-	-
Four	Largueur		= 350	= 365	= 395	= 365	= 390
	Profondeur		= 245	= 265	= 285	= 270	= 290
	Hauteur		= 140	= 155	= 175	= 155	= 180

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte, sans chaudière

### N<sup>os</sup> 277, 278, 279 et 280



Les cuisinières N<sup>os</sup> 277, 278, 279 et 280 ont un foyer rond à houille avec grille de devant.

Elles sont disposées avec tiroir à cendres sous le coffre.

Le four est chauffé par le rayonnement du foyer.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces cuisinières sont **toujours livrées en fonte ordinaire avec galeries de côté.**

**Sur demande, elles peuvent être fournies avec dessus à biseau.**

## Cuisinières triangulaires

### N<sup>os</sup> 2298<sup>B</sup>, 2299<sup>B</sup>, 2300<sup>B</sup> et 2301<sup>B</sup>, sans chaudière

Les cuisinières N<sup>os</sup> 2298<sup>B</sup>, 2299<sup>B</sup>, 2300<sup>B</sup> et 2301<sup>B</sup> possèdent un foyer rond à houille avec mouvement de dégrillage. Le four est chauffé par le rayonnement du foyer. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Elles sont **toujours livrées en fonte ordinaire et sans galeries.**

**Sur demande, les pieds peuvent être remplacés par trois petits supports de 0 m. 025 de hauteur.**



DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	277	278	279	280	2298 <sup>B</sup>	2299 <sup>B</sup>	2300 <sup>B</sup>	2301 <sup>B</sup>
Largeur totale avec galeries	...		* 730	* 780	* 845	* 860	*	*	*	*
Largeur du dessus	...		* 435	* 480	* 525	* 565	* 475	* 510	* 550	* 585
Profondeur du dessus	...		* 430	* 450	* 470	* 485	* 395	* 420	* 460	* 475
Hauteur	...		* 700	* 725	* 745	* 780	* 580	* 590	* 605	* 625
Diamètre extérieur de la buse	...		* 125	* 125	* 132	* 139	* 097	* 097	* 111	* 111
Four	Largeur	...	* 300	* 320	* 330	* 350	* 245	* 250	* 295	* 315
	Profondeur	...	* 305	* 330	* 350	* 360	* 250	* 375	* 400	* 425
	Hauteur	...	* 195	* 210	* 230	* 245	* 100	* 170	* 180	* 185

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte

N<sup>os</sup> 291, 292 et 293, sans chaudière, avec deux étuves

N<sup>os</sup> 294, 295 et 296, avec chaudière et une étuve

Vue d'une Cuisinière N<sup>os</sup> 294 à 296



Les cuisinières N<sup>os</sup> 291 à 293 sans chaudière et N<sup>os</sup> 294 à 296 avec chaudière ont le foyer rond au milieu et brûlent la houille. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les fours sont chauffés par le rayonnement du foyer dans les cuisinières N<sup>os</sup> 291 et 294, et par la circulation de la flamme sur le côté du four dans les N<sup>os</sup> 292, 293, 295 et 296.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec galeries de côté, toujours avec grille ronde sans dégrillage.**

Sur demande, elles peuvent être fournies :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer rectangulaire au bois ;
- 2<sup>o</sup> Avec pieds et galeries émaillés noir ;
- 3<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant ;
- 4<sup>o</sup> Avec devanture et pieds nickelés.

La devanture et les côtés ne peuvent être émaillés.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	291	292	293	294	295	296
Largeur totale avec galeries...			1.000	1.100	1.200	1.000	1.100	1.200
Largeur du dessus ...			900	1.000	1.100	900	1.000	1.100
Profondeur du dessus ...			505	500	600	505	580	600
Hauteur ...			740	800	840	740	800	840
Diamètre extérieur de la buse ...			139	146	163	139	146	153
Contenance de la chaudière...	litres.					12 ½	17	22 ½
Four de gauche	Largeur...		280	315	345	280	315	345
	Profondeur...		430	520	570	430	520	570
	Hauteur...		205	225	250	205	225	250
Four de droite	Largeur...		280	315	345	280	315	345
	Profondeur...		430	520	570	305	320	350
	Hauteur...		205	225	250	205	225	250

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte

## sans étuves, avec chaudière

N<sup>os</sup> 315, 316, 317 et 318



Les cuisinières N<sup>os</sup> 315, 316, 317 et 318 ont un foyer à houille. Les fours sont chauffés ensemble ou séparément par la circulation de la flamme. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec grand foyer rond à houille, portes et crapaudines polies, barre nickelée sur le devant, chaudière affleurant le dessus et bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir**

- 1<sup>o</sup> Avec foyer au bois ;
- 2<sup>o</sup> Avec petit foyer à houille ;
- 3<sup>o</sup> **Nickelées**, c'est-à-dire avec portes, crapaudines, colonnes et pieds de devant nickelés ;
- 4<sup>o</sup> Avec colonnes et pieds de devant émaillés noir ;
- 5<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 6<sup>o</sup> Avec collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou en cuivre nickelé.

Voir, page 20, les cuisinières N<sup>os</sup> 364<sup>us</sup> à 366 avec chaudière, et N<sup>os</sup> 364<sup>us</sup> à 366<sup>us</sup> sans chaudière, de même construction, mais avec étuves.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	315	316	317	318
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			1, 130	1, 220	1, 300	1, 400
Largeur du dessus...			+ 905	1, 080	1, 160	1, 260
Profondeur du dessus...			+ 505	530	+ 585	+ 650
Hauteur...			+ 725	+ 735	+ 760	+ 810
Périmètre extérieur du basculot...			+ 510	+ 555	+ 575	+ 610
Diamètre du tuyau à utiliser...			+ 132	+ 130	+ 153	+ 160
Contenance de la chaudière ... litres			12	16	22	27
Fours	Largeur ...		+ 290	+ 300	+ 340	+ 375
	Profondeur	Four de gauche...	+ 390	+ 410	+ 450	+ 500
		Four de droite...	+ 300	+ 310	+ 340	+ 380
	Hauteur ...		+ 230	+ 240	+ 270	+ 295

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte

N<sup>os</sup> 2351<sup>B</sup>, 2352<sup>B</sup>, 2353<sup>B</sup>, 2354<sup>B</sup>, 2355<sup>B</sup> et 2356<sup>B</sup>, avec chaudière

Au type : en fonte ordinaire.  
Sur demande : en fonte émaillée.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2351<sup>B</sup> à 2356<sup>B</sup> ont un foyer rond à houille placé à gauche avec grille de devant et porte au foyer. Le four est chauffé par le rayonnement du foyer dans les N<sup>os</sup> 2351<sup>B</sup> à 2354<sup>B</sup> et par la circulation de la flamme dans les N<sup>os</sup> 2355<sup>B</sup> et 2356<sup>B</sup>. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les portes sont toujours polies.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, sans galeries** et avec pieds de 0<sup>m</sup> 400.

**Sur demande**, nous pouvons les fournir :

1<sup>o</sup> Avec barre en cuivre poli ou nickelé sur le devant ;

2<sup>o</sup> Avec petits pieds de 0<sup>m</sup> 12 de hauteur ;

3<sup>o</sup> Avec devanture polie ou bien nickelée ;

4<sup>o</sup> Avec petits supports de 0<sup>m</sup> 025 ;

5<sup>o</sup> Avec foyer rehaussé à collerette et grille à pieds diminuant sa capacité.

**Sur demande également**, nous pouvons les livrer :

1<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée ;

2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés.

Toutefois l'émaillage de ces cuisinières ne peut être fait que des trois nuances suivantes :

**Céramique vert-bronze, céramique gris perle et céramique jaune brun foncé.**

## Cuisinières au Bois, avec Chaudière

N<sup>os</sup> 411, 412 et 413



Les cuisinières N<sup>os</sup> 411, 412 et 413 ont un foyer spécial pour l'usage du bois, avec porte de chargement sur le côté et grille verticale en avant. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme.

Ces cuisinières sont **toujours livrées en fonte ordinaire, avec galeries de côtés.**

**Sauf indications contraires**, nous les livrons avec pieds de 0<sup>m</sup> 330 de hauteur.

**Sur demande**, elles peuvent être fournies :

1<sup>o</sup> Avec foyer à houille ;

2<sup>o</sup> Avec pieds de 0<sup>m</sup> 120 ou de 0<sup>m</sup> 220 de hauteur.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	2351 <sup>B</sup>	2352 <sup>B</sup>	2353 <sup>B</sup>	2354 <sup>B</sup>	2355 <sup>B</sup>	2356 <sup>B</sup>	411	412	413
Largeur totale avec galeries.	...	...	*	*	*	*	*	*	670	710	760
Largeur du dessus.	...	...	450	500	550	600	650	700	560	610	645
Profondeur du dessus.	...	...	400	450	500	550	550	530	510	530	535
Hauteur	...	...	705	715	725	735	740	750	650	660	660
Diamètre extérieur de la buse	...	...	118	118	125	125	132	132	118	125	125
Contenance de la chaudière.	...	litres.	3	3 1/2	3 1/2	6	6	6 1/2	8	9	10
Four	Largeur	...	230	245	280	300	330	355	245	250	255
	Profondeur	...	350	405	450	500	500	500	345	370	405
	Hauteur	...	210	230	230	235	250	255	150	150	155

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte, avec étuves

N<sup>os</sup> 364<sup>a</sup>, 364, 365 et 366, avec chaudière  
N<sup>os</sup> 364<sup>bs</sup>, 364<sup>s</sup>, 365<sup>s</sup> et 366<sup>s</sup>, sans chaudière

Vue d'une cuisinière avec chaudière.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 364<sup>a</sup> à 366 avec chaudière et N<sup>os</sup> 364<sup>bs</sup> à 366<sup>s</sup> sans chaudière ont un foyer rond à houille. Les fours sont chauffés ensemble ou séparément par la circulation de la flamme. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec grand foyer rond à houille, portes et crapaudines polies, barre nickelée sur le devant, chaudière affleurant le dessus (les cuisinières N<sup>os</sup> 364<sup>a</sup> à 366 seulement) et bout de tuyau à clé.**

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer au bois ;
- 2<sup>o</sup> Avec petit foyer à houille ;
- 3<sup>o</sup> **Nickelées**, c'est-à-dire avec portes, crapaudines, colonnes et pieds de devant nickelés ;
- 4<sup>o</sup> Avec colonnes et pieds de devant émaillés noir ;
- 5<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 6<sup>o</sup> (Pour les cuisinières N<sup>os</sup> 364<sup>a</sup> à 366 seulement.) Avec collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou en cuivre nickelé.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	364 <sup>a</sup> 364 <sup>bs</sup>	364 364 <sup>s</sup>	365 365 <sup>s</sup>	366 366 <sup>s</sup>
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			1.130	1.220	1.300	1.400
Largeur du dessus...			* 995	1.080	1.160	1.260
Profondeur du dessus...			* 505	* 535	* 585	* 650
Hauteur...			* 740	* 750	* 770	* 810
Périmètre extérieur du boudoir...			* 510	* 555	* 575	* 610
Diamètre du tuyau à utiliser...			* 132	* 139	* 153	* 160
Contenance de la chaudière (N <sup>os</sup> 364 <sup>a</sup> à 366)...		litres	12	16	22	27
Largeur...			* 290	* 300	* 340	* 375
Fours	Profondeur	Four de gauche...	* 390	* 410	* 450	* 500
		Four de droite } N <sup>os</sup> 364 <sup>a</sup> à 366.	* 300	* 310	* 340	* 380
	Hauteur	} N <sup>os</sup> 364 <sup>bs</sup> à 366 <sup>s</sup>	* 450	* 470	* 510	* 575
		} N <sup>os</sup> 364 <sup>a</sup> à 366	* 230	* 240	* 270	* 295
Étuves	Largeur		* 290	* 300	* 340	* 375
	Profondeur de l'étuve de droite		* 430	* 455	* 520	* 570
	Profondeur de l'étuve de gauche		* 380	* 410	* 465	* 500
	Hauteur		* 170	* 175	* 175	* 175

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte, avec étuves

## pour Pensionnats, Hôtels, Hôpitaux, etc.

N<sup>os</sup> 631 et 632, avec chaudière, N<sup>os</sup> 631<sup>s</sup> et 632<sup>s</sup>, sans chaudière

Vue d'une cuisinière avec chaudière N<sup>o</sup> 631



Les cuisinières N<sup>os</sup> 631 et 632 avec chaudière, 631<sup>s</sup> et 632<sup>s</sup> sans chaudière, de grandes dimensions et de construction très robuste, peuvent résister aisément au travail exigé dans les pensionnats, hôtels, restaurants, hôpitaux, etc.

Le foyer est spécial pour la houille. Les fours, très spacieux, sont chauffés ensemble ou séparément par la circulation des flammes. Des registres placés de chaque côté à la partie supérieure permettent ou arrêtent la circulation autour des fours. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les portes des fours sont équilibrées par des contrepoids. Une porte de nettoyage disposée au milieu et au bas de la devanture et une paroi mobile dans chaque étuve permettant d'enlever la suie provenant des conduits de fumée. Le dessus porte plusieurs séries de rondelles sur des taques indépendantes.

Pour les cuisinières N<sup>os</sup> 631 et 632, le robinet de la chaudière est placé, **sauf indications contraires, en A sur le côté droit**, comme gravure ci-dessus.

**Sur demande, il peut être placé en C sur un tuyau longeant le côté droit (voir gravure ci-dessus).**

La cuisinière N<sup>o</sup> 631 seule peut être livrée avec robinet de chaudière sur la devanture en B.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 631 et 632, 631<sup>s</sup> et 632<sup>s</sup> sont fournies, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire ; avec portes, clenches, boutons et consoles polis, barre nickelée sur le devant et, pour les cuisinières N<sup>os</sup> 631 et 632, avec robinet nickelé, chaudière affleurant le dessus et bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, elles peuvent être fournies :**

1<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;

2<sup>o</sup> Nickelées, c'est-à-dire avec portes, clenches, boutons, consoles, colonnes et pieds de devant nickelés ;

3<sup>o</sup> Avec colonnes et pieds de devant émaillés noir ;

4<sup>o</sup> Avec colerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou en cuivre nickelé.

Voir page suivante, les cuisinières N<sup>os</sup> 631 et 632, 631<sup>s</sup> et 632<sup>s</sup> disposées en cuisinières doubles.

Voir page 25 les cuisinières N<sup>os</sup> 749 et 750 de même construction émaillées et décorées.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	631 631 <sup>s</sup>	632 632 <sup>s</sup>
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			1.645	1.890
Largeur du dessus...			1.400	1.750
Profondeur du dessus...			720	850
Hauteur...			800	800
Périmètre extérieur du buselot...			600	660
Diamètre du tuyau à utiliser...			188	188
Contenance de la chaudière (pour les N <sup>os</sup> 631 et 632)		litres.	37	43
Four de gauche	Largeur		455	555
	Profondeur		565	670
	Hauteur		315	320
	Largeur		455	555
Four de droite	Profondeur	pour les N <sup>os</sup> 631 et 632 <sup>s</sup>	425	500
	Profondeur	pour les N <sup>os</sup> 631 <sup>s</sup> et 632 <sup>s</sup>	640	760
	Hauteur		315	320
	Largeur		460	560
Étuve de gauche	Profondeur		550	675
	Hauteur		170	170
	Largeur		460	560
Étuve de droite	Profondeur		640	760
	Hauteur		170	170

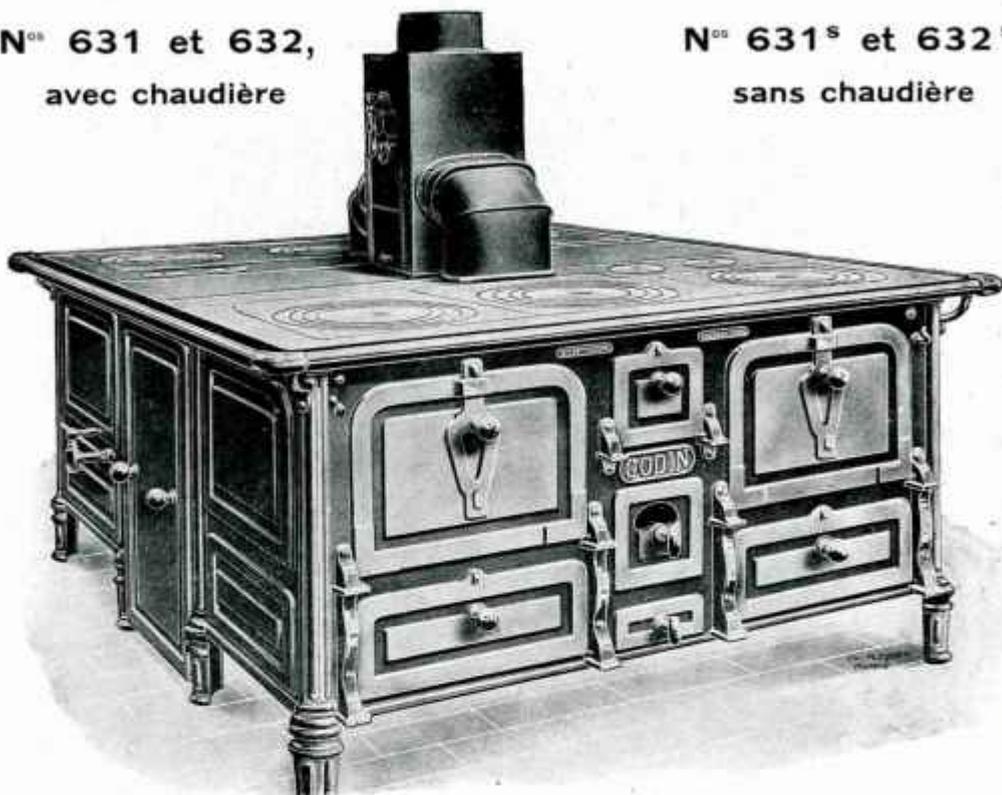
MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières doubles en Fonte

spéciales pour Pensionnats, Hôtels, Hôpitaux, etc.

N<sup>os</sup> 631 et 632,  
avec chaudière

N<sup>os</sup> 631<sup>s</sup> et 632<sup>s</sup>,  
sans chaudière



Les cuisinières N<sup>os</sup> 631, 631<sup>s</sup>, 632 et 632<sup>s</sup> peuvent être disposées, en vue du service dans les grands établissements, en cuisinières doubles, ainsi que le montre la gravure ci-dessus.

Dans ce cas, les cuisinières sont munies d'un tuyau de départ de fumée, combiné de manière à permettre la marche alternative ou simultanée des foyers.

Les dessus sont raccordés par une plaque en fonte, et dans l'intervalle qui sépare les cuisinières sont logées deux charbonnières de grande capacité montées sur rouleaux.

Les cuisinières doubles N<sup>os</sup> 631 et 632 à chaudière peuvent avoir le robinet disposé comme il est dit page précédente.

Ces cuisinières doubles sont livrées de la même façon que les cuisinières simples 631, 631<sup>s</sup>, 632, 632<sup>s</sup> (voir page précédente).

Voir page 31 les cuisinières N<sup>os</sup> 831 et 832 sans chaudière, de même construction, mais avec bouilleur pour distribution d'eau chaude et pouvant s'adosser aux cuisinières N<sup>os</sup> 631, 631<sup>s</sup>, 632 et 632<sup>s</sup>.

Voir page 34 la cuisinière double formée par des cuisinières de même construction, émaillées et décorées.

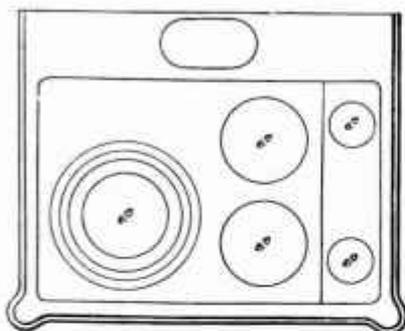
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES DOUBLES	N <sup>os</sup>	631 631 <sup>s</sup>	632 632 <sup>s</sup>
Largeur avec barre entourant le dessus		1.645	1.890
Largeur du dessus		1.400	1.750
Profondeur avec barre		1.000	2.160
Profondeur du dessus		1.760	2.020
Hauteur		800	800
Diamètre extérieur de la buse en haut		200	200
Contenance de la chaudière (pour les N <sup>os</sup> 631 et 632)	litres.	37	43

MODELES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte, avec chaudière et étuve

### N<sup>os</sup> 699, 700, 2701 et 702

#### Portes en fonte ornée



Les cuisinières avec chaudière et étuve N<sup>os</sup> 699, 700, 2701 et 702 ont un foyer mixte rétrécissable à houille et à bois. Le four à parois démontables est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces cuisinières sont fournies, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec galeries de côté en fonte et bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

- 1<sup>o</sup> Avec porte à rôtir ;
- 2<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant ou bien contournant la devanture et les côtés; dans ce cas, les supports de devant sont fixés sur les colonnes ;

3<sup>o</sup> **Nickelées**, avec colonnes, portes, panneau de robinet, guirlande, cordon, pieds de devant et galeries de côté nickelés ;

4<sup>o</sup> **Emaillées et nickelées**, soit, au type, devanture seule émaillée avec les mêmes parties nickelées que ci-dessus ; soit, sur demande, devanture et côtés émaillés, mêmes parties nickelées que ci-dessus, ainsi que les deux pieds de derrière ;

5<sup>o</sup> **Emaillées**. — Dans ce cas, les cuisinières doivent être demandées sous les N<sup>os</sup> **699 E à 702 E**. Elles ne possèdent aucune partie nickelée, à l'exception des boutons et crapaudines. Comme dans le paragraphe 4, elles sont livrées **au type** avec devanture seule émaillée et, sur demande, avec devanture et côtés émaillés.

**Nota.** — Toutes ces cuisinières peuvent être livrées, **sur demande, avec dessus à taque spéciale à trois grands trous**. Cette taque est en une pièce pour les N<sup>os</sup> 699 et 700 (voir gravure ci-contre) et en deux pièces pour les N<sup>os</sup> 2701 et 702.

*Voir les dimensions de ces cuisinières page suivante.*

## Cuisinières en Fonte, avec chaudière et étuve

### N<sup>os</sup> 699<sup>D</sup>, 700<sup>D</sup>, 2701<sup>D</sup> et 702<sup>D</sup>

Portes avec panneaux en tôle émaillée et décorée

Vue d'une cuisinière avec porte à rôtir et nouveaux panneaux type M T (même ton)



Les cuisinières N<sup>os</sup> 699<sup>D</sup>, 700<sup>D</sup>, 2701<sup>D</sup> et 702<sup>D</sup> diffèrent des cuisinières N<sup>os</sup> 699 à 702, représentées et décrites page précédente, par les portes et devant de chaudière qui reçoivent des panneaux en tôle émaillée et décorée.

Elles sont fournies, **sauf indications contraires, avec devanture seule émaillée uni ou céramique, encadrements des portes de four, de foyer et d'étuve, de devant de cendrier et de chaudière, galeries, colonnes, pieds de devant et guirlande nickelés, panneaux en tôle émaillée et décorée (ancien décor), toujours avec bout de tuyau à clé.**

Sur demande, nous pouvons les livrer :

- 1<sup>o</sup> Avec porte à rôtir ne recevant jamais de panneau en tôle émaillée et décorée ;
- 2<sup>o</sup> Avec panneaux décorés de l'un des types A, B, E, L, R, (voir la brochure spéciale en couleur) ;
- 3<sup>o</sup> Avec panneaux décorés du type M T représenté ci-dessus. La nuance dominante de ce panneau M T (même ton) sera la même que celle de la cuisinière ;
- 4<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant ou bien avec barre contournant la devanture et les côtés ; dans ce cas, les supports de devant sont fixés sur les colonnes ;
- 5<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés uni ou céramique: dans ce cas, elles ont en plus les pieds de derrière nickelés ;
- 6<sup>o</sup> Avec dessus à taque spéciale à trois grands trous (voir page précédente).

**Nota.** — Ces cuisinières peuvent être livrées avec colonnes, guirlande, cordon et pieds émaillés au lieu d'être nickelés, encadrements des portes toujours nickelés. Dans ce cas, elles portent les N<sup>os</sup> 699<sup>DK</sup> à 702<sup>DK</sup>.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	699-699 <sup>DK</sup> 699 <sup>D</sup> 699 <sup>DK</sup>	700-700 <sup>DK</sup> 700 <sup>D</sup> 700 <sup>DK</sup>	2701 2701 <sup>DK</sup> 2701 <sup>D</sup> 2701 <sup>DK</sup>	702-702 <sup>DK</sup> 702 <sup>D</sup> 702 <sup>DK</sup>
Largeur totale avec galeries de côté...			800	900	1.000	1.100
Largeur du dessus...			730	830	930	1.030
Profondeur du dessus...			580	625	670	700
Hauteur...			800	800	800	800
Périmètre extérieur du baselot...			450	450	490	520
Diamètre du tuyau à utiliser...			118	118	132	130
Contenance de la chaudière...		litres	9	12	18	15
Four	Largeur...		270	310	370	405
	Profondeur...		440	490	550	565
	Hauteur...		215	215	215	215
Étuve	Largeur...		450	490	540	570
	Profondeur...		450	490	540	570
	Hauteur...		280	280	280	280

MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouvelles Cuisinières en Fonte

## avec chaudière et étuves

pour Pensionnats, Hôtels, Hôpitaux, etc.

N° 749 et N° 750

Vue d'une cuisinière avec barre contourrant la devanture et les côtés.



Les nouvelles cuisinières N° 749 et 750 sont de même construction intérieure que les cuisinières N° 631 et 632 représentées et décrites page 21.

Elles en diffèrent en ce que les portes de fours et d'étuves sont à fermeture à ressort. Toutes les portes sont munies de poignées horizontales et reçoivent des panneaux bombés en tôle invariablement émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire.

Le robinet de chaudière est placé, **sauf indications contraires**, à l'arrière sur le côté droit, soit en A. Sur demande, il peut être placé en C. Mais jamais avec robinet en B.

Voir les repères A, B, C, sur la gravure représentant la cuisinière N° 631, page 21.

Les nouvelles cuisinières N° 749 et 750 sont livrées, **sauf indications contraires, devanture et côtés émaillés ivoire, barre nickelée sur le devant, toujours avec pieds émaillés, encadrements des portes, colonnes et poignées nickelés.**

Sur demande, elles peuvent être fournies :

1° Avec devanture seule émaillée ;

2° En fonte émaillée de toute couleur ;

3° Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;

4° Avec collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou en cuivre nickelé.

Voir, page 33, les cuisinières N° 849 et 850 sans chaudière, de même construction, mais avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

Voir, page 34, les cuisinières N° 749, 750, 849 et 850 disposées en cuisinières doubles.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°	749	750
Largeur totale avec barre contournant le dessus			1.645	1.800
Largeur du dessus			1.490	1.750
Profondeur du dessus			730	850
Hauteur			800	800
Périmètre extérieur du buelet			660	660
Diamètre du tuyau à utiliser			188	188
Contenance de la chaudière			37 litres.	43
Four de gauche	Largeur		455	555
	Profondeur		565	670
	Hauteur		315	320
Four de droite	Largeur		455	555
	Profondeur		425	500
	Hauteur		315	320
Étuve de gauche	Largeur		460	560
	Profondeur		550	675
	Hauteur		170	170
Étuve de droite	Largeur		460	560
	Profondeur		640	760
	Hauteur		170	170

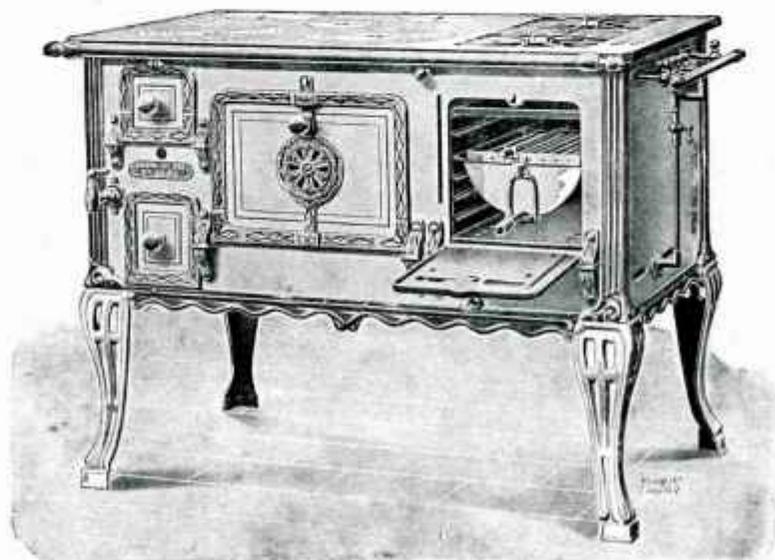
MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinière en Fonte

Mixte à Houille et au Gaz

N° 791 modifiée (Brevetée S. G. D. G.)

avec brûleurs économiques "Clasen" (Breveté S. G. D. G.)



La cuisinière N° 791 se compose de deux parties :

1° La partie gauche constitue la cuisinière à houille, avec chaudière placée à l'arrière. Le four est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

**Le dessus modifié reçoit maintenant une taque mobile en deux parties.**

2° La partie droite constitue le foyer au gaz à four. Le dessus de ce foyer est disposé maintenant pour recevoir deux brûleurs économiques à flammes horizontales « Clasen ». Ces brûleurs sont disposés au-dessus d'une plaque de propreté mobile. Le four est muni à la partie supérieure d'un brûleur droit à flammes horizontales et à la partie inférieure d'un brûleur à pâtisserie à flammes bleues verticales, modifié pour permettre un démontage facile.

Un dispositif breveté S. G. D. G. permet d'éviter les explosions en isolant complètement le foyer au gaz des conduits de fumée du foyer à houille.

La cuisinière mixte N° 791 est fournie, sauf indications contraires, avec devanture, côtés, pieds émaillés ivoire, panneaux des portes invariablement en tôle émaillée ivoire avec décor filets or, encadrements des portes, guirlandes, colonnes, robinet et rampe à gaz nickelés, plaque de propreté invariablement émaillée ivoire.

**Toujours avec barre nickelée sur le devant seulement.**

**Sur demande** elle peut être fournie :

1° Avec devanture seule émaillée ivoire ou couleur. Dans ce cas, les 2 colonnes de derrière et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;

2° Avec devanture, côtés et les 4 pieds émaillés couleur ; mêmes parties nickelées que ci-dessus. Dans ce cas les panneaux des portes restent invariablement décorés filets or sur fond ivoire.

**Nota.** — Dans les commandes de pièces de remplacement, bien spécifier s'il s'agit d'une cuisinière portant sur l'écusson : " N° 791 modifié ".

**Sur demande également**, elle peut être livrée avec un dossier simple en fonte avec fronton (*v. p. suite*.)

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	791
Largeur totale y compris la rampe à gaz			1.000
Largeur du dessus			1.030
Profondeur du dessus			+ 570
Hauteur			+ 785
Diamètre extérieur de la buse			+ 132
Contenance de la chaudière			litres, 6
Four	Largeur		+ 355
	Profondeur		+ 425
	Hauteur		+ 240
Four du foyer au gaz	Largeur		+ 225
	Profondeur		+ 390
	Hauteur		+ 240

MODÈLES DÉPOSÉS



## Cuisinière en Fonte (Brevetée S. G. D. G.) Mixte à houille et au gaz N° 793, avec charbonnière avec 2 brûleurs économiques "CLASEN" (Breveté S. G. D. G.)

Vue d'une cuisinière avec dossier



La cuisinière mixte à houille et à gaz N° 793 est de même construction que la cuisinière N° 791 modifiée, décrite page précédente ; elle possède, de plus, disposée à la partie inférieure, une charbonnière de grandes dimensions montée sur rouleaux en bois.

La cuisinière mixte N° 793 est fournie, **sauf indications contraires, avec devanture et côtés émaillés ivoire, panneaux des portes et devant de charbonnière invariablement en tôle émaillée ivoire avec décor filets or, encadrements, pilastres, robinets et rampe à gaz nickelés, plaque de propreté invariablement émaillée ivoire.**

**Toujours avec barre nickelée sur le devant seulement.**

**Sur demande, elle peut être fournie :**

1° Avec devanture seule émaillée ivoire ou couleur. Dans ce cas, les pilastres de derrière sont en fonte ordinaire ;

2° Avec devanture et côtés émaillés couleur ; mêmes panneaux des portes et mêmes parties nickelées que ci-dessus ;

3° Avec dossier simple en fonte avec fronton et cadre en fonte nickelée, panneau en tôle invariablement émaillée ivoire avec décor filets or.

Hauteur totale du dossier prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton : 310. Lorsque la cuisinière est livrée avec dossier, elle ne peut avoir la buse dessus.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	793
Largeur totale y compris la rampe à gaz ...			1.000
Largeur du dessus ...			1.030
Profondeur du dessus ...			= 370
Hauteur ...			= 785
Diamètre extérieur de la buse			= 132
Contenance de la chaudière...			litres, 4
Four	} Largeur...		= 335
	} Profondeur ...		= 420
	} Hauteur...		= 240
Four du foyer au gaz	} Largeur...		= 225
	} Profondeur ...		= 300
	} Hauteur...		= 240
Charbonnière	} Largeur...		= 670
	} Profondeur ...		= 480
	} Hauteur...		= 205

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte avec chaudière, sans étuve

### N<sup>os</sup> 2812, 2813, 1814, 1815 et 1816, unies



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2812, 2813, 1814, 1815 et 1816 ont un foyer mixte rétrécissable permettant de brûler la houille et le bois. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme.

Le foyer et la porte à rôtir sont à gauche.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 2812, 2813, 1814, 1815 et 1816 sont fournies, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et unies.**

**Sur demande, elles sont fournies en fonte ordinaire et ornées.**

**N<sup>os</sup> 2812, 2813,  
1814, 1815  
et 1816 ornées**

**Sur demande également, les cuisinières N<sup>os</sup> 2812, 2813, 1814, 1815 et 1816 peuvent être fournies :**

1<sup>o</sup> **Nickelées**, soit devanture, bavette, pieds, galeries de côté et crapaudines nickelés. Dans ce cas, elles sont livrées, **sauf indications contraires, ornées** ;

2<sup>o</sup> **Emaillées uni ou céramique** ; soit devanture seule émaillée avec pieds de devant seuls et bavette émaillés, galeries de côté en fonte nickelée ; soit devanture et côtés émaillés, avec les 4 pieds et la bavette émaillés, galeries de côté nickelées ;

3<sup>o</sup> Avec petits pieds de 0 m. 12 ;

4<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant.

**Lorsqu'elles sont demandées émaillées, simplement, nous les fournissons avec devanture seule émaillée.**

**Nota.** — Les cuisinières N<sup>os</sup> 1814, 1815 et 1816 remplacent les anciennes cuisinières N<sup>os</sup> 814, 815 et 816 ; elles en diffèrent par quelques modifications dans la devanture, rendant le montage plus facile.

Voir page suivante les cuisinières de même modèle mais avec étuve.



DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	2812	2813	1814	1815	1816
Largueur totale avec galeries	...		810	855	965	1.055	1.100
Largueur du dessus	...		695	740	845	930	1.040
Profondeur du dessus	...		440	465	535	585	610
Hauteur	...		690	700	720	760	790
Diamètre extérieur de la buse	...		118	118	125	139	139
Contenance de la chaudière	...	litres.	5	7	11	15	20
Four	Largueur	...	260	295	340	375	415
	Profondeur	...	260	300	355	410	415
	Hauteur	...	170	185	195	205	225

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte

## avec chaudière et étuve

N<sup>os</sup> 2822, 2823, 1824, 1825 et 1826, unies ou ornées

Vue d'une cuisinière ornée



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2822, 2823, 1824, 1825 et 1826 sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 2812 à 1816 représentées et décrites page précédente, mais elles possèdent en plus une étuve sous le four.

Elles ont également un foyer mixte rectangulaire rétrécissable permettant de brûler la houille et le bois. Elles sont en outre munies d'un séparateur automatique de cendres et d'escarbilles.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 2822, 2823, 1824, 1825 et 1826 sont livrées, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire et unies (voir gravure du haut de la page précédente).

**Sur demande**, elles peuvent être fournies en fonte ordinaire et ornées comme ci-dessus.

**Sur demande également**, les cuisinières N<sup>os</sup> 2822, 2823, 1824, 1825 et 1826 unies ou ornées peuvent être fournies :

1<sup>o</sup> **Nickelées**, soit devanture, bavette, pieds, galeries de côté et crapaudines nickelés. Dans ce cas elles sont livrées, **sauf indications contraires, ornées** ;

2<sup>o</sup> **Émaillées**, uni ou céramique, soit devanture seule émaillée, avec pieds de devant seuls et bavette émaillés, galeries de côté en fonte nickelée ; soit devanture et côtés émaillés, avec les 4 pieds et la bavette émaillés, galeries de côté nickelées ;

3<sup>o</sup> Sans séparateur de cendres ;

4<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant.

Lorsqu'elles sont demandées simplement émaillées, nous les fournissons devanture seule émaillée.

*Voir les dimensions page suivante.*

**Nota.** — Les cuisinières N<sup>os</sup> 1824, 1825 et 1826 remplacent les anciennes cuisinières N<sup>os</sup> 824, 825 et 826 ; elles en diffèrent par quelques modifications dans la devanture rendant le montage plus facile.

## Cuisinières en Fonte, avec chaudière et étuve

N<sup>os</sup> 2822<sup>D</sup>, 2823<sup>D</sup>, 824<sup>D</sup>, 825<sup>D</sup> et 826<sup>D</sup>

Toujours émaillées



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2822<sup>D</sup>, 2823<sup>D</sup>, 824<sup>D</sup>, 825<sup>D</sup> et 826<sup>D</sup> sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 2822, 2823, 1824, 1825 et 1826 représentées et décrites page précédente, mais elles possèdent, en plus, des panneaux en tôle émaillée et décorée.

Elles sont fournies, sauf indications contraires, avec devanture seule émaillée ivoire, pieds et colonnes de devant, encadrements et galeries nickelés, panneaux en tôle émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire.

Sur demande, elles peuvent être fournies :

1<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée couleur, uni ou céramique, mêmes parties nickelées que ci-dessus ;

2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés ivoire ou couleur, uni ou céramique avec 4 pieds et les deux colonnes de devant nickelés ;

3<sup>o</sup> Avec pieds émaillés ;

4<sup>o</sup> Avec barre nickelée sur le devant.

Sur demande également, elles peuvent être fournies avec panneaux émaillés dans le ton de la devanture, sans décors.

Elles ne reçoivent pas de séparateur de cendres.

La porte à rôtir n'est jamais décorée.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	2822 2822 <sup>D</sup>	2823 2823 <sup>D</sup>	824 824 <sup>D</sup>	825 825 <sup>D</sup>	826 826 <sup>D</sup>
Largeur avec galeries de côté...			= 810	= 855	= 965	1.055	1.100
Largeur du dessus...			= 695	= 740	= 845	= 930	1.040
Profondeur du dessus...			= 440	= 465	= 535	= 585	= 610
Hauteur...			= 710	= 725	= 750	= 775	= 810
Diamètre extérieur de la base...			= 118	= 118	= 125	= 139	= 139
Contenance de la chaudière...	litres.		5	7	11	15	20
Four	Largeur...		= 260	= 295	= 340	= 375	= 415
	Profondeur...		= 260	= 300	= 355	= 410	= 415
	Hauteur...		= 170	= 185	= 195	= 205	= 225
Étuve	Largeur...		= 260	= 295	= 340	= 375	= 415
	Profondeur...		= 340	= 370	= 430	= 480	= 490
	Hauteur...		= 160	= 160	= 160	= 160	= 160

MODÈLES DÉPOSÉS

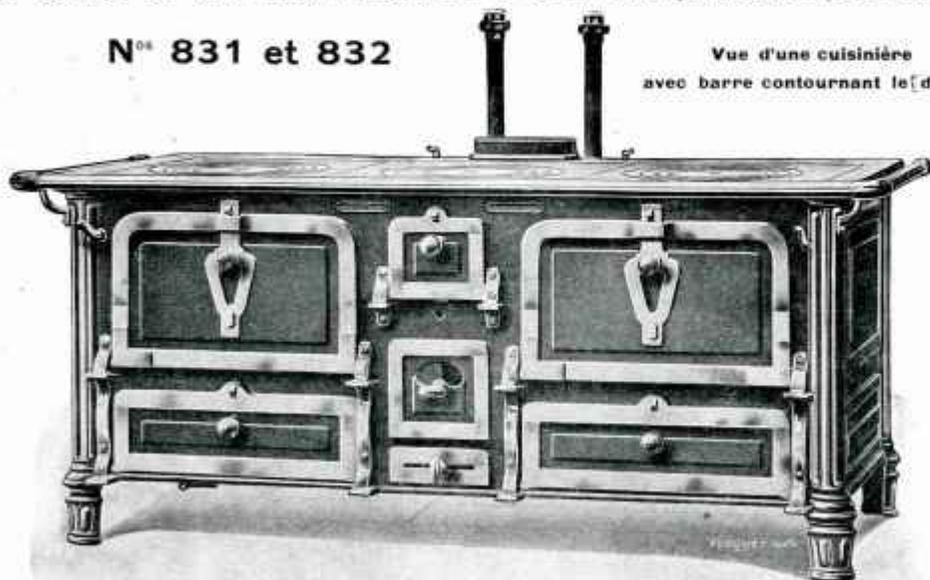


# Cuisinières en Fonte sans Chaudière

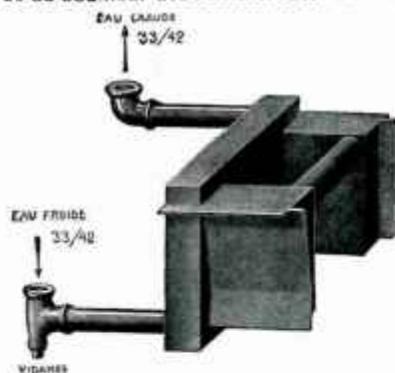
avec bouilleur en tôle d'acier (breveté S. G. D. G.) pour distribution d'eau chaude

N° 831 et 832

Vue d'une cuisinière  
avec barre contournant le dessus



Vue du bouilleur des cuisinières N° 831 et 832



Les cuisinières à bouilleur N° 831 et 832, de grandes dimensions et de construction très robuste, peuvent convenir facilement au travail exigé dans les pensionnats, hôtels, restaurants, hôpitaux, etc. Le bouilleur, d'un nouveau modèle breveté S. G. D. G. occupe la partie arrière du foyer; il est muni d'un tampon autoclave sur le derrière. Les fours sont chauffés par la circulation des flammes, séparément ou simultanément. A cet effet, des registres sont disposés de chaque côté de la cuisinière. La buse est moulée et peut être placée dessus ou derrière. Les portes de four sont équilibrées par des contrepoids. Une porte de nettoyage disposée au milieu, au bas de la devanture, et une porte mobile dans chaque étuve, permettent d'enlever la suie provenant des conduits de fumée. Le dessus porte plusieurs séries de rondelles sur des taques indépendantes.

Les cuisinières N° 831 et 832 sont livrées, sauf indications contraires, avec portes, clenches, boutons et consoles polis, barre nickelée sur le devant, toujours avec bout de tuyau avec clé.

Sur demande, elles peuvent être fournies :

- 1° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés;
- 2° Nickelées, c'est-à-dire avec portes, clenches, boutons, consoles, colonnes et pieds de devant nickelés;
- 3° Avec colonnes et pieds de devant émaillés noir.

Ces cuisinières sont livrées sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure sur le tuyau de départ, permettant de recevoir cet accessoire (voir cette tubulure, gravure page 54).

Les cuisinières N° 831 et 832 peuvent également être adossées à une cuisinière N° 631, 631\*, 632 ou 632\*, pour former une cuisinière double (voir page 22).

Voir page 33 les cuisinières N° 849 et 850 de même construction, émaillées et décorées.

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les cuisinières à bouilleur.

## DIMENSIONS DES CUISINIÈRES A BOUILLEUR

	N°	831	832
Largueur totale avec barre nickelée contournant le dessus...		1.645	1.590
Largueur du dessus...		1.490	1.750
Profondeur du dessus...		= 720	= 850
Hauteur...		= 800	= 800
Périmètre extérieur du basculot...		= 660	= 660
Diamètre du tuyau à utiliser...		= 188	= 188
Four de gauche	Largueur	= 455	= 555
	Profondeur	= 365	= 670
	Hauteur	= 315	= 320
Four de droite	Largueur	= 355	= 555
	Profondeur	= 640	= 760
	Hauteur	= 315	= 320
Production horaire d'eau chaude à 38°, à partir de 1 heure d'allumage, avec un réservoir de 150 litres calorifugé. Feu vif et soutenu...		250	300

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouvelles Cuisinières en Fonte avec chaudière

N<sup>os</sup> 845, 846, 847 et 848



Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 845, 846, 847 et 848 sont de même construction intérieure que les cuisinières N<sup>os</sup> 2353<sup>a</sup>, 2354<sup>a</sup>, 2355<sup>a</sup> et 2356<sup>a</sup> représentées et décrites page 19. Elles en diffèrent seulement par l'aspect extérieur. Elles ont un foyer rond à houille placé à gauche, avec grille de devant et porte au foyer. Le côté gauche et la devanture de ces cuisinières sont protégés par des plaques en fonte.

Le four est chauffé par le rayonnement du foyer dans les N<sup>os</sup> 845 et 846. Il est chauffé par la circulation des flammes dans les N<sup>os</sup> 847 et 848.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 845, 846, 847 et 848 sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, galeries de côté nickelées.**

**Sur demande**, elles peuvent être livrées :

- 1<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée, galeries de côté nickelées ;
- 2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés, galeries de côté émaillées.

Toutefois l'émaillage de ces cuisinières ne peut être fait que des trois nuances suivantes : **Céramique vert bronze - céramique gris perle et céramique jaune brun foncé.**

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	845	846	847	848
Largeur totale avec galeries de côté...			* 700	* 755	* 800	* 850
Largeur du dessus...			* 585	* 630	* 680	* 730
Profondeur du dessus...			* 515	* 560	* 560	* 560
Hauteur...			* 710	* 720	* 720	* 730
Diamètre extérieur de la buse...			* 125	* 125	* 132	* 132
Contenance de la chaudière...	litres.		5 1/2	6	6	6 1/2
Four	Largeur...		* 270	* 300	* 325	* 360
	Profondeur...		* 440	* 490	* 490	* 490
	Hauteur...		* 210	* 225	* 225	* 225

MODÈLES DÉPOSÉS

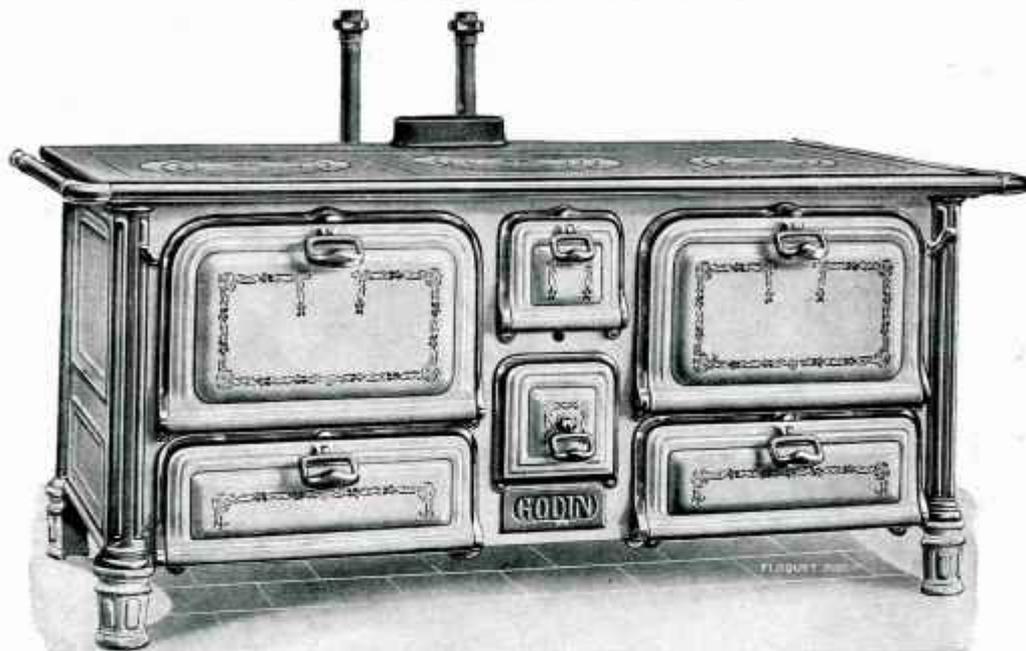
# Nouvelles Cuisinières en Fonte

## sans chaudière

avec bouilleur en tôle d'acier (breveté S. G. D. G.) pour distribution d'eau chaude

### N<sup>os</sup> 849 et 850

Vue d'une cuisinière avec barre contournante



Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 849 et 850 sont de même construction intérieure que les cuisinières N<sup>os</sup> 831 et 832 représentées et décrites page 31.

Elles en diffèrent en ce que les portes de fours et d'étuves sont à fermeture à ressort. Toutes les portes sont munies de poignées horizontales et reçoivent des panneaux bombés en tôle invariablement émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire.

Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 849 et 850 sont livrées, **sauf indications contraires, devanture et côtés émaillés ivoire, barre nickelée sur le devant, toujours avec pieds émaillés, encadrements des portes, colonnes et poignées nickelés.**

Sur demande, elles peuvent être fournies

1<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée ;

2<sup>o</sup> En fonte émaillée de toute couleur ;

3<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 849 et 850 peuvent être disposées en cuisinières doubles en les accouplant avec des cuisinières N<sup>os</sup> 749 et 750 (voir page suivante).

Ces cuisinières sont livrées sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubure sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir cette disposition gravure page 54)

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les cuisinières à bouilleur.

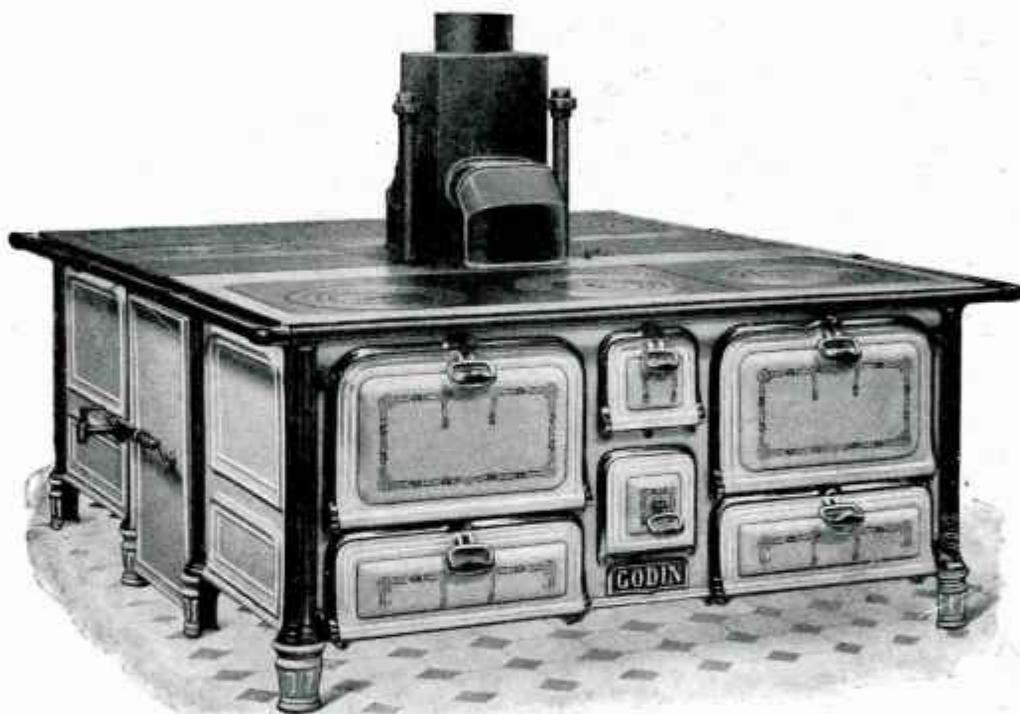
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES À BOUILLEUR		N <sup>os</sup>	849	850
Largeur totale avec barre contournant le dessus			1.645	1.890
Largeur du dessus			1.490	1.750
Profondeur du dessus			= 720	= 850
Hauteur			= 800	= 800
Périmètre extérieur du buselot			= 600	= 660
Diamètre du tuyau à utiliser			= 188	= 188
Four de gauche	Largeur		= 455	= 555
	Profondeur		= 565	= 670
	Hauteur		= 315	= 320
Four de droite	Largeur		= 455	= 555
	Profondeur		= 640	= 760
	Hauteur		= 315	= 320
Production horaire d'eau chaude à 38° à partir de 1 heure d'allumage avec un réservoir de 150 litres calorifugé, feu vif et soutenu		litres	250	300

# Cuisinières doubles en Fonte

Spéciales pour Pensionnats, Hôtels, Hôpitaux, etc.

composées avec les cuisinières N<sup>os</sup> 749, 750, 849 et 850

Vue d'une cuisinière double composée d'une cuisinière N<sup>o</sup> 750 et d'une cuisinière N<sup>o</sup> 850



Les cuisinières N<sup>os</sup> 749-750, représentées et décrites page 25 et N<sup>os</sup> 849-850, représentées et décrites page précédente, peuvent être disposées, en vue du service dans les grands établissements, en cuisinières doubles.

Ces cuisinières doubles peuvent être formées en assemblant : deux cuisinières sans bouilleur ; deux cuisinières à bouilleur ou une cuisinière sans bouilleur avec une cuisinière à bouilleur.

Les cuisinières doubles sont munies d'un tuyau de départ de fumée, combiné de manière à permettre la marche alternative ou simultanée des foyers.

Les dessus sont raccordés par une plaque en fonte et dans l'intervalle qui sépare les cuisinières sont logées deux charbonnières de grande capacité montées sur rouleaux.

Cette cuisinière double est livrée de la même façon que les cuisinières simples N<sup>os</sup> 749, 750, 849 et 850 qui la composent.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES DOUBLES		N <sup>os</sup>	749-849	750-850
Largeur avec barre contournant le dessus...	...		1.845	1.890
Largeur du dessus...	...		1.490	1.750
Profondeur avec barre...	...		1.900	2.160
Profondeur du dessus...	...		1.760	2.020
Hauteur...	...		800	800
Diamètre extérieur de la buée en haut...	...		206	206

MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinières en Fonte

## avec chaudière

### N<sup>os</sup> 857<sup>N</sup> et 858<sup>N</sup>



Les cuisinières N<sup>os</sup> 857<sup>N</sup> et 858<sup>N</sup> remplacent les cuisinières N<sup>os</sup> 857 et 858 ; elles en diffèrent par quelques modifications intéressant le foyer à houille et par un nouveau dispositif de montage des pieds.

(Dans les commandes de pièces de remplacement, bien spécifier si les pièces à remplacer portent la lettre N.)

Les cuisinières N<sup>os</sup> 857<sup>N</sup> et 858<sup>N</sup> peuvent être livrées avec deux sortes de foyers : avec un foyer rond à houille ou bien avec un foyer mixte rectangulaire rétrécissable pour l'usage de la houille et du bois ; dans ce cas, elles sont livrées avec deux grilles, l'une pour la houille, l'autre pour le bois.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 857<sup>N</sup> et 858<sup>N</sup> sont livrées, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, foyer rond à houille, barre nickelée sur le devant ; toujours avec couvercle de chaudière affleurant le dessus.

**Sur demande, elles peuvent être fournies :**

- 1<sup>o</sup> Avec foyer mixte rectangulaire rétrécissable à houille et à bois ;
- 2<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 3<sup>o</sup> **Émaillées**, soit devanture seule, pieds de devant seuls émaillés, colonnes de devant nickelées, soit devanture et côtés avec les 4 pieds émaillés et les 4 colonnes nickelées ;
- 4<sup>o</sup> Avec colonnes émaillées.

Lorsqu'elles sont demandées émaillées seulement, nous les fournissons avec devanture seule émaillée.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	857 <sup>N</sup>	858 <sup>N</sup>
Largeur totale avec barre contournant « dessus. ....			* 790	* 870
Largeur du dessus. ....			* 665	* 750
Profondeur du dessus... ..			* 520	* 570
Hauteur... ..			* 740	* 740
Diamètre extérieur de la buse... ..			* 125	* 132
Contenance de la chaudière. .... litres.			5 ½	6 ½
Four	{ Largeur... ..		* 290	* 345
	{ Profondeur... ..		* 370	* 420
	{ Hauteur... ..		* 230	* 330

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinière en Fonte, sans chaudière

avec bouilleur en tôle d'acier (breveté S. G. D. G.) pour distribution d'eau chaude



La cuisinière N° 865 a un foyer à houille rectangulaire au milieu. Le bouilleur, d'un nouveau modèle breveté S. G. D. G., semblable à celui des cuisinières N°s 831 et 832 représenté page 31, occupe la partie arrière du foyer. Il est muni d'un tampon autoclave sur le derrière pour en permettre le nettoyage. Ce bouilleur est muni de 2 tubulures avec coudes taraudés de 3/42 pas du gaz. La tubulure inférieure amène l'eau froide au bouilleur, l'eau chaude sort par la tubulure supérieure. Ces tubulures peuvent être orientées soit verticalement, soit horizontalement, vers la droite ou la gauche.

Les fours sont chauffés ensemble ou séparément par la circulation des flammes. A cet effet, des registres sont disposés de chaque côté de la cuisinière. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Cette cuisinière est livrée, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, portes et crapaudines polies, barre nickelée sur le devant et bout de tuyau avec clé.

**Sur demande**, elle peut être fournie :

1° Nickelée, c'est-à-dire avec portes, crapaudines, colonnes et pieds de devant nickelés ;

2° Avec pieds et colonnes de devant (maillles noir) ;

3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés.

Cette cuisinière est livrée sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir cette disposition gravure page 54).

Voir page 20 la cuisinière N° 345 de même construction mais sans bouilleur, et pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les appareils à eau chaude par cuisinières à bouilleur.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE			N°	865
Largeur totale avec barre contournant le dessus...				1.300
Largeur du dessus...				1.180
Profondeur du dessus...				585
Hauteur...				770
Périmètre extérieur du baselot...				575
Diamètre du tuyau à utiliser...				158
Largeur...				340
Fours	Profondeur	Foyer de gauche...		450
		Foyer de droite...		510
	Hauteur...		270	
Etuves	Profondeur	Etuve de gauche...		340
		Etuve de droite...		465
	Hauteur...		520	
Production horaire d'eau chaude à 58°, à partir de 1 heure d'allumage, avec un réservoir de 150 litres calorifugé (température initiale de l'eau : 10°). Feu vif et soutenu...				175
				litres.
				150

MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinière en Fonte, avec chaudière

## N<sup>os</sup> 877<sup>N</sup> et 878<sup>N</sup>

Vue d'une cuisinière avec barre contournant la devanture et les côtés



Les cuisinières N<sup>os</sup> 877<sup>N</sup> et 878<sup>N</sup> remplacent les cuisinières N<sup>os</sup> 877 et 878 ; elles en diffèrent par quelques modifications intéressant le foyer à houille et par un nouveau dispositif de montage des pieds.

(Dans les commandes de pièces de remplacement, bien spécifier si les pièces à remplacer portent la lettre N.)

Les cuisinières N<sup>os</sup> 877<sup>N</sup> et 878<sup>N</sup> sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 857<sup>N</sup> et 858<sup>N</sup>, représentées et décrites page 35, et, comme celles-ci, peuvent être livrées avec deux sortes de foyers : avec un foyer rond à houille ou bien avec un foyer mixte rectangulaire rétrécissable pour l'usage de la houille et du bois. Dans ce cas, elles sont livrées avec deux grilles, l'une à houille, l'autre à bois. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 877<sup>N</sup> et 878<sup>N</sup> sont livrées, **sauf indications contraires**, avec foyer rond à houille, devanture seule émaillée ivoire, panneaux des portes en tôle émaillée ivoire et décorée, encadrements ornés, barre nickelée sur le devant. Toujours avec chaudière affleurant le dessus.

**Sur demande** elles peuvent être fournies :

- 1° Avec foyer mixte rectangulaire rétrécissable à houille et à bois ;
- 2° Avec barre nickelée, contournant la devanture et les côtés ;
- 3° Avec devanture, côtés et pieds émaillés ivoire ou couleur
- 4° Avec encadrements unis.

Les garnitures ainsi que les colonnes, les encadrements des portes et le robinet, sont toujours nickelés.

Ces cuisinières ne sont jamais livrées en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	877 <sup>N</sup>	878 <sup>N</sup>
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			* 700	* 870
Largeur du dessus...			* 665	* 750
Profondeur du dessus...			* 520	* 570
Hauteur...			* 740	* 740
Diamètre extérieur de la buse...			* 125	* 132
Contenance de la chaudière...			litres. 5 1/2	6 1/2
Four	Largeur...		* 290	* 345
	Profondeur...		* 370	* 420
	Hauteur...		* 230	* 230

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelle Cuisinière mixte en Fonte Brevetée S.G.D.G.

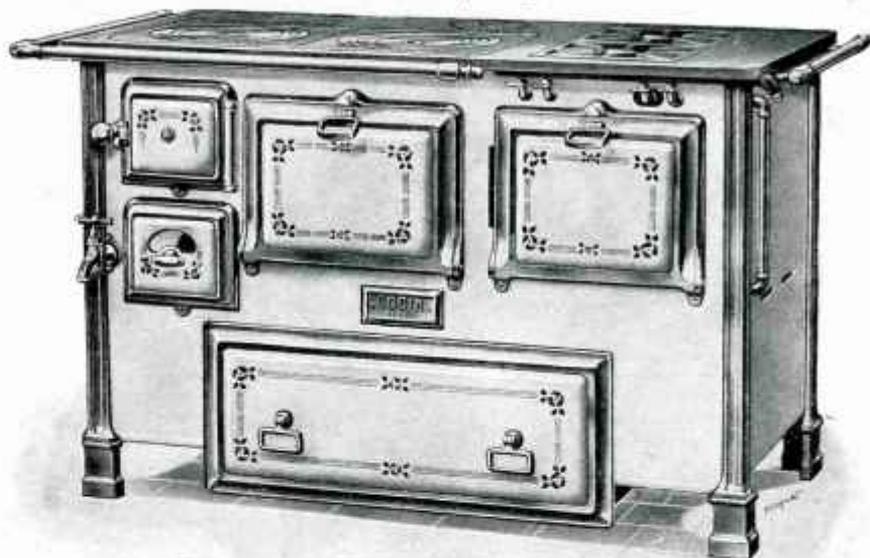
**PARTIE GAUCHE** constituant une cuisinière avec chaudière

Foyer rectangulaire rétrécissable à houille et à bois ou foyer ovale à houille

**PARTIE DROITE** constituant un foyer au gaz à four avec brûleurs "CLASEN" sur le dessus.

## N° 880 avec charbonnière

Vue d'une cuisinière avec panneaux décor type E, barres nickelées sur le côté droit et contournant la partie gauche.



La cuisinière N° 880 se compose de deux parties :

1° **La partie gauche constitue une cuisinière avec chaudière.** Le four est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière. Le dessus reçoit une taque mobile en deux parties.

2° **La partie droite constitue le foyer au gaz à four.** Le dessus reçoit deux brûleurs économiques à flamme bleue horizontale « Clasen », un N° 2 et un N° 3. Ces brûleurs sont disposés au-dessus d'une plaque de propreté mobile. Le four est muni à la partie supérieure d'un brûleur droit à flamme bleue horizontale avec déflecteurs et à la partie inférieure de deux brûleurs droits à flamme bleue verticale commandés par un seul robinet.

La rampe d'alimentation est dissimulée à l'avant sous le dessus de la cuisinière.

Un dispositif breveté S. G. D. G. permet d'éviter les explosions en isolant complètement le foyer au gaz des conduits de fumée de la cuisinière. Les portes de four sont à fermeture à ressort.

A la partie inférieure se trouve une charbonnière de grandes dimensions montée sur roulements en bois.

La cuisinière mixte N° 880 est fournie, **sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, devanture et côtés émaillés ivoire, panneaux des portes, devants de tiroir et de charbonnière en tôle émaillée et décorée type A, cadres et colonnes-pieds nickelés, barre nickelée sur le devant de la partie gauche, plaque de propreté invariablement émaillée ivoire.**

Sur demande elle peut être fournie : 1° avec foyer rectangulaire à houille et à bois.

2° Avec devanture seule émaillée ivoire ou couleur. Dans ce cas, les 2 colonnes-pieds de derrière sont en fonte ordinaire.

3° Avec devanture et côtés émaillés couleur. Mêmes panneaux des portes et mêmes parties nickelées que ci-dessus.

4° Avec panneaux des portes, devants de tiroir et de charbonnière décorés de l'un des types B ou E.

Les différents types de panneaux A, B ou E sont représentés sur la brochure spéciale en couleur.

5° Avec main courante nickelée disposée autour de la partie gauche et sur le côté droit de la cuisinière.

6° Quand la cuisinière est livrée en émail céramique, elle peut recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur).

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	880
Largeur totale du dessus y compris les barres de main courante...			1.300
Largeur du dessus...			1.180
Profondeur...			570
Hauteur...			780
Diamètre extérieur de la buse...			132
Contenance de la chaudière			litres. 7,5
Four	} Largeur...		+ 330
	} Profondeur...		+ 420
	} Hauteur...		+ 230
Four du foyer au gaz	} Largeur...		+ 290
	} Profondeur...		+ 430
	} Hauteur...		+ 230
Charbonnière	} Largeur...		+ 650
	} Profondeur...		+ 480
	} Hauteur...		+ 230

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelle Cuisinière mixte en Fonte

Brevetée  
S.G.D.G.

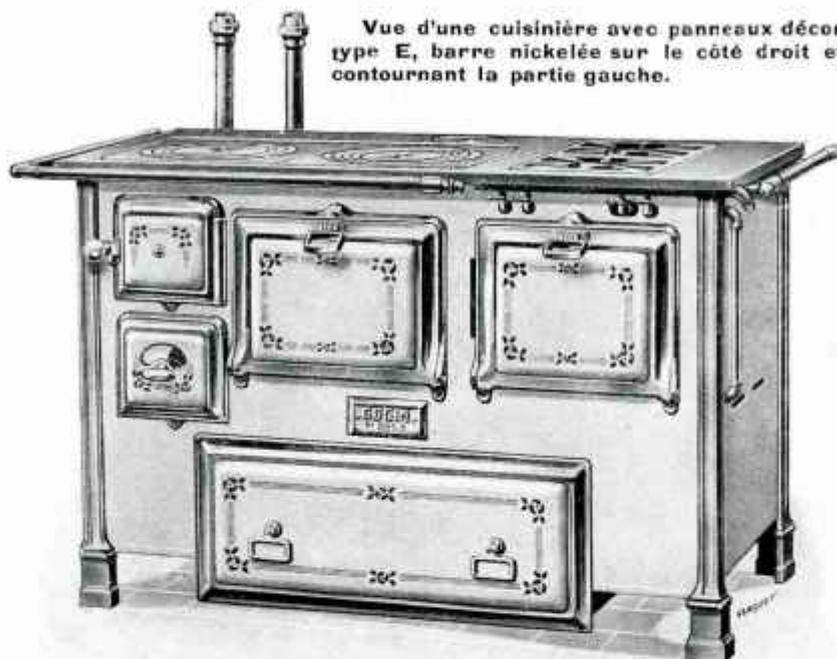
## PARTIE GAUCHE,

constituant une cuisinière avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

## PARTIE DROITE,

constituant un fourneau au gaz à four avec brûleurs "CLASEN" sur le dessus.

### N° 880<sup>B</sup> sans chaudière, avec charbonnière



Vue d'une cuisinière avec panneaux décor type E, barre nickelée sur le côté droit et contournant la partie gauche.

La cuisinière N° 880<sup>B</sup> est de même construction que la cuisinière mixte N° 880, représentée et décrite page précédente. Elle en diffère en ce qu'elle ne possède pas de chaudière et qu'un bouilleur en tôle d'acier (breveté S. G. D. G.), semblable à celui des fourneaux N° 980 et 981, représenté page 52, occupe les parties gauche et arrière du foyer.

Le bouilleur est muni d'un tampon autoclave sur le derrière.

La cuisinière mixte N° 880<sup>B</sup> est toujours livrée avec foyer rectangulaire à houille et, sauf indications contraires, avec devanture et côtés émaillés ivoire, panneaux des portes, devants de tiroir et de charbonnière en tôle émaillée et décorée type A, cadres et colonnes-pieds nickelés, barre nickelée sur le devant de la partie gauche, plaque de propreté invariablement émaillée ivoire.

Sur demande, elle peut être livrée dans les mêmes conditions que la cuisinière N° 880 (voir page précédente).

Cette cuisinière est livrée sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir cette disposition gravure page 54). Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les distributions d'eau chaude par cuisinières à bouilleur.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	880 <sup>B</sup>
Largeur totale du dessus y compris les barres de main courante...			1.300
Largeur du dessus...			1.180
Profondeur ...			+ 570
Hauteur ...			+ 780
Diamètre extérieur de la buse ...			+ 132
Four	Largeur...		+ 530
	Profondeur ...		+ 420
	Hauteur...		+ 290
Four du foyer au gaz	Largeur...		+ 290
	Profondeur ...		+ 430
	Hauteur...		+ 250
Charbonnière	Largeur...		+ 650
	Profondeur ...		+ 480
	Hauteur...		+ 235
Production horaire d'eau chaude à 28° à partir de 1 heure d'allumage avec un réservoir de 150 litres calorifuge (température initiale de l'eau : 10°; feu vil et soutenu ...)			150 litres

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte émaillée et décorée avec dessus à taques mobiles

N<sup>os</sup> 891, 892 et 893, sans chaudière, avec deux étuves

N<sup>os</sup> 894, 895 et 896, avec chaudière et une étuve

Toujours avec panneaux bombés aux portes

Vue d'une cuisinière N<sup>os</sup> 894 à 896 à panneaux décor "Eglantines"  
et barre contourant le dessus.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 891, 892 et 893 sans chaudière et N<sup>os</sup> 894, 895 et 896 avec chaudière, possèdent un foyer rond à houille et un dessus à taques mobiles. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière. Les fours sont chauffés par le rayonnement du foyer dans les cuisinières N<sup>os</sup> 891 et 894 et par la circulation des flammes sur le côté des fours dans les cuisinières N<sup>os</sup> 892, 893 et 895, 896.

Ces cuisinières sont livrées, sauf indications contraires, avec devanture seule émaillée ivoire, panneaux bombés des portes en tôle émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire, décor "Marguerites"; colonnes, encadrements, écusson, crapaudines et pieds de devant nickelés, barre nickelée sur le devant, bavette émaillée ivoire.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer rectangulaire à bois ;
- 2<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée couleur, panneaux décorés aux portes, mêmes parties nickelées que ci-dessus ;
- 3<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés couleur, panneaux décorés aux portes, mêmes parties nickelées que ci-dessus avec, en plus, les pieds de derrière nickelés ;
- 4<sup>o</sup> Avec panneaux décorés de l'un des types : « Eglantines », « Coquelicots » ou A, B, E, L, R (voir la brochure spéciale en couleur) ;
- 5<sup>o</sup> Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;
- 6<sup>o</sup> Avec pieds émaillés.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	891	892	893	894	895	896
Largeur totale avec barre contourant le dessus ...			1.090	1.180	1.270	1.090	1.180	1.270
Largeur du dessus ...			960	1.060	1.160	960	1.060	1.160
Profondeur du dessus ...			535	590	630	535	590	630
Hauteur ...			740	760	800	740	760	800
Diamètre extérieur de la buse ...			139	146	153	139	146	153
Contenance de la chaudière... litres.						12 1/2	17	22 1/2
Four de gauche	Largeur...		280	315	345	280	315	345
	Profondeur...		430	520	570	430	520	570
	Hauteur...		205	225	250	205	225	250
Four de droite	Largeur...		280	315	345	280	315	345
	Profondeur...		430	520	570	430	520	570
	Hauteur...		205	225	250	205	225	250

MODÈLES DÉPOSÉS

## Dossier en Fonte avec fronton pour Cuisinières

N<sup>os</sup> 891, 892 et 893, sans chaudière, avec deux étuves  
 N<sup>os</sup> 894, 895 et 896, avec chaudière et une étuve

Vue d'une cuisinière N<sup>os</sup> 891 à 893 avec dossier et fronton,  
 panneaux en tôle émaillée, décor "Coquelicots".



Les cuisinières N<sup>os</sup> 891, 892, 893 sans chaudière et N<sup>os</sup> 894, 895 et 896 avec chaudière, reçoivent, **sur demande, un dossier simple en fonte**, fixé sur le dessus au moyen de consoles.

Ce dossier est toujours livré avec fronton et cadre en fonte nickelée.

Les panneaux mobiles sont décorés comme les panneaux des portes des cuisinières.

**Nota.** — Lorsque les cuisinières sont livrées avec dossier, elles ne peuvent avoir la base dessus.

Hauteur du dossier prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton : 290 mm.

# Fourneaux Bourgeois

Entièrement en fonte — Brevetés S. G. D. G. — A feu visible  
avec chaudière et étuve

Vue d'un fourneau N° 914 à 918 avec poignées torsadées



N° 914, 915,  
916, 917 et 918

avec devanture  
côtés et panneaux  
des portes quadrillés

N° 924, 925,  
926, 927 et 928

avec devanture et côtés  
quadrillés  
et panneaux des portes  
en tôle émaillée  
et décorée  
Porte de foyer  
à feu visible

Peuvent être livrés avec porte  
de foyer décorée.

(Voir page suivante)



Voir page 44 les renseignements et dimensions

MODÈLES DÉPOSÉS

## Fourneaux Bourgeois

Entièrement en fonte — Brevetés S. G. D. G. — A feu visible  
sans chaudière, avec étuve



N<sup>os</sup> 934, 935  
936, 937 et 938

avec devanture  
côtés et panneaux  
des portes quadrillés

Vue d'un fourneau avec porte de foyer décorée  
remplaçant la porte de foyer à feu visible

N<sup>os</sup> 944, 945,  
946, 947 et 948

avec devanture et côtés  
quadrillés  
et panneaux des portes  
en tôle émaillée  
et décorée



*Voir page suivante les renseignements et dimensions*

MODÈLES DÉPOSÉS

# Fourneaux bourgeois entièrement en fonte

(Brevetés S. G. D. G.)

## Dispositions générales communes aux Fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 914 à 918, 924 à 928, 934 à 938 et 944 à 948

Voir le dessin de ces Fourneaux pages précédentes

Les **Fourneaux Bourgeois N<sup>os</sup> 914 à 918, 924 à 928, 934 à 938 et 944 à 948** ont un foyer ovale à houille et un dessus à taque mobile. Un four chauffé par la circulation de la flamme. Une grille spéciale, permettant, par son retournement bout pour bout, de diminuer la capacité du foyer; des encadrements de portes démontables, un équilibreur permet tant de laisser la porte du four ouverte d'environ 2 centimètres dans les N<sup>os</sup> 916 à 918, 926 à 928, 936 à 938 et 946 à 948. Les fourneaux N<sup>os</sup> 914, 915, 924, 925, 934, 935, 944 et 945 sont munis d'une porte de four à contrepoids breveté S. G. D. G. équilibrant la porte dans toutes ses positions.

Tous ces fourneaux possèdent également une targette placée entre le dessus et le four, donnant le tirage direct, un écran mobile dans le four; une garniture réfractaire protégeant la partie supérieure du côté gauche, etc.

La devanture et les côtés sont quadrillés en relief; les portes de four et d'étuve sont munies de clenches; l'étuve est à deux portes ouvrantes.

Ces fourneaux sont livrés, **sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, porte de foyer à feu visible, barre nickelée sur le devant, boutons et clenches nickelés, collerette et couvercle de chaudière nickelés (pour les N<sup>os</sup> 914 à 918, 924 à 928 seulement). Toujours avec bout de tuyau à clé**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

1<sup>o</sup> Avec foyer mixte rétrécissable à houille et à bois (sauf les N<sup>os</sup> 914, 915, 924, 925, 934, 935, 944 et 945);

2<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière au-dessus (N<sup>os</sup> 914 à 918, 924 à 928);

3<sup>o</sup> Avec barre nickelée entourant la devanture et les côtés;

4<sup>o</sup> Avec poignées remplaçant les boutons des portes de four et d'étuve (voir les poignées aux fourneaux N<sup>os</sup> 914 à 918 et 944 à 948 pages précédentes);

5<sup>o</sup> Avec encadrements, colonnes, pieds et guirlandes émaillés;

6<sup>o</sup> Avec garnitures en cuivre poli;

7<sup>o</sup> Avec dossier à étagère et fronton (sauf les N<sup>os</sup> 914, 915, 924, 925, 934, 935, 944 et 945) (voir pages suivantes).

## Dispositions particulières aux Fourneaux N<sup>os</sup> 914 à 918, 934 à 938

Les **Fourneaux Bourgeois N<sup>os</sup> 914 à 918** avec chaudière et N<sup>os</sup> 934 à 938 sans chaudière sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande, ils peuvent être fournis :**

1<sup>o</sup> Nickelés, avec colonnes, pieds de devant, guirlande du bas et encadrements des portes nickelés;

2<sup>o</sup> Avec devanture et portes émaillées uni ou céramique, pieds de derrière en fonte ordinaire, mêmes parties nickelées qu'au type 1<sup>o</sup>;

3<sup>o</sup> Avec devanture, côtés et portes émaillés uni ou céramique, pieds de derrière émaillés dans le ton de la devanture, mêmes parties nickelées qu'au type 1<sup>o</sup>.

**Lorsqu'ils sont demandés émaillés seulement, nous les fournissons devanture seule émaillée.**

## Dispositions particulières aux Fourneaux N<sup>os</sup> 924 à 928, 944 à 948

Les **Fourneaux Bourgeois N<sup>os</sup> 924 à 928** avec chaudière et N<sup>os</sup> 944 à 948 sans chaudière sont livrés, **sauf indications contraires, avec devanture seule émaillée uni ou céramique, mêmes parties nickelées qu'au type 1<sup>o</sup> ci-dessus, pieds de derrière en fonte ordinaire et toujours avec panneaux des portes en tôle émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire.**

**Sur demande, ils peuvent être fournis :**

1<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés, avec, en plus, les pieds de derrière émaillés dans le ton de la devanture;

2<sup>o</sup> Avec porte de foyer avec panneau en tôle décorée remplaçant le panneau mica (voir gravure page précédente);

3<sup>o</sup> Avec panneaux des portes décor Moderne (voir brochure spéciale en couleur).

DIMENSIONS DES FOURNEAUX BOURGEOIS		N <sup>os</sup> 914 924	934 944	915 925	935 945	916 926	936 946	917 927	937 947	918 928	938 948
Largeur totale avec barre nickelée entourant le dessus	... ..	740	875	785	725	855	780	930	820	1.020	905
	... ..	640	575	685	625	755	680	830	720	920	805
	Profondeur du dessus	510	510	535	535	550	550	570	570	590	590
	Hauteur	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Périmètre extérieur du baselot	480	480	480	480	500	500	500	500	500	575	575
Diamètre du tuyau à utiliser	125	125	132	132	132	132	132	132	132	139	139
Contenance de la chaudière	6	9	9	10	15	17					
Four	Largeur	270	270	280	280	295	295	330	330	370	370
	Profondeur	480	410	510	440	520	445	540	460	560	470
	Hauteur	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Étuve	Largeur	270	270	280	280	295	295	330	330	370	370
	Profondeur	480	480	500	500	515	515	530	530	545	545
	Hauteur	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170

MODÈLES DÉPOSÉS

# Dossier en Fonte avec étagère et fronton

pour Fourneaux Bourgeois avec panneaux des portes en fonte quadrillée

N° 916 à 918 et 936 à 938

Vue d'un fourneau N° 917 avec dossier à étagère



Les fourneaux bourgeois N° 916 à 918 et 936 à 938 représentés et décrits pages précédentes reçoivent, **sur demande, un dossier à étagère comprenant :**

**Une table rallonge** de 0<sup>m</sup>180 de profondeur, toujours en fonte ordinaire, fixée dans le prolongement du dessus derrière le fourneau ;

**Un panneau en fonte quadrillée** comme la devanture avec encadrement et **fronton** ;

**Une tablette étagère** en fonte unie.

Ce dossier est toujours livré avec fronton, encadrement et consoles nickelés. Le panneau en fonte quadrillée et la tablette à étagère sont livrés dans le ton de la devanture.

Le modèle de dossier à étagère représenté peut s'adapter aux nouveaux fourneaux bourgeois N° 976, 977, 978 et 986, 987 et 988 représentés et décrits page 51.

Lorsque les fourneaux sont livrés avec dossier ils ne peuvent avoir la buse dessus.

DIMENSIONS DU DOSSIER A ÉTAGÈRE POUR FOURNEAUX		N°	916-917-918 936-937-938
Hauteur totale prise du dessus du fourneau au sommet du fronton	...	...	• 530
Hauteur prise du dessus du fourneau au dessus de la tablette	...	...	• 320
Profondeur de la tablette	...	...	• 210

MODÈLES DÉPOSÉS

## Dossier en Fonte avec étagère et fronton

pour Fourneaux Bourgeois avec panneaux des portes en tôle émaillée et décorée

N<sup>os</sup> 926 à 928 et 946 à 948

Vue d'un fourneau N<sup>o</sup> 927 avec dossier à étagère et fronton



Les fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 926 à 928 et 946 à 948 représentés et décrits pages 42 à 44 reçoivent **sur demande** un dossier à étagère de même construction que celui des fourneaux N<sup>os</sup> 916 à 918 et 936 à 938 représenté et décrit page précédente ; mais ce dossier possède des panneaux en tôle émaillée et décorée comme les panneaux des portes du fourneau.

Ce dossier est **toujours livré** avec fronton, encadrement et consoles nickelés. Le panneau en fonte quadrillée et la tablette à étagère sont livrés dans le ton de la devanture.

Lorsque les fourneaux sont livrés avec dossier, ils ne peuvent avoir la buse dessus.

DIMENSIONS DU DOSSIER A ÉTAGÈRE POUR FOURNEAUX		N <sup>os</sup>
		926-927-928 946-947-948
Hauteur totale prise du dessus du fourneau au sommet du fronton ... ..	...	= 530
Hauteur prise du dessus du fourneau au dessus de la tablette ... ..	...	= 320
Profondeur de la tablette... ..	...	= 210

MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouvelles Cuisinières en Fonte émaillée et décorée

## sans chaudière, avec étuve

### Porte de four à fermeture à ressort

### N<sup>os</sup> 2939, 940 et 941

Vue d'une cuisinière avec panneaux des portes décor polychrome moderne et barre contourante.



Les nouvelles cuisinières en fonte sans chaudière N<sup>os</sup> 2939, 940 et 941, possèdent un foyer ovale spécial pour la houille. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. Un tampon de grande dimension est disposé sur le fond du four pour faciliter le nettoyage du conduit de fumée. Le quadrillage de la devanture et des côtés est en relief. Les portes de four et d'étuve sont munies d'une poignée horizontale. La porte de four est équilibrée par un ressort.

La buse peut être placée à volonté dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 2939, 940 et 941 sont livrées, **sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, devanture et côtés émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et de devant de tiroir en tôle émaillée et décorées type A, cadres, colonnes et pieds nickelés, barre nickelée sur le devant.**

Sur demande, elles peuvent être fournies :

- 1<sup>o</sup> Avec pieds émaillés ;
  - 2<sup>o</sup> Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
  - 3<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée uni ou céramique ; dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;
  - 4<sup>o</sup> Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;
  - 5<sup>o</sup> Avec les panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types **B, E, L, et R** ;
  - 6<sup>o</sup> Avec les panneaux des portes et devant de tiroir décorés du type "**Polychrome Moderne**" ;
- Les différents types de panneaux A, B, E, L, R et Polychrome Moderne, sont représentés sur la brochure spéciale en couleur.

7<sup>o</sup> Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur).

8<sup>o</sup> Avec dossier simple ou avec dossier à étagère (voir pages 49 et 50).

**Nota.** — En cas de remplacement des portes de four, d'étuve ou de leurs cadres, il est nécessaire de nous indiquer si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N.

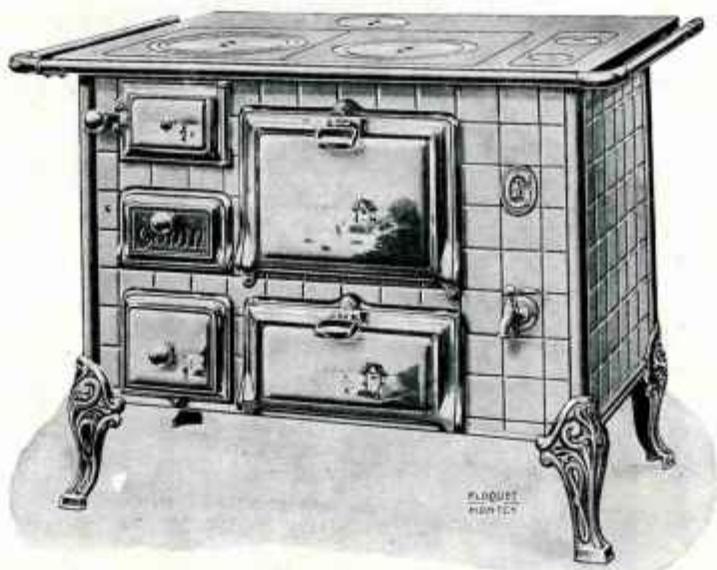
Voir, page suivante, les cuisinières N<sup>os</sup> 951, 952 et 953 de même construction, mais avec chaudière.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	2939	940	941
Largeur totale avec barre contourant le dessus			• 830	• 910	1.020
Largeur du dessus (biseau compris)			• 730	• 790	• 910
Profondeur du dessus (biseau compris)			• 660	• 690	• 670
Hauteur			• 775	• 775	• 775
Diamètre extérieur de la buse			• 132	• 139	• 139
Four	Largeur		• 290	• 330	• 370
	Profondeur		• 330	• 365	• 440
	Hauteur		• 290	• 290	• 290
Étuve	Largeur		• 290	• 330	• 370
	Profondeur		• 410	• 440	• 520
	Hauteur		• 145	• 145	• 145

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouvelles Cuisinières en Fonte émaillée et décorée avec chaudière et étuve Porte de four à fermeture à ressort N<sup>os</sup> 951, 952 et 953

Vue d'une cuisinière avec panneaux des portes décor type L, barre contourante et chaudière affleurant le dessus.



Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 951, 952 et 953 sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 2939, 940 et 941 représentées et décrites pages précédentes, mais elles possèdent, de plus, une chaudière disposée sur la droite de la cuisinière. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 951, 952 et 953 sont livrées, **sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, devanture et côtés émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée type A, cadres, colonnes, pieds, collerette et couvercle de chaudière nickelés, barre nickelée sur le devant.**

Sur demande, elles peuvent être fournies

- 1<sup>o</sup> Avec pieds émaillés ;
  - 2<sup>o</sup> Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
  - 3<sup>o</sup> Avec devanture seule émaillée uni ou céramique ; dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;
  - 4<sup>o</sup> Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;
  - 5<sup>o</sup> Avec les panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types B, E, L et R.
  - 6<sup>o</sup> Avec les panneaux des portes et devant de tiroir décorés du type "Polychrome Moderne".
- Les différents types de panneaux A, B, E, L, R et Polychrome Moderne sont représentés sur la brochure spéciale en couleur ;
- 7<sup>o</sup> Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture, avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur) ;
  - 8<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus.
  - 9<sup>o</sup> Avec dossier simple ou avec dossier à étagère (voir pages suivantes).

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	951	952	953
Largeur totale avec barre contourant le dessus...			945	1.000	1.130
Largeur du dessus (biseau compris)...			820	880	1.020
Profondeur du dessus (biseau compris)...			560	590	670
Hauteur...			775	775	775
Diamètre extérieur de la buse...			132	139	139
Contenance de la chaudière à collerette...		litres.	11	12 1/2	14
Four	Largeur...		290	330	370
	Profondeur...		330	365	440
	Hauteur...		230	230	230
Étuve	Largeur...		290	330	370
	Profondeur...		410	440	520
	Hauteur...		145	145	145

MODÈLES DÉPOSÉS

## Dossier simple en Fonte avec fronton pour Cuisinières

N<sup>os</sup> 2939, 940, 941 et N<sup>os</sup> 951, 952, 953

Vue d'une cuisinière N<sup>o</sup> 940 avec dossier simple et barre contournant le dessus.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2939, 940, 941 sans chaudière et N<sup>os</sup> 951, 952 et 953 avec chaudière, décrites pages précédentes, peuvent recevoir, **sur demande, un dossier simple en fonte** fixé sur le dessus au moyen de consoles (voir gravure ci-dessus). Ce dossier est toujours livré avec fronton et cadre en fonte nickelée.

Le panneau mobile du milieu est fourni, **sauf indications contraires, en tôle émaillée et décorée comme les panneaux des portes.**

**Sur demande,** ce panneau est livré en fonte quadrillée émaillée dans le ton de la devanture (voir gravure ci-dessus).

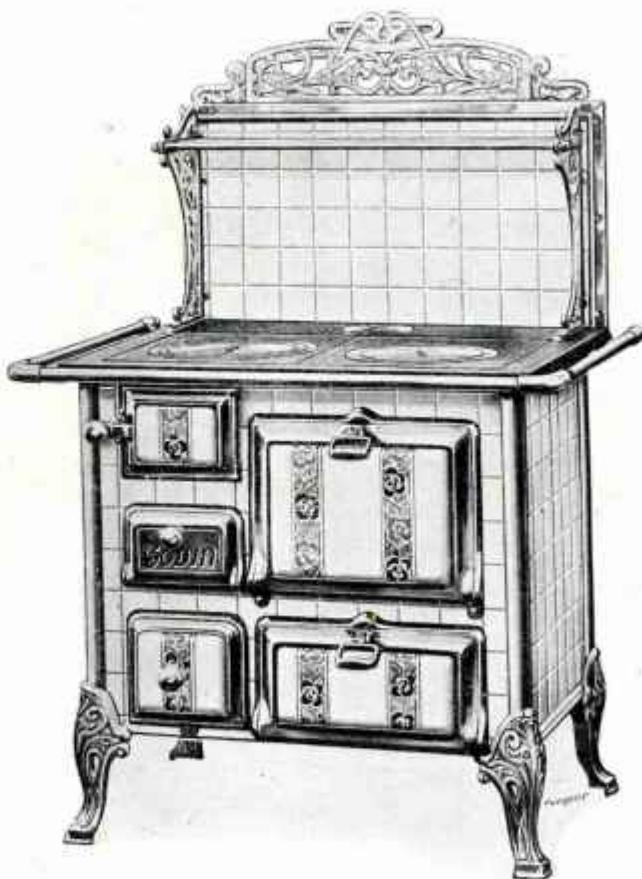
Hauteur totale du dossier prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton : 320 mm.

Lorsque la cuisinière est livrée avec dossier, elle ne peut avoir la buse dessus.

## Dossier en Fonte, avec étagère et fronton pour Cuisinières

N<sup>os</sup> 2939, 940, 941 et N<sup>os</sup> 951, 952, 953

Vue d'une cuisinière N<sup>o</sup> 940 avec dossier à étagère et fronton, panneaux décor moderne et barre contournant le dessus.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2939, 940, 941, décrites page 47, et N<sup>os</sup> 951, 952, 953, décrites page 48, peuvent recevoir, **sur demande, un dossier avec étagère à tablette.**

Le panneau de ce dossier est en fonte quadrillée, émaillée dans le ton de la devanture ; les consoles, encadrement et fronton sont nickelés.

Lorsque la cuisinière est livrée avec dossier, elle ne peut avoir la buse dessus.

### DIMENSIONS DU DOSSIER A ETAGÈRE POUR CUISINIÈRES N<sup>os</sup> 2939 A 941 ET 951 A 953

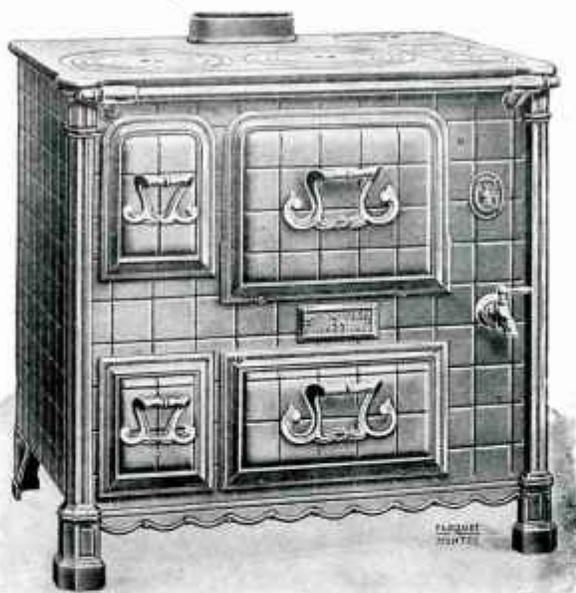
Hauteur totale prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton... ..	* 540
Hauteur prise du dessus de la cuisinière au dessus de l'étagère... ..	* 320
Profondeur de l'étagère... ..	* 190

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouveaux Fourneaux Bourgeois en Fonte avec poignées aux portes

N<sup>os</sup> 974, 975, 976, 977 et 978 avec étuve et chaudière  
N<sup>os</sup> 984, 985, 986, 987 et 988 avec étuve sans chaudière  
munis d'un nouveau dispositif Breveté S.G.D.G. à contrepoids équilibrant la porte de four.

Vue d'un Fourneau Bourgeois N<sup>o</sup> 977 avec chaudière affleurant le dessus



Les fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 974 à 978 et 984 à 988 sont de même construction que les fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 914 à 918 et 934 à 938 représentés et décrits pages 42 à 44. Ils en diffèrent par les particularités suivantes :

1<sup>o</sup> Toutes les portes sont munies de poignées horizontales, au lieu de boutons et de clenches ;

2<sup>o</sup> La porte d'étuve est d'une seule pièce ;

3<sup>o</sup> La porte de four est munie d'un nouveau dispositif, breveté S. G. D. G. à contrepoids, permettant son équilibre quelle que soit sa position d'ouverture.

Ces fourneaux sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec foyer ovale à houille, barre nickelée sur le devant, poignées nickelées, collerette et couvercle de chaudière nickelés (pour les N<sup>os</sup> 974 à 978). Toujours avec bout de tuyau à clé.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

1<sup>o</sup> Avec foyer mixte rétrécissable à houille et à bois (sauf les N<sup>os</sup> 974, 975, 984 et 985)

2<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière affleurant le dessus (N<sup>os</sup> 974 à 978) ;

3<sup>o</sup> Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;

4<sup>o</sup> Avec encadrements, colonnes, pieds et guirlande émaillés ;

5<sup>o</sup> Nickelés, avec colonnes, pieds de devant, guirlande du bas et encadrements des portes nickelés ;

6<sup>o</sup> Avec devanture et portes émaillées uni ou céramique, pieds de derrière en fonte ordinaire, mêmes parties nickelées qu'au type 5<sup>o</sup> ;

7<sup>o</sup> Avec devanture, côtés et portes émaillés uni ou céramique, pieds de derrière émaillés dans le ton de la devanture, mêmes parties nickelées qu'au type 5<sup>o</sup> ;

8<sup>o</sup> Avec dossier à étagère et fronton comme les fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 916 à 918 et 936 à 938 (sauf les N<sup>os</sup> 974, 975, 984, 985). Dans ce cas, ils ne peuvent avoir la base dessus. (Voir ce dossier page 45).

Lorsqu'ils sont demandés émaillés seulement, nous les fournissons devanture seule émaillée.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX BOURGEOIS		N <sup>o</sup>	974	984	975	985	976	986	977	987	978	988
Largeur totale avec barre nickelée contourant le dessus...	...	...	740	675	785	755	855	780	900	820	1.020	905
	...	...	640	575	685	625	755	680	830	720	920	805
Profondeur du dessus...	...	...	510	510	555	535	550	550	570	570	590	590
Hauteur...	...	...	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
Périmètre extérieur du basot...	...	...	460	460	480	480	500	500	500	500	575	575
Diamètre du tuyau à utiliser...	...	...	125	125	132	132	132	132	132	132	139	139
Contenance de la chaudière...	litres	...	6	6	9	9	10	15	15	17	17	17
Four	Largeur...	...	270	270	280	280	295	295	330	330	370	370
	Profondeur...	...	480	410	510	440	520	445	540	460	560	470
	Hauteur...	...	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Étuve	Largeur...	...	270	270	280	280	295	295	330	330	370	370
	Profondeur...	...	480	480	500	500	515	515	530	530	545	545
	Hauteur...	...	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170

MODÈLES DÉPOSÉS

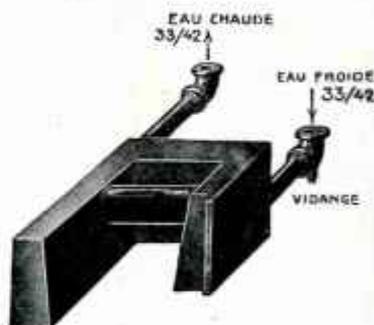
# Fourneau Bourgeois en Fonte

avec bouilleur en tôle d'acier (Breveté S.G.D.G.) pour distribution d'eau chaude

N° 980, sans chaudière



Vue du bouilleur des fourneaux  
N° 980 et 981



Le fourneau bourgeois à bouilleur sans chaudière N° 980 est de même construction que le fourneau bourgeois N° 938 représenté et décrit pages 43 et 44. Il est toujours livré avec foyer rectangulaire à houille.

Le bouilleur occupe la partie gauche et l'arrière du foyer. Il est muni d'un tampon autoclave sur le derrière. Il peut être facilement retiré du fourneau lorsque le dessus est enlevé. Le four est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ce fourneau est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, barre nickelée sur le devant, boutons et clenches nickelés; toujours avec porte pleine au foyer et bout de tuyau avec clé.**

**Sur demande** il peut être fourni :

- 1° Nickelé, avec colonnes d'angles, pieds de devant, guirlande du bas et encadrements des portes nickelés;
- 2° Avec devanture et portes émaillées uni ou céramique, pieds de derrière en fonte ordinaire, mêmes parties nickelées qu'au type 1°;
- 3° Avec devanture, côtés et portes émaillés uni ou céramique, pieds de derrière émaillés dans le ton de la devanture, mêmes parties nickelées qu'au type 1°;
- 4° Avec pieds émaillés;
- 5° Avec encadrement, colonnes, pieds et guirlande émaillés;
- 6° Avec garnitures en cuivre poli;
- 7° Avec poignées torsades remplaçant les boutons des portes de four et d'étuve (voir page 42);
- 8° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés.

Ce fourneau peut recevoir, **sur demande**, le dossier avec étagère du fourneau N° 938 (voir gravure page 45). Dans ce cas il ne peut avoir la buse dessus.

Lorsqu'il est demandé émaillé seulement, nous le fournissons devanture seule émaillée.

**Nota.** — Ce fourneau est livré sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure d'attente sur le tuyau de départ pour recevoir est accessoire. (Voir cette disposition gravure page 54.)

Voir page suivante le fourneau à bouilleur N° 981 de même construction, mais avec chaudière.

Voir les dimensions, page suivante.

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les cuisinières à bouilleur.

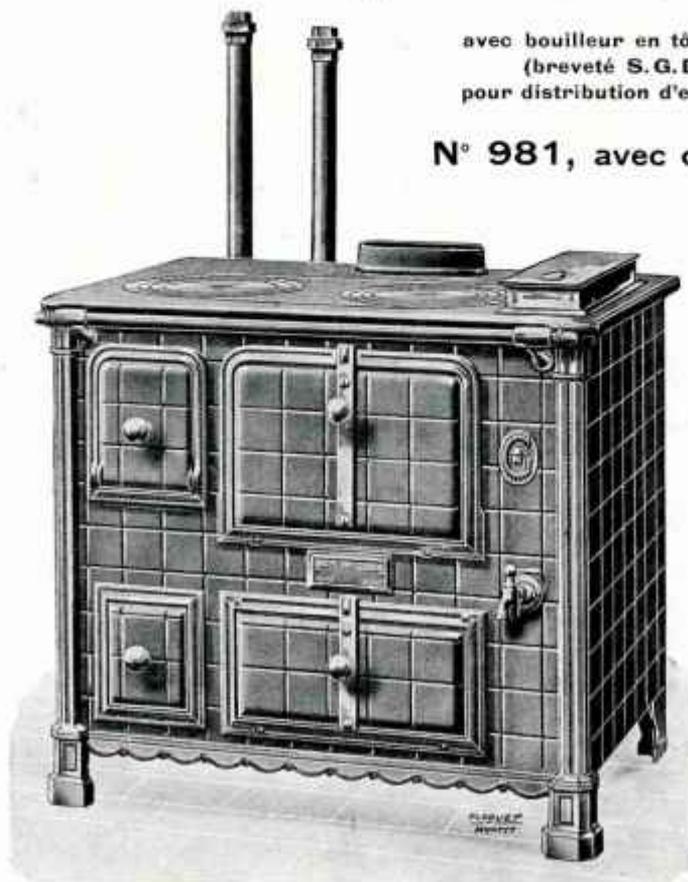
MODÈLES DÉPOSÉS



# Fourneau Bourgeois en Fonte

avec bouilleur en tôle d'acier  
(breveté S. G. D. G.)  
pour distribution d'eau chaude

N° 981, avec chaudière



Le fourneau bourgeois à bouilleur N° 981 est de même construction que le fourneau bourgeois à bouilleur N° 980 représenté et décrit page précédente ; mais il possède, en plus, une chaudière. Le foyer rectangulaire est spécial pour la houille.

Ce fourneau est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, barre nickelée sur le devant, boutons et clenches, collerette et couvercle de chaudière nickelés. Toujours avec porte pleine au foyer et bout de tuyau avec clé.**

**Sur demande,** il peut être livré exactement de la même façon que le fourneau bourgeois à bouilleur N° 980 (voir page précédente).

**Sur demande également,** il peut être fourni avec couvercle de chaudière affleurant le dessus.

Ce fourneau peut recevoir, **sur demande,** le dossier avec étagère de la cuisinière N° 918 (voir gravure page 45). Dans ce cas il ne peut avoir la buse dessus.

**Nota. — Ce fourneau est livré sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure d'attente sur le tuyau de départ pour recevoir cet accessoire.** (Voir cette disposition gravure page suivante.)

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les cuisinières à bouilleur.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX A BOUILLEUR		N°	980	981
Largeur totale avec barre nickelée entourant le dessus...			• 905	1.020
Largeur du dessus...			• 805	• 920
Profondeur du dessus...			• 590	• 590
Hauteur...			• 800	• 800
Périmètre extérieur du baselot...			• 575	• 575
Diamètre du tuyau à utiliser...			• 139	• 139
Contenance de la chaudière...			•	• 17
Four	Largeur...		• 370	• 370
	Profondeur...		• 470	• 500
	Hauteur...		• 240	• 240
Étave	Largeur...		• 370	• 370
	Profondeur...		• 545	• 545
Hauteur...			• 170	• 170
Production horaire d'eau chaude à 39° à partir de 1 heure d'allumage, avec un réservoir de 150 litres calorifuge (température initiale de l'eau : 10°, feu vif et soutenu ...			litres	litres
			150	150

MODÈLES DÉPOSÉS

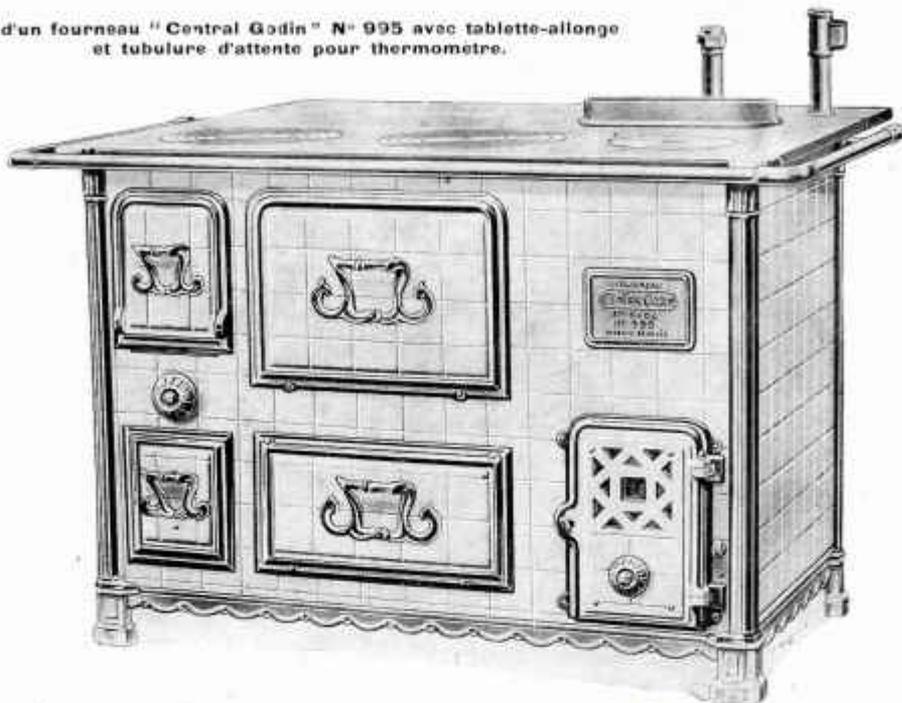
# Nouveaux Fourneaux **CENTRAL GODIN**

Brevetés S. G. D. G. (Marque déposée)

N<sup>os</sup> 994<sup>m</sup> et 996, pour chauffage central et distribution d'eau chaude

N<sup>o</sup> 995, pour chauffage central seulement

Vue d'un fourneau "Central Godin" N<sup>o</sup> 995 avec tablette-allonge et tubulure d'attente pour thermomètre.



Les fourneaux « Central-Godin », N<sup>os</sup> 994<sup>m</sup>, 995 et 996 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, colonnes de devant, encadrements nickelés, barre nickelée sur le devant.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

1<sup>o</sup> Devanture seule émaillée ainsi que les pieds de devant, mêmes parties nickelées que ci-dessus ;  
2<sup>o</sup> Devanture et côtés émaillés ainsi que les 4 pieds, mêmes parties nickelées qu'au type 1<sup>o</sup>, avec, en plus, les colonnes de derrière ;

3<sup>o</sup> Avec barre contournant la devanture et les côtés ;

4<sup>o</sup> Avec tablette-allonge de 11 centimètres dans le prolongement du dessus. Cette tablette-allonge est percée de trous permettant le passage des tuyaux de départ et de retour.

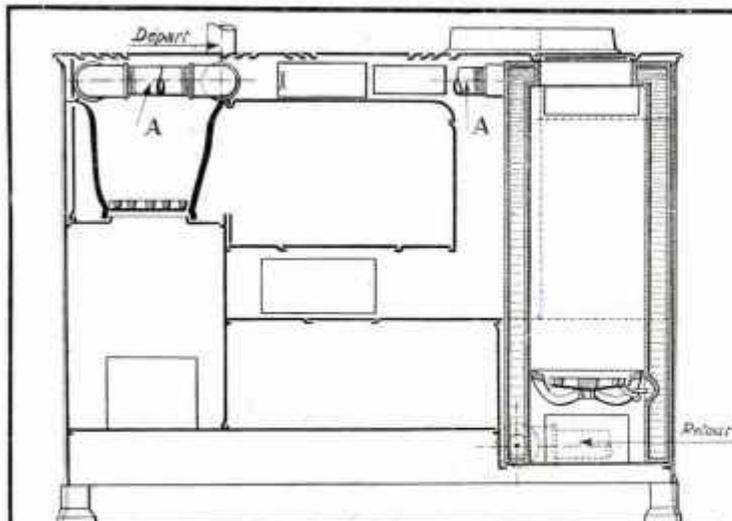
Ces fourneaux sont livrés sans thermomètre, mais, sur demande, avec thermomètre ou avec tubulure sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire. (Voir cette disposition gravure ci-dessus.)

**Nota.** — Dans les commandes de pièces de remplacement, bien spécifier si les pièces à remplacer sont numérotées : 994, 991<sup>m</sup>, 995 ou 996.

Voir la description de ces fourneaux pages suivantes.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX "CENTRAL-GODIN"		N <sup>o</sup>	994 <sup>m</sup>	995	996
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			1.230	1.230	1.230
Largeur du dessus...			1.110	1.110	1.110
Profondeur du dessus...			* 610	* 610	* 610
Hauteur totale...			* 800	* 800	* 800
Périmètre extérieur du buselot...			* 750	* 750	* 750
Diamètre du tuyau à utiliser...			* 202	* 202	* 202
Diamètre des connexions de départ et de retour...			40/40	40/40	40/40
Dimensions du four	Largeur...		* 370	* 370	* 370
	Profondeur...		* 465	* 465	* 465
	Hauteur...		* 250	* 250	* 250
Dimensions de l'étuve	Largeur...		* 370	* 370	* 370
	Profondeur...		* 535	* 535	* 535
Puissance pratique en calories-heure	Hauteur...		* 175	* 175	* 175
	Foyer de cuisson seul...		3.500	*	5.000
	Foyer de chaudière seul...		7.000	7.000	7.000

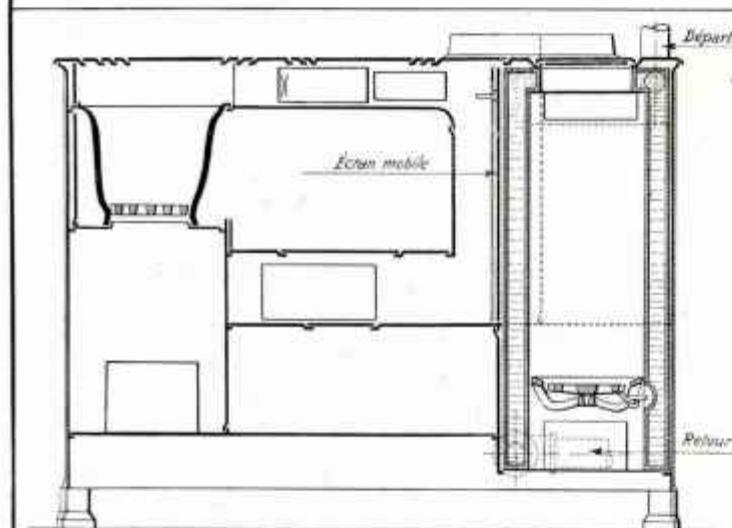
MODÈLES DÉPOSÉS



**COUPE  
LONGITUDINALE  
D'UN FOURNEAU  
N° 994<sup>m</sup>**

**POUR  
CHAUFFAGE CENTRAL  
et  
DISTRIBUTION  
D'EAU CHAUDE**

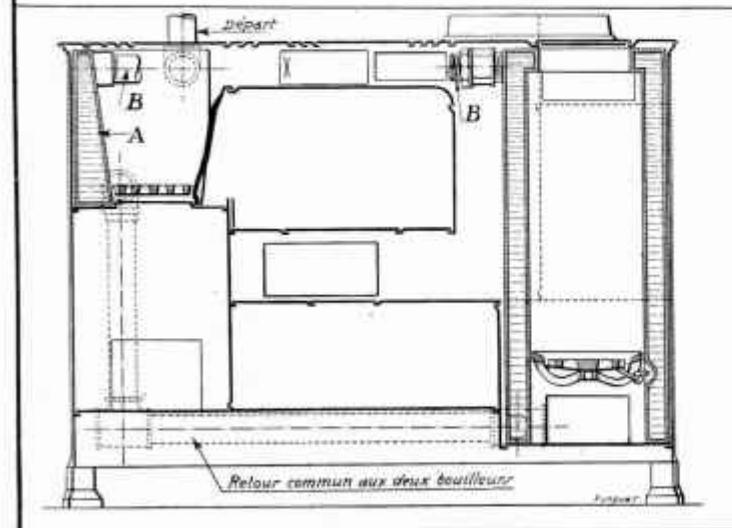
*A. - Tuyau de départ entourant le  
dessus du foyer de cuisine.*



**COUPE  
LONGITUDINALE  
D'UN FOURNEAU  
N° 995**

**POUR  
CHAUFFAGE CENTRAL  
SEULEMENT**

*Chaudière nettement séparée  
du  
fourneau de cuisine*



**COUPE  
LONGITUDINALE  
D'UN FOURNEAU  
N° 996**

**MODÈLE PERFECTIONNE  
pour  
CHAUFFAGE CENTRAL  
et  
DISTRIBUTION  
D'EAU CHAUDE**

*A. - Bouilleur formant parois gauche  
et arrière du foyer de cuisine.  
B. - Tuyau réunissant la chaudière  
au bouilleur A.*

# Nouveaux Fourneaux

Brevetés S. G. D. G. (Marque déposée)

## CENTRAL GODIN

### N° 994<sup>m</sup>, 995 et 996

**Dispositions communes aux fourneaux N° 994<sup>m</sup>, 995 et 996.** — Ces fourneaux réunissent dans un même appareil : un fourneau de cuisine et une chaudière pour chauffage central.

Ils comprennent un foyer à feu intermittent réservé aux besoins de la cuisine, un four chauffé par circulation et une étuve. Ce foyer est mixte et rétrécissable dans les fourneaux N° 994<sup>m</sup> et 995. Il est muni d'un bouilleur occupant les parties gauche et arrière dans le N° 996.

La partie droite des fourneaux est occupée par un bouilleur de forme spéciale en forte tôle d'acier soudée, constituant le foyer à feu continu de la chaudière. Ce foyer est spécial pour l'usage de l'antracite ou des boulets d'antracite.

La buse commune aux deux foyers est toujours placée dessus et à droite de l'appareil. Les foyers chauffent tous deux les parois de la chaudière. Ils peuvent brûler ensemble ou séparément.

**Réglage.** — Le réglage de la combustion s'opère au moyen de deux valves à vis admettant l'air au foyer. Il est utile, lorsque l'un des foyers fonctionne seul, de fermer la valve et, par suite, l'admission d'air du second. De plus, la buse reçoit une plaque indicative précisant la manœuvre d'une clé pour la marche du foyer de gauche seul, du foyer de droite seul ou des deux foyers ensemble.

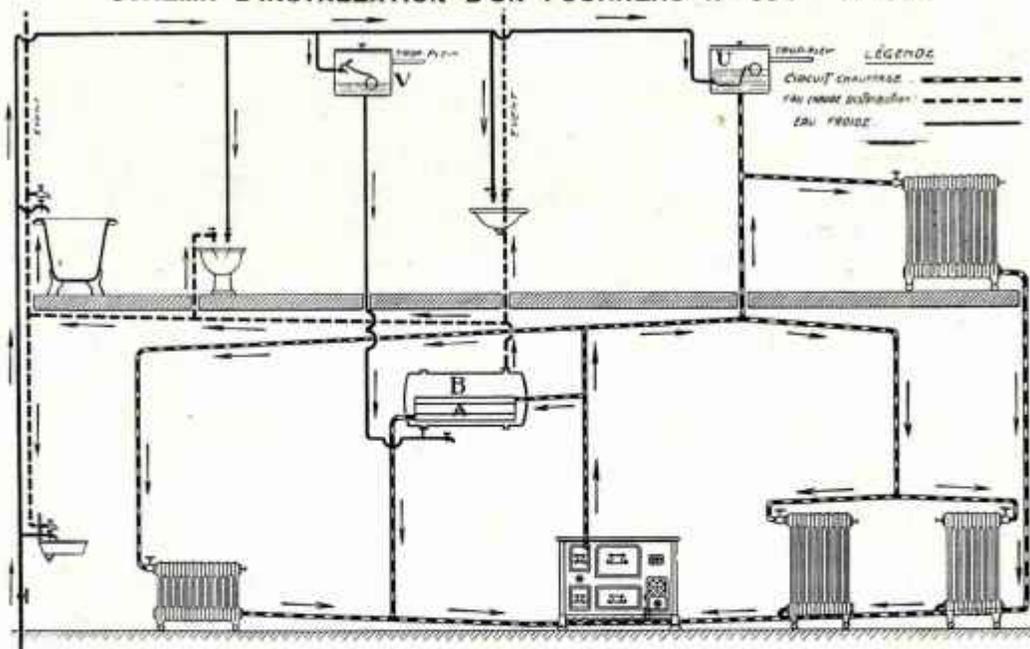
**Dispositions spéciales aux fourneaux N° 994<sup>m</sup> et 996.** — Les deux foyers de ces fourneaux fonctionnant ensemble assurent, en période d'hiver, le chauffage central par radiateurs et le service domestique d'eau chaude. Ce système de chauffage est d'une grande élasticité, permettant de parer aux variations de la température extérieure. En période d'été, les fourneaux N° 994<sup>m</sup> et 996 permettent d'alimenter le service domestique d'eau chaude avec le foyer de cuisson seul, sans qu'il soit besoin d'utiliser la chaudière et sans déplacer aucun organe intérieur. Pendant la période d'été, le circuit fermé des radiateurs doit rester plein d'eau, c'est ce circuit qui, fonctionnant au ralenti avec un seul foyer, sert à chauffer l'eau de distribution du ballon B (voir schéma ci-dessous). On doit, évidemment, fermer chacun des radiateurs. Le fourneau N° 996, plus puissant, est recommandé pour les installations nécessitant un grand volume d'eau chaude.

**Dispositions spéciales au fourneau N° 995.** — En période d'hiver, les deux foyers chauffent les parois de la chaudière et concourent au fonctionnement du chauffage central par radiateurs.

En période d'été, un écran mobile peut être disposé contre la paroi de la chaudière pour éviter que le foyer de cuisine en chauffe l'eau.

**Installation.** — Les installations des fourneaux "Central-Godin" N° 994<sup>m</sup>, 995 et 996 ne comportent aucun artifice particulier et sont réalisées comme si l'on utilisait un calorifère à eau chaude ordinaire.

#### SCHEMA D'INSTALLATION D'UN FOURNEAU N° 994<sup>m</sup> ou 996



#### DÉSIGNATION DES APPAREILS REPRESENTÉS AU SCHEMA CI-DESSUS :

**U** Vase d'expansion avec robinet automatique à faible débit pour le circuit « CHAUFFAGE CENTRAL ».

**V** Vase d'expansion avec robinet automatique à grand débit destiné à compenser les prélèvements d'eau chaude faits sur le réservoir **B**.

**B** Réservoir-volant d'eau chaude avec « RÉCHAUFFEUR ANNULAIRE » **A**.

MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouveau Fourneau en Fonte avec chaudière

avec devanture, côtés et panneaux des portes quadrillés et striés

## N° 1018

avec porte de four à contrepoids Breveté S. G. D. G.

Vue d'un fourneau avec dessus sans taque et avec porte à rôtir.



Le nouveau fourneau en fonte N° 1018 est caractérisé par un foyer rectangulaire de très grandes dimensions disposé surtout pour l'usage du bois, mais pouvant être rétréci pour l'emploi occasionnel de la houille.

L'introduction des bûches se fait par une large porte située sur la devanture.

Le tirage direct ou à circulation de flammes est obtenu par la manœuvre d'une targette commandée par un bouton placé sur la devanture. La buse mobile peut être placée dessus au milieu, ou derrière. La chaudière est toujours avec couvercleaffleurant le dessus.

Ce fourneau est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec dessus à taque mobile, barre nickelée sur le devant, poignées des portes nickelées, avec porte à rôtir. Toujours avec bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons le fournir :**

- 1° Sans porte à rôtir ;
- 2° Avec dessus sans taque mobile, mais avec deux trous de grand diamètre ;
- 3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 4° **Nickelé**, avec colonnes, pieds de devant, guirlande du bas et encadrements des portes nickelés ;
- 5° Avec devanture seule émaillée uni ou céramique ; mêmes parties nickelées que ci-dessus ;
- 6° Avec devanture et côtés, pieds de derrière émaillés uni ou céramique, avec mêmes parties nickelées que ci-dessus ;
- 7° Entièrement émaillé, devanture, côtés, colonnes, pieds, guirlande du bas et encadrements des portes émaillés ;

DIMENSIONS DU NOUVEAU FOURNEAU		N°	1018
Largeur totale du dessus avec barre contournante...			1.100
Largeur du dessus...			* 970
Profondeur du dessus...			* 600
Hauteur totale...			* 800
Contenance de la chaudière...			litres 14
Périmètre extérieur du buselot...			* 570
Diamètre du tuyau à utilliser...			* 139
Four	{ Largeur...		* 370
	{ Profondeur...		* 450
	{ Hauteur...		* 240
Etagé	{ Largeur...		* 370
	{ Profondeur...		* 450
	{ Hauteur...		* 170

MODELES DÉPOSÉS

## Nouvelles Cuisinières en Fonte émaillée avec chaudière et étuve

Marque  déposée

N<sup>os</sup> 1080, 1081 et 1082

Vue d'une Cuisinière avec barre contournante et porte à rôtir



Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 1080, 1081 et 1082 entièrement en fonte possèdent un foyer ovale à houille. Le tirage direct ou à circulation de flammes est obtenu par la manœuvre d'une targette commandée par un bouton placé sur la devanture. Des tampons de grandes dimensions, disposés sur le fond du four et sur le dessus d'étuve, facilitent le nettoyage du conduit de fumée.

Les portes ouvrantes de four et de foyer sont pourvues d'un dispositif de fermeture à came avec poignée. La buse peut être placée à volonté soit sur le dessus, au milieu ou à droite, soit derrière.

Les colonnes sont en fer cornière nickelé; elles ne peuvent jamais être émaillées.

Les nouvelles cuisinières N<sup>os</sup> 1080, 1081 et 1082 sont livrées, **sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, côté gauche plein à rôtir et main courante sur le devant, toujours avec devanture et côtés émaillés, avec appliques des portes et devant de cendrier (points de diamant) dégradés rouge orange.**

Toutefois l'émaillage de ces cuisinières ne peut être fait que des trois nuances suivantes :

**Céramique Bleu Atlantique, Céramique Vert Laurier et Céramique Violine.**

**Sur demande,** elles peuvent être livrées : 1<sup>o</sup> avec foyer mixte à houille et à bois et, dans ce cas, toujours avec porte à rôtir; 2<sup>o</sup> avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	1080	1081	1082
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			980	1.060	1.160
Largeur du dessus...			850	930	1.030
Profondeur du dessus...			370	420	450
Hauteur...			800	800	800
Contenance de la chaudière		litres.	10	13	15
Périmètre extérieur du buselot...			480	550	580
Diamètre du tuyau à utiliser...			132	146	153
Four	Largeur		320	355	393
	Profondeur		400	435	450
	Hauteur		290	290	290
Étuve	Largeur		320	355	393
	Profondeur		480	510	540
	Hauteur		160	160	160

MODÈLES DÉPOSÉS

# Fourneaux Bourgeois

## avec deux fours et deux étuves

Porte à feu visible

N° 1117, avec chaudière

N° 1117<sup>s</sup>, sans chaudière

Vue d'un fourneau N° 1117 avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés



Les fourneaux bourgeois N° 1117 avec chaudière et 1117<sup>s</sup> sans chaudière sont des dérivés de notre fourneau bourgeois N° 917 représenté et décrit pages 42 et 44. Ils en comportent tous les perfectionnements.

Pour enlever, si besoin est, la chaudière du fourneau N° 1117, dévisser le robinet, enlever la plaque à trous du four de droite, puis le fond de four situé au-dessous. Enlever la plaque verticale située sur le derrière de ce four. L'espace libre ainsi formé permet de sortir aisément la chaudière. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les fourneaux bourgeois N° 1117 et 1117<sup>s</sup> sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec foyer rond à houille, barre nickelée sur le devant, boutons aux portes et bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

- 1° Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
- 2° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 3° Avec poignées torsades remplaçant les boutons des portes de four et d'étuve (voir page 42) ;
- 4° **Nickelés**, avec devanture et côtés en fonte ordinaire, colonnes, pieds de devant, guirlande et cadres des portes nickelés ;
- 5° **En fonte émaillée** : soit devanture seule émaillée, uni ou céramique (mêmes parties nickelées qu'au type nickelé ci-dessus) ; soit devanture et côtés émaillés uni ou céramique (mêmes parties nickelées qu'au type nickelé ci-dessus) ;
- 6° Avec panneaux des portes de four, d'étuve et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée (voir gravure page suivante). Dans ce cas le fourneau est en fonte émaillée, soit devanture seule, soit devanture et côtés ;
- 7° Avec panneaux des portes en tôle décorée moderne (voir brochure spéciale en couleur).

Les fourneaux bourgeois N° 1117 et 1117<sup>s</sup> peuvent enfin être livrés avec cadres, colonnes, pieds et guirlande émaillés comme la devanture, garnitures nickelées ou en cuivre poli.

Le fourneau N° 1117 est fourni invariablement avec couvercle de chaudière affleurant le dessus.

*Voir les dimensions page suivante.*

# Fourneaux Bourgeois

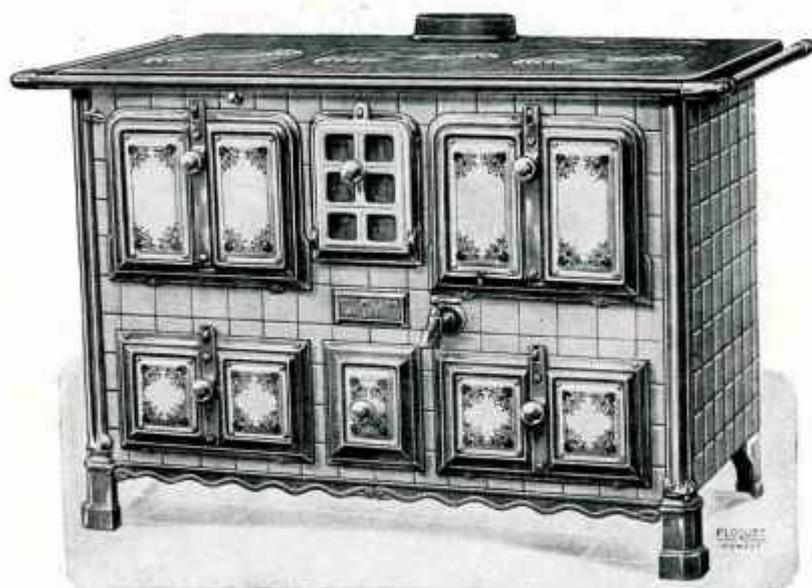
avec deux fours et deux étuves

Porte à feu visible

N° 1117, décoré avec chaudière

N° 1117<sup>s</sup>, décoré sans chaudière

Vue d'un fourneau N° 1117 avec panneaux des portes en tôle émaillée et décorée



Voir les renseignements et les divers types de fabrication page précédente.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX BOURGEOIS A 2 FOURS		N°	1117	1117 <sup>s</sup>
Largeur totale avec barre contourant la devanture et les côtés			1.250	1.250
Largeur du dessus			1.140	1.140
Profondeur du dessus			• 625	• 625
Hauteur totale			• 800	• 800
Périmètre extérieur du buselot			• 500	• 500
Diamètre du tuyau à utiliser			• 132	• 132
Contenance de la chaudière			litres.	12
Longueur des bûches admises dans le foyer au bois			• 350	• 350
Four de droite	Largeur		• 330	• 330
	Profondeur		• 410	• 475
	Hauteur		• 240	• 240
Four de gauche	Largeur		• 330	• 330
	Profondeur		• 475	• 475
	Hauteur		• 240	• 240
Dimensions des étuves	Largeur		• 330	• 330
	Profondeur		• 510	• 510
	Hauteur		• 170	• 170

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte

N<sup>os</sup> 1240, 1241, 1242 et 1243, avec chaudière et étuve

Remplacent les anciennes cuisinières

N<sup>os</sup> 240, 241, 242 et 243



Les cuisinières N<sup>os</sup> 1240, 1241, 1242 et 1243 ont un foyer à houille rectangulaire et rétrécissable. Le four est chauffé par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces cuisinières sont munies d'un séparateur de cendres et d'escarbilles et d'une porte à rôtir à gauche.

Elles sont de même construction que les anciennes cuisinières N<sup>os</sup> 240, 241, 242 et 243; mais le côté droit du foyer et le côté gauche du four ont été modifiés de manière à augmenter, dans de fortes proportions, le rayonnement du foyer dans le four.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 1240, 1241, 1242 et 1243 sont livrées, sauf indications contraires, en fonte ordinaire et avec galeries de côté.

**Sur demande**, nous pouvons les fournir :

- 1° Avec devanture et côtés émaillés ;
- 2° Avec grille permettant l'usage du bois ;
- 3° Sans séparateur de cendres et d'escarbilles ;
- 4° Avec barre nickelée sur le devant.

Toutes ces cuisinières portent, sur le dessus, 3 trous pour la cuisson et un trou pour la chaudière.

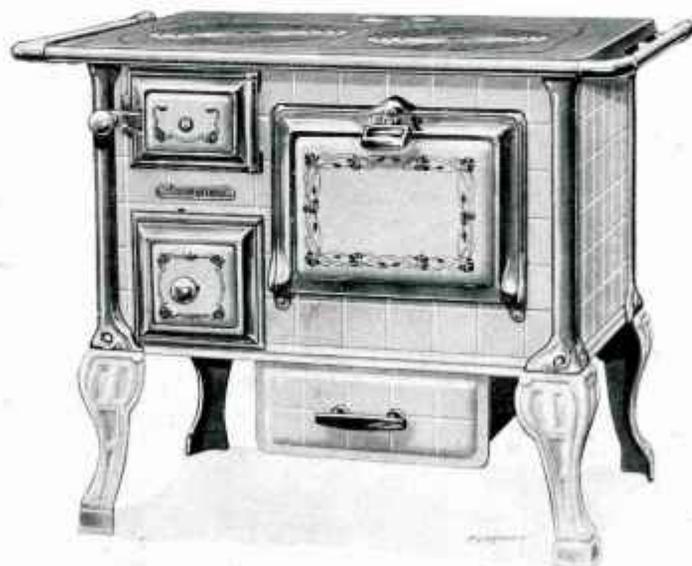
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	1240	1241	1242	1243
Largeur totale avec galeries			* 815	* 865	* 940	1.015
Largeur du dessus			* 715	* 760	* 835	* 915
Profondeur du dessus			* 445	* 485	* 530	* 580
Hauteur			* 800	* 800	* 800	* 800
Diamètre extérieur de la buse			* 125	* 125	* 132	* 130
Contenance de la chaudière		litres.	7	9	14	18
Four	Largeur		* 290	* 320	* 350	* 400
	Profondeur		* 340	* 370	* 390	* 410
	Hauteur		* 200	* 200	* 215	* 240

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Fonte émaillée et décorée

## N° 1640 et 1641, sans chaudière

Vue d'une cuisinière avec barre contournante, panneaux type B, et avec tiroir à brosses.



Les cuisinières N° 1640 et 1641 sans chaudière ont un foyer ovale spécial pour la houille et un dessus à taques mobiles. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. Un tampon de grande dimension est disposé sur le fond du four pour faciliter le nettoyage du conduit de fumée. Le quadrillage de la devanture et des côtés est en relief. La porte de four, munie d'une poignée horizontale, est équilibrée par un ressort. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N° 1640 et 1641 sont livrées, **sauf indications contraires, devanture et côtés émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée type A, barre nickelée sur le devant, cadres portes et colonnes nickelés, pieds émaillés dans le ton de la devanture.**

**Sur demande, elles peuvent être fournies :**

1° Avec devanture seule émaillée uni ou céramique. Dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;

2° Avec pieds nickelés ;

3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;

4° Avec panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types B, E, L, R ou Polychrome Moderne. Ces différents types de panneaux sont représentés sur la *brochure spéciale en couleur* ;

5° Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (*voir brochure spéciale en couleur*) ;

6° Avec dossier simple, en fonte, avec fronton du même modèle que celui des cuisinières N° 2939 à 941 et N° 951 à 953 et représenté page 49.

Lorsque les cuisinières sont livrées avec dossier, elles ne peuvent avoir la buse dessus.

7° Avec tiroir à brosses, disposé sous le fond de la cuisinière. Ce tiroir est en tôle, avec devant en fonte ; il est monté sur des glissières rapportées sous le fond de la cuisinière. Le devant est émaillé comme la cuisinière, la poignée en fonte est toujours nickelée.

Dimensions du tiroir : largeur, \* 310 ; hauteur, \* 125 ; profondeur, \* 350.

**Nota.** — Les cuisinières sont livrées avec glissières, même si elles sont demandées sans tiroir à brosses. Il sera donc possible d'ajouter un tiroir même après la livraison des cuisinières.

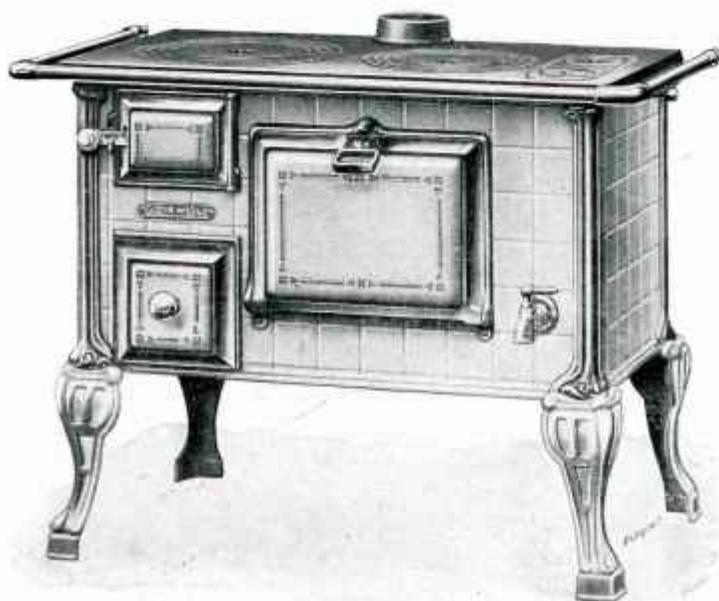
**Nota.** — En cas de remplacement de la porte de four ou de son cadre, il est nécessaire de nous indiquer si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°	1640	1641
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			* 910	* 990
Largeur du dessus...			* 785	* 865
Profondeur du dessus...			* 510	* 595
Hauteur...			* 705	* 785
Diamètre extérieur de la buse...			* 125	* 125
Four	{ Largeur...		* 330	* 370
	{ Profondeur...		* 365	* 440
	{ Hauteur...		* 230	* 230

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Fonte émaillée et décorée

N<sup>os</sup> 1840 et 1841, avec chaudière



Les cuisinières N<sup>os</sup> 1840 et 1841 sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 1640 et 1641 représentées et décrites page précédente; elles en diffèrent en ce qu'elles possèdent, en plus, une chaudière disposée à la partie droite.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 1840 et 1841 sont livrées, **sauf indications contraires, avec foyer rond à houille, devanture et cotes émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée type A, barre nickelée sur le devant, cadres, portes et colonnes nickelés, pieds émaillés dans le ton de la devanture.**

**Sur demande,** elles peuvent être fournies :

- 1° Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
- 2° Avec devanture seule émaillée. Dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;
- 3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 4° Avec pieds nickelés ;
- 5° Avec panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types B, E, L ou R ou Polychrome Moderne. Ces différents types de panneaux sont représentés sur la brochure spéciale en couleur ;
- 6° Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur) ;
- 7° Avec dossier simple en fonte avec fronton du même modèle que celui des cuisinières N<sup>os</sup> 2939 à 941 et N<sup>os</sup> 951 à 953 et représenté page 49.

Lorsque les cuisinières sont livrées avec dossier, elles ne peuvent avoir la buse dessus.

8° Avec tiroir à brosses (voir page précédente).

**Nota.** — En cas de remplacement de la porte de four ou de son cadre, il est nécessaire de nous indiquer si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	1840	1841
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			* 990	1.080
Largeur du dessus...			* 870	* 960
Profondeur du dessus...			* 510	* 595
Hauteur...			* 735	* 735
Diamètre extérieur de la buse...			* 125	* 125
Contenance de la chaudière...			litres.	14
Four	Largeur...		* 330	* 370
	Profondeur...		* 365	* 440
	Hauteur...		* 230	* 230

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouvelles Cuisinières en Fonte émaillée et décorée sans chaudière, avec 2 fours et 2 étuves

Portes de fours à fermeture à ressort

N<sup>os</sup> 1939, 1940 et 1941

Vue d'une cuisinière avec panneaux des portes décor R et barre contournante



Les cuisinières N<sup>os</sup> 1939, 1940 et 1941 sont de construction analogue aux cuisinières N<sup>os</sup> 2939 à 941 représentées page 47. Les fours sont chauffés par la circulation des flammes. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 1939, 1940 et 1941 sont livrées, **sauf indications contraires, devanture et côtés émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée type A, cadres, colonnes et pieds nickelés, barre nickelée sur le devant.**

**Sur demande, elles peuvent être fournies :**

- 1° Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
- 2° Avec devanture seule émaillée uni ou céramique ; dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;
- 3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés ;
- 4° Avec panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types B, E, L ou R ou Polychrome Moderne. Ces différents types de panneaux sont représentés sur la *brochure spéciale en couleur* ;
- 5° Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (*voir brochure spéciale en couleur*) ;
- 6° Avec pieds émaillés ;
- 7° Avec dossier simple ou avec dossier à étagère (*voir pages 67 et 68*) .

**Nota.** — En cas de commande de pièces de remplacement, il est nécessaire de nous indiquer si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N ou le mot « Nouveau ».

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>os</sup>	1939	1940	1941
Largeur totale avec barre contournant le dessus...			1.120	1.200	1.470
Largeur du dessus (biseau compris)...			1.010	1.080	1.340
Profondeur du dessus...			+ 640	+ 660	+ 760
Hauteur...			+ 775	+ 775	+ 775
Périmètre extérieur du basifot...			+ 555	+ 555	+ 555
Diamètre du tuyau à utiliser...			+ 130	+ 130	+ 153
Fours	Largeur...		+ 280	+ 290	+ 370
	Profondeur...		+ 410	+ 420	+ 530
	Hauteur...		+ 230	+ 230	+ 230
Étuves	Largeur...		+ 290	+ 290	+ 370
	Profondeur...		+ 475	+ 480	+ 610
	Hauteur...		+ 145	+ 145	+ 145

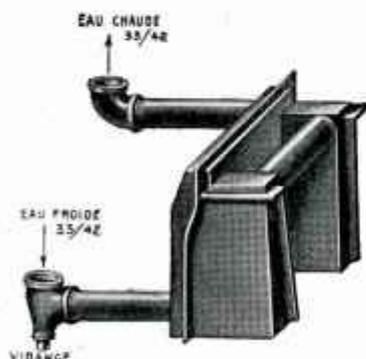
MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinières en Fonte sans Chaudière

avec bouilleur en tôle d'acier (Breveté S.G.D.G.) pour distribution d'eau chaude  
N° 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup> et 1941<sup>B</sup>

Vue d'une cuisinière avec panneaux des portes décor R, barre contournante



Les cuisinières N° 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup> et 1941<sup>B</sup> sont de construction analogue aux cuisinières N° 1939, 1940 et 1941 décrites page précédente.

Le foyer à houille au milieu est rectangulaire ; le bouilleur, d'un modèle breveté S. G. D. G., occupe la partie arrière du foyer ; il est muni d'un tampon autochève sur le derrière pour en permettre le nettoyage. Le bouilleur est muni de deux tubulures avec coudes taraudés de 33/42 pas du gaz. Ces tubulures peuvent être orientées soit verticalement, soit horizontalement vers la droite ou la gauche.

Les fours sont chauffés ensemble ou séparément par la circulation des flammes. A cet effet des registres sont disposés de chaque côté de la cuisinière. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Tous les divers modes de fabrication énumérés page précédente pour les cuisinières N° 1939 à 1941 s'appliquent aux cuisinières N° 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup> et 1941<sup>B</sup>.

Ces cuisinières sont livrées sans thermomètre, mais, **sur demande**, avec thermomètre ou avec tubulure d'attente sur

le tuyau de départ pour recevoir cet accessoire (voir cette disposition page 54).

**Nota.** — Dans les commandes de pièces de remplacement, rappeler si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N ou le mot « Nouveau ».

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux concernant les cuisinières à bouilleur.

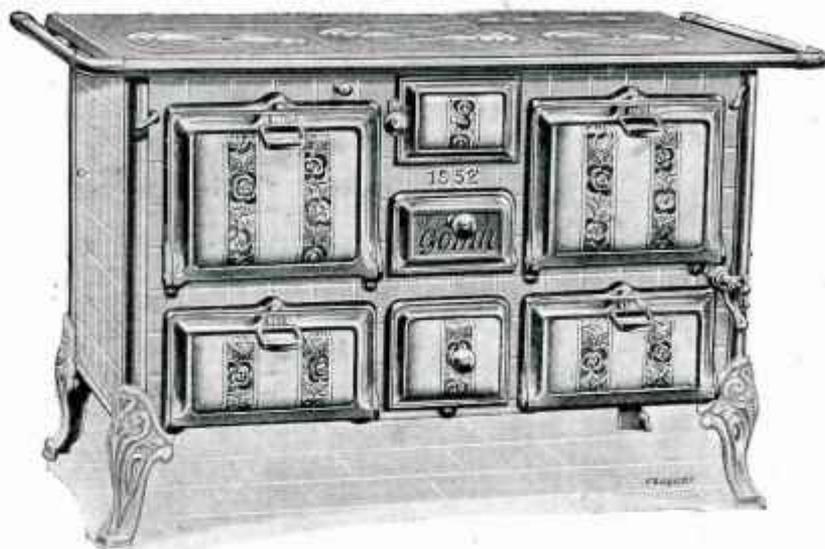
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES A BOUILLEUR		N°	1939 <sup>B</sup>	1940 <sup>B</sup>	1941 <sup>B</sup>
Largeur totale avec barre contournant le dessus			1.120	1.200	1.470
Largeur du dessus (biseau compris)			1.010	1.080	1.340
Profondeur du dessus			+ 640	+ 660	+ 760
Hauteur			+ 775	+ 775	+ 775
Périmètre extérieur du buselot			+ 555	+ 555	+ 555
Diamètre du tuyau à utiliser			+ 139	+ 139	+ 153
Fours	Largeur		+ 280	+ 290	+ 379
	Profondeur		+ 410	+ 420	+ 530
	Hauteur		+ 230	+ 230	+ 230
Étages	Largeur		+ 280	+ 290	+ 370
	Profondeur		+ 475	+ 480	+ 610
	Hauteur		+ 145	+ 145	+ 145
Production horaire d'eau à 38° à partir de 1 heure d'allumage avec un réservoir de 150 litres calorifugé. Température initiale 10°. Feu vit et soutenu...		litres	75	100	150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelles Cuisinières en Fonte émaillée et décorée

avec chaudière, avec 2 fours et 2 étuves  
Portes de fours à fermeture à ressort  
N° 1951, 1952 et 1953

Vue d'une cuisinière avec panneaux des portes Polychrome Moderne et barre contourante



Les cuisinières N° 1951, 1952 et 1953 sont de construction analogue aux cuisinières N° 1939, 1940 et 1941 représentées et décrites page 64. Elles en diffèrent en ce qu'elles possèdent une chaudière disposée derrière le four de droite.

Ces cuisinières sont livrées, sauf indications contraires, avec foyer ovale à houille, devanture et côtés émaillés uni ou céramique, panneaux des portes et devant de tiroir en tôle émaillée et décorée type A, cadres, colonnes et pieds nickelés, barre nickelée sur le devant.

Sur demande, elles peuvent être fournies :

- 1° Avec pieds émaillés au lieu d'être nickelés ;
- 2° Avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois ;
- 3° Avec devanture seule émaillée uni ou céramique ; dans ce cas, les 2 colonnes et les 2 pieds de derrière sont en fonte ordinaire ;
- 4° Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;
- 5° Avec panneaux des portes et devant de tiroir décorés de l'un des types B, E, L, et R, ou Polychrome Moderne. Ces différents types de panneaux sont représentés sur la brochure spéciale en couleur ;
- 6° Quand ces cuisinières sont livrées en émail céramique, elles peuvent recevoir des panneaux de portes en tôle émaillée dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur) ;
- 7° Avec dossier simple ou avec dossier à étagère (voir pages suivantes).

**Nota.** — En cas de commande de pièces de remplacement, il est nécessaire de nous indiquer si les pièces fonte à remplacer portent la lettre N ou le mot « Nouveau ».

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°	1951	1952	1953
Largeur totale avec barre contourant le dessus			1.120	1.200	1.470
Largeur du dessus (biseau compris)			1.010	1.080	1.340
Profondeur du dessus (biseau compris)			* 640	* 660	* 760
Hauteur			* 775	* 775	* 775
Périmètre extérieur du baselot			* 555	* 555	* 555
Diamètre du tuyau à utiliser			* 139	* 139	* 153
Contenance de la chaudière		litres.	10	11	14
Fours	} Profondeur	Four de droite	* 290	* 290	* 370
		Four de gauche	* 370	* 360	* 470
	} Hauteur		* 410	* 420	* 530
			* 230	* 230	* 230
Étuves	} Profondeur		* 280	* 290	* 370
			* 475	* 480	* 610
	} Hauteur		* 145	* 145	* 145

MODÈLES DÉPOSÉS

## Dossier simple en Fonte avec Fronton pour Cuisinières

N<sup>os</sup> 1939, 1940, 1941, 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup>, 1941<sup>B</sup>,  
1951, 1952 et 1953

Vue d'une cuisinière avec dossier simple (panneaux fonte quadrillée) et barre contournant le dessus



Les cuisinières N<sup>os</sup> 1939, 1940, 1941, 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup>, 1941<sup>B</sup>, 1951, 1952 et 1953, représentées et décrites pages précédentes, peuvent recevoir, **sur demande, un dossier simple en fonte, fixé sur le dessus au moyen de consoles. Ce dossier est toujours livré avec fronton et cadre en fonte nickelée.**

Les panneaux mobiles sont fournis, **sauf indications contraires, en tôle émaillée et décorée comme les panneaux des portes.**

**Sur demande,** ils peuvent être livrés en fonte quadrillée, émaillée dans le ton de la devanture (voir gravure ci-dessus).

Lorsque les cuisinières sont livrées avec dossier, elles ne peuvent avoir la buse dessus.

Hauteur totale du dossier, prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton : 320 mm.

*Voir page suivante le dossier en fonte avec étagère et fronton pour ces cuisinières.*

## Dossier en Fonte avec Étagère et Fronton pour Cuisinières

N° 1939, 1940, 1941, 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup>, 1941<sup>B</sup>,  
1951, 1952 et 1953

Vue d'une cuisinière avec dossier à étagère, panneaux des portes type E  
et barre contournant le dessus



Les cuisinières N°s 1939, 1940, 1941, 1939<sup>B</sup>, 1940<sup>B</sup>, 1941<sup>B</sup>, 1951, 1952 et 1953, représentées et décrites pages 64 à 66, peuvent recevoir, **sur demande, un dossier à étagère à tringles**. Le panneau de ce dossier est en fonte quadrillée émaillée dans le ton de la devanture; les tringles, consoles, encadrement et fronton sont nickelés.

Lorsque les cuisinières sont livrées avec dossier, elles ne peuvent avoir la buse dessus.

*Voir page précédente, le dossier simple pour ces cuisinières.*

DIMENSIONS DU DOSSIER À ÉTAGÈRE	
Hauteur totale prise du dessus de la cuisinière au sommet du fronton ... ..	= 540
Hauteur prise du dessus de la cuisinière au dessus de l'étagère ... ..	= 320
Profondeur de l'étagère ... ..	= 190

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières - Jouets

N<sup>os</sup> 1, 3 et 4 en fonte  
avec chaudière



N<sup>o</sup> 2 en fonte  
sans chaudière



N<sup>o</sup> 7 en tôle et fonte  
avec chaudière



N<sup>o</sup> 9 en fonte  
avec chaudière



Les cuisinières-jouets N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4 sont livrées, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire.

**Sur demande**, nous pouvons les fournir: 1<sup>o</sup> en fonte polie; 2<sup>o</sup> en fonte nickelée; 3<sup>o</sup> en fonte émaillée de toute couleur. Les boutons sont toujours nickelés.

La cuisinière-jouet N<sup>o</sup> 7, en tôle et fonte, est livrée, **sauf indications contraires, entièrement vernie noir**. Les portes sont toujours montées avec boutons nickelés.

**Sur demande**, elle peut être livrée nickelée, c'est-à-dire avec colonnes et encadrements nickelés.

**Nota.** — Les cuisinières-jouets N<sup>os</sup> 4 et 7 peuvent recevoir, **sur demande**, une barre nickelée sur le devant.

La cuisinière-jouet N<sup>o</sup> 9 est livrée, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et avec foyer rond à houille**.

**Sur demande**, elle peut être livrée: 1<sup>o</sup> avec foyer mixte rectangulaire à houille et à bois; 2<sup>o</sup> nickelée, c'est-à-dire avec colonnes et encadrements nickelés; 3<sup>o</sup> en fonte émaillée.

**Sur demande également**, les cuisinières-jouets peuvent être livrées avec tuyau de fumée.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES-JOUETS N <sup>os</sup>		1	2	3	4	7	9
Largeur...		• 325	• 260	• 355	• 400	• 355	• 280
Profondeur...		• 185	• 180	• 180	• 210	• 195	• 190
Hauteur		• 320	• 320	• 330	• 350	• 300	• 290
	Foyer	• 120	• 120	• 145	• 170	• 150	• 110
Four	Largeur	• 155	• 155	• 155	• 185	• 185	• 185
	Profondeur	• 155	• 155	• 155	• 185	• 185	• 185
	Hauteur	• 085	• 085	• 085	• 105	• 085	• 080



## Gaufrier - Jouet N° 26

Le gaufrier-jouet est toujours fourni avec cercle.

Longueur : • 070  
Largeur : • 050  
Diamètre du cercle : • 140  
Nombre de pots : 24

## Poterie - Jouet



DÉSIGNATIONS POINTS	POÊLE 2	FAÏTOUC 3	POÉLON 3	CASSEROLE 4	PLAT ROND 2
Diamètre...	• 125	• 120	• 090	• 120	• 125
Poids approximatif ... grammes	280	780	310	760	360

MODÈLES DÉPOSÉS

## SÉRIE 1 BIS

## Cuisinières et Fourneaux en Tôle et Fonte

Fourneaux avec bouilleur pour distribution d'eau chaude

Cuisinières majoliques  
avec revêtement en carreaux céramiques

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition

NUMÉROS		Page de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Page de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Page de l'Album	Poids approximatif d'expédition	
Anciens	Nouveaux		ord.	ém.	Anciens	Nouveaux		ord.	ém.	Anciens	Nouveaux		ord.	ém.
	100 -100D	71	95		Sans charbonnière					1605	82	95	110	
	101 -101D		108		781-781D	781-781D	77	40	58	1605B		95	110	
	102 -102D		122		782-782D	782-782D		52	59	1606		100	115	
	103 -103D		140		783-783D	783-783D		54	61	1606B		100	115	
	104 -104D		150		784-784D	784-784D		64	70	1607		102	118	
				785-785D	785-785D	65		73	1607B	102	118			
403 -403B	403 -403B	72	80	95	Avec charbonnière				Avec charbonnière					
404 -404B	404 -404B		92	100	Avec charbonnière				Avec charbonnière					
600 -600B	600 -600B	73	83	95	781-781D	781-781D	60	63	1403	82		105		
600D-600DB	600D-600DB		83	95	782-782D	782-782D	67	70	1403B		105			
601 -601B	601 -601B		93	105	783-783D	783-783D	77	74	1404		123			
601D-601DB	601D-601DB		93	105	784-784D	784-784D	80	87	1404B		123			
602 -602B	602 -602B		105	122	785-785D	785-785D	86	93	1605		132			
602D-602DB	602D-602DB	74	105	122	955	955	78	127	1605B	132				
603 -603B	603 -603B		117	140	956	956	79	109	1606	137				
603D-603DB	603D-603DB		117	140	965	965	79	109	1606B	137				
604 -604B	604 -604B	72	117	140	966	966	79	113	1607	141				
604D-604DB	604D-604DB		117	140	1008	1008		112	1607B	141				
605 -605B	605 -605B		130	150	1009	1009	80	130	1955	83	106			
606 -606B	606 -606B		130	150	1010	1010		135	1956		120			
607 -607B	607 -607B		75	100	115	1020	1020	84	182					
608 -608B	608 -608B	106		120	1032	1032	85	192	1965	83	104			
609 -609B	609 -609B	112		128	1048	1048		127	1966		109			
610 -610B	610 -610B	116		133	1049	1049		141						
		127		154	1050	1050	81	150						
		76	116	133	1051	1051		160	Robinetts pour cuisinières					
			127	154	1052	1052		200	1-3	1-3				
660	660		145	177	Sans charbonnière				3B-4	3B-4	86			
660B	660B		182	140	1403	1403	82	75	90	49		49		
			108		1403B	1403B		75	90	58-59		58-59		
		125		1404	1404	87		101	60	60				
				1404B	1404B	87		101	Sabots pour cuisinières					

## Nouveaux fourneaux en fonte et tôle avec chaudière et étuve

N<sup>o</sup> 100, 101, 102, 103 et 104, avec foyer à gauche  
 N<sup>o</sup> 100<sup>D</sup>, 101<sup>D</sup>, 102<sup>D</sup>, 103<sup>D</sup> et 104<sup>D</sup>, avec foyer à droite

Vue d'un fourneau 101 à 104 émaillé, avec devanture et côtés fonte, barre contournante (type N<sup>o</sup> 2)



Les nouveaux fourneaux 100 à 104 et 100<sup>D</sup> à 104<sup>D</sup> ont la devanture en fonte. Les portes, également en fonte, sont bombées et ornées style moderne. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. Le foyer, toujours en fonte, est mixte et rétrécissable. La buse peut être placée à volonté dessus, derrière en haut, ou à mi-hauteur du fourneau.

Ces fourneaux sont livrés, **sauf indications contraires**, au type N<sup>o</sup> 1 ci-dessous et, **sur demande**, aux types N<sup>o</sup> 2, 3, 4 et 5 ci-dessous.

**Type N<sup>o</sup> 1.** — Devanture seule émaillée (marbré ou céramique, jamais en émail uni), côtés plats en tôle lustrée noircie au feu.

**Type N<sup>o</sup> 2.** — Avec devanture et côtés émaillés (marbré ou céramique, jamais en émail uni). Dans ce type, les côtés bombés et ornés style moderne, sont toujours en fonte et doublent la paroi intérieure avec circulation d'air entre les deux (*voir grosseur ci-dessus*).

**Type N<sup>o</sup> 3.** — Avec devanture et côtés émaillés (marbré ou céramique bleu atlantique, vert laurier ou violette, jamais en émail uni ni en d'autres couleurs céramiques). Dans ce type, les côtés sont en tôle emboutie doblant la paroi intérieure avec circulation d'air entre les deux.

**Type N<sup>o</sup> 4.** — En ordinaire, avec devanture en fonte brute, côtés plats en tôle ordinaire.

**Type N<sup>o</sup> 5.** — En ordinaire, avec devanture en fonte ordinaire et côtés bombés en fonte ordinaire.

Chacun de ces types est toujours livré, **sauf indications contraires**, barre nickelée sur le devant, couvercle de chaudière affleurant le dessus, boutons et robinets nickelés et bout de tuyau à clé.

**Sur demande**, nous pouvons livrer ces fourneaux :

Avec chaudière exhaussée rectangulaire à colletette et couvercle en cuivre poli ou nickelé ;

Avec chaudière exhaussée à bouts arrondis, dont la partie saillante et le couvercle en fonte sont émaillés dans le même ton que la devanture. Toutefois, ce type de chaudière ne peut être livré avec les fourneaux demandés en émail marbré ;

Avec pieds hauts portant la hauteur du fourneau à 0 m. 80 ;

Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés, sauf lorsque les fourneaux sont demandés avec dessus rétréci.

Dans ces 5 types de livraisons, le dessus est toujours large, mais, **sur demande**, et dans les types N<sup>o</sup> 1 et N<sup>o</sup> 4 qui ont les côtés plats en tôle, nous pouvons livrer le dessus rétréci.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N <sup>o</sup>	100-100 <sup>D</sup>	101-101 <sup>D</sup>	102-102 <sup>D</sup>	103-103 <sup>D</sup>	104-104 <sup>D</sup>
Largeur totale avec barre contournante		...	770	870	975	1.070	1.175
Largeur du dessus		...	660	755	855	960	1.065
Profondeur du dessus		...	495	515	550	580	600
Hauteur		...	750	750	750	750	750
Périmètre extérieur du buscolet		...	445	445	500	500	550
Diamètre du tuyau à utiliser		...	125	125	132	132	139
Contenance de la chaudière		litres	6	7	9	11	13
Four	Largeur	...	255	310	340	385	430
	Profondeur	...	355	375	395	420	440
	Hauteur	...	225	225	225	225	225

MODÈLES DÉPOSÉS

# Fourneaux en Tôle et Fonte

avec chaudière et étuve et porte au foyer

Avec foyer ovale à gauche

N<sup>os</sup> 403, 404, 605, 606  
607, 608, 609 et 610

Avec foyer mixte rétrécissable à houille et à bois à gauche

N<sup>os</sup> 403<sup>B</sup>, 404<sup>B</sup>, 605<sup>B</sup>, 606<sup>B</sup>  
607<sup>B</sup>, 608<sup>B</sup>, 609<sup>B</sup> et 610<sup>B</sup>



Les fourneaux en tôle et fonte N<sup>os</sup> 403, 404, 605 à 610 avec foyer ovale et N<sup>os</sup> 403<sup>B</sup>, 404<sup>B</sup>, 605<sup>B</sup> à 610<sup>B</sup>, avec foyer mixte ont le four chauffé par la circulation de la flamme. La buse est placée dessus et à droite derrière la chaudière. Le dessus est toujours menlé.

Ils sont toujours livrés avec séparateur de cendres et bout de tuyau à clé.

Les garnitures, galerie, robinet, collerette et couvercle de chaudière sont nickelés.

Les fourneaux N<sup>os</sup> 403, 404, 605 à 610, 403<sup>B</sup>, 404<sup>B</sup>, 605<sup>B</sup> à 610<sup>B</sup> sont livrés, **sauf indications contraires, en tôle ordinaire, avec les colonnes, encadrements des portes de four et d'étuve en fer, encadrements des portes de foyer et de cendrier en fonte.**

Tous ces encadrements sont polis fin, ainsi que les colonnes, clenches et crapaudines.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

1° Nickelés, avec la devanture et les côtés en tôle lustrée et cirée au feu. Dans ce cas, tous les encadrements sont en fonte nickelée.

Les colonnes, clenches et crapaudines sont également nickelées.

Vue d'un fourneau avec devanture et côtés émaillés et décorés



2° Emaillés et décorés : soit devanture seule émaillée avec côtés en tôle lustrée et cirée au feu ; soit devanture et côtés émaillés et décorés. Dans ces deux cas, les parties émaillées sont en émail ivoire, les panneaux des portes et, éventuellement, les côtés sont décorés polychrome sur fond ivoire.

Sur demande également, ils peuvent être livrés émaillés uni gris bleu ou ardoise ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes sont en ivoire et décorés. Néanmoins, nous pouvons les livrer avec panneaux des portes en émail uni gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme le fourneau.

Ces fourneaux peuvent, en outre, être livrés :

3° Avec couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus ;

4° Avec garnitures, galerie, robinet, collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ;

5° Décorés moderne noir et rouge (voir brochure spéciale encoleur).

Lorsqu'ils sont demandés émaillés seulement, nous les fournissons avec devanture seule émaillée.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N <sup>os</sup>	403 403 <sup>B</sup>	404 404 <sup>B</sup>	605 605 <sup>B</sup>	606 606 <sup>B</sup>	607 607 <sup>B</sup>	608 608 <sup>B</sup>	609 609 <sup>B</sup>	610 610 <sup>B</sup>
Largeur du dessus...	...	...	600	655	705	750	800	850	900	950
Profondeur du dessus...	...	...	450	500	530	530	560	560	615	620
Hauteur...	...	...	800	800	800	800	800	800	800	800
Périmètre extérieur du buselet...	...	...	400	500	500	500	535	535	575	575
Diamètre du tuyau à utiliser...	...	...	125	132	132	132	132	132	153	153
Contenance de la chaudière...	...	litres.	5	7	9	9	14	14	18	18
Four	Largeur...	...	265	280	295	330	330	380	380	410
	Profondeur...	...	425	470	475	475	500	500	580	580
	Hauteur...	...	220	245	245	245	245	245	245	245

MODÈLES DÉPOSÉS



# Fourneaux en Fonte et Tôle

genre de Lyon, avec chaudière et étuve  
avec foyer à gauche. Toujours avec corps profond.

N<sup>os</sup> 600, 601, 602, 603  
et 604

Vue d'un fourneau avec dessus élargi



N<sup>os</sup> 600<sup>B</sup>, 601<sup>B</sup>, 602<sup>B</sup>,  
603<sup>B</sup> et 604<sup>B</sup>

Émaillés et décorés  
Vue avec devanture et côtés émaillés  
et barre contourante



Les fourneaux genre de Lyon N<sup>os</sup> 600 à 604 et 600B à 604B ont la devanture et les encadrements en fonte et les côtés en tôle forte.

Le foyer est garni de terre réfractaire ; il peut être allongé pour l'usage du bois. A cet effet, il est livré avec grille spéciale.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme. La buse peut être placée dessus, derrière en haut ou derrière à mi-hauteur du fourneau. Un bout de tuyau avec clé est fourni avec chaque fourneau.

Ces fourneaux sont toujours livrés avec corps profond aux dimensions du dessus ; sauf indications contraires, avec chaudière exhaussée à bouts arrondis et couvercle fonte.

Les fourneaux N<sup>os</sup> 600 à 604 et 600B à 604B, livrés entièrement ordinaires ou avec devanture seule émaillée, sont fournis, sauf indications contraires, avec l'ancien dessus étroit.

Sur demande seulement, ils peuvent être livrés avec un nouveau dessus élargi de 4 1/2.

Les mêmes fourneaux livrés avec devanture et côtés émaillés, reçoivent toujours le nouveau dessus élargi. Le nouveau dessus élargi reçoit, sauf indications contraires, une barre nickelée sur le devant seulement et, sur demande, une barre nickelée contourant la devanture et les côtés. La barre contourante n'est jamais livrée avec l'ancien dessus étroit.

Tous ces fourneaux peuvent être livrés, sur demande :

1<sup>o</sup> Avec foyer mixte réfractaire à houille et à bois, entièrement en fonte, au lieu d'être en terre réfractaire. Dans ce cas, lieu spécifier : « Foyer fonte ».

2<sup>o</sup> Avec colerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou nickelé. Dans ce cas, la colerette est rectangulaire au lieu d'avoir les extrémités arrondies.

3<sup>o</sup> Sans majoration, avec colonnes de 5 centimètres plus hautes portant la hauteur des fourneaux à 0 m. 800.

4<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière affleurant le dessus.

## DISPOSITIONS SPÉCIALES AUX FOURNEAUX N<sup>os</sup> 600 A 604

Ces fourneaux sont livrés, sauf indications contraires : ordinaires, encadrements des portes ornés.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> Nickelés, c'est-à-dire avec colonnes, boutons, robinet, encadrements des portes et rosaces nickelés ;

2<sup>o</sup> Avec encadrements des portes unis (voir les encadrements gravés page suivante) ;

3<sup>o</sup> Avec devanture, portes et cadres, crapaudines et colonnes émaillés ;

4<sup>o</sup> Avec devanture, côtés, portes et cadres, crapaudines, colonnes et pieds de derrière émaillés. Dans ce cas, les côtés tôle sont bombés et forment double paroi avec circulation d'air. De plus, les fourneaux ne peuvent être émaillés que des nuances suivantes : ivoire, marbré ou céramique bleu atlantique, vert laurier ou violette.

Dans ces deux derniers cas, les cadres sont unis et viennent de fonte avec les portes.

## DISPOSITIONS SPÉCIALES AUX FOURNEAUX N<sup>os</sup> 600B A 604B

Les fourneaux N<sup>os</sup> 600B à 604B ont toujours la devanture émaillée et les panneaux des portes en tôle invariablement émaillée et décorée sur fond ivoire.

La devanture est livrée, sauf indications contraires, émaillée ivoire, et les côtés en tôle vernis au feu.

Sur demande, nous pouvons les livrer : 1<sup>o</sup> avec devanture en émail couleur ;

2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés, pieds de derrière nickelés ; dans ce cas, les côtés sont bombés et forment double paroi avec circulation d'air. De plus, les fourneaux ne peuvent être émaillés que des nuances suivantes : ivoire, marbré, céramique bleu atlantique, vert laurier ou violette.

Dans les deux cas, la colerette et le couvercle de chaudière sont émaillés dans le même ton.

Sur demande également, ils peuvent être livrés avec panneaux des portes en tôle plus forte émaillée de la même nuance que la devanture sans décors.

Ces fourneaux sont toujours nickelés (voir type 1<sup>o</sup> ci-dessus).

Nota. — Quand les fourneaux N<sup>os</sup> 600 à 604 et 600B à 604B sont livrés émaillés marbré avec chaudière exhaussée, la colerette de chaudière n'est jamais en fonte. Cette chaudière est toujours livrée avec colerette et couvercle nickelés.

# Fourneaux en Fonte et Tôle

genre de Lyon, avec chaudière et étuve

avec foyer à droite

Toujours avec corps profond

N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup>, 601<sup>D</sup>, 602<sup>D</sup>, 603<sup>D</sup> et 604<sup>D</sup>

N<sup>os</sup> 600<sup>DB</sup>, 601<sup>DB</sup>, 602<sup>DB</sup>, 603<sup>DB</sup> et 604<sup>DB</sup>

Toujours avec devanture en fonte émaillée et panneaux des portes émaillés et décorés

Vue d'un fourneau N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup> à 604<sup>D</sup>  
avec dessus élargi



Vue d'un fourneau N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup> à 604<sup>D</sup> avec  
dessus élargi et encadrements des portes unis



Les fourneaux genre de Lyon N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup> à 604<sup>D</sup> et N<sup>os</sup> 600<sup>DB</sup> à 604<sup>DB</sup> sont de même construction que les fourneaux N<sup>os</sup> 600 à 604, 600<sup>B</sup> à 604<sup>B</sup> représentés et décrits page précédente. Ils n'en diffèrent que par la position du foyer placé à droite. Ils sont toujours livrés avec corps profond aux dimensions du dessus.

Les différents modes de fabrication relatifs aux fourneaux N<sup>os</sup> 600 à 604 et 600<sup>B</sup> à 604<sup>B</sup> énumérés page précédente s'appliquent aux fourneaux N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup> à 604<sup>D</sup> et 600<sup>DB</sup> à 604<sup>DB</sup>.

Les dispositions spéciales aux fourneaux N<sup>os</sup> 600 à 604, détaillées page précédente, s'appliquent identiquement aux fourneaux N<sup>os</sup> 600<sup>D</sup> à 604<sup>D</sup>.

Les dispositions spéciales aux fourneaux N<sup>os</sup> 600<sup>B</sup> à 604<sup>B</sup>, détaillées page précédente, s'appliquent identiquement aux fourneaux N<sup>os</sup> 600<sup>DB</sup> à 604<sup>DB</sup>.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N <sup>os</sup>	600-600 <sup>B</sup> 600 <sup>D</sup> -600 <sup>DB</sup>	601-601 <sup>B</sup> 601 <sup>D</sup> -601 <sup>DB</sup>	602-602 <sup>B</sup> 602 <sup>D</sup> -602 <sup>DB</sup>	603-603 <sup>B</sup> 603 <sup>D</sup> -603 <sup>DB</sup>	604-604 <sup>B</sup> 604 <sup>D</sup> -604 <sup>DB</sup>
Largeur totale avec barre nickelée contourant la							
dessus ... ..			• 770	• 870	• 975	1.070	1.175
Largeur du dessus élargi ... ..			• 660	• 755	• 855	• 960	1.065
Profondeur du dessus élargi ... ..			• 495	• 515	• 550	• 580	• 600
Hauteur ... ..			• 750	• 760	• 750	• 750	• 750
Périmètre extérieur du bouslot ... ..			• 445	• 445	• 500	• 500	• 550
Diamètre du tuyau à utiliser ... ..			• 125	• 125	• 132	• 132	• 130
Contenance de la chaudière ... .. litres,			6	7	9	11	13
Four	Largeur ... ..		• 235	• 310	• 340	• 385	• 430
	Profondeur ... ..		• 355	• 375	• 395	• 420	• 440
	Hauteur ... ..		• 225	• 225	• 225	• 225	• 225

MODÈLES DÉPOSÉS



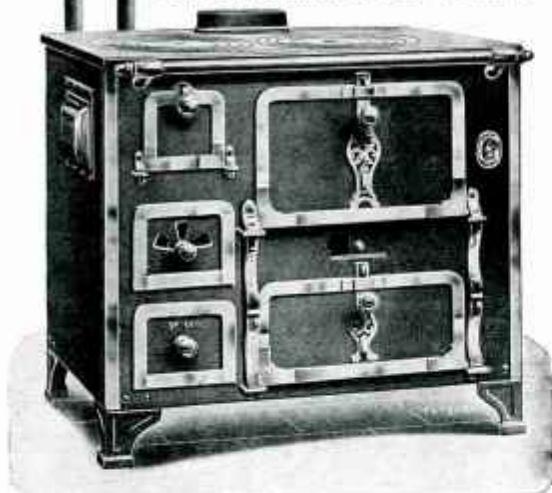
# Fourneaux en Tôle et Fonte

avec bouilleur en tôle d'acier pour distribution d'eau chaude, avec foyer rectangulaire à gauche et tampon autoclave pour le nettoyage du bouilleur  
**N° 660, avec chaudière et 660<sup>s</sup>, sans chaudière**

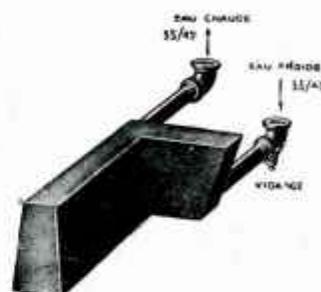
Voir pages 219 et 222 les accessoires pour distribution d'eau chaude.

Voir pages 220 et 221 les renseignements généraux sur les cuisinières à bouilleur.

Vue d'un fourneau N° 660<sup>s</sup> ordinaire



Vue du bouilleur des fourneaux  
 N° 660 et 660<sup>s</sup>



Les fourneaux à bouilleur N° 660 avec chaudière et N° 660<sup>s</sup> sans chaudière ont le foyer rectangulaire à gauche avec porte. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. La buse est toujours au milieu et peut être placée dessus ou derrière.

Le bouilleur occupe le côté gauche et le bout du foyer ; il est muni d'un tampon autoclave situé sur le côté gauche. Ce tampon est d'accès très facile ; il suffit, pour l'enlever, de soulever et de sortir de son cadre la plaque en fonte qui se trouve sur le côté gauche du fourneau et de dévisser l'écrou qui maintient le tampon en place.

Cette disposition de l'autoclave sur le côté permet de nettoyer le bouilleur sans déplacer le fourneau. Le bouilleur est muni de deux tubulures avec coudes taraudés de 33/42, pas de gaz.

Les fourneaux N° 660 et 660<sup>s</sup> sont livrés, **sauf indications contraires, avec devanture et côtés en tôle planée, dessus meulé, barre nickelée sur le devant, garnitures nickelées, robinet, collerette et couvercle de chaudière nickelés suivant le cas. Toujours avec bout de tuyau avec clé.**

Les encadrements des portes de four, d'étuve, ainsi que les colonnes, sont en fer poli ; les encadrements des portes de foyer et de cendrier sont en fonte polie.

**Sur demande**, ces fourneaux peuvent être livrés :

1° **Nickelés**, c'est-à-dire avec colonnes et encadrements nickelés, devanture et côtés en tôle vernie au feu ;

2° Pour le N° 660 seulement, avec couvercle de chaudière affleurant le dessus ;

3° Avec devanture seule émaillée uni ivoire ou gris bleu ou ardoise, ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes sont en ivoire et décorés.

Néanmoins, nous pouvons les livrer avec panneaux des portes en émail uni ivoire ou gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme le fourneau.

4° Lorsque les fourneaux sont émaillés, les panneaux des portes peuvent être décorés moderne noir et rouge (voir brochure spéciale en couleur).

Ce fourneau est livré sans thermomètre, mais, **sur demande**, avec thermomètre ou avec tubulure sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir cette disposition gravure page 54).

Production horaire d'eau chaude à 38°, à partir de 1 heure et demie d'allumage, feu vif et soutenu, avec un réservoir de 150 litres calorifugé ..... litres 100

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N°	660	660 <sup>s</sup>
Largeur du dessus...			850	850
Profondeur du dessus...			620	620
Hauteur...			800	800
Périmètre extérieur du baselot...			575	575
Diamètre du tuyau à utiliser ...			139	139
Contenance de la chaudière (pour le N° 660 seulement) ...		litres	18	
Four	Largeur...		410	410
	Profondeur...		575	489
	Hauteur...		240	240

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelles Cuisinières

en Fonte et Tôle

N° 759 et N° 760

Toujours émaillées



Les nouvelles cuisinières en fonte et tôle N°s 759 et 760 sont munies d'un foyer ovale à houille ; le four est chauffé par la circulation des flammes, la devanture est en fonte, les côtés sont en tôle emboutie et à double paroi. La porte de four est équilibrée par un ressort.

Ces cuisinières sont fournies, **sauf indications contraires, devanture et côtés émaillés ivoire, panneaux des portes émaillés ivoire sans décor.**

**Sur demande, elles peuvent être livrées :** avec devanture et côtés émaillés céramique vert bronze ou céramique jaune brun, panneaux des portes émaillés ivoire sans décor.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N°	759	760
Largeur du dessus...			* 715	* 840
Profondeur du dessus...			* 490	* 540
Hauteur...			* 790	* 790
Diamètre de la base...			* 132	* 139
Four	Largeur...		* 330	* 380
	Profondeur...		* 345	* 385
	Hauteur...		* 230	* 230

MODÈLES DÉPOSÉS



# Fourneaux Parisiens en Tôle et Fonte avec chaudière

N<sup>os</sup> 781 à 785 ordinaires et N<sup>os</sup> 781<sup>D</sup> à 785<sup>D</sup> émaillés et décorés

Vue d'un fourneau N<sup>os</sup> 781 à 785  
sans charbonnière



Vue d'un fourneau N<sup>os</sup> 781<sup>D</sup> à 785<sup>D</sup>  
avec charbonnière



Dans ces fourneaux le foyer est rectangulaire et d'une seule pièce. Le four est chauffé directement par le rayonnement du foyer. La buse mobile peut être placée à volonté dessus ou derrière. La barre de devant, les supports et les boutons sont nickelés. Les colonnes d'angle, les encadrements des portes, les clenches et crapaudines sont polis fin. Des plaques de protection en fonte garantissent le côté et la devanture à l'endroit du foyer.

Les fourneaux N<sup>os</sup> 781 à 785 sont livrés toujours ordinaires et, sauf indications contraires, avec charbonnière montée sur rouleaux bois

Sur demande, ils peuvent être livrés sans charbonnière.

Les fourneaux N<sup>os</sup> 781<sup>D</sup> à 785<sup>D</sup> sont toujours livrés avec devanture seule émaillée et, sauf indications contraires, email ivoire, panneaux des portes décorés polychrome sur fond ivoire et charbonnière décorée dans le même ton.

Sur demande, ils peuvent être livrés :

1<sup>o</sup> Émaillés uni gris bleu ou ardoise, ou décor 5, avec les panneaux des portes et de charbonnière décorés polychrome sur fond ivoire. Néanmoins, nous pouvons livrer ces panneaux émaillés comme le fourneau ;

2<sup>o</sup> Sans charbonnière ;

3<sup>o</sup> Les fourneaux N<sup>os</sup> 781<sup>D</sup> à 785<sup>D</sup> peuvent recevoir des panneaux de portes et charbonnière décorés moderne noir et rouge (voir brochure spéciale en couleur).

Les fourneaux à chaudière N<sup>os</sup> 781 à 785 sont livrés, sauf indications contraires, avec couvercle de chaudière affleurant le dessus et, sur demande, avec couvercle et collerette de chaudière nickelés.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX PARISIENS		N <sup>os</sup>	781-781 <sup>D</sup>	782-782 <sup>D</sup>	783-783 <sup>D</sup>	784-784 <sup>D</sup>	785-785 <sup>D</sup>
Largeur du dessus...			+ 460	+ 510	+ 560	+ 620	+ 655
Profondeur du dessus...			+ 405	+ 420	+ 450	+ 460	+ 460
Hauteur...			+ 800	+ 800	+ 800	+ 800	+ 800
Diamètre extérieur de la buse...			+ 104	+ 104	+ 111	+ 111	+ 111
Contenance de la chaudière...		litres	2 ½	3 ½	5	6	6
Four	Largeur...		+ 215	+ 265	+ 290	+ 350	+ 370
	Profondeur...		+ 400	+ 410	+ 440	+ 450	+ 450
	Hauteur...		+ 220	+ 220	+ 220	+ 230	+ 230

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cuisinières en Tôle et Fonte émaillées et décorées N<sup>os</sup> 955 et 956, avec chaudière et étuve



Vue d'une cuisinière N<sup>o</sup> 955  
décorée type B

Vue d'une cuisinière  
décorée Moderne Uni-Bleu

Voir, page suivante, la description  
de ces cuisinières avec celle des  
cuisinières N<sup>os</sup> 965 et 966 qui en  
diffèrent en ce qu'elles ne possèdent  
pas de chaudière.

Voir le décor Moderne Uni-Bleu  
sur la brochure spéciale en couleur.



DIMENSIONS DES CUISINIÈRES				N <sup>o</sup>	955	956	965	966
Largeur avec barre contourant la devanture et les côtés					• 920	• 975	• 830	• 880
Largeur du dessus					• 790	• 845	• 700	• 750
Profondeur du dessus					• 530	• 560	• 530	• 560
Hauteur					• 780	• 780	• 780	• 780
Périmètre extérieur du busclot					• 480	• 500	• 480	• 500
Diamètre du tuyau à utiliser					• 132	• 132	• 132	• 132
Contenance de la chaudière					litres.			
Largeur					• 280	• 290	• 280	• 290
Profondeur					• 390	• 415	• 390	• 415
Hauteur					• 215	• 215	• 215	• 215
Largeur					• 280	• 290	• 280	• 290
Profondeur					• 390	• 415	• 390	• 415
Hauteur					• 170	• 170	• 170	• 170

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Tôle et Fonte

émaillées et décorées

N<sup>os</sup> 965 et 966, sans chaudière, avec étuve

Vue de la cuisinière N<sup>o</sup> 965, avec décor type A,  
barre contourante, poignées torsades et porte de foyer à feu visible.



Les cuisinières en tôle et fonte N<sup>os</sup> 955, 956 avec chaudière, N<sup>os</sup> 965, 966 sans chaudière ont un foyer ovale permettant, par simple retournement bout pour bout de la grille, de diminuer la capacité du foyer. La devanture et les côtés sont assemblés au moyen de vis. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. Toutes les pièces exposées au feu (dessus de four, côté de four, etc.) sont en fonte.

La devanture et les côtés sont en tôle émaillée. Les parois sont doubles; en outre, sur les côtés, une circulation d'air entre ces parois a pour effet de protéger l'émail. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

La porte de four est équilibrée par un contrepoids indépendant. Un repos permet de la laisser ouverte de 2 centimètres environ. Le fond de four et le dessus d'étuve sont munis de tampons facilitant le ramonage.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, avec devanture et côtés émaillés ivoire et décorés suivant le type A, filets bleus et décor polychrome (voir ce décor ci-dessus), foyer ovale à houille, barre nickelée sur le devant, encadrements des portes, clenches, colonnes, guirlandes et pieds nickelés; collerette et couvercle de chaudière nickelés pour les N<sup>os</sup> 955, 956. Toujours avec bout de tuyau à clé.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir:**

1<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés ivoire et décorés suivant le type B (feuille de houx et décor polychrome) (voir ce décor page précédente);

2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés ivoire et décorés suivant le type **Moderne Uni-Bleu** (voir gravure page précédente);

3<sup>o</sup> Avec devanture et côtés en tôle noire au feu, sans parties émaillées ni décorées. Dans ce cas, les colonnes, encadrements des portes, clenches, guirlandes et pieds sont toujours nickelés;

4<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émaillés uni gris bleu ou ardoise ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes sont en ivoire et décorés. Néanmoins, nous pouvons les livrer avec panneaux des portes en émail uni gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme la cuisinière;

5<sup>o</sup> Avec foyer mixte rétrécissable permettant l'usage de la houille et du bois;

6<sup>o</sup> Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés;

7<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus (pour les N<sup>os</sup> 955, 956);

8<sup>o</sup> Avec porte de foyer à feu visible, garnie de mica (voir gravure ci-dessus);

9<sup>o</sup> Avec poignées torsades verticales émaillées ivoire, remplaçant les boutons des portes de four et d'étuve (voir gravure ci-dessus).

Voir les dimensions page précédente.

## Fourneaux de l'Est, en Tôle et Fonte

avec chaudière, étuve, foyer mixte à bois et à houille et porte au foyer  
 toujours avec dessus élargi à taque mobile à 4 trous et buse débordant le dessus

N<sup>os</sup> 1008, 1009 et 1010

Vue d'un fourneau avec devanture et côtés émaillés, chaudière à collerette et barre contournante



Les fourneaux de l'Est, en tôle et fonte N<sup>os</sup> 1008, 1009 et 1010 à chaudière, possèdent un foyer mixte à bois et à houille. Le four est chauffé par la circulation de la flamme. La buse est placée dessus et au milieu.

Ils sont toujours livrés avec deux grilles : l'une à houille, l'autre à bois, avec séparateur de cendres et bout de tuyau à clé.

Les encadrements des portes de four et d'étuve, ainsi que les colonnes, clenches et crapaudines sont également nickelées ; les encadrements des portes de foyer et de cendrier sont en fonte polie.

Les fourneaux N<sup>os</sup> 1008, 1009 et 1010 sont livrés, **sauf indications contraires, avec devanture et côtés en tôle planée, dessus meulé, barre nickelée sur le devant, couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus.**

Sur demande, ces fourneaux sont livrés :

1° **Nickelés**, avec la devanture et les côtés en tôle lustrée et cirée au feu. Dans ce cas, tous les encadrements sont en fonte nickelée. Les colonnes, clenches et crapaudines sont également nickelées ;

2° **Emaillés et décorés** : soit devanture seule émaillée avec côtés en tôle lustrée et cirée au feu, soit devanture et côtés émaillés et décorés. Dans ces deux cas, les parties émaillées sont en émail ivoire, les panneaux des portes et, éventuellement, les côtés sont décorés polychrome sur fond ivoire.

Sur demande également, ils peuvent être livrés émaillés uni gris bleu ou ardoise ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes sont en ivoire et décorés. Néanmoins, nous pouvons les livrer avec panneaux des portes en émail uni gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme le fourneau.

3° Lorsque les fourneaux sont émaillés, ils peuvent être décorés moderne noir et rouge (voir brochure spéciale en couleur) ;

4° Avec collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli ou nickelé ;

5° Avec barre contournant la devanture et les côtés.

Lorsqu'ils sont demandés émaillés seulement, nous les fournissons devanture seule émaillée.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N <sup>os</sup>	1008	1009	1010
Largeur avec barre contournant la devanture et les côtés			1.020	1.070	1.120
Largeur du dessus			* 890	* 940	* 990
Profondeur du dessus (buse non comprise)			* 580	* 635	* 640
Hauteur			* 800	* 800	* 800
Périmètre extérieur du buselet			* 535	* 575	* 575
Diamètre du tuyau à utiliser			* 132	* 152	* 152
Contenance de la chaudière		litres	14	18	18
Four	Largeur		* 380	* 380	* 410
	Profondeur		* 500	* 580	* 580
	Hauteur		* 245	* 245	* 245

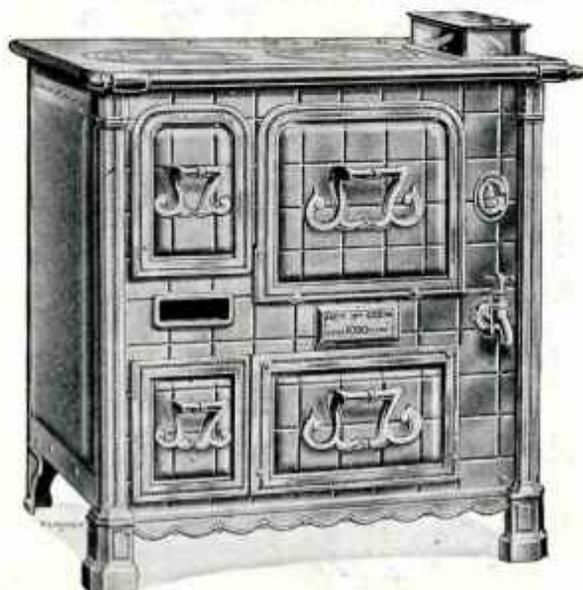
MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouveaux Fourneaux Bourgeois en Fonte et Tôle

avec chaudière et étuve

## N<sup>os</sup> 1048, 1049, 1050, 1051 et 1052

Vue d'un fourneau avec devanture et côtés émaillés



Les nouveaux fourneaux bourgeois N<sup>os</sup> 1048, 1049, 1050, 1051 et 1052 en fonte et tôle ont la même disposition intérieure que les fourneaux bourgeois en fonte N<sup>os</sup> 974 à 978 représentés et décrits page 51. Ils n'en diffèrent qu'en ce que le derrière, les côtés, le fond et le dessus d'étuve sont en tôle. La porte de foyer est toujours pleine, celle d'étuve est d'une seule pièce. Toutes les portes sont munies de poignées.

La porte de four est munie d'un nouveau dispositif, breveté S. G. D. G., à contrepoids, permettant son équilibre quelle que soit sa position d'ouverture.

Ces fourneaux sont fournis, **sauf indications contraires, devanture en fonte ordinaire, côtés en tôle ordinaire, foyer ovale à houille, barre nickelée sur le devant, poignées, collerette et couvercle de chaudière nickelés. Toujours avec bout de tuyau à clé.**

**Sur demande**, nous pouvons les livrer :

- 1° Avec foyer mixte rétrécissable à houille et à bois (sauf les N<sup>os</sup> 1048 et 1049) ;
- 2° Avec couvercle de chaudière affleurant le dessus ;
- 3° Avec barre nickelée contournant la devanture et les côtés.

**Sur demande également**, nous pouvons les fournir :

- 4° Avec devanture et portes émaillées; dans ce cas, les côtés sont en tôle lustrée et noircie au feu
- 5° Avec côtés emboutis émaillés dans le ton de la devanture ;
- 6° Nickelés, c'est-à-dire avec les encadrements, colonnes, pieds et guirlande nickelés ;
- 7° Avec encadrements, colonnes, pieds et guirlande émaillés comme la devanture ;
- 8° Avec garnitures en cuivre poli.

**Nota.** — *L'émaillage de ces fourneaux ne peut être fait que des trois nuances suivantes : ivoire, céramique vert bronze et céramique jaune brun.*

DIMENSIONS DES FOURNEAUX BOURGEOIS		N <sup>os</sup>	1048	1049	1050	1051	1052
Largeur totale avec barre nickelée contournant le dessus		..	* 740	* 755	* 875	* 960	1.050
Largeur du dessus		..	* 640	* 665	* 755	* 850	* 940
Profondeur du dessus		..	* 530	* 555	* 570	* 590	* 610
Hauteur		..	* 800	* 800	* 800	* 800	* 800
Périmètre extérieur du busclot		..	* 460	* 480	* 500	* 500	* 575
Diamètre du tuyau à utiliser		..	* 125	* 132	* 132	* 132	* 139
Contenance de la chaudière		.. litres.	6	9	10	15	17
Four	Largeur	..	* 270	* 280	* 295	* 330	* 370
	Profondeur	..	* 480	* 510	* 520	* 530	* 560
	Hauteur	..	* 240	* 240	* 240	* 240	* 240
Étuve	Largeur	..	* 270	* 280	* 295	* 330	* 370
	Profondeur	..	* 480	* 500	* 515	* 530	* 545
	Hauteur	..	* 170	* 170	* 170	* 170	* 170

MODÈLES DÉPOSÉS

## Fourneaux en Tôle et Fonte avec chaudière et porte au foyer

N<sup>os</sup> 1403, 1404, 1605, 1606 et 1607, avec foyer ovale à gauche

N<sup>os</sup> 1403<sup>B</sup>, 1404<sup>B</sup>, 1605<sup>B</sup>, 1606<sup>B</sup> et 1607<sup>B</sup>, avec foyer mixte rétrécissable à houille et à bois à gauche

Vue d'un fourneau avec devanture seule émaillée et décorée



Les fourneaux en tôle et fonte N<sup>os</sup> 1403, 1404, 1605, 1606 et 1607 et N<sup>os</sup> B sont de même construction que les fourneaux N<sup>os</sup> 403 à 607 représentés et décrits page 72.

Ils en diffèrent en ce que l'étuve et le séparateur de cendres sont remplacés par une charbonnière. La base est placée dessus et à droite, derrière la chaudière.

Le dessus est toujours menlé.

Ils sont toujours livrés avec bout de tuyau avec clé. Les garnitures, galerie, robinet, collerette et couvercle de chaudière sont nickelés.

Ces fourneaux sont livrés, sauf indications contraires, en tôle ordinaire avec charbonnière montés sur rouleaux bois et avec colonnes, encadrement de porte de four en fer, encadrements des portes de foyer de tiroir et de charbonnière en fonte.

Tous ces encadrements sont polis fin, ainsi que les colonnes, clenches et crapaudines.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> Nickelés, avec les encadrements, colonnes et garnitures nickelés ; devanture et côtés en tôle lustrée et cirée au feu ;

2<sup>o</sup> Émaillés et décorés ivoire, soit devanture seule avec côtés en tôle cirée au feu, soit devanture et côtés, panneaux des portes, de charbonnière et côtés décorés polychromes ;

Sur demande également, ils peuvent être livrés émaillés uni gris bleu ou ardoise ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes et, éventuellement, le panneau de charbonnière sont en ivoire et décorés ;

Néanmoins, nous pouvons les livrer avec panneaux des portes et charbonnière en émail uni gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme le fourneau ;

3<sup>o</sup> Lorsque ces fourneaux sont émaillés, ils peuvent être décorés moderne noir et rouge (voir brochure spéciale en couleur).

Ces fourneaux peuvent, en outre, être livrés :

4<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus ;

5<sup>o</sup> Avec garnitures, galerie, robinet, collerette et couvercle de chaudière en cuivre poli

6<sup>o</sup> Sans charbonnière.

Lorsqu'ils sont demandés émaillés seulement, nous les fournissons avec devanture seule émaillée.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		N <sup>os</sup>	1403 1403 <sup>B</sup>	1404 1404 <sup>B</sup>	1605 1605 <sup>B</sup>	1606 1606 <sup>B</sup>	1607 1607 <sup>B</sup>
Largeur du dessus	...		* 600	* 655	* 705	* 750	* 800
Profondeur du dessus	...		* 450	* 600	* 590	* 530	* 560
Hauteur	...		* 800	* 800	* 800	* 800	* 800
Périmètre extérieur du buselot	...		* 400	* 600	* 500	* 500	* 535
Diamètre du tuyau à utiliser	...		* 125	* 132	* 132	* 132	* 132
Contenance de la chaudière	...	litres.	5	7	9	9	14
Four	Largeur	...	* 205	* 280	* 205	* 330	* 330
	Profondeur	...	* 425	* 470	* 475	* 475	* 500
	Hauteur	...	* 290	* 245	* 245	* 245	* 245
Charbonnière	Largeur	...	* 425	* 460	* 490	* 540	* 600
	Profondeur	...	* 375	* 375	* 460	* 480	* 460
	Hauteur	...	* 225	* 225	* 225	* 225	* 225

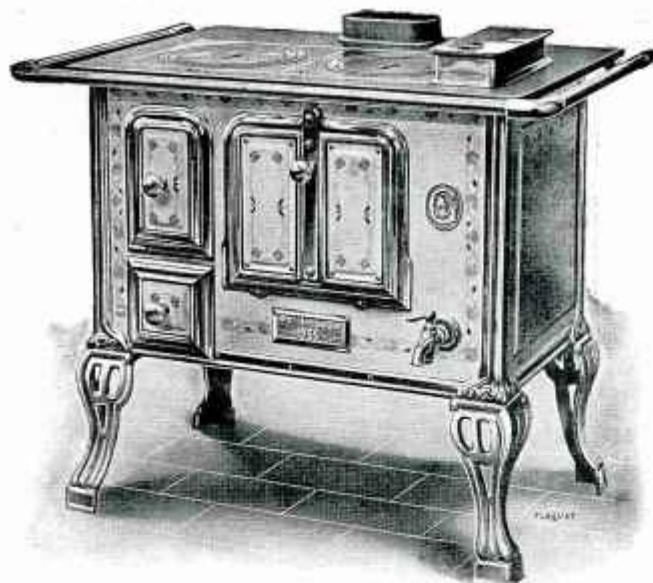
MODÈLES DÉPOSÉS

# Cuisinières en Tôle et Fonte

émailées et décorées, sans étuve

N<sup>os</sup> 1955 et 1956, avec chaudière - N<sup>os</sup> 1965 et 1966, sans chaudière

Vue d'une cuisinière N<sup>o</sup> 1955 avec barre contourante



Les cuisinières en tôle et fonte N<sup>os</sup> 1955, 1956 avec chaudière et N<sup>os</sup> 1965 et 1966 sans chaudière sont de même construction que les cuisinières N<sup>os</sup> 955, 956, 965 et 966 représentées et décrites pages 78 et 79. Elles en diffèrent en ce qu'elles ne possèdent pas d'étuve.

Ces cuisinières sont livrées, **sauf indications contraires, avec devanture et côtés émailés ivoire et décorés polychrome (décor représenté ci-dessus), avec foyer ovale à houille, barre nickelée sur le devant; encadrements des portes, clenches et colonnes nickelés, pieds émailés ivoire; collerette et couvercle de chaudière nickelés (pour les N<sup>os</sup> 1955, 1956). Toujours avec bout de tuyau à clé.**

Sur demande, nous pouvons les fournir :

1<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émailés ivoire et décorés suivant le type **Moderne Uni-Bleu** (voir ce décor page 78 et sur la brochure spéciale en couleur) ;

2<sup>o</sup> Avec devanture et côtés en tôle noircie au feu, sans parties émailées ni décorées. Dans ce cas, les colonnes, encadrements des portes et clenches sont toujours nickelés et les pieds toujours émailés noir ;

3<sup>o</sup> Avec devanture et côtés émailés uni gris bleu ou ardoise ou décor 5. Dans ce cas, les panneaux des portes sont en ivoire et décorés. Néanmoins nous pouvons les livrer avec panneaux des portes en émail uni gris bleu ou ardoise ou décor 5, c'est-à-dire comme la cuisinière ;

4<sup>o</sup> Avec pieds nickelés ;

5<sup>o</sup> Avec foyer mixte rectangulaire permettant l'usage de la houille et du bois ;

6<sup>o</sup> Avec barre nickelée contourant la devanture et les côtés ;

7<sup>o</sup> Avec couvercle de chaudière en fonte affleurant le dessus (pour les N<sup>os</sup> 1955 et 1956) ;

8<sup>o</sup> Avec porte de foyer à feu visible garnie de mica ;

9<sup>o</sup> Avec poignée torsade à la porte de four.

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES		N <sup>o</sup>	1955	1956	1965	1966
Largeur avec barre contourant la devanture et les côtés ... ..		x	920	975	830	880
— du dessus ... ..		x	790	845	700	750
Profondeur du dessus ... ..		x	530	563	530	560
Hauteur ... ..		x	760	780	760	760
Périmètre extérieur du buselot ... ..		x	480	500	480	500
Diamètre du tuyau à utiliser ... ..		x	132	132	132	132
Contenance de la chaudière ... .. litres.			9	10	*	*
Four { Largeur ... ..		x	280	290	280	290
{ Profondeur ... ..		x	300	415	390	415
{ Hauteur ... ..		x	215	215	215	215

MODÈLES DÉPOSÉS



# Cuisinière en Tôle et Fonte

avec chaudière

N° 1032

avec revêtement extérieur en carreaux de faïence émaillée

Vue d'une cuisinière avec barre contournant la devanture et les côtés, revêtement en carreaux majolique "Décor N° 3, en relief"



La cuisinière en tôle et fonte N° 1032 est de même construction que la cuisinière N° 1020 représentée et décrite page précédente, mais elle possède de plus une chaudière sur la droite de la cuisinière.

Le carreau qui reçoit le robinet est toujours en fonte émaillée dans le ton des carreaux faïence de la devanture.

Nous pouvons fournir cette cuisinière suivant les types prévus à la page précédente pour la cuisinière 1020.

**Sur demande,** la chaudière peut être avec collerette et couvercle nickelés.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE		N°	1032
Largeur du dessus avec barre contournante ..			1.085
Largeur du dessus . . . . .			* 955
Profondeur du dessus . . . . .			* 610
Hauteur . . . . .			* 800
Périmètre extérieur du baselot . . . . .			* 500
Diamètre du tuyau à utiliser . . . . .			* 132
Contenance de la chaudière . . . . .			9 litres.
Four	Largeur . . . . .		* 300
	Profondeur . . . . .		* 410
	Hauteur . . . . .		* 220
Étau	Largeur . . . . .		* 300
	Profondeur . . . . .		* 410
	Hauteur . . . . .		* 135

MODÈLES DÉPOSÉS

## Robinet pour Cuisinières

N<sup>o</sup> 1, 3, 3<sup>a</sup>, 4

Orifice rond : 8, 11, 13, 13 <sup>3/16</sup>



N<sup>o</sup> 49

Orifice rond :  
8 <sup>3/16</sup>



Les robinets N<sup>os</sup> 1, 3, 3<sup>a</sup>, 4, 49, 58 et 59 sont livrés, **sauf indications contraires, en cuivre nickelé.**

N<sup>o</sup> 58

Orifice rond : 10 <sup>3/16</sup>



N<sup>o</sup> 59

Orifice rond : 12 <sup>3/16</sup>



N<sup>o</sup> 60

Orifice elliptique : 21 x 8



**Sur demande,** ils peuvent être livrés en cuivre poli.

Le robinet N<sup>o</sup> 60 est spécial pour les cuisinières N<sup>os</sup> 1951 à 1953, 1080 à 1082 et 1117. Il est livré dans les mêmes conditions que ci-dessus.

### Plaques Murales rectangulaires en tôle quadrillée émaillée ivoire

Dans le but de protéger les murs à l'endroit des cuisinières ou des éviers, nous livrons des plaques rectangulaires, en tôle quadrillée, non emboutie émaillée ivoire.

Ces plaques sont percées de trous permettant leur fixation.

**Sauf indications contraires,** elles sont livrées avec un filet bleu formant bordure (voir gravure ci-contre).

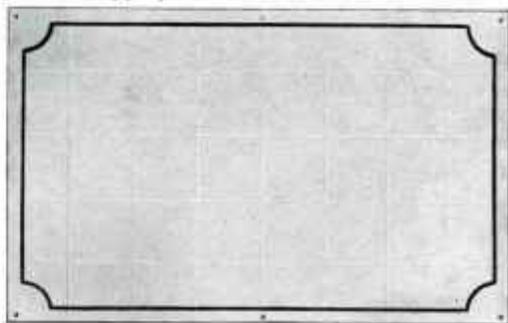
**Sur demande,** ce filet peut être de nuance et de décor appropriés à la cuisinière.

Nous avons établi une série de plaques aux dimensions ci-dessous. En dehors de cette série, nous pouvons livrer des plaques de toutes dimensions et d'une seule pièce, à la condition que, pour chaque plaque murale, les dimensions n'excèdent pas 1 m. 25 sur 0 m. 750.

Pour ces dernières, nos prix sont fixés sur demande.

#### Dimensions des Plaques Murales

Largeur : > 400	} Longueurs : > 600, > 620, > 650, > 680, > 700, > 720, > 750, > 780, > 800.
Largeur : > 500	Longueurs : 1.000, 1.030, 1.050, 1.100, 1.150, 1.170, 1.250.



### Sabots en Fonte pour Cuisinières

Nous avons établi une série de sabots en fonte, destinés à protéger de l'eau les pieds nickelés des cuisinières.

Ces sabots se font toujours en fonte émaillée et assortis à la nuance des cuisinières.

**Ils ne sont livrés que sur demande.**

Les cuisinières dont les numéros suivent, peuvent seules être montées sur sabots :

N<sup>os</sup> 914 à 918, 924 à 928, 934 à 938, 944 à 948, 974 à 978, 984 à 988, 980, 981, 994<sup>a</sup>, 995, 996, 1018, 1117, 100 à 104 et N<sup>os</sup> D, 600 à 604 et N<sup>os</sup> B, 600<sup>b</sup> à 604<sup>b</sup> et N<sup>os</sup> B, 1048 à 1052.

Hauteur

Vue d'un sabot pour  
pied de devant

Vue d'un sabot pour  
pied de derrière

utile

des

sabots :

2 centimètres.



Les cuisinières N<sup>os</sup> 2939 à 941, 951 à 953, 1939 à 1941 et N<sup>os</sup> B, 1951 à 1953 peuvent être posées sur des sabots semblables à ceux pour pieds de derrière des cuisinières N<sup>os</sup> 914 et similaires.

Les cuisinières N<sup>os</sup> 955, 956, 965, 966 peuvent être posées sur des sabots demi-circulaires figurés ci-contre.



MODÈLES DÉPOSÉS

# POÊLES

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin et leur poids approximatif d'expédition.

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition
Anciens	Nouveaux														
50	50	88	64	74	74	89	53	99B	99B	89	37		2193D	90	85
51	51	88	77	75	75	89	58	100	100	89	48		2194D	90	100
52	2052	88	87	92	2092	88	30	101	101	89	55	201	2201	90	77
67	2067	88	80	93	2093	88	40	102	102	89	59		2201D	90	80
70B	70B	89	23	94	2094	88	44	191	2191	90	66	250	250	91	64
70	70	89	25	95	2095	88	54	192	2192	90	80	251	251	91	85
71	71	89	28	97B	97B	89	26	193	2193	90	91	252	252	91	91
72	72	89	36	97	97	89	28	194	2194	90	98	267	2267	91	86
72B	72B	89	37	98	98	89	30		2191D	90	68				
73	73	89	47	99	99	89	30		2192D	90	82				

### Désignation des poêles employant le MÊME FOYER

50-250	70B-97B	72B-99B	2191-2191D-2201-2201D
51-251	70-97	73-100	2192-2192D
2052-2262	71-98	74-101	2193-2193D
2067-2267	72-99	75-102	2194-2194D

Les poêles N<sup>os</sup> 2201 et 2201D sont équipés avec la même chaudière.

## Doublures en Fonte

pour foyers ou pots de poêle

Doublure complète



Doublure partielle



Sauf indications contraires, nous livrons la doublure partielle.

Sur demande, les poêles dont les numéros suivent peuvent recevoir, soit la doublure partielle, soit la doublure complète : N<sup>os</sup> 50, 51, 2052, 2067, 250, 251, 2252 et 2267.

Sur demande, les poêles dont les numéros suivent peuvent recevoir la doublure partielle, mais pas la doublure complète : N<sup>os</sup> 2191, 2192, 2193, 2194, 2201 et N<sup>os</sup> D.

## Poêles à houille, sans chaudière

N<sup>os</sup> 50, 51, 2052 et 2067



Les poêles N<sup>os</sup> 50, 51, 2052 et 2067 sont livrés **toujours en fonte ordinaire, avec galerie au socle et galerie de chaque côté du dessus.**

**Sur demande, avec galeries de côté nickelées ou émaillées.**

N<sup>os</sup> 2092, 2093, 2094 et 2095

Les poêles N<sup>os</sup> 2092, 2093, 2094 et 2095 ont un foyer à houille. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces poêles sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

1<sup>o</sup> Avec foyer pour l'usage du bois ;

2<sup>o</sup> En fonte émaillée de toute couleur (devanture, côtés et pieds).



DIMENSIONS DES POÊLES		N <sup>o</sup>	50	51	2052	2067	2092	2093	2094	2095
Longueur du dessus sans la buse			• 685	• 810	• 870	• 835	•	•	•	•
Largeur sans galeries			• 375	• 415	• 400	• 435	• 470	• 520	• 370	• 615
Profondeur du dessus sans la buse			•	•	•	•	• 800	• 335	• 370	• 385
Hauteur			• 675	• 700	• 700	• 710	• 535	• 555	• 585	• 600
Diamètre extérieur de la buse			• 118	• 125	• 132	• 125	• 111	• 118	• 118	• 125
Four	Largeur		• 275	• 315	• 355	• 330	• 210	• 240	• 280	• 280
	Profondeur		• 290	• 325	• 355	• 335	• 210	• 240	• 270	• 290
	Hauteur		• 155	• 175	• 180	• 180	• 150	• 160	• 175	• 190

MODÈLES DÉPOSÉS

# Poêles à houille

sans chaudière

N° 70<sup>B</sup>, 70, 71, 72, 72<sup>B</sup>, 73, 74 et 75



Les poêles N° 70<sup>B</sup>, 70, 71, 72, 72<sup>B</sup>, 73, 74 et 75 ont une buse qui peut être placée dessus ou derrière. Elle est demi-sphérique à la partie inférieure.

Ces poêles sont toujours livrés en fonte ordinaire.

Sur demande, nous pouvons es livrer avec galeries de côté.

En Fonte  
ordinaire

A DÉFAUT D'UNE SÉRIE,  
NOUS NOUS RÉSERVONS LA FACULTÉ DE LIVRER L'AUTRE

N° 97<sup>B</sup>, 97, 98, 99, 99<sup>B</sup>, 100, 101 et 102

Les poêles N° 97<sup>B</sup>, 97, 98, 99, 99<sup>B</sup>, 100, 101 et 102 ne diffèrent des poêles N° 70<sup>B</sup> à 75 que par le diamètre et la forme de la buse dont la partie inférieure est entièrement cylindrique.

Ces poêles sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

Sur demande, nous pouvons les livrer :

1° Avec galeries de côté ;

2° En fonte émaillée de toute couleur.



DIMENSIONS DES POÊLES		N°	70 <sup>B</sup> 97 <sup>B</sup>	70 97	71 98	72 99	72 <sup>B</sup> 99 <sup>B</sup>	73 100	74 101	75 102
Longueur du dessus sans la buse			• 320	• 345	• 380	• 415	• 455	• 485	• 745	• 795
Largeur du dessus			• 310	• 330	• 350	• 380	• 390	• 405	• 425	• 445
Hauteur			• 525	• 540	• 555	• 570	• 580	• 630	• 640	• 650
Diamètre extérieur de la buse	N° 70 <sup>B</sup> à 75		• 097	• 104	• 104	• 111	• 111	• 111	• 118	• 125
	N° 97 <sup>B</sup> à 102		• 104	• 111	• 111	• 118	• 118	• 125	• 125	• 132
Four	Largeur		• 220	• 235	• 255	• 270	• 280	• 300	• 310	• 310
	Profondeur		• 240	• 255	• 275	• 300	• 305	• 345	• 345	• 360
	Hauteur		• 145	• 155	• 170	• 185	• 185	• 190	• 195	• 205

MODÈLES DÉPOSÉS

# Poêles Flamands Ornés

Vue, d'un poêle sans chaudière



Sans chaudière  
N<sup>os</sup> 2191, 2192,  
2193 et 2194  
Avec chaudière  
N<sup>o</sup> 2201

Les poêles flamands N<sup>os</sup> 2191 à 2194 et 2201 ont toujours 2 portes au four. Ils sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec galeries de côté émaillées noir.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> Émaillés noir ou couleur ; dans ce cas, les galeries de côté et la galerie de socle sont émaillées comme le poêle ;

2<sup>o</sup> Avec galeries de côté et de socle nickelées ;

3<sup>o</sup> Avec, en plus, le socle et la gorge nickelés ;

4<sup>o</sup> Avec, en plus, les portes du four nickelées ;

5<sup>o</sup> Entièrement nickelés, sauf le pot, le dessus, la buse et le derrière ;

6<sup>o</sup> Avec pot uni.

**Nota.** — Sous aucun prétexte, il ne sera dérogé aux types ci-dessus.

## Décorés

Sans chaudière  
N<sup>os</sup> 2191<sup>D</sup>, 2192<sup>D</sup>,  
2193<sup>D</sup> et 2194<sup>D</sup>

Avec chaudière  
N<sup>o</sup> 2201<sup>D</sup>

Les poêles flamands N<sup>os</sup> 2191<sup>D</sup> à 2194<sup>D</sup> et 2201<sup>D</sup> sont de même construction que les poêles N<sup>os</sup> 2191 à 2194 et 2201, mais ils possèdent aux portes du four et au socle des panneaux rapportés en tôle.

Ces panneaux sont invariablement décorés polychrome sur fond ivoire.

A part cette différence, tous les modes de fabrication énumérés ci-dessus pour les poêles N<sup>os</sup> 2191 à 2194 et 2201 s'appliquent aux poêles N<sup>os</sup> 2191<sup>D</sup> à 2194<sup>D</sup> et 2201<sup>D</sup>.

Vue d'un poêle N<sup>o</sup> 2201<sup>D</sup>



DIMENSIONS DES POÊLES		N <sup>o</sup>	2191-2191 <sup>D</sup> 2201-2201 <sup>D</sup>	2192 2192 <sup>D</sup>	2193 2193 <sup>D</sup>	2194 2194 <sup>D</sup>
Longueur du dessus sans la buse			735	855	945	1.050
Largeur sans galeries			385	380	405	420
Hauteur			750	755	780	810
Diamètre extérieur de la buse			118	118	125	125
Contenance de la chaudière (N <sup>os</sup> 2201 et 2201 <sup>D</sup> )	litres		3 ½			
Four	Largeur		315	380	440	475
	Profondeur		285	300	330	335
	Hauteur		160	175	185	205

MODÈLES DÉPOSÉS

# Poêles en Fonte

sans chaudière

N<sup>os</sup> 250, 251, 2252 et 2267



Les poêles N<sup>os</sup> 250, 251, 2252 et 2267 possèdent un socle semblable à celui des poêles N<sup>os</sup> 2191 à 2194 et N<sup>os</sup> D représentés page précédente.

Ils sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec galeries de côté et galerie au socle en fonte ordinaire.** (Voir les gravures page précédente.)

**Sur demande,** ils peuvent être fournis :

- 1<sup>o</sup> Avec socle et gorge émaillés noir ou couleur. Dans ce cas, la galerie au socle seule est émaillée comme le socle ;
- 2<sup>o</sup> Avec galeries de côté et galerie au socle nickelées ;
- 3<sup>o</sup> Avec socle et gorge nickelés.

**Nota. — Sous aucun prétexte, il ne sera dérogé aux types ci-dessus.**

DIMENSIONS DES POÊLES		N <sup>o</sup>	250	251	2252	2267
Longueur du dessus sans a buse...			* 685	* 810	* 870	* 835
Largeur sans galeries...			* 375	* 415	* 460	* 435
Hauteur...			* 690	* 755	* 770	* 770
Diamètre extérieur de la buse...			* 118	* 125	* 132	* 125
Four	Largeur		* 275	* 315	* 355	* 335
	Profondeur		* 290	* 325	* 355	* 355
	Hauteur		* 155	* 175	* 185	* 160

MODÈLES DÉPOSÉS

## Cheminées Simples

### TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition.

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	
Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé
67-67M	67-67M	92	31	33	277	277	93	80	87	287	287	93	80	87
68-68M	68-68M	92	37	40	279	279	93	105	112	289	289	93	105	112
69-69M	69-69M	92	47	51										

## Cheminées avec ajours quadrillés

et grille de devant simple

**N<sup>os</sup> 67, 68 et 69**  
avec souffleur



Les cheminées N<sup>os</sup> 67, 68, 69, 67<sup>M</sup>, 68<sup>M</sup> et 69<sup>M</sup> ont un foyer garni de briques réfractaires.

Elles brûlent la houille et le coke.

Le dessus à charnières recouvre une plaque avec trou et tampon.

**Ces cheminées sont toujours à buse derrière.** Elles sont livrées, sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec appliques émaillées rouge brique.

Sur demande, elles peuvent être fournies en fonte émaillée noir ou couleur avec appliques émaillées d'une teinte différente ou nickelées.

**N<sup>os</sup> 67<sup>M</sup>, 68<sup>M</sup> et 69<sup>M</sup>**  
avec deux portes à mica



DIMENSIONS DES CHEMINÉES		N <sup>os</sup>	67-67M	68-68M	69-69M
Hauteur totale ...	... ..		» 590	» 630	» 690
Largeur totale ...	... ..		» 430	» 470	» 510
Profondeur totale ...	... ..		» 375	» 400	» 415
Largeur du foyer ...	... ..		» 240	» 280	» 315
Circonférence extérieur de la buse ...	... ..		» 360	» 420	» 520
Distance du sol au dessus de la buse ...	... ..		» 345	» 390	» 435

MODÈLES DÉPOSÉS

# Cheminées à Four

N<sup>os</sup> 277 et 279N<sup>os</sup> 287 et 289

Panneaux rapportés à l'intérieur des portes

avec portes pleines d'une seule pièce

Feu visible



Les cheminées N<sup>os</sup> 277, 279, 287 et 289 possèdent un foyer permettant de brûler la houille et le bois. Elles sont toujours livrées avec deux grilles, l'une à houille, l'autre à bois.

Le four est chauffé par la circulation de la flamme. Le couvercle est à charnières ; il recouvre un dessus sur lequel sont disposés deux trous avec tampons.

**Cheminées N<sup>os</sup> 277, 279.** — Ces cheminées sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec colonnes de devant et poignée de tiroir nickelées.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

1<sup>o</sup> Émaillées de toute nuance, avec les panneaux des portes et du couvercle émaillés en céramique jaune brun ;

2<sup>o</sup> Émaillées de toute nuance, avec les panneaux des portes et du couvercle émaillés dans le même ton ou de nuance différente ;

3<sup>o</sup> Les encadrements des portes et du couvercle peuvent, **sur demande,** être nickelés comme les colonnes et la poignée de tiroir ;

4<sup>o</sup> **Sur demande également,** toutes les parties énumérées au type 3<sup>o</sup> peuvent être en cuivre poli ou en bronze poli.

**Cheminées N<sup>os</sup> 287, 289.** — Ces cheminées sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec les colonnes de devant et poignée de tiroir nickelées.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

Émaillées noir ou couleur, soit d'une seule nuance, soit avec portes émaillées d'une autre nuance ou nickelées, colonnes de devant et poignée de tiroir nickelées.

DIMENSIONS DES CHEMINÉES		N <sup>os</sup>	277-287	279-289
Hauteur totale			• 860	• 980
Largeur totale			• 500	• 560
Profondeur totale			• 360	• 420
Largeur du foyer			• 315	• 360
Diamètre extérieur de la base			• 104	• 118
Distance du sol au dessus de la base			• 800	• 910
Four	Largeur		• 265	• 300
	Profondeur		• 225	• 290
	Hauteur		• 170	• 190

MODÈLES DÉPOSÉS

# CINQUIÈME SÉRIE

## Brasero

## Grilles Godin

## Foyers économiques "Diable"

## Foyers hygiéniques

## Enveloppes pour foyers hygiéniques

### TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	
Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé
<b>BRASERO</b>				336 <sup>n</sup>	2336 <sup>n</sup>	100	83	89		415	108		102	
210	210	95	85	346	4346	101	62	66		428	109		60	
<b>GRILLES GODIN</b>				348	4348	101	64	66		430	109		90	
					369	102		71	<b>ENVELOPPES POUR FOYERS HYGIÉNIQUES.</b>					
221	221	95	16		369 <sup>o</sup>	102		70						
222	222	95	20		370 <sup>a</sup>	103	68	71	110					
223	223	95	22		374	104	72	75						
<b>FOYERS ÉCONOMIQUES</b>					375	104	80	84	111					
172	172	96 et 97	62	65	381	105		90						
172 <sup>n</sup>	172 <sup>n</sup>		62	65	400	106	50	55	PORTE-PLATS SUPÉRIEURS POUR FOYERS HYGIÉNIQUES					
<b>FOYERS HYGIÉNIQUES A FEU CONTINU</b>					401	106	80	85						
318	2318	98	74	77	411	107		84	111					
336	2336	99	83	89	412	107		100						



# BRASERO

## N° 210 extra-fort

pour chantiers, terrasses de cafés, salles publiques, etc.



Le brasero N° 210 est toujours livré en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DU BRASERO		N°	210
Hauteur totale ...	...		* 745
Largeur totale ...	...		* 500
Profondeur totale...	...		* 500
Contenance en coke ...	...	litres	22

# GRILLES GODIN

## N° 221, 222 et 223



Les grilles Godin N° 221, 222 et 223 sont disposées pour brûler les boulets, le coke et l'antracite. Elles sont toujours livrées en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DES GRILLES GODIN		N°	221	222	223
Largeur totale ...	...		* 350	* 400	* 450
Profondeur...	...		* 230	* 240	* 250
Hauteur...	...		* 490	* 490	* 490

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyers Économiques

Marque « DIABLE » déposée

N° 172

Portes en fonte, en cuivre ou en bronze poli  
style moderne



N° 172<sup>B</sup>

Portes en cuivre découpé, ciselé et poli  
style moderne



Vue intérieure des Foyers économiques « DIABLE »



*Voir la description et les dimensions page suivante.*

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyers Économiques

## “ DIABLE ”

MARQUE



DÉPOSÉE

Les foyers économiques « Diabie » N<sup>os</sup> 172 et 172<sup>B</sup> sont spéciaux pour le chauffage au coke et à l'antracite. Le foyer est constitué par un fût en fonte, mobile autour d'un axe vertical, et peut être aisément sorti de l'enveloppe. Le fût est muni d'une anse en fer. Il possède, à la partie inférieure, un tiroir à cendres muni d'une targe.

**Sur demande**, le garde-cendres peut être supprimé.

**Foyer économique N<sup>o</sup> 172.** — Le foyer économique N<sup>o</sup> 172 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, portes en fonte ordinaire.**

**Sur demande**, il peut être fourni :

- 1<sup>o</sup> En fonte ordinaire, avec portes en fonte nickelée ou en fonte polie et cirée ;
- 2<sup>o</sup> Entièrement en fonte émaillée de toute couleur ;
- 3<sup>o</sup> En fonte émaillée de toute couleur, avec portes en fonte nickelée, en fonte polie et cirée, en cuivre poli ou en bronze poli ;
- 4<sup>o</sup> Entièrement en fonte polie et cirée ;
- 5<sup>o</sup> En fonte polie et cirée, avec portes en fonte nickelée, en cuivre poli ou en bronze poli.

Le garde-cendres est livré, **sauf indications contraires, de la même manière que l'encadrement.**

**Foyer économique N<sup>o</sup> 172<sup>B</sup>.** — Le foyer économique N<sup>o</sup> 172<sup>B</sup> ne diffère du précédent que parce qu'il **est toujours livré avec portes en cuivre jaune découpé, ciselé et poli.**

Ce foyer est livré, **sauf indications contraires, avec cadre et garde-cendres émaillés noir.**

**Sur demande**, nous pouvons le fournir :

- 1<sup>o</sup> Avec cadre et garde-cendres émaillés de toute couleur ;
- 2<sup>o</sup> Avec cadre et garde-cendres en fonte polie et cirée.

*Il n'est jamais livré en fonte ordinaire.*

DIMENSIONS DES FOYERS ÉCONOMIQUES N <sup>os</sup>		172 172 <sup>B</sup>	DIMENSIONS INTÉRIEURES DES OUVERTURES DE CHEMINÉES N <sup>os</sup>		172 172 <sup>B</sup>
Hauteur extérieure du cadre ... ..			pouvant recevoir les foyers		
Largeur extérieure du cadre... ..			Largeur intérieure ... ..		
Profondeur du derrière sans le cadre... ..			Hauteur intérieure... ..		
— du cadre seul ... ..					
— du cendrier seul... ..					
Circonférence extérieure de la base ... ..					
		+ 810			+ 550
		+ 565			+ 600
		+ 245			
		+ 075			
		+ 220			
		+ 345			

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyer Hygiénique

## N° 2318

spécial pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets  
avec foyer garni de briques réfractaires et grille pivotante à anneau

Vue d'un appareil avec appliques



Le foyer hygiénique N° 2318 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, sans appliques, garnitures nickelées, toujours à roulettes et poignée sur le devant.**

**Sur demande,** nous pouvons le livrer :

- 1° En fonte émaillée uni ou céramique ;
- 2° En fonte polie et cirée ;
- 3° Avec appliques en fonte nickelée ;
- 4° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111).

*Il est toujours livré avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement.*

DIMENSIONS DU FOYER HYGIÉNIQUE		N°	2318
Hauteur...	...		= 710
Largeur...	...		= 590
Profondeur de la devanture ou partie ornée...	...		= 180
— du derrière...	...		= 150
— totale (cendrier compris)...	...		= 400
Distance du sol au dessus de la buse...	...		= 445
Circonférence extérieure de la buse...	...		= 420
Contenance en coke...	...		kilos. 6
Volume chauffé (approximativement)...	...	m. c.	100 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS



# NOTICE

## sur le montage des Foyers hygiéniques Calorifères à feu continu (6<sup>me</sup> série) et Calorifères hygiéniques

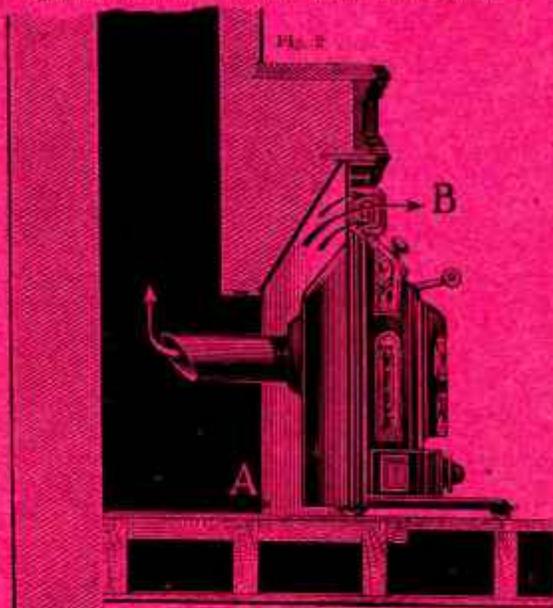
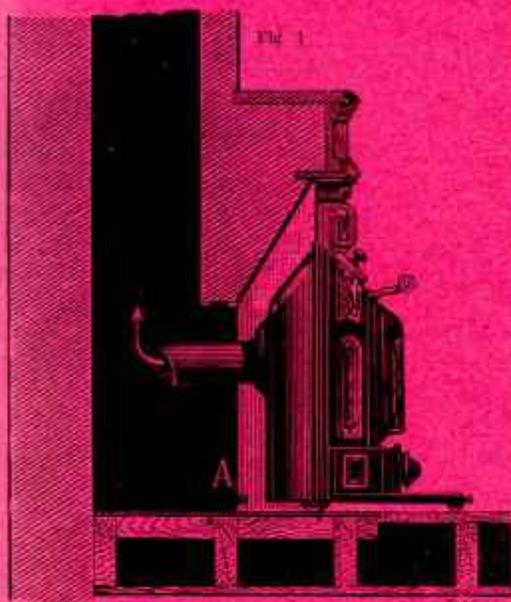
Le dessus de la cheminée est remplacé par une tôle à 45 degrés. Il faut bien être sûr que la tôle traverse la base.

L'appareil est placé le plus près possible de la tôle, mais complètement au dehors. On ne doit pas l'enterrer à moins dans la chambre de découplage la tôle suivant son contour extérieur, car toute la chaleur produite par la partie inférieure du foyer serait perdue.

Si cependant on préfère ce montage, il faudra, pour faire un bon parti de l'appareil, le disposer comme l'indique la figure 2, i mettre une tôle de fermeture au A et ajouter la tôle d'entourage B à la partie supérieure, ou adapter des feuilles de cloison.

Avoir bien soin de couper la tôle (ou le plan ou la tôle) au ciseau comme l'indiquent les figures ci-dessous. Éviter de couper ce travail à la scie, et ne jamais surtout pousser l'appareil à fond dans la cheminée.

Ne jamais planer de quel côté ni même de deux-côtés sur la base, le réglage devant se faire sur l'entrée de l'air dans l'appareil.



**Combustibles.** — Ces appareils sont bien construits pour brûler du coke, de l'anthracite ou des boulets d'anthracite. Nous recommandons de ne jamais brûler de charbon gras.

**Allumage.** — Donner accès à l'air dans le cendrier, sans foyers ou sans ouvrir la porte du cendrier, comme il est dit au chapitre « Réglage ». Introduire dans le foyer des matières facilement inflammables : copeaux, papier, bûchettes, etc., et les recouvrir de bois fin ou de charbon de bois, laisser bien allumer le tout, et mettre au-dessus une petite quantité de coke ou d'anthracite. Quand le combustible est bien allumé, on peut enlever l'appareil.

**Réglage.** — Les foyers de ces appareils sont disposés de façon à ce que l'air adéquat à la combustion y pénètre par la porte du cendrier, quand l'ajustage est fait par mes parts à dessous ou par une porte à souille mobile et à vis de serrage. L'air pénètre par la valve à vis.

Jamais la porte de cendrier ne doit être maintenue levée ou ouverte. L'on risquerait de fondre l'appareil, par suite de la combustion très violente, ou même la porte pour l'empêcher de porter sur son siège. Quand la porte du cendrier s'ouvre lentement, avoir soin de la tenir toujours fermée sous la pression de la vis de serrage, jusqu'à ce qu'elle se ferme complètement. Il faut alors prendre un moment plus grand et avoir une combustion modérée que d'employer un petit appareil avec une combustion vive.

Pour arriver à un réglage efficace, éviter les courants d'air par la porte garde de bois qui doit toujours être fermée sous la pression de la vis de fermeture.

Ne jamais fermer les vis de fermeture à la main, mais bien avec la clé spéciale.

Si, pour l'allumage, il est nécessaire de pousser la porte à souille le plus possible de droite à gauche, ou de dévisser lentement la valve, on doit diminuer l'entrée de l'air aussitôt que le combustible est bien allumé, autrement on dégraderait la détermination de l'appareil.

**Recommandation importante.** — Les foyers hygiéniques, les calorifères à feu continu de la 6<sup>me</sup> série, les calorifères hygiéniques de la 7<sup>me</sup> série ne doivent se monter sur un calorifère de construction spéciale appelé **calorifère en faïence de salle à manger** que si le dit calorifère est parfaitement blanc, c'est-à-dire que son état n'a aucune trace nuisant recommandation avec les bouillottes de chaleur.

**Entretien.** — Le nettoyage en marche est obtenu en manœuvrant la grille à pivot par l'intermédiaire d'une anse en place à droite de cette grille, sur la devanture.

Voir à ce que le cendrier ne soit jamais plein de cendres. L'air ne pourrait plus arriver sous la grille et le tirage serait arrêté. De plus, on exposerait la grille à une détérioration rapide.

De temps à autre, laisser refroidir l'appareil et le nettoyer complètement en ouvrant la porte garde de bois et en soulevant la grille verticale. Enlever soigneusement le cendrier quand il se forme.

Si, par l'usage, une brèche venait à s'ouvrir ou à se causer, il ne faudrait pas continuer à se servir de l'appareil sans le remplacer. Conduits dans ces conditions, nos appareils donnent toute satisfaction, et la non-résistance ne peut être attribuée qu'à un mauvais état de la cheminée.

## QUELQUES INDICATIONS sur la disposition des conduits de fumée dans les calorifères hygiéniques de la 7<sup>e</sup> série à buse coude en bas

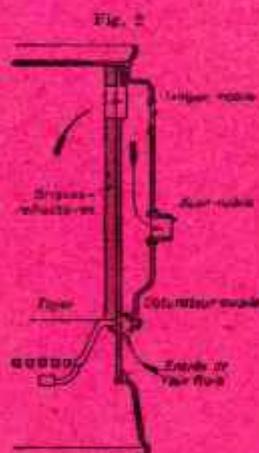
Pages 120 à 139



Deux orifices de départ sur le foyer, l'un à la partie supérieure, l'autre à 1/3 environ de la hauteur comptée de la grille.

Combustion vive dans la partie située entre la grille et l'orifice inférieur. Lente au-dessus.

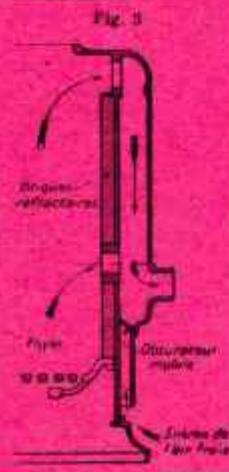
(Calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 116 à 118, 4120 à 2123, 141 à 143, 388<sup>o</sup> et 388<sup>o</sup>o.)



Un orifice de départ à la partie supérieure du foyer.

Prise d'air par un obturateur mobile, contribuant avec la valve du cendrier à modérer l'allure de la combustion.

(Calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2130, 2188<sup>o</sup>, 2188<sup>o</sup>o, 2189<sup>o</sup> et 2189<sup>o</sup>o.)



Deux orifices de départ, comme fig. 1 ci-dessus, mais avec en plus l'obturateur de prise d'air de la fig. 2.

Combinaison des deux dispositions précédentes.

(Calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2164, 2165, 2166, 2164<sup>o</sup>, 2165<sup>o</sup>, 2166<sup>o</sup>, 2164<sup>o</sup>o, 2165<sup>o</sup>o et 2166<sup>o</sup>, 205.)

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyer Hygiénique

## N° 2336

spécial pour l'usage du coke, de l'antracite et des boulets  
avec foyer garni de briques réfractaires et grille pivotante à anneau

avec devanture en fonte ornée, sans appliques



Le foyer hygiénique N° 2336 possède une devanture finement ornée. Les motifs en relief font corps avec la devanture et sont venus de fonte avec elle. La grille est pivotante sur support basculant.

Ce foyer hygiénique, **toujours à roulettes et poignée sur le devant**, est livrée, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec garnitures nickelées.**

**Sur demande**, nous pouvons le fournir :

- 1° En fonte émaillée de toute couleur ;
- 2° En fonte polie et cirée ;
- 3° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111) ;
- 4° Avec enveloppe en fonte ajourée, indépendante de l'appareil (voir page 110).

*Il est toujours livré avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement.*

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES		N°	2336 2336 <sup>B</sup>
Hauteur...	...		+ 720
Largeur...	...		+ 620
Profondeur de la devanture ou partie ornée...	...		+ 190
— du derrière	...		+ 090
— totale (cendrier compris)	...		+ 375
Distance du sol au dessus de la base...	...		+ 460
Circonférence extérieure de la base...	...		+ 400
Contenance en coke ...	...	kilos.	6.500
Volume chauffé (approximativement)	...	m. c.	120 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyer Hygiénique

N° 2336<sup>B</sup>

spécial pour l'usage du coke, de l'antracite et des boulets  
avec foyer garni de briques réfractaires et grille pivotante à anneau

avec ornements appliques rapportés sur la devanture



Le foyer hygiénique N° 2336<sup>B</sup> diffère du foyer hygiénique N° 2336 représenté et décrit page précédente, par la disposition des motifs d'ornement du pourtour de la devanture et de la porte du cendrier.

Ces motifs sont indépendants de l'appareil et rapportés à l'aide de vis, tandis que dans le foyer hygiénique N° 2336 ils sont, ainsi qu'on l'a vu page précédente, solidaires de l'appareil.

Ces ornements mobiles constituent les appliques.

Le foyer hygiénique N° 2336<sup>B</sup>, **toujours à roulettes et poignée sur le devant**, est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec appliques en fonte nickelée.**

**Sur demande**, il peut être fourni :

- 1° En fonte émaillée de toute couleur, avec appliques nickelées, en cuivre poli ou en bronze poli ;
- 2° En fonte polie et cirée, avec appliques nickelées, en cuivre poli ou en bronze poli ;
- 3° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111).

Il peut être livré avec enveloppe en fonte ajourée, indépendante de l'appareil (voir page 110).

*Il est toujours livré avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement.*

*Voir les dimensions page précédente.*

## Foyer Hygiénique N° 4346, genre anglais



Le foyer hygiénique N° 4346 possède une grille pivotante sur support basculant. Les portes sont à fermeture hermétique par joint d'amiante.

Ce foyer, **toujours à roulettes et poignée sur le devant**, est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec panneaux en tôle émaillée et décorée, impression verte sur fond ivoire, garnitures nickelées.**

**Sur demande**, nous pouvons le fournir :

- 1° En fonte émaillée de toute couleur ;
- 2° En fonte polie et cirée.

Dans tous les cas, les panneaux sont émaillés et décorés comme il est dit ci-dessus.

3° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111).

## Foyer Hygiénique N° 4348, Renaissance

Le foyer hygiénique N° 4348 remplace le foyer hygiénique N° 2348. Il en diffère par les portes qui sont pourvues d'un joint en amiante au lieu d'être fraisées.

Ce foyer possède une grille pivotante sur support basculant.

Le foyer hygiénique N° 4348, **toujours à roulettes et poignée sur le devant**, est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec appliques et garnitures nickelées.**

**Sur demande**, il peut être fourni :

- 1° En fonte émaillée de toute couleur.
- 2° En fonte polie et cirée.

Dans ces deux cas, les appliques peuvent être en fonte nickelée, en cuivre poli ou en bronze poli.

3° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111).

Les foyers ci-dessus sont toujours fournis avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement.

Ils peuvent être livrés avec enveloppe en fonte ajourée, indépendante de l'appareil (voir page 110).



DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES		N°	4346	4348
Hauteur	.....		+ 700	+ 700
Largueur	.....		+ 515	+ 510
Profondeur de la devanture ou partie ornée	.....		+ 170	+ 190
— du derrière	.....		+ 080	+ 070
— totale (centrier compris)	.....		+ 300	+ 305
Distance du sol au dessus de la base	.....		+ 435	+ 445
Circonférence extérieure de la base	.....		+ 300	+ 365
Contenance en coke	.....	kilos.	5	5,500
Volume chauffé (approximativement)	.....	m. c.	75 à 100	75 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyers Hygiéniques

MARQUE



DÉPOSÉE

N° 369

Avec devanture et côtés  
entièrement en fonte

N° 369<sup>D</sup>

Avec panneaux en tôle émaillée et décorée  
rapportés dans la devanture et les côtés.



Les foyers hygiéniques « Radiolette » N° 369 et 369<sup>D</sup> sont plus spécialement construits pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets. Cependant, ils peuvent être disposés pour l'usage du bois.

Le foyer en tôle très épaisse est revêtu intérieurement d'une forte garniture en terre réfractaire. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Le chargement s'effectue par une porte à siège fralé, placée sous le couvercle à charnières de l'appareil.

La porte unique du foyer et du cendrier est à fermeture à joint d'amiante et à vis et, par conséquent, hermétique.

Le réglage de la combustion s'opère au moyen d'une valve à vis placée sur cette porte. Enfin, l'enveloppe ajourée permet à la chaleur de se répandre rapidement.

Les foyers hygiéniques « Radiolette » sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, porte de chargement au charbon, colonnes d'angles et tampon du couvercle nickelés. **Toujours à buse coude en bas.**

**Sur demande**, ils peuvent être fournis :

- 1° Avec porte de chargement rectangulaire pour l'usage du bois ;
- 2° En fonte émaillée uni ou céramique, mais toujours avec colonnes et tampon du dessus nickelés ;
- 3° Avec dessus complètement nickelé.

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES - RADIOLETTE -		N°	369-369 <sup>D</sup>
Largeur au corps...	...		= 420
Profondeur au corps...	...		= 255
Hauteur totale...	...		= 640
Diamètre extérieur de la buse...	...		= 083
Distance du sol au dessus de la buse...	...		= 140
Contenance en coke (environ)...	...	kilos.	6
Volume chauffé (approximativement)...	...	m. c.	75 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS

## Foyer Hygiénique N° 370<sup>A</sup>

Vue d'un appareil avec porte-plat supérieur N° 1 et porte-plat inférieur



Le foyer hygiénique N° 370<sup>A</sup> remplace le foyer hygiénique N° 370. Il en diffère par les portes qui sont pourvues d'un joint en amlante au lieu d'être fraisées.

Le foyer, entièrement en fonte, est de grande capacité ; il est disposé pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets. La grille pivotante est montée sur un support basculant.

Le foyer hygiénique N° 370<sup>A</sup>, **toujours à roulettes et poignée sur le devant**, est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande**, nous pouvons le livrer :

- 1° En fonte émaillée uni ou céramique ;
- 2° En fonte polie et cirée ;
- 3° Avec porte-plat supérieur N° 1 (voir page 111) et porte-plat inférieur spécial.

Ces accessoires peuvent être livrés, **sur demande**, en cuivre poli ou en bronze poli.

Il est toujours livré avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement.

Il peut être livré avec enveloppe en fonte ajourée, indépendante de l'appareil (voir page 110).

DIMENSIONS DU FOYER HYGIÉNIQUE		N°	370 <sup>A</sup>
Hauteur totale	...		= 660
Largeur au corps	...		= 495
Profondeur de la devanture ou partie ornée	...		= 190
— du derrière	...		= 070
— totale (centrier compris)	...		= 310
Distance du sol au dessus de la base	...		= 450
Circonférence extérieure de la base	...		= 350
Contenance en coke (environ)	...		7.500
Volume chauffé (approximativement)	...	m. c.	120 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyers Hygiéniques

N<sup>os</sup> 374 et 375



Les foyers hygiéniques N<sup>os</sup> 374 et 375 sont des appareils robustes spécialement construits pour l'usage du coke, de l'antracite et des boulets. La grille pivotante est montée sur un support basculant.

Un panneau arrière démontable permet le nettoyage des conduits de fumée.

Ils se composent essentiellement d'un foyer en fonte revêtu extérieurement d'une enveloppe décorative garnie d'appliques ajourées.

Ces appliques favorisent la circulation de l'air entre le foyer et l'enveloppe.

La face arrière de ces appareils est plane, disposition qui permet d'appliquer, au besoin, le meuble contre une paroi verticale. En outre, les feuillures des portes sont garnies d'amiante.

Les foyers hygiéniques N<sup>os</sup> 374 et 375 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec appliques ajourées et fronton nickelés. Toujours à pieds.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

1<sup>o</sup> En fonte émaillée uni ou céramique, appliques et fronton en fonte nickelée ;

2<sup>o</sup> En fonte polie et cirée, appliques et fronton en fonte nickelée ;

3<sup>o</sup> Avec porte-plat supérieur N<sup>o</sup> 2 (voir page 111).

**Sur demande également, les appliques et fronton peuvent être en cuivre poli ou en bronze poli.**

*Ils sont toujours livrés avec bout de tuyau tôle et entonnoir de chargement*

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES	N <sup>o</sup>	374	375
Hauteur totale ... ..		= 700	= 780
Largeur au corps... ..		= 550	= 585
Profondeur de la devanture ou partie ornée... ..		= 245	= 270
— totale (cendrier compris)... ..		= 320	= 350
Distance du sol au dessus de la base... ..		= 410	= 415
Circonférence extérieure de la base... ..		= 350	= 350
Contenance en coke (environ) ... ..	litres,	5	7.500
Volume chauffé (approximativement) ... ..	m. c.	75 à 100	120 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Foyer Hygiénique

## N° 381

### Genre hollandais



Le foyer hygiénique N° 381 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, appliques et accessoires en cuivre poli.**

**Sur demande,** il peut être fourni en fonte polie et cirée.

**Sur demande,** les appliques du cartouche peuvent être livrées en fonte émaillée invariablement en céramique bleu vert clair.

DIMENSIONS DU FOYER HYGIÉNIQUE		N°	381
Hauteur totale...	...		• 700
Largeur totale...	...		• 595
Profondeur totale...	...		• 500
Distance du sol au dessus de la buse...	...		• 500
Diamètre extérieur de la buse...	...		• 090
Contenance en anthracite (environ)...	...		kilos. 9
Volume chauffé (approximativement)...	...		m. c. 175

MODELES DÉPOSÉS

# Foyers Hygiéniques

## N° 400 et N° 401, Style Moderne

MARQUE



DÉPOSÉE

Vue d'un appareil avec plaque de parquet



Les foyers hygiéniques " Godinette " N° 400 et 401, sont construits pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets.

Le foyer cylindrique en tôle est revêtu intérieurement d'une épaisse garniture réfractaire. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Les portes de chargement et de foyer sont à joint d'amiante et par conséquent hermétiques. Le réglage de la combustion s'opère par une valve à vis placée sur la porte de foyer. L'enveloppe ajourée permet à la chaleur de rayonner rapidement.

Les foyers hygiéniques " Godinette " sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire.

Toujours à buse coude en bas, accessoires et plaque de protection nickelés.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

1° Émaillés de toute couleur ;

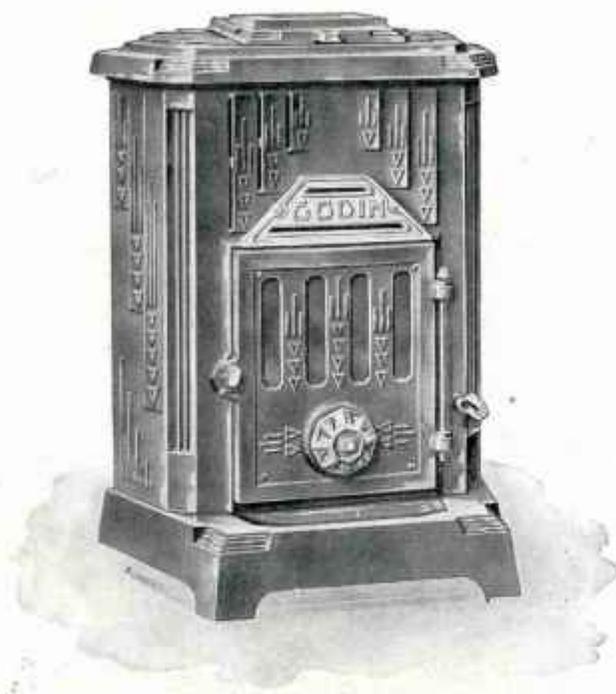
2° Avec plaque de parquet livrée dans le ton de l'appareil.

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES « GODINETTE »		N°	400	401
Largeur au corps...			390	475
Profondeur au corps...			240	325
Profondeur totale cendrier compris...			360	440
Hauteur totale...			680	775
Diamètre extérieur de la buse...			083	097
Distance du sol au dessus de la buse (sans plaque de parquet)...			445	455
Largeur de la plaque de parquet...			520	600
Profondeur de la plaque de parquet...			440	530
Contenance en coke (environ)...		kilos.	3,400	10
Volume chauffé (approximativement)...		m. c.	75	150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouveaux Foyers Hygiéniques

N° 411 et N° 412, Style Moderne



Les foyers hygiéniques N° 411 et 412 sont construits pour l'usage du coke, de l'antracite et des boulets. La porte de chargement, de grande dimension, permet aussi l'emploi du bois. Le foyer ovale, en tôle, est revêtu intérieurement d'une épaisse garniture réfractaire. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Les portes de chargement et de foyer sont à joint d'amiante. Le réglage de la combustion s'opère par une valve à vis placée sur la porte du foyer. Des événements ménagés dans l'enveloppe extérieure permettent à la chaleur de rayonner rapidement.

Les foyers hygiéniques N° 411 et 412 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Toujours à buse coude en bas, accessoires et plaque de protection nickelés. Jamais à roulettes.**

**Sur demande, ils peuvent être fournis émaillés de toute couleur.**

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES	N°	411	412
Hauteur totale ...		= 635	= 600
Largeur au corps... ..		= 425	= 405
Largeur au socle... ..		= 470	= 500
Profondeur au corps ...		= 290	= 300
— au socle ... ..		= 410	= 455
Distance du sol au dessus de la buse		= 420	= 430
Diamètre extérieur de la buse... ..		= 90	= 104
Contenance en coke ... ..	kilos,	6	5,500
Capacité chauffée... ..	m. c.	100 à 125	150 à 175

MODELES DEPOSES

# Nouveau Foyer Hygiénique

N° 415

Genre hollandais



Le nouveau foyer hygiénique genre hollandais N° 415 comprend un foyer en fonte disposé pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets.

L'enveloppe est composée d'une large devanture en fonte avec appliques reliée par un entourage en tôle perforée au derrière plan de l'appareil.

Toutes les portes sont à fermeture hermétique par joint d'amiante ; la porte de foyer, très large, permet une grande visibilité du feu.

Le réglage de la combustion est obtenu :

1° Par l'admission de l'air sous la grille au moyen de deux valves ;

2° Par un demi-obturbateur placé directement sur la buse et manœuvrable de l'extérieur par une poignée.

Le foyer hygiénique N° 415 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, appliques nickelées.**

**Sur demande, nous pouvons le fournir :**

1° En fonte polie et cirée ;

2° Avec appliques en bronze poli.

DIMENSIONS DU FOYER HYGIÉNIQUE		N°	415
Hauteur totale ...			= 730
Largeur au corps ...			= 610
Largeur au socle ...			= 640
Profondeur au corps ...			= 350
Profondeur au socle ...			= 530
Distance du sol au dessus de la buse ...			= 400
Diamètre extérieur de la buse ...			= 111
Contenance en coke ...		kilos.	7
Capacité chauffée ...		m. c.	150 à 175

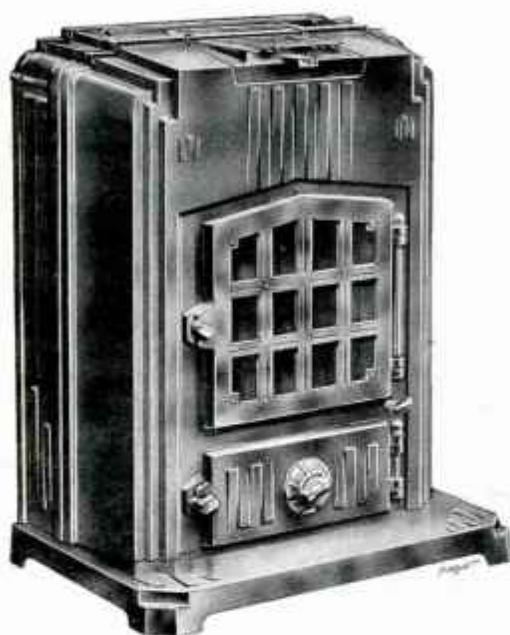
MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouveaux Foyers Hygiéniques

N° 428 et N° 430

Style moderne



Les nouveaux foyers hygiéniques N° 428 et 430, style moderne, sont construits pour l'usage du coke, de l'anthracite et des boulets. Le foyer est constitué par un revêtement en briques réfractaires. La porte de chargement est plate et horizontale. **Une plaque arrière démontable permet le nettoyage des conduits de fumée.** La partie avant est réunie à la tôle plane du derrière par une enveloppe en fonte.

La fermeture hermétique des portes est assurée par des joints à amianté.

Les foyers hygiéniques N° 428 et 430, **toujours à pieds, sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande,** ils peuvent être livrés en fonte émaillée de toute couleur.

DIMENSIONS DES FOYERS HYGIÉNIQUES	N°	428	430
Hauteur totale		* 570	* 680
Largeur au corps		* 445	* 525
au socle		* 460	* 570
Profondeur au corps		* 215	* 245
au socle		* 305	* 370
Diamètre extérieur de la base		* 097	* 104
Distance du sol au dessus de la base		* 435	* 470
Contenance en coke	kilos.	4,500	6,500
Capacité chauffée (environ)	m. c.	50 à 75	75 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS

## Enveloppes en Fonte ajourée pour foyers hygiéniques

N° 2336, 2336<sup>B</sup>, 4346, 4348 et 370<sup>A</sup>

Vue d'un foyer hygiénique N° 4346  
avec enveloppe



Dans les foyers hygiéniques N° 4348 et 370<sup>A</sup> (celui-ci représenté ci-contre), l'enveloppe est garnie de panneaux en fonte.

Cette enveloppe est livrée, **sauf indications contraires, de la même façon que l'appareil auquel elle est destinée, c'est-à-dire en fonte ordinaire, émaillée ou polie et cirée, panneaux en fonte nickelée.**

**Sur demande,** les panneaux peuvent être livrés en cuivre poli ou en bronze poli.

**Nota.** — Ces diverses enveloppes, commandées séparément, peuvent aisément être adaptées sur les foyers hygiéniques énumérés ci-dessus, même installés.

Les foyers hygiéniques N° 2336, 2336<sup>B</sup>, 4346, 4348 et 370<sup>A</sup> peuvent recevoir une enveloppe décorative en fonte, indépendante, destinée à dissimuler la partie arrière de l'appareil.

L'enveloppe des foyers hygiéniques N° 2336 et 2336<sup>B</sup> est ajourée. Elle est livrée, **sauf indications contraires, de la même façon que l'appareil auquel elle est destinée, c'est-à-dire en fonte ordinaire, émaillée ou polie et cirée.**

Dans le foyer hygiénique N° 4346, représenté ci-contre, cette enveloppe est garnie de panneaux découpés mobiles.

Elle est livrée, **sauf indications contraires, de la même façon que l'appareil auquel elle est destinée, c'est-à-dire en fonte ordinaire, émaillée ou polie et cirée.**

Les panneaux et les appliques sont en tôle noire perforée quand l'appareil est en fonte ordinaire.

Ils sont en cuivre nickelé quand l'appareil est en fonte polie et cirée ou émaillée et, **sur demande,** ils peuvent être en cuivre poli.

Vue d'un foyer hygiénique N° 370<sup>A</sup>  
avec enveloppe





# Nouveaux Porte-Plats supérieurs

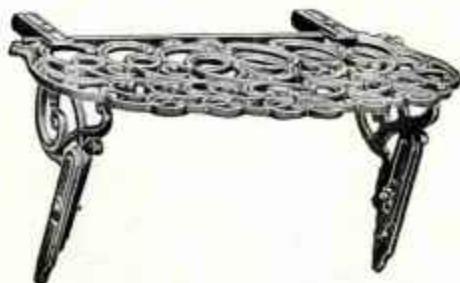
pour foyers hygiéniques

Vue d'un foyer hygiénique N° 4346  
avec porte-plat supérieur N° 1



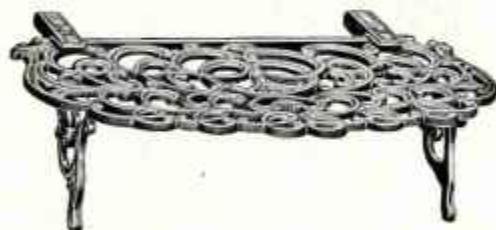
N° 1

pour Foyers hygiéniques N° 2318, 2336, 2336<sup>b</sup>,  
4346, 4348, et 370<sup>a</sup>.



N° 2

Spécial pour foyers hygiéniques N° 374 et 375



Les foyers hygiéniques de la 5<sup>e</sup> série peuvent recevoir un porte-plat supérieur qui s'adapte sur le haut de la devanture.

Nous construisons deux modèles de porte-plats supérieurs :

**Le N° 1** est muni de deux pattes d'attaches extensibles et de consoles à glissières, ce qui permet de l'adapter sur les appareils N° 2318, 2336, 2336<sup>b</sup>, 4346, 4348, 370<sup>a</sup>.

**Le N° 2** n'est muni que de deux pattes d'attaches extensibles; il est spécial aux foyers hygiéniques N° 374 et 375.

Les foyers hygiéniques N° 369, 369<sup>b</sup>, 381, 400, 401, 411, 412, 415, 428 et 430 ne peuvent, en raison de leur forme, recevoir de porte-plat.

Les porte-plats supérieurs N° 1 et 2 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte nickelée.**

**Sur demande,** ils peuvent être fournis :

En cuivre poli ou en bronze poli.

*Avoir bien soin, en ajustant les porte-plats, de serrer énergiquement les vis d'assemblage.*

**Nota.** — *Les foyers hygiéniques avec enveloppe ne peuvent être livrés avec porte-plat supérieur.*

DIMENSIONS DES PORTE-PLATS SUPÉRIEURS		N°	1 & 2
Longueur...	...		+ 295
Largeur...	...		+ 150

MODÈLES DÉPOSÉS

# CALORIFÈRES

à feu intermittent et à feu continu

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	
Anciens	Nouveaux		ordinaire	émailié	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émailié	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émailié
10	10	113	41	44	110	110	115	11	131	131	116	31	37	
11	11		52	57	111	111		13	132	132		36	44	
12	12		67	72	112	112		13	132 <sup>n</sup>	132 <sup>n</sup>		43	50	
13	13		79	85	113	113		14		299		117	43	45
26	26		87	100	114	114		15	300	300			13	
27	27	114	108	125	115	115	23	301	301	118		16		
28	28		123	144	116	116	23	302	302		21			
29	29		170	187	117	117	24	303	303		26			
45	45	113	23		121	121	25	304	304	118		32		
46	46		32		122	122	115	31	329		329	35	40	
47	47		40		123	123		42	331		331	40	45	
48	48		50		129	2129	116	27	33		332 <sup>n</sup>	332 <sup>n</sup>	45	52
49	49		59		130	2130		30	35			452		115
									453	453	119	122	146	

# Calorifères à Houille

## N<sup>os</sup> 10, 11, 12 et 13

Avec pieds



Les calorifères N<sup>os</sup> 10, 11, 12 et 13 ont un foyer en fonte brûlant la houille et le coke.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et à pieds.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

1<sup>o</sup> Avec socle ;

2<sup>o</sup> En fonte émaillée ou céramique.

Avec socle



# Calorifères à Houille

## N<sup>os</sup> 45, 46, 47, 48 et 49

Les calorifères N<sup>os</sup> 45, 46, 47, 48 et 49 sont à feu intermittent et spéciaux pour l'usage de la houille, du coke et de l'antracite.

Le foyer est garni intérieurement de briques réfractaires.

Ils sont livrés toujours en fonte ordinaire et, **sauf indications contraires, à pieds, buse derrière, porte pleine au foyer.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés avec porte à feu visible garnie de mica.**



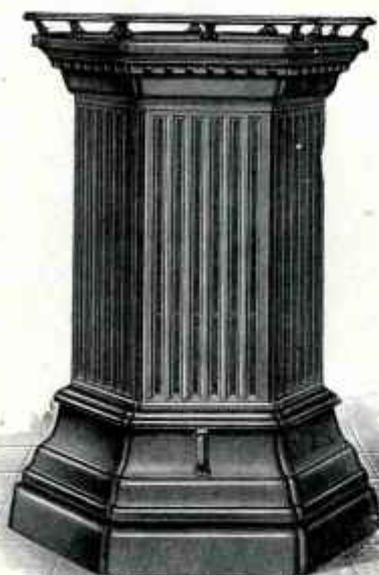
DIMENSIONS DES CALORIFÈRES N <sup>os</sup>	10	11	12	13	45	46	47	48	49
Hauteur totale, ... ..	• 730	• 805	• 905	• 995	• 555	• 625	• 695	• 800	• 870
Largeur de la base, ... ..	• 315	• 350	• 380	• 430	• 300	• 360	• 395	• 420	• 445
Largeur du fût, ... ..	• 235	• 260	• 270	• 310	• 195	• 220	• 250	• 265	• 290
Diamètre extérieur de la buse, ... ..	• 097	• 097	• 111	• 111	• 097	• 097	• 097	• 111	• 111
Distance du sol au dessus de la buse derrière, ... ..	• 590	• 640	• 720	• 790	• 485	• 530	• 570	• 660	• 740
Volume chauffé (environ) ... .. m. c.	40 à 50	50 à 65	65 à 80	80 à 100	30 à 40	40 à 50	50 à 65	65 à 80	80 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères à Houille

N<sup>os</sup> 26, 27, 28 et 29

Vue du calorifère fermé



Vue du calorifère ouvert



Les calorifères N<sup>os</sup> 26, 27, 28 et 29 brûlent la houille, le coke et l'anthracite. L'intérieur composé d'un foyer et d'une cloche en fonte peut être enlevé facilement.

Les calorifères N<sup>os</sup> 26, 27, 28 et 29 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et buse dessus.**

**Sur demande,** ils peuvent être fournis :

En fonte émaillée de toute couleur.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>o</sup>	26	27	28	29
Hauteur avec socle		× 940	× 965	1.050	1.110
Largeur de la base		× 575	× 645	× 730	× 805
— du fût		× 350	× 400	× 475	× 535
Diamètre extérieur de la buse		× 111	× 132	× 132	× 160
Volume chauffé (approximativement)	m. c.	125 à 150	150 à 200	200 à 250	250 à 300

MODÈLES DÉPOSÉS



## Calorifères à Houille

Dessus orné ajouré



N<sup>os</sup> 110, 111, 112, 113,  
114, 115, 116 et 117

Les calorifères N<sup>os</sup> 110 à 117 sont spéciaux pour la houille, le coke et l'antracite.

Le foyer est constitué par le corps du calorifère.

La buse est toujours placée derrière.

Ces calorifères sont **toujours en fonte ordinaire.**

Ils sont livrés, **sauf indications contraires, avec pieds bas et dessus orné ajouré.**

**Sur demande,** ils peuvent être livrés :

1<sup>o</sup> Avec dessus uni plein ;

2<sup>o</sup> Avec pieds hauts.

## Calorifères à Houille dits Lyonnais à pieds mobiles et doublure au foyer N<sup>os</sup> 121, 122 et 123

Les calorifères N<sup>os</sup> 121, 122 et 123 sont spéciaux pour la houille, le coke et l'antracite. Le foyer est garni intérieurement d'une doublure en fonte.

La buse est toujours derrière.

Ils sont toujours **en fonte ordinaire.**

Ils sont livrés, **sauf indications contraires, avec pieds bas.**

**Sur demande,** ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> Avec pieds demi-hauts ;

2<sup>o</sup> Avec pieds hauts.

A pieds bas



A pieds hauts



DIMENSIONS des CALORIFÈRES N <sup>os</sup>	110	111	112	113	114	115	116	117	121	122	123
Hauteur à pieds bas...	440	450	470	520	540	580	640	650	650	710	800
— demi-hauts...									730	790	895
— hauts...	545	555	575	635	655	695	755	765	750	815	915
Diamètre du fût...	170	180	180	190	200	230	240	250	240	270	300
— extérieur de la buse...	083	083	082	090	090	097	097	097	090	090	097
Distance du sol au dessus de la buse (pieds bas)...	390	400	415	440	455	500	550	570	530	575	600
	25	30	35	45	55	65	75	80	50	60	70
Volume chauffe (approximatif.) m. c.	à 30	à 35	à 45	à 55	à 65	à 75	à 89	à 100	à 60	à 70	à 80

MODELES DÉPOSÉS

# CALORIFÈRES

avec foyers portatifs en fonte et enveloppe en fonte ajourée

N<sup>os</sup> 2129, 2130, 131, 132 et 132<sup>B</sup>, avec enveloppe cylindrique

AU TYPE : avec foyer à houille. SUR DEMANDE : avec foyer à tourbe

Vue du foyer à houille



Appareil à dessus plat



Vue du foyer à tourbe



Les calorifères à feu continu N<sup>os</sup> 2129, 2130, 131, 132 et 132<sup>B</sup> sont construits avec deux foyers en fonte : l'un pour l'usage de la houille, de l'antracite, du coke ou des boulets, et l'autre spécial pour la tourbe. Le foyer à houille est muni d'une grille à mouvement de va-et-vient. Chacun des foyers est muni à la partie supérieure d'un tampon de grand diamètre. Les pieds sont mobiles.

Ces calorifères sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, foyer à houille, dessus plat.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer à tourbe ;
- 2<sup>o</sup> Avec dessus cloche ;
- 3<sup>o</sup> Avec enveloppe complète émaillée uni ou céramique ;
- 4<sup>o</sup> Avec pieds, socle, chapiteau et dessus nickelés.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>os</sup>	2129	2130	131	132	132 <sup>B</sup>
Hauteur totale à dessus plat (bouton compris) ...		* 750	* 775	* 805	* 825	* 875
— — — — — cloche ...		* 785	* 815	* 845	* 860	* 915
Largeur du fût (enveloppe) ...		* 240	* 250	* 270	* 290	* 320
Diamètre au milieu du foyer ...		* 180	* 180	* 195	* 215	* 225
— — — — — extérieur de la buse (enveloppe) ...		* 4083	* 083	* 083	* 090	* 090
Distance du sol au dessus de la buse ...		* 635	* 655	* 675	* 695	* 735
Volume chauffé (approximativement) ...	m. c.	40	50	60	70	90
		à 50	à 60	à 70	à 90	à 120

MODÈLES DÉPOSÉS



# “CHAUFFETTE” GODIN

N° 299, au bois, à feu visible

MARQUE



DÉPOSÉE



La « **Chauffette** » Godin N° 299 se compose d'un foyer en tôle avec sole en terre réfractaire, revêtu extérieurement d'une enveloppe en fonte ajourée.

La porte de chargement fermant hermétiquement à vis est placée en bout ; elle est, en outre, munie d'une valve permettant l'introduction de l'air dans le foyer. Une bavette est disposée sous cette porte.

Sur la devanture, une porte abattante à tourillons donne accès à la garniture de mica, laquelle est protégée par une grille verticale intérieure.

Sur le dessus est disposé un tampon permettant le chauffage d'une bouillotte. Enfin, une chicane intérieure disposée pour le renversement des flammes augmente de beaucoup le rendement de l'appareil.

Le fonctionnement est très simple. Les bûches, placées horizontalement sur le chenêt, se consomment à feu vif ou lent suivant que l'ouverture de la valve est plus ou moins grande. Il est bon de laisser sur la sole une hauteur de brasse d'environ 2 ou 3 centimètres pour aider à la conservation du feu.

La « **Chauffette** » Godin N° 299 est livrée, **sauf indications contraires, entièrement en fonte ordinaire, colonnes et tampon du dessus nickelés.**

**Sur demande**, nous pouvons la livrer en fonte émaillée uni ou céramique, mais toujours avec colonnes, tampon ajouré du couvercle et garnitures nickelés.

Le dessus peut être nickelé.

**Sur demande également**, nous pouvons la livrer avec plaque en tôle coulissante et bout de tuyau en tôle.

DIMENSIONS DE LA « CHAUFFETTE » GODIN		N°	299
Largueur au corps...	...		+ 450
Profondeur au corps...	...		+ 255
Hauteur totale...	...		+ 510
Diamètre extérieur de la buse...	...		+ 083
Distance du sol au dessus de la buse...	...		+ 450
Dimensions de l'ouverture pour le passage des bûches	...		0.150 x 0.190
Longueur des bûches admises dans le foyer...	...		+ 400
Volume chauffé (approximativement)	...	lit. c.	75 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS

## Calorifères à Houille

### N<sup>os</sup> 300, 301, 302, 303 et 304

A dessus plat



Les calorifères N<sup>os</sup> 300 à 304 sont toujours en fonte ordinaire.

Ils sont livrés, sauf indications contraires, à dessus plat et buse derrière, avec porte pleine au foyer.

Sur demande, ils peuvent être fournis :

- 1<sup>o</sup> Avec dessus cloche ;
- 2<sup>o</sup> Avec porte à feu visible garnie de mica.

A dessus cloche et porte à feu visible



DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>os</sup>	300	301	302	303	304
Hauteur à dessus plat. ...		565	635	710	770	860
Diamètre de la buse... ..		083	083	097	111	111
Largeur du socle... ..		200	285	315	350	390
Distance du sol au dessus de la buse... ..		540	610	680	745	820
Volume chauffé approx., m.c.		25 à 30	30 à 40	40 à 50	50 à 65	65 à 80

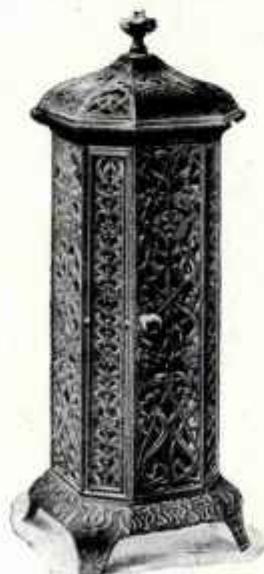
## CALORIFÈRES

avec foyers portatifs en fonte et enveloppe en fonte ajourée

### N<sup>os</sup> 329, 331 et 332<sup>b</sup> avec enveloppe octogonale

AU TYPE : avec foyer à houille. SUR DEMANDE : avec foyer à tourbe

Avec panneaux d'angle en fonte ajourée



Avec panneaux d'angle en fonte émaillée et décorée



Les calorifères N<sup>os</sup> 329, 331 et 332<sup>b</sup> possèdent les mêmes foyers portatifs, à houille et à tourbe, que les calorifères N<sup>os</sup> 2129, 131 et 132<sup>b</sup> représentés page 116.

Les calorifères N<sup>os</sup> 329, 331 et 332<sup>b</sup> sont fournis, sauf indications contraires, en fonte ordinaire et foyer à houille.

Sur demande, nous pouvons les livrer :

- 1<sup>o</sup> Avec foyer pour l'usage de la tourbe ;
- 2<sup>o</sup> En fonte émaillée uni ou céramique ;
- 3<sup>o</sup> En fonte émaillée avec panneaux d'angle émaillés d'une nuance différente ou nickelés ;
- 4<sup>o</sup> Avec panneaux d'angle en fonte émaillée et décorée ;
- 5<sup>o</sup> Avec socle, tête et chapiteau nickelés.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>os</sup>	329	331	332 <sup>b</sup>
Hauteur totale (bouteau compris) ...		875	915	995
Largeur au corps... ..		250	265	295
Diamètre extérieur de la buse (enveloppe)... ..		083	083	090
Distance du sol au dessus de la buse... ..		825	890	750
Volume chauffé (approximativement) ...	m. c.	50 à 60	60 à 75	75 à 100

MODÈLES DÉPOSÉS



# Calorifères à Feu continu

N<sup>os</sup> 452 et 453



Les calorifères à feu continu N<sup>os</sup> 452 et 453 possèdent intérieurement un fût conique en fonte, servant de réservoir de combustible et fixé à la tête du calorifère.

Ces calorifères reçoivent, à la hauteur de la buse, une chicane obligeant les gaz à revenir sur le devant du calorifère avant de se rendre dans la cheminée. Les côtés sont protégés par des panneaux en fonte reposant sur le socle. La buse est toujours placée derrière. Les portes de foyer et de cendrier sont, maintenant, à joint d'amiante.

Les calorifères N<sup>os</sup> 452 et 453 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire avec colonnes, couvercle ajouré du dessus et garnitures nickelés.**

**Sur demande, ils peuvent être fournis :**

- 1<sup>o</sup> En fonte émaillée uni ou céramique ;
- 2<sup>o</sup> En fonte polie et cirée.

Dans ces deux cas, les colonnes d'angle, le couvercle ajouré du dessus et les garnitures sont nickelés.

Ces mêmes accessoires peuvent être livrés, **sur demande**, en cuivre poli ou en bronze poli.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES		N <sup>os</sup>	452	453
Hauteur totale	...		900	1.000
Largeur moyenne au corps	...		290	340
Distance du sol au dessus de la buse	...		765	840
Diamètre extérieur de la buse	...		097	104
Contenance en coke	...	kilogr.	4.500	0
Volume chauffé (approximativement)	...	m. c.	125 à 150	150 à 200

MODÈLES DÉPOSÉS

## SEPTIÈME SÉRIE

## Calorifères Hygiéniques

## Régulateurs automatiques de Tirage

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin et leur poids approximatif d'expédition.

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition		NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	
Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé	Anciens	Nouveaux		ordinaire	émaillé
0	2000	121	23			2122TP	47	50		191			145	
1	2001		26			2123TP	62	68		192			175	
1a	2001a		29			124TP	80	86	193	193	133		200	
2	2002		35		130	2130	65	72	194	194			224	
2	2002a		39			141	38	44	195	195			258	
3	2003		55			142	42	52	196	196			308	
4	2004		74			143	65	70		200	134		87	
5	5		95			164	55	59		205	135		71	
5a	5a		113			164a	55	59		206	135		85	
5c	5c		200			164b	55	59		219	137		35	
39a	39a			97	110	165	62	71		388a	136	60	71	
39	39			102	121	165a	62	71		388b	136	60	71	
40	2040	122	138	155	165b	62	71		390	138		107		
41	41	et	179	200	166	71	85		392			160		
42	42	123	222	245	166a	71	85		500	500		28		
44	44		245	270	166b	71	85		501	501		30		
45	45		333	343	167	98	106	501a	501a	137		33		
116	116		55	61	167a	98	106	501b	502			41		
117	117	124	60	68	167b	98	106		503			63		
118	118		78	85	168	116	130		504			83		
120	4120	125	33	37	168a	116	130	RÉGULATEURS AUTOMATIQUES DE TIRAGE						
					168b	116	130							
121	2121		40	44	180	131	87				139			
122	2122	125	49	53	188	2188a	58	66						
123	2123	et	65	69	188a	2188b	58	66	COLIS DE TERRE RÉFRACTAIRE					
124	124	126	76	82	189	2189a	85	94						
125	125		102	110	189a	2189b	85	94			139			

## Notice sur les Calorifères Hygiéniques

Ces calorifères sont spéciaux pour l'usage du coke, de l'antracite et des boulets. Le foyer se compose d'une chemise en tôle ou en fonte revêtue intérieurement de briques réfractaires et formant réservoir de combustible.

La partie supérieure est munie d'un couvercle à tourillons permettant le chargement.

A la partie inférieure se trouvent, dans la plupart des modèles, deux portes à fermeture hermétique : l'une donnant accès au foyer, l'autre disposée pour régler l'entrée de l'air sous la grille et, par suite, l'allure de la combustion.

Ces appareils réunissent les qualités suivantes :

**Salubrité** résultant de l'emploi de la brique réfractaire et de la combustion complète des gaz assurée, dans la plupart des modèles, par une disposition spéciale des conduits d'air.

**Chargement facile et sans odeur.**

**Réglage simple et efficace.**

Les calorifères hygiéniques ne possèdent **jamais de clé sur la buse**. Le réglage s'opère exclusivement par l'admission de l'air sous la grille au moyen du dispositif dont nous avons parlé ci-dessus.

**Nota.** — Les recommandations importantes de la page rose intercalée entre les pages 98 et 99 concernant le montage et la conduite des appareils à feu continu, s'appliquent également aux calorifères hygiéniques de la 7<sup>e</sup> série.

# Calorifères Hygiéniques

sans grille, avec sole réfractaire

N<sup>os</sup> 2000, 2001, 2001<sup>BIS</sup>, 2002, 2002<sup>BIS</sup>, 2003,  
2004, 5, 5<sup>BIS</sup> et 5<sup>C</sup>

Vue de la série des calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2000 à 5<sup>C</sup>



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2000, 2001, 2001 *bis*, 2002, 2002 *bis*, 2003, 2004, 5, 5 *bis* et 5<sup>c</sup> n'ont ni grille ni tiroir à cendres ; la combustion s'opère sur une sole en terre réfractaire. Le fût est en tôle ; il est garni intérieurement sur toute sa hauteur de briques réfractaires. La porte d'admission d'air sur la sole est coulissante.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Ces calorifères hygiéniques sont livrés, **sauf indications contraires, avec socle et tête en fonte ordinaire, disposés pour l'usage du charbon maigre ou du coke.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**

- 1<sup>o</sup> Avec sole évidée, tirette coulissante et tiroir à cendres d'une seule pièce avec la bavette ;
- 2<sup>o</sup> Avec pieds hauts augmentant la hauteur de 0 m. 04 ;
- 3<sup>o</sup> Avec porte à feu visible garnie de mica (dans ce cas, toujours avec grille verticale sur le devant) ;
- 4<sup>o</sup> Avec grande ouverture de chargement permettant de brûler le bois. (Dans ce cas, ils ne peuvent être livrés à buse dessus),
- 5<sup>o</sup> Avec grille mobile à pieds (sauf les N<sup>os</sup> 5, 5 *bis* et 5<sup>c</sup>). Seuls les calorifères fournis avec grand tampon de chargement sur le dessus (tête à bois) peuvent recevoir cette grille.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>os</sup>	2000	2001	2001 <sup>bis</sup>	2002	2002 <sup>bis</sup>	2003	2004	5	5 <sup>bis</sup>	5 <sup>c</sup>
Hauteur totale...		= 530	= 575	= 630	= 680	= 750	= 850	= 920	= 900	1.220	1.290
Diamètre du fût...		= 215	= 220	= 220	= 250	= 250	= 300	= 350	= 400	= 400	= 500
— extérieur de la buse (bois)...		= 083	= 083	= 083	= 090	= 090	= 104	= 118	= 132	= 132	= 132
— (bouille)...		= 083	= 083	= 083	= 090	= 090	= 111	= 125	= 125	= 125	= 132
Distance du sol au dessus de la buse...		= 490	= 560	= 615	= 670	= 745	= 830	= 905	= 980	1.210	1.270
Contenance en coke...	kilos	2.800	3.500	4.500	6	8.500	11.500	17.500	25	32	55
Capacité chauffée (environ )	m. c.	60	80	100	125	150	200	250	325	400	500
		à 80	à 100	à 125	à 150	à 200	à 250	à 325	à 400	à 500	à 800

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

N<sup>os</sup> 39<sup>B</sup>, 39, 2040, 41, 42, 44 et 45

Vue d'un calorifère N<sup>o</sup> 41, buse derrière,  
panneaux ajourés



Vue d'un calorifère N<sup>o</sup> 41, buse dessus,  
saturateur sur le couvercle,  
panneaux ajourés



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 39<sup>B</sup>, 39, 2040, 41, 42, 44 et 45 sont fournis, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, buse derrière, avec poignée ou bouton sur le dessus et sans saturateur. Panneaux en fonte ordinaire ajourée.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**

1<sup>o</sup> En fonte émaillée ou en fonte polie et cirée. Pour chacun de ces deux types, les colonnes d'angle sont nickelées et les panneaux peuvent être fournis comme suit :

- a) En fonte ajourée nickelée ;
- b) En fonte ajourée polie et cirée ;
- c) En fonte ajourée émaillée d'une autre couleur que le meuble ;
- d) En tôle émaillée et décorée moderne sur fond ivoire (*voir page suivante et brochure spéciale en couleur*).

Dans ce cas, le panneau de derrière est en fonte si le calorifère est à buse derrière.

2<sup>o</sup> Avec buse dessus (sauf les N<sup>os</sup> 39<sup>B</sup> et 39 qui sont toujours à buse derrière) ;

3<sup>o</sup> Avec saturateur placé sous le couvercle quand les calorifères sont à buse derrière, et sur le couvercle lorsqu'ils sont à buse dessus ;

4<sup>o</sup> Avec colonnes et garnitures en cuivre poli ou en bronze poli ;

5<sup>o</sup> (Les N<sup>os</sup> 41, 42, 44 et 45 seulement) avec deux prises de chaleur sur le dessus (*voir gravure page suivante*). Dans ce cas, les panneaux sont en fonte pleine ou en tôle émaillée et décorée.

*Voir les dimensions page suivante.*

# Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

N<sup>os</sup> 41, 42, 44 et 45

avec deux prises de chaleur

Vue d'un calorifère N<sup>o</sup> 42 buse dessus, avec saturateur et panneaux, en tôle émaillée et décorée



Lorsque les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 41, 42, 44 et 45 sont fournis avec deux prises de chaleur, les panneaux sont en fonte pleine ou en tôle émaillée et décorée.

Voir les renseignements page précédente.

DIMENSIONS des CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N <sup>os</sup>	38B	39	2040	41	42	44	45
Hauteur totale (poignée comprise)...	925	975	1.010	1.140	1.250	1.300	1.385
Profondeur au corps ...	280	330	360	410	460	495	520
Largeur au corps ...	300	300	390	450	510	530	580
Diamètre extérieur de la buse...	983	983	990	111	118	118	125
... des buses de prise de chaleur, ...				118	125	125	125
Distance du sol au dessus de la buse derrière ...	730	775	810	905	1.000	1.070	1.140
Contenance en coke ... kilos.	3.800	6	8	14	22	34	40
Volume chauffé (approximativement) ... m. c.	75	100	175	250	450	800	1.500
	à 100	à 150	à 225	à 350	à 600	à 1000	à 2000

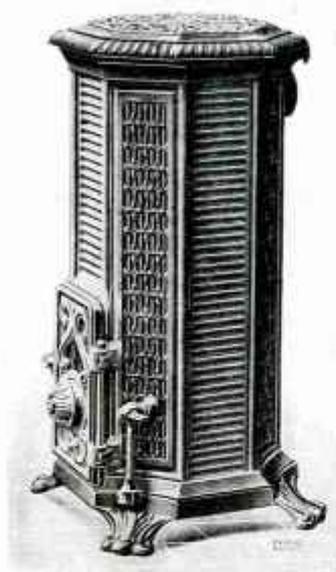
MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 116, 117 et 118

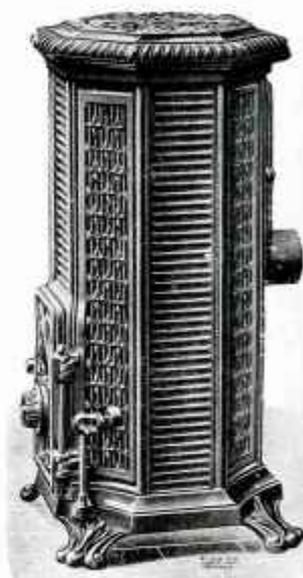
à buse derrière  
panneaux persiennes



buse dessus  
panneaux décor polychrome



buse coude en bas  
panneaux persiennes



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 116, 117 et 118 ont une grille pivotante manœuvrable de l'extérieur au moyen d'un anneau placé à la partie inférieure.

La grille verticale, en avant du foyer, est abattante ; elle permet la vue du feu ainsi que le nettoyage complet du foyer.

Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 116, 117 et 118 sont fournis, **sauf indications contraires, entièrement en fonte ordinaire, avec panneaux persiennes et buse derrière.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

1<sup>o</sup> Émaillés uni ou céramique et d'une seule nuance, ou avec panneaux persiennes d'une autre nuance ;

2<sup>o</sup> Émaillés uni ou céramique, avec panneaux en fonte émaillée ivoire, décor polychrome remplaçant les panneaux persiennes ;

3<sup>o</sup> Avec buse dessus ;

4<sup>o</sup> Avec buse coude en bas.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES		N <sup>o</sup>	116	117	118
Hauteur totale ...			= 750	= 780	= 900
Largeur au corps ...			= 280	= 300	= 340
Diamètre extérieur de la buse ...			= 085	= 085	= 090
Distance du sol au dessus de la buse derrière ...			= 065	= 720	= 840
	coude en bas ...		= 435	= 445	= 445
Contenance en coke ...		kilos.	4	6	10
Volume chauffé (approximativement) ...		m <sup>3</sup> . c.	100 à 125	125 à 175	175 à 225

MODÈLES DÉPOSÉS



# Calorifères Hygiéniques

avec grille et porte au foyer et cendrier

A buse derrière



## N° 4120

Spécial pour petits locaux

Le calorifère hygiénique N° 4120 remplace le calorifère hygiénique N° 2120. Il en diffère par la porte de foyer qui est pourvue d'un joint d'amiante au lieu d'être fraisée. Rien n'est changé par ailleurs.

Voir les renseignements page suivante.

A roulettes



## N° 2121, 2122, 2123, 124 et 125

Voir les renseignements page suivante.

A pieds hauts et dessus cloche

A buse dessus et dessus plat



A buse derrière et dessus plat



DIMENSIONS des CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N°	4120	2121	2122	2123	124	125	2130
Hauteur totale dessus plat, pieds bas (bouton compris)	700	775	825	920	1.020	1.140	790
— — — — — hauts	700	835	880	980	1.080	1.200	830
Largeur ou diamètre au corps...	210	220	250	300	350	400	280
Diamètre extérieur de la buse...	083	083	083	090	104	118	083
Haut. du sol au dessus de la buse derrière en haut (pieds bas)...	575	650	700	790	855	980	645
Haut. du sol au dessus de la buse en bas (pieds bas)...	985	425	445	445	—	—	450
Contenance en coke ... .. kilos.	2.700	3.800	6	11	16	24	5.500
Capacité chauffée (environ) ... .. m. c.	60	80	125	175	225	300	125
	à 80	à 125	à 150	à 200	à 275	à 400	à 150

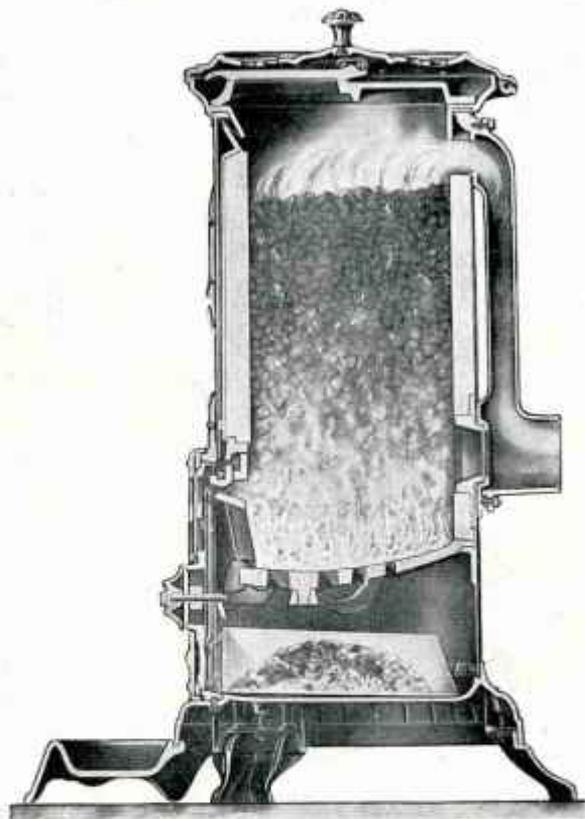
MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec grille et porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 4120, 2121, 2122, 2123, 124 et 125

Vue en coupe d'un calorifère dessus plat, buse coude en bas



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 4120, 2121, 2122, 2123, 124 et 125 ont une grille montée sur pivot. Une tirette manœuvrée par un anneau extérieur permet le dégagement des cendres sans production de poussière.

Le fût en tôle est garni intérieurement sur toute sa hauteur de briques réfractaires. Une grille abattante, placée en avant du foyer, permet le nettoyage complet.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires : ordinaires, à buse derrière, dessus plat, avec ouverture de chargement pour l'usage du charbon.**

**Sur demande**, ils peuvent être fournis :

- 1<sup>o</sup> Avec buse dessus ;
- 2<sup>o</sup> Avec grande ouverture de chargement permettant de brûler le bois (dans ce cas, ils ne peuvent avoir la buse dessus) ;
- 3<sup>o</sup> Avec buse coude en bas (sauf pour les N<sup>os</sup> 124 et 125) ;
- 4<sup>o</sup> A roulettes avec poignée sur le devant (sauf pour les N<sup>os</sup> 124 et 125). Dans ce cas, ils ne peuvent être fournis qu'à buse derrière ou à buse coude en bas ;
- 5<sup>o</sup> A dessus cloche et, dans ce cas, ils ne peuvent avoir la buse dessus ;
- 6<sup>o</sup> Avec 2 petites poignées nickelées sur les côtés ;
- 7<sup>o</sup> Avec pieds hauts de 0 m. 12 au lieu de 0 m. 06 ;
- 8<sup>o</sup> Avec les parties en fonte, émaillées ou polies et cirées.

Les parties suivantes, au choix, peuvent se nickeler : chapiteau, dessus, écusson, socle et pieds. On peut, enfin, combiner des parties nickelées et d'autres émaillées.

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec porte au foyer et cendrier

N<sup>os</sup> 2122<sup>TP</sup>, 2123<sup>TP</sup> et 124<sup>TP</sup>



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2122<sup>TP</sup>, 2123<sup>TP</sup> et 124<sup>TP</sup> sont de même construction et de mêmes dimensions que les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 2122, 2123 et 124 représentés et décrits pages précédentes. Ils en diffèrent par le dessus qui est plein, d'une seule pièce, fixé au chapiteau à l'aide de deux vis.

La porte de chargement sur le dessus est à joint d'amiante.

Les calorifères N<sup>os</sup> 2122<sup>TP</sup>, 2123<sup>TP</sup> et 124<sup>TP</sup> sont toujours livrés à buse dessus.

Ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire et à pieds bas, porte de foyer à feu visible garnie de mica.

**Sur demande**, nous pouvons les livrer :

- 1<sup>o</sup> A pieds hauts ;
- 2<sup>o</sup> Avec porte pleine au foyer ;
- 3<sup>o</sup> En fonte émaillée noir ou couleur.

# Calorifère Hygiénique

avec grille, porte au foyer et au cendrier

Vue à dessus cloche  
panneaux type A.



Vue à dessus plat  
panneaux type D.



N° 2130

Voir les dimensions page 135

Le calorifère hygiénique N° 2130 est garni intérieurement de briques réfractaires. La grille est à mouvement de va-et-vient, montée sur pivot. Une targette située sur le derrière permet d'introduire l'air extérieur dans la buse pour diminuer le tirage.

Le calorifère N° 2130 est livré, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, panneaux type A en fonte ordinaire ornée, dessus cloche, buse derrière et ouverture de chargement pour l'usage du charbon.

Sur demande, il peut être fourni :

1° Avec dessus plat ; 2° Avec pieds hauts de 0 m. 12 au lieu de 0 m. 08 ; 3° Avec buse coude en bas ; 4° Avec roulettes (dans ce cas, toujours livré avec poignée sur le devant) ; 5° Avec grande ouverture de chargement permettant de brûler le bois ; 6° En fonte émaillée ou polie et cirée, avec le dessus, la porte de cendrier, garnitures et appliques du socle nickelés, et l'un des types de panneaux suivants :

**Panneaux type A.** Ces panneaux peuvent être livrés en fonte ordinaire, nickelée ou émaillée céramique ;

**Panneaux type C.** Invariablement en émail céramique polychrome, décor « Iris » ;

**Panneaux type D.** — — — — — « Chardons ».

**PANNEAUX TYPE C.**  
en fonte émail céramique polychrome  
décor « IRIS »



**PANNEAUX TYPE A.**  
en fonte émail céramique



**PANNEAUX TYPE D.**  
en fonte émail céramique polychrome  
décor « CHARDONS »



MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

## N° 141, 142 et 143



Les nouveaux calorifères hygiéniques à feu continu N° 141, 142 et 143 ont le fût en tôle garni intérieurement de briques réfractaires ; la grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. La partie supérieure de la tête est protégée par des doublures intérieures en fonte.

En outre, un tampon de grande dimension est disposé sous le couvercle.

Les calorifères hygiéniques N° 141, 142 et 143 sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, à buse coude en bas. Toujours à dessus cloche.

**Sur demande**, ils peuvent être fournis :

- 1° Avec buse derrière, spéciale pour brûler la tourbe ;
- 2° En fonte émaillée uni ou céramique ;
- 3° En fonte nickelée.

On peut enfin combiner des parties nickelées et d'autres émaillées.

Ces fourneaux ne sont jamais livrés à buse dessus.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES	N°	141	142	143
Hauteur totale (bouton compris) ...		850	920	1.020
Diamètre du fût... ..		220	250	300
— de la buse coude en bas... ..		083	083	090
Distance du sol au dessus de la buse coude en bas... ..		430	460	460
Diamètre de la buse derrière... ..		090	104	111
Distance du sol au dessus de la buse derrière... ..		655	720	805
Contenance en coke... ..	kilos.	3.500	5.500	10
Capacité chauffée, environ... ..	m. c.	80 à 125	125 à 150	175 à 200

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques avec grille et porte au foyer et cendrier

## N<sup>os</sup> 2164, 2165, 2166, 167 et 168

avec ornements venus de fonte avec les panneaux

N<sup>os</sup> 2164<sup>B</sup>, 2165<sup>B</sup>,  
2166<sup>B</sup>, 167<sup>B</sup>  
et 168<sup>B</sup>

avec ornements appliqués  
rapportés sur les panneaux  
Vue avec plaque de protection

N<sup>os</sup> 2164<sup>D</sup>, 2165<sup>D</sup>,  
2166<sup>D</sup>, 167<sup>D</sup> et 168<sup>D</sup>

sans appliques, avec panneaux  
émaillés et décorés polychrome.



Ces calorifères ont le foyer garni intérieurement de briques réfractaires. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Le réglage s'opère : 1<sup>o</sup> par la valve de la porte de cendrier ; 2<sup>o</sup> par la valve de la buse commandée par une poignée placée sur le côté droit. La buse est mobile et peut être placée à volonté dessus ou derrière en haut ; sauf quand les appareils sont demandés à buse coude en bas.



N<sup>os</sup> 2164, 2165, 2166, 167 et 168. — Dans ces calorifères, les panneaux sont venus de fonte avec des ornements en haut et en bas.

N<sup>os</sup> 2164<sup>B</sup>, 2165<sup>B</sup>, 2166<sup>B</sup>, 167<sup>B</sup> et 168<sup>B</sup>. — Dans ces calorifères, les panneaux reçoivent haut et bas des ornements appliqués mobiles.

N<sup>os</sup> 2164<sup>D</sup>, 2165<sup>D</sup>, 2166<sup>D</sup>, 167<sup>D</sup> et 168<sup>D</sup>. — Dans ces calorifères, les panneaux sont invariablement en tôle émaillée et décorée polychrome sur fond ivroire (nouveau dessin noir et rouge (voir brochure spéciale en couleur) ; les anciens panneaux sont supprimés).

Tous ces calorifères sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire avec buse mobile pouvant être placée dessus ou derrière, garnitures (poignée de dessus, boutons, valve) nickelées pour les N<sup>os</sup> 2164 à 168 et 2164<sup>B</sup> à 168<sup>B</sup> ; avec appliques et garnitures nickelées pour les N<sup>os</sup> 2164 à 168.

Sur demande, tous ces calorifères peuvent être livrés en fonte émaillée uni ou céramique ou bien en fonte polie et cirée, avec garnitures seules ou avec garnitures et appliques (suivant le cas) en cuivre poli ou en bronze poli.

Sur demande pour les N<sup>os</sup> 2164 à 168 et 2164<sup>B</sup> à 168<sup>B</sup> avec plaque de protection livrée comme les garnitures au-dessus de la porte de foyer.

Sur demande également, ces calorifères peuvent être livrés avec buse coude en bas (sauf pour les N<sup>os</sup> 167, 167<sup>B</sup>, 167<sup>D</sup>, 168, 168<sup>B</sup> et 168<sup>D</sup>).

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N <sup>os</sup>	2164	2165	2166	167	168
	2164 <sup>B</sup>	2165 <sup>B</sup>	2166 <sup>B</sup>	167 <sup>B</sup>	168 <sup>B</sup>
	2164 <sup>D</sup>	2165 <sup>D</sup>	2166 <sup>D</sup>	167 <sup>D</sup>	168 <sup>D</sup>
Hauteur totale (poignée comprise).....	+ 800	+ 900	1.000	1.100	1.200
Largeur au corps.....	+ 300	+ 290	+ 300	+ 330	+ 370
Profondeur au corps.....	+ 220	+ 240	+ 255	+ 290	+ 320
Largeur de la base.....	+ 360	+ 390	+ 430	+ 460	+ 500
Profondeur de la base.....	+ 320	+ 350	+ 360	+ 410	+ 450
Diamètre extérieur de la buse.....	+ 083	+ 083	+ 090	+ 097	+ 097
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière.....	+ 700	+ 785	+ 870	+ 975	1.090
..... coude en bas.....	+ 430	+ 450	+ 480	.....	.....
Contenance en coke.....	.....	.....	.....	8,500	11
Capacité chauffée (environ).....	.....	.....	.....	150 à 200	200 à 300
	00 à 80	80 à 100	100 à 150		

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouveau Calorifère Hygiénique

avec porte au foyer et au cendrier

N° 180



Le nouveau calorifère hygiénique N° 180, revêtu intérieurement d'une garniture réfractaire, est toujours livré avec plaque de parquet, tablettes sur les côtés et à buse derrière.

Il est fourni, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, accessoires (valve, poignée du dessus) nickelés, porte de chargement rectangulaire pour l'usage du bois. Cette porte est à joint d'amiante.

**Sur demande**, le calorifère N° 180 peut être livré :

- 1° Émaillé d'une seule nuance ou avec panneaux d'une nuance différente ; dans ces deux cas, les parties nickelées sont les suivantes : tête, chapiteau, tablettes, plaque de protection, pieds et accessoires.
- 2° En fonte polie et cirée, soit entièrement, soit avec panneaux et plaque de parquet émaillés, plaque de protection et tablettes nickelées.
- 3° Avec ouverture de chargement pour le charbon (rondelle avec tampon).

**Nota.** — La plaque de parquet est toujours livrée comme le socle de l'appareil.

DIMENSIONS DU CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE		N°	180
Hauteur totale (plaque de parquet comprise) ...			1,060
Largeur au corps sans les tablettes ...			= 300
Profondeur au corps ...			= 255
Largeur de la plaque de parquet ...			= 460
Profondeur de la plaque de parquet ...			= 410
Encombrement des pieds en largeur ...			= 400
— — — en profondeur ...			= 350
Hauteur du sol au dessus de la buse (plaque de parquet comprise) ...			= 865
Diamètre extérieur de la buse ...			= 099
Contenance en anthracite (environ) ...		kilos.	7
Capacité chauffée (approximativement) ...		m. c.	150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

Genre anglais "OMNIBUS"

N<sup>os</sup> 2188<sup>N</sup> et 2189<sup>N</sup>

N<sup>os</sup> 2188<sup>DN</sup> et 2189<sup>DN</sup>

avec panneaux en tôle émaillée et décorée  
polychrome sur fond ivoire



Les calorifères hygiéniques genre anglais « Omnibus » N<sup>os</sup> 2188<sup>s</sup>, 2189<sup>s</sup>, 2188<sup>DS</sup> et 2189<sup>DS</sup> remplacent les calorifères N<sup>os</sup> 2188, 2189, 2188<sup>D</sup> et 2189<sup>D</sup>. Ils en diffèrent par quelques modifications intéressant le foyer et par les panneaux qui sont maintenant bombés pour assurer leur protection. Le foyer est garni de briques réfractaires. La buse est mobile, elle permet le départ des gaz en haut, derrière l'appareil ou en bas. La grille est pivotante.

Ces calorifères ne peuvent être livrés à buse dessus. Nous les fournissons **toujours** avec porte de chargement permettant l'usage du bois et, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande**, nous pouvons les livrer :

1<sup>o</sup> En fonte émaillée ou en fonte polie et cirée. Dans ce cas, le dessus, les pieds et la porte de cendrier sont toujours nickelés. Ces accessoires ne peuvent être émaillés ;

2<sup>o</sup> Avec pieds hauts augmentant la hauteur de 4 centimètres.

Les calorifères N<sup>os</sup> 2188<sup>DS</sup> et 2189<sup>DS</sup> décorés ont toujours devant et sur les côtés des panneaux en tôle émaillée invariablement polychrome moderne sur fond ivoire (voir brochure spéciale en couleur).

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES		N <sup>os</sup>	2188 <sup>s</sup> 2188 <sup>DS</sup>	2189 <sup>s</sup> 2189 <sup>DS</sup>
Hauteur totale, à pieds bas			= 705	= 865
Largeur au corps			= 290	= 315
Diamètre extérieur de la buse			= 083	= 097
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière			= 625	= 785
	coude en bas		= 450	= 470
Contenance en coke		kilogr.	5,500	8
Capacité chauffée (environ)		m. c.	125 à 150	150 à 200

MODÈLES DÉPOSÉS



# Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier,  
spéciaux pour les Ateliers, Salles de réunions, etc.

N<sup>os</sup> 191, 192, 193, 194, 195 et 196



Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 191, 192, 193, 194, 195 et 196 sont construits tout spécialement en vue du chauffage des ateliers, salles de réunions, etc., chauffage qui ne peut être réalisé pratiquement qu'avec des appareils puissants, robustes, économiques, faciles à conduire et à entretenir.

Le foyer est en fonte garni d'ailettes extérieures et revêtu intérieurement d'une épaisse garniture de briques réfractaires. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur.

La porte à joint fraisé du foyer est remplacée par une porte à **joint d'amiante**, rendant plus hermétique la fermeture du foyer.

La porte coulissante du cendrier a été également remplacée par une porte à **joint d'amiante**. Le réglage de l'entrée de l'air par cette porte s'opère par une valve à vis.

La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 191, 192, 193, 194, 195 et 196 **sont toujours livrés en fonte ordinaire.**

Ils ne peuvent être livrés émaillés.

DIMENSIONS de CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES	191	192	193	194	195	196
Hauteur totale... ..	950	1.000	1.050	1.130	1.230	1.340
Largeur au corps... ..	440	480	500	545	580	600
Diamètre extérieur de la buse... ..	104	111	111	118	132	132
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière... ..	925	980	1.030	1.120	1.210	1.330
Contenance en coke... .. kilos.	12	17	24	32	40	50
Capacité chauffée (approximativement)... .. m. c.)	150	250	500	1.000	1.500	2.000
	à 250	à 500	à 1.000	à 1.500	à 2.000	à 2.500

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouveau Calorifère Hygiénique

### N° 200



Le calorifère hygiénique N° 200 revêtu intérieurement d'une garniture réfractaire, est toujours livré avec plaque de parquet et à buse derrière. Des ouïes, pratiquées dans les côtés, facilitent le dégagement de la chaleur.

Il est toujours livré émaillé : **corps en émail céramique, tête, portes de foyer et de cendrier ainsi que la plaque de parquet en émail noir.**

**Sauf indications contraires,** nous le fournissons avec corps céramique jaune brun. **Sur demande,** de toute autre nuance céramique, jamais en émail uni.

Les accessoires sont toujours nickelés.

DIMENSIONS DU CALORIFÈRE HYGIÉNIQUE		N°	200
Hauteur totale avec plaque de parquet...	...		1.030
Largeur au corps...	...		300
Profondeur au corps...	...		270
Largeur avec plaque de parquet...	...		400
Profondeur avec plaque de parquet...	...		420
Hauteur du sol au dessus de la buse (plaque de parquet comprise)...	...		835
Diamètre extérieur de la buse...	...		090
Contenance en coke...	...		10.500
Volume chauffé (approximativement)...	...	m. c.	160

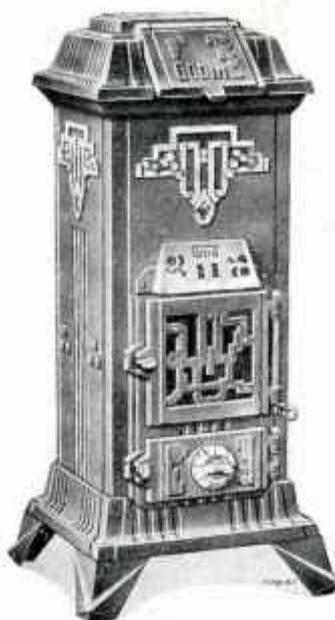
MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouveaux Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

Style Moderne

N<sup>os</sup> 205 et 206



Les nouveaux calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 205 et 206 ont le foyer garni intérieurement de briques réfractaires, la grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Le réglage s'opère : 1<sup>o</sup> par la valve de la porte de cendrier ; 2<sup>o</sup> par le volet de la buse commandé par une poignée placée sur le côté droit. La buse est mobile et peut être placée à volonté dessus ou derrière en haut, sauf dans le N<sup>o</sup> 205 quand il est demandé à buse coude en bas.

Ces calorifères sont toujours livrés émaillés céramique ou décor marbre. Jamais en émail uni ; cabochons mobiles des panneaux de côtés invariablement émaillés rouge brique, garnitures, appliques, plaque de protection en fonte nickelée ou en bronze poli.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES		N <sup>os</sup>	205	206
Hauteur totale			830	940
Largeur au corps			280	300
Profondeur au corps			250	260
Largeur de la base			410	440
Profondeur de la base			370	390
Diamètre extérieur de la buse			983	990
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière			790	880
— — — — — coude en bas			450	*
Contenance en coke		kilos.	5	6
Capacité chauffée environ		m. c.	80 à 100	100 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS

# Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

Genre anglais "OMNIBUS"

N° 388<sup>N</sup>

N° 388<sup>DN</sup>

avec panneaux en tôle émaillée et décorée  
polychrome sur fond ivoire



Les calorifères hygiéniques N° 388<sup>N</sup> et 388<sup>DN</sup> remplacent les calorifères N° 388 et 388<sup>D</sup>. Ils en diffèrent par quelques modifications intéressant le foyer et par les panneaux de côté qui sont maintenant bombés pour assurer leur protection.

Le foyer est garni intérieurement de briques réfractaires.

Deux conduits latéraux amènent l'air frais à la partie supérieure du foyer. La grille est pivotante. Le socle est muni d'une porte hermétique et le réglage s'opère uniquement par la valve à vis qui se trouve sur cette porte.

Les calorifères hygiéniques N° 388<sup>N</sup> et 388<sup>DN</sup> n'ont pas de buse mobile et sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, buse derrière, dessus bombé et avec bavette. Porte de chargement pour l'usage du charbon.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1° En fonte émaillée ou en fonte polie et cirée ;
- 2° Avec porte de chargement permettant l'usage du bois
- 3° Avec buse coude en bas ;
- 4° Avec dessus plat, toujours nickelé.

Le calorifère N° 388<sup>DN</sup> a toujours, sur le devant et sur les côtés, des panneaux en tôle émaillée invariablement polychrome moderne sur fond ivoire (voir brochure spéciale en couleur).

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES		N°	388 <sup>N</sup> -388 <sup>DN</sup>
Hauteur totale, dessus bombé...	...		= 725
Largeur au corps...	...		= 290
Diamètre extérieur de la buse...	...		= 083
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière	...		= 645
..... coude en bas...	...		= 450
Contenance en coke ...	...	kilos.	5.500
Capacité chauffée (environ) ...	...	m. c.	125 à 150

MODÈLES DÉPOSÉS



# Calorifères Hygiéniques

sans grille avec sole réfractaire



N° 219

spécial pour fourgons, voitures de chemins de fer,  
cabines et petits locaux

Le calorifère hygiénique N° 219 est entièrement en fonte. Son foyer est revêtu intérieurement d'une épaisse garniture en terre réfractaire.

Le réglage s'opère par la porte coulissante du socle.

Ce calorifère ne peut être livré qu'en fonte ordinaire et buse dessus.

## N° 500, 501, 501<sup>BIS</sup>, 502, 503 et 504

Les calorifères hygiéniques N° 500 à 504 sont de même construction que leurs similaires N° 2000 à 2004, représentés page 121, mais l'enveloppe extérieure est en fonte ornée au lieu d'être en tôle.

Cette enveloppe est garnie intérieurement de briques réfractaires. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière.

Les calorifères hygiéniques N° 500 à 504 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec ouverture de chargement pour l'usage du charbon.**

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1° Avec sole évidée, targe et tiroir à cendres en fonte, avec bavette ;
- 2° Avec dessus spécial permettant l'usage du bois et, dans ce cas, toujours à buse derrière ;
- 3° Avec pieds rehaussés de 0 m. 04
- 4° Avec porte du bas à feu visible ;
- 5° Avec grille mobile à pieds. Seuls les calorifères fournis avec grand tampon de chargement sur le dessus (tête à bois) peuvent recevoir cette grille.



DIMENSIONS des CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES N°	219	500	501	501 <sup>BIS</sup>	502	503	504
Hauteur totale ... ..	550	540	585	640	790	870	950
Diamètre du fût... ..	195	235	240	245	270	320	370
Diamètre extérieur de la buse... ..	063	083	083	083	090	111	125
Hauteur du sol au dessus de la buse derrière ... ..	x	500	570	625	800	860	940
Contenance en coke... .. kilos.	0.850	2.800	3.500	4.500	6	11.500	17.500
Capacité chauffée (environ)... .. m. c.	25 à 30	70 à 80	80 à 100	100 à 125	125 à 150	200 à 250	250 à 325

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouveaux Calorifères Hygiéniques

avec grille, porte au foyer et au cendrier

Style Moderne

N<sup>os</sup> 390 et 392



Les nouveaux calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 390 et 392 possèdent un foyer cylindrique en tôle revêtu intérieurement d'une épaisse garniture réfractaire. La grille est pivotante et manœuvrable de l'extérieur. Le réglage s'opère au moyen d'une valve à vis placée sur la porte de cendrier. La buse peut être placée à volonté dessus ou derrière en haut. Dans le calorifère N<sup>o</sup> 390, la buse peut également être placée derrière en bas.

Les nouveaux calorifères hygiéniques N<sup>os</sup> 390 et 392 sont livrés, **sauf indications contraires en fonte ordinaire, colonnes et garnitures nickelées.**

**Sur demande,** ils peuvent être fournis :

1<sup>o</sup> En fonte émaillée uni ou céramique ;

2<sup>o</sup> En fonte polie et cirée.

Dans ces cas, les colonnes d'angle et les garnitures sont nickelées.

**Sur demande,** les colonnes et les garnitures peuvent être livrées en cuivre poli ou en bronze poli.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES		N <sup>os</sup>	390	392
Hauteur totale	...		= 040	1.160
Largeur au corps (moyenne)	...		= 300	= 370
Encombrement des pieds en largeur	...		= 430	= 545
— en profondeur	...		= 430	= 545
Distance du sol au dessus de la buse	en haut		= 730	= 975
	en bas		= 450	—
Diamètre extérieur de la buse	...		= 083	= 104
Contenance en coke	...	kilos.	0	17
Volume chauffé (approximativement)	...	m. c.	100 à 150	175 à 200

MODÈLES DÉPOSÉS

## Régulateurs Automatiques de Tirage

**Modèle pour buse dessus**  
(Buse verticale)



**Modèle pour buse derrière**  
(Buse horizontale)



Ces régulateurs sont construits pour les grosseurs de buses suivantes : 0 m. 083, 0 m. 090, 0 m. 097, 0 m. 104, 0 m. 111, 0 m. 118, 0 m. 125, 0 m. 132 et 0 m. 139.

Tous nos calorifères hygiéniques sont réglés habituellement par le seul clapet d'admission d'air placé sur la porte de cendrier. Néanmoins, il arrive parfois que, lorsque ces appareils ont reçu des coups de feu, les diverses fermetures se faussent légèrement et laissent pénétrer l'air dans l'intérieur du foyer ; le clapet devient alors insuffisant pour assurer le réglage parfait de la marche du foyer.

Dans ce cas, on remédiera à cet inconvénient à l'aide du **régulateur automatique**.

Ce régulateur a pour principe l'introduction d'une quantité d'air froid dans le conduit de fumée du calorifère, combiné avec une légère diminution de la section de ce conduit. Il se monte directement sur la buse du calorifère.

**MODE D'EMPLOI.** — Pour l'allumage, la clé du régulateur doit être placée dans la position indiquée par le mot **ardent**. Pour ralentir le feu, la placer dans la position indiquée par le mot **modéré**. A ce moment, la section du conduit de fumée est légèrement réduite, la valve du régulateur s'ouvre et laisse pénétrer l'air froid dans l'intérieur du tuyau.

Le régulateur laisse pénétrer plus ou moins d'air, selon la force du tirage. Lorsque le tirage devient trop faible, la valve du régulateur se ferme. Elle restera fermée jusqu'à ce que le tirage redevienne trop fort.

Les régulateurs sont **toujours livrés en fonte ordinaire**. La clé et la valve sont toujours nickelées. **Bien spécifier** si le calorifère auquel est destiné le régulateur est à buse derrière ou à buse dessus.

## Petits colis de terre réfractaire

pour réparer les foyers  
en terre réfractaire des calorifères hygiéniques et fourneaux  
et jointoyer les briques en remplacement

Colis postaux de 3 kilos

5 kilos

10 kilos



**MODE D'EMPLOI.** — Pour employer cette terre, il suffit de la délayer dans un peu d'eau pour en faire un mortier.

MODÈLES DÉPOSÉS

# HUITIÈME SÉRIE

## Buanderies Portatives

Chaudières en Tôle pour Buanderies

Fourneaux de Lessiveuses

### TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition.

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition																																																																																																																																																																																																												
Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux																																																																																																																																																																																																														
<b>BUANDERIES PORTATIVES</b>																																																																																																																																																																																																																							
CHAUDIÈRES																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Tôle</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">30X</td> <td style="text-align: center;">2030X</td> <td style="text-align: center;">68</td> <td style="text-align: center;">58</td> <td style="text-align: center;">385</td> <td style="text-align: center;">115</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">2040</td> <td style="text-align: center;">78</td> <td style="text-align: center;">67</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">118</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">2050</td> <td style="text-align: center;">87</td> <td style="text-align: center;">74</td> <td style="text-align: center;">425</td> <td style="text-align: center;">126</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">142</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">60</td> <td style="text-align: center;">2060</td> <td style="text-align: center;">98</td> <td style="text-align: center;">83</td> <td style="text-align: center;">450</td> <td style="text-align: center;">140</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">70</td> <td style="text-align: center;">2070</td> <td style="text-align: center;">109</td> <td style="text-align: center;">96</td> <td style="text-align: center;">475</td> <td style="text-align: center;">160</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">85</td> <td style="text-align: center;">2085</td> <td style="text-align: center;">124</td> <td style="text-align: center;">105</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">180</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">2100</td> <td style="text-align: center;">133</td> <td style="text-align: center;">109</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">125</td> <td style="text-align: center;">2125</td> <td style="text-align: center;">148</td> <td style="text-align: center;">131</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">150</td> <td style="text-align: center;">2150</td> <td style="text-align: center;">178</td> <td style="text-align: center;">150</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">175</td> <td style="text-align: center;">2175</td> <td style="text-align: center;">189</td> <td style="text-align: center;">160</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">2200</td> <td style="text-align: center;">209</td> <td style="text-align: center;">180</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">330</td> <td></td> <td style="text-align: center;">60</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">340</td> <td></td> <td style="text-align: center;">70</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td style="text-align: center;">78</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">360</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">370</td> <td></td> <td style="text-align: center;">98</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														Tôle										30X	2030X	68	58	385	115							40	2040	78	67	400	118							50	2050	87	74	425	126	142						60	2060	98	83	450	140							70	2070	109	96	475	160							85	2085	124	105	500	180							100	2100	133	109									125	2125	148	131									150	2150	178	150									175	2175	189	160									200	2200	209	180									330		60										340		70										350		78										360		88										370		98									
		Tôle																																																																																																																																																																																																																					
30X	2030X	68	58	385	115																																																																																																																																																																																																																		
40	2040	78	67	400	118																																																																																																																																																																																																																		
50	2050	87	74	425	126	142																																																																																																																																																																																																																	
60	2060	98	83	450	140																																																																																																																																																																																																																		
70	2070	109	96	475	160																																																																																																																																																																																																																		
85	2085	124	105	500	180																																																																																																																																																																																																																		
100	2100	133	109																																																																																																																																																																																																																				
125	2125	148	131																																																																																																																																																																																																																				
150	2150	178	150																																																																																																																																																																																																																				
175	2175	189	160																																																																																																																																																																																																																				
200	2200	209	180																																																																																																																																																																																																																				
330		60																																																																																																																																																																																																																					
340		70																																																																																																																																																																																																																					
350		78																																																																																																																																																																																																																					
360		88																																																																																																																																																																																																																					
370		98																																																																																																																																																																																																																					
CHEMINÉES POUR BUANDERIES																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143												143																																																																																																																																																																																													
		143																																																																																																																																																																																																																					
		143																																																																																																																																																																																																																					
GRILLES FAUX-FOND POUR BUANDERIES																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143																																																																																																																																																																																																									
		143																																																																																																																																																																																																																					
FOYERS À BOUILLE POUR BUANDERIES																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143																																																																																																																																																																																																									
		143																																																																																																																																																																																																																					
CHAUDIÈRES ONDULÉES POUR BUANDERIES																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143																																																																																																																																																																																																									
		143																																																																																																																																																																																																																					
<b>CHAUDIÈRES EN TOLE D'ACIER NOIRE ET GALVANISÉE POUR BUANDERIES</b>																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143																																																																																																																																																																																																									
		143																																																																																																																																																																																																																					
<b>ROBINETS POUR BUANDERIES</b>																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">143</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														143																																																																																																																																																																																																									
		143																																																																																																																																																																																																																					
<b>FOURNEAUX DE LESSIVEUSES</b>																																																																																																																																																																																																																							
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>														144												144																																																																																																																																																																																													
		144																																																																																																																																																																																																																					
		144																																																																																																																																																																																																																					
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">144</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr></table>														144																																																																																																																																																																																																									
		144																																																																																																																																																																																																																					



# Buanderies portatives en Fonte

à enveloppe, chaudière ondulée

N<sup>os</sup> 2030<sup>N</sup>, 2040, 2050, 2060, 2070, 2085, 2100,  
2125, 2150, 2175 et 2200

Vue d'une buanderie à couvercle ordinaire



Dans les buanderies N<sup>os</sup> 2030<sup>s</sup> à 2200, l'enveloppe sert de foyer au bois et peut, au besoin, brûler la houille au moyen du foyer spécial (voir page 143) que nous fournissons **sur demande**.

La chaudière est en fonte ondulée, très avantageuse et très robuste.

La buse fixe est toujours placée dessus.

Les buanderies N<sup>os</sup> 2030<sup>s</sup> à 2200 sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, avec couvercle ordinaire en deux pièces, sans goulotte et sans robinet.**

**Sur demande**, elles peuvent être fournies :

1<sup>o</sup> Avec chaudière en fonte unie, sans ondulations ;

Vue d'une buanderie à couvercle bombé



2<sup>o</sup> Avec chaudière en tôle d'acier soudée à l'autogène et rivée sur collerette fonte (voir page 143) ;

3<sup>o</sup> Avec chaudière en tôle galvanisée ;

4<sup>o</sup> Avec couvercle bombé en 2 pièces augmentant la capacité ;

5<sup>o</sup> Avec chaudière en fonte et couvercle émaillés blanc intérieurement ;

6<sup>o</sup> Avec foyer spécial à houille, en 3 pièces ;

7<sup>o</sup> Avec goulotte et robinet (toujours à droite) ;

8<sup>o</sup> Avec goulotte pour bouchon (toujours à droite) ;

9<sup>o</sup> Avec grille faux fond (sauf les buanderies avec chaudière en tôle noire ou en tôle galvanisée) ;

10<sup>o</sup> Avec tuyau de cheminée en fonte de 1 mètre de hauteur.

Voir accessoires pour buanderies page 143

DIMENSIONS des BUANDERIES N <sup>os</sup>	2030 <sup>N</sup>	2040	2050	2060	2070	2085	2100	2125	2150	2175	2200
Hauteur totale ...	590	590	610	625	640	675	695	720	740	760	775
Diamètre intérieur de la chaudière ...	455	495	535	575	610	655	670	720	765	795	855
Profondeur de la chaudière ...	255	290	270	280	290	315	345	370	390	415	430
Contenance de la chaudière ... litres	30	40	50	60	70	85	100	125	150	175	200
Vol. int. à couvercle bombé, dec.	40	50	64	82	94	112	132	163	195	227	255
Diamètre extérieur de la buse ...	111	111	111	116	118	125	125	132	132	132	146

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelles Buanderies portatives

## en tôle et fonte

N<sup>os</sup> 330, 340, 350, 360, 370, 385, 400, 425, 450, 475 et 500

AU TYPE

avec

chaudière

en tôle

noire



SUR DEMANDE

avec

chaudière

en tôle

galvanisée

Les nouvelles buanderies portatives en tôle et fonte N<sup>os</sup> 330, 340, 350, 360, 370, 385, 400, 425, 450, 475 et 500 ont une enveloppe cylindrique en tôle de 2 mm. d'épaisseur. Le foyer, très spacieux, est constitué par un jeu de pièces en fonte, disposées à la partie inférieure de l'enveloppe. Il reçoit une grille rectangulaire dont les ajours permettent de brûler indifféremment la houille et le bois. La buse est fixe, elle est toujours placée dessus. Une chicane oblige les flammes à revenir sur l'avant de la chaudière avant de se rendre dans la buse.

La chaudière est en tôle d'acier soudée, la collerette est en fonte. Elle est du même modèle que les chaudières en tôle pour buanderies N<sup>os</sup> 2030<sup>s</sup> à 2200 représentées page précédente.

**Sauf indications contraires, les buanderies N<sup>os</sup> 330 à 500 sont livrées avec chaudière en tôle (noire) sans goulotte ni robinet, avec couvercle plat.**

Sur demande, elles peuvent être livrées :

- 1<sup>o</sup> Avec chaudière en tôle galvanisée ;
- 2<sup>o</sup> Avec goulotte et robinet (toujours à droite) ;
- 3<sup>o</sup> Avec goulotte pour bouchon non fleté (toujours à droite) ;
- 4<sup>o</sup> Avec couvercle bombé augmentant la capacité ;
- 5<sup>o</sup> Avec tuyau de cheminée en fonte de 1 m. de hauteur.

*Elles ne peuvent recevoir de grille faux fond.*

DIMENSIONS des BUANDERIES N <sup>os</sup>	330	340	350	360	370	385	400	425	450	475	500
Hauteur totale ... ..	* 580	* 580	* 600	* 625	* 640	* 675	* 695	* 720	* 740	* 760	* 775
Diamètre intérieur de la chaudière. ...	* 455	* 485	* 535	* 575	* 610	* 655	* 670	* 720	* 765	* 795	* 855
Profondeur de la chaudière ... ..	* 255	* 260	* 270	* 280	* 290	* 315	* 345	* 370	* 390	* 415	* 430
Contenance de la chaudière ... litres.	30	40	50	60	70	85	100	125	150	175	200
Vol. intér. avec couvercle bombé, dme.	40	50	64	82	94	112	132	163	195	227	255
Diamètre extérieur de la buse. ... ..	* 111	* 111	* 111	* 118	* 118	* 125	* 125	* 132	* 132	* 132	* 146

MODÈLES DÉPOSÉS



## Accessoires pour Buanderies portatives à Enveloppe

Grille faux fond



Les accessoires suivants : foyer à houille, cheminée et grille faux fond ne sont fournis que sur demande.

Cheminées  
de 1 mètre

Vue de la chaudière ondulée en fonte



Foyer à houille



## Chaudières sans couvercle

en tôle d'acier noire ou en tôle d'acier galvanisée

Vue d'une chaudière en tôle d'acier  
avec goulotte et robinet

Les chaudières de buanderie en tôle d'acier soudée sont de même contenance que celles en fonte portant les mêmes numéros.

Elles sont plus résistantes, l'échauffement est plus rapide.

La collerette en fonte rivée solidement à la chaudière permet l'interchangeabilité avec les chaudières en fonte.

Les chaudières en tôle sont livrées, **sauf indications contraires, sans goulotte et sans couvercle.**

**Sur demande,** elles peuvent être fournies :

- 1° Avec couvercle ;
- 2° Avec tubulure (goulotte) pour bouchon ;
- 3° Avec goulotte et robinet.

Elles ne peuvent recevoir de grille faux fond.

## Robinets en cuivre N<sup>os</sup> 3 et 4 pour Buanderies

Le robinet N<sup>o</sup> 3 peut être monté sur les buanderie N<sup>os</sup> 2030<sup>s</sup>, 2040, 2050, 2060, 2070, 330, 340, 350, 360 et 370.

Diamètre d'orifice du robinet N<sup>o</sup> 3 : 11 millimètres.

Le robinet N<sup>o</sup> 4 peut être monté sur les buanderie N<sup>os</sup> 2085, 2100, 2125, 2150, 2175, 2200, 385, 400, 425, 450, 475 et 500.

Diamètre d'orifice du robinet N<sup>o</sup> 4 : 13 millimètres.



# Fourneaux de Lessiveuses

## N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4 à dessus plat

Vue d'un fourneau sans réhausse  
pour lessiveuse à fond plat



Vue d'un fourneau avec réhausse  
pour lessiveuse à fond rétréci



Les fourneaux de lessiveuses N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4 sont livrés, **sauf indications contraires, avec grille au charbon, sans jeu de rondelles et sans réhausse.**

**Sur demande spéciale, ils sont livrés avec une réhausse pour lessiveuse à fond rétréci.**

La réhausse est fixée sur le corps du fourneau par 3 boulons, elle est interchangeable avec le dessus du fourneau.

**Sur demande également, ils peuvent être livrés :**

Avec jeu de rondelles ;

Avec grille au bois.

N <sup>o</sup>	Diamètre intérieur de tona	Diamètre extérieur de dessus	Diamètre extérieur de la grande rondelle	Hauteur sans réhausse	Hauteur avec réhausse	Diamètre de la base	Nombre de rondelles y compris le tesson	RONDELLES				
								Tesson de 100 x 30	Rondelle 100 x 120	Rondelle 200 x 210	Rondelle 300 x 310	Rondelle 340 x 340
1	240	330	250	320	390	097	2	1	1	-	-	-
2	295	385	310	340	410	097	3	1	1	1	-	-
3	330	425	340	360	480	104	4	1	1	1	1	-
4	370	460	380	375	495	111	5	1	1	1	1	1

Vue d'un fourneau N<sup>o</sup> 12  
avec jeu de rondelles



## N<sup>os</sup> 11, 12, 13 et 14

Les fourneaux de lessiveuses N<sup>os</sup> 11, 12, 13 et 14 sont, respectivement, de mêmes dimensions que les fourneaux N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4 représentés ci-dessus.

Ils en diffèrent par le foyer qui est en trois parties et par l'enveloppe extérieure qui est en quatre pièces au lieu d'une.

**De plus ces fourneaux ne peuvent recevoir de réhausse.**

Ils sont livrés dans les mêmes conditions que les fourneaux N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4.

# Ustensiles de Cuisine - Poteries et Accessoires de Chauffage

## Gaufriers et Gaufretiers

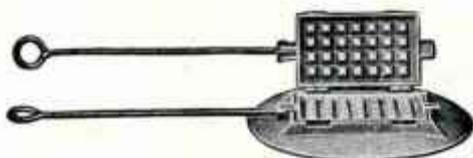
N° 4



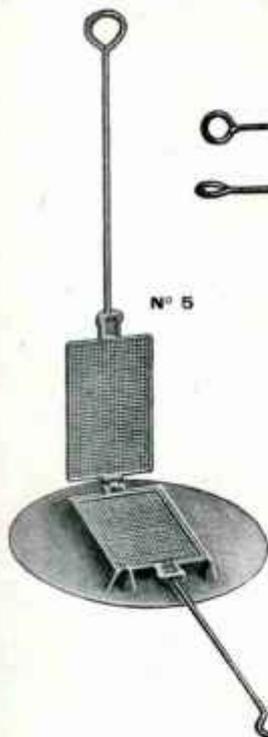
N° 7



N° 8



N° 5



N° 6



Les gaufriers jet gaufretiers  
sont fournis avec cercle.

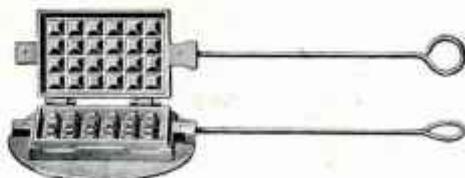
Les gaufriers et gaufretiers  
N° 4, 5, 6, 7 et 8 peuvent être  
posés sur les supports représentés  
avec les fourneaux à gaz de la  
10<sup>me</sup> série.

*Voir les dimensions page suivante*

N° 9



N° 11



# Gaufriers et Gaufretiers

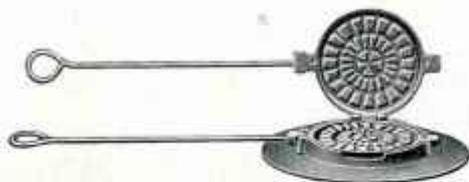
N° 15



N° 16



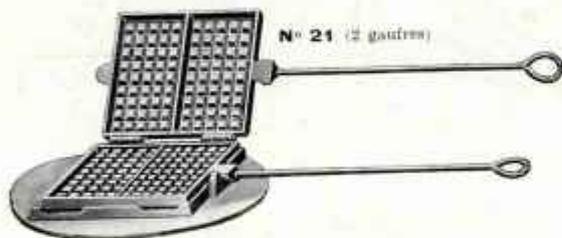
N° 17 et 18



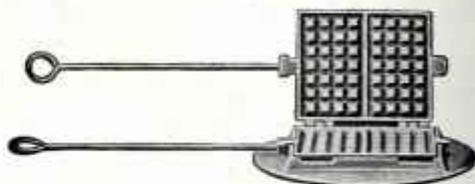
N° 19



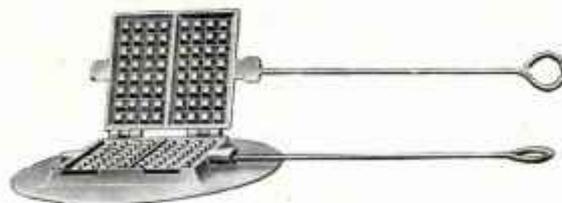
N° 21 (2 gaufres)



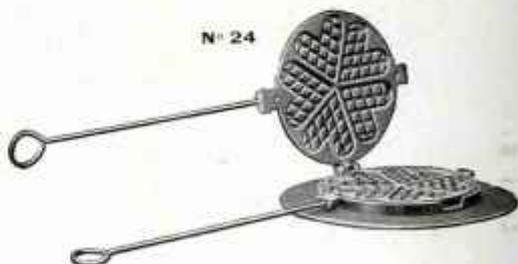
N° 22 (2 gaufres)



N° 23 (2 gaufres)



N° 24



Voir le gaufrier-jouet N° 26, page 69

Les gaufriers et gaufretiers sont fournis avec cercle.

Les gaufretiers N° 15 et 16 peuvent être posés sur les supports spéciaux utilisés avec les fourneaux et cuisinières à gaz.

Dimensions des Gaufriers et Gaufretiers	4	5	6	7	8	9	11	15	16	17	18	19	21	22	23	24
Longueur ... ..	190	190	190	190	190	185	175	190	190	190	180	210	175	215	175	220
Largeur ... ..	115	115	115	115	115	110	115	115	115	160	180	210	165	185	165	220
Diam. du cercle.	335	335	335	335	335	300	300	335	335	300	320	320	330	390	350	340
Nombre de pots.	45	*	*	84	28	84	24	*	*	45	45	121	90	56	64	70

MODÈLES DÉPOSÉS



## Poteries diverses en fonte

Notre poterie est livrée des différentes façons suivantes :

**TYPE A.** — Poterie ordinaire, en fonte ordinaire.

**TYPE B.** — Poterie oxydée-inoxydable, intérieurement et extérieurement.

**TYPE C.** — Poterie oxydée-inoxydable à l'intérieur et émaillée extérieurement en rouge brique ou vert foncé.

**TYPE D.** — Poterie "oxémil" en fonte oxémil à l'intérieur et émaillée extérieurement en rouge brique ou vert foncé.

**TYPE E.** — Poterie "oxyter" en fonte oxydée à l'intérieur et émaillée ivoire dégradé rouge à l'extérieur. Cette poterie est la même que la poterie C, l'extérieur seul diffère. Elle a l'aspect de la terre cuite et les avantages de la poterie inoxydable.

**TYPE F.** — Poterie oxyter-oxémil, en fonte oxémil à l'intérieur et émaillée extérieurement en ivoire dégradé rouge brique.

La poterie **oxémil** se différencie totalement des articles émaillés connus jusqu'à ce jour tant au point de vue de l'apparence que des qualités exceptionnelles de résistance du métal et de l'émail.

Elle est absolument garantie sans plomb et, de ce fait, essentiellement hygiénique.

Les procédés entièrement nouveaux utilisés pour sa fabrication permettent d'appliquer l'émail en une couche pelliculaire.

La dureté de cet émail, sa composition spéciale sans plomb, sa dilatabilité commune avec celle de la fonte, son procédé spécial d'application permettent presque de dire qu'il fait partie intégrante du métal.

### Avis important

Toutes ces poteries sont vendues au tarif français, aux cent points ; aux tarifs belge et hollandais, elles sont vendues à la pièce. Le présent album porte, avec le numéro de chaque article, le nombre de points pour lequel il est vendu.

L'anse en fer n'est livrée que **sur demande spéciale**.

Le couvercle fonte, lorsqu'il est vendu séparément, compte, dans tous les modèles, pour la moitié du prix de la casserole ou le tiers du prix total.

La casserole, lorsqu'elle est vendue séparément, compte pour les deux tiers du prix total.

Cet avis ne s'applique pas aux poteries avec couvercle tôle.

### Nota

La poterie oxydée-inoxydable ne doit pas se nettoyer avec un corps dur : brique pilée, sable ou grès. Nous recommandons à la clientèle de bien indiquer sur les commandes le type choisi.

### Faitouts ordinaires

Peuvent être livrés suivant les types A, B, C, D, E ou F.

A queue

A pieds

A poignées



Seuls les n<sup>os</sup> 1 à 16 se font à queue. Les faitouts à pieds ne peuvent être livrés émaillés.

NUMÉROS POINTS	1 3	2 4	3 4	4 1	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40
Hauteur en cm.	105	122	138	170	180	195	210	220	230	250	250	260	280	290	310	330	355	375	385	400
Contenance ltr.	0 250	0 500	0 800	1 100	1 100	2 000	3 300	3 750	4 200	4 800	5 250	6 300	7 500	8 500	9 350	10 400	13	15	18	21
Poids approx. kg.	0 550	0 800	1 150	1 800	1 800	2 450	2 900	3 200	3 650	3 950	4 500	4 750	5 150	6 200	7 100	8 200	9	10,450	11,100	12,050

### Faitouts belges

### Faitouts parisiens

Peuvent être livrés suivant les types A, B, C, D, E ou F.



AVEC COUVERCLE  
EN FONTE



NUMÉROS POINTS	00 4	0 4	1 4	2 6	2 bis 6	3 7	4 9	5 10	6 11	7 13	8 16	9 20	10 24
Diamètre en haut.	180	190	205	220	235	255	265	275	295	305	340	345	375
Contenance en litres.	1	1 1/4	1 1/2	2	2 1/4	2 3/4	3 1/4	3 3/4	4 1/4	5 1/4	6 3/4	8 1/4	10
Poids approximatif.	1 280	1 600	1 900	2	2 650	2 700	3 150	3 650	4 100	4 350	5 850	6 050	6 700

MODÈLES DÉPOSÉS

## Casseroles ovales, dites daubières

Peuvent être livrées en types : A, B, C, D, E et F.

**A queue**

**A poignées**

(Jusqu'au numéro 14 seulement)

**A pieds**

**Sans pieds**

**A pieds**

**Sans pieds**



Les daubières à pieds ne peuvent être émaillées.

NUMÉROS OU POINTS . . . . .	JAMAIS A QUEUE											
	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	25	30
Longueur. . . . .	250	255	260	270	280	290	300	320	335	350	365	380
Contenance en litres . . . . .	2	2 3/4	3 1/4	3 1/2	4	4 1/2	5 1/2	6 1/2	7 1/2	8 1/2	9 1/2	10 1/2
Hauteur des pieds. . . . .	050	050	055	058	058	058	058	058	058	058	058	058
Poids approximatif en kilos. . . . .	2 600	3 370	3 700	3 950	4 430	4 600	4 900	5 800	6 900	8 600	7 250	7 400

**A pieds**

**Sans pieds**



### Marmites anglaises

sont livrées

en types A et B seulement

Elles peuvent

être fournies avec anse en fer moyennant supplément.



NUMÉROS OU POINTS . . . . .	2	4	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27	30	36	42
Diamètre en haut . . . . .	120	140	160	175	200	210	225	250	265	280	295	310	325	350	365
Contenance en litres . . . . .	1 200	2	3	4	6	7	8 500	10	12 500	13 500	16 700	24 150	25 500	26 700	31 500
Hauteur des pieds. . . . .	025	040	040	040	040	045	045	050	055	070	070	070	080	080	080
Poids approximatif en kilos. . . . .	1 580	3 200	3 200	4 700	5 780	5 600	6 580	7 750	9 200	9 300	16 500	12 500	14 200	15 700	19 500

### Marmites comtoises, sans pieds

sont livrées en types A et B seulement

Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément



NUMÉROS . . . . .	3	4	5	6	7	8	9	10	12
POINTS . . . . .	5	6	7	9	10	12	13	16	18
Diamètre . . . . .	170	185	200	218	230	250	268	285	306
Contenance . . . . . litres.	2 50	3	4 10	5 20	6	7 60	8 70	10 70	12 50
Poids approxim. kilos	2 200	2 700	3 350	3 800	4 200	4 850	5 900	6 700	7 400

NUMÉROS . . . . .	14	16	18	20	22	25	28	30	40	50
POINTS . . . . .	20	25	28	30	35	40	45	50	60	70
Diamètre . . . . .	317	335	350	367	383	400	416	433	470	505
Contenance, litres	14 50	16	20	22 50	26	30	34	38	45	55
Poids approx. kilos	8 400	9 500	10 850	12 100	13 600	14 950	16 750	18 550	20	24 500

MODÈLES DÉPOSÉS



## Marmites normandes à pieds

Sont livrées en types A et B seulement

Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément



A pieds

NUMÉROS POINTS	3 4	4	5	6	7	8	9	10	12
Diamètre ... ..	170	185	200	218	230	250	268	285	306
Contenance en litres ...	2.50	3	4.10	5.20	6	7.60	8.70	10.70	12.50
Hauteur des pieds haute... — bas ...	072 032	074 034	076 036	078 038	080 040	082 042	084 044	086 046	088 048
Poids approximatif... kilos	2.300	2.800	3.400	3.850	4.350	4.450	5.050	6.750	7.400

NUMÉROS POINTS	14	16	18	20	22	25	28	30	40	50
Diamètre... ..	317	335	350	367	385	400	416	430	470	505
Contenance en litres ...	14.50	16	20	22.50	26	30	34	38	45	55
Hauteur des pieds haute... — bas ...	090 050	094 052	098 054	102 056	106 058	110 060	115 062	120 065	130 070	130
Poids approximatif... kilos	8.400	9.500	10.850	12.300	13.600	14.950	16.750	18.350	20.100	21.100



Sans pieds

## Marmites boudées

Sont livrées en types A et B seulement

Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément

NUMÉROS POINTS	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18
Diamètre... ..	190	200	210	215	220	230	260	270	285	300
Contenance en litres ...	2.80	3.50	3.80	5	5.50	6	8	9.40	11.35	13
Haut. des pieds haute... — bas ...	060 020	062 022	063 022	063 024	064 024	066 026	068 026	072 028	074 030	076 030
Poids approximatif... kilos	3.200	3.500	3.500	4	4.350	4.600	6.100	7.900	8.200	9

NUMÉROS POINTS	20	23	26	30	35	40	45	50	60
Diamètre... ..	315	325	350	350	375	400	420	440	460
Contenance en litres ...	15	17	19	22	26	31	36.50	43	50
Hauteur des pieds haute... — bas ...	078 032	080 034	082 036	080 038	086 040	086 042	086 045	086 050	086 055
Poids approximatif... kilos	11.100	10.700	12.500	13.500	17	19	22.500	27.500	29



A poignées horizontales  
Jamais à pieds

## Pots de Hainaut

Sont livrés en types A, B et C seulement

Les pots de Hainaut à pieds ne peuvent être émaillés

A anse  
A pieds sur demande

A poignées verticales  
Jamais à pieds



L'anse en fer est comptée en supplément

NUMÉROS ou POINTS	4	5	6	7	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Contenance ..... litres.	2 1/2	3	3 1/2	4	4 1/2	6	8	8 1/2	11 1/2	13	16	21	26	32
Hauteur des pots.....	020	020	020	023	023	023	030	030	035	045	045	050	050	050
Poids approximatif..... kilos.	2	2.400	3	3.280	3	4.350	3.700	6.100	7.300	8.450	9.600	12.400	13.450	15

MODÈLES DÉPOSÉS

## Pots mougnes

Sont livrés en type A et B seulement

Sont livrés, sur demande, avec anse en fer.



### SÉRIE LÉGÈRE

NUMÉROS. . . . .	1	2	3	4	5	5 1/2	6	6 1/2
POINTS. . . . .	52	43	35	30	27	24	22	20
Diamètre intérieur. . . . .	* 370	* 350	* 307	* 280	* 276	* 258	* 247	* 237
Contenance. . . . . litres	52	42	33	28	25	21	17	15
Poids approxim. kilos	22 600	20 300	15 300	14 500	12 500	10 400	10 000	8 300
NUMÉROS. . . . .	7	7 1/2	8	9	10	11	12	13
POINTS. . . . .	18	16	14	12	10	9	7	6
Diamètre intérieur. . . . .	* 225	* 230	* 265	* 300	* 390	* 180	* 165	* 140
Contenance. . . . . litres	13	11	9 30	8	7	6	4 50	3
Poids approxim. kilos	7 700	7	6	5 300	5	4 500	3 300	2 500

## Poêlons à queue et à bec

Sont livrés en types A et B seulement



NUMÉROS. . . . .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
POINTS. . . . .	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6
Diamètre. . . . .	* 125	* 130	* 145	* 150	* 160	* 165	* 175	* 190	* 200	* 210
Contenance. . . . .	0 30	0 60	0 75	0 90	1	1 10	1 30	1 60	1 80	2 35
Poids approximatif. . . kilos	320	670	670	700	950	950	950	1 100	1 170	1 300

## Poêles à frire à poignées

## Poêles à frire à queue

Sont livrées en types A et B seulement



NUMÉROS. . . . .	0	1	2	3	4
POINTS. . . . .	3	4	4	5	6
Diamètre. . . . .	* 190	* 235	* 260	* 295	* 340
Poids approximatif. . . kilos.	* 750	1 300	1 400	1 850	2

## Chaudrons

sont livrés en type A et B seulement

A oreilles droites, avec anse

A oreilles croches



Les chaudrons sont fournis, sur demande et moyennant supplément, avec anse en fer. Ils ne sont pas livrés à pieds.

NUMÉROS. . . . .	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	24
POINTS. . . . .	3	3	4	4	5	5	6	7	8	9	11	12	14	16	18
Diamètre. . . . .	* 210	* 225	* 235	* 255	* 270	* 280	* 305	* 330	* 350	* 380	* 400	* 415	* 430	* 450	* 500
Contenance en litres. . . . .	2	2 3/4	3 1/2	4 1/4	5	6 1/2	7 1/2	9	12	14	18	21	24	27	30
Hauteur des pieds. . . . .	* 016	* 016	* 016	* 016	* 016	* 016	* 016	* 016	* 018	* 029	* 025	* 025	* 025	* 025	* 025
Poids approxim. kilos. . . . .	1 700	2 200	2 800	2 800	3 600	3 600	4 300	4 850	6 000	6 000	8 450	8 450	9 850	10 500	10 500

MODÈLES DÉPOSÉS



## Galettieres à queue sans pieds

sont livrées en types A et B seulement



NUMÉROS. POINTS	4	5	6	7
Diamètre ...	+ 265	+ 300	+ 317	+ 332
Poids ...	1,500	2,400	2,500	3,100

Plats ronds à bec  
série ordinaire



Plats ronds à bec  
série profonde



Plats ovales à bec  
sont livrés également en série profonde



Plats ronds sans bec  
série ordinaire



Plats ronds sans bec  
série profonde



Plats ovales sans bec  
sont livrés également en série profonde



Les plats ronds et ovales à bec et sans bec sont livrés en types A et B seulement. Sauf indications contraires, nous livrons la série ordinaire.

PLATS ROUNDS — SÉRIE ORDINAIRE								PLATS OVALES — SÉRIE ORDINAIRE											
NUMÉROS. POINTS	0 3	1 4	2 4	3 5	4 6	5 7	6 7	NUMÉROS. POINTS	0 3	1 3	2 4	3 4	4 5	5 5	6 6	7 6	8 7	9 9	10 11
Diamètre ...	220	250	260	280	310	315	325	longueur ...	260	285	305	330	345	370	390	410	420	480	510
Hauteur ...	042	048	048	048	052	052	052	largeur ...	120	160	170	185	185	195	200	205	215	255	260
Poids approx.	1,050	1,300	1,480	1,500	2,070	2,425	2,450	Hauteur ...	028	028	032	032	038	040	040	040	042	042	042
								Poids approx.	800	1,000	1,050	1,200	1,200	1,300	1,300	1,380	1,380	1,600	1,600

PLATS ROUNDS — SÉRIE PROFONDE								PLATS OVALES — SÉRIE PROFONDE											
NUMÉROS. POINTS	0 P 3	1 P 4	2 P 5	3 P 6	4 P 7	5 P 8	6 P 9	NUMÉROS. POINTS	0 P 3	1 P 4	2 P 5	3 P 6	4 P 7	5 P 7	6 P 8	7 P 8	8 P 9	9 P 10	10 P 12
Diamètre ...	225	250	270	300	315	330	350	longueur ...	275	295	315	335	345	380	400	415	425	495	520
Hauteur ...	060	064	060	063	063	070	070	largeur ...	170	175	185	190	200	210	210	225	225	250	270
Poids approx.	1,500	1,620	1,800	2,250	2,450	2,500	3,000	Hauteur ...	060	060	060	063	063	063	063	070	070	070	070
								Poids approx.	1,400	1,500	1,500	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600	1,800



**Tourtières**  
Série légère — Toujours à pieds  
Sont livrées en types A et B seulement

NUMÉROS. POINTS	30 6	27 8	24 10	18 12	15 14	12 16	10 18	8 1/2 20
Diamètre ...	+ 215	+ 227	+ 245	+ 267	+ 285	+ 305	+ 320	+ 350
Hauteur des pieds ...	+ 070	+ 075	+ 075	+ 080	+ 085	+ 085	+ 100	+ 100
Poids approximatif ...	3,500	3,700	4,400	5,000	6,000	6,900	8,000	9,600



**Casseroles à manche fer**  
Sont livrées en types A et B seulement

NUMÉROS. POINTS	6 6	7 7	8 8	9 9
Diamètre intérieur ...	+ 225	+ 255	+ 285	+ 310
Contenance ... litres	3	4,700	6	7,5
Poids approximatif ...	2,700	3,200	3,500	4,500



**Cocottes à poignée creuse**  
avec ou sans couvercle tôle  
Toujours livrées en type F

DIMENSIONS DES COCOTTES	N°	1	2	3
Diamètre extérieur ...		+ 100	+ 150	+ 200
Hauteur ...		+ 070	+ 075	+ 080
Contenance ... litres		+ 880	1,360	1,740
Poids approximatif ... kilos		+ 050	1,300	1,600

Voir la Poterie-Jouet page 69

MODÈLES DÉPOSÉS

# Accessoires de Chauffage

## Clefs de tuyaux

Avec poignée ornée N° 1 et papillon  
pour tuyaux de :

0.090 — 0.097 — 0.104 — 0.111 — 0.118 — 0.125  
0.132 — 0.139 — 0.146 — 0.153



Crochet pour tampon N° 2, manche fonte  
Longueur 260 mm. — Fer de 4 mm.



Tisonnier lance, d'équerre, N° 7  
En fer de 8 mm. — Longueur 0m450.



Avec poignée ornée N° 2

A tige carrée de 0m10 à 0m25 de longueur  
à vis et écrou



Avec bouton ovale

De 50 mm, 55 mm, 60 mm et 65 mm.



Tisonnier N° 3

En fer de 8 mm. — Longueur 0m360.



### Tisonnier à spirale N° 4

En fer de 9 mm. — Longueur 0m550.



Raclette pour nettoyage des conduits de fumée  
des fourneaux

En fer de 7 mm. — Longueur 0m580.



Clefs en fonte malléable  
pour monter les cuisinières

N°	1	2	3	4
Longueur . . . . .	250	250	250	440
Pour écrous de . . .	15	17	20	20



### Pelles en tôle d'acier

N° 9, manche fonte



N° 10, manche fonte



### Chaufferettes

sans barrettes sur le couvercle

N° 4, 5 et 6

Les chaufferettes N° 4, 5 et 6 sont livrées, sauf indications  
contraires, en fonte ordinaire.

Sur demande, nous pouvons les fournir en fonte émaillée de  
toute couleur ou en fonte bronzée.



# Accessoires de Chauffage

## Bacs à Charbon

N<sup>os</sup> 5 et 5<sup>B</sup>, fonteN<sup>o</sup> 7, corps fonte

couvercle tôle décorée sur fond noir

couvercle tôle décorée sur fond ivoire



Les bacs à charbon N<sup>os</sup> 5 et 5<sup>B</sup> sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire.

Sur demande, nous pouvons les fournir :

- 1<sup>o</sup> En fonte bronzée ;
- 2<sup>o</sup> Avec dessus seul émaillé ;
- 3<sup>o</sup> Avec dessus et fond émaillés.

Le bac à charbon N<sup>o</sup> 7 est livré, sauf indications contraires, avec couvercle en tôle décorée sur fond ivoire, corps en fonte émaillée ivoire.

Sur demande, nous pouvons le fournir avec couvercle en tôle décorée sur fond noir, avec corps en fonte émaillée couleur, au choix.

Nous pouvons en outre livrer le bac à charbon N<sup>o</sup> 7 avec le décor du couvercle assorti à celui des diverses cuisinières du présent album.

N<sup>os</sup> 17, 18, 19 et 20, fonteN<sup>os</sup> 31, 32, 33 et 34, fonte

Les bacs à charbon N<sup>os</sup> 17 à 20, 31 à 34 sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire.

Sur demande, nous pouvons les livrer en fonte émaillée de toute couleur.

## Coffres à Charbon en tôle et fonte

N<sup>os</sup> 41, 42, 43 et 44, unisN<sup>os</sup> 41<sup>B</sup>, 42<sup>B</sup>, 43<sup>B</sup> et 44<sup>B</sup>, ornés

Les bacs à charbon en tôle et fonte N<sup>os</sup> 41 à 44 et N<sup>os</sup> B sont livrés, sauf indications contraires, en fonte ordinaire, corps en tôle noire.

Sur demande, nous pouvons les livrer :

- 1<sup>o</sup> Avec fond et tête en fonte polie et cirée ou émaillée de toute couleur. Dans ce cas, les poignées sont toujours nickelées ;
- 2<sup>o</sup> Avec corps en tôle lustrée noire au feu ;
- 3<sup>o</sup> Nickelés (pour les N<sup>os</sup> 41<sup>B</sup> à 44<sup>B</sup> seulement).



DIMENSIONS DES BACS A CHARBONS

N <sup>o</sup>	5	5 <sup>B</sup>	7	17	18	19	20	31	32	33	34
Longueur ...	= 470	= 500	= 490	= 460	= 520	= 360	= 610	= 310	= 350	= 400	= 610
Largeur ...	= 350	= 370	= 300	= 280	= 280	= 280	= 345	= 245	= 270	= 285	= 295
Contenance en charbon... kg	8	10,5	14	13	14	17	23	9	13	16	18
	N <sup>o</sup>			41-41 <sup>B</sup>	42-42 <sup>B</sup>	43-43 <sup>B</sup>	44-44 <sup>B</sup>				
Longueur...				= 475	= 310	= 350	= 380				
Largeur ...				= 320	= 360	= 390	= 440				
Hauteur ...				= 480	= 370	= 640	= 700				
Contenance en charbon ...				18	27	42	58				

MODÈLES DÉPOSÉS

## DIXIÈME SÉRIE

## Réchauds et Fourneaux

au Gaz avec Brûleurs couronnes ordinaires

### Réchauds

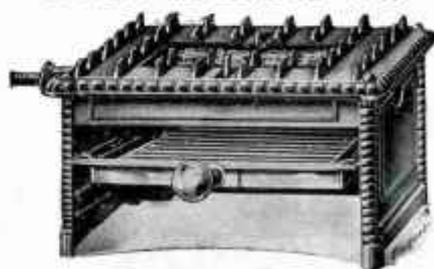
### Fourneaux -- Cuisinières et Cheminées

Au Gaz avec Brûleurs "CLASEN", de Construction française  
Brevetés S. G. D. G.

NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition
Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux		
<b>RÉCHAUDS AU GAZ</b>											
78	78	154	5	174 <sup>b</sup>	159	40	<b>CUISINIÈRES A GAZ</b>				
	170	158	5	184 <sup>b</sup>	159	50	265	167	147		
	301	158	5	248	155	33	280	168	105		
	328	158	9	252	155	33	320	170	150		
	335	158	7	254	161	33	<b>GRILLOIR AU GAZ</b>				
	336	158	14	260	162	58	100	100	154	7	
	337	158	19	264	163	65	<b>CHEMINÉES AU GAZ</b>				
	340	161	13	290	164	38	220	171	15		
	90	166	8	310	165	52	222	171	22		
	92	166	12	1248	156	50	<b>TABLES EN FONTE</b>				
				1252	156	50	2	166	35		
				1254	156	50	3	166	36		

**Réchaud au Gaz N° 78**

Spécial pour Gaufriers et Gaufretiers

**Grilloir au Gaz N° 100**

Le réchaud N° 78 peut recevoir les gaufriers et gaufretiers N° 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16.

Le grilloir au gaz N° 100 est muni d'un brûleur en U à flamme bleue horizontale et de déflecteurs mobiles.

Ces appareils sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.****Sur demande**, le grilloir N° 100 peut être livré en fonte émaillée.

DIMENSIONS DES APPAREILS		N°	78	100
Largeur totale	...		280	290
Profondeur totale	...		270	230
Hauteur	...		140	175
Largeur intérieure du grilloir	...		"	240

MODÈLES DÉPOSÉS



## Plaques murales rectangulaires

en tôle quadrillée émaillée ivoire

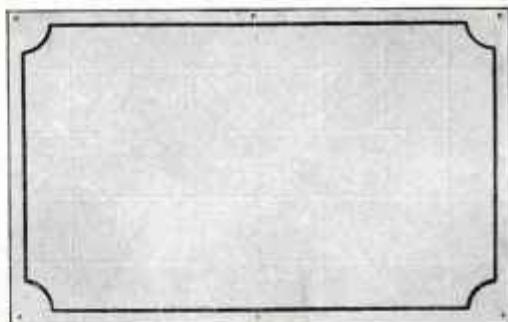
Dans le but de protéger les murs à l'endroit des réchauds et fourneaux, nous livrons des plaques rectangulaires en tôle quadrillée, non emboutie, émaillée ivoire.

Ces plaques sont percées de trous permettant leur fixation. **Sauf indications contraires, elles sont livrées avec un filet bleu formant bordure.**

**Sur demande**, ce filet peut être de nuance et de décor appropriés à la cuisinière.

Nous avons établi une série de plaques aux dimensions énumérées page 86. En dehors de cette série, nous pouvons livrer des plaques de toutes dimensions et d'une seule pièce à la condition que pour chaque plaque murale, les dimensions n'excèdent pas 1 m. 25 sur 0 m. 750.

Pour ces dernières, nos prix sont fixés sur demande.



## Fourneaux au gaz

rectangulaires, à deux feux sur le dessus, dont un double, avec rôtissoire complète et rampe à pâtisserie dans le four

N° 252 (6 robinets)

Vue avec dessous de socle et avec brûleur-support de gaufrier

N° 248 (5 robinets)



### Brûleur breveté

à flamme bleue

et plafond déflecteur en fonte



Les fourneaux N° 248 et 252 possèdent sur le dessus deux brûleurs couronnés (dont un double) avec rondelle mobile et trous percés, à flamme bleue verticale.

Le fourneau N° 248 est muni, à la partie supérieure du four, du brûleur breveté représenté ci-contre.

Le fourneau N° 252 possède deux brûleurs droits à griller avec déflecteurs mobiles à la partie supérieure du four.

La rampe à pâtisserie disposée à la partie inférieure du four est à flamme bleue verticale.

Les fourneaux N° 248 et 252 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire. Toujours avec rampe en cuivre nickelé.**

**Sur demande**, nous pouvons les livrer :

1° En fonte émaillée de toute couleur ;

2° Avec dessous de socle en fonte ;

3° Avec brûleur support de gaufrier recevant les gaufriers ou gaufretiers N° 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16.

#### DIMENSIONS DES FOURNEAUX AU GAZ

N°

248-252

Largeur du dessus	630
Profondeur du dessus	270
Encadrement des pieds en longueur	360
en largeur	365
Hauteur totale	315
Largeur intérieure du four prise parallèlement à la façade	285
Profondeur du four	280
Hauteur utile intérieure du four	160

MODÈLES DÉPOSÉS

# Fourneaux à gaz

N<sup>os</sup> 1248, 1252 et 1254

Vue d'un fourneau N<sup>o</sup> 1248



Les fourneaux à gaz N<sup>os</sup> 1248, 1252 et 1254 se composent respectivement d'un fourneau à gaz N<sup>o</sup> 248, 252 ou 254 à rampe pâtisserie, représentés pages 155 et 161, montés sur un socle à pieds hauts et à tablette dont la partie supérieure forme le fond du fourneau.

Ces fourneaux sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, toujours avec rampe en cuivre nickelé.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

1<sup>er</sup> En fonte émaillée de toute couleur ;

2<sup>er</sup> Avec brûleur support de gaufrier (voir page précédente).

DIMENSIONS DES FOURNEAUX AU GAZ	N <sup>os</sup>	1248	1252	1254
Hauteur totale ... ..		0,800	0,800	0,840
— de la partie formant socle ... ..		0,550	0,550	0,550
Encombrement des pieds... ..		0,400 × 0,400	0,400 × 0,400	0,400 × 0,400

MODÈLES DÉPOSÉS



# Notice

sur les brûleurs à gaz "Clasen" brevetés S. G. D. G.  
de construction française



Nos brûleurs Clasen, à flammes bleues horizontales, réalisent la plus grande économie de gaz constatée à ce jour.

**Ils sont d'un fonctionnement aussi régulier en veilleuse qu'en pleine flamme.**

Ils sont construits en cinq grandeurs :

Leur hauteur est uniformément de 50  $\frac{m}{m}$ .

Chacun d'eux se compose de quatre pièces (voir ci-contre), savoir :

La cloche extérieure A ;

Le champignon B ;

La cloche dentée C ;

Et l'injecteur cuivre D.

L'injecteur est fixé par filetage sous la cloche dentée C et l'ensemble est vissé sur le tube-support de brûleur en fonte E.

Le diamètre de l'orifice d'injection pratiqué dans le haut de la petite pièce en cuivre D varie avec le numéro des brûleurs.

**Nota.** — Lorsqu'on procède au démontage et au remontage des brûleurs « Clasen », avoir bien soin de laisser à chaque type l'injecteur cuivre (pièce D) qui lui convient (voir ci-dessus).

Il est préférable de ne jamais séparer la cloche dentée C de l'injecteur D.

BRÛLEURS CLASEN	N <sup>os</sup>	1	2	3	5	6
Diamètre extérieur ... ..	...	038	048	060	100	120
Diamètre de l'injecteur D. ... ..	...	1,6	2,2	2,4	2,8	3,2

## Répartition des brûleurs "Clasen"

sur nos divers Appareils à gaz

Les réchauds N<sup>os</sup> 170, 301 et 335, avec un feu sur le dessus, reçoivent le type N<sup>o</sup> 2.

Les réchauds et fourneaux N<sup>os</sup> 174<sup>b</sup>, 254, 290, 310, 328, 336 et 340, avec deux feux sur le dessus, reçoivent un brûleur type N<sup>o</sup> 2 et un brûleur type N<sup>o</sup> 3.

Les cuisinières mixtes N<sup>os</sup> 791, 793, 880 et 880<sup>b</sup>, également avec deux feux sur le dessus, reçoivent un brûleur type N<sup>o</sup> 3 à l'avant et un brûleur type N<sup>o</sup> 2 à l'arrière.

Les appareils N<sup>os</sup> 184<sup>a</sup>, 260, 280 et 337, avec trois feux sur le dessus, reçoivent un brûleur type N<sup>o</sup> 1, un brûleur type N<sup>o</sup> 2 et un brûleur type N<sup>o</sup> 3.

Le fourneau N<sup>o</sup> 264 reçoit deux brûleurs N<sup>os</sup> 3 et un brûleur N<sup>o</sup> 2.

La cuisinière à gaz N<sup>o</sup> 265, à quatre feux sur le dessus, reçoit deux brûleurs type N<sup>o</sup> 3 à l'avant, un brûleur type N<sup>o</sup> 2 à l'arrière gauche et un brûleur type N<sup>o</sup> 1 à l'arrière droite.

La cuisinière à gaz N<sup>o</sup> 320, à cinq feux sur le dessus, reçoit, à l'avant, deux brûleurs type N<sup>o</sup> 3, un à gauche et un à droite ; au milieu, un brûleur type N<sup>o</sup> 2 ; à l'arrière, deux brûleurs type N<sup>o</sup> 1. Chacun des fours est muni, à la partie inférieure, d'un brûleur type N<sup>o</sup> 5.

Les brûleurs « Clasen », montés dans le four du fourneau N<sup>o</sup> 290 et dans le four à pâtisserie de la Gazolette N<sup>o</sup> 280, sont du type N<sup>o</sup> 2.

La cheminée à gaz N<sup>o</sup> 220 reçoit un brûleur N<sup>o</sup> 3.

Le réchaud N<sup>o</sup> 90 et la cheminée N<sup>o</sup> 222 reçoivent le brûleur N<sup>o</sup> 5.

Le réchaud N<sup>o</sup> 92 reçoit le brûleur N<sup>o</sup> 6.

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouveaux Réchauds au gaz sans four

avec brûleurs économiques "CLASEN" (Breveté S.G.D.G.)  
de construction française

N° 170 (1 brûleur N° 2)



N° 301 (1 brûleur N° 2)



N° 328 (2 brûleurs : un N° 2 et un N° 3)

Vue d'un réchaud avec socle



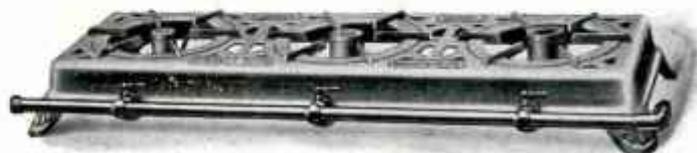
N° 335 (1 brûleur N° 2)



N° 336 (2 brûleurs : un N° 2 et un N° 3)



N° 337 (3 brûleurs : un N° 1, un N° 2 et un N° 3)



Ces réchauds sont munis des nouveaux brûleurs « Clasen » à flamme bleue horizontale. Ils sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer en fonte émaillée de toute couleur.**

Les réchauds N° 170, 301, 328, 335, 336 et 337 sont *toujours* livrés avec robinets et rampes en cuivre nickelé.

**Sur demande spéciale, les réchauds N° 301 et 328 peuvent être livrés avec socle (voir gravure ci-dessus).**

DIMENSIONS DES RÉCHAUDS	N°	170	301	328	335	336	337
Largeur du dessus ... ..	...	+ 180	+ 290	+ 510	+ 270	+ 575	+ 845
Profondeur du dessus ... ..	...	+ 180	+ 200	+ 290	+ 270	+ 270	+ 270
Encombrement des pieds en largeur ... ..	...	+ 285	+ 280	+ 530	+ 335	+ 635	+ 910
— en profondeur ... ..	...	+ 185	+ 280	+ 280	+ 335	+ 335	+ 335
Hauteur totale ... ..	...	+ 095	+ 100	+ 100	+ 115	+ 115	+ 115

MODÈLES DÉPOSÉS



## Fourneaux au gaz à grand four avec brûleur du four réversible à flamme bleue

### N° 174<sup>B</sup> (4 robinets)

avec rampe pâtisserie

Vue avec support de gaufrier



Le fourneau N° 184<sup>B</sup> diffère du N° 174<sup>B</sup> :

1° En ce qu'il possède un brûleur « Glasen » N° 1 supplémentaire placé sur le dessus, dans le prolongement du brûleur réversible ;

2° En ce que le dessus élargi de 0<sup>m</sup> 15 pour recevoir ce brûleur supplémentaire est muni hors du four d'un conduit d'air chaud récupérant la chaleur pour la répartir sous la partie arrière du dessus.

C'est ce type de dessus que nous désignons sous le nom de *taque chauffante*.

### N° 184<sup>B</sup> (5 robinets)

avec rampe pâtisserie



Les fourneaux N° 174<sup>B</sup> et 184<sup>B</sup> sont livrés, **sauf indications contraires, en émail ivoire, porte de four décorée ivoire et toujours avec rampe nickelée; ils ne sont jamais livrés en fonte ordinaire.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer :**

- 1° Émaillés de toute couleur ;
- 2° Avec panneau de la porte de four émaillé dans le ton du fourneau, mais sans décor ;
- 3° Avec table-support N° 2 (*voir page suivante*) ;
- 4° Avec support de gaufrier.

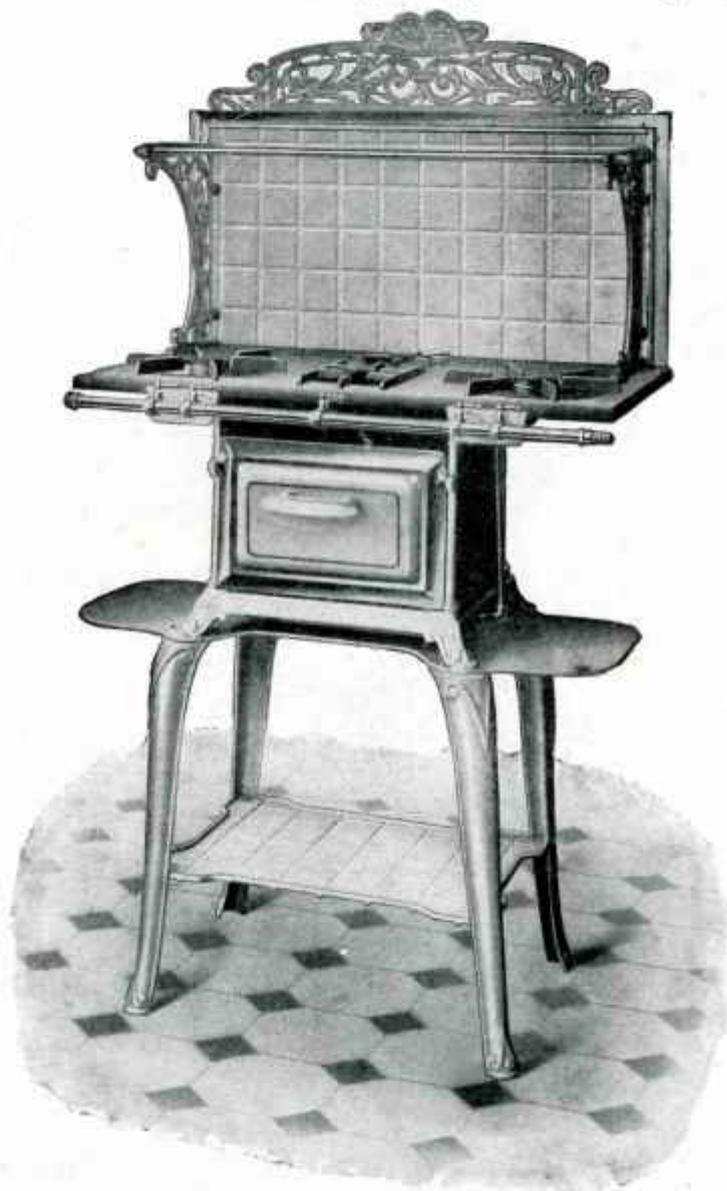
**Sur demande également,** le fourneau N° 184<sup>B</sup> peut être livré avec dossier à étagère et fronton.

DIMENSIONS DES FOURNEAUX		174 <sup>B</sup>	184 <sup>B</sup>
Largeur du dessus	... ..	= 800	= 800
Profondeur du dessus	... ..	= 310	= 400
Ensemblement des pieds en largeur	... ..	= 420	= 420
... .. en profondeur	... ..	= 355	= 355
Hauteur totale	... ..	= 365	= 365
Largeur intérieure du four prise parallèlement à la façade	... ..	= 325	= 325
Profondeur du four	... ..	= 270	= 270
Hauteur utile intérieure du four	... ..	= 200	= 200

MODÈLES DÉPOSÉS

## Dossier en Fonte avec étagère et fronton pour Fourneau au Gaz N° 184<sup>B</sup>

Vue d'un fourneau N° 184<sup>B</sup> sur la table-support N° 2, avec dossier à étagère et fronton



Le fourneau N° 184<sup>B</sup> représenté et décrit page précédente, peut recevoir, **sur demande**, un dossier avec étagère, c'est-à-dire avec panneau en fonte quadrillée émaillée comme le fourneau, tringles, consoles, encadrement et fronton nickelés.

DIMENSIONS DU DOSSIER A ÉTAGÈRE POUR FOURNEAU		N°	184 <sup>B</sup>
Hauteur totale prise du dessus du fourneau au sommet du fronton ... ..			+ 540
Hauteur prise du dessus du fourneau au dessus de l'étagère... ..			+ 320
Profondeur de l'étagère ... ..			+ 100

MODÈLES DÉPOSÉS

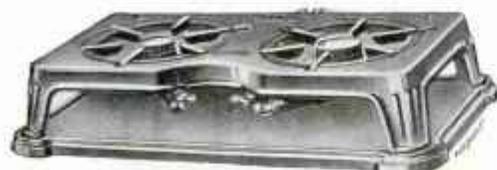
# Nouveau réchaud au gaz N° 340

(Breveté S. G. D. G.)

Sans rampe, à 2 feux sur le dessus

2 brûleurs "Clasen" : un N° 2 à gauche et un N° 3 à droite

Vue d'un réchaud sur socle



Le nouveau réchaud N° 340, breveté S. G. D. G., est caractérisé par l'absence de rampe. Celle-ci est remplacée par un conduit en fonte dissimulé sous le dessus.

L'arrivée de gaz se fait à l'arrière par un ajustage qui peut être orienté à volonté dans son plan vertical et bloqué par un contre-écrou.

Chacun des brûleurs est commandé par un robinet.

Des plaques de propreté invariablement émaillées ivoire sont disposées sous les rondelles du dessus.

Le réchaud N° 340 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande, il peut être livré émaillé de toute couleur.**

**Sur demande également, le réchaud N° 340 peut être livré avec socle.**

# Fourneau au gaz N° 254 (4 robinets)

avec 2 brûleurs économiques "Clasen", Brevetés S.G.D.G.

Brûleur breveté à flamme bleue dans le four et rampe pâtisserie



Le fourneau au gaz N° 254 à four fermé, possède deux brûleurs économiques "Clasen". Le dessus avec plaques affleurantes est complètement plan. Le four reçoit, à la partie supérieure, le brûleur breveté avec déflecteur représenté page 155.

Le fourneau N° 254 est fourni, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et toujours avec rampe en cuivre nickelé.**

**Sur demande, il peut être livré :**

1° En fonte émaillée de toute couleur.

2° Avec dessous de socle comme celui des fourneaux N° 248 et 252 représenté page 155.

**Nota.** — Lorsqu'on fait usage d'un grand récipient, il est nécessaire pour le bon fonctionnement des brûleurs "Clasen" de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DES APPAREILS	N°	
	340	254
Largeur du dessus.....	* 550	* 630
Profondeur du dessus.....	* 270	* 270
Encombrement des pieds en largeur.....	* 585	* 300
..... en profondeur.....	* 310	* 365
Hauteur totale.....	* 105	* 345
Largeur intérieure du four, prise parallèlement à la façade.....	*	* 285
Profondeur du four.....	*	* 280
Hauteur utile intérieure du four.....	*	* 200

MODÈLES DÉPOSÉS

# Fourneau au Gaz N° 260 (6 robinets)

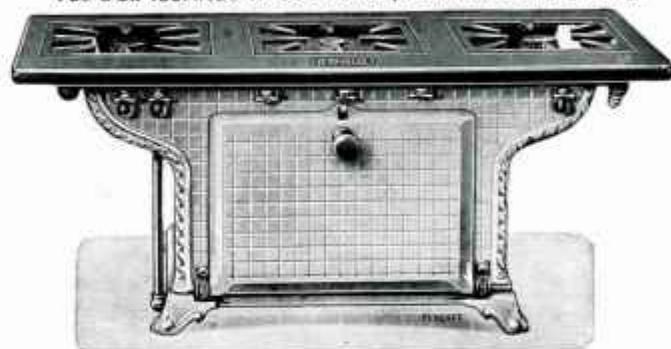
## à grand four fermé et dessus plan

avec 3 brûleurs économiques " Clasen ", Brevetés S.G.D.G.

Vue d'un fourneau N° 260 avec porte en tôle décorée



Vue d'un fourneau N° 260 avec porte en fonte quadrillée



Le fourneau au gaz N° 260, à grand four fermé, comporte un dessus plan muni de trois brûleurs ronds à flamme bleue ultra-économique « Clasen ». Ils sont répartis comme suit : au milieu, un brûleur N° 1, sur les côtés, un N° 2 et un N° 3.

Sous chacun des brûleurs latéraux est disposée une plaque de propreté mobile toujours émaillée ivoire.

Le four est à double paroi sur les côtés de façon à éviter les pertes de chaleur. Il est muni, à la partie supérieure, de deux brûleurs à griller à flamme bleue avec déflecteurs et alimentés chacun par un robinet. A la partie inférieure, sont disposées deux rampes à pâtisserie à flammes bleues verticales commandées par un seul robinet.

La rampe de distribution du gaz est dissimulée sous le dessus.

Le fourneau N° 260 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, porte en tôle décorée type F (filet or sur fond ivoire), cadre en fonte nickelée, robinets nickelés.**

**Sur demande, il peut être fourni :**

1° Émaillé de toute couleur (corps et dessus) ;

2° Avec panneau de la porte décoré type PC (polychrome) ;

3° Avec porte en fonte, quadrillée comme le fourneau : ordinaire ou émaillée. Dans ce cas, il porte le N° 260 r. Quand le fourneau N° 260 est livré ordinaire, les robinets sont en cuivre poli.

**Sur demande également, il peut être livré :**

1° Avec un dossier à étagère (voir page 169). Dans ce cas, avec dessus spécial ;

2° Avec une table-support spéciale d'un modèle plus fort que la table-support N° 2, représentée page 160.

**Nota.** — Lorsqu'on fait usage d'un grand récipient, il est nécessaire pour le bon fonctionnement des brûleurs « Clasen » de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DU FOURNEAU AU GAZ		N°	260
Largeur du dessus...			820
Profondeur du dessus...			390
Encombrement des pieds en largeur...			475
— en profondeur...			375
Hauteur totale...			340
Largeur du four...			310
Profondeur du four...			300
Hauteur utile du four...			240

MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouveau fourneau au gaz N° 264

(6 robinets)

à grand four fermé et dessus plan

avec 3 brûleurs économiques "Clasen", Brevetés S.G.D.G.



Le fourneau à gaz N° 264 possède un dessus plan muni de trois brûleurs Clasen, répartis comme suit : au centre, un brûleur N° 2 ; de chaque côté, un brûleur N° 3. Chacun de ces brûleurs est disposé au-dessus d'une plaque de propreté mobile toujours émaillée ivoire.

Le four, de très grandes dimensions, est à double paroi sur les côtés. Il est muni de quatre brûleurs droits, avec arrivée de gaz au milieu et chauffant des déflecteurs. Les deux brûleurs du haut, servant à la confection des grillades, sont alimentés chacun par un robinet. Ceux du bas sont alimentés par un seul robinet. La porte est à fermeture à ressort.

La rampe de gaz est dissimulée sous le dessus et les robinets sont munis de poignées isolantes.

Le fourneau N° 264 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, porte en tôle décorée noir et rouge sur fond ivoire, cadre en fonte nickelée.**

**Sur demande, il peut être fourni émaillé de toute couleur (corps et dessus).**

**Nota.** — Lorsqu'on fait usage d'un grand récipient, il est nécessaire pour la bonne marche des brûleurs « Clasen » de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DU FOURNEAU		N°	264
Largeur du dessus...			* 820
Profondeur du dessus...			* 420
Encombrement des pieds en largeur...			* 550
— en profondeur...			* 450
Hauteur totale ...			* 420
Four	Largeur...		* 370
	Profondeur...		* 350
	Hauteur utile		* 240

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouveau Fourneau au Gaz N° 290

(4 Robinets)

**Avec Four fermé et dessus plan**

avec 3 brûleurs économiques "Clasen" brevetés S.G.D.G.

Marque

**LE CITADIN**

Déposée

Vue d'un fourneau N° 290 sur socle et avec support de gaufrier



Le nouveau fourneau au gaz « Le Citadin » N° 290 possède un dessus plan muni de chaque côté d'un brûleur rond à flamme bleue horizontale ultra-économique « Clasen ». Ces brûleurs sont des types N° 2 et 5.

Le four, hermétiquement clos, est muni, à sa partie supérieure, d'un brûleur droit à flamme bleue horizontale « Clasen » N° 2 ; un tampon à charnière est disposé au-dessus de ce brûleur, pour permettre le soufflage des flammes horizontales.

Le fourneau au gaz « Le Citadin » est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, dessus meulé, robinets en cuivre poli, bouton en bois à la porte de four.**

**Sur demande**, il peut être livré : en fonte émaillée de toute couleur (devanture et dessus) ; dans ce cas, les robinets sont nickelés et le bouton est en porcelaine avec filets or. Les côtés sont toujours en fonte ordinaire.

**Sur demande également**, le fourneau N° 290 peut être livré :

- 1° Avec support de gaufrier *recevant les gaufriers ou gaufretiers N° 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16 ;*
- 2° Avec socle ;
- 3° Avec table-support dans le genre de la table N° 2 représentée page 160.

**Nota.** — Lorsqu'on fait usage d'un grand récipient, il est nécessaire pour le bon fonctionnement des brûleurs « Clasen » de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DU FOURNEAU « LE CITADIN »		N°	290
Largueur du dessus...	...		= 630
Profondeur du dessus...	...		= 350
Encombrement des pieds en largeur...	...		= 305
— en profondeur...	...		= 315
Hauteur totale...	...		= 350
Largueur du four, prise parallèlement à la façade...	...		= 300
Profondeur du four...	...		= 270
Hauteur utile intérieure du four...	...		= 210
Hauteur sur table spéciale...	...		= 300

MODÈLES DÉPOSÉS



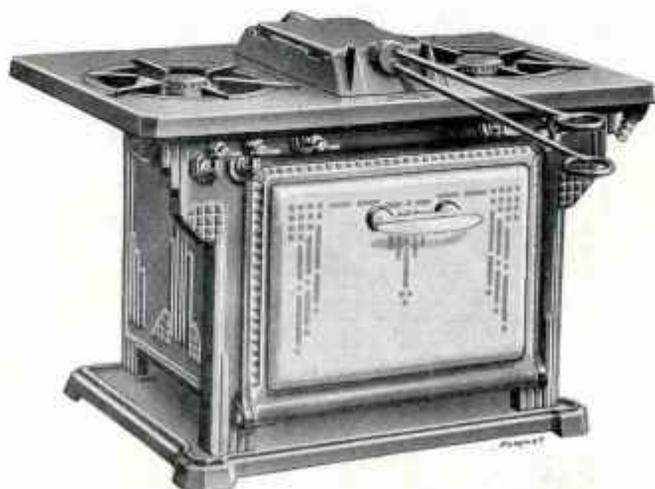
# Nouveau fourneau au gaz N° 310

(5 robinets)

avec four fermé et dessus plan

avec 2 brûleurs économiques "Clasen" (Breveté S. G. D. G.)

Vue d'un fourneau sur socle et avec support de gaufrier



Le nouveau fourneau au gaz N° 310 possède un dessus plan muni de chaque côté d'un brûleur rond à flamme bleue horizontale ultra-économique « Clasen ». Ces brûleurs sont des types 2 et 3; sous chacun d'eux est disposée une plaque de propreté mobile récupérant la chaleur.

Le four est fermé par une porte équilibrée par un ressort. Il est muni, à sa partie supérieure, de deux brûleurs droits à flamme bleue horizontale avec déflecteurs permettant de faire les grillades.

La répartition du gaz dans ces brûleurs se fait d'une façon parfaite, chacun étant alimenté par un robinet et l'arrivée du gaz se faisant au milieu de la longueur.

A la partie inférieure sont disposées deux rampes à pâtisserie à flamme bleue verticale avec plafonds diffuseurs. Ces rampes sont commandées par un seul robinet.

La rampe de distribution de gaz est dissimulée sous le dessus.

Le fourneau N° 310 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, porte en tôle décorée Moderne, filet bleu sur fond ivoire, cadre en fonte nickelée, robinets à poignées isolantes.**

**Sur demande,** il peut être fourni émaillé de toute couleur (devanture, côtés et dessus), mais toujours avec panneau de la porte en tôle décorée comme ci-dessus.

**Sur demande également,** le fourneau au gaz N° 310 peut être livré :

1° Avec support de gaufrier ou gaufretier pouvant se placer sur le milieu du dessus et recevant les gaufriers ou gaufretiers N° 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16;

2° Avec table-support spéciale à tiroir N° 3 (voir page suivante) ;

3° Avec socle.

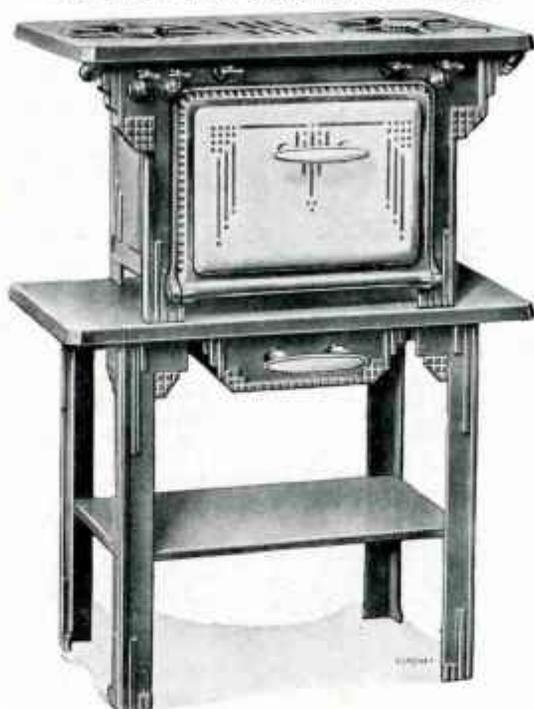
**Nota.** — Lorsqu'on fait usage d'un grand récipient, il est nécessaire pour la bonne marche des brûleurs « Clasen » de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DU FOURNEAU		N°	310
Largueur du dessus...	...		° 940
Profondeur du dessus...	...		° 380
Encombrement des pieds en largeur...	...		° 440
— — — en profondeur...	...		° 330
Hauteur totale...	...		° 360
Largueur du four, prise parallèlement à la façade...	...		° 350
Profondeur du four...	...		° 330
Hauteur utile intérieure du four...	...		° 220
Hauteur sur table spéciale N° 3...	...		° 650

MODÈLES DÉPOSÉS

## Tables-Support pour Fourneaux au Gaz

Vue d'une table N° 3 avec fourneau N° 310



Nous construisons deux modèles de tables-support pour fourneaux au gaz :

1° La table N° 2, qui se fait en trois types de même aspect :

a) Pour fourneaux N° 174<sup>b</sup> et 184<sup>b</sup> représentée page 160 ; hauteur, \* 530 ;

b) Pour fourneaux N° 260 et 260<sup>b</sup> ; hauteur, \* 540 ;

c) Pour fourneau N° 290 ; hauteur, \* 450.

2° La table N° 3 à tiroir, spéciale pour le fourneau N° 310, représentée ci-dessus. Hauteur : \* 470. Ces tables sont livrées dans le même ton que les fourneaux auxquels elles sont destinées.

## Nouveaux Réchauds au Gaz

pour grands récipients (lessiveuses, etc.)

N° 90 avec brûleur Clasen N° 5 de 100 m/m

N° 92 » » N° 6 » 150 m/m

Les nouveaux réchauds N° 90 et 92 sont des appareils très robustes, disposés pour le chauffage intensif des récipients de grande capacité (lessiveuses, etc.).

Ils sont munis des brûleurs N° 5 et 6 à grande puissance de 100 et 150 % de diamètre, construits sur le principe de nos brûleurs Clasen courants.



Une poignée isolante est disposée entre l'appareil et le robinet d'admission de gaz.

Les réchauds au gaz N° 90 et 92 sont toujours livrés en fonte ordinaire.

La section du tuyau d'arrivée de gaz doit être de 15 %.

DIMENSIONS des Réchauds au Gaz			
	N°	90	92
Diamètre en haut...	...	* 300	* 360
Hauteur ...	...	* 200	* 200

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelle cuisinière à gaz N° 265

avec quatre brûleurs économiques "Clasen", brevetés S.G.D.G.,  
deux N° 3, un N° 2 et un N° 1



La nouvelle cuisinière à gaz N° 265 est munie à sa partie supérieure de quatre brûleurs à flamme bleue, ultra économique « Clasen ». Ces brûleurs sont répartis comme suit : à l'avant 2 brûleurs N° 3, à l'arrière gauche 1 brûleur N° 2 et à l'arrière droit 1 brûleur N° 1.

Chaque brûleur est commandé par un robinet placé sur la rampe dissimulée sous le dessus. Une plaque de propreté mobile peut coulisser sous ces brûleurs. Pour l'usage les cercles doivent être placés avec les nervures en haut. Le four est du type blindé, c'est-à-dire que les flammes des brûleurs ne sont pas en contact direct avec les mets. Les gaz brûlés et la vapeur d'eau condensée circulent dans une double enveloppe (qui tient mieux la chaleur et garantit les côtés émaillés) et sont évacués par des trous situés à l'arrière de la cuisinière, évitant ainsi tout contact avec les aliments. Le robinet placé à l'extrémité droite de la rampe commande les 2 brûleurs latéraux du four. Ceux-ci, mobiles sur leur axe, permettent d'obtenir le chauffage direct quand les 2 manettes inférieures (rouges) sont horizontales et le chauffage par circulation quand ces 2 manettes sont verticales.

Un mica, placé de chaque côté du four, permet de surveiller les flammes dans leurs deux positions:

La cuisinière à gaz N° 265 est livrée, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, dessus meulé.**

**Sur demande**, elle peut être émaillée noir ou couleur (corps, dessus et pieds).

La porte de four est à ressort et équilibrée. Sauf avis contraire, elle reçoit un panneau en tôle émaillée et décorée polychrome sur fond ivoire.

**Sur demande également**, lorsque la cuisinière est demandée en émail céramique, le panneau de porte en tôle émaillée peut être dans le ton de la devanture avec décor frappé moderne (voir brochure spéciale en couleur).

Le cadre de porte, ainsi que les colonnes et le support de rampe, sont toujours nickelés.

Voir les cuisinières mixtes à houille et à gaz N°s 791, 793, 880 et 880<sup>a</sup>, pages 26, 27, 38 et 39.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE A GAZ		N°	265
Largeur du dessus sans les allonges.	...	...	+ 590
	avec	...	+ 990
Profondeur du dessus...	...	...	+ 560
Hauteur totale ...	...	...	+ 800
	...	...	+ 825
Four {	Largeur...	...	+ 460
	Profondeur...	...	+ 310
	Hauteur ...	...	+ 210
Diamètre de la rampe.		...	21 %

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelle cuisinière à gaz N° 280 (7 robinets)

Marque **Gazolette** déposée

avec dessus plan et deux fours superposés indépendants

Vue d'une « Gazolette » avec panneaux des portes décor PC (polychrome)



La nouvelle cuisinière à gaz « Gazolette » N° 280 comporte un dessus plan muni de trois brûleurs ronds à flamme bleue ultra-économiques « Clasen » (brevetés S. G. D. G.). Ils sont répartis comme suit : au milieu, un brûleur N° 1 ; sur les côtés, un N° 2 et un N° 3.

Sous chacun des brûleurs latéraux est disposée une plaque de propreté mobile, toujours émaillée ivoire. Le corps de l'appareil comprend deux fours superposés indépendants à doubles parois.

Le four du haut est muni à la partie supérieure de deux brûleurs droits à griller indépendants, à flamme bleue horizontale avec déflecteurs, et à la partie inférieure de deux brûleurs droits à pâtisserie à flamme bleue verticale commandés par un seul robinet.

Le four du bas est muni, à sa partie inférieure, d'un brûleur rond « Clasen » N° 2 à flamme bleue horizontale : un tampon à charnière est disposé au-dessus de ce brûleur pour permettre le soufflage des flammes horizontales.

Le four du haut sert pour des besoins multiples de cuisine : pour griller, pour rôtir, pour faire la pâtisserie. Le four du bas est plus spécialement désigné pour la cuisson de la pâtisserie.

La « Gazolette » est livrée, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire, dessus meulé, panneaux des portes décor F (filet or).

**Sur demande**, elle peut être livrée : 1° avec panneaux des portes décor PC (polychrome) ;

2° En fonte émaillée noir ou couleur (corps et dessus) ;

3° Avec dossier à étagère ; dans ce cas, le dessus est spécial.

Les cadres des portes et les robinets sont toujours nickelés.

Voir les cuisinières mixtes à houille et à gaz N° 791, 793, 880 et 880<sup>b</sup> pages 26, 27, 38 et 39.

**Nota.** — Lorsqu'on fait usage de grands récipients, il est nécessaire pour le bon fonctionnement des brûleurs « Clasen » de retourner les grilles de dessus.

DIMENSIONS DE LA «GAZOLETTE»		N°	280
Largeur du dessus...			• 820
Profondeur du dessus...			• 480
Encombrement des pieds en largeur...			• 560
— en profondeur...			• 450
Hauteur totale...			• 800
Four supérieur	Largeur		• 310
	Profondeur		• 300
	Hauteur		• 240
Four inférieur	Largeur		• 310
	Profondeur		• 300
	Hauteur		• 180

MODÈLES DÉPOSÉS

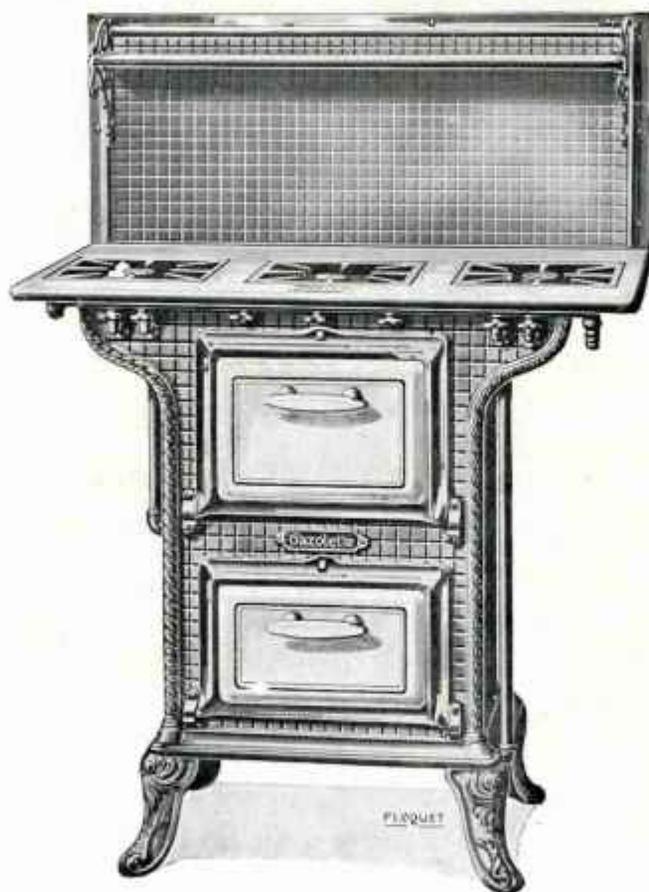


# Dossier en Fonte avec Étagère

pour Fourneau au gaz N° 260

et pour Cuisinière à gaz "Gazolette" N° 280

Vue d'une cuisinière à gaz "Gazolette" N° 280 avec dossier à étagère,  
panneaux des portes décor F (filet or)



Le fourneau au gaz N° 260, représenté et décrit page 162, et la cuisinière à gaz « Gazolette » N° 280, représentée et décrite page précédente, peuvent recevoir, **sur demande**, un dossier en fonte avec étagère, c'est-à-dire avec panneau quadrillé et tablette en fonte émaillée dans le même ton que l'appareil.

Les consoles et l'encadrement sont toujours nickelés.

Quand le fourneau N° 260 et la « Gazolette » sont livrés avec dossier, les dessus sont spéciaux, celui du réchaud est élargi de 10 centimètres vers l'arrière.

Voir les cuisinières mixtes à houille et à gaz N° 791, 793, 880 et 880<sup>b</sup>, pages 26, 27, 38 et 39.

## DIMENSIONS DU DOSSIER A ÉTAGÈRE

Hauteur totale du dossier...	• 325
Hauteur, prise du dessus de l'appareil au dessus de la tablette...	• 265
Profondeur de la tablette...	• 145

MODÈLES DÉPOSÉS

## Nouvelle cuisinière au gaz à 2 fours N° 320

à 5 feux sur le dessus (Brûleurs Clasen), Breveté S.G.D.G.



La nouvelle cuisinière au gaz, entièrement en fonte, N° 320, avec deux fours et une étuve, est munie sur le dessus de cinq brûleurs « Clasen » qui sont répartis comme suit :

A l'avant : deux brûleurs N° 3, un à gauche et un à droite ; au milieu, un brûleur N° 2.

A l'arrière : deux brûleurs N° 1.

Tous ces brûleurs sont disposés au-dessus de plaques de propreté mobiles en tôle toujours émaillée ivoire.

La rampe de distribution de gaz est dissimulée sous le dessus.

Les deux fours semblables possèdent à la partie supérieure deux brûleurs droits à griller avec arrivée de gaz au milieu chauffant les plafonds déflecteurs,

A la partie inférieure de chaque four, un brûleur « Clasen » à grand rendement N° 5 est disposé sous un tampon assurant le soufflage des flammes. Ces deux brûleurs N° 5 concourent au chauffage de l'étuve située à la partie inférieure.

Chaque four est muni d'une grille porte-plat en fonte et d'une lèchefrite en fer étamé avec grill pour la confection des grillades.

La cuisinière N° 320 est livrée, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, panneaux des portes en tôle émaillée, décor Moderne filet bleu sur fond ivoire, cadres nickelés, robinets à poignée isolante.**

**Sur demande, elle peut être fournie émaillée de toute couleur (devanture, côtés et dessus), mais toujours avec portes en tôle décorée comme ci-dessus.**

**Nota :** Un support de gaufrier ou gaufretier peut être placé sur l'une ou l'autre des ouvertures rectangulaires disposées au-dessus de chacun des fours. Ce support peut recevoir les gaufriers ou gaufretiers N° 4, 5, 6, 7, 8, 15 et 16.

Voir les cuisinières mixtes à houille et à gaz N° 791, 793, 880 et 880<sup>b</sup>, pages 26, 27, 38 et 39.

DIMENSIONS DE LA CUISINIÈRE A GAZ		N°	320
Largueur du dessus...	...		1.060
Profondeur du dessus...	...		• 550
Hauteur totale...	...		• 810
Fours	Largueur		• 350
	Profondeur		• 360
	Hauteur utile		• 220
Étuve	Largueur		• 530
	Profondeur		• 350
	Hauteur		• 180

MODÈLES DÉPOSÉS

# Nouvelles Cheminées au Gaz

Brevetées S.G.D.G.

N° 220 Avec brûleur "Clasen" N° 3

N° 222 Avec brûleur "Clasen" N° 5



Les nouvelles cheminées au gaz N° 220 et 222 constituent une application au chauffage des appartements de nos brûleurs « Clasen » N° 3 et N° 5 à grand rendement.

Une galette ajourée en terre spéciale est disposée de manière à être portée à l'incandescence par les flammes horizontales du brûleur. Le derrière de l'appareil, en fonte émaillée blanc intérieurement, forme réflecteur. La partie avant de la base reçoit un grillage protecteur mobile en fonte nickelée.

L'arrivée de gaz a lieu par un ajutage à robinet situé à la partie arrière de l'appareil et le fonctionnement est assuré sans aucun réglage pour toutes pressions courantes comprises entre 45 et 85 %. Les produits de la combustion peuvent être évacués dans une cheminée ; à cet effet, une tubulure mobile pour tuyau tôle s'adapte sur un siège spécial disposé à l'arrière.

En outre, un petit tampon destiné à remplacer cette tubulure est toujours livré avec l'appareil ; on l'emploie lorsque l'évacuation des gaz n'est pas jugée nécessaire.

Les cheminées N° 220 et 222 sont livrées **toujours avec socle et, sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande,** elles peuvent être fournies en fonte émaillée de toute couleur. Dans tous les cas, la partie intérieure du réflecteur est émaillée blanc et le grillage en fonte nickelée.

**MODE D'EMPLOI.** — *Placer la galette sur ses quatre supports, la partie lisse en dessous. Présenter l'allumette enflammée sur cette galette et ouvrir ensuite le robinet d'admission de gaz.*

DIMENSIONS DES CHEMINÉES AU GAZ		N°	220	222
Largeur...			• 325	• 400
Hauteur...			• 415	• 530
Profondeur du socle...			• 270	• 345
Largeur du socle...			• 375	• 490
Diamètre extérieur de la base...			• 060	• 060
Distance du sol au dessus de la base			• 365	• 430
Volume chauffé approximativement...		m. c.	35 à 40	50 à 55

MODÈLES DÉPOSÉS

## DOUZIÈME SÉRIE

## Pompes et leurs Accessoires

## TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition

NUMÉROS		DÉSIGNATIONS	Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition	NUMÉROS		DÉSIGNATIONS	Pages de l'Album	Poids approximatif d'expédition			
Anciens	Nouveaux				Anciens	Nouveaux						
1	1	Sur cadre	173	18	14	14	Sur socle	174	14			
		Sur colonne		26			Sur console		15			
		Avec pattes		18.500			Sur plateau		26			
		Sur cadre		24			Sur colonne		27			
2	2	Sur colonnes	173	31	68	68	PUTES INSTANTANÉES	175-176	25			
		Avec pattes		26.500					78	78	175-176	28
		Sur plateau		36					102	BOBINET POUR POMPES	177	50
		Sur cadre		31								
3	3	Sur colonne	173	41	16	16	BOUCION DE VIDANGE	176	176			
		Avec pattes		32								
		Sur plateau		45								
		Sur cadre		42								
4	4	Sur colonne	173	50								
		Avec pattes		43								
		Sur plateau		58								

## RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

## sur la pose et l'entretien des pompes

Une pompe aspirante ordinaire, pour bien fonctionner, ne doit aspirer l'eau qu'à une profondeur inférieure ou égale à 8 mètres, mesurés du niveau de l'eau dans le puits au-dessous du dégorgeoir.

Quand on doit prendre l'eau à une profondeur plus grande, il faut employer une pompe à allonges, en ayant soin de placer le cylindre d'aspiration à 7 mètres au plus du niveau le plus bas de l'eau dans le puits.

La plupart de nos pompes peuvent être montées avec tuyaux d'aspiration en plomb ou en fer. **Sauf indications contraires, elles sont fournies pour pouvoir être montées avec des tuyaux en plomb.**

Quand le tuyau est en plomb, on le réunit à la pompe en le passant au travers de la bride mobile et en rabattant au marteau sur celle-ci un rebord de 10 à 15 millimètres de largeur, bien uniforme d'épaisseur, sur lequel on place une rondelle en cuir bien graissée, puis on serre fortement le tout entre les deux brides pour faire le joint.

Quand le tuyau d'aspiration est en fer, on le réunit à la pompe au moyen du manchon fileté qui est toujours livré avec le tuyau. Pour assurer le joint, on doit graisser le pas de vis et l'envelopper d'un filet de chanvre avant de visser.

Dans toute installation bien faite, on doit placer une crépine à la partie inférieure du tuyau d'aspiration ; sans clapet de retenue ; si l'aspiration est faible et le tuyau sans coudes ; avec clapet de retenue, si l'aspiration est voisine du maximum ou si le tuyau fait des coudes.

Avant de fixer définitivement le tuyau d'aspiration muni d'une crépine à clapet de retenue, on doit l'emplir d'eau pour s'assurer que le joint entre le tuyau et la crépine ainsi que le clapet lui-même ne perdent pas l'eau.

Quelques-uns de nos modèles peuvent être fixés sur le couvercle d'un puits au moyen de tire-fonds, ou sur une pierre dans laquelle on a scellé des boulons.

Quand la pompe est montée sur plateau en bois, ce dernier doit être fixé solidement au mur par des crampons ; quand elle est montée sur console, on fixe la console au mur au moyen de boulons de scellement.

Quand la pompe est posée, prête à fonctionner, on l'amorce, c'est-à-dire qu'on l'empli d'eau, on vérifie si les joints et les soupapes ne perdent pas.

Après avoir fonctionné, une pompe doit toujours rester amorcée ; dans le cas contraire, on resserre les joints et, si le défaut persiste, on doit démonter la pompe pour vérifier les soupapes.

Le fonctionnement d'une pompe est d'autant plus doux que les pièces en mouvement sont graissées de temps à autre.

À la réception ou après un long temps d'arrêt, toute pompe doit être démontée pour en vérifier toutes les parties, graisser les cuirs des joints et en particulier celui du piston.

## Pompes aspirantes N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4

avec support de balancier à plusieurs points d'attache

Sur plateau bois



Sur colonne



Avec pattes d'attache



Sur cadre en fonte



Ces pompes sont livrées, sauf indications contraires, sur plateau en bois avec le support et le balancier portant plusieurs points d'attache.

Cette disposition permet, en variant le petit levier, de puiser l'eau jusqu'à la limite d'aspiration sans produire plus d'efforts que pour les faibles profondeurs. Un bouchon de vidange figuré page 176, placé dans le bas du corps de pompe, sert à le vider pendant les gelées.

Sur demande, ces pompes peuvent être fournies comme il est indiqué aux figures ci-contre et, en outre :

- 1° Avec balancier et support à un seul point d'attache ;
- 2° Avec robinet N<sup>o</sup> 16 figuré page 176 remplaçant le bouchon.

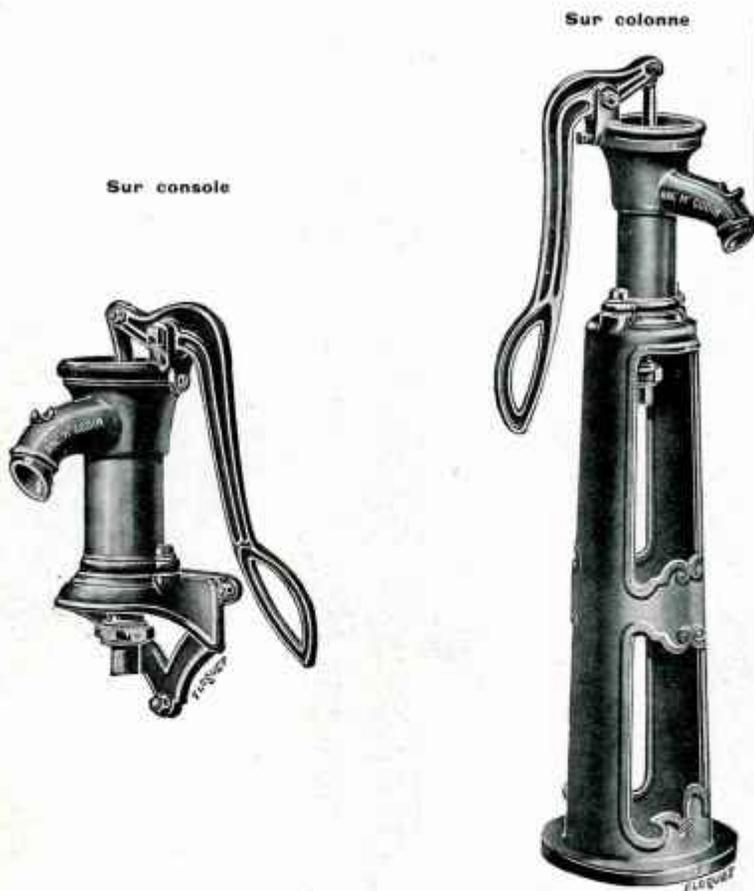
Elles sont ordinairement livrées avec brides pour tuyaux en plomb, mais elles peuvent être fournies, sur demande, avec brides filetées pouvant recevoir indistinctement des tuyaux en fer du commerce ou des tuyaux en plomb.

DIMENSIONS DES POMPES N <sup>o</sup>	1	2	3	4
Débit par coup de piston ... .. litres.	1/2	3/4	1	1 1/4
Diamètre du piston... ..	» 070	» 080	» 090	» 100
Diamètre du tuyau d'aspiration en plomb... ..	» 033	» 040	» 050	» 050
... .. en fer... ..	33-42	40-49	50-60	50-60
Hauteur du corps de pompe... ..	» 440	» 500	» 570	» 630
— du plateau en bois... ..	1.450	1.530	1.400	1.700
Largeur ... ..	» 185	» 205	» 225	» 240
Hauteur de la colonne ... ..	» 410	» 410	» 480	» 480

MODÈLES DÉPOSÉS

# Pompe Aspirante N° 14

à dégorgeoir forme tuyau



La pompe N° 14 est livrée, **sauf indications contraires**, sur socle, à corps alésé et à cuvette fermée.

**Sur demande**, elle peut être fournie :

Sur console, sur colonne ou sur plateau en bois.

Le dessus de la cuvette avec support de balancier peut tourner. Le balancier peut ainsi prendre la position que l'on désire.]

La tubulure pour l'aspiration peut recevoir, soit un tuyau en plomb, soit un tuyau en fer du commerce.

**Sur demande**, cette pompe peut recevoir un bouchon de vidange ou un robinet N° 16 représenté page 176.

DIMENSIONS DE LA POMPE		N°	14
Débit approximatif par coup de piston...	...	litres.	1/2
Diamètre intérieur du corps de pompe...	...		* 080
Hauteur de la pompe sur socle...	...		* 410
— — avec console...	...		* 455
— — — colonne...	...		1.020
— du plateau en bois ...	...		* 730
Largeur...	...		* 235
Diamètre intérieur du tuyau d'aspiration...	...		* 033

MODÈLES DÉPOSÉS

# Pompes ménagères aspirantes (dites du Nord)

Avec corps allongé

N° 68

A balancier de côté  
sans aiguille

N° 68



A balancier de face  
avec aiguille

N° 78



*Voir les renseignements et dimensions page suivante.*

MODÈLES DÉPOSÉS

## Pompes ménagères aspirantes (dites du Nord)

### N<sup>os</sup> 68 et 78

Les pompes ménagères aspirantes (dites du Nord) N<sup>os</sup> 68 et 78, représentées page précédente, ne diffèrent que par le mode d'attache de la tige du piston avec le balancier. Dans le N<sup>o</sup> 68, cette tige est reliée directement avec l'extrémité du balancier.

Dans le N<sup>o</sup> 78, la liaison est assurée par deux bielles qui permettent à la tige un mouvement rectiligne.

C'est cette particularité qui fait dénommer la pompe N<sup>o</sup> 78 « Pompe à aiguille ».

Les pompes N<sup>os</sup> 68 et 78 peuvent recevoir des allonges en fonte livrées **sur demande** et par bouts de 1 mètre de longueur. Ces allonges permettent de pulser l'eau à une profondeur maximum de 15 mètres.

Le cylindre en fonte, alésé, peut être muni d'un réservoir d'air avec raccords pour tuyaux d'aspiration en plomb. Dans les cas qui nécessitent l'emploi d'allonges, il est prudent d'en prendre un nombre suffisant pour amener la longueur des tuyaux d'aspiration à 6 ou 7 mètres seulement.

Les pompes N<sup>os</sup> 68 et 78 sont livrées, **sauf indications contraires, avec balancier à droite et brides pour tuyaux d'aspiration en plomb.**

**Sur demande**, elles peuvent être livrées :

- 1<sup>o</sup> Avec balancier de face ;
- 2<sup>o</sup> Avec le corps de pompe revêtu intérieurement d'une chemise en cuivre ;
- 3<sup>o</sup> Avec robinet de vidange N<sup>o</sup> 16 ci-dessous, s'adaptant au bas du corps de pompe pour le vider pendant les gelées.

(Quand les pompes sont livrées avec allonges, elles ont toujours le bouchon de vidange représenté ci-dessous) ;

- 4<sup>o</sup> Avec brides filetées pour tuyaux en fer du commerce.

Robinet de vidange N<sup>o</sup> 16



Bouchon de vidange



DIMENSIONS DES POMPES		N <sup>os</sup>	68-78
Débit par coup de piston...	...	litres,	1/2
Diamètre du piston ...	...	•	979
Diamètre du tuyau d'aspiration en plomb ...	...	•	933
— en fer...	...	•	38/42
Hauteur du corps de pompe ...	...	•	550
— du plateau en bois ...	...	•	1,415
Largeur — — ...	...	•	185

MODÈLES DÉPOSÉS

# Pompe aspirante

Genre colonne (dite du Midi)

N° 102



Dans la nouvelle pompe aspirante genre colonne (dite du Midi) N° 102, le corps de pompe et la tête sont en fonte, le balancier est en fer forgé, le piston est en fonte avec garniture en caoutchouc ; sa partie supérieure est terminée par un étrier percé d'un trou, dans lequel vient se visser la tige du piston.

La pompe N° 102 est livrée, **sauf indications contraires, avec bride pour tuyau plomb.**

**Sur demande,** avec bride fileté pour tuyau fer.

DIMENSIONS DE LA POMPE		N°	102
Débit par coup de piston...	litres.		0 800
Diamètre du piston ...			* 090
— intérieur du tuyau d'aspiration en plomb...			* 040
— du tuyau d'aspiration en fer...			40-49
Hauteur au-dessus du sol (tête comprise)			1.110
— de la tubulure inférieure...			* 300
— du sol au dessous du dégorgeoir			* 565

MODELES DÉPOSÉS

# Puits instantanés

Fig. 1

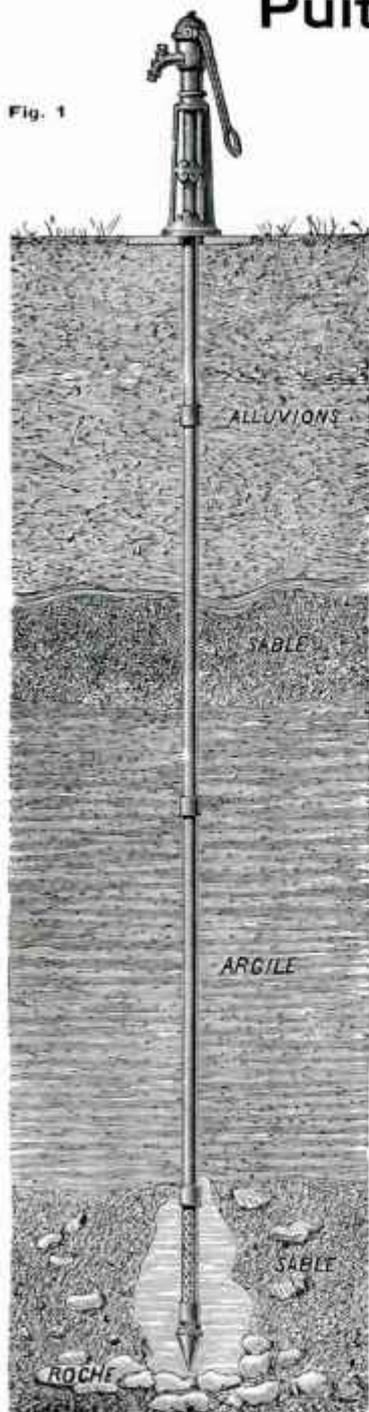
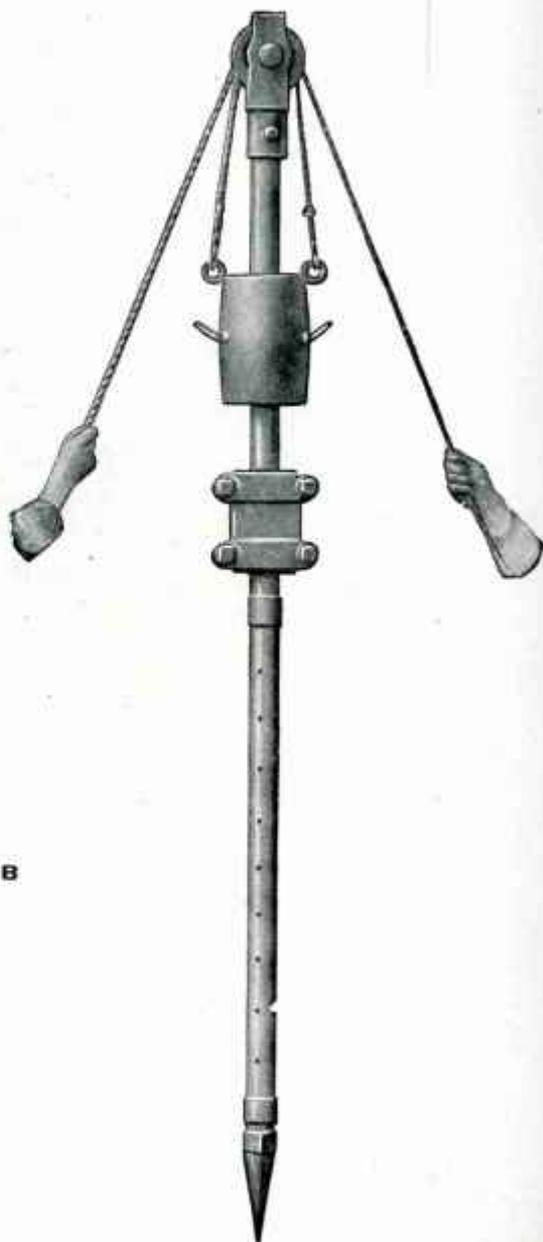


Fig. 2



Fig. 3



La figure 1 montre un puits prêt à fonctionner.

La figure 2 montre un puits instantané proprement dit, comprenant un tube en fer percé de trous et muni à son extrémité d'une pointe en acier et intérieurement d'une toile métallique en laiton formant filtre.

Nous fournissons, d'après les indications qui nous sont données, les tuyaux nécessaires avec leurs manchons, le tube percé de trous avec son filtre et sa pointe. Les tuyaux mesurent intérieurement 0<sup>m</sup>050 et extérieurement 0<sup>m</sup>060.

La figure 3 représente le matériel d'enfoncement que nous fournissons, **sur demande**. Il se compose d'une chape à deux poulies, d'un mouton à poignées pesant 40 kilos et d'un collier en fonte muni de coussinets en bois dur pour tuyaux fer de 50/60.

MODÈLES DÉPOSÉS



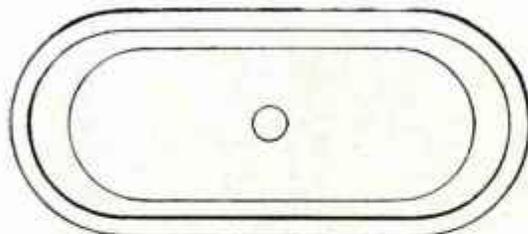
# Baignoires en fonte émaillée

## N° 38

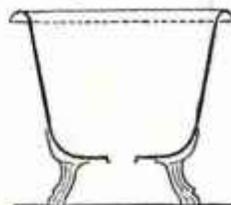
à bord rond à gorge, forme droite, à deux dossiers



Vue en plan (soupape au milieu)



Coupe en travers

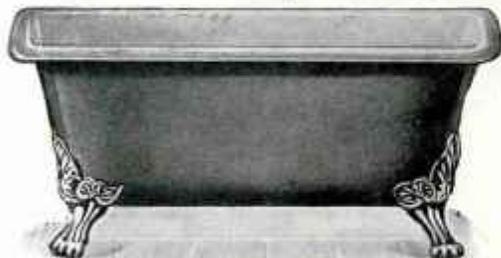


La baignoire N° 38 est livrée, **sauf indications contraires**, avec un trou de vidange au milieu et soupape N° 1.

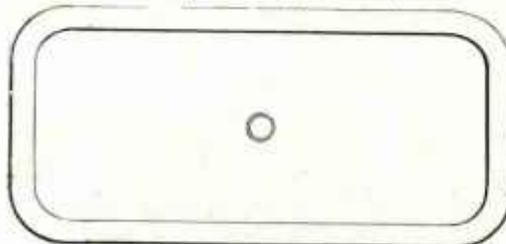
**Sur demande**, elle peut être livrée avec trou de vidange sur le côté et soupape N° 1. Dans l'un ou l'autre cas, elle peut être livrée, **sur demande**:

- 1° Avec soupape siphonide N° 9, remplaçant la soupape N° 1;
- 2° Avec vidange trop-plein N° 2, remplaçant la soupape N° 1;
- 3° Avec chaînette de 1 m. en cuivre nickelé pour la soupape;
- 4° Avec tubulure de trop-plein N° 1 ou 2. Elle est **toujours livrée** émaillée blanc intérieurement et revêtue extérieurement d'une couche de peinture blanche.

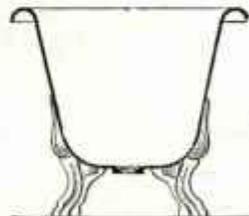
## N° 40, rectangulaire, à deux dossiers



Vue en plan (soupape au milieu)



Coupe en travers



La baignoire N° 40 est livrée, **sauf indications contraires**, émaillée blanc intérieurement et revêtue extérieurement d'une couche de peinture blanche, avec trou de vidange au milieu et soupape N° 1.

**Sur demande**, elle peut être livrée avec trou de vidange sur le côté et soupape N° 1. Dans l'un ou l'autre cas, elle peut être livrée, **sur demande**:

- 1° Avec soupape siphonide N° 9, remplaçant la soupape N° 1;
- 2° Avec vidange trop-plein N° 2, remplaçant la soupape N° 1;
- 3° Avec chaînette de 1 m. en cuivre nickelé pour la soupape;
- 4° Avec tubulure de trop-plein N° 1 ou 2. Elle est **toujours livrée** émaillée blanc intérieurement et revêtue extérieurement d'une couche de peinture blanche.

**Sur demande également**, elle peut être livrée bronzée ou peinte extérieurement en imitation de bois ou de marbre avec filets en couleur bronzés or, décorés fantaisie en couleur unie.

Voir les accessoires pour baignoires pages 182 et 183.

DIMENSIONS DES BAIGNOIRES		N°	18	38	40	42
Longueur totale...			1,680	1,615	1,600	1,620
Largeur extérieure en haut...			+ 775	+ 725	+ 730	+ 730
Hauteur totale...			+ 640	+ 670	+ 690	+ 650
Contenance totale approximative...	litres.		+ 350	+ 300	+ 345	+ 310
— approximative jusqu'au trop-plein...			+ 300	+ 260	+ 285	+ 260
Poids net, approximatif...	kilos.		+ 145	+ 140	+ 130	+ 134

MODELES DÉPOSÉS



# Baignoires en Fonte émaillée

forme américaine à un dossier

N° 18

Toujours avec trou de vidange au pied



N° 42

Vue d'une baignoire avec mouvement de vidange et trop-plein combinés N° 1



Les baignoires N° 18 et 42 sont livrées, **sauf indications contraires**, émaillées blanc intérieurement et revêtues extérieurement d'une couche de peinture blanche, avec trou de vidange au pied et soupape N° 1.

**Sur demande**, elles peuvent recevoir :

1° Une soupape siphonoïde N° 9 remplaçant la soupape N° 1 ;

2° Une chaînette de 1 m. en cuivre, nickelée à la soupape ;

3° Une tubulure de trop-plein N° 1 ou 2.

**Sur demande également**, elles peuvent être livrées bronzées ou peintes extérieurement en imitation de bois ou de marbre avec filets en couleur bronzée or, décor de fantaisie en couleur unie.

Livrée avec trou de vidange au pied, la baignoire N° 42 peut recevoir, **sur demande**, le vidange trop-plein N° 2 remplaçant la soupape N° 1 (voir page suivante).

**Sur demande spéciale**, la baignoire N° 42 peut être livrée avec trou de vidange en bout ; dans ce cas, elle est toujours avec mouvement de vidange et trop-plein combinés N° 1.

*Voir les dimensions page précédente*

## Accessoires pour Baignoires

### Mouvement de vidange et trop-plein combinés N° 1 pour baignoire N° 42

Le mouvement de vidange et trop-plein combinés N° 1 représenté ci-dessus n'est livré **que sur demande**, et la baignoire doit être faite spécialement pour recevoir cet appareil.

Les pièces diverses qui le composent sont en fonte, le bouton de manœuvre est en cuivre nickelé, le porte-savon est toujours en fonte émaillée blanc et peut se faire, **sur demande**, en cuivre poli ou nickelé.

La boîte siphonoïde qui termine l'appareil peut être montée de manière que la tubulure de sortie soit dirigée du côté que l'on désire.

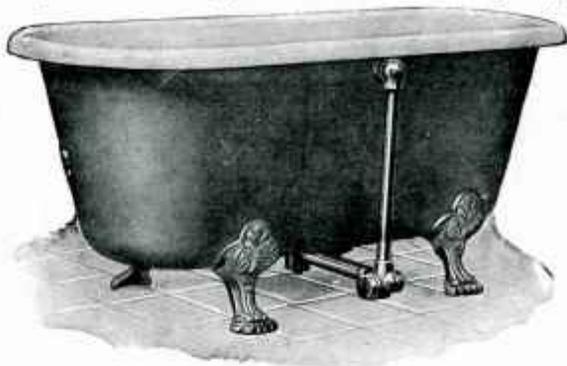
Le tube formant trop-plein et tige de soupape est garni de caoutchouc, ce qui rend le fonctionnement doux et la fermeture hermétique.

L'extérieur est peint de la même façon que la baignoire.

MODÈLES DÉPOSÉS

## Vidange-trop-plein N° 2 (Breveté S.G.D.G.) pour Baignoires N° 38, 40 et 42

Vue d'une baignoire N° 38 soupape au milieu avec " Vidange-trop-plein N° 2 "



L'appareil « Vidange-trop-plein N° 2 » est destiné à être monté sur nos baignoires N° 38, 40 et 42.

Il présente sur les autres modes de vidange, simples ou combinés, les avantages suivants :

1° Suppression de la chaînette de manœuvre et vidange complète de la baignoire, par suite aucune gêne pour le baigneur ;

2° Manœuvre facile, fonctionnement doux et silencieux, encombrement réduit au strict minimum ;

3° Inoxydation.

Ce système de vidange est réalisé au moyen d'un ensemble de biellettes articulées avec des tiges indéformables, le tout logé dans deux tubes de cuivre et actionné au moyen d'une manette placée sur l'orifice de trop-plein (voir gravure ci-contre).

Cette manette montée sur vibrequin peut occuper, comme l'indique la figure, deux positions différentes lorsqu'on la déplace dans la glissière.

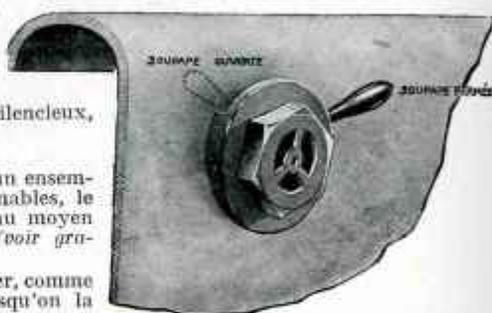
La position extrême droite correspond à la soupape fermée.

La position extrême gauche correspond à la soupape ouverte.

Les baignoires N° 38 et 40 avec soupape au milieu ou sur le côté et la baignoire N° 42 avec soupape au pied peuvent recevoir le « Vidange-trop-plein N° 2 ».

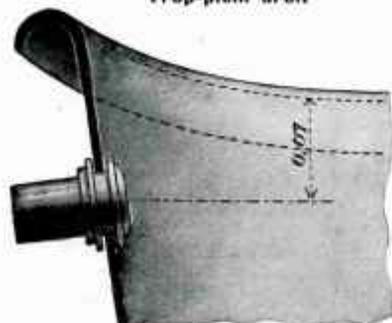
L'appareil « Vidange-trop-plein N° 2 » doit être, de préférence, commandé avec la baignoire à laquelle il est destiné. Il est toujours livré en cuivre nickelé.

Vue de la manette

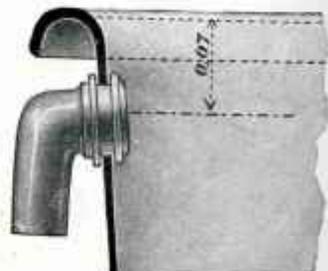


## Tubulures de trop-plein pour Baignoires

N° 1  
Trop-plein droit



N° 2  
Trop-plein coudé



MODÈLES ORDINAIRES  
à orifice plat



Ces tubulures sont en deux pièces en cuivre, l'orifice est nickelé et se visse sur la tubulure filetée extérieurement ; sauf indications contraires, elles sont placées à 7 centimètres pris du centre de la tubulure au fond de la gorge de la baignoire.

Le diamètre extérieur de la sortie des tubulures N° 1 et 2 est de 35 <sup>3</sup>/<sub>16</sub>.

## Soupapes pour Baignoires

N° 1

Droite sans raccord

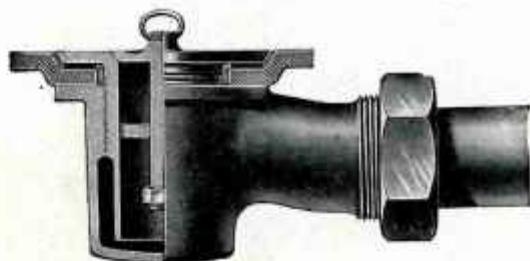
Diamètre extérieur de la sortie : 38 mm



Soupape siphonoïde N° 9

à raccord horizontal

Diamètre extérieur du raccord : 38 mm



Les soupapes N° 1 et 9 sont livrées, **sauf indications contraires**, en cuivre nickelé.

**Sur demande**, elles peuvent être fournies en cuivre poli ; sur demande également, une chaînette en cuivre nickelé peut être fournie avec chacune d'elles.

## Porte-savon en fonte émaillée

pour baignoires



Les baignoires N° 18, 38, 40 et 42 peuvent être livrées, **sur demande**, avec le porte-savon représenté ci-contre.

Ce porte-savon est livré, **sauf indications contraires**, en fonte émaillée blanc.

**Sur demande**, il peut être livré en fonte émaillée de toute couleur.

## Expédition des Baignoires



Les baignoires N° 18, 38, 40 et 42 sont toujours expédiées dans des cadres démontables, comme l'indique la gravure ci-contre, emballage que nous facturons en supplément et que nous reprenons pour le même prix s'il nous est retourné dans un délai de trois mois et en bon état.

## Bain de Pieds N° 8



Le bain de pieds N° 8, toujours à pieds, est fourni, **sauf indications contraires, émaillé blanc intérieurement et peint en vert extérieurement, sans soupape.**

**Sur demande, il peut être livré avec soupape N° 6 représentée ci-dessous, en cuivre nickelé ou en cuivre poli.**



DIMENSIONS DU BAIN DE PIEDS														N°	8
Diamètre extérieur	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	1.000
Profondeur	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	• 585
Hauteur totale	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	• 630
Poids approximatif	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	kilos. 110

## Lavabos-Fontaines, de face

sans plaque de propreté

N° 3, 4 et 5

Contenance : 4, 6 et 9 litres.



Les lavabos-fontaines N° 3, 4 et 5 sont livrés, **sauf indications contraires, avec réservoir-fontaine bronzé, cuvette et porte-savons émaillés blanc, robinet N° 18 au réservoir.**

**Sur demande, ils peuvent être fournis :**

1° Avec cuvette en fonte peinte ou bronzée ;

2° Avec réservoir émaillé blanc ou couleur ;

Le porte-savon est toujours émaillé en blanc.

**Sur demande également, la cuvette peut recevoir le robinet de vidange N° 20 figuré ci-dessous.**



Robinet N° 18



Robinet de vidange N° 20



MODÈLES DÉPOSÉS



## Articles de Bâtiment

Lavabos — Postes d'eau — Lavabos-Toilettes — Lavabos Scolaires  
 Accessoires de Lavabos — Éviers à Dossier — Réservoirs de Chasse  
 Appareils Inodores divers — Réservoir à Chasses automatiques  
 Plaques et Sièges à la Turque — Pots de Siège — Urinoirs  
 Siphons de Cours et de Jardins — Grilles Gratte-pieds — Grilles  
 Châssis et Tampons — Trappe de Ramonage

### TABLE SPÉCIALE

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
 et leur poids approximatif d'expédition

NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition				
Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux			Anciens	Nouveaux		
LAVABOS POSTES D'EAU				LAVABOS SCOLAIRES				ÉVIERS RECTANGULAIRES SANS DOSSIER							
21	21	187	9	61	61	190	13					6	6	195	seul 12.500 avec égouttoir 15
22	22	187	11	62	62	190	15								
23	23	187	15	CONSOLES ET PIEDS POUR LAVABOS SCOLAIRES				1	1	195	seul 7 avec égouttoir 8	7	7	195	seul 13.500 avec égouttoir 16.500
21 <sup>B</sup>	21 <sup>B</sup>	187	12	190											
22 <sup>B</sup>	22 <sup>B</sup>	187	14	LAVABOS POUR ÉTA- BLISSEMENTS PUBLICS				2	2	195	seul 8 avec égouttoir 9.500				seul 16 avec égouttoir 19.500
23 <sup>B</sup>	23 <sup>B</sup>	187	18	108	108	191						8	8	195	seul 17.500 avec égouttoir 21.500
24	24	187	10	171	171	193	15								seul 22.500 av. égout. 27
25 <sup>B</sup>	25 <sup>B</sup>	187	19	172	172	193	15	3	3	195	seul 8.500 avec égouttoir 10	9	9	195	seul 21.500
26 <sup>B</sup>	26 <sup>B</sup>	187	23	LAVABOS POUR CABINETS											
27	27	187	11	111	111	193	15	4	4	195	seul 9.500 avec égouttoir 12	10	10	195	seul 22.500 av. égout. 27
28	28	187	12	LAVABOS-TOILETTES											
27 <sup>B</sup>	27 <sup>B</sup>	187	14	175	175	194	32								
28 <sup>B</sup>	28 <sup>B</sup>	187	15	176	176	194	32	5	5	195	seul 11 avec égouttoir 13.500	11	11	195	seul 23 av. égout. 28.500
29	29	187	15	ACCESSOIRES POUR LAVABOS											
30	30	187	16	194											
29 <sup>B</sup>	29 <sup>B</sup>	187	18												
30 <sup>B</sup>	30 <sup>B</sup>	187	19												
43	43	188	43												
	148	189	16												
	150	189	16												
LAVABOS-TOILETTES															
31	31	188	13												
32	32	188	15												

## TABLE SPÉCIALE (Suite)

NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS		NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS		NUMÉROS		Pages de l'Album	POIDS	
Anciens	Nouveaux		approximatif	d'expédition	Anciens	Nouveaux		approximatif	d'expédition	Anciens	Nouveaux		approximatif	d'expédition
<b>ÉVIERES RECTANGULAIRES</b>														
<b>AVEC DOSSIER</b>														
1	1	195	sans égouttoir		10	10	195	sans égouttoir		10	10	195	sans égouttoir	
			10.500					30					10.500	
2	2	195	avec égouttoir		11	11	195	avec égouttoir		11	11	195	avec égouttoir	
			11.500					31					11.500	
3	3	195	sans égouttoir		60	60	196	sans égouttoir		60	60	196	sans égouttoir	
			12.500					16					12.500	
4	4	195	avec égouttoir		61	61	196	avec égouttoir		62	62	196	avec égouttoir	
			13.500					17.500					13.500	
5	5	195	sans égouttoir		62	62	196	sans égouttoir		63	63	196	sans égouttoir	
			14					21.500					14	
6	6	195	avec égouttoir		60	60	196	avec égouttoir		61	61	196	avec égouttoir	
			16.500					16					16.500	
7	7	195	sans égouttoir		61	61	196	sans égouttoir		62	62	196	sans égouttoir	
			17.500					21					17.500	
8	8	195	avec égouttoir		62	62	196	avec égouttoir		63	63	196	avec égouttoir	
			20					23					20	
9	9	195	sans égouttoir		70	70	196	sans égouttoir		71	71	196	sans égouttoir	
			19					25.500					19	
10	10	195	avec égouttoir		71	71	196	avec égouttoir		72	72	196	avec égouttoir	
			22					27					22	
11	11	195	sans égouttoir		72	72	196	sans égouttoir		73	73	196	sans égouttoir	
			24					30.500					24	
12	12	195	avec égouttoir		73	73	196	avec égouttoir		73	73	196	avec égouttoir	
			28					35					28	
<b>ÉVIERES RECTANGULAIRES</b>														
<b>AVEC UN PORTE-CRUCHES</b>														
<b>SANS DOSSIER</b>														
13	13	195	sans égouttoir		60	60	196	sans égouttoir		60	60	196	sans égouttoir	
			15.500					11.500					15.500	
14	14	195	avec égouttoir		61	61	196	avec égouttoir		61	61	196	avec égouttoir	
			18					16					18	
15	15	195	sans égouttoir		62	62	196	sans égouttoir		62	62	196	sans égouttoir	
			18					17.500					18	
16	16	195	avec égouttoir		63	63	196	avec égouttoir		63	63	196	avec égouttoir	
			21					21.500					21	
<b>ÉVIERES RECTANGULAIRES</b>														
<b>AVEC UN PORTE-CRUCHES</b>														
<b>SANS DOSSIER</b>														
17	17	195	sans égouttoir		70	70	196	sans égouttoir		70	70	196	sans égouttoir	
			15.500					17.500					15.500	
18	18	195	avec égouttoir		71	71	196	avec égouttoir		71	71	196	avec égouttoir	
			18					21					18	
19	19	195	sans égouttoir		72	72	196	sans égouttoir		72	72	196	sans égouttoir	
			20					23					20	
20	20	195	avec égouttoir		73	73	196	avec égouttoir		73	73	196	avec égouttoir	
			23					25.500					23	
<b>ÉVIERES TRIANGULAIRES</b>														
<b>SANS DOSSIER</b>														
21	21	195	sans égouttoir		1	1	195	sans égouttoir		1	1	195	sans égouttoir	
			6					6					6	
22	22	195	avec égouttoir		2	2	195	avec égouttoir		2	2	195	avec égouttoir	
			7.500					9.500					7.500	
23	23	195	sans égouttoir		3	3	195	sans égouttoir		3	3	195	sans égouttoir	
			10.500					13					10.500	
24	24	195	avec égouttoir		4	4	195	avec égouttoir		4	4	195	avec égouttoir	
			13					14.500					13	
25	25	195	sans égouttoir		5	5	195	sans égouttoir		5	5	195	sans égouttoir	
			14.500					19					14.500	
26	26	195	avec égouttoir		6	6	195	avec égouttoir		6	6	195	avec égouttoir	
			19					23					19	
27	27	195	sans égouttoir		5	5	195	sans égouttoir		6	6	195	sans égouttoir	
			23					25					23	
28	28	195	avec égouttoir		6	6	195	avec égouttoir		6	6	195	avec égouttoir	
			25					25					25	
<b>ÉVIERES A BORD-ROND</b>														
<b>SANS PORTE-CRUCHES</b>														
29	29	195	sans égouttoir		85	85	197	sans égouttoir		85	85	197	sans égouttoir	
			10.500					13					10.500	
30	30	195	avec égouttoir		86	86	197	avec égouttoir		87	87	197	avec égouttoir	
			16.500					20					16.500	
31	31	195	sans égouttoir		88	88	197	sans égouttoir		88	88	197	sans égouttoir	
			22.500					31					22.500	
32	32	195	avec égouttoir		89	89	197	avec égouttoir		89	89	197	avec égouttoir	
			36.500					36.500					36.500	
<b>ÉVIERES A BORD-ROND</b>														
<b>AVEC UN PORTE-CRUCHES</b>														
33	33	195	sans égouttoir		107-117	107-117	197	sans égouttoir		107-117	107-117	197	sans égouttoir	
			15.500					18					15.500	
34	34	195	avec égouttoir		108-118	108-118	197	avec égouttoir		108-118	108-118	197	avec égouttoir	
			21.500					21.500					21.500	
<b>ÉVIERES A BORD-ROND</b>														
<b>AVEC 2 PORTE-CRUCHES</b>														
35	35	195	sans égouttoir		130	130	197	sans égouttoir		130	130	197	sans égouttoir	
			25.500					30					25.500	
36	36	195	avec égouttoir		131	131	197	avec égouttoir		132	132	197	avec égouttoir	
			35					35					35	
<b>RÉSERVOIRS DE CHASSE</b>														
37	37	195	sans égouttoir		11	11	198	sans égouttoir		11	11	198	sans égouttoir	
			22					18					22	
38	38	195	avec égouttoir		11 <sup>B</sup>	11 <sup>B</sup>	198	avec égouttoir		11 <sup>B</sup>	11 <sup>B</sup>	198	avec égouttoir	
			18					18					18	
<b>APPAREILS INODORES</b>														
<b>ORDINAIRES</b>														
39	39	195	sans égouttoir		10	10	198	sans égouttoir		10	10	198	sans égouttoir	
			17					18					17	
40	40	195	avec égouttoir		11	11	198	avec égouttoir		11	11	198	avec égouttoir	
			18					19					18	
41	41	195	sans égouttoir		12	12	198	sans égouttoir		12	12	198	sans égouttoir	
			20					21					20	
42	42	195	avec égouttoir		13	13	199	avec égouttoir		13	13	199	avec égouttoir	
			21					22					21	
43	43	195	sans égouttoir		15	15	199	sans égouttoir		15	15	199	sans égouttoir	
			22					23					22	
44	44	195	avec égouttoir		16	16	199	avec égouttoir		16	16	199	avec égouttoir	
			23					23					23	
<b>A SOCLE ORNÉ</b>														
45	45	195	sans égouttoir		100	100	200	sans égouttoir		100	100	200	sans égouttoir	
			31					32					31	
46	46	195	avec égouttoir		111	111	200	avec égouttoir		111	111	200	avec égouttoir	
			32					33					32	
47	47	195	sans égouttoir		112	112	200	sans égouttoir		112	112	200	sans égouttoir	
			33					34					33	
48	48	195	avec égouttoir		113	113	200	avec égouttoir		113	113	200	avec égouttoir	
			34					35					34	
49	49	195	sans égouttoir		115	115	200	sans égouttoir		115	115	200	sans égouttoir	
			35					36					35	
50	50	195	avec égouttoir		116	116	200	avec égouttoir		116	116	200	avec égouttoir	
			36					37					36	
<b>A SOCLE UNI</b>														
51	51	195	sans égouttoir		122	122	201	sans égouttoir		122	122	201	sans égouttoir	
			28					30					28	
52	52	195	avec égouttoir		125	125	201	avec égouttoir		125	125	201	avec égouttoir	
			30					32					30	
53	53	195	sans égouttoir		128	128	201	sans égouttoir		128	128	201	sans égouttoir	
			32					35					32	
<b>RÉSERVOIR A CHASSES</b>														
<b>AUTOMATIQUES</b>														
<b>A SIPHON</b>														
54	54	195	sans égouttoir		15	15	198	sans égouttoir		15	15	198	sans égouttoir	
			35					43					35	
55	55	195	avec égouttoir		15	15	198	avec égouttoir		15	15	198	avec égouttoir	
			43					65					43	
<b>PLAQUES ET SIÈGES</b>														
<b>A LA TURQUE</b>														
<b>POUR LIEUX COMMUNS</b>														
56	56	195	sans égouttoir		6	6	202	sans égouttoir		6	6	202	sans égouttoir	
			43					65					43	
57	57	195	avec égouttoir		14	14	202	avec égouttoir		14	14	202	avec égouttoir	
			65					65					65	
<b>POTS DE SIÈGE</b>														
<b>SANS SOUPE</b>														
58	58	195												

# Lavabos postes d'eau

## de face

avec cuvette demi-profonde

N<sup>os</sup> 21, 22 et 23, simples, sans grille

N<sup>os</sup> 24, 25 et 26, avec grille

avec cuvette profonde

N<sup>os</sup> 21<sup>b</sup>, 22<sup>b</sup> et 23<sup>b</sup>, simples, sans grille

N<sup>os</sup> 24<sup>b</sup>, 25<sup>b</sup> et 26<sup>b</sup>, avec grille

## d'angle

avec cuvette demi-profonde

N<sup>os</sup> 27 et 28, simples, sans grille

N<sup>os</sup> 29 et 30, avec grille

avec cuvette profonde

N<sup>os</sup> 27<sup>b</sup> et 28<sup>b</sup>, simples, sans grille

N<sup>os</sup> 29<sup>b</sup> et 30<sup>b</sup>, avec grille.

Vue d'un lavabo N<sup>o</sup> 24 à 26



Vue d'un lavabo N<sup>o</sup> 29<sup>b</sup> ou 30<sup>b</sup>



Les lavabos N<sup>os</sup> 21 à 30 et 21<sup>b</sup> à 30<sup>b</sup> sont fournis, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement avec bonde siphonide à grille mobile.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés avec bonde à grille mobile à petits trous formant crêpine.**

**Sur demande également, ils peuvent être livrés en fonte émaillée ivoire D ou vert 14.**

Voir les boudes page 196.

DIMENSIONS DES LAVABOS	N <sup>o</sup>	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Hauteur totale...		* 450	* 450	* 520	* 505	* 555	* 630	* 450	* 450	* 540	* 540
Longueur ...		* 300	* 380	* 460	* 300	* 380	* 455	* 380	* 450	* 400	* 400
Largeur ...		* 210	* 280	* 330	* 320	* 290	* 330	* 250	* 300	* 260	* 325
Profondeur...		* 085	* 090	* 100	* 085	* 090	* 100	* 090	* 100	* 090	* 100
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie ...		* 040	* 055	* 055	* 040	* 055	* 055	* 040	* 040	* 040	* 040

DIMENSIONS DES LAVABOS	N <sup>o</sup>	21 <sup>b</sup>	22 <sup>b</sup>	23 <sup>b</sup>	24 <sup>b</sup>	25 <sup>b</sup>	26 <sup>b</sup>	27 <sup>b</sup>	28 <sup>b</sup>	29 <sup>b</sup>	30 <sup>b</sup>
Hauteur totale...		* 520	* 520	* 575	* 575	* 610	* 680	* 500	* 500	* 600	* 600
Longueur ...		* 300	* 380	* 460	* 300	* 380	* 455	* 380	* 450	* 400	* 400
Largeur ...		* 210	* 280	* 330	* 320	* 290	* 330	* 250	* 300	* 260	* 325
Profondeur...		* 150	* 150	* 150	* 150	* 150	* 150	* 150	* 150	* 150	* 150
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie ...		* 040	* 040	* 040	* 040	* 040	* 040	* 040	* 040	* 040	* 040

MODÈLES DÉPOSÉS

# Lavabos-Toilettes de face

avec dossier, cuvette ronde fixe, tablette carrée

N° 31 et 32

Les lavabos-toilettes N° 31 et 32 sont livrés, **sauf indications contraires, émaillés blanc intérieurement avec bonde siphonide à grille mobile.**

**Sur demande,** ils peuvent être livrés :

- 1° En fonte ordinaire ;
- 2° En fonte émaillée ivoire D ou vert 14 ;
- 3° Avec consoles en fonte bronzée ;
- 4° Avec bonde à bouchon caoutchouc et chaînette N° 13 remplaçant a bonde siphonide (voir page 194) ;
- 5° Avec bonde à soupape cuivre avec chaînette N° 14 (voir page 194) ;
- 6° Avec bonde à grille mobile à petits trous formant crépine (voir page 196).



## Lavabo poste d'eau N° 43

fond rond, cuvette carrée

Le lavabo poste d'eau N° 43 est livré, **sauf indications contraires, émaillé blanc intérieurement avec bonde siphonide à grille mobile.**

**Sur demande,** il peut être livré :

- 1° En fonte ordinaire ;
- 2° En fonte émaillée ivoire D ou vert 14 ;
- 3° Avec bonde à grille mobile à petits trous formant crépine (voir page 196).



DIMENSIONS DES LAVABOS		N°	31	32	43
Longueur ...	...		• 410	• 500	• 450
Largeur ...	...		• 400	• 410	• 300
Diamètre de la cuvette ...	...		• 260	• 280	•
Profondeur de la cuvette ...	...		• 125	• 140	• 140
Hauteur totale ...	...		•	•	• 810
↳ — du dossier ...	...		• 270	• 300	•
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie ...	...		• 040	• 040	• 040

MODÈLES DÉPOSÉS

# Lavabos postes d'eau

à bords ronds

de face

N° 148



d'angle

N° 150



Les lavabos postes d'eau de face N° 148 et d'angle N° 150 sont fournis, **sauf indications contraires**, en fonte émaillée blanc intérieurement, avec bonde siphonide à grille mobile.

**Sur demande**, nous pouvons les fournir avec bonde à grille mobile à petits trous formant crépine.

**Sur demande également**, ils peuvent être fournis en fonte émaillée ivoire D ou vert 14.

*Voir les bandes page 196.*

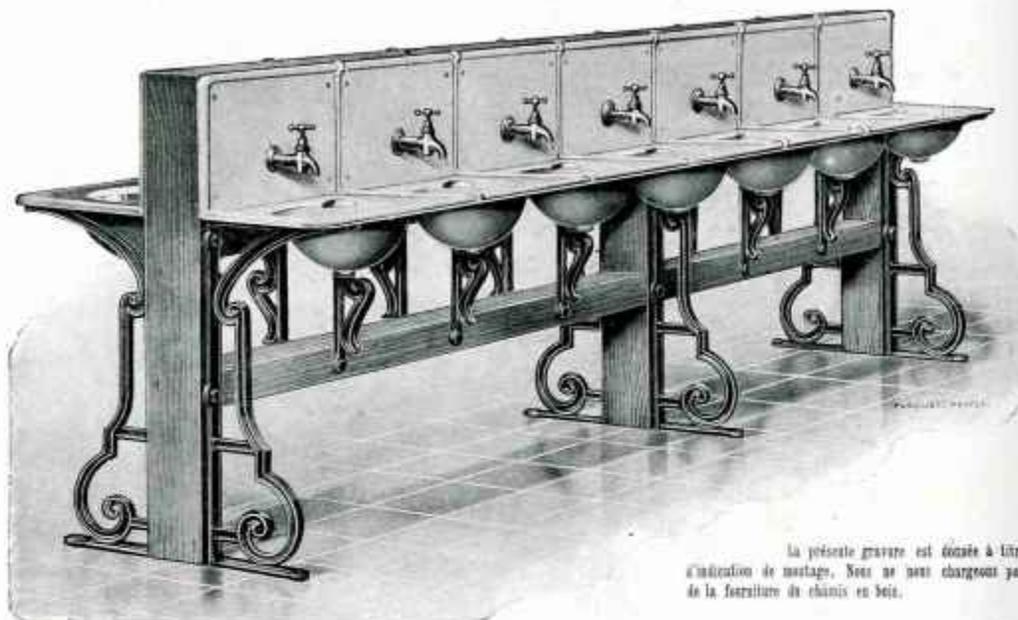
DIMENSIONS DES LAVABOS		N°	148	150
Hauteur totale	...		* 670	* 650
Longueur	...		* 380	* 380
Largeur...	...		* 285	* 250
Profondeur	...		* 110	* 085
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie...	...		* 055	* 040

MODÈLES DÉPOSÉS

# Lavabos scolaires

## N° 61 et 62, à cuvettes rondes fixes

Vue d'une installation de lavabos N° 62 avec consoles et pieds



La présente gravure est cotée à litre d'indication de montage. Nous ne nous chargeons pas de la ferrure de chassis en bois.

Pièce A

Pièce B

Pièce C



Les lavabos N° 61 et 62 peuvent être assemblés par séries d'un nombre quelconque ; à cet effet, chaque numéro de lavabo comporte trois modèles : A, pièce de gauche ; B, pièce du milieu ou intermédiaire et C, pièce de droite. Bien spécifier, dans les commandes, le nombre de pièces A, B ou C.

Les lavabos N° 61 et 62 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement, avec bonde siphonée à grille mobile.**

Sur demande, ils peuvent être livrés :

- 1° En fonte ordinaire ;
- 2° En fonte émailléeivoire D ou vert 14 ;
- 3° Avec bonde à bouchon caoutchouc et chaînette N° 13 remplaçant la bonde siphonée (voir page 194) ;
- 4° Avec bonde à soupape cuivre avec chaînette N° 14 (voir page 194) ;
- 5° Avec bonde à grille mobile à petits trous formant crépine (voir page 196).

Sur demande également, les lavabos N° 61 et 62 peuvent être livrés avec consoles en fonte bronzée ou avec pieds en fonte bronzée (voir gravure ci-dessus).

Voir les robinets et les raccords, page 194.

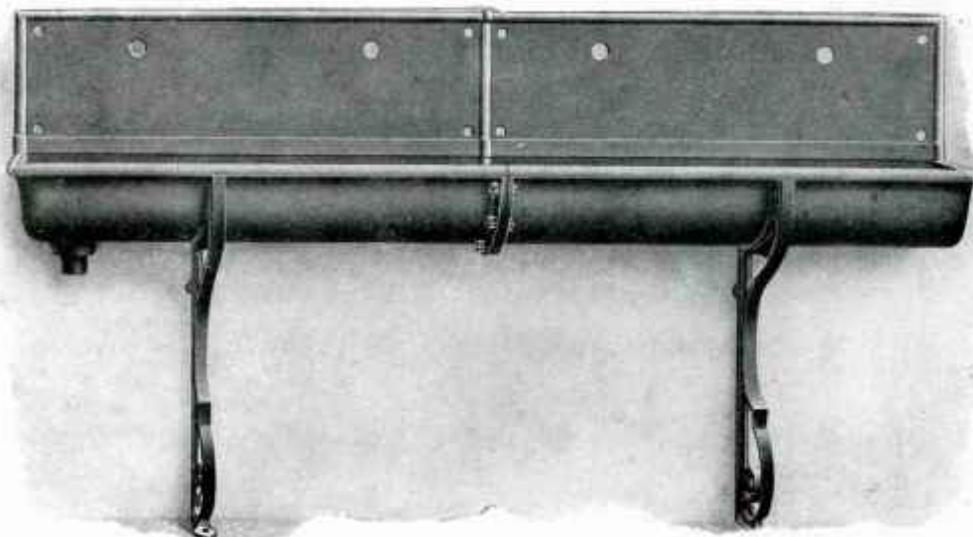
DIMENSIONS DES LAVABOS		N°	61	62
Longueur des 3 lavabos assemblés...			1.170	1.440
Largeur...			+ 400	+ 410
Diamètre de la cuvette			+ 260	+ 280
Profondeur de la cuvette			+ 125	+ 140
Hauteur du dossier			+ 300	+ 300
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie...			+ 040	+ 040

MODELES DÉPOSÉS

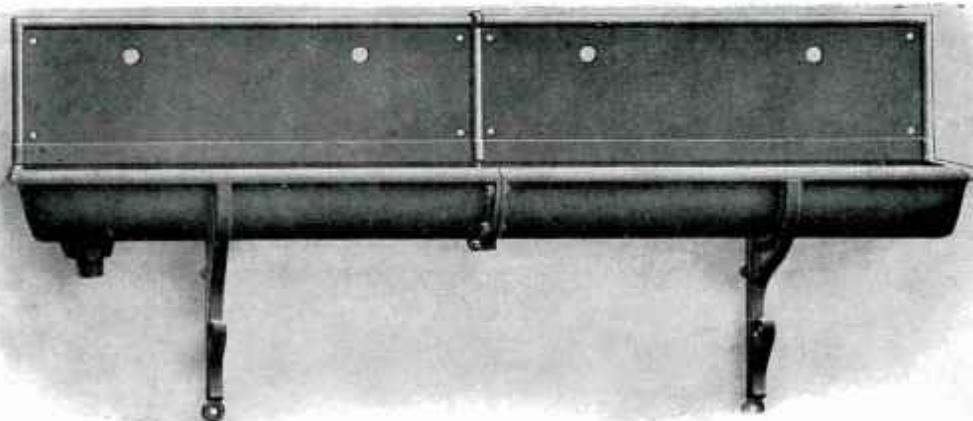


# Lavabos pour Établissements publics

N° 108, sur pieds



N° 108, sur consoles



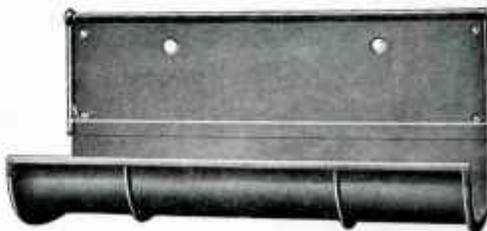
**MODÈLE A.** Bout à gauche fermé, avec dossier

**MODÈLE C.** Bout à droite fermé, avec dossier

Vue d'un Modèle C

**MODÈLE B**

Bout de milieu avec dossier



*Voir les dimensions et renseignements page suivante.*

**MODÈLES DÉPOSÉS**

# Lavabos pour Établissements publics, N°108

## MODÈLE D

Bout à gauche fermé et dossier de face seulement

## MODÈLE E

Bout à droite fermé et dossier de face seulement

Vue d'un modèle D



## MODÈLE G

Fermé aux deux bouts avec dossier de face seulement



## MODÈLE F

Bout d'angle avec dossiers



## MODÈLE H

Avec dossier pour angle convexe



Le lavabo N° 108 est construit en parties séparées de 1 mètre, 0 m. 75 et 0 m. 50 pour les modèles A, B, C, D et E, qui peuvent être assemblés au moyen de boulons fournis avec les lavabos.

Le modèle d'angle F n'est construit qu'en 0 m. 50 de côté, et le modèle G, fermé aux deux extrémités, n'est construit qu'en 1 mètre de longueur et sans dossiers de côté.

Toutes les parties séparées peuvent être fournies avec ou sans bonde. Il est nécessaire d'indiquer sur quelle partie (de gauche, de droite, de milieu ou d'angle) doit être placée cette bonde, voire même plusieurs bondes. (Il est d'ailleurs préférable de mettre la bonde sur un seul bout, droite ou gauche).

Au-dessus de 1 mètre en assemblant des parties A, B, C, D, E, F et H, on peut former toutes les longueurs désirées de 0 m. 25 en 0 m. 25. Les trous de robinets sont ordinairement espacés de 0 m. 50 ou suivant des mesures spéciales.

Ce lavabo est livré, **sauf indications contraires, émaillé blanc intérieurement, peint en rouge brun extérieurement, dossier émaillé blanc, pieds ou consoles bronzés, avec bonde siphon à grille mobile placée à la partie extrême gauche.**

Sur demande, il peut être livré :

- 1° Sans dossier
- 2° Avec bonde à grille, fixée par deux vis sur le fond du lavabo ;
- 3° Avec bonde à grille mobile à petits trous formant crépine (voir page 196) ;
- 4° Avec bonde à bouchon caoutchouc et chaînette N° 13 remplaçant la bonde siphon (voir page 194) ;
- 5° Avec bonde à soupape cuivre avec chaînette N° 14 (voir page 194).

**Nota.** — En faisant la commande bien indiquer :

- 1° Le nombre de parties, d'après leur désignation ci-dessus et page précédente, ainsi que leur longueur (1 mètre, 0 m. 75 ou 0 m. 50) ; l'emplacement de la bonde ;
- 2° Le nombre de pieds ou consoles.

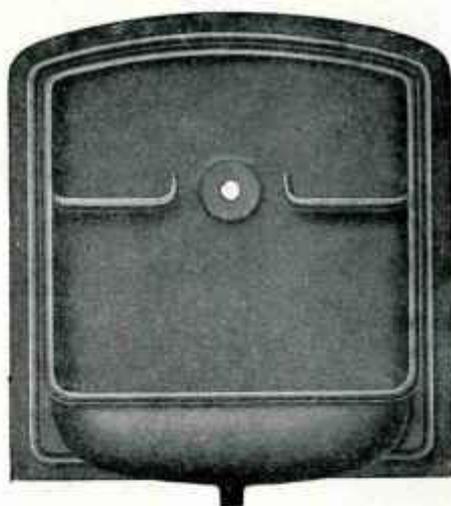
Voir les robinets et raccords, page 194.

DIMENSIONS DU LAVABO		N°	188
Longueur des bouts de lavabo...	...		1 <sup>m</sup> -0.75-0.50
Largueur — — — — —	...		» 350
Profondeur — — — — —	...		» 150
Hauteur sur pieds... — — — — —	...		» 750
— du dossier... — — — — —	...		» 300
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie...	...		» 055

MODÈLES DÉPOSÉS

## Lavabos pour Cabinets, Voitures de Chemin de Fer, etc.

N° 111, de face, sans porte-savons

N° 171  
avec porte-savonsN° 172  
avec porte-savons

Les lavabos N° 111, 171 et 172 sont construits spécialement pour être appliqués sur des éloisons. La profondeur de la niche et le peu de saillie de la cuvette permettent de les utiliser dans les endroits où l'espace est très restreint.

Ils sont toujours livrés émaillés blanc et avec petite tubulure sans bonde.

DIMENSIONS DES LAVABOS		N°	111	171	172
Hauteur totale ...			• 485	• 540	• 540
Largeur..			• 410	• 475	• 475
Profondeur totale : niche et cuvette			• 220	• 190	• 190
— de la niche seule...			• 110	• 090	• 090
Hauteur de la cuvette ...			• 105	• 110	• 110
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie.			• 023	• 023	• 023

MODÈLES DÉPOSÉS

## Lavabos-Toilette N<sup>os</sup> 175 et 176

montés sur consoles

N<sup>o</sup> 175

avec cuvette ovale en fonte



N<sup>o</sup> 176

avec cuvette rectangulaire en fonte



Les cuvettes des lavabos-toilette N<sup>os</sup> 175 et 176 sont en fonte émaillée blanche. Elles portent un trop-plein venu de fonte avec elles et se vidant dans la bonde.

Les lavabos N<sup>os</sup> 175 et 176 sont livrés, **sauf indications contraires** :

Avec cuvette en fonte émaillée blanc intérieurement et peinte extérieurement en gris, consoles également peintes en gris, avec deux robinets nickelés portant l'indication « CHAUD » et « FROID », bonde spéciale à lanterne, bouchon et chaînette nickelés.

**Sur demande**, ils peuvent être livrés :

1<sup>o</sup> Avec extérieur des cuvettes et consoles peints de toute couleur ;

2<sup>o</sup> Avec robinet d'eau froide seulement et bouchon nickelé remplaçant le robinet d'eau chaude.

DIMENSIONS DES LAVABOS-TOILETTE		N <sup>o</sup>	175	176
Longueur extérieure	...		+ 480	+ 480
Largeur extérieure	...		+ 400	+ 405
Longueur intérieure de la cuvette	...		+ 350	+ 350
Largeur intérieure de la cuvette	...		+ 250	+ 250
Profondeur	...		+ 130	+ 130



### Accessoires pour Lavabos

#### ROBINETS D'ALIMENTATION A VIS

N<sup>o</sup> 54, raccord fileté de 17 % extérieur

N<sup>o</sup> 55, raccord fileté de 21 % extérieur

#### RACCORDS DOUBLES pour robinets d'alimentation et tuyaux plomb

N<sup>o</sup> 15 pour robinet N<sup>o</sup> 54 et tuyau plomb de 13 % int.

N<sup>o</sup> 16 pour robinet N<sup>o</sup> 55 et tuyau plomb de 17 % int.



#### BONDES avec chaînette

N<sup>o</sup> 13, à bouchon caoutchouc } Diam. ext. du

N<sup>o</sup> 14, à soupape cuivre } raccord : 23 %

Vue d'une bonde N<sup>o</sup> 14

#### BONDE A LANterne N<sup>o</sup> 18

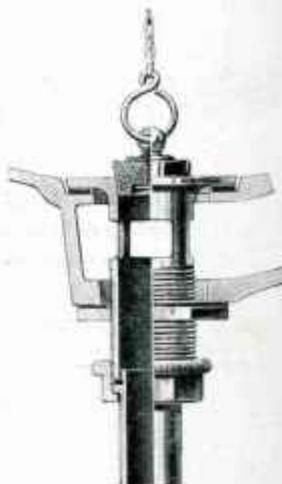
avec bouchon caoutchouc spéciale aux lavabos N<sup>os</sup> 175 et 176

Diamètre ext. du raccord : 23 %

#### ROBINETS A BEC PLAT N<sup>o</sup> 51

à vis intérieure pour lavabos-toilette

Diamètre extérieur du raccord 13 %



Tous ces accessoires sont livrés, **sauf indications contraires**, en cuivre poli. **Sur demande**, ils peuvent être livrés en cuivre nickelé.

MODÈLES DÉPOSÉS



# Éviers à bords plats

N<sup>os</sup> 1 à 11, rectangulaires, sans porte-cruches

Vue d'un évier N<sup>os</sup> 1 à 11, sans dossier



Vue d'un évier N<sup>os</sup> 1 à 11 avec dossier et égouttoir



Les éviers rectangulaires N<sup>os</sup> 1 à 11 sont **toujours** livrés en 0 m. 09 de profondeur.

Ils sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte émaillée blanc avec bonde siphonide à grille mobile à droite.

**Sur demande**, ils peuvent être livrés :

- 1<sup>o</sup> Avec bonde siphonide à grille mobile à gauche ou au milieu ;
- 2<sup>o</sup> Avec dossier de face (ce dossier peut être percé de trous pour passage de robinets) ;
- 3<sup>o</sup> Avec égouttoir à droite ou à gauche.

## N<sup>os</sup> 1 à 6, triangulaires

Vue d'un évier N<sup>os</sup> 1 à 6 avec dossier



Les éviers triangulaires N<sup>os</sup> 1 à 6 sont **toujours** livrés en 0 m. 09 de profondeur.

Ils sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte émaillée blanc avec bonde siphonide dans l'angle du fond.

**Sur demande**, ces éviers peuvent être livrés avec dossiers (ces dossiers peuvent être percés de trous pour le passage de robinets).

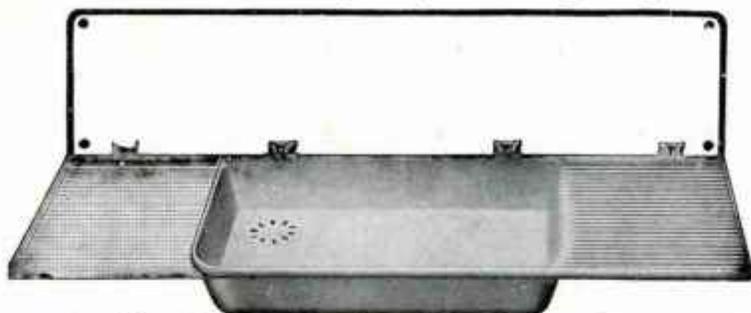
DIMENSIONS DES ÉVIERS	1		2		3		4		5		6		7	8	9	10	11
	rect.	trian.															
Longueur... ..	+ 400		+ 450		+ 500		+ 550		+ 600		+ 650		+ 700	+ 750	+ 800	+ 900	1.000
Largeur... ..	+ 300		+ 320		+ 340		+ 360		+ 380		+ 400		+ 420	+ 440	+ 460	+ 480	+ 500
Profondeur... ..	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090	+ 090
Rayon... ..	+ 350		+ 435		+ 485		+ 545		+ 590		+ 610						
Hauteur du dossier... ..	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300	+ 300
Diam. extér. de la tubulure de sortie... ..	+ 040	+ 040	+ 040	+ 040	+ 040	+ 045	+ 045	+ 045	+ 045	+ 055	+ 045	+ 055	+ 045	+ 055	+ 055	+ 055	+ 055

MODÈLES DÉPOSÉS

## Éviers à bord plat

avec porte-cruches à droite ou à gauche, N<sup>os</sup> 60, 61, 62 et 63

avec porte-cruches à droite et à gauche, N<sup>os</sup> 70, 71, 72 et 73



Les éviers rectangulaires N<sup>os</sup> 60 à 63, 70 à 73 sont toujours construits en 0 m. 09 de profondeur.  
Les éviers rectangulaires N<sup>os</sup> 60 à 63 sont livrés, sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc avec porte-cruches à droite et bonde siphon à gauche.

Sur demande, ils peuvent être livrés avec porte-cruches à gauche et bonde siphon à droite.

Les éviers rectangulaires N<sup>os</sup> 70 à 73 sont livrés, sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc et toujours avec bonde siphon au milieu.

Sur demande, les éviers N<sup>os</sup> 60 à 63, 70 à 73 peuvent être livrés avec dossier de face.

Ces dossiers peuvent être percés de trous pour recevoir des robinets.

DIMENSIONS DES ÉVIERS											
RECTANGULAIRES AVEC 1 PORTE-CRUCHE N <sup>os</sup>				RECTANGULAIRES AVEC 2 PORTE-CRUCHE N <sup>os</sup>							
	60	61	62	63		70	71	72	73		
Longueur avec porte-cruches ...	600	700	800	900	Longueur avec porte-cruches ...	800	900	1.000	1.100		
Longueur des éviers ...	350	440	530	620	Longueur des éviers ...	300	380	460	540		
Largeur des éviers ...	300	350	380	400	Largeur des éviers ...	350	380	380	400		
Profondeur ...	090	090	090	090	Profondeur ...	090	090	090	090		
Diam. ext. de la tubulure de sortie ...	040	040	045	045	Diam. ext. de la tubulure de sortie ...	040	040	045	045		

## Grilles de Bondes pour Lavabos, Éviers, Urinoirs, Mangeoires, etc.

Le corps de ces bondes est venu de fonte avec les appareils. Seules les grilles sont mobiles.

**A grille mobile à petits trous**  
**3 MODÈLES**  
Diamètre extérieur de la sortie  
40 %, 45 %, 55 %



**Siphon à grille mobile**  
**3 MODÈLES**  
Diamètre extérieur de la sortie  
40 %, 45 %, 55 %



**A grille fixe**  
**1 MODÈLE**  
Diamètre extérieur de la sortie  
55 %



Les diamètres ci-dessus correspondent aux diamètres extérieurs des tubulures de sortie indiqués aux tableaux de dimensions pour les appareils fournis avec bondes.

Chacun des trois types de bondes ci-dessus comprend deux parties :

1<sup>o</sup> La tubulure faisant corps avec l'appareil ;

2<sup>o</sup> La grille, qui est posée dans les deux premiers types et qui est fixée au moyen de vis dans le troisième type.

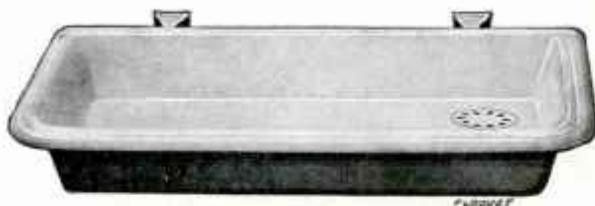
MODÈLES DÉPOSÉS



# Nouveaux Éviers à bord rond

N<sup>os</sup> 85, 86, 87, 88 et 89, sans porte-cruches

Sauf indications contraires, bonde siphonide à grille mobile à droite. Sur demande à bonde siphonide à gauche.



N<sup>os</sup> 107, 108 et 109

avec porte-cruches à droite, bonde siphonide à grille mobile à gauche

N<sup>os</sup> 117, 118 et 119

avec porte-cruches à gauche, bonde siphonide à grille mobile à droite

Vue d'un évier N<sup>o</sup> 117 à 119



N<sup>os</sup> 130, 131 et 132

avec porte-cruches à droite et à gauche, bonde siphonide au milieu



Les nouveaux éviers à bord rond sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte émaillée blanc intérieurement.

**Sur demande**, ils peuvent être livrés en fonte ordinaire. (Voir la bonde siphonide à grille mobile page précédente.)

DIMENSIONS DES ÉVIERS	N <sup>os</sup>	85	86	87	88	89	107 117	108 118	109 119	130	131	132
Longueur avec porte-cruches... ..		*	*	*	*	*	* 700	* 800	* 900	1.000	1.100	1.200
Longueur des éviers... ..		* 500	* 600	* 700	* 800	* 900	* 440	* 500	* 570	* 500	* 550	* 600
Largeur des éviers... ..		* 400	* 450	* 500	* 525	* 550	* 430	* 450	* 450	* 440	* 490	* 480
Profondeur... ..		* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090	* 090
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie... ..		* 040	* 045	* 045	* 050	* 055	* 040	* 045	* 050	* 045	* 045	* 055

MODÈLES DÉPOSÉS

# Réservoirs de chasse ornés

## N° 11<sup>B</sup> et 11



A tirage à volonté à droite ou à gauche

**A robinet à flotteur  
pour basse ou haute pression**

Les réservoirs de chasse ornés N° 11<sup>B</sup> et 11 sont à remplissage automatique. Ils sont construits pour basse et haute pression (5 kilos maximum).

La fixation de ces appareils est assurée par deux pattes venues de fonte avec eux.

Ils sont livrés, **sauf indications contraires, peints gris fer extérieurement et au minimum de fer intérieurement, avec chaînette et poignée de tirage, robinet à flotteur pour basse pression.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**

1° Avec robinet à flotteur pour haute pression (5 kilos maximum) ;

2° Bronzés argent extérieurement ;

3° Émaillés blanc intérieurement.

Le débit de ces réservoirs est réglable à volonté entre les limites maximum et minimum.

DIMENSIONS DES RÉSERVOIRS DE CHASSE		N°	11 <sup>B</sup>	11
Longueur...			350	430
Largeur...			235	245
Hauteur...			275	310
Débit minimum		litres.	6	6
— maximum			8 1/2	11

# Réservoir à chasses automatiques

à siphon fonctionnant par alimentation d'eau goutte à goutte

## N° 15, avec pattes d'attache à vis

Ce réservoir s'emploie pour nettoyer automatiquement les urinoirs, cuvettes, water-closets, tuyaux de vidange, canalisations, etc.

Les chasses sont toujours de même capacité, quel que soit le débit de l'alimentation. Ce débit peut être réglé à la goutte.

Pour produire la première chasse, il suffit d'enlever la cloche et de verser de l'eau par le tube central pour emplir la cuvette siphonée placée au-dessus du réservoir.

On règle ensuite le robinet d'alimentation.

Le réservoir à chasses automatiques N° 15 est livré, **sauf indications contraires, à sortie simple, raccord fonte, bride pour tuyau plomb et toujours en fonte, peinte intérieurement au minimum de fer et bronzée argent extérieurement.**

**Sur demande, il peut être livré :**

- 1° Avec sortie simple, raccord cuivre ;
- 2° Avec sortie simple, raccord fonte et bride pour tuyau fer 33/42 ;
- 3° Avec sortie double, raccord fonte divisant la chasse en deux parties ;
- 4° Avec sortie double, raccord cuivre divisant la chasse en deux parties.

Vue d'un réservoir à sortie simple



Vue d'une tubulure pour sortie double



DIMENSIONS DU RÉSERVOIR		N°	15
Hauteur du réservoir...			285
Longueur du réservoir...			385
Largeur du réservoir...			270
Profondeur intérieure...			290
Diamètre intérieur de sortie (simple)			103
Débit par chasse...		litres.	15

MODÈLES DÉPOSÉS



# Appareils inodores

**NOTA.** — Les appareils inodores avec effet d'eau basse pression, N<sup>os</sup> 13, 15, 113, 115 et 125 sont livrés avec robinet à rodage.

Les appareils inodores avec effet d'eau haute pression (5 kg. environ), N<sup>os</sup> 16, 18, 116, 118 et 128 sont livrés avec un nouveau robinet à clapet.

Ce robinet offre l'avantage de pouvoir être employé également pour la basse pression. Pour cela, une rondelle mince percée est disposée dans le raccord d'arrivée d'eau. Le diamètre du trou de cette rondelle, à régler au moment de l'emploi, sera d'autant plus grand que la pression de l'eau sera faible.

Au-dessous de 1 kg. l'emploi de la rondelle est inutile.

## Appareils inodores ordinaires

N<sup>os</sup> 10, 11 et 12, sans effet d'eau

mouvement à levier (contrepoids guidé)

N<sup>os</sup> 13 et 15,

avec effet d'eau basse pression

mouvement à levier (contrepoids guidé)

Vue d'un appareil N<sup>o</sup> 10, 11 ou 12



### Observation importante

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 10, 11 et 12 sont simples, sans effet d'eau.

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 13 et 15 ne doivent pas être employés pour des pressions supérieures à 1 kg.

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 16 et 18 ne doivent pas être employés pour des pressions d'eau supérieures à 5 kg.

N<sup>os</sup> 16 et 18,

avec effet d'eau haute pression

mouvement à levier (contrepoids guidé)

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 10, 11, 12, 13, 15, 16 et 18 sont livrés, sauf indications contraires, avec cuvette ronde demi-porcelaine.

Sur demande, nous pouvons les livrer avec cuvette ovale demi-porcelaine.

Vue d'un appareil N<sup>o</sup> 16 ou 18



DIMENSIONS DES APPAREILS INODORES	N <sup>o</sup>	10	11-13 16	12-15 18
Hauteur du sol au dessus de la cuvette	...	• 340	• 340	• 340
Distance entre la tige et le centre de la cuvette	...	• 250	• 250	• 270
Diamètre extérieur de l'orifice de sortie	...	• 112	• 112	• 112
— Intérieur du bas de la cuvette ronde ou ovale	...	• 100	• 110	• 120

MODÈLES DÉPOSÉS

## Appareils inodores à socle orné

avec mouvement à levier (contrepoids guidé)  
avec siège abattant en hêtre verni façon acajou et taquets en caoutchouc

N<sup>os</sup> 100, 111 et 112, sans effet d'eau

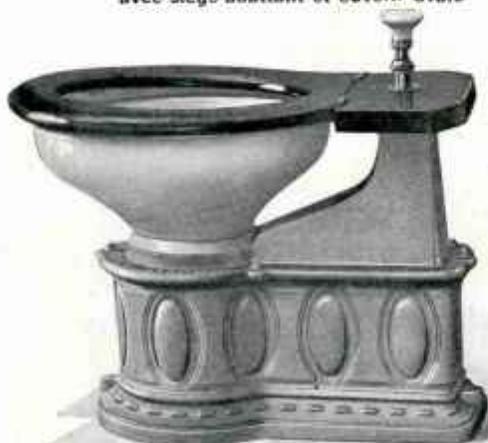
N<sup>os</sup> 113 et 115,

avec effet d'eau basse pression

N<sup>os</sup> 116 et 118,

avec effet d'eau haute pression

Vue d'un appareil N<sup>os</sup> 100, 111 ou 112  
avec siège abattant et cuvette ovale



Les appareils inodores N<sup>os</sup> 100, 111, 112, 113, 115, 116 et 118 sont livrés, sauf indications contraires, en fonte peinte au ripolin ivoire, avec cuvette ronde demi-porcelaine et simple siège abattant en hêtre verni façon acajou.

Sur demande, ils peuvent être livrés :

- 1° Avec cuvette ovale demi-porcelaine ;
- 2° Avec socle en fonte ordinaire ;
- 3° Avec socle en fonte bronzée ;
- 4° Avec socle en fonte émaillée de toute couleur ;
- 5° Avec siège abattant à couvercle, en hêtre verni façon acajou ;
- 6° Avec siège abattant avec ceinture cuivre (voir gravure ci-dessous).

Vue d'un appareil N<sup>os</sup> 113 ou 115 avec tirage à gauche et siège abattant à ceinture cuivre



Sur demande également, les appareils à cuvette ovale peuvent être livrés avec tirage à droite ou à gauche. Dans ce cas, ils sont toujours fournis avec siège abattant sans le couvercle (voir ci-contre un appareil avec tirage à gauche).

Tous ces appareils sont livrés tout prêts à être montés directement sur le tuyau d'évacuation.

### Observation importante

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 113 et 115 ne doivent pas être employés pour des pressions d'eau supérieures à 1 kg.

Les appareils inodores N<sup>os</sup> 116 et 118 ne doivent pas être employés pour des pressions d'eau supérieures à 5 kg.

Voir nota page précédente.

DIMENSIONS DES APPAREILS INODORES	N <sup>os</sup>	100	111-113 116	112-115 118
Hauteur du sol au dessus du siège		• 420	• 420	• 420
Distance entre la tige et le centre de la cuvette		• 250	• 250	• 270
Diamètre extérieur de l'orifice de sortie		• 112	• 112	• 135
— Intérieur du bas de la cuvette ronde ou ovale		• 100	• 110	• 120

MODÈLES DÉPOSÉS



## Appareils inodores à socle uni

avec mouvement à levier  
avec siège abattant en hêtre verni façon acajou et taquets en caoutchouc

N° 122, sans effet d'eau

N° 125,

avec effet d'eau basse pression

N° 128,

avec effet d'eau haute pression

Vue d'un appareil N° 122  
avec siège abattant et cuvette ovale



Les appareils inodores N° 122, 125 et 128 possèdent un mouvement à levier avec poignée se manœuvrant latéralement et situé invariablement à la droite de la personne assise sur l'appareil.

Ces appareils sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte peinte au ripolin ivoire, avec cuvette ronde demi-porcelaine et siège abattant en hêtre verni façon acajou.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**  
1° Avec cuvette ovale demi-porcelaine ;  
2° Avec socle en fonte ordinaire ;  
3° Avec socle en fonte bronzée ;  
4° Avec socle en fonte émaillée de toute couleur ;  
5° Avec siège abattant à couvercle, en hêtre verni façon acajou ;  
6° Avec siège abattant avec ceinture cuivre.

Ces appareils sont livrés tout prêts à être montés sur le tuyau d'évacuation.

### Observation importante

L'appareil à effet d'eau N° 125 ne doit pas être employé pour des pressions d'eau supérieures à 1 kg.

L'appareil à effet d'eau N° 128 ne doit pas être employé pour des pressions supérieures à 5 kg.

Voir Note page 199.

Vue d'un appareil N° 125 à cuvette ronde  
avec siège abattant à couvercle



### DIMENSIONS DES APPAREILS INODORES

	N°	122-125 128
Hauteur du sol au dessus du siège .....		+ 420
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie .....		+ 120
— intérieur du bas de la cuvette ronde ou ovale .....		+ 120

MODÈLES DÉPOSÉS

# Plaque et siège à la turque pour lieux communs

## N° 6, à trou ovale

avec devanture basse de 19% et dossier à pans

Vue d'une plaque turque avec pot de siège N° 6 ou 12



La plaque à la turque N° 6 est livrée, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et sans pot de siège.**

**Sur demande, nous pouvons la livrer :**

- 1° En fonte peinte au minimum de fer ;
- 2° En fonte émaillée blanche (plaque et devanture) ;
- 3° Avec pot de siège N° 6 sans soupape ou N° 12 avec soupape (*voir page suivante*) ;
- 4° Avec pot de siège N° 12°. Dans ce cas, l'encoche de la devanture est remplacée par un trou dans lequel vient se loger la tubulure inclinée du pot de siège.

# Appareil pour lieux communs N° 14

avec devanture et goulotte d'une seule pièce

Vue d'un appareil avec pot de siège



L'appareil pour lieux communs N° 14 est livré, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire et sans pot de siège.**

**Sur demande, il peut être livré :**

- 1° En fonte peinte au minimum de fer ;
- 2° En fonte émaillée blanc intérieurement ;
- 3° Avec pot de siège spécial à soupape de 0 m. 090 de hauteur et de 0 m. 130 de diamètre intérieur de sortie (*voir gravure ci-dessus*).

DIMENSIONS DES APPAREILS POUR LIEUX COMMUNS		N° 6	N° 14
Longueur en haut...		= 770	= 750
Largeur...		= 560	= 730
Hauteur du dossier		= 200	= 300
de la devanture		= 190	= 120
Diamètre intérieur du trou de sortie sans pot de siège		360 x 300	= 200

MODELES DÉPOSÉS



## Pots de siège sans soupape

Coniques N<sup>os</sup> 1, 2, 3, 4 et 4<sup>b</sup>Ovale N<sup>o</sup> 6

à soupape

Coniques  
N<sup>os</sup> 7, 8, 9, 10 et 10<sup>b</sup>Ovale N<sup>o</sup> 12Ovale N<sup>o</sup> 12<sup>b</sup>  
avec tubulure

Les pots de siège sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés en fonte ordinaire.**

DIMENSIONS DES POTS DE SIÈGE N <sup>os</sup>	1	2	3	4	4 <sup>b</sup>	6	7	8	9	10	10 <sup>b</sup>	12-12 <sup>b</sup>
Diamètre intérieur du haut	230	240	250	260	270	360 x 300	230	240	250	260	270	360 x 300
Diamètre intérieur du bas	105	115	125	130	130	130	105	115	125	130	130	130
Diamètre extérieur du bas	115	125	135	140	140	140	115	125	135	140	140	140
Hauteur	230	235	240	250	230	170	230	235	240	250	230	170

## Urinoirs

N<sup>os</sup> 04, 4, 5 et 6, unis  
de faceN<sup>os</sup> 16, 17 et 18, unis  
d'angle

Les urinoirs sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement, avec bonde siphonée.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**

- 1° En fonte ordinaire ;
- 2° En fonte émaillée blanc entièrement ;
- 3° Avec simple tubulure.

Voir les boudes page 196.

DIMENSIONS DES URINOIRS	N <sup>os</sup>	04	4	5	6	16	17	18
Hauteur		225	250	280	320	250	280	310
Largeur		260	320	300	450	290	350	400
Profondeur		180	210	250	300	240	280	320
Diamètre extérieur de la tubulure de sortie		040	055	055	055	055	055	055

MODÈLES DÉPOSÉS

# Siphons de Cour

Siphons ronds  
N° 31, 32, 33, 34, 35 et 36

Siphons carrés  
N° 37, 38, 39, 40, 41 et 42

Siphons carrés pour ruisseaux  
N° 43, 44, 45 et 46

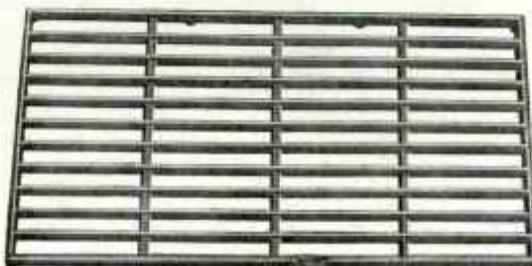


Les siphons de cour N° 31 à 46 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**  
**Sur demande, ils peuvent être livrés émaillés blanc intérieurement.**

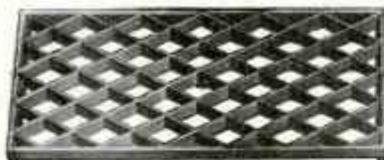
DIMENSIONS DES SIPHONS DE COUR	N°	31-37	32-38	33-39	34-40	35-41	36-42	43	44	45	46
Dimensions extérieures du dessus...		* 170	* 200	* 250	* 300	* 350	* 410	* 260	* 300	* 350	* 410
Hauteur...		* 100	* 115	* 140	* 160	* 190	* 215	* 155	* 180	* 215	* 240
Diamètre intérieur de la tubulure...		* 042	* 062	* 080	* 095	* 110	* 135	* 080	* 095	* 110	* 135

# Grilles Gratte-Pieds

N° 4, à barres droites



N° 6 et 7, à losanges



N° 11, à hexagones



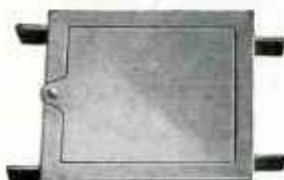
Les grilles gratte-pieds sont toujours livrées en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DES GRILLES GRATTE-PIEDS	N°	4	6	7	11
Longueur...		* 810	* 500	* 580	* 510
Largeur...		* 420	* 220	* 280	* 205

# Trappe de ramonage N° 1

La trappe de ramonage N° 1 est toujours livrée en fonte ordinaire et, **sauf indications contraires, sans clé.**

**Sur demande, elle peut être livrée avec clé de fermeture (voir ci-contre).**



DIMENSIONS DE LA TRAPPE DE RAMONAGE	N°	1
Longueur totale (pattes comprises)...		* 345
Longueur du cadre...		* 295
Largeur du cadre...		* 245
Profondeur totale...		* 050

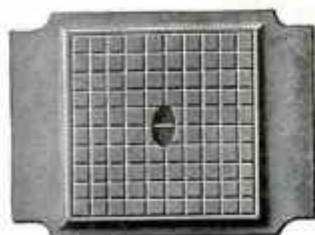
MODÈLES DÉPOSÉS

# Grilles, Châssis et Tampons

Châssis avec grille ou tampon

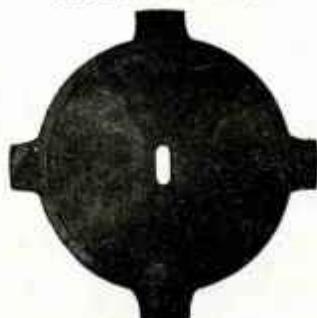
N° 29

Toujours avec tampon



N° 32

Toujours avec tampon



N° 33

Toujours avec tampon



N° 40 et 50

Toujours avec grille



N° 41

Avec grille ou tampon



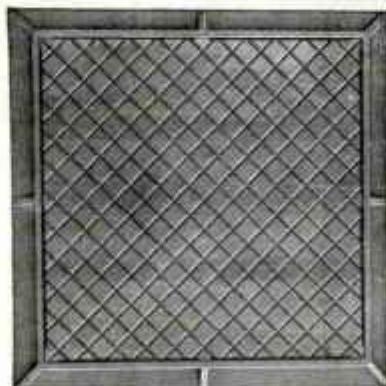
N° 42

Toujours avec tampon



N° 52

Toujours avec tampon



N° 43

Avec grille ou tampon



N° 44

Toujours avec grille



Les grilles, châssis et tampons sont toujours livrés en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DES GRILLES, CHÂSSIS ET TAMPONS	N°	29	32	33	40	41	42	43	44	50	52
Longueur de la grille ou tampon .....		380	480	545	480	580	200	330	470	795	640
Largeur de la grille ou tampon .....		380	480	545	230	470	200	330	410	255	640
... des vides .....						020		020	020	020	
Longueur totale du châssis .....		650	800	735	670	680	420	385	560	890	700
Largeur totale du châssis .....		480	630	735	325	670	320	355	500	390	760

MODÈLES DÉPOSÉS

## QUINZIÈME SÉRIE

### Mangeoires pour Chevaux

d'angle, à scellements  
A bord à gorge, N° 39



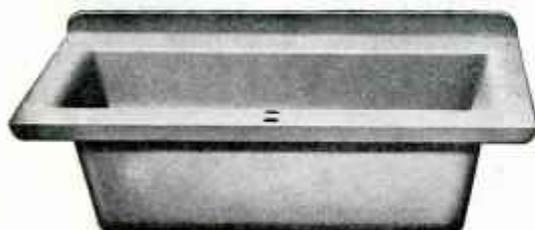
A bord à gorge et rebord intérieur, N° 43



N° 80, de face, à scellements



N° 81, rectangulaire, de face, type de l'armée



N° 82, ovale, de face, type de l'armée



**Mangeoires N° 39 et 43.** — Ces mangeoires sont fournies, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement, sans bonde, avec un seul anneau.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir :**

1° Avec bonde siphonide émaillée ;

2° En fonte ordinaire ;

3° Avec des anneaux supplémentaires, moyennant majoration.

**Sur demande également, la mangeoire N° 43 peut être livrée bronzée argent.**

**Mangeoire N° 80.** — Cette mangeoire est livrée, **sauf indications contraires, en fonte émaillée blanc intérieurement.**

**Sur demande, en fonte ordinaire.** Elle est toujours livrée sans trou de bonde.

**Mangeoires N° 81 et 82.** — Ces mangeoires sont du type de l'armée. Elles sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire, sans trou de bonde ni barres d'attaches, mais avec deux trous permettant de fixer ces barres.**

**Sur demande, nous pouvons les fournir en fonte émaillée blanc intérieurement.**

*Voir les bondes page 196.*

DIMENSIONS DES MANGEOIRES	N°	39	43	80	81	82
Longueur extérieure ...		740	780	620	680	700
Largeur extérieure ...		570	570	345	450	450
— intérieure en haut ...		460	380	245	290	300
Profondeur ...		195	210	180	200	200
Poids approximatif d'expédition	ordinaire	22	22	20	24	22
	émaillée	26	23	24	25	26

**MODÈLES DÉPOSÉS**

# Articles de Jardin

Jardinières, vases, porte-bouquets

## Jardinières

N<sup>os</sup> 15 et 16, carrées

Vue d'une jardinière avec poignées



N<sup>os</sup> 18 et 19, rectangulaires

Vue d'une jardinière sans poignées



N<sup>os</sup> 10 et 11, carrées

Vue d'une jardinière avec poignées



N<sup>os</sup> 29, 30 et 31, ovales

toujours avec poignées



Les jardinières sont livrées, **sauf indications contraires, en fonte bronzée argent.**

**Sur demande,** toutes ces jardinières peuvent être fournies :

- 1<sup>o</sup> En fonte ordinaire ;
- 2<sup>o</sup> En fonte émaillée de toute couleur.

Les jardinières N<sup>os</sup> 10, 11, 15, 16, 18 et 19 sont livrées, **sauf indications contraires, sans poignées.**

**Sur demande,** avec poignées.

Les jardinières N<sup>os</sup> 29, 30 et 31 sont toujours avec poignées.

DIMENSIONS DES JARDINIÈRES N <sup>os</sup>	10	11	15	16	18	19	29	30	31
Longueur extérieure ... ..	* 280	* 310	* 270	* 310	* 500	* 660	* 580	* 650	* 765
Largeur extérieure... ..	* 280	* 310	* 270	* 310	* 270	* 315	* 260	* 275	* 325
Hauteur totale... ..	* 280	* 310	* 290	* 325	* 290	* 325	* 245	* 260	* 295
Longueur intérieure... ..	* 190	* 210	* 190	* 210	* 410	* 560	"	"	"
Largeur intérieure... ..	* 190	* 210	* 190	* 210	* 190	* 210	"	"	"
Hauteur intérieure... ..	* 215	* 235	* 235	* 260	* 235	* 260	* 160	* 190	* 220
Poids approximatif d'expédition... ..	11	14	14	20	20	31	10	13	17

MODÈLES DÉPOSÉS





# Porte-bouquets

N° 0



N° 61, 62, 63 et 64



N° 65, 66, 67 et 68



N° 6



N° 77, 78 et 79



N° 83

N° 90, 91, 92, 93 et 94  
Style moderneN° 97, 98 et 99  
Style moderne

Tous ces porte-bouquets sont livrés, **sauf indications contraires**, en fonte bronzée argent. **Sur demande**, ils peuvent être livrés en fonte ordinaire ou bien en fonte émaillée de toute couleur.

DIMENSIONS DES PORTE-BOUQUETS	N°	78	6	61	62	63	64	65	66	67	68
Diamètre en haut ...	...	150	125	107	100	130	125	105	135	155	195
Diamètre au socle ...	...	95	135	90	120	130	160	90	110	140	175
Hauteur totale ...	...	185	240	210	270	310	375	215	265	295	365
Poids approximatif d'expédition ...	kilos.	2,000	2,200	1,150	1,400	3,000	4,000	1,400	2,300	3,150	4,500

DIMENSIONS DES PORTE-BOUQUETS	N°	77	78	79	83	90	91	92	93	94	97	98	99
Diamètre en haut ...	...	110	125	140	150	160	165	170	180	195	205	215	225
Diamètre au socle ...	...	90	110	125	135	140	145	150	155	160	165	170	175
Hauteur totale ...	...	200	240	285	235	170	195	240	275	310	210	250	270
Poids approxim. d'expédition ...	kilos.	1,000	1,500	2,000	1,000	1,000	1,320	2,100	2,950	2,700	1,850	2,750	3,400

MODELES DÉPOSÉS

## DIX-SEPTIÈME SÉRIE

## Articles divers

Encriers - Porte-Parapluies - Crachoirs - Porte-Plats

## Table spéciale

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin et leur poids approximatif d'expédition

Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition
ENCRIERS			PORTE-PARAPLUIES			PORTE-PLATS			CRACHOIRS		
14	210		3	212	9	1-2-3-	213		60	213	
15			10	211	47	4-5-6-			10		
16			11	212	10	7-8			13		
16			16	212	9	22			17		
			17	212	11						

## Encrier " Pot de Hainaut " N° 14



L'encrier N° 14 est une réduction de nos pots de Hainaut représentés page 149.

Il est livré, **sauf indications contraires, en fonte oxydée.**

**Sur demande, il peut être livré en fonte émaillée extérieurement seulement, soit en rouge brique, vert foncé ou oxyter dégradé.**

**L'anse en fer est toujours nickelée.**

Dimensions : hauteur, 0 m. 100 ; diamètre au corps, 0 m. 090.

## Encriers : " Chauffette " N° 15, " Radiolette " N° 16

L'encrier N° 15 est une réduction de notre « Chauffette » N° 299 représentée page 127.

L'encrier N° 16 est une réduction de notre « Radiolette » N° 369 représentée page 102.

Ces encriers sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

**Sur demande, nous pouvons les livrer en fonte peinte en vert mousse ou en bleu, mais toujours avec couvercle du dessus, les 4 colonnes, les 4 pieds et la valve de réglage en fonte nickelée.**

Ils peuvent également être livrés entièrement en fonte nickelée.

DIMENSIONS DES ENCRIERS	N° 15	16
Longueur au corps...	305	090
Largeur au corps...	090	090
Hauteur totale...	110	130

Vue d'un encrier N° 15



Vue d'un encrier N° 16

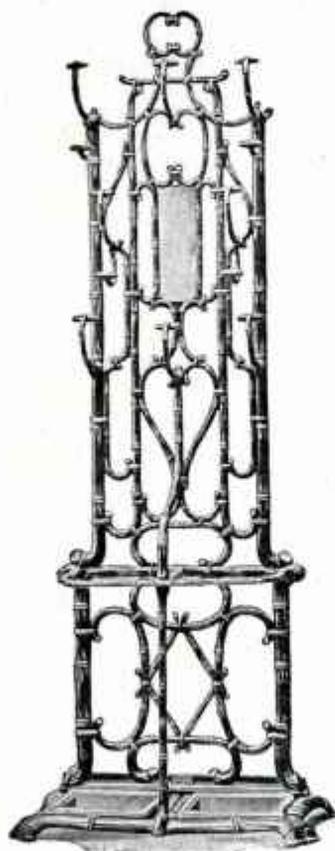


MODÈLES DÉPOSÉS

# Porte-Parapluies à glace

N° 10, genre bambou

8 porte-chapeaux



Le porte-parapluies N° 10 est livré, **sauf indications contraires, en fonte peinte genre bambou et cuvettes mobiles en fonte émaillée blanc.**

**Sur demande, il peut être fourni en fonte ordinaire, toujours avec cuvettes émaillées blanc.**

DIMENSIONS DU PORTE-PARAPLUIES A GLACE		N°	10
Hauteur totale	...		1,940
Largeur de la base	...		8730

MODÈLES DÉPOSÉS

# Porte-Parapluies

## N° 3

à cuvette fixe



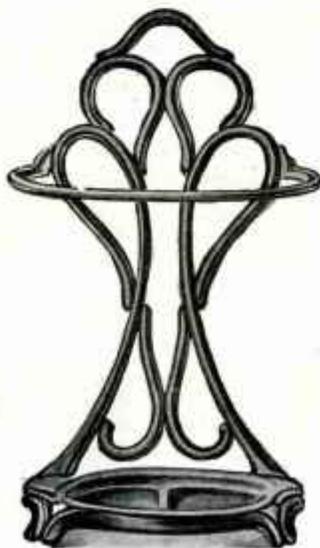
Le porte-parapluies N° 3 est livré, **sauf indications contraires**, en fonte bronzée.

**Sur demande**, il peut être livré :

1° Verni noir ;

2° Émaillé de toute couleur.

## N° 11



**Sauf indications contraires**, le porte-parapluie N° 11 est livré en fonte peinte genre bois de Vienne et les N°s 16 et 17 peints genre bambou. Les cuvettes mobiles sont émaillées en blanc.

Les porte-parapluies N°s 11, 16 et 17 peuvent, **sur demande**, être livrés :

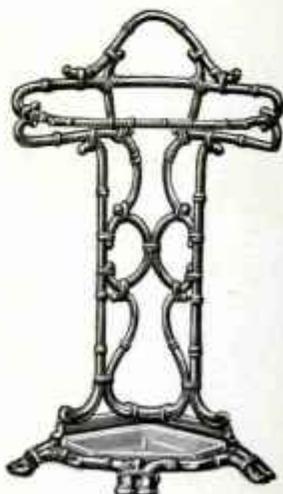
1° Émaillés de toute couleur ;

2° En fonte ordinaire.

Quand ils sont demandés en fonte ordinaire, la cuvette est également en fonte ordinaire.

Elle peut cependant être émaillée **sur demande expresse**.

## N° 16 et 17, d'angle



DIMENSIONS DES PORTE-PARAPLUIES		N°	3	11	16	17
Hauteur totale	...		* 700	* 690	* 600	* 685
Largour de la base	...		* 550	* 390	* 380	* 415

MODÈLES DÉPOSÉS

# Porte-plats en fonte

N<sup>os</sup> 1, 2, 3 et 4, rondsN<sup>os</sup> 5, 6 et 7, ovales

N° 22, rond



N° 8, rond



Les porte-plats N<sup>os</sup> 1 à 7 et 22 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte émaillée noire.**

**Sur demande, ils peuvent être livrés :**

1° En fonte ordinaire ou émaillée couleur ;

2° A roulettes moyennant supplément.

**Jamais en fonte nickelée.**

Le porte-plat N° 8 est livré, **sauf indications contraires, en fonte nickelée.**

**Sur demande, il peut être fourni :**

1° En fonte ordinaire ;

2° A roulettes moyennant supplément.

**Jamais en fonte émaillée.**

DIMENSIONS DES PORTE-PLATS	N <sup>os</sup>	RONDS						OVALES		
		1	2	3	4	8	22	5	6	7
Diamètre . . . . .		* 225	* 240	* 260	* 275	* 205	* 220	"	"	"
Longueur . . . . .		"	"	"	"	"	"	* 285	* 315	* 345
Largeur . . . . .		"	"	"	"	"	"	* 205	* 230	* 250

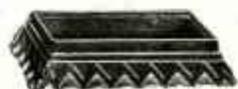
# Crachoirs

N° 6<sup>a</sup>

N° 10



N° 13



N° 17



Les crachoirs rectangulaires N<sup>os</sup> 6<sup>a</sup>, 13 et 17, le crachoir rond N° 10 sont livrés, **sauf indications contraires, en fonte ordinaire.**

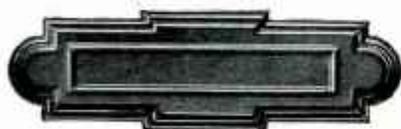
**Sur demande, nous pouvons les livrer en fonte bronzée ou émaillée.**

DIMENSIONS DES CRACHOIRS	N <sup>os</sup>	6 <sup>a</sup>	10	13	17
Longueur totale . . . . .		* 290	* 265	* 270	* 450
Largeur totale . . . . .		* 200	* 265	* 200	* 225
Longueur intérieure . . . . .		* 205	* 180	* 215	* 375
Largeur intérieure . . . . .		* 115	* 180	* 150	* 160
Profondeur . . . . .		* 040	* 045	* 045	* 065

MODÈLES DÉPOSÉS

## DIX-HUITIÈME SÉRIE

## Boîtes aux Lettres

N<sup>os</sup> 1 et 1<sup>er</sup>N<sup>o</sup> 2

Les boîtes aux lettres N<sup>os</sup> 1, 1<sup>er</sup> et 2 sont livrées, **sauf indications contraires**, en fonte ordinaire. **Sur demande**, elles peuvent être livrées :

- 1<sup>o</sup> En fonte bronzée ;
- 2<sup>o</sup> En fonte émaillée de toute couleur ;
- 3<sup>o</sup> En fonte nickelée ou en cuivre poli.

DIMENSIONS DES BOITES AUX LETTRES		N <sup>os</sup>	1	1 <sup>er</sup>	2
Longueur ...	...		+ 250	+ 300	+ 270
Largeur... ..	...		+ 082	+ 100	+ 100

## Boutons doubles

pour serrures

en céramique émaillée

Ronds, de 45, 50 et 55 %.



Sont livrés, **sauf indications contraires**, avec sertissure cuivre moulée et tige carrée fileté.

**Sur demande**, avec sertissure unie.

Ovales, de 55, 60 et 65 %.



en fonte émaillée ou nickelée

sertis cuivre

Ovales, de 55, 60, 65 et 70 %.



## Boules de rampes

serties cuivre

- De 50 et 60 %, trou fileté de 10 %.
- 70, 80, 90 et 100 %, trou fileté de 12 %.
- 110 et 120 %, trou fileté de 14 %.





# Chauffage Central

## à eau chaude

### Chaudières " Godin " diverses

avec accessoires pour chauffage central et pour distribution d'eau chaude

### Cuisinières en Fonte

et

### Fourneaux en tôle et fonte

avec bouilleur en tôle d'acier soudée pour distribution d'eau chaude

*Voir ces cuisinières et fourneaux séries 1 et 1 bis*

### Table spéciale

contenant leur numérotation régulière, le folio de leur dessin  
et leur poids approximatif d'expédition

Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	Numéros	Pages de l'Album	POIDS approximatif d'expédition	
CHAUDIÈRE EN FONTE POUR EAU CHAUDE			47	218	173	THERMOMÈTRE			RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE			
50	216	110	48	218	210	2	219			222		
CALORIFÈRES A EAU CHAUDE			CHAUDIÈRES D'APPARTEMENT			VASE D'EXPANSION						
45	218	115	32	217	55	63	1	219				
46	218	137	33		85	95						
			34		100	110						
			35		125	140						

# Chaudière à eau chaude

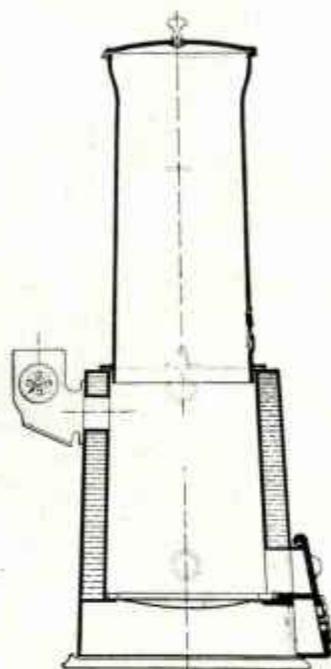
## N° 50

à feu continu, pour serres, forceries

Vue de face



Coupe verticale



La chaudière de forcerie N° 50 se compose de la chaudière proprement dite, en tôle soudée à l'auto-gène, et d'un fût en fonte formant réservoir de combustible. Ce réservoir est d'une capacité suffisante pour alimenter le foyer pendant environ 12 heures. Le combustible à employer de préférence est l'anhracite. Le réglage s'obtient au moyen de petites valves situées, l'une sur la porte de cendrier, l'autre sur la buse.

Une porte de nettoyage, placée sous la buse, permet de retirer la suie même pendant la marche de l'appareil. La chaudière est munie de 4 tubulures pour tuyaux de 33-42.

DIMENSIONS DE LA CHAUDIÈRE		N°	50
Hauteur sans le réservoir			= 555
— du réservoir...			= 610
Diamètre du bas...			= 419
Hauteur du sol à l'axe des connexions du haut...			= 515
— du bas...			= 180
Diamètre des connexions...			33/42
Surface de grille (environ)...		dmq.	6,2
— de chauffe (environ)...		mq.	0,4
Contenance de la chaudière		litres.	17
Puissance en calories-heure...			14.000
Diamètre extérieur de la buse...			= 097
Poids approximatif d'expédition, en kilos...			110

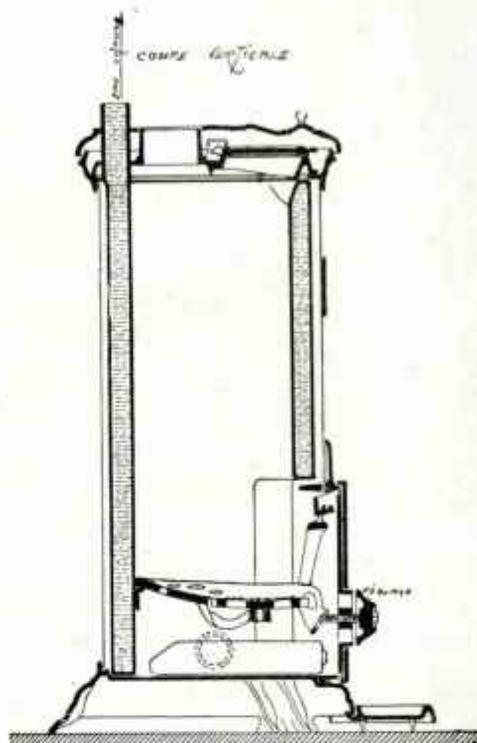
### Longueur des tuyaux pouvant être chauffés

1" (26/34)	2" (50/60)	3" (80/90)	4" (102/114)
160 mètres	100 mètres	70 mètres	55 mètres

MODÈLES DÉPOSÉS

# Chaudières d'appartement

## N<sup>os</sup> 32, 33, 34 et 35



Les nouvelles chaudières N<sup>os</sup> 32, 33, 34 et 35 sont destinées au chauffage central, par l'eau, des appartements et petits immeubles.

Le foyer est constitué par un réservoir annulaire en tôle soudée dans lequel s'opère le chauffage de l'eau de circulation. Ce foyer est disposé pour brûler à feu continu le coke et l'anthracite. Il est entouré d'une enveloppe en tôle.

Ces appareils ont toujours la buse dessus et n'offrent qu'un encombrement très réduit. Leur rendement est excellent, la quantité de chaleur rayonnée directement par ces appareils s'ajoute à celle qui est emmagasinée par l'eau de circulation.

La hauteur des tubulures de retour d'eau est sensiblement la même que celle des orifices inférieurs des radiateurs, ce qui facilite l'installation.

Les chaudières d'appartement N<sup>os</sup> 32, 33, 34 et 35 sont livrées, sauf indications contraires : ordinaires, avec garniture nickelée et robinet de vidange en cuivre poli.

Sur demande, elles peuvent être livrées

Avec les parties en fonte émaillées ou polies et cirées.

Le chapiteau, le dessus et le socle (venu de fonte avec les pieds) peuvent être nickelés.

Sur demande également, le robinet de vidange peut être livré en cuivre nickelé.

Ces chaudières sont livrées sans thermomètre, mais sur demande avec thermomètre ou avec tubulure d'attente sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir gravure page suivante).

### OBSERVATIONS IMPORTANTES

Les surfaces de radiations pouvant être desservies s'entendent pour les surfaces de radiateurs seulement à condition que les conduites d'eau chaude et de retour situées hors des locaux à chauffer soient recouvertes d'une épaisseur suffisante de calorifuge. Si ces conduites sont nues, on doit compter leur surface comme surface de radiation, c'est-à-dire la faire entrer dans les chiffres donnés au tableau ci-dessous.

DIMENSIONS DES CHAUDIÈRES D'APPARTEMENT		N <sup>os</sup>	32	33	34	35
Hauteur totale ...			* 790	* 880	* 950	1.090
Diamètre extérieur du fût ...			* 250	* 300	* 350	* 400
Surface de grille (environ) ...	dmq.		2,48	3,75	5,7	7
— de chauffe (environ) ...	mq.		0,28	0,41	0,55	0,75
Diamètre des tubulures entrées en bas pour tuyau de ...			33/42	40/49	40/49	50/60
— de la tubulure de sortie en haut pour tuyau de ...			33/42	40/49	40/49	50/60
Quantité d'eau contenue dans la chaudière ...	litres.		8	14	19	28
Surface de radiation totale desservie en mètres carrés ...			13	17	22	30
Puissance en calories-heure ...			6.500	8.500	11.000	15.000
Diamètre extérieur de la base ...			* 983	* 990	* 104	* 115
Hauteur du sol à l'axe des tubulures du bas ...			* 125	* 130	* 130	* 155

MODÈLES DÉPOSÉS

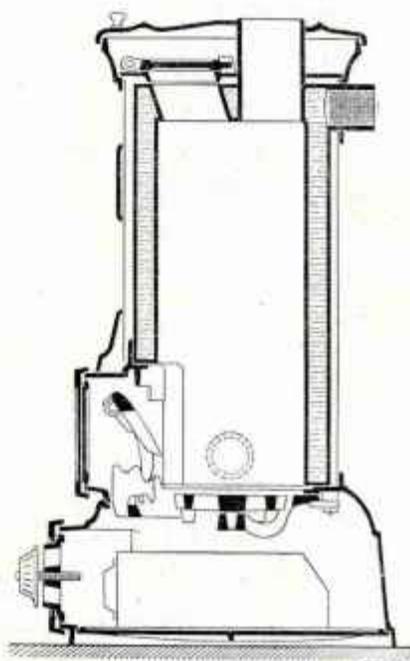
# Nouveaux Calorifères à eau chaude

## N<sup>os</sup> 45, 46, 47 et 48

Pour appartements, vestibules, serres, vérandas, etc.



Coupe verticale d'un calorifère  
N<sup>os</sup> 45 à 48



Les nouveaux calorifères à eau chaude N<sup>os</sup> 45, 46, 47 et 48 sont destinés au chauffage central par l'eau des appartements et petits immeubles.

Le foyer est constitué par un réservoir annulaire en tôle soudée dans lequel s'opère le chauffage de l'eau de circulation. Ce foyer est disposé pour brûler à feu continu le coke et l'antracite. Il est entouré d'une enveloppe en tôle.

Ces appareils ont toujours la buse dessus et la tubulure de départ d'eau chaude derrière, à la partie supérieure.

Les portes de foyer et de cendrier sont à joint d'amiante et à fermeture à vis et, par conséquent, hermétiques. Celle de cendrier est munie d'une valve à vis pour les N<sup>os</sup> 45, 46 et 47 et de deux valves pour le N<sup>o</sup> 48. Le réglage est, de ce fait, rendu facile et précis.

Les calorifères N<sup>os</sup> 45, 46, 47 et 48 sont livrés, **sauf indications contraires : ordinaires, avec garnitures nickelées et sans robinet de vidange.**

**Sur demande**, ils peuvent être émaillés de toute couleur ou nickelés, à l'exception du socle qui peut être émaillé mais qui ne peut être nickelé.

**Sur demande également**, ils peuvent être livrés avec robinet de vidange en cuivre poli ou en cuivre nickelé.

Ces calorifères sont livrés sans thermomètre, mais sur demande avec thermomètre ou avec tubulure d'attente sur le tuyau de départ permettant de recevoir cet accessoire (voir gravure ci-dessus).

**Nota.** — Les calorifères N<sup>os</sup> 45, 46, 47 et 48 sont construits et vendus pour le chauffage des locaux ne dépassant pas 15 mètres de hauteur.

### OBSERVATIONS IMPORTANTES

Les surfaces de radiation pouvant être desservies s'entendent pour les surfaces de radiateur seulement, à condition que les conduites d'eau chaude et de retour situées hors des locaux à chauffer soient recouvertes d'une épaisseur suffisante de calorifuge. Si ces conduites sont nues, on doit compter leur surface comme surface de radiateur, c'est-à-dire la faire entrer dans les chiffres donnés ci-dessous.

DIMENSIONS DES CALORIFÈRES	N <sup>os</sup>	45	46	47	48
Hauteur totale ...		• 600	1.000	1.070	1.150
Diamètre du fût extérieur ...		• 300	• 350	• 400	• 450
— du socle ...		• 450	• 500	• 610	• 640
Surface de grille (environ) ...	dmq.	3,5	5,2	7	9,3
— de chauffe (environ) ...	mq.	0,38	0,43	0,53	0,67
Diamètre des tubulures entrée et sortie pour tuyaux de ...		40/49	40/49	50/60	50/60
Quantité d'eau contenue dans le bouilleur... ..	litres.	13	17	22	28
Surface de radiation totale desservie en mètres carrés ...		18	24	30	38
Puissance en calories-heure ...		9.000	12.000	15.000	18.000
Diamètre extérieur de la buse... ..		• 111	• 111	• 125	• 139
Hauteur du sol à l'axe des tubulures d'entrée... ..		• 285	• 300	• 325	• 335

MODÈLES DÉPOSÉS

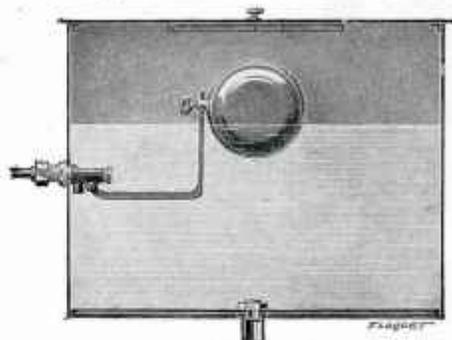
## Accessoires pour Chauffage Central

### Vase d'expansion N° 1 rectangulaire en tôle d'acier soudée

Vue du vase d'expansion N° 1 sans alimentation automatique.



Vue du vase d'expansion N° 1, avec robinet à flotteur à petit débit, pour alimentation automatique



Le vase d'expansion N° 1 est livré, **sauf indications contraires : sans alimentation automatique**, peint extérieurement en gris fer, intérieurement au minium, avec un trou inférieur pour tuyau de 20/27 servant à l'alimentation du bouilleur de la chaudière.

**Sur demande**, ce vase d'expansion peut être fourni : 1° avec alimentation automatique au moyen d'un robinet à flotteur à basse pression ; 2° avec alimentation automatique au moyen d'un robinet à flotteur à moyenne ou haute pression (5 kilos maximum).

Ces robinets sont à petit débit (orifice 7  $\frac{3}{32}$ ), le flotteur est toujours en cuivre.

Quand le vase d'expansion est fourni avec alimentation automatique, il est livré avec l'une des parois percée d'un trou pour tuyau de 20/27 servant de trop-plein.

Longueur : 0 m. 500    Largeur : 0 m. 280    Hauteur : 0 m. 400

### Thermomètre N° 2



**Thermomètre N° 2.** — Le Thermomètre N° 2 est livré, **sur demande**, avec nos cuisinières à bouilleur, chaudières et calorifères à eau chaude. Il se fixe sur la tubulure toujours montée sur le tuyau de départ.

**Nota.** — Dans le montage, il est prudent, avant de visser le thermomètre, de séparer le tube proprement dit de la monture en cuivre afin d'éviter la rupture du tube.

MODÈLES DÉPOSÉS

## Renseignements généraux concernant nos Cuisinières à Bouilleur

*Voir ces Cuisinières aux séries 1 et 1 bis*

Les cuisinières en fonte avec bouilleur N<sup>os</sup> 831, 832, 849, 850, 865, 880<sup>a</sup>, 980, 981, 1939<sup>a</sup>, 1940<sup>a</sup> et 1941<sup>a</sup> ainsi que les fourneaux en tôle et fonte avec bouilleur N<sup>os</sup> 660 et 660<sup>a</sup> sont spécialement construits en vue de la distribution domestique de l'eau chaude et non pour le chauffage par radiateur.

En effet, le foyer n'est pas disposé pour permettre la marche à feu continu, le faible volume d'eau contenu dans les radiateurs se refroidit rapidement dès que le feu est éteint et les locaux chauffés de la sorte ne peuvent conserver la température de régime qui rend le chauffage central confortable et avantageux.

En outre, et dans le cas où un ou deux radiateurs se trouvent placés de plain-pied avec la cuisinière, la hauteur du bouilleur par rapport au sol occasionne un ralentissement notable de la vitesse de circulation de l'eau. Les radiateurs ainsi placés ont, de ce fait, leur rendement diminué de beaucoup.

Au contraire, lorsque la cuisinière doit assurer une distribution domestique d'eau chaude (baignoire, lavabo, évier), l'eau chauffée est emmagasinée dans un réservoir de capacité variable (100 à 150 litres) placé en charge sur le bouilleur et revêtu le plus souvent d'une enveloppe calorifuge.

Cette masse d'eau ne se refroidit que lentement, surtout si les puisages sont peu fréquents, et, dans les limites du débit indiquées en regard de chaque appareil, nos cuisinières donnent toute satisfaction.

Mais, pour cela, dans le montage des tuyauteries de circulation et de distribution, toutes dispositions utiles doivent être prises pour que, au moment du remplissage des circuits, l'air puisse être évacué complètement. On s'exposerait à des déboires si cette condition essentielle n'était pas remplie.

Le fonctionnement de nos fourneaux à bouilleur ne laisse rien à désirer lorsqu'ils sont placés dans une bonne cheminée; nous ne pouvons en aucun cas être rendus responsables d'un insuccès, lequel ne peut provenir que d'un vice dans le montage des tuyauteries.

**Nous recommandons pour le chauffage par radiateurs, nos chaudières et calorifères à eau chaude représentés et décrits pages 217 et 218 ou nos fourneaux " Central-Godin " N<sup>os</sup> 994<sup>a</sup>, 995, 996 (voir pages 54 à 56).**

## Schémas d'Installation de Distribution d'Eau Chaude

Le principe qui consiste à utiliser directement l'eau chaude du bouilleur pour la distribuer aux divers appareils d'utilisation, bien qu'économique, présente des inconvénients graves.

En effet, l'eau du bouilleur chauffée à une haute température et constamment renouvelée dépose le tartre qu'elle contient sur les parois du bouilleur, occasionnant de ce fait un encrassement rapide, nécessitant des nettoyages fréquents, et comme généralement on oublie de nettoyer, on brûle le bouilleur.

Nous recommandons formellement le mode de montage à " **Circuit séparé** " lequel peut être réalisé d'une manière très simple comme il est indiqué page suivante dans les deux schémas **donnés à titre de simple indication.**

**Dans le schéma N<sup>o</sup> 1** l'eau d'alimentation, supposée fournie par une conduite de ville, arrive par le tuyau F et se rend au vase d'expansion V situé au point le plus haut de l'installation, dans lequel elle est admise par un robinet automatique à grand débit qui permet de remplacer l'eau utilisée. Un trop-plein P assure l'évacuation de l'eau en cas de non fonctionnement du robinet à flotteur.

Du vase V part un tuyau T qui amène l'eau froide au réservoir ou ballon d'eau chaude B. L'eau s'y chauffe au contact du réchauffeur annulaire A situé à l'intérieur du ballon B et formant avec le bouilleur du fourneau et les tuyaux D et S le " **Circuit séparé** " dont il est parlé plus haut.

Dans ce circuit ouvert à l'air libre, l'eau se dilate au moyen d'un vase d'expansion spécial U dans lequel les pertes, très légères, par évaporation sont compensées par un robinet automatique à petit débit relié au tuyau d'arrivée F. Le vase U est également muni d'un trop-plein P.

On comprend que c'est toujours la même eau qui séjourne dans le " **Circuit séparé** " D. A. S. et que dans ce circuit les dépôts de tartre ne peuvent s'accumuler. Cette eau passant dans le réchauffeur A chauffe l'eau du ballon B qui seule est distribuée par les tuyaux d'eau chaude C, aux différents appareils : baignoire, lavabos, éviers, etc...

**Dans le schéma N<sup>o</sup> 2**, l'eau d'alimentation, au lieu d'être fournie par une conduite de ville, est prise dans une bêche R placée dans les combles de l'immeuble.

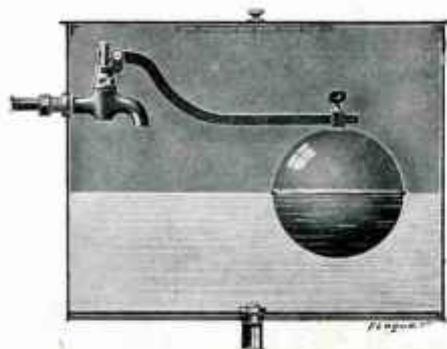
La description ci-dessus, pour une installation alimentée par eau de ville, s'applique en tous points à l'installation avec bêche formant réservoir.



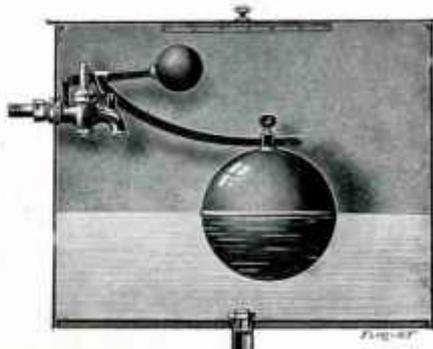
## Accessoires pour distribution d'eau chaude

### Vase d'expansion N° 1 en tôle d'acier soudée avec robinet d'alimentation à grand débit

Vue du vase d'expansion N° 1, avec robinet à flotteur à grand débit, pour basse pression.



Vue du vase d'expansion N° 1, avec robinet à flotteur à grand débit, pour moyenne ou haute pression.



Le vase d'expansion N° 1 pour distribution d'eau chaude est livré, **sauf avis contraire**, avec robinet d'alimentation automatique à grand débit (orifice 15 %).

Ce robinet, suivant les installations, est à basse pression ou à moyenne et haute pression (5 kilos maximum). Le robinet à haute pression est équilibré par un contrepoids.

Les robinets pour alimentation automatique sont toujours livrés avec flotteur en cuivre étamé.

**NOTA.** — Quand le vase d'expansion N° 1 est livré avec robinet d'alimentation automatique ou avec robinet à flotteur grand débit haute ou basse pression, les prix sont fixés par correspondance.

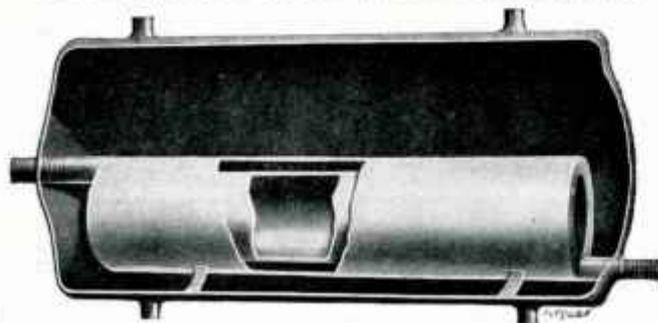
## Réservoirs horizontaux et Réservoirs verticaux d'eau chaude avec réchauffeur

Ces réservoirs sont en tôle d'acier entièrement soudée à l'autogène et galvanisée après construction.

Le réchauffeur intérieur est à section annulaire.

La capacité d'un réservoir à réchauffeur étant subordonnée à l'importance de l'installation, nous pouvons livrer les réservoirs horizontaux ou verticaux de capacité de 100 et 150 litres.

Vue en coupe d'un réservoir horizontal avec réchauffeur



Ces réservoirs ne sont jamais livrés avec enveloppe calorifuge.

Voir l'utilisation de ces réservoirs avec nos cuisinières à bouilleur pages 220 et 221.

Dimensions des réservoirs  
(sans les tubulures) :

100 l.	{	Longueur.	0.950
		Diamètre.	0.400
150 l.	{	Longueur.	1.120
		Diamètre.	0.430

Toutes les tubulures d'entrée et de sortie des réservoirs et des réchauffeurs sont établies pour recevoir des tuyaux fer du commerce.

**Nota.** — Les prix des réservoirs d'eau chaude à réchauffeur sont fixés par correspondance.



## **PLAQUES MURALES RECTANGULAIRES**

en tôle quadrillée émaillée

(Voir pages 86 et 155 du présent album)

---

## **PLAQUES INDICATIVES**

en tôle émaillée

en fonte émaillée avec lettres émaillées

en fonte peinte avec lettres en relief

en cuivre poli et en cuivre nickelé

avec lettres en relief

---

**PLAQUES POUR RUES, NUMÉROS DE MAISONS,  
PLAQUES POUR CHALETS, VILLAS, ENSEIGNES,  
APPARTEMENTS, MAGASINS, BUREAUX, CAVES,  
VOITURES, ÉCURIES, TOMBES, MONUMENTS  
FUNÉRAIRES, CHAPELLES, POTEAUX ÉLECTRIQUES**

---

## **PLAQUES EN TOLE D'APRÈS DESSINS**

et sur dimensions

---

**DEMANDEZ LA BROCHURE SPÉCIALE**

# TABLE DES MATIÈRES

	PAGES		PAGES
<b>A</b>		<b>C</b>	
Accessoires de chauffage.....	152	Cuisinières en fonte pouvant s'émailler ou se décorer.....	11 à 13 15-19 23 à 30 32 à 35 37 à 49 70 à 86
— de buanderies portatives.....	143	Cuisinières en tôle et fonte.....	71 à 83
— de distribution d'eau chaude.....	222	— en tôle et fonte pouvant s'émailler ou se décorer.....	31-33 36-39
— pour baignoires.....	181-183	Cuisinières en fonte avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.....	52-53-65
— pour lavabos.....	194	Cuisinières en tôle et fonte avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.....	75
Appareils inodores à socle uni.....	201	Cuisinières avec revêtement en carreaux de faïence émaillée.....	84-85
— — orné.....	200	Cuisinières à gaz.....	167 à 170
— — ordinaires.....	199	<b>D</b>	
— pour lieux communs.....	202	Dossier pour cuisinières fonte.....	27-41-45 46-49-50 67-68
Articles de propreté.....	179 à 184	Distribution d'eau chaude (exemple d'un service de).....	220-221
— de bâtiment.....	185 à 203	Doublures pour poêles.....	87
— d'écurie.....	206	<b>E</b>	
— de jardin.....	207 à 209	Encriers en fonte.....	210
<b>B</b>		Enveloppes en fonte ajourée pour foyers hygiéniques.....	110
Bacs à charbon.....	453	Éviers rectangulaires.....	195 à 197
Baignoires en fonte émaillée.....	180 à 182	— triangulaires.....	195
Bains de pieds.....	184	— rectangulaires avec porte-cruches.....	196-197
Boîtes aux lettres.....	214	— — à bord rond.....	197
Bondes à bouchon.....	194	<b>F</b>	
Bondes à soupape.....	194	Faitouts belges.....	147
Bonde à lanterne.....	194	— ordinaires.....	147
Bondes diverses pour lavabos, éviers, urinoirs, mangeoires, etc.....	196	— parisiens.....	147
Bouchons de vidange pour pompes.....	176	Fourneaux bourgeois en fonte.....	42 à 46 51 à 53 59 60
Boules de rampe.....	214	— bourgeois en fonte et tôle.....	81
Boutons fonte et céramique.....	214	— genre de Lyon, fonte et tôle.....	73-74
Buanderies portatives.....	141-142	— de l'Est, tôle et fonte.....	80
Brasero.....	95	— parisiens en tôle et fonte.....	77
<b>C</b>		— de lessiveuse.....	144
Calorifères à feu intermittent et à feu continu.....	112 à 119	— au gaz.....	155-156 159 à 165
Calorifères dits « Lyonnais ».....	115	— Central-Godin.....	54 à 56
Chauffette Godin au bois.....	117	Foyers économiques à feu continu Diable.....	96-97
Calorifères hygiéniques.....	120 à 139	— hygiéniques.....	98 à 109
— — pour ateliers.....	133	— — « RADIOLETTE ».....	102
— — « OMNIBUS ».....	132-136	<b>G</b>	
— à eau chaude.....	218	Gaufriers et gaufretiers.....	145-146
Central Godin.....	54 à 56	Grilles.....	205
Chaudières d'appartement.....	217	— gratte-pieds.....	204
Casseroles ovales dites « DAUCHIÈRES ».....	145	Galettes.....	151
— à manche fer.....	151	<b>I</b>	
Châssis.....	205	Installation (exemple) d'une distribution d'eau chaude.....	220-221
Chaudières en tôle d'acier p <sup>r</sup> buanderies.....	143	Installation (exemple) du fourneau Central-Godin.....	56
— ondulées en fonte.....	143	Instruction sur l'installation des puits instantanés.....	179
— à eau chaude pour serres.....	216	<b>J</b>	
Chaudrons.....	150	Jardinières.....	207
Chaufferettes.....	152		
Cheminées simples.....	92		
— à four.....	93		
— au gaz.....	171		
Clés de tuyaux.....	152		
— pour monter les cuisinières.....	152		
Cocottes à poignée creuse.....	151		
Coffres à charbon.....	133		
Colis de terre réfractaire.....	139		
Consoles pour lavabos scolaires.....	190		
Coupes.....	2-8		
Crachoirs.....	213		
Crochets pour tampons.....	152		
Cuisinières.....	6 à 86		
— en fonte.....	11 à 69		
— mixtes houille et gaz.....	26-27-38		
— mixtes, cuisine et chauffage central.....	54 à 56		
— pour restaurants.....	21-22-25		
— jouets.....	31-33-34		
	69		

# TABLE DES MATIÈRES

(SUITE)

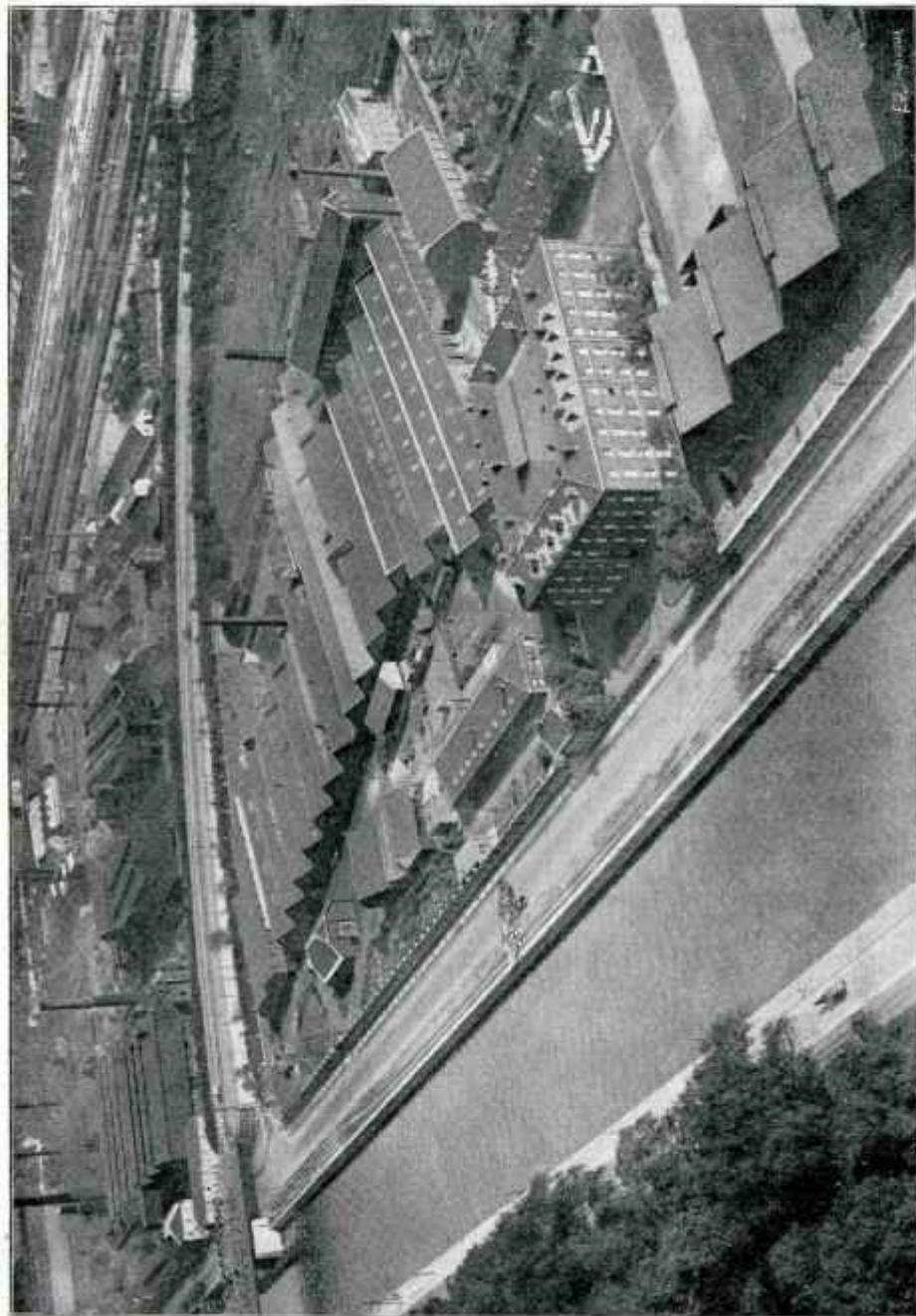


	PAGES		PAGES
<b>L</b>		<b>R</b>	
Lavabos-fontaines sans plaque de propreté.....	183	Raccords doubles en cuivre.....	194
Lavabos postes d'eau.....	187 à 189	Raclette.....	152
— pour ateliers, écoles, établissements publics.....	190 à 192	* RADIOLETTE.....	162
Lavabos pour cabinets, voitures de chemin de fer.....	193	Réchauds au gaz.....	154-158
Lavabos scolaires.....	190	Régulateurs automatiques de tirage...}	161-166
— toilettes.....	188-194	Renseignements sur les pompes.....	139
		— sur les cuisinières à bouilleur.....	172
<b>M</b>		Réservoir à chasse automatique à siphon.....	220-221
Mangeoires pour chevaux.....	206	Réservoirs de chasse ornés.....	198
Marmites anglaises.....	148	— pour distribution d'eau chaude.....	222
— bondues.....	149	Robinets de cuisinières.....	86
— comtoises.....	148	— de buanderies.....	143
— normandes.....	149	— de lavabos.....	194
Mouvement de vidange et trop-plein combinés pour baignoires.....	181-182	— de vidange pour pompes.....	176
		— à flotteur pour chauffage central et distribution d'eau chaude.....	219-222
<b>N</b>		<b>S</b>	
Notice sur les calorifères hygiéniques..	170	Sabots pour cuisinières.....	86
Notice sur les brûleurs à gaz « CLASEN ».	157	Siphons de cour.....	204
		Soupapes diverses pour baignoires.....	183
<b>P</b>		— pour bains de pieds.....	184
		— siphoides.....	196
Pelles à charbon.....	152		
Plaques et sièges à la turque pour lieux communs.....	202	<b>T</b>	
Plaques de propreté en tôle émaillée.....	86-155	Tables pour fourneaux à gaz.....	166
Poêles.....	87 à 91	Tampons.....	205
— flamands ornés et décorés.....	90	Tisonniers.....	152
— à frire à poignée et à queue.....	150	Tubulures de trop-plein pour baignoires.....	182
Poêlons à queue et à bec.....	150	Trop-plein vidange pour baignoires.....	181-182
Plats ronds et ovales à bec et sans bec...}	151	Trappe de ramonage.....	204
Pompes.....	172 à 177	Thermomètre.....	219
— aspirantes.....	173 à 176	Tourtières.....	151
— aspirantes genre colonnes.....	177		
— dites du Midi.....	175-176	<b>U</b>	
— ménagères dites du Nord.....	175-176	Urinoirs.....	203
Porte-bouquets.....	209	Ustensiles de cuisine.....	145 à 151
Porte-parapluies.....	214-212		
Porte-plats.....	213	<b>V</b>	
— pour foyers hygiéniques.....	111	Vases d'expansion.....	219
Porte-savons pour baignoires.....	183	— Renaissance.....	208
Pot-au-feu (cuisinières).....	58	— Médicis.....	208
Poteries diverses.....	147 à 151	Vidange trop-plein pour baignoires.....	181-182
Pots de hainaut.....	149		
— mougnes.....	150		
— de siège.....	203		
Puits instantanés.....	178-179		
Pieds pour lavabos scolaires.....	190		

EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

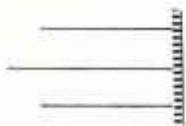
Classe 74 — CHAUFFAGE ET VENTILATION

Classe 102



Cliché C. A. B.

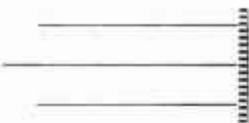
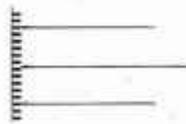
VUE DES USINES DE BRUXELLES (Belgique) — 600 Ouvriers



MEMBRE  
DU JURY



HORS  
CONCOURS



GRAND  
PRIX



Les usines **GODIN** ont été les premières à construire des appareils de chauffage et de cuisine en fonte ou en tôle et fonte

---



La photographie ci-dessus représente l'un des appareils construits en **1840** dans nos ateliers.



**QUI S'EST SERVI D'UN GODIN**

**EXIGE TOUJOURS DU GODIN**

