



27 JUL. 1982

SOCIÉTÉ
AUER
PARIS

REVISED
EDITION
1968



27 JUN



SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'INCANDESCENCE PAR LE GAZ

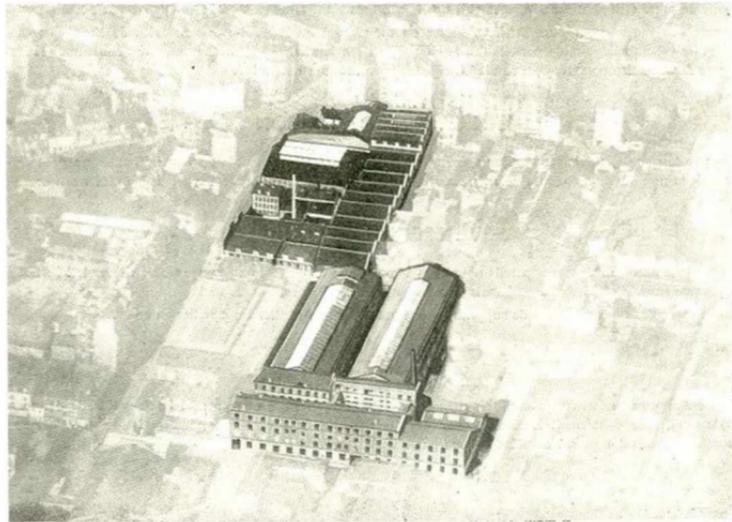
(SYSTÈME AUER)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 6.000.000 DE FR.

SIÈGE SOCIAL A PARIS, 19-21, RUE ST-FARBEAU (XX^e)

USINES A PARIS : 19-21, RUE ST-FARBEAU.
16-18, RUE DU TÉLÉGRAPHE.
18-20, RUE DU BORRÉGO.

FONDERIES ET ÉMAILLERIE A FEUQUIÈRES-EN-VIMEU (SOMME)



SIÈGE, SOCIAL, BUREAUX ET USINES
DE LA SOCIÉTÉ AUER, A PARIS (XX^e)

(VUE PRISE EN AVION)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

POUR LA FRANCE CONTINENTALE

MODE D'EXPÉDITION

Sauf avis contraire nos envois sont toujours faits en "PETITE VITESSE" aux tarifs les plus réduits.

Nos marchandises, même en "PORT PAYÉ", voyagent aux risques et périls des destinataires qui, en cas de retard, avaries ou perte, doivent exercer personnellement recours contre les Compagnies de Transports.

Bien que les marchandises voyageant « en vrac » ne soient acceptées par ces Compagnies qu'avec la mention « sans garantie d'emballage » cette spécification ne les décharge pas de leur responsabilité vis-à-vis des destinataires.

Lors de la réception de nos envois et dans le cas d'avaries apparentes ou même supposées (l'emballage étant en bon état extérieur) nous recommandons à notre clientèle de faire toutes ses réserves vis-à-vis du transporteur, soit en gare sur le livre d'embarquement, soit à domicile sur le bordereau du camionneur. Ces réserves doivent être confirmées par lettre recommandée dans les trois jours qui suivent la réception de la marchandise.

PRIX DU TARIF

Les prix de notre tarif sont sans engagement, nos fournitures étant faites aux cours du jour de la livraison.

Nos prix s'entendent pour marchandises prises en magasin à Paris ou à nos Fonderies de Feuquières-en-Vimeu (Somme) les frais d'emballage et de port étant à la charge de l'acheteur. Exceptionnellement, nous consentons le franco de port en gare destinataire pour les commandes atteignant un minimum déterminé.

DÉLAI DE LIVRAISON

Les ordres de notre clientèle sont toujours exécutés le plus rapidement possible ; aucune garantie ne peut cependant être donnée et la non observation d'un délai, même fixé par nous, ne peut autoriser l'acheteur à annuler son ordre.

VENTE AU DÉTAIL

Pour la vente au détail de nos appareils nous considérons notre clientèle comme engagée à prélever le bénéfice normal habituel pour ce genre d'articles et à ne jamais les offrir à bas prix dans un but de réclame.

Dans ce cas, nous nous réservons de supprimer nos livraisons et de résilier les marchés en cours.

ÉMAIL

Malgré les moyens perfectionnés employés pour notre émaillage, il nous est cependant impossible de donner aucune garantie de similitude concernant le réassortiment des diverses teintes et bien que nous n'utilisions que des émaux de choix nous ne pouvons donner sur ce point aucune garantie de durée.





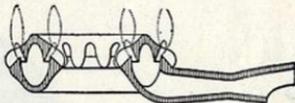
INTRODUCTION

NOS APPAREILS DE CUISINE AU GAZ

MUNIS DE NOTRE BRULEUR ÉCONOMIQUE (BREVETÉ S. G. D. G.) A JETS COUVERTS ET A FLAMMES VERTICALES

Le Gaz est aujourd'hui indiscutablement reconnu comme le combustible le plus pratique et le plus économique, mais il faut, bien entendu, qu'il soit utilisé dans un bon appareil.

LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'INCANDESCENCE PAR LE GAZ (système Auer) bien connue de sa Clientèle par les économies considérables qu'elle lui a fait réaliser dans le domaine de l'Éclairage par le « Bec Auer » a étudié les brûleurs de ses appareils de Cuisine et de Chauffage en partant de ce même principe de réduction de la consommation du gaz.



Coupe longitudinale de notre Brûleur économique.

Ces brûleurs (Brevetés S. G. D. G.) sont à **jets couverts**, pour éviter que les chutes de liquides puissent les obstruer, et à **flammes verticales** parce que la partie la plus chaude d'une flamme étant sa pointe, il importe que ce soit cette pointe qui vienne toucher le fond du récipient. Toute la chaleur produite est ainsi utilisée et l'on se trouve dans les meilleures conditions de rendement.

Nous n'annonçons pas des économies de 50 et même 75 % sur tous les brûleurs connus, ce qui est pourtant facile à dire... Nous nous contentons de garantir que nos brûleurs sont les plus économiques et, dans le but d'en assurer un emploi rationnel, nous croyons utile de faire les quelques recommandations suivantes :

LES FLAMMES DOIVENT ÊTRE COURTES ET SANS POINTES BLANCHES. Pour obtenir le meilleur rendement calorifique d'un brûleur à mélange d'air et de gaz, ses flammes doivent être d'un bleu pâle à la base et presque incolores à leur extrémité ; de plus, leur longueur doit être de 25 mm environ (robinet ouvert en grand). Lorsque les flammes sont blanches à leur extrémité ou trop longues, cela indique que la proportion de gaz admis dans le mélange est trop forte ; il faut alors mater légèrement l'injecteur afin de diminuer son débit. Quelquefois les flammes sont blanches parce que le feu a pris à l'injecteur, il est alors nécessaire d'éteindre et de rallumer à nouveau le brûleur (Cette prise à l'injecteur est caractérisée par un sifflement particulier).

Une autre cause possible de mauvais fonctionnement (avec pointes blanches) est l'encrassement du brûleur, qu'il est nécessaire de nettoyer de temps en temps.

QUAND LE POINT D'ÉBULLITION EST ATTEINT, il est recommandé de régler la hauteur des flammes au moyen du robinet de façon à ne conserver que juste le calorique nécessaire à l'entretien de cette ébullition et pour ne pas consommer du gaz en pure perte, puisque la température d'ébullition de l'eau ne peut pas dépasser 100 degrés.

LE BRÛLEUR DOUBLE A 2 ROBINETS a été établi pour permettre d'obtenir rapidement l'ébullition en allumant la grande couronne de flammes et d'entretenir cette ébullition au moyen de la petite couronne en éteignant l'autre. Il est inutile et même nuisible d'allumer les deux couronnes à la fois, chaque couronne nuisant à la bonne combustion de l'autre.

LA PETITE COURONNE DU BRÛLEUR DOUBLE qui ne consomme que 90 litres à l'heure devra être employée de préférence à toute autre toutes les fois qu'on ne sera pas pressé. A titre d'exemple, il sera bien plus économique de faire chauffer l'eau de la vaisselle sur ce petit brûleur en s'y prenant à l'avance que de la faire chauffer à grand feu sur une autre couronne au moment où on en a besoin. De même, lorsqu'on n'a que le contenu d'un très petit récipient à faire chauffer, cette petite couronne rend les plus grands services et cela grâce à ses flammes verticales. En effet, dans les brûleurs à flammes obliques, il est évident que les flammes passent à côté du fond du récipient et ne le chauffent pas.

LA CASSEROLE DOIT ÊTRE LARGE. Il est particulièrement recommandé d'employer des récipients d'un diamètre un peu plus grand que celui des couronnes de flammes dans le seul but d'éviter une déperdition de chaleur par les flammes inutiles léchant extérieurement leurs parois.

LA CASSEROLE DOIT ÊTRE COUVERTE parce qu'on évite ainsi à la partie supérieure un refroidissement qu'il faut compenser par une dépense de gaz supplémentaire.

PETITS RÉCHAUDS A UN ET DEUX FEUX



**N° 0. PETIT RÉCHAUD
sans robinet**

Hauteur 100 ^m/_m — Longueur 260 ^m/_m



**N° 1. RÉCHAUD ROND "RÉCLAMÉ"
sans robinet**

Hauteur 80 ^m/_m — Diamètre 125 ^m/_m



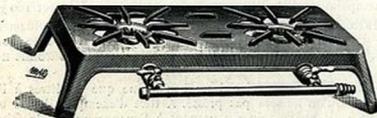
**RÉCHAUD ROND DÉMONTABLE (4 tailles)
sans robinet**

N°s	2	3	4	5
Diamètre en ^m / _m . . .	125	138	162	180
Hauteur en ^m / _m . . .	84	87	92	98



**N° 6. RÉCHAUD CARRÉ "RÉCLAMÉ"
sans robinet**

Hauteur	100 ^m / _m
Largeur	285 ^m / _m
Profondeur	285 ^m / _m



**N° 9. RÉCHAUD RECTANGULAIRE "RÉCLAMÉ"
à deux feux, deux robinets**

Hauteur 100 ^m/_m — Largeur 540 ^m/_m — Profondeur 285 ^m/_m

RECHAUDS PLATS DEMONTABLES

A UN, DEUX ET TROIS FEUX



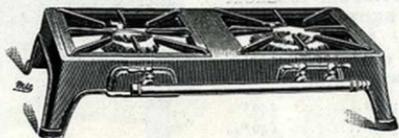
N° 8

RÉCHAUD CARRE
à grille démontable
à deux robinets
(Brûleur double)

Haut. 115 ^m/_m - Larg. 290 ^m/_m - Profond. 290 ^m/_m

N° 7

LE MÊME, sans robinet
(Brûleur simple)



RECHAUD RECTANGULAIRE
à grilles démontables

Hauteur 115 ^m/_m - Largeur 500 ^m/_m - Profondeur 290 ^m/_m

N° 10. — **A deux feux et deux robinets**
(Deux brûleurs simples)

N° 11. — **A deux feux et trois robinets**
(Un brûleur double, un brûleur simple)

N° 11 bis. — **A deux feux et quatre robinets**
(Deux brûleurs doubles)



N° 18

RECHAUD RECTANGULAIRE
à trois feux
grilles démontables

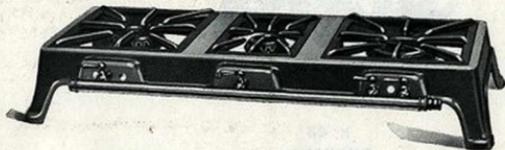
Hauteur 115 ^m/_m - Largeur 800 ^m/_m
Profondeur 290 ^m/_m

Peut être livré avec trois, quatre, cinq ou six robinets, c'est-à-dire avec trois brûleurs simples, un simple et deux doubles, un double et deux simples, trois brûleurs doubles (*Voir Tarif*).

N° 19

RÉCHAUD RECTANGULAIRE
à trois feux
grilles démontables

Hauteur 115 ^m/_m - Largeur 725 ^m/_m
Profondeur 290 ^m/_m

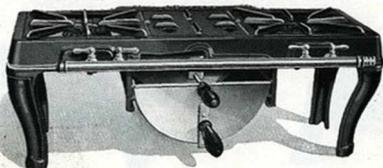


Le petit brûleur simple du milieu ne peut être remplacé par un double, les dimensions de la grille centrale ne le permettant pas, mais il peut, sur demande, être remplacé par un brûleur de fer à repasser (*Voir Tarif*).

RECHAUDS DIVERS

N° 12
RECHAUD
ROTISSOIR - GRILLOIR
RECTANGULAIRE
à trois feux,
quatre robinets
Grilles démontables

Hauteur..... 240^m/_m
 Largeur..... 640^m/_m
 Profondeur..... 290^m/_m



N° 12

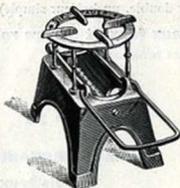
(Sur demande ce réchaud peut être livré avec **pieds droits**)

N° 12 bis
LE MÊME APPAREIL

mais en forme basse
 avec lèche-frite plate

Hauteur..... 170^m/_m
 Largeur..... 640^m/_m
 Profondeur..... 290^m/_m

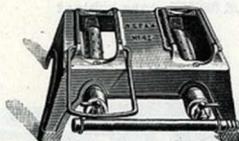
RECHAUDS "COIFFEUR" ET "TOILETTE"



N° 41

PORTE-BOUILLOTE MOBILE
et SUPPORT DE FER A FRISER

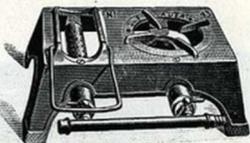
Hauteur 0^m13 - Largeur 0^m10 - Profondeur 0^m20



N° 42

RECHAUD
pour deux fers à friser

Hauteur 0^m07 - Largeur 0^m19 - Profondeur 0^m20



N° 43

RECHAUD

un feu et un fer à friser

Hauteur 0^m07 - Largeur 0^m21 - Profondeur 0^m20



N° 44

RÉCHAUD CARRE

à un feu

Hauteur 0^m07 - Largeur 0^m14 - Profondeur 0^m18



RECHAUDS A RÉCUPÉRATION

A DESSUS UNI



B-1 un feu

Hauteur .. 12 °/m
Profondeur 50 °/m
Largeur. 26,5 °/m

La facilité d'assembler ces réchauds permet de constituer des tables chauffantes aussi importantes qu'il peut être nécessaire.



B-2 deux feux. — Haut. 12 °/m - Prof. 50 °/m - Larg. 53 °/m

B-3 trois feux. — Haut. 12 °/m - Prof. 50 °/m - Larg. 80 °/m

Etc....

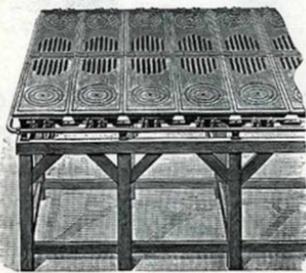


Table à réchauds multiples

Dans les appareils de cette série, le dessus des réchauds ne présente aucune aspérité ce qui facilite le déplacement des casseroles.

Les gaz brûlés n'ont que la grille ajourée du dessus comme orifice d'échappement.

Il s'ensuit que l'utilisation de la chaleur produite par la flamme des brûleurs est plus complète puisque les gaz chauds sont dirigés vers un orifice unique.

La ménagère peut ainsi placer sur la grille ajourée les mets dont elle veut entretenir l'ébullition ou qu'elle désire simplement tenir au chaud.

NOTA. — Il est cependant recommandé de ne pas obstruer entièrement la grille ajourée par les récipients placés dessus afin de ne pas empêcher l'échappement des gaz.



RÉCHAUD PLAT Série B N° 20

Grande surface : 0°80 de large sur 0°50 de profond., trois foyers avec grilles reversibles sur l'avant et grilles ajourées à l'arrière permettant l'utilisation de la chaleur des gaz brûlés. Est livré avec une plaque de tôle émail blanc coulissant sous les brûleurs pour faciliter le nettoyage.

Cet appareil convient à merveille pour compléter l'installation d'une cuisine où une grande table chauffante est nécessaire.

Cet appareil réalise une autre disposition que le réchaud N° B-20 ci-dessus, mais les conditions d'emploi sont les mêmes.

Largeur 0°57 — Profondeur 0°52



RÉCHAUD PLAT Série B N° 240

RÉCHAUD "LESSIVEUSE" N° 201



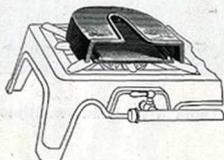
Entièrement en fonte et muni d'un brûleur puissant, cet appareil est destiné au chauffage rapide des grands récipients et notamment des lessiveuses.

Diamètre..... 0^m30
 Hauteur..... 0^m14
 Débit horaire moyen..... 600 litres

PLAQUE DE REPASSAGE

se posant sur la grille du réchaud

évitant que le fer à repasser soit en contact avec la flamme du brûleur



Se fait pour un et deux fers

PLATEAUX DE PROPRETÉ

N°s 92 & 93

pour réchauds et radiateurs



Entièrement en fonte, ces plateaux sont d'un emploi très pratique, tant pour les réchauds, lorsque ceux-ci ne sont pas placés sur un support-étagère, que pour les radiateurs qu'ils isolent des parquets.

Dimensions :

N° 92 Largeur..... 43 ⁹/_m Profondeur... 33 ⁹/_m
 N° 93 d° 66 ⁹/_m d° .. 36 ⁹/_m

SUPPORT-ETAGERE N° 16 BIS

pour Réchauds-Fours N°s 302 à 307



Entièrement en fonte.

Plaques latérales mobiles
 fournies ou non avec le support-étagère

Dimensions d'ensemble :

Hauteur..... 50 ⁹/_m
 Largeur (avec ailettes latérales) 1^m
 — (sans —).. 0^m50
 Profondeur..... 33 ⁹/_m

RÉCHAUDS POUR FERS A REPASSER

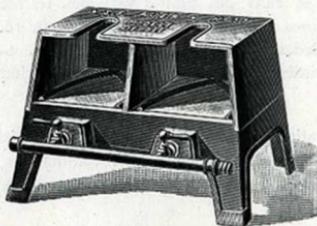
AVEC ENVELOPPE ET PLAQUE PORTE-FER

Modèle "REPASSEUSE" (3 grandeurs)



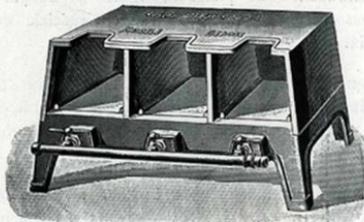
N ^{os}	51	52	53
	un fer un robinet	deux fers deux robinets	trois fers trois robinets
Hauteur totale.. $\frac{cm}{m}$	16	16	16
Largeur — »	17	30	44
Profondeur — »	30	30	30
Entrée de la plaque porte-fer	10 $\frac{cm}{m}$		
Profondeur à la pointe de la plaque porte-fer.....	18 »		
Hauteur disponible de l'enveloppe	4 »		
Consommation par brûleur.....	250 l.		

Modèle "CHAPELIER" (3 grandeurs)



N ^{os}	56	57	58
	un fer un robinet	deux fers deux robinets	trois fers trois robinets
Hauteur totale.. $\frac{cm}{m}$	20	20	20
Largeur — »	18	30	45
Profondeur — »	30	30	30
Entrée de la plaque porte-fer	10 $\frac{cm}{m}$		
Profondeur à la pointe de la plaque porte-fer.....	17 »		
Hauteur disponible de l'enveloppe	8 »		
Consommation par brûleur.....	250 l.		

Modèle "TAILLEUR" (3 grandeurs)



N ^{os}	61	62	63
	un fer un robinet	deux fers deux robinets	trois fers trois robinets
Hauteur totale.. $\frac{cm}{m}$	22,5	22,5	22,5
Largeur — »	18	30	45
Profondeur — »	40	40	40
Entrée de la plaque porte-fer	10 $\frac{cm}{m}$		
Profondeur de la plaque porte-fer.....	27 »		
Hauteur disponible de l'enveloppe.....	10,5		
Consommation par brûleur.....	500 l.		

Ces réchauds sont munis d'une plaque porte-fer en fonte qui empêche le contact direct du fer avec la flamme du brûleur. La présence de cette plaque, en évitant l'encrassement du fer, en facilite le glissement.

NOS RÉCHAUDS A FOUR

ET

- NOS CUISINIÈRES -



La commodité et les avantages de la cuisine au gaz engagent de plus en plus les consommateurs à utiliser des appareils complets, permettant de cuire tous les mets et d'abandonner ainsi la cuisinière à charbon et ses multiples inconvénients.

C'est pour répondre à ces besoins qu'ont été créés nos réchauds à rôtissoire-grilloir-four et nos cuisinières, tous appareils offrant, sous des volumes et dans des limites variables, les mêmes commodités et les mêmes avantages. C'est ainsi que nos réchauds-four permettent de réussir parfaitement, dans les meilleures conditions, toutes grillades, gratins, rôtis et pâtisserie, toutes les fois qu'on ne peut porter son choix sur nos cuisinières à gaz, qui figurent au chapitre suivant.

Nos brûleurs sont exactement appropriés à leur destination ; c'est ainsi que, dans nos réchauds à dessus à trois feux, le feu central est constitué par deux brûleurs superposés, commandés par un robinet à deux injecteurs différents, le feu supérieur ne nécessitant qu'une consommation bien inférieure à celle du brûleur du four.

La série de nos réchauds à four comprend six appareils, dont les particularités sont détaillées ci-après, mais dont les principales caractéristiques sont communes :

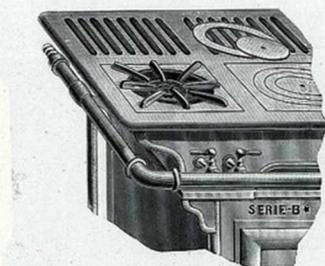
Nous avons adopté un four de largeur uniforme, 33 centimètres, mesure qui nous a paru convenir le mieux, assez grande pour permettre l'introduction de pièces de viande et de plats assez importants, et suffisamment petite pour ne pas nécessiter une construction spéciale de l'appareil entraînant une majoration excessive de prix.

Ce four est chauffé à la partie supérieure par un foyer métallique porté à l'incandescence, et à la partie inférieure par une rampe spéciale à flamme bleue. On obtient, de cette manière, à l'aide de plaques de tôle livrées avec l'appareil, un compartiment clos, à température uniforme dans lequel se réussissent les plats les plus délicats.

Pour permettre de faire les rôtis devant un feu vif, comme avec la broche, nous avons adopté pour les grils la forme d'un **V** largement ouvert, avec laquelle on peut facilement faire rôtir un poulet ou un morceau de viande en le retournant sur toutes les faces à l'aide d'une fourchette. Les côtelettes, biftecks, etc..., ainsi que le pain, peuvent être grillés comme avec le gril ordinaire.

Tous nos réchauds-four sont également munis, sur le dessus, de grilles reversibles, unies d'un côté et munies de lames en relief de l'autre ; ces deux profils différents ont été adoptés dans le but d'utiliser au mieux la chaleur produite par les brûleurs. Tant qu'il s'agit de chauffer à feu doux, le côté uni de la grille peut rester apparent ; dans le cas, au contraire, où un feu vif est nécessaire, ou encore si le récipient utilisé est de diamètre plus grand que l'ouverture dégagée par les rondelles et tampons, il est indispensable de retourner la grille pour faire apparaître les lames en relief.

Toutes ces dispositions se retrouvent dans nos cuisinières, avec quelques variations permises par les dimensions plus grandes des appareils. On en trouvera le détail pour chaque modèle dans les pages suivantes.



Vue du carré à grilles retourné.

Nos réchauds à four sont livrés avec leurs accessoires, comprenant :

- Une lèche-frite et sa poignée ;
- Un gril coudé (remplaçant la broche) ;
- Une plaque pleine } pour le four ;
- Une plaque perforée }
- Un crochet pour la manœuvre des rondelles et tampons.



RÉCHAUDS A FOUR

A DESSUS UNI, A DEUX ET TROIS FEUX



Les réchauds de ce modèle comportent un dessus de 65^e/_m de longueur sur 32^e/_m de profondeur ; la porte est équilibrée et le four entièrement fermé.

Réchauds à dessus à deux feux.

Dans les appareils N^{os} 302 et 304, le dessus possède un brûleur double à gauche et un brûleur simple à droite ; le N^o 302 a une hauteur totale de 34^e/_m et une hauteur utile du four de 21^e/_m ; dans le N^o 304, ces dimensions sont réduites de 5^e/_m. Ces deux modèles sont toujours livrés avec joues non émaillées.

Réchauds à dessus à trois feux.

Dans les appareils N^{os} 303 et 305, le dessus possède, en plus des deux brûleurs ci-dessus, un brûleur central utilisable quand le foyer supérieur de la rôtissoire-four est éteint ; un robinet unique, à deux voies, alimente l'un ou l'autre de ces deux brûleurs.

Le N^o 303 est le modèle haut (34^e/_m) ; le N^o 305, le modèle bas (29^e/_m).

Ces quatre appareils constituent, sous un volume restreint, de véritables petites cuisinières permettant la confection d'une cuisine complète aussi bien pour deux ou trois personnes que pour huit à dix quand il le faut.

NOTRE ÉMAIL CÉRAMIQUE
" Gris Perle "

RÉCHAUD FOUR N° 306

sur son support n° 16 bis



Pour la Cuisine Moderne de moyenne importance

NOTRE EMAIL CÉRAMIQUE

de la série

réf. 1000

1000



1000

RÉCHAUDS A FOUR

A GRAND DESSUS UNI

extensible par ailettes ajourées mobiles

Grand Modèle N° 306 Hauteur totale 34 ^o/_m

Petit Modèle N° 307 — 29 ^o/_m

Dimensions de la table chauffante 72 X 35



Hauteur utile du four : N° 306 21 ^o/_m - N° 307 16 ^o/_m

Carrés à grilles réversibles sur le dessus

Porte équilibrée

Ces deux appareils ne diffèrent entre eux que par la hauteur. Les deux modèles comportent **trois feux** sur la table chauffante, le feu central étant alimenté par un robinet spécial commandant en même temps le feu supérieur de la rôtissoire-four. Celle-ci est entièrement fermée.

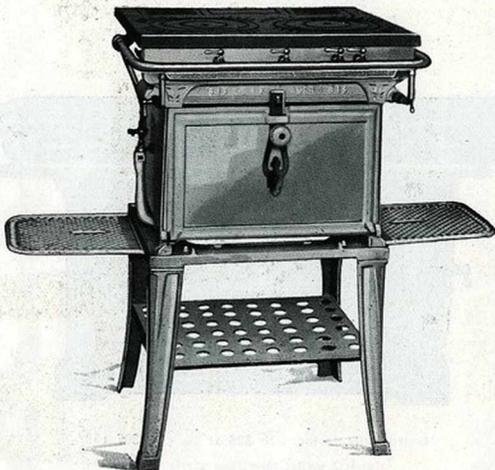
L'extension de la surface utilisable du dessus est obtenue par l'adjonction de plaques ajourées mobiles (35 X 15) qui peuvent s'adapter indifféremment sur les côtés ou dans le fond. On peut donc en employer jusqu'à quatre par réchaud, donnant ainsi au-dessus du réchaud une surface totale d'un demi-mètre carré (*Fig. ci-dessous*).



PETITE CUISINIÈRE ÉCONOMIQUE

A RÉCUPÉRATION

Série B. — N° 13



Les principales caractéristiques de cet appareil perfectionné sont les suivantes :

Grand dessus uni à trois feux, deux à l'avant dont un feu double, un feu simple à l'arrière.

Réchauffeur à l'arrière où sont utilisés les gaz brûlés provenant des brûleurs du four.

Grilles réversibles sur les brûleurs.

Plaque de propreté en tôle émail blanc sous les brûleurs du dessus, permettant le nettoyage facile.

Grand four de 40 % de largeur, comportant feu dessus et feu dessous, le feu de la grillade divisible pour la cuisson des plats peu importants.

Cuivrerie et garnitures finement nickelées.

DIMENSIONS :

Du dessus : 525 × 465. — Du four : haut. 250 ; ouv. 400 ; Prof. 340. — Hauteur de l'appareil sur support : 810.

Employée avec son support, dont les ailettes droite et gauche sont mobiles, notre petite **Cuisinière B-13** est un des appareils de cuisine les mieux conçus pour faire apprécier les avantages de la cuisine au gaz.

Pratique à tous égards et particulièrement économique, notre petite **Cuisinière B-13** est l'appareil idéal pour les ménages moyens, puisqu'elle permet de faire, dans les meilleures conditions, la cuisine pour trois ou quatre personnes aussi bien que pour dix ou douze.

CUISINIÈRE ÉCONOMIQUE

Série B. — N° 210



DIMENSIONS :

	Haut.	Larg.	Profond.
De la cuisinière seule	0,55	0,80	0,50
Du dessus seul	—	0,80	0,50
De la rôtissoire-four.	0,23	0,45	0,35
Du support seul	0,26	0,61	0,43
Du support avec plaques latérales	0,26	1,10	0,43

Dessus à trois feux à récupération. — Grilles réversibles. — Rampes et garnitures nickelées. — Porte aluminium poli.
 Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus.

Dans cet appareil, comme dans le modèle suivant **B-230**, les grandes dimensions du dessus (80^o/_m de largeur sur 50^o/_m de profondeur) ont permis de réaliser une disposition très appréciée des usagers : les trois brûleurs sont placés à l'avant, et à l'arrière se trouvent trois ouvertures grillées par lesquelles s'effectue la sortie des gaz chauds provenant de chacun des brûleurs. Un récipient dont le contenu a été porté à l'ébullition sur un brûleur peut donc être repoussé sur l'ouverture correspondante pour continuer à y mijoter pendant qu'on confectionnera un autre mets sur ce même brûleur.

ROTISOIRE-FOUR. — Celle-ci comporte le même dispositif de chauffage que nos réchauds-four, avec des brûleurs de puissance correspondante à son volume bien entendu. — Le brûleur supérieur est sectionné en deux parties pour permettre de n'allumer que la moitié du foyer pour la cuisson des plats peu importants.

GRANDE CUISINIÈRE ÉCONOMIQUE

Série B. — N° 230



DIMENSIONS :

	Haut.	Larg.	Profond.
De l'appareil.....	0,80	0,80	0,50
Du dessus seul.....	—	0,80	0,50
Du four.....	0,20	0,45	0,35
De la rôtissoire.....	0,23	0,45	0,35

Dessus à trois feux à récupération. — Grilles réversibles. — Rampes et garnitures nickelées. — Portes aluminium poli. Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus.

Cette cuisinière dérive du modèle précédent **Série B N° 210** et n'en diffère que par la disposition des deux compartiments formant four et rôtissoire distincts.

Cette division en deux compartiments fait de ce modèle de cuisinière un appareil très complet répondant à toutes les exigences d'une cuisine compliquée.

Le compartiment « inférieur » constitue la « Rôtissoire », chauffée à sa partie supérieure par un foyer dont les « flammes bleues » portent au rouge cerise les plaques de fonte ajourée dont l'ensemble forme un « plafond incandescent » d'une grande puissance de rayonnement. L'intensité de ce foyer, tout à fait comparable à celle d'un foyer de coquille à charbon de bois, permet d'obtenir les rôtis les mieux dorés comme les gratins les plus croustillants (en réglant la flamme tout naturellement suivant la cuisson désirée, sous peine de voir brûler la pièce ou le mets...).

Le compartiment « supérieur » constitue le « Four » chauffé à sa partie inférieure par le plafond à flammes bleues de la rôtissoire et à sa partie supérieure par une rampe de longues flammes blanches ce qui permet de faire cuire « feu dessus » et « feu dessous » les mets placés dans ce compartiment.

Les brûleurs de chaque compartiment sont sectionnés en deux parties, ce qui permet de n'allumer que la moitié du foyer si l'on n'a qu'un mets peu important à faire cuire.

NOTRE ÉMAIL CÉRAMIQUE
" Vert Olive "

CUISINIÈRE A ROTISSOIRE ET FOUR

Série B. - N° 230



Pour la Grande Cuisine

CUISINIÈRE EN TOLE D'ACIER, ÉMAIL BLANC

Série C. — N° 31



DIMENSIONS :

	Haut.	Larg.	Profond.
De l'appareil.....	0,80	0,78	0,42
Du dessus seul.....	—	0,78	0,36
Du four.....	0,23	0,34	0,30

Cette petite cuisinière forme un appareil complet, indépendant, d'un volume restreint, et est particulièrement maniable grâce à sa légèreté relative. Elle présente les mêmes caractéristiques d'économie et de rendement que nos réchauds et cuisinières des modèles précédents. Le dessus uni comporte trois feux, l'un avec brûleur simple, l'autre avec brûleur double, le feu central étant constitué par un brûleur droit et recouvert d'une plaque avec tampon ovale pour être utilisé, soit pour le chauffage de fers à repasser, soit pour tenir au chaud des plats déjà confectionnés. Ce feu central reçoit au surplus la chaleur des gaz brûlés dans le four et sert, dans ce cas, sans qu'il soit besoin d'allumer le brûleur qui y est disposé.

A la partie supérieure de la rôtissoire-four se trouve le **plafond incandescent**, permettant la confection des grillades, et à la partie inférieure une rampe à flammes bleues, pour la cuisson des plats feu dessus et feu dessous.

L'appareil est fourni avec les plaques tôle et fonte réalisant le dispositif de four, et avec une lèchefrite et deux grils, l'un horizontal pour les grillades, l'autre courbé pour les rôtis. Ces deux grils s'adaptent à la lèchefrite où le jus se trouve recueilli.

La **Cuisinière C-31** est livrée avec dessus uni en fonte polie, bandeau, rampes, robinetterie, garniture de porte et pieds nickelés. Porte équilibrée.

CUISINIÈRE EN TOLE D'ACIER, ÉMAIL BLANC

Série C. — N° 33



DIMENSIONS DE L'APPAREIL :

Hauteur	810 ^{mm}
Dessus :	
Profondeur	470 ^{mm}
Largeur	580 ^{mm}
Avec allonges latérales :	
Profondeur	470 ^{mm}
Largeur	950 ^{mm}
Grillade :	
Ouverture	300 ^{mm}
Profondeur	490 ^{mm}
Hauteur	150 ^{mm}
Four :	
Ouverture	300 ^{mm}
Profondeur	400 ^{mm}
Hauteur	230 ^{mm}

Portes équilibrées.

Rampes, robinetterie, garnitures nickelées.

La conception de ce nouvel appareil comporte les caractéristiques principales ci-après :

1° La construction spéciale du four, à triple paroi (Breveté S.G.D.G.), et à double circulation des gaz chauds (Voir schéma ci-contre).

2° La disposition adoptée pour rendre indépendants le four et la grillade-rôtissoire placée au-dessus de lui, qui peuvent ainsi être utilisés simultanément, chaque compartiment comportant un brûleur spécial approprié à son volume et à sa destination.

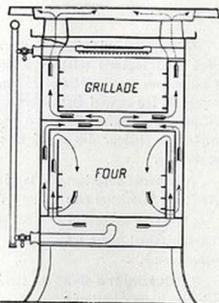
La circulation des gaz, telle qu'elle est réalisée dans cet appareil, procure rapidement la température uniforme de tout le four, indispensable pour réussir la cuisson des mets. En outre, les gaz brûlés sont dirigés à leur sortie du four autour du compartiment supérieur (grillade-rôtissoire) qui, sans consommation de gaz, constitue un chauffe-assiettes ou peut être utilisé pour tenir au chaud des mets déjà confectionnés. Ce compartiment comporte toutefois un brûleur spécial à plafond incandescent pour la confection des grillades, gratins, etc.

Enfin les gaz brûlés peuvent encore être utilisés à la sortie à travers les grilles du dessus de l'appareil.

Le dessus de la cuisinière comporte trois feux, deux à l'avant, un à l'arrière et forme table chauffante sur toute sa surface. Les grilles dessus de brûleurs sont réversibles.

Chaque fois que c'est possible nous recommandons l'emploi des allonges latérales mobiles qui, augmentant sensiblement la surface du dessus, facilite le maniement des ustensiles culinaires.

L'ensemble constitue ainsi un appareil de cuisine rationnel, utilisant au mieux la chaleur produite par les brûleurs et par conséquent d'un fonctionnement particulièrement économique.



NOS CUISINIÈRES A COFFRE



Les préférences de la clientèle s'orientent de plus en plus vers ces appareils dont le four (ou coffre) présente de grandes dimensions et dont la porte et les parois calorifugées, en l'isolant de l'air extérieur, le garantissent contre le refroidissement.

La capacité de ce grand four permet, en effet, de le diviser en compartiments au moyen des tôles et grils livrés avec l'appareil, et d'y faire cuire ainsi plusieurs mets à la fois, ou bien d'y faire rôtir une très grosse pièce de viande en enlevant alors toutes les séparations.

Ce sont donc des appareils qui facilitent beaucoup le travail de la cuisinière en lui permettant d'exécuter aussi bien un repas familial qu'un grand dîner.

Pour le travail des casseroles, ces cuisinières sont surmontées d'un dessus plat, sans aspérités qui en gêneraient la manutention ; au-dessous sont la grillade à foyer incandescent (formant le plafond du four) et le grand coffre, chauffé à sa partie inférieure par deux brûleurs de grand rendement calorifique.

Il y a intérêt à utiliser toujours au maximum le volume disponible de ce four, de manière à éviter de consommer du gaz en pure perte ; c'est ainsi, par exemple, qu'on peut fort bien profiter de la cuisson d'un (ou plusieurs plats) ne remplissant pas entièrement le four, pour y faire chauffer en même temps une certaine quantité d'eau dont on aura toujours l'emploi à un moment donné.

Nous nous sommes appliqués, d'autre part, à rendre l'entretien de ces appareils aussi facile que possible et dans ce but l'intérieur du four est émaillé blanc, les supports de léchefrite et grils étant en outre démontables.



CUISINIÈRE A FOUR-COFFRE

" COFFRAUER "

Série B. — N° 24



Entièrement en fonte

Dessus uni
à grilles réversibles

Rampes et garnitures
nickelées

DIMENSIONS

Hauteur..... 830

Dessus.. 570x510

Coffre. 340x330x360

Cette nouvelle cuisinière constitue l'appareil de cuisine au gaz le plus moderne et le plus perfectionné. Le dessus comporte un brûleur simple et un brûleur double de notre modèle breveté S. G. D. G. les plus économiques, et à l'arrière, un petit brûleur spécial permettant d'utiliser la table sur toute la largeur comme réchauffeur. Le coffre est calorifugé sur les parois et la porte pour éviter tout refroidissement ; ses dimensions permettent d'y confectionner à la fois un rôti, une pâtisserie, un gratin, etc. Une plaque dite de "propreté" est disposée sous les brûleurs du dessus pour faciliter le nettoyage.

ADOPTÉZ NOTRE CHAUDIÈRE " STANDARD "

CUISINIÈRE A FOUR-COFFRE A RÉCUPÉRATION

Série B. — N° 25



Entièrement en fonte
Grand dessus uni à trois feux à grilles reversibles
Rampes et garnitures nickelées

	DIMENSIONS :		
	Haut.	Larg.	Prof.
De l'appareil.....	0,80	0,80	0,50
Du dessus.....	—	0,80	0,50
Du coffre.....	0,40	0,35	0,34
Du support seul.....	—	0,55	0,43

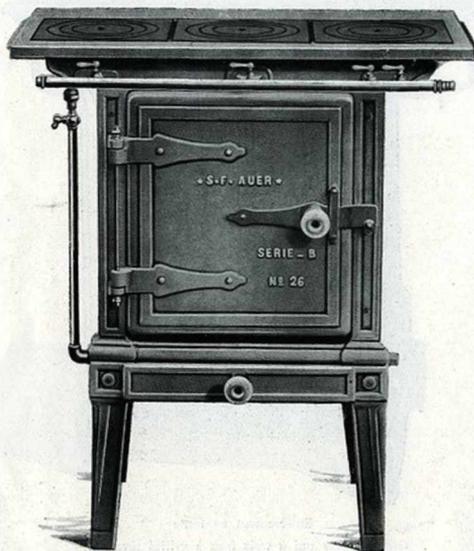
Par ses dimensions et sa disposition cet appareil permet de faire couramment la cuisine pour 20 personnes.

Sa caractéristique particulière est son **dispositif de récupération des gaz brûlés**, qui, provenant des brûleurs supérieurs ou du four coffre, sont canalisés de manière à s'échapper par les grilles placées à l'arrière de la table chauffante. Le rendement de l'appareil est ainsi considérablement augmenté, puisqu'un mets continuera à mijoter lorsqu'il sera placé sur ces grilles, le brûleur devenant disponible pour la confection d'un autre mets.

Pour la cuisson des pièces de viande importantes dans le coffre, elles sont suspendues, la partie la plus épaisse en haut, par un crochet spécial au plafond mobile en fonte que l'on place à la partie supérieure.

CUISINIÈRE A FOUR-COFFRE "FLORA"

Série B. — N° 26



Entièrement en fonte

Dessus à surface variable à trois feux

Rampes et garnitures nickelées

DIMENSIONS :

Haut. 0.80. — Dessus : Larg. 0.72 ; Profond. 0.35. — Four-coffre : Ouvert. 0.33 ; Haut. 0.37 ; Profond. 0.29

Cet appareil, d'encombrement restreint, a été conçu pour répondre à la demande des nombreux consommateurs de gaz qui ne disposent pas de l'emplacement généralement nécessaire pour l'installation d'une cuisinière à gaz de modèle normal.

Ils peuvent ainsi profiter de tous les avantages de ces cuisinières, et en particulier des cuisinières à coffre dont la "FLORA" possède toutes les caractéristiques.

Pour le cas, toutefois, où l'on dispose d'un emplacement suffisant, le dessus est disposé pour recevoir, tant à l'arrière que sur les côtés, des allonges mobiles, permettant d'en augmenter la surface. Les dimensions du dessus peuvent alors atteindre, avec deux ailettes latérales : 1 mètre de largeur ; avec deux ailettes arrière : 0^m50 de profondeur ; avec les quatre ailettes : 1 mètre de largeur sur 0^m50 de profondeur.

.... POUR INSTALLATIONS INDUSTRIELLES A ÉTÉ PRIMÉ AU

NOTRE ÉMAIL CÉRAMIQUE
" Bleu "

CUISINIÈRE A FOUR-COFFRE " COFFRAUER "

Série B. - N° 24



Remplace la Cuisinière à Charbon

NOTRE EMAIL GERMANIQUE

1890

CHAMBRE A VAPEUR PORTATIVE

Modèle N° 12



CHAMBRE A VAPEUR PORTATIVE



NOS APPAREILS

DE

CHAUFFAGE AU GAZ



Le chauffage au gaz est le plus pratique à tous égards ; relativement peu répandu, il doit, à certains appareils de conception fâcheuse, d'être réputé peu hygiénique et onéreux. Nous ne saurions trop insister auprès de notre clientèle pour qu'elle abandonne de telles préventions, absolument injustifiées dès qu'on utilise convenablement ce mode de chauffage.

Les appareils que nous lui présentons ont été à tous égards étudiés avec le plus grand soin et c'est en toute confiance que nous les recommandons. Ils permettent aux usagers d'apprécier dans leur ensemble les nombreux avantages qu'offre l'emploi du gaz pour le chauffage comme pour la cuisine :

PROPRETÉ ;

ALLUMAGE ET EXTINCTION INSTANTANÉS ;

MARCHE IMMÉDIATE A PLEIN RÉGIME ;

VENTILATION DES LOCAUX ;

RÉGLAGE RIGOUREUX ;

pour ne citer que les principaux.

Nous ferons toutefois observer que l'installation de l'appareil choisi est aussi importante que le choix de l'appareil lui-même ; sa capacité de chauffe doit être plutôt supérieure au volume du local à chauffer (ce qui n'a aucune importance au point de vue consommation, puisque celle-ci peut être limitée aux besoins de chauffage par la simple manœuvre du robinet), et il doit toujours être monté avec dispositif de dégagement au dehors des locaux des produits de la combustion. On ne doit pas plus employer un radiateur à gaz sans évacuation qu'on n'emploierait un brasero dans le milieu d'une pièce d'habitation.

Tous nos radiateurs et cheminées sont munis d'une buse permettant leur installation facile devant une cheminée (*Voir plus loin*, à la rubrique « Accessoires » nos tuyaux et coudes appropriés).



RADIATEURS

A FOYER RAYONNANT MOYEN

N° 103

à 4 tisons en terre réfractaire spéciale

Hauteur 0^m.40 — Largeur 0^m.27 — Profondeur 0^m.12

Consommation horaire : 300 litres environ.

Disposé pour l'évacuation des produits de combustion pour chauffage continu d'une pièce de 30 mètres cubes environ.

Diamètre de la buse..... 55 ^m/_m



N° 134

à 5 tisons grand modèle, spéciaux

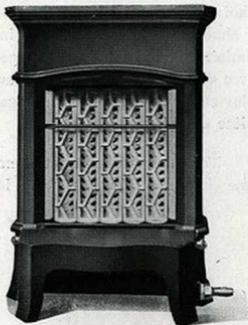
Hauteur 0^m.43 — Largeur 0^m.315 — Profondeur 0^m.135

Consommation horaire : 500 litres environ.

Appareil de style particulièrement recommandé pour le chauffage des petits et moyens locaux. Son brûleur lui assure un rendement exceptionnel.

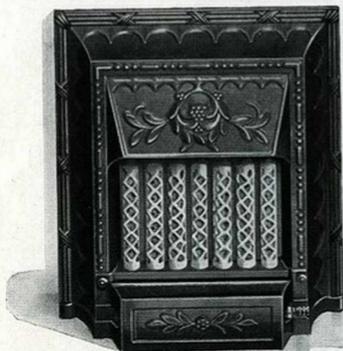
Peut chauffer une pièce de 45 mètres cubes environ.

Diamètre de la buse..... 70 ^m/_m



CHEMINÉES

A GRAND FOYER RAYONNANT



N° 107

à 7 tisons
en terre réfractaire spéciale

Hauteur 0^m50 — Largeur 0^m44 — Profondeur 0^m13

Consommation horaire : 6 à 700 litres

Se recommande pour le chauffage des Bureaux, Salons,
Salles à manger, etc.

Diamètre de la buse d'évacuation..... 60 ^m/_a

Peut chauffer une pièce de 60 mètres cubes environ.

N°s 131 et 132

à 10 tisons
en terre réfractaire spéciale

Haut. 0^m51 — Largeur 0^m46 — Profondeur 0^m22

Consommation horaire : 100 litres par tison.

De présentation élégante, ces appareils peuvent être utilisés dans toute pièce d'habitation dont ils ne déparent pas la décoration.

Le **Modèle 131** comporte un brûleur divisé, commandé par les deux robinets placés sur la façade ; cette disposition commode permet d'allumer à volonté 4, 6 ou 10 tisons selon les besoins de chauffage.

Le **Modèle 132** ne comporte qu'un brûleur simple et les robinets sont supprimés.

Les **Cheminées 131 et 132** peuvent chauffer une pièce de 80 mètres cubes environ.

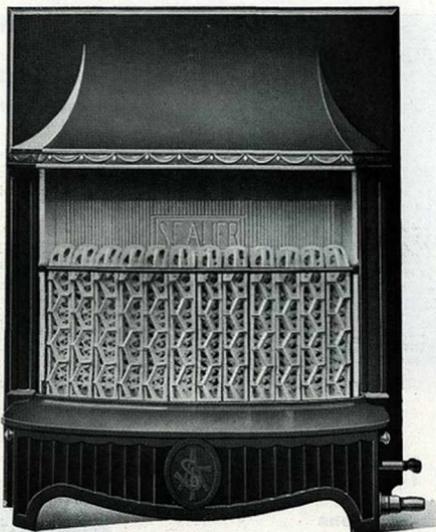
Diamètre de la buse..... 83 ^m/_a



CHEMINÉES "SFALYL"

« Les meilleurs appareils de chauffage au gaz connus à l'heure actuelle »

Mentionnées au Concours de l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France
1928



Disposées pour l'évacuation des produits de combustion

Consommation par tison : 90/100 litres-heure

PUISSANCE CALORIFIQUE RAYONNANTE CONSIDÉRABLE

BRULEUR DE CONSOMMATION RÉDUITE

Ces caractéristiques ont été obtenues après des études attentives par la composition et la forme spéciale du fond réfractaire et des tisons ainsi que du brûleur dont la souplesse de marche est remarquable.

Leur cachet artistique s'harmonise en outre avec les mobiliers de tous styles.

Cheminée "SFALYL" N° 135 : 9 tisons, brûleur simple sans robinet. Hauteur 0^m65 ; Largeur 0^m45 ; Diamètre de la buse 97 ^m/_m.

— **N° 136** : La même, mais en 0^m55 de hauteur.

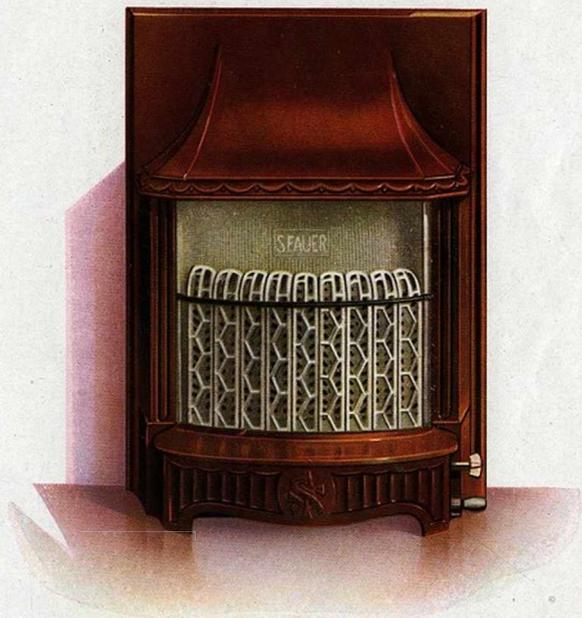
— **N° 138** : 12 tisons, brûleur divisé avec robinet spécial permettant le fonctionnement à volonté avec 6 ou 12 tisons. Hauteur 0^m67 ; Largeur 0^m55 ; Diamètre de la buse 97 ^m/_m.

Les **Cheminées N° 135-136** peuvent chauffer une pièce de 80 mètres cubes environ ; la **Cheminée N° 138** une pièce de 100 mètres cubes environ.

NOTRE ÉMAIL CÉRAMIQUE
"Marron"

CHEMINÉE "SFALYL" N° 135

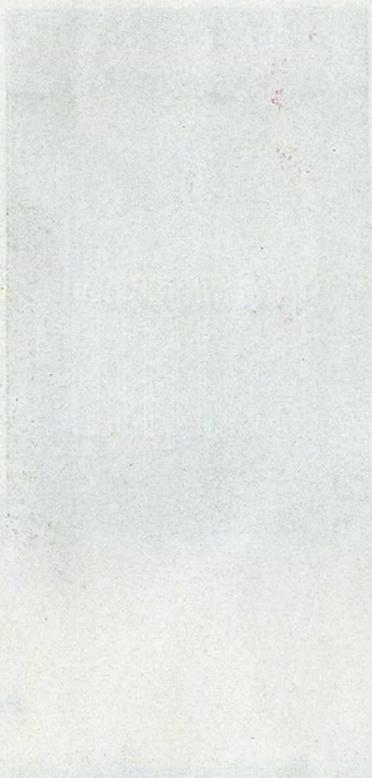
Le Chauffage Idéal



Pour le Salon

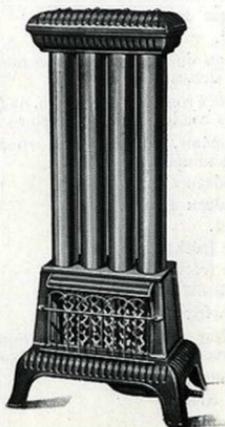
NOTRE ÉMAIL CÉRAMIQUE

Martin



Produit en France

RADIATEURS TUBULAIRES A CHAUFFAGE COMBINÉ PAR RADIATION ET CIRCULATION D'AIR



N° 121

Disposé pour l'évacuation des produits de combustion, pour chauffage continu d'une pièce de 80 mètres cubes environ.

Diamètre de la buse 60 $\frac{m}{m}$

4 tubes de circulation d'air (en aluminium poli).

6 tisons en terre réfractaire spéciale.

Hauteur 0^m83 — Largeur 0^m40 — Profondeur 0^m23

Consommation horaire à plein débit (à 50 $\frac{m}{m}$ de pression) : 600 litres.

GRILLE PROTÈGE-FEU NICKELÉE
(En supplément)

N° 122

Disposé pour l'évacuation des produits de combustion, pour chauffage continu d'une pièce de 120 mètres cubes environ.

Diamètre de la buse 60 $\frac{m}{m}$

6 tubes de circulation d'air (en aluminium poli).

10 tisons en terre réfractaire spéciale.

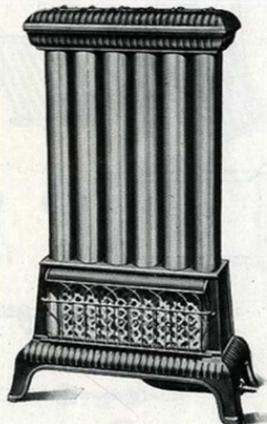
Hauteur 0^m83 — Largeur 0^m50 — Profondeur 0^m23

Consommation horaire à plein débit (à 50 $\frac{m}{m}$ de pression) : 1.000 litres.

GRILLE PROTÈGE-FEU NICKELÉE
(En supplément)

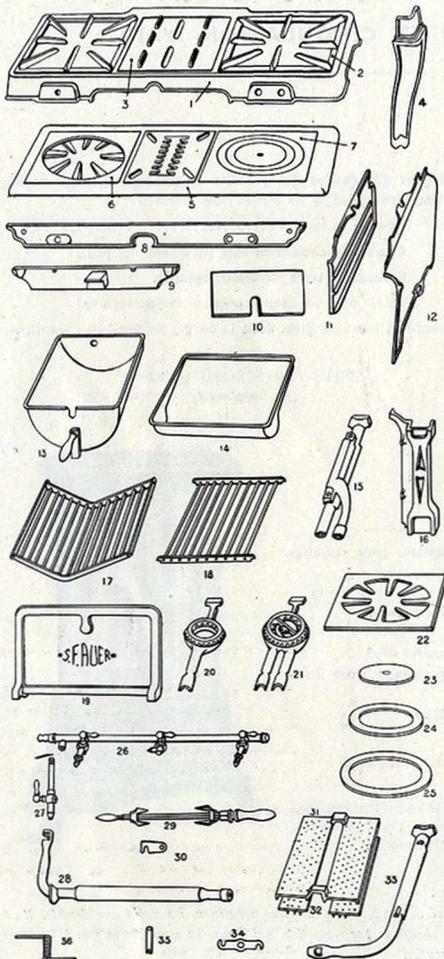
N° 123

Ce modèle est semblable au N° 122, mais il possède un brûleur cloisonné spécial, commandé par deux robinets, et permettant le fonctionnement à volonté avec 4, 6 ou 10 tisons suivant les besoins de chauffage.



Ces appareils ont un rendement particulièrement élevé qui leur a valu, dès leur apparition, un succès considérable. Il est dû à la combinaison du chauffage par radiation et du chauffage par convection, qui assure en même temps, par le brassage de l'air, une température uniforme dans les locaux chauffés.

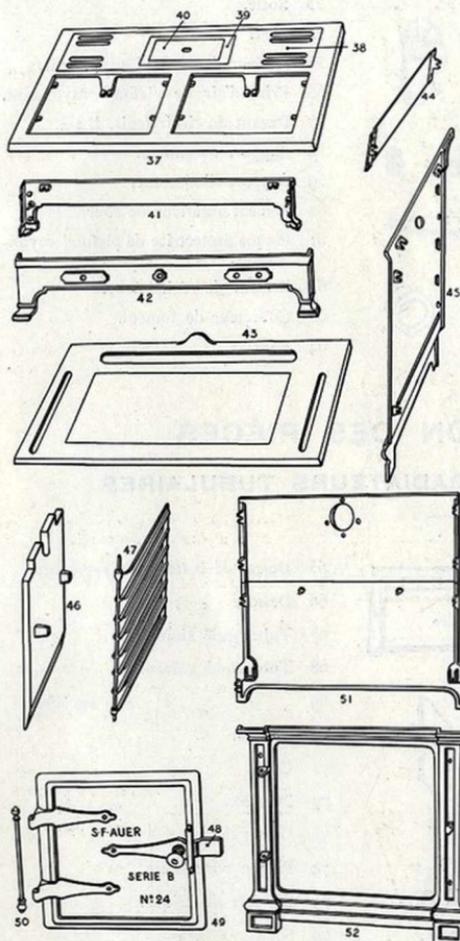
DÉSIGNATION DES PIÈCES COMPOSANT NOS RÉCHAUDS



- 1 Dessus de réchaud (pour les modèles 12, 12 bis, 13, 14, 71).
 - 2 Grille carrée.
 - 3 Plaque de fermeture.
 - 4 Pied.
 - 5 Dessus de réchaud (pour les modèles à dessus uni).
 - 6 Carré à rondelles et tampon, nu (sans les rondelles ni les tampons).
 - 7 Le même, complet, avec rondelles et tampon.
 - 8 Bandeau avant.
 - 9 Bandeau arrière.
 - 10 Fond.
 - 11 Joue (réchaud rôtissoire).
 - 12 Joue (réchaud four).
 - 13 Casserole demi-ronde.
 - 14 Lèche-frite.
 - 15 Brûleur droit de plafond rayonnant, avec ou sans brûleur central coudé.
 - 16 Colonnette.
 - 17 Gril coudé.
 - 18 Gril plat.
 - 19 Porte.
 - 20 Brûleur simple.
 - 21 Brûleur double.
 - 22 Carré ajouré (ce carré ne reçoit pas les rondelles et tampons).
 - 23 Tampon.
 - 24 Petite rondelle.
 - 25 Grande rondelle.
 - 26 Rampe supérieure (avec ou sans robinets).
 - 27 Alimentation (avec ou sans robinet).
 - 28 Brûleur coudé inférieur.
 - 29 Broche (avec ou sans brochettes)
 - 30 Verrou.
 - 31 Foyer nu
 - 32 Plaque à pointes.
 - 33 Brûleur coudé supérieur.
 - 34 Verrou double.
 - 35 Axe de porte.
 - 36 Ressort de porte.
- Un plafond rayonnant complet est composé d'un foyer et de deux plaques à pointes.

DÉSIGNATION DES PIÈCES

COMPOSANT NOS CUISINIÈRES



- 37 Dessus nu.
 38 Plaque ajourée de réchauffeur.
 39 Grille rectangulaire de réchauffeur.
 40 Tampon — —
 41 Bandeau arrière.
 42 Bandeau avant.
 43 Dessus de coffre.
 44 Bandeau de côté.
 45 Joue ou côté.
 46 Plaque calorifuge.
 47 Support à tasseaux.
 48 Clanche (avec ou sans bouton) —
 (avec ou sans barrette).
 49 Porte nue.
 50 Charnière de porte.
 51 Fond (ou derrière) en deux parties.
 52 Façade (représentée avec le mentonnet de fermeture).

(Voir suite page 30)

NOTA. — Le nom de chaque pièce étant le même dans tous les appareils, nous n'avons pas cru nécessaire de représenter la totalité des pièces composant tous nos appareils. En procédant par analogie, il sera toujours facile de trouver dans notre nomenclature le nom d'une pièce d'un appareil donné.

Avoir soin de spécifier dans la commande le numéro de l'appareil auquel est destinée la pièce — et, s'il y a lieu, le côté de cette pièce — déterminé en regardant toujours l'appareil de face.

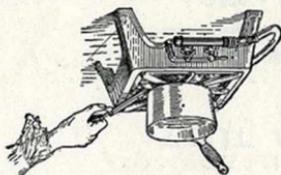
ACCESSOIRES DIVERS

Le "PHALENE"



Brûquet allume-gaz breveté S. G. D. G. Allumeur à pierre au ferro-cérum. À support de pierre spécial supprimant le ressort.

Chaque étincelle représente un allumage.



Comment on se sert du Phalène pour allumer un réchaud.

Coude plissé



en tôle noire, galvanisée ou

radateurs. Se fait en diamètres de 55, 60, 70, 83 et 97 m/m.

Fausse-lame



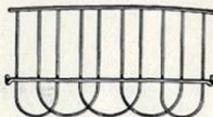
Tôle noire, avec trou pour tuyaux de 55, 60, 70, 83 et 97 m/m de diamètre.

Tuyau



Tôle noire, galvanisée ou aluminium poli pour radateurs. Se fait en diamètres de 55, 60, 70, 83 et 97 m/m. par longueurs de 33 m/m, et 66 m/m.

Grille protége-feu



Nickelée

pour radateurs et cheminées.

Tube flexible pour l'alimentation des appareils

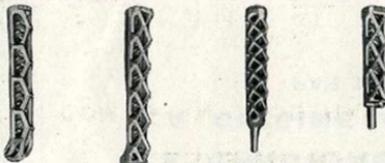
de cuisine et de chauffage au gaz :
Tuyau caoutchouc, qualité supérieure, toile fine
extérieure ;
Tuyau métallique, acier galvanisé ;
lavable, incombustible.



Grille-pain se posant sur le brûleur des réchauds à gaz.



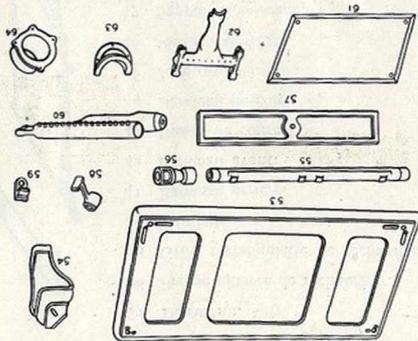
Tisons, terre réfractaire spéciale, pour radateurs et cheminées à gaz.
Petit modèle pour radiateur 103-121-122-123
Modèle spécial pour cheminée 107
Modèle spécial pour cheminée 131 et 132
Modèle spécial pour cheminée 134-135-136-138



DESIGNATION DES PIÈCES

COMPONENT NOS CUISINIÈRES (SUITE)

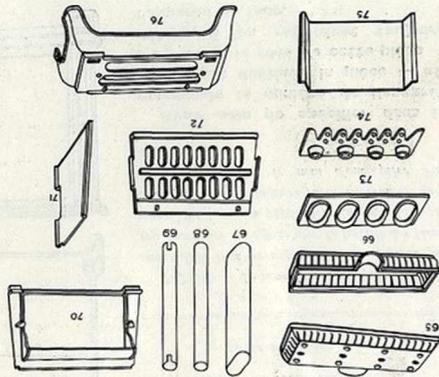
- 53 Socle.
 54 Pied.
 55 Brûleur de plafond rayonnant.
 56 Prise d'air de plafond rayonnant.
 57 Devant de tiroir (cuis. B 26).
 58 Support de rampe.
 59 Support d'injecteur.
 60 Brûleur inférieur de four.
 61 Plaque protectrice de plafond rayonnant.
 62 Brûleur de réchauffeur.
 63 Collecteur de fumées.
 64 Buse.



DESIGNATION DES PIÈCES

COMPONENT NOS RADIATEURS TUBULAIRES

- 65 Dessus de boîte d'échappement.
 66 Dessous — —
 67 Tube ovale aluminium.
 68 Tube rond galvanisé.
 69 — — à encoches.
 70 Façade.
 71 Côté.
 72 Derrière.
 73 Dessus de foyer.
 74 Plaque porte-buses.
 75 Derrière de briques.
 76 Socle.



LA SOCIÉTÉ AUER FABRIQUE

TOUT CE QUI CONCERNE

L'ÉCLAIRAGE

GAZ - ESSENCE - ÉLECTRICITÉ

LA CUISINE

— GAZ ET ESSENCE —

LE CHAUFFAGE

GAZ - ESSENCE - ÉLECTRICITÉ

LE CHAUFFAGE INDUSTRIEL

LE CHAUFFAGE CENTRAL

LA CUISINE COLLECTIVE

PAR LE GAZ



DEMANDER NOS NOTICES SPÉCIALES ENVOYÉES FRANCO :

Becs et Manchons — Lampes électriques "SFA"
 Réchauds — Cuisinières — Radiateurs — Chaudières à
 Gaz "STANDARD" pour le chauffage central — Mélanges-Compresseurs "SFAGAZ" — Surpresseurs-Élévateurs de pression — Brûleurs spéciaux — Chalumeaux
 Fers à souder — Chauffe-Bains "SFA" — Chauffe-Eau,
 etc.

La Société a obtenu LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS OFFICIELLES de :
 Paris 1889 - Paris 1900 - Chicago 1893 - Lyon 1894 - Anvers 1894 - Liège 1905 - Bruxelles
 1910 - Lyon 1914 - Marseille 1922 - Strasbourg 1925 - Anvers 1926 - Athènes 1928 - Le Caire 1929



SOCIÉTÉ AUER

Siège Social à PARIS - 21, Rue Saint-Fargeau (20^e) R. C. Seine 6805

RÉCHAUD-FOUR N° 320

MODÈLE DEMI-LUXE EN FONTE ÉMAILLÉE

Stempillé par P. A. T. G.



Dimensions du dessus	660 × 365 mm
Hauteur utile du four	240 »
» totale de l'appareil	370 »
Ouverture du four	330 »

Ce modèle met à la portée de tous les usagers du gaz les facilités de tous ordres que donne l'emploi de ce combustible pour la cuisine.

Il possède les derniers perfectionnements apportés à ce genre d'appareils : brûleurs à grand rendement, four étanche à parois émaillées, porte à double paroi, équilibrée.

Il se livre soit émaillé blanc dessus noir, soit entièrement émaillé couleur.

Demandez nos catalogues spéciaux : ÉCLAIRAGE, CHAUFFAGE, CHAUFFAGE CENTRAL — (Envoi franco.)

Frazier-Soye imp., Paris

SOCIÉTÉ AUER

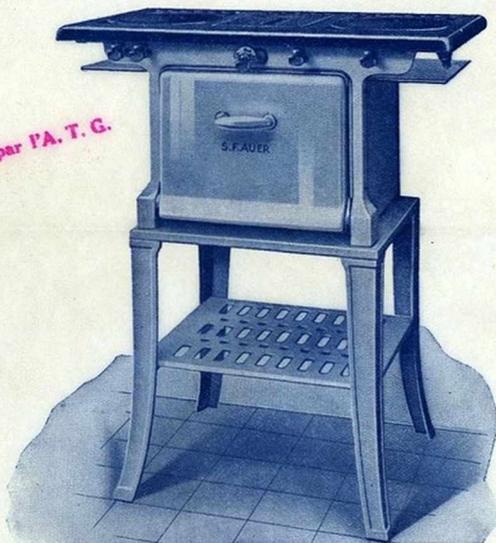
Siège Social à PARIS - 21, Rue Saint-Fargeau (20^e) R. C. Seine 6805



RÉCHAUD-FOUR N° 350

MODÈLE DE LUXE TOLE D'ACIER ÉMAIL BLANC

Estampillé par l'A. T. G.



Dimension du réchaud seul

Hauteur	37 5/8"
Largeur du dessus	74 5/8"
Profond.	39 5/8"
Largeur du four	33 5/8"

Dimensions de l'ensemble

Hauteur	86 5/8"
Empatement à la base : 53 x 43	

Cet appareil réunit toutes les conditions d'emploi pratique et de rendement maximum actuellement recherchées dans un appareil à gaz.

— Sa présentation — lignes simples, surfaces unies entièrement émaillées extérieurement et intérieurement — lui donne un aspect net et de bon goût, en même temps qu'une facilité d'entretien remarquable.

— Le four est calorifugé. — La porte est équilibrée. — Dessus émail noir.

Demandez nos catalogues spéciaux : ÉCLAIRAGE, CHAUFFAGE, CHAUFFAGE CENTRAL — (Envoi franco)

