



Une heure
aux Fonderies
ARTHUR
MARTIN

Vous 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.

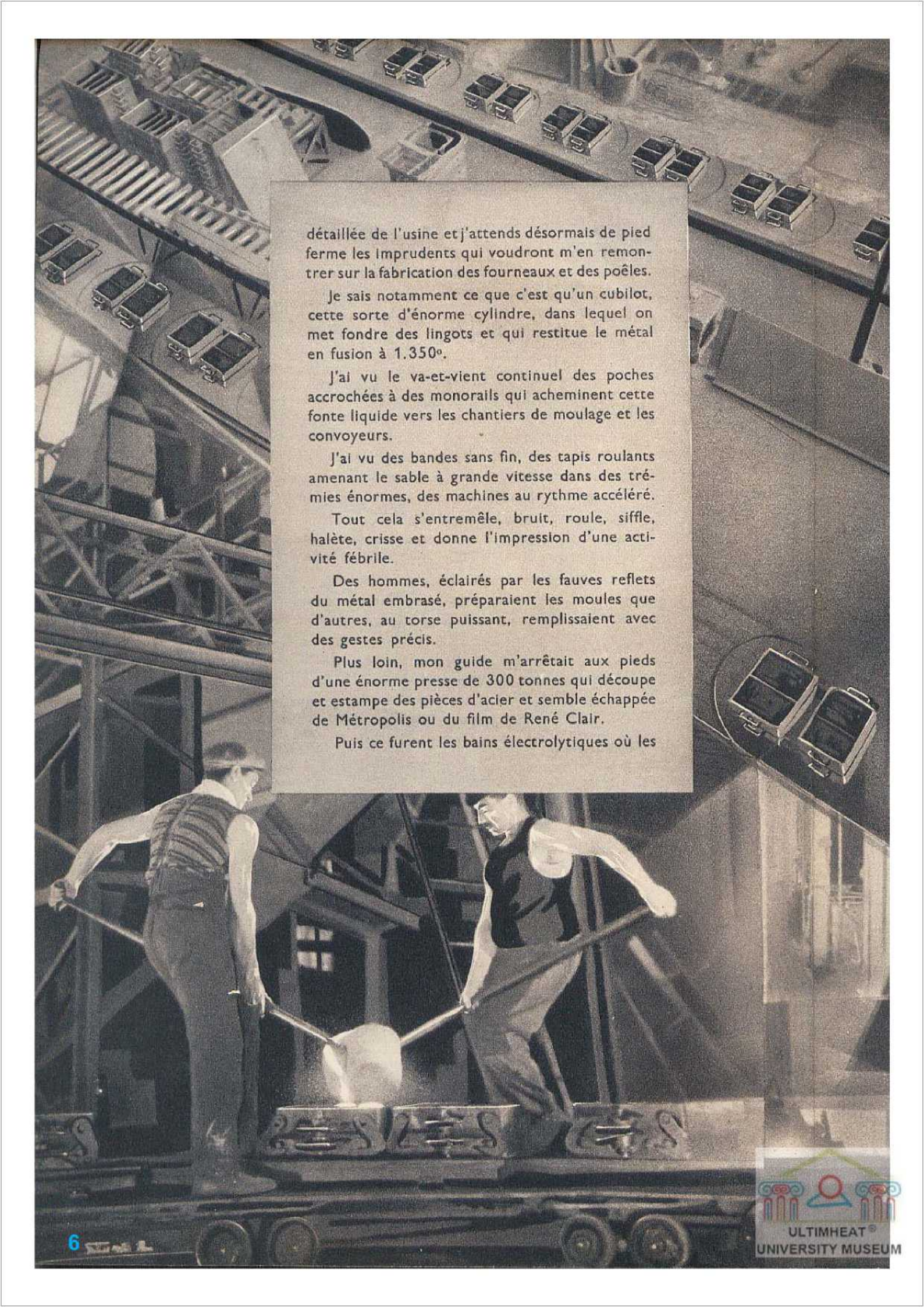
Une panne d'auto toute simple, toute bête
et me voilà cherchant à tuer le temps. Le pre-
mier marchand de tabac questionné par moi sur
les " curiosités de la ville " répondit sans hésiter :
— Allez donc voir les Fonderies Arthur Martin,
on vous y recevra très gentiment.

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 curio-
sité 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.

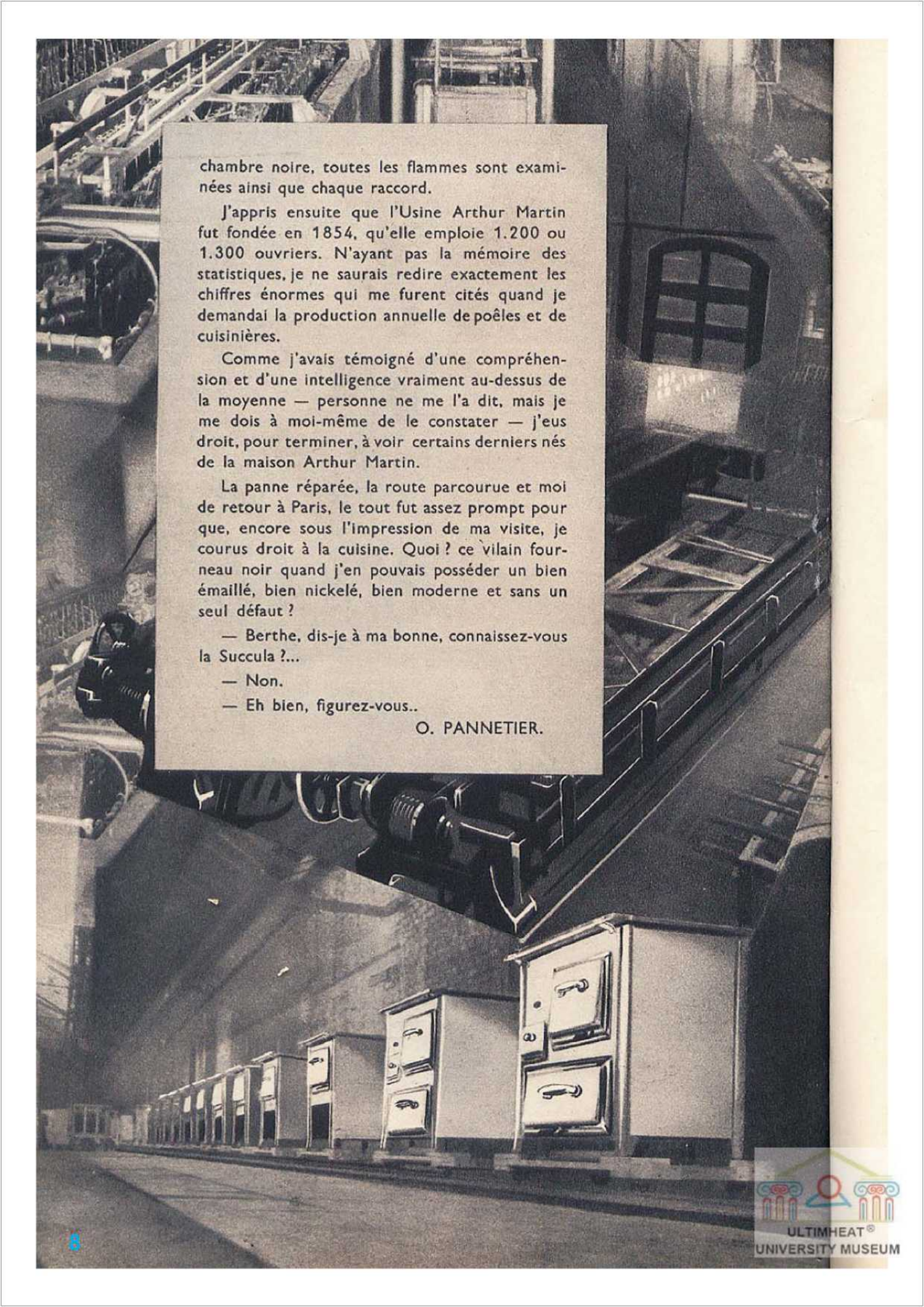
Les pièces à peine refroidies sont acheminées par chariots à moteur vers les halls de montage où nous les rejoignons — mais à pied — par les spacieux locaux de l'usine.

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.



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN-(ARDENNES)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FRF.
SIÈGE SOCIAL : 18, RUE DE LA FONTAINE-AU-ROI, PARIS, XI^e
SIÈGE ADMINISTRATIF A REVIN (ARDENNES)

CATALOGUE GÉNÉRAL

N° 32

TITRE PREMIER
Appareils de cuisine
et de chauffage au
GAZ

==== 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 (XI^e)
==== SALLE D'EXPOSITION ====
108 B^e RICHARD-LENOIR, PARIS, (XI^e)
TÉLÉPHONE : OBERKAMPF 81-90 & 81-91
R.C. ROCROI N° 2908 — SEINE N° 219.023 B

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.

TITRE I

Appareils de cuisine et de chauffage au **GAZ**



CATALOGUE
GÉNÉRAL
N° 32

RENSEIGNEMENTS
GÉNÉRAUX
LISTE DES
APPAREILS

RÉCHAUDS
RÉCHAUDS-FOURS
ET ACCESSOIRES

CUISINIÈRES
A GAZ
EN ACIER

CUISINIÈRES
MIXTES, GAZ
CHARBON
COKE

CHAUFFAGE
AU
GAZ

CONDITIONS
GÉNÉRALES DE
VENTE ET DE
GARANTIE
ÉMAUX
ET DÉCORS



Liste des appareils estampillés par l'Asso- ciation Technique de l'Industrie du Gaz en France (A. T. G.)

(A la date du 15 Juin 1932).

SUPERFURNUS	521.	page 15
SUPERFURNUS	522.	page 15
ISOFURNUS	540.	page 22
SPIDEX	207.	page 24

N. B. - Notre clientèle sera informée de l'estampillage des nouveaux appareils au fur et à mesure des décisions les concernant.

Section 1

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Liste des appareils présentés dans ce catalogue.

SECTION 2

Réchauds, Réchauds-fours et Accessoires.

	Pages
Réchaud 30 ter	10
Réchaud 32 ter	10
Réchaud 113	10
Réchaud 29	11
*Réchaud 33	11
*Protofour 136	12
*Protofour 167	12
Protofour 168	12
*Furnus 170	13
Furnus 171	14
Furnus 175	14
Superfurnus 521	15
Superfurnus 522	15
Superfurnus 523	16
Accessoires livrés avec cha- que appareil	17
Plateaux	18
Thermomètres pour réchauds	18
Petite table fonte N° 143.....	18
Table support en fonte	19
Table support en acier	19
Email granité.....	20

SECTION 3

Cuisinières à gaz en acier.

Isofurnus 540	22
Isofurnus 541	23
Spidex 207	24

* Les appareils dont le nom comporte une 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.

Pages

Spidex 274	25
Spidex 204	26
Spidex 244	27
Spidex 14	28
Suprex 270	29
Suprex 240	30
Cuisinière 506	31
Accessoires pour cuisinières, thermostat	32
Thermomètre	32

SECTION 4

Cuisinières mixtes gaz, charbon, coke.

Cuisinière 7.610	34
Succula 7.310	35
Cuisinière 3.966	36

SECTION 5

Chauffage au gaz.

Foyer rayonnant Améthyste .	38
Foyer rayonnant Tanagra ...	39
Foyer rayonnant Nil	40

SECTION 6

Conditions générales de vente et de garantie.

Planches d'émaux et décors :
A la fin du volume.

Le Gaz

COMPOSITION DU GAZ

Il se compose d'une grande partie d'hydrogène, environ 50 0/0, d'un gaz appelé " méthane ", 30 à 35 0/0 d'oxyde de carbone, et acide carbonique 10 0/0, etc.

Pendant la combustion, ces différents gaz se transforment en acide carbonique et en vapeur d'eau.

Le pouvoir calorifique du gaz est environ 5.000 calories, mais il diminue lorsque ce dernier est mélangé à du gaz à l'eau, et est en pratique courante, d'une valeur de 3.500 à 4.500 calories.

Le pouvoir calorifique du gaz est la quantité de chaleur en calories susceptible d'être fournie par la combustion complète d'un m³ de gaz mesuré à 0° et sous 760^{mm}.

LA COMBUSTION

La combustion est une réaction chimique, exothermique.

C'est-à-dire, que brûler, c'est former une combinaison chimique entre matières combustibles et l'oxygène, combinaison qui se produit avec un dégagement de chaleur.

Dans la pratique, la combustion n'est autre chose que la production d'un gaz chaud, et il faut, en combustion, obtenir des gaz à température aussi élevée que possible.

L'oxygène indispensable est fourni par l'air atmosphérique, air qui, outre ses 20 0/0 d'oxygène, entraîne 80 0/0 d'azote, gaz inerte, dont la présence dans les produits de combustion est une cause importante de la diminution de la température de celle-ci et qui ne joue dans l'opération aucun rôle actif.

AIR PRIMAIRE ET SECONDAIRE

L'air mélangé au gaz se nomme air primaire, celui dans lequel la combustion se fait, s'appelle air secondaire.

AIR PRIMAIRE

Pour qu'un combustible gazeux produise, en brûlant, le maximum de chaleur, il faut qu'il soit, préalablement à son inflammation, intimement mélangé à la quantité d'air nécessaire pour obtenir sa combustion complète.

On doit néanmoins admettre un certain excès, car il serait dangereux de mélanger dans les proportions théoriques l'air et le gaz à cause des risques d'explosion.

FONCTIONNEMENT D'UN BRULEUR

Le gaz passant par l'orifice étroit de l'injecteur entraîne de l'air dont la quantité est réglée par un dispositif obturant plus ou moins l'orifice du canon du brûleur.

Le mélange air et gaz s'effectue à l'intérieur du brûleur dans une partie avant appelée canon et dont les formes ont été étudiées à cet effet.

Le brûleur lui-même est étudié pour qu'à la pression normale en usage, les flammes soient parfaitement réparties, qu'elles aient des dimensions régulières, qu'elles rendent le maximum de chaleur.

LA FLAMME

La flamme n'est autre chose qu'un gaz qui brûle, c'est-à-dire une masse portée à l'incandescence par la chaleur dégagée par la combustion.

Elle se compose d'un certain nombre de zones plus ou moins chaudes, suivant les réactions chimiques qui s'y produisent.

Il suffit de retenir que la partie extérieure et surtout la partie supérieure est la plus chaude. Le maximum se trouve à la pointe.

Notre dispositif de réglage à molette (Breveté S. G. D. G.)

Il résulte de l'exposé ci-contre que l'admission d'air primaire doit être réglée avec précision pour obtenir une marche économique.

C'est à cette nécessité que répond notre réglage à molette breveté S. G. D. G.

Ce dispositif, dont sont munis les brûleurs de tous nos appareils à gaz (sauf les réchauds 30 ter 32 ter 33 et 113) se compose essentiellement d'un disque moleté pouvant se déplacer facilement à la main, par vissage ou dévissage, le long du tube de l'injecteur.

Ce disque moleté règle par sa position l'entrée de l'air primaire dans le canon du brûleur.

Sa manœuvre est indiquée ci-après.

RÉGLAGE DE LA FLAMME BLEUE

Toujours allumer seulement une ou deux secondes après l'ouverture du robinet de commande.

La flamme doit être bleue avec un cône intérieur vert.

Si elle est courte, sifflante, violette, si le feu prend à l'injecteur c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission en vissant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si la flamme, au contraire, est longue, jaune, éclairante, c'est qu'elle manque d'air. Tourner alors la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il peut arriver que le réglage ne correspondant pas à la pression du gaz dont on dispose, on ne parvienne pas à doser la quantité d'air nécessaire à une combustion parfaite.

Dans ce cas, ramener la molette au milieu de la partie filetée comme indiqué plus haut. Mater un peu les injecteurs si la flamme était longue et jaune. Au contraire, agrandir légèrement le trou des injecteurs au moyen d'un alésoir si la flamme était courte et violette.

On peut ensuite parachever le réglage au moyen de la molette.

Mode d'emploi général

Nous remettons avec chaque appareil une notice mode d'emploi détaillée mais nous croyons nécessaire de rappeler ici quelques points importants pour assurer le bon fonctionnement d'un appareil à gaz.

GRILLES DU DESSUS

Nos réchauds fours et cuisinières comportent des grilles que l'on peut retourner à volonté, soit pour obtenir un dessus plat permettant le glissement facile des récipients d'un feu à un autre, soit pour obtenir un dessus à lames émergentes comme dit ci-après.

DESSUS PLAT

N'utiliser le dessus plat que lorsqu'il s'agit de petits récipients dont le fond ne couvre pas entièrement la grille.

DESSUS A GRILLES ÉMERGEANTES

Dans tous les cas où le fond du récipient est d'une surface presque égale ou supérieure à la grille, il faut obligatoirement retourner celle-ci pour obtenir la grille émergente.

Ceci est indispensable afin d'assurer une bonne arrivée d'air secondaire autour de la flamme du gaz.

BRULEURS DU DESSUS

Nous rappelons que, pour un usage économique du gaz, il faut ouvrir les robinets en grand lorsque l'on veut porter rapidement à ébullition une quantité quelconque de liquide.

Une fois ce point atteint il suffit de réduire la flamme en tournant les robinets pour maintenir l'ébullition avec très peu de gaz.

GRILLADES

Nos grillades doivent leur réputation au plafond rayonnant spécial qui dégage une chaleur intense et très uniforme.

Pour griller ou gratiner, allumer le brûleur de grillade. Le plafond rayonnant prend rapidement une teinte rouge cerise. A ce moment, placer les mets le plus haut possible, juste sous le plafond.

Pendant toute l'opération laisser la porte ouverte.

Saler **après** et non **avant** de griller.

ROTIS

Avant de placer la pièce à rôtir dans le four, laisser chauffer celui-ci cinq minutes la porte ouverte afin d'obtenir une atmosphère bien sèche.

La disposition spéciale des brûleurs et, pour les cuisinières, la circulation des gaz chauds permettent de rôtir parfaitement sans même avoir besoin de retourner la pièce de viande.

PATISSERIES

Pour les pâtisseries également laisser chauffer cinq minutes le four porte ouverte.

Après mise en train à feu vif pendant 8 ou 10 minutes et dès que la pâtisserie commence à monter et à brunir, modérer la flamme.

Entretien

Le bon entretien d'un appareil double son rendement et sa durée.

En plus des soins généraux définis dans les modes d'emplois individuels, nous rappelons l'importance qu'il y a à maintenir les brûleurs propres par un lavage mensuel à l'eau de cristaux chaude.

Egalement l'intérieur de nos fours, qui est démontable, doit être fréquemment nettoyé au moyen d'un chiffon imbibé d'eau de savon et soigneusement séché au chiffon sec ensuite.

Pièces de rechange

COMMANDE

Afin d'éviter toute erreur dans la commande et l'envoi des pièces de rechange, voici un memento permettant de n'oublier aucune indication.

Nous donner dans l'ordre ci-après :

1° Désignation de la pièce, exemple : Porte de chargement.

2° Indication du n° — n° 18.

3° Couleur de l'émail — CVM.

4° Désignation de l'appareil — Radiante.

5° Indication du n° appareil — n° 70.

6° Matricule de l'appareil — matricule 12.887.

Ce dernier numéro en particulier qui figure sur la plaquette d'immatriculation dont est muni tout appareil quittant nos Usines nous permet, en consultant nos livres de sorties, de voir à quel moment l'appareil a été fabriqué, par quel ouvrier il a été monté, etc., et, par suite, de fournir la pièce de rechange s'y adaptant exactement.

EXPÉDITION

D'autre part, nous rappelons que, en principe, nous faisons toujours l'expédition des pièces de rechange en grande vitesse ou colis postal, suivant le poids, pour assurer une réception rapide.

S'il s'agit, au contraire, d'une réparation peu urgente, nous le signaler en passant la commande, l'expédition sera faite alors en petite vitesse, l'économie de port étant assez sensible.

RÉCHAUDS

RÉCHAUDS-FOURS ET ACCESSOIRES

Page	N° appareil	Désignation	Dessus		Four			Hauteur totale	Poids en kg.	
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut. utile		Nu	Emballé
10	30 ter	Réchaud carré	0.285	0.285				0.115	4,5	6
10	32 ter	Réchaud rectangul.	0.560	0.285				0.115	7,5	12
10	113	Réchaud rectangul.	0.520	0.290				0.125	5	6
11	33	Réchaud rectangul.	0.810	0.285				0.115	12	19
11	29	Réchaud mod. lourd	0.290	0.275				0.090	7,5	12
12	136	Protofour	0.625	0.360	0.300	0.297	0.165	0.290	30	33
12	167	Protofour	0.625	0.360	0.300	0.297	0.215	0.330	30	34
12	168	Protofour	0.625	0.330	0.330	0.267	0.200	0.330	35	39
13	170	Furnus	0.625	0.360	0.300	0.297	0.165	0.290	30	34
14	171	Furnus	0.625	0.360	0.300	0.297	0.185	0.330	33	37
14	175	Furnus	0.700	0.365	0.350	0.300	0.200	0.350	45	50
15	521	Superfurnus	0.650	0.365	0.330	0.300	0.200	0.355	42	46
15	522	Superfurnus	0.700	0.365	0.350	0.300	0.200	0.355	48	53
16	523	Superfurnus	0.650	0.365	0.330	0.300	0.200	0.355	45	50
18	2	Plateau pour réchaud	Suivant dimensions du réchaud correspondant						Suivant numéro du réchaud correspondant	
18	6	—	—						—	
18	7	—	—						—	
18	143	Table fonte	0.525	0.410	Tablette			0.460	10	11,5
19		Table fonte	0.700	0.350	0.410	0.300		0.460	22	25
19		Table acier	0.500	0.375	0.450	0.350	0.300	0.430	10	12,5

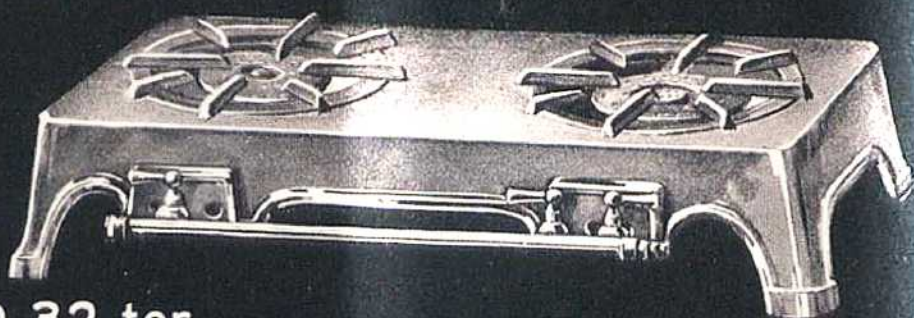
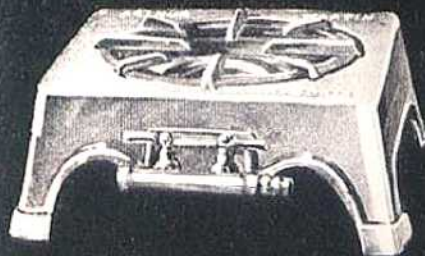


Section 2

RÉCHAUD 30 ter

Ce petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, se livre en brut ou émaillé CVO, CVM, CB, CGB, robinetterie cuivre poli.

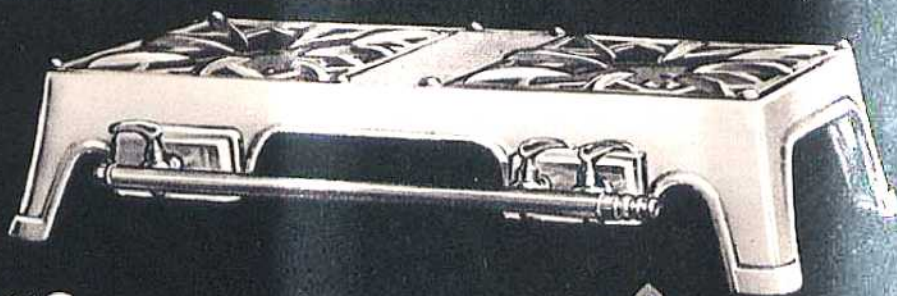
Sur demande et moyennant plus-value, il peut être livré : 1° robinetterie nickelée sur corps émail céramique de couleur ; 2° émaillé blanc : dans ce cas, rampe et robinetterie nickelées.



RÉCHAUD 32 ter

Le réchaud 32 ter est muni d'un brûleur double à droite et un simple à gauche. Alimentation droite ou gauche à volonté. Se fait en brut ou émaillé CVO, CVM, CB, CGB. Robinetterie cuivre poli.

Sur demande et moyennant plus-value, il peut être fourni : 1° avec robinetterie et rampe nickelées sur corps émail céramique de couleur ; 2° corps émail blanc : dans ce cas, rampe et robinetterie nickelées.



RÉCHAUD 113

Ce réchaud est muni d'un brûleur double à droite et d'un brûleur simple à gauche. Alimentation droite ou gauche à volonté. Se fait en brut ou émaillé CVO, CVM, CB, CGB.

Robinetterie cuivre poli ainsi que la rampe.


**ARTHUR
MARTIN**



RÉCHAUD 29

Ce réchaud a été créé tout spécialement pour l'emploi de grands récipients (lessiveuses par exemple) : sa construction massive lui permet de supporter de gros poids, et ses brûleurs à haut rendement portent dans le minimum de temps les liquides à ébullition, ou les mets à la cuisson désirée. Il est muni du réglage à molette, décrit page 7, et s'adapte instantanément à toutes les pressions de gaz.

Le réchaud 29 se fait en brut avec rampe fer, ou émaillé CB, CVO, CVM, CGB rampe et robinetterie cuivre poli.



RÉCHAUD 33*

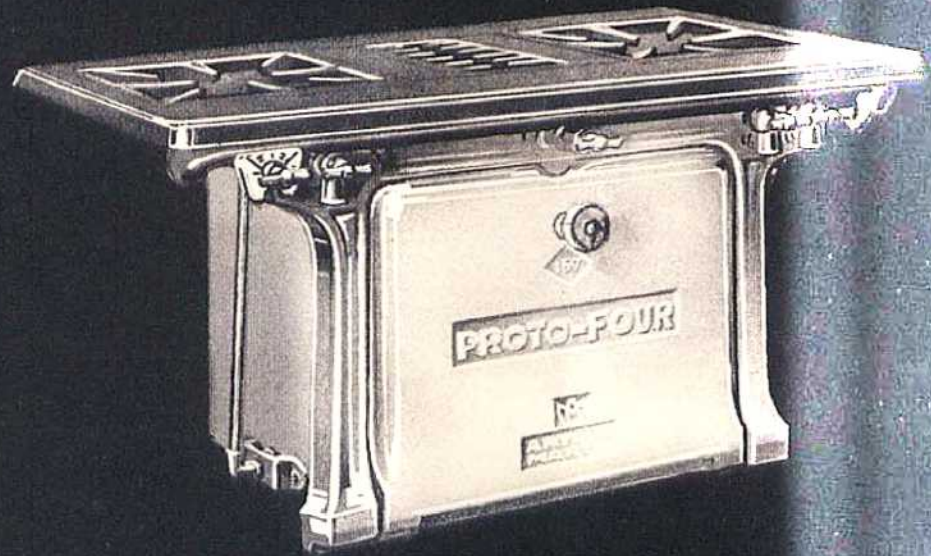
Le réchaud 33 est muni de deux brûleurs doubles à droite et à gauche et d'un brûleur simple au milieu. Alimentation droite ou gauche à volonté. Se fait en brut ou émaillé CVO, CVM, CB, CGB. Robinetterie cuivre poli.

Sur demande et moyennant plus-value, il peut être fourni : 1° avec robinetterie nickelée sur corps céramique de couleur; 2° corps émail blanc, dans ce cas robinetterie nickelée.

**ARTHUR
MARTIN**

PROTOFOUR 167* et 168

Réchauds-four type location - 3 feux dessus
dont un réversible formant grillade - Un four
à rôtir étanche.



Le dessus comporte : un brûleur simple à gauche, un brûleur double à droite, tous deux du modèle de brûleur à couronne français Arthur Martin; au centre, un brûleur réversible permet d'obtenir à volonté soit un troisième feu sur le dessus, soit le feu de la grillade.

Le **Protofour 167** est à porte bombée, équilibrée, fermeture à ressort amortisseur. Façade décor nouveau, entièrement en fonte, il se fait en brut ou en émail CVO, CVM et CGB, mais toujours avec côtés vernis. Robinetterie cuivre.

Protofour 168. — Modèle plus important livré, sauf avis contraire, entièrement émaillé CVO, CVM et CGB, robinetterie cuivre.

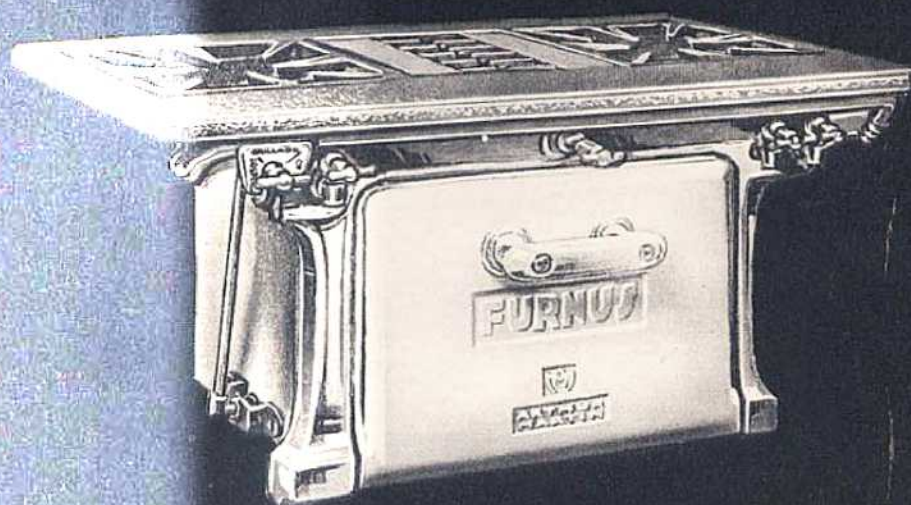
Le **Protofour 136** est le Protofour de hauteur réduite (0.290 de hauteur totale, hauteur utile du four 0.165). Il peut se faire dans les mêmes teintes que le 167.



**ARTHUR
MARTIN**

FURNUS 170 *

à Grilloir - Rôtissoire - Four. 3 feux sur le dessus.
Réglable à toutes les pressions de gaz. Four étanche. Porte équilibrée à ressort amortisseur.



Le Furnus 170 est muni sur le dessus de deux brûleurs : un brûleur simple à gauche, un brûleur double à droite, tous deux du modèle de brûleur à couronne français Arthur Martin.

Au centre un brûleur réversible permet d'obtenir à volonté, soit un troisième feu sur le dessus, soit le feu de la grillade.

Sauf avis contraire, est livré corps émaillé blanc, dessus granité, robinetterie nickelée.

Sur demande, se fait dans les teintes CVM, CVO, CGB et CB. Il peut être également fourni en fonte brute vernie.

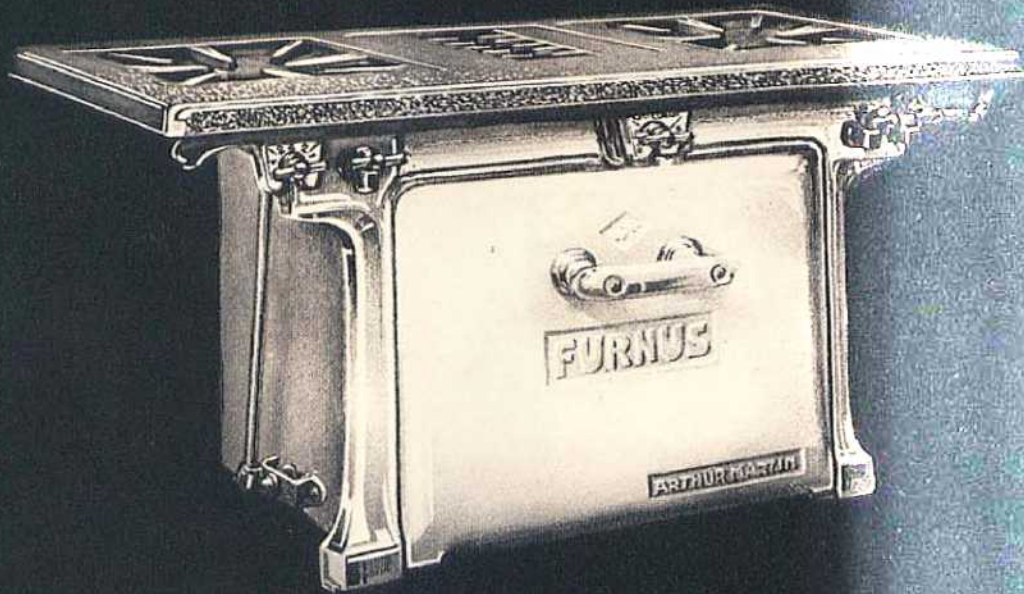
Moyennant plus-value il peut être livré avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc dessus granité, avec ou sans porte qui le complète admirablement (voir pages 18 et 19).



**ARTHUR
MARTIN**

FURNUS 171 et 175

à Grilloir — Rôtissoire — Four. 3 feux sur le
dessus. Réglables à toutes les pressions de gaz.
Porte équilibrée à ressort amortisseur.
Four étanche.



Le Furnus 171 convient parfaitement pour la préparation des repas d'une famille de 2 à 6 personnes. Le four du Furnus 175 est plus vaste, avec les mêmes commodités.

Les grilles de dessus sont réversibles, les deux feux fixes latéraux sont constitués par le merveilleux brûleur français à couronne Arthur Martin.

Brûleur central cloisonné à deux directions.

La contre-porte du four est granitée.

Sauf avis contraire, les Furnus sont livrés corps émaillé blanc, dessus granité, robinetterie nickelée.

Sur demande, ils se font dans les teintes CVM, CVO, CGB et CB. Ils peuvent aussi être fournis en fonte brute vernie.

Moyennant plus-value, ils peuvent être livrés avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc dessus granité, avec ou sans porte, qui les complète admirablement (voir pages 18 et 19).

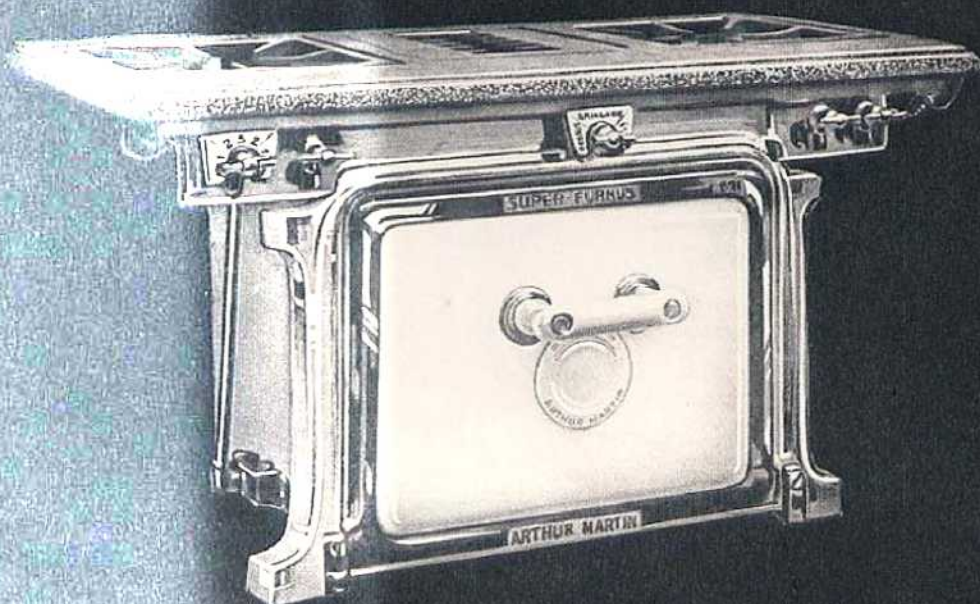


**ARTHUR
MARTIN**

SUPERFURNUS 521 et 522

à Grilloir — Rôtissoire — Four
3 feux sur le dessus — Réglables à toutes les pressions de gaz — Four étanche — Evacuation des produits de la combustion par siphon —

Estampillés par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)



Ce qui caractérise le Superfurnus 521 est l'ingénieuse disposition intérieure de son four, qui améliore le rendement thermique, dont l'excellence a été consacrée par l'estampillage officiel.

Pour permettre aux familles nombreuses d'en profiter, nous avons créé un modèle plus spacieux : le 522, qui réunit les mêmes qualités.

Sauf avis contraire, sont toujours livrés corps émail blanc, dessus granité, cadre et robinetterie chromés.

Sur demande, peuvent être livrés émaillés céramique dans les teintes CVO, CVM, CGB ou CB.

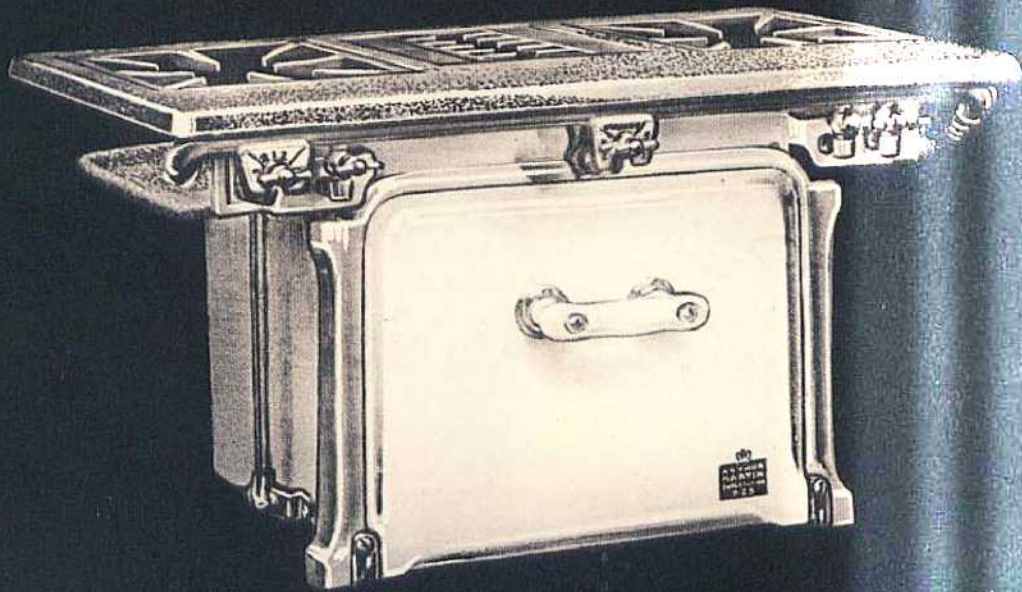
Moyennant plus-value, ils peuvent être livrés : 1° avec panneau décoré sur fond blanc de l'un de nos décors courants ; 2° avec table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte, qui les complète admirablement (voir page 19) ; 3° avec thermomètre (voir page 18).



ARTHUR
MARTIN

SUPERFURNUS 523

A Grilloir - Rôtissoire - Four - 3 feux sur le dessus - Réglables à toutes les pressions de gaz - Four étanche - Porte équilibrée.



Le Superfurnus 523 est le réchaud-four de luxe présentant les mêmes avantages que le Superfurnus 521.

Il possède en plus deux récolte-gouttes en dessous des deux brûleurs latéraux.

La porte en fonte est émaillée même teinte que le corps de l'appareil. Sa fermeture est à ressort amortisseur.

Robinetterie chromée.

Sauf avis contraire, est toujours livré corps émail blanc, dessus granité.

Sur demande, peut être livré émaillé céramique dans les teintes CVO, CVM, CGB ou CB.

Moyennant plus-value, il peut être livré avec table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte, qui le complète admirablement (voir pages 18 et 19).



**ARTHUR
MARTIN**

ACCESSOIRES

Livrés avec chaque appareil. Nous livrons sans supplément de prix avec les réchauds-fours des séries précédentes : Furnus et Superfurnus, les accessoires suivants en tôle émaillée granitée :

Plaque à trous;

Plafond;

Gril à barreaux en tôle emboutie;

Grande casserole lèche-frite à placer sous le gril et ne devant servir que pour les grillades;

Petite casserole à placer sur le gril et faisant office de plat pour les rôtis ou, une fois retournée, de plaque pour la pâtisserie;

Poignée lèche-frite en fonte.

Avec le Protofour nous livrons les accessoires suivants en tôle brute :

Plaque à trous;

Plafond;

Fond de four;

Gril à barreaux embouti;

Casserole en fer étamé.

Livrés moyennant plus-value. Nous présentons également ci-après des accessoires qui sont destinés à compléter heureusement les appareils présentés aux pages précédentes.

Les tables-supports, en particulier, mettent à hauteur d'utilisation rationnelle tous nos réchauds-fours.

Ils se font en toutes teintes d'émail permettant de les assortir aux réchauds auxquels ils sont destinés.

Enfin, lorsqu'un réchaud-four doit être placé sur un meuble en bois, il est indispensable de le poser sur le plateau n° 6 ci-dessous qui forme écran protecteur.



ARTHUR
MARTIN

Plateaux

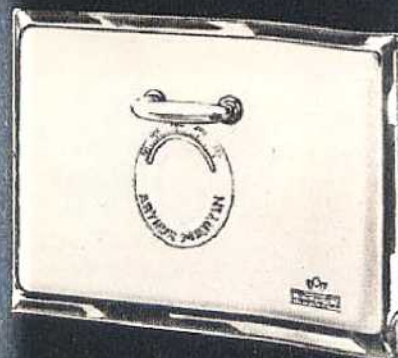
N° 2. — Ce modèle, entièrement en fonte brute ou émaillée, convient pour les réchauds 32 ter et 113.

N° 6. — Ce plateau, entièrement en fonte brute ou émaillée, est de dimensions supérieures au plateau n° 2 et convient aux réchauds 136, 167, 168, 171, 175, 521, 522, 523.

N° 7. — Ce modèle en fonte brute ou émaillée est destiné au réchaud 33.

Le rôle de ce plateau est de garantir la propreté de la table ou du meuble sur lequel est posé le réchaud, et de former écran protecteur du fond du four.

Il suffit, pour la commande, de rappeler le numéro du réchaud et la teinte désirée.



Thermomètre

Cet accessoire, très pratique, permet de suivre aisément la température du four et ne laisse place ainsi à aucun aléa pour la préparation des rôtis et pâtisseries.

D'une construction particulièrement soignée, le thermomètre Arthur Martin garde indéfiniment sa précision initiale, et son placement entre la porte et la contreporte lui évite tout risque de bris.

Il peut, sur demande et moyennant plus-value, être monté sur les réchauds du type Superfurnus 520 et 520bis 521 et 522.

Petite table fonte N° 143

Cette table convient pour tous les réchauds-fours des séries Protofour, Furnus et Superfurnus.

D'encombrement extrêmement réduit, elle place le réchaud à la hauteur convenable permettant de surveiller commodément la cuisson.

Equerres de fixation du réchaud sur la table.

Type standard : pieds blancs, dessus granité.

Sur demande, peut être livrée émaillée céramique, même teinte que l'appareil (teinte à préciser à la commande).



Table-support en fonte

Cette table-support convient à tous les réchauds-fours des séries Protofour, Furnus et Superfurnus.

Les deux côtés débordants sont destinés à recevoir les plats en préparation. La tablette inférieure sert de desserte pour la vaisselle courante.

Equerres de fixation du réchaud sur la table.

Cet accessoire complète admirablement les réchauds-fours et assure le maximum de commodités dans un minimum de place.

Type standard : Corps blanc, dessus granité.

Sur demande, peut être livrée émaillée céramique, même teinte que l'appareil (teinte à préciser à la commande). Peut également être livrée en brut.



Table-support en acier

Cette table convient à tous les réchauds précédents et spécialement à ceux de la série Superfurnus.

Elle convient également pour l'Isofurnus 540 décrit page 22.

Le type normal est émaillé blanc, avec dessus granité et ne comporte pas de porte.

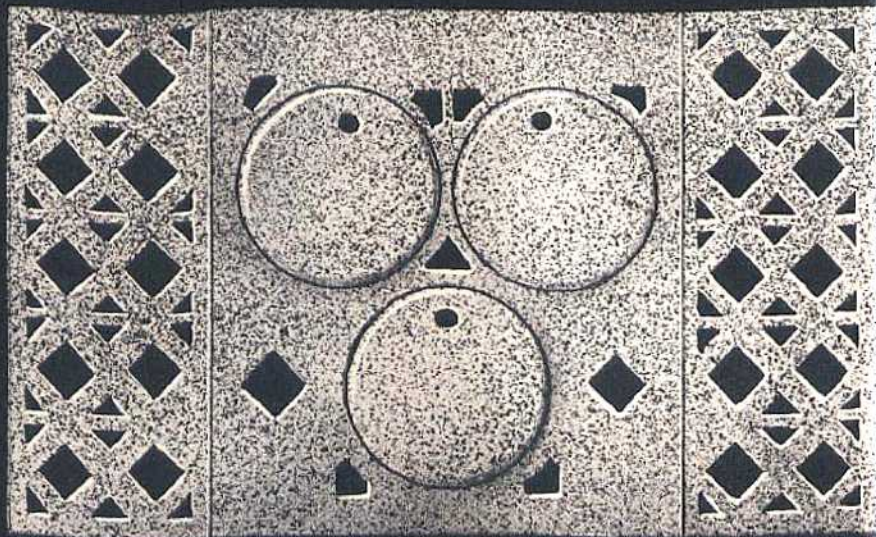
Equerres de fixation sur la table.

Sur demande et moyennant plus-value, cette table-étagère peut être fournie avec porte.



**ARTHUR
MARTIN**

ÉMAIL GRANITÉ



Notre émail granité est un émail spécial appliqué avec des procédés inédits en une couche extrêmement mince et adhérente qui fait absolument corps avec la fonte.

Il a les qualités du verre le plus solide, sans en avoir la fragilité, c'est-à-dire qu'il ne se raié pas et ne se brise pas en éclats.

Si l'on applique sur un dessus granité de violents coups de marteaux, on réussira peut-être à casser la fonte, mais pas à faire éclater l'émail.

Aux endroits des coups on constatera, tout au plus, un écrasement localisé.

Le dessus de Spidex et Suprex, présenté ci-dessus, est largement ajouré de façon à annihiler les pertes inutiles de calories. Les ailettes sont à la fois légères et résistantes. Enfin des couvercles de propriété complètent harmonieusement l'appareil en dehors des heures de service.

Il est bon de rappeler que l'ensemble se lave aussi simplement que de la vaisselle, c'est-à-dire avec un chiffon mouillé.



**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRES A GAZ EN ACIER

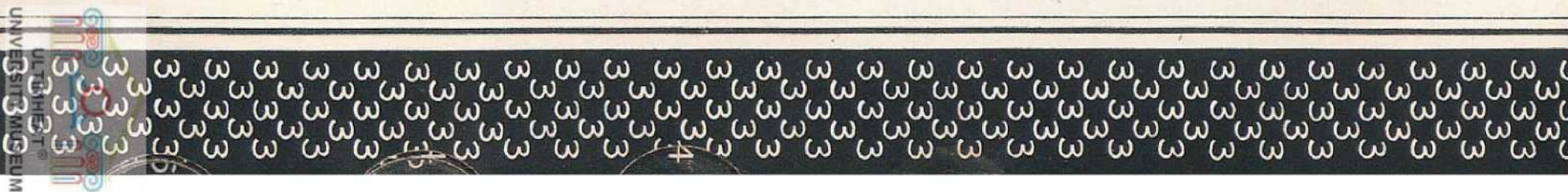


Page	N° appareil	Désignation	Dessus (1)			Four			Grillade			Hauteur totale	Poids en kg.	
			Larg. S. A.	Larg. A. A.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut. utile	Larg.	Prof.	Haut. utile		nu	emballé
22	540	Isofurnus	0.740		0.395	0.330	0.300	0.215				0.370	45	50
23	541	Isofurnus	0.740		0.395	0.330	0.300	0.215				0.800	47	52
24	207	Spidex	0.540	0.940	0.590	0.330	0.465	0.245				0.800	70	84
25	274	Spidex	0.540	0.940	0.590	0.330	0.465	0.245				0.800	72	86
26	204	Spidex	0.540	0.940	0.590	0.330	0.465	0.245	0.330	0.465	0.160	0.800	76	96
27	244	Spidex	0.540	0.940	0.590	0.330	0.465	0.245	0.330	0.465	0.160	0.800	76	96
28	14	Spidex	0.560	0.960	0.620	0.330	0.430	0.370				0.800	80	93
29	270	Suprex	1.000	1.200	0.590	0.330	0.465	0.245				1.095	94	131
29	904	Suprex	1.000	1.200	0.590	0.330	0.465	0.245				1.095	96	133
30	240	Suprex	1.160	1.360	0.620	0.330	0.465	0.245	0.330	0.465	0.160	1.150	112	146
										Coffre				
31	506	Cuisinière	1.020		0.660	0.340	0.450	0.220	0.340	0.450	0.475	0.800	253	410

(1) Larg. S. A. signifie Largeur sans ailettes.
Larg. A. A. signifie Largeur avec ailettes.

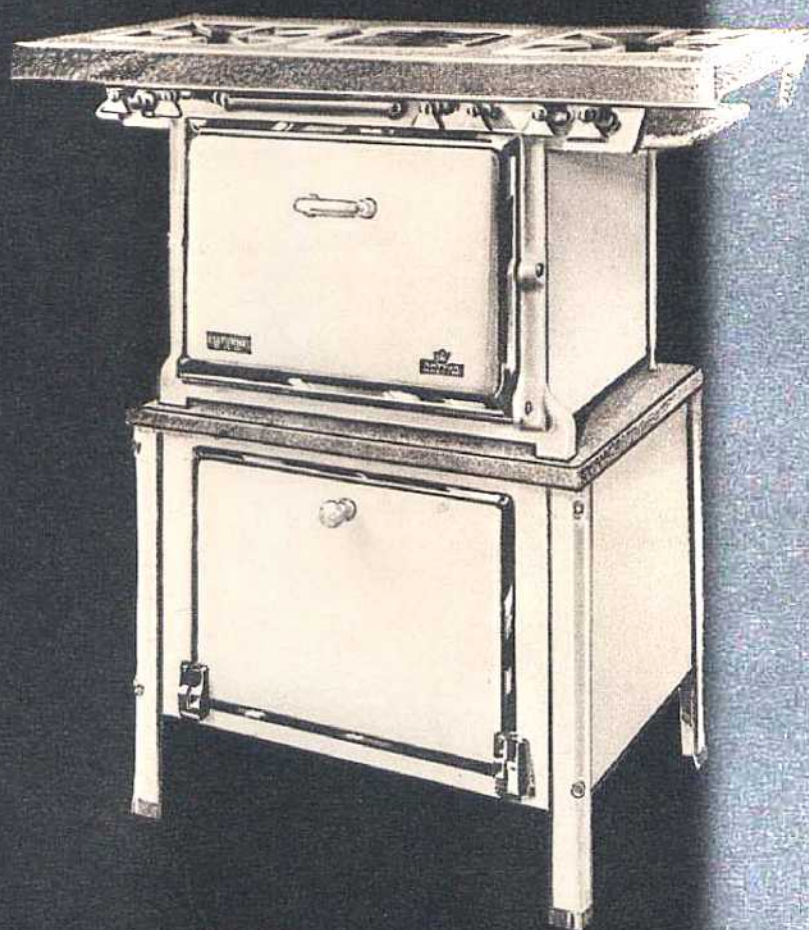
N. B. — Toutes nos Spidex et Suprex sans exception sont munies à l'avant de nos brûleurs Isobloc et à l'arrière de nos brûleurs français à couronnes.

Section 3



ISOFURNUS 540

3 feux dessus à brûleurs controxydés - Four à rôtir et à griller - Robinets à manette abattante - Dessus fonte granitée - Corps acier émail blanc. Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A. T. G.).



Sous un volume réduit, l'isofurnus 540 réunit autant d'avantages que n'importe quelle cuisinière à gaz : possède un four entièrement calorifugé; parties intérieures, grilles et brûleurs controxydés.

Aucune impureté ne peut adhérer sur nos émaux ou controxydés : un simple chiffon mouillé suffit pour rendre à l'état de neuf toute pièce souillée.

Récolte-gouttes placés sous les brûleurs, et plateau de propreté fixé sous l'appareil.

Type standard. — Dessus en fonte granitée, cadre et robinetterie nickelés.

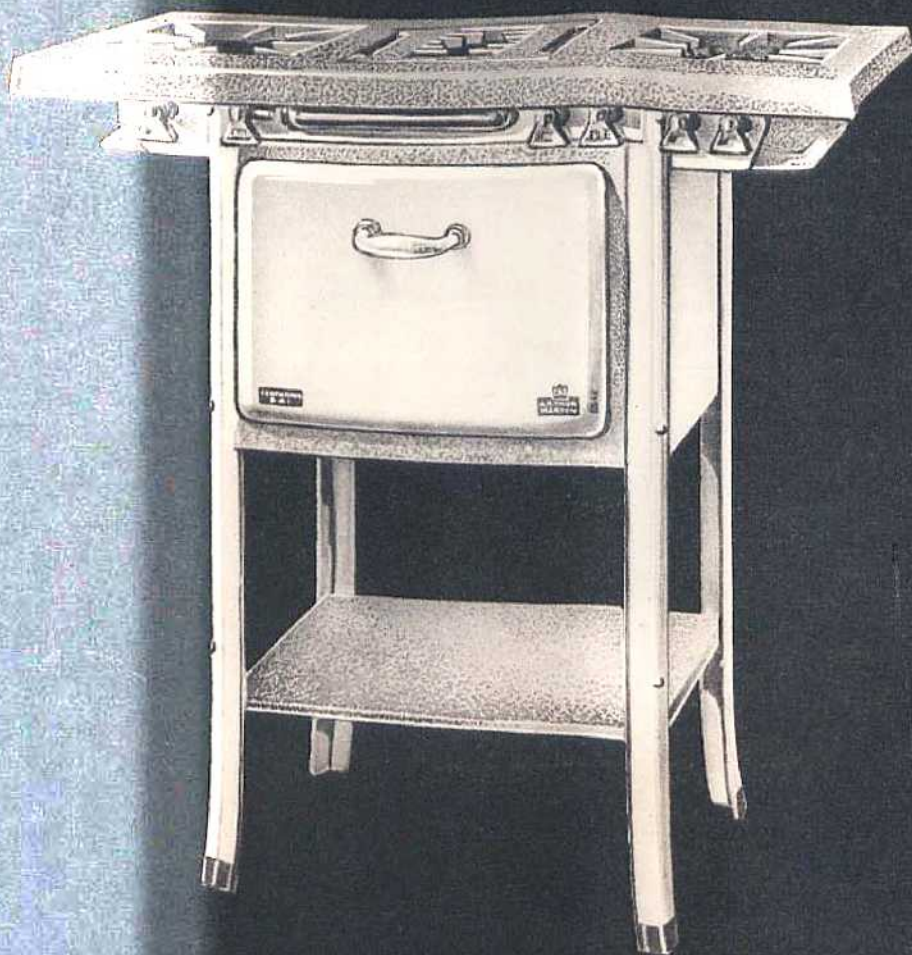
Moyennant plus value, peut être livré : 1° avec cadre et robinetterie chromés; 2° avec table-support en acier émaillé, dessus granité, avec ou sans porte; ou une table fonte (voir page 19) : dans ce cas, suppression du plateau de propreté; 3° avec thermomètre monté dans la porte.



**ARTHUR
MARTIN**

ISOFURNUS 541

3 feux dessus à brûleurs controxydés - Four à rôtir et à griller - Robinets à manette abattante - Dessus fonte granitée - Corps acier émail blanc.



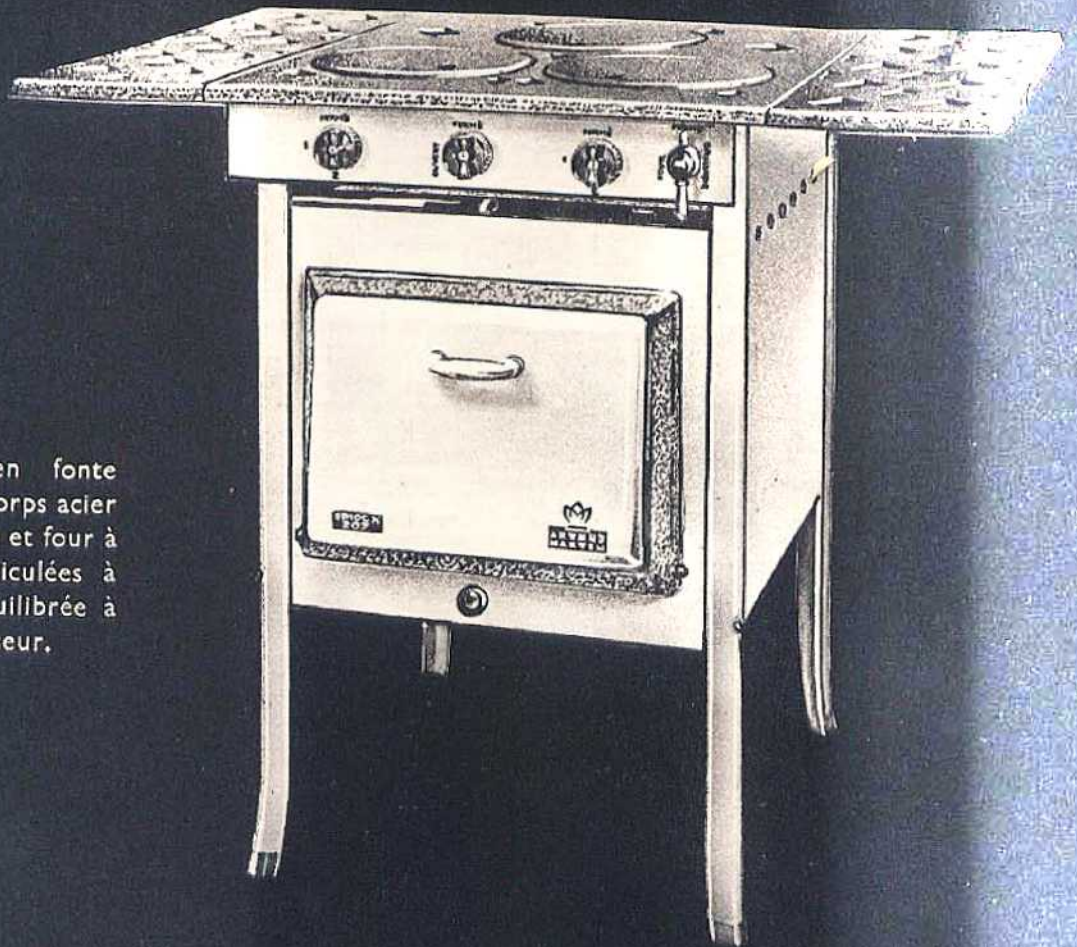

**ARTHUR
MARTIN**

Cet appareil possède les mêmes avantages que l'Isofurnus 540, mais est monté sur pieds, ce qui en fait une cuisinière peu encombrante mais très complète.

Type Standard. — Dessus en fonte granitée, robinetterie nickelée; cadre nickelé livré sur pieds - entre ces pieds, tablette formant plateau de propreté.

Moyennant plus-value, peut être livré : 1^o avec robinetterie et cadre chromés; 2^o avec thermomètre monté dans la porte.

SPIXEX 207



Dessus basculant en fonte
granitée à 3 feux - Corps acier
émail blanc - Grillade et four à
rôtir - Ailettes articulées à
consoles - Porte équilibrée à
ressort amortisseur.

Cet appareil présente de nombreux perfectionnements sur notre Spidex 7 bis.

La commande des brûleurs de grillade et de four est assurée par un robinet à double direction rendant impossible l'allumage simultané de ces deux brûleurs.

Ce robinet commande également une trappe d'évacuation qui donne un bon dégagement à la grillade quand celle-ci est en action et qui ferme hermétiquement le four quand il s'agit de rôtir. Intérieur controxidé lavable.

Type standard : Dessus basculant indépendant des brûleurs.

Couvercles de propreté.

Ailettes à consoles articulées très résistantes.

Robinetterie riche à boutons isolants.

Porte à cadre granité s'harmonisant mieux avec l'ensemble et fermant le four d'une façon plus étanche.

Moyennant plus-value : 1^o un thermomètre peut être monté dans la porte du four; 2^o cadre de porte chromé.



**ARTHUR
MARTIN**

SPIDEX 274



Dessus basculant en fonte granitée à 4 feux - Corps acier émail blanc - Grillade et four à rôtir - Ailettes articulées à consoles - Porte équilibrée à ressort amortisseur.

Cet appareil est identique à la Spidex 207 décrite à la page précédente, mais il comporte 4 feux sur le dessus.

Deux brûleurs doubles du type Isobloc Arthur Martin à l'avant et deux brûleurs français à couronne Arthur Martin à l'arrière.

Des récipients importants peuvent ainsi trouver place simultanément sur le dessus à grande surface.

Intérieur controxidé lavable.

Type standard : Dessus basculant indépendant des brûleurs.

Couvercles de propreté.

Ailettes à consoles articulées très résistantes.

Robinetterie riche à boutons isolants.

Cadre de porte granité.

Moyennant plus-value : 1° un thermomètre peut être monté dans la porte du four; 2° cadre de porte chromé.

**ARTHUR
MARTIN**

SPIDEX 204

Dessus basculant en fonte granitée à 3 feux - Corps acier émail blanc - Grillade indépendante - Un four à rôtir - Ailettes articulées à consoles - Portes équilibrées à ressort amortisseur.



Les trois feux du dessus comportent à l'avant deux brûleurs Isobloc Arthur Martin et à l'arrière un brûleur français à couronne Arthur Martin.

Ces brûleurs, recouverts d'émail controxyde spécial, se nettoient comme de la vaisselle et ne rouillent jamais.

Tout l'intérieur de notre Spidex 204 est controxydé et se lave simplement à l'eau chaude. Les côtés intérieurs sont mobiles et s'enlèvent à la main sans aucun effort.

Dessus basculant indépendant des brûleurs.

Ailettes à consoles articulées très robustes.

Robinetterie riche à boutons isolants.

Portes à cadres granités.

Moyennant plus-value : 1° cet appareil peut être livré avec thermostat réglant automatiquement le débit de brûleur de four pour une cuisson déterminée (voir page 32); 2° cadres de portes chromés; 3° thermomètre monté dans la porte du four (voir page 32).



**ARTHUR
MARTIN**

SPIDEX 244



Dessus basculant en fonte granitée à 4 feux - Corps acier émail blanc - Grillade indépendante - Un four à rôtir - Ailettes articulées à consoles - Portes équilibrées à ressort amortisseur.

Les quatre feux du dessus comportent à l'avant deux brûleurs Isobloc Arthur Martin et, à l'arrière, deux brûleurs français à couronne Arthur Martin.

Ces brûleurs, recouverts d'émail controxyde spécial, se lavent comme de la vaisselle et ne rouillent jamais.

Tout l'intérieur de notre Spidex 244 est controxydé et se lave simplement à l'eau chaude. Les côtés intérieurs sont mobiles et s'enlèvent à la main sans aucun effort.

Dessus basculant indépendant des brûleurs.

Couvercles de propreté.

Ailettes à consoles articulées, très robustes.

Robinetterie riche à boutons isolants.

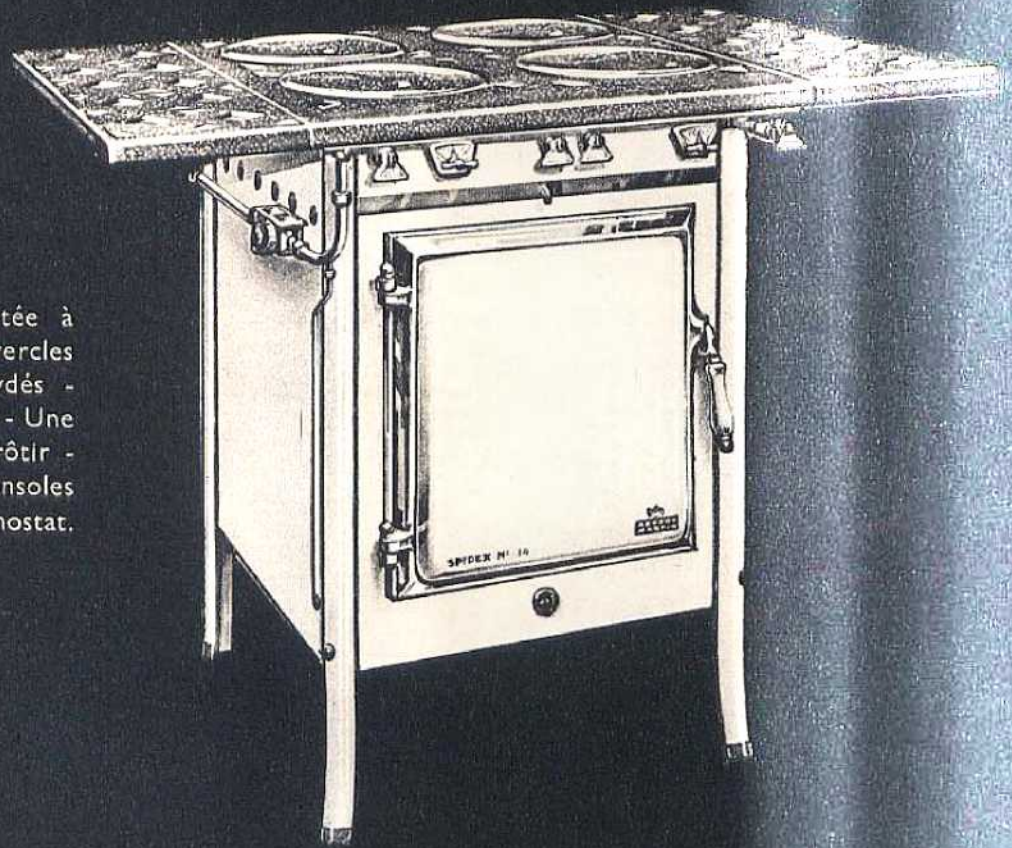
Portes à cadres émaillés granités.

Moyennant plus-value : cet appareil peut être livré 1° avec thermostat; 2° cadres de portes chromés; 3° thermomètre monté dans la porte de four (voir page 32).


**ARTHUR
MARTIN**

SPIDEX 14

Dessus en fonte granitée à 4 feux - Grilles et couvercles de propreté controxydés - Corps acier émail blanc - Une grillade - Un coffre à rôtir - Ailettes articulées à consoles - Avec ou sans thermostat.



Construite sur le principe de nos célèbres cuisinières à coffre en fonte, notre Spidex 14 en acier possède un coffre de grandes dimensions qui lui permet de rôtir des pièces très importantes et lui donne une grande souplesse de marche, permettant toutes les combinaisons de cuisson.

La grillade est placée en haut, à l'intérieur du coffre.

Dessus basculant indépendant des brûleurs.

Un jeu très complet de tôles et casseroles, joint à l'appareil, permet à tous de rôtir, griller, cuire et faire d'excellentes pâtisseries.

Robinetterie riche à boutons isolants.

Cadre de porte nickelé.

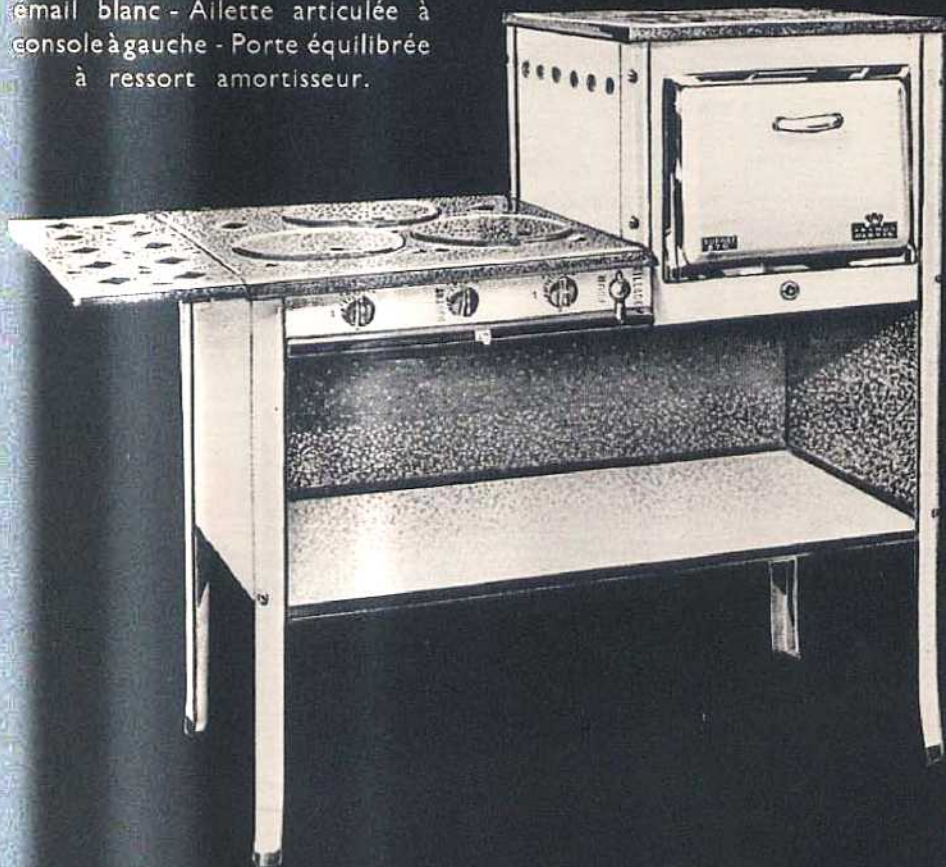
Moyennant plus-value : 1^o un thermostat de précision peut être placé à gauche de l'appareil; 2^o cadres chromés; 3^o thermomètre monté dans la porte du four (voir page 32).



**ARTHUR
MARTIN**

SUPREX 270

3 feux vifs sur table en fonte granitée - Grillade et four à rôtir placés à droite - Corps en acier émail blanc - Ailette articulée à console à gauche - Porte équilibrée à ressort amortisseur.



Cet appareil très confortable met à portée de la main toutes les commodités de nos cuisinières Spidex.

Le four, qui est constitué de la même façon que celui de la Spidex 207 décrite page 24, permet une surveillance aisée des grillades, rôtis et pâtisseries. Le dessus du four est utilisable comme chauffe-assiettes.

Le réchaud, placé à gauche, possède un dessus basculant. Couverts de propreté.

Commande de la grillade ou du four par manette unique (voir description, Spidex 207).

Robinetterie riche à boutons isolants.

Porte à cadre granité.

Large plateau de service placé entre les pieds de l'appareil.

Type Standard : four à droite.

Sur demande : four à gauche.

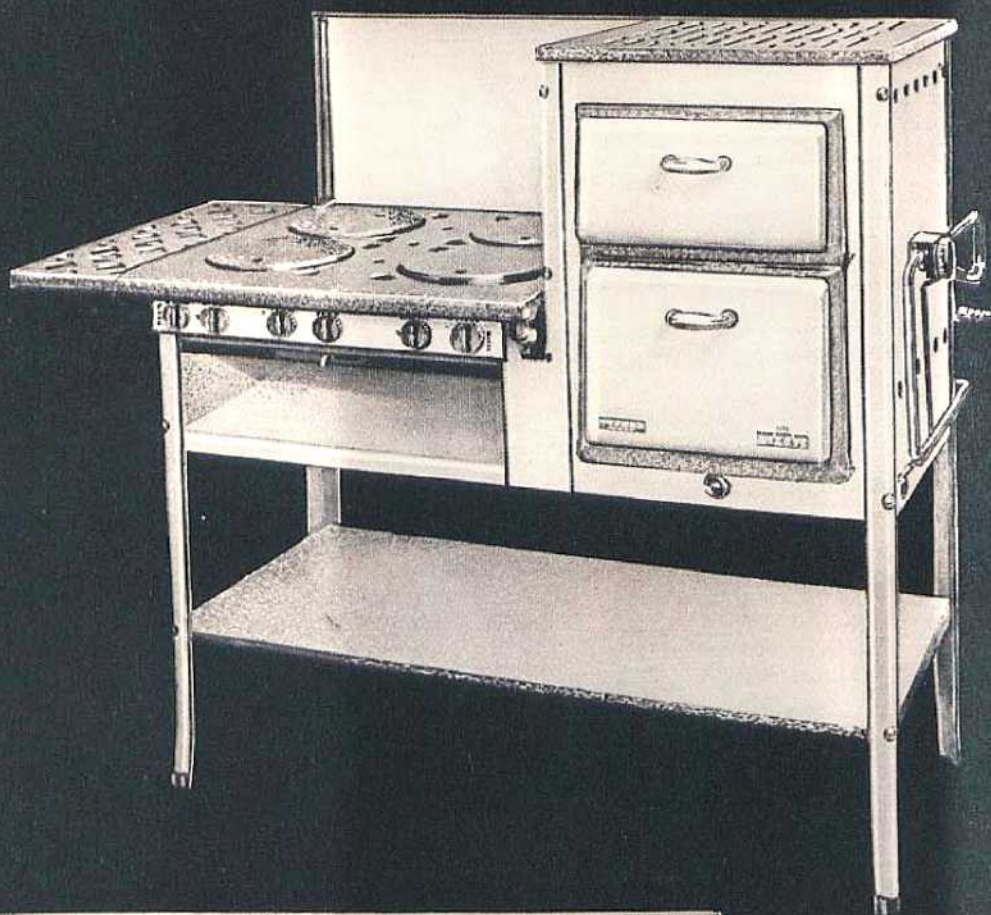
Moyennant plus-value : 1° un thermomètre peut être monté dans la porte du four (voir page 32); 2° cadre de porte chromé; 3° avec dossier de propreté.

SUPREX 904. — Sous ce numéro nous livrons une Suprex comportant les mêmes avantages et dispositifs décrits plus haut, mais dont la table de cuisson possède 4 feux, comme le dessus de la Spidex 274, page 25.


**ARTHUR
MARTIN**

SUPREX 240

4 feux vifs sur la table - Un four à rôtir - Une grillade indépendante - Corps en acier émail blanc - Ailette articulée à console - Porte équilibrée à ressort amortisseur.



La Suprex 240 est l'appareil confortable et luxueux par excellence. Bien à portée de la main et à hauteur convenable, ses fours, grillade, dessus, chauffe-assiettes, sont réellement très pratiques.

Comme la Spidex 244, les feux dessus comportent à l'avant deux brûleurs Isobloc controxidés et, à l'arrière, deux brûleurs français à couronnes Arthur Martin.

Dessus de four, table et ailettes de côté en fonte granitée.

Le dessus des fours est utilisé comme chauffe-assiettes. Un second emplacement est réservé au même usage sous la table en fonte du réchaud. L'intérieur, controxidé et mobile, rend l'entretien des plus aisés.

Le réchaud possède un dessus basculant et des couvercles de propreté.

Robinetterie riche à boutons isolants.

Portes à cadres granités.

Large plateau de service placé entre les pieds de l'appareil.

Type Standard : four à droite.

Sur demande : four à gauche.

Moyennant plus-value : 1° le four peut-être muni d'un thermostat de précision (voir page 32);

2° cadres chromés;

3° avec dossier de propreté.

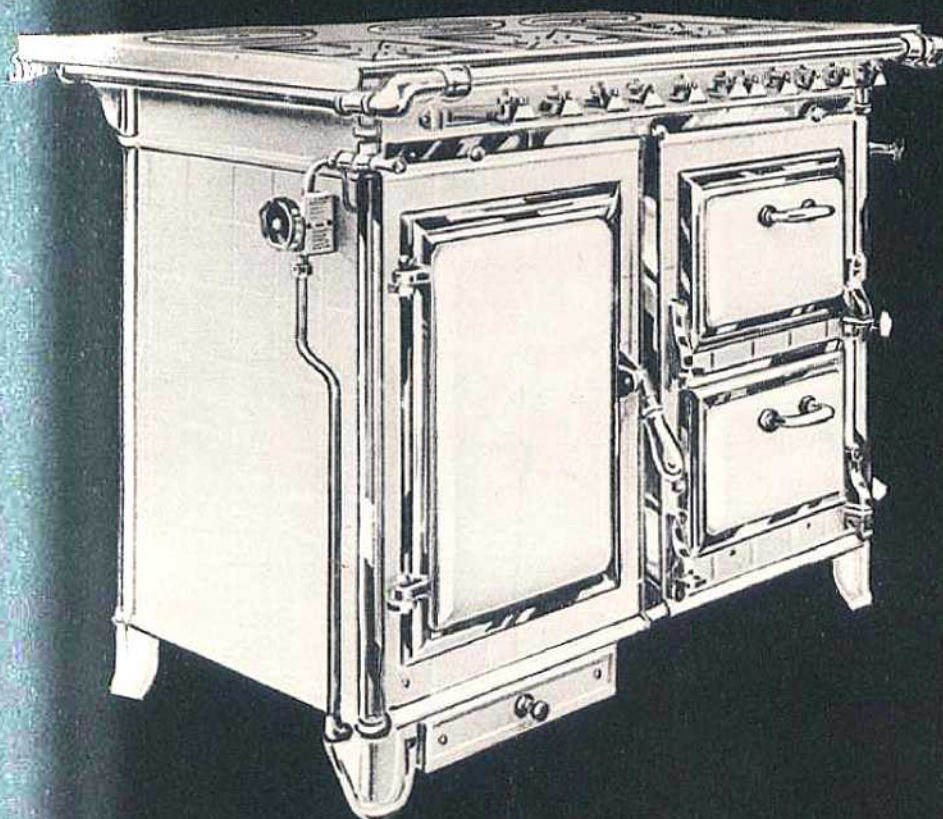
4° avec thermomètre monté dans la porte du four (voir page 32).



**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRE 506

Four - Grillade - Chauffe-assiettes ou Foyer rayonnant - Table chauffante - Thermostat.




**ARTHUR
MARTIN**

Dessus en fonte polie, alimenté par trois brûleurs émaillés concentriques très puissants, recouverts de notre tampon étoile formant table chauffante. Trous de récupération à l'arrière.

Grand coffre à rôtir à gauche, muni d'un thermostat de précision (voir page 32). Grillade au-dessus.

Grillade supplémentaire dans le petit four de droite, qui possède également un brûleur pour rôtir ou faire des pâtisseries.

Dans le bas à droite, étuve chauffe-assiettes constamment tenue à température convenable par trois becs papillons placés au-dessous.

Cette cuisinière se fait en brut ou émail blanc ou céramique.

Sauf avis contraire, elle est toujours livrée émail blanc, avec robinetterie, garnitures et cadres nickelés. Thermostat.

Sur demande, elle peut être émaillée CVO, CVM, CGB, ou CB. Se livre également sans thermostat.

Moyennant plus-value : 1° l'étuve chauffe-assiettes peut être remplacée par un foyer rayonnant; 2° robinetterie, garnitures et cadres chromés.

Thermostat

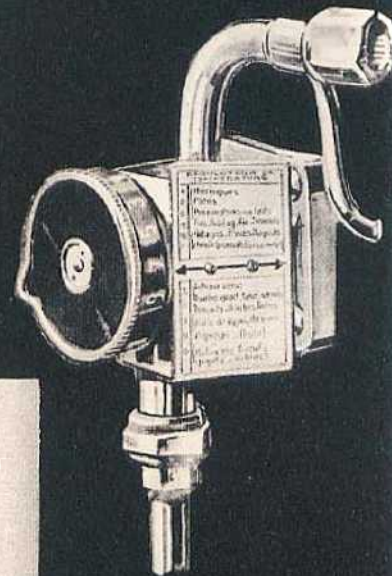
Le thermostat est un régulateur de température qui permet d'obtenir et de maintenir automatiquement à un degré déterminé la chaleur du four nécessaire à la cuisson de différents mets.

Le nouveau modèle que nous présentons ici permet de réussir, presque sans surveillance et avec une régularité parfaite, les plats les plus difficiles et toutes pâtisseries délicates, puisqu'il suffit d'une simple manœuvre du tambour moleté.

Chaque graduation correspond en effet à une température déterminée, et la cuisson correspondante est indiquée sur la plaquette.

Cet accessoire, placé sur l'un de nos appareils, fait économiser bien du temps et limite la dépense de gaz.

Il peut être monté sur les cuisinières Spidex 204 - 244 - 214 Suprex 240 et Cuisinière 506.

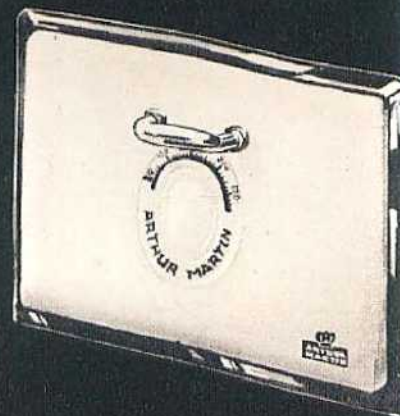


Thermomètre

A défaut du thermostat décrit ci-dessus, tous nos modèles de cuisinières en acier peuvent être munis de cet accessoire, très pratique, qui permet de suivre aisément la température du four et ne laisse place ainsi à aucun aléa pour la préparation des rôtis et pâtisseries.

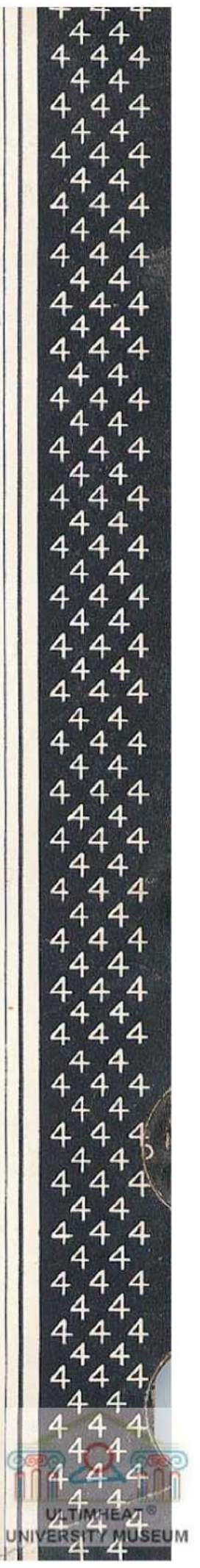
D'une construction particulièrement soignée, le thermomètre Arthur Martin garde indéfiniment sa précision initiale, et son placement entre la porte et la contreporte lui évite tout risque de bris.

Nous en conseillons spécialement l'emploi pour les Spidex 207 - 274, les Suprex 270 et 904, la cuisinière mixte 7610 et la Succula 7310, qui ne peuvent recevoir le thermostat.



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

Page	N° appareil	Désignation	Dessus		Four à gaz		Four à charbon		Étuve		Hauteur totale	Buse		Poids en kg.	
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.		Haut.	Diam.	Nu	Emballé
34	7.610	Cuis. mixte	0.925	0.650	0.330	0.470	0.230				0.800	0.640	0.125	95	110
35	7.310	Succula	1.000	0.640	0.280	0.420	0.340	0.280	0.420	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	0.340	0.500	0.170	0.800	0.580	0.180	280	350



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 des 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. Plateau de propreté.

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 débris produits pendant la préparation des repas. Buse à gauche, milieu ou derrière.

Corps émail blanc. Cadre de porte granité.

Robinetterie de luxe à boutons isolants.

Moyennant plus-value: 1° un thermomètre peut être monté dans la porte du four (voir page 32), 2° garnitures chromées.

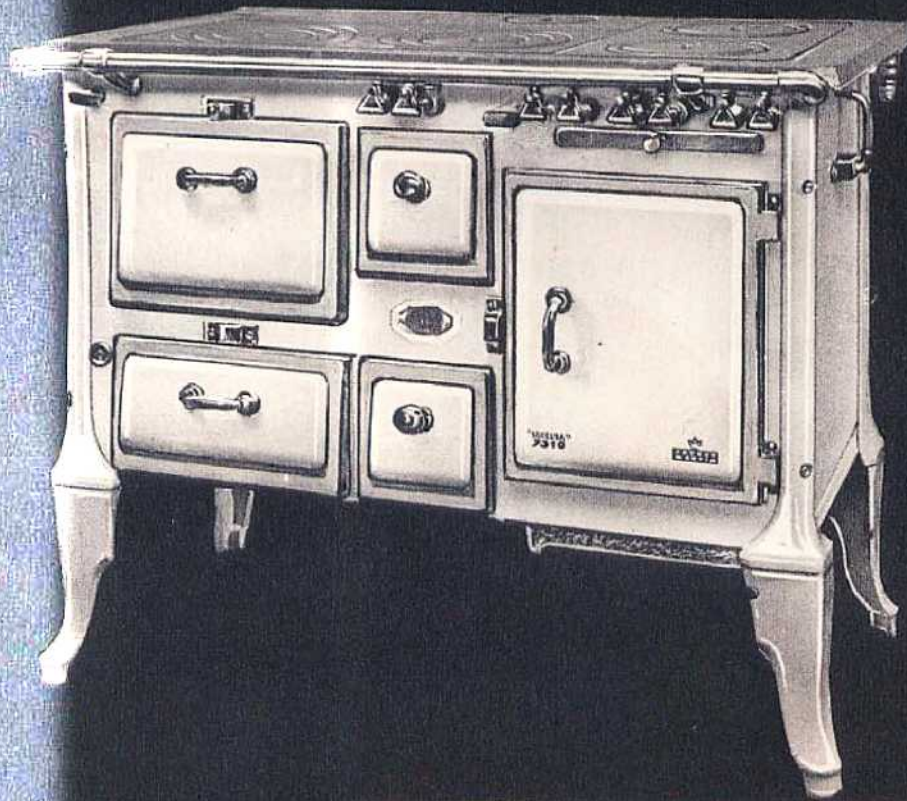


**ARTHUR
MARTIN**

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.



**ARTHUR
MARTIN**

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

3 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.

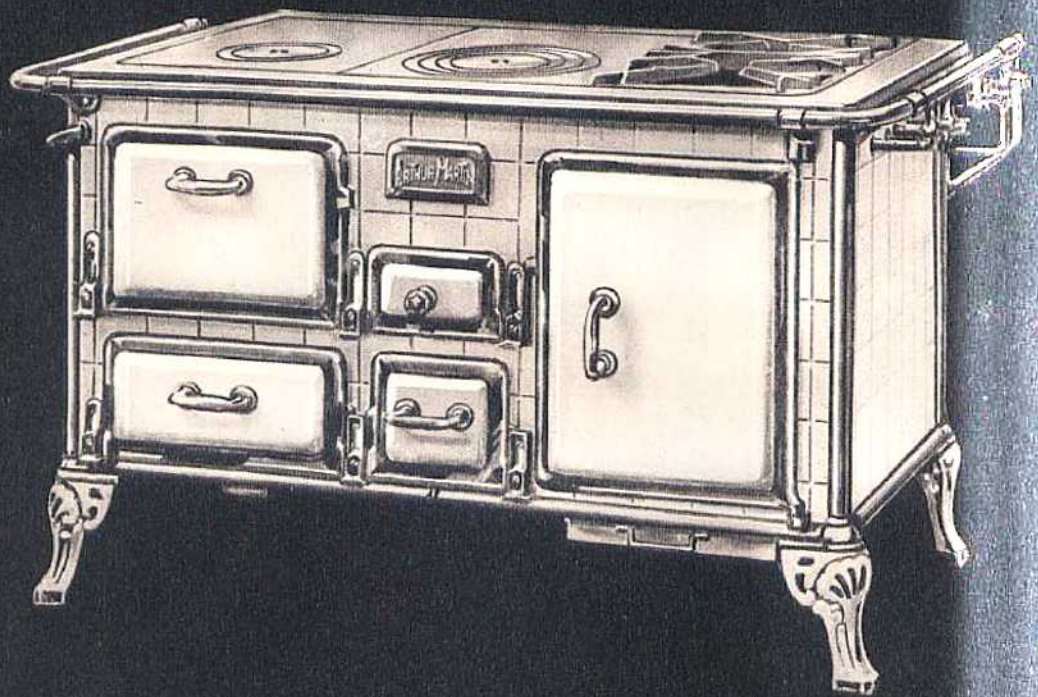
Sur demande : Porte de foyer pleine ou à micas à volonté - Corps, cadres et panneaux émail céramique CVO, CVM, CGB ou CB - Sans brûleur central amovible.

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



CUISINIÈRE 3.966

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.



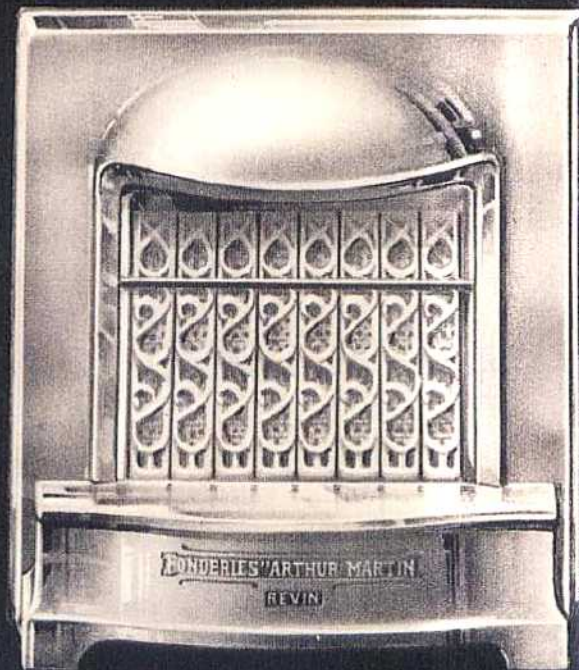
**ARTHUR
MARTIN**

CHAUFFAGE AU GAZ

Page	N° appareil	Désignation	Nombre de feux	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur buse	Dimensions buse		Cube chauffé environ	Poids en kg.	
								Grand diamètre	Petit diamètre		Nu	Emballé
38	499	Améthyste	8	0.470	0.215	0.510	0.390	0.178	0.050	70 m ³	30	58
38	499 bis	Améthyste	8	0.470	0.270	0.510	0.390	0.178	0.050	70 m ³	30	58
39		Tanagra	10	0.510	0.260	0.565	0.480	0.220	0.050	85 m ³	42	65
40	2	Nil	8	0.465	0.360	0.510	0.440	0.220	0.050	70 m ³	40	60
40	3	Nil	10	0.500	0.360	0.550	0.440	0.220	0.050	85 m ³	40	60

FOYER RAYONNANT AMÉTHYSSTE

A tubes réfractaires - Avec dégagement -
Avec ou sans thermostat.



Nos foyers Améthyste présentent, de même que les foyers Tanagra et Nil, décrits aux pages suivantes, un grand nombre d'avantages rappelés ci-après.

Hotte. — Spéciale, garantissant une ventilation rationnelle et hygiénique de la pièce.

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

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

Tringle. — En acier : maintient les tubes à leur place et s'enlève facilement.

Brûleur. — Fonctionne silencieusement, sans retour de flammes à l'injecteur; se retourne tout simplement pour obtenir l'alimentation à gauche. Sectionné, à double allumage, lorsque fourni sans thermostat; simple, quand l'appareil est muni d'un thermostat.

Injecteur. — A réglage simplifié.

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

Socle. — Protège le parquet et renvoie la chaleur dans la pièce.

Réglage. — Nos foyers sont tous réglés à une pression de 60 mm., sauf avis contraire. Le changement de réglage est des plus aisés.

L'Améthyste se fait en brut, émaillé ou poli-ciré.

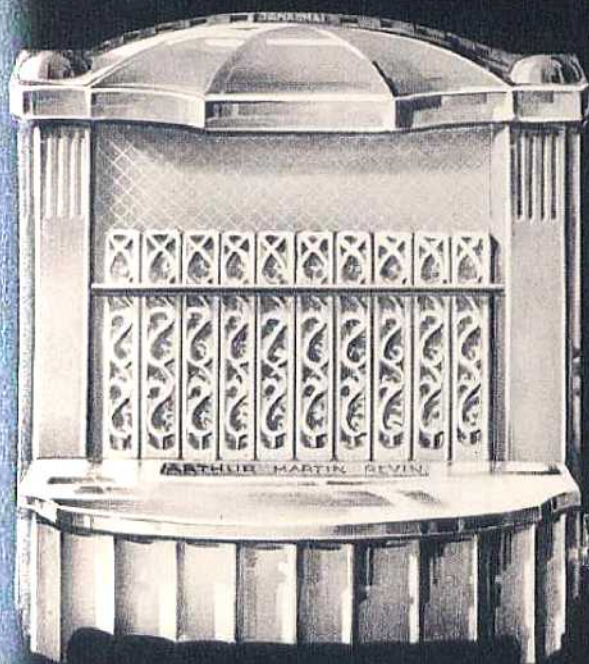
Sauf avis contraire, est livré avec brûleur sectionné à double allumage, sans thermostat.

Moyennant plus-value, il peut être fourni avec thermostat et brûleur simple.

ARTHUR
MARTIN

FOYER RAYONNANT TANAGRA

A tubes réfractaires - Avec dégagement -
Avec thermostat.



Thermostat

Notre foyer Tanagra, toujours fourni avec thermostat, permet d'assurer le chauffage économique et confortable même d'une grande pièce.

Cet appareil comporte toutes les commodités exigées des usagers : installation facile; brûleur silencieux facilement réversible, avec centrage certain de l'injecteur; buselures en stéatite canalisant le jet de gaz et évitant les retours de flamme à l'injecteur.

Son décor moderne finement émaillé, son chenêt nickelé, en font un ornement pour la pièce où il se trouve. Il peut rester en place même pendant la saison où il n'est pas utilisé.

Enfin son rendement est porté au maximum par le récupérateur à ailettes à circulation d'air placé à l'arrière.

Le rôle du thermostat est de maintenir l'appartement chauffé à une température déterminée. Il suffit, en effet, de placer l'aiguille indicatrice du thermostat sur le degré désiré, pour que l'appareil ne puisse dépasser le degré choisi et s'y maintienne automatiquement.

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

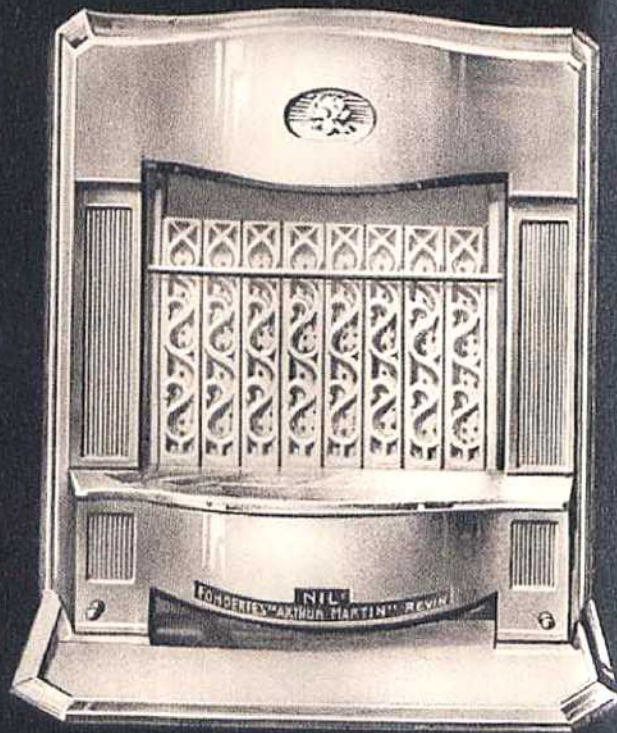
Le Tanagra se fait en brut ou émaillé, ou poli-ciré, chenêt toujours nickelé.



**ARTHUR
MARTIN**

FOYER RAYONNANT NIL

A tubes réfractaires - A dégagement.



Comme les modèles précédents, le Nil chauffe uniquement par rayonnement, c'est-à-dire qu'il répand dans la pièce une chaleur régulière et saine.

Tous les produits de la combustion sont entièrement évacués dans la cheminée sans qu'il y ait diminution de rendement.

Même brûleur que l'Améthyste ou le Tanagra, c'est-à-dire fonctionnant sans bruit et pouvant se retourner pour recevoir l'alimentation à gauche, à volonté.

Même réglage simplifié de l'injecteur.

Le Nil se fait en brut, émaillé ou poli-ciré.

Le Nil n° 2 possède 8 tubes réfractaires; le Nil n° 3, 10 tubes.



**ARTHUR
MARTIN**



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN-(ARDENNES)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FR.S.
SIÈGE SOCIAL : 18, RUE DE LA FONTAINE-AU-ROI, PARIS, XI^e
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 (XI^e)
==== SALLE D'EXPOSITION ====
108, B^e RICHARD-LENOIR, PARIS, (XI^e)
TÉLÉPHONE : OBERKAMPF 81-90 & 81-91
R.C. ROCROI N° 2908 — SEINE N° 219.023 B

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.

TITRE II

Appareils de chauffage
et de cuisine au
CHARBON
au coke et au bois



CATALOGUE
GÉNÉRAL
N° 32

RENSEIGNEMENTS
GÉNÉRAUX
LISTE DES
APPAREILS

CHEMINÉES
ET POÊLES
A FEU VIF
OU FEU CONTINU

CUISINIÈRES
EN ACIER
ET EN
FONTE ET ACIER

CUISINIÈRES
EN FONTE

CUISINIÈRES
MIXTES
GAZ, CHARBON
COKE

CONDITIONS
GÉNÉRALES DE
VENTE ET DE
GARANTIE

ÉMAUX
ET DÉCORS

ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

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

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
Accessoires :	
*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 décendrage est bien fait périodiquement.

Il ne suffit pas de secouer la grille, sans attention, pour que le décendrage 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 vérifier 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	6×4
0.490	0.410	6×5
0.490	0.490	6×6
0.570	0.330	7×4
0.570	0.490	7×6

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.

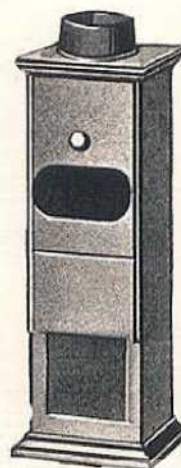
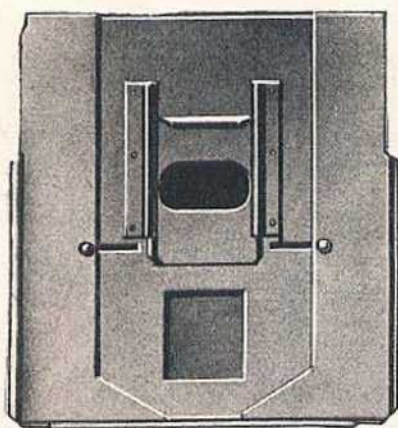
Une vanne à charnières placée à la partie inférieure de ces accessoires assure la marche régulière des appareils en s'ouvrant ou se fermant automatiquement.

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.

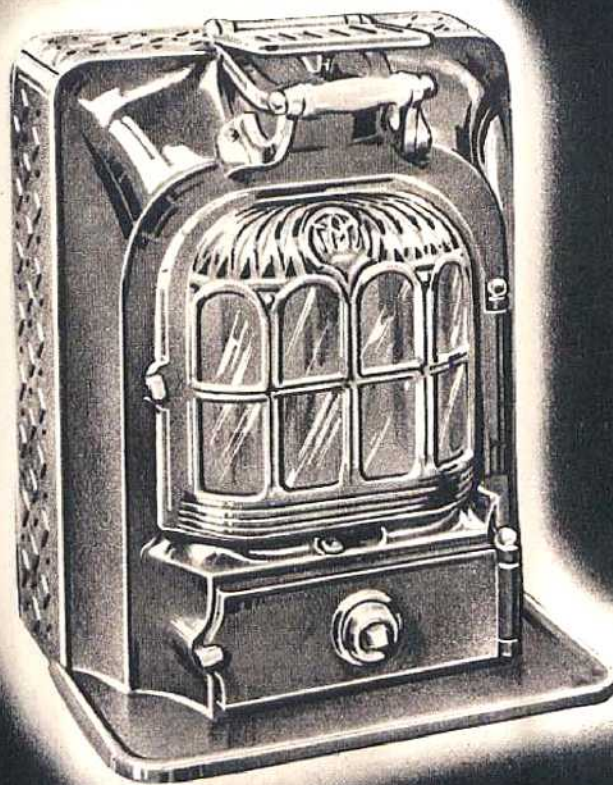


CHAUFFAGE AU CHARBON COKE OU BOIS

Page	N°	Désignation	Dimension appareil			Buse		Cible chauffée env.	Poids en kg	
			Larg.	Prof.	Haut.	Haut.	Diam.		Nu	Emballé
10	10	Radiante	0.450	0.300	0.550	0.280	137x77	90 m ³	51	62
10	30	Radiante	0.540	0.360	0.670	0.350	137x77	120 m ³	72	87
11	60	Radiante	0.465	0.370	0.590	0.295	137x77	90 m ³	66	78
11	70	Radiante	0.540	0.400	0.690	0.335	137x77	120 m ³	86	102
12	1 bis	Ariane	0.610	0.460	0.720	0.250	0.104	110 à 140 m ³	94	108
12	2 bis	Ariane	0.680	0.460	0.755	0.260	0.104	110 à 140 m ³	97	104
12	5 bis	Ariane	0.680	0.500	0.750	0.275	0.104	110 à 140 m ³	75	89
12	21	Ariane	0.590	0.450	0.690	0.275	0.090	60 à 100 m ³	70	80
13	42	Ariane	0.565	0.450	0.675	0.270	0.090	80 m ³	62	75
14	—	Corsina	0.490	0.400	0.645	0.330	0.090	50 à 180 m ³	69	80
15	10	Corso	0.375	0.305	0.870	0.470	0.090	50 à 180 m ³	75	83
16		Fabiola	0.540	0.460	0.635	0.280	0.090	175 m ³	84	93
17		Cérés	0.420	0.300	0.940	0.415	0.090	150 m ³	93	105
18		Floral	0.450	0.450	0.915	0.550	0.104	225 m ³	120	145
19		Nitram	0.400	0.260	0.815	0.415	0.090	100 m ³	64	78
20		Supercocq	0.500	0.500	1.000	0.385	0.111	150 m ³	130	150
21	1	Spid	0.400	0.255	0.640	0.320	0.090	80 à 100 m ³	42	56
21	2	Spid	0.460	0.290	0.735	0.390	0.090	100 à 125 m ³	64	77
22	1	Dips	0.400	0.255	0.640	0.320	0.090	80 à 100 m ³	42	56
22	2	Dips	0.460	0.290	0.735	0.390	0.090	100 à 125 m ³	64	77
23	1	Vix	0.410	0.255	0.610	0.335	0.090	80 à 100 m ³	56	65
23	2	Vix	0.470	0.320	0.750	0.395	0.090	100 à 125 m ³	86	96
24	12	Brûlbois	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 ³	74	87
25	5627	Latis	0.385	0.320	1.060	0.820	0.104	110 m ³	82	93
26	3789	Derby	0.400	0.400	1.100	0.700	0.111	80 m ³	70	86
26	3790	Derby	0.400	0.400	1.000	0.700	0.104	60 m ³	68	84
27	3855	Réservoir	0.350	0.260	0.980	0.505	0.111	75 m ³	95	116
27	3856	Réservoir	0.400	0.290	1.010	0.525	0.118	100 m ³	103	120
27	3857	Réservoir	0.400	0.290	1.110	0.525	0.118	150 m ³	110	128
28	3172	Hygiénique	0.380	0.225	0.740	0.550	0.076	75 m ³	34	45
28	3173	Hygiénique	0.420	0.250	0.820	0.580	0.083	100 m ³	45	54
28	3174	Hygiénique	0.480	0.300	0.910	0.680	0.083	175 m ³	71	83
28	3175	Hygiénique	0.520	0.350	0.960	0.705	0.097	250 m ³	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.

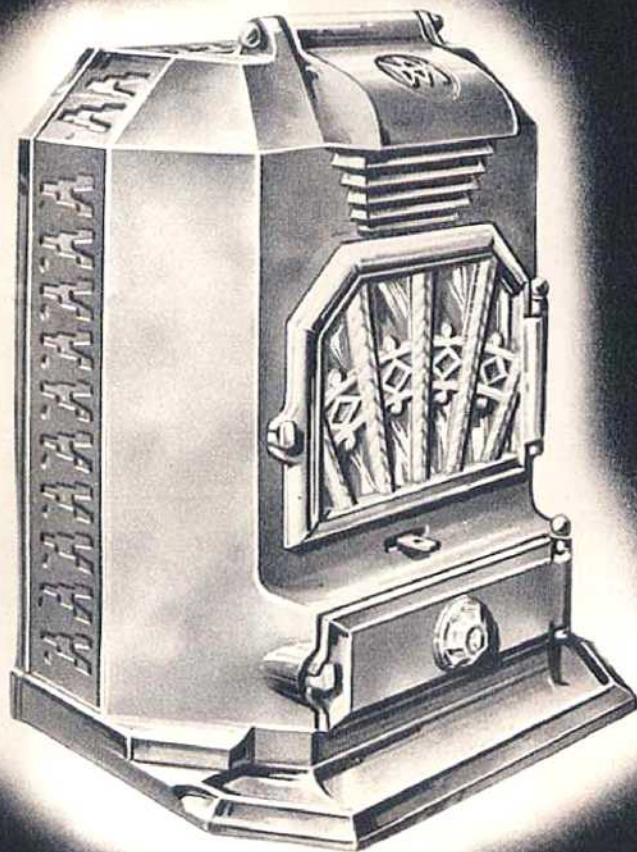
Moyennant plus-value sont livrées : 1° avec porte de façade et garnitures chromées; 2° avec accessoires : socle de parquet, entourage, porte-bouillotte, grille à bois (voir page 8).



**ARTHUR
MARTIN**

RADIANTE 60 ET 70

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



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.

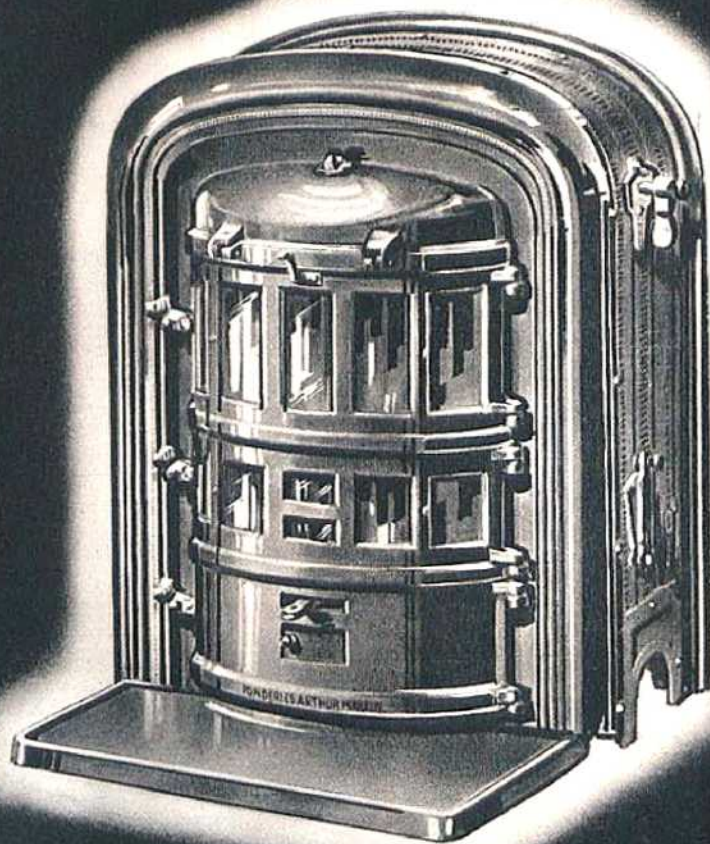
Moyennant plus-value sont livrées : 1° avec porte de façade et garnitures chromées; 2° avec accessoires : socle de parquet, grille à bois (voir page 8).



**ARTHUR
MARTIN**

ARIANE 1^{bis} 2^{bis} 5^{bis} 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.

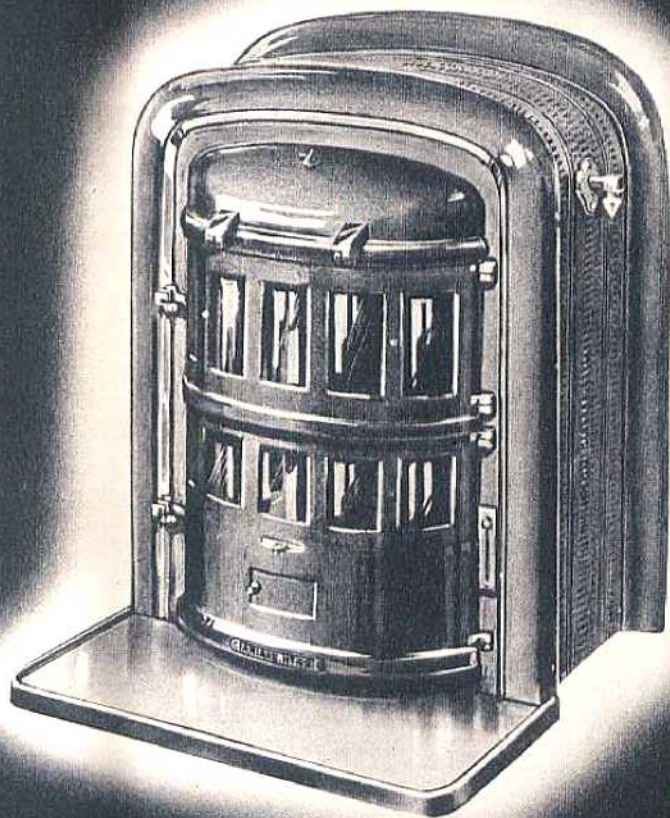
Type standard : corps poli-ciré, petites garnitures cuivrées.



**ARTHUR
MARTIN**

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 une 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.

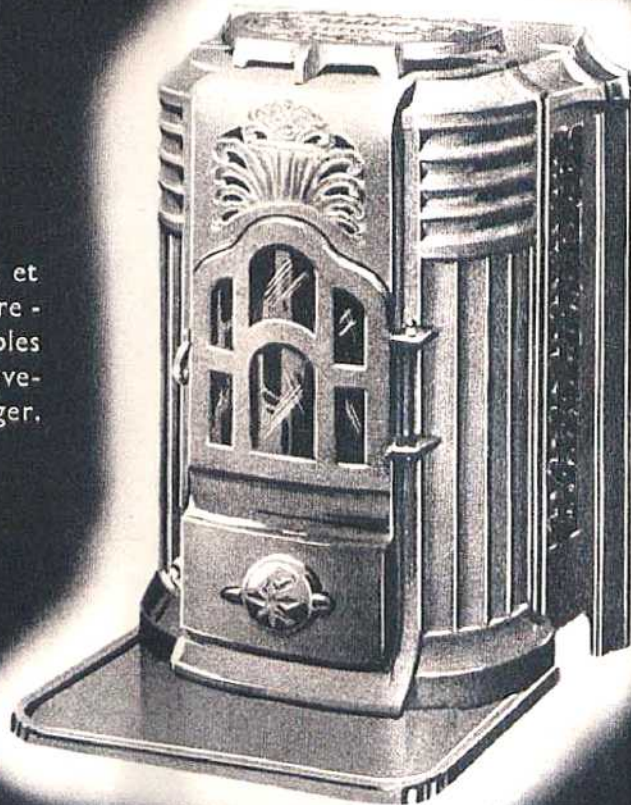
Type standard: corps poli-ciré, petites garnitures cuivrées.



**ARTHUR
MARTIN**

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.

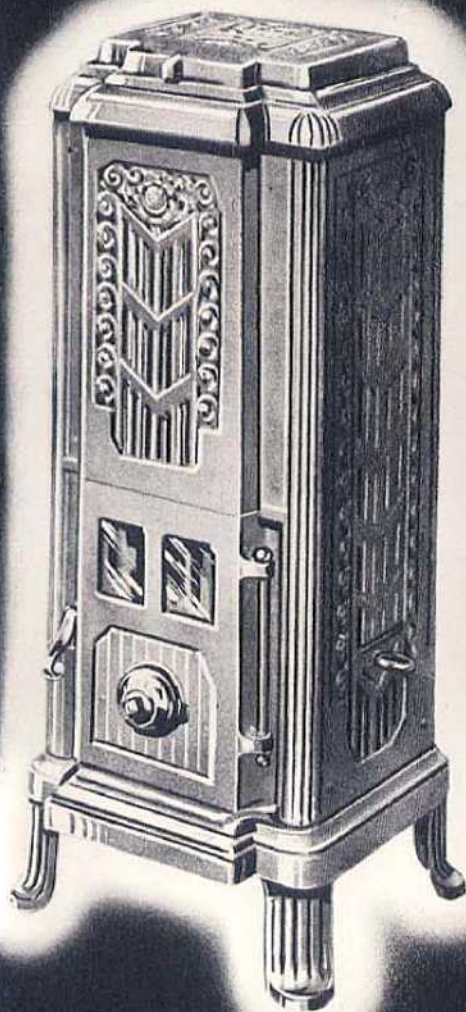
Type standard : corps émail céramique, petites garnitures nickelées.

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



**ARTHUR
MARTIN**

CORSO



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.

**ARTHUR
MARTIN**

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.

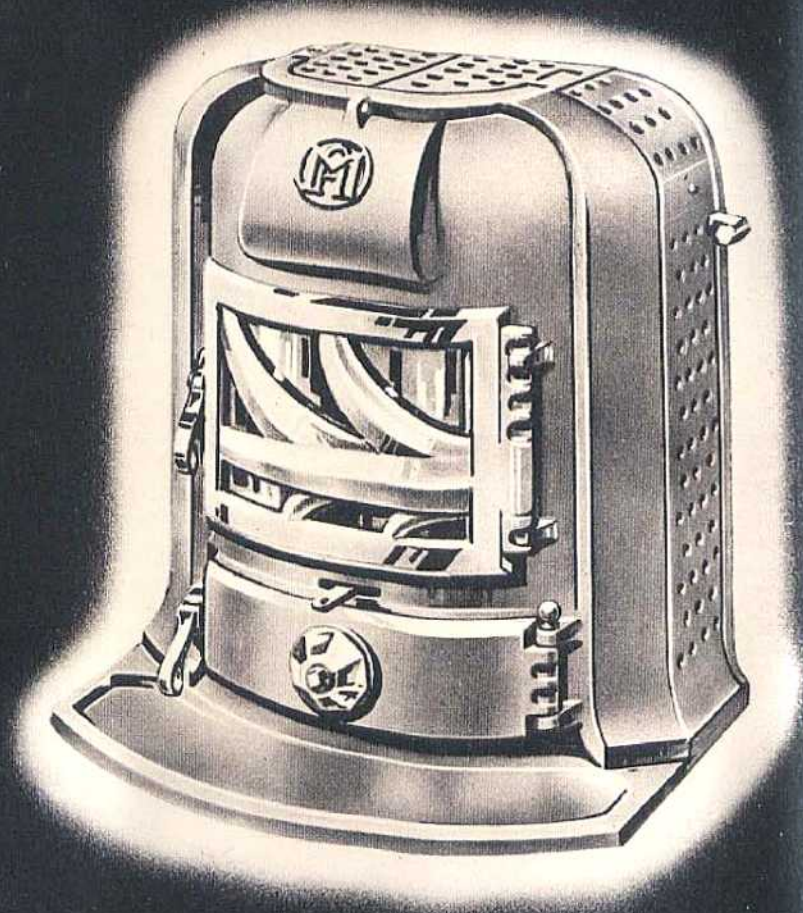
Le Corso se fait en brut ou émail céramique ou poli-ciré.

Type standard : corps émail céramique, petites garnitures nickelées.

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

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.

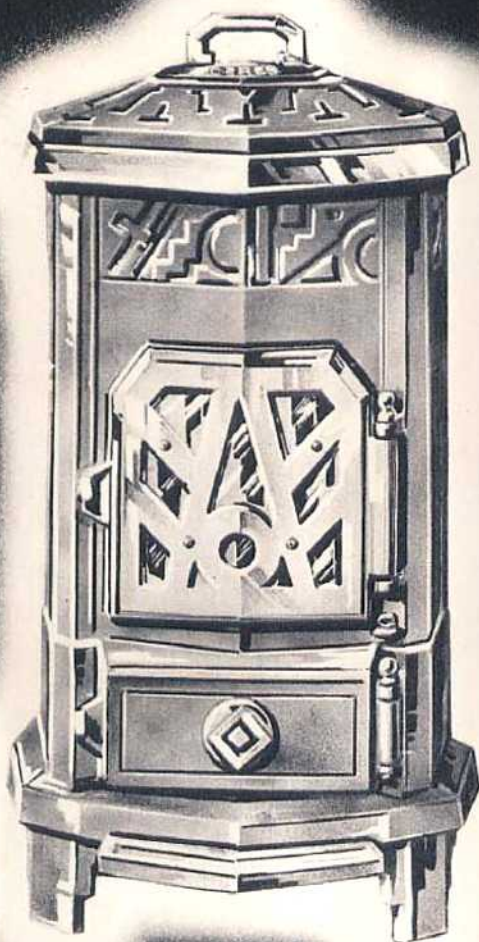
Quand elle est livrée poli-cirée, les petites garnitures sont nickelées et la porte poli-cirée.

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



**ARTHUR
MARTIN**

CÉRÈS



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

**ARTHUR
MARTIN**

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.

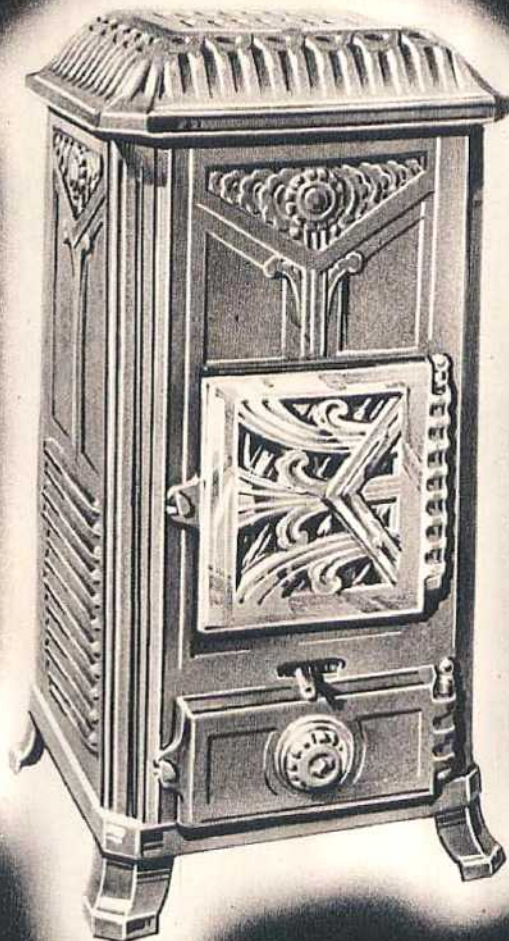
Le Cérés se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

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.

FLORÉAL

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.

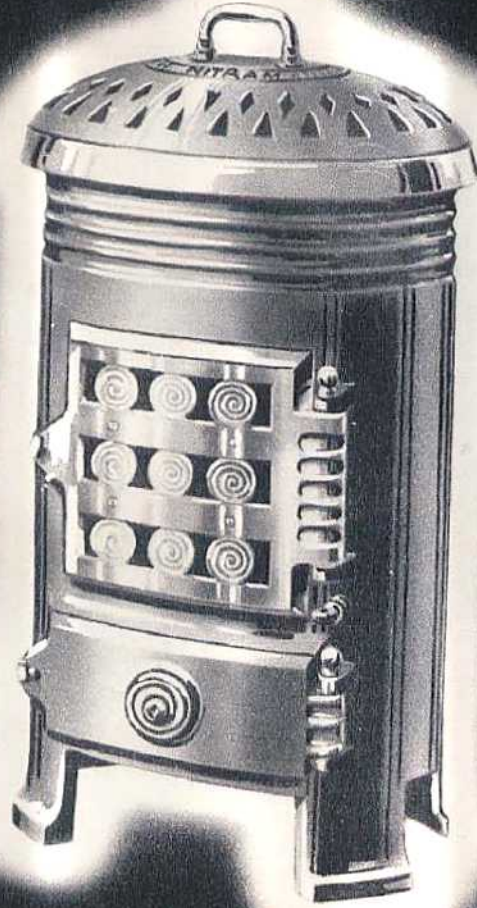
Type standard : corps émail céramique, porte de façade et petites garnitures nickelées.

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



**ARTHUR
MARTIN**

NITRAM



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

**ARTHUR
MARTIN**

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^o avec porte de façade et garnitures chromées; 2^o 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 ; déchargement et déchargement 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.

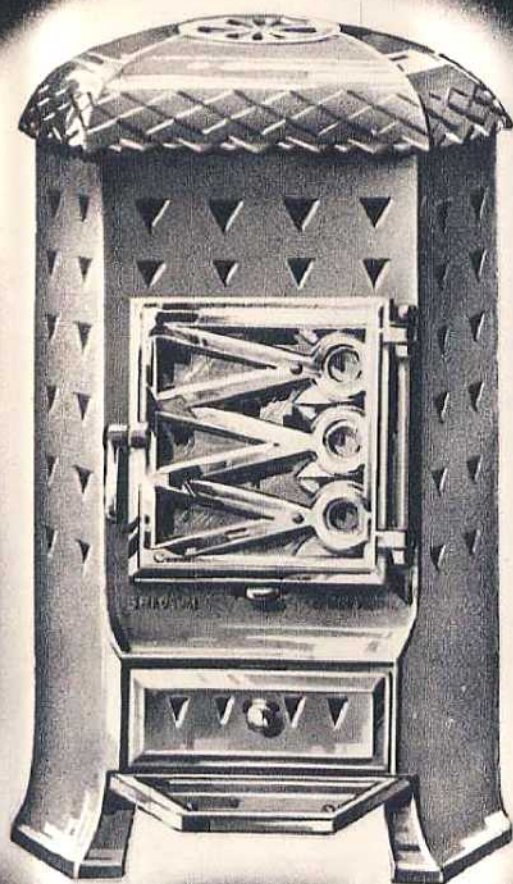
Type standard : corps émail céramique, porte de façade, boutons et ventouses nickelées.

Moyennant plus-value est livré : 1^{er} avec porte de façade et garnitures chromées ; 2^e avec socle de parquet.



**ARTHUR
MARTIN**

SPID 1 ET 2



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


**ARTHUR
MARTIN**

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.

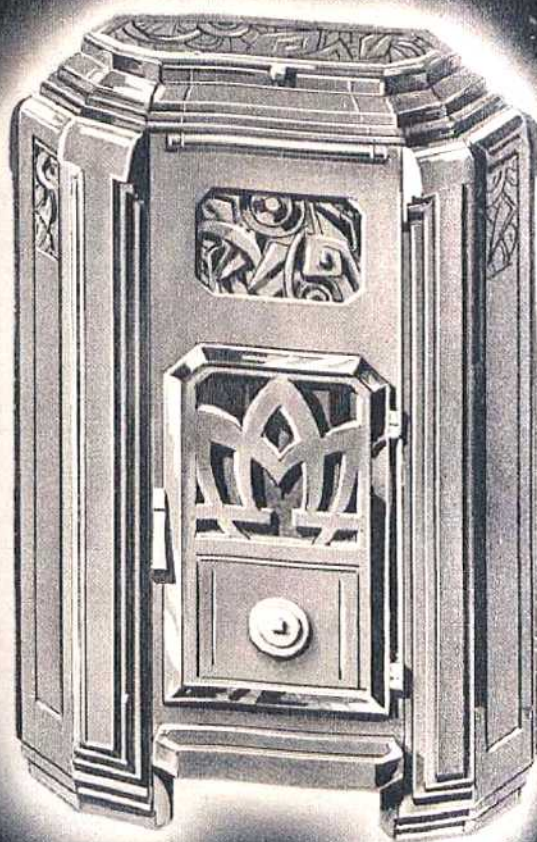
Le Spid se fait en brut, ou émail céramique, ou poli-ciré.

Type standard : corps émail, porte de façade nickelée.

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

DIPS 1 ET 2

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



Les lignes élancées 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.

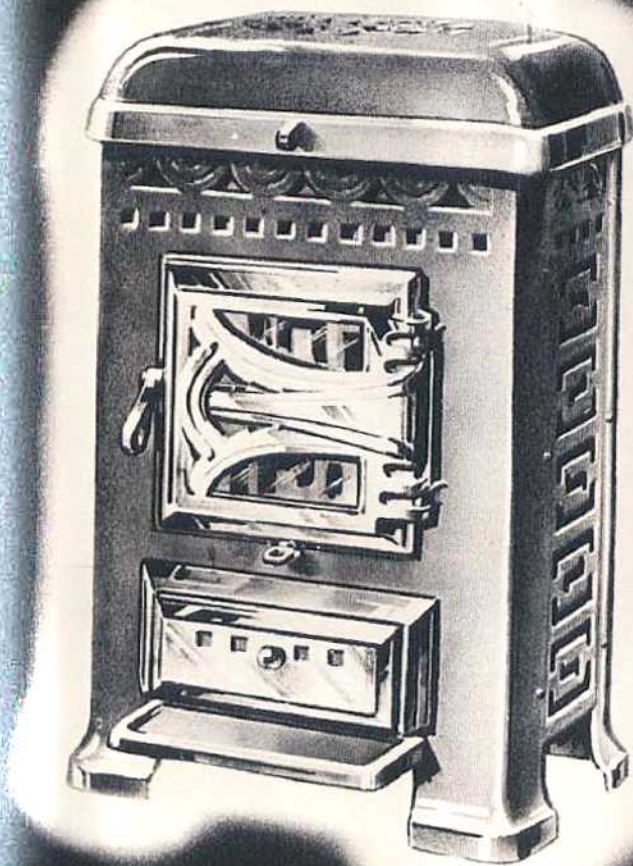
Type standard : corps émail céramique porte de façade nickelée.

Moyennant plus-value est livré : 1^{er} avec porte de façade chromée; 2^e avec socle de parquet.



**ARTHUR
MARTIN**

VIX 1 ET 2



Feu vifréglable - Charbon, Bois,
Coke - Intérieur en briques
réfractaires.

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.

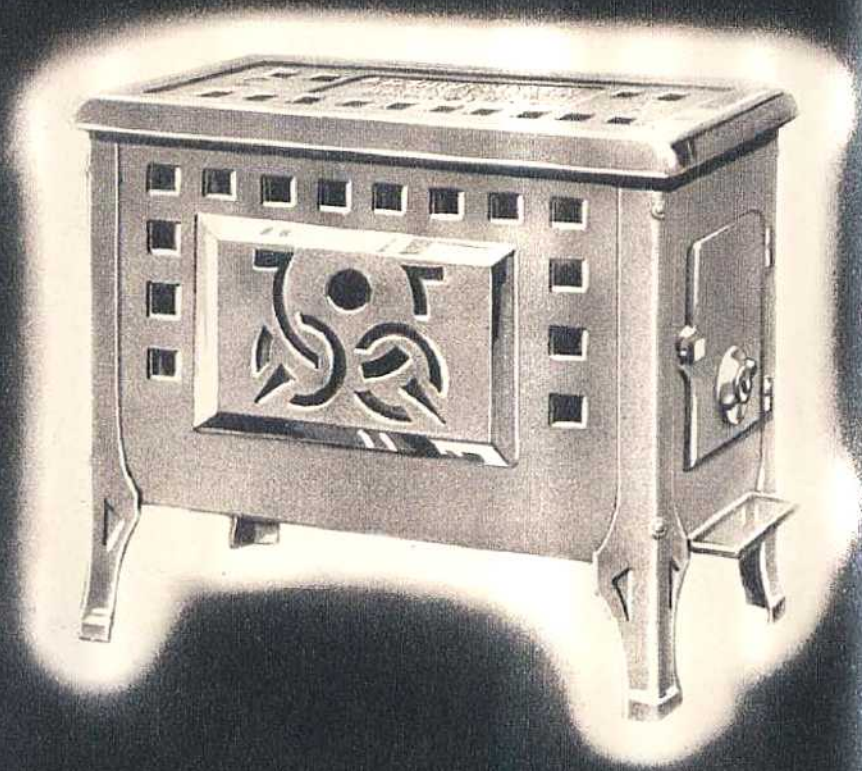
Moyennant plus-value est livré : 1^{er} avec porte de façade chromée; 2^e avec un socle de parquet.



**ARTHUR
MARTIN**

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 micas 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.

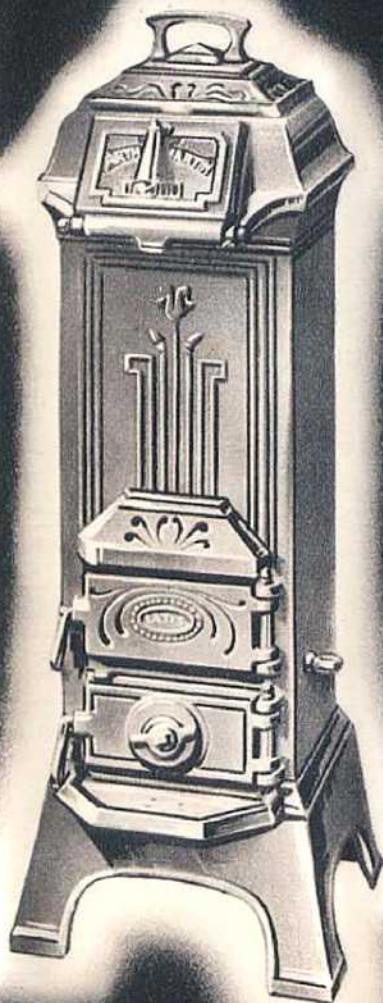
Type standard : entièrement émaillé, foyer à bois seulement.

Moyennant plus-value est livré : 1^o avec foyer à charbon ; 2^o avec socle de parquet.



**ARTHUR
MARTIN**

LATIS 5626 ET 5627



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 micas 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.

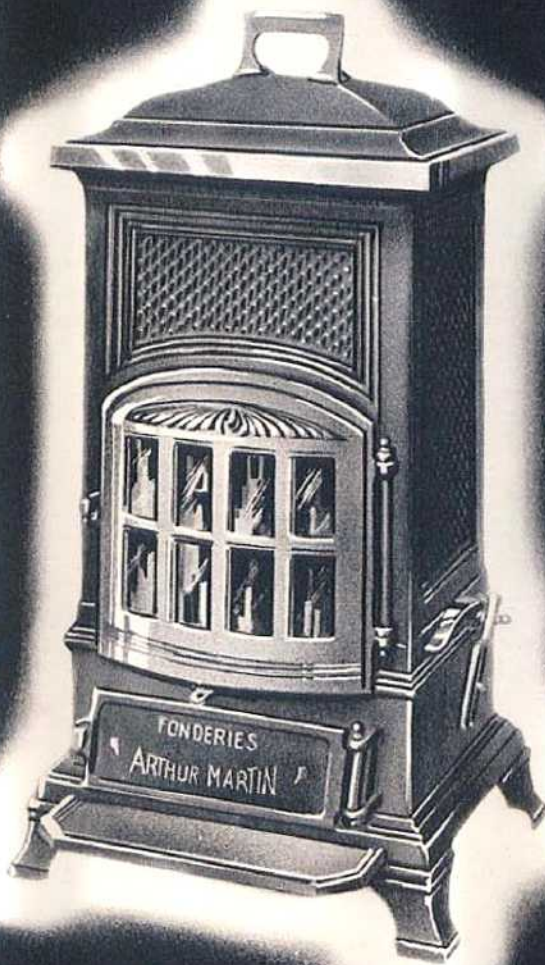
Type standard : entièrement émaillé céramique, porte-plats et petites garnitures nickelés.

Moyennant plus-value est livré entièrement poli-ciré.



**ARTHUR
MARTIN**

RÉSERVOIR 3855, 3856 ET 3857



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

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.



**ARTHUR
MARTIN**

HYGIÉNIQUE 3172, 3173, 3174 ET 3175

Calorifère à combustion continue réglable, à usage d'anthracite, 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 anthracite 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.



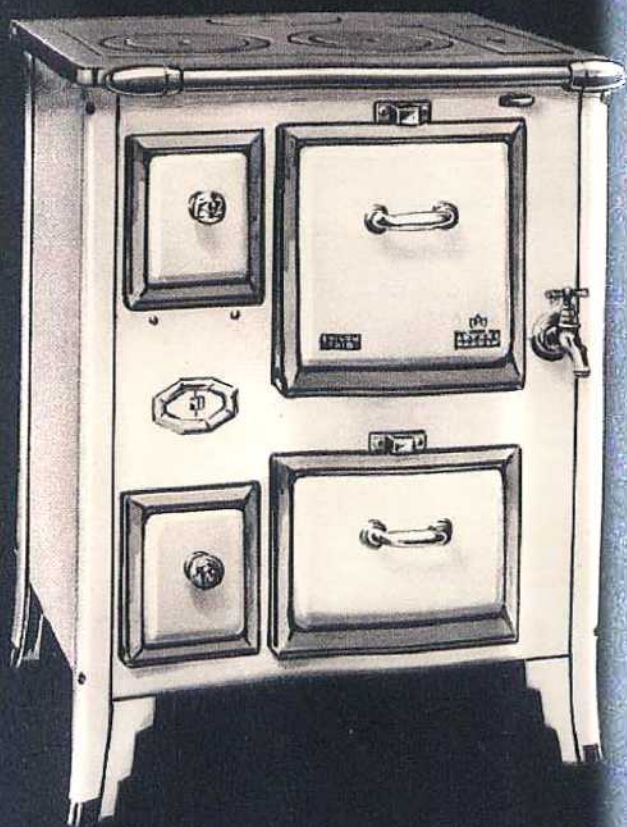
ARTHUR
MARTIN

CUISINIÈRES EN ACIER ET EN FONTE ET ACIER

Page	N° app.	Désignation	Dessus		Four			Etuve			Haut. totale	Buse			Poids en kgs	
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.		Haut.	Gr. diam.	Pet. diam.	Nu	Emballé
30	7613	Stilem	0.600	0.460	0.260	0.330	0.250	0.260	0.400	0.175	0.800	0.680	0.167	0.082	65	72
31	7614	Stilem	0.660	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.800	0.680	0.190	0.097	75	85
31	7619	Stilem	0.710	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.800	0.680	0.190	0.097	78	85
32	7615	Stilem	0.720	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.800	0.680	0.190	0.099	90	100
32	7620	Stilem	0.770	0.490	0.300	0.380	0.265	0.300	0.380	0.175	0.800	0.680	0.190	0.097	90	105
33	7637	Stilem	0.950	0.800	0.400	0.470	0.265	0.400	0.560	0.165	0.800	0.600	0.210	0.097	125	137
34	7640	Assox	0.710	0.490	0.300	0.380	0.265	0.470	0.430	0.200	0.800	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	0.500	0.200	0.800		0.125	0.125	110	122
36	7662	C. de l'Est	0.850	0.600	0.340	0.475	0.210				0.800		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	0.800	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	0.800	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	0.800	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	0.800	0.680	0.190	0.097	123	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 micas.

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 micas, à volonté. Chaudière à panache.

Moyennant plus-value est livrée : 1^o avec panneaux décorés sur fond blanc; 2^o avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3^o 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.



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 contournante nickelée; 5° barre contournante 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 micas.

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

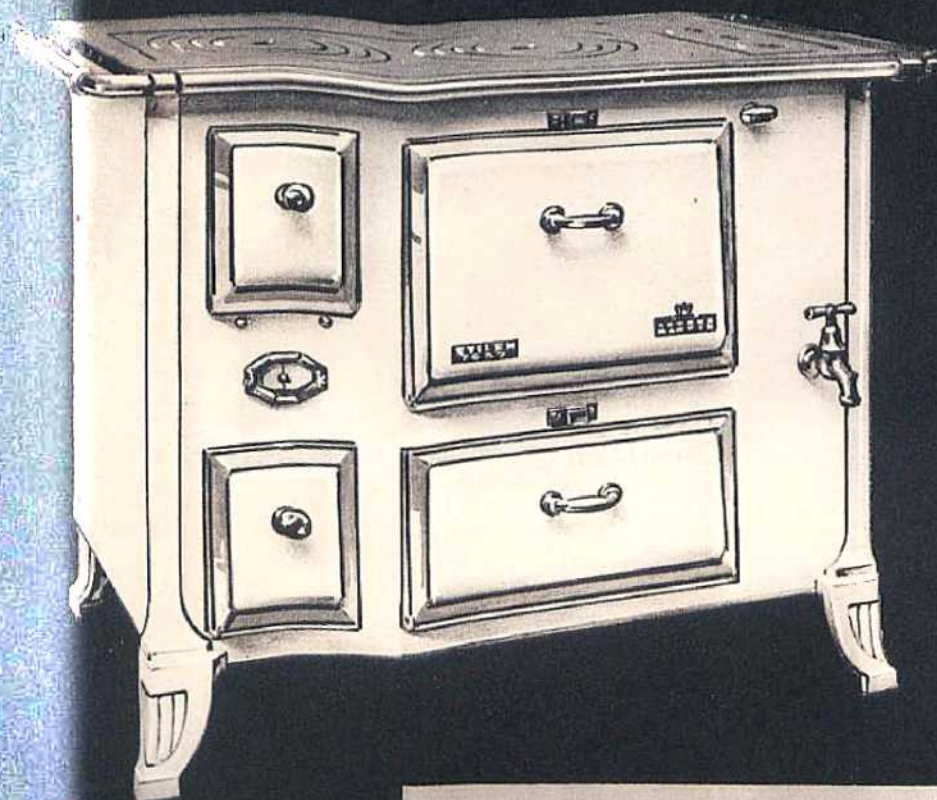
Moyennant plus-value sont livrées : 1^o avec panneaux décorés sur fond blanc; 2^o avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3^o cadres nickelés; 4^o barre contournante nickelée; 5^o barre contournante chromée; 6^o chaudière à panache nickelé; 7^o chaudière à panache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



**ARTHUR
MARTIN**

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 :

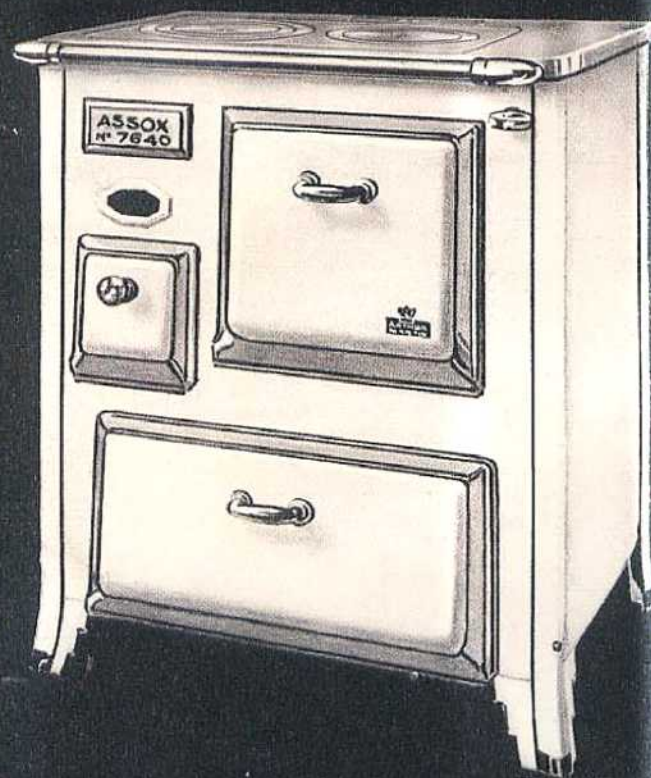
Pour Paris : grand pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine. **Pour le Nord et le Pas-de-Calais :** toujours grand pot ovale. **Pour le reste de la France :** foyer extensible, au bois et charbon, permettant l'utilisation de bûches de 43 centimètres; porte de foyer à micas.

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 contournaïnte nickelée; 5° barre contournaïnte chromée; 6° chaudière à panache nickelé; 7° chaudière à panache chromé.

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 controxide 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° corps, cadres et panneaux émaillés céramique : vert marine, gris souris ou brun moine, cadres comme page 30; 2° grand pot ovale.

Moyennant plus-value est livrée : 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 contournante nickelée; 5° barre contournante chromée.



**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRE DE L'EST 7665

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




**ARTHUR
MARTIN**

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.

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 7665, 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 :

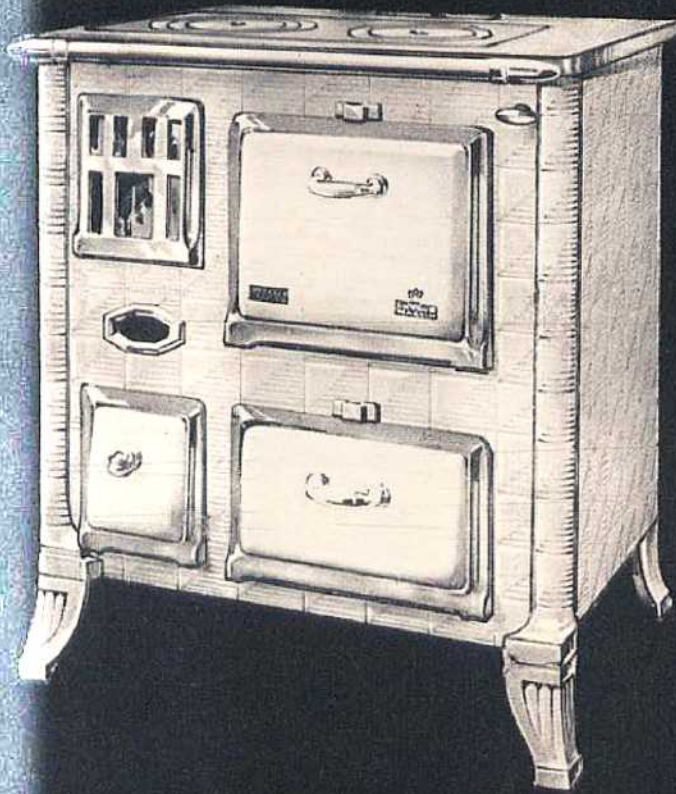
- 1^o avec panneaux décorés sur fond blanc;
- 2^o barre contournante nickelée.



**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRES 7714 ET 7719

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 micas.

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.

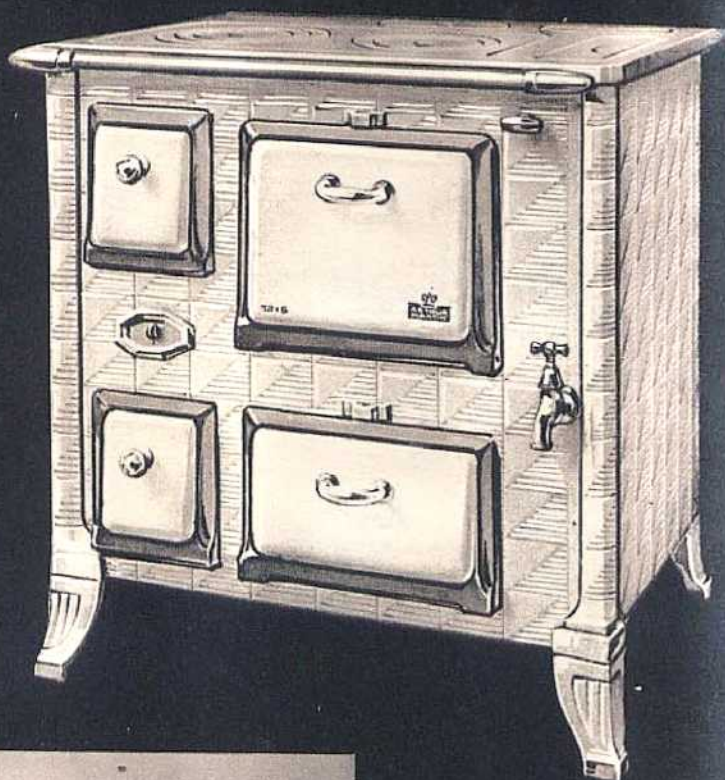
Sur demande : les 7714 et 7719 sont livrées : 1° corps, cadres et panneaux émaillés céramique : CVM, CVO, CGB ou CB; 2° porte de foyer pleine ou à micas, à volonté; 3° avec grand pot ovale pour 7719.

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**

CUISINIÈRES 7715 ET 7720

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° corps, cadres et panneaux émaillés céramique : CVM, CVO, CGB ou CB; 2° porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

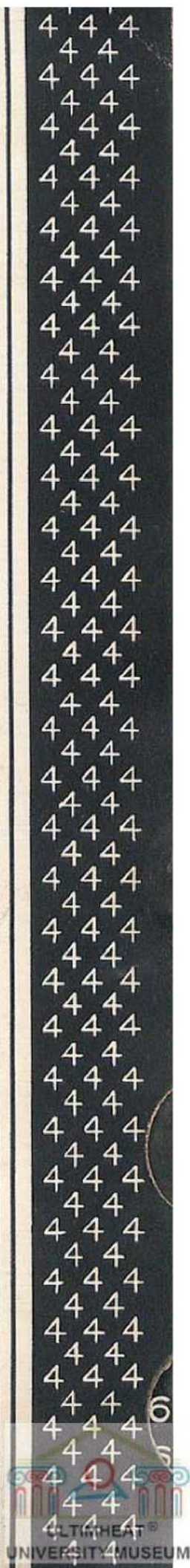
Moyennant plus-value sont livrées : 1° avec panneaux décorés sur fond blanc; 2° avec barre devant et garnitures chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3° cadres nickelés; 4° barre contour-nante nickelée; 5° barre contour-nante chromée; 6° chaudière à panache nickelé; 7° chaudière à panache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



**ARTHUR
MARTIN**

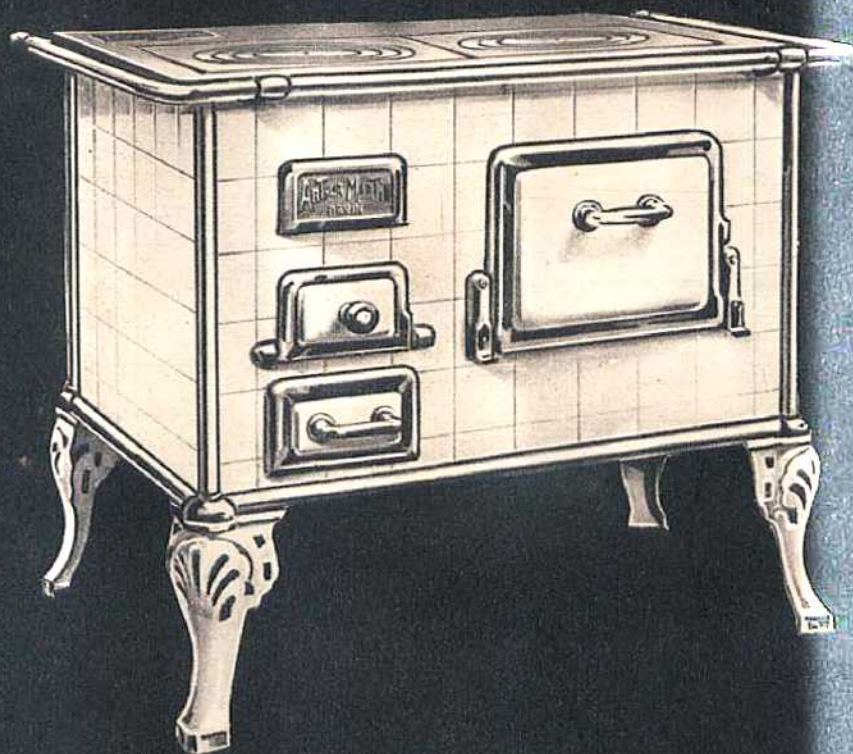
CUISINIÈRES EN FONTE

Page	N° app.	Désignation	Dessus		Four		Etuve		Haut. totale	Buse		Poids en kgs			
			Larg.	Prof.	Larg.	Haut.	Larg.	Prof.		Haut.	Haut.	Gr diam.	Pet. diam.	Nu	Emballé
40	3830	Cuisinière	0.800	0.500	0.310	0.400	0.235	0.310	0.500	0.760	0.500	0.118	0.118	125	133
40	3831	Cuisinière	0.850	0.550	0.330	0.430	0.240	0.310	0.500	0.760	0.600	0.118	0.118	135	151
41	3834	Cuisinière	1.000	0.570	0.310	0.500	0.235	0.310	0.500	0.800	0.630	0.153	0.153	206	220
42	6122	Furna	0.710	0.510	0.280	0.350	0.250	0.280	0.450	0.800	0.680	0.190	0.097	156	172
43	6127	Furna	0.760	0.570	0.300	0.435	0.240	0.309	0.435	0.800	0.680	0.190	0.097	177	197
43	6132	Furna	0.860	0.570	0.350	0.435	0.240	0.350	0.435	0.800	0.690	0.190	0.097	190	210
43	6133	Furna	0.760	0.570	0.350	0.435	0.240	0.350	0.435	0.800	0.680	0.190	0.097	171	190
44	6137	Furna	0.950	0.600	0.400	0.470	0.230	0.400	0.570	0.800	0.680	0.210	0.097	205	225
45	6140	Furna	0.760	0.570	0.300	0.435	0.240	0.475	0.485	0.800	0.680	0.190	0.097	170	187
46	7100	Furna	0.760	0.570	0.300	0.435	0.240	0.300	0.435	0.800	0.680	0.190	0.097	161	170
47	6162	Lorraine	0.920	0.650	0.370	0.520	0.230	0.540	0.520	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.

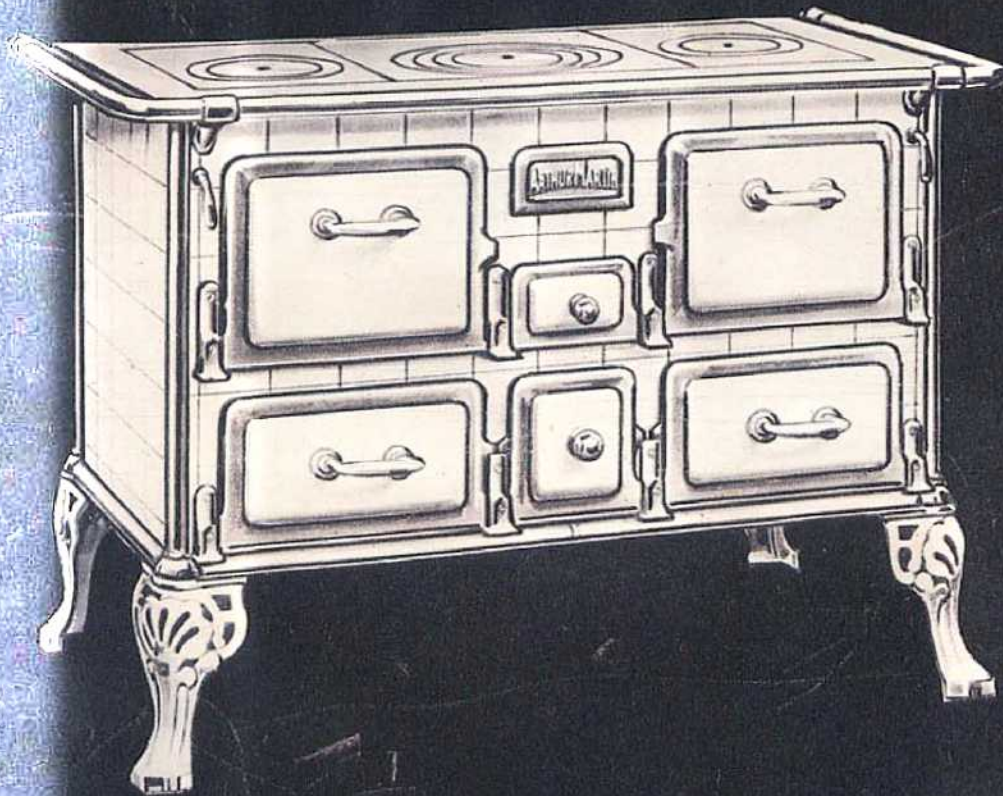
Moyennant plus-value elles peuvent être livrées avec panneaux décorés sur fond blanc.



**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRE 3834

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



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.

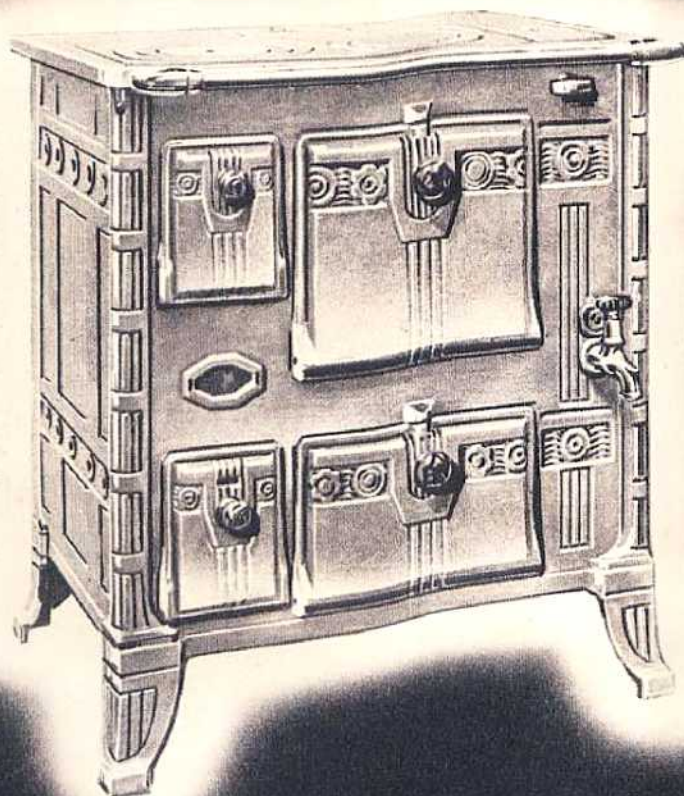
Sur demande : elle peut être livrée avec barre devant seulement, nickelée.

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


**ARTHUR
MARTIN**

FURNA 6122

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 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.

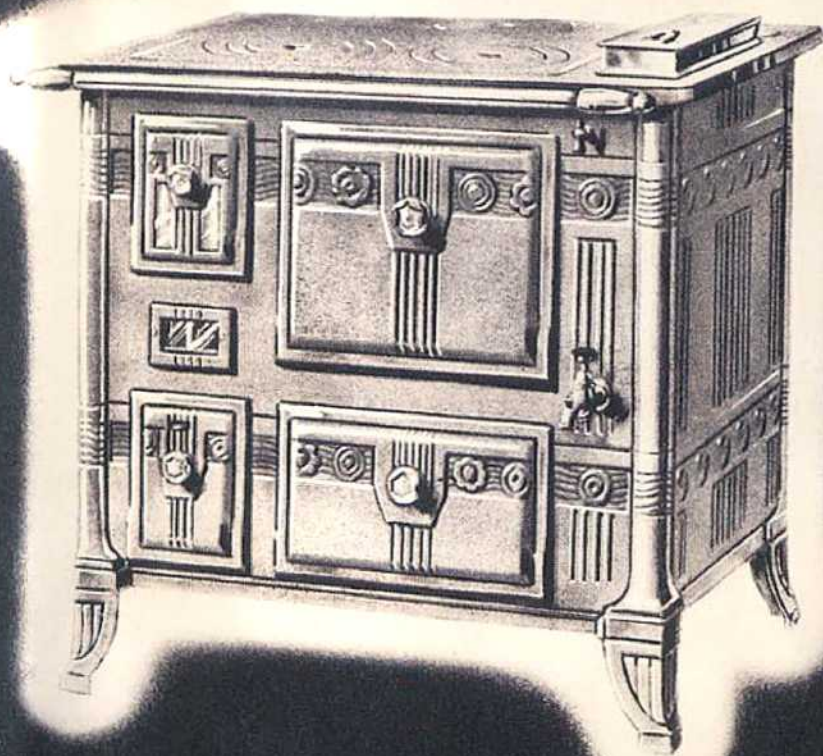
Moyennant plus-value elle peut être livrée : 1^o garnitures nickelées ; 2^o petites garnitures et barre devant chromées ; 3^o avec parabole avant formant grand pot ovale.



**ARTHUR
MARTIN**

FURNA 6127 6132 6133

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.



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.

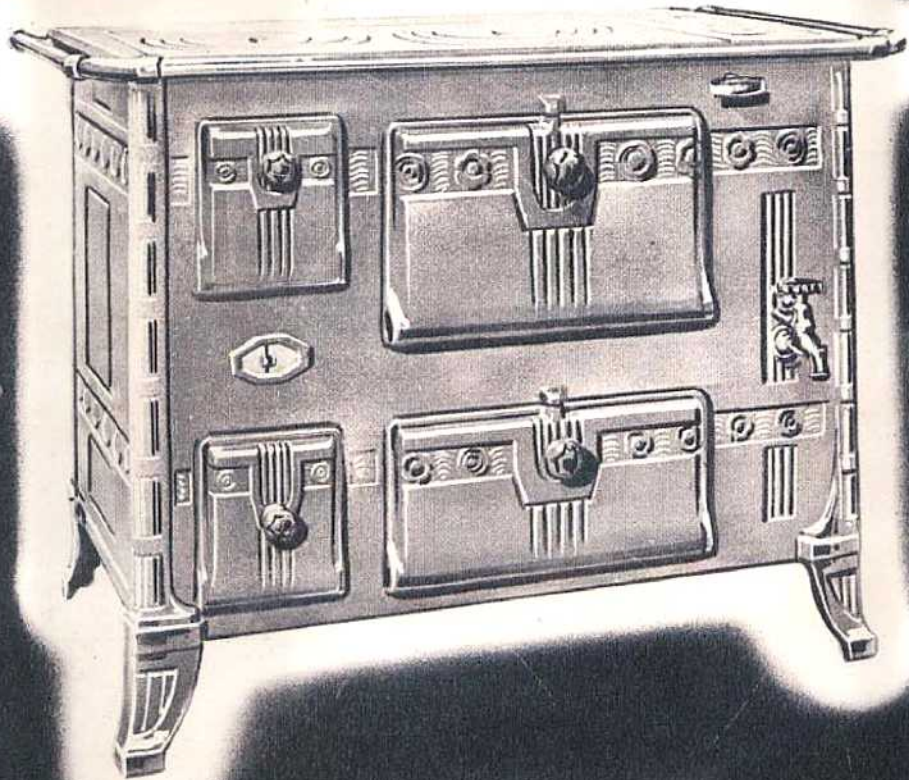
Moyennant plus-value elles peuvent être livrées : 1° cadres nickelés; 2° petites garnitures et barre devant chromées, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 3° barre contournante nickelée; 4° barre contournante chromée.



**ARTHUR
MARTIN**

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 micas, 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.

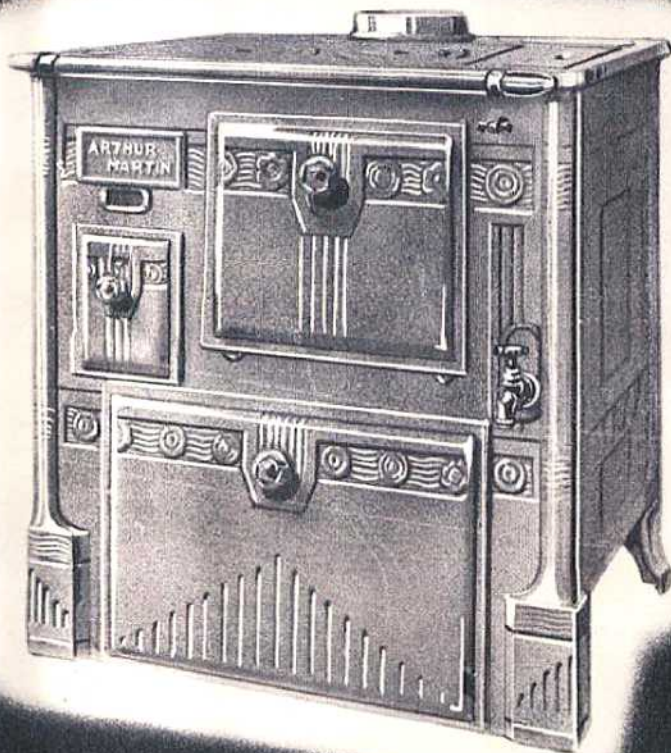
Moyennant plus-value elle peut être livrée : 1° petites garnitures, barre devant et panache chromés; 2° barre contournante nickelée; 3° barre contournante chromée.



**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 controxédé, 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.

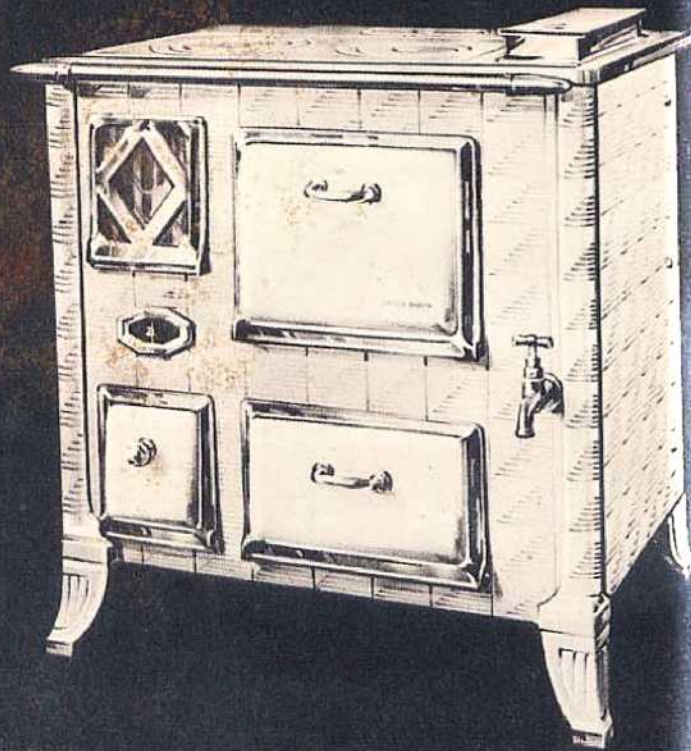
Moyennant plus-value elle peut être livrée : 1° cadres nickelés ; 2° petites garnitures, barre devant et panache chromés, dans ce cas, cadres toujours émaillés ; 3° barre contournante nickelée ; 4° barre contournante chromée.



**ARTHUR
MARTIN**

FURNA 7100

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.

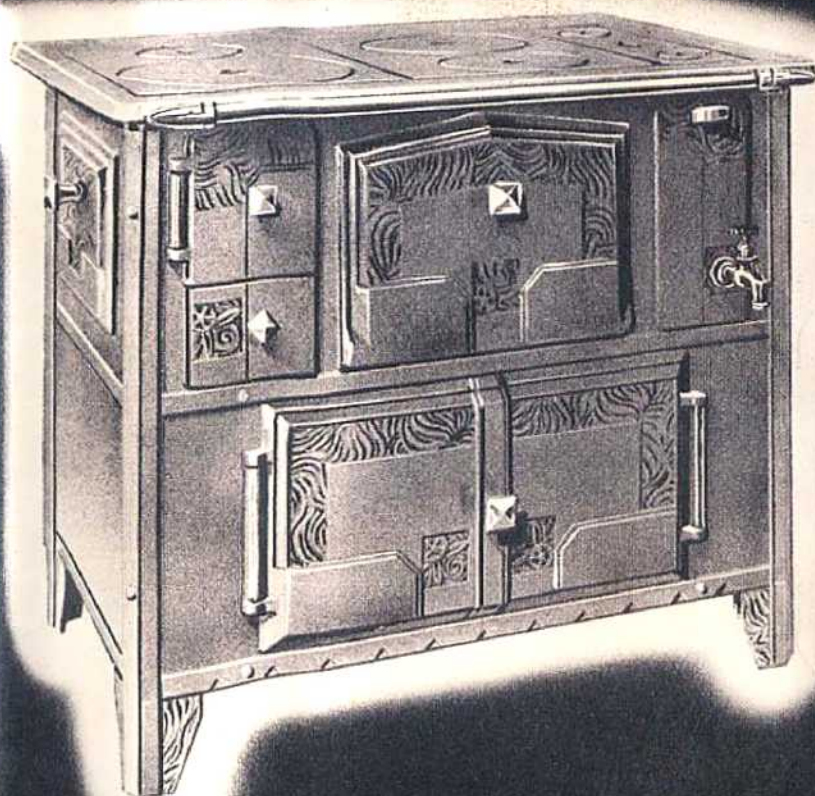
Moyennant plus-value est livrée : 1° avec panneaux décorés sur fond blanc; 2° avec cadres nickelés; 3° avec petites garnitures, panache et barre devant chromées, et, dans ce cas, cadres toujours émaillés; 4° avec chaudière à panache dans le type Paris; 5° avec barre contournante nickelée; 6° avec barre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



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.

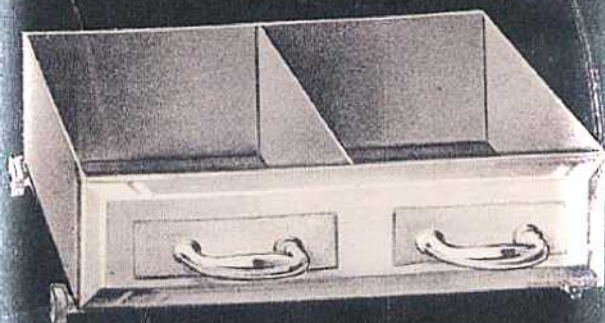
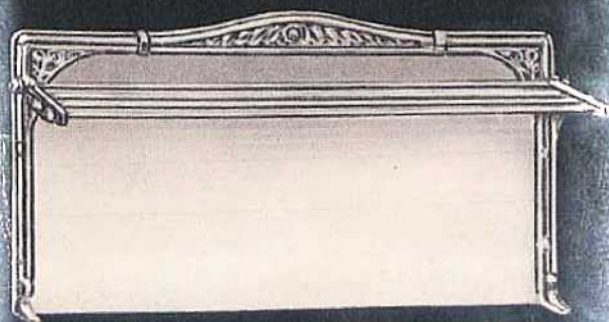
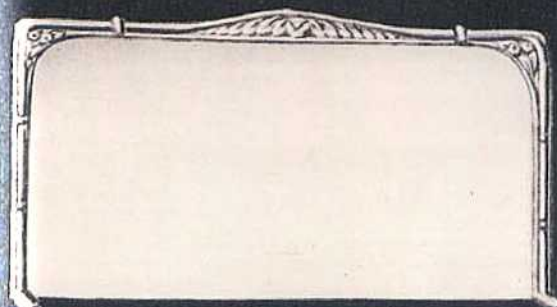
Moyennant plus-value elle est livrée : 1° avec barre contournante nickelée; 2° avec barre contournante chromée; 3° avec barre devant seulement et petites garnitures chromées.

**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			Etuve			Hauteur totale	Buse		Poids en kg.	
			Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.		Hauteur	Diam.	Nu	Emballé
34	7.610	Cuis. mixte	0.925	0.650	0.330	0.470	0.230							0.800	0.640	0.125	95	110
35	7.310	Succula	1.000	0.640	0.280	0.420	0.340	0.280	0.420	0.200	0.280	0.420	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	0.340	0.500	0.260	0.340	0.500	0.170	0.800	0.580	0.180	280	450

Section 5

CUISINIÈRE 7610 Gaz - Charbon - Coke

3 brûleurs dessus - Grillade et four à rôtir
au gaz - Foyer à charbon et coke - Corps acier
émaillé 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 débris produits pendant la préparation des repas.

Corps émaillé 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^e garnitures chromées.

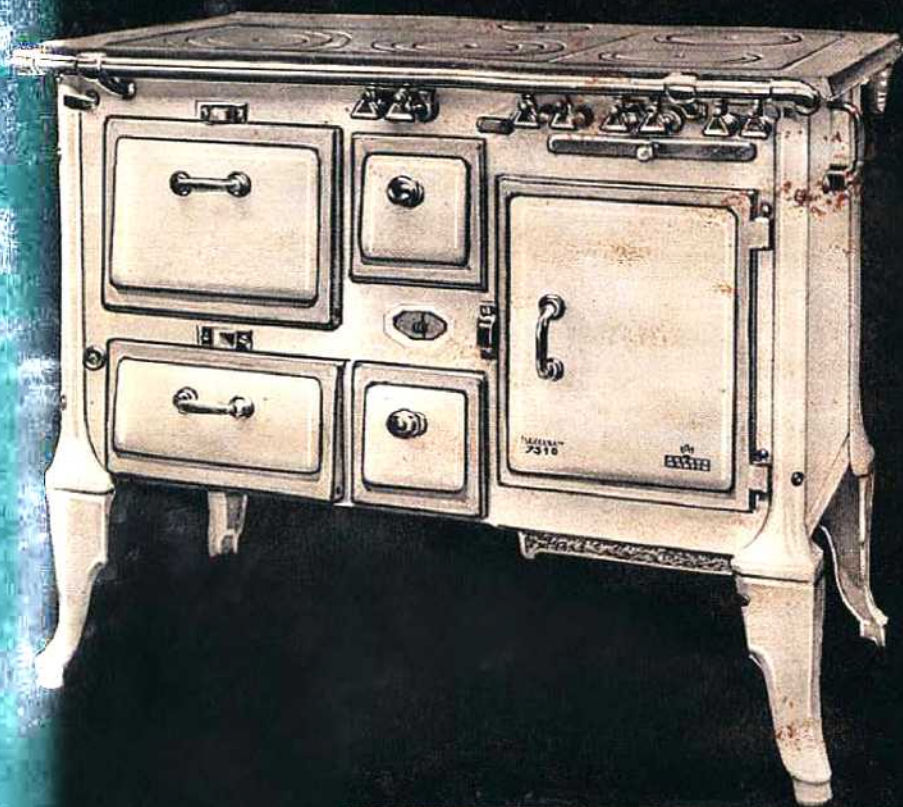


**ARTHUR
MARTIN**

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.

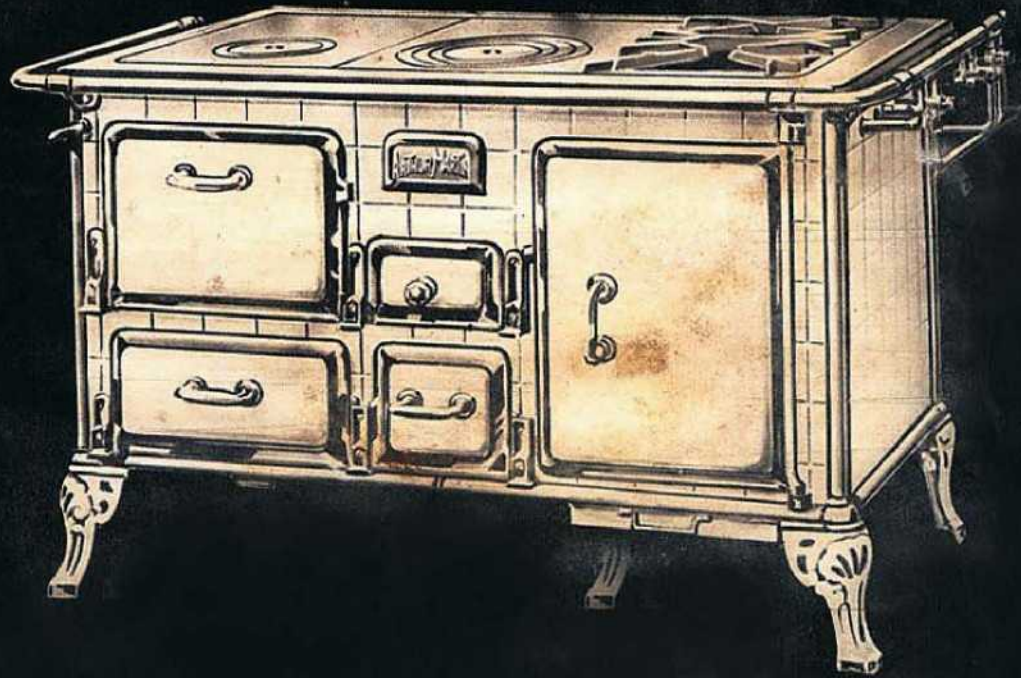
Sur demande : Porte de foyer pleine ou à micas à volonté - Corps, cadres et panneaux émail céramique CVO, CVM, CGB ou CB - Sans brûleur central amovible.

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

**ARTHUR
MARTIN**

CUISINIÈRE 3.966

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...

ÉMAUX
ÉMAUX FONTE

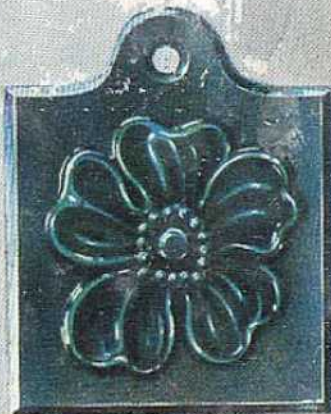
ÉMAUX CÉRAMIQUES



NOIR



BLANC



C. V. M. VERT MARTIN



C. V. O. VERT OLIVE



C. G. B. GRIS BLEU

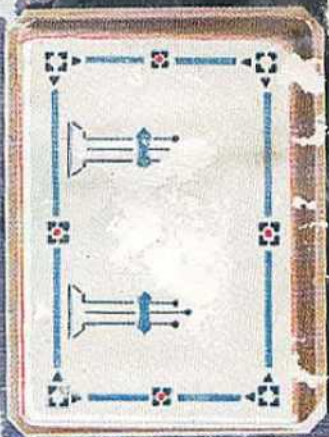


C. B. BRUN

MOTIFS DE LAUX DÉCORÉS
DE CUISINIÈRES, PLANCHES & DOSSIERS



N°1



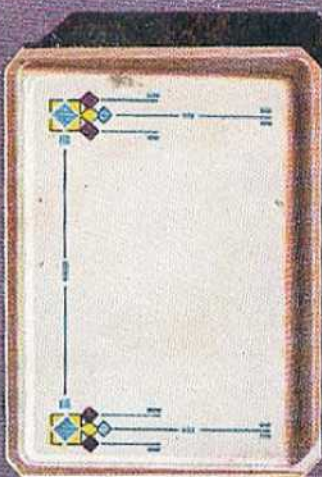
N°4



N°129



N°106

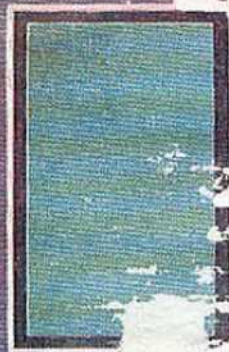


N°121



N°151

PLANCHES CÉRAMIQUES pour cuisinières tôle d'acier



SOURIS



BOIS



N°7 FILET OR

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^e), ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 18, Rue de la Fontaine-au-Roi, Paris (11^e), 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^o 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^o 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^o De faire des réserves **précises et déterminées** sur le livre d'emargement de la gare, ou le bordereau du camionneur :

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

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

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

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

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

Démonter les harasses en retirant simplement les goupilles.

Joindre les bâches s'il y a lieu.

Produire la **lettre de 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.

