

GODIN

GUISE

CUISINE ET
CHAUFFAGE AU

GAZ

1 9 3 2



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

ANCIENNE MAISON GODIN

Société du Familistère de Guise

COLIN^{o*} & C^{IE}

à GUISE (Aisne)

et à BRUXELLES

R. C. Vervins N° 5



ALBUM SPÉCIAL

————— CONCERNANT LES —————

APPAREILS AU GAZ

CUISINIÈRES - RÉCHAUDS

FOURNEAUX - CHEMINÉES

NOTA - Pour les dimensions, voir feuille annexée

1932

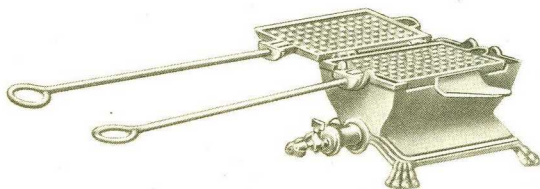
APPAREILS AU GAZ

GODIN

RÉCHAUD

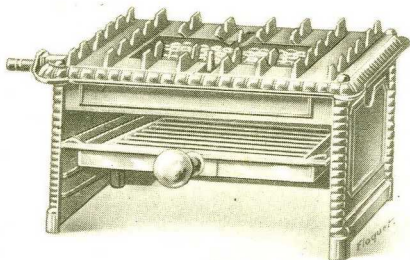
AU GAZ

N° 78 (Spécial pour gaufriers et gaufretiers)



GRILLOIR

N° 100



APPAREILS AU GAZ GODIN

NOTICE SUR LES BRULEURS "CLASEN"

Brevetés S.G.D.G. - De construction française

Nos brûleurs "Clasen", à flammes bleues horizontales, réalisent la plus grande économie de gaz constatée à ce jour.

Ils sont d'un fonctionnement aussi régulier en veilleuse qu'en pleine flamme.

Ils sont construits en cinq grandeurs.

Leur hauteur est uniformément de 50 mm.

Chacun d'eux se compose de quatre pièces (voir ci-contre) savoir :

La cloche extérieure A.

Le champignon B.

La cloche dentée C.

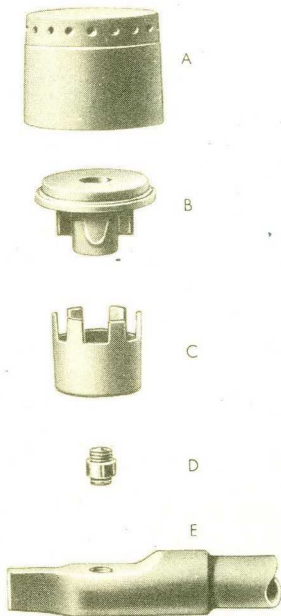
L'injecteur cuivre D.

L'injecteur est fixé par filetage sous la cloche dentée C, et l'ensemble est vissé sur le tube-support de brûleur en fonte E.

Le diamètre de l'orifice d'injection pratiqué dans le haut de la petite pièce en cuivre D varie avec le numéro des brûleurs.

Nota. — Lorsqu'on procède au démontage et au remontage des brûleurs "Clasen", avoir bien soin de laisser à chaque type l'injecteur cuivre (pièce D) qui lui convient (voir ci-dessus).

Il est préférable de ne jamais séparer la cloche dentée C de l'injecteur D.



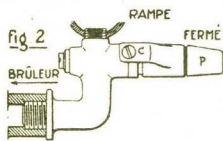
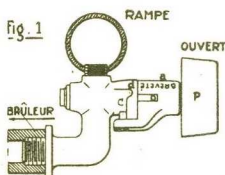
BRULEURS "CLASEN" N ^{os}	1	2	3	5	6
Diamètre extérieur	038	048	060	100	150
Diamètre de l'injecteur D .	1.6	2.2	2.4	2.8	3.2

APPAREILS AU GAZ GODIN

NOUVEAU ROBINET DE SURETÉ

Breveté S. G. D. G.

Les fourneaux à gaz n^{os} 260, 264, 310, 316 et les cuisinières au gaz n^{os} 265, 280, 284, 320, 880, 880 b 1970 peuvent **sur demande**, être montés avec robinets de sûreté breveté S. G. D. G. représentés sur les figures 1 et 2 ci-dessous.



Ces robinets comportent un dispositif de blocage ayant pour effet de maintenir la clé fermée et d'éviter les accidents dus à l'ouverture trop aisée (pour un enfant par exemple) des robinets.

Dans la position fermée la poignée P est horizontale (fig. 2) un ergot c vient se loger dans une encoche d pratiquée sur le boisseau du robinet et la clé est solidement maintenue dans cette position au moyen d'un ressort logé dans une douille a solidaire de la poignée.

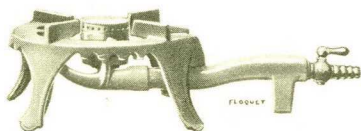
On ne peut obtenir l'ouverture du robinet qu'en exerçant sur la poignée une poussée en avant dans le sens de l'axe de la clé de manière à dégager l'ergot c de son logement d. L'ouverture complète s'obtient ensuite en tournant simplement la poignée P d'un quart de tour (fig. 1).

Pour fermer à nouveau le robinet faire décrire à la clé sans pousser, le quart de tour en sens inverse. Lorsque la fermeture est obtenue, l'ergot c se trouve en face de son logement d dans lequel il vient se fixer automatiquement sous l'action du ressort placé dans la douille a.

La clé se trouve alors immobilisée dans la position de **sûreté**

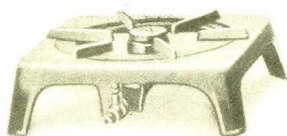
APPAREILS AU GAZ GODIN

RÉCHAUDS

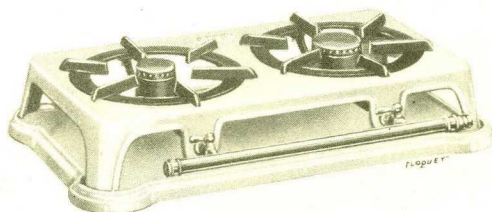


N° 170
(1 brûleur)

N° 301
(1 brûleur)



N° 328 (2 brûleurs)
Vue d'un réchaud sur socle

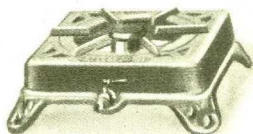


Munis du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

RÉCHAUDS

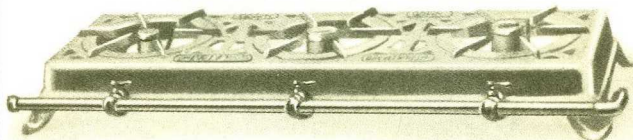
N° 335 (1 brûleur)



N° 336 (2 brûleurs)



N° 337 (3 brûleurs)



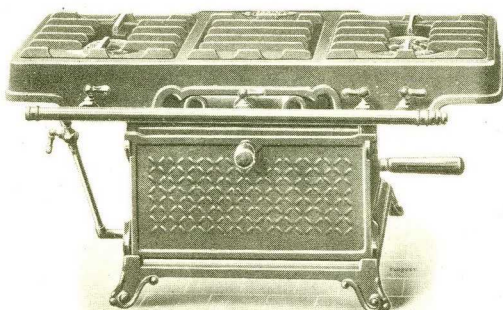
Munis du brûleur économique "CLASEN"

(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

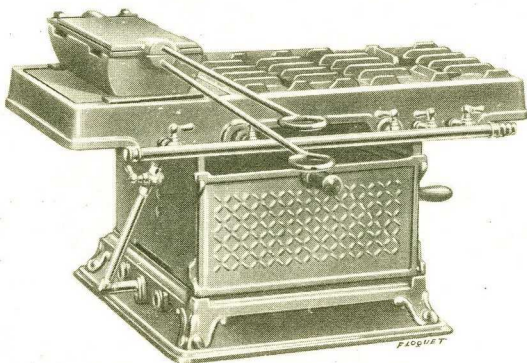
FOURNEAUX

N° 248 (5 robinets) avec brûleurs couronne



N° 252 (6 robinets) avec brûleurs couronne

Vue avec un gaufrier et son support spécial

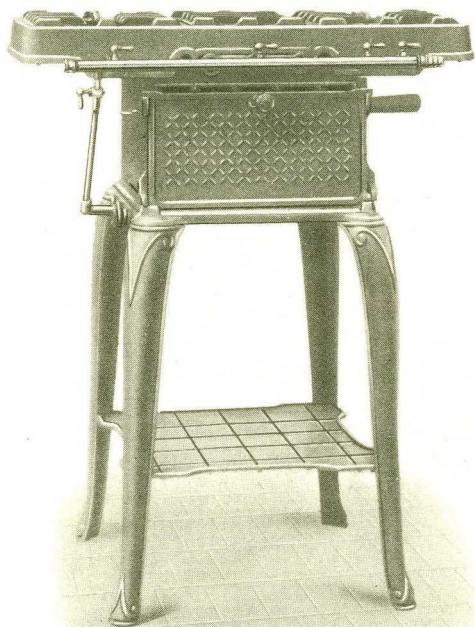


Modèle sur socle

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAUX

Nos 1248, 1252 et 1254



Le fourneau N° 1254 est muni de brûleurs
économiques "CLASEN" (Breveté S. G. D. G.)
de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

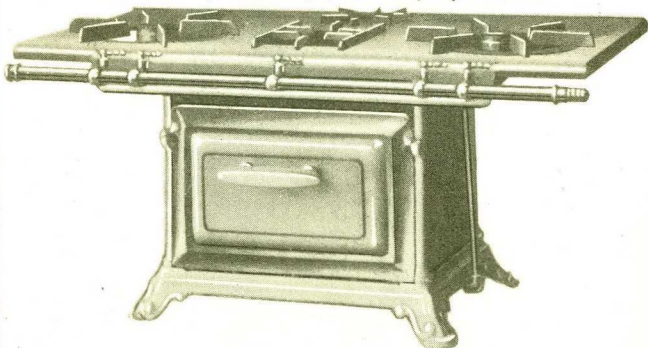
FOURNEAUX

N° 174 B (4 robinets) avec rampe pâtisserie
Vue avec un gaufrier et son support spécial



Peut être livré sur table (voir ci-contre)

N° 184 B (5 robinets) avec rampe pâtisserie



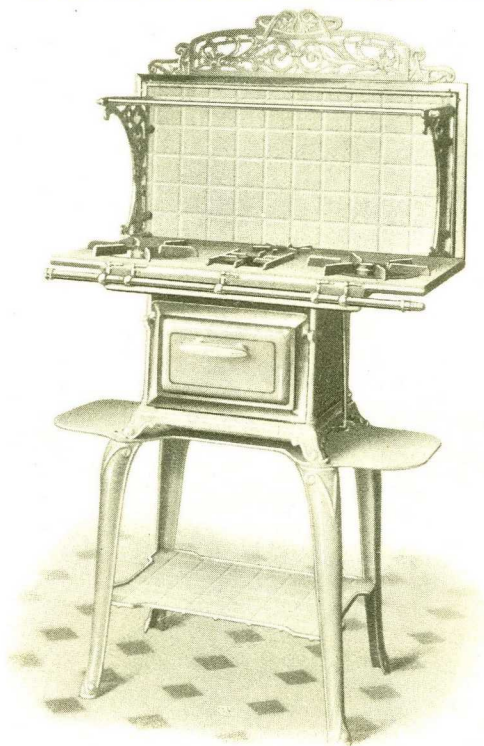
Peut être livré avec dossier et sur table (voir ci-contre)

Munis du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU

N° 184 b, avec dossier et table-support n° 2



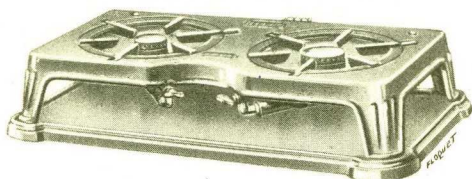
Muni du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

RÉCHAUD

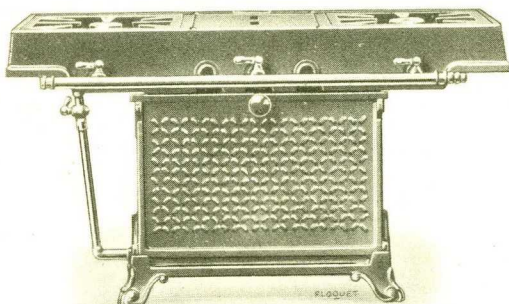
N° 340, sans rampe (Breveté S. G. D. G.)

Vue avec socle



FOURNEAU

N° 254 (4 robinets)

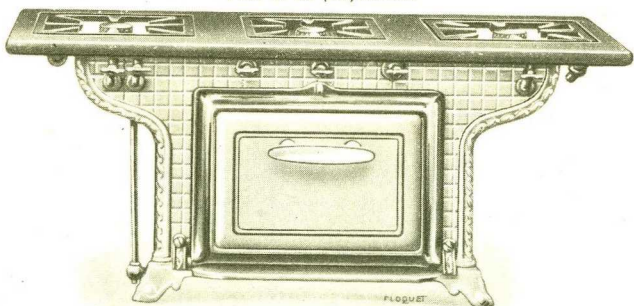


Munis du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

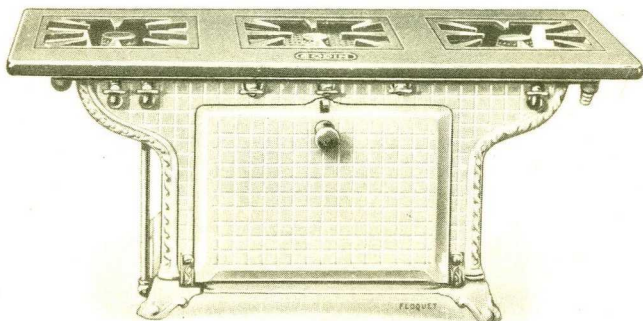
APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAUX

N° 260, avec porte en tôle décorée
Filet or ou polychrome



N° 260 P, avec porte en fonte quadrillée



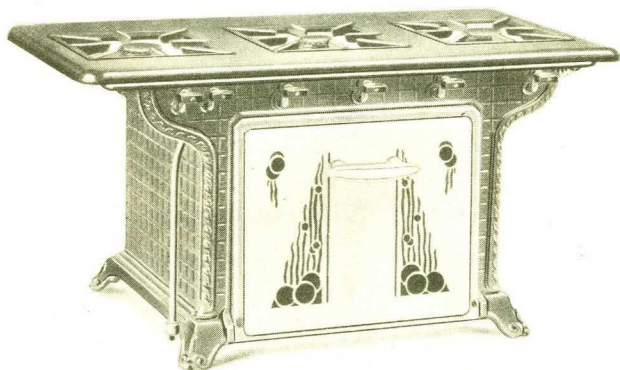
Munis du brûleur économique "CLASEN"

(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU

N° 264 (6 robinets)



Livré **sur demande** avec dossier-
étagère et table-support N° 4

Muni du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU

N° 290, sur socle

Marque

LE CITADIN

déposée



Muni du brûleur économique "CLASEN"

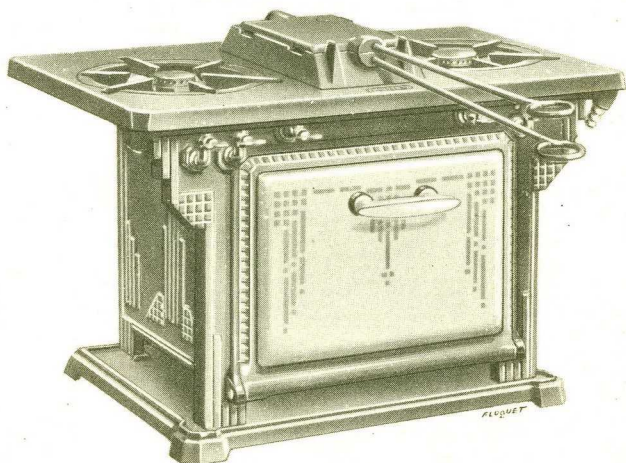
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU

N° 310 (5 robinets)

Vue avec un gaufrier et son support spécial



Modèle sur socle

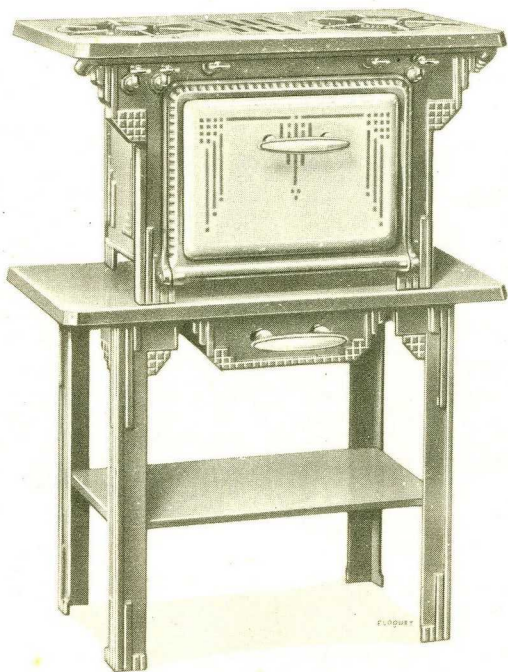
Peut être livré sur table n° 3 (voir ci-contre)

Muni du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU

N° 310, avec table-support n° 3

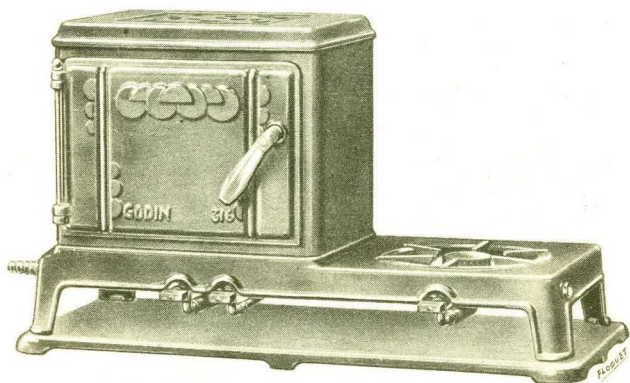


Muni du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

FOURNEAU AU GAZ

N° 316 (3 Robinets) à four fermé sur la table



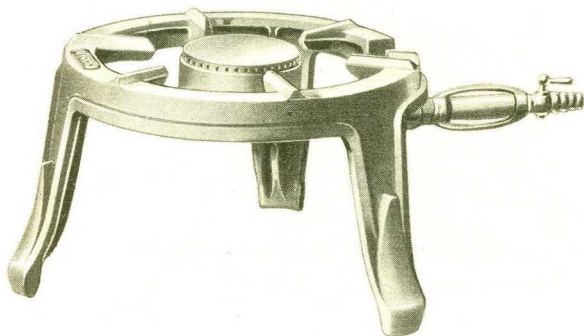
Modèle sur socle

Muni du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

RÉCHAUDS

N^{os} 90 et 92, pour lessiveuses



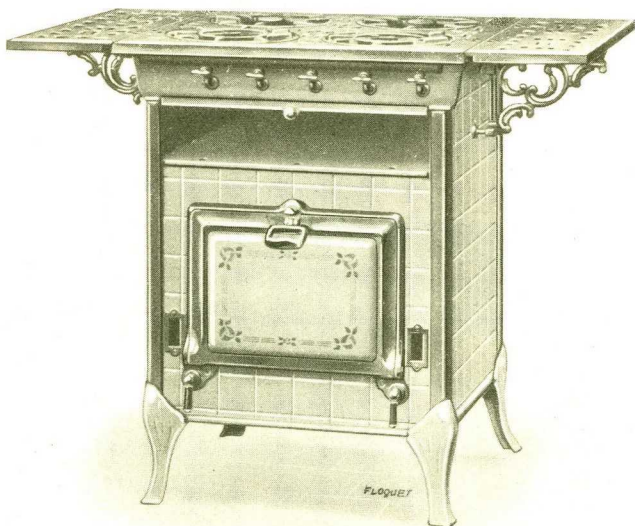
Munis du brûleur économique "CLASEN"

[Breveté S. G. D. G.] de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

N° 265



sur demande avec dossier-étagère
(Voir dossier fourneau 184 B)

Munie du brûleur économique "CLASEN".
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

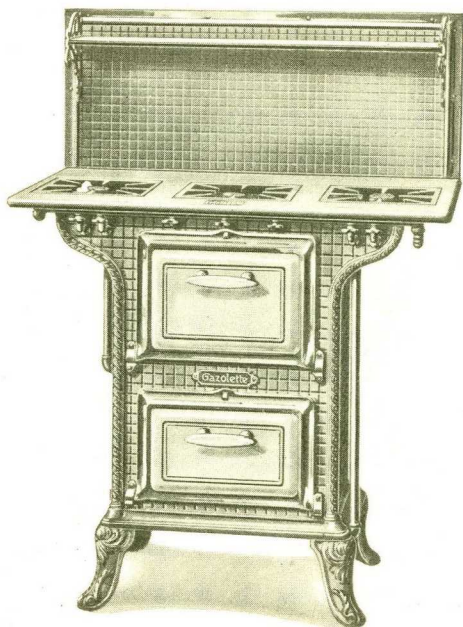
CUISINIÈRE

N° 280, avec dossier à étagère

Marque

Gazolette

déposée



Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

N° 284, avec deux fours indépendants

Marque **Gazolette** déposée

Portes de fours à fermeture à ressort



Sur demande avec dossier-étagère
(Voir gravure gazolette n° 280 à dossier)

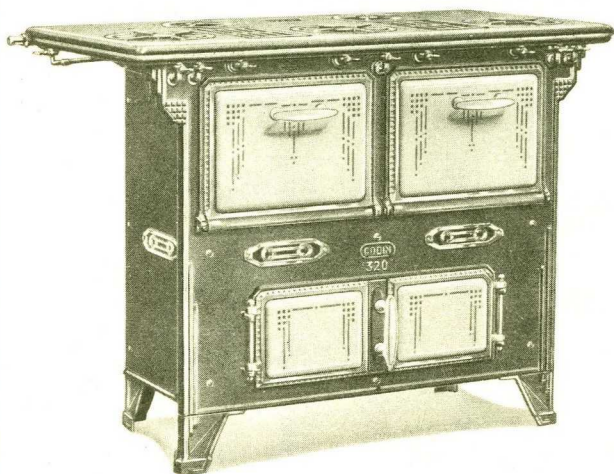
Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

à deux fours

N° 320 (5 feux sur le dessus)



Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

N° 350 (3 feux sur le dessus)

Brûleurs du four munis d'injecteurs à double réglage (Breveté S.G.D.G.) décrits page 30



Munie du Brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

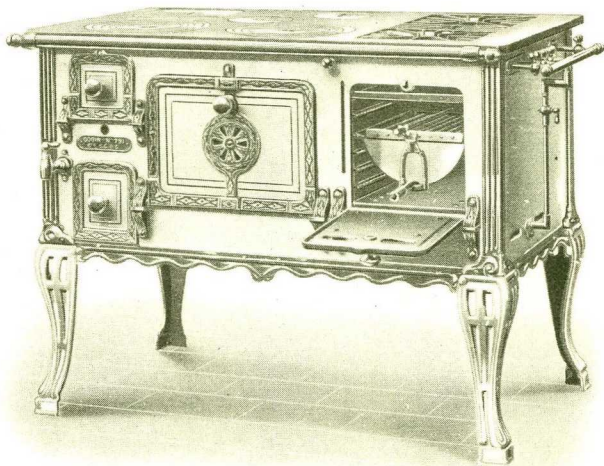
APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

en fonte

mixte à houille et au gaz

N° 791 (Brevetée S. G. D. G.)



Peut être livrée avec dossier (voir page suivante)

Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE
en fonte
mixte à houille et au gaz
N° 793 (Brevetée S. G. D. G.)



Vue d'une cuisinière avec dossier

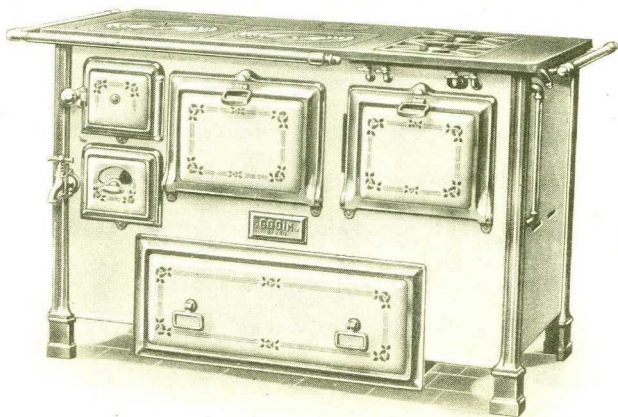
Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

en fonte
mixte à houille et au gaz

N° 880 (Brevetée S. G. D. G.)



Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

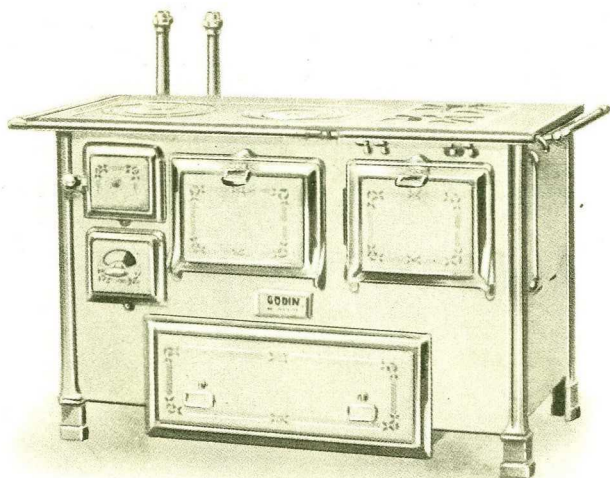
APPAREILS AU GAZ

GODIN

CUISINIÈRE

en fonte
mixte à houille et au gaz

N° 880 B, avec bouilleur pour distribution d'eau chaude



NOTA. — Le bouilleur est chauffé par le foyer au charbon
(foyer de gauche)

Production horaire d'eau chaude à 38° : 150 litres (feu vif et soutenu)

Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

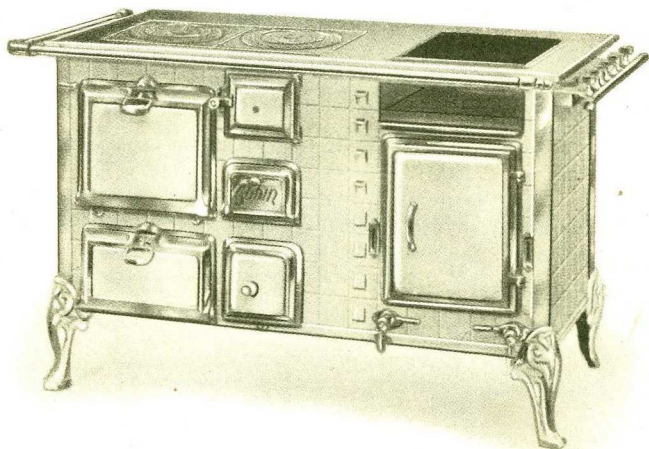
APPAREILS AU GAZ GODIN

CUISINIÈRE

en fonte

mixte à houille et au gaz

N° 1970



Brûleurs du four à gaz, munis d'injecteurs à double réglage Breveté S. G. D. G., décrits page suivante

Munie du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

APPAREILS AU GAZ GODIN

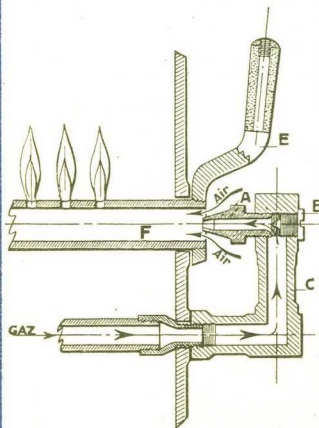
NOUVELLE CUISINIÈRE EN FONTE ÉMAILLÉE et décorée mixte à houille et à gaz n° 1970

Instructions sur le mode d'emploi de la partie droite GAZ

Brûleurs du dessus. — La Cuisinière N° 1970 est munie à la partie supérieure (côté droit) de 5 brûleurs ronds type "Clasen" brevetés S.G.D.G. et d'un brûleur ovale construit sur le principe des brûleurs Clasen. Chacun de ces brûleurs est commandé par un robinet à poignée isolante noire. Une plaque en tôle émaillée permet de recouvrir ces brûleurs lorsqu'il n'en est pas fait usage.

Brûleurs du four. — Le robinet à poignée isolante rouge placé à l'extrémité droite de la rampe commande les deux brûleurs latéraux du four. Ceux-ci mobiles sur leur axe permettent d'obtenir le **chauffage direct** quand les deux manettes inférieures rouges **sont verticales** et le chauffage par circulation quand les deux manettes inférieures rouges **sont horizontales**. Le four est construit de telle manière que les flammes des brûleurs ne sont pas en contact direct avec les mets. Les gaz brûlés et la vapeur d'eau condensée circulent dans une double enveloppe et sont évacués par des ouvertures situées à l'arrière.

L'arrivée du gaz dans les brûleurs du four est réalisée au moyen d'un **injecteur à double réglage** (Brevet S. G. D. G.) représenté ci-contre.



Sur ce croquis on voit clairement le réglage efficace d'admission d'air et de gaz dans le brûleur F. Ce réglage permet le mélange rationnel et évite l'inflammation à l'injecteur.

L'injecteur mobile A. se dévisse à la main grâce à sa partie en forme d'écrou. Lorsqu'on le dévisse on l'éloigne du siège B. et on le rapproche du brûleur F. donc :

1° On augmente la quantité de gaz amené par le conduit C.

2° On diminue la quantité d'air qui entre dans le brûleur F.

Lorsqu'au contraire on visse l'injecteur A. on le rapproche du siège B. et on l'éloigne du brûleur F. Dans ce cas :

1° On diminue la quantité de gaz amené par le conduit C.

2° On augmente la quantité d'air rentrant dans le brûleur F.

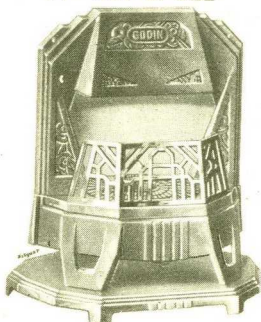
Il est donc facile à l'usager par les manœuvres ci-dessus d'obtenir un mélange convenable d'air et de gaz.

Allumage du four. — Présenter l'allumette à l'un des petits trous situés à l'entrée du four (position en chauffage direct des brûleurs, manettes E. verticales). Les brûleurs, par suite de la forme spéciale du fond de four, s'allument automatiquement.

APPAREILS AU GAZ GODIN

CHEMINÉES

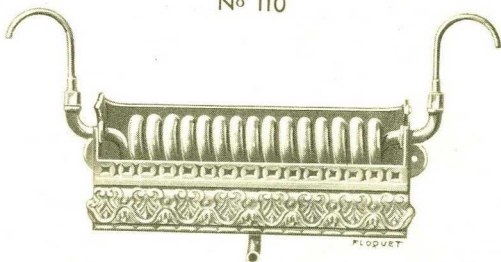
Nos 220 et 222



Hauteurs { N° 220 415
 { N° 222 530

Munies du brûleur économique "CLASEN"
(Breveté S. G. D. G.) de Construction Française

CHAUFFE-EAU INSTANTANÉ AU GAZ N° 110



Débit d'eau approximatif à l'heure : 60 litres.
Diamètre extérieur du tuyau d'arrivée d'eau : 0 m 010.
Diamètre extérieur du tuyau d'arrivée du gaz : 0 m 014.

DIMENSIONS DES APPAREILS AU GAZ

GODIN

Numéros	DESSUS		FOUR		
	Largeur	Profond.	Largeur	Profond	Hauteur
78	280	270			
100	290	230	240		
170	180	180			
301	260	260			
328	510	260			
335	270	270			
336	575	270			
337	845	270			
248	630	270			
252	630	270	285	280	160
1248	630	270	285	280	160
1252	630	270	285	280	160
1254	630	270	285	280	200
174 b	800	310	325	270	200
184 b	800	460	325	270	200
340	550	270			
254	630	270	285	280	200
260	820	380	310	300	240
260 p	820	380	310	300	240
264	820	420	370	350	240
280	820	480	Sup. 310	300	240
			Inf. 310	300	180
284	820	480	Sup. 370	350	240
			Inf. 370	350	180
290	630	350	300	270	210
310	640	380	350	320	220
316	700	310	300	280	200
90	diam. =	300			
92	diam. =	360			
265	590	560	325	460	210
320	1,080	550	350	360	220
350	810	420	305	345	225
791	1,030	570	Gaz. 225	390	240
793	1,030	570	Gaz. 225	390	240
880	1,180	570	Gaz. 290	430	230
880 b	1,180	570	Gaz. 290	430	230
1970	1,145	660	Gaz. 255	480	320
220		voir brochure			
222		voir brochure			
110		voir brochure			



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

