



Appareils pour  
l'Emploi du Gaz

ÉTABLISSEMENTS

# BRACHET ET RICHARD

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 DE FRANCS



Louis FERLAY  
*Représentant*  
1, Rue des Tuilleries  
**LYON**  
*— 222 —*

LYON - PARIS





# Appareils pour l'Emploi du Gaz

Anciens Etablissements Ch. ANDRÉ & C<sup>ie</sup>

## ETABLISSEMENTS BRACHET ET RICHARD

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 DE FRANCS

R. C. LYON B 6299

LYON - 38, 40, Chemin Saint-Maurice (*Siège Social*) (VII<sup>e</sup>)

PARIS - 42, Rue Alexandre-Dumas (XI<sup>e</sup>)

TÉLÉPHONES { LYON-BURDEAU 50-01 (2 LIGNES)  
PARIS - ROQUETTE 66-12

TÉLÉGRAMMES { CHANDRÉ LYON  
CHANDRÉ PARIS 87

COMPTE CHEQUE POSTAL : LYON 31-69



**Louis FERLAY**  
*Représentant*  
**1, Rue des Tuiliers**  
**LYON**

*Agences :* NICE - BORDEAUX - ALGER - LE CAIRE - BARCELONE - CONSTANTINOPE

*Fonderies :* VILLIEU (Ain)

*Monsieur,*

*Nous avons l'honneur de vous soumettre ce nouveau catalogue où nous vous présentons nos appareils les plus récents, qui ont connu dès leur apparition la faveur du public et obtiendront certainement la votre.*

*Nous avons tout mis en œuvre pour rendre modernes, pratiques et surtout économiques les nouveaux modèles créés. Nous en avons standardisé la fabrication afin d'être en mesure de vous livrer rapidement l'appareil de votre choix.*

*Une page de ce catalogue a été réservée aux pièces de remplacement de nos réchauds-fours. Il vous suffira de nous indiquer leur numéro pour recevoir la pièce demandée.*

*Notre Maison, la plus ancienne de ce genre, s'est spécialisée dès ses débuts, en 1879, dans la fabrication d'appareils de cuisine et de chauffage au gaz.*

*Nous vous prions de toujours nous consulter suivant vos besoins.*

*NOUS AVONS CE QU'IL VOUS FAUT ; écrivez-nous et les renseignements nécessaires vous seront immédiatement envoyés.*

*Nous souhaitons que ce catalogue vous permette de constater le travail constant de perfectionnement que nous poursuivons tous les jours et qui, nous osons l'espérer, aboutira à votre satisfaction.*

*S'il en est ainsi, nous considérerons avoir atteint notre but.*

*Etablissements BRACHET & RICHARD*





## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**LIVRAISONS.** — Nos prix s'entendent pour marchandises prises dans nos magasins.

Les expéditions sont faites en port dû, aux tarifs les plus réduits.

Les marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires, qui, en cas de retards, avaries ou manquants, *devront exercer eux-mêmes leur recours contre les transporteurs*, sous la forme et dans les délais légaux.

**EMBALLAGES.** — Nos emballages sont toujours facturés aux prix les plus réduits.

**DÉLAIS.** — Les délais indiqués pour une fourniture sont donnés à titre de simple indication et sans engagement de notre part ; nous ferons tous nos efforts pour ne pas dépasser les délais indiqués.

Les délais pourront être prolongés par suite de cas de force majeure (grèves, épidémies, incendies, etc.) nous nous réservons alors le droit de déclarer, dans un délai de quinze jours, si nous considérons

le marché comme annulé, ou si nous maintenons la commande des articles demandés.

**EXPÉDITIONS.** — Nos expéditions sont remises aux transporteurs en parfait état de conditionnement et voyagent aux risques et périls des destinataires même lorsque l'expédition est faite franco.

En cas d'avaries ou de manquants le destinataire doit, avant de prendre livraison, faire les réserves nécessaires et les confirmer par lettre recommandée dans les trois jours de la réception (art. 105 du code du Commerce). Nous déclinons toute responsabilité au sujet des avaries de quelque nature qu'elles soient et il appartient à nos clients de réserver utilement leurs droits pour les faire valoir eux-mêmes contre le transporteur.

*Nous signalons à notre clientèle que certaines C<sup>es</sup> de Chemin de fer invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toute responsabilité alors que, par suite d'un choc ou d'une chute l'emballage peut avoir résisté alors que le contenu peut se trouver détérioré.*

## CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos factures payables à Lyon, sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition. Règlement par chèque ou en notre disposition par traite.

**REPRISES ET RENDUS.** — Aucun retour ou reprise de marchandises n'est accepté s'il n'est autorisé par nous.

Ces marchandises devront être adressées :

*Pour Lyon :* En gare de Lyon-Guillotière.

*Pour Paris :* En gare Paris-Bercy.

*Pour Villieu :* En gare de Meximieux (Ain).

Aucun paiement ne peut être retardé pour cause de rendu, tant qu'il ne sera pas justifié par l'échéance d'un avoir régulier établi par nous.

**CONTESTATIONS.** — En cas de contestations, nous ne reconnaissons que la juridiction des tribunaux de Lyon. Nos traites, acceptations de règlements n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction « lieu de paiement : Lyon ».

## GARANTIES

Nous garantissons à nos clients la bonne construction et le fonctionnement normal de nos appareils. Nous garantissons également nos fournitures contre tous vices de construction et de matières pendant 90 jours à partir de la livraison, sans que nous soyons tenus dans aucun cas à d'autres frais qu'à ceux de réparation ou de changement pur et simple des pièces qui pourraient être reconnues défectueuses pendant le délai de garan-

tie indiqué. Passé ce délai, nous déclinons toute responsabilité.

Les légers fendillements constatés parfois sur une pièce émaillée, appelés tressaillures, ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication.

Tous appareils ou pièces qui nous seraient retournés du fait ci-dessus, devront parvenir franco à la maison qui a expédié.

## AVIS

Les ordres pris par nos Représentants ou Voyageurs, ne nous engagent qu'après acceptation par nous.

*Les prix de nos tarifs sont susceptibles de modifications, sans avis préalable.*

*Par suite des améliorations incessantes apportées à nos modèles, nous ne garantissons pas l'exactitude rigoureuse des descriptions, dimensions, poids et gravures figurant sur nos catalogues.*





# Récompenses obtenues à différents Concours et Expositions



Exposition Internationale, LYON 1894. *Médaille d'Or*

Exposition Universelle, PARIS 1900. *Médaille d'Argent*

Exposition Internationale, LYON 1914. *Hors Concours, Membre du Jury*

Exposition Internationale, STRASBOURG 1925. *Hors Concours, Membre du Jury*

COLOGNE 1889 . . . . .	<i>Médaille d'Or</i>		TURIN 1902 . . . . .	<i>Diplôme d'Honneur</i>
STRASBOURG 1890 . . . . .	<i>Médaille d'Or</i>		TOULOUSE 1908 . . . . .	<i>Grand Prix</i>
BORDEAUX 1895 . . . . .	<i>Médaille d'Or</i>		NANCY 1909 . . . . .	<i>Médaille d'Or</i>

LYON 1910, Exposition d'Alimentation . . . . . *Grand Prix*

BRUXELLES 1910 . . . . . *Médaille d'Or*

LYON 1913, Exposition d'Alimentation . . . . . *Hors Concours, Membre du Jury*

METZ 1920 . . . . .	<i>Médaille de Vermeil</i>		MARSEILLE 1922 . . . . .	<i>Diplôme d'Honneur</i>
---------------------	----------------------------	--	--------------------------	--------------------------

CLERMONT-FERRAND 1923 . . . . . *Médaille de Vermeil*

BAYONNE 1923 . . . . .	<i>Médaille d'Or</i>		NANTES 1924 . . . . .	<i>Diplôme d'Honneur</i>
------------------------	----------------------	--	-----------------------	--------------------------

STRASBOURG 1925 . . . . .	<i>Grand Prix</i>		STRASBOURG et BARR 1926. <i>Hors Concours</i>
---------------------------	-------------------	--	---

MUNSTER 1925 . . . . .	<i>Médaille de Vermeil</i>		PADOUE 1926 . . . . .	<i>Médaille d'Argent</i>
------------------------	----------------------------	--	-----------------------	--------------------------

PARIS 1926 . . . . . *Premier Prix, Concours de l'Association Technique de l'Industrie du Gaz*  
(reconnue d'utilité publique)

ATHÈNES 1928 . . . . .	<i>Grand Prix</i>		LE HAVRE 1928 . . . . .	<i>Hors Concours</i>
------------------------	-------------------	--	-------------------------	----------------------

STRASBOURG 1927 et 1928, 1929 et 1930. <i>Hors Concours</i>		METZ 1928 . . . . .	<i>Hors Cncours</i>
--	--	---------------------	---------------------

PARIS 1930 . . . . . *Diplôme, Concours de l'Association Technique de l'Industrie du Gaz*  
(reconnue d'utilité publique)

etc., etc.



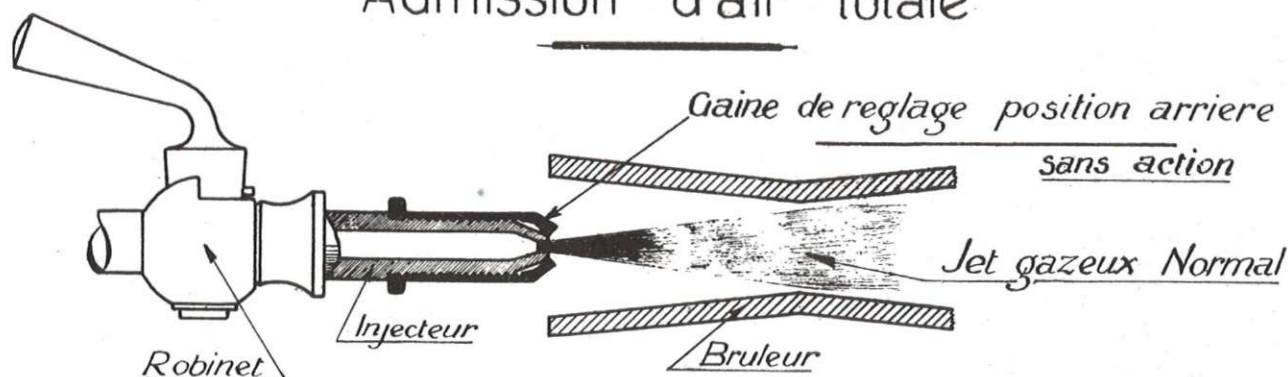


# Réglage **CHOKE-BORED**

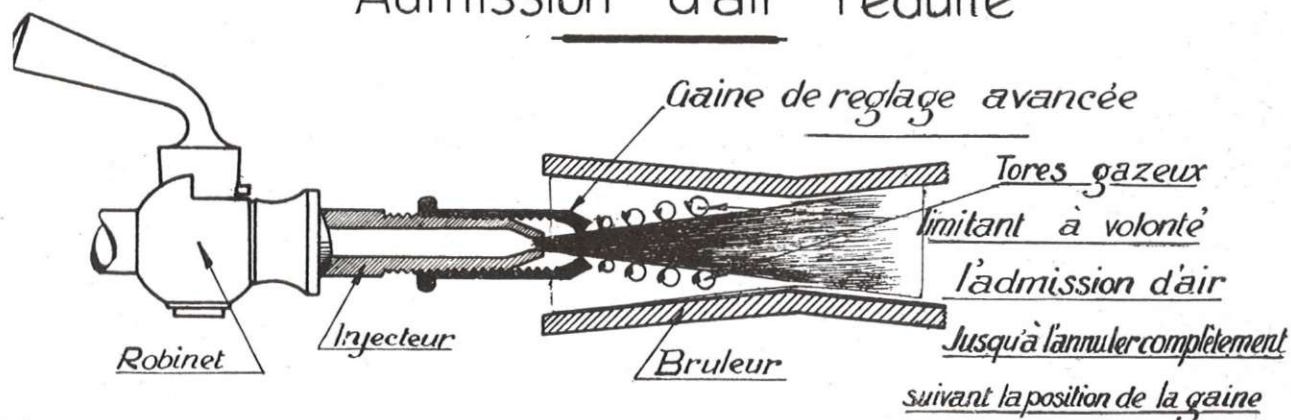
DISPOSITIF DIPLOMÉ PAR L'ASSOCIATION TECHNIQUE DE L'INDUSTRIE DU GAZ EN FRANCE

Breveté S. G. D. G.

## Admission d'air totale



## Admission d'air réduite



Le réglage d'air "**Choke-Bored**" breveté S. G. D. G., est l'application d'un principe rationnel tout à fait nouveau. Il assure un réglage progressif parfait quelles que soient la pression et la nature du gaz employé. Il se différencie des autres systèmes en ce qu'il a pour effet d'agir sur la puissance d'aspiration du jet gazeux en la modifiant à volonté, au lieu de freiner l'arrivée d'air par étranglement. Il empêche entièrement les prises à l'injecteur grâce à la suppression de toute résistance à l'écoulement du gaz que provoquaient les réglages employés jusqu'à ce jour.

Le réglage "**Choke-Bored**" est installé sur tous nos appareils munis de nouveaux brûleurs monoblocs B. R. ou de nos nouveaux brûleurs à pipe.

Il s'adapte aussi bien aux brûleurs du four et de la rôtissoire, qu'aux brûleurs du dessus.

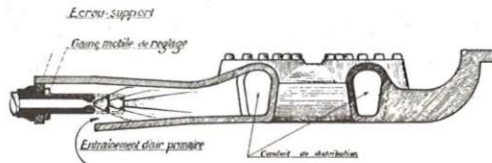




# Brûleurs Monoblocs BR



Brûleur simple BR 421 C



Brûleur BR 422 C, Coupe



Brûleur double BR 422 C

Les brûleurs monoblocs BR 421 C et BR 422 C **interchangeables** avec nos brûleurs à pipe ont été soigneusement étudiés en vue d'assurer un **RENDEMENT ÉLEVÉ** compatible avec une **RÉPARTITION** tout-à-fait **UNIFORME** des calories donnant une cuisson parfaite, douce, permettant de faire mijoter les plats.

Ils conviennent tout particulièrement pour faire de la cuisine **FRANÇAISE**.

Grâce à leur forme spécialement étudiée, ils assurent une parfaite admission de l'air secondaire ainsi que l'évacuation des gaz brûlés sans gêner la combustion.

Les brûleurs monoblocs, munis de notre réglage **Choke-Bored** (p 5) (breveté S. C. D. G.) suppriment toute prise à l'injecteur et fonctionnent parfaitement quels que soient la pression et le pouvoir calorifique du gaz.

BRÛLEURS MONOBLOCS	Consommation	Rendement	
Brûleur simple BR 421 C.....	300 lit. à l'heure	51 %	
Brûleur double BR 422 C {	grande couronne.....	500 lit. à l'heure	48 %
	veilleuse centrale.....	120 lit. à l'heure	

Nos réchauds plats ;

Nos fours **Ter, Standard, Léo-Rex, Radio** ;

Nos cuisinières tôle **350 - 806 - 807** ;

Nos cuisinières fonte **Cosmos**,

sont équipés avec nos brûleurs monoblocs BR.

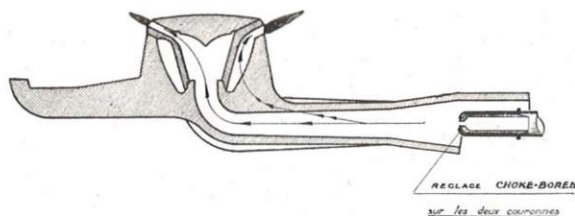


# Nos nouveaux Brûleurs à pipe

## économiques



Brûleur simple N° 806 H.



Coupe du brûleur double à pipe. N° 806



Brûleur double. N° 806 L.

Nos brûleurs à pipe *interchangeables* avec nos brûleurs monoblocs, ont été étudiés en vue d'obtenir le **rendement maximum** compatible avec un chauffage intensif.

Ils conviennent tout particulièrement pour les cuissons de légumes, pot-au-feu, etc.

La cavité intérieure de la pipe a été spécialement étudiée pour conduire le mélange gazeux sans freinage et sans perte de vitesse au point de combustion.

L'expansion rationnelle du gaz dans la chambre de mélange, la judicieuse répartition des orifices de combustion et l'accès facile d'air secondaire autour de chaque flamme permettent une combustion rapide et parfaite.

Les brûleurs à pipe munis de notre réglage **Choke-Bored** (breveté S. G. D. G.) suppriment toute prise à l'injecteur.

BRULEUR A PIPE		Consommation	Rendement
Brûleur simple.....		300 litres à l'heure	52,7 %
Brûleur double {	Grande couronne.....	500 litres à l'heure	51,5 %
	Veilleuse.....	100 litres à l'heure	

Sur demande :

- Nos réchauds plats ;
- Nos fours **Ter, Standard, Léo-Rex, Radio** ;
- Nos cuisinières tôle **350 - 806 - 807** ;
- Nos cuisinières fonte **Cosmos**,

peuvent être équipés avec brûleurs à pipe.





N° 3



N° 5



N° 9

## Réchauds ronds

### Avec rondelles

N° 1.	Diamètre 0,140.	Hauteur 0,090.	Débit 150 litres.
N° 2.	— 0,160.	— 0,100.	— 200 —
N° 3.	— 0,180.	— 0,108.	— 250 —



### Avec rondelle, 2 robinets

N° 5. Diamètre 0,223. Hauteur 0,125. Débit 450 litres.

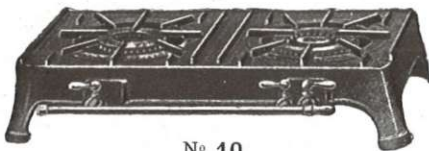


## Réchauds carrés

### Dessus à lames, à 1 feu

N° 8.	Côté 0,335	Hauteur 0,145.	Débit 900 litres (3 robinets)
N° 9.	— 0,280	— 0,115.	— 450 — (2 robinets)

## Réchauds rectangulaires à lames



N° 10

### Dessus à lames, 2 feux, 3 robinets

N° 10. Dimensions 0,560 × 0,280. Hauteur 0,115.  
Débits 300-450 litres. (Se fait à 4 robinets)



N° 12

### Dessus à lames, 3 feux, 4 robinets

N° 12. Dimensions 0,650 × 0,280. Hauteur 0,115  
Débits 450-300-150 litres.



N° 13

### Dessus à lames, 2 feux et 1 feu pour fers à repasser, 4 robinets

N° 13. Dimensions 0,650 × 0,280. Hauteur 0,115.  
Débits 450-300-200 litres.



N° 14

### Dessus à lames, 3 feux, 4 robinets

N° 14. Dimensions 0,805 × 0,280. Hauteur 0,115



## Réchaud carré à dessus plat

**Dessus plat. Grilles réversibles**  
**1 feu, 2 robinets**

N° 303. Dimensions 0,285×0,285. Hauteur 0,110  
Débit 450 litres



N° 303

## Réchauds rectangulaires à dessus plat

**Dessus plat. Grilles réversibles**  
**2 feux, 3 robinets**

N° 304. Dimensions 0,520×0,246. Hauteur 0,110  
Débits 300-450 litres



N° 304

**Dessus plat. Grilles réversibles**  
**3 feux, 4 robinets**

N° 302. Dimensions 0,660×0,285. Hauteur 0,110  
Débits 450-300-150 litres



N° 302

**Dessus plat. Grilles réversibles**  
**3 feux, 4 robinets**

N° 305. Dimensions 0,850×0,285. Hauteur 0,110

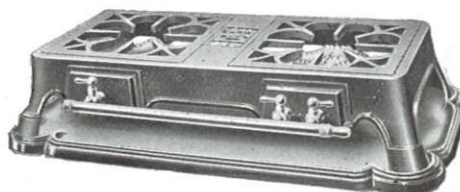


N° 305

## Plateau Socle pour Réchauds deux feux

**Réchaud 304 sur Plateau 304 B**

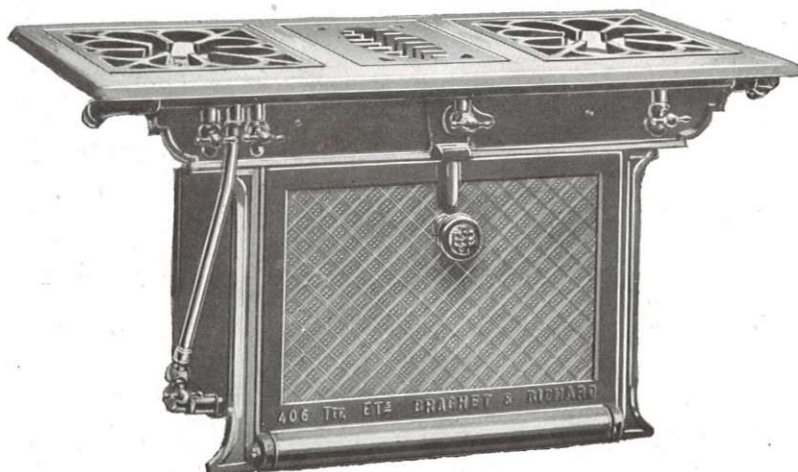
N° 304 B. Dimensions 0,64×0,32







## Réchauds - Fours TER



Les réchauds **Ter** se recommandent par les avantages suivants :

1<sup>o</sup> Le four est fermé par une porte hermétique.

2<sup>o</sup> La table du réchaud est munie de 3 feux, grâce à un brûleur central réversible.

3<sup>o</sup> Ils sont équipés, à volonté, avec nos nouveaux brûleurs monoblocs B. R. ou, sur demande, avec nos nouveaux brûleurs à pipe réglage **Choke-Bored** à tous les feux.

4<sup>o</sup> Ils sont économiques parce que d'une consommation réduite et vendus à un bon marché exceptionnel bien que présentant toutes les commodités possibles pour la ménagère.

Ils se livrent en fonte brute ou émaillée : gris perle, vert olive, bleu céramique.

**NOTA.** - Les côtés latéraux des fours émaillés sont toujours livrés en fonte vernie noire.

### Trois dimensions.

DÉSIGNATION	Numéros	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale
TER, modèle bas . . . . .	409 N ter	640	350	300	280	180	310
TER, modèle haut . . . . .	406 N ter	640	350	300	280	210	350
TER, grand modèle . . . . .	390 N ter	640	350	330	280	210	350

*Ces appareils sont livrés avec les accessoires suivants :*

*Une casserole étamée, un gril pliant étamé, une tablette tôle, une poignée tirette, un mode d'emploi.*

**Les réchauds " TER " peuvent se placer sur le support 401**



## Réchauds - Fours STANDARD



Le souci constant de moderniser et d'améliorer notre fabrication nous conduit à présenter à notre clientèle, à un prix très abordable, des réchauds-fours possédant :

Une porte fermant **hermétiquement** le four, **équilibrée, réglable et à double enveloppe** ;

Une poignée *porcelaine* supprimant tous risques de brûlures ;

Des brûleurs monoblocs ou à pipe à réglage "**Choke Bored**" breveté S.G.D.G., permettant de cuisiner quels que soient la pression et le pouvoir calorifique du gaz.

**Cent mille ménagères** se servent chaque jour de ces appareils et cuisinent, grâce à eux, avec **Economie, Propreté, Rapidité.**

DÉSIGNATION	Numéros	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale
STANDARD II, modèle bas. . .	423 N bis	640	350	300	280	180	300
STANDARD III, — haut . . .	428 N bis	640	350	300	280	220	350

*Ces appareils sont livrés avec les accessoires suivants :*

*Une casserole étamée, un gril plat, un gril pliant, une tablette pleine, une tablette perforée,  
une poignée tirette, un mode d'emploi.*

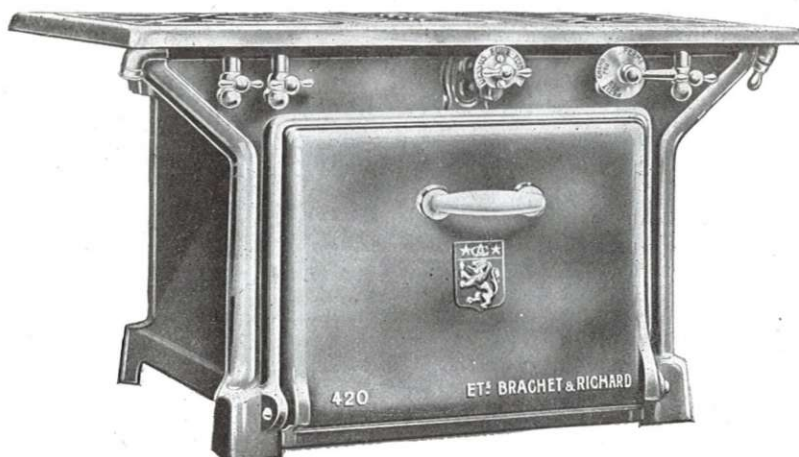
**Les réchauds "STANDARD" peuvent se placer sur le support 401**





# Réchauds-Fours LÉO-REX

Série luxe N<sup>os</sup> 410 - 420



Cette nouvelle série de réchauds-fours a été établie dans le but de fournir à notre clientèle des appareils élégants, pratiques et économiques, de grandes dimensions.

## CARACTÉRISTIQUES

La disposition intérieure du four avec cuvette et plaque coup de feu assure un **rendement maximum**.

La fermeture supérieure du four est assurée par une plaque amovible en tôle doublée d'amiante.

Il est muni d'un dos intérieur obligeant les produits de la combustion à redescendre avant d'être évacués. La différence de hauteur entre l'émission et l'évacuation judicieusement établie, assure l'utilisation maximum des calories.

La porte **hermétique, équilibrée, réglable à double enveloppe** est munie d'une poignée porcelaine.

La rampe d'alimentation est cachée, d'où facilité d'entretien.

Ces appareils sont équipés avec nos brûleurs monoblocs ou, sur demande, avec nos brûleurs à pipe et sont munis du réglage "**Choke-Bored**" (breveté S. G. D. G.).

### Deux dimensions

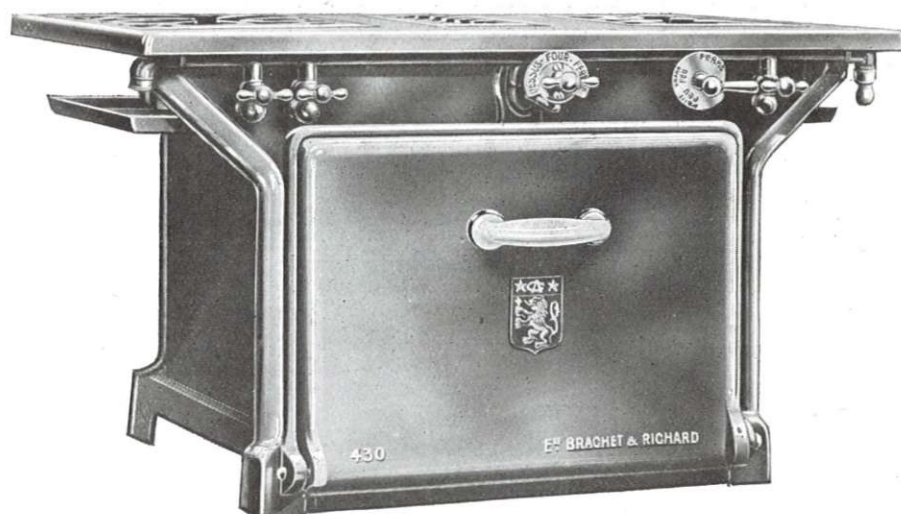
	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale
Numéro <b>410</b> .....	640	400	330	305	180	300
— <b>420</b> .....	640	400	330	305	212	350

Les réchauds "LÉO-REX" peuvent se placer sur le support 401



# Réchauds-Fours LÉO-REX

Série luxe N° 430, grand modèle



Notre **Réchaud-Four 430** possède les mêmes caractéristiques que nos **Réchauds-Fours 410** et **420** avec cependant un dessus plus grand et un four de 360 m/m de largeur, permettant de faire les plats les plus importants. Il comporte en plus des sabliers mobiles placés sous les deux brûleurs latéraux.

Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Largeur du four	Profondeur du four	Hauteur utile du four	Hauteur totale
700 <sup>m/m</sup>	400 <sup>m/m</sup>	360 <sup>m/m</sup>	305 <sup>m/m</sup>	212 <sup>m/m</sup>	350 <sup>m/m</sup>

*Nos Réchauds-fours 410, 420, 430 sont livrés avec les accessoires suivants :*

*Une casserole étamée, un gril pliant, un gril coulissant, une plaque de fermeture du four en tôle et amiante, une tablette perforée, une poignée tirette, un mode d'emploi.*

**Ce réchaud peut se placer sur le support 401**



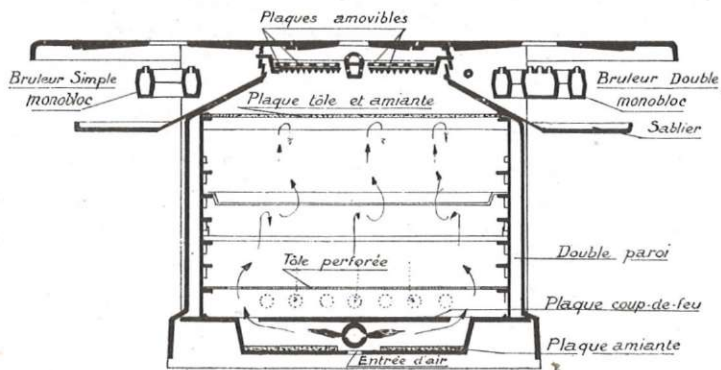


# Le Réchaud-Four de Grand Luxe

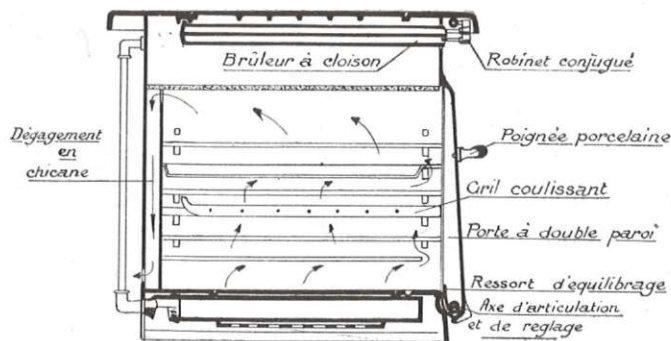
Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France

## RADIO N° 400

### COUPE LONGITUDINALE



### COUPE TRANSVERSALE





## Le RADIO N° 400

Longueur  
du dessus 700 mm

Profondeur  
du dessus 400 mm

Hauteur  
totale 350 mm



Profondeur  
du four 305 mm

Largeur  
du four 330 mm

Hauteur  
du four 212 mm

Nous avons établi le RADIO N° 400 d'après les directives suivantes : créer le réchaud-four de grand luxe muni des perfectionnements les plus modernes et les plus propres à transformer le travail de la cuisine en un plaisir.

Nous indiquons ci-dessous quelques uns de ses avantages :

**FACILE A RÉGLER.** — Tous les brûleurs sont munis du réglage **Choke Bored** (breveté S. G. D. G.)

La porte **Hermétique, Equilibrée, à double enveloppe** se règle par une simple vis.

**PROPRE ET PRATIQUE.** — Des sabliers émaillés mobiles placés sous les brûleurs, recueillent tous les résidus pouvant tomber des récipients pendant la cuisson.

La porte est munie d'une poignée porcelaine supprimant tous risques de brûlures.

Le gril est imbasculable. L'intérieur du four **émaillé**. Une plaque d'amiante, placée au fond du four, le protège contre le rayonnement inférieur de la flamme.

**ÉCONOMIQUE.** — La disposition intérieure du four avec cuvette et plaque coup de feu assure un **rendement maximum**.

Des brûleurs monoblocs B. R. ou des brûleurs à pipe donnent un rendement **maximum** avec un **minimum de dépense**.

Le four entièrement à **double paroi** supprime toutes pertes de calories et, par suite, diminue la consommation.

Il faut douze minutes pour élever la température du four de 210°.

*Cet appareil est livré avec les accessoires suivants :*

*Une casserole estampée étamée, un gril pliant, une plaque tôle et amiante de fermeture du four, un gril coulissant, une tablette perforée, une poignée tirette, un mode d'emploi.*

**Le "RADIO" peut se placer sur le support 401**





## Support 401 pour Réchauds - Fours



Hauteur du support 401 .....	0,460 m/m.
Largeur — — .....	0,370 —
Longueur — — .....	0,500 —

Le support 401, que nous livrons dans toutes nos teintes d'émaux, a été établi pour tous les réchauds-fours de notre fabrication. Très robuste, il forme avec eux un ensemble à la fois élégant et commode.







# CUISINIÈRE N° 350

*Estampillée par l'Association technique de l'Industrie du Gaz en France*

Cette nouvelle cuisinière a été établie dans le but de fournir à notre Clientèle un appareil intermédiaire entre le réchaud-four de luxe et la grande cuisinière en tôle d'acier.

## I. — Dessus

Le dessus de cette cuisinière est à 3 postes de chauffe avec grilles réversibles.

Les brûleurs sont, soit des monoblocs B. R., soit des nouveaux brûleurs économiques à pipe. Ils sont munis de notre **réglage CHOKE-BORED** (breveté S. G. D. G.) qui a été primé au concours de l'Association Technique du Gaz en France.

Des sabliers placés sous les brûleurs latéraux reçoivent les résidus de la cuisson; ils sont démontables et **émaillés**.

## II. — Four-grillade

Le four est à **double enveloppe**. L'intérieur est en tôle **émaillée**.

La disposition intérieure du four avec cuvette et plaque coup de feu **assure un rendement maximum**.

La grillade de cette cuisinière est la même que celle du "RADIO" avec brûleur cloisonné muni du réglage *Choke-Bored*.

La fermeture supérieure du four est assurée par une plaque amovible en tôle doublée d'amiante.

La porte est à **double paroi, hermétique, réglable et émaillée intérieurement**.

La 350 met à la portée de tous les ménages à un prix très raisonnable un appareil au dernier goût du jour.



## CUISINIÈRE N° 350



Hauteur totale ..... 0,780  
 Largeur du dessus ..... 0,700  
 Profondeur du dessus ..... 0,400.

Hauteur du four ..... 0,220  
 Profondeur du four ..... 0,300  
 Largeur du four ..... 0,320

*La Cuisinière 350 se livre :*

ÉMAILLÉE : blanc, dessus émail noir, intérieur émail granité,

et avec les accessoires suivants :

Une plaque tôle amiante de fermeture ;  
 Une casserole estampée étamée ;  
 Un gril pliant étamé ;

Une tôle perforée à pâtisserie ;  
 Une poignée tirette ;  
 Un mode d'emploi.



## MODE D'EMPLOI des CUISINIÈRES TOLE 806 - 807 - 801 N - 813 bis - 825

### ALLUMAGE AUTOMATIQUE 806 - 807.

Ouvrir le robinet central de la veilleuse et la régler de façon que sa flamme affleure le trou de la rondelle ; les robinets correspondants à l'allumage automatique sont munis d'une grande béquette. Pour les veilleuses des brûleurs doubles, ouvrir le robinet de la veilleuse, puis celui de la grande couronne, qui pourra être fermé après l'allumage de la veilleuse.

### UTILISATION DU DESSUS 806 - 807 - 801 N - 813 bis - 825.

Dans l'emploi des brûleurs du dessus ne laisser jamais les flammes **dépasser** le fond de la casserole. Pour les grands récipients **surélever** les grilles en les tournant.

### FOUR 807.

Allumer le brûleur du four à plein gaz, chauffer le four à vide pendant 10 minutes environ.

Introduire alors la pièce à cuire dans le four.

10 minutes après l'introduction, réduire les flammes pour maintenir une température constante, pendant toute la durée de la cuisson.

### FOURS 806 - 801 N - 813 bis - 825 (Fig. 1).

Tourner le bouton porcelaine du brûleur réversible, l'inscription **FOUR** se trouvant en dessus.

Allumer le brûleur à plein gaz et procéder ensuite comme pour la cuisinière 807.

### GRILLADE SUPÉRIEURE 807 - 806.

Allumer le brûleur de dessus à plein gaz et attendre quelques minutes pour laisser aux pointes du plafond rayonnant le temps d'être portées au rouge.

Introduire la pièce à griller dans la rôtissoire au-dessous des plaques incandescentes.

### GRILLADE INFÉRIEURE 806-801 N-813bis - 825 (Fig. 2)

Tourner le bouton porcelaine, l'inscription **Rôtissoire** étant lisible en dessus.

Allumer le brûleur à plein gaz et procéder ensuite comme pour la grillade supérieure des 806 et 807.

On peut exécuter en même temps une pâtisserie. Cette dernière cuira fort bien dans le four supérieur, grâce à la disposition des cuisinières dont les parois intérieures obligent les gaz chauds produits dans la rôtissoire à se répandre dans le four avant d'être évacués par la chicane de dégagement.

L'utilisation rationnelle de nos cuisinières assure un rendement maximum pour une consommation de gaz des plus réduites.

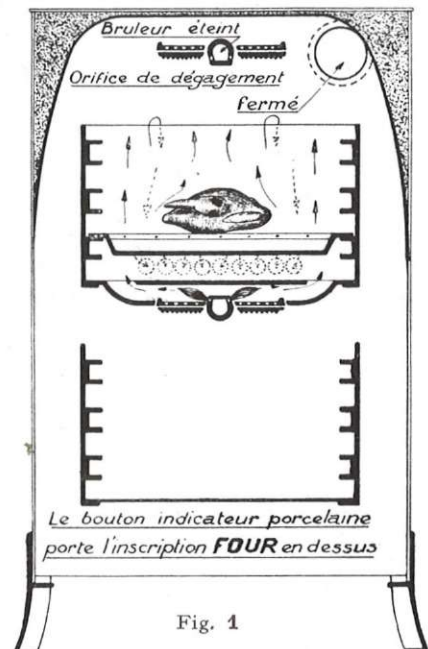


Fig. 1

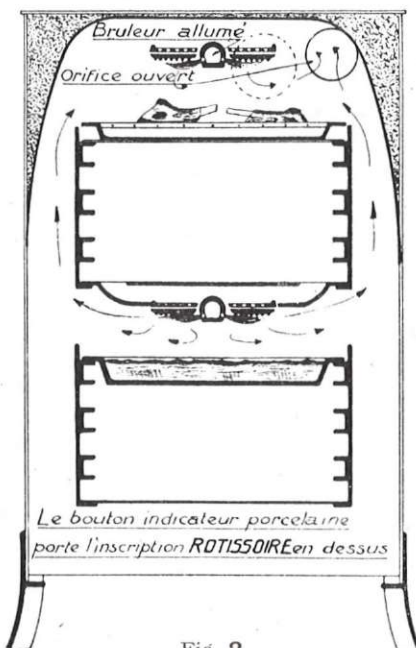


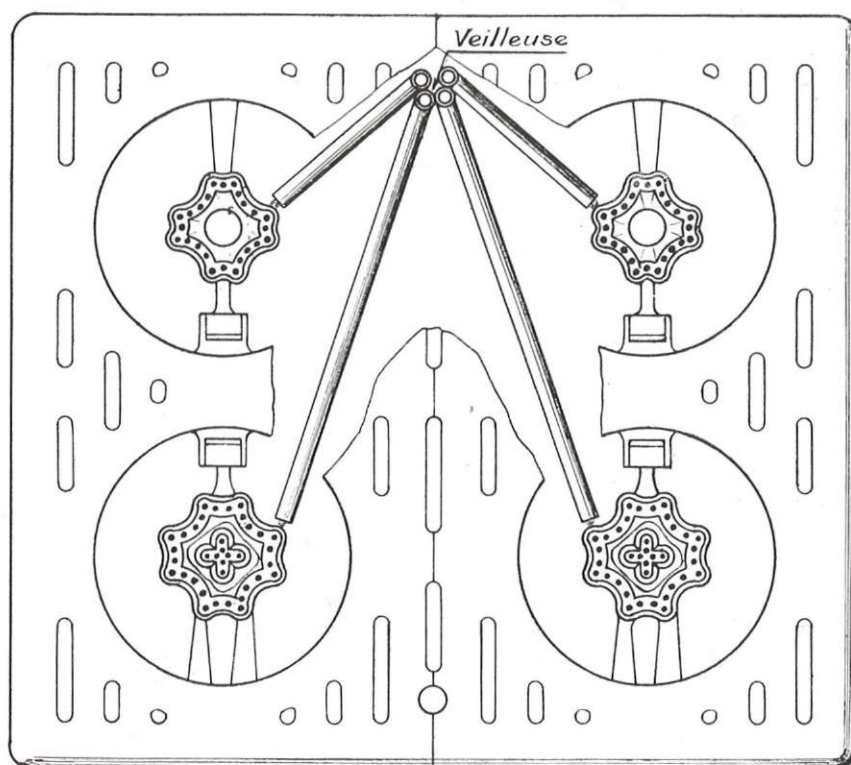
Fig. 2





# Allumage Automatique

Breveté S. G. D. G.



Tous les brûleurs du dessus des appareils munis de l'allumage automatique, à l'exception des veilleuses des brûleurs simples, s'allument automatiquement par la simple manœuvre de leur robinet respectif. Les robinets correspondant à l'allumage automatique sont munis d'une grande béquette.

Ce dispositif très simple, comporte une veilleuse placée à l'arrière et dans l'axe transversal du dessus. Elle doit être réglée de façon que sa flamme affleure le trou de la rondelle.

Autour de la veilleuse et dans une cuvette disposée à cet effet, viennent converger quatre tubes d'acier correspondant à chacun des quatre brûleurs.

Ces tubes se présentent, pour chaque brûleur, dans l'axe d'un orifice de dérivation et d'allumage. Ce dernier projette dans le tube un jet de gaz et d'air primaire entraînant une quantité d'air primaire supplémentaire. Le mélange ainsi obtenu est donc pauvre et provoque, dès son contact avec la veilleuse, un retour de flamme qui se communique instantanément aux orifices de combustion, et allume le brûleur.

Ce dispositif représente une nouveauté intéressante dans l'emploi des cuisinières : suppression de prise à l'injecteur, propreté, commodité, simplicité et surtout **sécurité** : l'ouverture même involontaire d'un robinet entraînant **automatiquement** l'allumage du brûleur correspondant.



# Cuisinières à Allumage

N° 807



A QUATRE FEUX,  
UN FOUR - ROTISSOIRE,  
UN CHAUFFE-ASSIETTE



## DIMENSIONS

Hauteur totale.....	0.850
Largeur du dessus.....	0.720
Profondeur du dessus.....	0.630
Largeur du grand dessus formant rallonges.....	1 mètre
Hauteur du chauffe-assiettes....	0.170
Hauteur du four.....	0.220
Largeur du four.....	0.340
Profondeur du four.....	0.460



Ces cuisinières, construites d'après les données les plus récentes, sont les appareils les PLUS MODERNES et les PLUS ÉCONOMIQUES

*Caractéristiques :* **TABLE-CHAUFFANTE** : composée de 2 plaques fonte ajourée identiques, diminuant les risques de casse. Ces plaques peuvent être de plus grandes dimensions et former ainsi **rallonges**. Les **ronnelles** se surelèvent par simple rotation et peuvent ainsi recevoir de grands récipients.

Les cuisinières 806 - 807 sont équipées avec 2 brûleurs doubles devant et deux brûleurs simples à l'arrière à **allumage automatique** (Type monobloc ou sur demande, économique à pipe).

Les robinets sont à deux allures de chauffe.

La cuisinière 807 peut assurer le service d'un ménage de 5 à 12 personnes

*NOTA.* — Moyennant supplément ces cuisinières sont fournies avec *Thermostat régulateur*





# automatique (Breveté S. G. D. G.)

N° 806

A QUATRE FEUX,  
UNE ROTISSOIRE,  
UN FOUR ROTISSOIRE



## DIMENSIONS

Hauteur totale .....	0.850
Largeur du dessus.....	0.720
Profondeur du dessus..	0.630
Largeur du grand dessus formant rallonges.....	1 mètre
Hauteur du four .....	0.220
Hauteur du four-rôtissoire .....	0.170
Largeur du four et de la rôtissoire	0.340
Profondeur.....	0.460



### Caractéristiques (Suite) :

**Four calorifugé** à paroi intérieure en tôle émaillée. Le brûleur, réversible dans la 806, est commandé par un robinet à double régime. Il est placé dans une cuvette en fonte. L'appel d'air se fait directement au-dessous du brûleur ce qui assure une combustion parfaite.

**Portes** à double paroi, émaillées intérieurement, équilibrées et réglables par une simple vis.

Ces appareils se livrent :

**Emaillés** blanc, dessus émail noir, intérieur émail granité.

La cuisinière 806 est livrée avec les accessoires suivants : Deux casseroles étamées, un gril pliant, un gril plat, deux tôles perforées, une poignée tirette, une poignée de manipulation des tampons.

La cuisinière 807 est livrée avec les accessoires suivants : une casserole étamée, un gril pliant, un gril plat, une tôle perforée, une poignée tirette et une poignée de manipulation des tampons.

La cuisinière 806 peut assurer le service d'un ménage de 5 à 15 personnes

NOTA. — Moyennant supplément ces cuisinières sont fournies avec Thermostat régulateur





# Cuisinière à Bouillotte **ANCILLA**

N° **801 N**



**Dimensions totales :**

Hauteur totale.....	0.860
Profondeur du dessus.....	0.590
Longueur du dessus.....	0.840

**Dimensions du Four et de la Rôtissoire :**

Hauteur.....	0.220
Profondeur.....	0.460
Largeur.....	0.340

Cette cuisinière comprend un dessus à 4 feux munis de brûleurs à grand rendement. La bouillotte, en cuivre rouge étamé, a une contenance de 11 litres. Elle est chauffée par une rampe à faible consommation.

*La cuisinière 801 N peut être livrée en tôle lustrée, dessus verni noir, ou en tôle émaillée blanc, dessus poli.  
Dessus émaillé, sur demande.*

Elle est livrée avec les accessoires suivants : Une casserole étamée, un gril pliant, un gril plat, une tablette perforée, une poignée tirette, une poignée de manipulation des tampons.

La cuisinière 801 N peut assurer le service d'un ménage de 10 personnes.



# Cuisinière **FAMILIA**

N° **813 bis**



Profondeur du dessus.....	0.590		Largeur	Hauteur	Profondeur
Longueur du dessus.....	0.840	Four.....	0.450	0.270	0.460
Hauteur totale.....	0.850	Rôtissoire.....	0.450	0.180	0.460

Le four et la rôtissoire de la cuisinière **Familia**, de très grande dimension, sont établis spécialement pour assurer une cuisson parfaite de la pâtisserie, des grillades et des rôtis. Ils sont calorifugés et chauffés par 2 brûleurs réversibles indépendants pouvant alimenter, soit directement le four, soit les plafonds rayonnants placés à la partie supérieure de la rôtissoire.

**Les portes équilibrées**, extérieurement réglables, sont à fermeture hermétique.

La cuisinière **Familia** se fait en trois exécutions :

- FAMILIA 813 — Dessus à grilles, 6 brûleurs couverts simples et doubles.
- FAMILIA 813<sup>bis</sup> — Dessus couvert à 6 feux.
- FAMILIA 813<sup>ter</sup> — Même dessus couvert, mais à 5 feux dont un pour poissonnière.

*La cuisinière **Familia** se livre en tôle lustrée ou en tôle émaillée blanc. La rampe, les montants et les garnitures sont toujours nickelés. Le dessus peut être verni noir, poli ou émaillé.*

Ces cuisinières sont livrées avec les mêmes accessoires que la cuisinière 801 N.

La cuisinière **Familia** peut assurer la cuisine pour 10 à 20 personnes.



# Cuisinière STELLA

Type Américain (de grand luxe)



Modèle 825

## DIMENSIONS extérieures

Longueur au sommet des pieds . . . . .	1 <sup>m</sup> 090
— à la base . . . . .	1 <sup>m</sup> 200
Profondeur totale . . . . .	0 <sup>m</sup> 600
Hauteur de la table chauffante . . . . .	0 <sup>m</sup> 800
— totale . . . . .	1 <sup>m</sup> 370

## DIMENSIONS intérieures

du four et de la rôtissoire

Hauteur . . . . .	0 <sup>m</sup> 220
Profondeur . . . . .	0 <sup>m</sup> 460
Largeur . . . . .	0 <sup>m</sup> 340

Les fours de la cuisinière 825 sont entièrement calorifugés et assurent, grâce à leur plafond rayonnant et à leur brûleur réversible unique, une cuisson parfaite et économique tant des grillades et gratins que des rôtis et pâtisseries.

La table chauffante à 4 feux est munie de brûleurs à grand rendement.

Une plaque de propreté, placée sous les brûleurs, recueille les résidus de la cuisson et facilite le nettoyage.

La grille support inférieure est de construction robuste et d'un entretien facile.

Les pieds sont, à la demande du client, nickelés ou émaillés blanc.

**Cet appareil réalise le dernier mot de la technique gazière**

*La cuisinière STELLA peut être livrée soit en tôle lustrée, soit en tôle émaillée blanc, toutes garnitures nickelées.*

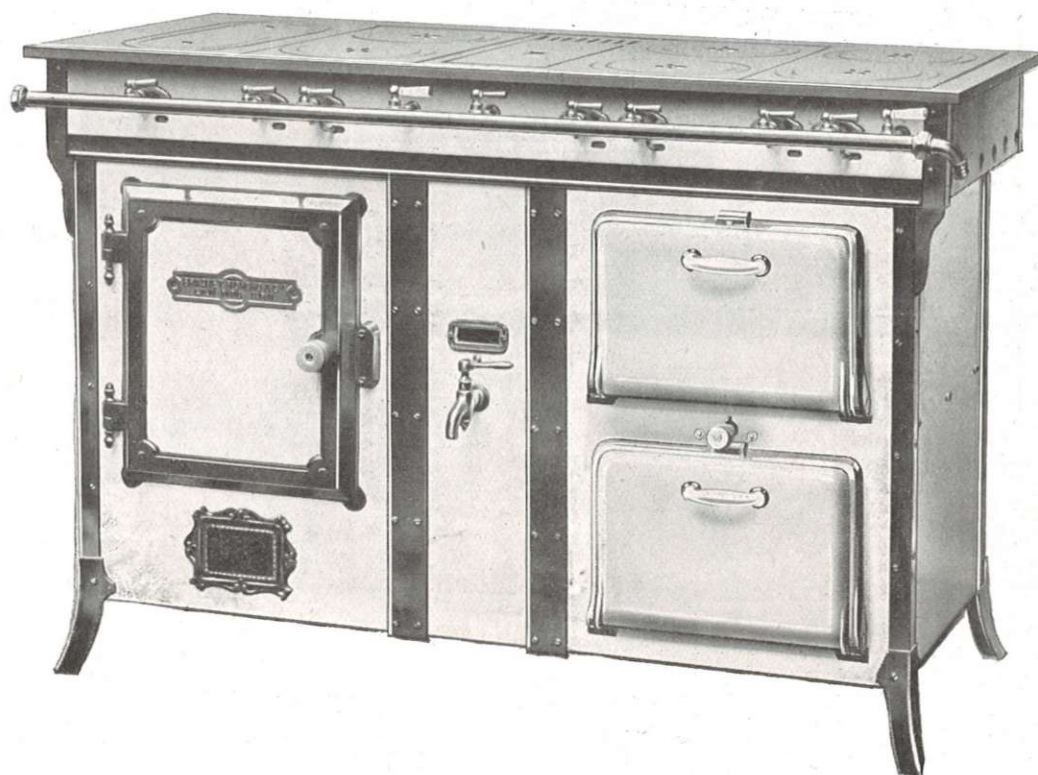
Cette cuisinière est livrée avec les mêmes accessoires que la cuisinière 801 N

**La cuisinière STELLA peut assurer le service d'un ménage de 5 à 10 personnes.**





**GRANDES CUISINIÈRES**  
**pour**  
**RESTAURANTS**



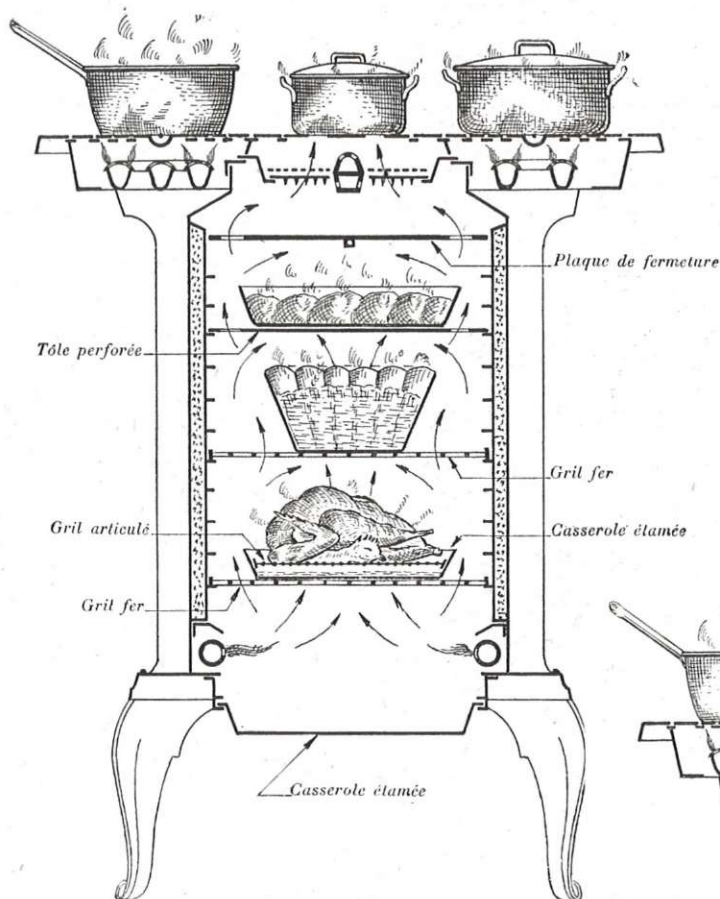
DEVIS SUR DEMANDE





## Utilisation des Fours à coffre

DISPOSITIF N° 1



DISPOSITIF N° 1

Les plats sont superposés et placés, soit sur les grils coulissants, soit sur la tablette en tôle.

La hauteur du four est réglée avec la plaque de fermeture qui doit être placée immédiatement au-dessus du dernier plat.

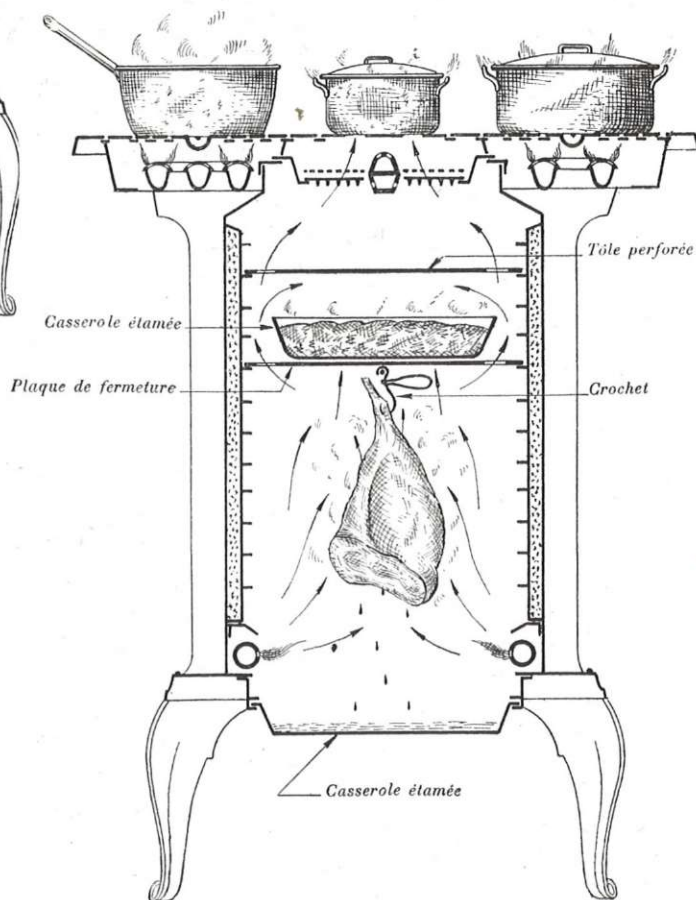
DISPOSITIF N° 2

La viande à cuire est suspendue directement au-dessus des brûleurs à la plaque de suspension.

Placer le ou les autres plats au-dessus de cette plaque comme dans le dispositif n° 1 selon la hauteur disponible.

Fermer le four avec la tôle perforée.

DISPOSITIF N° 2



**PÂTISSERIES et ROTIS.** — Allumer en plein les brûleurs du four et fermer la porte. Après 10 minutes environ, le four étant assez chaud, y introduire le gâteau ou la pièce à rôtir et fermer la porte.

Environ 10 minutes après l'introduction des plats, réduire la flamme en fermant le robinet du four de façon à avoir une chaleur plus douce.

On compte habituellement un quart d'heure pour rôtir une livre de viande.

**GRILLADES et GRATINS.** — Allumer le brûleur du plafond rayonnant et attendre, environ 10 minutes, que les pointes du plafond rayonnant soient portées au rouge.

Introduire la pièce à griller ou à gratiner au-dessous du plafond incandescent et fermer la porte.





## Cuisinière à Coffre COSMOS



### DIMENSIONS DE L'APPAREIL

Hauteur totale.	0,800
Larg. du dessus	0,655
Prof. du dessus	0,460
Haut. du four.	0,400
Larg. —	0,330
Profond. —	0,280

### ACCESSOIRES :

- 1 plaque de fermeture
- 1 crochet de suspension
- 1 casserole de four
- 1 casserole lèche-frites
- 1 gril articulé
- 1 tablette à pâtisseries
- 1 gril coulissant
- 1 poignée trette

La cuisinière **Cosmos** est construite entièrement en fonte.

Peu encombrante, elle a de nombreuses pièces détachées interchangeables avec celles de nos réchauds-fours "Standard" et "Ter" (brûleurs, grilles, etc.), ce qui est une simplification et une économie pour le stock et le réapprovisionnement des pièces de rechange.

Le brûleur central à cloison (BREVETÉ S.G.D.G.), peut être utilisé, soit comme brûleur sous grille du milieu, soit comme brûleur de la rôtissoire.

Un robinet spécial avec plaque indicatrice des positions de la clé, permet d'alimenter l'un ou l'autre de ces brûleurs.

Le plafond rayonnant de la rôtissoire est muni de **plaques amovibles à libre dilatation.**

Ce dispositif diminue les risques de casse à la chauffe et permet d'enlever et de remplacer très aisément ces plaques.

Dans les cuisinières **860 bis**, le four-coffre est calorifugé par une double paroi, dont les côtés intérieurs sont émaillés blancs.

Le four-coffre est chauffé par deux brûleurs latéraux qui répartissent la chaleur dégagée d'une façon uniforme à l'intérieur du four. Il est fermé par une lèche-frites à tiroir.

Grâce à cette disposition et à l'aide des accessoires du four (plaque de suspension, grils coulissants, tôle à pâtisseries, etc...), on peut utiliser le four-coffre en faisant cuire simultanément plusieurs plats superposés avec **la même consommation de gaz.**

On obtient ainsi le **maximum d'utilisation des calories dégagées.**

La Cuisinière **Cosmos** se fait en deux exécutions :

- N° 860 avec dessus à récupération et simple paroi ;
- N° 860 bis — — et double paroi intérieure émaillée blanc.

Ces appareils se livrent : Bruts, garnitures polies ; Emaillés, dessus poli, garnitures nickelées. — Dessus émaillé sur demande.

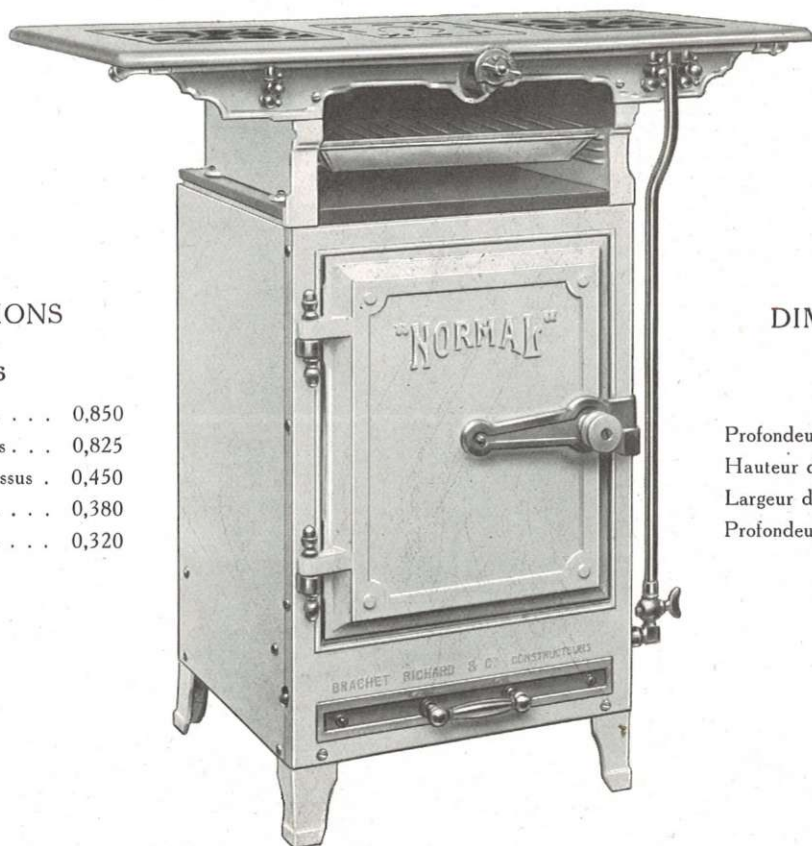
La cuisinière "Cosmos" peut assurer le service d'un ménage de 3 à 8 personnes.





## Cuisinière à Coffre **NORMAL**

1<sup>er</sup> PRIX DE LA SOCIÉTÉ TECHNIQUE DU GAZ EN FRANCE (Reconnue d'Utilité Publique)



### DIMENSIONS

N° 856

Hauteur totale . . . . .	0,850
Largeur du dessus . . .	0,825
Profondeur du dessus . .	0,450
Hauteur du four . . . . .	0,380
Largeur du four . . . . .	0,320



### DIMENSIONS

N° 856

Profondeur du four . . .	0,345
Hauteur du grilloir . . .	0,110
Largeur du grilloir . . .	0,345
Profondeur du grilloir .	0,360



Cette cuisinière est construite entièrement en fonte.

Son four-coffre, hermétique et calorifugé sur toutes ses faces, utilise entièrement la chaleur dégagée par ses brûleurs. Sa hauteur permet de superposer et de cuire plusieurs plats à la fois. *L'intérieur est en fonte émaillée blanc et aluminium poli.*

Son grilloir, placé au-dessus du four, est indépendant de celui-ci. On peut ainsi faire des grillades et pâtisseries pendant que d'autres plats cuisent au four.

Son dessus comporte 3 feux, dont 2 simples et 1 double. Sur la grille du milieu, on peut en outre récupérer la chaleur dégagée par le plafond rayonnant du grilloir.

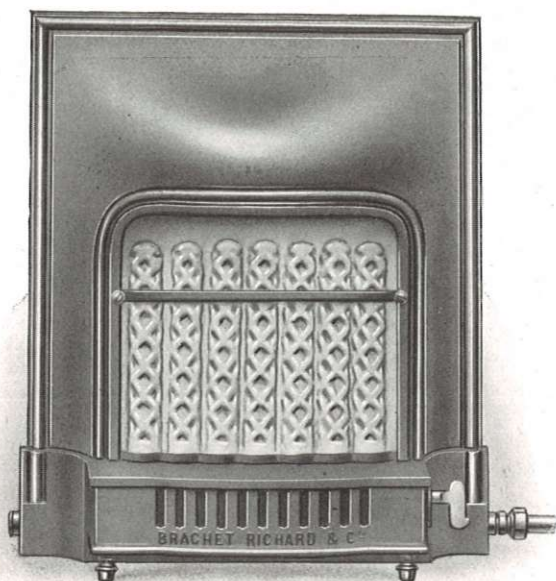
*L'appareil est livré avec casseroles, grils, plaques pleines et ajourées et autres accessoires pour ses différents services. — Se livre brut ou émaillé.*

La Cuisinière 856<sup>bis</sup> diffère du N° 856, en ce que le four-coffre et le réchaud grilloir étant indépendants peuvent être placés à côté l'un de l'autre.

La cuisinière "Normal" peut assurer le service d'un ménage de 5 à 10 personnes.



## Cheminées LA CAPUCINE



Modèle 523

vre de la clé du robinet, on peut à volonté allumer 10, 6 ou 4 bougies dans le modèle 524 ; 3, 4 ou 7 bougies dans le modèle 523. Ce dispositif rend l'emploi de cette cheminée très économique, car il permet d'augmenter ou de diminuer l'importance du foyer selon la température à obtenir ou à conserver, et, par suite, de réduire au minimum la dépense de gaz.

Le robinet est entièrement caché par le sous-bassement, mais celui-ci peut s'enlever aisément pour le réglage des brûleurs. Ce réglage se fait par vis placée sur l'étranglement de chaque brûleur. La hauteur des flammes peut ainsi être réglée pour que les bougies rougissent entièrement.

En outre, dans cette cheminée, les produits de la combustion sont totalement évacués, et l'air de l'appartement est soumis à une ventilation continue et complète.

Il se livre : soit en fonte brute ; soit en fonte émaillée de diverses nuances, avec façade unie, ou décorée sur fonte.

Modèle 523

Dimensions 430×495 — Cube chauffé : de 50 à 80 m<sup>3</sup>

Modèle 524

Dimensions 550×500 — Cube chauffé : de 80 à 125 m<sup>3</sup>

Consommation horaire moyenne, 90 litres par bougie.

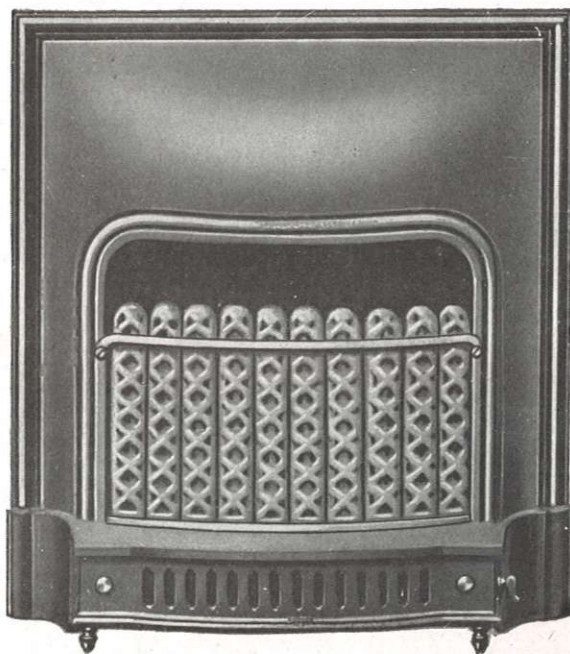


Cet appareil, dans lequel sont réalisés les derniers progrès du chauffage moderne par foyer à gaz, se recommande par la simplicité et l'élégance de ses formes et surtout par les qualités exceptionnelles de son foyer.

Ce foyer est formé de 7 ou 10 tubes réfractaires, d'une composition très légère et très poreuse, qui rougissent très rapidement. Les tubes sont placés devant une brique réfractaire convexe et légèrement éloignés de celle-ci.

Grâce à ces dispositions ce foyer donne l'utilisation maximum par rayonnement de la chaleur dégagée, et, par suite, un excellent rendement.

Ce foyer est à triple allumage. Par une simple manœu-



Modèle 524



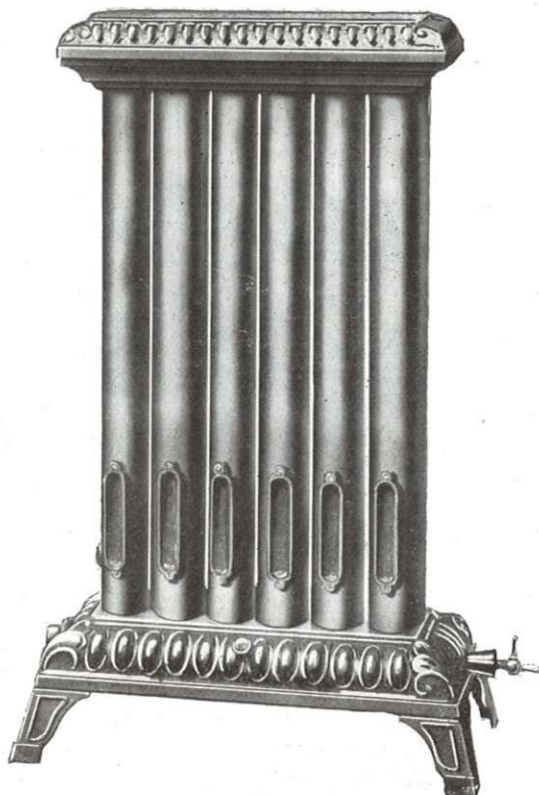


## RADIATEURS AMÉRICAINS AVEC OU SANS DÉGAGEMENT

Numéros des Appareils	DÉSIGNATION DES APPAREILS
567	Radiateur 2 tubes <b>sans</b> dégagement
568	— 3 — —
569	— 4 — —
570	— 6 — —
572	Radiateur 2 tubes <b>avec</b> dégagement
573	— 3 — —
574	— 4 — —
575	— 6 — —
577	— 8 — —

Consommation horaire moyenne, 200 litres par tube.

Cubes d'air chauffés approximatifs, 15<sup>m3</sup> par tube.



N° 575

Ces appareils répandent une chaleur douce ; ils s'imposent pour le chauffage continu des locaux pourvus d'une cheminée d'évacuation (salons, chambres à coucher, restaurants, etc...)

Ils se font également sans dégagement et peuvent alors assurer le chauffage momentané et intensif des pièces susceptibles d'être aérées.

Ils se recommandent par :

Leur chambre de combustion complètement isolée supprimant tous risques d'incendie ;

Leur simplicité absolue et leur fonctionnement sûr ;

Leur maniement facile ;

Leur prix bas et leur rendement élevé.

**Nota.** — Les radiateurs à dégagement sont à flamme blanche ou à flamme bleue.

Ceux établis avec tubes en aluminium poli sont toujours à flamme bleue et munis d'une molette de réglage d'air.





## Poêles hygiéniques à combustion lente

### PAX

DÉSIGNATION	Hauteur totale	Diamètre intérieur	Diamètre extérieur	Diamètre de la Buse	Cube d'Air chauffé
PAX I, N° 639 .....	0,720	0,185	0,225	0,080	75 m <sup>3</sup>
PAX II, N° 640 .....	0,800	0,185	0,235	0,080	100 m <sup>3</sup>
PAX, N° 641 .....	0,950	0,210	0,300	0,090	150 m <sup>3</sup>

Le Poêle PAX est construit en tôle et fonte, avec garniture intérieure en briques réfractaires. L'orifice de chargement est assez grand pour permettre l'emploi de combustibles variés : anthracite, coke de gaz, bûches.

Le foyer se compose :

1° D'une grille fixe en forme de corbeille ;



N° 641



N° 640



N° 639

2° D'une grille horizontale mobile ;  
3° D'une grille verticale mobile.

La grille horizontale mobile est actionnée par une tirette permettant de dégager les cendres. Pour le dégarnissage il suffit de tirer à l'extérieur cette grille. Le combustible est alors recueilli dans le cendrier. La grille verticale mobile peut également être retirée pour faciliter le vidage de l'appareil. La porte est fermée hermétiquement par un système de serrage à excentrique. Elle est garnie de micas pour la surveillance du feu et est munie d'un bouton de réglage permettant de limiter à volonté le réglage de l'appareil.

Un conduit d'air froid débouche à l'intérieur du poêle à hauteur de la buse ; il permet d'effectuer un tirage mécanique assurant l'évacuation des gaz rassemblés à la partie supérieure. Ce système entretient la combustion lente en écartant tout danger d'asphyxie.

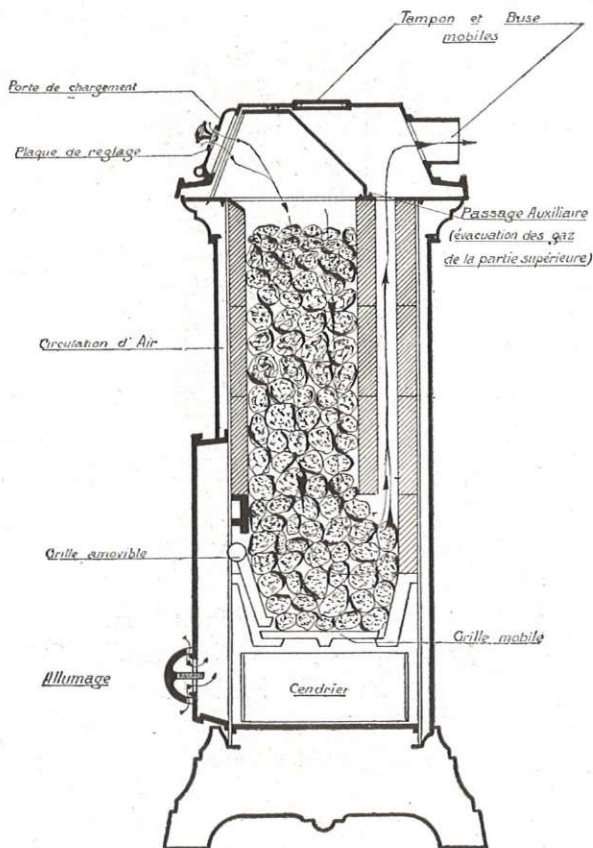
Une clef spéciale permet de manœuvrer facilement les couvercles, la porte et le bouton de réglage.

Nota. — Les indications de cubage d'air chauffé, que nous donnons ci-dessus, sont forcément très approximatives, étant fonction des conditions essentiellement variables d'utilisation de chaque appareil.

Les Poêles PAX sont fournis en tôle lustrée et fonte brute ou émaillée toutes teintes ; la porte et les pieds sont toujours nickelés.



## Caractéristiques générales des Poêles SPHINX



Coupe du Poêle 502

### SPHINX à dessus mobile

Numéros des Appareils	Hauteur totale	Encombrement total	Hauteur du Foyer	Diamètre de la Buse	Cube d'air chauffé
499 bis	0,740	0,380 × 0,380	0,430	0,080	75 m <sup>3</sup>
500 bis	0,800	0,400 × 0,400	0,450	0,090	100 m <sup>3</sup>
501 bis	0,890	0,400 × 0,400	0,540	0,090	150 m <sup>3</sup>

### SPHINX à dessus fixe

502	0,840	0,400 × 0,400	0,450	0,090	100 m <sup>3</sup>
503	0,930	0,400 × 0,400	0,540	0,090	150 m <sup>3</sup>

Les indications de cube d'air chauffé, que nous donnons au tableau ci-dessus, sont forcément très approximatives, étant fonction des conditions essentiellement variables d'utilisation de chaque appareil.

Les poêles Sphinx sont destinés à jouer le rôle du chauffage central, c'est-à-dire à dégager continuellement une chaleur douce et agréable.

L'appareil comporte un foyer, un magasin formant approvisionnement de combustible, une cheminée intérieure. Grâce à cette disposition le charbon n'est enflammé qu'à la partie inférieure du poêle, dont on peut réduire facilement la consommation, obtenant ainsi « le feu continu » et la « combustion lente ». L'enveloppe extérieure en fonte est munie d'ouvertures de récupération permettant la circulation de l'air entre les deux enveloppes.

L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires.

Des cheminées d'appel ont été ménagées qui permettent, lorsque l'appareil est au régime lent (bouton de réglage fermé), d'entretenir automatiquement l'évacuation des gaz.

Le système de grilles est composé : 1° D'une grille fixe en forme de corbeille ; 2° D'une grille mobile circulaire pouvant être mue de l'extérieur ; 3° D'une grille amovible. Un cendrier est placé à la partie inférieure.

Ces appareils peuvent être établis soit avec **tirage direct** soit avec **tirage renversé**.

Ils se recommandent par leur fonctionnement extrêmement régulier, leur fabrication robuste et leur consommation particulièrement économique.





## Poêles à feu continu SPHINX

Nous avons établi le poêle "SPHINX" sous deux formes de présentation différentes :

1° Le Poêle Sphinx à dessus mobile est muni à sa partie supérieure d'un double couvercle de chargement à fermeture horizontale. La sortie des fumées se fait par le moyen d'un retour en fonte placé sur la face arrière de l'appareil et qui permet, à volonté, de fixer le tuyau d'évacuation à deux hauteurs différentes.



N° 500 bis  
à dessus mobile



N° 502  
à dessus fixe

2° Le Poêle Sphinx à dessus fixe a sa porte de chargement placée obliquement sur la face avant de la corniche. La buse d'évacuation des fumées peut être fixée, à la demande, soit verticalement sur le dessus de la corniche, soit horizontalement à l'arrière de celle-ci. (*Prière de bien le spécifier en passant les commandes*),

*Nous pouvons livrer les poêles "Sphinx", soit en fonte vernie noire, toutes garnitures nickelées, soit en fonte émaillée toutes teintes.*

Moyennant une plus-value, une plaque de propreté N° 501 Q en fonte assortie à l'appareil peut être jointe à celui-ci, comme l'indiquent les gravures ci-dessus.





# APPAREILS ÉLECTRIQUES

## Fers "Electric BR"



- Fer 200 E. — Type Ménage, 1 kg. 600, 280 w. sous tout voltage, de 100 à 250 v.  
Fer 201 E. — Type Ménage fort, 2 kg., 280 ou 400 w. sous tout voltage, de 100 à 250 v.  
Fer 202 E. — Type Atelier, 2 k. 400, 400 w. sous tout voltage, de 100 à 250 v.  
Fer 250 E. — Type Voyage, 1 k. 600, sous trois voltages, 110, 150 et 220 v.  
Fer 251 E. — Type Ménage fort réglable, 2 k., 400 w. sous tout voltage, de 100 à 250 v.  
Fer 252 E. — Type Atelier réglable, 2 k. 400, 400 w. sous tout voltage, de 100 à 250 v.



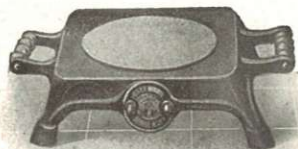
**Description.** — Les Fers "Electric BR" sont en fonte polie et nickelée, leur partie supérieure en forme de coquille permet, par sa disposition intérieure, d'éviter l'échauffement de la poignée. Sur demande ces fers peuvent être livrés avec la coquille en fonte émaillée dans nos teintes habituelles et la semelle nickelée.

Ces fers se font soit avec poignée bois, soit avec poignée ébénoid. La pointe des semelles est légèrement relevée pour ne pas marquer le linge et les talons sont arrondis afin de permettre le glaçage.

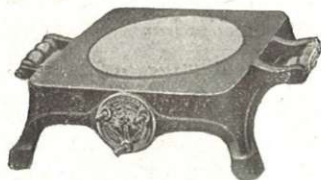
Les fers sont livrés avec nos fiches en Ebénoid, *infusibles et incassables.*

Les éléments sont très facilement remplaçables, *les contacts par pression sont supprimés.*

## Réchauds "Electric BR"



N<sup>os</sup> 100 E 150 E



N° 500 E

**Réchauds N<sup>os</sup> 100 E et 150 E** - Ces réchauds conviennent plus particulièrement pour les petits déjeuners ; ils peuvent également être employés comme grille-pain.

Ils se branchent à la place d'une lampe. Leur emploi se recommande en voyage.

Ils ont une plaque de chauffe en fonte polie de 110 m/m de diamètre pour le 150 E et de 125 m/m pour le 100 E.

La consommation est de 300 w. pour le réchaud 150 E et 400 w. pour le 100 E.

**Réchaud 500 E** - Ce réchaud convenant pour la cuisine offre l'avantage de pouvoir utiliser les grands et petits récipients, avec le maximum de rendement ; en outre il est muni d'un élément chauffant permettant trois réglages, doux, moyen, fort.

La plaque de chauffe est en fonte polie de 180 m/m de diamètre.

La consommation, suivant le régime adopté est de 200, 400 ou 800 watts.

Tous ces réchauds sont livrés en fonte émaillée, dans nos teintes habituelles.

Les éléments chauffants et toutes les pièces sont facilement interchangeables.

**Réchaud 304 E** - Réchaud en fonte analogue au 500 E mais avec 2 foyers réglables.

Les plaques de chauffe sont en fonte polie de 210 m/m de diamètre.

La consommation de chaque feu suivant le réglage est de 250, 500 ou 1.000 watts.



# APPAREILS POUR L'EMPLOI DU GAZ

## CUISINE - CHAUFFAGE



ANCIENS ÉTABLISSEMENTS CH. ANDRÉ & C<sup>ie</sup>

# Etablissements BRACHET & RICHARD

Société Anonyme au Capital de 5.000.000 de francs

REGISTRE DU COMMERCE - LYON B-6299

**LYON, 38-40, Rue Saint-Maurice** (Siège Social)

TÉLÉPHONE : BURDEAU 50-01 (2 LIGNES) - TÉLÉGRAMMES : CHANDRÉ-LYON  
COMPTÉ-COURANT CHÈQUES POSTAUX : LYON 31-69

**PARIS, Rue Alexandre-Dumas, 42 (XI<sup>e</sup>)** (Métro Nation-Bagnolet)

Téléphone : ROQUETTE 66-12  
Télégrammes : CHANDRÉ-PARIS 87

### AGENCES :

**BARCELONE**, F. CANTARELL, Cortès, 702

**ALGER**, CHAMOIX, 1, rue Trolard (St-Eugène).

**LE CAIRE**, J. MANHÈS, Rue Eloui, 8

**NICE**, S<sup>te</sup> PROVENSA, 56, chemin de la Madeleine.

**CONSTANTINOPLE**, MANHÈS, Katerjioglou-Han, 77

**BORDEAUX**, J. PEHAU, 18, Rue des Frères Bonie

**Louis FERLAY**  
Représentant  
1, Rue des Tuilliers  
**LYON**

# TARIF AU 15 JUILLET 1931

**CE TARIF ANNULE TOUS LES PRÉCÉDENTS**



# LISTE ET PRIX DE NOS APPAREILS

ACTUELLEMENT EN MAGASIN ET EN COURS DE FABRICATION



## RÉCHAUDS RONDS A MANCHES BOIS OU AVEC ROBINETS

DÉSIGNATION ET DIMENSIONS DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		FORTE BRUTE	FORTE ÉMAILLÉE
Réchaud, diamètre 0,140, hauteur 0,085 .....	1	17 60	22 85
— — 0,160, — 0,095 .....	2	21 50	28 35
— — 0,180, — 0,105 .....	3	25 »	33 75
Réchaud à 2 robinets, diamètre 0,223, haut. 0,125 .....	5	46 25	57 75

## RÉCHAUDS COIFFEURS

Réchaud coiffeur .....	67	21 50	27 »
— — prise gaz arrière .....	67 ter	27 »	33 60
Plus-value pour le réchaud 67 ter avec porte bouillotte. 9 »			
Réchaud coiffeur .....	74	48 »	70 »

## RÉCHAUDS CARRÉS A 1 FEU, 2 OU 3 ROBINETS

DÉSIGNATION ET DIMENSIONS DES ARTICLES	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		FORTE BRUTE	FORTE ÉMAILLÉE
Réchaud à 3 robinets, dimensions 0,340×0,340, haut. 0,135 .....	8	89 »	114 »
— à 2 — — 0,280×0,280, — 0,115 .....	303 et 9	40 »	51 »

## RÉCHAUDS RECTANGULAIRES A 2, 3 OU 4 FEUX

Réchaud à 3 robinets, dimensions 0,550×0,280, haut. 0,115 .....	304 et 10	71 »	92 »
— à 4 — — 0,650×0,280, — 0,115 .....	302 et 12	115 »	148 »
— à 4 — — 0,650×0,280, — 0,115 .....	13	115 »	148 »
— à 4 — — 0,800×0,280, — 0,115 .....	305 et 14	120 »	156 »

Ces réchauds peuvent se livrer avec un robinet en supplément moyennant une plus-value de ..... 12 60

## RÉCHAUDS A SURFACE UNIE

Réchaud avec brûleurs à pipe, 0,536×0,304, haut. 0,140, rampe nickelée, 2 feux .....	332	146 »	213 »
— — — 0,585×0,528, — 0,140, — 3 feux .....	333	254 »	329 »
— — — 0,765×0,300, — 0,140, — 3 feux .....	336	242 »	300 »
— — — 0,585×0,564, — 0,140, — 4 feux .....	337	289 »	377 »

## RÉCHAUD-ROTISSOIRE AVEC PIEDS HAUTS

Réchaud à 4 robinets, flamme bleue, 0,650×0,290, haut. 0,240 .....	24 N	186 »	226 »
--	------	-------	-------



**RÉCHAUDS-FOURS, DESSUS UNI, SÉRIE TER**  
Four à fermeture hermétique — Réglage choke-bored



DÉSIGNATION ET DIMENSIONS DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		FONTE BRUTE	FONTE ÉMAILLÉE
Réchaud-four, dessus uni, brûleur réversible, four de 0,300, modèle bas .....	409 N <i>ter</i>	232 »	286 »
— — — — — 0,300, — haut.....	406 N <i>ter</i>	249 »	300 »
— — — — — 0,330, — .....	390 N <i>ter</i>	305 »	355 »
Longueur du dessus de ces réchauds 0,640			
<b>Les réchauds « TER » émaillés sont livrés cotés bruts avec appliques émaillées.</b>			

**RÉCHAUDS-FOURS "STANDARD" ET "PRINCEPS"**

avec porte équilibrée réglable — four à fermeture hermétique — Réglage choke-bored

Réchaud "STANDARD II", four de 0,300, modèle bas .....	423 N <i>bis</i>	266 »	336 »
— "STANDARD III", — 0,300, — haut.....	428 N <i>bis</i>	285 »	355 »
— "PRINCEPS I", — 0,330, — bas .....	424 N <i>bis</i>	344 »	409 »
— "PRINCEPS III", — 0,330, — haut.....	425 N <i>bis</i>	363 »	428 »
La porte des réchauds "STANDARD" et "PRINCEPS" émaillés est munie d'une poignée porcelaine.			
Les réchauds en fonte vernie noir sont livrés avec bouton bois.			

**Réchauds-Fours "LEO-REX" 410-420-430, Série Luxe**

avec porte équilibrée réglable, four à fermeture hermétique et double dos, réglage choke-bored

Réchaud "LÉO-REX", four de 0,330, modèle bas.....	410	384 »	435 »
— — — — — 0,330, — haut.....	420	403 »	454 »
— — — — — 0,360, — .....	430	459 »	515 »
<i>Le réchaud-four 430 est muni de sabliers mobiles placés sous les brûleurs latéraux</i>			

**RÉCHAUD-FOUR "RADIO", DESSUS UNI, SÉRIE GRAND LUXE**

avec porte équilibrée réglable, four à double enveloppe, réglage choke-bored

*Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France*

Réchaud-Four "RADIO" long. 0,700, larg. 0,400, haut. 0,350, four de 0,330.....	400	425 »	510 »
--	-----	-------	-------

**PLUS-VALUES**

<i>Plus-value</i> pour rampe nickelée : Réchauds 10 et 304... 12 15	<i>Plus-value</i> pour rampe nickelée : Réchauds-rôtissoires..... 15 »
— — — — — 12-13-14... 13 90	— — — — — fours..... 22 50
<i>Plus-value</i> pour réchauds "STANDARD", "PRINCEPS", "TER", "LÉO-REX" et "RADIO" bruts avec dessus poli..... 19 50	
<i>Plus-value</i> pour réchauds à dessus couvert avec tampons et rondelles polis.. 9 50	
— pour réchauds avec grilles polies..... 5 25	

**SUPPORTS**

Support p. réchauds "STANDARD" et "PRINCEPS", haut. 0,500 .....	426	105 »	199 50
Support universel s'adaptant à tous nos réchauds-fours, haut. 0,440.....	401	70 »	123 »
Plateau socle pour réchauds-fours "TER", "STANDARD" et "PRINCEPS".....	427	42 80	83 20
— pour réchauds 10 et 304.....	304 B	40 40	77 50
Plateau universel pour nos réchauds 10 et 304 et tous nos réchauds-fours.....	0401	32 »	68 »



# CUISINIÈRES TOLE



DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	TOLE	
		LUSTRÉE	ÉMAIL BLANC
Cuisinière 350, dessus à 3 feux, 1 four de 0,32.....	350		790 »
<i>Estampillée par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France</i>			
Cuisinière "FAMILIA" dessus à barreaux à 6 feux, 2 fours de 0,45 .....	813	1382 »	1679 »
— — — couvert à 6 feux, 2 fours de 0,45.....	813 bis	1382 »	1679 »
— — — — à 5 feux dont 1 poissonnière, 2 fours de 0,45.	813 ter	1333 »	1632 »
Cuisinière "STELLA", type Américain, table chauffante à 4 feux, 2 fours de 0,34 .....	825	1780 »	2263 »
— — — — — sans pieds.		1454 »	1937 »
Les fours de la cuisinière "STELLA" sont toujours placés à gauche de l'appareil.			
Les cuisinières "STELLA" peuvent être livrées avec 1 rallonge latérale mobile.			
<i>Plus-value</i> .....	35 35		
<b>CUISINIÈRE A BOUILLOTTE</b>			
Cuisinière "ANCILLA", dessus couvert à 4 feux, 2 fours de 0,34, avec bouillotte ....	801 N	1371 »	1679 »
<b>CUISINIÈRE A ALLUMAGE AUTOMATIQUE</b> (Breveté S. G. D. G.)			
Cuisinière 807, dessus à 4 feux, 1 four de 0,34, avec chauffe-assiettes fermé.....	807		1540 »
— 806, — 2 fours de 0,34.....	806		1640 »
Ces cuisinières peuvent se livrer avec un dessus plus grand formant rallonges.			
<i>Plus-value</i> .....	80 »		

## THERMOSTAT-RÉGULATEUR

*Plus-value* pour thermostat régulateur pour 806 et 807 ..... 150 »

## GRANDES CUISINIÈRES POUR RESTAURANTS

Devis sur demande





## CUISINIÈRES A COFFRE



DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		FONTE BRUTE	ÉMAILLÉE
Cuisinière "EXCELSIOR" à coffre, toute en fonte, dessus 3 feux à récupération.....	850	1150 »	1490 »
Cuisinière "NORMAL" à coffre, corps en fonte, avec grand dessus poli à 3 feux ordinaires	856	995 »	1170 »
— — — — — avec dessus démontable poli .....	856 bis	995 »	1170 »
Cuisinière "COSMOS", à coffre, toute en fonte, dessus poli à 3 feux à récupération ....	860	654 »	905 »
— — — — — à double paroi intérieure, dessus poli à 3 feux à récupération	860 bis	767 »	1018 »

## GRILLADES - SALAMANDRES

DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		TOLE BRUTE	
Grillade Salamandre tôle avec garnitures polies.....	315/1	1020 »	
— — — — — .....	315/2	2055 »	

## CHAUFFE-ASSIETTES

Chauffe-assiettes rectangulaire pour 30 douzaines d'assiettes.....	180/1	2930 »
— — — — — 38 — — .....	180/2	3518 »
— — — — — 42 — — .....	180/3	3910 »

## APPAREILS DIVERS

DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		FONTE BRUTE	
Réchaud repasseuse 2 feux sans enveloppe.....	32	61 »	
— 2 feux avec — .....	38	74 »	
— 3 feux sans — .....	33	93 75	
— 3 feux avec — .....	39	114 50	
Réchaud tailleur 1 feu sans — .....	55	34 50	
— 1 feu avec — .....	61	47 »	
— 2 feux sans — .....	56	87 »	
— 2 feux avec — .....	62	93 »	
— 3 feux sans — .....	57	91 »	
— 3 feux avec — .....	63	115 »	

## PORTES DE COFFRETS, BOUCHES DE REGARD

Porte de coffret sans charnière.....	327	22 20
— avec — .....	328	25 75
Clef .....	328 bis	2 95
Bouche de regard sans chaînette.....	329	31 20
— avec — .....	329	35 25
Rosace .....	331	3 60



## PIÈCES DÉTACHÉES



DÉSIGNATION ET DIMENSIONS DES PIÈCES	NUMÉROS DES PIÈCES	PRIX
Broche (indiquer la largeur du four) .....		6 55
Brochette .....		0 90
Brûleur simple pour réchaud .....		10 10
Brûleur double .....		15 40
— coudé fonte brute .....	24 A	11 50
Casserole ronde sans gril ni broche pour réchaud rôtissoire .....		16 »
Plaque à pointes ou plaque à trous .....		3 55
Grille carrée fonte brute pour réchauds plats .....	281 B	6 55
Gril pour réchaud rôtissoire .....		6 55
Pied — — .....		3 85
Plafond rayonnant sans plaques à pointes ni brûleur coudé .....	141-GN	7 45
Plaque centrale .....	121-H	7 25
Casserole plate pour réchaud grilloir .....		9 90
Rondelle .....	227	6 »
Pour un robinet en supplément .....		12 60
Brûleur double p. réchauds « Princeps », « Standard », « Léo-Rex », « Radio » et cuisinière, dessus uni .....		17 30
Brûleur simple p. réchauds « Princeps », « Standard », « Léo-Rex », « Radio » et cuisinière, dessus uni .....		12 25
Tubes réfractaires pour cheminées 523-524 .....		5 45
Poignée fonte pour casserole de réchaud-four et de cuisinières .....	P 124 A	5 30
Grilles de côté pour réchauds « Princeps », « Standard », « Radio », cuisinière « Cosmos » et 350 .....	422 B	8 90
Grilles de milieu — — — — — .....	422 C	7 30
Cadres de plafond rayonnant pour réchauds « Princeps », « Standard », cuisinière « Cosmos » et 350 .....	422 D	7 30
Rondelles pour dessus de cuisinières, fonte brute .....	332 C	5 20
— — — — — polie .....		7 30
Tampons allant avec les rondelles ci-dessus, fonte brute .....	332 B	4 35
— — — — — polie .....		6 »

**NOTA. — Prière d'indiquer toujours, dans les commandes de pièces détachées, le numéro de fonderie porté sur chaque pièce.**

### CHAUDIÈRE POUR DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Chaudière « La Connétable » entièrement en fonte ( <i>demandez notice spéciale</i> ) .....	N° 770	1838 »
--	--------	--------

### APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ

DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	Fonte vernie		Fonte émaillée	
		TUBES TOLE NOIRE	TUBES ALUMINIUM	TUBES TOLE NOIRE	TUBES ALUMINIUM
Radiateur 2 tubes sans dégagement .....	567	131 »		169 »	
3 — — .....	568	166 »		214 »	
4 — — .....	569	197 »		275 »	
6 — — .....	570	287 »		363 »	
Radiateur 2 tubes avec dégagement .....	572	150 »	173 »	192 »	215 »
3 — — .....	573	192 »	227 »	260 »	295 »
4 — — .....	574	244 »	290 »	338 »	384 »
6 — — .....	575	338 »	407 »	435 »	504 »
8 — — .....	577	435 »	527 »	540 »	632 »

*Les radiateurs sans dégagement ne se font pas avec tubes aluminium.*

*Les radiateurs à tubes aluminium ne se font qu'à flamme bleue*



## APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ



DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		VERNI	EMAIL CÉRAMIQUE
Cheminée « La Capucine » petit modèle, façade unie ou décorée sur fonte .....	523	227 »	275 »
Cheminée « La Capucine » grand modèle .....	524	288 »	389 »

## APPAREILS DE CHAUFFAGE A L'ANTHRACITE, COKE DE GAZ, BOIS, etc., etc.

DÉSIGNATION DES APPAREILS	NUMÉROS DES APPAREILS	PRIX	
		BRUT	ÉMAILLÉ
Poêle à combustion lente "PAX" I, hauteur 0,720 .....	639	296 »	348 »
— — — "PAX" II — 0,800 .....	640	317 »	368 »
— — — "PAX" — 0,950 .....	641	368 »	439 »
Poêle à feu continu "SPHINX" O — 0,740 .....	499 bis	377 »	517 »
— — — "SPHINX" I — 0,800 .....	500 bis	445 »	625 »
— — — "SPHINX" II — 0,890 .....	501 bis	469 »	682 »
(1) Poêle à feu continu "SPHINX" I — 0,840 à chargement latéral .....	502	445 »	625 »
— — — "SPHINX" II — 0,930 — — .....	503	469 »	682 »
<i>(1) Les poêles 502 et 503 peuvent être établis soit avec tirage direct, soit avec tirage renversé. La buse peut être placée au-dessus de l'appareil ou derrière (l'indiquer lors de la commande.)</i>			
Plaque de propreté en fonte pour poêle 639 et 640 .....	639 A	32 »	70 »
— — — — 499 bis, 500 bis, 501 bis, 502 et 503. ....	501 Q	45 »	97 »
<p>Les poêles 639, 640, ainsi que les poêles "SPHINX" 499 bis, 500 bis, 501 bis, possèdent à la sortie des gaz un retour en fonte permettant de placer la buse en haut ou en bas de l'appareil.</p>			

**MAJORATION de 10 %**  
**sur les Appareils fonte**  
**Email Blanc ou Crème**  
**ou entièrement Nickelés**



# ETABLISSEMENTS BRACHET & RICHARD

Société Anonyme au capital de 5.000 000 francs

Siège Social : 38, Rue Saint-Maurice, LYON-Montparnasse



## APPAREILS ÉLECTRIQUES

### TARIF 1930

**Louis FERLAY**  
R. C. LYON 18.629  
Représentant  
1, Rue des Tuilleries  
LYON  
2222

DÉSIGNATIONS

PRIX

Fonte ou tôle brutes      Fontes ou tôles émaillées ou nickelées

		PRIX
		Fonte ou tôle brutes      Fontes ou tôles émaillées ou nickelées
200 E	Fer ménage 110 à 220 volts, 280 watts, avec poignée bois .....	37 »
	avec poignée ébénéïd .....	39 50
201 E	Fer ménage fort 2 k., 110 à 220 v., 280 ou 400 w., avec poignée bois .....	43 »
	avec poignée ébénéïd .....	45 50
202 E	Fer atelier 2 k. 400, 110 à 220 v., 280 ou 400 w., avec poignée bois .....	47 »
	avec poignée ébénéïd .....	49 50
250 E	Fer voyage 110, 150, 220 volts, 280 watts, avec poignée bois .....	47 »
	avec poignée ébénéïd .....	49 50
251 E	Fer ménage fort réglable 2k., 110 à 220 v., 400 w., avec poignée bois .....	51 »
	avec poignée ébénéïd .....	53 50
252 E	Fer atelier réglable 2 k. 400, 110 à 220 v., 400 w., avec poignée bois .....	53 »
	avec poignée ébénéïd .....	55 50

### RÉCHAUDS "ELECTRIC B R"

150 E	Réchaud de 300 watts .....	37 »
100 E	Réchaud de 400 watts .....	43 50
500 E	Réchaud de 600 à 700 watts .....	85 »
304 E	Réchaud 2 feux, dessus uni, consommation 1000 watts par feu, 3 régimes de chauffe	
	avec fiches simples .....	178 50    198 »
	avec fiches à combinaison .....	188 50    207 »
332 E	Réchaud 2 feux, dessus uni, consommation 1000 watts par feu, 3 régimes de chauffe	
	avec fiches simples .....	255 »    283 »
	avec fiches à combinaison .....	264 »    293 »
	avec interrupteurs .....	350 »    379 »

# PIÈCES DE RECHANGE



Numéros	DÉSIGNATIONS	
54 E	Elément chauffant pour fer ménage .....	8 »
56 E	Elément chauffant pour fer atelier .....	9 50
55 E	Elément chauffant pour fer vcyage ou fer réglable ....	13 50
51 E	Elément chauffant pour réchauds 150 E et 100 E .....	8 »
50 E	Elément chauffant pour réchaud 500 E .....	16 »
50 E bis	Elément chauffant pour réchaud 304 E et 332 E .....	24 »
	Mica découpé pour fer .....	3 »
	Mica découpé pour réchaud 150 E .....	3 »
	Mica découpé pour réchaud 100 E .....	4 50
	Mica découpé (en 3 pièces) pour réchaud 500 E .....	9 »
	Mica découpé (en 3 pièces) pour réchaud 504 E et 332 E	13 50
	Fiche ébénéïd simple, la pièce .....	1 75
	Fiche ébénéïd à combinaison .....	10 50
	Fiche laiton avec rondelles et écrous .....	1 20
	Fiche laiton avec écrous, rondelles et isolants .....	1 90
	Poignée bois fermée complète pour fer .....	9 50
	Poignée ébénéïd fermée pour fer .....	12 »
	Poignée ébénéïd pour réchaud .....	1 90
	Prise de courant à broches ou à baïonnettes .....	2 75
	Le mètre de fil souple isolé à 2 conducteurs torsadés ...	2 75

