

20 JUL



Lawson



NEVADA

BUTANE

GAZ ET CHALEUR

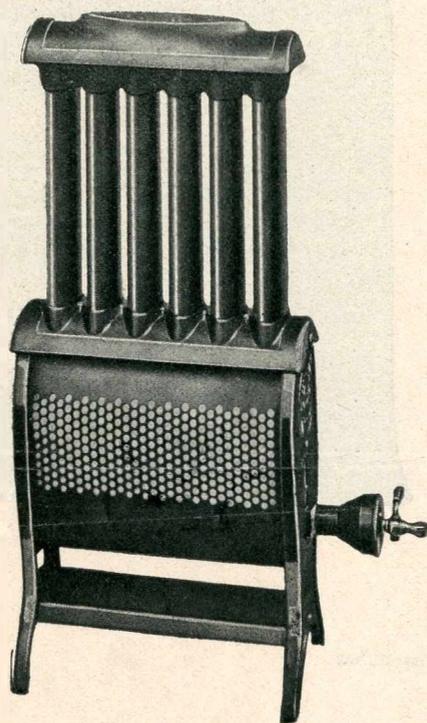
PARIS - NEUILLY

Radiateurs à tubes de récupération

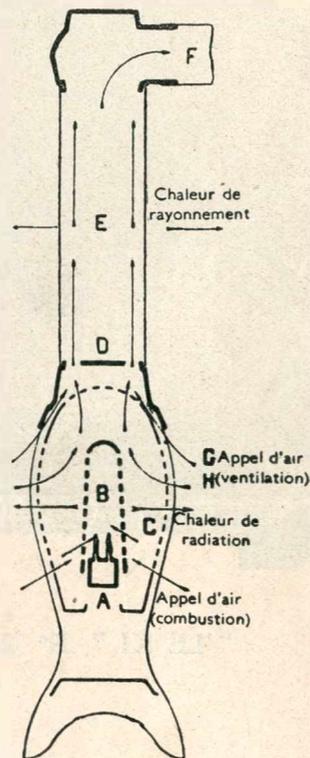
Lawson

GAZÉCHAL

à dégagement à la cheminée



- a) brûleur à prise d'air réglable
- b) chambre de combustion.
- c) enveloppe perforée.
- d) chicane.
- e) tube de récupération.
- f) dégagement.



Les parois de la chambre *b* devenant rapidement incandescentes, l'intérieur de celle-ci est portée à une très haute température. L'air extérieur pénétrant par les trous des parois, apporte l'oxygène nécessaire à une combustion complète. Le tirage de la cheminée provoque un appel d'air en *g* et *h* et par suite une ventilation de la pièce. Avant de s'échapper à la cheminée, les gaz brûlés pénètrent dans les tubes qui s'échauffent et rayonnent extérieurement la chaleur ainsi récupérée.

Fonte noire ou fonte émaillée bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive.
Tubes de récupération en tôle émaillée.

Imp. R. Ruffenach, Montrouge - 19041

CARACTÉRISTIQUES	N° 14 B	N° 15 B	N° 16 B
Longueur	270	350	350
Largeur	155	155	155
Hauteur	620	620	720
Diamètre de la buse	50	60	60
Hauteur de la buse au-dessus du sol	555	555	655
Capacité de chauffe	60 à 75	80 à 100	90 à 110
Consommation horaire.	74	103	103
—	195	272	272
Poids	9	11	12

SOCIÉTÉ GAZ & CHALEUR

TÉLÉPH. : CARNOT 34-91 ET 34-92

S. A. R. L. AU CAPITAL DE 150.000 FRs

TÉLÉG. : GAZECHAL - NEUILLY

68, Boulevard Bourdon, NEUILLY-sur-SEINE (Seine)

Reg. du Com. Seine 228.847 B



APPAREILS DE CHAUFFAGE AU BUTAGAZ

Radiateurs

A RÉCUPÉRATION

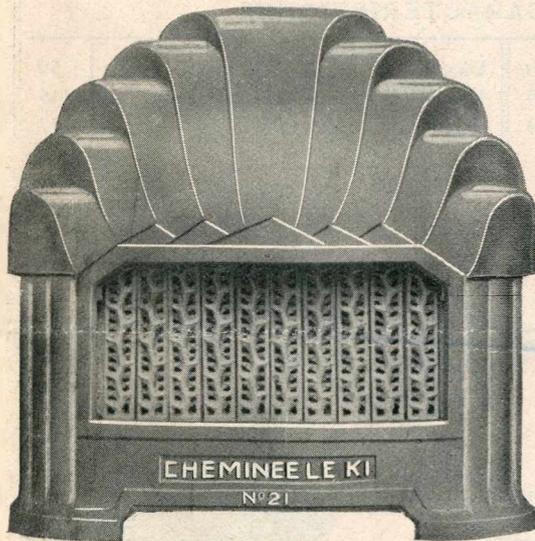


chauffant par radiation directe et par circulation d'air chaud

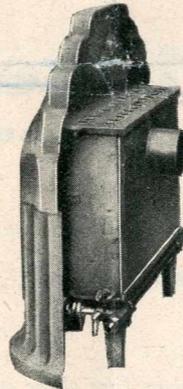
Système de récupération par faisceau tubulaire (breveté S. G. D. G.)

Évacuation des gaz brûlés

Marque et Modèles déposés



" LE KI " N° 21



" LE KI " N° 22

Mêmes puissance et fonctionnement que le Ki 21 dont il ne diffère que par la façade.

Pour pièces de 80 à 100 mètres cubes

Rampe alimentant 2 brûleurs commandés chacun par un robinet avec réglage d'air. Suivant que l'un ou l'autre est allumé, ou bien les deux ensemble, l'appareil fonctionne sous 3 régimes différents :

Brûleur gauche :	4 bougies,	environ 42 litres à l'heure,	soit 111 grammes
— droit :	6 — —	57 — —	150 —
Les 2 Brûleurs :	10 — —	99 — —	261 —

Grâce à ce dispositif, le rendement des brûleurs est toujours maximum.

Fonte noire ou fonte émaillée aubergine, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, blanc.

La rampe est munie soit d'un raccord à souder pour alimentation en plomb jusqu'à l'appareil, soit d'une olive porte-caoutchouc. Préciser à la commande.

CARACTÉRISTIQUES

	" LE KI " N° 21	" LE KI " N° 22		
Largeur.	540 ^m / _m	555 ^m / _m	Diamètre de la buse d'évacuation.	75 ^m / _m
Hauteur.	540 —	555 —	Hauteur de la buse au-dessus du sol.	265 —
Profondeur.	245 —	245 —	Poids du Radiateur Ki 21.	27 kg. 500
			— — Ki 22.	38 kg. 100

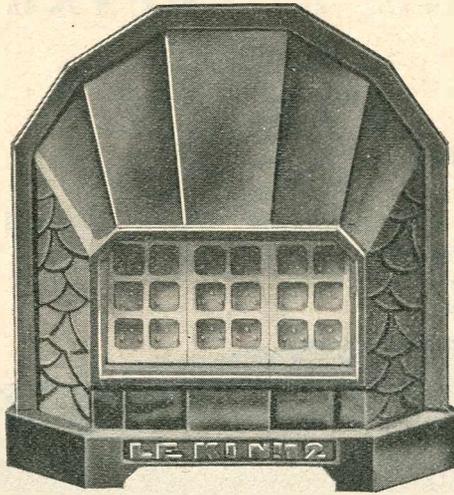
Radiateur

A RÉCUPÉRATION



N° 12

chauffant par radiation directe et par circulation d'air chaud
Même système de récupération (faisceau tubulaire)
que les radiateurs "LE KI" N° 1 et 2
 (Brevetés S. G. D. G.)
Évacuation des gaz brûlés



Façade décorative moderne.
 Pour une pièce de 50 à 65 mètres cubes.

Rampe alimentant 2 brûleurs commandés chacun par un robinet avec réglage d'air. Suivant que l'un ou l'autre est allumé, ou bien les deux ensemble, l'appareil fonctionne sous 3 régimes différents :

Brûleur gauche : 1 élément réfractaire, environ 23 litres à l'heure, soit 61 grammes
 — droit : 2 — — — 42 — — — 111 —
 Les 2 brûleurs : 3 — — — 65 — — — 172 —

Grâce à ce dispositif, le rendement des brûleurs est toujours maximum.

Fonte noire ou fonte émaillée aubergine, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, blanc.

CARACTÉRISTIQUES					
Largeur . . .	$\frac{m}{m}$	440	Diamètre de la buse d'évacuation . . .	$\frac{m}{m}$	50
Hauteur . . .	—	450	Hauteur de la buse au-dessus du sol . . .	—	115
Profondeur . . .	—	200	Poids	kgs	17

Poêle cylindrique

chauffant par radiation et circulation



N° 30

Pour vestibules, halls, boutiques, magasins, cafés, etc., et en général tous locaux commerciaux.

Pour pièces de 90 à 110 mètres cubes, consommation 103 litres à l'heure, soit 272 grs.

La radiation directe est procurée par la très haute température d'une cloche métallique, portée au rouge, fixée au-dessus du brûleur.

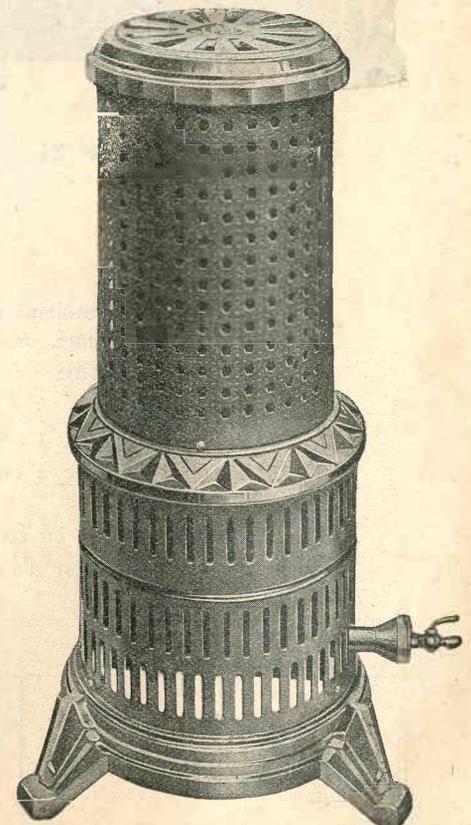
Avant de s'échapper à la cheminée, les produits de la combustion traversent un récupérateur tubulaire. Dès que les tubes, léchés extérieurement par les gaz brûlés, se sont échauffés, l'air monte rapidement à l'intérieur de ces tubes. Ce mouvement ascensionnel provoque un brassage continu de l'air de la pièce, dont la température se trouve très rapidement équilibrée.

Dès que les tubes sont très chauds, soit au bout d'une demi-heure de marche, on peut diminuer la consommation du gaz d'un tiers à deux tiers.

Fonte noire ou fonte émaillée aubergine, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, blanc.

L'enveloppe extérieure est en tôle d'acier émaillée. Toutes les pièces intérieures, en tôle d'acier, sont émaillées.

CARACTÉRISTIQUES					
Hauteur	$\frac{m}{m}$	680	Diamètre de la buse	$\frac{m}{m}$	75
Diamètre à la base	—	360	Hauteur de la buse au-dessus du sol	—	440
— au sommet	—	250	Poids	kgs	18.5



Radiateurs

A RÉCUPÉRATION

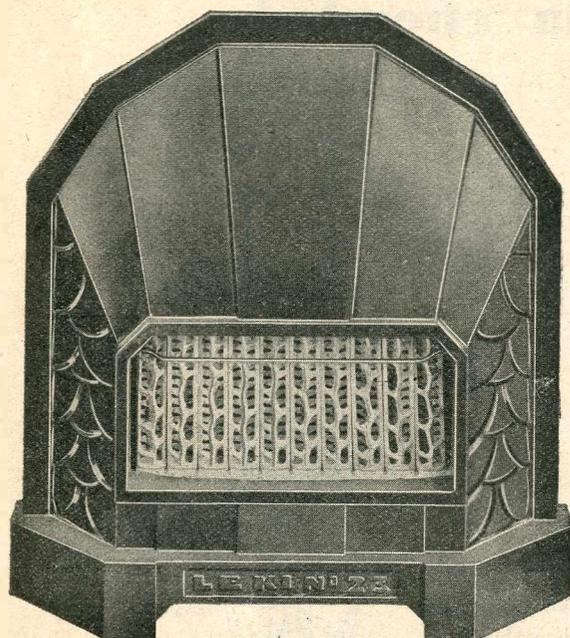


chauffant par radiation directe et par circulation d'air chaud

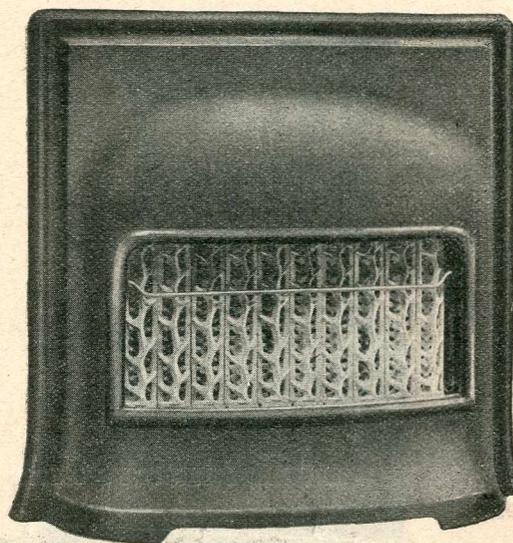
Système de récupération par faisceau tubulaire (breveté S. G. D. G.)

Évacuation des gaz brûlés

Marque et Modèles déposés



" LE KI " N° 23



" LE KI " N° 25

Pour pièces de 80 à 100 mètres cubes

Rampe alimentant 2 brûleurs commandés chacun par un robinet avec réglage d'air. Suivant que l'un ou l'autre est allumé, ou bien les deux ensemble, l'appareil fonctionne sous 3 régimes différents :

Brûleur gauche :	4 bougies,	environ	42 litres à l'heure,	soit	111 grammes
— droit :	6 — —	—	57 — —	—	150 —
Les 2 Brûleurs :	10 — —	—	99 — —	—	261 —

Grâce à ce dispositif, le rendement des brûleurs est toujours maximum.

Fonte noire ou fonte émaillée aubergine, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, blanc.

La rampe est munie soit d'un raccord à souder pour alimentation en plomb jusqu'à l'appareil, soit d'une olive porte-caoutchouc. Préciser à la commande.

CARACTÉRISTIQUES

	" LE KI " N° 23	" LE KI " N° 25		
Largeur.	620 ^m / _m	520 ^m / _m	Diamètre de la buse d'évacuation.	75 ^m / _m
Hauteur.	630 —	515 —	Hauteur de la buse au-dessus du sol.	265 —
Profondeur.	235 —	280 —	Poids du Radiateur Ki 23.	35 kg. 100
			— — Ki 25.	27 kg. 500

Réchauds - Fours

NEVADA

calorifugés, à double paroi

Four chauffé par circulation enveloppante



feux dessus - Grillade - Four à rôtir et à pâtisserie, avec porte équilibrée

N°s 6.201 - 6.202 - ~~6.220~~ - ~~6.223~~

Teinte des émaux : bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, crème

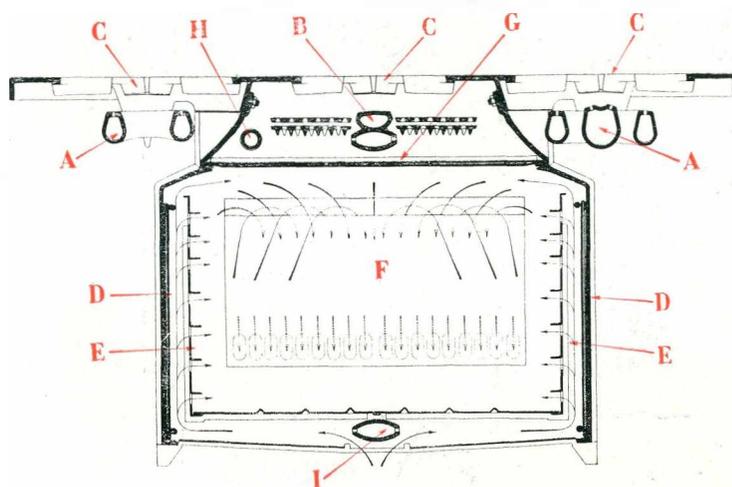
Les réchauds-fours émaillés crème sont livrés avec dessus émaillé noir

N°s	Dessus		Four			Hauteur totale	Poids	Caractéristiques
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile			
6.201	720	400	330	300	220	345	38	Brûleurs latéraux à couronne, simple et double. Brûleur central fixe, double, pour grillade et dessus. Rampe d'alimentation du four entièrement cachée. Côtés calorifugés.
6.202	650	365	330	300	220	345	37	
6.220	720	405	330	300	220	340	35	
6.223	655	365	300	290	180	290	29	

Description du Réchaud-Four

NEVADA

à double paroi (N^{os} 6.201-6.202)



- A — Brûleurs latéraux à couronne, simple et double.
- B — Brûleur central fixe, à 2 canons superposés, commandés par un seul robinet à 2 voies, pour grillade et feu de dessus.
- C — Grilles reversibles.
- D — Plaques calorifugées doublant la paroi extérieure.
- E — Parois intérieures mobiles, en tôle d'acier émaillée.
- F — Four étanche, chauffé par circulation enveloppante assurant une température régulière. Le fond du four comporte une plaque chicane pour l'évacuation des gaz brûlés par tirage renversé, et augmentation du rendement calorifique du four.
- G — Plafond mobile du four, constitué par une double plaque en tôle d'acier, calorifugée et émaillée.
- H — Rampe d'alimentation du four, entièrement cachée.
- I — Brûleur du four.

NÉVADA

N^{os} 6.201 et 6.202



DESCRIPTION DÉTAILLÉE

NÉVADA N^o 6.201

Construction générale. — Le dessus, la façade, la porte et les côtés sont en fonte émaillée, le dos est toujours en fonte brute. La porte, équilibrée, est munie d'une poignée en porcelaine blanche.

Four. — Parois extérieures en fonte, doublées d'une plaque calorifuge amiante. — Parois intérieures en tôle d'acier émaillée comportant des trous pour le passage des gaz chauds dans le four et des languettes rabattues formant supports pour la lèche-frite, le gril ou la tôle à pâtisserie. Ces parois intérieures sont mobiles et se démontent à la main, sans le secours d'aucun outil. — Entre les deux parois, extérieure et intérieure, se trouve le passage des gaz chauds qui enveloppent le four. — En dehors des côtés, le four est fermé :

En bas, par une sole en fonte épaisse à nervures comportant deux trous pour l'allumage du brûleur four.

Dans le fond, par un dos en fonte à double paroi, en ce sens qu'il est doublé d'une plaque de tôle d'acier émaillée, les deux parois ayant entre elles un espace d'environ 1 % par lequel se fait l'évacuation des gaz de combustion, ceux-ci pénétrant par le haut, et sortant par des trous percés en ligne, à la partie inférieure du dos. Il s'ensuit un tirage renversé qui a pour but de retarder le plus possible l'évacuation des gaz de combustion et permettre leur évacuation à une température assez basse, le maximum de calories étant utilisé pour le chauffage du four.

Devant, par la porte, à double paroi, la partie extérieure en fonte étant doublée à l'intérieur d'une plaque en tôle d'acier émaillée. Entre ces deux parties, fonte et tôle, un matelas d'air forme calorifugeage. La porte est équilibrée par un ressort à lame et sa fermeture est assurée par un cliquet à ressort. — Au cas où, pour la cuisson de certains plats, il est nécessaire d'entr'ouvrir le four, la position du cliquet permet, en ne poussant pas la porte à fond, de la maintenir entr'ouverte.

Au-dessus, par un plafond mobile, à double paroi, calorifugé, constitué par deux plaques en tôle d'acier embouties et serties, après qu'elles ont été isolées entre elles par un carton d'amiante épais. Ce plafond mobile est protégé de l'oxydation par un vernis noir résistant à de très hautes températures. Ledit plafond repose sur des nervures-glissières ménagées au sommet du four et également sur une nervure du dos de l'appareil. Il en résulte une étanchéité parfaite du four. — En résumé, toutes les faces de ce four, sauf la sole, sont à double paroi (côtés, dos, plafond et porte).

Brûleurs. — a) **de dessus et grillade.** - Les brûleurs latéraux de la table chauffante sont en fonte, d'une seule pièce, type à couronne, à flammes verticales, dessus plat. — Le brûleur de gauche est à simple couronne. — Le brûleur de droite comporte une couronne plus grande que le précédent et, dans le milieu, un petit brûleur percé de 6 trous. La couronne principale et le brûlot sont alimentés chacun par un robinet et, par conséquent, sont indépendants l'un de l'autre. Les canons de ces deux brûleurs sont munis d'une bague de réglage d'air primaire, facile à manœuvrer et immobilisable par vis de pression. Le brûleur grillade est à deux canons superposés, le canon inférieur, à usage de grillade, portant à l'incandescence un plafond rayonnant constitué par des plaques à pointes en fonte. Le canon supérieur forme brûleur de dessus. Ces deux brûleurs sont commandés par un seul robinet. — Il est à remarquer que ce brûleur central de dessus, contrairement à la plupart des brûleurs semblables placés sur les appareils concurrents, peut être très souvent utilisé en raison de sa forme; dans la plupart des appareils concurrents, il a, en général, la forme d'un tube et les flammes qui s'échappent sur toute sa longueur ne permettent son utilisation que pour des plats très allongés, poissonnière ou autres. — Au contraire, dans notre appareil, ce troisième feu de dessus donne une couronne de flammes allongée ne dépassant pas 8 % de long sur 4 % de large. De plus, la grille qui le surmonte est reversible comme celle des deux brûleurs latéraux. On peut donc l'utiliser pour le chauffage de n'importe quel récipient. — Il convient, en outre, parfaitement au chauffage des fers à repasser, dont il a, approximativement et proportionnellement, la forme.

b) **du four.** — Ce brûleur est disposé sous la sole en fonte du four, dans le sens transversal. — Sous le brûleur, et de chaque côté, sont disposées deux plaques coup de feu en tôle émaillée, destinées à empêcher qu'une radiation trop intense puisse brûler le support qui recevrait le réchaud, pour le cas où ce support ne serait pas en fonte ni en carreaux de céramique. — Il est alimenté par une rampe qui est *entièrement cachée*. C'est là un des gros avantages de l'appareil, faisant ressortir sa facilité d'entretien. — Même suffisamment écartée du côté, une tubulure apparente est toujours d'un entretien difficile. Dans notre appareil, la rampe d'alimentation du four, qui prend son départ sur la rampe principale, longe la partie supérieure du côté gauche, mais à l'intérieur seulement, pour ressortir derrière l'appareil en longeant le dos.

Rampe et Robinetterie. — La rampe principale est en tube fer 15×21 complètement cachée par le rebord avant du dessus. — Les robinets sont vissés directement sur la rampe. — Les manettes sont en bakélite blanche, matière isolante. Même si le robinet chauffe, il est impossible de se brûler en touchant la manette du robinet. — Le brûleur central, qui commande à la fois le brûleur grillade et le troisième feu de dessus, comporte, sur sa clé, un ergot allongé qui se déplace sur un cadran indicateur des trois positions : fermé, dessus, grillade. — La rampe du four prend son départ sur la rampe principale et est commandée par un robinet placé à droite de celui du brûleur latéral gauche. Elle est entièrement cachée comme expliqué en détail dans le paragraphe précédent. — La rampe principale comporte, à son extrémité de gauche, un bouchon, et à son extrémité de droite un raccord porte-caoutchouc qui n'est pas une simple olive, mais un raccord bien étudié, assez long et muni de crans pour maintenir parfaitement l'extrémité du tuyau de caoutchouc. Bouchon et olive sont interchangeables.

Accessoires. — Les accessoires suivants sont livrés avec l'appareil : Une plaque à pâtisserie en tôle d'acier, émaillée sur les deux faces, et comportant en avant un bord roulé très commode pour tirer la plaque hors du four ; une lèchefrite en tôle d'acier émaillée ; un gril en fil d'acier étamé. Ce gril est quelque peu différent de la plupart de ceux qui sont fournis avec des appareils concurrents, en ce sens qu'au lieu de se poser tout simplement dans la lèchefrite, il est suffisamment large pour être placé *seul* dans le four, posé directement sur les coulisses des côtés. — Il comporte, dans sa partie avant, une alvéole ménagée dans les barreaux pour permettre, quand la lèchefrite est placée immédiatement en dessous, de recueillir facilement le jus avec une cuillère. — Le gril est livré avec deux côtés mobiles à crochets, pouvant être fixés sur le gril de façon à transformer celui-ci, suivant les besoins, en gril-corbeille. — Cette disposition du gril est souvent utile quand il s'agit de faire rôtir une volaille. — Une poignée en acier, émaillée, accrochant d'une façon très simple la lèchefrite, complète l'ensemble des accessoires du four.

Plateaux Ramasse-Gouttes. — Les côtés du réchaud sont toujours prévus pour recevoir, sous chaque brûleur latéral, un petit plateau ramasse-gouttes, en fonte émaillée, dont le prix n'est pas compris dans celui de l'appareil.

RÉSUMÉ DES AVANTAGES

Four à double paroi, côtés intérieurs facilement démontables. Intérieur complètement émaillé.
Plafond mobile à double paroi, calorifugé.
Dos à double paroi, permettant l'évacuation des gaz chauds, par tirage renversé et à faible température.
Porte équilibrée à double paroi.
Rampe entièrement cachée, même celle du four.
Robinetts nickelés avec manettes isolantes en bakélite.
Brûleur grillade double, dont la partie supérieure n'est

pas un simple tube percé de trous, mais un véritable brûleur qu'on peut utiliser avec autant d'avantages que les deux autres brûleurs de dessus.
Accessoires du four bien compris, notamment le gril-corbeille qui peut se placer sur les coulisseaux, sans le secours de la lèchefrite.
Entretien général très facile, la décoration adoptée ayant permis des surfaces lisses et l'invisibilité de la rampe du four ne créant aucune proéminence sur un des côtés.

NEVADA N° 6.202. — Mêmes caractéristiques, sauf dessus de 650×365.

Réchauds - Fours

NEVADA

à côtés fonte paroi simple

3 feux dessus - Grillade - Four à rôtir et à pâtisserie
Brûleurs à couronne, simple et double



N° 6.203 - 6.204 - 6.205 - 6.206 - 6.207 - 6.208

Teinte des émaux : bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, crème

Les réchauds-fours émaillés crème sont livrés avec dessus émaillé noir

N°s	Dessus		Four			Hauteur totale	Caractéristiques
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile		
6.203	630	355	330	300	200	330	Entièrement en fonte. Brûleurs latéraux à couronne, simple et double. Brûleur central fixe, double, pour grillade et feu de dessus.
6.204	580	355	330	300	200	330	
6.205	630	355	300	300	200	330	
6.206	580	355	300	300	200	330	
6.207	630	355	300	300	200	330	Mêmes caractéristiques que les 4 précédents, sauf pour le brûleur central, fixe, pour grillade seulement.
6.208	580	355	300	300	200	330	



Réchauds Plats

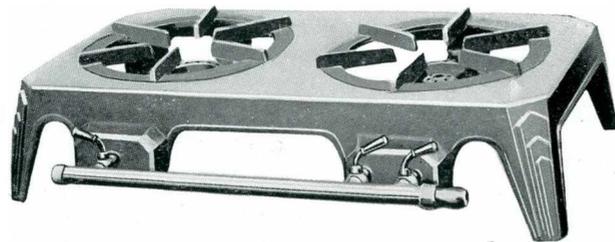
NEVADA

à 1 et 2 feux

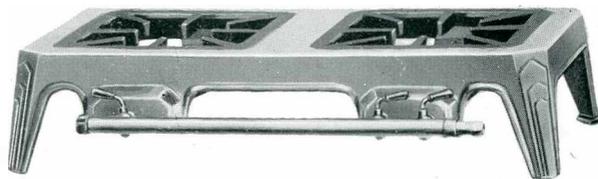
N^{os} 6.101 - 6.102 - 6.103 - 6.104



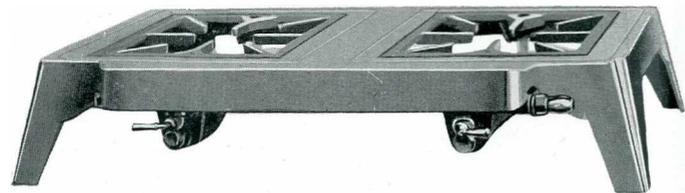
N^o 6.101 - Grilles rondes.
1 Brûleur double.
2 Robinets.



N^o 6.102 - Grilles rondes.
1 Brûleur simple, 1 Brûleur double.
3 Robinets.



N^o 6.103 - Grilles carrées.
1 Brûleur double, 1 Brûleur simple.
3 Robinets.



N^o 6.104 - Grilles carrées.
2 Brûleurs à croissants.
Rampe cachée - Modèle spécial.

Fabrication } fonte noire avec robinetterie cuivre poli.
 } fonte émaillée avec robinetterie nickelée.

Teinte des émaux : bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, crème

N ^{os}	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids
	$\frac{m}{25}$	$\frac{m}{25}$	$\frac{m}{25}$	kilos
6.101	280	280	110	4,700
6.102	530	280	110	7,100
6.103	530	280	110	7,400
6.104	595	340	115	8,500

NÉVADA

N^{os} 6.203 à 6.208



DESCRIPTION DÉTAILLÉE

NÉVADA N^o 6.203

Construction générale. — Le dessus, la façade, la porte et les côtés sont en fonte émaillée, le dos est toujours en fonte brute. La porte, équilibrée, est munie d'une poignée en porcelaine blanche.

Four. — Le four, étanche, est fermé :

Sur les côtés, par les parois fonte comportant des nervures intérieures formant supports de plat.

En bas, par une sole en tôle émaillée comportant une section en avant et en arrière pour le passage des gaz chauds dans le four.

Dans le fond, par un dos en fonte à double paroi, en ce sens qu'il est doublé d'une plaque de tôle d'acier émaillée, les deux parois ayant entre elles un espace d'environ 1 % par lequel se fait l'évacuation des gaz de combustion, ceux-ci pénétrant par le haut, et sortant par des trous percés en ligne, à la partie inférieure du dos. Il s'ensuit un tirage renversé qui a pour but de retarder le plus possible l'évacuation des gaz de combustion et permettre leur évacuation à une température assez basse, le maximum de calories étant utilisé pour le chauffage du four.

Devant, par la porte, à double paroi, la partie extérieure en fonte étant doublée à l'intérieur d'une plaque en tôle d'acier émaillée. Entre ces deux parties, fonte et tôle, un matelas d'air forme calorifugeage. La porte est équilibrée par un ressort à lame et sa fermeture est assurée par un cliquet à ressort. — Au cas où, pour la cuisson de certains plats, il est nécessaire d'entrouvrir le four, la position du cliquet permet, en ne poussant pas la porte à fond, de la maintenir entr'ouverte.

Au-dessus, par un plafond mobile, constitué par une plaque en tôle d'acier émaillée. — Ledit plafond repose sur des nervures-glissières ménagées au sommet du four et également sur une nervure du dos de l'appareil. Il en résulte une étanchéité parfaite du four. — En résumé, on peut dire de ce four que son étanchéité est assurée par une fermeture complète sur tous les côtés y compris le plafond, et que l'utilisation des calories atteint son maximum grâce au calorifugeage, par matelas d'air de la porte et du dos, à double paroi, et à l'évacuation des gaz par tirage renversé. — C'est un avantage de premier ordre.

Brûleurs. — a) **de dessus et grillade.** - Les brûleurs latéraux de la table chauffante sont en fonte, d'une seule pièce, type à couronne, à flammes verticales, dessus plat. — Le brûleur de gauche est à simple couronne. — Le brûleur de droite comporte une couronne plus grande que le précédent et, dans le milieu, un petit brûleur percé de 6 trous. La couronne principale et le brûlot sont alimentés chacun par un robinet et, par conséquent, sont indépendants l'un de l'autre. Les canons de ces deux brûleurs sont munis d'une bague de réglage d'air primaire, facile à manœuvrer et immobilisable par vis de pression. Le brûleur grillade est à deux canons superposés, le canon inférieur, à usage de grillade, portant à l'incandescence un plafond rayonnant constitué par des plaques à pointes en fonte. Le canon supérieur forme brûleur de dessus. Ces deux brûleurs sont commandés par un seul robinet. — Il est à remarquer que ce brûleur central de dessus, contrairement à la plupart des brûleurs semblables placés sur les appareils concurrents, peut être, en raison de sa forme, très souvent utilisé ; dans la plupart des appareils concurrents, cette forme est, en général, celle d'un tube, et les flammes qui s'échappent sur toute sa longueur ne permettent son utilisation que pour des plats très allongés, poissonnière ou autres. — Au contraire, dans notre appareil, ce troisième feu de dessus donne une couronne de flammes allongée ne dépassant pas 8 % de long sur 4 % de large. De plus, la grille qui le surmonte est reversible comme celle des deux brûleurs latéraux. On peut donc l'utiliser pour le chauffage *de n'importe quel récipient*. — Il convient, en outre, parfaitement au chauffage des fers à repasser, dont il a, approximativement et proportionnellement, la forme.

b) **du four.** — Ce brûleur est disposé sous la sole dans le sens longitudinal, c'est-à-dire qu'il s'appuie

sur les côtés du réchaud. Sous le brûleur, et de chaque côté, sont disposées deux plaques coup de feu en tôle émaillée, protégeant d'une radiation trop intense le support qui recevrait le réchaud, pour le cas où ce support ne serait pas en fonte ni en carreaux de céramique. — Il est alimenté par une tubulure qui prend son départ sur la rampe principale, et longe le côté gauche, à l'extérieur. Cette tubulure, nickelée, est aussi rapprochée que possible de la face interne de la façade et ne dépare en aucune façon l'esthétique de l'ensemble.

Rampe et Robinetterie. — La rampe principale est en tube fer 15 x 21 complètement cachée par le rebord avant du dessus. — Les robinets sont vissés directement sur la rampe. — Les manettes sont en bakélite blanche, matière isolante. Même si le robinet chauffe, il est impossible de se brûler en touchant la manette du robinet. — Le brûleur central, qui commande à la fois le brûleur grillade et le troisième feu de dessus, comporte, sur sa clé, un ergot allongé qui se déplace sur un cadran indicateur des trois positions : fermé, dessus, grillade. — La rampe du four prend son départ sur la rampe principale et est commandée par un robinet placé à droite de celui du brûleur latéral gauche. — La rampe principale comporte, à son extrémité de gauche, un bouchon, et à son extrémité de droite un raccord porte-caoutchouc qui n'est pas une simple olive, mais un raccord bien étudié, assez long et muni de crans pour maintenir parfaitement l'extrémité du tuyau de caoutchouc. Bouchon et olive sont interchangeables.

Accessoires. — Les accessoires suivants sont livrés avec l'appareil : Une plaque à pâtisserie en tôle d'acier, émaillée sur les deux faces, et comportant en avant un bord roulé très commode pour tirer la plaque hors du four ; une lèchefrite en tôle d'acier émaillée ; un gril en fil d'acier étamé. Ce gril est quelque peu différent de ceux qui sont fournis avec la plupart des appareils concurrents, en ce sens qu'au lieu de se poser tout simplement dans la lèchefrite, il est suffisamment large pour être placé *seul* dans le four, posé directement sur les coulisses des côtés. — Il comporte, dans sa partie avant, une alvéole ménagée dans les barreaux pour permettre, quand la lèchefrite est placée dessous, de recueillir facilement le jus avec une cuiller. — Le gril est livré avec deux côtés mobiles à crochets, pouvant être fixés sur le gril de façon à transformer celui-ci, suivant les besoins, en gril-corbeille. — Cette disposition du gril est souvent utile quand il s'agit de faire rôtir une volaille. — Une poignée en acier, émaillée, accrochant d'une façon très simple la lèchefrite, complète l'ensemble des accessoires du four.

Plateaux Ramasse-Gouttes. — Les côtés du réchaud sont toujours prévus pour recevoir, sous chaque brûleur latéral, un petit plateau ramasse-gouttes, en fonte émaillée, dont le prix n'est pas compris dans celui de l'appareil.

RÉSUMÉ DES AVANTAGES

Plafond mobile assurant une étanchéité complète du four.	Brûleur grillade double, dont la partie supérieure n'est pas un simple tube percé de trous, mais un véritable brûleur qu'on peut utiliser avec autant d'avantages que les deux autres brûleurs de dessus.
Dos à double paroi, permettant l'évacuation des gaz chauds, par tirage renversé et à faible température.	Accessoires du four bien compris, notamment le gril-corbeille qui peut se placer sur les coulisseaux, sans le secours de la lèchefrite.
Porte équilibrée à double paroi, fermant le four hermétiquement.	Entretien général très facile, la décoration adoptée ayant permis des surfaces lisses.
Rampe principale, entièrement cachée sous le rebord avant du dessus.	
Robinets nickelés avec manettes isolantes en bakélite.	

N° 6.204. — Mêmes caractéristiques, sauf dessus de 580 x 355.

N° 6.205. — Mêmes caractéristiques que le 6.203, sauf four de 300 mm d'ouverture.

N° 6.206. — Mêmes caractéristiques, sauf dessus de 580 x 355.

N° 6.207. — Mêmes caractéristiques que le 6.205, sauf : Les côtés toujours vernis noir, même dans les appareils émaillés ; le brûleur central à usage de grillade seulement, pas de troisième feu de dessus ; la tôle de porte et la lèchefrite sont seules émaillées ; les autres tôles, noircies.

N° 6.208. — Mêmes caractéristiques que le 6.207, sauf dessus 580 x 355.

NEVADA

Réchauds - Fours

Lawson

calorifugés, à double paroi



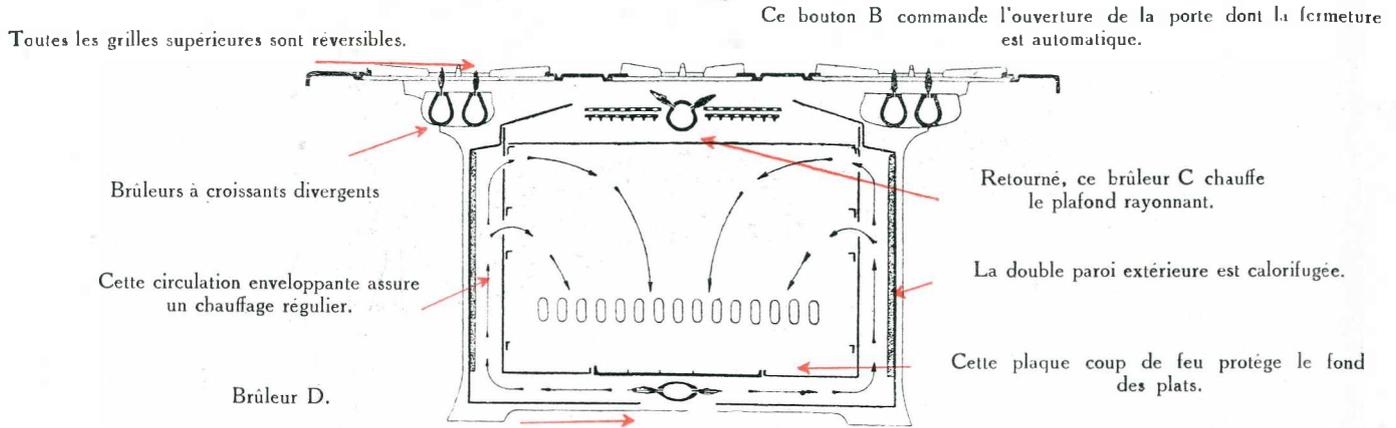
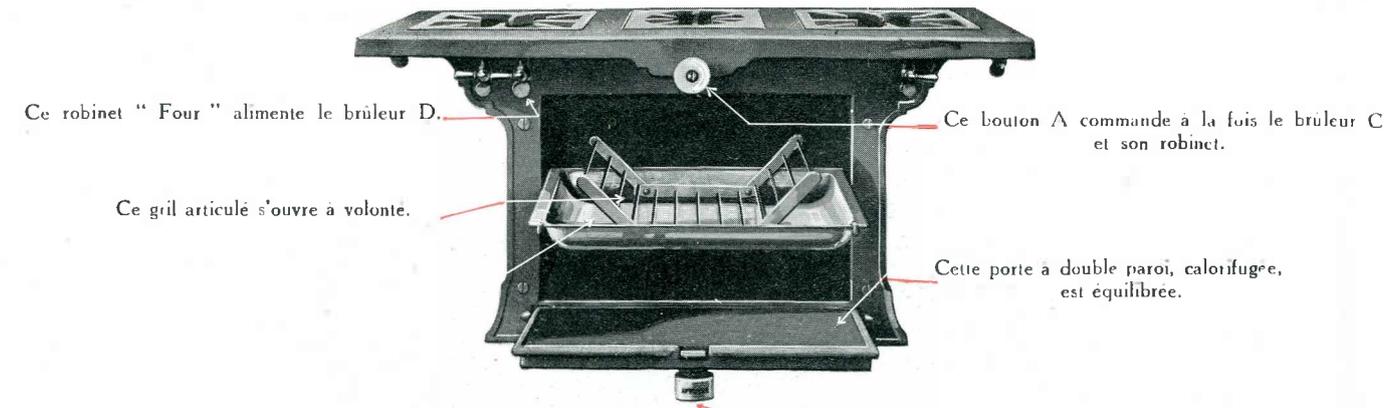
Façade, dessus et côtés émaillés. Porte émaillée à double paroi, calorifugée.
Four à double enveloppe, calorifugé amiante, chauffé par **circulation enveloppante** de gaz très chauds, permettant d'obtenir des rôtis succulents et de réussir les pâtisseries les plus délicates.

Teinte des émaux : bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive, crème

Les réchauds-fours émaillés crème sont livrés avec dessus émaillé noir

Nos	Dessus		Four			Hauteur totale	Poids
	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur utile		
20	720	405	330	300	220	340	35 kgs
23	655	365	300	280	180	290	29 kgs

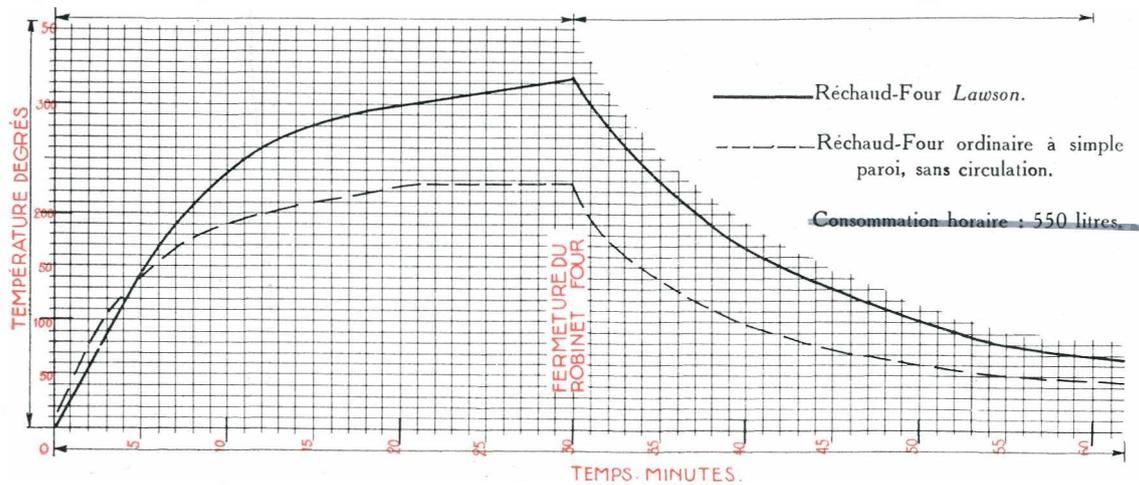
Les AVANTAGES de nos Réchauds - Fours *Lawson*



Leur dessus à 3 feux et leur four à rôtir et à griller en font des appareils *complets*. Ils sont *pratiques* : les principales raisons en sont indiquées ci-dessus. L'emploi des brûleurs à croissants et le système de chauffage du four les rendent *économiques* : les courbes de température ci-dessous donnent un aperçu de la supériorité de leur four.

Courbes comparatives : de chauffe,

de refroidissement.



Four-Rôtissoire

Lawson

N° 40



Four-Rôtissoire N° 40,
équipé avec un réchaud plat 2 feux,
sur support spécial.

Cet appareil comporte un grand four à rôtir à double paroi et un four à grillades, superposés, chauffés par un brûleur réversible intermédiaire, muni d'un plafond rayonnant. Ce brûleur fonctionne flammes en-dessus pour le four supérieur, et flammes en-dessous pour le four à griller. Dans les deux cas, le dégagement des gaz brûlés se fait entre les deux parois du four à rôtir, par circulation enveloppante, exactement comme dans nos réchauds-fours. Les deux fours peuvent donc fonctionner simultanément et utilisent ainsi au maximum les calories dégagées. Le four supérieur possède les mêmes avantages que celui de nos réchauds-fours et utilise les mêmes accessoires. Ce four-rôtissoire est le complément indispensable des réchauds plats à 1 ou 2 feux.

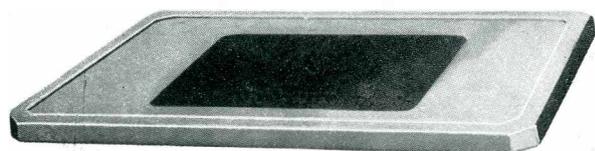
DIMENSIONS	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids
	$\frac{m}{m}$	$\frac{m}{m}$	$\frac{m}{m}$	
Du four	330	300	240	
Du grilloir	330	300	110	
De l'appareil complet	445	310	460	29 kgs



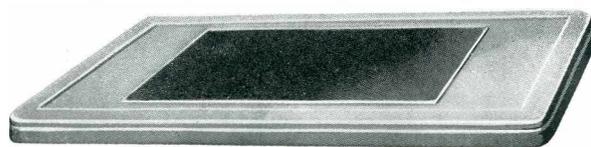
Plateaux de propreté et Tables-Supports fonte

pour

Réchauds **NEVADA** & *Lawson*



Plaque N° 27



Plaques Nos 22 - 24



Table-support N° 25



Table-support N° 270

Désignation des Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids
Plaque N° 22 pour <i>Lawson</i> N° 20	600	370	25	6
Plaque N° 24 — N° 23	550	350	25	5
Plaque N° 26 — Nos 20 - 23 - 40	500	345	20	5
Plaque N° 27 pour tous modèles de réchauds <i>Lawson</i> et <i>Névada</i>	535	380	25	5
Table-support N° 25 pour <i>Lawson</i> Nos 20 - 23 - 40	500	345	500	9
Table-support N° 270 pour tous mod ^{es} de réchauds <i>Lawson</i> et <i>Névada</i>	535	380	455	10

Radiateur sans dégagement

Lawson

transportable



- a) brûleur à prise d'air réglable.
- b) chambre de combustion.
- c) enveloppe perforée.

Rapidité de chauffe : Chauffage instantané sur les 2 faces, par radiation des parois de la chambre de combustion.

Rendement élevé : Toutes les calories du gaz sont rayonnées dans la pièce.

Combustion complète, aucun dégagement d'oxyde de carbone.

Indispensable pour le chauffage **intermittent** des pièces dépourvues de cheminée.

Teinte des émaux : blanc, bleu-sèvres, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive.

CARACTÉRISTIQUES	N° 1	N° 2	N° 3
Longueur	220 $\frac{m}{m}$	270 $\frac{m}{m}$	350 $\frac{m}{m}$
Largeur	155 $\frac{m}{m}$	155 $\frac{m}{m}$	155 $\frac{m}{m}$
Hauteur	355 $\frac{m}{m}$	355 $\frac{m}{m}$	355 $\frac{m}{m}$
Capacité de chauffe	40 m ³	75 m ³	110 m ³
Consommation horaire	400 litres	550 litres	750 litres
Poids	5 kgs	6 kgs	7 kgs



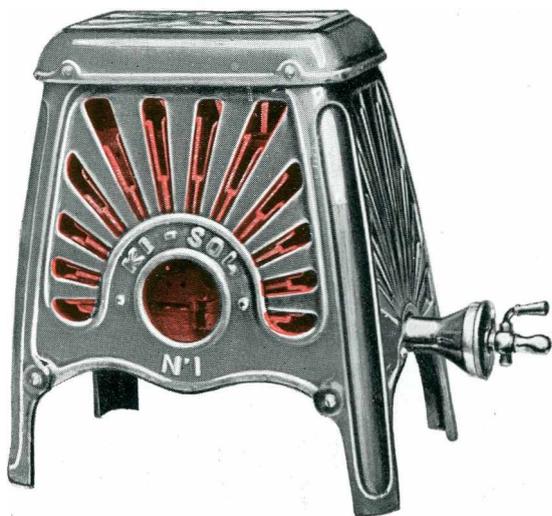
Radiateur

SANS DÉGAGEMENT



pour le chauffage intermittent des pièces dépourvues de cheminée

Marque et modèles déposés



"KI-SOL", N° 1

Son installation ne nécessite qu'un tuyau de raccord en caoutchouc.

Le "KI-SOL" est transportable. Il se place partout.

Les gaz sont complètement brûlés dans la cloche métallique, portée au rouge.

La combustion est absolument complète, et l'appareil ne dégage pas d'oxyde de carbone.

Teinte des émaux :

aubergine, blanc, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive.

Entièrement construit en fonte émaillée.

Le Radiateur "KI-SOL" se compose essentiellement de 2 façades ajourées, de 2 côtés pleins et d'un couvercle ajouré, à l'intérieur desquels se trouve un brûleur à couronne allongée.

Celui-ci, muni d'un réglage d'air, porte à l'incandescence une cloche métallique percée de trous, dégageant une chaleur intense par radiation.

Le Radiateur "KI-SOL" est tout indiqué pour un chauffage rapide et intermittent.



"KI-SOL" N° 2

CARACTÉRISTIQUES

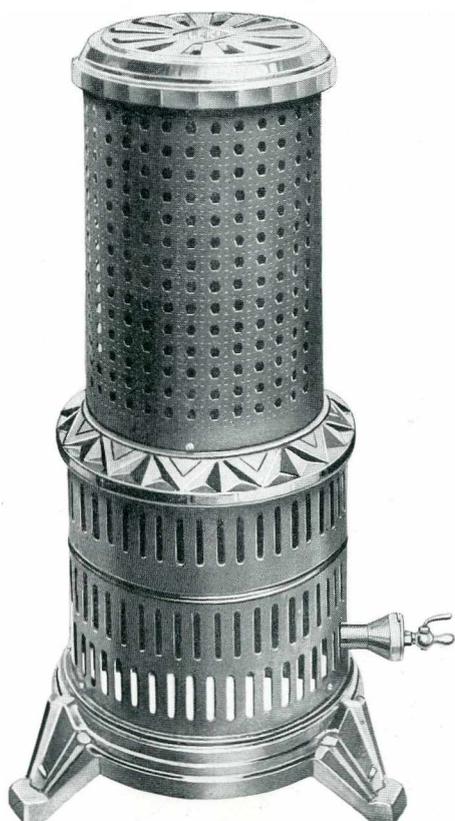
	N° 1	N° 2		N° 1	N° 2
Hauteur	320	320	Consommation à l'heure, en litres . . .	550	750
Largeur (sans le brûleur)	300	360	Capacité de chauffage en mètres cubes . . .	75	110
Profondeur	180	180	Poids kgs	9,500	12

Poêle cylindrique

N° 30



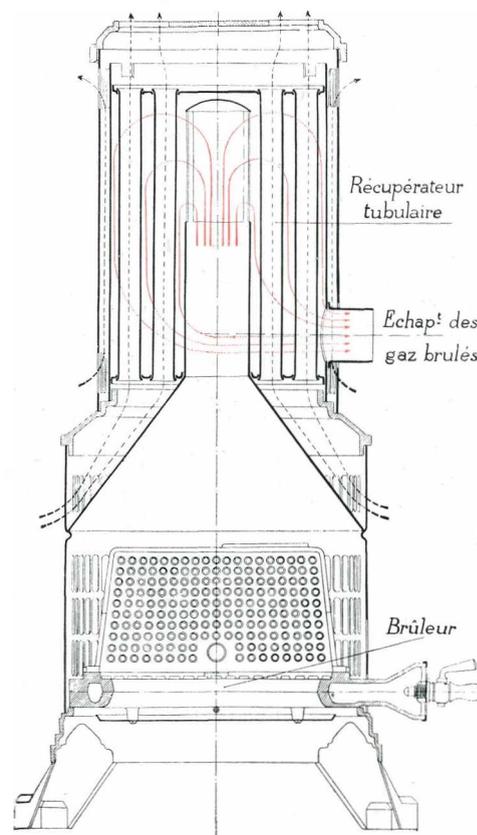
chauffant par radiation et circulation d'air chaud



Breveté S. G. D. G.



Marque
et modèles déposés



Coupe du Poêle rond

Nota. — Les flèches rouges indiquent le trajet des gaz brûlés.
Les flèches noires indiquent le trajet de l'air de la pièce.

Pour vestibules, halls, boutiques, magasins, cafés, etc., et en général tous locaux commerciaux.

Pour pièces de 90 à 120 mètres cubes, consommation 900 litres à l'heure.

La radiation directe est procurée par la très haute température d'une cloche métallique, portée au rouge, fixée au-dessus du brûleur.

Avant de s'échapper à la cheminée, les produits de la combustion traversent un **récupérateur tubulaire**. Dès que les tubes, léchés extérieurement par les gaz brûlés, se sont échauffés, l'air monte rapidement à l'intérieur de ces tubes, pour en sortir à une température de 200°. Ce mouvement ascensionnel provoque un renouvellement continu de l'air de la pièce, dont la température se trouve très rapidement équilibrée.

Dès que les tubes sont très chauds, soit au bout d'une demi-heure de marche, on peut diminuer la consommation de gaz de plus d'un tiers.

Fonte noire ou **fonte émaillée** aubergine, bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive.

L'enveloppe extérieure est en **tôle d'acier émaillée**. Toutes les pièces intérieures, en tôle d'acier, sont **émaillées**.

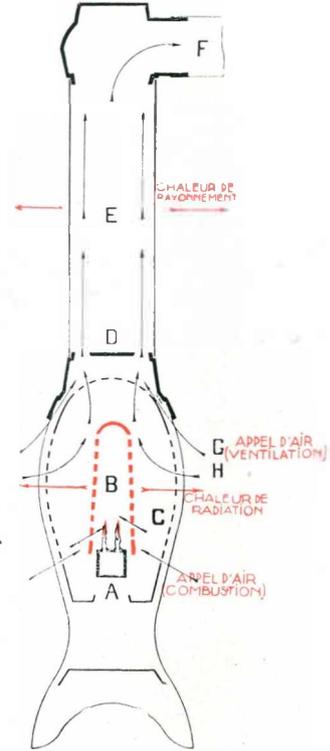
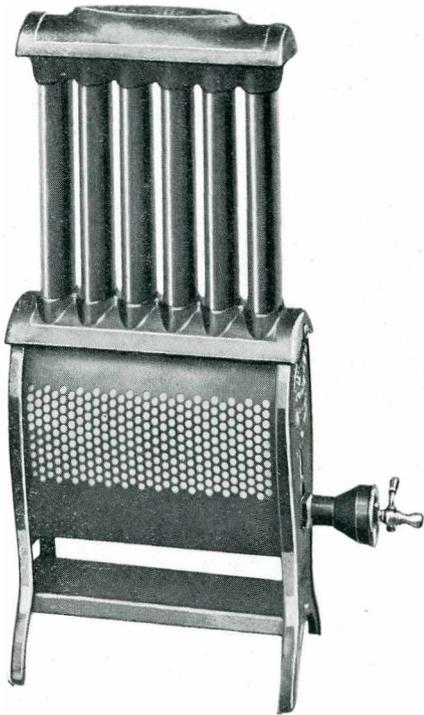
CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	m/m	680	Diamètre de la buse	m/m	75
Diamètre à la base	—	360	Hauteur de la buse au-dessus du sol	—	440
— au sommet	—	250	Poids	kgs	18,5

Radiateurs à tubes de récupération

Lawson

à dégagement à la cheminée



- a) brûleur à prise d'air réglable.
- b) chambre de combustion.
- c) enveloppe perforée.
- d) chicane.
- e) tube de récupération.
- f) dégagement.

Les parois de la chambre *b* devenant rapidement incandescentes, l'intérieur de celle-ci est portée à une très haute température. L'air extérieur pénétrant par les trous des parois apporte l'oxygène nécessaire à une combustion complète. Le tirage de la cheminée provoque un appel d'air en *g* et *h* et par suite une ventilation de la pièce. Avant de s'échapper à la cheminée, les gaz brûlés pénètrent dans les tubes qui s'échauffent et rayonnent extérieurement la chaleur ainsi récupérée.

Fonte noire ou **fonte émaillée** bleu-vert, gris-bleu, marron, vert-olive.

Tubes de récupération en aluminium.

CARACTÉRISTIQUES	N° 14	N° 15	N° 16
Longueur	270 $\frac{m}{m}$	350 $\frac{m}{m}$	350 $\frac{m}{m}$
Largeur	155 $\frac{m}{m}$	155 $\frac{m}{m}$	155 $\frac{m}{m}$
Hauteur	620 $\frac{m}{m}$	620 $\frac{m}{m}$	720 $\frac{m}{m}$
Diamètre de la buse	50 $\frac{m}{m}$	60 $\frac{m}{m}$	60 $\frac{m}{m}$
Hauteur de la buse au-dessus du sol	555 $\frac{m}{m}$	555 $\frac{m}{m}$	655 $\frac{m}{m}$
Capacité de chauffe	75 m ³	100 m ³	125 m ³
Capacité de chauffe	550 l.	750 l.	750 l.
Poids	9 kgs	11 kgs	12 kgs



Radiateur-Réchaud

N° 11



DEUX
USAGES

CHAUFFAGE
& CUISSON

CHAUFFAGE

Chauffe une pièce de 70 à 80 mètres cubes, par la radiation intense d'une cloche métallique percée de trous, portée à l'incandescence par le brûleur inférieur.

CUISSON

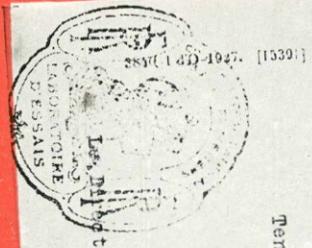
La cuisson est obtenue par le brûleur supérieur du type "à couronne". Le dessus, en forme de grille ajourée, comme un dessus de réchaud ordinaire, est spécialement étudié pour recevoir tous récipients à partir de 11 centimètres de diamètre (du petit plat à œufs à la bassine à confiture).

Le dessus est muni d'un tampon mobile qui doit toujours être en place quand l'appareil fonctionne comme radiateur. Le socle et le dessus du **KI-SOL N° 11** sont en fonte, et le corps cylindrique en tôle d'acier est rendu **inoxydable** par un émailage sur les deux faces.

En raison de sa forme basse, convient parfaitement pour le chauffage des lessiveuses et tous grands récipients de manipulation difficile et parfois dangereuse.

CARACTÉRISTIQUES

		Consommation à l'heure, en litres	
Diamètre à la base	m	400	
— au sommet	—	320	
Hauteur	—	360	
			Brûleur cuisson : réglable de 200 à 700 l.
			— chauffage : environ 500 l.
			Poids kgs. 14



Le Directeur du Laboratoire d'Essais,
 VU: *[Signature]*

Le Chef du Service des Essais
 de Chimie,
[Signature]

Résultats-
 Capacité de la salle d'essai 60 m³
 Pression du gaz 80 mm. d'eau
 Durée de l'essai 12 heures.
 Teneur en oxyde de carbone de l'atmosphère de la
 salle en fin d'essai Néant

Mode Opératoire-
 L'oxyde de carbone a été recherché par la méthode au
 sang;

Nature de l'appareil et but de l'essai.
 L'appareil est constitué essentiellement d'une rampe à
 gaz surmontée d'une chemise métallique perforée. Le tout
 contenu dans une monture de fonte émaillée. Il ne comporte
 pas de conduit d'évacuation des fumées.
 L'essai avait pour but de rechercher la production éven-
 tuelle d'oxyde de carbone

Reçu N° **21750**
 Demande par **M. Sté GAZ & CHALEUR**
 demeurant à **PARIS (10^e) - 76 et 78, rue des Prairies**
 enregistré le **25 AVRIL** 1929.
 Objet: Essai d'un radiateur à gaz dénommé: "KI-SOL"

PROCES-VERBAL

LABORATOIRE D'ESSAIS
 MÉCANIQUES,
 PHYSIQUES, CHIMIQUES
 ET DE
 MACHINES.
 202, rue Saint-Martin,
 PARIS (11^e).
 TÉLÉPHONE:
 Archives 10-41.
 Archives 44-84.
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.
 MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE
 ET DES BEAUX-ARTS.
 CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS.
 Paris, le **24 Mai** 1929.

Le 1^{er} Novembre 1932

Conditions de port et d'emballage pour expédition des appareils au gaz Butane

Sauf conventions particulières, nos appareils sont expédiés par nos soins, dans toute la France Métropolitaine, aux conditions suivantes :

- 1^o Commande de 1 à 5 appareils, en une seule expédition : Port dû, emballage facturé 5 %.
- 2^o Commande de 6 à 9 appareils, en une seule expédition : Franco de port et emballage facturé 5 %.
- 3^o Commande de 10 appareils et au-dessus, en une seule expédition : Franco de port et d'emballage.

Les commandes peuvent comprendre tous les modèles de notre fabrication, sans distinction.

Sauf demande contraire, nos envois sont toujours faits en Petite Vitesse, aux tarifs les plus réduits.

Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls des destinataires qui doivent, en cas de retard, perte ou avarie, exercer leur recours contre les Compagnies de Transport.

Paiements

Comptant ou à vue, sous déduction de 2 % d'escompte.
 30 jours de fin de mois d'expédition ou de livraison : Net.

Contestations

En cas de contestation, les Tribunaux de la Seine sont seuls compétents. L'acceptation de traites ou tout autre mode de règlement ne porte ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

SOCIÉTÉ GAZ & CHALEUR

S. A. R. L. au Capital de 150000 Frs

68, Boulevard Bourdon, NEUILLY-sur-SEINE (Seine)

Téléph. : Carnot 34-91 et 34-92

Reg. du Com. Seine 228.847 B

BUTANE

TARIF 1^{er} NOVEMBRE 1932

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ BUTANE

Prix de Vente au détail suivant le Tarif ci-dessous :

Radiateurs

sans dégagement à la cheminée

Lawson et



DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX de DÉTAIL	
	Fonte brute	Fonte émaillée
Radiateur "Lawson" N° 1 B	128. »	150. »
— — N° 2 B	144. »	172. »
— — N° 3 B	161. »	210. »
Radiateur "Ki-Sol" N° 1 B	144. »	172. »
— — N° 2 B	161. »	210. »

Radiateurs, Cheminées, Poêles, Foyers à dégagement



et *Lawson*

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX de DÉTAIL	
	Fonte brute	Fonte émaillée
Poêle cylindrique "Le Ki" N° 30 B.	422. »	460. »
Radiateur à tubes "Lawson" N° 14 B.	194. »	210. »
— — N° 15 B.	233. »	250. »
— — N° 16 B.	255. »	270. »



**PIÈCES DÉTACHÉES
et ACCESSOIRES**

N° DE PIÈCE	DÉSIGNATION	PRIX DE DÉTAIL
	Bougies réfractaires pour :	
	Radiateur "Le Ki" N° 12, la boîte de 3	26. »
	— " — Nos 21-22-23-25, la boîte de 10. . . .	35. »
	Cloche radiante (2 plaques) pour "Le Ki" N° 30, "Ki-Sol" N° 1, la plaque..	11. »
	Cloche radiante (2 plaques) pour "Ki-Sol" N° 2, la plaque..	13. »
	Chambre de combustion (2 plaques) pour :	
L 4 B	Radiateurs "Lawson" N° 1, la plaque	11. »
L 11 B	— — Nos 2 et 14	13. »
	— — Nos 3, 15 et 16	18. »
	Brûleur fonte tête nickelée pour :	
L 3 B	Radiateurs "Lawson" N° 1.	27. »
L 10 B	— — Nos 2 et 14	32. »
	— — Nos 3, 15 et 16	39. »
	Enveloppe tôle perforée pour :	
G 6 B	Radiateurs "Lawson" Nos 2 et 14	17. »
G 8 B	— — Nos 3, 15 et 16	23. »
G 3 B	Disque de réglage d'air pour "Le Ki" N° 30 et tous modèles de radiateurs "Ki-Sol" et "Lawson" ..	1.75
	Grille pare-feu pour cheminée "Le Ki" N° 21 ou 25 ..	20. »
G 4 B	Robinets laiton nickelés pour "Le Ki" N° 30 et tous modèles de radiateurs "Ki-Sol" et "Lawson" ..	15. »
	Coude d'équerre se raccordant à la buse d'évacuation pour "Le Ki" Nos 21 et 25	7. »
	Plaque extensible de cheminée, pour tous modèles. . .	13. »
	Coudes tôle noire, plissés, équerre et hors-équerre. Tuyaux tôle noire, agrafés, toutes longueurs .. .	au cours

SOCIÉTÉ GAZ & CHALEUR

68, Boulevard Bourdon - NEUILLY-SUR-SEINE

Téléph. : Carnot 34-91 et 34-92
Registre du Commerce : Seine N° 228.847 B

IMP. GAUBERT-PARIS

GAZÉCHAL

TARIF au 1^{er} Septembre 1933

CHAUFFAGE AU BUTAGAZ

Radiateurs sans dégagement à la cheminée

Lawson et  - *Gazéchal*
pour chauffage intermittent

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX DE DÉTAIL	
	FONTE BRUTE	FONTE ÉMAILLÉE
Radiateur "Lawson" N° 1	150. »	166. »
— — N° 2	169. »	202. »
— — N° 3	179. »	228. »
Radiateur "Ki-Sol" N° 1	169. »	202. »
— — N° 2	179. »	228. »

Radiateurs à dégagement et récupération

 et *Lawson* - *Gazéchal*

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX DE DÉTAIL	
	FONTE BRUTE	FONTE ÉMAILLÉE
Radiateur à récupération "Le Ki" N° 12.	364. »	429. »
— — — N° 21.	481. »	546. »
— — — N° 22.	543. »	647. »
— — — N° 23.	514. »	617. »
— — — N° 25.	481. »	546. »
Poêle cylindrique "Le Ki" N° 30	494. »	546. »
Radiateur à tubes "Lawson" N° 14.	228. »	273. »
— — — N° 15.	273. »	325. »
— — — N° 16.	299. »	351. »

