

1883-1933





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



1883-1933

ÉTABLISSEMENTS BRACHET & RICHARD

S. A. CAPITAL 5.000.000 DE FRF — R. C. LYON B. 6299

LYON

38, RUE ST-MAURICE

TÉL. PARMENTIER 25-45 (2 lignes)



PARIS

42, RUE ALEX-DUMAS

TÉL. ROQUETTE 66-12



1883-1883

ESTABLISHMENTS
BRACOMET & RICHARD

1883-1883

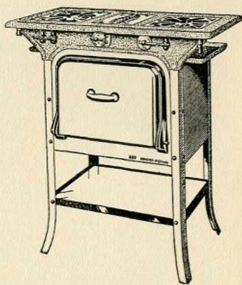
B R

Notre Maison, déjà cinquantenaire, s'est spécialisée dès ses débuts dans la fabrication des appareils de cuisine et de chauffage par le gaz.

Si l'on met en regard les premiers appareils créés à cette époque et ceux qu'elle présente aujourd'hui, on est frappé par l'évolution de cette industrie et par les perfectionnements apportés à la technique, à la présentation et aux moyens mis en œuvre pour la fabrication de ses modèles.



Un modèle de 1883



Un modèle de 1933

Les Etablissements BRACHET & RICHARD ont, à cet effet, été toujours en tête du progrès et, pour ne signaler qu'un exemple récent, leur RADIO N° 400 a été l'un des premiers réchauds-fours estampillés par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France. Nombreux sont leurs réchauds-fours et cuisinières qui le sont également à cette date.

Nous avons du reste pensé qu'il serait peut-être intéressant de faire figurer sur cette petite brochure une description de nos principaux modèles que nous avons étudiés en vue de répondre aux besoins et exigences de la vie moderne.

CUISINIÈRES „PRIM“

Parmi ceux-ci, nous nous permettons d'abord de vous présenter notre nouvelle série de cuisinières « PRIM » que nous venons de créer et qui, nous l'espérons, obtiendra auprès de notre fidèle clientèle le même succès que nos autres modèles.

Leurs caractéristiques principales sont les suivantes :

Four à DOUBLE PAROI, ÉMAILLÉ intérieurement.

Robinet à **rattrapage de jeu automatique**.

Casserolier, plaque de propreté, brûleurs à jet direct **émaillés**.

Nous possédons dans cette série **quatre** appareils différents :

Cuisinière « PRIM » N° 1, N° 818^{bis} : Dessus à trois feux —
1 four rôtissoire.

Cuisinière « PRIM » N° 1, N° 818^{ter} : Dessus à quatre feux —
1 four rôtissoire.

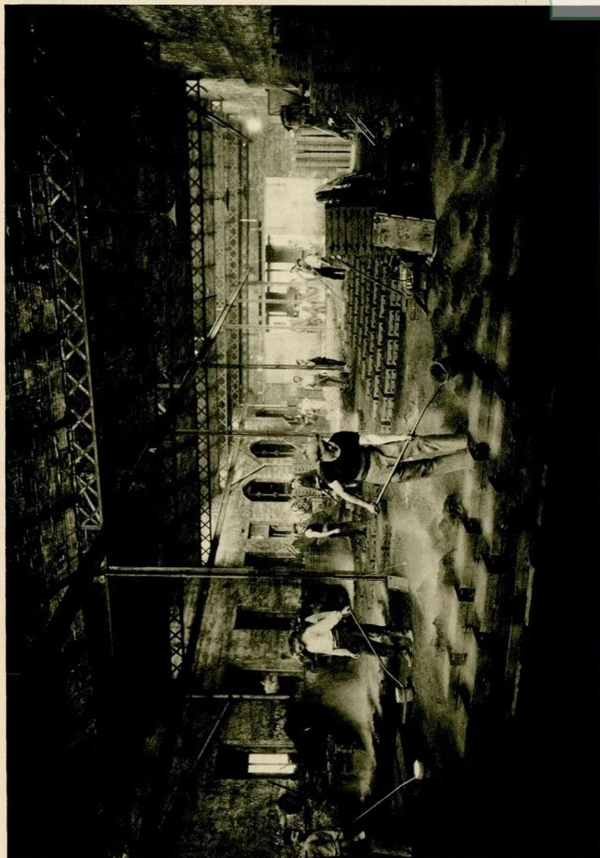
Cuisinière « PRIM » N° 2, N° 816^{bis} : Dessus à trois feux —
1 rôtissoire — 1 four à utilisations multiples.

Cuisinière « PRIM » N° 2, N° 816^{ter} : Dessus à quatre feux —
1 rôtissoire — 1 four à utilisations multiples.

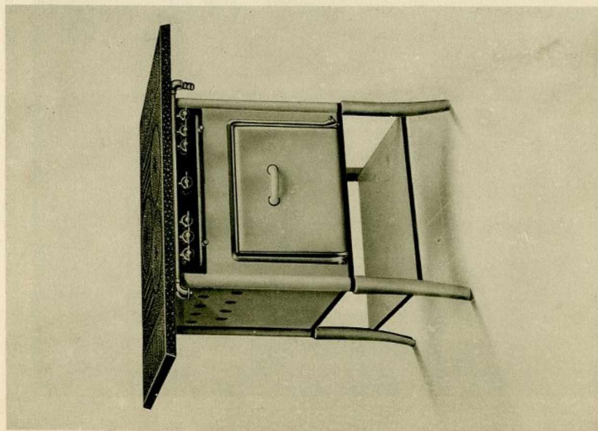
Les hauteurs totales de ces cuisinières sont respectivement :

Cuisinière 818 ^{bis}	0 m 785
— 818 ^{ter}	0 m 785
— 816 ^{bis}	0 m 810
— 816 ^{ter}	0 m 810

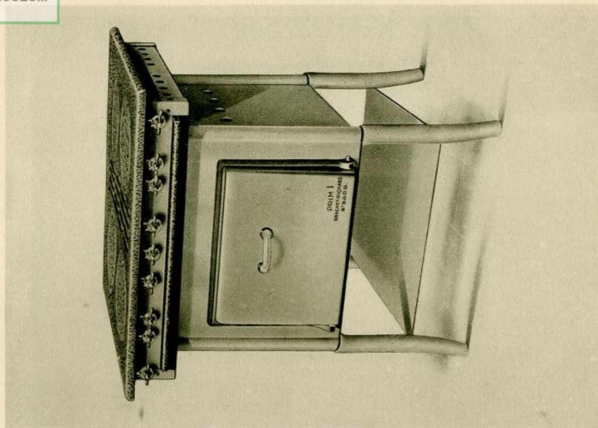
USINE



Un hall de fonderie, spécialement réservé à la fabrication des petites pièces
Dans le fond les cubilots



N° 818^{bis}



CUISINIÈRE PRIM I

N° 818^{ter}

La table chauffante de nos cuisinières 816^{bis} et 818^{bis} est émaillée granité céramique par procédé spécial breveté S. G. D. G. ou noir. Elle comporte 3 foyers et ses dimensions sont les suivantes :

Largeur	0 m 625
Profondeur	0 m 620

La largeur de ce dessus avec rallonges est de 0 m 945.

Le dessus est d'une seule pièce en fonte ajourée. Il peut recevoir deux rallonges dont le montage est excessivement simple, sans aucun outil : il suffit en effet de les présenter inclinées légèrement vers le haut de façon que les crochets pratiqués sur ces rallonges rentrent dans les encoches correspondantes du dessus, puis de les laisser retomber.

Sur chaque rallonge deux vis permettent d'en régler la **parfaite horizontalité**.

Les trois rondelles qui se trouvent sur cette table chauffante reposent chacune sur trois taquets. Elles peuvent être surélevées par **simple rotation**. A la position basse elles disparaissent entièrement dans leur cuvette et peuvent alors être recouvertes par un tampon émaillé.

On peut, par récupération, maintenir des plats au chaud sur l'arrière de la cuisinière.

B) **Dessus à quatre feux pour cuisinières 816^{ter} et 818^{ter}.**

La table chauffante de nos cuisinières 816^{ter} et 818^{ter} est émaillée granité par procédé spécial breveté S. G. D. G. ou noir. Elle comporte 4 foyers et ses dimensions sont :

Largeur	0 m 724
Profondeur	0 m 635

Le dessus est composé de deux plaques en fonte ajourées **interchangeables**.

On peut constituer au moyen de deux plaques de dimensions différentes, soit une table de grandeur normale, soit une table avec un demi dessus formant rallonge d'un côté, soit une table avec deux grands dessus formant rallonges des deux côtés. La largeur totale du grand

dessus est de 1 mètre. La disposition des foyers reste la même dans tous les cas.

Les quatre rondelles qui se trouvent sur cette plaque sont les mêmes que celles de nos cuisinières 818^{bis} et 816^{bis} dont nous vous avons entretenu plus haut. Elles sont donc surélevables par simple rotation.

Les 4 feux sont très espacés (entre axes 0 m 37 et 0 m 27) et permettent de disposer sur les foyers de grands récipients sans aucune difficulté. On peut également maintenir des plats au chaud comme dans nos 818^{bis} et 816^{bis} par simple récupération.

2° FOYERS

En façade deux brûleurs doubles,
à l'arrière un brûleur simple pour les cuisinières 816^{bis} et 818^{bis}
ou deux brûleurs simples pour les cuisinières 816^{ter} et 818^{ter}.

Ces brûleurs sont, soit du type monobloc B. R. à jet direct, soit des brûleurs à pipe. La cuisinière peut être équipée, sans apporter aucun changement à la rampe, soit avec les uns, soit avec les autres. On peut même prévoir un équipement mixte de brûleurs B. R. à jet direct et de brûleurs à pipe.

Ces brûleurs sont les mêmes que ceux de nos modèles RADIO, LEO-REX, 350, estampillés par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France. Ils sont munis de notre réglage d'air Choke-Bored, primé au concours de l'Association Technique et breveté en France et en Allemagne.

Les consommations horaires des brûleurs B. R. et à pipe pour une pression de 60 mm et pour des brûleurs en ordre normal de marche sont :

Brûleur simple	360 litres
— double grande couronne	510
— veilleuse	120

Les rendements sont respectivement de 51 % pour le brûleur B. R. simple et de 48 % pour le brûleur B. R. double.

Pour les brûleurs à pipe, les rendements sont respectivement de 52,7 % pour le brûleur simple et de 51,5 % pour le brûleur double.



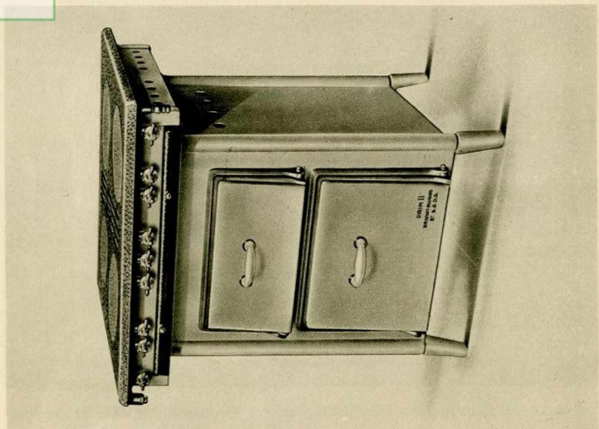
Une partie du stock de fonte en gueuse qui va être travaillée dans le cubilot



Un des parcs à châssis



N° 816^{bis}



N° 816^{ter}

CUISINIÈRES PRIM II



Sous ces trois foyers, une plaque de propreté émaillée amovible d'entretien facile, reçoit les résidus de la cuisson.

Ces appareils possèdent les brûleurs à jet direct émaillés.

3° **ROBINETTERIE**

Les robinets qui commandent ces brûleurs sont à deux allures permettant de passer, sans aucun tâtonnement, du plein régime à un régime réduit.

A rattrapage de jeu automatique, ils comportent, emprisonné entre la clé tournant à l'intérieur du corps et le chapeau, un ressort sous tension qui agit à la fois sur la clé pour provoquer son contact constant avec le corps et sur la calotte en vue d'assurer le verrouillage.

Ils se montent et se démontent sans aucun outil de la manière la plus simple: Pour le démontage il suffit de faire tourner la bécquette de 4 à 5 tours dans le sens de la fermeture pendant que, par une légère pression on maintient le ressort de blocage dégagé de l'encoche de la calotte. Pour le remontage: Faire tourner la bécquette de 4 à 5 tours dans le sens de l'ouverture pendant que par une légère pression on maintient le ressort de blocage engagé dans l'encoche du corps.

Toute la robinetterie de ces cuisinières est **chromée**.

L'Association Technique du Gaz en France a bien voulu accorder une mention spéciale à ces robinets à son concours de 1932.

II. **FOUR**

Ses dimensions sont:

Longueur	.	.	0 m 360
Profondeur			0 m 450
Hauteur			0 m 240

La conception de ces fours est la même que celle de nos réchauds-fours RADIO, LÉO-REX ainsi que de notre cuisinière 350 avec lesquels nous avons obtenu les meilleurs résultats.

Le four à double paroi est émaillé intérieurement.

Le brûleur inférieur fonctionne dans une cuvette en fonte, grâce à laquelle les calories sont conservées intégralement dans le four. L'appel

d'air se fait directement en dessous du brûleur, ce qui assure une combustion parfaite et une émission maximum de gaz et d'air chaud dans la chambre de cuisson.

La répartition des calories est tout à fait rationnelle; la plaque coup de feu à libre dilatation se maintient à une chaleur normale et la température relevée dans les différentes parties du four indique des écarts insignifiants.

Le dégagement des gaz brûlés s'opère par une série d'ouvertures pratiquées dans le dos de la cuisinière.

Le brûleur du four de l'appareil est commandé par un robinet à double régime à rattrapage de jeu automatique placé sur la rampe. La bécquette du robinet porte l'inscription « Four ». L'alimentation des brûleurs du four et de la rôtissoire, faite par l'arrière de l'appareil, est d'un montage et d'un démontage **très aisé** grâce à l'adoption de raccords trois pièces.

La fermeture supérieure du four est assurée par une tôle d'acier à double épaisseur.

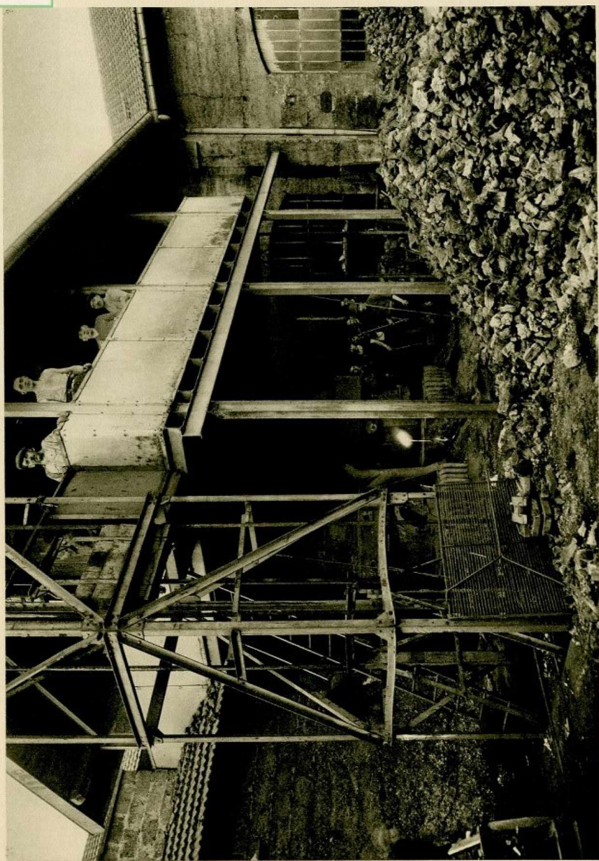
Nos essais de rendement thermique du four nous ont donné les résultats suivants :

ESSAIS THERMIQUES

	Température ambiante	14°
V	Volume intérieur du four	38.88
	Pression du gaz	60 mm
	Pouvoir calorifique du gaz	4.500 cal.
T 1	Température intérieure prise à .	14°
T 2	Température intérieure portée à .	224°
	Temps pour mise en température	6'20"
Q	Consommation grand feu	84 litres
	Débit horaire grand feu	795,78
Q 2	Consommation ralentie pendant une heure.	360 litres
K	Coefficient thermique $\frac{Q1 + Q2}{V} = \frac{84 + 360}{38.88}$	11.41
	Temps pour ramener la température à 100° tous feux éteints	12'30"



Cubilot à coulée continue



Vue arrière des cubilots avec leur monte-charge



IV MONTAGE

Nous nous permettons d'insister tout particulièrement sur le montage tout à fait nouveau, breveté S. G. D. G. que nous avons adopté pour ces cuisinières. Ce montage se caractérise par sa grande simplicité et, en outre, grâce à ces nouvelles dispositions, l'aspect extérieur de ces nouveaux modèles, sans vis apparente, est beaucoup **plus élégant** et permet un entretien et un nettoyage faciles.

Pour démonter une façade, un côté ou un dos, par exemple, il suffit de dévisser les écrous bloquant les pieds correspondants et de retirer la pièce.

V ÉQUIPEMENT

Nos cuisinières «PRIM» sont livrées munies des accessoires suivants :

- | | |
|----------------------|--|
| 1 Gril pliant étamé | 1 Tablette perforée émaillée |
| 1 Casserole émaillée | 1 Plaque de fermeture du four pour PRIM ^o 1 |
| 1 Gril coulissant | 1 Poignée-tirette émaillée |
| 1 Gril plat étamé | 1 Mode d'Emploi |

VI. MODE D'EMPLOI

A) UTILISATION DU DESSUS

Pour allumer les brûleurs, procéder dans l'ordre suivant.

- 1° Présenter l'allumette enflammée au-dessus du brûleur.
- 2° Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz de l'appareil.

La manœuvre inverse pourrait provoquer au moment de l'allumage une prise à l'injecteur.

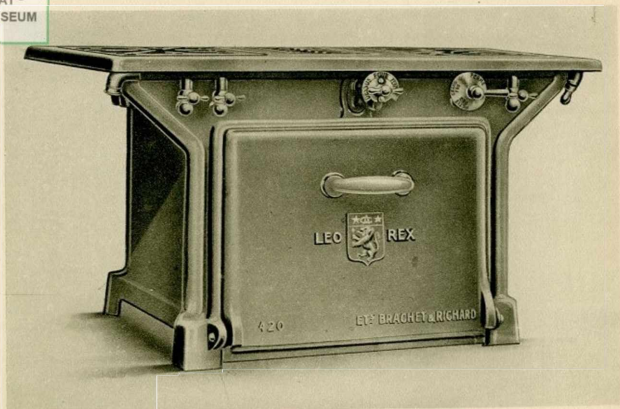
Pour les grands récipients qui étoufferaient la flamme, avoir soin de surélever les grilles en les faisant tourner.



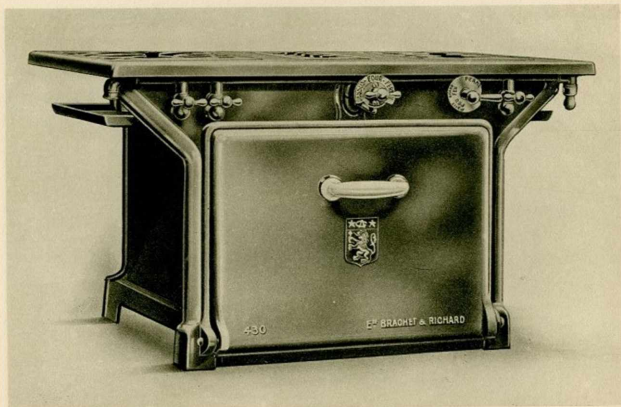
Magasin des pièces détachées



Une des galeries de casiers pour les brûleurs



Réchaud-four LEO-REX N° 420

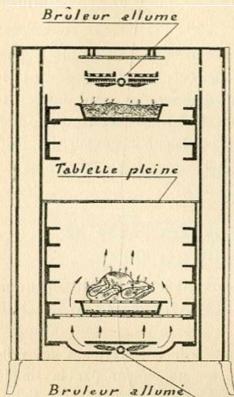


Réchaud-four LÉO-REX N° 430

B) UTILISATION DU FOUR

1° **Rôtis.** Dans les cuisinières PRIM N° 1, avoir soin de fermer la partie supérieure du four par la plaque en tôle à double épaisseur. Dans les cuisinières PRIM N° 2 cette opération est inutile, le four, indépendant de la grillade, étant fermé par une plaque fixe à double épaisseur.

Chauffer le four pendant 10 minutes environ avant d'introduire la viande. Placer ensuite la pièce à rôtir dans la casserole ou dans un plat posé sur le gril coulissant.



COUPE PRIME N° 2

(La grillade et le four sont allumés)

La position veilleuse du robinet de four (marquée V) permet de maintenir la température atteinte dans le four avec une consommation plus réduite de gaz.

2° **Pâtisserie.** Procéder comme pour les rôtis pour l'allumage et le chauffage du four.

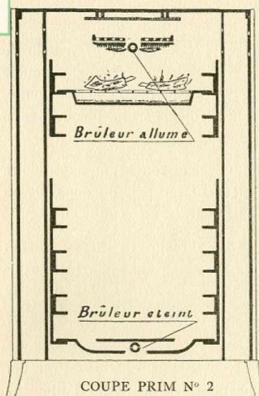
La pâtisserie devra être placée sur la tôle perforée plus ou moins distante du brûleur suivant le genre de pâtisserie à confectionner. Aussitôt que la pâtisserie commence à monter, à **brunir** légèrement, **modérer** la flamme en ramenant la clé du robinet de gauche à droite.

C) UTILISATION DE LA GRILLADE

Dans les cuisinières PRIM N° 1 retirer la plaque en tôle à double épaisseur qui fermait le four dans le cas précédent.

Allumer le plafond rayonnant et attendre 5 à 10 minutes avant d'introduire le plat à gratiner, pour que les plaques à pointes commencent à rougir.

Mettre le plat à gratiner le plus près possible du plafond rayonnant soit dans la casserole, soit dans un plat posé sur le gril coulissant.



COUPE PRIM N° 2
(La grillade est seule allumée)

S'il s'agit de côtelettes ou de beefsteacks grillés les placer sur le gril coulissant, le plus près possible du plafond rayonnant et placer sur la glissière située immédiatement au-dessous, la casserole pour recevoir le jus.

Dans les cuisinières **PRIM N° 2** on peut confectionner un plat dans le four inférieur et une grillade dans le four supérieur.

D'autre part, par simple récupération de la chaleur dégagée par le brûleur du four, on peut utiliser le four de la grillade comme chauffe-assiettes ou pour maintenir des plats au chaud.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE

des cuisinières PRIM N° 816^{ter} et 818^{ter}

Sur demande nos cuisinières « PRIM » N° 816^{ter} et N° 818^{ter} peuvent être munies d'un dispositif spécial: l'ALLUMAGE AUTOMATIQUE breveté S. G. D. G.

Tous les brûleurs du dessus de l'appareil, à l'exception des veilleuses des brûleurs simples, s'allument automatiquement par la simple manœuvre de leur robinet respectif. Les robinets correspondant à l'allumage automatique sont munis d'une grande béquette.

Ce dispositif vraiment simple, comporte une veilleuse placée à l'arrière et dans l'axe transversal du dessus. Autour de celle-ci, et dans une cuvette disposée à cet effet, viennent converger quatre tubes d'acier correspondant à chacun des quatre brûleurs.

Ces tubes se présentent, pour chaque brûleur, dans l'axe d'un orifice de dérivation et d'allumage. Ce dernier projette dans le tube un jet de gaz et d'air primaire entraînant une quantité d'air primaire supplémentaire. Le mélange ainsi obtenu étant pauvre provoque, dès son contact avec la veilleuse, un retour de flamme qui se communique instantanément aux orifices de combustion et allume donc le brûleur.



Ce dispositif que nous avons déjà adopté à nos cuisinières nous a donné les meilleurs résultats: suppression de prise à l'injecteur, commodité, simplicité et surtout sécurité puisque l'ouverture même involontaire d'un robinet entraîne automatiquement l'allumage du brûleur correspondant.

VIII. PRÉSENTATION des cuisinières « PRIM »

Ainsi que nous vous l'avons indiqué nous nous sommes attachés à soigner non seulement le fonctionnement de ces appareils mais aussi leur présentation.

Grâce à notre procédé de montage, l'aspect extérieur de nos cuisinières « PRIM » est vraiment nouveau et élégant.

D'autre part l'entretien de cet appareil est vraiment pratique. Dans ces modèles plus de garnitures nickelées: la robinetterie est chromée, les cadres de porte granités, la plaque de propreté et les brûleurs supérieurs B. R. 421 C et B. R. 422 C émaillés. L'intérieur des fours, la casserole, la tablette à pâtisserie, la poignée-tirette sont également émaillés.

D'autre part ces quatre cuisinières ont de nombreuses pièces communes: les côtés droits et gauches sont interchangeables, les brûleurs de four, de grillade, le plafond rayonnant, la cuvette du four, les rondelles, tampons, accessoires etc..., sont les mêmes pour ces quatre modèles. Les brûleurs, le réglage Choke Bored sont également communs à nos réchauds 304 et à nos réchauds-fours.

RÉCHAUD-FOUR RADIO N° 400

ESTAMPILLÉ par P. A. T. G.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes:

Four à DOUBLE PAROI, ÉMAILLÉ blanc intérieurement,
Casserolierie, plaques de propreté placées sous les brûleurs latéraux,
brûleurs latéraux à jet direct émaillés.

Ses dimensions sont les suivantes:

Longueur du dessus	0,700	Largeur du four	. 0,330
Profondeur du dessus.	0,400	Profondeur du four	0,305
Hauteur totale	. 0,350	Hauteur utile du four	0,220

Brûleurs latéraux simple et double du type monobloc BR, avec orifices de combustion en forme de cheminée, évitant l'encrassement et facilitant l'entraînement d'air secondaire.

Disposition des flammes évitant toute perte calorifique par contact avec la grille réversible.

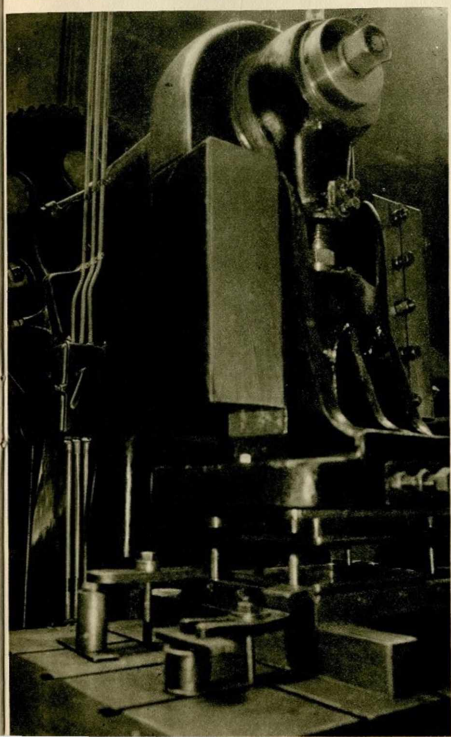
Tablettes de propreté amovibles, en fonte émaillée, recueillant les résidus de la cuisson sous les deux brûleurs latéraux.

Brûleur central constitué par la partie supérieure du brûleur cloisonné de rôtissoire.

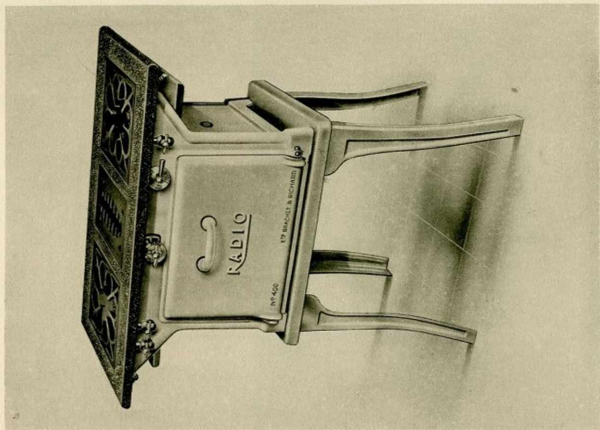
2° **Foyers.** — Les brûleurs latéraux sont du type monobloc BR à jet direct et sont munis de notre réglage d'air **Choke-Bored** breveté en France et en Allemagne et diplômé par l'A. T. G. Ce réglage a été étudié dans le but de permettre l'utilisation du gaz à basse puissance calorifique, et, en particulier, des gaz débenzolés. Il a pour effet d'agir sur la puissance d'aspiration du jet gazeux en la modifiant à volonté, au lieu de freiner l'arrivée d'air par étranglement.

3° **Essais techniques.** — Voici les résultats que nous avons obtenus aux derniers essais des brûleurs monoblocs BR.

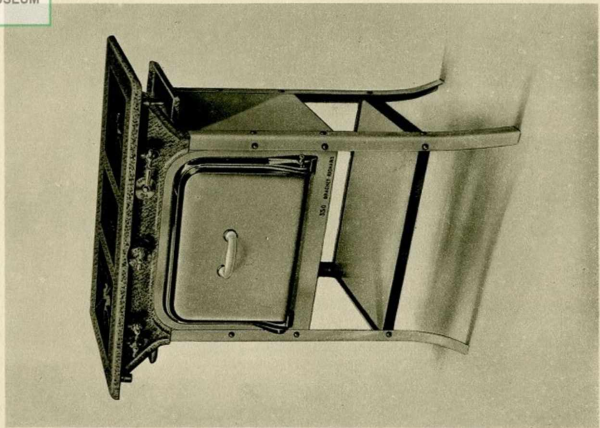
	DÉSIGNATION	BRÛLEUR SIMPLE BR-421-C		BRÛLEUR DOUBLE BR-422-C (GR. COUR. SEULE)	
		Rendement	Puissance	Rendement	Puissance
	Température ambiante	16°	16°	16°	16°
	Orifices de combustion	Nombre 28	Diamètre 3 mm.	40	40
				3 mm.	3 mm.
	Diamètre de la casserole	0,22	0,16	0,22	0,16
	Position de la grille	élevée	basse	élevée	élevée
	Distance du fond de la casserole	45 mm.	32 mm.	45 mm.	45 mm.
	Pression du gaz	60 mm.	60 mm.	60 mm.	60 mm.
P	Pouvoir calorifique du gaz	4500 C	4500 C	4500 C	4500 C
E	Quantité d'eau	3 kil.	1 kil.	3 kil.	1 kil.
t	prise à portée à	15°	16°	15°	15°
T		90°	91°	90°	90°
	Temps	16'3"	6'47"	12'20"	5'30"
Q	Dépense en mètres cubes	0,0975	0,0407	0,1062	0,0472
	Consommation horaire	364 l.	360 l.	516 l.	515 l.
R	Rendement: $\frac{(T-t) \times E}{Q \times P} =$	51,28	40,94	47,07	35,30
	Temps puissance		6'47"		5'30"



Un coin de l'atelier de
tôlerie avec ses presses



Réchaud-four RADIO
N° 400 sur son support



Cuisinière en tôle N° 350

Le RADIO peut être équipé avec les mêmes brûleurs à gaz que les cuisinières « PRIM », que la 350, et que nos autres réchauds-fours.

B) FOUR

1° Description. — Four à double enveloppe en fonte émaillée, blanc à l'intérieur et toutes teintes à l'extérieur.

Fond en forme de cuvette avec plaque coup de feu à libre dilatation. Plaque d'amiante placée au fond de la cuvette protégeant le fond du four contre le rayonnement intérieur de la flamme. La ventilation intense provoquée par l'appel d'air secondaire du brûleur, assure un refroidissement continu du fond de la cuvette et une protection particulièrement efficace du meuble-support.

Fermeture supérieure du four par une plaque amovible en tôle à double épaisseur.

Porte à double paroi, à équilibrage réglable et à fermeture hermétique.

2° Fonctionnement. — Four chauffé à la partie inférieure par un brûleur longitudinal, en tube fer, pour la confection des rôtis et pâtisseries, et, à la partie supérieure, par un brûleur cloisonné en fonte avec plafond rayonnant pour les grillades et gratins.

Le brûleur du bas est commandé par un robinet spécial à double débit, fixé directement sur la rampe cuivre, avec alimentation entièrement dissimulée à l'arrière de l'appareil. Une plaquette indicatrice permet d'assurer le réglage avec débit de 440 litres-heure pour la mise en température, et de 200 litres-heure pour le maintien en température.

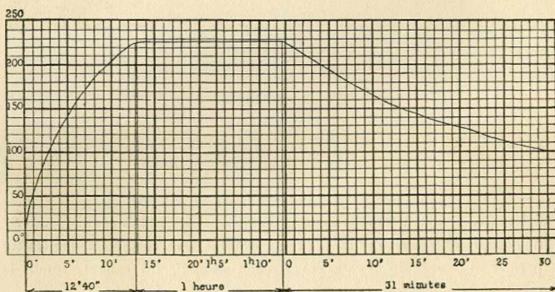
Evacuation des gaz brûlés par la chicane constituée par la double paroi du dos du four.

Le four peut être utilisé comme rôtissoire, en enlevant la plaque de fermeture supérieure. Le plafond rayonnant, avec plaques à pointes à libre dilatation, est chauffé par la partie inférieure du brûleur cloisonné, commandé par un robinet à plaque indicatrice placé au centre de la rampe cuivre.



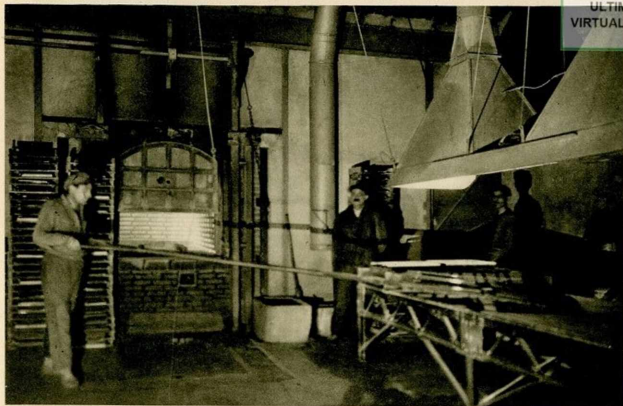
3° Essais techniques. — Nos essais de rendement thermique du four nous ont donné les résultats suivants :

	Température ambiante	16°
V	Volume intérieur du four	20 litres
	Pression du gaz	60 mm.
	Pouvoir calorifique du gaz	4.500 calor.
t 1	Température intérieure prise à	16°
t 2	Température intérieure portée à	226°
T	Temps pour la mise en température	12'40"
Q 1	Consommation grand feu	93 litres
	Débit horaire grand feu	440 litres
Q 2	Consommation ralentie pendant une heure	198 litres
K	Coefficient thermique = $\frac{Q 1 + Q 2}{V} = \frac{93 + 198}{20} =$	14,55
	Temps p. ramener la temp. à 100°, tous feux éteints	31'

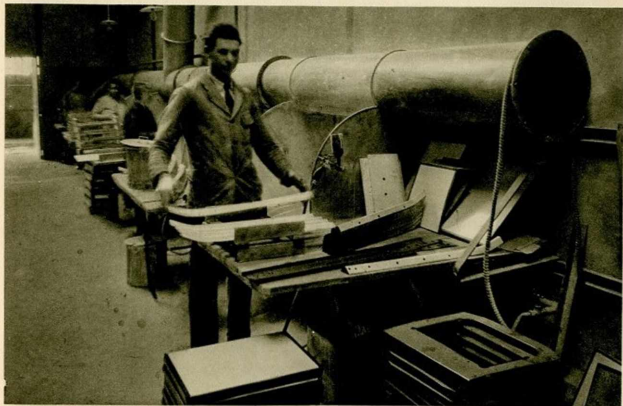


Courbe de température obtenue pendant l'essai précédent

Nous avons pu constater, d'autre part, que les dispositifs adoptés assurent une parfaite répartition des calories dans le four. La plaque coup de feu se maintient à une chaleur normale, et la température relevée dans les différentes parties du four entre la tôle perforée et la plaque de fermeture indique des écarts insignifiants de 2° environ.



Un four à émailler



Application d'émail au pistolet



Atelier de montage des cuisinières

C) CONSOMMATION

Brûleur simple	. . .	360 l.	360 l.
Brûleur double.	{	Grande couronne	515 l. 515 l.
		Feu central.	100 l.
Brûleur cloisonné	{	Feu supérieur . .	210 l. 210 l.
		Rampe grillade	475 l.
Brûleur du four	{	Pleine allure	440 l. 440 l.
		Allure réduite	200 l.

Consommation du RADIO 400 en pleine marche: 1.525 l.

D) ÉQUIPEMENT

Le réchaud-four RADIO 400 est livré muni des accessoires suivants:

- 1 Plaque tôle de fermeture à double épaisseur.
- 1 Casserole émaillée.
- 1 Gril pliant étamé.
- 1 Tôle perforée émaillée à pâtisserie.
- 1 Gril coulissant à becs d'arrêt.
- 1 Poignée tirette émaillée.
- 1 Mode d'emploi.

RÉCHAUDS-FOUR LÉO-REX 410, 420, 430.

Nous possédons dans cette série trois appareils qui ne diffèrent entre eux que par les dimensions du four en particulier.

Nos réchauds-fours 420 et 430 sont **ESTAMPILLÉS** par l'A.T.G.

Leurs principales caractéristiques sont les suivantes:

Four émaillé blanc intérieurement.

Double dos.

Casserolierie émaillée.

A) TABLE CHAUFFANTE

Les dimensions de la table chauffante sont:

pour les réchauds 410 et 420:

Longueur	0,640
Profondeur	0,400

et pour les réchauds 430:

Longueur	0,700
Profondeur	0,400

Le dessus de ces appareils est à trois postes de chauffe avec grilles réversibles.

Les brûleurs sont, soit du type monobloc BR à jet direct, soit des nouveaux brûleurs économiques à pipe. Ils sont munis de notre réglage CHOKE-BORED (breveté en France et en Allemagne) qui a été primé au Concours de l'Association Technique du Gaz en France.

Leurs consommations horaires sont les suivantes, pour une pression de 60 mm et pour des brûleurs en ordre normal de marche :

Brûleurs BR monoblocs à jet direct

Brûleur simple.	360 litres
Brûleur double, grande couronne .	510 —
Brûleur double, veilleuse centrale.	120 —

Brûleurs à pipe

Brûleur simple.	360 litres
Brûleur double, grande couronne	510 —
Brûleur double, veilleuse centrale.	120 —

Les rendements de ces brûleurs sont, pour les brûleurs monobloc BR : de 51% pour le brûleur simple, et, de 48% pour le brûleur double.

Pour les brûleurs à pipe le rendement du brûleur simple est de 53,7% et pour le brûleur double de 51,5%.

B) FOUR

Ses dimensions sont les suivantes :

<i>Réchauds :</i>		<u>410</u>	<u>420</u>	<u>430</u>
Largeur	mm	0,330	0,330	0,360
Profondeur		0,300	0,300	0,300
Hauteur		0,180	0,220	0,220

La circulation des gaz, tout à fait rationnelle, dans ce four muni d'un double dos, est la même que celle de notre réchaud-four RADIO.

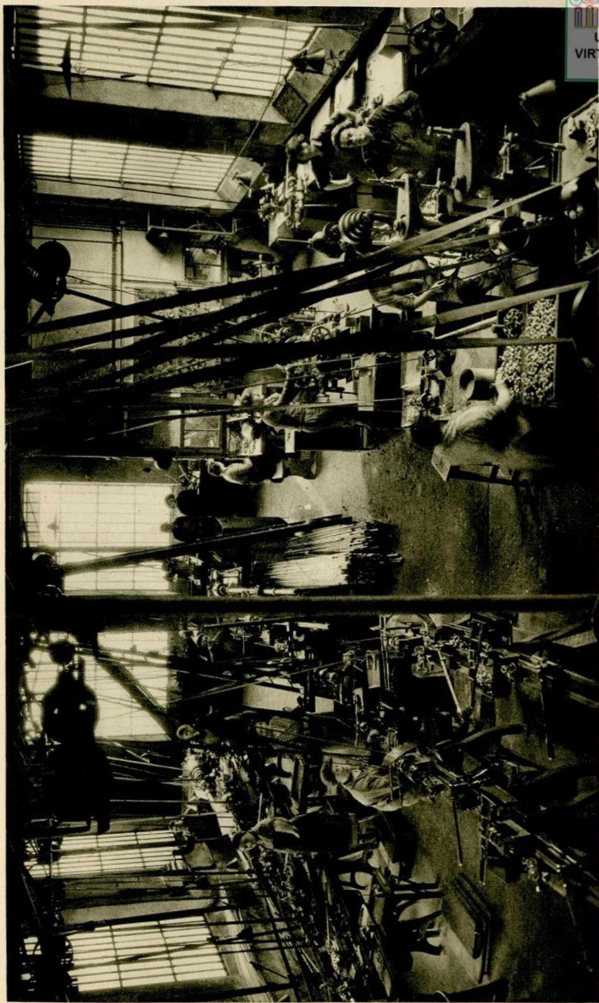
Le fond est en forme de cuvette avec plaque coup-de-feu à libre dilatation.

La fermeture supérieure du four est assurée par une plaque amovible en tôle à double épaisseur.

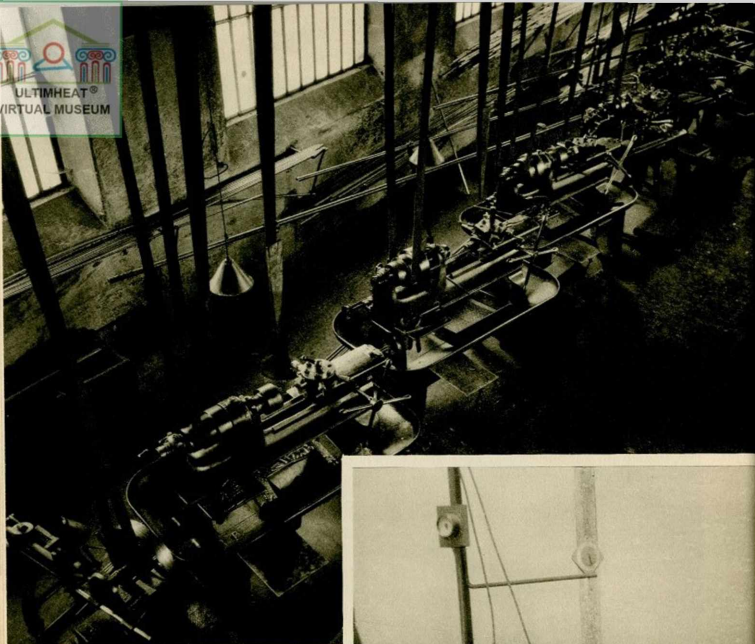
La porte est à double paroi, hermétique, réglable.

L'intérieur du four des appareils émaillés est émaillé blanc.

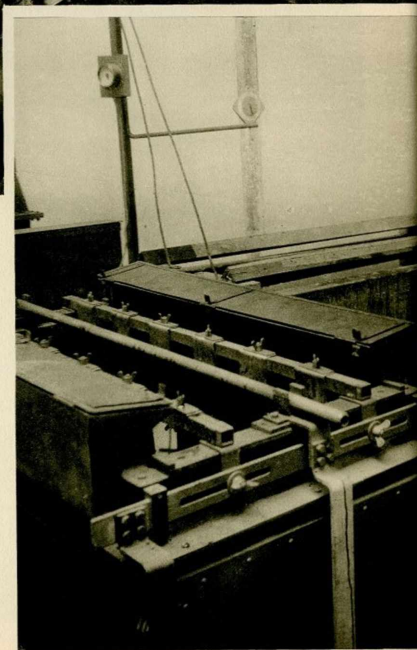
Fonctionnement. — Le four est chauffé à la partie inférieure par un brûleur longitudinal en tube fer et, à la partie supérieure par



Atelier de décolletage



Une série de tours



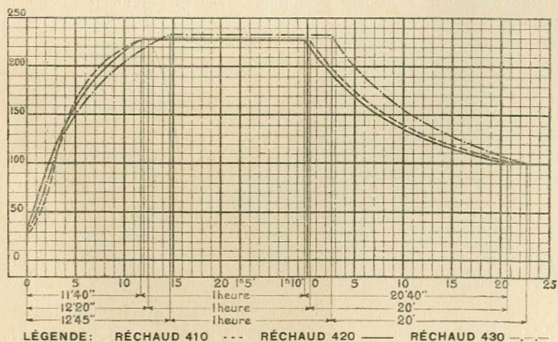
Un bain de chromage

un brûleur cloisonné en fonte avec plafond rayonnant pour les grillades et gratins.

Le brûleur du bas est commandé par un robinet spécial à double débit, fixé directement sur la rampe, avec alimentation entièrement dissimulée à l'arrière de l'appareil. Le four peut être utilisé comme rôtissoire, en enlevant la plaque de fermeture supérieure. Le plafond rayonnant avec plaques à pointes à libre dilatation, est chauffé par la partie inférieure du brûleur cloisonné.

Essais techniques. — Nos essais de rendement thermique du four ont donné les résultats suivants :

RÉCHAUDS		410	420	430
V	Température ambiante	16°	15°	18°
	Volume intérieur du four	18,11	20,98	23,27
	Pression du gaz	60 mm	60 mm	60 mm
	Pouvoir calorifique	4.500 C.	4.500	4.500 C.
t 1	Température intérieure prise à	18°	17°	22°
t 2	Température intérieure portée à.	228°	227°	232°
T	Temps pour la mise en température.	12'20"	13°	15'
Q 1	Consommation grand feu	74 l.	92 l.	102 l.
	Débit horaire grand feu	360 l.	473 l.	408 l.
Q 2	Consommation ralentie pendant 1 h.	228 l.	248 l.	256 l.
K	Coefficient thermique $\frac{Q 1 + Q 2}{V} =$	16,67	16,25	15,38
	Temps pour ramener la temp. à 100°	20'	20'40"	20'





Les réchauds 430 ont, en plus des réchauds 410 et 420, des sabliers de propreté placés sous les brûleurs latéraux et permettant de recueillir les résidus tombant des casseroles. Cet appareil se différencie aussi des 410 et 420 par son dessus plus grand et son four de 0 m 36 qui permet de faire cuire des plats de très grandes dimensions.

C) EQUIPEMENT

Les réchauds-fours « LEO-REX » sont livrés munis des accessoires suivants :

- 1 Plaque tôle de fermeture à double épaisseur.
- 1 Poignée tirette émaillée.
- 1 Casserole émaillée.
- 1 Gril pliant.
- 1 Gril coulissant.
- 1 Tôle perforée à pâtisserie, émaillée.
- 1 Mode d'emploi.

LA CUISINIÈRE 350

ESTAMPILLÉE PAR L'A. T. G.

Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

Four à DOUBLE PAROI, EMAILLÉ intérieurement.

Casserolier, plaques de propreté sous les brûleurs latéraux, brûleurs à jet direct **émaillés**.

Ses dimensions sont les suivantes :

Hauteur totale	0 m 780	Hauteur du four.	0 m 220
Longueur du dessus	0 m 700	Profondeur du four	0 m 305
Profondeur du dessus	0 m 400	Largeur du four.	0 m 320

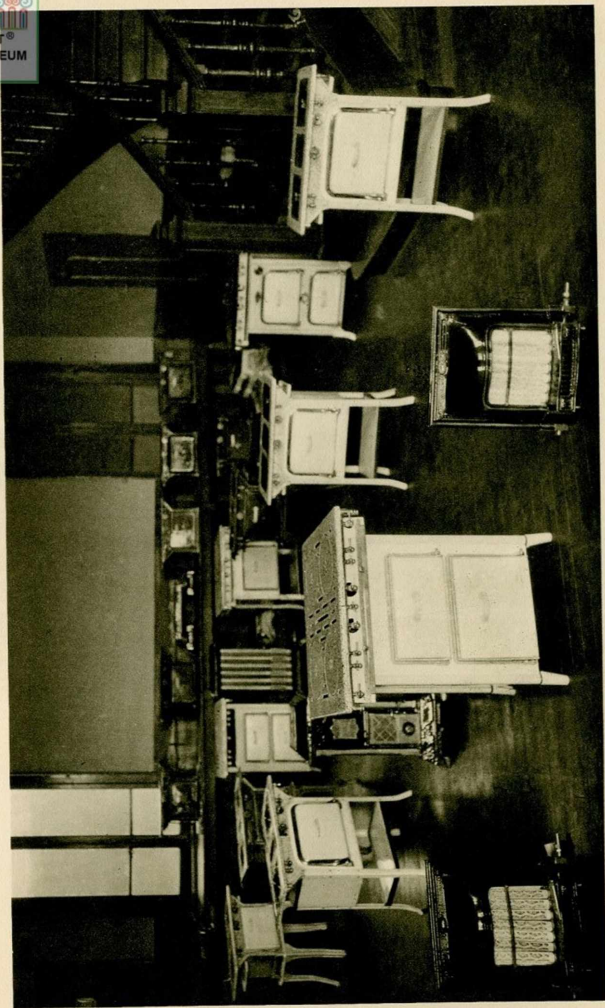
Elle possède le même dessus que notre réchaud-four RADIO 400, c'est-à-dire un feu central, un brûleur simple et un brûleur double.

Les brûleurs, qui peuvent être aussi bien des brûleurs monoblocs émaillés à jet direct ou à pipe, sont les mêmes que ceux de nos cuisinières PRIM, de nos réchauds 303, 304, 305, de nos réchauds-four Ter, Princes, Standard et Radio.

Des sabliers placés sous les brûleurs latéraux reçoivent les résidus de la cuisson ; ils sont démontables, émaillés et d'un nettoyage pratique.



Vérification des appareils avant leur expédition



Un coin du magasin d'exposition

Leurs principales caractéristiques sont les suivantes :

I. TABLE CHAUFFANTE

1° DESCRIPTION.

A) Dessus à trois feux pour cuisinières N° 816^{bis} et 818^{bis}.

Son four est à double paroi. L'intérieur est en tôle émaillée.

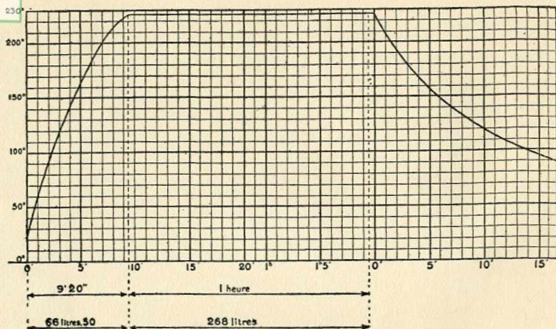
La disposition du four est exactement celle du RADIO. Nous retrouvons la même cuvette fonte munie d'une plaque d'amiante placée au fond du four, sa circulation de gaz est celle du RADIO ; la partie supérieure du four étant fermée par une plaque tôle à double épaisseur, l'évacuation des gaz se fait par une série d'ouvertures pratiquées dans le dos de cette petite cuisinière, après avoir parcouru tout le four.

Cette cuisinière possède une grillade semblable à celle du RADIO. La porte, munie d'une poignée porcelaine, est en tôle, à double paroi, hermétique, équilibrée, réglable.

En outre, son aspect est vraiment élégant. Elle est simple, sa rampe est cachée, l'alimentation du four est dissimulée par derrière.

Les essais de rendement thermique du four que nous avons effectués sont des plus satisfaisants :

	Température ambiante	12°
V	Volume intérieur du four	21, 12
	Pression du gaz	60 mm
	Pouvoir calorifique	4.500 calor.
t 1	Température intérieure prise à	18°
t 2	Température intérieure portée à	228°
T	Temps pour la mise en température.	9'20"
Q 1	Consommation grand feu	66 l. 50
	Débit horaire grand feu	433 l. 43
Q 2	Consommation ralentie pendant une heure	268 litres
K	Coefficient thermique = $\frac{Q1 + Q2}{V} = \frac{66,5 + 268}{21,12}$	15, 83



Courbe de température obtenue pendant l'essai précédent

EQUIPEMENT

La cuisinière 350 est livrée munie des accessoires suivants :

- 1 Plaque tôle à double épaisseur de fermeture du four.
- 1 Casserole émaillée.
- 1 Gril pliant étamé.
- 1 Tôle perforée émaillée à pâtisserie.
- 1 Poignée tirette émaillée.
- 1 Mode d'emploi.

APPAREILS POUR LE GAZ BUTANE

Nous avons également mis au point pour fonctionner au gaz BUTANE quelques-uns de nos appareils et parmi ceux-ci nos réchauds-fours LEO-REX, RADIO et notre cuisinière 350 qui sont tous estampillés par l'U. R. G. Nous sommes à l'entière disposition de notre clientèle pour lui faire tenir toute une documentation sur ces modèles.

Notre Société, une grande famille, a pu travailler utilement grâce à l'étroite collaboration de tous ses membres, et à celle de ses clients. Elle les en remercie tous : grâce à eux, déjà cinquantenaire, elle envisage l'avenir avec espoir et confiance.

Janvier 1933.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

