



CHAUFFE PLUS
LAMOND
DEPENSE MOINS

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE CHALEUR ET LUMIÈRE

REGISTRE DU COMMERCE : SEINE N° 76.860

RÉCHAUDS ET BRÛLEURS

LAMOND



Siège Social, Usine :
115, RUE JULES-GUESDE
LEVALLOIS - PERRET (Seine)
Téléphone : CARNOT 16-66
PÉREIRE 22-59

Adresse
Télégraphique :
KERN, Levallois-Perret

Magasins de vente :
22, RUE DROUOT, 22
PARIS (IX^e)
Téléphone : PROVENCE 80-60

J. MAREST, Représentant

RÉCHAUDS N° 0 ET 00

Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée intérieure nickelée	Fonte nickelée intérieure nickelée
0	160	80	1,100	19	25	29	46
00	190	85	1,200	25	37	42	55



Réchaud n° 00 sur sa console

CONSOLES N° 0 ET 00

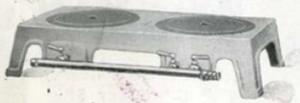
Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée	Fonte nickelée
0	155	185	80	9,625	7	11	15
00	210	255	110	14,275	12	21	29

RÉCHAUDS N° 2 (3 ROBINETS) 2 bis (4 ROBINETS) ET 2 ter (2 ROBINETS)



Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée	
2	260	280	110	7,000	70	92	
2 bis	—	—	—	7,800	82	106	
2 ter	—	—	—	5,000	62	82	
202	—	—	—	8,000	78	96	
202 bis	—	—	—	8,800	86	110	
102 ter	—	—	—	7,000	66	86	

RÉCHAUDS N° 202 (3 ROBINETS) 202 bis (4 ROBINETS) ET 202 ter (2 ROBINETS)



RÉCHAUD N° 1 bis (2 ROBINETS)

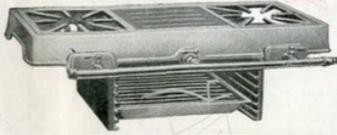


Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée	
1 bis	280	110	4,350	45	57		

RÉCHAUDS N° 3 (5 ROBINETS) ET 3 bis (4 ROBINETS)



RÉCHAUD N° 8 bis (3 ROBINETS)



Les prix des réchauds et cuisinières en fonte émaillée sont majorés de 10% pour l'émail blanc.
Les appareils en tôle émaillée ne subissent pas cette majoration.

Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée	
Réchaud Four	615	325	185	17,500	155	178	
	290	270	150				

Numéros	Dimensions			Prix			
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Fonte non émaillée	Fonte émaillée	
3	745	280	110	10,500	108	140	
3 bis	670	—	—	9,300	83	120	

Circ. n° 180

Brevetés S. G. D. G. (Déposés)

MAI 1932

RÉCHAUDS N° 810 (4 ROBINETS)

ET 811 (3 ROBINETS)



Numéros	Dimensions			Poids kg.	Prix		
	Largeur m/m	Profondeur m/m	Hauteur m/m		Fonte non émaillée fr.	Fonte émaillée fr.	Entièrement émaillée fr.
810	Réchaud . . . 615	325	320	22,000	224	255	280
	Four . . . 290	370	215				
811	Réchaud . . . 615	285	320	21,000	182	214	237
	Four . . . 290	370	215				

RÉCHAUDS

N° 9 ET 12



Réchaud n° 9, modèle simple (4 robinets)

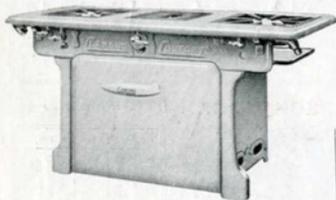


Réchaud n° 12 (5 robinets)



Réchaud n° 9 modèle luxe (5 robinets)

RÉCHAUDS "CONFORT" SÉRIE 50



RÉCHAUD "CONFORT"

N° 50

(4 ROBINETS, DONT UN A 3 VOIES)

MUNI DE BRULEURS
A DISQUES "ADISK"

DIMENSIONS

	N° 50	N° 51	N° 53
Réchaud:			
Largeur	705	705	755
Profond	350	350	415
Hauteur	330	345	345
Four :			
Largeur	350	350	350
Profond	270	270	270
Hauteur	210	225	225
Poids	29,000	29,800	31,300

PRIX

Numéros	Prix		
	Fonte non émaillée	Fonte émaillée dessus ou côtés non émaillés	Fonte émaillée entièrement
50 et 51	320 »	370 »	410 »
53	375 »	435 »	480 »



RÉCHAUDS "CONFORT"

N° 51 ET 53

(5 ROBINETS)

GRILLES DE RÉCHAUDS

Les prix ci-dessus des réchauds n° 1 à 73 s'entendent pour des appareils munis de grilles réversibles.

Moyennant une plus-value de 5 francs par grille et saut pour les réchauds n° 8 à 12, 9 simple, 810, 811, 50, 51, 70 et 71 ces dernières peuvent être remplacées par des carrés à ronds avec tampons (voir la figure représentant le réchaud n° 9, modèle luxe).

ROBINETS ET INJECTEURS RÉGLABLES

Moyennant une plus-value de 10 fr. 50 c. par réglable, les réchauds n° 9, modèle luxe, 12 et série 50 peuvent être munis de trois robinets à injecteur réglable.

Plaques perforées de plafond de four (plaques rayonnantes) :

En fonte pour tous nos appareils, la pièce	Fr.	9 »
En terre réfractaire, pour réchauds n° 8, 8 bis, 810, 811, 9, 10, 11, 12, séries 50 et 70, la paire		16 »
Pour cuisinières n° 13, 17 et 18, la paire		10 »



TABLE-SUPPORT OMNIBUS

POUR

TOUS RÉCHAUDS-FOURS

EN FONTE

Fr. Fonte non émaillée . . . 95 »
Fr. Fonte émaillée . . . 155 »

EN Tôle

Fr. Tôle émaillée . . . 155 »

DIMENSIONS ET POIDS

Désignation	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids
	m/m	m/m	m/m	kg.
FonTE . . .	600	300	500	18,000
Tôle . . .	575	500	480	11,500



Table-Support Omnibus en fonte.

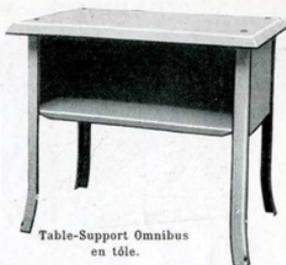


Table-Support Omnibus en tôle.

NOUVEAUX BRULEURS A DISQUES "ADISK"

Ces brûleurs sont circulaires. Il y en a des simples et des doubles. Ils ont été déterminés de façon à avoir un rendement très élevé. Comme on le voit par la figure, ils sont monoblocs. Le robinet à 3 voies des brûleurs doubles ne permet l'allumage que d'une seule couronne à la fois.

Quand un récipient est placé sur le foyer, si la grande couronne est allumée et qu'on veuille seulement maintenir la température, par la manœuvre du robinet, le petit feu central s'allume au contact de la flamme et la grande couronne s'éteint; réciproquement, par une manœuvre inverse, la petite couronne s'éteindra et la grande s'allumera.

Les trous par où sortent les flammes sont disposés de telle façon que la combustion en s'effectuant donne lieu à un ensemble de flammes régulièrement inclinées et régulièrement réparties à la périphérie de la chambre de combustion correspondante.

La répartition régulière des flammes à intervalles rapprochés sur tout le pourtour de chaque chambre de combustion, aussi bien de celle intérieure, que de celle extérieure, assure favorablement la chauffe uniforme de récipients de dimensions très différentes.

Nous avons évité la disposition des flammes en quinconce qui, forcément, occasionne des vides permettant à l'air secondaire de passer et de refroidir ce que fait le fond des récipients, et aussi de provoquer des zones de température très différentes, occasionnant des inégalités de cuisson.

Cette répartition des flammes forme écran et empêche l'air secondaire de pénétrer dans l'espace coisique limité par la couronne de feux. Du fait de la divergence des flammes, l'air secondaire combine facilement celles-ci et rend complète la combustion quelle que soit l'allure de marche du brûleur.



Les réchauds n° 50, 70 et 72, les réchauds-cuisinières n° 71 et 73, la cuisinière n° 46 bis et les réchauds des ensembles n° 50 et 60 bis sont munis des Brûleurs à Disques "Adisk".

RÉCHAUDS ET RÉCHAUDS-CUISINIÈRES EN TÔLE ÉMAILLÉE, BLANC OU GRANITÉ



RÉCHAUD N° 70

(5 ROBINETS)

Nombres	Dimensions				Prix	
	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Tout émail	
					kg.	fr.
70	Réchaud . . .	610	360	385	30,000	460 »
	Four . . .	330	305	200		
71	Brûl.-Cuisin.	610	360	800	35,000	640 »
	Four . . .	330	305	200		



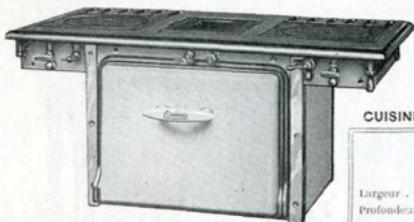
RÉCHAUD-CUISINIÈRE N° 71

(5 ROBINETS)

Bravétes S. G. D. G. (Déposés)

RÉCHAUD N° 72

(5 ROBINETS, DONT UN A 3 VOIES)



CUISINIÈRE N° 16 bis

	Dimensions	
	Cuisin.	Fours
Largeur . . .	900	330
Profondeur . .	540	450
Hauteur . . .	800	250
Poids . . .	115 kg.	

RÉCHAUD-CUISINIÈRE N° 73

(5 ROBINETS, DONT UN A 3 VOIES)



CUISINIÈRE N° 16

	Dimensions	
	Cuisin.	Fours
Largeur . . .	900	350
Profondeur . .	540	400
Hauteur . . .	810	290
Poids . . .	150 kg.	

CUISINIÈRE N° 16 EN FONTE

(8 ROBINETS)



Prix, tout émaillée Fr. 1.800

CUISINIÈRE MIXTE

	Dimensions	
	Cuisin.	Fours
Largeur . . .	900	350
Profondeur . .	540	400
Hauteur . . .	180	290
Poids . . .	220 kg.	

N°	Appareil	Dimensions			Poids	Prix
		Largeur	Profon- deur	Hauteur		
		m/m	m/m	m/m		
72	Réchaud . . .	750	415	345	45	660
	Four . . .	330	305	200		
73	Réchaud-Cuisin.	750	415	800	49	840
	Four . . .	330	305	200		

Diamètre du départ des fumées : 120 mm.

Contenance du bain-marie : 8 litres.

Ch. rien contenu dans le tiroir : 50 kilogrammes environ.

PRIX

Cuisinières	Fonte non émaillée	Fonte émaillée (façade seule)	Fonte émaillée (façade et côtés)
	fr.	fr.	fr.
N° 16	1.000	1.330	1.500
Mixte	1.300	1.640	1.800

CUISINIÈRE MIXTE

Elle a le même aspect et les mêmes dimensions que la n° 16, mais n'a qu'un four, qui peut être chauffé au choix, soit au gaz, soit au charbon.

Avec les appareils n° 70, 71, 72, 73 et 16 bis, le four comporte un grill plat pour la grillade de côtelettes, beefsteaks, etc., et un dispositif spécial, composé de deux arceaux (module déposé), permettant de maintenir en bonne position des pièces de toutes grosseurs, telles que poulets, pigeons, gigots, etc.

Brevetés S. G. D. G. (Déposés)

RÉCHAUDS SÉRIE R

RÉCHAUD R 1 (2 ROBINETS)



Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
				Fonte non émaillée	Fonte émaillée
m/m	m/m	m/m	kg.	fr.	fr.
270	505	120	8	85	105

RÉCHAUD R 2 (4 ROBINETS)



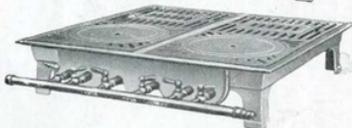
RÉCHAUDS, FOURS ET ENSEMBLES DE LA SÉRIE 60

RÉCHAUD "MONOPOL" N° 61 (3 ROBINETS)



Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
				Fonte non émaillée	Fonte émaillée
m/m	m/m	m/m	kg.	fr.	fr.
530	500	110	12	125	160

RÉCHAUD "MONOPOL" N° 63 (6 ROBINETS)



Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
				Fonte non émaillée	Fonte émaillée
m/m	m/m	m/m	kg.	fr.	fr.
540	505	120	16	165	205

Caractéristiques des réchauds Série R

Chaque réchaud comporte à l'avant un brûleur double et à l'arrière une table chauffante. — On peut relier autant de réchauds qu'on le désire, les uns à côté des autres, et créer ainsi des tables comportant deux, trois, quatre... brûleurs doubles, tous alimentés par la même rampe.

Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
				Fonte non émaillée	Fonte émaillée
m/m	m/m	m/m	kg.	fr.	fr.
555	555	110	18	225	275

FOUR "MONOPOL" N° 60

EN TÔLE ÉMAILLÉE

(1 ROBINET A 3 VOIES)



	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
					Tout émail	fr.
Extérieur.	420	400	385	25	550	
Intérieur.	330	375	200			

ENSEMBLE "MONOPOL" N° 60 (3 ROBINETS, DONT DEUX A 3 VOIES) SUR TABLE

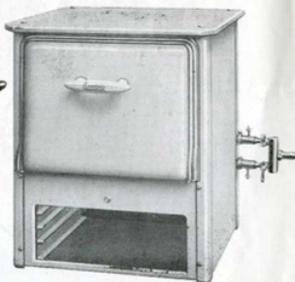


Comprenant :

- 1 FOUR N° 60,
- 1 RÉCHAUD N° 61,
- 1 TABLE.

Numéro	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
					Tout émail	fr.
Ensemble 60 sur table.	960	625	1075	70	1 200	
sur armoire.				95	1 710	

FOUR "MONOPOL" N° 60 bis EN TÔLE ÉMAILLÉE (2 ROBINETS)



	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix	
					Tout émail	fr.
Extérieur.	420	400	550			
Intérieur four	330	375	200	42		720
Intérieur grillade	330	375	125			

Brevetés S. G. D. G. (Déposés)

ENSEMBLE "MONOPOL" N° 60 bis

(4 ROBINETS, DONT UN A 3 VOIES)

SUR ARMOIRE

Comprenant : 1 FOUR N° 60 bis, 1 RÉCHAUD N° 61, 1 ARMOIRE.



Numéro	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Prix
Ensemble 60 bis sur table.	900	425	1210	85	1.370
sur armoire.	—	—	—	110	1.850



BRULEURS D

	D 1	D 2	D 3
Débits horaires. (en litres)	500 à 900	800 à 1.600	1.300 à 2.500
d	160 mm	150 mm	205 mm
l	—	155 mm	278 mm
L	200 mm	235 mm	300 mm
Poids	13,450	35,100	44,900

BRULEUR L

POUR FOURNEAUX DE CUISINE, CAFETERIES, ETC.



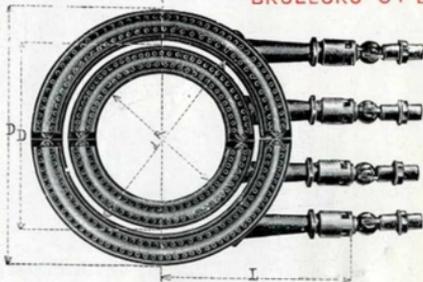
	Diamètre extérieur	Consommation horaire moyenne
Grande couronne.	275	2.000
Moyenne	160	1.200
Petite	80	450

BRULEURS SPÉCIAUX INTENSIFS

POUR L'INDUSTRIE

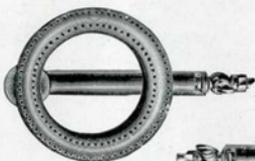
UTILISANT LE GAZ A LA PRESSION ORDINAIRE

BRULEURS C1 ET C2

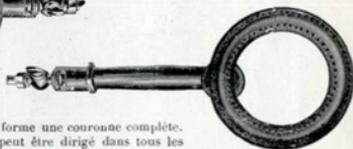


Designation	C 1 (1/2 petite couronne)	C 2 (1/2 grande couronne)
L	365 mm	365 mm
D	350 mm	480 mm
d	230 mm	365 mm
Poids	55,500	75,500
Débits horaires.	1.500 à 2.500 litres	2.500 à 3.500 litres

Le foyer ci-dessus est constitué par quatre brûleurs demi-couronnes. Chaque demi-couronne, comportant un bunsen muni d'un robinet à raccord 3 pièces, peut être utilisée séparément. Préciser à la commande si on veut le foyer circulaire complet avec ses 4 demi-couronnes ou des demi-couronnes séparément, et dans ce cas, spécifier lesquelles.



BRULEUR C 3



Ce brûleur forme une couronne complète. Son bunsen peut être dirigé dans tous les sens, selon les besoins du montage. Il peut, notamment, occuper l'une des deux positions ci-dessus.

Débit horaire : 3.000 à 4.500 litres.

Diamètre extérieur.	295 mm
Diamètre intérieur.	195 mm
Longueur du bunsen (voir longueur L des brûleurs D)	360 mm
Distance du centre du brûleur à la bride de fixation (longueur l)	278 mm

PRIX

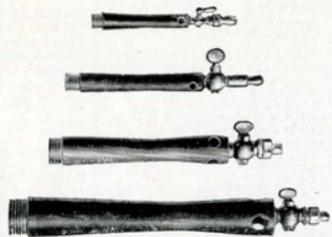
Brûleur D1 avec injecteur réglable	43 »
— D2 — — — — —	87 »
D3 — — — — —	114 »
Brûleur C1 (demi-petite couronne) avec robinet	168 »
— C2 (demi-grande — — — — —) — — — — —	190 »
Brûleur C3, avec robinet	196 »
Brûleur L, sans robinetterie	127 »

Brevets S. G. D. G. (Déposés)



BUNSENS INDUSTRIELS

Ces bunsens, en fonte, sont munis d'un robinet porte-injecteur et sont terminés à l'avant par un mamelon fileté sur lequel peut être vissée une rampe droite, coudée ou circulaire.



BI 1
Débit horaire 700 l.
Longueur bunsen seul 155 mm
— avec robinet 235 mm

BI 2
Débit horaire 1.500 à 2.300 litres.
Longueur bunsen seul 205 mm
— avec robinet 300 mm

BI 4
Débit horaire 3.000 à 4.500 litres.
Longueur bunsen seul 305 mm
— avec robinet 400 mm

BI 8
Débit horaire 6.000 à 9.000 litres.
Longueur bunsen seul 445 mm
— avec robinet 540 mm

**SOCLES DE LESSIVEUSES
N° 102 ET 103 EN TÔLE**



Nombres	Boîtiers	Dimensions		Débits horaires de gaz	Poids	Prix	
		Dia-mètres	Hau-teurs			non émaillé	émaillé
		mm	mm	litres	kg.	fr.	fr.
101	D 1	300	140	500 à 900	5,400	88	100
102	D 2	350	330	800 à 1600	6,700	193	»
103	D 3	500	330	1500 à 2500	9,000	264	»

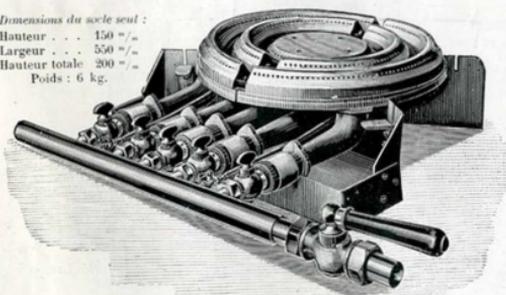
**RÉCHAUD CIRCULAIRE
N° 101 EN FONTE**



FOYERS COMPLETS

SOCLE DE FOYER

Dimensions du socle seul :
Hauteur . . . 150 mm
Largeur . . . 550 mm
Hauteur totale 200 mm
Poids : 6 kg.



RÉCHAUDS F. R. POUR FERS A REPASSER

Longueur 195 mm
Largeur 140 mm
Hauteur 125 mm
Poids : 1,300.



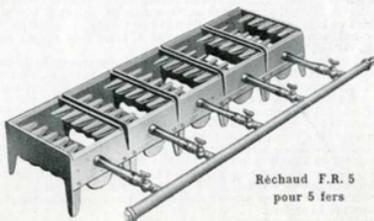
Réchaud F. R. 1 pour 1 fer

PRIX

FR 1 pour 1 fer :
Fonte non émaillée . . Fr. 28 »
Fonte émaillée 33 »

FR 2 pour 2 fers :
Fonte non émaillée . . Fr. 77 »
Fonte émaillée : 88 »

Supplément par fer en plus :
Fonte non émaillée . . Fr. 33 »
Fonte émaillée 39 »



Réchaud F. R. 5 pour 5 fers

Ce modèle peut s'établir pour un nombre quelconque de fers

On peut, notamment, réaliser les combinaisons suivantes :
Socle avec deux demi-petites couronnes (consommation horaire totale : 3.000 à 5.000 litres; poids : 180-500). — Socle avec deux demi-grandes couronnes (consommation horaire totale : 5.000 à 7.000 litres; poids : 220-300). — Socle avec deux demi-grandes couronnes et deux demi-petites couronnes (consommation horaire totale : 8.000 à 12.000 litres; poids : 330-800). — Socle avec deux demi-grandes couronnes et brûleur D 3 (consommation horaire totale : 6.500 à 9.500 litres; poids : 275-700). — Socle avec deux demi-petites couronnes, deux demi-grandes couronnes et un brûleur D 3 (consommation horaire totale : 9.500 à 15.500 litres; poids : 390-200).

PRIX

Socle seul, tôle Fr. 160 »
Socle avec petite couronne 755 »
— avec grande couronne 825 »
— avec grande et petite couronnes 1.145 »
— avec grande couronne et brûleur D 3 950 »
— avec petite couronne et brûleur D 3 880 »
— avec grande et petite couronnes et brûleur D 3 1.270 »

Brevetés S. G. D. G. (Déposés)

" LE GULF-STREAM "

CHAUFFE-BAINS A PRESSION

Description

Ce chauffe-bains possède une valve à réglage instantané (breveté S. G. D. G.) qui fonctionne à toutes les pressions d'eau.



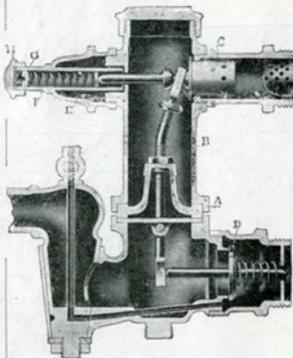
Les brûleurs sont à flamme blanche, montés sur une genouillère; on peut donc les sortir complètement de l'appareil pour allumer la veilleuse, ce qui écarte tous risques d'explosion.

Le serpentín, en cuivre rouge sans soudure, est disposé en vue d'obtenir le meilleur rendement et d'éviter que l'eau de condensation ne tombe sur les brûleurs. Il est éprouvé à une pression de 25 kilogrammes par centimètre carré. L'enveloppe intérieure est en tôle galvanisée et a, à sa partie inférieure, une bande en cuivre rouge.

La valve est munie d'un bouchon de vidange permettant de vider le serpentín pour éviter les ruptures causées par la gelée.

Description et fonctionnement de la valve
La valve se compose :

- 1° D'un corps A formé de deux pièces, où la séparation de l'eau et du gaz est faite par une pièce en caoutchouc moulé montée sur un plateau métallique;
- 2° D'un levier B monté sur axe;
- 3° D'un piston C faisant osciller le levier B qui ouvre la soupape à gaz D;
- 4° D'un ajustage E muni d'un ressort intérieur F et d'un bouchon G.



Réglage des pressions

- 1° On ferme le robinet d'arrêt d'eau;
- 2° On dévisse le chapeau H;
- 3° A l'aide d'un tournevis, on fait tourner le bouchon G. En tournant à droite ou à gauche, on comprime ou on détend le ressort F.

On peut ainsi faire un réglage de compensation en donnant au ressort une forte tension quand la pression de l'eau est élevée, et, au contraire, une faible tension, quand cette pression est faible. Dans ces conditions, l'ouverture de la soupape à gaz est toujours suffisante, même si la pression de l'eau est très basse.

Debits. — Poids :

Appareil de 12 litres : 19,000; Consoles correspondantes : 1^{re} 780. — Appareils de 15 litres : 21,500; Consoles correspondantes : 1^{re} 800. — Appareil de 20 litres : 25,000; Consoles correspondantes : 1^{re} 900.

Diamètres intérieurs d'arrivées d'eau et de gaz, pour les trois dimensions d'appareils :

Pour l'eau : 18 mm. — Pour le gaz : 20 mm.

DÉCOR ET PRIX

12 litres, cuivre oxydé ou poli, robinetterie nickelée.	4.035
— — — nickelée.	4.100
15 litres, cuivre oxydé ou poli, robinetterie nickelée.	4.200
— — — nickelée.	4.265
20 litres, cuivre oxydé ou poli, robinetterie nickelée.	4.845
— — — nickelée.	4.925

CHAUFFE-EAU

" LE GULF-STREAM "

A ÉCOULEMENT LIBRE

DIMENSIONS

Diamètre	150 mm.
Hauteur	390 "
Poids	7,000

Debit : 3 litres

Cet appareil comprend :

- 1° Un serpentín en tube cuivre rouge sans soudure de 6 mètres;
- 2° Une enveloppe intérieure en tôle galvanisée, séparant le serpentín du corps extérieur;
- 3° Un foyer formé de 12 bees Bray et muni d'une veilleuse indépendante.

PRIX

Enveloppe nickelée : 245

Brevetés S. G. D. G. (Déposés)

CONDITIONS DE VENTE

Toute première commande doit être accompagnée des références commerciales d'usage, à défaut desquelles les envois sont faits contre remboursement.

Toutes marchandises vendues et tous travaux exécutés par nous sont payables en espèces, à l'exclusion de tout autre mode de paiement.

Nos traites ne sont pas une dérogation à notre domicile de paiement : Levallois-Perret.

Tout différend sera jugé par le Tribunal de Commerce de la Seine.

Tous nos prix s'entendent marchandises prises à Levallois, port et emballage à la charge des clients. Les emballages terrestres sont facturés à raison de 5 0/0, les emballages maritimes à raison de 7 0/0, calculés sur le montant net des factures et ne sont pas repris. Toutes nos marchandises voyagent entièrement aux risques et périls du destinataire, quels que soient les modes de transport et d'emballage employés.

Les marchandises cessent d'être notre propriété et deviennent celle du client du moment où nous les avons remises à la gare expéditrice.

Nous déclinons toute responsabilité pour casse, avarie ou manquant qui seraient attribués à l'emballage, à l'arrimage ou à toute autre cause, même pour les expéditions par wagons complets. Nous n'acceptons aucune réserve ou expertise à l'arrivée.

Faute d'instructions pour le mode d'expédition, nous agissons au mieux suivant les possibilités, sans pour cela que notre responsabilité soit engagée et qu'une réclamation du client puisse être admise. Les retards dans la livraison ne peuvent donner lieu à des dommages-intérêts.

Les figures ne représentent que la forme approximative des appareils. Nous nous réservons expressément la faculté d'en modifier la forme et la construction.

RENSEIGNEMENTS DIVERS

Les réchauds émaillés sont toujours munis de grilles ou carrés à ronds non émaillés, sauf les réchauds n° 0 et 00, dont les grilles font corps avec le réchaud.

Les grilles sont les mêmes pour les réchauds :
N° 1 bis, 2, 2 bis, 2 ter, 202 bis, 202 ter, 3, 3 bis, 9, 12, 53, 72 et 73.

Tous ces appareils peuvent être munis de carrés à ronds et de tampons.
Pour nos appareils émaillés, nous utilisons toujours l'émail céramique. Nos tentes sont, pour la fonte : vert-mousse, gris-perle, brun-lambou clair, bleu-vert, blanc.

Spécifier, à la commande :

- 1° La teinte d'émail choisis;
- 2° Si la cuivrierie doit être polie ou nickelée. Sauf avis contraire, la cuivrierie sera simplement polie, sauf pour les appareils n° 70, 71, 72, 73, 16, 16 bis, 60, 60 bis et mixte.
- 3° Pour les n° 2, 2 bis, 2 ter, 202, 202 bis, 202 ter, 3, 3 bis, 9 (modèle luve), 12 et 53, si l'appareil doit être muni de grilles ou bien de carrés à ronds et de tampons;

La perfection de l'aspect et la solidité de l'émail ne sont jamais garanties. Parfois quelques différences peuvent exister dans l'aspect de l'émail granité.

Nos appareils sont brevetés et nos modèles déposés.

Ce Catalogue remplace et annule les précédents