

R. BLONDE

# CHALOT

**CENTRAL METAUX**  
14<sup>ème</sup> Rue Bonnefoi  
Tél. Moncey 87-77 **LYON-3<sup>e</sup>**



**DÉPOSITAIRES**  
**DES APPAREILS A GAZ**  
**CHALOT**





Un appareil à gaz,  
cuisinière ou réchaud,  
s'il est de qualité  
porte le nom

CHALOT

# AVANTAGES DE

**1<sup>o</sup> Robinetterie.** — Notre robinetterie est très soignée et construite entièrement en laiton, matricée et usinée d'une façon très précise ; les robinets sont parfaitement rodés, un ressort de rappel assure le rattrapage de jeu constant entre le boisseau et la clé, ce qui donne une étanchéité parfaite. Toute notre robinetterie sans exception est essayée à l'air comprimé sous une pression de 1 kg. 5. Nos robinets sont graissés avec un produit spécial qui assure une grande douceur de fonctionnement. Ces robinets sont pourvus d'injecteurs réglables, soit par un système de capuchon, soit par un système de pointeau ; dans les deux cas, il suffit de tourner l'injecteur pour obtenir un réglage parfait du feu. En général, notre robinetterie est équipée de manettes isolantes en bakélite. Dans les appareils nouveaux, nous avons prévu sur les robinets une butée réglable de mise en veilleuse ; certains robinets, en outre, présentent un dispositif de sécurité lorsqu'ils doivent commander deux feux séparés.

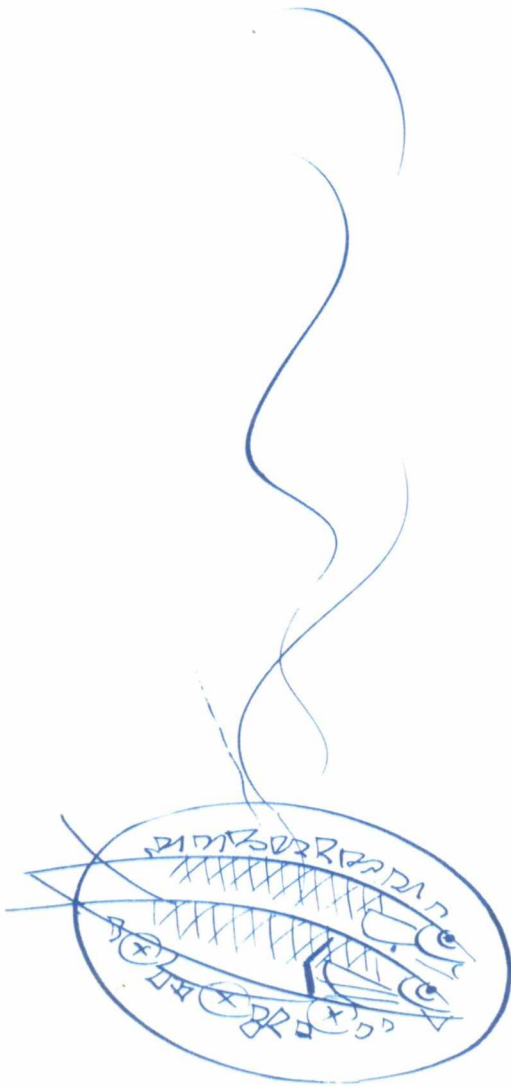
Dans les appareils dont la robinetterie est cachée, nous avons fait en sorte que le carter soit très facilement démontable ; par exemple dans nos appareils des nouvelles séries 235, 240, 245, 250, il suffit d'enlever les deux vis qui maintiennent la tôle carter pour que la robinetterie apparaisse.

Dans ces derniers appareils, les robinets sont placés parallèlement à la façade et le démontage pour l'entretien des robinets peut être fait par une main tout à fait inexperte.

**2<sup>o</sup> Brûleurs.** — Tous nos brûleurs à feu découvert sont du type couronne, flamme verticale ; c'est le seul système qui donne toute la souplesse de chauffage qu'exige la bonne cuisine française. Seul, en effet, il permet, à la mise en veilleuse, de chauffer très doucement sous une grande surface, ce qui est très important pour la cuisson à feu doux et évite, d'autre part, les coups de feu au centre. Cependant nos brûleurs ont été étudiés pour donner une combustion parfaite. Les canons de mélange sont à double cône de Venturi, les chambres de détente éliminent les poussées de flammes en certains points de la couronne. Les flammes sont légèrement inclinées sous un angle bien déterminé, et permettent la bonne évacuation des produits de combustion tout en gardant le pouvoir de chauffe maximum.

Tous ces détails ont été étudiés avec minutie dans nos laboratoires, ce qui nous a permis d'obtenir des brûleurs parfaits d'un rendement extrêmement élevé, qu'il est, croyons-nous, difficile d'égaler.

**3<sup>o</sup> Grilles.** — Nous adoptons les grilles à un seul côté. Une grille ne peut avoir deux positions ; les longs essais faits dans nos laboratoires nous ont permis de constater qu'un brûleur atteignait à son maximum de rendement au chauffage d'un récipient, lorsque celui-ci était placé à une hauteur bien déterminée par rapport aux flammes. Nous évitons ainsi le flottement et l'étouffement du feu.





# NOS APPAREILS

Les grilles réversibles qui présentent un côté bas constituent une erreur car l'utilisateur ignore ou oublie toujours de mettre les grilles dans la position élevée, la combustion est alors extrêmement défectueuse, ce qui entraîne une dépense de gaz exagérée ; l'appareil est surchauffé et l'émail se détériore rapidement. C'est pour cette raison que nous avons supprimé les grilles réversibles. Nos grilles présentent, en outre, des dents de forme très spéciale, ceci pour éviter un contact exagéré avec le récipient, notre principe étant de chauffer le récipient et non la fonte des grilles.

**4° Four. Calorifugeage.** — Tous nos fours sont basés sur le système d'accumulation de chaleur avec renversement dans des parois doubles. Suivant les types d'appareils, nos fours sont construits différemment, mais tous possèdent des portes très soigneusement calorifugées pour éviter les pertes de chaleur venant principalement de ce côté. Dans nos cuisinières et sur certains de nos réchauds-fours, les côtés et l'arrière sont à double paroi avec renversement des produits de combustion. Cela équivaut à un excellent calorifuge car la paroi intérieure du four ne peut se refroidir du fait qu'elle est à la même température sur chacune de ses faces.

Dans les réchauds-fours à paroi simple, les deux faces ont été émaillées de façon à former isolant. En outre, dans ces types de four, les parois sont mises jointives de façon à éviter les pertes de chaleur.

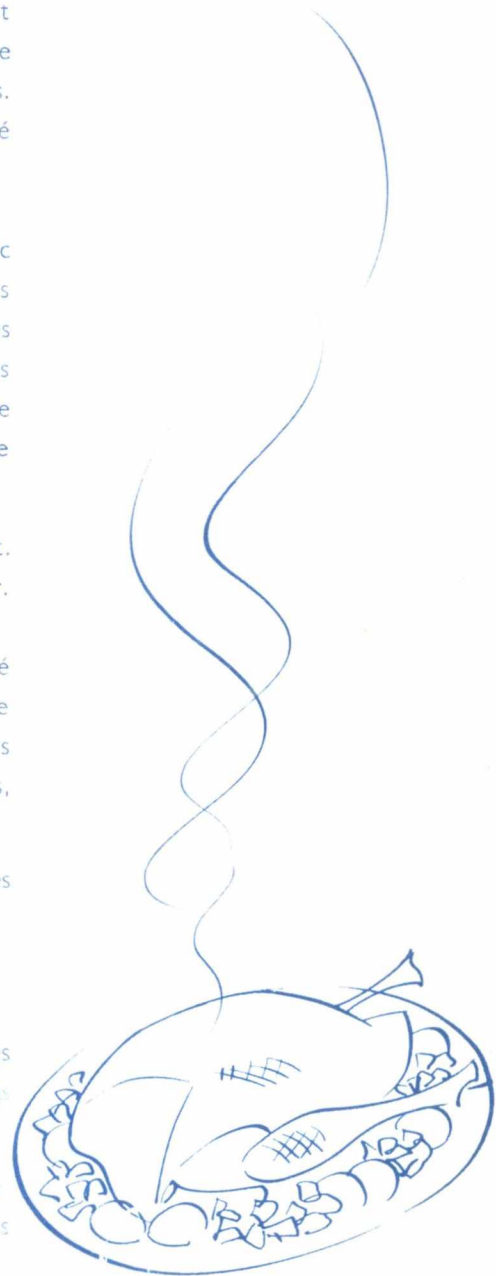
**5° Grillades.** — Les grillades de nos fours ont fait l'objet d'études très spéciales et nous avons adapté la dimension des grillades aux dimensions de nos fours. C'est ainsi que dans le réchaud-four de petites dimensions, la grillade est chauffée par un seul brûleur à deux rangées de flammes, et dans le réchaud-four ou cuisinière de plus grandes dimensions, la grillade est chauffée par deux brûleurs, ayant chacun deux rangées de flammes : la distribution de chaleur est ainsi excellente.

Dans nos nouveaux appareils, nous avons fait en sorte que les plafonnets soient extrêmement faciles à démonter sans outil.

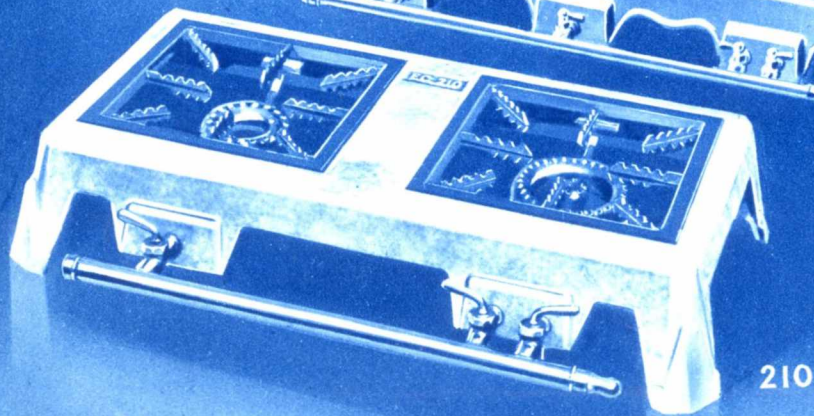
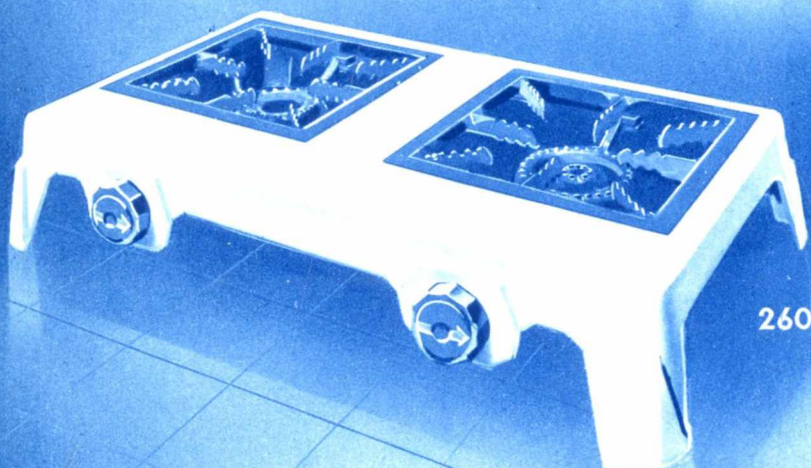
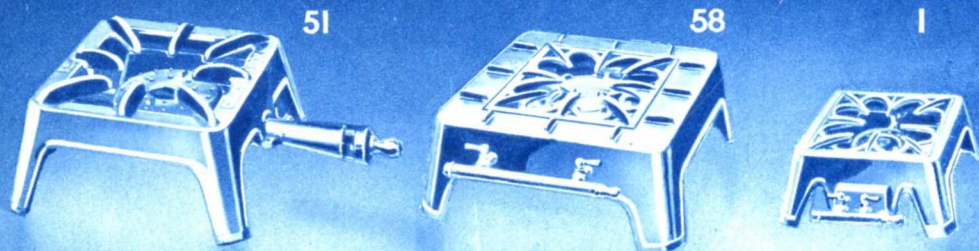
**Emaillage.** — Nos émaux sont de bonne qualité et sont établis avec le plus grand soin.

Nous n'employons que des matières de premier choix. Nos émaux sur tôle, établis sur des tôles spéciales sont extrêmement adhérents et ne jaunissent pas. Ils sont très unis et ne présentent pas de craquelures.

Nos émaux granités sur fonte sont soit à fond gris, soit à fond noir : dans les deux cas, ils sont appliqués avec minutie, après un décapage sûr ; ils ne présentent aucune pique et sont extrêmement résistants aux chocs.







## RÉCHAUDS PLATS CARRÉS OU RECTANGULAIRES

### RECHAUD CARRE N° 1

1 feu. DIMENSIONS : longueur 0<sup>m</sup>28, hauteur 0<sup>m</sup>12 ; brut ou émaillé bleu, vert, gris, blanc, granité.

CONSUMMATION : Brûleur double  
grande couronne ..... 450 l.  
bricolo ..... 100 l.

### RECHAUD RECTANGULAIRE N° 3

3 feux, 2 brûleurs doubles, un brûleur simple, un brûleur du milieu remplaçable par brûleur pour fer à repasser. DIMENSIONS : longueur 0<sup>m</sup>72, largeur 0<sup>m</sup>30, hauteur 0<sup>m</sup>110. Émaillé bleu, vert, gris, blanc, granité.

CONSUMMATION : Brûleur double  
grande couronne ..... 450 l.  
bricolo ..... 100 l.  
Brûleur simple ..... 325 l.

### RECHAUD RECTANGULAIRE N° 4

3 feux, un brûleur double, un brûleur simple, un brûleur pour fer à repasser ; émaillé bleu, vert, gris, granité. DIMENSIONS : longueur 0<sup>m</sup>65, largeur 0<sup>m</sup>30, hauteur 0<sup>m</sup>11.

CONSUMMATION : Brûleur double  
grande couronne ..... 450 l.  
bricolo ..... 100 l.  
Brûleur simple ..... 325 l.  
Brûleur fer à repasser ..... 180 l.

### RECHAUDS CARRÉS N° 51 et 52

Corps et brûleur d'une seule pièce ; brûleur terminé par une poignée en fonte émaillée. Brut ou émaillé bleu, vert, gris, blanc, granité, nickelé.

| DIMENSIONS : | Largeur           | Hauteur           |
|--------------|-------------------|-------------------|
| 51.....      | 0 <sup>m</sup> 15 | 0 <sup>m</sup> 08 |
| 52.....      | 0 <sup>m</sup> 20 | 0 <sup>m</sup> 10 |

|                |         |        |
|----------------|---------|--------|
| CONSUMMATION : | 51..... | 200 l. |
|                | 52..... | 250 l. |

### RECHAUD CARRE N° 58

Pour chauffage de grands récipients comportant un brûleur intensif à 2 feux, fonte brute ; émaillé sur demande. DIMENSIONS : longueur 0<sup>m</sup>400, hauteur 0<sup>m</sup>150

CONSUMMATION : grande couronne ..... 1100 l.  
bricolo ..... 100 l.

### RECHAUD RECTANGULAIRE N° 210

2 feux, 3 robinets, brûleurs simple et double, brut ou émail granité, blanc, bleu, vert, gris, rampe chromée. DIMENSIONS : longueur 0<sup>m</sup>56, largeur 0<sup>m</sup>31, hauteur 0<sup>m</sup>11.

#### CONSUMMATION

Brûleur double : grande couronne ..... 475 l.  
bricolo ..... 100 l.  
Brûleur simple ..... 325 l.

### RECHAUD RECTANGULAIRE N° 260

Rampe dissimulée, 2 feux, brûleurs simple et double, robinetterie à rattrapage de jeu et avec position veilleuse. Se fait émail blanc ou granité. DIMENSIONS : long. 0<sup>m</sup>56, larg. 0<sup>m</sup>35, haut. 0<sup>m</sup>11

#### CONSUMMATION

Brûleur double : grande couronne ..... 475 l.  
bricolo ..... 100 l.  
Brûleur simple ..... 325 l.

# CHALOT



# RÉCHAUDS PLATS

(SUITE)

## RECHAUDS POUR COIFFEURS ET CABINETS DE TOILETTE N° 54, 55 et 56

comportant un support pour fer à friser, fonte brute ou émaillée, bleu, vert, gris, blanc ou nickelé.

| DIMENSIONS : | Largeur           | Profondeur        |
|--------------|-------------------|-------------------|
| 54.....      | 0 <sup>m</sup> 11 | 0 <sup>m</sup> 15 |
| 55.....      | 0 <sup>m</sup> 21 | 0 <sup>m</sup> 15 |
| 56.....      | 0 <sup>m</sup> 23 | 0 <sup>m</sup> 15 |

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Hauteur :                       |                   |
| avec support de bouillotte..... | 0 <sup>m</sup> 13 |
| sans support de bouillotte..... | 0 <sup>m</sup> 08 |
| Consommation par brûleur.....   | 100 l.            |

## RECHAUDS RONDS N° 60, 62, 64, 66

Corps et brûleur d'une seule pièce terminé par une poignée en bois verni noir. Brut ou émaillé, vert, bleu, gris, blanc, nickelé ou granité.

| DIMENSIONS : | Diamètre          | Hauteur            |
|--------------|-------------------|--------------------|
| 60.....      | 0 <sup>m</sup> 13 | 0 <sup>m</sup> 080 |
| 62.....      | 0 <sup>m</sup> 15 | 0 <sup>m</sup> 090 |
| 64.....      | 0 <sup>m</sup> 17 | 0 <sup>m</sup> 100 |
| 66.....      | 0 <sup>m</sup> 20 | 0 <sup>m</sup> 110 |

### CONSUMMATION

|         |        |
|---------|--------|
| 60..... | 100 l. |
| 62..... | 150 l. |
| 64..... | 200 l. |
| 66..... | 275 l. |

## RECHAUD CARRE N° 184

Tôle et fonte, 4 feux, brûleurs à grande marge de débit brevetés, plateau de propreté mobile sous les brûleurs. Émaillé blanc, dessus granité, couvercle de propreté sur les brûleurs.

DIMENSIONS : long. 0<sup>m</sup>60, larg. 0<sup>m</sup>60, haut. 0<sup>m</sup>15

CONSUMMATION : grand brûleur ..... 550 l.  
petit brûleur ..... 325 l.

## RECHAUD RECTANGULAIRE N° 200

Tôle et fonte, émail granité, plateau de propreté fixe, 2 feux, 2 robinets.

DIMENSIONS : long. 0<sup>m</sup>54, larg. 0<sup>m</sup>35, haut. 0<sup>m</sup>10

CONSUMMATION : grand brûleur ..... 550 l.  
petit brûleur ..... 325 l.

## RECHAUD RECTANGULAIRE N° 201

Tôle et fonte, émail granité, 3 feux, 3 robinets plateau de propreté fixe.

DIMENSIONS : long. 0<sup>m</sup>65, larg. 0<sup>m</sup>35, haut. 0<sup>m</sup>10

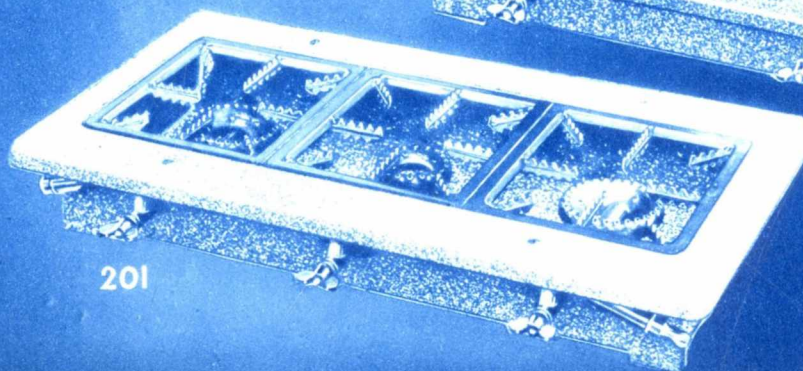
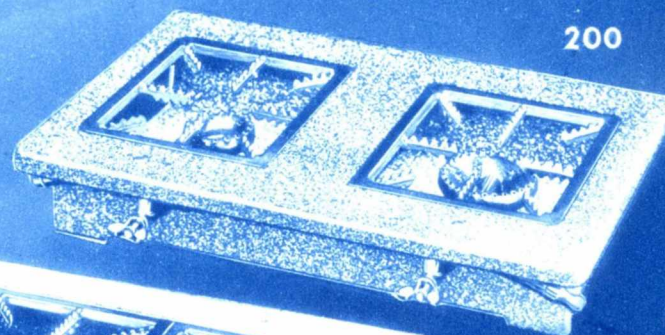
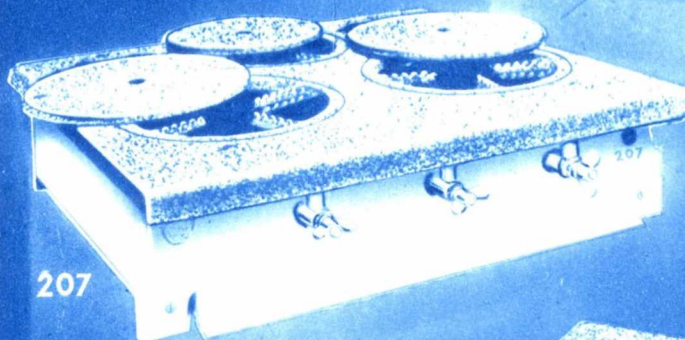
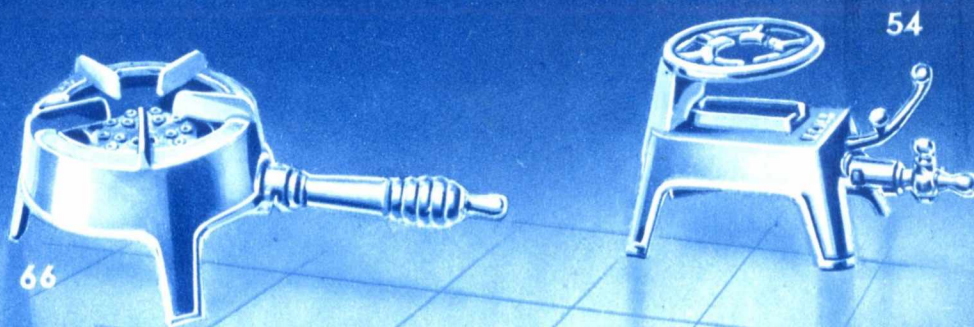
CONSUMMATION : grand brûleur ..... 550 l.  
petit brûleur ..... 325 l.

## RECHAUD RECTANGULAIRE N° 207

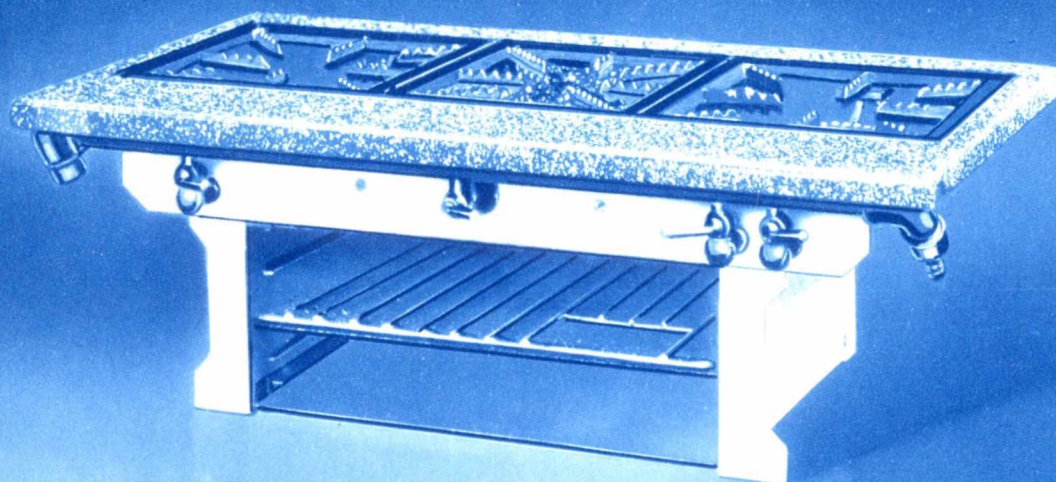
Tôle et fonte, émaillé blanc, dessus granité, couvercle de propreté sur les brûleurs, plateaux de propreté mobile sous les brûleurs, trois feux, 2 grands brûleurs, 1 petit brûleur.

DIMENSIONS : larg. 0<sup>m</sup>50, prof. 0<sup>m</sup>48, haut. 0<sup>m</sup>13

CONSUMMATION : grands brûleurs ..... 550 l.  
petit brûleur ..... 325 l.







## RÉCHAUD - GRILLADE N° 225

Entièrement fonte, 3 feux, un brûleur simple, 1 brûleur double, 1 brûleur réversible formant troisième feu sur le dessus ou servant pour la grillade. Plateau de propreté fixe à la partie inférieure. Emaillé blanc extérieur et intérieur, dessus granité. Robinetterie chromée.

DIMENSIONS : Longueur, 0,63 ; largeur, 0,35 ; hauteur totale, 0,22 ; hauteur utile à la grillade, 0,13.

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril émaillé, 1 crochet tire-plat.

CONSOMMATION : Brûleur double :  
grande couronne..... 475 l.  
bricolo. .... 100 l.  
Brûleur simple ..... 325 l.  
Rampe grillade ..... 520 l.





## R É C H A U D FOUR N° 220

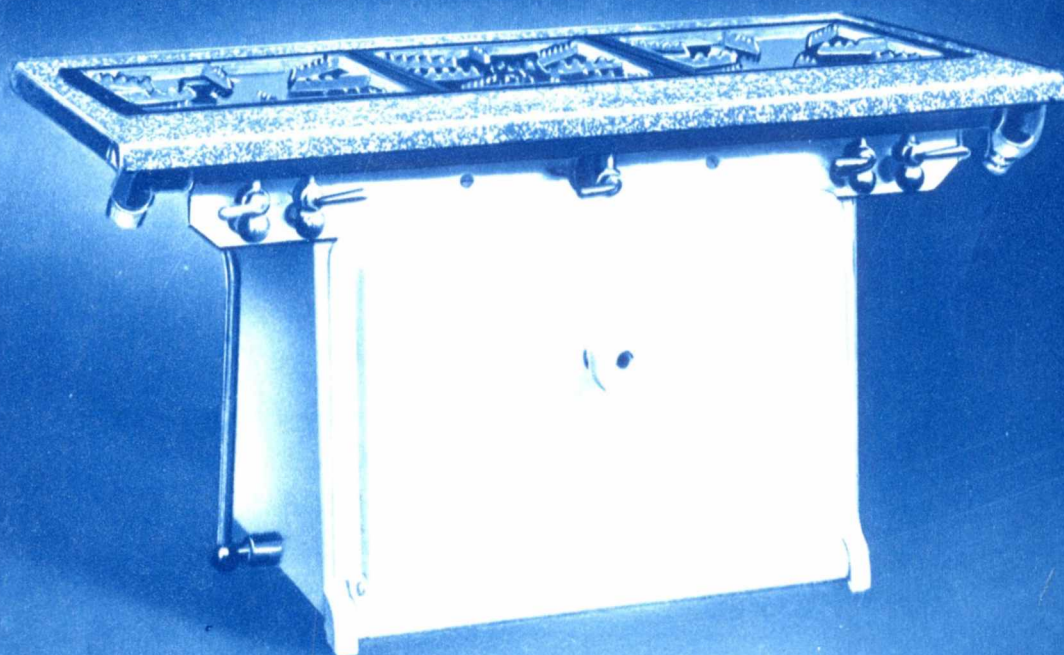
Entièrement en fonte, 2 feux, 1 brûleur simple, 1 brûleur double, 1 brûleur réversible, formant troisième feu sur le dessus ou servant pour la grillade. Porte à fermeture hermétique. Emaillé blanc extérieurement et intérieurement, dessus granité, robinetterie chromée.

### DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,63 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,35 | Prof. .... | 0,28 |
| Haut. .... | 0,33 | Haut. .... | 0,20 |

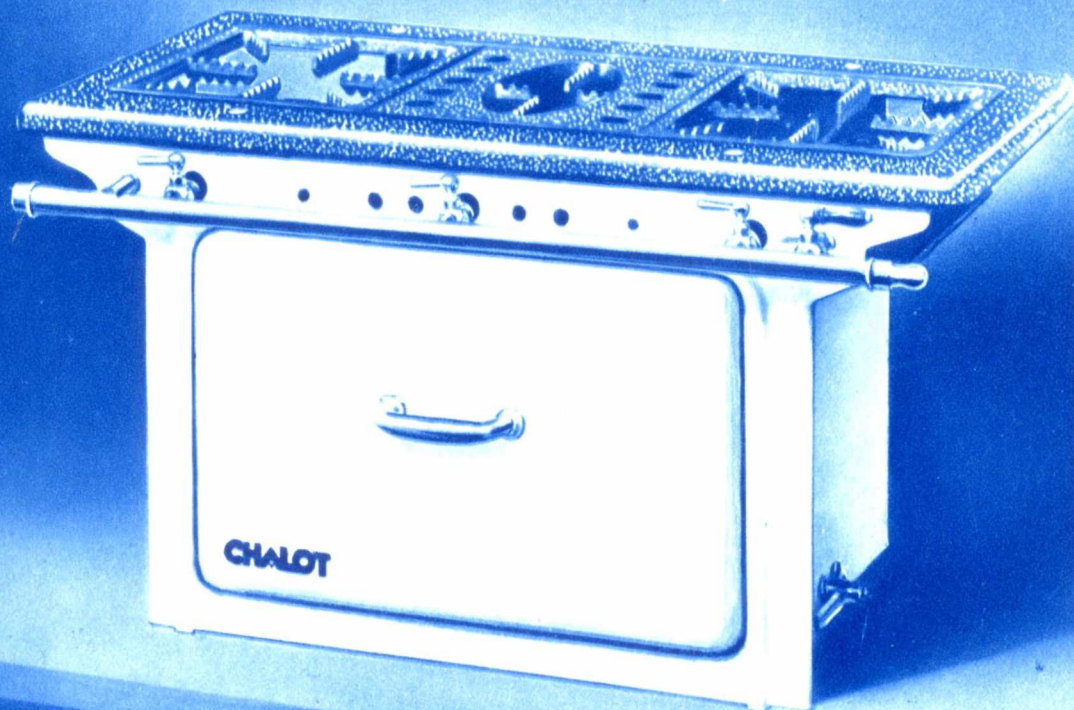
ACCESSOIRES : 1 lèche-frite étamée, 1 gril étamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat.

CONSOMMATION : Brûleur double :  
 grande couronne ..... 475 l.  
 bricolo ..... 100 l.  
 Brûleur simple ..... 325 l.  
 Rampe grillade ..... 520 l.  
 Rampe pâtisserie ..... 450 l.



# CHALOT





## R É C H A U D - F O U R N ° 1 8 5

(Estampillé A.T.G.)

En tôle et fonte, double paroi latérale, 2 feux et une plaque de récupération de la grillade, brûleurs couronnes brevetés, bavettes de propreté fixes sous les brûleurs, rampe apparente, porte calorifugée à fermeture hermétique.

1° Type normal, dessus et encadrement céramique, bleu, vert, gris, porte blanche, côtés et grilles bruts, rampe cuivre;

2° Type de luxe, tout émaillé blanc, dessus granité, rampe nickelée.

### DIMENSIONS

|            | Extérieur |            | Four |
|------------|-----------|------------|------|
| Long. .... | 0,65      | Larg. .... | 0,33 |
| Long. .... | 0,35      | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,36      | Haut. .... | 0,20 |

ACCESSOIRES : 1 lèche-frite émaillée, 1 gril éamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur droit .....    | 550 l. |
| Brûleur gauche .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 600 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 450 l. |

# CHALOT



## RÉCHAUD- FOUR N° 255

3 feux avec réglage d'air et de gaz, 1 brûleur double, 2 brûleurs simples, four à parois jointées, porte calorifugée, renversement des produits de combustion à l'arrière ; coquilles de propreté démontables.

Robinetterie dissimulée à rappel de jeu. Four et grillade commandés par un seul robinet avec dispositif de sécurité. Position veilleuse pour tous les brûleurs. Corps et intérieur du four émaillés blanc, dessus granité, grilles peintes non réversibles.

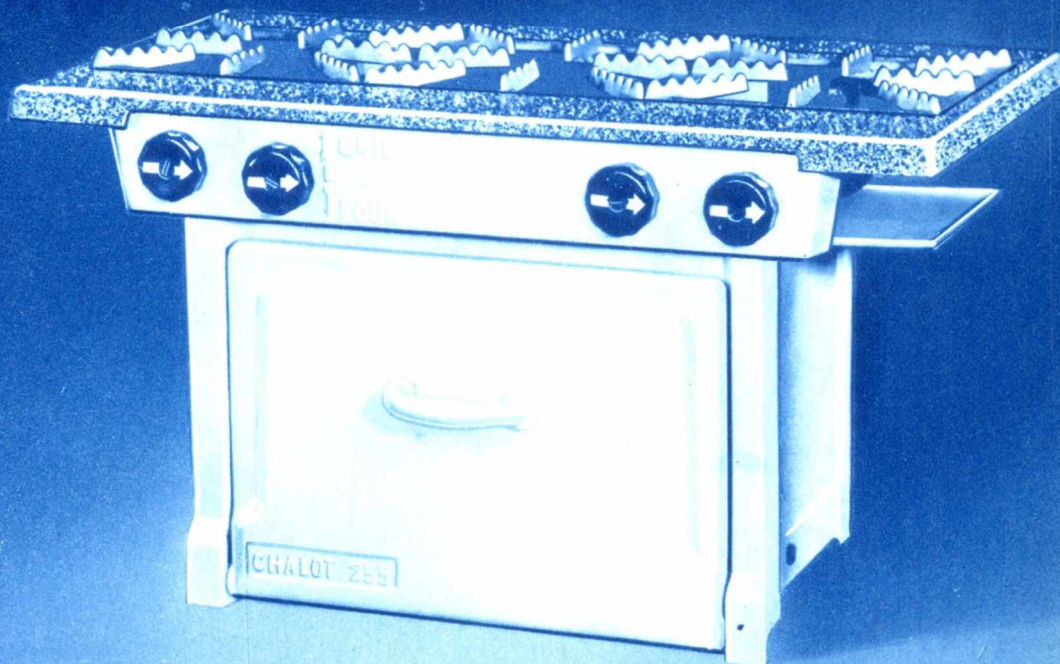
### DIMENSIONS

| Extérieur       | Four            |
|-----------------|-----------------|
| Long. .... 0,65 | Larg. .... 0,33 |
| Larg. .... 0,37 | Prof. .... 0,30 |
| Haut. .... 0,37 | Haut. .... 0,20 |

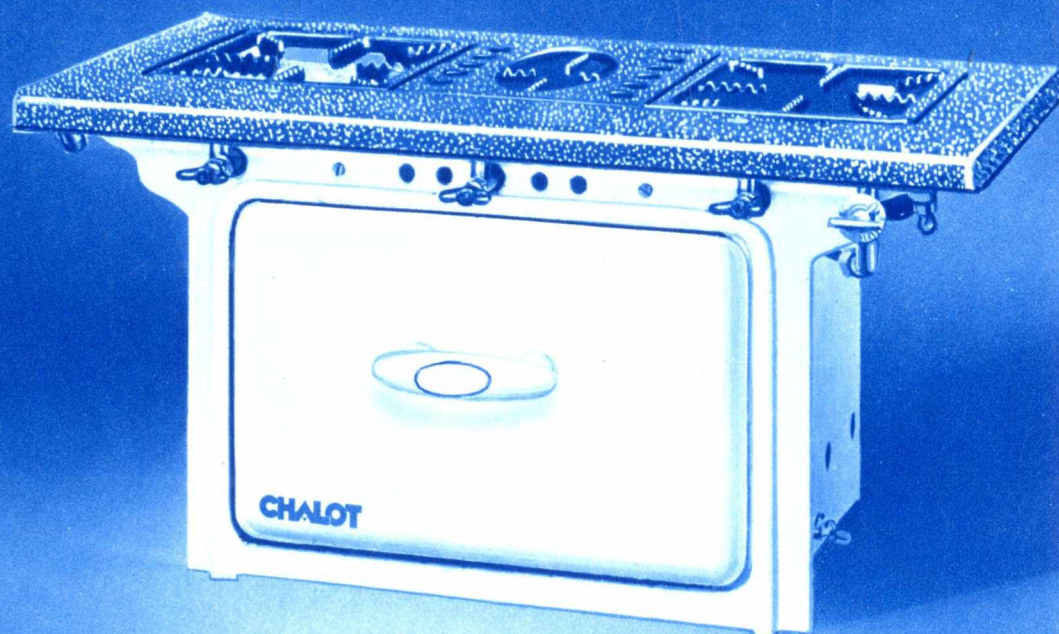
ACCESSOIRES : 1 lèche-frite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle hout de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Brûleur double:       |        |
| grande couronne.....  | 475 l. |
| bricolo.....          | 100 l. |
| Brûleur central.....  | 200 l. |
| Brûleur gauche.....   | 325 l. |
| Rampe grillade.....   | 520 l. |
| Rampe pâtisserie..... | 430 l. |







## RÉCHAUD - FOUR N° 186

(Estampillé A.T.G.)

Calorifugé, double enveloppe ; tôle et fonte émaillée blanc, dessus granité, rampe cachée 2 feux et récupération de la grillade. Grilles réversibles. Brûleurs couronnes brevetés. Bavettes de propreté fixes sous les brûleurs, robinets isolés à débit réglable par pointeau.

### DIMENSIONS

|            | Extérieur |            | Four |
|------------|-----------|------------|------|
| Long. .... | 0,69      | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,38      | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,35      | Haut. .... | 0,20 |

ACCESSOIRES : 1 lèche-frite émaillée ; 1 gril étamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur droit .....    | 550 l. |
| Brûleur gauche .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 600 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 450 l. |





# R É C H A U D - F O U R N ° 2 3 5

(Modèle déposé)

3 feux, un brûleur double, 2 brûleurs simples avec réglage d'air et de gaz. Four émaillé à parois jointées et porte calorifugée. Robinetterie brev. S.G.D.G. **entièrement dissimulée**, à rappel de jeu et rainures de graissage. Position veilleuse pour tous les brûleurs supérieurs. de four et de grillade, coquilles de propreté fixes sous les brûleurs, corps émaillé blanc, dessus granité, grilles peintes non réversibles.

## DIMENSIONS

|            | Extérieur |            | Four |
|------------|-----------|------------|------|
| Long. .... | 0,70      | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,40      | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,36      | Haut. .... | 0,20 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle haut de four, 1 plaque fonte bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat.

## CONSUMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur double:        |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo. ....          | 100 l. |
| Brûleur simple .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 520 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 430 l. |



# CHALOT





## R É C H A U D - FOUR N° 245

(Modèle déposé)

3 feux, 2 brûleurs doubles, un brûleur simple avec réglage d'air et de gaz. Four émaillé à parois jointées et porte colorifugée, renversement des produits de combustion à l'arrière. Robinetterie brevetée S.G.D.G. **entièrement dissimulée**, à rappel de jeu et rainures de graissage. Position veilleuse pour tous les brûleurs. Coquilles de propreté fixes sous les brûleurs. Corps émaillé blanc, dessus granité. Grilles peintes non réversibles.

### DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,70 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,40 | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,40 | Haut. .... | 0,24 |

ACCESSOIRES : 1 lèche-frite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 plaque fonte bas de four, 1 crochet tire-plot.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleurs doubles :     |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo. ....          | 100 l. |
| Brûleur simple .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 520 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 475 l. |

# CHALOT



# R É C H A U D - F O U R N ° 2 4 0

(Modèle déposé)

3 feux avec réglage d'air et de gaz.  
2 brûleurs doubles, un simple ; grillade  
chauffée par 4 rangées de flammes. Four  
émaillé, porte calorifugée, double en-  
veloppe avec renversement des produits  
de combustion à l'arrière. Robinetterie  
brevetée S.G.D.C. **entièrement dissimu-  
lée**, à rappel de jeu et rainures de grais-  
sage. Position veilleuse pour tous les  
brûleurs, coquilles de propreté fixes sous  
les brûleurs. Corps émaillé blanc, dessus  
granité. Grilles peintes non réversibles.

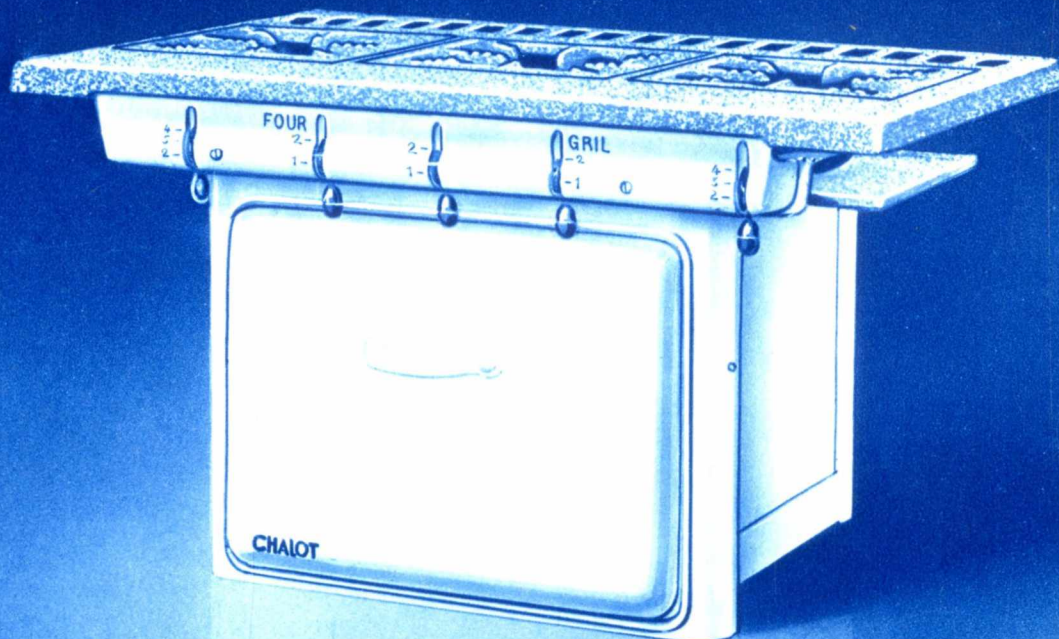
## DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,70 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,46 | Prof. .... | 0,36 |
| Haut. .... | 0,40 | Haut. .... | 0,24 |

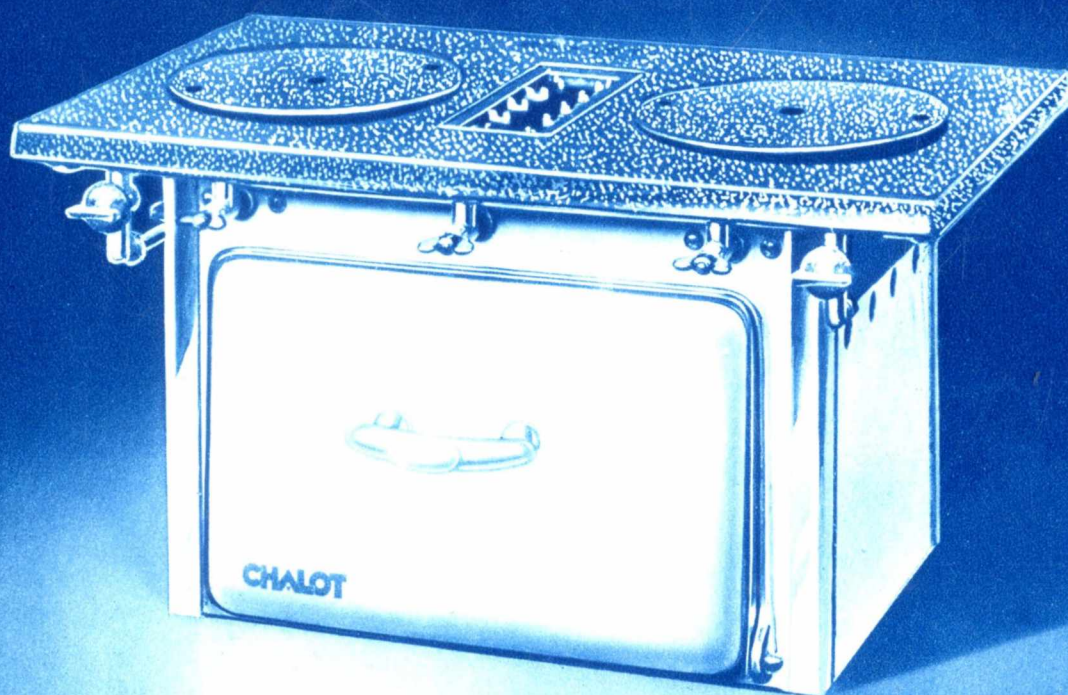
ACCESSOIRES : 1 lèche-frite émaillée,  
1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle  
haut de four, 1 plaque fonte bas de  
four, 1 crochet tire-plat.

## CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleurs doubles :     |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleur simple .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 500 l. |







## R É C H A U D - F O U R N ° 175

(Estampillé A.T.G.)

Modèle luxe en tôle et fonte. 3 feux, 2 brûleurs à la grillade, 2 rampes pâtisserie. Brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe, plateau de propreté fixe. Robinets isolés à débit, réglable par pointeau et à réglage d'air. Four à triple paroi latérale, intérieur entièrement émaillé et démontable. Porte à fermeture hermétique. Tout émaillé blanc, dessus granité, encadrement de la porte nickelé.

### DIMENSIONS

|            | Extérieur |            | Four |
|------------|-----------|------------|------|
| Long. .... | 0,64      | Larg. .... | 0,35 |
| Larg. .... | 0,38      | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,35      | Haut. .... | 0,20 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochets tire-plat.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur droit .....    | 550 l. |
| Brûleur gauche .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 550 l. |





# R É C H A U D - FOUR N° 175 BIS S U R P I E D S

(Estampillé A.T.G.)

Modèle de luxe en tôle et fonte, 3 feux, 2 brûleurs à la grillade, 2 rampes pâtisserie. Brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe, plateau de propreté fixe. Robinets isolés à débit réglable par pointeau et à réglage d'air. Four à triple paroi latérale. Intérieur entièrement émaillé et démontable. Porte à fermeture hermétique. Tout émaillé blanc, dessus granité, encadrement de la porte nickelé. Pieds et tablette émaillés blanc.

## DIMENSIONS

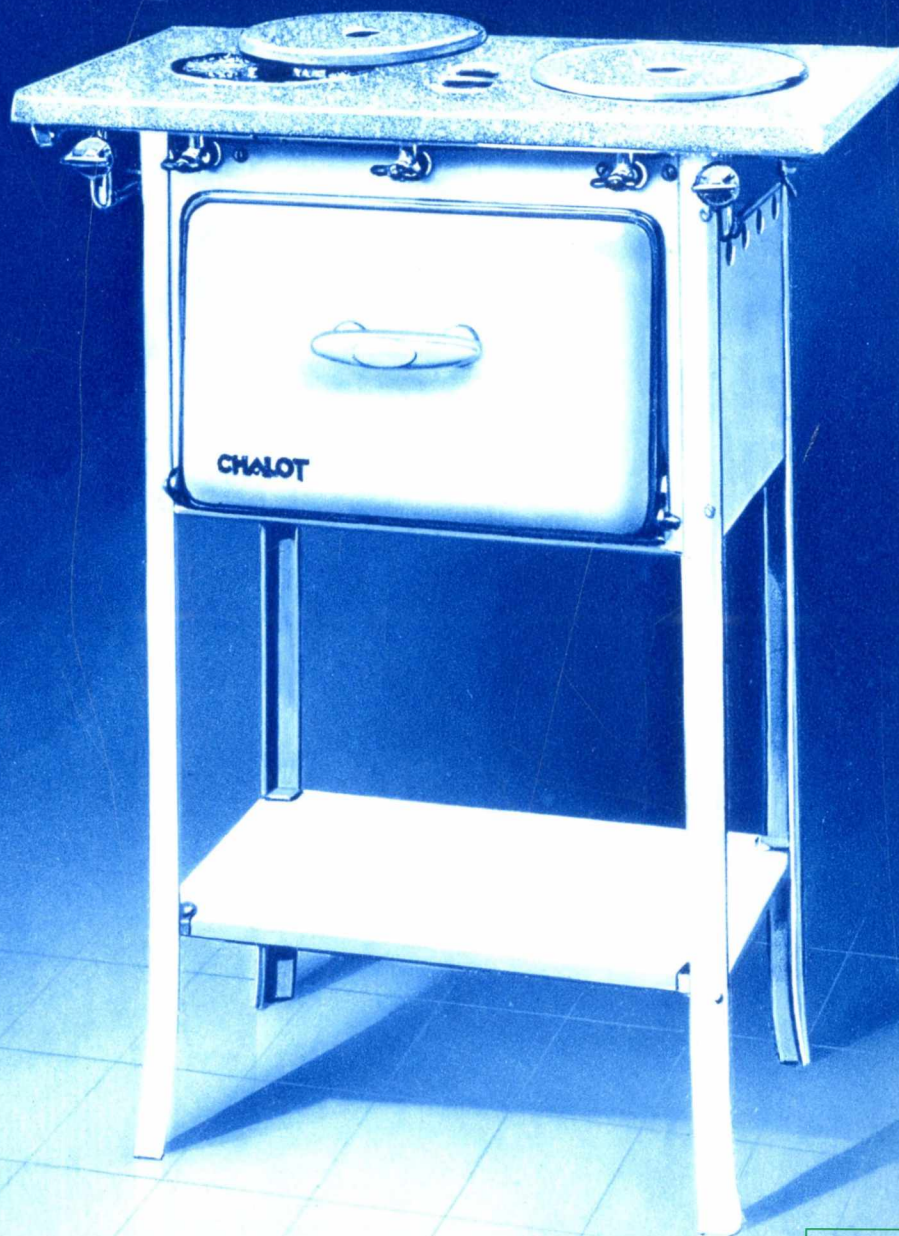
| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,64 | Larg. .... | 0,35 |
| Larg. .... | 0,38 | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,80 | Haut. .... | 0,20 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur droit .....    | 550 l. |
| Brûleur gauche .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 550 l. |

# CHALOT







## R É C H A U D S U R P I E D S N ° 2 4 5 B I S

(Modèle déposé)

Appareil à 3 fours, avec réglage d'air et de gaz, 2 brûleurs doubles, 1 brûleur simple. Grillade à grande surface. Rampe pâtisserie à la partie inférieure. Four calorifugé à double paroi et renversement des produits de combustion, intérieur métallisé. Robinetterie brevetée S.G.D.G. **entièrement dissimulée**, à rappel de jeu et rainures de graissage, position veilleuse pour tous les brûleurs. Coquilles de propreté fixes sous les brûleurs. Corps émaillé blanc, dessus émail granité.

### DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,70 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,40 | Prof. .... | 0,30 |
| Haut. .... | 0,80 | Haut. .... | 0,24 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 plaque fonte bas de four, 1 crochet tire-plat.

### CONSUMMATION

|                        |  |        |
|------------------------|--|--------|
| Brûleurs doubles :     |  |        |
| grande couronne.....   |  | 475 l. |
| bricolo .....          |  | 100 l. |
| Brûleur simple .....   |  | 325 l. |
| Rampe grillade .....   |  | 520 l. |
| Rampe pâtisserie ..... |  | 475 l. |

# CHALOT



# R É C H A U D S U R   P I E D S N °   2 4 0   B I S

(Modèle déposé)

Appareil à 3 feux, avec réglage d'air et de gaz. 2 brûleurs doubles, 1 brûleur simple. Grillade à grande surface chauffée par 4 rangées de flammes. Rampe pâtisserie. Four calorifugé à double paroi et renversement des produits de combustion. Robinetterie brevetée S.G.D.G. **entièrement dissimulée**, à rappel de jeu et rainures de groissage. Position veilleuse pour tous les brûleurs. Coquilles de propreté sous les brûleurs. Corps émaillé blanc, dessus granité.

## DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,70 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,46 | Prof. .... | 0,36 |
| Haut. .... | 0,80 | Haut. .... | 0,24 |

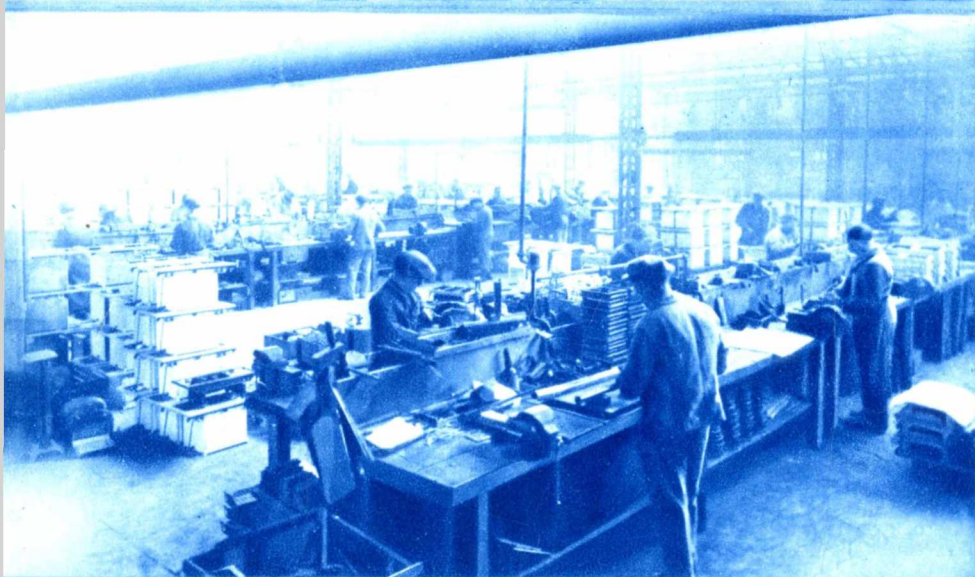
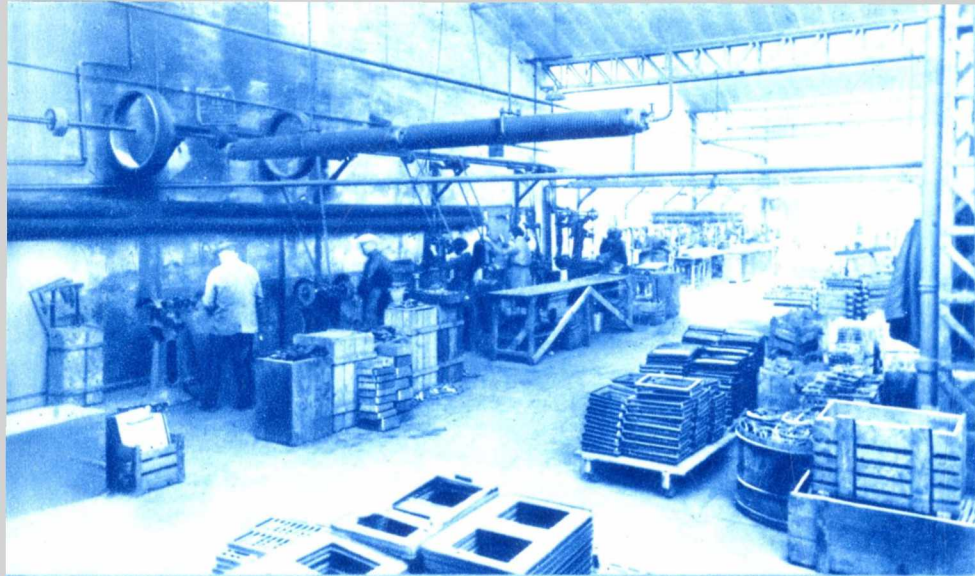
ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 plaque tonte bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleurs doubles :     |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleur simple .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 500 l. |





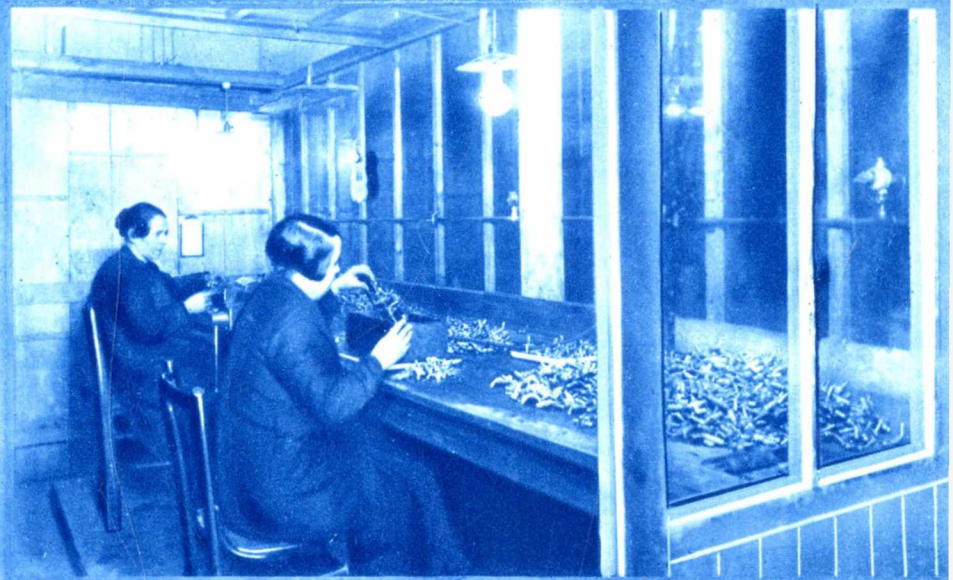


Ces quelques plaques ne vous donnent pas une idée imparfaite de nos produits VAUJOURS (S.-&-M.) Paris : assez près du journalier avec la même un contrôle étroit assez loin pour bénéficier de terrains à prix réduits des Usines, judicieusement une des raisons de nos fabrications à la raison





anches photographi-  
nent qu'une idée très  
Usines regroupées à  
(M) à 30 kilomètres de  
s pour qu'un contact  
a Direction permette  
t de la production ;  
bénéficier de vastes  
éduit. Cette situation  
eusement choisie, est  
de la perfection de  
alliée à des prix fort  
nnables.





205

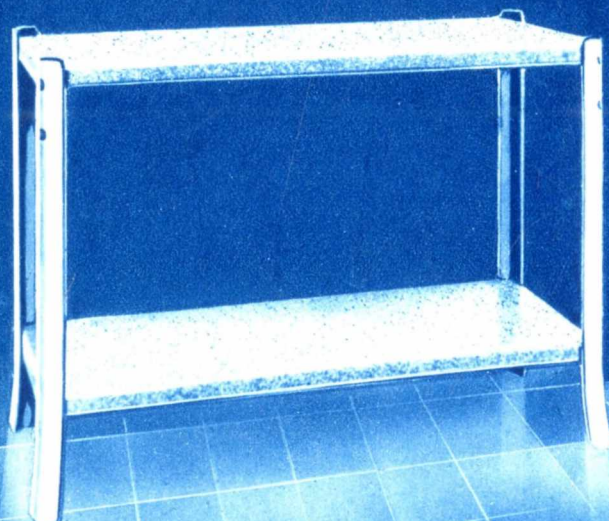
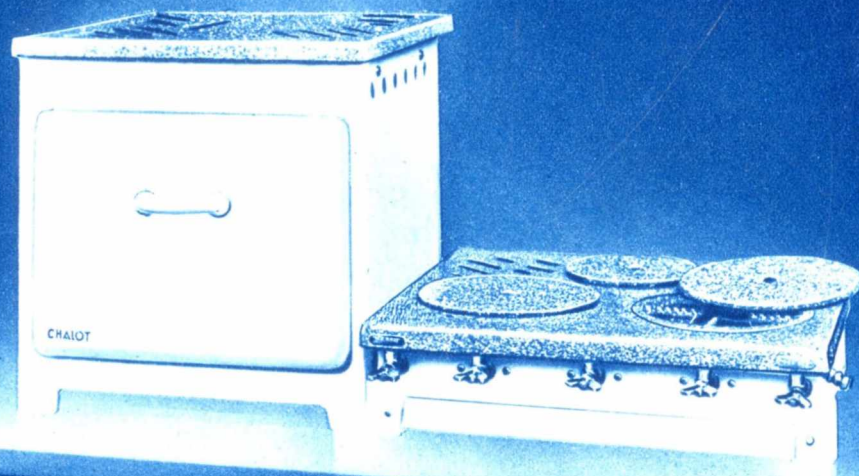
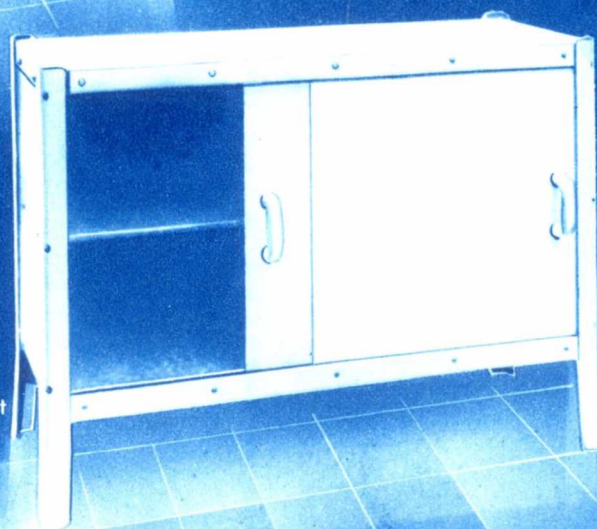


Table support



Buffet support

## RÉCHAUD - FOUR POTAGER N° 205 CALORIFUGÉ

Tôle et fonte émaillée. Formant réchaud plat avec four, 3 feux avec plateau de propreté mobile sous les brûleurs. Brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe. Four calorifugé, double paroi, plafond en fonte radiante spéciale pour grillade.

### DIMENSIONS

|                    |      |
|--------------------|------|
| Longueur totale    | 0,90 |
| Profondeur         | 0,48 |
| Hauteur totale     | 0,44 |
| Hauteur du réchaud | 0,13 |
| Four : Largeur     | 0,33 |
| Profondeur         | 0,36 |
| Hauteur totale     | 0,24 |

Dessus four et réchaud émail granité, façade, côtés, porte, émail blanc, robinetterie nickelée, grilles et tampons émaillés.

Se construit également avec four à droite, sans spécification est fourni four à gauche. Peut être transformé en petite cuisinière en le plaçant sur un pied spécial. Nous livrons également ce pied formant armoire.

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                  |        |
|------------------|--------|
| Grand brûleur    | 550 l. |
| Petit brûleur    | 325 l. |
| Rampe grillade   | 620 l. |
| Rompe pâtisserie | 500 l. |

Deux supports ont été prévus pour cet appareil :

### TABLE - SUPPORT

entièrement émaillée avec tablette à la partie inférieure.

### BUFFET-SUPPORT

à portes coulissantes, formant armoire. Intérieur avec étagères en tôle galvanisée.

# CHALOT



# CUISINIÈRE N° 250

(Modèle déposé)

3 feux, 2 brûleurs doubles, un brûleur simple avec réglage d'air et de gaz, coquilles de propreté fixes sous les brûleurs. 2 fours calorifugés, doubles parois et renversement des produits de combustion, intérieur métallisé, four grillade avec plafond chauffé par 4 rangées de flammes. Four à rôtir chauffé à la base par une rampe. Robinetterie brevetée S.G.D.G. **entièrement dissimulée**, à rappel de jeu et rainures de graissage. Position veilleuse pour tous les brûleurs. Corps émaillé blanc, dessus émail granité.

## DIMENSIONS

Extérieur : long. 0,70, larg. 0,46, haut. 0,80. Four grillade : larg. 0,33, prof 0,36, haut. 0,16. Four à rôtir : larg. 0,33, prof. 0,36, haut. 0,24.

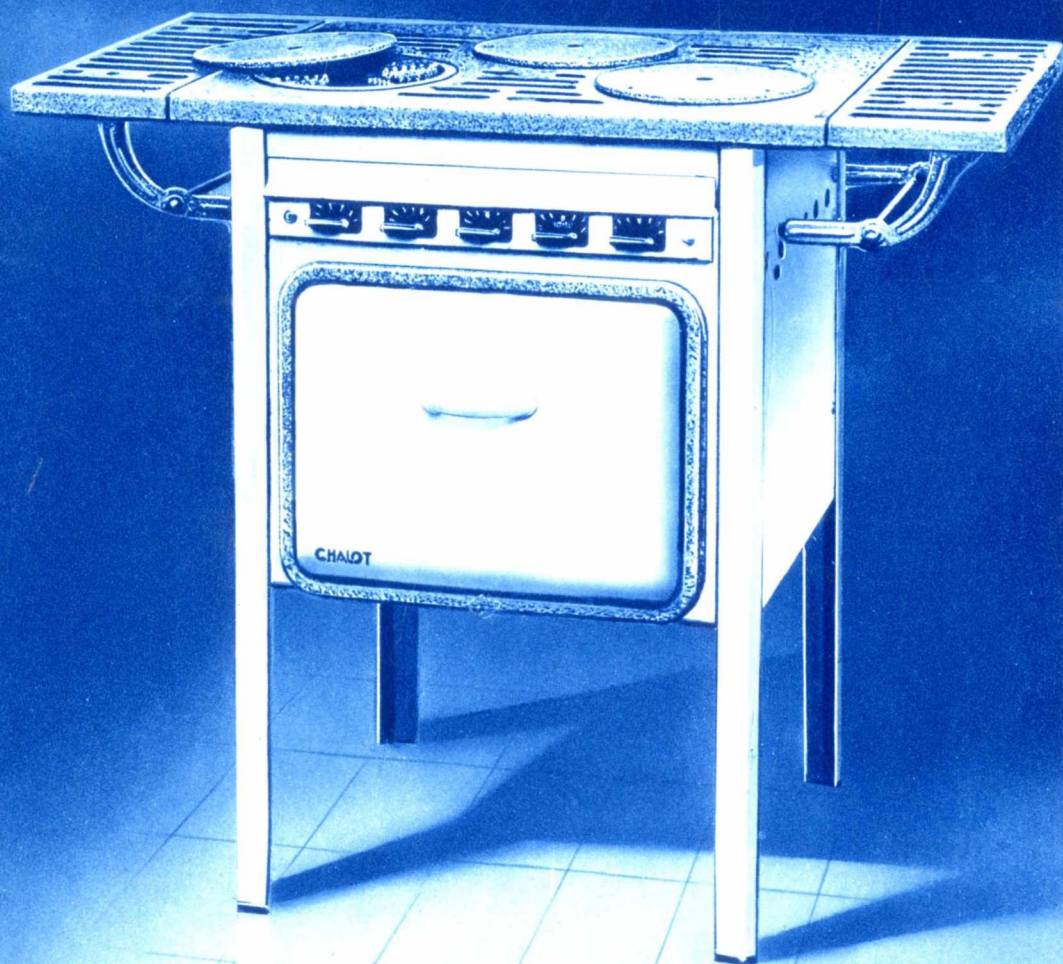
ACCESSOIRES: 1 lèchefrite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 1 plaque fonte bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleurs doubles :     |        |
| grande couronne .....  | 475 l. |
| bricolo. ....          | 100 l. |
| Brûleur simple .....   | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 500 l. |







## CUISINIÈRE N° 270

(Estampillée A.T.G.)

Appareil perfectionné. Disposition de robinetterie sous carter arrière, brevetée S.G.D.G., manettes et cadrans bakélite. En tôle et fonte émaillée. 3 feux sur le dessus, brûleurs simples et double. Plateau de propreté mobile sous les brûleurs. Dessus amovible. Four à triple paroi démontable, intérieur émaillé, porte calorifugée à fermeture hermétique. Plafond grillade en fonte radiante spéciale chauffée par deux rampes. Brûleurs à la partie inférieure du four pour la pâtisserie.

### DIMENSIONS : Extérieur

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Longueur dessus .....       | 0,63 |
| Longueur avec allonges..... | 0,95 |
| Profondeur .....            | 0,48 |
| Hauteur totale .....        | 0,80 |
| Four : Largeur .....        | 0,35 |
| Profondeur .....            | 0,39 |
| Hauteur .....               | 0,24 |

Dessus et encadrement de porte émaillés granité gris, corps et pieds émaillés blanc, intérieur de four émaillé, garnitures chromées.

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur double :       |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleurs simples ..... | 325 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 650 l. |
| Rampe grillade .....   | 650 l. |





# CUISINIÈRE N° 272

(Estampillée A.T.G.)

Présentation moderne en tôle et fonte émaillée. Disposition de robinetterie sous carter arrière brevetée S.G.D.G., manette et cadran bakélite, 3 feux sur le dessus brûleurs simples et double. Plateau de propreté mobile sous les brûleurs. Dessus amovible. Deux fours indépendants : 1° Four grilloir à deux rampes avec plafond en fonte radiante spéciale ; 2° Four à rôtir, 2 rampes à la base. Porte calorifugée à fermeture hermétique. Intérieur émaillé et démontable. Triple paroi avec double renversement des produits de combustion.

## DIMENSIONS : Extérieur

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Longueur du dessus .....     | 0,63 |
| Longueur avec allonges ..... | 0,95 |
| Profondeur .....             | 0,48 |
| Hauteur totale .....         | 0,80 |

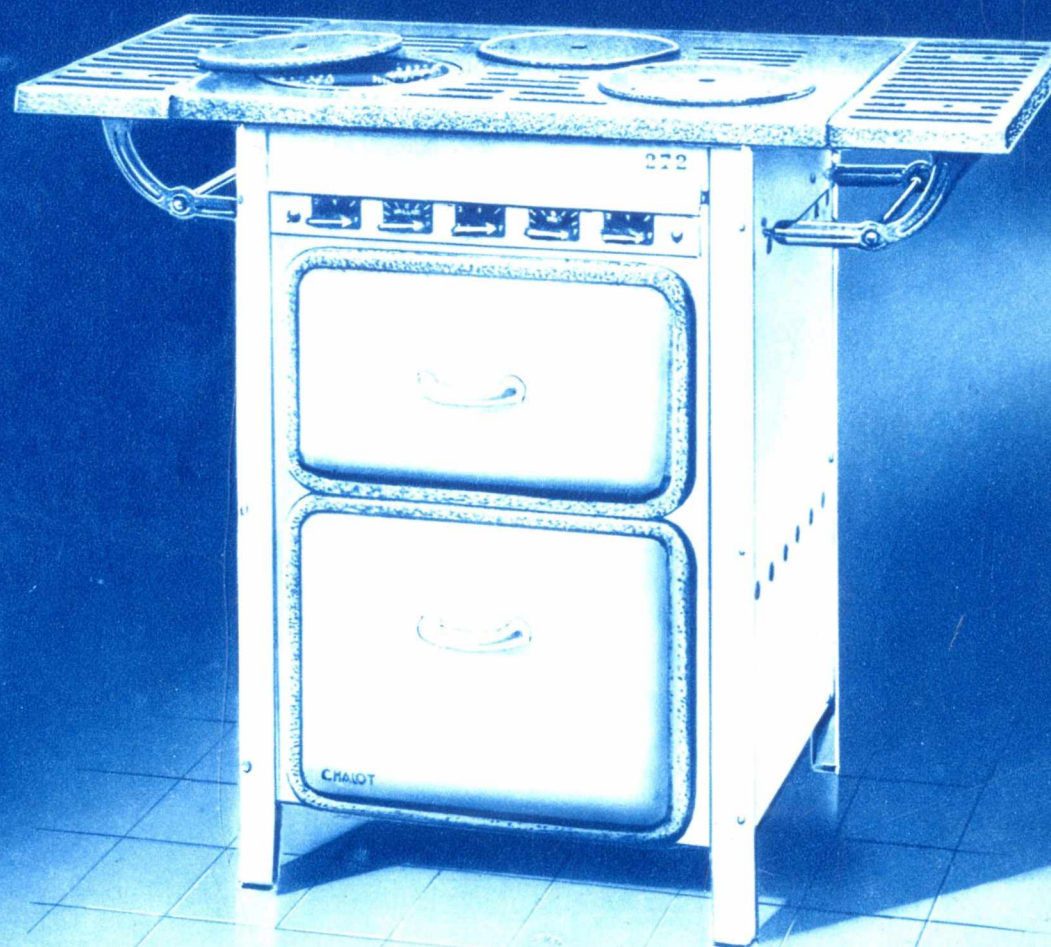
|                |      |          |
|----------------|------|----------|
|                | Four | Grilloir |
| Largeur .....  | 0,35 | 0,35     |
| Profondeur...  | 0,39 | 0,39     |
| Hauteur utile. | 0,24 | 0,16     |

Dessus et encadrement de porte granité gris, corps et pieds émaillés blanc, intérieur de four émaillé, garnitures chromées.

ACCESSOIRES: 1 lèchefrite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 2 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSUMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleur double :       |        |
| grande couronne.....   | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleurs simples ..... | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 650 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 650 l. |

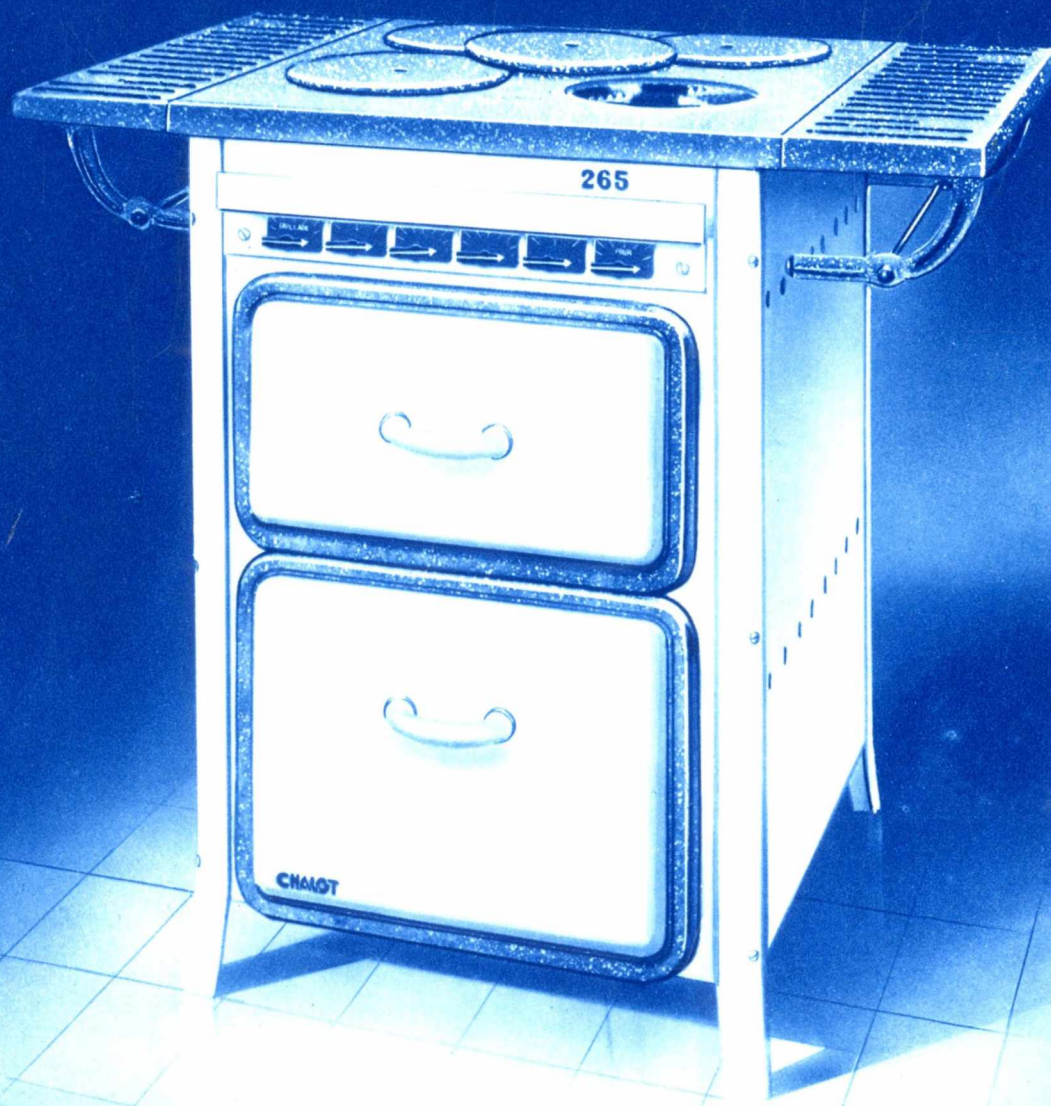


# CHALOT



# CUISINIÈRE N° 265

(Estampillée A.T.G.)



Présentation moderne en tôle et fonte émaillée, disposition de robinetterie sous carter arrière, brevetée S.G.D.G. Manettes et cadrans bakélite, 4 feux sur le dessus, brûleurs simples et doubles, plateau de propriété mobile sous les brûleurs. Dessus amovible. Deux fours indépendants: 1° Four grilloir à deux rampes, avec plafond en fonte radiante spéciale; 2° Four à rôtir, 2 rampes à la base. Porte calorifugée à fermeture hermétique. Intérieur émaillé et démontable. Triple paroi avec double renversement des produits de combustion.

## DIMENSIONS : Extérieur

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Longueur .....               | 0,55 |
| Longueur avec allonges ..... | 0,87 |
| Profondeur .....             | 0,60 |
| Hauteur totale .....         | 0,80 |

|                  | Four grilloir | Four à rôtir |
|------------------|---------------|--------------|
| Profondeur ....  | 0,35          | 0,35         |
| Largeur .....    | 0,50          | 0,50         |
| Hauteur utile .. | 0,16          | 0,24         |

Dessus et encadrement de porte granité gris, corps et pieds émaillés blanc, intérieur de four émaillé, garnitures chromées.

ACCESSOIRES: 1 lèchefrite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 2 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSUMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Brûleurs doubles :     |        |
| grande couronne .....  | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleurs simples ..... | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 800 l. |

# CHALOT



# CUISINIÈRE N° 295

TYPE «BATTERIE FRANÇAISE»  
(Estampillée A.T.G.)

Présentation moderne en tôle et fonte émaillée, disposition de robinetterie sous carter arrière brevetée S.G.D.G., manettes et cadrans bakélite, 4 feux sur le dessus, brûleurs simples et double, brûleur poissonnière à plaque chauffante. Plateau de propriété mobile sous les brûleurs. Dessus amovible. Deux fours horizontaux indépendants: 1° Four grilloir à deux rampes chauffant un plafond en fonte radiante; 2° Four à rôtir à deux rampes à la base. Portes calorifugées à fermeture hermétique. Intérieur émaillé et démontable. Triple paroi avec double renversement des produits de combustion.

## DIMENSIONS : Extérieur

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Longueur dessus ..... | 0,99 |
| Largeur dessus .....  | 0,48 |
| Hauteur totale .....  | 0,80 |

## Four :

|                  |      |
|------------------|------|
| Profondeur ..... | 0,38 |
| Hauteur .....    | 0,24 |

Dessus et encadrement de porte granité gris, corps et pieds émaillés blanc, intérieur de fours émaillé, garnitures chromées. Peut se faire avec armoire comme la 297.

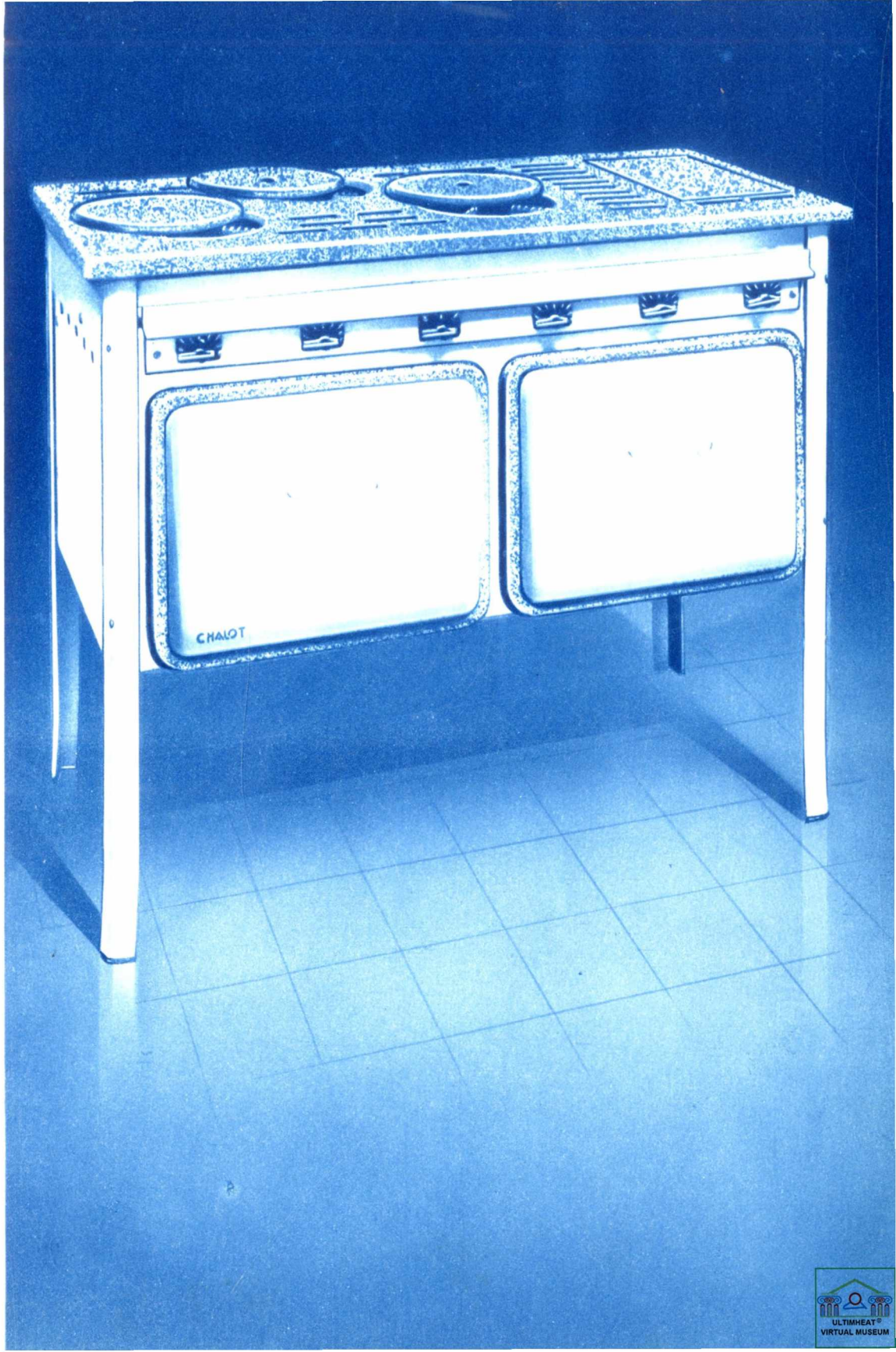
Cet appareil peut être fourni avec une rampe supplémentaire, à la base du four grilloir, avec supplément de prix.

ACCESSOIRES: 1 lèchefrite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 2 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat.

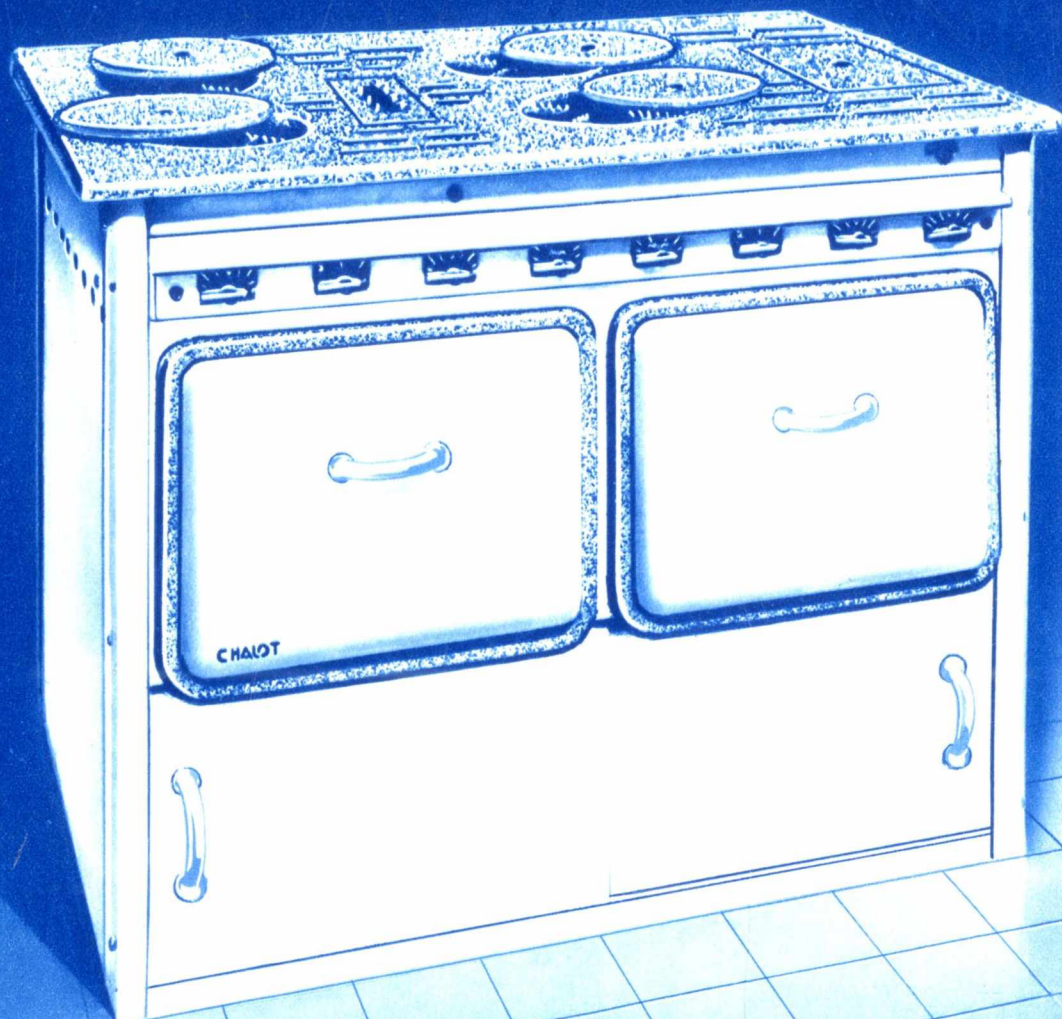
## CONSOMMATION

Brûleur double :

|                        |        |
|------------------------|--------|
| grande couronne .....  | 475 l. |
| bricolo .....          | 100 l. |
| Brûleurs simples ..... | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 650 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 650 l. |







# CUISINIÈRE N° 297 AVEC ARMOIRE TYPE «BATTERIE FRANÇAISE» (Estampillée A.T.G.)

Présentation moderne, en tôle et fonte émaillée, disposition de robinetterie sous carter arrière brevetée S.G.D.G., manettes et cadrans bakélite. Six feux sur le dessus; brûleurs simples et double; brûleur repasseuse, brûleur poissonnière avec plaque chauffante. Plateau de propreté mobile sous les brûleurs. Dessus amovible. 2 fours horizontaux indépendants : 1° Four grilloir à 2 rampes chauffant un plafond en fonte radiante ; 2° Four à rôtir à deux rampes à la base. Portes calorifugées à fermeture hermétique. Intérieur émaillé et démontable. Triple paroi avec double renversement des produits de combustion.

## DIMENSIONS : Extérieur.

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Longueur du dessus..... | 0,99 |
| Largeur du dessus.....  | 0,60 |
| Hauteur totale.....     | 0,80 |
| Fours: Largeur.....     | 0,35 |
| Profondeur.....         | 0,50 |
| Hauteur.....            | 0,24 |

Dessus et encadrement de porte granité gris, corps et pieds émaillés blanc, intérieur de fours émaillé, garnitures chromées ou nickelées. Cet appareil se fait sans armoire comme la cuisinière 295.

Cet appareil peut être fourni avec une rampe supplémentaire, à la base du four grilloir, avec supplément de prix.

ACCESSOIRES: 1 lèche-frite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 2 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat.

## CONSOMMATION

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Brûleurs doubles :    |        |
| grande couronne.....  | 450 l. |
| bricolo.....          | 100 l. |
| Brûleurs simples..... | 325 l. |
| Rampe grillade.....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie..... | 800 l. |





# CUISINIÈRE N° 180

Cuisinière type américain, en tôle et fonte émaillée. Réchaud à quatre feux, plateaux de propreté sous les brûleurs. Brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe. Four grilloir avec plafond en fonte radiante spéciale, four à rôtir à double paroi latérale et double rampe à la partie inférieure. Chauffe-assiettes chauffé à la base. Portes à fermeture hermétique, intérieur des fours entièrement émaillé et démontable. Triple paroi avec double renversement des produits de combustion.

Peut se faire avec four à droite ou four à gauche ; sans spécification, est fournie four à gauche.

## DIMENSIONS : Extérieur.

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Longueur totale .....        | 1,12 |
| Longueur avec allonges ..... | 1,28 |
| Profondeur .....             | 0,60 |
| Hauteur totale .....         | 1,17 |

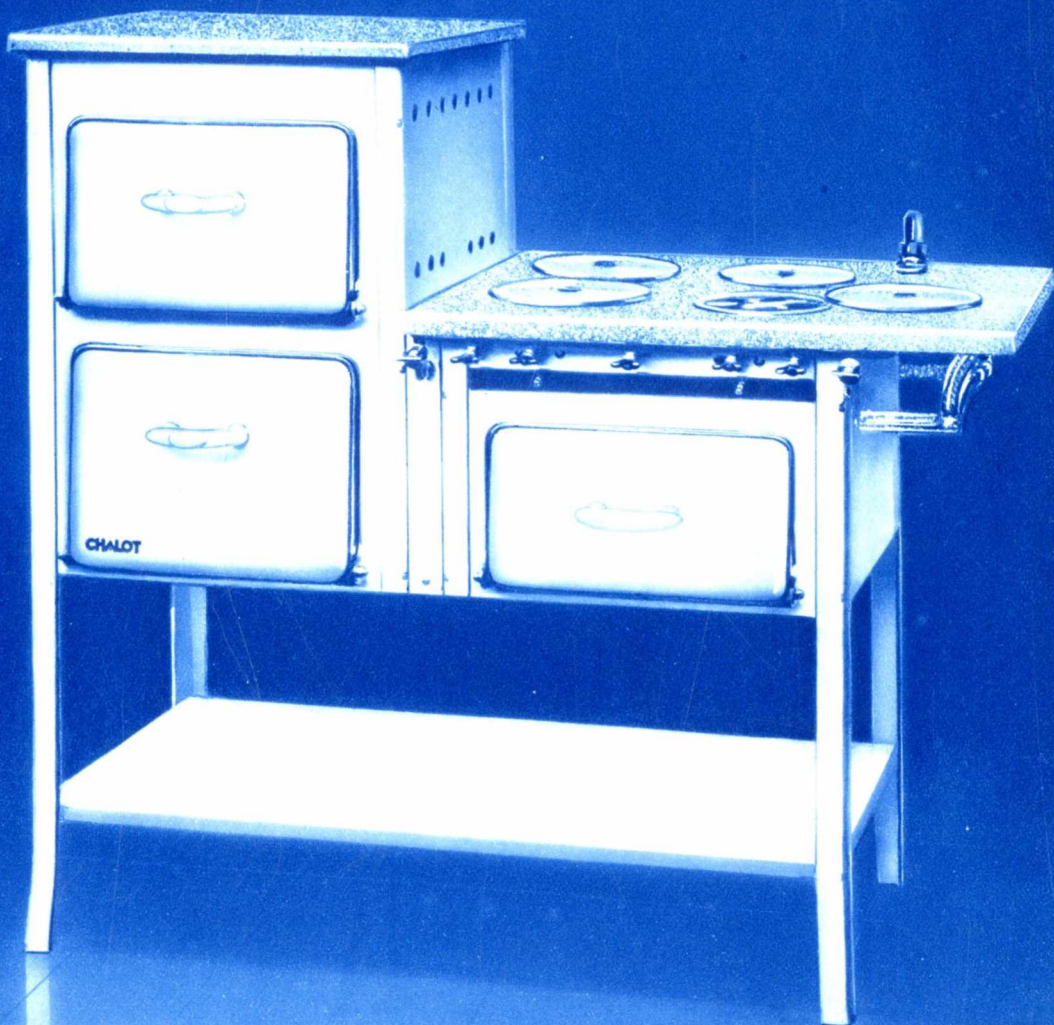
|                                |               |              |
|--------------------------------|---------------|--------------|
|                                | Four grilloir | Four à rôtir |
| Largeur .....                  | 0,35          | 0,35         |
| Profondeur ..                  | 0,50          | 0,50         |
| Hauteur .....                  | 0,20          | 0,24         |
| Chauffe-assiettes : Larg. .... | 0,35          |              |
| Prof. ....                     | 0,50          |              |
| Haut. ....                     | 0,16          |              |

Tout émaillé blanc, dessus granité.

ACCESSOIRES: 1 lèchefrite émaillée, 2 grils étamés, 1 tôle à pâtisserie, 3 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat.

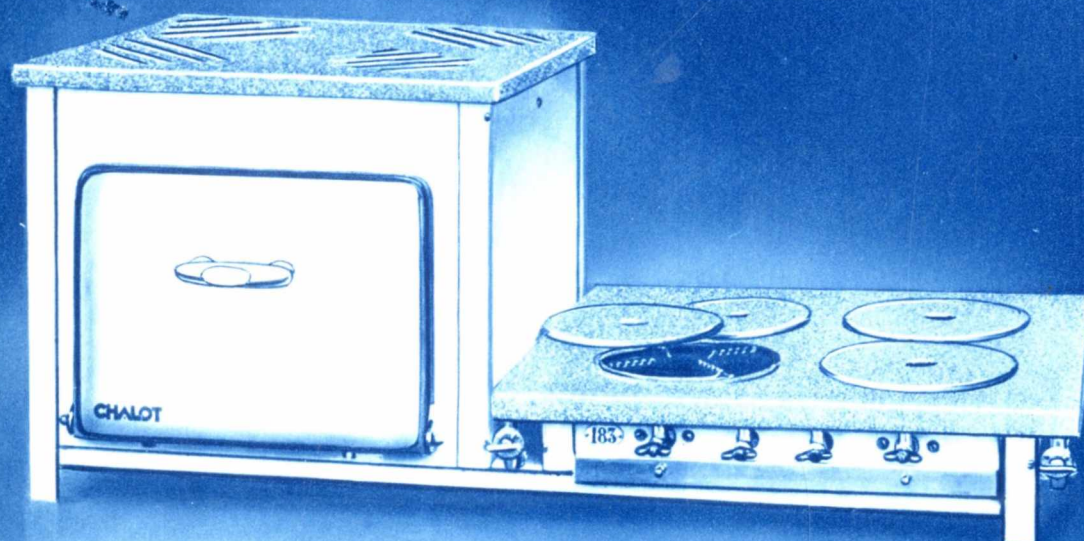
## CONSOMMATION

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Grand brûleur .....           | 550 l. |
| Petit brûleur .....           | 325 l. |
| Rampe grillade .....          | 700 l. |
| Rampe pâtisserie .....        | 800 l. |
| Rampe chauffe-assiettes ..... | 300 l. |



# CHALOT





## CUISINIERE N° 183

Tôle et fonte émaillée, formant réchaud avec four. Peut se faire four à droite ou four à gauche à volonté. Sans spécification, se fournit four à gauche, 4 feux avec plateaux de propreté sous les brûleurs. Brûleurs couronnes, brevetés, à grande surface de chauffe, four à triple paroi émaillé et démontable, plafond en fonte radiante spéciale pour la grillade. Porte à fermeture hermétique.

### DIMENSIONS

|                 | Extérieur |           | Four |
|-----------------|-----------|-----------|------|
| Long. totale .. | 1,12      | Larg. ... | 0,35 |
| Profondeur ...  | 0,60      | Prof. ... | 0,50 |
| Haut. totale .. | 0,47      | Haut. ... | 0,24 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat.

### CONSOMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Grand brûleur .....    | 550 l. |
| Petit brûleur .....    | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 800 l. |

# CHALOT



# **CUISINIÈRE MIXTE N° 192 GAZ ET CHARBON AVEC CHARBONNIER**

Construite en tôle comportant une deuxième paroi en tôle d'acier émaillée blanc. Dessus en fonte polie ou émaillée granité avec supplément.

Partie charbon: Foyer rectangulaire à grille épaisse. Four chauffé par retour de flammes, porte du four calorifugée.

Partie gaz: 2 brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe. Plateau de propreté sous les brûleurs. Robinets à rappel de jeu. Fours à double paroi démontable. Plafond grillade, rampe pâtisserie.

Est fournie avec 2 grillés pleines avec tampons et 1 grille carrée réversible.

## **DIMENSIONS : Extérieur.**

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Longueur totale ..... | 0,91 |
| Profondeur .....      | 0,52 |
| Hauteur totale .....  | 0,80 |

|                  |                |            |
|------------------|----------------|------------|
|                  | Four à charbon | Four à gaz |
| Largeur .....    | 0,28           | 0,26       |
| Profondeur ..... | 0,38           | 0,46       |
| Hauteur .....    | 0,22           | 0,32       |

Cette cuisinière mixte se fait aussi sans charbonnier, comme indiqué sur la figure ci-contre.

Emaillé blanc, dessus poli. Avec supplément, dessus granité, coup de feu toujours poli.

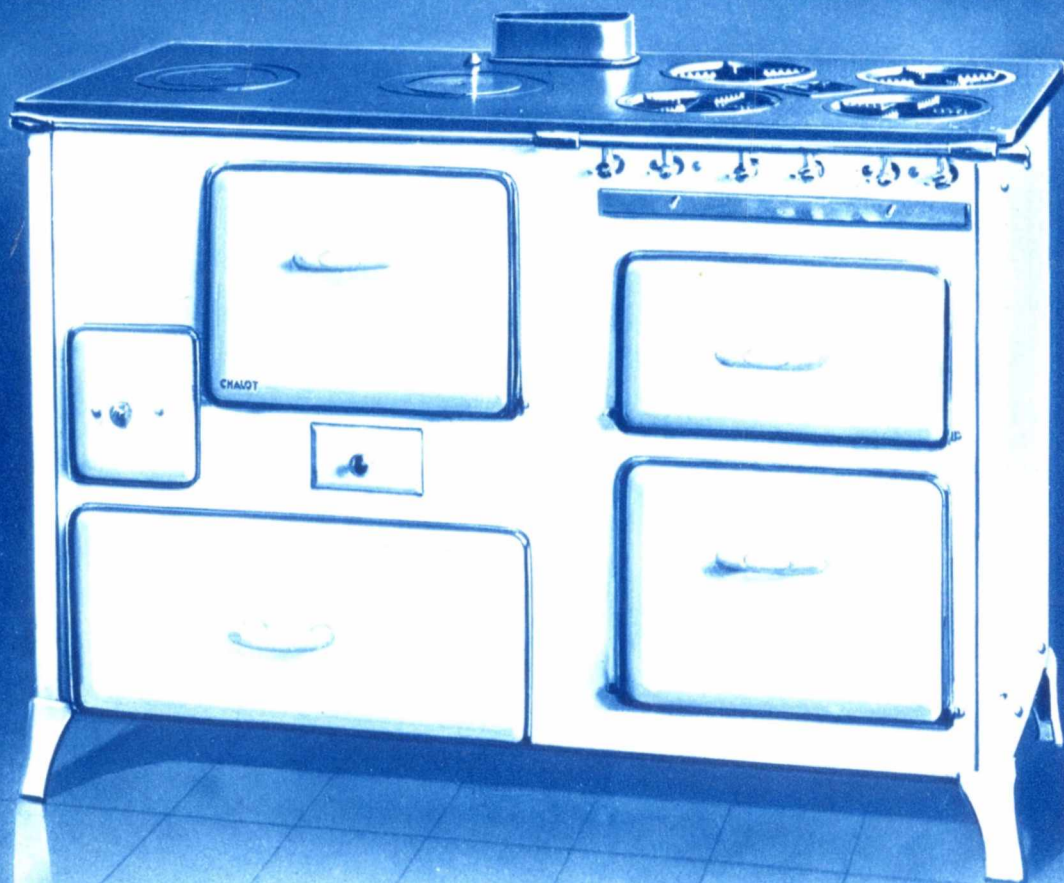
ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 grill étamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat, 1 tisonnier.

## **CONSOMMATION**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Grand brûleur .....    | 550 l. |
| Petit brûleur .....    | 325 l. |
| Rampe grillade .....   | 600 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 550 l. |







## CUISINIÈRE MIXTE N° 190

Construite en tôle, habillée extérieurement d'une deuxième paroi en tôle d'acier émaillée blanc.

**Partie charbon:** Grand foyer à grille épaisse. Four chauffé par retour de flammes. Porte équilibrée à fermeture hermétique.

**Partie gaz :** 4 feux avec plateau de propriété coulissant sous les brûleurs. Brûleurs couronnes brevetés à grande surface de chauffe. 2 fours : 1° Four grilloir avec plafond ; 2° Four à rôtir à triple paroi. Intérieur émaillé et démontable.

### DIMENSIONS : Extérieur.

|                 |      |
|-----------------|------|
| Longueur totale | 1,20 |
| Largeur         | 0,60 |
| Hauteur totale  | 0,85 |

### CHARBON

|               |      |
|---------------|------|
| Four: Largeur | 0,35 |
| Profondeur    | 0,40 |
| Hauteur       | 0,24 |

### GAZ

|            | Grilloir | Four à cuire |
|------------|----------|--------------|
| Largeur    | 0,35     | 0,35         |
| Profondeur | 0,50     | 0,50         |
| Hauteur    | 0,16     | 0,24         |

Emaillé blanc, dessus poli, ou dessus granité avec supplément. Coup de feu toujours poli.

**ACCESSOIRES:** 1 lèche-frite émaillée, 2 grils étamés, 2 tôles bas de four, 1 crochet tire-plat, 1 tisonnier.

### CONSOMMATION

|                  |        |
|------------------|--------|
| Grand brûleur    | 550 l. |
| Petit brûleur    | 325 l. |
| Rampe grillade   | 700 l. |
| Rampe pâtisserie | 800 l. |





# CUISINIÈRE MIXTE N° 215 GAZ ET COKE

Tôle et fonte émaillée.

Partie coke: Un grand foyer à coke avec incinérateur breveté S.G.D.G. fonctionnant au gaz et servant à l'allumage du coke. Partie gaz: 4 feux, deux brûleurs simples, 2 doubles, type couronne breveté, à grande surface de chauffe. Dispositif de robinetterie breveté. Aucun tube apparent, robinets et cadrans bakélite. Plateau de propreté coulissant. Un grand four avec plafond grillade en fonte radiante spéciale. Double rampe pâtisserie. Intérieur du four à double paroi émaillé et démontable.

## DIMENSIONS

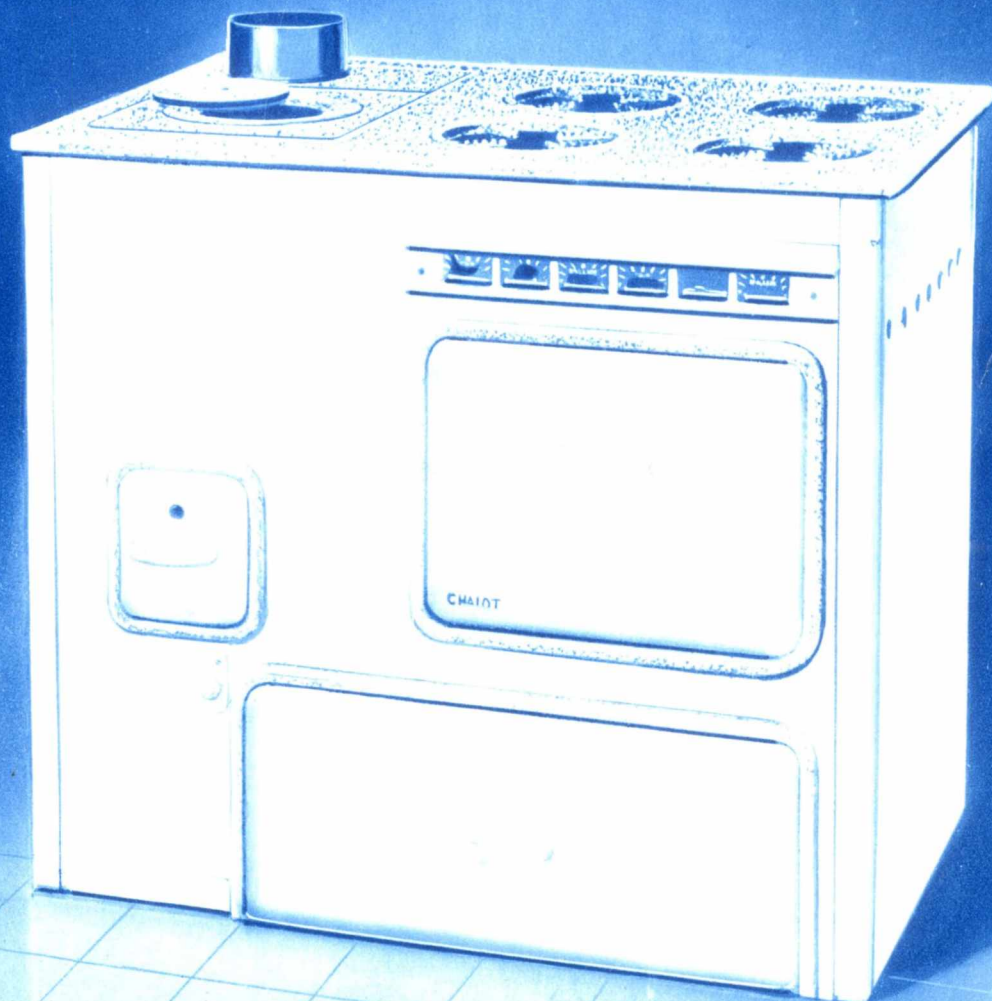
| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,90 | Larg. .... | 0,35 |
| Prof. .... | 0,60 | Prof. .... | 0,50 |
| Haut. .... | 0,80 | Haut. .... | 0,24 |

Emaillé blanc, dessus granité, coup de feu poli.

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat.

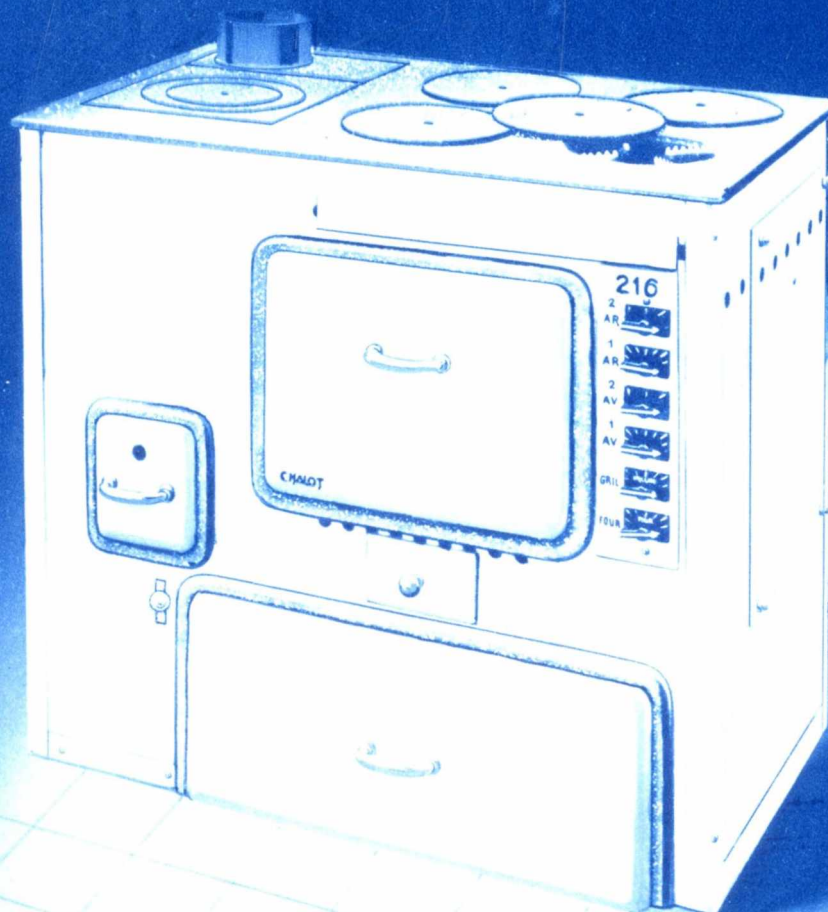
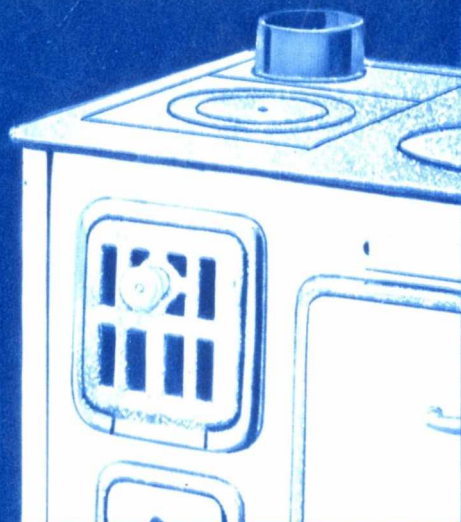
## CONSOMMATION

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Brûleurs doubles :     |         |
| grande couronne .....  | 450 l.  |
| bricolo .....          | 100 l.  |
| Brûleurs simples ..... | 325 l.  |
| Rampe grillade .....   | 700 l.  |
| Rampe pâtisserie ..... | 800 l.  |
| Incinérateur .....     | 1450 l. |



# CHALOT





## CUISINIÈRE MIXTE N° 216 GAZ - CHARBON - COKE

Brevetée S.G.D.G. Tôle et fonte émaillée.

**Partie charbon:** Un grand foyer pouvant brûler du charbon ou du coke, incinérateur fonctionnant au gaz, permettant l'allumage du charbon ou du coke.

**Partie gaz:** 4 feux, 2 brûleurs simples, 2 brûleurs doubles, type couronne breveté à grande surface de chauffe. Dispositif de robinetterie breveté, aucun tube apparent. Robinets et cadrans en bakélite. Plateau de propreté coulissant sous les brûleurs. Grand four avec plafond grillade en fonte radiante spéciale, double rampe pâtisserie. Four chauffé à volonté avec le charbon ou coke par retour de flammes ou par le gaz. Dispositif de sécurité breveté S.G.D.G. empêchant les deux moyens d'être utilisés simultanément.

### DIMENSIONS

|            | Extérieur |            | Four |
|------------|-----------|------------|------|
| Long. .... | 0,90      | Larg. .... | 0,35 |
| Prof. .... | 0,60      | Prof. .... | 0,50 |
| Haut. .... | 0,80      | Haut. .... | 0,24 |

Emaillé blanc, dessus et encadrement de porte granité. Coup de feu poli.

**ACCESSOIRES :** 1 lèche-frite émaillée, 1 grill étamé, 1 tôle à pâtisserie, 2 tôles haut de four, 1 tôle bas de four, 1 crochet tire-plat, 1 tisonnier.

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| <b>CONSUMMATION :</b> Brûleurs doubles : |         |
| grande couronne .....                    | 450 l.  |
| bricolo .....                            | 100 l.  |
| Brûleur simple .....                     | 325 l.  |
| Rampe grillade .....                     | 700 l.  |
| Rampe pâtisserie .....                   | 800 l.  |
| Incinérateur .....                       | 1450 l. |

## CUISINIÈRE MIXTE N° 217 GAZ - COKE - CHARBON - BOIS

Cuisinière identique à notre modèle 216, mais avec foyer extensible, coke, charbon, bois. Ne possède pas le brûleur incinérateur.

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| <b>CONSUMMATION :</b> Brûleurs doubles : |        |
| grande couronne .....                    | 475 l. |
| bricolo .....                            | 100 l. |
| Brûleur simple .....                     | 325 l. |
| Rampe grillade .....                     | 700 l. |
| Rampe pâtisserie .....                   | 800 l. |

# CHALOT





## FOUR N° 182

Construit en tôle émaillée. Four calorifugé avec double renversement des produits de combustion, côtés à triple paroi. Intérieur émaillé et démontable. Plafond grillade en fonte radiante spéciale chauffée par 2 rampes. Double rampe pâtisserie à la base du four.

### DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,55 | Larg. .... | 0,35 |
| Larg. .... | 0,43 | Prof. .... | 0,38 |
| Haut. .... | 0,45 | Haut. .... | 0,24 |

ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat. Tout émaillé blanc, dessus tôle émail granité

### CONSUMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Rampe grillade .....   | 750 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 600 l. |

## FOUR N° 206

Construit en tôle et fonte émaillée. Il comporte un plafond grillade en fonte radiante spécialement chauffé par deux rampes à 4 rangées de flammes. Il est chauffé à la base par une rampe pâtisserie. Four calorifugé à double paroi avec renversement des produits de combustion. Porte équilibrée fermant hermétiquement le four. La grillade et le four sont commandés par un seul robinet à cran de sécurité. Position veilleuse pour le four.

### DIMENSIONS

| Extérieur  |      | Four       |      |
|------------|------|------------|------|
| Long. .... | 0,42 | Larg. .... | 0,33 |
| Larg. .... | 0,43 | Prof. .... | 0,36 |
| Haut. .... | 0,43 | Haut. .... | 0,24 |

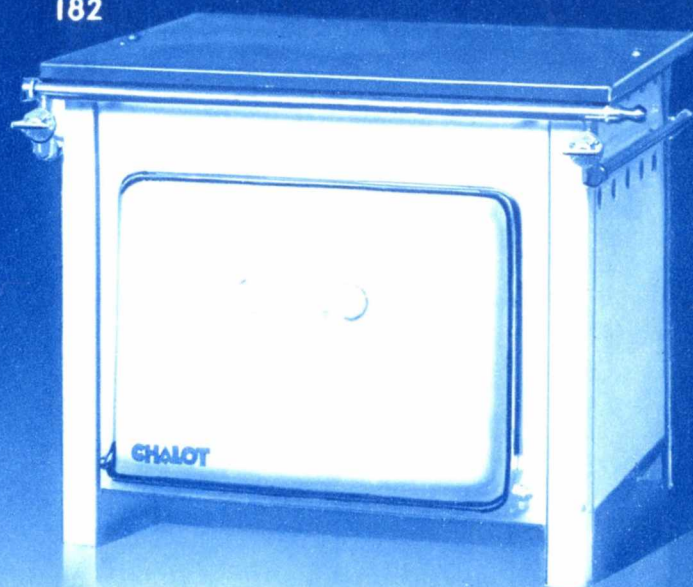
ACCESSOIRES : 1 lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 tôle haut de four, 1 tôle bas de four, 1 tôle à pâtisserie, 1 crochet tire-plat. Tout émaillé blanc dessus granité.

### CONSUMMATION

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Rampe grillade .....   | 620 l. |
| Rampe pâtisserie ..... | 500 l. |



182



206







## RADIATEUR N° 95

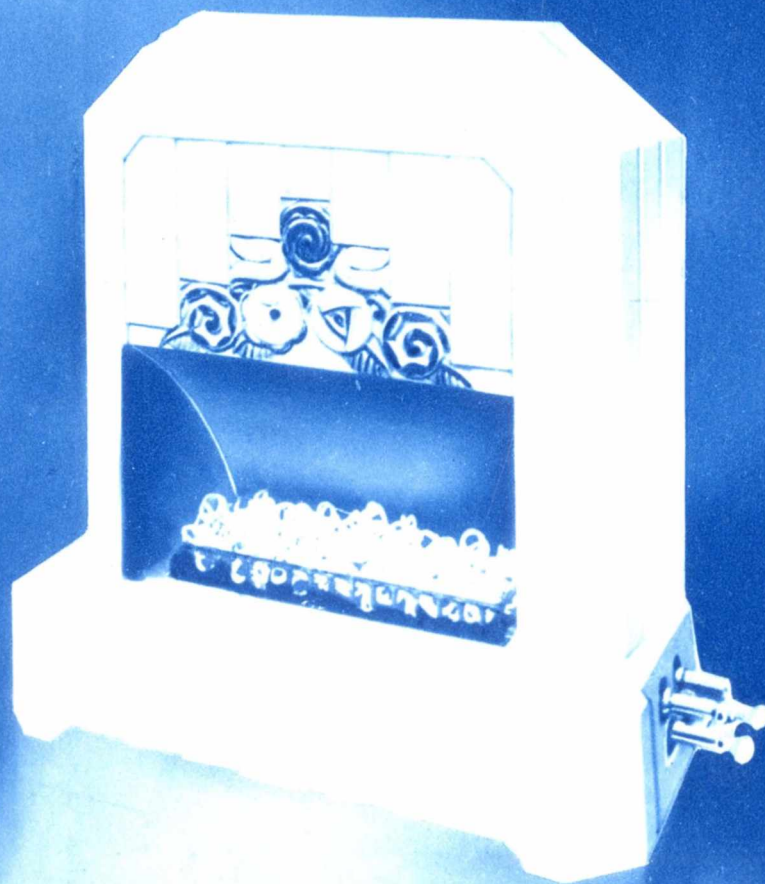
Dans ce radiateur, les flammes portent à l'incandescence des éléments en porcelaine d'amiante donnant une forte température. Cet appareil peut être fourni à volonté avec ou sans dégagement. Sur le dessus, est disposée une tirette permettant d'augmenter le débit de chaleur et de chauffer un récipient.

### DIMENSIONS :

|                  |      |
|------------------|------|
| Hauteur .....    | 0,28 |
| Largeur .....    | 0,35 |
| Profondeur ..... | 0,17 |

Capacité de chauffe : 60 m<sup>3</sup> environ. Se fait émaillé bleu, vert, gris.

CONSOMMATION ..... 500 l.



## RADIATEUR N° 230

De présentation moderne, avec foyer parabolique émaillé rouge. Comporte 2 rampes commandées chacune par un robinet chauffant des éléments de porcelaine placés dans une grille. Cet appareil est toujours fourni avec dégagement et comporte des ailettes de récupération de la chaleur.

### DIMENSIONS :

|                  |      |
|------------------|------|
| Hauteur .....    | 0,55 |
| Largeur .....    | 0,58 |
| Profondeur ..... | 0,22 |

Se fait émail granité, marron et gris. Capacité de chauffe : 70 m<sup>3</sup> environ.

CONSOMMATION ..... 600 l.





# ACCESSOIRES

## FER A REPASSER AU GAZ

Notre fer à gaz est recommandé pour le petit repassage (ménage-lingères). Il est facile à manier et se règle facilement. Il est pourvu d'une veilleuse afin de s'allumer automatiquement. Poids : 2 kilos 500. CONSOMMATION : 100 litres à l'heure.

## COUVRE-FER

s'adaptant sur tous nos réchauds. Le couvre-fer se place sur les grilles de nos réchauds et permet le chauffage parfait des fers de repassage. La chaleur est en effet concentrée tout autour du fer qui est chauffé uniformément et rapidement.

## PLAQUE DE REPASSAGE N° 57

s'adaptant à tous les réchauds. Cette plaque se pose sur les grilles de nos réchauds et peut chauffer trois fers à la fois. Un tampon fourni avec l'appareil permet d'obturer un des trous.

DIMENSIONS : Haut. 0m180. Diam. 0m180.

## SUPPORT N° 53

pour fers à repasser (modèle déposé). Ce support permettant de placer les fers à repasser la semelle en l'air est recommandé pour le repassage des rubans, dentelles et velours. Le fer étant fixe on fait aller et venir le ruban tendu entre les mains sans le déformer.

DIMENSIONS : Long. 0m180. Haut. 0m140.

## RECHAUDS POUR TAILLEURS

Nouveaux modèles, avec ou sans enveloppe.

### DIMENSIONS :

|                       |            |                   |       |
|-----------------------|------------|-------------------|-------|
| Haut. sans envel.     | 0m090.     | Haut. avec envel. | 0m180 |
| Dépense par brûleur : | 200 litres |                   |       |
| Nombre de fers        | 5          | 6                 | 7     |
| Numéros.....          | 1          | 2                 | 3     |
| Largeur.....          | 0m150      | 0m260             | 0m370 |
| Profondeur.....       | 0m290      | 0m290             | 0m290 |

## RECHAUDS POUR MENAGES, BLANCHISSEUSES ET TEINTURIERS

Avec ou sans enveloppe.

Haut. sans envel. 0m090. Haut. avec envel. 0m13

Dépense par brûleur : 180 litres.

|                 |       |       |       |       |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|
| Nombre de fers  | 8     | 9     | 10    | 12    |
| Numéros.....    | 1     | 2     | 3     | 4     |
| Largeur.....    | 0m160 | 0m290 | 0m400 | 0m520 |
| Profondeur..... | 0m230 | 0m230 | 0m230 | 0m230 |

## PLATEAUX SUPPORTS

Permettent de recevoir tous les détritres tombant du réchaud. Les plateaux 60 et 134 peuvent recevoir tous les réchauds sauf le 240. Le plateau 134 reçoit en outre le réchaud 210. Pour les réchauds rôtissoires munis du feu dessous, le plateau est nécessaire afin de ne pas brûler la table sur laquelle le réchaud est posé lorsque la rampe inférieure du réchaud est allumée. Ces plateaux se font émaillés à la couleur du réchaud et sont d'un entretien facile.

### DIMENSIONS

|                |       |       |        |
|----------------|-------|-------|--------|
|                | N° 60 | N° 75 | N° 134 |
| Longueur ..... | 0m500 | 0m525 | 0m590  |
| Largeur .....  | 0m350 | 0m415 | 0m345  |
| Hauteur .....  | 0m015 | 0m015 | 0m015  |

# CHALOT

Fer à gaz

Couvre-fer

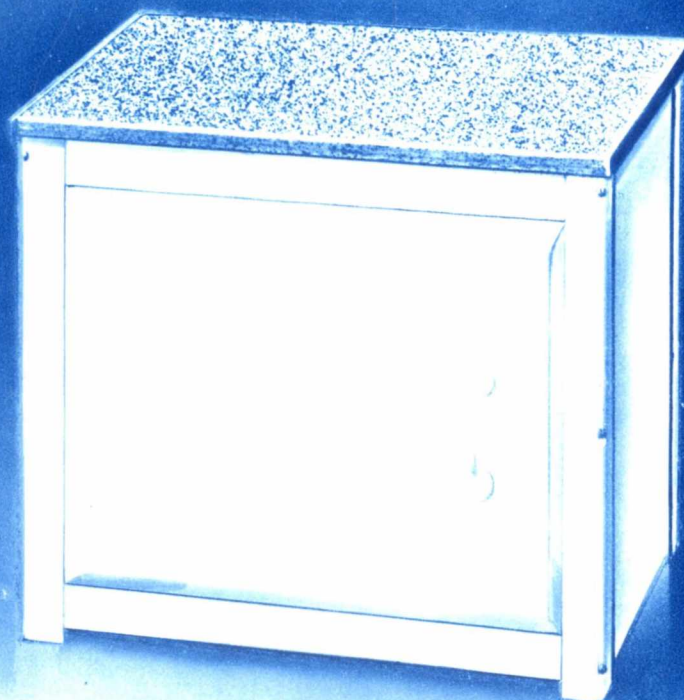
53

10

57

7





## TABLE - SUPPORT

N° 116

Cette table tout en fonte émaillée est destinée à recevoir tous les réchauds-fours, sauf le 240. De tous les réchauds plats, elle ne peut recevoir que le n° 200. Sa construction, quoique légère, est robuste. Ce support est très stable.

| DIMENSIONS        | Longueur | Largeur |
|-------------------|----------|---------|
| Empattement ..... | 0,50     | 0,34    |
| Dessus .....      | 0,57     | 0,38    |
| Hauteur .....     | 0,50     |         |

Cette même table se fait avec hauteur 0,60 (n° 132). Se fait en émail bleu, vert, gris, blanc.

## BUFFET-SUPPORT

TYPE N° 186

En tôle et fonte avec rayonnage intérieur galvanisé, fermeture hermétique de la porte par va-et-vient.

Le buffet type 186 convient pour tous nos réchauds-fours, sauf le n° 240.

### DIMENSIONS :

|                |      |
|----------------|------|
| Longueur ..... | 0,52 |
| Largeur .....  | 0,41 |
| Hauteur .....  | 0,47 |

### TYPE N° 240

Convient pour tous les réchauds y compris le 240.

### DIMENSIONS :

|                |      |
|----------------|------|
| Longueur ..... | 0,52 |
| Largeur .....  | 0,41 |
| Hauteur .....  | 0,47 |

Entièrement émaillé blanc, dessus fonte amovible, émail granité.

De tous les réchauds plats, ces buffets peuvent seul recevoir le n° 200

# CHALOT



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nos prix s'entendent net et au comptant. Les clients n'ayant pas de compte ouvert doivent joindre un mandat conforme à la commande ; dans le cas contraire, l'expédition est faite contre remboursement, frais de retour d'argent à la charge du client. Les prix faits par nos Représentants ne sont valables qu'après acceptation par notre Société.

### MODE D'EXPÉDITION

**PARIS :** livraison franco sauf pour appareils n° 295-297-180 et toutes les cuisinières mixtes, lorsqu'il s'agit d'une livraison directe au domicile d'un particulier pour le compte d'un client.

**BANLIEUE :** livraison par messenger en port dû (emballage gratuit sous paille et papier).

**PROVINCE :** sauf avis contraire, les expéditions sont faites en petite vitesse, tarif le plus réduit, frais de port et d'emballage à la charge du client.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires, même en port payé. Nous recommandons à nos clients de vérifier les colis en présence du livreur. En cas d'avarie, et pour profiter des avantages conférés par la loi RABIER, il est nécessaire de : 1°) faire des réserves sur le livre d'émargement de la gare ou sur la lettre de voiture du camionneur.

2°) procéder au déballage en présence d'un inspecteur de la Compagnie. Nous attirons l'attention de nos clients sur l'appréciation de certaines gares qui se basent sur le bon état extérieur de l'emballage pour décliner toute responsabilité.

### DELAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison que nous nous efforçons toujours de réduire au minimum ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne peuvent en aucun cas nous engager ; un retard ne peut donner lieu à l'annulation de la commande ou au versement de dommages-intérêts sauf conventions spéciales.

### CONDITIONS DE PAIEMENT

Toutes nos factures sont payables à PARIS. En cas de contestation le Tribunal de Commerce de la Seine est seul compétent. Nos traites et acceptations de règlement n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

### PIÈCES DE RECHANGE

Nous éditons un catalogue de pièces de rechange qui permettra à nos clients de passer les commandes de pièces de façon très précise. Nous recommandons en tout cas de bien préciser le numéro de l'appareil auquel cette pièce est destinée et si la pièce est brute ou émaillée ; préciser dans ce cas la teinte de l'émail.

### GARANTIE

Nos appareils sont garantis contre tous vices de construction pendant un an, cette garantie étant limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses sans que nous ayons à participer aux frais de main-d'œuvre nécessités par la pose ou la dépose de ces pièces.

Les gravures des appareils ne sont données qu'à titre indicatif et ne peuvent constituer pour nous un engagement quant à la physionomie et aux détails de construction que nous pouvons être amenés à modifier en cours de fabrication.



# ÉTABLISSEMENTS **CHALOT**

SOCIÉTÉ ANONYME - CAPITAL 9 MILLIONS

**110-112, AVENUE PHILIPPE-AUGUSTE  
PARIS (11<sup>e</sup>) - Tél. Roq. 99-11 3 lignes groupées**

MAGASIN D'EXPOSITION  
38, BOULEV. MAGENTA  
— PARIS (10<sup>e</sup>) —  
TÉLÉPHONE BOTZARIS 23 49

USINES A  
VAUJOUR  
(Seine-et-Oise)