

CUISINE ET CHAUFFAGE  
AU GAZ ET AU CHARBON



FONDERIES  
**ARTHUR  
MARTIN**



**FONDERIES ARTHUR MARTIN**

PRIÈRE D'ADRESSER LES COMMANDES AU REPRÉSENTANT

**HENRI MARTINOT**

AVENUE ALFRED DE MUSSET  
BRIVE LA GAILLARDE (CORRÈZE)





**ARTHUR  
MARTIN**

REVIN-(ARDENNES)  
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FR.  
SIÈGE SOCIAL : 18, RUE DE LA FONTAINE-AU-ROI, PARIS (17<sup>e</sup>)  
SIÈGE ADMINISTRATIF A REVIN (ARDENNES)

# CATALOGUE GÉNÉRAL

## N° 32

TITRE II

Appareils de chauffage  
et de cuisine au

# CHARBON

au coke et au bois

==== TÉLÉGRAMMES : ====  
FONDERIES ARTHUR-MARTIN-REVIN  
— TÉLÉPHONE N° 5-REVIN —  
C/C POSTAL PARIS N° 501-37

==== DÉPÔT : ====  
18 RUE DE LA FONTAINE-AU-ROI, PARIS (17<sup>e</sup>)  
==== SALLE D'EXPOSITION : ====  
108 B<sup>e</sup> RICHARD-LENOIR, PARIS (11<sup>e</sup>)  
TÉLÉPHONE OBERKAMPF 81-90 & 81-91  
R.C. ROGRO: N° 2908 — SEINE N° 215.0223

### GRAVURES DE L'ALBUM

Les gravures de notre album sont la reproduction aussi fidèle que possible des appareils fabriqués. Toutefois nous déclinons toute responsabilité à ce sujet si, par suite de modifications ou de perfectionnements, ces appareils différaient des gravures par quelques détails.

---

**Le présent Album annule tous les précédents.**

---

La disposition générale de ce catalogue comme le détail des planches sont déposés conformément à la loi, toute reproduction ou adaptation sont interdites.

Copyright by Arthur Martin 1932.

## Une heure aux Fonderies ARTHUR MARTIN

**V**ous connaissez Revin, dans les Ardennes ? Non, bien entendu. Eh bien, imaginez, étalé tout de son long comme un chien au soleil, un village avec des toits en pente sous un ciel pâle et tout autour les courbes douces des montagnes ardennaises rassemblées là comme pour faire un rempart qui sépare Revin du reste du monde.

Une panne d'auto toute simple, toute bête et me voilà cherchant à tuer le temps. Le premier marchand de tabac questionné par moi sur les "curiosités de la ville" répondit sans hésiter : — Allez donc voir les Fonderies Arthur Martin, on vous y recevra très gentiment.

Cher digne homme !

Je suivis son conseil et me dirigeai vers la fonderie dont l'agglomération des larges toits semblait de loin me faire signe.

Des employés qu'on n'aurait pas gardés aux Assurances Sociales pour excès d'amabilité. Un directeur — ou un sous-directeur — courtois, charmant et qu'attendrissent à la fois ma curiosité et ma timidité bien connue.

Nous partons tous les deux pour faire la visite

détaillée de l'usine et j'attends désormais de pied ferme les imprudents qui voudront m'en remonter sur la fabrication des fourneaux et des poêles.

Je sais notamment ce que c'est qu'un cubilot, cette sorte d'énorme cylindre, dans lequel on met fondre des lingots et qui restitue le métal en fusion à 1.350°.

J'ai vu le va-et-vient continu des poches accrochées à des monorails qui acheminent cette fonte liquide vers les chantiers de moulage et les convoyeurs.

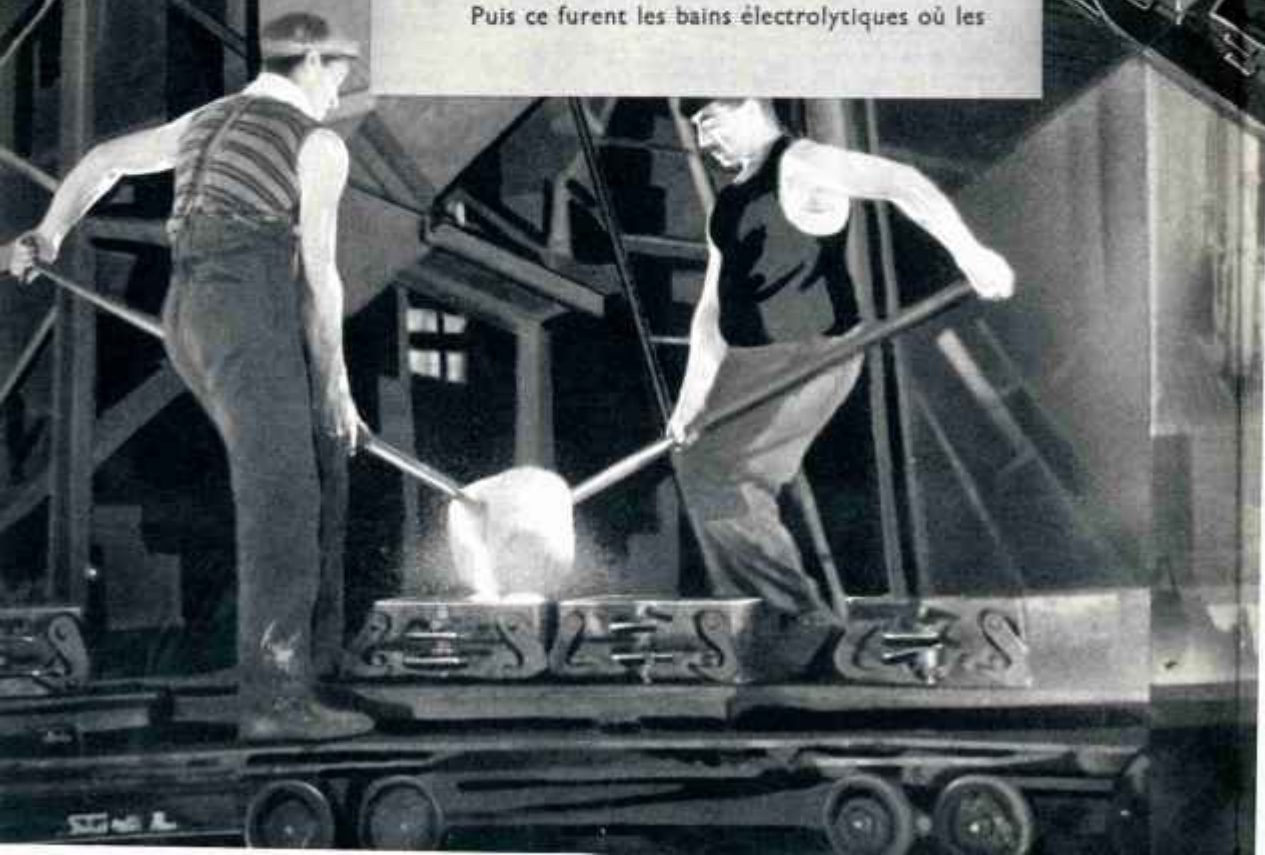
J'ai vu des bandes sans fin, des tapis roulants amenant le sable à grande vitesse dans des trémies énormes, des machines au rythme accéléré.

Tout cela s'entremêle, bruit, roule, siffle, halète, crisse et donne l'impression d'une activité fébrile.

Des hommes, éclairés par les fauves reflets du métal embrasé, préparaient les moules que d'autres, au torse puissant, remplissaient avec des gestes précis.

Plus loin, mon guide m'arrêtait aux pieds d'une énorme presse de 300 tonnes qui découpe et estampe des pièces d'acier et semble échappée de Métropolis ou du film de René Clair.

Puis ce furent les bains électrolytiques où les



pièces, tournant en rond comme des prisonniers dans un préau, se couvrent de nickel ou de chrome sous le contrôle des appareils enregistreurs.

Enfin, dans une atmosphère de feu, je visitai l'émaillerie, où les pièces se succèdent dans des fours énormes, ouvrant de temps en temps leur gueule béante, et d'où l'on retire les émaux chatoyants, gloire et orgueil des Fonderies Arthur Martin.

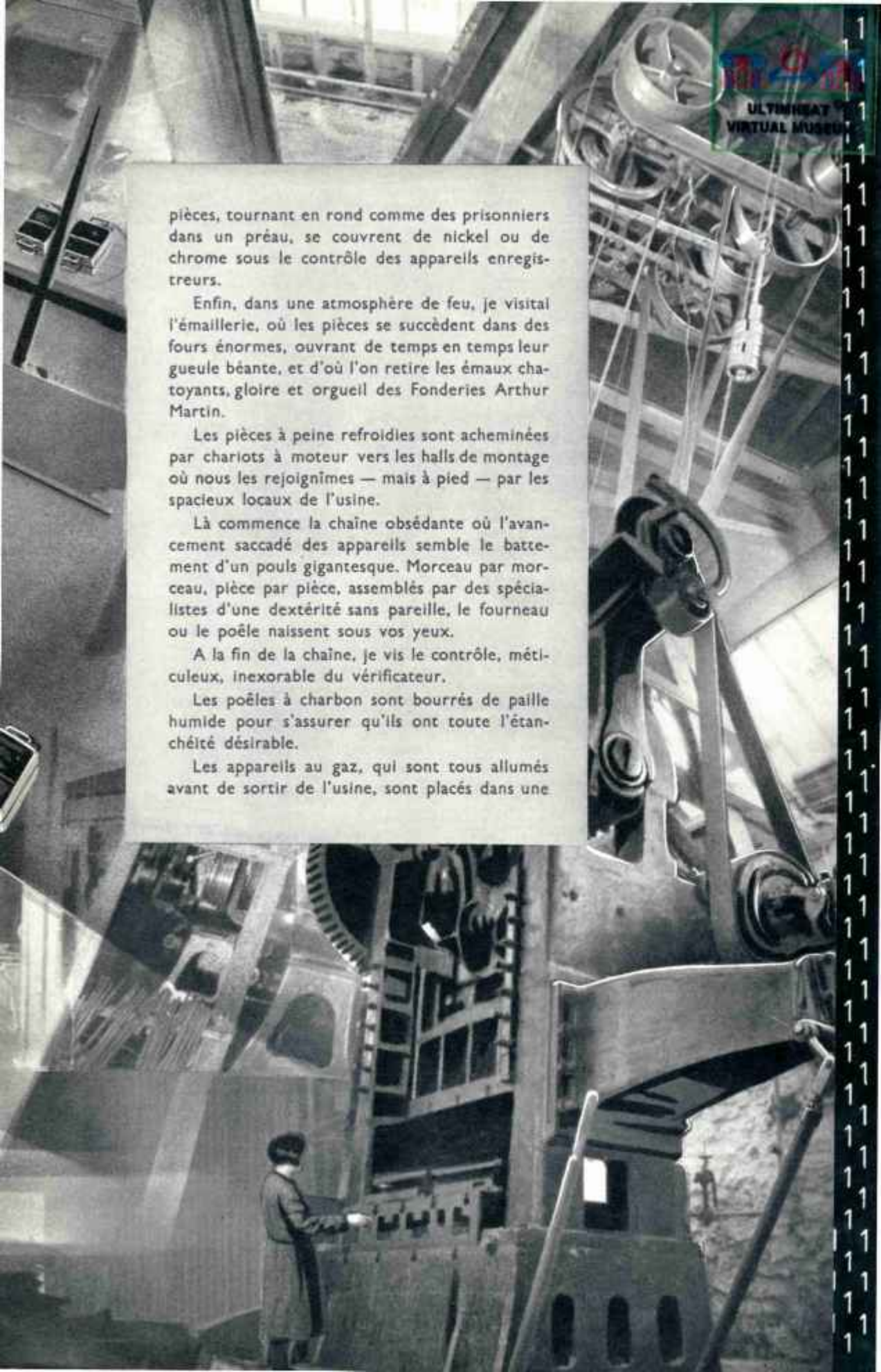
Les pièces à peine refroidies sont acheminées par chariots à moteur vers les halls de montage où nous les rejoignons — mais à pied — par les spacieux locaux de l'usine.

Là commence la chaîne obsédante où l'avancement saccadé des appareils semble le battement d'un pouls gigantesque. Morceau par morceau, pièce par pièce, assemblés par des spécialistes d'une dextérité sans pareille, le fourneau ou le poêle naissent sous vos yeux.

A la fin de la chaîne, je vis le contrôle, méticuleux, inexorable du vérificateur.

Les poêles à charbon sont bourrés de paille humide pour s'assurer qu'ils ont toute l'étanchéité désirable.

Les appareils au gaz, qui sont tous allumés avant de sortir de l'usine, sont placés dans une



chambre noire, toutes les flammes sont examinées ainsi que chaque raccord.

J'appris ensuite que l'Usine Arthur Martin fut fondée en 1854, qu'elle emploie 1.200 ou 1.300 ouvriers. N'ayant pas la mémoire des statistiques, je ne saurais redire exactement les chiffres énormes qui me furent cités quand je demandai la production annuelle de poêles et de cuisinières.

Comme j'avais témoigné d'une compréhension et d'une intelligence vraiment au-dessus de la moyenne — personne ne me l'a dit, mais je me dois à moi-même de le constater — j'eus droit, pour terminer, à voir certains derniers nés de la maison Arthur Martin.

La panne réparée, la route parcourue et moi de retour à Paris, le tout fut assez prompt pour que, encore sous l'impression de ma visite, je courus droit à la cuisine. Quoi ? ce vilain fourneau noir quand j'en pouvais posséder un bien émaillé, bien nickelé, bien moderne et sans un seul défaut ?

— Berthe, dis-je à ma bonne, connaissez-vous la Succula ?...

— Non.

— Eh bien, figurez-vous..

O. PANNETIER.





# Section 1

## RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

**Liste des appareils présentés dans  
ce catalogue.**

### SECTION 2

**Chauffage au charbon, coke  
ou bois.**

	Pages
Radiante 10 .....	10
Radlante 30 .....	10
Radiante 60 .....	11
Radiante 70 .....	11
* Ariane 1 bis .....	12
* Ariane 2 bis .....	12
* Ariane 5 bis .....	12
* Ariane 21 .....	12
* Ariane 42 .....	13
Corsina .....	14
Corso .....	15
Fabiola .....	16
Cérés .....	17
* Floréal .....	18
Nitram .....	19
Supercoq .....	20
Spid .....	21
Dips .....	22
Vix .....	23
Brulbois .....	24
* Latis .....	25
* Derby .....	26
* Réservoir .....	27
Hygiénique .....	28

### SECTION 3

**Cuisinières en acier et en  
fonte et acier.**

Stilem 7.613 .....	30
Stilem 7.614 .....	31
Stilem 7.619 .....	31
Stilem 7.615 .....	32
Stilem 7.620 .....	32
* Stilem 7.637 .....	33
Assox 7.640 .....	34

	Pages
* Cuisinière de l'Est 7.665 .....	35
* Cuisinière de l'Est 7.662 .....	36
Cuisinière 7.714 .....	37
Cuisinière 7.719 .....	37
Cuisinière 7.715 .....	38
Cuisinière 7.720 .....	38

### SECTION 4

**Cuisinières en fonte.**

* Cuisinière 3.830 .....	40
* Cuisinière 3.831 .....	40
* Cuisinière 3.834 .....	41
Furna 6.122 .....	42
Furna 6.127 .....	43
Furna 6.132 .....	43
Furna 6.133 .....	43
* Furna 6.137 .....	44
Furna 6.140 .....	45
* Furna 7.100 .....	46
* Cuisinière Lorraine 6.162 .....	47
<b>Accessoires :</b>	
* Dossiers .....	48
Bac charbonnier .....	48

### SECTION 5

**Cuisinières mixtes gaz,  
charbon, coke.**

Cuisinière 7.610 .....	50
Succula 7.310 .....	51
Cuisinière 3.966 .....	52

### SECTION 6

**Conditions générales de vente  
et de garantie.**

Expéditions.-Planches d'émaux et  
décor : A la fin du volume.

\* Les appareils dont le nom comporte un astérisque ne se trouvent pas normalement en stock à notre dépôt de Paris.

Pour les dimensions de chaque appareil, se reporter en tête de la Section correspondante. Pour les teintes d'émail et les décors, se reporter Section 6.



# RECOMMANDATIONS

## pour l'Installation, la Mise en service et l'Entretien des Appareils à feu continu

### ALLUMAGE

Pour l'allumage, nous recommandons d'employer de préférence le papier et le charbon de bois, ou les braisettes de boulangerie, de manière à éviter le dégagement de fumée qui se produit toujours avec le bois, lorsque l'appareil et la cheminée sont froids.

Dès que le feu est bien pris sur la grille, remplir l'appareil jusqu'en haut du réservoir. Se servir pour cela d'un entonnoir, afin d'éviter que des grains de charbon tombent dans le joint de la porte de chargement, ce qui aurait pour résultat d'empêcher celle-ci de se fermer complètement, et provoquerait un emballement par suite de la rentrée d'air.

### COMBUSTIBLE

1° Anthracite. — Le combustible le plus recommandable pour Appareils de Chauffage à feu continu, est l'anthracite anglais. Il faut, dans la mesure du possible, éviter d'employer des combustibles autres et particulièrement ceux qui sont chargés de pierres ou qui donnent beaucoup de cendres à la combustion. Avec ces dernières qualités, l'on risque des accrochages dans les trémies et dans les foyers, des formations de mâchefer sur les grilles, qui ont pour conséquence les extinctions fréquentes et la destruction rapide des grilles et de la garniture de la porte. Ces destructions peuvent se produire en quelques jours, si les cendres sont très fusibles.

Dans tous les cas, le combustible utilisé doit être sec et concassé à la grosseur d'une grosse noix.

2° Coke. — Nous rappelons que notre poêle SUPERCOQ est spécialement étudié pour brûler doucement, sans s'éteindre, en employant du coke d'usines à gaz, n° 0 ou du grésillon. Le coke doit être manipulé à la fourche et non avec une pelle, de façon à éviter sa réduction en poussière, laquelle se retrouve rassemblée à la fin du stockage, ce qui nuit considérablement au fonctionnement des cheminées dans la dernière partie de l'hiver. En employant ce genre de combustible, il ne faudra pas toutefois demander au SUPERCOQ d'élever brusquement la température d'une pièce. Il n'est pas construit pour remplir ce rôle et se détériorerait très rapidement. Il est établi au contraire, pour entretenir économiquement et par une combustion très lente, une température agréable, dans des pièces qui ne sont pas exposées à des refroidissements vifs et continuels.

Nous signalons également que le coke est également d'un très bon usage pour nos nouveaux modèles CORSO et CORSINA.

### FERMETURE DES PORTES

L'on veillera soigneusement à ce que le tampon de chargement du combustible repose bien sur son siège, comme il est dit ci-dessus. Si des débris de charbon sont restés sur ce siège, les enlever avant de laisser retomber le tampon, de façon à ce qu'aucune rentrée d'air supplémentaire ne puisse se produire en cet endroit.

En principe, toutes les portes doivent être hermétiquement fermées au moyen de la clé spéciale.

### DÉCENDRAGE

Le feu, sur la grille, doit toujours être vif et clair, et il ne le sera que si le décenfrage est bien fait périodiquement.

Il ne suffit pas de secouer la grille, sans attention, pour que le décenfrage soit suffisant, mais il faut le faire souvent et attentivement et ne considérer l'opération terminée que lorsqu'on ne verra plus de cendres dans le foyer et que le combustible brûlera visiblement sur la grille de fond.

Pour enlever les pierres qui se trouvent dans les combustibles de moindre qualité et qui, ne s'étant pas désagrégées au feu, ne peuvent passer à travers la grille, ouvrir une fois ou deux par semaine, la porte à micas et les retirer de l'appareil au moyen d'un crochet quelconque.

Eviter de laisser les cendres s'accumuler dans le cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de brûler celle-ci et finalement d'arrêter la combustion.

### ENTRETIEN EXTÉRIEUR

**Fonte brute.** — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (lorsque l'appareil de chauffage est éteint), ou encore avec des pâtes pour fourneaux qu'il est facile de se procurer partout.

**Parties émaillées.** — Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de térébenthine (lorsque l'appareil est éteint) ce qui diminuera momentanément le lustre de l'émail. Ce brillant réapparaîtra dès que l'appareil sera remis en fonctionnement. L'entretien des pièces émaillées peut se faire également en frottant **très légèrement** ces pièces à la pierre ponce impalpable, délayée dans un peu d'eau de savon.

**Défauts d'émail.** — Il est rappelé que l'émail craquelé ou fendillé ne sera pas reconnu par nous comme étant une cause de dépréciation de l'appareil.

Il est en effet, impossible dans certains cas, d'éviter ces craquelures qui sont dues à une différence de contraction entre la fonte et l'émail.

**Micas.** — Afin que les micas se conservent le plus longtemps possible ; lorsque l'appareil est éteint, frotter légèrement chaque morceau avec un chiffon imbibé de vinaigre ou d'alcool, en le maintenant avec la main, du côté extérieur, pour ne pas le crever.

**Parties nickelées.** — Eviter de laisser séjourner sur les parties nickelées, de l'eau ou un liquide acide. Pour leur conserver un beau brillant, il suffit de les frotter légèrement, deux fois par semaine, avec une peau de chamois, saupoudrée de blanc d'Espagne très fin. Si le nickel est terni et devenu mat, étendre légèrement de la pâte à polir sur un morceau de drap et frotter la pièce pour obtenir le brillant voulu. Après cette première opération, essuyer avec un autre chiffon imbibé de pétrole, et frotter ensuite vivement avec du blanc d'Espagne pulvérisé, comme il est dit ci-dessus.

### INSTALLATION

**Cheminées d'immeubles.** — Les appareils doivent être raccordés à une bonne cheminée à fort tirage.

S'il s'agit d'une cheminée d'immeuble, il est bon qu'elle ait au moins deux étages.

Nous signalons que les cheminées des pavillons en construction légère de la banlieue parisienne dont les poteries ont une face apparente extérieure, se refroidissent très rapidement et donnent lieu à des allumages pénibles avec dégagement de beaucoup de fumée. Les cheminées de ce genre ont toujours un mauvais tirage surtout si le pignon dans lequel elles sont, est exposé face au nord. Si la construction est relativement neuve et si des traces d'humidité se manifestent intérieurement ou extérieurement sur les murs, il faut, avant d'allumer le calorifère ou la cuisinière, faire un petit feu de bois dans la cheminée et l'entretenir jusqu'à ce qu'un bon tirage se soit établi.

Lorsqu'on se raccorde à une cheminée d'immeuble, il faut veiller à ce que le tuyau de dégagement de l'appareil n'avance pas trop près de la paroi intérieure opposée au trou de pénétration. Il faut retirer ce tuyau jusqu'à ce qu'il affleure l'intérieur de la paroi dans laquelle le trou a été pratiqué.

La buse à sabot livrée avec certains de nos appareils (Radiantes, etc.) ne doit pas non plus pénétrer trop profondément dans le conduit des fumées. Il faut que l'axe du sabot en fonte se trouve entre l'axe du conduit des fumées et la face interne de la paroi dans laquelle le trou est pratiqué.

Dans certains cas, lorsque le conduit des fumées ne donne qu'un faible tirage, on améliorera les conditions de fonctionnement en plaçant à l'extrémité du tuyau en tôle pénétrant dans le conduit des fumées, un coude et un petit bout droit de 60 centimètres. Lorsque l'appareil est installé devant une cheminée d'appartement, on obstrue l'orifice de celle-ci avec une plaque extensible (Voir ci-après) qui **doit être posée et mastiquée avec soin de façon à ne laisser rentrer l'air ni sur les côtés ni au-dessous.**

**Ouverture de Nettoyage.** — Nous recommandons de faire qu'il n'existe dans la cheminée dont on doit se servir, aucune autre ouverture que celle destinée à recevoir le tuyau d'évacuation du poêle ou de la cuisinière. Il arrive quelquefois que des portes de ramonage sont laissées ouvertes ou simplement mal fermées, ou encore qu'il existe des ouvertures destinées à recevoir d'autres fourneaux. Toutes ces ouvertures doivent être soigneusement refermées avec un joint en plâtre, en terre à four ou à défaut en mastic.

**Cheminées en tôle.** — Si la cheminée est établie au moyen d'éléments en tôle, un certain nombre de règles sont à respecter :

a) Il faut éviter les parties de ces tuyauteries qui seraient horizontales ou légèrement inclinées.

b) Il faut réduire le nombre des coudes au minimum, et utiliser des coudes ouverts à 135° de préférence à des coudes à 90°.

c) Si une partie de tuyauterie en tôle ou en fonte est exposée à un refroidissement important (par exemple en traversant une cave ou en sortant trop rapidement dehors) il est de toute nécessité de la calorifuger pour la protéger contre un refroidissement excessif coupant le tirage et amenant des condensations, d'où amas de suie et de bistre. Les parties horizontales de tuyauterie en tôle qui seraient exposées à un grand refroidissement sont à proscrire de façon absolue. Pour la même raison, il faut éviter les longs tuyaux en tôle placés au-dessus des têtes de cheminées en maçonnerie.

d) Les tuyaux métalliques ne doivent traverser les planchers et toitures qu'avec entourage incombustible établi suivant toutes les règles de l'art.

e) Il ne faut jamais raccorder plus de deux fourneaux ou cuisinières sur une même cheminée, et les tuyaux arrivant de différents côtés ne doivent pas déboucher à la même hauteur, ni surtout l'un en face de l'autre.

Une distance verticale d'au moins 30 centimètres est nécessaire entre les deux axes des arrivées et encore cette solution n'est-elle jamais recommandable.

## ACCESSOIRES

### Socle de parquet

Entièrement en fonte, se fait en brut ou émail céramique, ou poli-ciré. En passant commande rappeler le nombre de carreaux ou donner les dimensions avec le nom de l'appareil auquel il est destiné et la teinte désirée.



Longueur	Largeur	Nombre de carreaux
0.490	0.330	6 x 4
0.490	0.410	6 x 5
0.490	0.490	6 x 6
0.570	0.330	7 x 4
0.570	0.490	7 x 6

### Plaques extensibles et poste d'installation

Les plaques extensibles (fig. de gauche) permettent l'utilisation de nos appareils quelle que soit l'ouverture de la cheminée.

Ces plaques et le poste de droite sont munis d'une glissière à trou que l'on monte ou descend à volonté pour la mettre à hauteur de la buse.

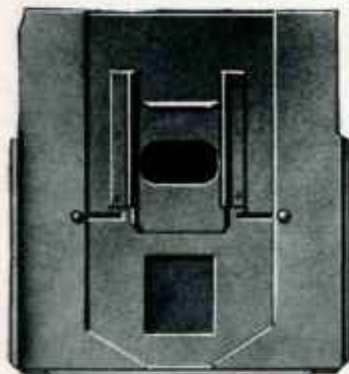
Une vanne à charnières placée à la partie inférieure de ces accessoires assure la marche régulière des appareils en s'ouvrant ou se fermant automatiquement.

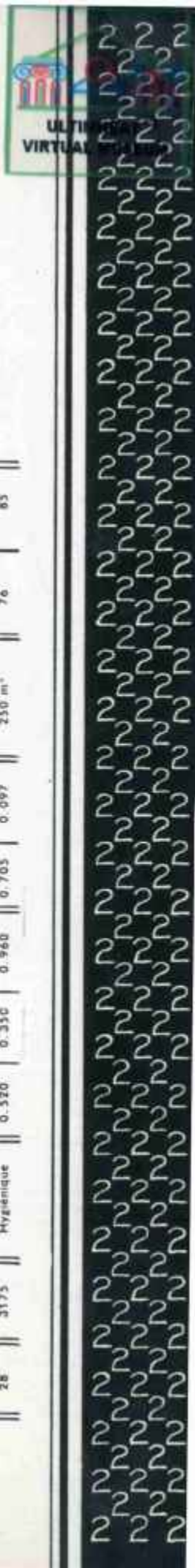
#### Plaques extensibles :

Numéros	Hauteur	Largeur minimum	Largeur maximum
1	0.620	0.400	0.540
2	0.680	0.480	0.630
3	0.780	0.600	0.760

#### Poste d'installation :

Hauteur 0,580, largeur 0,160.





## CHAUFFAGE AU CHARBON COKE OU BOIS

Page	N°	Designation	Dimension appareil		Boiler		Cable chauffe env.	Poids en kg		
			Larg.	Prof.	Haut.	Diam.		Nu	Emballé	
10	10	Radiants	0.450	0.300	0.550	0.280	137 x 77	90 m <sup>3</sup>	51	62
10	30	Radiants	0.540	0.360	0.670	0.350	137 x 77	120 m <sup>3</sup>	72	87
11	60	Radiants	0.465	0.370	0.590	0.295	137 x 77	90 m <sup>3</sup>	66	78
11	70	Radiants	0.540	0.400	0.690	0.335	137 x 77	120 m <sup>3</sup>	86	102
12	1 bis	Ariane	0.610	0.460	0.720	0.250	0.104	110 à 140 m <sup>3</sup>	94	108
12	2 bis	Ariane	0.680	0.460	0.755	0.260	0.104	110 à 140 m <sup>3</sup>	97	104
12	3 bis	Ariane	0.680	0.500	0.750	0.275	0.104	110 à 140 m <sup>3</sup>	75	89
12	21	Ariane	0.590	0.450	0.690	0.275	0.090	60 à 100 m <sup>3</sup>	70	80
13	42	Ariane	0.565	0.450	0.675	0.270	0.090	80 m <sup>3</sup>	62	75
14	—	Corsins	0.490	0.400	0.645	0.330	0.090	50 à 180 m <sup>3</sup>	69	80
15	10	Corso	0.375	0.305	0.870	0.470	0.090	50 à 180 m <sup>3</sup>	75	83
16		Fabiola	0.540	0.460	0.635	0.280	0.090	175 m <sup>3</sup>	84	93
17		Cérés	0.420	0.300	0.940	0.415	0.090	150 m <sup>3</sup>	93	105
18		Fioréal	0.450	0.450	0.915	0.550	0.104	225 m <sup>3</sup>	120	145
19		Nizsam	0.400	0.260	0.815	0.415	0.090	100 m <sup>3</sup>	64	78
20		Supertocq	0.500	0.500	1.000	0.385	0.111	150 m <sup>3</sup>	130	150
21	1	Spid	0.400	0.255	0.640	0.320	0.090	80 à 100 m <sup>3</sup>	42	56
21	2	Spid	0.460	0.290	0.735	0.390	0.090	100 à 125 m <sup>3</sup>	64	77
22	1	Dips	0.400	0.255	0.640	0.320	0.090	80 à 100 m <sup>3</sup>	42	56
22	2	Dips	0.460	0.290	0.735	0.390	0.090	100 à 125 m <sup>3</sup>	64	77
23	1	Vix	0.410	0.255	0.610	0.335	0.090	80 à 100 m <sup>3</sup>	56	65
23	2	Vix	0.470	0.320	0.750	0.395	0.090	100 à 125 m <sup>3</sup>	86	96
24	12	Brûbois	0.510	0.310	0.450	0.310	0.083	—	42	46
25	5626	Latis	0.365	0.320	1.000	0.760	0.104	80 m <sup>3</sup>	74	87
25	5627	Latis	0.385	0.320	1.060	0.820	0.104	110 m <sup>3</sup>	82	93
26	3789	Derby	0.400	0.400	1.100	0.700	0.111	80 m <sup>3</sup>	70	86
26	3790	Derby	0.400	0.400	1.060	0.700	0.104	60 m <sup>3</sup>	68	84
27	3855	Réservoir	0.330	0.260	0.980	0.505	0.111	75 m <sup>3</sup>	95	116
27	3856	Réservoir	0.400	0.290	1.010	0.525	0.118	100 m <sup>3</sup>	103	120
27	3857	Réservoir	0.400	0.290	1.110	0.525	0.118	130 m <sup>3</sup>	110	128
28	3172	Hygénique	0.380	0.225	0.740	0.550	0.076	75 m <sup>3</sup>	36	45
28	3173	Hygénique	0.420	0.250	0.820	0.580	0.083	100 m <sup>3</sup>	45	54
28	3174	Hygénique	0.480	0.300	0.910	0.680	0.083	175 m <sup>3</sup>	71	83
28	3175	Hygénique	0.520	0.350	0.960	0.705	0.097	250 m <sup>3</sup>	76	85

## RADIANTE 10 ET 30

Cheminées roulantes - Feu visible et continu  
Modèle uni - Charbon maigre, Coke, Boulets,  
Anthracite et Bois.



D'un aspect gracieux et décoratif, les Radiantes sont des appareils hygiéniques. Le dégagement des produits de la combustion est largement assuré, et des joints d'amiante ferment hermétiquement toutes les issues.

Ces deux nouveaux modèles possèdent façade élancée, zone de combustion déterminée avec précision, porte de façade renforcée.

Réglage par ventouse, zone du foyer en briques réfractaires.

Les Radiantes 10 et 30 se font en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

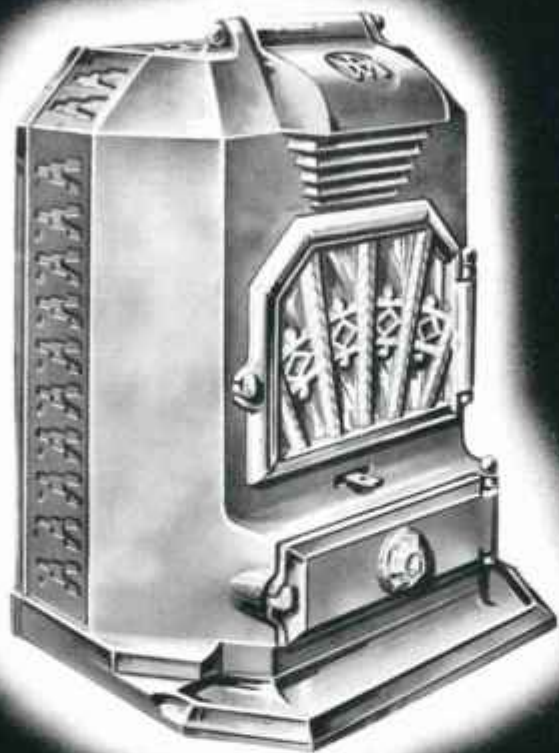
**Type Standard** : corps émail céramique, porte de façade et garnitures (boutons, ventouse, supports de poignée) nickelées.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1° avec porte de façade et garnitures chromées; 2° avec accessoires : socle de parquet, entourage, porte-bouillotte, grille à bois (voir page 8).



## RADIANTE 60 ET 70

Cheminées roulantes - Feu visible et continu  
Charbon maigre, Coke, Boulets, Anthracite  
et Bois.



**ARTHUR  
MARTIN**

Les Radiantes 60 et 70 présentent les mêmes avantages que les Radiantes 10 et 30 décrites à la page ci-contre.

Elles en diffèrent simplement par leurs lignes très pures et d'un aspect sobrement décoratif s'accordant merveilleusement avec les intérieurs modernes.

Dégagement largement établi, joints d'amiante, zone de combustion en briques réfractaires, réglage par ventouse.

Les Radiantes 60 et 70 se font en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

Type standard : corps émail céramique; porte de façade et garnitures (boutons, ventouse) nickelées; avec entourage.

Moyennant plus-value sont livrées : 1<sup>re</sup> avec porte de façade et garnitures chromées; 2<sup>e</sup> avec accessoires : socle de parquet, grille à bois (voir page 8).

## ARIANE 1<sup>bis</sup> 2<sup>bis</sup> 5<sup>bis</sup> ET 21

Intérieur entièrement en fonte - A tirage direct  
ou à « Récupérateur intégral » - Charbon  
1/4 gras et anthracite - Feu continu.



La structure spéciale de nos cheminées Ariane permet d'obtenir, même en fonctionnement ralenti, une remarquable puissance de chauffe. Ceci est réalisé par la disposition particulière des grilles intérieures et par notre « récupérateur intégral » breveté, dans lequel les gaz chauds de la combustion sont, avant départ à la cheminée, canalisés dans des conduits judicieusement étudiés. Ces gaz abandonnent dans le récupérateur toutes les calories qu'ils véhiculent.

Les Ariane peuvent brûler tous les charbons, même au besoin des charbons 1/4 gras.

Les Ariane 1 bis, 2 bis et 5 bis, dont la puissance de chauffe est identique, ne diffèrent que par l'encadrement avec lequel elles sont toujours livrées.

L'Ariane 21 ne possède pas de récupérateur, ses dimensions et sa puissance de chauffe sont un peu moins grandes que celles des modèles précédents.

Les Ariane se font en brut, ou poli-ciré, ou cristalac.

**Type standard :** corps poli-ciré, petites garnitures culvrées.





## ARIANE 42

Intérieur entièrement en fonte - A tirage direct -  
Charbon 1/4 gras et anthracite - Feu continu.



La cheminée Ariane 42 représente le plus petit modèle des cheminées Ariane.

Egalement sans dispositif « récupération intégrale », elle ne diffère de l'Ariane 21 que par les dimensions plus réduites et la puissance de chauffe plus faible.

Eu égard à cette puissance de chauffe, l'Ariane 42 est des cheminées les plus économiques qui soient. Cette particularité et son faible encombrement lui marquent sa place dans de très nombreux intérieurs.

L'Ariane 42 se fait en brut, ou poli-ciré, ou cristalac.

**Type standard:** corps poli-ciré, petites garnitures cuivrées.

## CORSINA



Cheminée à feu visible et continu - Intérieur réfractaire - Brûle les petits combustibles et le coke - Système Breveté S.G.D.G. France et Étranger.



La Corsina, dont le système intérieur est breveté, comme celui du Corso présenté à la page suivante, assure un chauffage puissant et économique.

Elle brûle les petits combustibles économiques et le grésillon de coke double zéro.

Double enveloppe à circulation d'air.

Réglage simple par ventouse sur la porte de cendrier.

La Corsina se fait en brut ou émail céramique ou poli ciré.

**Type standard :** corps émail céramique, petites garnitures nickelées.

**Moyennant plus-value** est livré entièrement poli ciré (porte poli-cirée et petites garnitures nickelées).

**ARTHUR  
MARTIN**

## CORSO

ULTIMEAT  
VIRTUAL MUSEUM



Calorifère à feu visible et continu - Intérieur réfractaire - Grande puissance de chauffe - Brûle les petits combustibles et le coke - Système Breveté S.G.D.G. France et Étranger.

Le Corso, dont le système fait l'objet de plusieurs brevets, constitue une nouveauté remarquable.

Le tirage horizontal et la conception de son récupérateur permettent l'emploi de combustibles populaires tels que les grains de charbon maigre 10/20 ou les grésillons de coke double zéro.

Sa double enveloppe met ses faces émaillées à l'abri des coups de feu et permet un chauffage par convection de très grande intensité.

La continuité du feu, ses facilités de manœuvre et de réglage constituent les facteurs essentiels d'un confort complet.

Le Corso se fait en brut ou émail céramique ou poli-ciré.

**Type standard :** corps émail céramique, petites garnitures nickelées.

**Moyennant plus-value** est livré entièrement poli-ciré (porte poli-cirée et petites garnitures nickelées).

  
**ARTHUR  
MARTIN**

## FABIOLA

Intérieur entièrement en fonte - Charbon 1/4  
gras et anthracite - Feu continu.  
Intérieur indestructible.



La cheminée Fabiola possède un intérieur d'Ariane, et par conséquent présente tous les avantages des Ariane : chauffe, puissance, souplesse d'allure et réglage facile.

Le « récupérateur intégral », largement calculé, permet de brûler même les boulets d'anthracite. Un dispositif intérieur permet également d'utiliser les petits combustibles.

Le dessus s'ouvre par la manœuvre d'une clé toujours froide et découvre un large tampon servant à chauffer des récipients de grand diamètre.

Très grande puissance de chauffe.

La Fabiola se fait en émail céramique ou poli-ciré.

**Type standard :** corps émail céramique, porte de façade, chauffe-plats et garnitures nickelés.

Quand elle est livrée poli-cirée, les petites garnitures sont nickelées et la porte poli-cirée.

**Moyennant plus-value** est livrée avec porte de façade et chauffe-plats chromés.



**ARTHUR  
MARTIN**

## CÉRÈS

OLYMPIA  
VIRTUAL MUSEUM



Calorifère à feu visible et continu - Intérieur en briques réfractaires.

La construction robuste et très soignée du Cérés le place au premier plan des calorifères à feu continu. L'intérieur est muni de briques réfractaires, qui, placées à la zone de combustion, protègent son enveloppe extérieure.

Le réglage très précis se fait au moyen de la rosace extérieure de la porte de cendrier, et, en cas de fortes intempéries, on utilise la clef de buse, que l'on ouvre au moyen de l'anneau placé au côté droit de l'appareil.

Le couvercle supérieur à charnières peut être soulevé entièrement, ce qui permet de placer sur le dessus intérieur, muni d'un tampon, un récipient que l'on désire tenir au chaud.

Le décendrage est assuré par la grille oscillante, que l'on actionne par un mouvement de gauche à droite, opéré sur l'anneau placé au-dessous de la porte à mica.

Le Cérés se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-chrô.

Type standard : corps émail céramique, porte de façade et garnitures (boutons, poignée, ventouse) nickelées.

Moyennant plus-value est livré : 1° avec porte de façade et garnitures chromées; 2° avec socle de parquet.

  
**ARTHUR  
MARTIN**

# FLORÉAL

ULTIMATE  
VIRTUAL MUSEUM

Pour anthracite et petits combustibles - Grande radiation - Feu continu.



Le poêle Floréal est d'une conception toute nouvelle. Sa puissance de chauffe est très grande. Il est muni d'une double enveloppe à circulation d'air qui met les parties émaillées à l'abri des coups de feu et assure une augmentation remarquable de la puissance de chauffe.

Les ailettes disposées à la partie inférieure de chaque côté de la façade permettent, d'une part, d'amples entrées d'air pour assurer le chauffage par circulation d'air, et, d'autre part, un rayonnement direct du pot vers le sol de la pièce.

Réglage très simple. Brûle les petits combustibles économiques.

Réservoir de grande capacité. Recharges peu fréquentes et facilitées par le clapet placé à la partie frontale de l'appareil.

Le Floréal se fait en émail céramique ou poli-ciré.

**Type standard** : corps émail céramique, porte de façade et petites garnitures nickelées.

**Moyennant plus-value** est livré : 1° avec porte de façade et petites garnitures chromées; 2° entièrement poli-ciré (corps et porte) avec petites garnitures nickelées.



**ARTHUR  
MARTIN**

# NITRAM



Calorifère à feu visible et continu - Intérieur en briques réfractaires.



La décoration nouvelle du calorifère Nitram convient à tous les intérieurs modernes.

L'intérieur est muni de briques réfractaires qui, placées judicieusement à la zone de fusion, protègent son enveloppe extérieure.

Le réglage s'opère par la ventouse fixée sur la porte de cendrier.

Le couvercle à poignée est monté sur charnières, ce qui permet d'utiliser le dessus pour tenir un récipient au chaud.

Le Nitram se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

**Type standard** : corps émail céramique, porte de façade et garnitures (boutons, poignée, ventouse) nickelées.

**Moyennant plus-value** est livré : 1<sup>er</sup> avec porte de façade et garnitures chromées; 2<sup>e</sup> avec socle de parquet.

## SUPERCOQ



Calorifère à feu visible et continu - A l'usage du Coke et de l'Anthracite - Système breveté s. g. d. g. en France et à l'Étranger.



Le coke de gaz est un excellent combustible dont le prix est peu élevé et le pouvoir calorifique excellent.

Pour en permettre l'utilisation rationnelle, nous avons mis au point notre Supercoq dont le dispositif intérieur spécial assure : recharges peu fréquentes ; combustion régulière et complète garantie par les analyses faites au Laboratoire du Comité Central des Cokes de France ; réglage simple par ventouse graduée ; décentrage et décrassage aisés s'opérant de l'extérieur ; sécurité absolue, tout l'oxyde de carbone étant brûlé ; solidité parfaite grâce à la construction tout fonte ; remplacement en quelques instants des parties exposées au feu.

De plus, le nettoyage est des plus simples en raison de la porte très large prévue à cet effet à l'arrière de l'appareil.

Le Supercoq se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

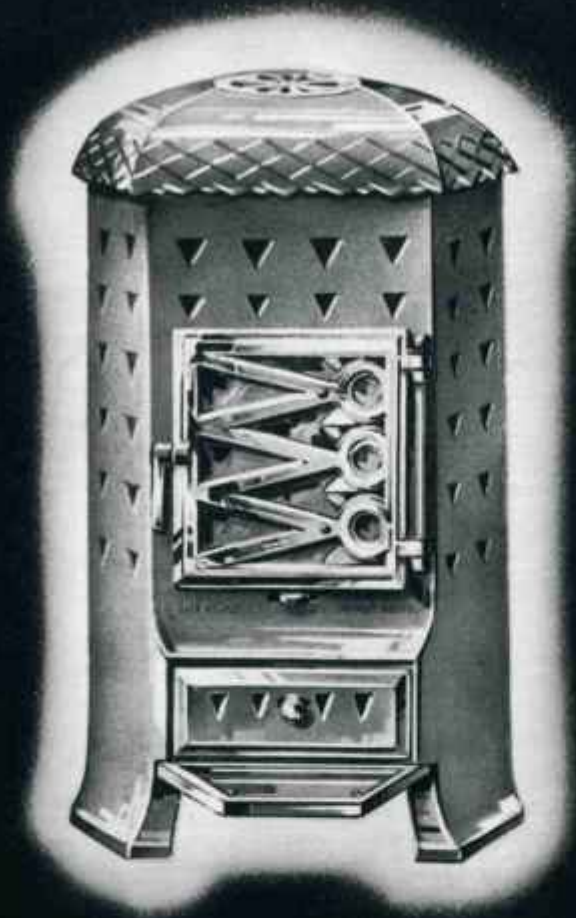
**Type standard :** corps émail céramique, porte de façade, boutons et ventouses nickelées.

**Moyennant plus-value** est livré : 1<sup>er</sup> avec porte de façade et garnitures chromées ; 2<sup>e</sup> avec socle de parquet.

**ARTHUR  
MARTIN**



## SPID 1 ET 2



Feu vif réglable - Charbon,  
Coke, Bois - Intérieur en  
briques réfractaires.

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

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

L'enveloppe extérieure permet une circulation d'air qui, s'introduisant par les trous triangulaires du bas de la façade, s'échappe échauffé par ceux du dôme. Il provoque donc un refroidissement de l'émail, qui résiste indéfiniment et augmente le rendement calorifique très élevé de l'appareil.

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

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

Le Spid se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-circé.

Type standard : corps émail, porte de façade nickelée.

Moyennant plus-value est livré : 1° avec porte de façade chromée ; 2° avec socle de parquet.

**ARTHUR  
MARTIN**

## DIPS 1 ET 2



Feu vif réglable - Charbon,  
Coke, Bois - Intérieur en  
briques réfractaires.



Les lignes épurées du Dips, le décor nouveau de sa façade, en font, par excellence, le poêle des intérieurs modernes.

De conception identique à celle du Spid décrit à la page précédente, il en présente les mêmes avantages techniques et le parfait rendement.

Zone de combustion garnie de réfractaire, double enveloppe à circulation d'air, dessus chauffe-plat.

Le Dips se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

**Type standard** : corps émail céramique porte de façade nickelée.

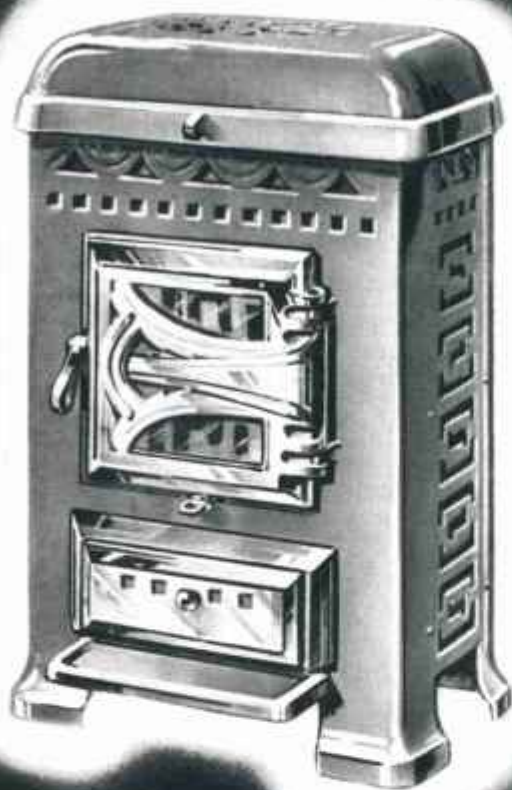
**Moyennant plus-value est livré** : 1<sup>er</sup> avec porte de façade chromée ; 2<sup>e</sup> avec socle de parquet.



**ARTHUR  
MARTIN**

## VIX 1 ET 2

ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM



Feu vif réglable - Charbon, Bois, Coke - Intérieur en briques réfractaires.



**ARTHUR  
MARTIN**

Le Vix, comme les poêles Spid et Dips décrits précédemment, a été conçu pour permettre l'utilisation aisée de n'importe quel combustible. Aucun encrassement gênant n'est à craindre.

Le rendement calorifique du Vix est également porté au maximum par la circulation d'air entre la façade et la contre-façade.

Enfin, sous une présentation différente des modèles Spid et Dips, son aspect moderne et coquet en fait un ornement pour la pièce où il se trouve.

Tout le chapiteau est monté à charnières et permet ainsi de disposer, pour maintenir plats, bouillottes, etc., au chaud, d'une surface très large.

Le Vix se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

**Type standard** : corps émail céramique, porte de façade nickelée.

**Moyennant plus-value** est livré : 1<sup>er</sup> avec porte de façade chromée; 2<sup>e</sup> avec un socle de parquet.

# BRÛLBOIS



Bois ou charbon à volonté - Entièrement en fonte - Réglage par ventouse - Feu visible.



Le Brûlbois, construit pour brûler du bois, peut être à volonté transformé pour utiliser le charbon.

Pour le bois, il se compose d'un vaste foyer avec sole en terre réfractaire. La porte de chargement, à fermeture étanche, est munie d'une ventouse d'admission d'air. Le feu est visible par la fenêtre à mica de la façade.

Le couvercle monté sur charnières permet d'utiliser le dessus, muni d'un tampon, pour cuire ou tenir au chaud des aliments.

L'enveloppe ajourée tamise la chaleur de façon uniforme.

Pour le charbon, le foyer à bois peut être remplacé par un pot spécial, de rendement excellent, dont le chargement se fait par le tampon du dessus.

Cette transformation est très simple et s'opère en quelques instants sans aucun outillage. La brique est remplacée par le tiroir.

Le Brûlbois se fait en émail céramique.

**Type standard** : entièrement émaillé, foyer à bois seulement.

**Moyennant plus-value** est livré : 1<sup>er</sup> avec foyer à charbon ; 2<sup>e</sup> avec socle de parquet.

**ARTHUR  
MARTIN**

## LATIS 5626 ET 5627

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM



Calorifère à feu continu  
Intérieur en briques  
réfractaires.

Le Latis, dont les lignes sobres et modernes conviennent à tous les intérieurs, est un calorifère de construction très robuste, dont la marche parfaite n'exige aucune surveillance.

Le réglage de l'allure se fait par la ventouse de la porte de cendrier. Une entrée additionnelle, ménagée dans la porte de chargement, assure la combustion parfaite des gaz.

Dessus basculant découvrant un tampon permettant de tenir au chaud tous récipients.

Décendrage facile par grille pivotante.

Le Latis se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

**Type standard** : émail céramique, tirage direct.

**Sur demande** : tirage renversé.

**Moyennant plus-value** est livré entièrement poli-ciré.



**ARTHUR  
MARTIN**

## DERBY 3789 ET 3790



Calorifère à feu continu  
Intérieur en briques  
réfractaires.



Le Derby permet de brûler, à allure ralentie ou accélérée, toutes sortes de combustibles.

Le réglage s'effectue par glissement de la porte à mica et par la manœuvre d'un papillon disposé dans la buse.

Des entrées latérales d'air frais assurent la combustion totale de l'oxyde de carbone et empêchent toute rentrée des gaz dans la pièce.

Les deux parois latérales du corps reçoivent chacune une applique porte-plats, qui complètent l'aspect esthétique du Derby et dont la commodité est très appréciée.

Le Derby se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

**Type standard :** entièrement émaillé céramique, porte-plats et petites garnitures nickelés.

**Moyennant plus-value** est livré entièrement poli-ciré.



**ARTHUR  
MARTIN**

# RÉSERVOIR 3855, 3856 ET 3857

ULTIMESAY  
VIRTUAL MUSEUM



Calorifère à feu continu.  
Intérieur en briques  
réfractaires - A l'usage du  
charbon maigre de l'antracite  
et du coke



**ARTHUR  
MARTIN**

Notre type de calorifère « Réservoir » doit son succès à son réglage extrêmement simplifié qui permet de changer l'allure à volonté en agissant simplement sur la manette de commande portée par le côté droit de l'appareil.

Son rendement élevé permet le chauffage économique des grandes pièces.

Les Réservoirs se font en trois tailles et en brut, ou émaillé céramique, ou poli-ciré.

Type Standard : corps émail céramique, porte de façade et petites garnitures nickelées.

## HYGIÉNIQUE 3172, 3173, 3174 ET 3175



Calorifère à combustion continue réglable, à usage d'anhracite, charbon 1/4 gras, coke, bois - Etanchéité absolue Intérieur en briques réfractaires.



Notre type de calorifère Hygiénique, dont la réputation est faite depuis longtemps, présente comme particularité spéciale son innocuité absolue, quelles que soient les conditions de fonctionnement.

La grande capacité du réservoir permet d'espacer les recharges de 24 heures lorsqu'on emploie anhracite ou charbon maigre.

Réglage d'air par rosace centrale. Décendrage par anneau tirette. Grande capacité de chauffe.

Le dessus, ouvrant, comporte un tampon permettant de tenir au chaud tous récipients.

Les Hygiéniques n° 3172 et 3173 sont livrés avec buse derrière et couvercle en une seule pièce. Les n° 3174 et 3175 sont agencés pour recevoir à volonté la buse arrière ou dessus: leur couvercle est ouvrant en deux pièces.

Les Hygiéniques se font en brut ou émail noir (teinte unique).

**Type standard** corps tôle lustrée, pièces fonte émaillées noir, tirage direct.

Sur demande et moyennant plus-value sont livrés (sauf le 3175) avec buse à tirage renversé, ce qui permet de les placer devant des cheminées d'appartement.

**ARTHUR  
MARTIN**



**CUISINIÈRES EN ACIER ET EN FONTE ET ACIER**

Page	N°-app	Designation	Dessus		Four		Etuve		Haut. totale	Base		Poids en kg			
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.		Haut.	(Gr.-diam.) (Pst.-diam.)	Nu	Emballé		
30	7613	Solém	0.600	0.460	0.760	0.330	0.250	0.260	0.400	0.175	0.680	0.167	0.082	65	72
31	7614	Solém	0.660	0.490	0.310	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	73	85
31	7619	Solém	0.710	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	78	85
32	7615	Solém	0.720	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.099	90	100
32	7620	Solém	0.770	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	90	105
32	7637	Solém	0.950	0.600	0.400	0.470	0.265	0.400	0.340	0.165	0.600	0.210	0.097	125	137
34	7660	Assis	0.710	0.490	0.300	0.380	0.265	0.470	0.430	0.200	0.600	0.190	0.097	97	107
35	7665	C. de l'Est	0.850	0.600	0.340	0.475	0.210	0.320	0.300	0.200	0.600	0.190	0.097	110	122
36	7662	C. de l'Est	0.850	0.600	0.340	0.475	0.210					0.125	0.125	95	105
37	7714	Cuisinière	0.660	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	90	100
37	7719	Cuisinière	0.710	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	93	105
38	7715	Cuisinière	0.720	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	120	130
38	7720	Cuisinière	0.770	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.680	0.190	0.097	121	135



## STILEM 7613



Tout acier, avec chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Foyer extensible ou petit pot ovale - Charbon, coke ou bois à volonté - Buse dessus ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Targette prise d'air.



Nos cuisinières Stilem représentent un progrès considérable dans la construction d'appareils de cuisine modernes en acier émaillé. Toutes les pièces devant résister à l'usure ou à la corrosion, sont renforcées ou protégées par des garnitures fonte ou un revêtement de notre émail controxyde spécial, inaltérable.

**Type standard** : corps émaillé blanc uni, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons et poignées) nickelées. Toujours avec chaudière affleurante de 5 litres. De plus :

**Pour Paris** : pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine. **Pour la Province** : foyer extensible au bois et charbon permettant l'utilisation de bûches de 33 centimètres; porte de foyer à mica.

**Sur demande** : corps, cadres et panneaux émaillés céramique : vert marine, gris souris ou brun moine, les couleurs correspondantes des cadres étant : C.V.M., gris acier, C.B.; porte de foyer pleine ou à mica, à volonté. Chaudière à panache.

**Moyennant plus-value** est livrée : 1<sup>re</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc; 2<sup>e</sup> avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3<sup>e</sup> cadres nickelés.

**ARTHUR  
MARTIN**

## STILEM 7614 ET 7619

Tout acier, sans chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Foyer extensible petit pot ovale ou grand pot ovale pour 7619 - Charbon, coke ou bois à volonté - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Targette prise d'air.

ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM



Ces modèles présentent les mêmes avantages que la Stilem 7613 ci-contre, mais leurs dimensions sont plus grandes.

**Type standard :** les Stilem 7614 et 7619 sont livrées corps émaillé blanc uni, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons et poignées) nickelées.

De plus, la Stilem 7619 est livrée :

**Pour Paris :** pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** toujours grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** foyer extensible, au bois, charbon ou coke, permettant l'utilisation des bûches de 33 centimètres; porte de foyer à micas.

La Stilem 7614 est toujours livrée avec petit pot ovale ou, pour le Nord et le Pas-de-Calais avec foyer extensible convenant à tous les combustibles. Porte de foyer pleine.

**Sur demande :** les Stilem 7614 et 7619 sont livrées : 1° corps, cadres et panneaux émaillés céramique : vert marine, gris souris ou brun moine; cadres comme page précédente; 2° porte de foyer pleine ou à micas, à volonté; 3° avec grand pot ovale pour 7619.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1° avec panneaux décorés sur fond blanc; 2° avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3° cadres nickelés; 4° barre contour-nante nickelée; 5° barre contour-nante chromée; 6° avec parabole avant formant grand pot ovale.



**ARTHUR  
MARTIN**

## STILEM 7615 ET 7620



Tout acier, avec chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Foyer extensible ou pot ovale - Charbon, coke ou bois à volonté - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Targette prise d'air.



Les Stilem 7615 et 7620 ne diffèrent des Stilem 7614 et 7619, présentées à la page précédente, que par la chaudière dont elles sont toujours munies.

**Type standard :** les Stilem 7615 et 7620 sont livrées corps émaillé blanc uni, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons, poignées et robinet) nickelées, chaudière affleurante, contenance 9 litres environ.

De plus, la Stilem 7620 est livrée :

**Pour Paris :** petit pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** toujours grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** foyer extensible, au bois, charbon ou coke, permettant l'utilisation des bûches de 33 centimètres; porte de foyer à micras.

La Stilem 7615 est toujours livrée avec petit pot ovale ou, pour le Nord et le Pas-de-Calais, avec foyer extensible convenant à tous les combustibles. Porte de foyer pleine.

**Sur demande :** les Stilem 7615 et 7620 sont livrées : 1<sup>er</sup> corps, cadres et panneaux émaillés céramique : vert marine, gris souris ou brun moine, cadres comme page 30; 2<sup>e</sup> porte de foyer pleine ou à micras, à volonté.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1<sup>er</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc; 2<sup>e</sup> avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3<sup>e</sup> cadres nickelés; 4<sup>e</sup> barre contour-nante nickelée; 5<sup>e</sup> barre contour-nante chromée; 6<sup>e</sup> chaudière à panache nickelé; 7<sup>e</sup> chaudière à panache chromé.

**ARTHUR  
MARTIN**

## STILEM 7637



Tout acier, avec chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Foyer extensible ou grand pot ovale - Charbon, coke ou bois à volonté - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Targette prise d'air.



La Stilem 7637 est le modèle important, au dessus très vaste, permettant les préparations multiples. Elle présente les mêmes caractéristiques que les Stilem précédentes.

**Type standard :** la Stilem 7637 est livrée corps émaillé blanc uni, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons, poignées et robinet) nickelées, chaudière affleurante, contenance 16 litres environ. De plus :

**Pour Paris :** grand pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** toujours grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** foyer extensible, au bois et charbon, permettant l'utilisation de bûches de 43 centimètres; porte de foyer à micas.

**Sur demande :** 1° corps, cadres et panneaux émaillés céramique: vert marine, gris souris ou brun moine, cadres comme page 30; 2° porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1° avec panneaux décorés sur fond blanc; 2° avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3° cadres nickelés; 4° barre contour-nante nickelée; 5° barre contour-nante chromée; 6° chaudière à panache nickelé; 7° chaudière à panache chromé.

**ARTHUR  
MARTIN**

## ASSOX 7640



Tout acier, sans chaudière, avec charbonnier -  
Porte de four équilibrée - Pot ovale au charbon  
et coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière.



L'Assox présente les mêmes garanties de qualité que les Stilem des pages précédentes : protection par garnitures de fonte ou par notre émail controxyde inaltérable de toutes les pièces intérieures risquant d'être atteintes par la corrosion ou l'usure. Elle possède, en plus, un grand charbonnier galvanisé divisé en deux compartiments.

**Type standard :** la cuisinière Assox 7640 est livrée corps acier émaillé blanc uni, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons et poignées) nickelées, pot ovale standard (sauf pour le Nord et le Pas-de-Calais, où nous livrons toujours grand pot ovale).

**Sur demande :** 1<sup>er</sup> corps, cadres et panneaux émaillés céramique : vert marine, gris souris ou brun moine, cadres comme page 30 ; 2<sup>nd</sup> grand pot ovale.

**Moyennant plus-value est livrée :** 1<sup>re</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc ; 2<sup>nd</sup> avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés ; 3<sup>rd</sup> cadres nickelés ; 4<sup>th</sup> barre contournante nickelée ; 5<sup>th</sup> barre contournante chromée.

**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRE DE L'EST 7665

ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM

Tout acier, avec chaudière, avec étuve  
Portes équilibrées - Foyer terre réfractaire  
Buse dessus et derrière.



Cette cuisinière réalise les conditions exigées par la cuisine régionale de l'Est et les charbons du pays. Foyer en terre réfractaire, chaudière de 13 litres environ, four largement conditionné.

**Type standard :** la 7665 est toujours livrée non maçonnée et sans la garniture réfractaire du foyer, corps émaillé blanc uni, panneaux blanc uni, barre devant, cadres et garnitures (boutons, poignées) nickelés.

**Moyennant plus-value est livrée :**

- 1° avec panneaux décorés sur fond blanc;
- 2° barre contournante nickelée.

  
**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRE DE L'EST 7662



Tout acier, avec chaudière, sans étuve  
Portes équilibrées - Foyer terre réfractaire  
Buse dessus.



La cuisinière 7662 ne diffère de la cuisinière 7663, présentée à la page précédente, que par la suppression de l'étuve.

Elle offre les mêmes commodités et les mêmes garanties de robustesse.

**Type standard :** la 7662 est toujours livrée non maçonnée et sans la garniture réfractaire du foyer, corps émaillé blanc uni, panneaux blanc uni, barre devant, cadres et garnitures (boutons, poignées) nickelés.

**Moyennant plus-value** est livrée :

- 1° avec panneaux décorés sur fond blanc;
- 2° barre contournante nickelée.

**ARTHUR  
MARTIN**



## CUISINIÈRES 7714 ET 7719

ULTIMHEAT<sup>TM</sup>  
VIRTUAL MUSEUM

Fonte et acier, sans chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Foyer extensible au bois et charbon, petit pot ovale ou grand pot ovale au charbon et coke pour 7719 - Targette prise d'air.



Toutes les cuisinières de notre série fonte et acier ont la façade et les côtés en fonte émaillée. Le derrière de l'appareil et l'intérieur sont en tôle d'acier. Tout ce qui peut être atteint par la corrosion, ou menacé d'usure, est protégé par des garnitures de fonte.

**Type standard :** façade et côtés émaillés blancs, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons et poignées) nickelées.

De plus, la 7719 est livrée :

**Pour Paris :** avec pot ovale standard au charbon et coke. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** avec foyer extensible, au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 cm. ; porte de foyer à micras.

La 7714 est toujours livrée avec petit pot ovale ou, pour le Nord et le Pas-de-Calais, avec foyer extensible convenant à tous combustibles, porte de foyer pleine abattante.

**Sur demande :** les 7714 et 7719 sont livrées : 1<sup>o</sup> corps, cadres et panneaux émaillés céramique : CVM, CVO, CGB ou CB; 2<sup>o</sup> porte de foyer pleine ou à micras, à volonté; 3<sup>o</sup> avec grand pot ovale pour 7719.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1<sup>o</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc; 2<sup>o</sup> avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3<sup>o</sup> cadres nickelés; 4<sup>o</sup> barre contournante nickelée; 5<sup>o</sup> barre contournante chromée; 6<sup>o</sup> avec parabole avant formant grand pot ovale.



**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRES 7715 ET 7720

LE MUSEUM  
VIRTUEL

Fonte et acier, avec chaudière - Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Foyer extensible au bois et charbon, ou petit pot ovale au charbon et coke ou grand pot ovale pour 7720 - Robinet à pression à tête isolante - Targette prise d'air.



Les Cuisinières 7715 et 7720 ne diffèrent des 7714 et 7719, présentées à la page précédente, que par la chaudière affleurante, de 9 litres environ, dont elles sont toujours munies.

**Type standard :** façade et côtés émaillés blancs, cadres émaillés gris acier, panneaux blanc uni, barre devant seulement et garnitures (boutons, poignées et robinet) nickelées.

De plus, la 7720 est livrée :

**Pour Paris :** avec pot ovale standard au charbon et coke. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** avec foyer extensible, au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 centimètres; porte de foyer à micas.

La 7715 est toujours livrée avec petit pot ovale ou, pour le Nord et le Pas-de-Calais, avec foyer extensible convenant à tous combustibles; porte de foyer pleine abattante.

**Sur demande :** les 7715 et 7720 sont livrées : 1<sup>er</sup> corps, cadres et panneaux émaillés céramique : CVM, CVO, CGB ou CB; 2<sup>e</sup> porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

**Moyennant plus-value** sont livrées : 1<sup>er</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc; 2<sup>e</sup> avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3<sup>e</sup> cadres nickelés; 4<sup>e</sup> barre contournante nickelée; 5<sup>e</sup> barre contournante chromée; 6<sup>e</sup> chaudière à panache nickelé; 7<sup>e</sup> chaudière à panache chromé; 8<sup>e</sup> avec parabole avant formant grand pot ovale.



**ARTHUR  
MARTIN**



**CUISINIÈRES EN FONTE**

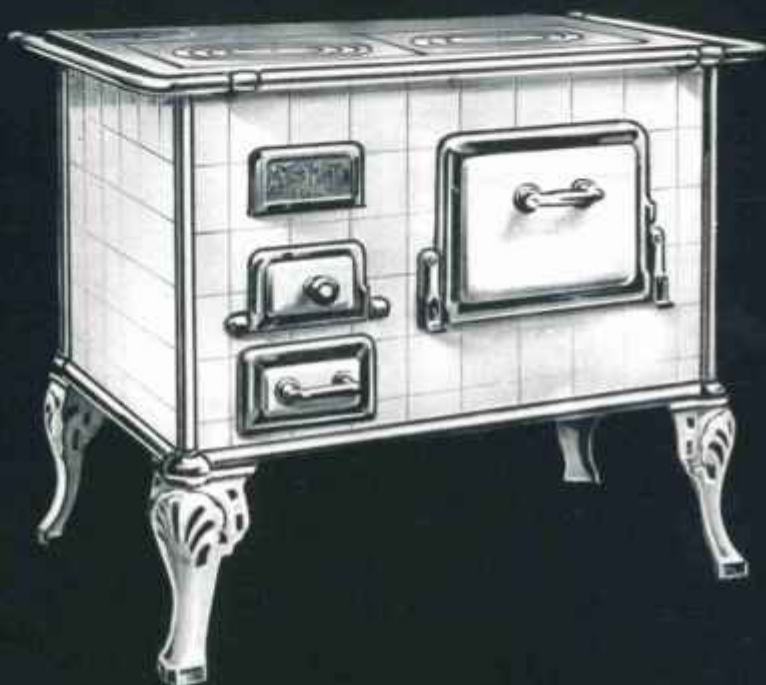
Page	N° app	Désignation	Dessus		Four		Évier		Haut. totale	Base		Poids en kg		
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.		Haut.	Gr diam.	Pet diam.	Nu	Emballé
40	3830	Cuisinière	0.800	0.500	0.310	0.400	0.235		0.760	0.400	0.118	0.118	121	132
40	3831	Cuisinière	0.850	0.550	0.330	0.430	0.240	(un seul four)	0.760	0.400	0.118	0.118	135	151
41	3834	Cuisinière	1.000	0.570	0.310	0.500	0.235	(un seul four)	0.800	0.630	0.133	0.133	206	220
42	6122	Furne	0.710	0.510	0.280	0.350	0.250		0.800	0.680	0.190	0.097	156	172
43	6127	Furne	0.760	0.370	0.300	0.435	0.240		0.800	0.680	0.190	0.097	177	197
43	6132	Furne	0.860	0.370	0.350	0.425	0.240		0.800	0.652	0.190	0.097	190	210
43	6133	Furne	0.760	0.370	0.350	0.425	0.240		0.800	0.680	0.190	0.097	171	190
44	6137	Furne	0.950	0.600	0.400	0.470	0.230		0.800	0.680	0.210	0.097	205	225
45	6140	Furne	0.760	0.370	0.300	0.435	0.240	Charbonnier	0.800	0.680	0.190	0.097	170	187
46	7100	Furne	0.760	0.370	0.300	0.435	0.240	Évier	0.800	0.680	0.190	0.097	161	170
47	6162	Lorraine	0.920	0.650	0.370	0.520	0.230		0.800	0.680	0.190	0.097	195	215



## CUISINIÈRES 3830 ET 3831



Fonte quadrillée, émaillée - Pot rond - Buse  
derrière.



Les Cuisinières 3830 et 3831, qui constituent les modèles benjamin de nos cuisinières fonte, sont munies de notre système « retour de flammes » qui permet une cuisson régulière et rapide des préparations confiées au four. Entièrement émaillées, elles sont d'un aspect très agréable.

**Type standard :** corps et pieds émail blanc, panneaux blanc uni, barre contournante, colonnes et garnitures nickelées.

**Sur demande :** elles peuvent être livrées avec barre devant seulement, nickelée.

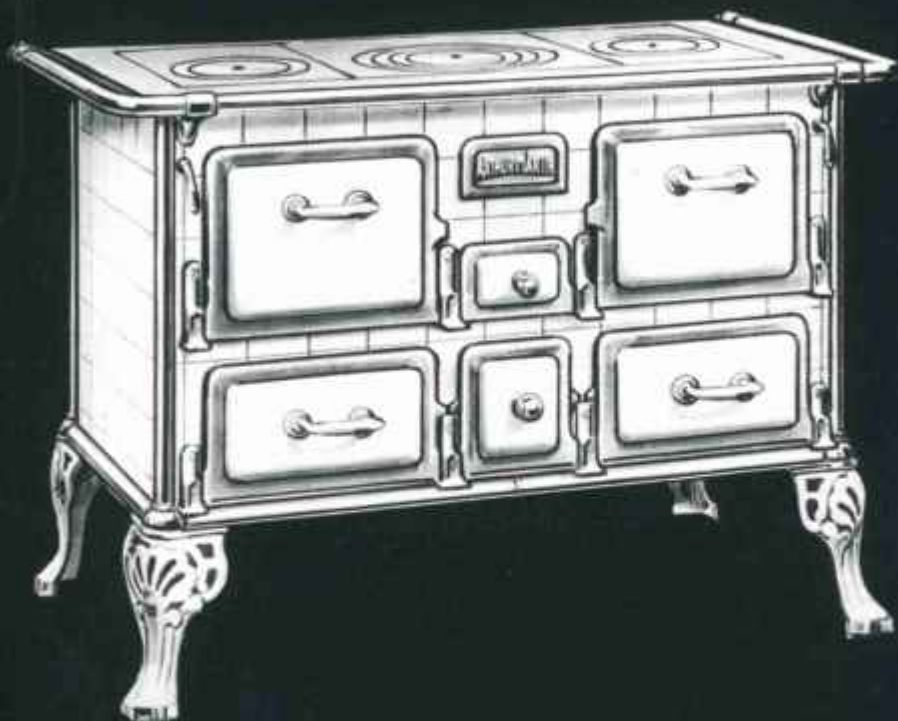
**Moyennant plus-value** elles peuvent être livrées avec panneaux décorés sur fond blanc.

**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRE 3834

ULTIMEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM

En fonte quadrillée, émaillée - Pot rond - Buse  
derrière - Deux fours à rôtir et deux étuves  
chauffe-assiettes.



  
**ARTHUR  
MARTIN**

La Cuisinière 3834 ne diffère des modèles 3830 et 3831, présentés à la page précédente, que par ses dimensions plus grandes qui ont permis de l'équiper avec deux fours et deux étuves.

**Type standard :** corps et pieds émail blanc, panneaux blanc uni, barre contournante, colonnes et garnitures nickelées.

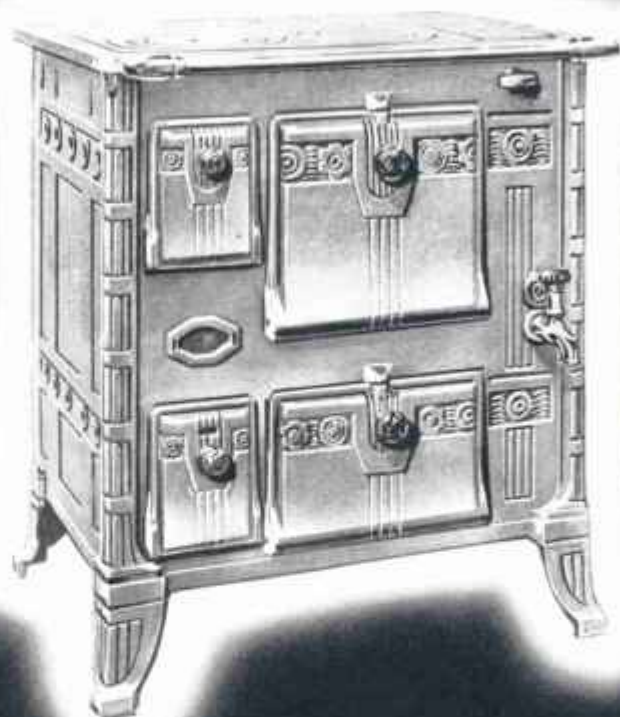
**Sur demande :** elle peut être livrée avec barre devant seulement, nickelée.

**Moyennant plus-value :** elle peut être livrée avec panneaux décorés sur fond blanc.

## FURNA 6122

ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM

Fonte émaillée avec chaudière - Foyer extensible bois et charbon, ou petit pot ovale charbon et coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Porte équilibrée - Targette prise d'air.



Nos cuisinières Furna, dont le modèle 6122 présenté ci-contre est le benjamin de la série, constituent des appareils de luxe offrant tous les perfectionnements.

**Type standard :** corps, portes et boutons émaillés céramique teinte CVM, barre devant seulement et petites garnitures nickelées, chaudière de 9 litres environ.

Sauf indication contraire, la 6122 est normalement livrée :

**Pour Paris :** avec petit pot ovale standard pour charbon et coke; porte de foyer pleine, chaudière affleurante. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec foyer extensible, porte de foyer pleine, chaudière à panache nickelé. **Pour le reste de la France :** avec foyer extensible, au bois, charbon et coke, permettant l'usage de bûches de 33 centimètres; porte de foyer à mica, chaudière à panache nickelé.

**Sur demande :** elle peut être livrée en émail céramique teinte CVO, CGB, CB; boutons émaillés même teinte que le corps ou en blanc, dans ce cas, les boutons sont nickelés.

**Moyennant plus-value** elle peut être livrée : 1° garnitures nickelées; 2° petites garnitures et barre devant chromées; 3° avec parabole avant formant grand pot ovale.

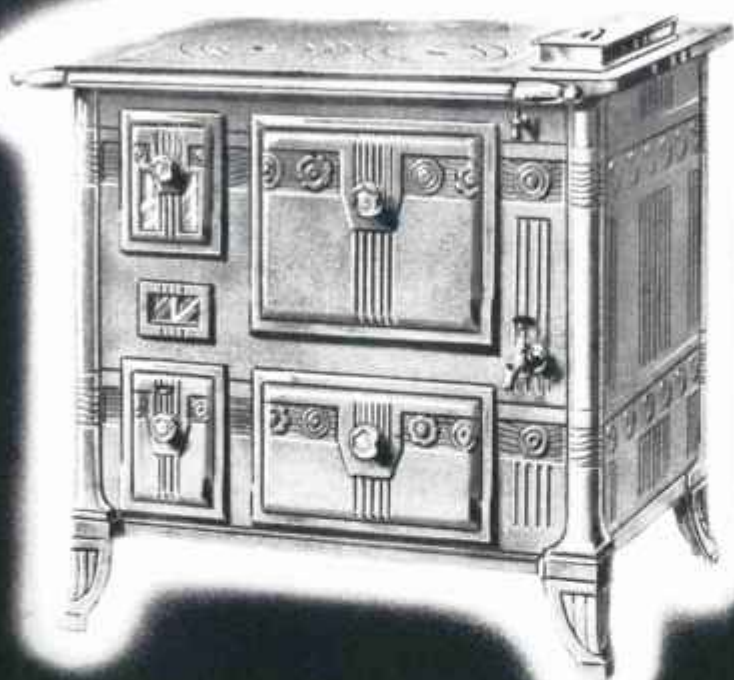


**ARTHUR  
MARTIN**

## FURNA 6127 6132 6133

ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM

Fonte émaillée avec ou sans chaudière - Foyer extensible bois et charbon ou pot ovale charbon et coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Portes équilibrées.



  
**ARTHUR  
MARTIN**

Les Furna 6127, 6132 et 6133 présentent les mêmes caractéristiques que la 6122 décrite à la page précédente, leurs dimensions sont plus importantes.

La 6127 et la 6132 comportent une chaudière. La 6133 qui est sans chaudière a la largeur de la 6127 et le four de la 6132.

**Type standard :** corps, portes, cadres et boutons émaillés céramique teinte CVM, barre devant seulement et petites garnitures (robinet, poignées), nickelés, chaudière de 10 litres environ pour la 6127 et de 13 litres environ pour la 6132.

Les Furna 6127, 6132 et 6133 sont normalement livrées :

**Pour Paris :** avec petit pot ovale standard pour charbon et coke, porte de foyer pleine, chaudière affleurante (pour les 6127 et 6132). **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec grand pot ovale, porte de foyer pleine, chaudière à panache nickelé (6127 et 6132).

**Pour le reste de la France :** avec foyer extensible, au charbon, coke et bois, permettant l'usage de bûches de 33 centimètres; porte de foyer à micas; chaudière à panache nickelé (6127 et 6132).

**Sur demande :** elle peuvent être livrées en émail céramique teinte CVO, CGB, CB, cadres et boutons émaillés même teinte que le corps, ou en blanc, dans ce cas, les cadres sont émaillés gris acier et les boutons nickelés.

**Moyennant plus-value** elles peuvent être livrées : 1° cadres nickelés; 2° petites garnitures et barre devant chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3° barre contournante nickelée; 4° barre contournante chromée.

## FURNA 6137



Fonte émaillée avec chaudière - Foyer extensible bois et charbon, ou grand pot ovale charbon et coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Portes équilibrées.



Les dimensions spécialement importantes de la Furna 6137 en font la cuisinière idéale pour les grandes familles et maisons bourgeoises.

**Type standard :** corps, portes et boutons émaillés céramique teinte CVM, barre devant seulement et petites garnitures (robinet, poignées) nickelées, chaudière de 16 litres environ.

La 6137 est normalement livrée :

**Pour Paris :** avec grand pot ovale standard pour charbon et coke, porte de foyer pleine, chaudière affleurante. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec grand pot ovale, porte de foyer pleine, chaudière à panache nickelé. **Pour le reste de la France :** avec foyer extensible, au bois, charbon et coke, permettant l'usage de bûches de 43 cm.; porte de foyer à micras, chaudière à panache nickelé.

**Sur demande :** elle peut être livrée en émail céramique teinte CVO, CGB, CB, boutons émaillés même teinte que le corps, ou en blanc, dans ce cas, les boutons sont nickelés.

**Moyennant plus-value** elle peut être livrée : 1<sup>re</sup> petites garnitures, barre devant et panache chromés; 2<sup>de</sup> barre contournante nickelée; 3<sup>e</sup> barre contournante chromée.

**ARTHUR  
MARTIN**



## FURNA 6140

Fonte émaillée avec chaudière - Petit pot ovale pour le charbon et le coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Porte de four équilibrée.



Cette cuisinière, munie d'un vaste charbonnier roulant controxidé, à deux compartiments, convient admirablement aux petits appartements. Elle réunit, dans un minimum d'encombrement, tout le confort d'une grosse cuisinière.

**Type standard :** corps, portes, cadres et boutons émaillés céramique teinte CVM, barre devant seulement et petites garnitures (robinet, poignées) nickelées, chaudière de 10 litres environ.

La 6140 est normalement livrée :

**Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** avec grand pot ovale. **Pour Paris et le reste de la France :** avec petit pot ovale standard.

**Sur demande :** elle peut être livrée en émail céramique teinte CVO, CGB, CB, cadres et boutons émaillés même teinte que le corps, ou en blanc, dans ce cas, les cadres sont émaillés gris acier et les boutons nickelés.

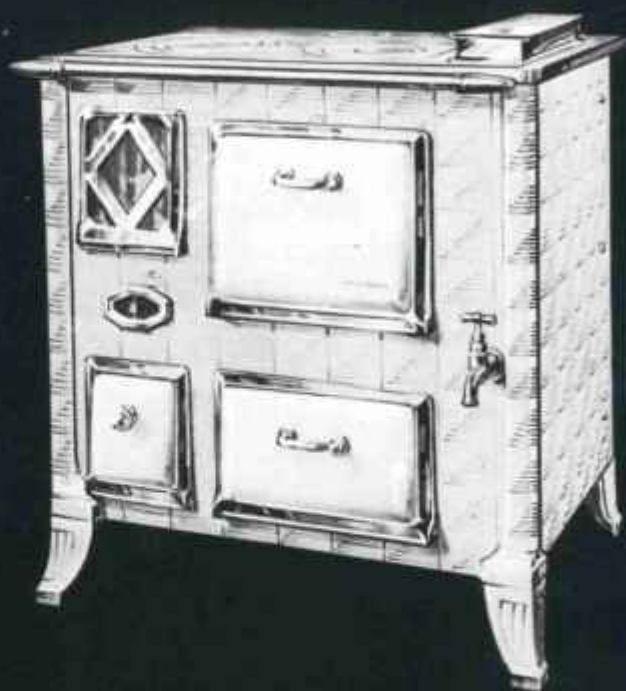
**Moyennant plus-value** elle peut être livrée : 1<sup>o</sup> cadres nickelés ; 2<sup>o</sup> petites garnitures, barre devant et panache chromés, dans ce cas, cadres toujours émaillés ; 3<sup>o</sup> barre contournante nickelée ; 4<sup>o</sup> barre contournante chromée.

**ARTHUR  
MARTIN**

## FURNA 7100

ULTIMATE  
VIRTUAL MUSEUM

Fonte émaillée, avec ou sans chaudière - Foyer extensible bois et charbon, ou pot ovale charbon et coke - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Portes équilibrées à panneaux en tôle émaillée.



La décoration nouvelle et sobre de la Furna 7100 en fait un appareil dont la place est marquée dans les cuisines modernes.

**Type standard** : corps émail blanc, panneaux des portes émail blanc uni, cadres des portes gris acier, barre devant, seulement, garnitures (poignées, robinet) nickelées; porte de foyer à micas, chaudière de 10 litres environ à panache nickelé.

La 7100 est normalement livrée

**Pour Paris** : petit pot ovale standard, porte de foyer pleine, chaudière affleurante. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais** : avec grand pot ovale, porte de foyer pleine, chaudière à panache. **Pour le reste de la France** : avec foyer extensible, au charbon et coke, permettant l'usage de bûches de 33 centimètres; porte de foyer à micas, chaudière à panache.

**Sur demande** est livrée : corps, portes et cadres émaillés-CVO, CVM, CGB et CB; petit pot ovale ou grand pot ovale, chaudière affleurante ou sans chaudière.

**Moyennant plus-value** est livrée : 1<sup>er</sup> avec panneaux décorés sur fond blanc; 2<sup>e</sup> avec cadres nickelés; 3<sup>e</sup> avec petites garnitures, panache et barre devant chromées, et, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 4<sup>e</sup> avec chaudière à panache dans le type Paris; 5<sup>e</sup> avec barre contournante nickelée; 6<sup>e</sup> avec barre contournante chromée.

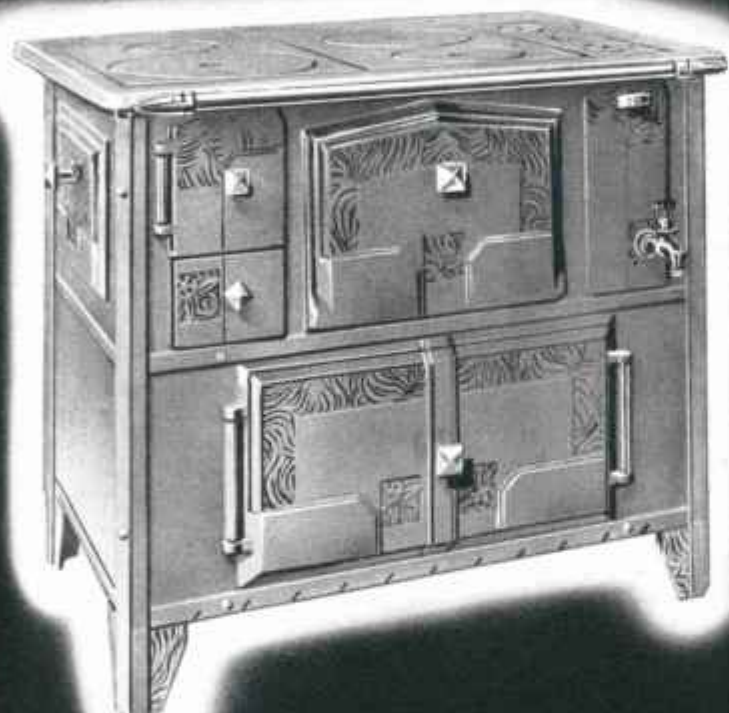


**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRE LORRAINE

Fonte émaillée, avec chaudière - Foyer extensible bois et charbon - Buse dessus (2 trous) ou derrière - Robinet à pression à tête isolante - Porte de four équilibrée - Dessus à 4 trous - Porte de grillade sur le côté.

ULTIMHEAT  
VIRTUAL MUSEUM



La décoration spéciale de notre cuisinière Lorraine et les dimensions de son étuve en font un modèle qui sera très apprécié dans la région de l'Est.

**Type standard** : corps, portes émail céramique CVM; barre devant seulement nickelée; mitre avec clef nickelée; bouton, robinet et petites garnitures nickelés; chaudière de 16 litres environ; foyer à parois démontables permettant l'utilisation de bûches de 40 cm.

**Sur demande** : elle peut être livrée corps et portes émaillés céramique, teintes CVO, CGB et CB, ou avec côtés vernis.

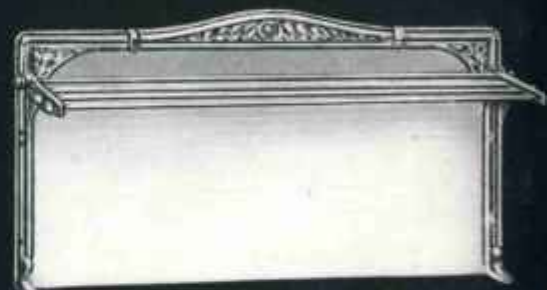
**Moyennant plus-value** elle est livrée : 1<sup>o</sup> avec barre contourante nickelée; 2<sup>o</sup> avec barre contourante chromée; 3<sup>o</sup> avec barre devant seulement et petites garnitures chromées.

  
**ARTHUR  
MARTIN**

## Dossiers

La plaque de ces accessoires est composée du même acier que le corps de nos cuisinières, de même que l'émail qui la recouvre. La partie arrière est recouverte d'une masse granitée qui la protège de toute attaque de l'humidité et la rend inoxydable. L'entourage est en fonte nickelée finement ouvragée. Le dossier-étagère est muni de tringles mobiles qui se lèvent et se baissent à volonté. Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière à laquelle ils sont destinés et donner le décor choisi. Ils se font aussi blanc uni et blanc carrelé.

Ils se fixent très aisément et sans préparation spéciale sur les dessus de cuisinières grâce à un dispositif très pratique.



## Bac charbonnier

Le bac charbonnier roulant, dont le corps est en tôle galvanisée et la devanture en fonte émaillée, est composé de deux compartiments, l'un destiné à recevoir le bois qui placé sous l'étuve sèche très rapidement, l'autre pour le charbon.

Monté sur roulettes caoutchoutées ou sur larges rouleaux, il ne laisse aucune trace sur le parquet et ne le détériore pas. Son déplacement se fait très silencieusement.

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



**ARTHUR  
MARTIN**

**CUISINIÈRES MIXTES  
GAZ, CHARBON, COKE ET BOIS**

Page	N° appareil	Désignation	Dessus		Four à gaz			Four à charbon			Étuve		Hauteur totale	Buste		Poids en kg.	
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Hauteur	Larg.	Prof.	Hauteur	Larg.	Prof.		Hauteur	Diam.	Nu	Emballé
34	7.610	Cuis. mixte	0.925	0.650	0.330	0.470	0.200	0.200	0.200	0.280	0.420	0.200	0.130	0.640	0.125	95	110
35	7.310	Succulés	1.000	0.640	0.280	0.420	0.340	0.200	0.280	0.420	0.200	0.130	0.800	0.640	0.125	188	210
36	3.966	Cuis. mixte	1.200	0.670	0.350	0.500	0.370	0.760	0.340	0.560	0.760	0.176	0.800	0.380	0.180	260	450



## CUISINIÈRE 7610 Gaz - Charbon - Coke

3 brûleurs dessus - Grillade et four à rôtir  
au gaz - Foyer à charbon et coke - Corps acier  
émail blanc - Porte équilibrée à ressort  
amortisseur.



Le nouveau modèle de cuisinière mixte que nous présentons ci-contre condense dans un faible encombrement les avantages de cuisinières mixtes.

Le dessus en fonte possède trois feux à gaz : deux brûleurs de notre type Isobloc à l'avant, un brûleur français à couronne Arthur Martin à l'arrière.

La commande des brûleurs de grillade et de four est obtenue par un robinet à deux directions comme dans la Spidex 207 (voir page 24).

Le foyer à charbon spécialement construit, permet de brûler toutes sortes de charbon, le coke et jusqu'aux détritres produits pendant la préparation des repas.

Corps émail blanc. Cadre de porte granité.

Robinetterie de luxe à boutons isolants.

Moyennant plus-value un thermomètre peut être monté dans la porte du four (voir page 32). 2<sup>e</sup> garnitures chromées.



**ARTHUR  
MARTIN**

# SUCCULA 7310

Gaz - Charbon - Coke - Bois

2 ou 3 Brûleurs dessus - Coffre à gaz à rôtir et griller - Four à rôtir au charbon - Etuve chauffe-assiettes - Buse dessus ou derrière - Avec ou sans chaudière.



La Succula 7310, qui fait suite à notre fameuse Succula 6310, présente sur cette dernière des perfectionnements marqués.

Brûleurs de dessus à couronne controxydés - Robinets nouveaux à rappel de jeu - Dessus côté gaz élargi permettant l'usage de deux grands récipients - Plateau de propreté émaillé sous les brûleurs.

Sauf avis contraire, est livrée sans chaudière, panneaux des portes blanc uni, cadres émaillés gris acier, petites garnitures nickelées, brûleur central amovible.

De plus : **Pour Paris :** Avec pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

**Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** Avec grand pot ovale au charbon et coke, porte de foyer pleine.

**Pour le reste de la France :** Avec foyer extensible au bois, charbon ou coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 cm.

Sur demande : Porte de foyer pleine ou à micas à volonté - Corps, cadres et panneaux émail céramique CVO, CVM, CGB ou CB - Sans brûleur central amovible.

Moyennant plus-value : 1<sup>er</sup> Avec chaudière affleurante; 2<sup>e</sup> panneaux des portes décorés sur fond blanc, cadres nickelés; 3<sup>e</sup> garnitures chromées (robinetterie, rampe d'alimentation, poignées, boutons et bande de tiroir) et dans ce cas, cadres toujours émaillés.

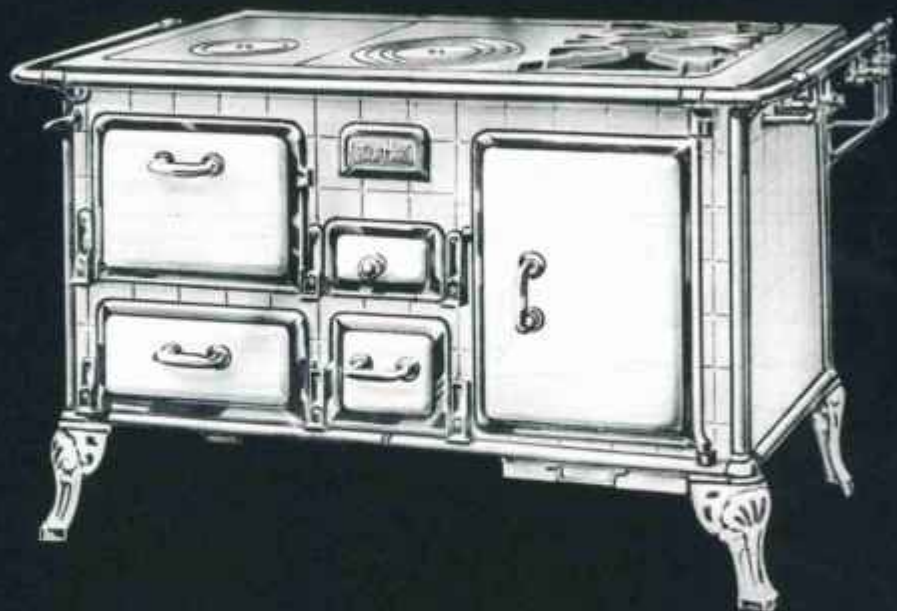


**ARTHUR  
MARTIN**

## CUISINIÈRE 3.966

ULTIMES  
VIRTUÉS

En fonte émaillée - Au gaz et au charbon -  
Four-coffre à gaz à rôtir et à griller - 2 brûleurs  
émaillés dans le dessus - Four à rôtir et four  
chauffe-assiettes au charbon - Avec ou sans  
chaudière.



La cuisinière 3966, construite suivant les mêmes principes que la 7310 type Paris, n'en diffère que par ses dimensions et la forme de sa chaudière.

Sauf avis contraire, cette cuisinière est toujours fournie en émaillé blanc et garnitures nickelées, mais sans chaudière, panneaux des portes blanc uni.

Sur demande, elle peut être livrée émaillée céramique.

Moyennant plus-value, elle peut recevoir les mêmes accessoires que la 7310, mais sa chaudière est en cuivre rouge, et peut être chauffée intérieurement par le foyer au charbon, extérieurement par un brûleur à gaz approprié. Cet accessoire se trouve placé sur le côté gauche de la cuisinière, appareil vu de face.

Elle peut également être livrée avec panneaux décorés sur fond blanc.



**ARTHUR  
MARTIN**



## Section 6

# Conditions de vente et d'expédition

### MODE D'EXPÉDITION

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

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

**Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Revin.**

### CONDITIONS GÉNÉRALES

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

### DÉLAIS DE LIVRAISON

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

### VENTE AU DÉTAIL

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

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

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

Voir suite après les  
planches d'émaux...



NOIR

PALETTE  
DE NOS ÉMAUX FONTE



ÉMAUX CÉRAMIQUES



BLANC



C. V. M. VERT MARTIN



C. V. O. VERT OLIVE



C. G. B. GRIS BLEU



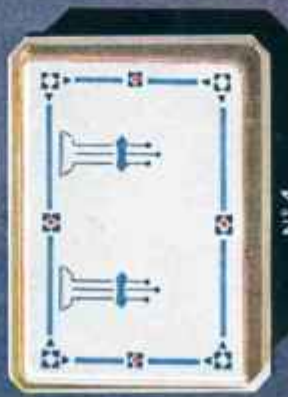
C. B. BRUN



TABLETS DE PANNEAUX DÉCORÉS  
DE CUISINIÈRES, ÉTAGÈRES & DOSSIERS



N°1



N°4



N°7 FILET OR



N°129

TEINTES CÉRAMIQUES pour cuisinières toile d'acier



VERT MARINE



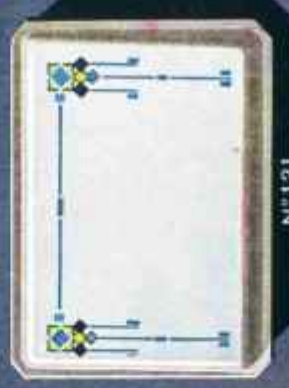
GRIS SOURIS



BRUN MOINE



N°106



N°121



N°131



## ÉMAILLAGE

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

## IMPORTANT

Les appareils que nous présentons dans notre salle d'Exposition, 108, Boulevard Richard-Lenoir Paris 11<sup>e</sup>, ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 18, Rue de la Fontaine-au-Roi Paris 11<sup>e</sup>, lequel n'est agencé que pour les petites livraisons dans Paris et dans les départements de Seine, Seine-et-Oise et Seine-et-Marne. Les grosses expéditions pour Paris comme pour la Province sont toujours faites directement de l'Usine. Afin de gagner du temps, il y a donc intérêt pour la clientèle de Province à s'adresser directement à l'Usine.

## Les Compagnies de Chemins de Fer sont responsables des avaries et des pertes.

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

1<sup>o</sup> Que les Compagnies de Chemins de Fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire.

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

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

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

1<sup>o</sup> De faire des réserves **précises et déterminées** sur le livre d'emargement de la gare, ou le bordereau du camionneur ;

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

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

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

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

## Formalités indispensables pour obtenir le tarif réduit pour les harasses en retour.

Démonter les harasses en retirant simplement les goupilles.

Joindre les **bâches** s'il y a lieu.

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

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



### **GARANTIE**

Nos appareils sont garantis pendant un an, à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière. Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation. La garantie se borne à l'échange pur et simple, après reconnaissance par notre service technique, de la défectuosité de la pièce. Les pièces doivent être livrées dans nos Usines, sans que nous ayons à participer aux frais de main-d'œuvre occasionnés par le démontage ou le montage, ni aux frais ou conséquences de l'immobilisation de l'appareil.



PRÉSENTE :

# La ROSINE

## N° 81 29

### en fonte émaillée

Décor moderne. - Dessus épais finement poli, assemblage soigné et robuste, grille de foyer massive, émaux et nickels irréprochables. - Corps, porte et boutons émaillés céramique. - Barre et petites garnitures nickelées. - Chaudière de 9 litres. Buse dessus (2 trous) ou derrière.



#### Livrée Emaillée Vert-Martin

(sur demande gris-bleu, brun  
ou aubergine).

Dimensions	Lang.	Prof.	Haut.
Dessus	0.750	0.510	0.800
Four	0.280	0.350	0.250
Étuve	0.280	0.450	0.170

**prix de tarif :**

**780 fr.**

Sans chaudière : 710 francs.

LA PREMIÈRE CUISINIÈRE FRANÇAISE CONSTRUITE EN GRANDE SÉRIE



# LA MARTINE 33

en acier émaillé



Dessus			Four			Etuve			Plein tarif
Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	730 fr.
0.770	0.490	0.800	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	

Entièrement découpée et emboutie sur nos presses avec des outillages de précision pour tôles fortes double décapage, émaillage en 3 couches à grande résistance, nickelage à forte épaisseur au bain Endless, chaudière avec robinet étanche à pression. — Barre devant en bi-métal inaltérable.





ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM