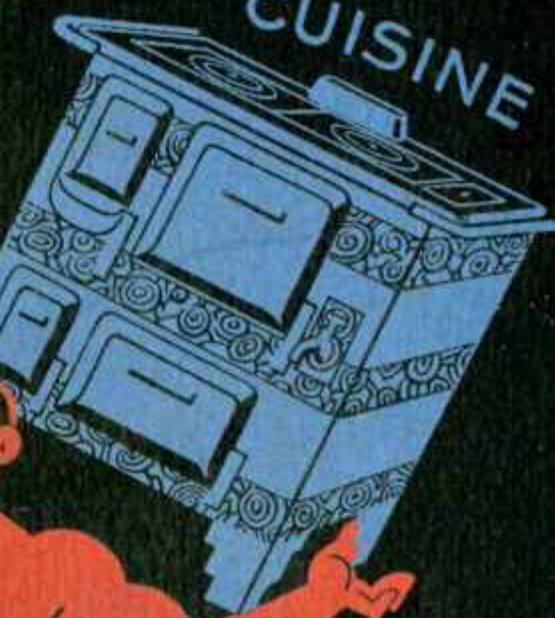


FONDERIES

CHAUFFAGE

DE

CUISINE



D'APRES DRANSY, CREATION VERCASSON

ROSIÈRES

BOURGES

ANNÉE 1934

TARIF N° 54

PALETTE
DES
ÉMAUX

1 4

2

5

3

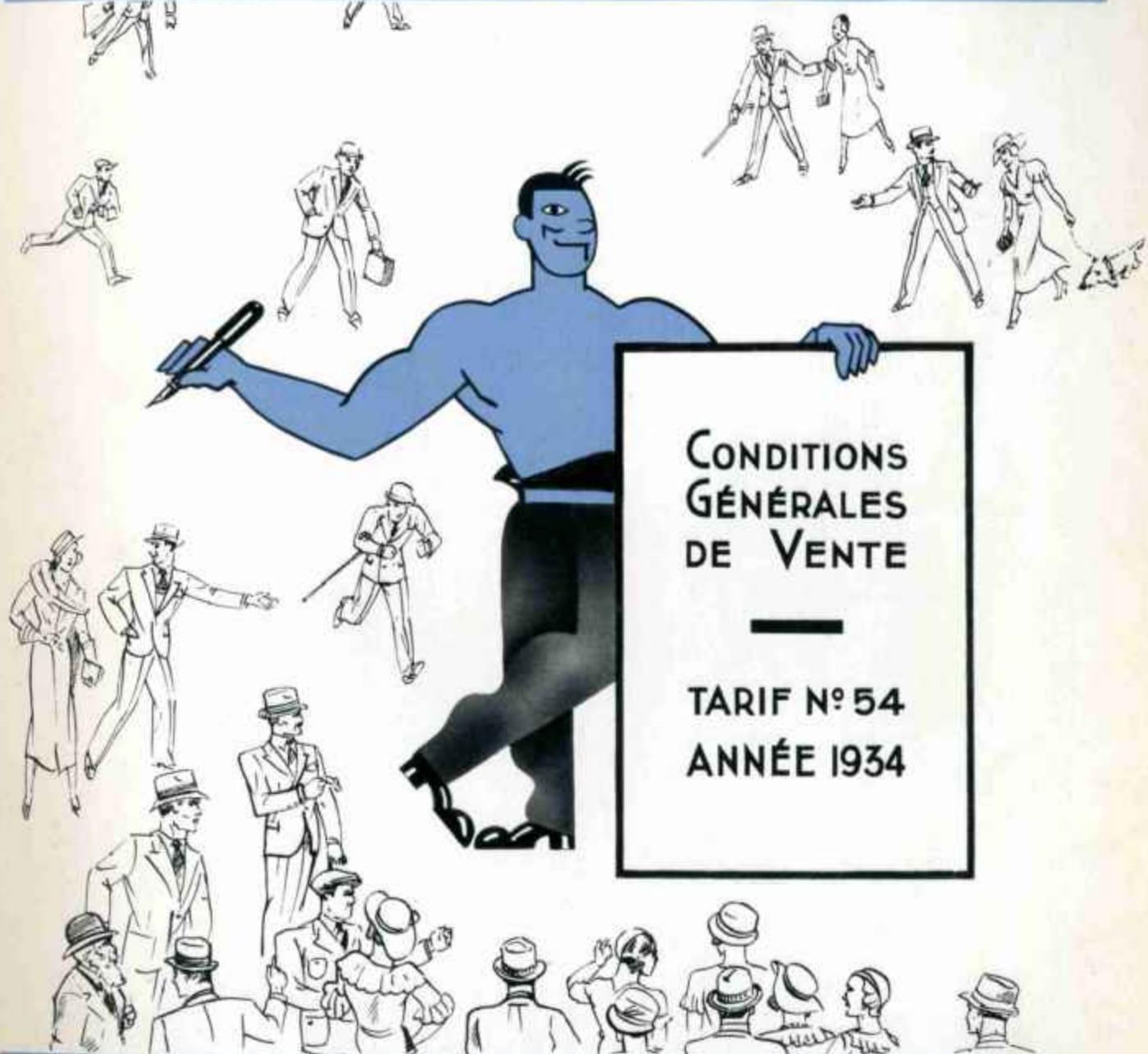
6

FONDERIES de ROSIERES à BOURGES

- 1. BLEU CÉRAMIQUE
- 2. VERT CÉRAMIQUE
- 3. IVOIRE UNI

- 4. BRUN CÉRAMIQUE
- 5. GRIS CÉRAMIQUE
- 6. AUBERGINE

Société Anonyme des Usines de Rosières



Le personnage publicitaire représenté dans ce TARIF
a été établi d'après DRANSY, création VERCASSON.

Conditions Générales de Vente

COMMANDES ET LIVRAISONS

L'envoi des tarifs n'engage pas la Société à l'exécution des commandes, qu'elle peut toujours refuser.

Les demandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé ; s'il y a retard, l'expédition sera toujours valablement faite et ne pourra être refusée à l'arrivée, à moins que le client n'ait fixé un délai de livraison et que nous ayons accepté expressément ce délai par lettre.

Le retard dans la livraison ne peut donner lieu à des dommages-intérêts qu'autant que des conditions spéciales de livraison fixant notamment le taux de ces dommages-intérêts auront été stipulées sur la commande et acceptées par nous.

Les commandes seront notées **SANS AUCUN ENGAGEMENT DE DÉLAI NI DE CONDITIONS**. Elles prendront rang suivant l'ordre d'arrivée et elles **SERONT FACTURÉES AUX PRIX EN VIGUEUR AU MOMENT DE L'EXPÉDITION**.

La Société se réserve le droit d'annuler les ordres qui n'auraient pu être expédiés dans le délai de un mois.

Tous les cas de force majeure déchargeant la Société de tous dommages-intérêts et de toute responsabilité généralement quelconque.

L'incendie, la guerre, les émeutes, l'arrêt de la circulation sur les voies ferrées, les grèves partielles ou totales pour quelque cause que ce soit, ou tous autres événements quelconques entraînant la réduction forcée de la production ou la destruction de marchandises en magasin seront considérés comme cas de force majeure.

EXPÉDITIONS

Nos marchandises sont vendues prises dans nos usines et voyagent aux risques et périls des destinataires, même quand nous expédions contre remboursement, ou quand nous accordons sur facture, à titre de supplément de remise, la ristourne de transport.

Toutes les expéditions sont faites en port dû et, sauf indications contraires, en P. V. au tarif le plus réduit.

Les frais de comptage, s'il est demandé par le client, seront à sa charge.

Des modifications de la taxe indiquée au départ pouvant être apportées sur les récépissés par les Compagnies de chemins de fer, le destinataire bénéficiant de la ristourne du transport devra payer la somme qui lui sera réclamée à l'arrivée de la marchandise, quand bien même il y aurait une différence avec le chiffre porté sur la facture. Nous donnerons crédit de cette différence au client, contre remise du récépissé au destinataire et d'une autorisation pour demander détaxe.

Les envois par wagon complet ne peuvent être faits pratiquement dans un délai normal que si le tonnage commandé dépasse très sensiblement cinq tonnes, permettant d'y trouver un disponible suffisant pour composer le wagon.

MANQUANTS OU AVARIES

Nos marchandises étant vérifiées au départ par un agent de la Compagnie d'Orléans sur notre embranchement particulier, nos clients devront s'assurer à l'arrivée que les marchandises sont conformes à l'avis d'expédition en vérifiant non pas seulement le nombre des colis, mais aussi leur nature (à cause des mélanges qui peuvent se produire en cours de route).

Nous recommandons à nos clients de bien vérifier toutes les marchandises, aussi bien celles expédiées sous paille ou en caisse que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison.

En cas de manquante, ils les signaleront au chef de gare, en le priant de réclamer tout de suite à la gare expéditrice les pièces non arrivées, et pourront se faire indemniser de leur valeur par la Compagnie au cas où ces pièces ne seraient pas retrouvées.

En cas d'avaries, les clients auront à régler eux-mêmes le litige avec la Compagnie au mieux de leurs intérêts, sans que nous ayons à intervenir, nos marchandises étant en effet vendues prises à notre embranchement pour être expédiées aux risques et périls des destinataires.

Pour ces avaries et ces manquants, le destinataire doit faire sur le livre d'embarquement de la gare des réserves précises (quelques raisons que puisse invoquer le chef de gare qui cherche naturellement à dégager la responsabilité de la Compagnie), les confirmer par lettre recommandée dans les trois jours, inviter le chef de gare à reconnaître les avaries ou les manquants et à les constater sur la lettre de voiture ; sinon, il agira prudemment en refusant momentanément de prendre livraison.

Les chefs de gare prétendent par exemple que, si l'avarie est survenue, c'est que la marchandise n'était pas emballée. Le destinataire aura soin de leur opposer que les Compagnies ne peuvent se prévaloir de ce défaut de conditionnement que pour les marchandises que le commerce a coutume d'emballer.

De même, les chefs de gare chercheront à s'appuyer sur ce fait que nos marchandises ont été chargées sur un embranchement particulier et que l'avarie provient d'un mauvais chargement : cela ne suffit pas, car les Compagnies sont obligées de prouver par les moyens de droit qu'il y a eu mauvais chargement au départ et, de plus, que l'avarie est la conséquence de ce mauvais chargement.

Tous nos chargements sont faits par un personnel expérimenté qui procède toujours de la même façon et ils sont VÉRIFIÉS PAR L'AGENT DE LA COMPAGNIE D'ORLÉANS DÉTACHÉ À NOTRE EMBRANCHEMENT. Par suite, nous déclinons toute responsabilité pour le cas où les transporteurs invoqueraient la cause de mauvais chargement ou d'insuffisance d'emballage, nos marchandises étant vendues prises à notre embranchement pour être expédiées aux risques et périls des destinataires dans les conditions habituelles d'emballage et de chargement que nos clients acceptent du fait de traiter avec nous.

Les Compagnies sont absolument responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux. Elles ne peuvent être exonérées de cette responsabilité que si elles PROUVENT que l'avarie provient d'un cas de force majeure ou du vice propre de la chose.

Dans le cas où le destinataire éprouverait des difficultés pour obtenir le paiement des objets avariés ou leur remplacement gratuit, il devra refuser d'acquitter la lettre de voiture et nous aviser du litige ; nous le renseignerons sur la marche à suivre pour qu'il obtienne satisfaction.

REEMPLACEMENT DES PIÈCES AVARIÉES

Pour la remise en état des articles avariés, le destinataire a à sa disposition **DEUX PROCÉDÉS :**

a) **FAIRE RETOURNER EN SERVICE LES ARTICLES AVARIÉS** par la gare destinataire à la gare expéditrice (Saint-Florent-sur-Cher en général, ou Bourges pour les articles Pétrélec) pour réexpédition en service après remplacement ou remise en état.

Le retour en service étant **toujours très long**, ce procédé n'est donc à conseiller que pour les appareils qui nécessitent l'intervention de l'Usine pour leur remise en état et pour les pièces qui ne présentent aucun caractère d'urgence.

b) Lorsque le destinataire, au contraire, désire pouvoir disposer rapidement de ses marchandises, il a intérêt à se mettre d'accord avec sa gare pour nous **COMMANDER CONTRE FACTURE A LUI-MÊME** (directement ou par son grossiste) les pièces de remplacement, à charge par la gare, bien entendu, de lui en rembourser la valeur et le temps passé pour la remise en état, le cas échéant.

Il faut évidemment dans ce cas que le destinataire **PRENNE LIVRAISON DES ARTICLES AVARIÉS**, pour que la gare ne les retourne pas à l'Usine expéditrice, retour qui risquerait de donner lieu à « un remplacement en service » qui formerait **DOUBLE EMPLOI** avec la commande passée.

Nos marchandises voyageant aux risques et périls des destinataires, ceux-ci ont TOUTE LIBERTÉ pour adopter CELUI DES DEUX PROCÉDÉS QUI LEUR PARAIT LE PLUS CONFORME A LEURS INTÉRêTS. — Il n'y a pas de règle générale, c'est une question d'espèce et de bon sens, et nous leur conseillons d'adopter le deuxième procédé aussi souvent qu'ils le pourront.

EMBALLAGES

Tous les objets nécessitant un **emballage spécial en caisse** non prévu dans le prix de l'appareil seront grevés des frais ci-dessous. Les prix des emballages sont **nets** et fixés comme suit :

En caisse à claire-vole	12 francs /	le mètre carré de surface développée.
En caisse pleine	20 —	
Emballage léger pour pièces détachées	3 p. 100 du prix porté sur le tarif.	

Des emballages ne sont pas repris.

DÉFAUTS DE FABRICATION

Toute marchandise percée ou défectueuse par le fait de la fabrication sera remplacée gratuitement aussitôt qu'elle aura été **vérifiée après son retour** à l'Usine.

Notre responsabilité pour ces pièces est strictement limitée au remplacement pur et simple, port à notre charge, sans que nous ayons à supporter d'autres frais, quels qu'ils soient.

RETOURS

Les clients ayant des marchandises à nous retourner devront nous en aviser et attendre nos instructions avant de faire l'expédition. Tous les retours qui seront effectués sans notre consentement seront refusés.

L'expédition des marchandises rentrées (exception faite pour les articles Pétrélec) devra être faite à notre adresse, en gare de Saint-Florent-sur-Cher (pour faire suivre sur notre embranchement particulier).

Les pièces qui ne correspondent pas aux articles figurant au présent tarif ne peuvent être reprises qu'au prix de la fonte brute

MODÈLES

Le port des modèles envoyés est à la charge du client.

L'Usine n'accepte aucune responsabilité pour la détérioration ou la perte des modèles qui lui sont confiés, quels qu'en soient les auteurs, les causes ou les circonstances.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Le tarif 54 auquel ces conditions sont applicables **annule et remplace les précédents**.

Les prix ne sont pas garantis pour les besoins annuels de nos clients ; ils ne sont valables que jusqu'à nouvel avis.

Les dimensions, poids, contenances indiquées à l'album ne sont qu'approximatifs.

Nos voyageurs ou représentants n'ont aucun pouvoir pour traiter les marchés ni changer nos conditions. Leurs propositions ne seront valables qu'après notre acceptation.

Il est expressément stipulé que toutes clauses exprimées en marge ou dans le corps des lettres ou des feuilles de commande de nos clients et contraires aux clauses et conditions générales de vente et de paiement ci-dessus ne peuvent nous être opposées, si elles n'ont fait l'objet d'un accord préalable et spécial.

PAIEMENT

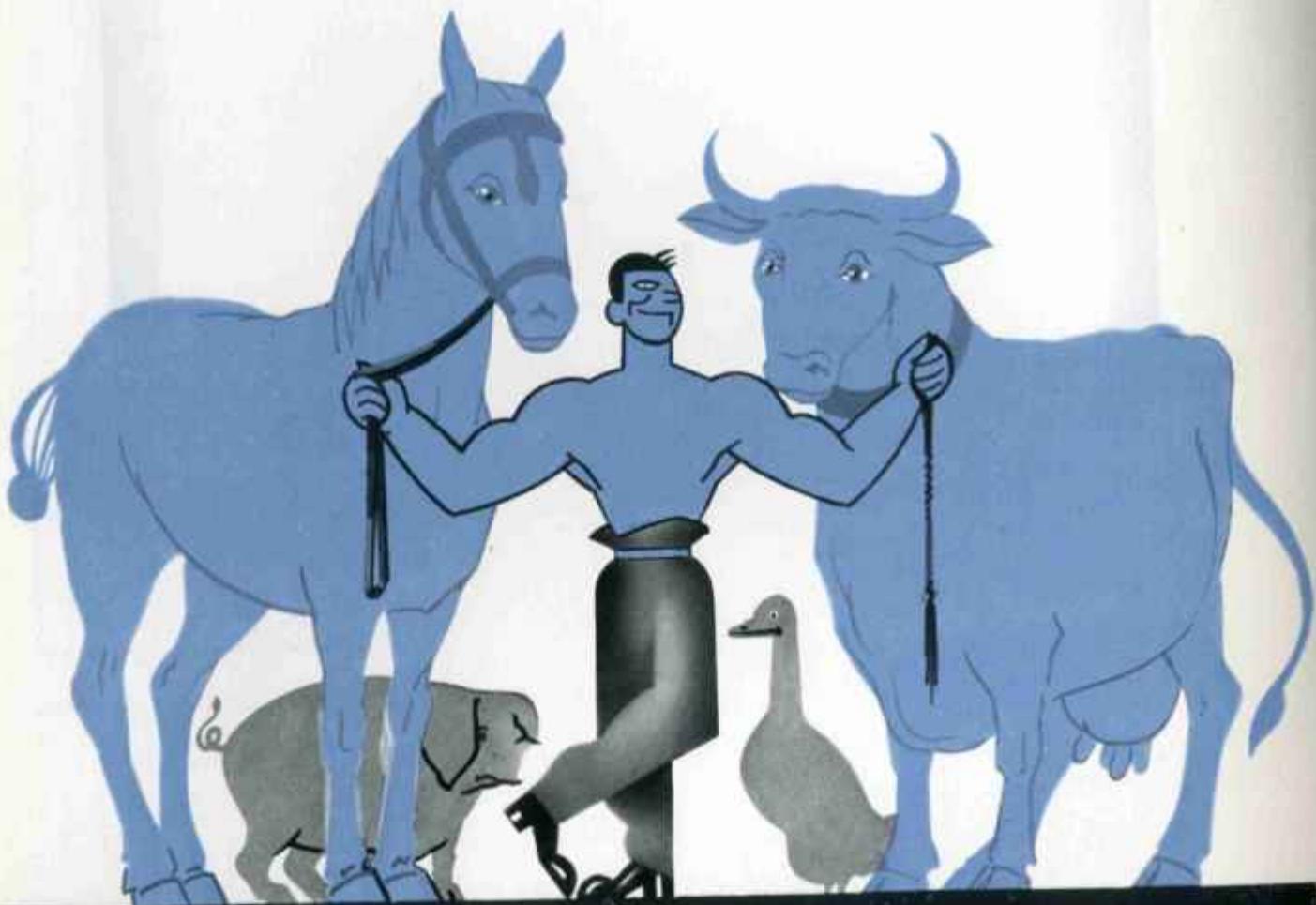
Le paiement de nos factures doit toujours être effectué à fin de mois, et tout retard apporté à leur règlement entraîne la modification de l'escompte.

VENTE AU DÉTAIL

L'acheteur s'engage à prélever pour la vente au détail de nos produits le bénéfice normal habituel pour les ventes de cette nature et à ne pas les offrir à vil prix sous prétexte de réclame.

Les maisons de gros s'engagent à imposer la même obligation à leur clientèle de détail.

EN CONSÉQUENCE, NOS APPAREILS DOIVENT ÊTRE CÉDÉS AU CONSOMMATEUR AUX PRIX DE NOTRE TARIF, CORRIGÉS, S'IL Y A LIEU, DES MODIFICATIONS EN VIGUEUR AU MOMENT DE LA VENTE



AUGES ET BACS

TARIF A



BACS A PORCS ET A BESTIAUX

A BOUTS RONDS



A BOUTS CARRÉS



BACS A PORCELETS



Profondeur 0^m13. — Largeur extérieure 0^m24.

N°	Longueur extérieure en mètres.	Contenance en litres.	PRIX bruts.
1	0,78	15	45 »
2	1,00	19	55 »
3	1,25	24	65 »
4	1,50	29	75 »
5	1,75	34	90 »
6	2,00	40	110 »

Profondeur 0^m16. — Largeur extérieure 0^m30.

N°	Longueur extérieure en mètres.	Contenance en litres.	PRIX bruts.
1	0,77	22	53 »
2	1,02	30	65 »
3	1,28	38	77 »
4	1,50	46	95 »
5	1,78	54	120 »
6	2,01	62	140 »

Profondeur 0^m195. — Largeur extérieure 0^m36.

N°	Longueur extérieure en mètres.	Contenance en litres.	PRIX bruts.
0	0,60	27	70 »
1	0,76	32	75 »
2	1,00	44	100 »
3	1,24	58	120 »
4	1,50	70	145 »
5	1,75	82	165 »
6	2,00	95	190 »

N°	Longueur extérieure en mètres.	Largeur extérieure en mm.	Profondeur en mm.	Contenance en litres.	PRIX bruts.
1	0,78	355	150	30	53 »
2	1,03	355	150	40	70 »
3	1,27	355	150	50	80 »
4	1,53	355	150	60	95 »
5	1,74	355	150	70	110 »
6	2,00	355	155	80	125 »
7	2,55	415	195	140	225 »
8	3,04	420	195	165	250 »

N°	Longueur extérieure en mètres.	Largeur extérieure en mm.	Profondeur en mm.	Contenance en litres.	PRIX bruts.
1	1,00	240	75	15	48 »
2	1,25	240	75	19	56 »
3	1,50	240	75	23	65 »



BACS MILITAIRES

A SCELLEMENTS SANS ANNEAU



Série 1 n° 1.

Séries.	Longueur extérieure.	Largeur extérieure.	Longueur intérieure.	Largeur intérieure.	Profondeur.	Contenance (litres).	PRIX	
							Brut.	Émaillé.
I n° 1 M	0°70 0°64	0°385 0°325	0°65 0°60	0°335 0°285	0°185 0°178	30 20	65 » 50 »	102 » 76 »



Série M.

MANGEOIRS POUR CHEVAUX

A SCELLEMENTS ET ANNEAU DÉMONTABLE

Longueur extérieure.	Largeur extérieure.	Longueur intérieure.	Largeur intérieure.	Profondeur.	Contenance (l' res.).	PRIX	
						Brute.	Émaillée.
0°69	0°355	0°66	0°29	0°16	25	90 »	134 »



Modèle F de face.

Rayon intérieur.	Largeur du bord.	Contenance (litres).	PRIX	
			Brute.	Émaillée.
0°36	0°03	20	65 »	98 »



Modèle K n° 1 d'angle.

AUGE A VOLAILLES

Longueur extérieure.....	0°505	PRIX, brute.	PRIX, émaillée.
Largeur extérieure.....	0°230		
Profondeur.....	0°075	18 »	27 »





BUANDERIES

BUANDERIES TOUT FONTE

TYPE PERFECTIONNÉ A ARRÊT DE FLAMME

(MODÈLE DÉPOSÉ)



Buanderie modèle RB.

Les fourneaux présentent un dispositif d'ailettes dans le foyer qui en renforcent considérablement la solidité.



Chaudière ordinaire.

Tous les fourneaux et chaudières sont marqués « Rosières ».



Chaudière à goulotte

ACCESSOIRES EN FONTE POUR LES BUANDERIES ROSIÈRES



Couvercle A en une pièce.



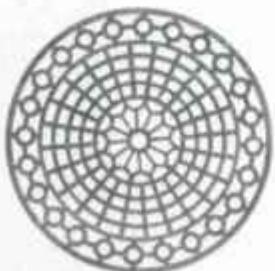
Couvercle B en 2 pièces.



Couvercle C en deux pièces.



Cheminée.



Grille faux-fond.



Hausse.



Grille.



Cloche avec couvercle.



Corbeille à houille.

PRIX DES BUANDERIES EN FONTE, TYPE PERFECTIONNÉE ROSIÈRES

Numéros ou contenances en litres	20	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200	300	500
Buanderie RA ou RB (avec couvercle A ou B). Buanderie RC (avec couvercle C)	185 »	210 »	235 »	255 »	280 »	315 »	340 »	375 »	435 »	525 »	675 »	1260 »	2100 »
Fourneau complet.....	115 »	126 »	143 »	153 »	165 »	185 »	195 »	212 »	235 »	300 »	360 »	680 »	1125 »
Chaudière sans goulotte.....	50 »	62 »	67 »	75 »	85 »	95 »	105 »	118 »	145 »	160 »	225 »	420 »	750 »
Total : Buanderie R (simple sans couvercle).	165 »	188 »	210 »	228 »	250 »	280 »	300 »	330 »	380 »	460 »	585 »	1100 »	1875 »
Couvercles :													
A 1 pièce (demi-bombé)	20 »	22 »	25 »	27 »	30 »	35 »	40 »	45 »	55 »	65 »	90 »	160 »	225 »
B 2 pièces (bombé).....	»	22 »	25 »	27 »	30 »	35 »	40 »	45 »	55 »	65 »	90 »	160 »	225 »
C 2 pièces (extra-bombé).....	»	»	»	40 »	46 »	53 »	64 »	68 »	87 »	98 »	130 »	»	»
Plus-value :													
Pour goulotte non taraudée	14 »	14 »	14 »	18 »	18 »	18 »	18 »	18 »	22 »	22 »	22 »	22 »	22 »
— taraudée	24 »	24 »	24 »	28 »	28 »	28 »	28 »	28 »	32 »	32 »	32 »	32 »	32 »
Pour robinet	25 »	25 »	25 »	25 »	25 »	25 »	25 »	25 »	32 »	32 »	32 »	32 »	55 »
Accessoires :													
Cloche avec couvercle.....	40 »	48 »	54 »	59 »	70 »	79 »	100 »	104 »	120 »	140 »	170 »	262 »	»
Corbeille à houille	17 »	21 »	24 »	26 »	29 »	31 »	32 »	34 »	38 »	43 »	43 »	55 »	82 »
Grille faux-fond	20 »	24 »	24 »	29 »	29 »	35 »	35 »	40 »	40 »	43 »	43 »	55 »	90 »
Hausse	47 »	58 »	60 »	(8 »)	76 »	84 »	94 »	105 »	125 »	150 »	170 »	250 »	»
Pièces de rechange :													
Fourneau seul (sans accessoires)	90 »	100 »	115 »	122 »	132 »	148 »	155 »	170 »	189 »	244 »	306 »	603 »	1029 »
Cendrier	8 »	8 »	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14 »	15 »	22 »	22 »	30 »	25 »
Grille	4 »	5 »	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	11 »	12 »	14 »	14 »	26 »	31 »
Porte	5 »	5 »	5 »	6 »	6 »	6 »	7 »	7 »	7 »	8 »	8 »	9 »	16 »
Pieds (l'un)	2 »	2 »	2 »	2 »	2 »	250	250	250	3 »	3 »	3 »	3 »	6 »
Cercle intérieur du couvercle bombé B	»	17 »	19 »	20 »	22 50	26 »	30 »	35 »	44 »	52 »	75 »	135 »	195 »
Petit couvercle du couvercle bombé B	»	5 »	6 »	7 »	7 50	9 »	10 »	10 »	11 »	13 »	15 »	25 »	30 »
Cercle inférieur du couvercle extra-bombé C	»	»	»	10 »	11 »	13 »	15 »	16 »	18 »	20 »	24 »	»	»
Petit couvercle du couvercle extra-bombé C	»	»	»	10 »	11 »	13 »	15 »	16 »	18 »	20 »	24 »	»	»
Petit couvercle de cloche	6 »	8 »	9 »	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14 »	15 »	17 »	21 »	»

ÉMAILLAGE. Les Chaudières et les Couvercles B de 20 à 100 LITRES peuvent être émaillés avec plus-value de 70 %.

Voir, page 10, les caractéristiques des Buanderies.



TARIF B

**CARACTÉRISTIQUES
DES BUANDERIES
EN FONTE**


Numéro sur le fourneau..... (ou contenance de la chaudière seule.)	20	30	40	50	60	70	85	100	120	150	200	300	500
Chiffre sur le couvercle (puis contenance couvercle et chaudière).... A ou B..... C.....	23 »	36 »	49 »	59 69	71 84	86 96	104 112	122 130	146 161	175 201	230 260	322 326	525 526
Poids approximatif de la buanderie..... Kg	47	63	75	84	95	112	131	155	174	206	276	430	645
Dimensions de la chaudière.	Diamètre ... m	412	478	506	540	562	608	651	682	733	783	847	980
	Profondeur	—	184	210	245	258	278	295	310	325	353	360	448
Diamètre intérieur des fourneaux	—	477	560	575	623	636	690	738	773	840	885	935	1.080
Diamètre extérieur des buses des fourneaux	—	90	97	104	111	118	132	139	146	146	160	175	200
Hauteur totale de la buanderie avec ses pieds sans le couvercle	m	460	545	580	585	620	635	665	685	710	735	800	860
	kg												

AVIS IMPORTANT. — Les accessoires ne sont envoyés que sur commande.

Quand on commandera, « BUANDERIE » : on enverra le Fourneau complet, la Chaudière et le COUVERCLE B.

Si on désire une Buanderie / avec COUVERCLE A, commander « BUANDERIE RA ».
avec COUVERCLE C, commander « BUANDERIE RC ».
sans COUVERCLE, commander « BUANDERIE sans COUVERCLE ».

CHAUDIÈRES ET COUVERCLES DE BUANDERIES EN TOLE D'ACIER


Chaudière.

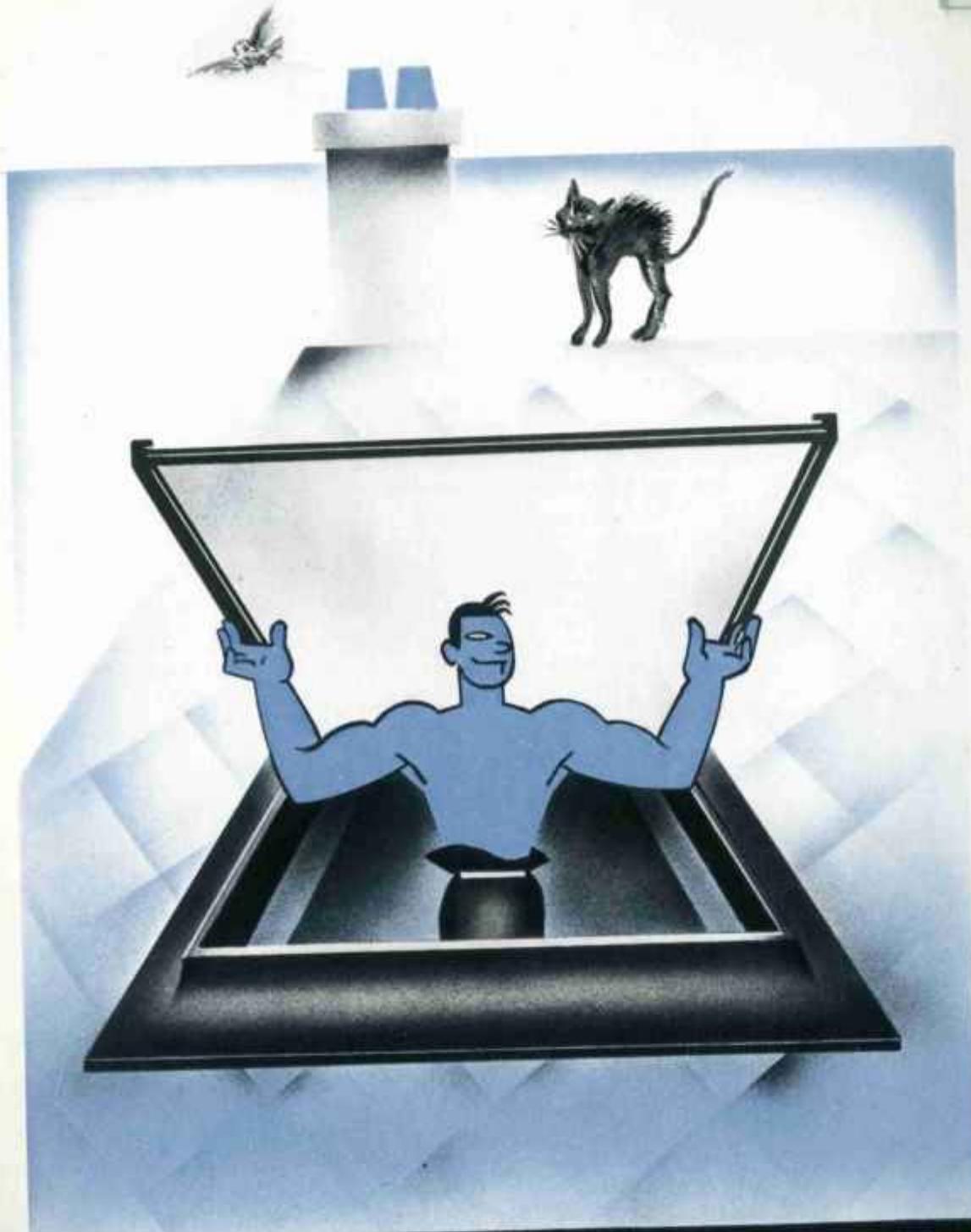
MÊMES REMISES
que sur les Buanderies fonte.

Couvercle (une pièce).

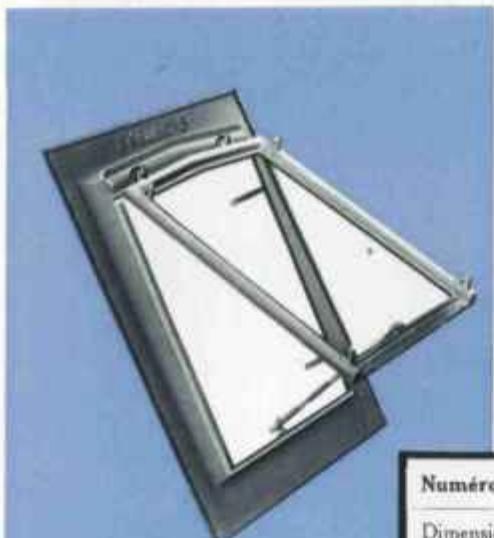
Numéros	50	60	70	85	100	120	150	200	300
PRIX } Chaudière tôle ordinaire	78 »	86 »	95 »	105 »	115 »	140 »	155 »	180 »	250 »
	— galvanisée.....	91 »	106 »	120 »	131 »	142 »	168 »	188 »	320 »
PRIX } Couvercle (une pièce) tôle verme au feu	21 »	23 »	25 »	28 »	30 »	33 »	38 »	48 »	69 »
	— galvanisée.....	27 »	29 »	34 »	38 »	40 »	43 »	53 »	70 »

Chaudière avec goulotte unie à bouchon..... Supplément de 20 fr.
— avec goulotte taraudée et robinet..... — de 48 fr. (n° 50 à 100) ou 62 fr. (n° 120 à 300).

Les chaudières en tôle sont livrées avec un enduit protecteur contre la rouille. Le couvercle est livré verni.



CHASSIS A TABATIÈRE



CHASSIS MODÈLE A POUR ARDOISES OU TUILES PLATES

Numéros.....	0	1 (*)	2 (*)	3 (*)	4 (*)	5
Dimensions de jour <small>m/m</small>	380 240	400 270	450 300	490 360	550 420	610 470
Dimensions extérieures... —	580 370	610 400	665 450	720 520	805 585	860 650
PRIX.....	22 »	25 »	31 »	36 »	44 »	49 »

Numéros.....	6	7	8	9	10	11
Dimensions de jour <small>m/m</small>	620 500	710 580	760 620	850 660	1.020 810	1.510 1.010
Dimensions extérieures... —	880 690	940 755	1.010 810	1.120 860	1.270 1.010	1.780 1.230
PRIX.....	57 »	63 »	73 »	92 »	114 »	182 »

(*) Les châssis marqués d'un (*) sont fabriqués à la machine et peuvent être livrés très rapidement.

CHASSIS MODÈLE AR ÉTANCHE A RECOUVREMENT POUR ARDOISES OU TUILES PLATES

Numéros.....	2	4	6	8
Dimensions de jour <small>m/m</small>	450 300	550 420	620 500	760 620
Dimensions extérieures... —	665 450	805 585	880 690	1.010 810
PRIX.....	34 »	48 »	63 »	80 »

CHASSIS MODÈLE AK A DOUBLE RECOUVREMENT POUR TUILES MÉCANIQUES

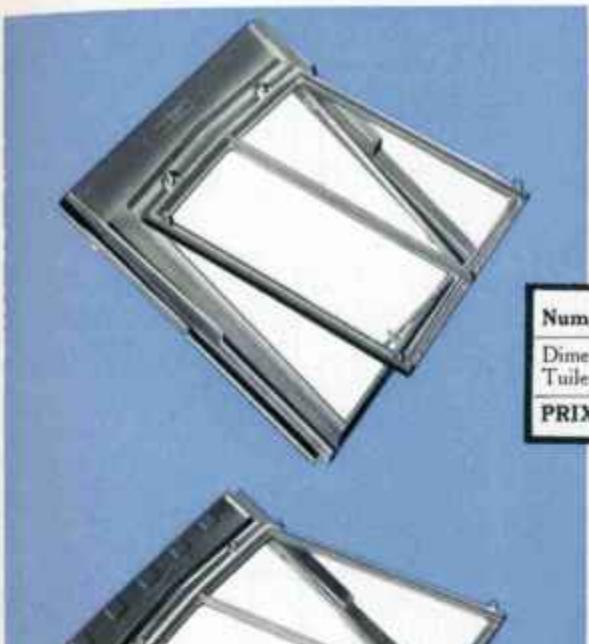
(Altkirch, Saint-Vit, Dannemarie, Forbach...)

Numéros	2	3
Dimensions de jour... <small>m/m</small>	520 280	500 530
Tuiles déplacées ...	2 sur 2	2 sur 3
PRIX	54 »	75 »

TARIF D

CHASSIS

POUR TUILES MÉCANIQUES



MODÈLE B. pour tuiles type Bourgogne

Numéros	1	2 (*)	3 (*)	4	5	6
Dimensions de jour ^{m/m}	260 320	570 310	560 510	900 510	900 720	900 900
Tuiles déplacées	1 sur 2	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3	3 sur 4	3 sur 5
PRIX	28 »	51 »	67 »	94 »	124 »	146 »

(*) Les châssis marqués d'un astérisque (*) sont fabriqués à la machine et peuvent être livrés très rapidement.



MODÈLE C. U. R. pour tuiles dites l' "Universelle" de Cancalon à Roanne (0 m. 435 X 0 m. 270)

Numéros	2	3	4
Dimensions de jour ^{m/m}	630 340	630 570	1.020 560
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3
PRIX	55 »	83 »	114 »



MODÈLE G. C. pour tuiles de Cancalon à Roanne, Boiron à Briennon, etc...

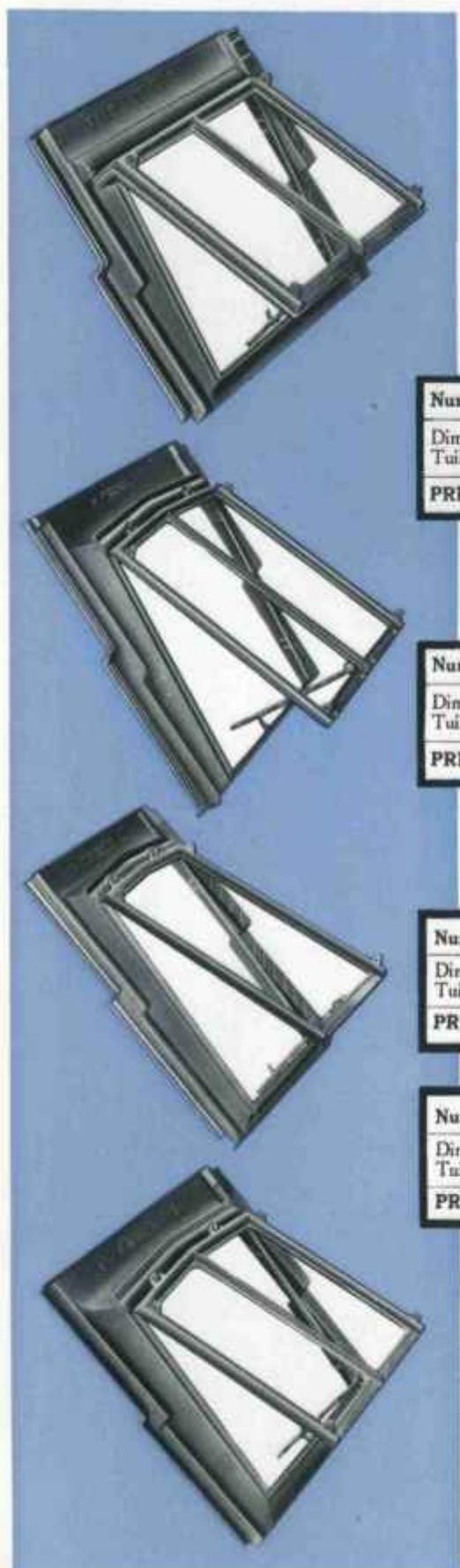
Numéros	2	3	4
Dimensions de jour ^{m/m}	620 290	620 490	980 490
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3
PRIX	52 »	67 »	94 »

Numéros	2	3	4
Dimensions de jour ^{m/m}	580 310	570 500	900 500
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3
PRIX	52 »	67 »	88 »

MODÈLE G. R. C. pour tuiles losangées (0 m. 410 X 0 m. 260)

De Roumazières, Vierzon, des Pyrénées, d'Argences, de Bourgogne, de Perrusson (tuiles croisées), etc...





CHASSIS POUR TUILES MÉCANIQUES

MODÈLE L. P. B. R. pour tuiles Lacabane,
de Puy-Blanc dites tuiles du Quercy (0 m. 335X0 m. 190)

Numéros	2	3	4
Dimensions de jour <small>m/m</small>	390 230	380 420	640 420
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3
PRIX	56 »	67 »	88 »

MODÈLE M. ou R. M. pour tuiles de Marseille,
de Bordeaux, de Coustou, de La Rochefoucauld, etc...

Numéros.....	1	2	3 (*)	4	5	6
Dimensions de jour <small>m/m</small>	240 270	590 270	560 440	900 440	900 670	900 880
Tuiles déplacées	1 sur 2	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3	3 sur 4	3 sur 5
PRIX.....	28 *	57 »	73 »	103 »	129 »	155 »

MODÈLE P. F. R. pour tuiles à tenailles de Lartigue,
Perrusson, Gluntz, etc... (0 m. 420X0 m. 250)

Numéros	2	3
Dimensions de jour <small>m/m</small>	370 270	560 490
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3

Numéros	2	3	4	5	6
Dimensions de jour <small>m/m</small>	450 220	460 400	790 410	800 600	800 790
Tuiles déplacées	2 sur 2	2 sur 3	3 sur 3	3 sur 4	3 sur 5
PRIX	49 »	63 »	77 »	110 »	120 »

MODÈLE S. V. pour tuiles de Beaussemblant,
Moirans, Chalon-sur-Saône, etc...

(*) Les châssis marqués d'un (*) sont
fabriqués à la machine et peuvent être
livrés très rapidement.

1/2 tuile pour châssis M, voir page 16.



TARIF D



CHASSIS POUR TUILES CREUSES
DE VENDÉE ET DE LORRAINE



MODÈLE TV (ÉCARTEMENT 0 m. 19)

Numéros	2 (*)	3 (*)	4	5
Dimensions de jour ^{m.} / _{m.}	310 290	530 290	580 490	800 670
Dimensions extérieures —	570 470	780 470	850 680	1070 850
PRIX	31 »	39 »	60 »	92 »

CHASSIS POUR TUILES CREUSES ONDULÉES

MODÈLE PT POUR PETITES TUILES
(ÉCARTEMENT 0 m. 23)

Numéros	1	2 (*)	3 (*)	3 bis	4	5	6
Dimens. de jour ^{m.} / _{m.}	260 110 450 230	550 410 640 610	810 600	1010 810	1260 1020		
Dimens. extér ... —	560 180 720 400	900 590 970 790	1120 810	1350 1000	1600 1225		
PRIX	14 »	34 »	52 »	81 »	92 »	124 »	166 »



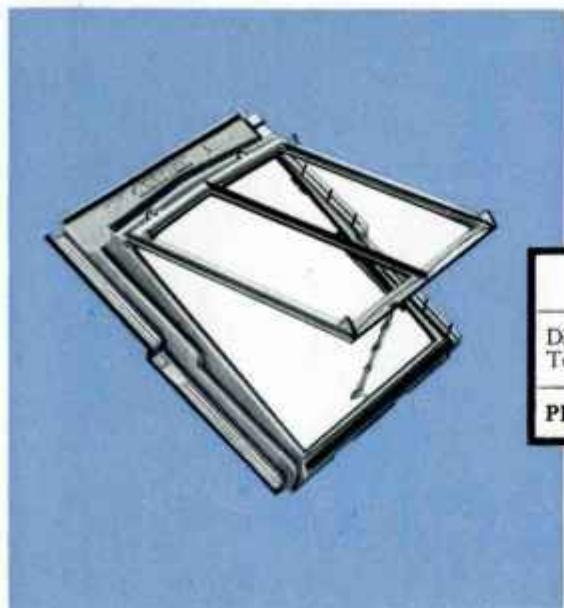
MODÈLE MT POUR MOYENNES TUILES
(ÉCARTEMENT 0 m. 25)

Numéros	2	3	4	5
Dimensions de jour ^{m.} / _{m.}	410 260	560 420	810 600	1030 810
Dimensions extérieures —	720 420	880 600	1140 840	1350 1050
PRIX	36 »	60 »	105 »	146 »

MODÈLE GT POUR GRANDES TUILES
(ÉCARTEMENT 0 m. 30)

Numéros	2	3	4	5
Dimensions de jour ^{m.} / _{m.}	400 250	630 490	1010 760	1280 1040
Dimensions extérieures —	800 470	980 740	1390 1040	1640 1330
PRIX	52 »	77 »	146 »	214 »

(*) Les châssis marqués d'un astérisque (*) sont fabriqués à la machine et peuvent être livrés très rapidement.



CHASSIS

pour tuiles de MOUSSEMPES à Biarritz

MODÈLE M. B. M.

Numéros.	2	3
Dimensions de jour	290×570	490×570
Tuiles déplacées	2×2	2×3
PRIX	59 »	75 »



1/2 TUILE POUR CHASSIS MODÈLE M.

Cette 1/2 tuile **symétrique** s'adapte indistinctement à droite ou à gauche du châssis.

Dimensions : 430×150 (recouvrement compris).

Prix 7 »

CRÉMAILLÈRES DE RECHANGE

PRIX : 390 fr. les 100 kilos.

Préciser, dans les commandes, le châssis auquel les crémaillères se rapportent.

CHASSIS À BASCULE

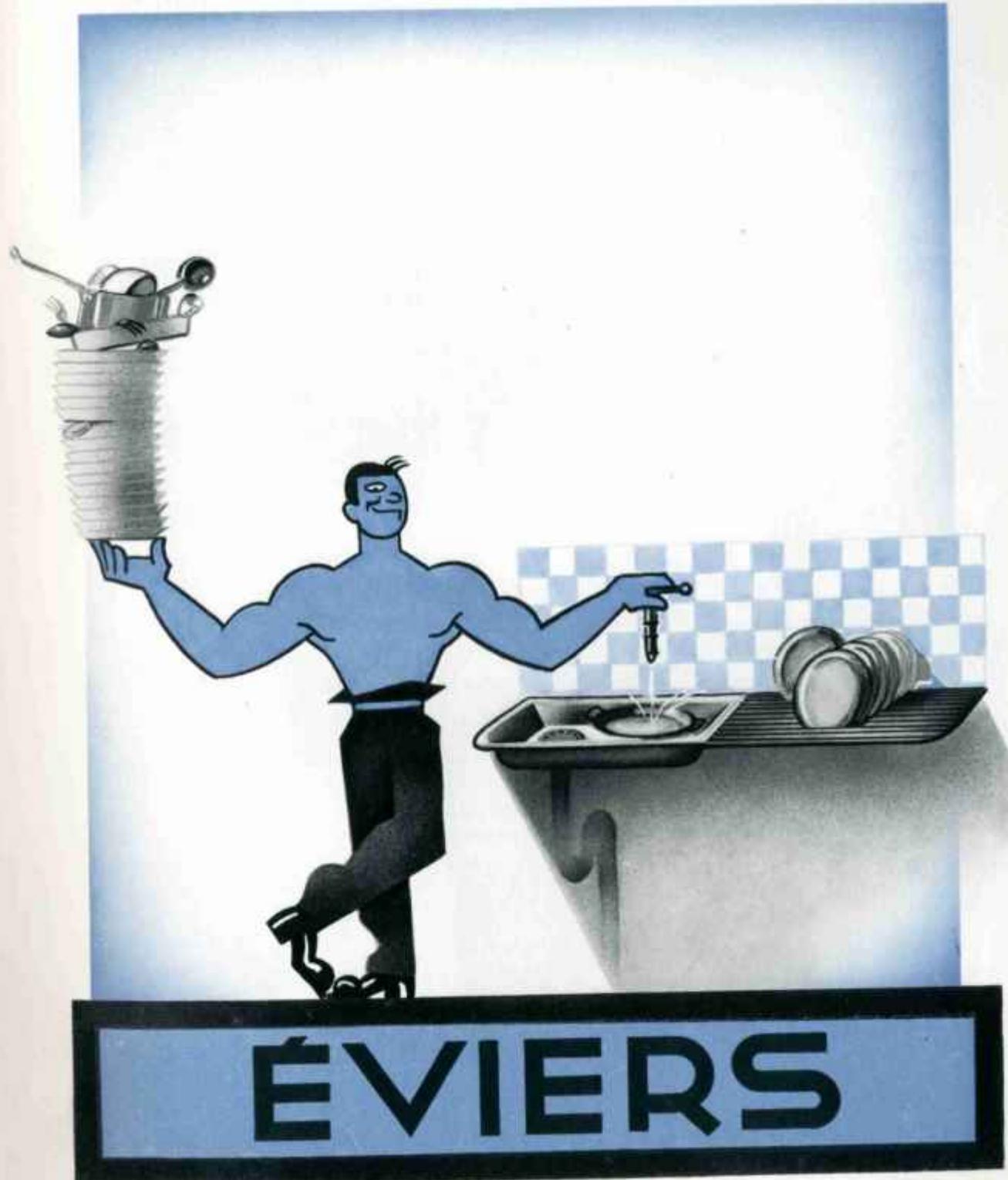
Tous les châssis peuvent être livrés avec le système à bascule, sans crémaillère, moyennant une plus-value de 25%.

PEINTURE

Sur demande, nous pouvons livrer les châssis peints au minimum avec les plus-values suivantes :

Peinture sur une face	5 %
— sur deux faces	8 %





ÉVIERS



« Standard ». Évier bord plat avec devant et côtés vernis.



Égouttoir (à gauche).



« Luxe ». Évier à bord arrondi avec devant et côtés émaillés.

Les évières « Standard » et « Luxe » ne sont fabriquées qu'avec trou au milieu et peuvent à volonté être munies du même égouttoir.

Type « STANDARD » — Profondeur : 9 $\frac{1}{2}$ in.						
Longueur (*)	40	50	60	70	80	90
Largeur (*)	—	40	43	46	48	50
PRIX (émaillé)	58 »	68 »	76 »	88 »	103 »	118 »
Avec grille fixe..	61 »	69 »	79 »	91 »	106 »	121 »

Type « LUXE » — Profondeur : 10 $\frac{1}{2}$ in.						
Longueur (*)	40	50	60	70	80	90
Largeur (*)	—	40	43	46	48	50
PRIX (émaillé)	68 »	78 »	88 »	103 »	123 »	143 »

Égouttoir de :	Longueur (*)	Largeur (*)	PRIX (émaillé)
40 $\frac{1}{2}$ in pour évières de 40 à 60 $\frac{1}{2}$ in.....	35	40	34 »
46 — — 70 à 90 —.....	35	46	38 »

Bien spécifier sur les commandes le modèle d'égouttoir désiré : à DROITE ou à GAUCHE.

(*) La longueur est comptée le long du mur, la largeur perpendiculairement au mur.



Évier à 1 plateau.
(Avec trou à l'opposé du plateau.)



Évier à 2 plateaux.
(Avec trou au milieu.)

Série A (Prof. 65 à 70 $\frac{1}{2}$ in.)	A 1 plateau.					A 2 plateaux.		
	101	102	103	104	105	205	206	207
Numéros.....								
Longueur totale	56	65	70	75	80	80	90	105
Largeur	30	30	35	40	40	35	38	40
Longueur de la cuvette	30	36	39	41	46	29	35,5	45
PRIX (émaillé)	52 »	57 »	63 »	73 »	78 »	73 »	83 »	98 »

En raison des faibles dimensions de la cuvette, l'évier n° 101 ne se fait qu'avec trou au milieu.
Sauf avis contraire, les évières à 1 plateau sont expédiées avec plateau à gauche.

Série B (Profondeur 90 $\frac{1}{2}$ in.)	A 1 plateau.				A 2 plateaux.	
	121	122	123	124	221	222
Numéros.....						
Longueur totale	75	80	85	90	100	110
Largeur	40	40	45	45	40	45
Longueur de la cuvette	41,5	46,5	51,5	56	49,5	59,5
PRIX (émaillé)	83 »	93 »	108 »	118 »	115 »	135 »

PORTE-SAVON PORTE-PLAT



N° 1 (100/65), 1 10
N° 2 (125/80), 1 40
Email uni.



1 et 2



3



N° 1 (diamètre 180),	3 " émail uni.
N° 2 (— 200),	3 50 —
N° 3 (— 230),	4 50 —

Numéros	1	2
Longueur.....	180	250
Largeur.....	140	175
PRIX émail gris céramique.....	6 "	10 "

COUPES ORNÉES - VASES - JARDINIÈRES



Numéros.....	VASES					JARDINIÈRES			COUPES ORNÉES (rondes).			
	1	2	3	4	5	1	2	3	Sans anses.	Avec anses.	11	12
Hauteur.....	200	225	250	275	300	125	150	175	205	265	205	265
Longueur.....	"	"	"	"	"	250	350	450	300	400	400	560
Largeur.....	135	170	180	200	225	130	180	240	300	400	400	560
PRIX	Bruts	8 "	20 "	24 "	32 "	39 "	10 "	17 "	42 "	25 "	40 "	35 "
	Argentés	11 "	24 "	29 "	39 "	47 "	12 "	22 "	52 "	30 "	50 "	44 "
	Emaillés (*)	14 "	29 "	35 "	52 "	66 "	17 "	35 "	75 "	45 "	75 "	60 "



(*) Les jardinières, coupes et vases ne sont émaillés qu'en gris céramique, ou, sur demande spéciale, en blanc.

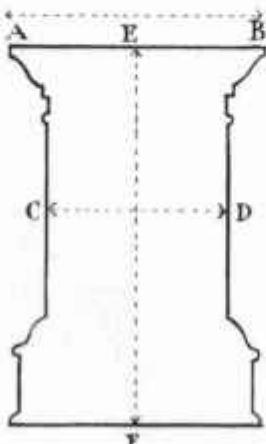


CHAUFFAGE, CUISINE

POÊLES A SOCLE



Série B. Avec porte et bavette.



Série D. Sans porte ni bavette.

Numéros.	Hauteur du corps sans pieds EF.	Diamètre du corps en haut AB.	Diamètre de la partie cylindrique CD.	Hauteur totale avec pieds sans le bouton.	Diamètre des buses.	Diamètre des grilles.	PRIX (Vernis)	
							Série B.	Série D.
1	295	195	155	500	90	145	52	56
2	315	210	160	520	90	150	55	—
3	320	230	175	530	90	163	58	56
4	355	235	180	560	90	165	63	—
5	380	245	190	580	90	175	67	64
6	395	265	200	620	97	190	79	—
7	425	285	215	650	97	205	92	88
9	505	335	255	720	97	245	143	138

Seuls les poêles n° 1, 3, 5, 7 et 9 sont fabriqués en série D.



POÊLES LYONNAIS

Série lourde à BUSE DESSUS ou DERRIÈRE

Numéros

Diamètre intérieur à l'emboîtement

Hauteur sans la buse

Dimensions des tuyaux : Buse derrière

pouvant s'adapter aux buses : Buse dessus

Poids approximatif

1

3

5

kg.

—

—

—

—

320 francs les 100 kilos.

Dessous et Cloches de rechange : 320 francs les 100 kilos.

Sauf avis contraire, le poêle lyonnais est livré avec buse dessus



CALORIFÈRE A FEU VISIBLE

Enveloppe tôle, intérieur réfractaire. Tête, porte et socle en fonte.

Numéros.	Hauteur totale sur pieds compris bouton.	Hauteur du corps sans pieds ni bouton.	Diamètre du fût.	Diamètre extérieur de la buse.	Capacité de chauffage (environ).	PRIX à houille:		Supplément pour grilles à bois.
						Avec garniture fonte ordinaire petites garnitures nickelées.	Avec garniture fonte émaillée.	
2	820	680	240	90 <small>m³</small>	90 m³	210	280	5
4	940	800	315	97	180	305	435	8

Plaque extensible en tôle lustrée.....

Bout de tuyau.....

5 50

3 50

A houille
(buse dessus et derrière).

POËLES TORTUE

Tôle et fonte, sans grille.

Foyer et sole en briques réfractaires.



Numéros.	Capacité de chauffage.	Hauteur totale sur pieds.	Hauteur du corps sans pieds.	Diamètre du fût.	Diamètre extérieur de la buse.	PRIX à houille ou à houille et bois avec garniture fonte vernie.	
						à houille	à houille et bois
1	75 m³	570	490	220	.83	110	
2	85	610	530	240	.90	125	
3	110	710	630	270	.97	150	
4	130	760	680	290	.97	175	
5	180	850	770	310	111	220	
6	280	920	840	360	118	285	
7	380	1000	920	410	125	355	

Bien désigner sur commande si l'on désire le poêle à houille ou le poêle à houille et bois.

A houille et bois
(buse derrière).



Les poêles Tortue fonctionnent parfaitement sans grille; mais, sur demande, les poêles à houille et bois peuvent être livrés avec grille moyennant un supplément de :

No.	1	2	3	4	5	6	7
PRIX.....	5	6	8	9	11	13	16





CHEMINÉE A HOUILLE “ COMITA ” A FOYER RÉFRACTAIRE

Modérateur de tirage économisant le combustible.

Grille de décrassage pivotante.

Couvercle en deux pièces.

Réglage parfait du tirage grâce à l'étanchéité de tous les joints du foyer.

Hauteur totale.	Largeur totale.	Profond. du corps sans buse ni bavette.	Ouverture du gueulard.	Diamètre de la buse	Distance au sol du dessus de la buse.	Foyer.			Capacité de chauffage (environ).
						Hauteur.	Largeur.	Profond.	
650	420	290	120x180	97	435	330	260	160	100 à 120 m³

Combustible : boulets de préférence ou anthracite.

La cheminée COMITA permet également l'UTILISATION DU BOIS.

PRIX : Fonte émaillée 300 »

PLATEAU DE PARQUET SPÉCIAL POUR LA CHEMINÉE COMITA

Dimensions : 500 x 390. PRIX : Fonte émaillée 50 »

Combustible : anthracite de préférence, ou boulets.

Modérateur de tirage économisant le combustible.

Fonctionnement parfait.

CHEMINÉE ROULANTE N° 200 A FEU CONTINU

Hauteur totale.	Largeur.	Dimensions du foyer.		Hauteur du sol au-dessus de la buse.	Dimensions extérieures de la buse ovale.	Capacité de chauffage (environ).
		Largeur intérieure.	Profondeur.			
740	625	325	195	450	147 x 84	120 à 150 m³

PRIX (avec mitre tôle) :
Fonte émaillée 760 »

Plaque extensible en tôle lustrée pour cheminées 200 et Comita 5.50 »
Bout de tuyau 3.50 »



CALORIFÈRE TOUT FONTE ROSIÈRES "CALCAR"



Appareil à feu continu visible, utilisant le bois et le charbon (anthracite de préférence, ou boulets). Foyer réfractaire.
Modérateur de tirage économisant le combustible.
Porte de chargement oblique, facilitant l'introduction du combustible et permettant le chauffage d'une bouilloire.
Appareil conçu pour une utilisation du combustible la plus parfaite possible.

N°	Hauteur totale.	Largeur du corps.	Profondeur du corps.	Diamètre de la buse.	Distance au sol du dessus de la buse.	Capacité de chauffage (environ).	PRIX	
							Brut.	Émaillé.
5	840	290	270	111	470	100 à 140 m³	345	495
6	1 000			En préparation.		150 à 200 m³	u	u

Plateau de parquet spécial.

Dimensions 390 x 500. Prix (émaillé). 60 »

Plaque extensible en tôle lustrée : 5 50

Bout de tuyau : 3 50

CHEMINÉE AVEC FOUR

Fabrication LACANCHE



N°	Haut.	Largeur du corps.	Profond. du corps.	Foyer.			Four.		Diam. de la buse.	Distance du sol à l'axe de la buse.	PRIX émaillée.
				Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Larg.			
439	805	340	235	275	185	140	215	210	104	680	410 »
440	840	360	245	300	200	145	225	230	104	710	450 »

Foyer réfractaire pour l'usage du bois et du charbon.

Feu visible.

Circuit de flammes entourant le four.

Couvercle de dessus mobile.

Émaillée en gris, brun ou vert seulement.

Article entièrement fabriqué par les Établissements Coste-Caumartin,
à Lacanche (Côte-d'Or).



POÊLE "ARDOR" A BOIS SEULEMENT

N° 310. AVEC SOLE RÉFRACTAIRE



Dessus émaillé en 2 pièces.
Large tampon pour bouilloire sur le foyer.
Porte de chargement à joint étanche.
Caisse de foyer en tôle avec chenet.
Prise d'air réglable.

Long.	Large.	Haut.	Larg. de la porte.	Buse ronde de :	Distance au sol du dessus de la buse.	Capacité de chauffage (environ).	PRIX
475	295	480	170	97	405	80 à 100 m ³	220 »

POÊLE "ROSIÈRES-MIXT" N° 307

A FOYER TRANSFORMABLE pour l'usage du bois et, éventuellement, du charbon.



Entièrement en fonte (foyer compris). — Caisse de foyer indépendante de l'enveloppe émaillée.
Deux prises d'air opposées (de chaque côté). — Étanchéité complète de tous les joints du foyer. Foyer (mixte ou à bois) facilement transformable.

Long.	Large.	Haut.	Larg. de la porte.	Buse ronde de :	Distance au sol du dessus de la buse.	Capacité de chauffage (environ).	PRIX	
							Type M (foyer mixte).	Type B (foyer à bois).
480	370	500	160	97	395	80 à 100 m ³	295 »	265 »

Est toujours, sauf demande contraire, livré avec foyer mixte.

PLATEAUX DE PARQUET pour poêles 307 et 310.

PRIX : Petit modèle (530 × 450) : 60 »
Grand modèle (620 × 480) : 70 »

Plaque extensible en tôle lustrée.. 5 50
Bout de tuyau..... 3 50



POÊLE BERRY

A dessus poli.

N°	DESSUS			Hauteur.	FOUR			Diamètre extérieur de la tuse.	PRIX avec façade et côtés	
	Largeur.	Profond'			Largeur.	Profond'	Hauteur.		verniss.	émaillées gris ou brun.
0	490	330	540	235	235	150	111	150 »	»	
1	530	360	555	250	260	170	111	170 »	275 »	
2	580	410	570	280	295	200	118	195 »	310 »	
3	640	430	615	295	305	220	125	230 »	»	

Le poêle est livré avec foyer bois et houille (BH), boutons nickelés et base mobile s'adaptant dessus ou derrière.

FOURNEAU " DE CAMPAGNE "

TOLE ET FONTE - FABRICATION LACANCHE

Numéros	DESSUS POLI			Hauteur.	FOUR		FOYER MIXTE		Bouillotte (litres).	Mitre pour tuyau de :	PRIX avec barre.	
	Largeur.	Profond'			Largeur.	Profond'	Prof. pour le bois.	Prof. pour la houille.			Devant.	Contournante.
2924	840	690	660	340	615	620	300	11	153	1 050 »	1 098 »	
2925	940	785	660	370	720	650	330	15	153	1 150 »	1 201 »	
2926	1.040	820	660	410	750	680	330	25	160	1 300 »	1 354 »	



Foyer mixte (à gauche).
Bouillotte avec panache cuivre nickelé.
Colonnes, boutons et robinets nickelés.
Barre devant ou contournante, à volonté.

Présentation unique :
Façade et côtés fonte émaillée.
(Email, gris, brun ou vert seulement.)

Article entièrement fabriqué par les Établissements Coste-Caumartin, à Lacanche (Côte-d'Or).



CUISINIÈRES TOUT FONTE SANS ÉTUVE

ANCIENNE SÉRIE, SANS RETOUR DE FLAMME



N° 427 à 429.
A chaudière, foyer au milieu.

	CARACTÉRISTIQUES	Sans chaudière.		Avec chaudière.			
		N°	122	124	427	428	429
Dessus	Largeur		550	610	610	650	700
	Profondeur		370	420	370	390	420
Four	Largeur		260	300	260	280	300
	Profondeur		315	365	315	340	365
Contenance de la chaudière					2 ¹ .2	3 ¹	4 ¹
Diamètre de la buse ronde			104	111	104	111	111
PRIX	Foyer bois et houille (BH) (*), bois seul (B).....	195 »	220 »	240 »	260 »	280 »	
		190 »	215 »	235 »	255 »	275 »	

Livraison normale avec dessus meulé, sans barre devant ni de côté.

Four chauffé par le rayonnement du foyer.

(*) Le foyer à houille est un foyer pot.

SÉRIE PERFECTIONNÉE, avec RETOUR DE FLAMME — TYPE "MODIQUETTE"

Fonctionnement parfait et garanti.

Four chauffé sur 5 faces.

Foyer pot avec plaque devant ajourée (ou pleine), grille normale donnant 2 profondeurs (140-120), ou grille spéciale pour cardiff (profondeur 105).

Foyer mixte à bois et houille.

Porte de four amortie sur les cuisinières de 75 centimètres.

Dessus poli, sans mitre, ni barres de côté.



N° 1305 et 1306.
A chaudière.

	CARACTÉRISTIQUES	Sans chaudière		Avec chaudière	
		N°	1303	1305	1306
Dessus	Largeur		600	650	750
	Profondeur		450	450	500
Four	Largeur		290	290	325
	Profondeur		304	304	350
Contenance de la chaudière				5 litres	7 litres
Diamètre de la buse ronde			118	118	132
PRIX, avec foyer mixte.	Types	O	E	O	E
Sans barre		255 »	340 »	285 »	380 »
Avec barre devant	fonte.....	259 »	349 »	289 »	389 »
	nickelé.....	273 »	359 »	304 »	399 »
	cuivre.....	278 »	365 »	308 »	406 »
Moins-value pour foyer pot					12 Francs, tous numéros.

Livrée, sauf demande contraire, avec foyer mixte, sans barre.

TARIF C

CUISINIÈRES CARRÉES A RETOUR DE FLAMME



Dessus poli et porte-torchons.

Buse mobile s'adaptant dessus ou derrière.

Foyer à houille et à bois.

Garnitures nickelées.

Série R, avec cendrier au-dessus de la bavette.

Série S, avec cendrier au-dessous de la bavette.

Les cuisinières sont livrées normalement à pieds courts et porte-torchons.

Les marmites B sont fournies, sur demande, aux prix du tarif P (avec remise du tarif P).

Numéros.	Long. sans galleries en $\frac{m}{m}$	Largeur compris le renflement de la buse en $\frac{m}{m}$	Hauteur en $\frac{m}{m}$		FOUR		Capacité de la chaudière en litres.	N° de marmites qui vont sur les trous.	Conte- nance totaux des marmites en litres.	Diam. de la buse en $\frac{m}{m}$	PRIX			
			Avec pieds moyens.	Avec pieds courts.	Largeur en $\frac{m}{m}$	Profond. en $\frac{m}{m}$					CHAUDIÈRE BRUTE		sans marmites, avec porte-torchons	
											A bois (B)	A bois et houille (BH)	Supplément de PRIX pour chaudière émaillée.	
R ou S 335	560	630	620	575	290	350	8,5	4, 5, 7, 16	21,4	118	305 »	320 »	14 »	
R ou S 338	650	660	640	590	290	420	10,0	4, 10, 14, 25	31,2	125	362 »	380 »	16 »	
R ou S 340	755	755	645	600	310	450	15,0	10, 14, 20, 35	47,5	132	459 »	480 »	23 »	

Ces cuisinières peuvent être livrées en série R seulement, avec FAÇADE ET COTÉS ÉMAILLÉS en céramique gris ou brun, chaudière émaillée intérieurement, aux prix suivants :



PRIX avec :		Porte-torchons émaillés.	Barre devant nickelée.
N° 336	à bois	465 »	482 »
	à bois et houille	480 »	497 »
N° 338	à bois	552 »	571 »
	à bois et houille	570 »	589 »
N° 340	à bois	654 »	674 »
	à bois et houille	675 »	695 »

CUISINIÈRE " NOVAGRA "

TOUT FONTE



Foyer mixte seulement et porte à rôtir.

Dessus à 4 trous, avec coup de feu « Beauce » (grande rondelle de 360 mm au-dessus du foyer), ou coup de feu « Est » (4 trous égaux de 240 mm), interchangeables.

Four avec porte équilibrée et porte-plat tournant.

Grande hauteur d'étuve (275 mm).

Chaudière affleurante ou à panache, amovible sans démontage du robinet.

Nouveau modérateur de tirage à grande efficacité.

Cuisinière-type pour hôtels, fermes...

Numéro:	DESSUS		Hauteur:	FOUR			Chaudière (en litres):	Mitre pour foyer de :	Profondeur du foyer à bout:
	Largeur:	Profondeur:		Largeur:	Profondeur:	Hauteur:			
1510	1.100	760	800	430	580	250	25	167	500

Deux présentations. | Type O : Fonte vernie.
— E : Façade et côtés émaillés.

PRIX avec mitre, foyer mixte.....	Type	
	O	E
Sans barre	980	1370
Avec barre devant nickelée.....	1008	1404
— contournée nickelée	1074	1478
— devant cuivre poli	1016	1416
— contournée cuivre poli	1088	1500
Supplément pour panache.....	40	40
— bouilleur à houille	440	440
— robinet grand luxe	12	12

La cuisinière « Novagra » est livrée normalement avec barre devant et coup de feu « Beauce » (sur demande, avec coup de feu « Est », au même prix) et peut être fournie avec bouilleur à houille pour distribution d'eau chaude (voir pages 75 à 78).





VIRTUAL MUSEE
CUISINIÈRE
“ AGRA ”
TOUT FONTE

Porte de four équilibrée avec accrochage de sécurité. Porte à rétirer. Grand foyer à bois.

Modérateur de tirage à clapet.

Four avec garde-rôt et porte-plat tournant.

Chaudière amovible, sans démontage du robinet.

Foyer mixte avec grille à secousses permettant un décrassage facile et le vidage instantané du foyer.

Foyer pot avec plaque devant pleine ou ajourée, grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardiff (profondeur 105).

La cuisinière « Agra » est livrée, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres de côté fonte. Lorsqu'elle est demandée avec foyer pot, les 2 côtés sont pleins, sans porte à rôtir.



Numéros.	DESSUS			FOUR			Chantier (en litres).	Mitre pour four de :	Proportional du foyer à bois.
	Largur.	Profondur.	Hauteur.	Largur.	Profondur.	Hauteur.			
1031	750	570	800	290	420	230	11	139	385
1032	850	640	800	330	480	230	15	146	450
1033	950	710	800	390	540	230	17	153	500

3 Présentations. Type O : Fonte vernie.
 — E : Façade et côtés émaillés.
 — EN : Façade et côtés émaillés, panneaux décoratifs nickelés.

TARIF C



FOURNEAU "CITYP"

A 3 BUSES TOUT FONTE



Foyer pot avec plaque de devant pleine ou ajourée, grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardiff (profondeur 105).

Foyer mixte avec grille à secousses permettant un décrassage facile et le vidage instantané du foyer.

Le fourneau « Cityp » est livré, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres côté fonte.



Porte de four équilibrée.

Four avec garde-rôt et porte-plat tournant.

Bouillotte affleurante ou à panache.

Barres de côté semi-envolées en fonte.

Numéros.	DESSUS			FOUR			Chapelle (en litres).	Mitre pour fourneau de :
	Larg.	Profondeur.	Hauteur.	Larg.	Profondeur.	Hauteur.		
1231	800	575	800	310	450	230	11	139
1232	900	605	800	350	480	230	14	146
1233	1000	635	800	400	510	230	18	153

Deux présentations :

Type O : Fonte vernie.

Type E : Façade et côtés émaillés.

Les fourneaux « Cityp » 1232 et 1233 peuvent être livrés avec bouilleur à houille pour distribution d'eau chaude (Voir p. 75 à 78).

PRIX avec mitre, foyer mixte, bouillotte affleurante.....

Sans barre (devant ou côté).....

Avec barres de côté en fonte semi-envolées.....

Avec barre devant nickelée, sans barres de côté

— contournée nickelée

— devant et robinet cuivre poli.....

— contournée et robinet cuivre poli

Supplément pour panache.....

Moins-value pour foyer pot.....

N° Type	1231		1232		1233	
	O	E	O	E	O	E
651 n	931 n	751 n	1 041 n	851 n	1 171 n	
660 n	950 n	760 n	1 060 n	860 n	1 190 n	
671 n	955 n	773 n	1 071 n	878 n	1 203 n	
722 n	1 012 n	824 n	1 137 n	937 n	1 271 n	
678 n	964 n	779 n	1 083 n	886 n	1 215 n	
736 n	1 028 n	838 n	1 161 n	952 n	1 294 n	
25 n	25 n	25 n	25 n	25 n	25 n	
				12 Francs, tous numéros.		



FOURNEAU "FONTOLO" tôle et fonte A ÉTUVE OU A CHARBONNIER



Fourneau à charbonnier.
(Selfonto ou Fontolo.)

Porte de four équilibrée avec accrochage de sécurité.

(1) Sur demande spéciale les fourneaux 1402 et 1407 sont livrés avec dessus retrécis de 710 qui ne peut recevoir de barres de côté (remplacées par une barre devant fonte).

Le fourneau est livré, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres de côté fonte.

Bouillotte à panache ou affleurante.

Foyer pot avec plaque devant ajourée ou pleine, grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardin (profondeur 105).

Foyer mixte avec grille à secousses permettant un décrassage facile et le vidage instantané du foyer.

Les fourneaux de 85 et 95 cm peuvent être livrés avec bouilleur à houille pour distribution d'eau chaude.

(Voir pages 75 à 78)

Type E : Façade et côtés émaillés.

Numéros.		DESSUS		Hauteur.	FOUR			Chaudière en litres.	Mitre pour tuyau de :	Capacité en boulets du charbonnier (en kilos).
A étuve.	A charbonnier.	Largeur.	Profondeur.		Largeur.	Profondeur.	Hauteur.			
	(2)									
1401		620	540	800	260	440	245	8	132	
1402	1407	750 ou 710 (1)	570	800	300	470	245	8	139	37
1403	1408	850	600	800	340	500	245	12	146	42
1404		950	600	800	380	500	245	12	153	

PRIX avec mitre, foyer mixte, panache nickelé.	N° Type	1401 E	1402 E	1403 E	1404 E
Sans barre, (devant ou côté).		671 »	811 »	931 »	1 071 »
Avec barres de côté en fonte, semi-enveloppantes (1) ou barre devant fonte.		690 »	830 »	950 »	1 090 »
Avec barre devant nickelée, sans barres de côté.		690 »	831 »	956 »	1 102 »
— contours nickelée		»	881 »	1 014 »	1 167 »
— devant et panache cuivre poli, poignées émaillées, sans barres de côté.		697 »	838 »	964 »	1 114 »
— contours et panache cuivre poli, poignées émaillées.		»	895 »	1 029 »	1 191 »
Supplément pour charbonnier (2).		»	25 »	25 »	»
Moins-value pour chaudière affleurante.		15 »	20 »	25 »	25 »
Moins-value pour foyer pot.					12 francs, tous numéros



FOURNEAU "SOLFONTO" TOUT FONTE

A ÉTUVE OU A CHARBONNIER

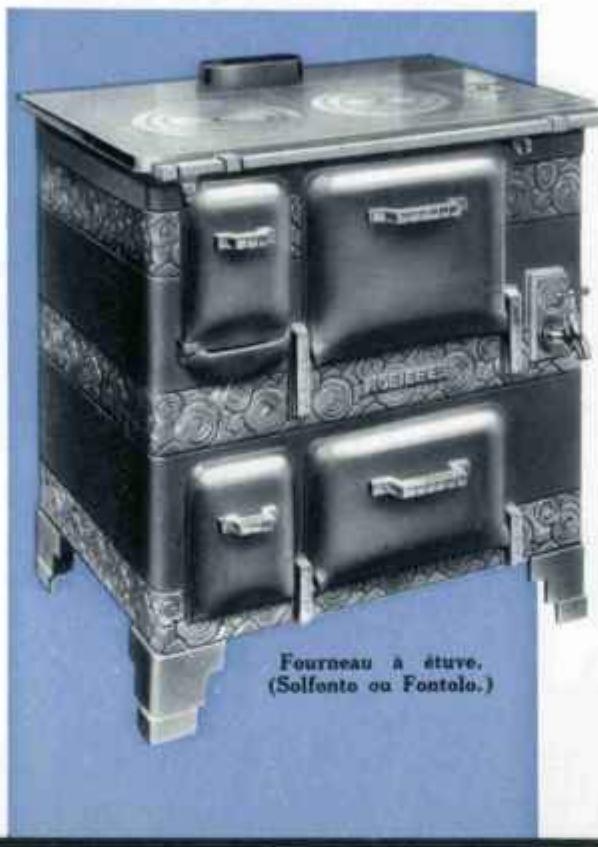
Trois buses (dont 2 sur le dessus).
Porte de four équilibrée avec accrochage de sécurité.

(1) Sur demande spéciale les fourneaux 1452 et 1457 sont livrés avec dessus rétréci de 710 qui ne peut recevoir de barres de côté (remplacées par une barre devant fonte).

Le fourneau est livré, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres de côté fonte.

2 Présentations :

Type O : Fonte vernie.
— E : Façade et côtés émaillés



Fourneau à étuve,
(Solfonto ou Fontolo.)

Bouillotte affleurante ou à panache.

Foyer pot avec plaque devant ajourée (ou pleine), grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardif (profondeur 105).

Foyer mixte avec grille à secousses permettant un décrassage facile et le vidage instantané du foyer.

Les fourneaux de 85 et 95 peuvent être livrés avec bouilleur à houille pour distribution d'eau chaude.

(Voir pages 75 à 78.)

Numéros.		DESSUS		Hauteur.	FOUR			Chaudière en litres.	Mitre pour tuyau de	Capacité en boulets du charbonnier (en kilos).
A étuve.	A charbonnier (2)	Largeur.	Profondeur.		Largeur.	Profondeur.	Hauteur.			
1452	1457	750 ou 710 (1)	570	800	300	470	245	8	139	37
1453	1458	850	600	800	340	500	245	12	146	42
1454		950	600	800	380	500	245	12	153	

PRIX avec mitre, foyer mixte, poignées nickelées	{ N° Type	1452		1453		1454	
		O	E	O	E	O	E
Sans barre (devant ou côté).		596 »	811 »	706 »	931 »	796 »	1 071 »
Avec barres de côté en fonte, semi-envolantes (1) ou barre devant fonte.		605 »	830 »	715 »	950 »	805 »	1 090 »
Avec barre devant nickelée, sans barres de côté.		615 »	831 »	727 »	956 »	819 »	1 102 »
— contournante nickelée.		663 »	881 »	779 »	1 014 »	869 »	1 167 »
— devant cuivre poli, poignées émaillées, sans barres de côté.		620 »	838 »	734 »	964 »	825 »	1 114 »
— contournante, panache et robinet cuivre poli, poignées émaillées.		671 »	895 »	792 »	1 029 »	882 »	1 191 »
Supplément pour panache.		20 »	20 »	25 »	25 »	25 »	25 »
— charbonnier (2).		25 »	25 »	25 »	25 »	25 »	25 »
Moins-value pour foyer pot.						12 Francs, tous numéros.	
Supplément pour Dessus et Intérieur de four émaillés.						50 Francs,	—



CUISINIÈRE "MODICA"

TOUT FONTE

AVEC OU SANS CHAUDIÈRE

Porte de four équilibrée, avec accrochage de sécurité.

Modérateur de tirage à clapet.

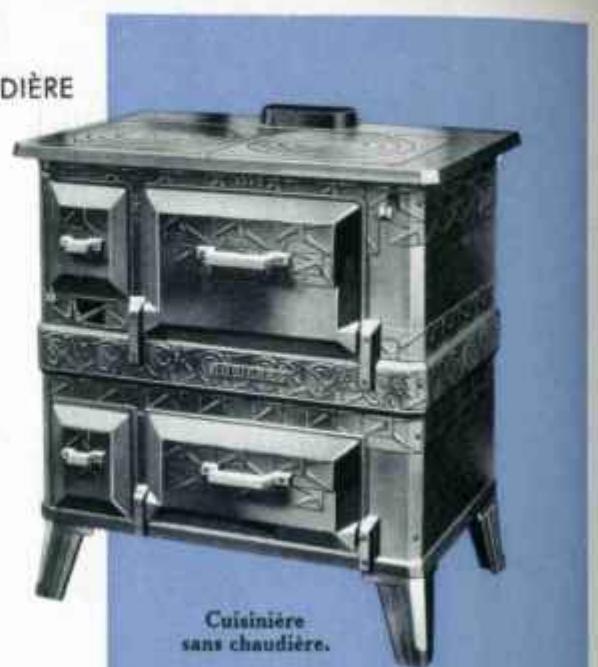
Chaudière affleurante ou à panache.

Foyer pot avec plaque devant ajourée ou pleine, grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardiff (profondeur 105).

Foyer mixte avec grille à secousses permettant un décrassage facile et le vidage instantané du foyer.

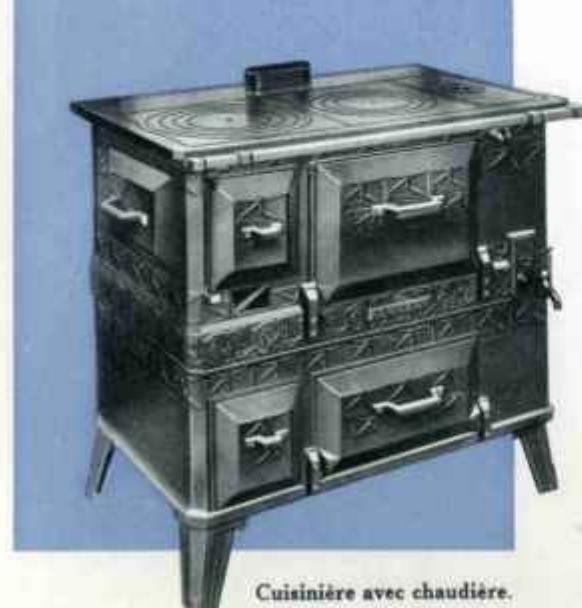
La cuisinière « Modica » est livrée, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres de côté fonte. Lorsqu'elle est demandée avec foyer pot, les 2 côtés sont pleins, sans porte à rôtir.

Type O : Fonte vernie.
2 Présentations. — E : Façade et côtés émaillés.



Cuisinière sans chaudière.

PRIX avec mitre, foyer mixte.....	N° Type	Avec chaudière.				Sans chaudière.			
		1371		1372		1373		1374	
		O	E	O	E	O	E	O	E
Sans barre (devant ou côté).....		533	*	684	*	623	*	809	*
Avec barre de côté ou devant fonte.....		540	*	700	*	630	*	825	*
Avec barre devant nickelée sans barres de côté.....		552	*	704	*	644	*	834	*
— contournante nickelée		597	*	751	*	694	*	890	*
— devant et robinet cuivre poli.....		557	*	711	*	651	*	842	*
Avec barre contournante et robinet cuivre poli.		605	*	765	*	708	*	906	*
Supplément pour panache		20	*	20	*	25	*	20	*
Moins-value pour foyer pot								15 Francs, tous numéros.	
Supplément pour dessus et intérieur de four émaillés.....								40 Francs, —	—



Cuisinière avec chaudière.

N°	DESSUS			FOUR			Hauteur chaudière (en litre)	Mitre pour foyer de :
	Largeur.	Profondeur.	Hauteur.	Largeur.	Profondeur.	Hauteur.		
1371	750	500	800	300	380	240	8	139
1372	850	550	800	340	430	240	12	146
1373	750	500	800	360	380	240	*	139
1374	850	550	800	420	430	240	*	146

TARIF C



CUISINIÈRE "NORMA"

TOUT FONTE AVEC PORTE DE FOUR OUVRANTE

CRÉATION 1934



Foyers interchangeables, sans démontage du dessus :
Foyer mixte ordinaire.

Foyer pot type « Paris », plein, avec trou de décrassage.

Foyer pot type « Nord » ajouré devant, avec grille normale donnant 2 profondeurs ou grille spéciale pour cardiff.

Four avec porte-plat tournant.

Moderateur de tirage à grande efficacité.

Bouillotte affleurante ou à panache.

La cuisinière « Norma » résume tous les progrès les plus récents de la technique.

PRIX avec mitre, foyer mixte.....	N°		1607		1608				
	Type	O	E	O	E				
Sans barre (devant ou côté)		548	»	709	»	643	»	834	»
Avec barres de côté ou devant fonte		555	»	725	»	650	»	850	»
Avec barre devant nickelée, sans barres de côté		567	»	729	»	664	»	859	»
— contournante nickelée		612	»	776	»	714	»	915	»
— devant et robinet cuivre poli		572	»	736	»	671	»	867	»
— contournante et robinet cuivre poli		620	»	790	»	728	»	931	»
Supplément pour panache		20	»	20	»	25	»	25	»
Supplément pour robinet grand luxe		12	»	12	»	12	»	12	»
Moins-value pour foyer pot (1).....		15 francs, tous numéros.							
Supplément pour dessus et intérieur de four émaillés.....				40 francs.					

2 Présentations

Type O : Fonte vernie.

E : Façade et côtés émaillés.

Numéro	DESSUS		Hauteur	FOUR			Chaleur (en litres)	Mitre pour fourneau de :
	Largeur	Profondeur		Largeur	Profondeur	Hauteur		
1607	750	550	800	320	430	240	8	139
1608	850	600	800	360	470	260	12	146

La cuisinière « Norma » est livrée, sauf demande contraire, avec foyer mixte et barres de côté fonte. Lorsqu'elle est demandée avec foyer pot, les 2 côtés sont pleins, sans porte à rôtir.

(1) Sauf demande spéciale, la livraison avec foyer pot s'entend avec foyer pot type « Paris ».



CUISINIÈRE "MODIQUETTE"

TOUT FONTE



A charbonnier.

Cuisinière économique sans porte à rôtir ni mitre.

Grand four avec étagère.

Foyer mixte.

Foyer pot avec plaque devant ajourée (ou pleine), grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardiff (profondeur 105).

Porte de four amortie sur les appareils de 70 et 75 %.

Cuisinière livrée avec foyer mixte
et barre devant fonte, sauf demande contraire.

PRIX	N°	A charbonnier.		A étuve et bouilloitte.		A étuve sans bouilloitte.		
		O	E	O	E	O	E	O
Avec foyer mixte sans barre		460	630	365	495	445	610	320
Fonte		464	639	369	504	449	619	324
et barre devant. Nickelée..		480	650	384	514	465	630	339
Cuivre poli.		484	657	388	521	469	637	343
Moins-value pour foyer pot.....		12	12	12	12	12	12	12
Supplément pour barres de côté fonte		6	12	3	6	12	3	6

Supplément pour dessus et intérieur de four émaillés : 35 Frs.

2 Présentations. Type O : Fonte vernie.
Type E : Façade et côtés émaillés.



A étuve.

NUMÉROS	DESSUS			FOUR			Chaudière (en litres)	Bûche ronde de :
	Largur.	Profondit.	Hauteur.	Largur.	Profondit.	Hauteur.		
1355	650	450	750	290	304	220	5	118
1356-1358	750	500	780	325	350	260	7	132
1353	600	450	750	290	304	220	*	118
1354	700	500	780	325	350	260	*	132

Sabots pour surélever la cuisinière : voir page 84.

Les cuisinières n° 1353 et 1354 dérivent respectivement des cuisinières n° 1355 et 1356 par suppression de la partie comportant la bouilloitte.



CUISINIÈRE "RISPA" TOUT FONTE

AVEC CHARBONNIER SEULEMENT

Large dessus poli, sans barres de côté, ni mitre.
Grand four avec étagère.
Buse ronde dessus ou derrière.
Robinet à pression.
Charbonnier avec roulettes caoutchoutées.



La cuisinière « Rispa » est livrée, sauf demande contraire, avec foyer pot et barre devant en fonte.

Foyers pot ou mixte, interchangeables.

Foyer pot avec plaque devant pleine ou ajourée, grille normale donnant 2 profondeurs (140-120) ou grille spéciale pour cardif (profondeur 105).

Type O : fonte vernie.
2 Types Type E : façade et côtés émaillés.

N°	PRIX sans barres de côté.	Type	O	E
1646	Avec foyer pot et barre devant	fonte.....	390 "	530 "
		nickelé.....	409 "	549 "
		cuivre poli.....	413 "	556 "
	Supplément pour foyer mixte.....		12 "	12 "

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS			FOUR			Chaudière (en litres)	Buse ronde de :	Capacité en boulets du charbonnier.
	Largur.	Profond.	Hauteur.	Largur.	Profond.	Hauteur.			
	650	450	800	290	320	240	5	118	27 kg.





Fourneau RIP.

FOURNEAUX

"RIP" et "STANDARD"

TOLE ET FONTE

Dessus brut à 2 buses.

Foyer mixte ou pot à houille.

Chaudière affleurante ou à panache.

Sur le RIP :

Encadrements, consoles et cornières polis.

Boutons, barre et panache cuivre poli.

Sur le Standard :

Colonnes, portes et devant cendrier en fonte.

Boutons, barre et panache nickelés.

NUMÉROS Chaudière à droite seulement.		DESSUS		FOUR			FOYER MIXTE			FOYER POT 2 capacités.	CHAUDIÈRE Contenance en litres.	Diamètre de l'extrémité ronde de la mitre.	PRIX		
RIP.	Standard.	Largeur	Profondeur	Largeur du corps	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Profondeur.			Série RIP.	Série Standard.		
									Lar- geur.	A bois.	A bouille- 3 capacités.				
821	1151	650	460	600	800	230	410	230	140	340	160, 190, 220	85, 110	5	425 =	410 =
822	1152	750	510	700	800	280	450	240	140	360	190, 220, 250	90, 115	8	490 =	470 =
823	1153	850	530	800	800	310	470	240	170	385	245, 275, 305	100, 125	8	550 =	530 =
824	1154	950	610	900	800	360	540	240	195	455	280, 310, 340	110, 135	12	650 =	625 =
825	1155	1.050	650	1.000	800	420	580	240	195	495	320, 350, 380	110, 135	18	730 =	700 =
826	1156	1.150	650	1.100	800	480	580	240	195	495	320, 350, 380	110, 135	18	830 =	790 =



Fourneau Standard.

Sur demande, il peut être livré avec :

Dessus meulé, moyennant supplément de..... 3 %

Buse derrière, moyennant supplément de..... 12 %

Bouillotte affleurante, avec moins-value de..... 15 %

Foyer pot, avec moins-value de..... 12 %

Les fourneaux de 85 % et plus peuvent être livrés avec bouilleur à houille pour distribution d'eau chaude. (Voir pages 75 à 78.)



FOURNEAU DE PARIS SÉRIE EXTRA-FORTE

Tôles épaisses.
Encadrements fonte polie.
Mitre à clé.
Barre devant.
Foyer pot à houille
Foyer mixte.



Fourneau avec foyer pot à houille.

Ce fourneau est livré, sauf demande contraire, avec foyer pot. Dans le cas du foyer mixte, une des deux plaques de rétrécissement peut, sur demande, être livrée ajourée.

NUMÉRO		DESSUS		Hauteur en mm.	FOUR		N° de l'ovale du dessus.	CHAUDIÈRE		Mitre pour tuyau de mm.	FOYER		PRIX avec dessus brut. Barre devant cuivre.	
Chaudière à droite.	Chaudière à gauche.	Largeur en mm.	Profondeur en mm.		Largeur en mm.	Profondeur en mm.		N°	Contenance en litres.		A houille ovale.	Mixte.	Foyer à houille.	Foyer mixte et porte de foyer sur la façade.
509	510	700	530	800	310	480	2	0	.8	139	1	0	630 »	660 »
513	514	800	560	800	340	520	3	1	12	146	1	1	750 »	785 »
517	518	900	600	800	400	560	4	2	18	167	2	1	870 »	905 »
519	520	1.000	650	800	430	600	5	3	25	180	2	2	980 »	1030 »
521	522	1.100	680	800	480	630	5	3	25	180	3	2	1090 »	1140 »
523	524	1.200	720	800	530	650	6	4	37	180	3	2	1190 »	1240 »
525	526	1.300	750	800	550	690	6	5	45	180	3	2	1340 »	1390 »

Dessus meulé moyennant supplément de 3 %.

FOURNEAU AVEC BOUILLEUR POUR DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE A FOYER HOUILLE OU A FOYER MIXTE

NUMÉRO		DESSUS		Hauteur en mm.	FOUR			Dimensions extérieures de la buse ovale en mm.	Diamètre extérieur de l'extrémité ronde de la mitre en mm.	N° de l'ovale du dessus.	Diamètre des tubes en fer en mm.	PRIX avec dessus brut sans chaudières. Barre devant cuivre.	
Buse à droite.	Buse à gauche.	Largeur en mm.	Profondeur en mm.		Largeur en mm.	Profondeur en mm.	Hauteur en mm.					Foyer à houille.	Foyer mixte, porte de foyer.
519 B	520 B	1.000	650	800	480	600	270	225×125	180	6	33×42	1380 »	1430 »

Renseignements complémentaires pages 75 à 78.



FOURNEAU A 2 FOIRS



Réglage à volonté du chauffage de l'un ou l'autre four.

Barre et supports cuivre poli.

Chaudière avec panache en cuivre rouge.

Le fourneau est fabriqué :

Avec foyer mixte bois et houille et porte de foyer (sur demande).

Ou avec foyer pot à houille sans porte de foyer (livraison net male).

NUMÉROS		DESSUS		Hauteur.	FOUR		Numéros du coup de feu du dessus.	CHAUDIÈRE		Diamètre extérieur de l'extrémité ronde de la mitre.	FOYER		PRIX encadrement polis.	
Chaudière à droite	Chaudière à gauche	Largeur.	Profondeur		Largeur.	Profondeur		N°	Contenance en litres.		A. houille.	Mixte	A. houille.	Mixte
243	244	1,200	670	800	310	480	Ovale	0-2 F	2	18	180	Ovale 3 rectan ⁽¹⁾	1500	1570
245	246	1,300	700	800	340	500	—	0-2 F	2	18	180	rectan ⁽¹⁾ 0	1620	1690
247	248	1,400	720	800	370	510	—	1-2 F	3	25	180	— 0	1760	1830
249	250	1,500	740	800	400	520	—	1-2 F	3	25	180	— 1	1900	1970
251	252	1,600	760	800	450	560	rectan ⁽¹⁾	2-2 F	3	25	180	— 1	2050	2120
253	254	1,800	780	800	500	580	—	2-2 F	4	37	180	— 3	2340	2410
255	256	2,000	800	800	600	600	—	2-2 F	5	45	195	— 3	2540	2610
							(1)					constitut. plat (1) deux parallèles.		

Les fourneaux à 2 fours peuvent être livrés avec Bouilleurs pour distribution d'eau chaude, avec foyer mixte ou à houille. (Voir pages 75 à 78).

Les fourneaux livrés avec foyer mixte comportent deux plaques de rétrécissement de foyer (dont l'une peut être fournie ajournée sur demande).

Ces fourneaux sont toujours livrés avec dessus brut.

(1) Le coup de feu 2-2 F des fourneaux n°s 251 à 256 peut, sur demande, être livré avec 3 trous.

FOURNEAUX POTAGERS

TOLE ET FONTE

SÉRIE FORTE avec dessus et pieds en fonte.

Ces fourneaux ne sont fabriqués qu'avec DESSUS EMAIL VERT

DÉSIGNATION	A coulisses.	A cendriers.
Numéros.....	10	14
Longueur.....	560	560
Largeur.....	340	340
Hauteur.....	690	690
PRIX	79	109
	n	n
	89	122
	n	n

ACCESOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE	PRIX
Boutons fonte de 25 mm.	0 75
{ Bruts.....	
Nickelés	2 "
Cendrier ordinaire, façade fonte	5 50
Coulisseau de prise d'air en tôle avec bouton nickelé pour potagers 14 et 16	2 50
Coulisse de prise d'air en fonte (partie fixe) pour potagers 14 et 16	1 50

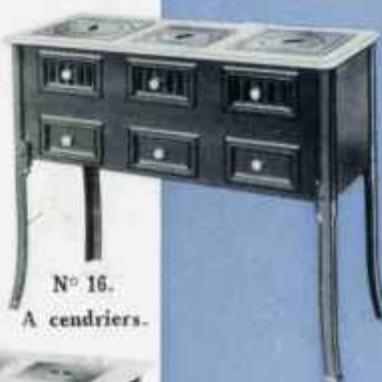
ACCESOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE	PRIX
Dessus émaillé pour fourneaux 2 trous	26 »
— — — — — 3 trous	37 »
Pieds en fonte (sans vis). La pièce	4 »
Porte coulissante avec bouton p ^r potagers 10 et 12	2,50
Potagers carrés, demi-économiques, rondelles et tampons : (Voir tarif F p. 53 et 54.)	



N° 12.



Nº 10.



N° 16.



No. 14.

A coulisse.
N° 53 et 55.

RÉCHAUDS SIMPLES TOLE ET FONTE



DESIGNATION	A coulisse.	A cendrées.	
Numéros	53	55	
Hauteur avec pieds	245	260	
Dimensions des portières	177 Feuillure	195 147	
PRIX (dessus brut)	22 »	24 »	
		26 »	28 »



A cendrier en tôle.

FOURNEAUX

POUR LESSIVEUSES, avec buse derrière.

A BOIS, sans foyer intérieur.

A HOUILLE, avec foyer intérieur spécial

Commander suivant les cas « fourneau à bois » ou bien « fourneau à houille ». Nous expédions le « fourneau à houille » quand rien n'est spécifié sur la commande.

N°	Pour lessiveuses La Centrale et La Populaire ou autres Marques similaires.		Dimensions:		Hauteur en mm. (Série AN)	Hauteur de la hausse en mm. (Série AN)	Diamètre des busse en mm. N° 1 à 5 N° 11 à 14	Diamètres des rondelles et tampons qui peuvent être livrés en supplément				
	A fond plat. Numéros	A fond rétréci. Numéros	Diamètre intérieur ou trou en mm.	Diamètre extérieur en mm.				1 ^{re} rondelle allant dans la feuillure.	2 ^{re} rondelle.	3 ^{re} rondelle.	4 ^{re} rondelle.	5 ^{re} rondelle.
1-11	1, 2, 3, 4	*	240	330	302	70	94	97	250	200	*	150
2-12	5, 6	0, 1, 2	294	386	322	70	97	97	310	260	210	160
3-13	7, 8	3, 4	328	425	342	120	104	111	340	290	240	140
4-14	9, 10	5, 6	368	441-500*	357	120	104	111	380	340	290	240
5	*	*	345	500	382	*	104	*	N'a pas de feuillure et ne reçoit pas de rondelles.	190	190	140

(*) 441^{mm} pour n° 4 et 500^{mm} pour n° 14.

Les fourneaux de lessiveuse n° 11 à 14 sont livrés sans hausse et leur foyer à houille est en pièces détachées.

Ancienne série AN.

N°	PRIX du fourneau normal (sans rondelles ni tampon mobiles)					Supplément pour le jeu de rondelles et tampon.	
	A bois.		A houille.				
	Sans housse.	Supplément pour housse.	Sans housse.	Supplément pour housse.	Supplément pour grille à bois.		
1	47 *	15 *	58 *	15 *	1 50	7 *	
2	55 *	19 *	66 *	19 *	2 80	10 *	
3	65 *	19 *	78 *	19 *	3 30	14 *	
4	81 *	24 *	97 *	24 *	2 40	19 *	
5	98 *	*	119 *	*	2 40	*	

Nouvelle série, sans hausse, n° 11 à 14.

N°	PRIX du fourneau (sans rondelles ni tampon mobiles).		Supplément pour :	
	A bois.	A houille.	Grille à bois.	Jeu de rondelles et tampon.
11	42 *	50 *	2 *	7 *
12	48 *	59 *	2 10	10 *
13	56 *	69 *	3 40	14 *
14	69 *	84 *	3 40	19 *



Nouvelle série sans hausse



Fourneau AN avec hausse pour lessiveuse à fond rétréci

TARIF M

FOURNEAU POUR SAVONNEUSE



Série B. — Sans buse.
Au charbon de bois.

N°	Diamètre.	Hauteur.	PRIX
1	345 $\frac{1}{2}$ m	350 $\frac{1}{2}$ m	52 »
2	380 —	370 —	62 »

GRILLES. — PRIX : 370 fr. les 100 kilos.

Numéros des fourneaux.	Diamètre.
1	265 $\frac{1}{2}$ m
2	287 —



14 et 20 fers.



5, 6, 7, 8, 10 fers.

POËLE DE REPASSEUSE

Si l'on veut un poële complet, bien désigner « POËLE DE REPASSEUSE ».
Sauf avis contraire, les cloches demandées séparément sont envoyées sans les rondelles.

Nombre de fers, porte comprise.	Largeur en haut.	Hauteur.	Diamètre des buses.	PRIX (à pieds courts).		
				Poële complet.	Cloche complète. Sans rondelle.	Dessous complet.
5	235	610	76	77 »	35 »	39 »
6	255	610	76	85 »	37 »	41 »
7	280	610	83	98 »	40 »	45 »
8	290	610	83	116 »	50 »	56 »
10	360	610	90	148 »	61 »	74 »
14	280	810	83	153 »	40 »	45 »
20	360	820	90	206 »	61 »	74 »

Haussse de milieu pour poële des 14 fers : 55 fr.; 20 fers : 58 fr.

RÉCHAUD PARISIEN EN FONTE



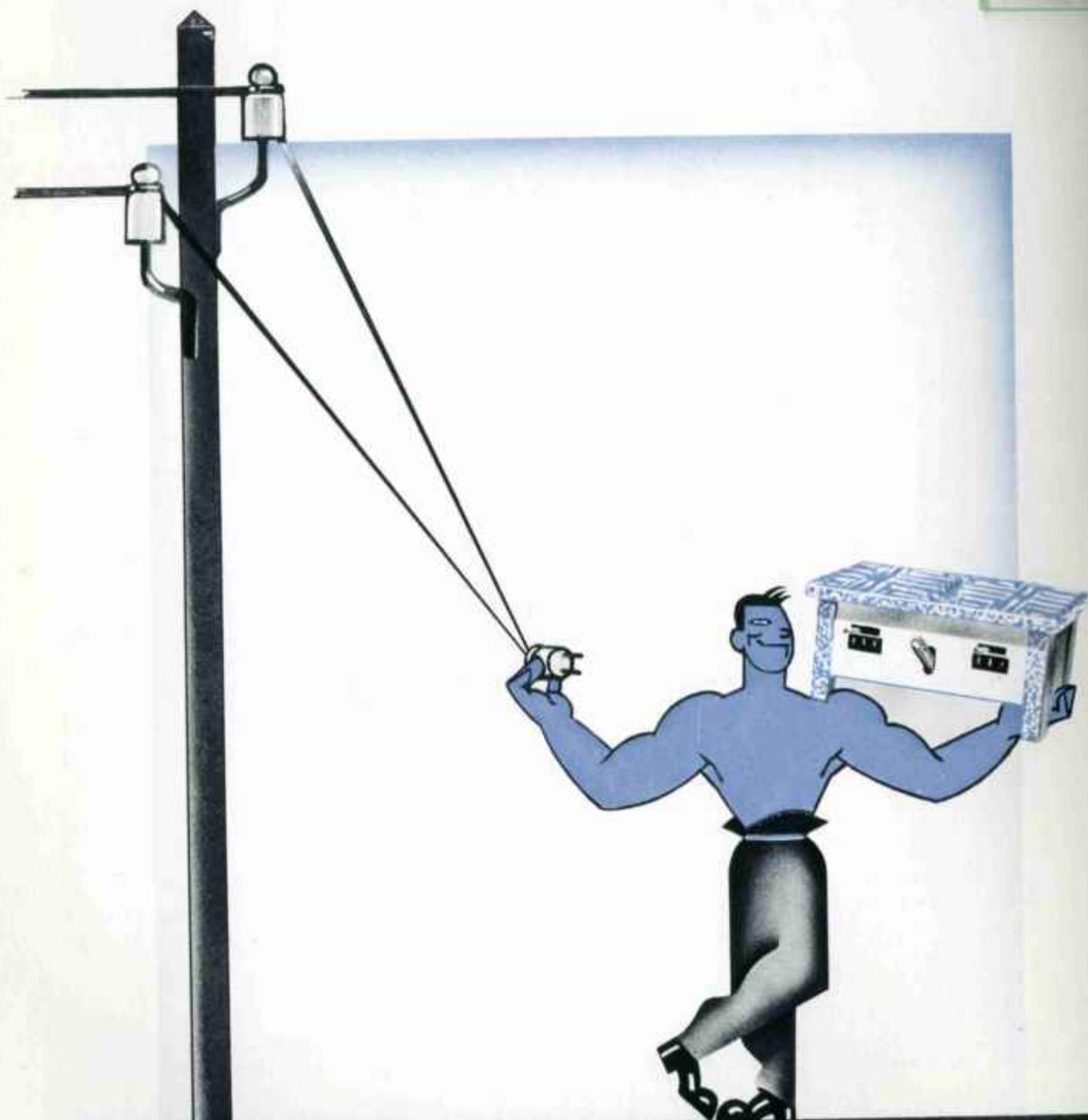
N°	Diamètre en haut.	Hauteur totale.	PRIX
3	215	245	22 »
4	222	250	24 »
5	245	270	27 »
6	255	275	30 »
7	270	285	34 »

RÉCHAUD ENVELOPPE EN FONTE



N°	Diamètre en haut.	Hauteur totale.	PRIX
2	255	277	42 »





PÉTRELEC

FOURNEAUX A PÉTROLE

A GAZÉIFICATEURS ÉLECTRIQUES ET RÉSERVOIR INEXPLOSIBLE

(Système breveté en France et à l'Étranger.)



Pas de pompe ni de réservoir en charge.
Pas de raccords, donc suppression des fuites.
Pas de robinets qu'on oublie de fermer.
Pas de gicleur à démonter, ni de manœuvres ennuyeuses.
Pas de bouteille de gaz explosive.

Un contact électrique, une allumette : et le Pétrélec est prêt à fonctionner comme le gaz.

Son entretien se résume à d'élémentaires vérifications à la portée de tous.

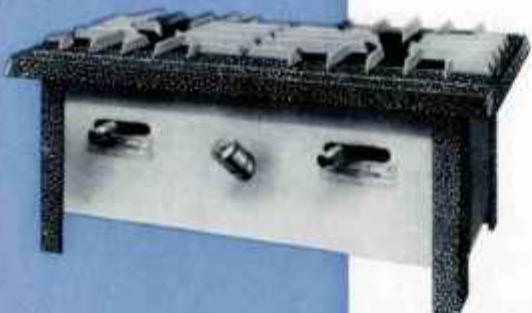
3 types de gazificateurs.	Type 110 volts, pour utilisation entre 100 et 130 volts.		
	— 140 —	— 125 et 150 —	—
	— 220 —	— 200 et 250 —	—

Bien spécifier dans les commandes

: le type de gazificateur désiré ;
la nature du courant utilisé (continu ou alternatif).

PÉTRÉLEC A 2 FEUX

(Dessus, façade et côtés en tôle émaillée).



PÉTRÉLEC A 1 FEU
avec régulateur de chauffe.



Fourneau à 2 feux avec dessus en cuvette et amovible évitant la projection d'aliments sur le réservoir.

Fourneau à...	2 feux	1 feu
Hauteur	33 1/2 "	37 1/2 "
Dessus	66 1/2 " x 33 1/2 "	28 1/2 " x 28 1/2 "
Réservoir laton	8 litres	3 litres
Prix imposé	395 »	170 » ou 120 » (1)

(1) Avec ou sans régulateur.

Puissance de chauffe : ébullition de 1 litre d'eau
en 6 minutes.

Le fonctionnement des brûleurs est assuré par un gazificateur électrique qui s'enlève et se remplace avec la même facilité qu'une ampoule électrique : en cas d'avarie, c'est la seule pièce à retourner à l'usine.



CALORIFÈRE " CALMIX " TRANSPORTABLE A PÉTROLE ET GAZÉIFICATEUR ÉLECTRIQUE

GARANTI sans FUMÉE ni ODEUR à l'EXTINCTION



Basé et construit d'après les brevets « Pétrélec ».

Même principe. — Mêmes avantages.

Gazification du pétrole obtenue par l'électricité.

3 types de gazéificateurs.	Type 110 volts, pour utilisation entre 110 et 130 volts.	A préciser sur la commande.
	— 140 — — 125 et 150 — — 220 — — 200 et 250 —	

Consommation : Pétrole : 1 litre en 3 heures et demie.
Électricité : 125 watts.

Corps en belle tôle glacée. Hauteur : 620.

Pieds et poignées en fonte émaillée. Dessus en fonte émaillée, céramique. Gris ou brun.

PRIX IMPOSÉ : 280 *

En relevant le couvercle, on a un réchaud de cuisine à grande puissance de chauffe.



Four.

ACCESSOIRES POUR FOURNEAU " PÉTRÉLEC "

FOUR PORTATIF

Largeur 290 — Profondeur 335 — Hauteur 215 — S'adapte également sur tous les réchauds usuels à pétrole, essence, gaz.

Double enveloppe complète (porte comprise).

Calorifugeage en amiante.

Aucune communication entre les plats à rôtir et les gaz de chauffage.

PRIX (avec étagère, tôle à pâtisserie, extérieur verni noir).

Intérieur en tôle ordinaire	120 *
émaillée	135 *

TABLE-BUFFET

Largeur 70 — Profondeur 38 — Hauteur 55 — 2 portes coulissantes. Dessus avec rebord.

Façade et côtés laqués (blanc).

Montants et dessus laqués (granité blanc sur noir).

PRIX	150 *
------	-------	-------

TABLE ORDINAIRE DÉMONTABLE

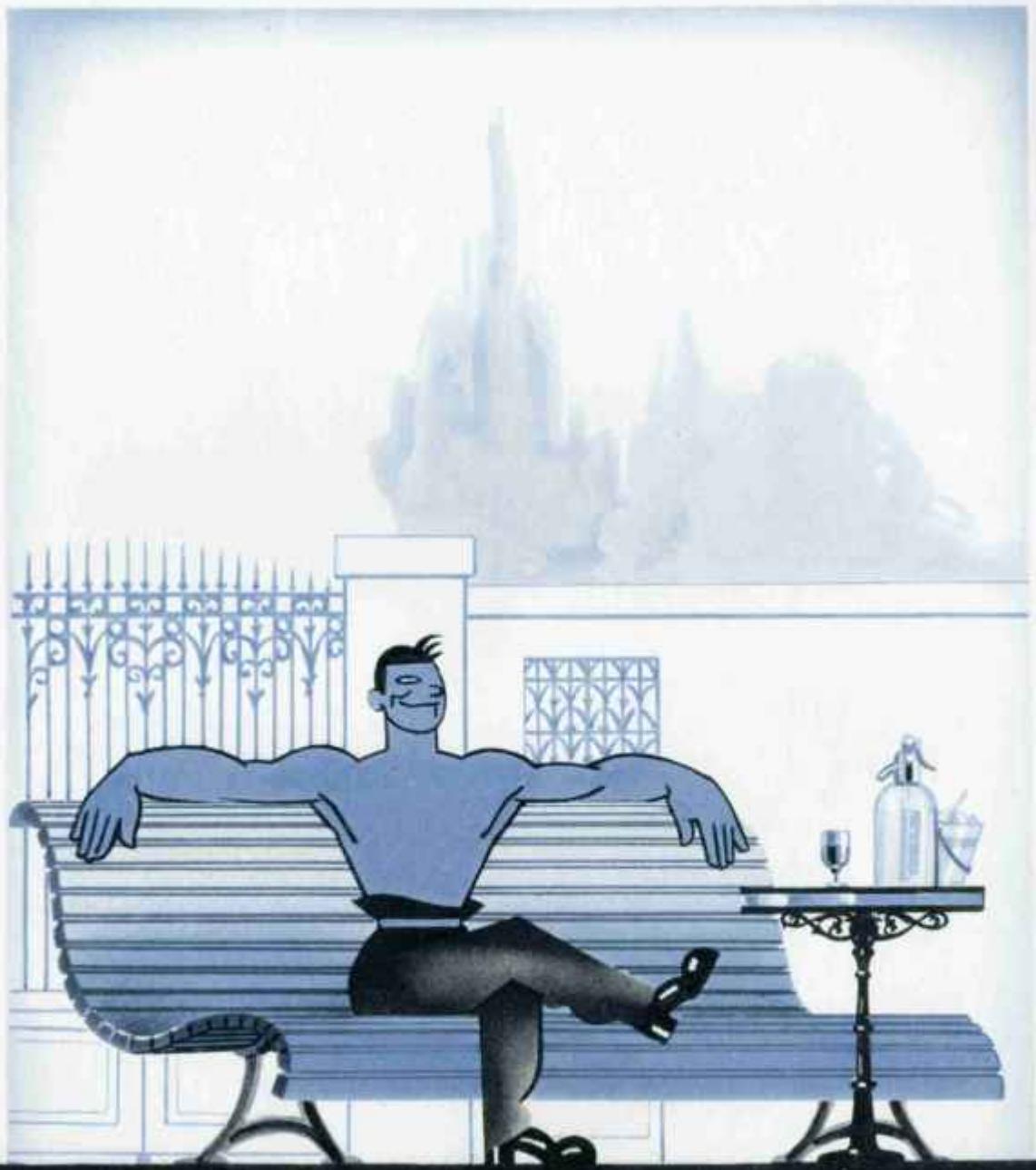
Largeur 71 — Profondeur 36 — Hauteur 52 — 2 plates-formes laquées (granité).

Après démontage, les 2 plates-formes et les pieds s'emboitent les uns dans les autres.

PRIX	65 *
------	-------	------



Table-buffet.



FONTES DIVERSES

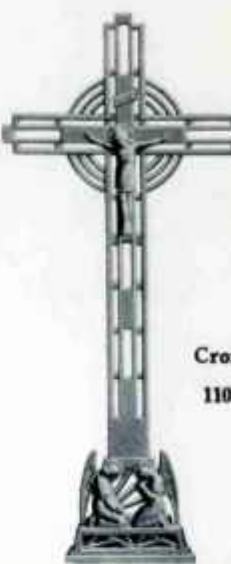
CROIX



Croix de 50.



Croix de 80.

Croix de 95,
110 et 125.

Croix de	50	80	95	110	125
Hauteur	500	800	950	1.100	1.250
Largeur.....	260	390	435	475	515
PRIX (la pièce).....	8 »	18 »	30 »	38 »	45 »

Bien spécifier sur la commande si les croix de 80, 95, 110 et 125 doivent être livrées avec « Christ » ou « Vierge ». Sauf demande contraire, elles sont livrées avec « Christ ».

ENTOURAGES DE TOMBES



Avec panneaux.

Distance d'axe en axe des colonnettes extrêmes.....	90 "m
..... suivant la largeur des colonnettes extrêmes.....	190 —
Largeur du panneau élémentaire.....	84 —
Hauteur des colonnettes.....	54 —
Largeur de la colonnette de milieu (entr'axe des 2 colonnettes).....	10 —
..... du panneau élémentaire.....	30 »
..... de la colonnette d'angle.....	8 »
..... de la double colonnette de milieu	18 »



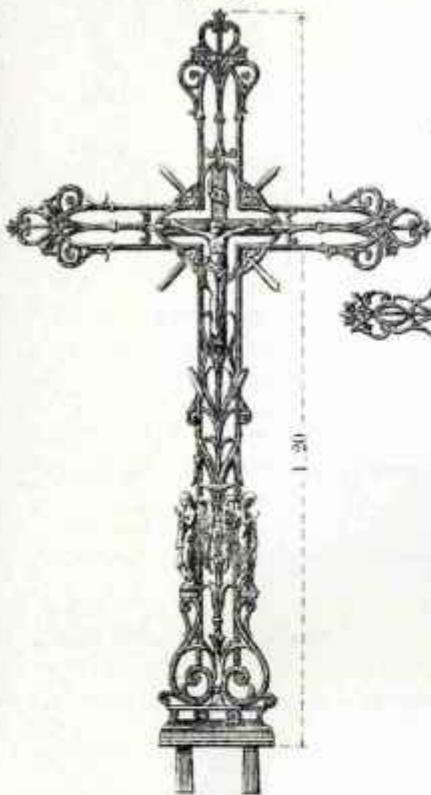
Avec colonnes et chaîne.

Hauteur des colonnes.....	59 "m
Poids de la chaîne (le mètre).....	3 kg, 80
Nombre de maillons au mètre (7 maillons et 8 anneaux).	

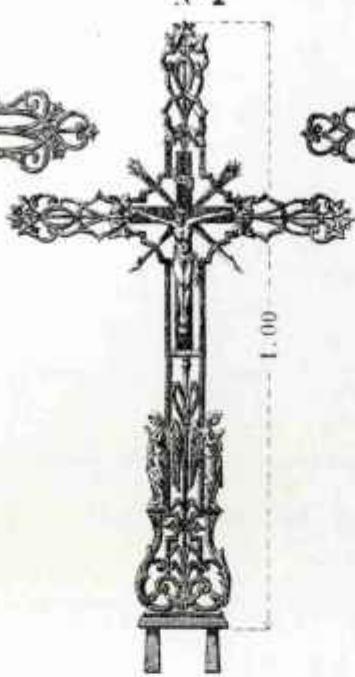
PRIX colonne (la pièce).....	18 »
chaîne (les 100 kilos)	520 »

CROIX

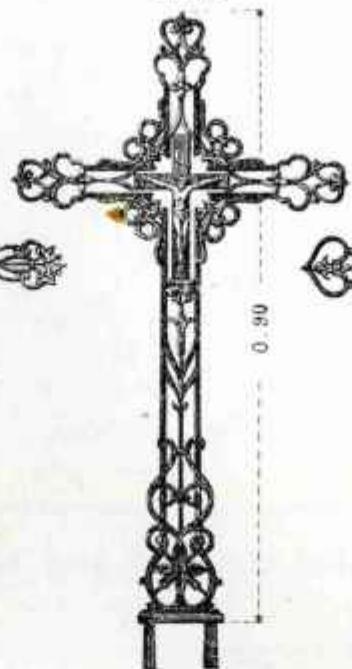
N° 14



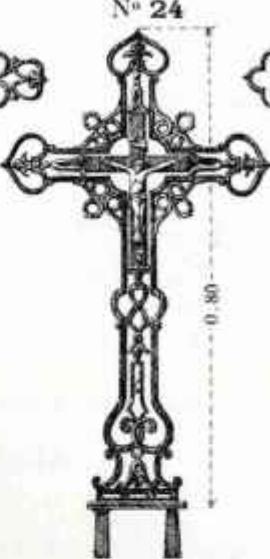
N° 4



N° 71



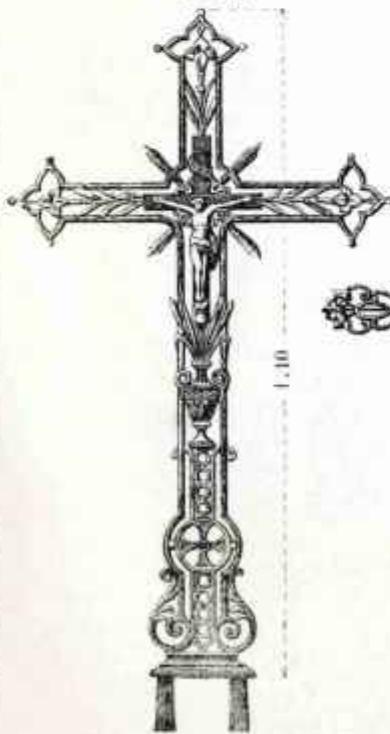
N° 24



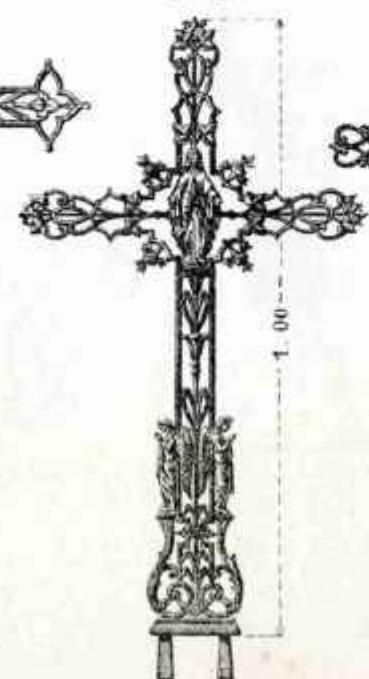
N° 23



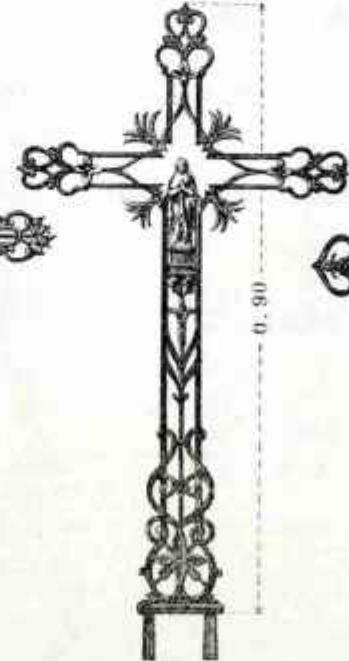
N° 73



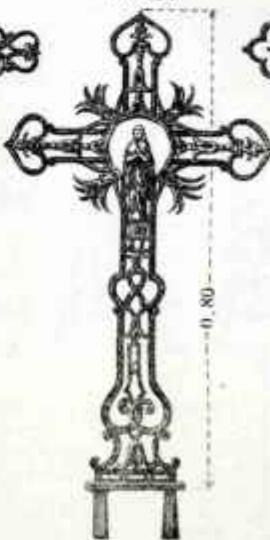
N° 2



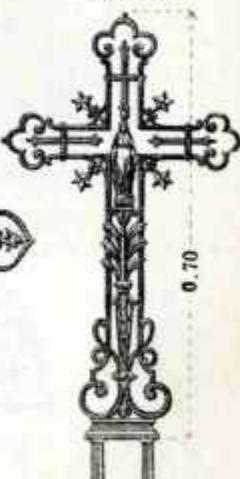
N° 72



N° 27



N° 18



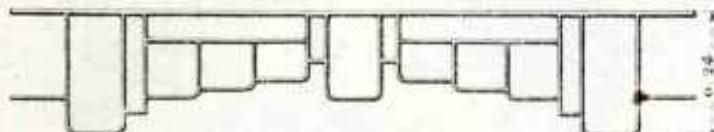
N°.....	14	73	4	2	71	72	24	27	23	18
Poids.....	11 ¹ 000	9 ¹ 500	7 ¹ 400	7 ¹ 200	5 ¹ 500	5 ¹ 500	4 ¹ 600	4 ¹ 800	3 ¹ 600	3 ¹ 600
PRIX...	87 s	31 s	27 s	27 s	22 s	22 s	17 s	17 s	13 s	13 s



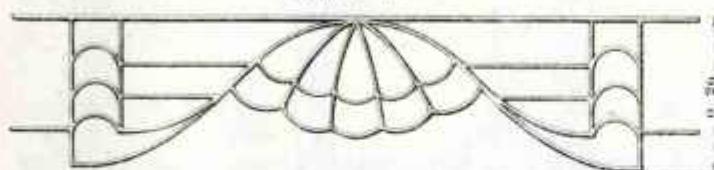
BARRES D'APPUI

Les longueurs indiquées ci-dessous ne comprennent pas les scellements qui ont de 0°09 à 0°11 de chaque côté.

SÉRIE A



SÉRIE B



Longueur	80	90	100	110
Série A { Poids.....	2.50	3.70	3.90	4.10
Série A { PRIX.....	16 -	18 -	20 -	22 -
Série B { Poids.....	4.20	4.60	5.10	5.40
Série B { PRIX.....	18 -	20 -	22 -	24 -

SCELLEMENTS pour barres d'appui



Poids : 0°500

PRIX : 400 fr. les 100 kilos.

POMMES DE PIN



Numéros	2	4	6
Diamètre de l'embase..... mm	25	33	40
Hauteur	65	90	115
PRIX.....	0.60	1.20	2.25



BUANDERIE JOUET

(Fourneau, chaudière et couvercle.)

PRIX (la pièce)..... 7 fr.

Poignée fonte

BOUT POINTU BOUT DEMI-ROND BOUT ROND



FERS À REPASSER

(Les dimensions sont prises sur le fer bout demi-rond.)

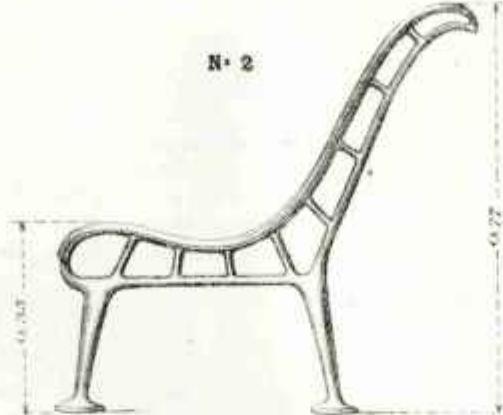
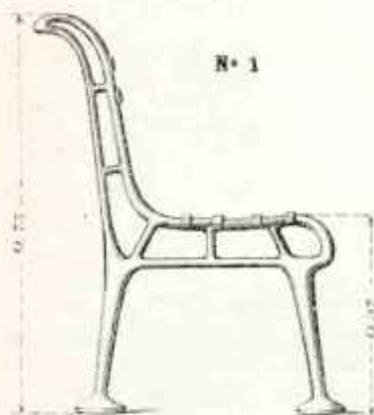
DU MIDI

Poignée fer vissée



Numéro	POIGNÉE FONTE			DU MIDI	
	3	4	5	3	5
Longueur.....	148	155	163	140	155
Largeur.....	90	92	98	83	90
Poids, la pièce.....	1°100	1°200	1°300	1°	1°250
PRIX.....	5 -	5.50	6 -	7 -	8.50

PIEDS DE BANCS



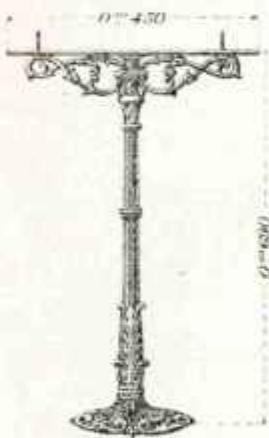
PRIX (percés)	la pièce
N° 1	22 *
N° 2 (*)	34 *

(*) Le pied de banc n° 2 est livré normalement percé pour 21 lames.

Sur demande spéciale, il peut être livré percé pour 10 lames (2 au dossier et 8 au siège).

PIEDS DE TABLES

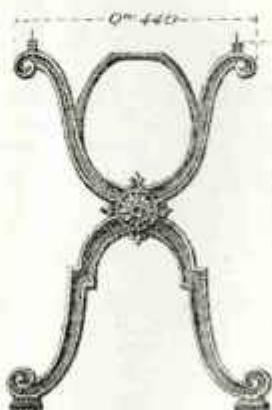
Modèle A.



Modèle F.



Modèle H.



Modèle	Poids approximatif	PRIX les 100 kilos
A	6 k.	390 *
F	8 k.	360 *
H	7 k.	340 *

PORTES DE RAMONAGE



Dimensions

intérieures : 180 × 180.
 extérieures : 225 × 225.

PRIX

Complète	7 *
Cadre seul	4 50
Porte seule	2 50

PORTE-MANTEAU ÉMAILLÉ



PRIX (brun céramique ou sur demande blanc uni)..... 3 75

BOUCHES DE FOUR

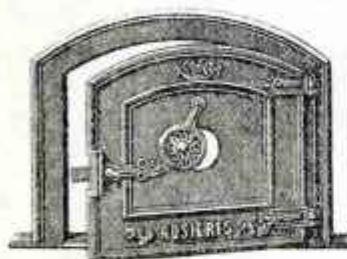
Avec porte s'ouvrant à droite seulement

**Modèle A (sans seuil)**

Numéros.....	2	3	4
Longueur intérieure..... mm	550	600	650
Hauteur intérieure..... —	320	380	400
Poids..... kil.	15,50	16,50	17,50

PRIX les 100 kilos : 420 -

Les bouches de four modèle A sont munies d'un rebord extérieur pour les maintenir dans la maçonnerie.

**Modèle N (Midi) avec seuil**

Numéros.....	16	24
Longueur intérieure..... mm	425	635
Hauteur intérieure..... —	370	405
Poids..... kil.	15	24

PRIX les 100 kilos : 370 -

**BOUCHES DE CHALEUR ORNÉES**

Rondes et rectangulaires

Les modèles ont été établis
de façon à recevoir ou non des vis.

Diamètre.....	100	150	200
PRIX.....	0,70	1,40	2,50

Numéros...	4	6
Dimensions....	125 × 70	225 × 125
PRIX.....	0,80	2 -

Les bouches rectangulaires remplacent 1 ou 2 briques normales
22 × 11 × 5,5 dans les diverses combinaisons usuelles.**SIPHONS DE COUR**

Carrés, dessus strié

Numéros.....	00	0	1	1½	2	3	4	5	6
Diamètre intérieur en haut..... mm	68	85	102	120	146	188	232	270	310
Diamètre du tuyau qui peut emboîter. —	36	48	54	54	68	81	108	108	135
Côté du carré..... —	100	120	150	180	220	260	310	350	400
PRIX bruts (*).....									70 -
									50 -
									10 -
									6 -
									5 -
									4 -
									3 -
									2 -
									1 -

(*) Le corps du siphon est complété pour 3/4 et le tampon complet pour 1/4.

Les poids ne sont qu'approximatifs.

POTAGERS CARRÉS A GRILLE MOBILE



A feuillure



Sans feuillure



A pieds à feuillure

Numéros en pouces.....		4 1/2	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8
Potagers sans feuillure.	— Longueur du côté.....	164	174	195	214	224	239	250	266
Potagers à feuillure	Longeur du côté.....	164	174	195	214	224	239	250	266
	Diamètre rondelle.....	*	*	*	*	155	175	185	200
	— tampon	110	120	135	135	110	125	135	150
PRIX	Avec ou sans feuillure, avec grille.....	4 50	4 80	5 *	5 50	7 *	9 50	11 *	13 30
	A feuillure, avec grille et couvercle.....	6 50	7 *	7 50	8 50	10 50	13 50	15 50	18 50
	Corps seul.....	3 80	4 *	4 10	4 50	5 80	8 *	9 20	11 20
	Couvercle complet.....	2 *	2 20	2 50	3 *	3 50	4 *	4 50	5 20
Potagers à pieds à feuillure.	— Longueur du côté.....	*	*	*	207	*	235	*	*
PRIX	Avec grille et couvercle.....	*	*	*	13 *	*	17 50	*	*
	Corps seul.....	*	*	*	9 *	*	12 *	*	*
	Couvercle complet.....	*	*	*	3 *	*	4 *	*	*



Sans feuillure

POISSONNIÈRES

A grille mobile



Avec feuillure et couvercle

Numéros en pouces.....		10	11	12	13	14
Longueur extérieure.....	—	317	347	376	408	435
Largeur —	—	182	176	191	209	216
Diamètre des tampons	—	110	110	125	135	135
Poids sans feuillure avec grille	kil.	2,65	3	3,4	4	4,2
— avec grille, rondelles et tampons... —		4,1	4,7	5,4	6	7,4
PRIX	Avec ou sans feuillure, avec grille..	11 *	13 70	15 30	18 20	22 *
	A feuillure, avec grille et couvercle.	15 *	18 *	20 *	24 *	28 *
	Corps seul	7 *	9 *	10 *	12 *	15 *
	Couvercle complet (la pièce).....	2 *	2 15	2 35	2 90	3 *
	Séparation.....	2 *	2 10	2 20	2 70	3 *

Grilles, rondelles et tampons pour potagers ou poissonnières, demandés en plus ou de rechange (voir pages 57 et 59).

Les poids ne sont qu'approximatifs.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

DEMI-ÉCONOMIQUES

Pour Fourneaux Potagers et pour Jumelles tôle et fonte



Numéros.....	DE 2	DE 3	DE 4	DE 4 A
Mesure extérieure cadre..... m/m	180	197	210	210
Diamètre intérieur en feuillure. —	160	180	185	185
Poids sans couvercle kil.	1.18	1.7	2.34	1.9
— avec couvercle..... —	1.73	2.4	3.04	2.6

PRIX
les 100 kilos
(complets ou non)
350 "

Rondelles et tampons, demandés en plus ou de rechange (Voir page 59).
Grilles, demandées en plus ou de rechange (Voir page 58).

CONES DENTELÉS

Sont livrés avec deux grilles.



Numéros.....	4	5	6	7
Diamètre..... m/m	180	200	220	240
PRIX.....	5 "	6 "	7 "	8 "

Grilles, demandées en plus ou de rechange (Voir page 58).

RÉCHAUDS MOBILES A CHARBON DE BOIS

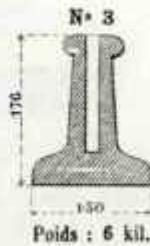
Pour dessus des cuisinières « Agré », « Cityp », « Standard » et séries 948-958



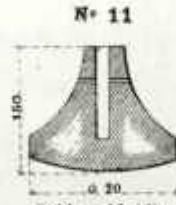
Désignation.....	200	210	220	230	250	260	270	280
Diamètre extérieur..... m/m	196	206	216	226	246	256	266	276
PRIX : la pièce.....	4 50				5 50			6 50

Les réchauds mobiles à charbon de bois remplacent les rondelles correspondant à leur désignation et leur diamètre extérieur a été prévu en fonction du diamètre intérieur des rondelles « Standard » dans lesquelles ils s'emboltent.

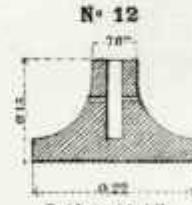
PILONS DE CANTONNIER (Ronds)



N° 3
170
150
Poids : 6 kil.



N° 11
150
0.20
Poids : 12 kil.



N° 12
150
0.22
Poids : 11 kil.

PRIX
les 100 kilos
295 "

Le manche du pilon n° 12 est assujetti par une goupille.

NOUVEAUX MORTIERS A FOND RENFORCÉ ET PILON ALLONGÉ



Numéros.....	1	2	3	4
Diamètre..... m/m	120	145	160	180
Hauteur totale..... —	140	145	150	160
Contenance en litres.....	0.63	0.83	1.03	1.32
PRIX : du mortier avec pilon.....	8 50	10 50	14 "	16 "
des pilons en supplément.....			200 francs les 100 kilos	

Sont font sans porants.

Les poids ne sont qu'approximatifs

POULIES A GORGE

Série légère



Numéros.....	6	8
Diamètre..... mm	165	220
Largeur de gorge..... —	28	31
PRIX.....	7 »	15 »

ROUES DE BROUETTES DE MEUNIER

(Roues des diables)



Numéros.....	3	4	5
Diamètre..... mm	180	200	220
PRIX.....	9 »	10 »	11 »

ROUES DE CHARRUES A BRAS CINTRÉS, PLATS

(Jante droite)



Numéros.....	2	3	5
Diamètre..... mm	160	190	220
PRIX.....	8 »	8 »	10 »

Peut servir pour petites brouettes.

CRICS POUR VOITURES

A GAUCHE



A DROITE



Modèle A

Diamètre intérieur..... mm	60	70	80	90
Poids..... kg.	0.80	0.95	1.25	1.50

 PRI
les 100 kilos
440

PATINS DE VOITURES

Avec cran pour écrou



Longueur	Largeur	PRIX
135 mm	48 mm	4 »

A fleurs

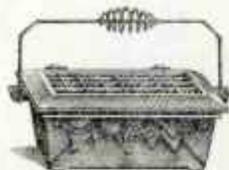


Longueur	Largeur	PRIX
150 mm	55 mm	6 »



ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

CHAUFFERETTE PORTATIVE « DOUILLETTE »



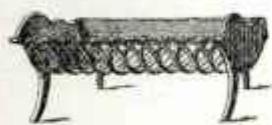
N'est émaillée
qu'en gris céramique.

Dimensions { Longueur 235
{ Largeur 145

PRIX { Fonte ordinaire 11
{ — émaillée 22

GRILLES A HOUILLE

SÉRIE B 2



Hauteur, pieds compris... 0.200 Profondeur... 0.240

Nombre de barreaux	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Longueur..... cent.	30	33	37	40	43	46	49	52	55
Poids approximatif... kil.	5.2	5.3	5.7	6.2	6.4	6.9	7.2	7.5	8.2

PRIX
les
100 kilos

295

SÉRIE C, à dossier orné



Hauteur, dossier compris... 0.360 Profondeur... 0.250

Nombre de barreaux	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Longueur..... cent.	28	31	34	37	40	42	45	48	51
Poids approximatif... kil.	5.3	5.5	6.3	7	7.5	8	8.5	8.7	9

330

CHENETS

Page



A colonne



Numéro en Pouces	PRIX (la paire)	
	À COLONNE	PAGE
12	16	32
14	23	37

FOURNEAUX RONDS ou RÉCHAUDS NORMANDS



Numéros	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Diamètre intérieur mm	158	174	188	200	205	220	230	250	260
Poids sans la grille..... kil.	1.43	2.04	2.23	2.43	3	3.20	4.20	5	5.20
Diamètre des grilles..... mm	140	160	175	185	195	200	220	235	240
Poids des grilles..... kil.	0.41	0.51	0.52	0.59	0.75	0.80	1.11	1.43	1.45
PRIX { Fourneau complet....	8	10	11	12	14	15	20	24	26
Grilles en supplément.							320	fr. les 100 kilos.	

Les poids ne sont qu'approximatifs.

GRILLES DÉCROITTOIRS

A barreaux droits



Longueur	m/m	600	800
Largeur	m/m	350	450
Poids	kil.	13.5	25.8
PRIX (la pièce).....		38 *	65 *

GRILLES CARRÉES

Série légère

Epaisseur de 8 à 11 millimètres, suivant grandeurs



Côté du carré. " / "	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	
Poids.....	kil.	0.41	0.48	0.49	0.53	0.56	0.60	0.62	0.68	0.75	0.78	0.80	0.88
Côté du carré.....	" / "	160	165	170	175	180	185	190	195	200	210	220	
Poids.....	kil.	0.94	1.06	1.17	1.20	1.24	1.29	1.35	1.45	1.60	1.84	2.10	

 PRIX
les 100 kilos
320 *

GRILLES CARRÉES POUR POTAGERS



Numéros en pouces des potagers.	4 1/2	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8	8 1/2	9	10	
Dimension.....	m/m	92	100	114	123	131	142	152	162	167	205	
Epaisseur.....	—	7	7	7	7.5	8	9	9.5	9.5	9.5	10	
Poids	kil.	0.21	0.29	0.43	0.47	0.52	0.67	0.78	0.84	0.86	1.22	1.78

 PRIX
les 100 kilos
320 *

GRILLES RECTANGULAIRES POUR POISSONNIÈRES



Epaisseur de 10 à 11 millimètres, suivant grandeurs

N° en pouces de la poissonnière ...	10	11	12	13	14	
Dimensions	m/m	240/100	265/100	295/110	315/115	
Poids.....	kil.	0.76	0.80	1.06	1.17	1.26

 PRIX
les 100 kilos
350 *

GRILLES RONDES POUR FOYERS DE LESSIVEUSES FAÇON NANCY



Numéros.....	1	2	3	
Diamètre.....	m/m	240	280	305
Poids.....	kil.	1.32	1.51	1.30

 PRIX
les 100 kilos
320 *

GRILLES RONDES


LÉGÈRES
Série A

ÉPAISSEUR
de 5 1/2 à 7 1/2 mm

Se font dans les diamètres suivants (mm) :

85 — 90 — 95 — 100 — 105 — 110 — 115 — 120 — 125 — 130 — 135 — 140 — 145 — 150
155 — 160 — 165 — 170 — 175 — 180 — 185 — 190 — 195 — 200

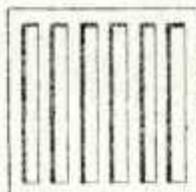

FORTES
Série C

Diamètre.. mm	205	210	220	230	240	250	260	270	280	290	300	310
Epaisseur. —	10	12	12	12	12	13	13	13	13	14	14	15
Poids..... kil.	1.20	1.60	2	2.10	2.20	2.70	2.75	2.80	2.95	3.50	3.80	4.20
Diamètre.. mm	320	330	340	350	360	370	380	390	400	420	450	500
Epaisseur. —	15	15	15	15	15	15	16	16	16	18	18	18
Poids..... kil.	4.60	5	5.50	6.20	6.50	6.80	7	7.50	7.80	8.70	10.80	12.65

PRIX les 100 kilos : { Série A 340 »
Série C 310 »

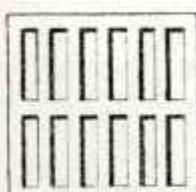
GRILLES D'ÉGOUT

CARRÉES FORTES, SANS BARREAU DE RENFORT (Série F)



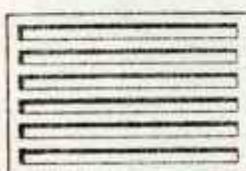
Dimension..... mm	140	180	220	260	300	340	380
Epaisseur..... —	14	14	14	14	20	20	20
PRIX	5 »	7 »	10 »	12 »	19 »	25 »	31 »

CARRÉES EXTRA-FORTES, AVEC BARREAU DE RENFORT (Série I)



Dimension..... mm	200	250	300	350	400	500
Epaisseur..... —	24	24	24	24	24	24
PRIX	12 »	18 »	24 »	31 »	37 »	53 »

RECTANGULAIRES, SANS BARREAU DE RENFORT (Modèle D)



Longueur..... mm	200	240	280	320	360	400
Largeur..... —	150	200	200	220	260	260
Epaisseur..... —	14	14	14	20	20	20
PRIX	7 »	9 »	11 »	16 »	20 »	24 »

RONDELLES ET TAMPONS

SÉRIE C FORTE, pour trou au-dessus du foyer

													PRIX : les 100 kilos		
	Diamètre mm	160	170	175	180	185	190	195	200	205	210	215	Bruts	Meulés	Emballés (grande)
Rondelles.....	— —	*	220	225	230	235	240	245	250	255	260	265			
—	— —	*	270	275	280	285	290	295	300	305	310	315	340 *	400 *	540 *
Tampons.....	— —	*	320	*	330	*	340	*	*	355	*	*			
—	— —	*	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165			
	— —	*	170	175	180	185	190	195	200	*	*	*			

SÉRIE D DEMI-FORTE, pour

petites Cuisinières et trou au-dessus du four.
Poèles à 3 Marmites.

	Diamètre mm	150	155	160	165	170	175	180	185	190	195	200	205	210	215
Rondelles.....	— —	*	*	*	*	220	225	230	235	240	245	250	255	260	265
—	— —	*	*	*	*	270	275	280	285	290	295	300	305	310	315
Tampons.....	— —	*	*	*	*	320	325	330	335	340	*	*	*	*	*
—	— —	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165
	— —	*	*	*	*	170	175	180	185	190	195	200	*	*	*

SÉRIE E LÉGÈRE, pour Réchauds, Poèles

	Diamètre mm	150	155	160	165	170	175	180	185	190	195	200	205	210	215
Rondelles.....	— —	200	205	210	215	220	225	230	235	240	245				
—	— —	250	*	*	*	*	*	*	*	*	*				
Tampons.....	— —	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165
—	— —	150	155	160	165	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

(Voir ci-dessous quand on veut des Rondelles à taquets)

SÉRIE E^{bis} LÉGÈRE à taquets pour Réchauds Parisiens, Réchauds enveloppe fonte et Potagers Carrés

	Rondelles, diamètre mm	150	155	160	175	185	195	215	225	175	175				
	Tampons, — —	100	105	110	125	135	145	165		125					

Rondelles et tampons pour Fours
pour Fours

AMÉRICAIN, EXCELLENT, RI, RL et GENRE NORD.....
SÉRIE DE PARIS.....
DEUX FOURS.....

400 *	460 *	*
340 *	400 *	*
300 *	360 *	*

RONDELLES et TAMPONS « STANDARD »

	Diamètre mm	Série F, pour trou au-dessus du foyer					Série M, pour trou au-dessus du four					Série F		
		160	170	180	190	200	160	170	180	190	200			
Rondelles.....	— —	210	220	230	240	250	210	220	230	240	250	340 *	400 *	540 *
—	— —	260	270	280	290	300	260	270	280	290	300			
Tampons.....	— —	110	120	130	140	150	110	120	130	140	150	400 *	460 *	600 *
—	— —	160	170	*	*	*	160	170	*	*	*			



Numéros	DIMENSIONS	JEU DE R et T		POIDS (kil.)		FOURNEAUX QUI LES REÇOIVENT
		Foyer	Four	Sans rond d'insapon	Avec rond et tampon	
OVALES pour dessus de fourneaux						
60	260 < 237	180-135	135	1,2	3,25	501-502, 24 A-22 A, 21 B-22 B, 41 A-42 A, 41 B-42 B.
0	405 < 250	180-135	180-135	1,35	3,75	RIO 1 et 2, RIO 701-702, EH 601-602, Ex. 1-2, Idéal 50 et 50
1	420 < 280	190-140	190-140	2,6	6,55	505-506, 25 A-26 A, 45 A-46 A, 25 B-26 B, 45 B-46 B.
2	450 < 295	215-150	215-150	2,65	8,1	509-510, 49 A-50 A, 49 B-50 B.
3	525 < 330	215-150	215-150	5,7	11,15	513, 514, 51 B-52 B.
4	610 < 380	270	270	5,55	14,6	517, 518.
5	690 < 390	320-270	270	7,8	19,45	519 à 522.
6	770 < 425	320-270	215-150	9,4	23,6	523 à 526.
1 B	461 < 272	220	170-120	2,45	5,55	Ex. 3 et 4, Idéal 65 et 70.
2 B	495 < 302	220	200	3,1	7	Ex. 5-6-7-8-9-10, Idéal 70, 75, 80 et 85, RIO 5-6-9-10.
3 B	630 < 360	270-220	270-220	4,35	11	RIO 13 à 16, RIO 713 à 718, EH 613 à 616.
		170-120	170-120			Ex. 11 à 14 (soit 90 et 100), Idéal 90 et 100.
2 R	492 < 301	220	220	3	7,22	RIO 705-706-709-710, EH 605 à 610.
705-706 A	503 < 300	220	220	5,6	6,54	RIO ou RLO 705 A-706 A-805 A-806 A.
		170-120	170-120			EH 605 A-606 A, RNL ou RNI 905-906.
709-710 A	580 < 320	270-220	220	3	8,14	RIO ou RLO 709 A-710 A-809 A-810 A, EH 609 A-610 A.
		170-120	170-120			RN 909-910, RNL ou RNI 909 A-910 A, RIS 729-730.
713-714 A	625 < 378	320-270	220	4,3	10,84	RIO ou RLO 713 A-714 A-813 A-814 A.
		220-170	170			EH 613 A-614 A.
		120	120			RNL ou RNI 913-914.
715-716 A	697 < 385	320-270	270	4,63	12,37	RIO ou RLO 715 A-716 A, 815 A-816 A.
		220-170	220-170			EH 615 A-616 A.
717-718 A	760 < 388	320-270	220-170	4,83	13,97	RIO ou RLO 717 A-718 A, 817 A-818 A.
		120	120			

1/2 OVALES pour dessus de fourneaux à deux fours

0-2 F	460 < 365	280-180	200	9,1	15,8	243 à 246.
1-2 F	525 < 410	300-200	210	12,7	20,2	247 à 250.

COUPS DE FEU RECTANGULAIRES en deux pièces

462 < 242		2,75	5,2	RIC et RLC de 60	/m.
542 < 283		3,55	6,95	—	70 —
647 < 305		4,56	8,90	—	80 —
726 < 342		6	11,25	—	90 —
791 < 359		6,70	13	—	100 —
874 < 365		7,80	14,20	—	110 —

COUPS DE FEU RECTANGULAIRES en deux pièces, pour grands fourneaux à deux fours
(Se font avec trois trous sur demande.)

2-2 F	1=20 < 435	46	53,5	A 1 trou.
		39	53	A 2 trous.

PRIX : Ovalés et coups de feu | Bruts..... 420 fr. les 100 kilos.
Ménés..... 480 fr. —

CHAUDIÈRES en fonte émaillée pour FOURNEAUX TOLE ET FONTE

N° des chaudières	Largeur intérieure	Largeur extérieure	Profondeur	Contenance en litres	N° des robinets	Numéros des fourneaux auxquels s'adaptent les chaudières.		PRIX sans robinet
						à réglage	à pression	
00	210	75	316	5	10	*	Standard 1151 Paris 501, 502 — Excellent 601, 602 — RI 701, 702, 821	47 *
00 E	215	75	285	5	10	*	T 1 à 4 — SL 1 à 4 — LR 1 à 4 Excellent 1 à 4 — Idéal 21 à 24	47 *
00 M	215	75	285	5	*	10	Standard 1141	
0	210	80	360	8	15	*	Paris 127, 128, 163 à 168, 213 à 218, 323 à 326, 505 à 510 Etsalat 645 à 690 — RI 703 à 710 et 822, 823 — T 13, 14 — SL 13, 14 — LR 13, 14	55 *
0 E	240	84	340	6	15	*	Excellent 5 à 10 — Idéal 25 à 30	50 *
0 M	270	80	360	8	*	10	RI émaillé 705, 706 — Standard 1102, 1142 RI émaillé 709, 710 Standard 1102, 1143 — Fontolo 1401, 1402, 1407	55 *
0 bis	278	78	360	5,5	15	*	T 5, 6 — SL 5, 6 — LR 5, 6	49 *
0 ter	276	77	330	7	15	*	T 7 à 10 — SL 7 à 10 — LR 9, 10	51 *
1	300	110	358	12	18	*	Paris 129 à 132, 169 à 172, 219 à 222, 513, 514 Excellent 11, 12, 613, 614 — Idéal 31, 32 RI 713, 714, 824 — Standard 1154	62 *
1 bis	304	110	355	11	18	*	T 15, 16 — SL 15, 16 — LR 15, 16	62 *
1 M	300	110	358	12	*	15	RI émaillé 713, 714 — Standard 1144 Fontolo 1403, 1404, 1408	62 *
2	350	130	393	18	18	*	Paris 133 à 136, 173 à 176, 223 à 226, 517, 518 Excellent 615 et 616 — RI 715 à 718 et 825, 826 — Standard 1155, 1156 T 17, 18 — SL 17, 18 — LR 17, 18 Paris 243 à 246	77 *
2 E	329	138	410	17	18	*	Excellent 13, 14 — Idéal 33, 34	75 *
3	390	160	400	25	20	*	Paris 137, 138, 177, 178, 227, 228, 519 à 522 Paris 247 à 259	92 *
4	444	195	460	37	20	*	Paris 139, 140, 189, 190, 229, 230, 253, 254, 523, 524	120 *
5	458	209	490	45	20	*	Paris 191, 192, 231, 232, 255, 256, 525, 526	135 *
1 A	160	80	242	3	00 A	*	Américains n° 5, 6, 9, 10	32 *
2 A	165	90	242	3,5	00 A	*	— n° 7, 11	34 *
3 A	180	100	242	4,5	00 A	*	— n° 8, 12	36 *

Tous les robinets des fourneaux tôle et fonte sont filetés à 24 × 300 (sauf le robinet 00 A)

Pour éviter toute erreur, bien indiquer, s'il y a lieu, la LETTRE INDICE qui suit le n° porté sur la façade de l'appareil.

CHAUDIÈRES en fonte émaillée pour CUISINIÈRES et FOURNEAUX TOUT FONTE

Émaillées intérieurement	N° des robinets		PRIX sans robinet	Émaillées intérieurement	N° des robinets		PRIX sans robinet
	à radiateur	à pression			à radiateur	à pression	
40, 45, 50, 55, 245, 255, 345, 355.....	3	*	45 *	1306, 1356, 1358	*	10 n/m	52 *
845.....	10 n/m	*	45 *	1452, 1457	*	10 n/m	55 *
41, 46, 51, 56, 246, 256	3	*	50 *	1453, 1458	*	15 n/m	62 *
546, 556, 746, 846, 856	3	*	50 *	1454	*	15 n/m	62 *
946, 956	10 n/m	10 n/m	50 *	1, 2, 6, 7, 11, 12, 16, 17	*	*	40 *
42, 47, 52, 53, 217, 257, 347	3	*	55 *	3, 4, 8, 9, 13, 14, 18, 19	*	*	45 *
557, 547, 847, 757, 857	3	*	55 *	5, 10, 15, 20	*	*	50 *
947, 957	10 n/m	10 n/m	55 *	35, 36, 37, 38	1	*	45 *
43, 48, 53, 58, 248, 258, 348	4	*	60 *	60, 61, 65, 66, 70, 74, 75, 76	3	*	54 *
558, 748, 848, 758, 858	4	*	60 *	62, 63, 67, 68, 72, 73, 77, 78	4	*	63 *
948, 958	15 n/m	10 n/m	60 *	64, 64 ^{1/2} , 69, 69 ^{1/2} , 74, 74 ^{1/2} , 79, 79 ^{1/2}	4	*	77 *
44, 49, 54, 59, 249, 259, 349	4	*	65 *	120, 134	1	*	54 *
559, 749, 849, 759, 859	4	*	65 *				
949, 959	15 n/m	10 n/m	65 *				
40 ^{1/2} , 50 ^{1/2} , 240 ^{1/2}	4	*	80 *				
250 ^{1/2} , 540 ^{1/2} , 550 ^{1/2}	4	*	80 *				
800 ^{1/2}	15 n/m	*	80 *				
26, 126, 526	1	*	36 *	135, 136, 236	3 hrs	*	45 *
126, 626	10 n/m	*	36 *	336	15 n/m	*	45 *
27, 127, 527	1	*	37 *	137, 138, 238	3 hrs	*	50 *
127, 627	10 n/m	*	37 *	338	15 n/m	*	50 *
28, 128, 528, 528	1	*	38 *	139, 140, 240	3 hrs	*	60 *
128, 628	10 n/m	*	38 *	340	15 n/m	*	60 *
29, 129, 229, 529	1	*	40 *				
129, 629	10 n/m	*	40 *				
Nord 905, 906, 925	*	10 n/m	55 *	135, 136, 236	3 hrs	*	60 *
Nord 909, 909 A, 910, 910 A	*	10 n/m	55 *	336	15 n/m	*	60 *
Nord 913, 914	*	15 n/m	62 *	137, 138, 238	3 hrs	*	67 *
Nord 909 B, 910 B, 929	*	15 n/m	62 *	338	15 n/m	*	67 *
1021, 1031	15 n/m	10 n/m	68 *	139, 140, 240	3 hrs	*	80 *
1002, 1022, 1032	18 n/m	15 n/m	75 *	340	15 n/m	*	80 *
1003, 1023, 1033	20 n/m	15 n/m	81 *				
1221, 1221	15 n/m	10 n/m	68 *				
1202, 1212, 1222	18 n/m	15 n/m	75 *	236	3 hrs	*	70 *
1223, 1223	20 n/m	15 n/m	81 *	336	*	10 n/m	70 *
1301, 1311, 1321, 1351, 1361, 1371	15 n/m	10 n/m	55 *	238	3 hrs	*	81 *
1302, 1312, 1322, 1352, 1362, 1372	18 n/m	15 n/m	62 *	338	*	10 n/m	81 *
1305, 1355	*	10 n/m	47 *	240	3 hrs	*	95 *
				340	*	10 n/m	95 *

MITRES avec clef brute pour cuisinières fonte et fourneaux tôle et fonte

Longueur 33 cm	diamètre de l'extrémité ronde	n/m	111				
	PRIX : la pièce		6 *				
Longueur 50 cm	diamètre de l'extrémité ronde	n/m	122	139	146	153	167
	PRIX : la pièce		11 *	12 *	13 *	14 50	16 *
Longueur 65 cm	diamètre de l'extrémité ronde	n/m	132	139	146	167	180
	PRIX : la pièce		13 *	14 *	15 *	18 *	21 *

Supplément pour mitres avec clef nickelée par pièce : 2 50

CLEFS ornées en fonte, avec tige fer	brutes	la pièce : 1 25
	nichelées	— 3 75

ACCESOIRES DU TARIF C

BARRES	Cuivre poli	Barre droite..... le mètre.	16 mm	18 mm	20 mm	22 mm	24 mm
			— courbée.....	—	18 mm	20 mm	25 mm
SUPPORTS (avec boulon)	Cuivre poli	d'extrémité..... la pièce	8 mm	9 mm	10 mm	12 mm	15 mm
		intermédiaire..... —	—	—	7 mm	8 mm	9 mm
	Fente nickelée	d'extrémité..... —	—	—	6 mm	6 mm	7 mm
		intermédiaire..... —	—	—	5 mm	5 mm	6 mm

Supplément pour nickelage : BARRE droit... 2 50
courbée... 3 50 le mètre. — SUPPORT.... 1 fr. la pièce.

BARRES EN FONTE pour cuisinières et fourneaux	Genre 338 et 958		Agra, Cityp et Solfonto		Modica et Norma		Modiquette et Rispa	
	Vernie	Émaillée	Vernie	Émaillée	Vernie	Émaillée	Vernie	Émaillée
PRIX (la pièce)	Barre de côté.....	2 50	5 mm	4 50	9 50	3 50	8 mm	—
	— de face.....	—	—	—	—	6 mm	11 mm	4 mm
PANACHES et COUVERCLES (en cuivre rouge)	Numéros.....	00. 00 E	0. 0E. OL	1. 1 E		2. 2 E	3	4
	et appareils.....		Modica Agra, Solfonto 15 mm	Modica Agra, Solfonto 85-95 mm Cityp 4232		Cityp 4233		
PRIX	Cuivre poli ...	14 mm	17 mm	22 mm	26 mm	29 mm	40 mm	50 mm
	— nickelé	21 mm	24 mm	30 mm	34 mm	37 mm	49 mm	59 mm

Le couvercle seul est compté moitié du prix ci-dessus.

A RODAGE

Numéros.....	1 (*)	2	3	3 1/2	4	60 A	00	0	1	3	4
Filiage.....	20×250	19×250		22×300					24×300		
Diamètre de l'orifice.....	8 mm	8 mm	9 mm	10 mm	13 mm	10 mm	10 mm	12 mm	15 mm	18 mm	20 mm
Cuivre poli.....	13 mm	13 mm	14 mm	15 mm	18 mm	13 mm	15 mm	17 mm	20 mm	31 mm	38 mm
— nickelé.....	14 mm	14 mm	15 mm	16 mm	19 mm	14 mm	16 mm	18 mm	21 mm	32 mm	39 mm

ROBINETS

(*) Sur demande, peut être livré en modèle ancien à petits filets (20×150).

A PRESSION DE

Filiage.....	8 mm	10 mm	12 mm	15 mm	24×300	ROSACES
Cuivre poli.....	19 mm	21 mm	25 mm	29 mm		Cuivre poli..... 2 mm
— nickelé.....	20 mm	22 mm	26 mm	30 mm		— nickelé..... 2 50

BOUTONS

	Bruts	Émaillés	Nickelés	Cuivre poli	
				Bruts	Émaillés
Boutons acier de 15 mm et 17 mm.....	0.75	—	1.50	—	—
— fonte jusqu'à 35 mm inclus.....	0.75	1.50	2 mm	—	—
— de 37 mm et plus.....	1.25	2 mm	2.75	—	—
— à facettes en olive.....	—	2.75	3.50	—	—
— acier nickelé de 35 mm.....	—	—	3.75	—	—
— nickel plaqué de 35 mm.....	—	—	2.75	—	—
— cuivre de 25 mm, à tige filetée.....	—	—	3.25	2.50	—
— — de 35 mm, à vis.....	—	—	4.25	3.50	—
— — de 41 mm, à vis.....	—	—	8.75	8 mm	—
— — à petit gland.....	—	—	2.75	2 mm	—
— — à gros gland pour manivelle.....	—	—	3.75	3 mm	—
— — bouturés ronds 4.....	—	—	3.75	3 mm	—
— — — de 34 mm.....	—	—	4.25	3.50	—
— — — de 36 mm.....	—	—	6.25	5.50	—
— — — de 42 mm.....	—	—	7.25	6.50	—
— — hexagonaux.....	—	—	6.50	5.75	—



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

			Émaillés	
POIGNÉES fonte pour	Porte de foyer façade de cendrier.....	la pièce.	3 *	4 *
	— four, d'étuve et à rotir.....	—	5 *	7 *
	Façade de charbonnier.....	—	7 *	10 *
SUPPORTS de portes dits escargots, compris vis	Fonte brute.....	la pièce.	Genre 958	Autres
	— nickelée ou émaillée.....	—	1 *	1 50
SABOTS pour pieds de cuisinières	Petit modèle 70 mm.	PRIX (la pièce) : Fonte brute,	1 50;	Fonte émaillée, 3 50
	Grand — 90 mm.	—	2 *	— 4 *
CLENCHES polies pour portes de fourneaux			Sans bouton	Avec bouton
Pour portes de foyer.....	Fonte ordinaire.	2 50	6 50	4 *
	— portes de four, d'étuve et de chauffe-assiettes.....	4 *	8 *	4 *
	— portes de four et d'étuve.....	8 *	12 *	4 *
MENTONNETS en fonte malléable, à 1 ou 2 crans		Brots (la pièce).		1 50
		Nickelés —		3 *
CROCHETS pour cuisinières, poignée fonte, la pièce.....				1 75
CROCHETS nickelés, tout en fer, poignée torsadée.....				2 50
CLÉS de manœuvre pour calorifères, cheminées, poèles à bois, la pièce nickelée.....				4 50
ROULETTES acier, caoutchoutées, pour charbonnier, la pièce.....				5 *
CONSOLES percées, avec vis et écrous (définir leur position par rapport à la porte de four)	Doubles (la pièce), polie	11 *	nickelée.....	19 *
	Simples — — —	5 *	—	9 50
GACHES p' portes de four, d'étuve, de chauffe-assiettes, portes de foyer à bois, la pièce, polie, 1 50; nickelé.....				3 *
PLAQUE-ADRESSE de fourneaux au nom du client, la pièce, brute				nickelée ou émaillée. 3 50
RACLETTE en fer et tôle, la pièce, fer clair.....				1 25; fer nickelé..... 2 50
TISONNIERS en fer	de 10 mm (longueur 670 mm), la pièce, fer clair	2 50;	fer nickelé.....	2 *
	Standard de 7 mm, la pièce, fer clair.....	1 *	—	—
GENDRIERS en fonte et tôle (sans bouton ni poignée avec façade fonte)		PRIX : le kilo	bruts	5 50
			émaillés	8 50
CAISSES en tôle pour cendriers		PRIX : le kilo	ordinaires	6 50
			triEURS	9 *
CONGÈS bruts, en fonte malléable				PRIX : le kilo..... 13 *
TIRANTS de cuisinières et poèles				PRIX : le kilo..... 7 *



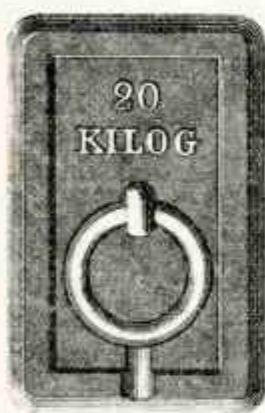
CIMENT de fonte "Rosita" , en boîte métallique de 1 kilo environ.	PRIX net le kilo.....	2 50
TERRE réfractaire	PRIX net le kilo.....	0 60
FOYER réfractaire complet (emballé en caisse spéciale)	pour cheminée « Comita » pour cheminée roulante N° 200 pour calorifères « Galcar » N° 5	le foyer : 20 .. — 23 .. — 30 ..
BRIQUES réfractaires pour tous appareils		250 ..
COUPS DE FEU rectangulaires ou carrés et ovales ou 1/2 ovales	{ bruti .. meulés .. émaillés (granité noir et blanc) ..	420 .. 480 .. 620 ..
COUVERCLES pour chaudières	{ meulés .. meulés et émaillés .. émaillés sur les deux faces (dessus granité noir et blanc) ..	500 .. 900 .. 1.040 ..
DESSUS de fourneaux et cuisinières	{ bruti .. meulés .. émaillés (granité noir et blanc) ..	450 .. 510 .. 650 ..
PLAQUE extensible en tôle lustrée , avec trou de 97 mm	la pièce :	5 50
BOUT de tuyau de 97 mm	—	3 50
FOYERS pour fourneaux et cuisinières (sans grille)	{ ovales à houille .. carrés à houille .. rectangulaires à houille .. paraboles de foyers mixtes pour deux fours .. mixtes bois et houille et plaques de réfréction ..	310 .. 250 ..
GRILLES à houille		350 ..
GRILLES à bois		450 ..
BARREAUX de grille pour fourneaux tôle et fonte		350 ..
GRILLES à houille pour fourneaux de lessiveuses (Remise et conditions du Tarif M)		350 ..
AUTRES PIÈCES NON DÉNOMMÉES :		
FONTE ORDINAIRE		450 ..
— ÉMAILLÉE CÉRAMIQUE		950 ..
PIÈCES DE FOUR ÉMAILLÉES (granité noir et blanc)		650 ..

NOTA (très important). — Pour éviter toute erreur dans l'envoi des pièces de rechange, avoir soin d'indiquer, s'il y a lieu, l'indice qui suit le numéro de l'appareil.

Exemple : Pour cuisinières 258 ou 258 A ou 258 C.

POIDS A PESER

POIDS FRANÇAIS en fonte, ajustés et poinçonnés



Poids de	50 g	100 g	200 g	500 g	1 kg	2 kg	5 kg	10 kg	20 kg	50 kg
PRIX (la pièce)	0 55	0 70	1 10	1 70	2 90	4 75	11 00	20 00	40 00	135 00
Taxe de vérification à ajouter sur les prix nets	0 25			0 74			1 23			1 72

Pour l'exportation, la série légale est complétée par les poids de 125 gr. et 250 gr.
PRIX.... 0 80 1 20

Des conditions spéciales sont faites pour l'exportation; demander les prix.

Ce tarif annule et remplace les précédents et ne sera valable que jusqu'à nouvel avis.

POIDS ÉGYPTIENS en fonte, ajustés

OKES. — La série des okes comprend les poids des forces suivantes :



Oke rond



Oke hexagonal

1/16 oke 1/8 oke 1/4 oke 1/2 oke 1 oke 2 okes 3 okes 4 okes 5 okes 10 okes

Sur demande, nous livrons les poids égyptiens oke de forme hexagonale.

ROTOUZI. — La série des rotouzis comprend les poids des forces suivantes :



Rotouz

1/4 rotouz 1/2 rotouz 1 rotouz 2 rotouz 3 rotouz 5 rotouz 10 rotouz

PRIX (Oke et Rotouz) sur demande.

Indiquer sur chaque commande à quel poids en grammes et fractions de grammes doivent être ajustés les poids égyptiens et turcs.

POTERIES

	PRIX bruts aux 100 point.	
	Brutes	Inoxydables
I		
Coquelles rondes à anses, sans pieds.....	140 "	165 "
II		
Coquelles ovales à anses, sans pieds	150 "	175 "
III		
Marmites anglaises n° 150.....	150 "	" "
IV		
Cagnards plats.....		
Galettoires à queue, sans pieds		
Marmites anglaises jusqu'au n° 110.....	170 "	220 "
Pots de Hainaut, à poignées ou à gonds.....		
V		
Coquelles rondes ou ovales à queue, sans pieds	180 "	230 "
Chaudrons ordinaires, à gonds ou à oreilles droites.....		
VI		
Chaudrons bordelais.....		
Coquelles rondes ou ovales à pieds, à anses ou à queue.....		
Marmites boudues.....		
Marmites comtoises, à pieds ou à cercle.....		
Marmites de poêles	200 "	250 "
Marmites toupies.....		
Pots mougnes, limousins, bordelais, cendrillons.....		
Tourtières		
VI bis		
Marmites ordinaires ou normandes	200 "	270 "
VII		
Réchauds bordelais (manche en bois, 1 franc net en plus par pièce).....	270 "	" "
VIII		
Chaudières à bâtir toutes séries	145 "	" "
Supplément pour tubulure ordinaire : 10 francs net; taraudée : 15 francs net.		

NOTA. — Aucune de ces poteries ne peut être vendue aux 100 kilos.

L'ANSAGE de la poterie est facturé d'après le pointage de la pièce complète aux **PRIX BRUTS** suivants :

Pointage de la pièce complète.....	de 0 à 10	de 11 à 25	de 26 à 50	de 51 à 80	81 points et plus
Catégorie de l'anse.....	1	2	3	4	5
PRIX anse ordinaire (*).....	1 "	2 "	3 "	4 "	5 "
anse à manilles.....					
anses seules (non posées).....					
			Supplément de 100 %. 5 fr. le kilo.		

(*) Pour les chaudrons bordelais ou à oreilles droites, majoration de 1 fr. net par chandron.



CAGNARDS PLATS

Sans pieds

Numéros ou Points	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	18	21	24	27	30
Diamètre intérieur..... mm.	150	210	230	240	260	280	300	320	340	360	380	400	420	450	470	490	505
Contenance..... lit.	0.45	1.40	2.25	2.95	3.25	4.55	5.75	6.35	8.20	10.10	11.20	13.30	15.40	18.10	20.50	23.90	27.40
Poids..... kil.	0.48	1.10	1.46	1.90	1.95	2.42	3.29	3.52	4.40	4.80	5.35	6.30	7.70	8.20	9.60	10	10.5

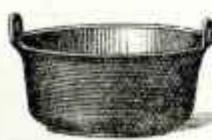


CHAUDRONS ORDINAIRES

A oreilles croches
ou à gondsA oreilles droites
ou oreillons

Numéros ou Points	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20
Diamètre intérieur..... mm.	148	205	227	246	266	284	300	315	336	350	375	388	408	437	456
Profondeur..... —	63	82	92	103	115	124	135	145	152	160	173	176	185	200	207
Contenance..... lit.	0.83	2.10	3.15	4.10	5.30	6.50	8	9.35	11.25	13	15.70	18	20	25	28.50
Poids (à gonds)..... kil.	0.71	1.56	1.70	2.20	2.44	2.78	3.56	3.70	4.50	5.50	6.40	6.90	7.50	8.70	9
Numéros ou Points	22	24	26	30	35	40	45	50	55	60	70	85	100	130	160
Diamètre intérieur..... mm.	169	483	498	511	530	545	556	570	585	598	600	645	685	700	740
Profondeur..... —	210	225	226	240	247	268	270	280	290	296	317	320	330	375	480
Contenance..... lit.	31	34.60	38.50	43	47	51	55	59	63	68	73	84	101	118	160
Poids (à gonds)..... kil.	10	11.30	12.40	15.15	15.50	16.60	23	25	27	28	29.40	32	39	59	75

Les chaudrons n° 1 et 2 ne se font pas à oreilles droites.



CHAUDRONS A REBORD ROND

A cercle
dits bordelais

Nos ou contenance en litres	3	4	6	7	8	9	10	11	12	14	15	17	18	20
Points	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Diamètre..... mm.	212	245	259	275	286	298	312	325	334	345	361	369	380	390
Contenance..... lit.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Poids..... kil.	1.80	2.6	3.1	3.3	3.7	3.95	4.45	4.85	5.05	5.9	6.1	6.5	7	7.6
Nos ou contenance en litres	22	24	26	28	30	35	40	45	48	55	60	70	80	
Points	18	20	22	25	26	30	32	35	40	45	50	60	70	70
Diamètre..... mm.	403	412	425	436	450	473	485	510	520	545	565	610	630	
Contenance..... lit.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Poids..... kil.	8.3	8.7	9.55	11.5	11.8	13.3	14.1	15.2	18	20	22.1	26.5	31.4	

La contenance correspond au Numéro

CHAUDIÈRES A BATIR SÉRIE DU CENTRE



Numéros.....	60	70	80	90	100	120	130	140	150	160	180	200	250	300	350	
Points.....	40	50	55	60	70	85	100	120	140	160	180	200	250	300	350	
Diamètre intérieur..... mm	455	493	510	528	556	585	628	670	700	734	765	793	860	865	895	
Profondeur	—	300	325	330	340	355	365	385	400	415	425	450	470	495	585	595
Contenance..... lit.	42	52	58	64	75	88	104	122	140	160	180	204	250	300	350	
Poids..... kil.	21	23	26	30	33	36	44	48	53	60	70	80	100	130	160	

Sur demande, se font à goulotte avec supplément de prix

CHAUDIÈRES LYONNAISES PROFONDES



Numéros..	25	30	35	40	50	60	70	80	90	100	120	140	200	300	400	
Points	30	35	40	45	50	60	70	80	90	100	120	140	200	300	350	
Diamètre intérieur mm	380	400	433	445	465	490	525	550	580	600	650	705	810	900	990	
Profondeur	—	275	315	335	350	370	395	415	430	450	470	510	545	620	700	750
Contenance..... lit.	26	36	41	46	55	64	75	88	99	113	147	186	275	390	540	
Poids..... kil.	16	18	21	23	26	31	35	39	44	50	60	68	99	145	170	

Sur demande, se font à godet avec supplément de prix



COQUELLES RONDES A FOND PLAT

Sans pieds



SÉRIE DU CENTRE

A queue

A poignées ou anses
dites casseroles façon Champagne

N° ou Points....	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40
Diamètre intérieur. mm	105	145	155	167	184	192	205	213	230	240	252	260	265	278	294	300	310	323	336	369	393
Profondeur..... —	48	67	70	72	78	82	86	92	96	100	103	105	108	112	120	128	137	144	149	164	178
Contenance..... lit.	0.28	0.87	1.1	1.35	1.65	2	2.35	2.8	3.25	3.75	4.25	4.95	5.4	5.7	7.2	7.65	8.75	9.8	11.25	16	19.5
Poids (à poignées). kil.	0.67	1.22	1.37	1.50	1.80	2.15	2.30	2.70	3.43	3.54	3.63	4.30	4.44	5.14	5.34	6.10	7.15	7.78	9	9.90	13
	à queue																				

Les coquelles n° 0, 1, 2 comptent 3 points; la coquelle n° 0 ne se fait qu'à queue; les coquelles n° 11, 35 et 40 ne se font qu'à poignées.

Le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage; la coquelle seule compte pour 2/3 du pointage.



COQUELLES RONDES A FOND ROND

A pieds



SÉRIE PROFONDE DU CENTRE

A queue

A poignées ou anses

Comptent 3 points		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	25
Diamètre intérieur. mm	105	128	139	155	172	182	196	220	231	242	257	272	292	300	308	314	324	
Profondeur..... —	48	60	67	75	81	88	93	100	105	110	113	115	120	125	131	138	145	
Contenance..... lit.	0.28	0.73	0.8	1.1	1.6	1.8	2.3	2.9	3.35	3.75	4.45	5	6.5	7.5	8.5	9.5	10.5	
Poids (à queue)... kil.	0.67	0.97	1.32	1.50	1.75	2.10	2.56	3.23	3.60	3.84	4.48	4.85	5.40	6	6.90	7.80	8.65	
	à queue																	

La coquelle n° 0 ne se fait qu'à queue; le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage; la coquelle seule compte pour 2/3 du pointage.

COQUELLES OVALES OU DAUBIÈRES

Sans pieds



A poignées ou anses



A queue

SÉRIE DU CENTRE



A poignées ou anses



A queue

A pieds

Numéros ou Points.....	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	25	30
Longueur intérieure..... m/m	218	233	250	262	271	290	305	318	332	345	363	380	400
Largeur intérieure..... —	153	162	175	182	187	192	205	210	217	225	239	255	277
Profondeur..... —	85	90	95	98	102	105	110	114	119	125	128	133	135
Contenance..... lit.	2.05	2.4	2.85	3.25	3.75	4.40	5	5.7	6.25	7	8.15	8.75	10.5
Poids(sans pieds à poignées). kil.	2.70	3.10	3.50	3.70	4.35	4.65	5.30	6.40	6.60	6.90	8.20	9.50	10.50

Le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage ; la coquelle seule compte pour 2/3 du pointage.

GALETTOIRES RONDES A QUEUE

MOYEN BORD sans pieds



Numéros ou Points.....	4	5	6	7	8	9	10	12
Diamètre intérieur..... m/m	286	305	323	338	355	375	390	420
Poids..... kil.	1.70	2.10	2.30	2.50	2.90	3.55	4.15	4.90

MARMITES TOUPIES dites POTS ORLÉANS



Numéros ou Points.....	4	6	8	10	12	15	18	20
Diamètre intérieur..... m/m	130	143	155	170	185	199	207	219
Contenance..... lit.	2.55	3.65	4.95	6.30	7.90	9.55	11.40	12.90
Poids kil.	2.13	2.80	3.70	4.90	5.25	6.25	6.70	7.90
Numéros ou Points.....	25	30	35	40	50	60	70	
Diamètre intérieur..... m/m	236	260	267	288	315	370	396	
Contenance..... lit.	16.50	20	23.30	24	30.30	44	54.10	
Poids kil.	9.85	12	15	16	18	23	28	

Le couvercle seul compte pour 1/5 du pointage ; la marmite seule compte pour 4/5 du pointage.

MARMITES ANGLAISES



Numéros ou Points...	4	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27
Diamètre intérieur ... mm	125	157	177	195	208	225	241	252	275	293	301
Contenance..... lit.	2.10	3.20	4.30	5.60	6.90	8.50	10.75	12.50	16	18	22
Poids..... kil.	1.98	2.74	3.82	4.20	5	6	6.60	7.60	8.90	10	13
Numéros ou Points...	30	36	42	48	55	60	70	80	90	110	150
Diamètre intérieur ... mm	321	338	357	377	394	415	434	450	466	502	544
Contenance..... lit.	24	30	35	40	45	50	57	65	75	90	120
Poids..... kil.	14.60	16	19	23	25	27.80	31.10	36.60	39	52	64

NOTA. — Le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage; la marmite seule compte pour 2/3 du pointage.
Peuvent être livrées à pieds courts à partir du n° 18.

MARMITES BOUDUES



Comptent 4 Points	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18
Numéros ou Points...	20	23	26	30	35	40	45	50	60	70	80	90	100	
Diamètre intérieur ... mm	147	158	170	177	188	200	210	216	227	238	257	277	290	303
Contenance..... lit.	1.50	1.77	1.80	2.25	3.07	3.5	4.15	4.65	5.22	6.24	7.93	9.72	10.85	12.60
Poids..... kil.	1.5	1.8	2	2.2	2.7	3.1	3.3	3.6	4.2	4.7	6	6.6	7.6	8
Numéros ou Points...	20	23	26	30	35	40	45	50	60	70	80	90	100	
Diamètre intérieur ... mm	321	331	344	360	380	405	420	440	460	485	500	520	535	
Contenance..... lit.	16	18	20.50	24	27	33	37	42	48	55	63	68	75	
Poids..... kil.	9.8	10.7	12	14.5	15.2	19	20	23.9	26.6	29.2	31	36	41	

NOTA. — Le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage; la marmite seule compte pour 2/3 du pointage.
Peuvent être livrées à pieds courts.



A pieds longs



A cercle

MARMITES COMTOISES

Numéros.....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18
Points.....	3	3	3	4	5	6	7	8	8	9	11	12	13	16
Diamètre intérieur ... mm	133	150	160	175	187	200	215	225	240	253	265	280	290	303
Contenance..... lit.	0.70	0.90	1	2	3	3.25	4	4.50	5.20	6.50	7.50	10	10.50	13
Poids à pieds..... kil.	0.95	1.38	1.78	2.20	2.30	2.85	3.10	3.80	4.40	5.10	5.90	6.25	7	8.20
Numéros.....	20	25	30	35	40	45	50	60	70	80	90	100	110	120
Points.....	19	21	24	27	33	40	50	60	70	80	90	100	110	120
Diamètre intérieur ... mm	320	340	355	375	398	415	435	458	475	510	525	540	555	567
Contenance..... lit.	14.50	17	21	23.50	28	33	38	44	52	62	66	72	77	83
Poids à pieds..... kil.	9.10	11.70	12	13	16.30	17.10	21.80	25.40	27.60	32.60	35.80	39	42	45

NOTA. — Le couvercle seul compte pour 1/4 du pointage; la marmite seule compte pour 3/4 du pointage.
Se font aussi à pieds courts en tous numéros.

MARMITES ORDINAIRES OU NORMANDES



Avec pieds à patins

Numéros ou Points.....	Compte de points													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	
Diamètre intérieur..... mm	117	139	167	186	203	222	238	254	268	287	304	320	326	
Contenance..... lit.	0.61	1.06	2.08	2.81	3.63	4.72	5.66	6.64	8.67	10.45	12.46	14.29	15.61	
Poids avec pieds et couvercle... kil.	0.87	1.44	2.39	3.53	3.13	3.64	4.57	5.22	6.55	7.50	8.19	9.44	12.10	
Poids avec pieds sans couvercle.. —	0.64	1.05	1.74	1.82	2.27	2.47	3.30	3.66	4.82	5.25	5.80	7	8.75	
Numéros ou Points.....	18	20	22	25	28	30	40	50	60	70	80	100	110	
Diamètre intérieur..... mm	350	365	384	393	400	421	443	492	506	535	543	594	600	
Contenance..... lit.	19	22	23.8	26.2	29	32.4	36	50.8	59.4	69.7	72	92.8	95.4	
Poids avec pieds et couvercle... kil.	12.45	14.78	15.05	17.96	19.18	21.55	24	32.43	33.90	38.60	45.25	52.50	61.30	
Poids avec pieds sans couvercle.. —	9.15	11.20	11.33	13.90	15	16.80	18	25.40	26.20	30.30	33	41.5	49	

NOTA. — Pointage. — La marmite avec son couvercle compte pour son numéro sauf le n° 4 qui compte 2 points.

La marmite seule compte pour 3/4 du pointage.

Le couvercle seul compte pour 1/4 du pointage.

Se font aussi à pieds courts, sauf n° 1 et 2.

MARMITES DE POÈLES (Hautes) — Série B



Numéros ou Points.	4	5	6	7	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Diamètre intérieur... mm	160	182	195	200	203	230	247	272	282	290	300	329	338	352
Profondeur..... —	130	140	144	152	159	180	202	211	213	216	217	236	254	260
Contenance..... lit.	1	3	3.40	4.15	4.40	5.70	7.40	9.30	10.40	11.60	12.50	15	18.60	20.50
Poids..... kil.	2.1	2.1	3	3.2	2.6	4.6	6.2	6.8	7.2	7.8	8.2	9.8	11	11.8

Les marmites B s'adaptent sur les cuisinières pour marmites.

Sauf avis contraire, les marmites B sont toujours livrées avec leur couvercle et facturées avec le supplément indiqué à la page 67.

Le couvercle seul compte pour 1/4 du pointage; la marmite seule compte pour 3/4 du pointage.

MARMITES DE POÈLES (Moyennes) — Série C



Numéros ou Points.	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20
Diamètre intérieur... mm	187	194	207	222	235	248	267	276	285	299
Profondeur..... —	143	149	159	169	179	191	200	209	217	223
Contenance..... lit.	2.90	3.30	3.90	4.70	6	6.85	8.50	9.35	10.70	12.20
Poids..... kil.	2.75	2.90	3.20	3.50	4.50	5	6	7	7.30	8.20

Les marmites C s'adaptent sur les poèles octogones.

Le couvercle seul compte pour 1/4 du pointage; la marmite seule compte pour 3/4 du pointage.

POTS ALGÉRIENS



Numéros.....	10	12	14	16	18	20
Diamètre..... mm	182	182	182	182	182	182
Contenance..... lit.	6	7.8	9.2	11.3	14.6	16.3
Poids sans couvercle.... kil.	3.850	4.920	5.450	5.950	7.650	10.200

Le couvercle n'est fourni que sur demande; poids : 0 k. 690.
Les pots algériens se vendent aux 100 kilos.



Pots bordelais

POTS COUVERTS

ou BORDELAIS dits Périgord avec pieds

ou CENDRILLONS avec taquets en dessous



Pots cendrillons

Numéros.....	36	33	30	27	24	20	18	15	12	10	8 1/2	7 1/2	6	5	4	3	2 1/2
Points.....	6	7	8	9	11	12	14	18	20	24	26	30	38	48	54	65	80
Diamètre intérieur..... mm	143	160	170	180	190	205	218	232	248	260	280	298	320	341	361	396	440
Contenance..... lit.	2.8	3.6	4.5	5	6	7.7	9.2	10.4	12.8	14.6	16.7	19.3	21.5	22.6	26.3	47.3	61.2
Poids des pots bordelais.... kil.	3	3.18	3.43	4.20	4.76	5.33	6.34	7.85	9	10.85	11.68	13.46	16.50	21.60	24	29	36.20
Poids des pots cendrillons.... —	2.70	2.94	3.48	3.88	4.47	5.10	5.30	6.80	8.10	9.20	10.80	12	15.45	18.70	22	25.60	33.70

Le couvercle seul compte pour 1/5 du pointage; le pot seul compte pour 4/5 du pointage.



A poignées ou anses



A gond

POTS DE HAINAUT

Numéros ou Points ...	4	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Diamètre intérieur..... mm	144	173	181	193	211	229	243	257	275	282	307	332
Contenance..... lit.	2.2	3.8	4.6	5.6	7.4	8.9	10.3	12.8	15.6	17.9	22.8	28.1
Poids (à poignées).... kil.	2	3.25	3.47	4	4.74	5.67	6.56	8.20	9.54	10.80	12.30	15.30

Le Couvercle seul compte pour 1/4 du pointage; le Pot seul compte pour 3/4 du pointage.

POINTAGE. — Pots de Hainaut **bruts** comptent pour leurs numéros.

— — — en fonte inoxydable, le pointage est le suivant :

Numéros.....	4	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Comptent.....	4	5	7	9	11	13	15	16	18	22	26	30

points.



POTS LIMOUSINS

Numéros en Seaux.....	1/3(24)	1/2(20)	3/4(18)	1 (15)	1 1/4(12)	1 1/2(10)	2	2 1/2	3	4	5	6	7	8
Points (avec couvercle).....	10	11	13	16	20	24	31 1/2	39	46 1/2	61	76	91	106	121
Les couvercles seuls comptent.	1	1	1 1/2	2	2 1/2	3	3 1/2	4	4 1/2	5	6	7	8	9
Diamètre intérieur..... mm	150	161	170	185	200	215	230	253	270	284	310	325	350	370
Contenance..... lit.	4.60	5.60	7.10	9.60	11.90	14.90	20	25.70	30.50	37	47	54	67	79
Poids..... kil.	4.30	5.14	5.77	7.73	10	11.80	14.56	18.43	23.75	32	34	38	45	51

POTS dits MOUGNES



Numéros.....	13	12	11	10	9	8	7 1/2	7	6 1/2	6
Points.....	6	8	9	10	12	14	16	18	20	22
Diamètre intérieur. mm	140	165	180	187	198	207	220	228	240	249
Contenance..... lit.	3	4.5	5.5	7	8	9	11	13	15	17
Poids..... kil.	2.60	3.70	4.10	4.50	4.97	6	6.31	7.50	9.90	10.45
Numéros.....	5 1/2	5	4	3	2	1	0	00	000	
Points.....	28	30	35	40	50	60	70	80	100	
Diamètre intérieur. mm	263	274	290	303	335	365	390	405	430	
Contenance..... lit.	20	23	26	33	40	50	60	70	78	
Poids..... kil.	12.10	13.80	15.40	19	23.15	28.50	33.20	37.40	43.20	

NOTA — Les usines des Landes le désignent quelquefois sous le nom de Pot Périgord sans pieds.
Le couvercle seul compte pour 1/5 du pointage; le pot seul compte pour 4/5 du pointage.

TOURTIÈRES à poignées ou anses



Numéros.....	30	27	24	18	15	12	10	8 1/2
Points.....	8	9	10	13	16	20	24	28
Diamètre intérieur.... mm	220	231	248	270	289	307	325	356
Contenance..... lit.	2.25	2.75	3.25	4	5.2	6	7.5	9.5
Poids..... kil.	3.60	4.10	4.50	5.60	6.70	7.40	8.70	10.30

Le couvercle seul compte pour 1/3 du pointage; la tourtière seule compte pour 2/3 du pointage.

RÉCHAUDS LYONNAIS ou BORDELAIS



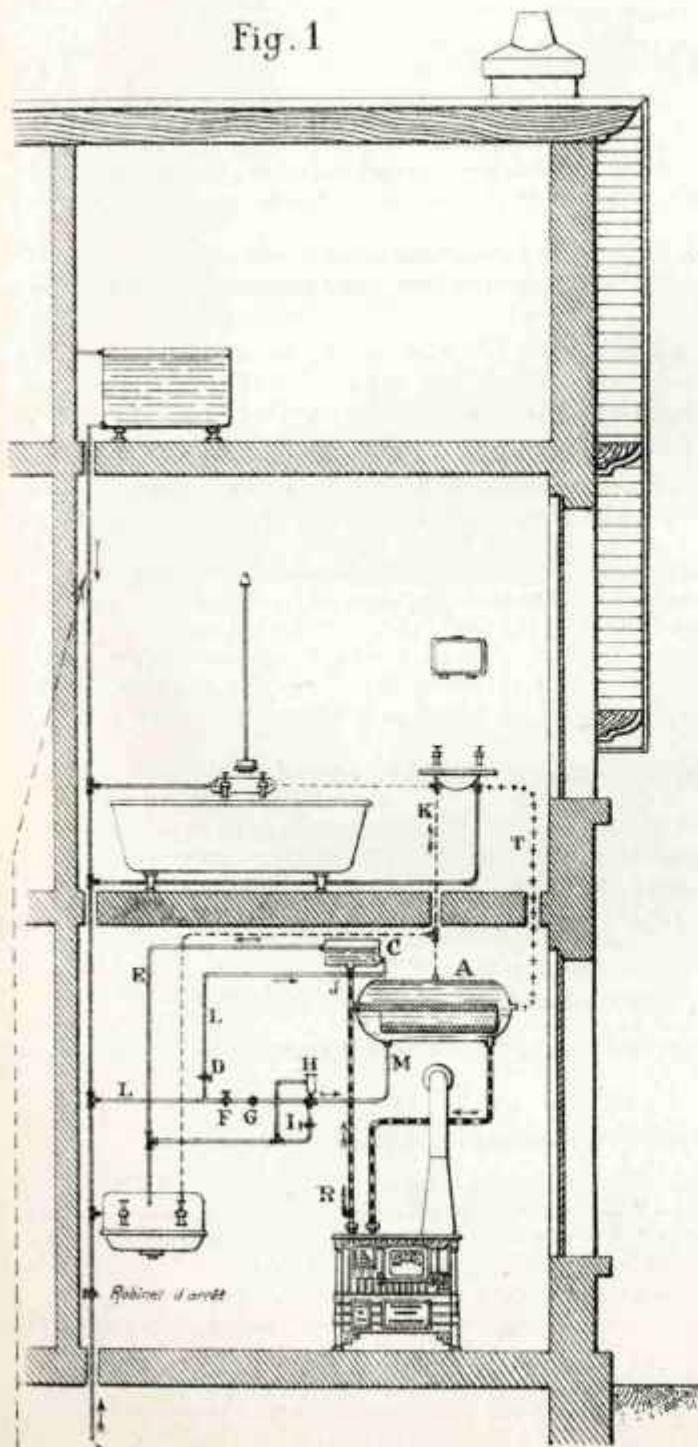
Numéros.....	0	1	2	3	4
Points.....	5	6	7	8	9
Diamètre intérieur.... mm	160	178	195	205	220
Poids..... kil.	1.90	2.25	2.45	3.15	3.70

SCHÉMA DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

par fourneau de cuisine à bouilleur et bouteille à réchauffeur annulaire.

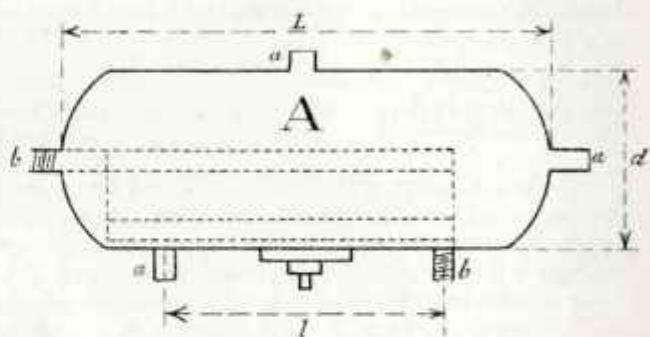
(Voir pages 76 à 78.)

Fig. 1



Notre bouteille à réchauffeur se place à volonté
horizontalement ou verticalement.

Fig. 2



Caractéristiques de la bouteille

CAPACITÉ	ORIFICE		L	l	d
	a	b			
100 litres....	15/21	26/34	1.000	710	400
150 —	20/27	33/42	1.130	840	450
200 —	20/27	33/42	1.200	890	500
300 —	26/34	40/49	1.510	1.175	550

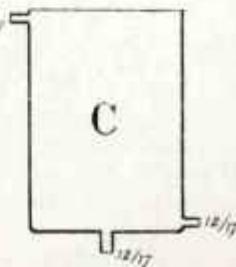


Fig. 3

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

par fourneau de cuisine à bouilleur et bouteille à réchauffeur annulaire

(Voir schéma général page 75.)

PRINCIPE

L'installation comporte deux circuits d'eau (fig. 1) :

un circuit primaire allant du bouilleur du fourneau ou de la cuisinière à la bouteille à réchauffeur A (fig. 2). L'eau de ce circuit n'est pas consommée et ne sert qu'à véhiculer la chaleur du foyer à la bouteille, où elle est cédée à l'eau d'utilisation;

un circuit secondaire d'eau courante, passant par la bouteille où cette eau s'échauffe et aboutissant aux divers endroits à desservir. Ce circuit doit être alimenté par une canalisation d'eau de ville ou par un réservoir privé en charge sur l'installation.

DESCRIPTION

Le CIRCUIT PRIMAIRE comprend :

Le BOUILLEUR A HOUILLE, en tôle d'acier soudée à l'autogène, éprouvé à 4 kg., constituant trois des quatre parois du foyer de l'appareil de chauffage. Ce bouilleur comporte deux tubulures en 33×42 , respectivement terminées par un raccord; elles émergent sur le dessus du fourneau et portent, marquées dans le métal, l'une la lettre D = Départ, l'autre la lettre A = Arrivée;

La CANALISATION reliant le bouilleur au réchauffeur annulaire intérieur de la bouteille A (traits mixtes de la fig. 1). Cette canalisation n'est pas comprise dans nos fournitures;

La BOUTEILLE A RECHAUFFEUR A, qui peut s'installer horizontalement (fig. 1) ou verticalement.

Dans l'installation horizontale, la tubulure de départ du bouilleur (portant la lettre D marquée dans le métal) doit être raccordée à l'orifice « d » de la bouteille, et la tubulure d'arrivée (portant la lettre A marquée dans le métal) à l'orifice « a » (fig. 2). Dans l'installation verticale, la tubulure de départ du bouilleur doit être raccordée à l'orifice « a » et la tubulure d'arrivée à l'orifice « d »;

Les bouteilles que nous livrons normalement ne peuvent être utilisées que sur une distribution d'eau à 7 kg. maximum.

Le VASE D'EXPANSION C (fig. 1 et fig. 3), en tôle peinte, qui met en communication le circuit primaire avec l'atmosphère pour éviter toute surpression et qui permet d'effectuer de temps à autre l'apport d'eau nécessaire par les petites fuites éventuelles ou la légère évaporation inévitable.

A cet effet, il est relié (fig. 1), d'une part, à la bouteille par le tuyau J, d'autre part, à l'arrivée générale d'eau froide par le tuyau LL et le robinet D qui doit être facilement accessible. Un tuyau de trop-plein E écoule l'excès d'eau introduit, en un point convenable, par exemple sur l'évier.

Quelques appareils (série Paris et fourneaux deux fours) peuvent recevoir un BOUILLEUR A BOIS.

Les tuyauteries E, J, L ne sont pas comprises dans nos fournitures.

On peut installer sur le départ du bouilleur un RACCORD SPÉCIAL A THERMOMÈTRE R (fig. 1) fourni sur demande.

Le CIRCUIT SECONDAIRE comprend :

Le tuyau LM (fig. 1) d'arrivée d'eau froide à la bouteille, sur le trajet duquel sont placés un ROBINET F, permettant d'isoler l'installation en cas de besoin, un CLAPET DE RETENUE G, destiné à éviter le retour vers l'amont de l'eau échauffée dans la bouteille, une SOUPAPE DE SURETÉ H pour parer aux surpressions dues à l'échauffement de l'eau, qui peuvent se produire quand tous les robinets d'utilisation sont fermés.

La décharge de cette soupape est reliée au tuyau de trop-plein du vase d'expansion du circuit primaire.

En cas d'installation verticale de la bouteille, on fera arriver l'eau froide par « b » et sortir l'eau échauffée par « c » (fig. 2);

Un robinet I permettant la VIDANGE du circuit secondaire;

Enfin, partant du sommet de la bouteille (e) (fig. 2), les canalisations allant aux divers postes de consommation d'eau chaude (représentées en traits discontinus ———— fig. 1).



On peut en outre prévoir un tuyau tel que T (fig. 1), grâce auquel l'eau refroidie en K, entre deux périodes d'utilisation, retourne à la bouteille à mesure qu'elle se forme, de sorte que l'eau chaude est toujours immédiatement disponible. Cette disposition n'est utile que quand une distance assez grande sépare la bouteille des robinets débitant l'eau chaude et que par suite la quantité d'eau contenue dans les tuyaux étant importante, un certain temps est nécessaire pour voir apparaître l'eau chaude à partir du moment où l'on ouvre les robinets.

CHAUFFAGE PAR RADIATEURS

L'installation précitée se prête également à l'alimentation de radiateurs, pourvu que ceux-ci soient situés à un niveau supérieur à celui du bouilleur.

Dans ce cas :

1° C'est sur le circuit primaire que le branchement doit être fait ; l'arrivée aux radiateurs est constituée par une colonne montante partant de l'arrivée à la bouteille et comportant une dérivation par radiateur, les retours étant reliés à celui de la bouteille.

2° Le vase d'expansion « C » doit être placé en charge sur les radiateurs. Si l'on veut éviter toute surveillance de cet appareil, il doit être muni d'un robinet automatique à flotteur à petit débit, remplaçant le robinet « D ». Le trop-plein « E » reste naturellement indispensable.

3° Les dimensions des tuyaux doivent être appropriées aux radiateurs qu'ils desservent.

4° Les pentes seront établies de telle manière que l'eau circule aisément et que l'air éventuellement présent s'évacue avec facilité par le vase d'expansion ; pour cela, il faut qu'en aucun point du trajet du bouilleur au vase d'expansion, il n'y ait de parties horizontales ou, à plus forte raison, descendantes, et qu'en aucun point du trajet des dérivations partant de la colonne montante jusqu'au bouilleur en passant par les radiateurs, il n'y ait de parties horizontales ou, à plus forte raison, montantes.

FOURNEAUX POUR DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Nous pouvons livrer avec bouilleur (caractéristiques, voir page 78) les fourneaux suivants :

Cityp, Fontolo et Solfonto de 85 cm et 95 cm, à chaudière,	} foyer à houille seulement, moyennant supplément de 440 francs (remise à déduire).
Modica, sans chaudière, de 85 cm, n° 1874,	
Standard et R.I.P. de 85 cm et plus, à chaudière,	
Série de Paris n° 518 B et 520 B, sans chaudière,	
Fourneaux à 2 fours, sans chaudière,	foyer à houille ou mixte (prix, voir pages 39 et 78).

Accessoires

Vase d'expansion cylindrique, de 10 litres, en tôle de 2 mm (hauteur 30 mm), peint au minium (sans niveau)	65 -	
Baccord avec thermomètre se montant sur la tubulure de départ. } Thermomètre seul	40 -	
	Té de raccord	20 -

	non calorifugé	avec enveloppe tôle et calorifuge-feutre	
Bouteille à réchauffeur annulaire en tôle soudée à l'autogène et galvanisée... (pour distribution à 7 kg. de pression maximum)	100 litres ... 150 — ... 200 — ... 300 — ...	595 - 735 - 895 - 1.275 -	855 - 1.040 - 1.280 - 1.815 -



Caractéristiques des bouilleurs

Appareils	Fontolo et Selfonto		Modica	Cityp		Standard et R. I. P.			Série de Paris N° 512 B et 520 B	
	85 cm.	95 cm.		1374	1232	1233	85 cm.	95 cm.	105 et 115 cm.	Foyer à bouille
Capacité en litres	8	10,5	7,5	8	8,5	7,5	11	12	29	18
Surface de chauffe en dm ²	9,7	10,9	9,2	9,8	10,9	10,3	12,8	12,8	12	13,4
Foyer { Profondeur	240	250	225	260	265	240	280	280	240	400
Foyer { Largeur	150	170	155	140	165	145	170	170	200	300
Foyer { Hauteur	185	185	185	185	185	200	205	205	190	195
(*) Puissance Litres	150	200	150	150	200	150	150	200	200	*
(*) Puissance Température	60°	50°	60°	60°	50°	45°	50°	45°	55°	*

(*) La combustion de 5 kg de boulets d'Aniche dans le foyer à huile permet d'obtenir les quantités d'eau chaude ci-dessous aux températures indiquées, avec une installation et des canalisations correctes, une bouteille à réchauffeur calorifugée, un feu convenablement entretenu et une température initiale de l'eau dans la bouteille supposée égale à 20°.

Caractéristiques particulières

DES FOURNEAUX A DEUX FOIRS, A BOUILLEUR

Dessus avec 2 positions de buse (à droite et à gauche).

Réglage à volonté du chauffage de l'un ou de l'autre four.

Bouilleur en U en tôle d'acier soudée à l'autogène ; tubes de va-et-vient filés, raccords trois pièces et bouchon de vidange.

Réglage de l'admission d'air sous le foyer.

Pas de chaudière.

Encastrements en fer poli.

Barre devant, supports et boutons cuivre poli.

Mitre à clef.

Regards de ramonage sur la façade.

NUMÉROS	DESSUS		Hauteur	FOURS		COUP DE FEU		BOUILLEUR avec tubes de 33 x 42		Baudrier extérieur de la mitre	PRIX Foyer à huile ou mixte
	Largeur	Profondeur		Largeur	Profondeur	N°	Four	Capacité en litres	Surface de chauffe en dm ²		
120-2 FB	120	67	80	33	48	0-2 F		12,5	7,2	180	1.860 »
130-2 FB	130	70	80	37	49	0-2 F	Ovale	12,5	7,2	180	1.980 »
140-2 FB	140	72	80	40	50	1-2 F	à 1 trou	12,5	7,2	180	2.120 »
150-2 FB	150	74	80	45	51	1-2 F		14,5	7,2	180	2.260 »
160-2 FB	160	76	80	48	54	2-2 F	Rectangulaire	14,5	7,2	180	2.410 »
180-2 FB	180	78	80	58	56	2-2 F	à 1 trou	16	7,2	195	2.700 »
200-2 FB	200	80	80	68	58	2-2 F	(3 trous sur demande)	16	7,2	195	2.900 »

Ces fourneaux sont toujours livrés avec dessus brut, porte du foyer et sans chaudière.

Nous pouvons livrer les accessoires suivants

Bouteille à réchauffeur annulaire de 100, 150, 200 et 300 litres.
Enveloppe calorifugée pour bouteille à réchauffeur annulaire.
Vase d'expansion en tôle peinte.
Raccord avec thermomètre se montant sur la tubulure de départ.

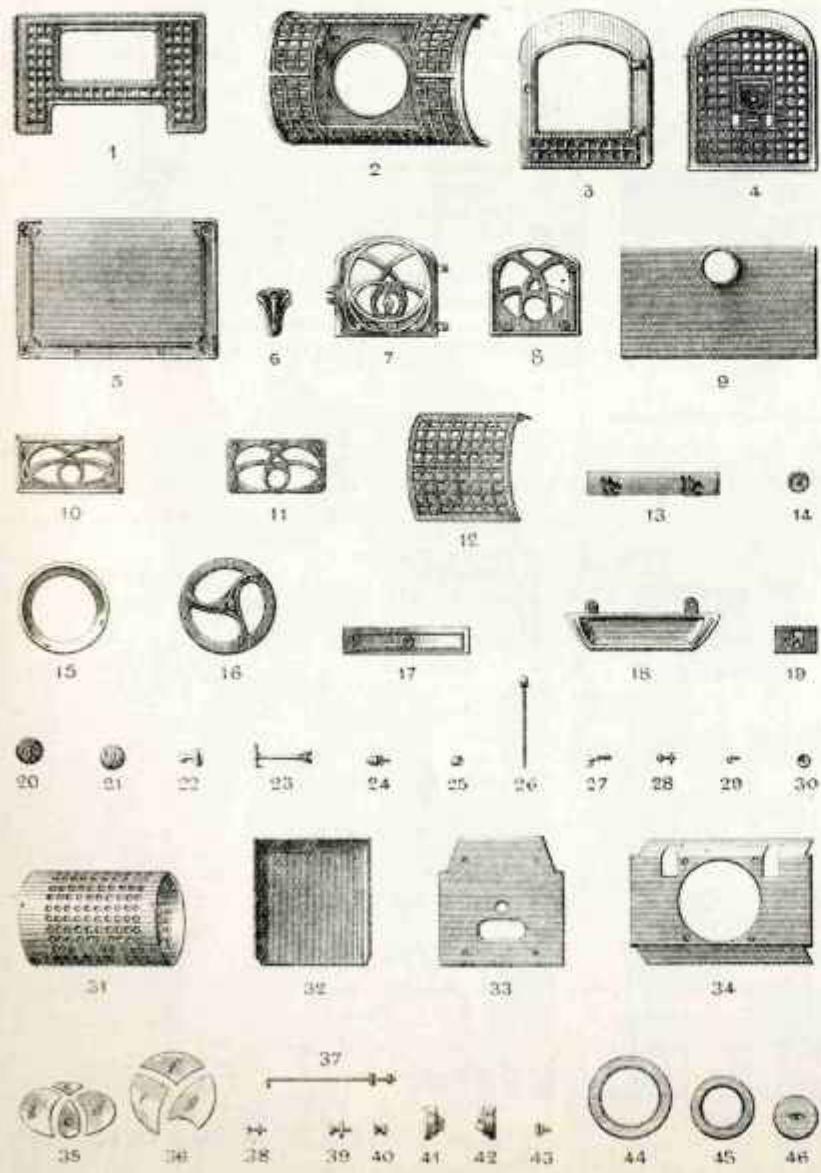
Voir page 77.

PIÈCES DÉTACHÉES

NOMENCLATURE GÉNÉRALE

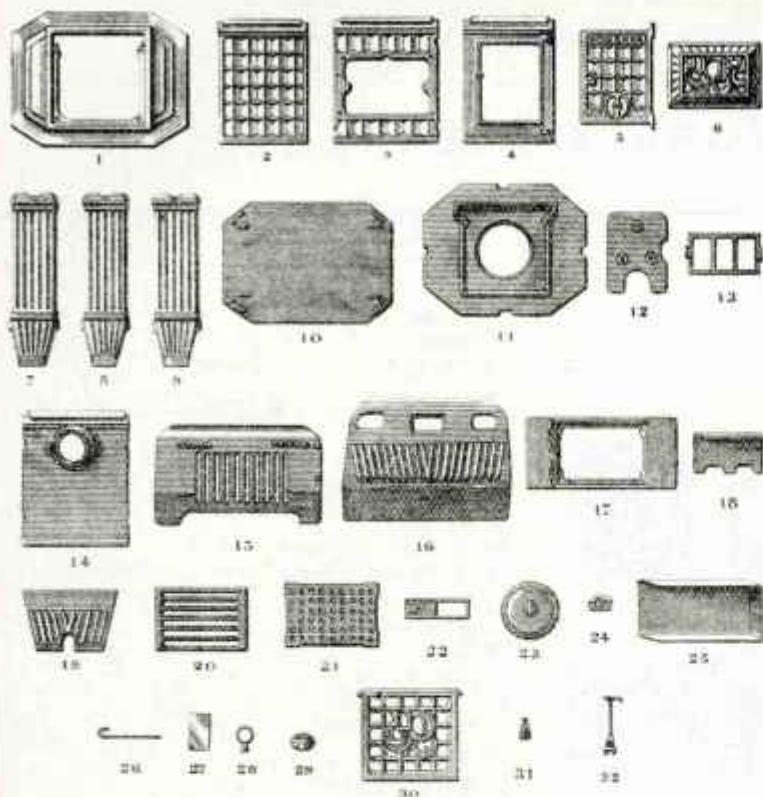
POËLE A BOIS N° 300

A foyer tournant, système breveté

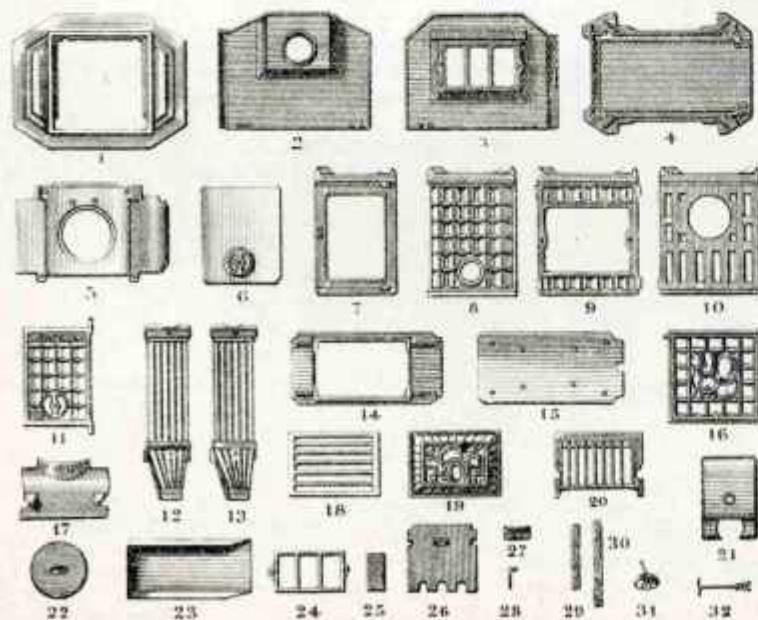


1. Façade.
2. Dessus.
3. Côté droit.
4. — gauche.
5. Dessous.
6. Pied.
7. Porte de côté.
8. Contre-porte de côté.
9. Derrière.
10. Fausse-porte de façade.
11. Contre-porte de façade.
12. Couvercle.
13. Support de galet.
14. Galet.
15. Flasque droite.
16. — gauche.
17. Devant de cendrier.
18. Bavette.
19. Coulisseau de prise d'air.
20. Mararon de réglage.
21. Bouton de commande du foyer.
22. — de cendrier.
23. Clef.
24. Bouton du coulisseau de prise d'air avec tige filetée.
25. Rondelle entretoise.
26. Axe de porte avec gland.
27. Verrou.
28. Boulon de fixation de la fausse-porte.
29. Vis de fixation des contre-portes.
30. Rondelle de fixation des contre-portes.
31. Foyer.
32. Corps de cendrier tôle.
33. Tôle de protection du côté gauche.
34. — du dessus.
35. Garniture mica de la façade (4 pièces) a. b. c. d.
36. — porte de côté (3 pièces) : e. f. g.
37. Tirant d'assemblage.
38. Boulon de fixation des flasques.
39. — de la bavette.
40. — des coquilles.
41. Coquille droite.
42. — gauche.
43. Vis du bouton du cendrier.
44. Rondelle 220 D.
45. — 170 D.
46. Tampon 120 D.

POËLE « ROSIÈRES MIXT » N° 305



POËLE « ROSIÈRES MIXT » N° 306 ou 307



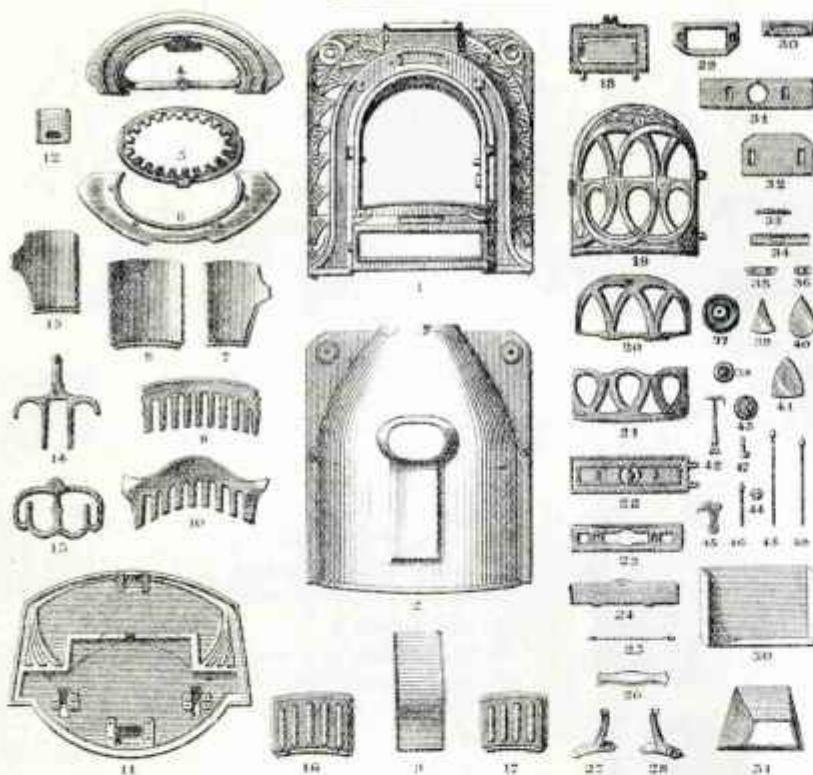
1. Dessus.
2. Côté gauche.
3. Façade.
4. Côté droit.
5. Porte.
6. Fenêtre.
7. Pied AV gauche (*).
8. Pied AV droite, AR gauche (*).
9. Pied AR droite (avec trou) (*).
10. Dessous.
11. Contre-plaque de dessus.
12. Contre-porte.
13. Cadre à mica.
14. Derrière.
15. Devant de foyer.
16. Derrière de foyer.
17. Support de grille.
18. Contre-plaque de côté.
19. Séparation de foyer.
20. Grille à houille.
21. Grille à bois.
22. Coupe-flammes.
23. Tampon 150 E.
24. Tesson de cendrier.
25. Corps tête du cendrier.
26. Triange de coupe-flammes.
27. Micas.
28. Anneau de coupe-flammes.
29. Mocran de réglage.
30. Couvercle.
31. Bouton de porte.
32. Clef.

(*) Les pieds 7, 8 et 9 ne sont pas interchangeables.

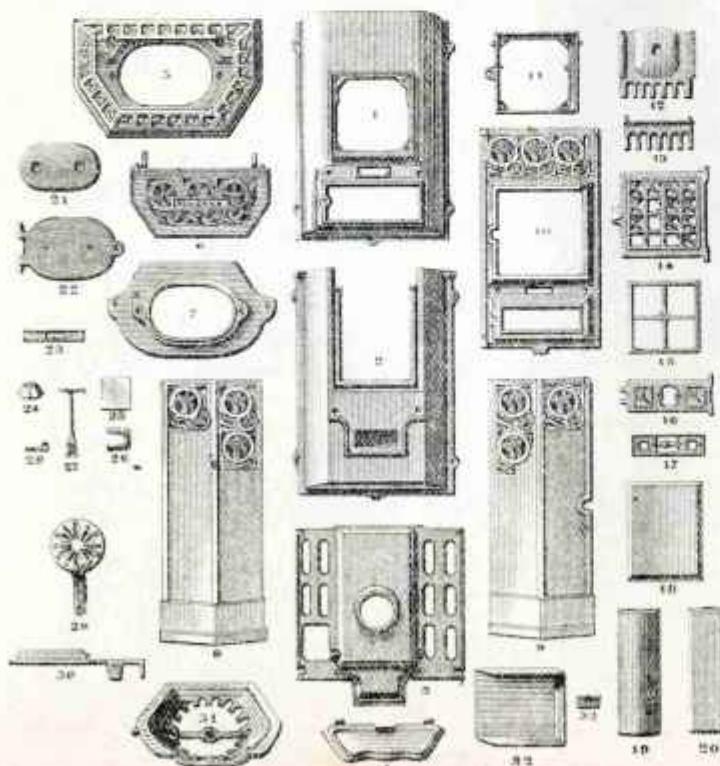
1. Dessus.
2. Derrière de foyer.
3. Devant de foyer.
4. Dessous.
5. Basses de foyer.
6. Plaque de foyer côté gauche.
7. Côté droit.
8. Pignon côté gauche.
9. Façade.
10. Derrière à jour.
11. Porte.
12. Pied AVD, ARG (*).
13. — AVG, ARD (*).
14. Support de grille.
15. Sole de foyer.
16. Couvercle.
17. Chicane.
18. Grille de fond à houille.
19. Fenêtre.
20. Grille de devant.
21. Contre-porte.
22. Tampon 150 D.
23. Corps tête de cendrier.
24. Cadre à micas.
25. Micas.
26. Séparations de foyer.
27. Tesson de cendrier.
28. Verrou de fermeture.
29. Ansante.
30. —
31. Macaron.
32. Clef.

(*) Les pieds 12 et 13 ne sont pas interchangeables.

CHEMINÉE N° 200 A FEU VISIBLE ET CONTINU



CHEMINÉE "COMITA"

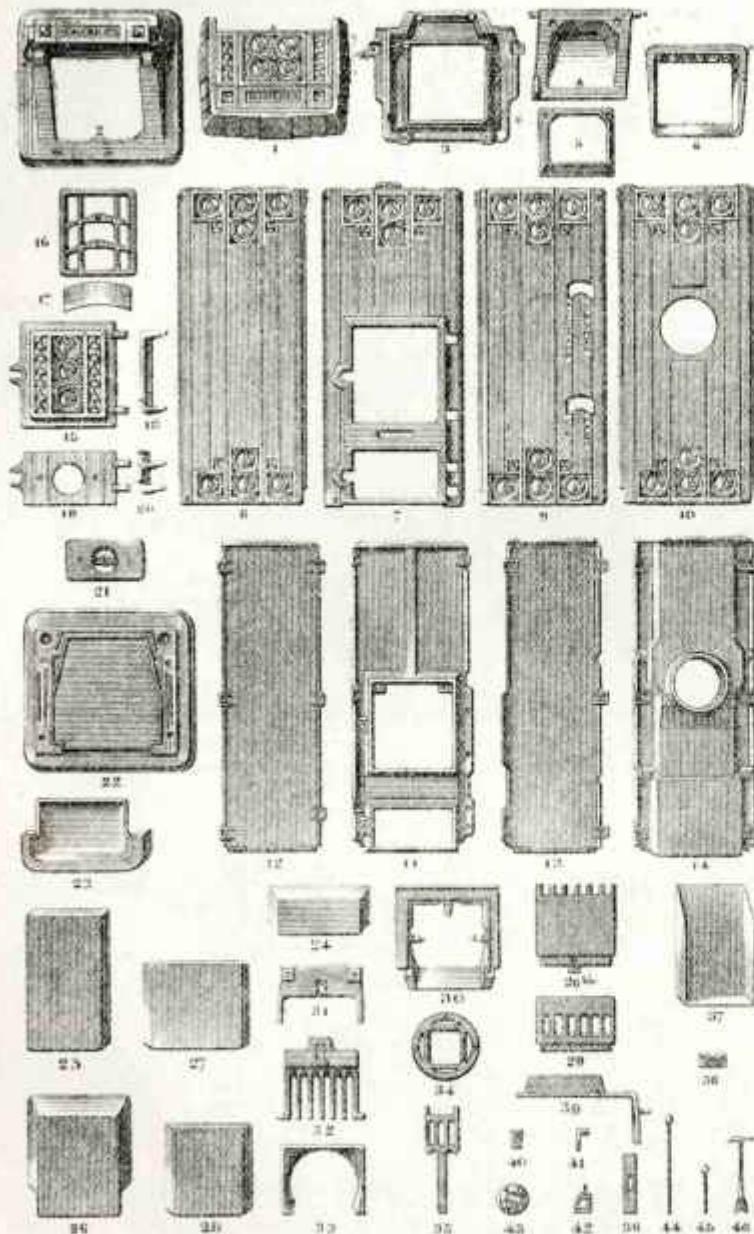


- ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM
1. Façade. — 2. Derrière.
 3. Cointe de prise d'air. — 4. Support de foyer.
 5. Grille corielle. — 6. Support de plaque de foyer.
 7. Plaque droite de foyer.
 8. — arrière de foyer.
 9. Grille galerie inférieure.
 10. — supérieure.
 11. Socle. — 12. Coulisseau de prise d'air.
 13. Plaque gauche de foyer.
 14. Grille de décrassage coulissante.
 15. — pivotante.
 16. Brique de milieu.
 17. — de côté (droite ou gauche).
 18. Porte de chargement. — 19. Porte de façade.
 20. Partie supérieure de contre-porte de façade.
 21. — inférieure.
 22. Porte de cendrier.
 23. Contre-porte de cendrier.
 24. Devant de cendrier.
 25. Tige de poignée porcelaine avec gland.
 26. Poignée porcelaine.
 27. Support gauche de poignée.
 28. — droite.
 29. Contre-porte de chargement.
 30. Coulisse de grille de décrassage.
 31. Joint amianté de porte de cendrier.
 32. — de chargement.
 33. Cordon amianté pour joint de porte de façade.
 34. Coulisseau de grille de décrassage.
 35. Coulisse de prise d'air.
 36. Plaquette de galet.
 37. Galet arrière. — 38. Galet avant.
 39. Mica modèle A.
 40. — B.
 41. — C.
 42. Clef.
 43. Macaron de réglage.
 44. Bouton d'arrêt de galet.
 45. Loquet de porte.
 46. Tige avec gland de porte de cendrier.
 47. Verrou de porte de chargement.
 48. Tringle de coulissoir de prise d'air avec gland.
 49. Tige avec gland de porte de façade.
 50. Cendrier tôle.
 51. Entonnoir tôle.

1. Devant de foyer.
2. Derrière de foyer.
3. — de cheminée.
4. Bavello.
5. Chapiteau.
6. Couvertie de chapiteau.
7. Debras de foyer.
8. Côté gauche.
9. — droit.
10. Façade.
11. Gouillard de foyer.
12. Grille galerie supérieure.
13. — inférieure.
14. Porte de façade.
15. Contre-porte de façade.
16. Porte de cendrier.
17. Contre-porte de cendrier.
18. Brique de milieu (G C 3).
19. — cintreé de côté (G C 2).
20. — droite de côté (G C 1).
21. Contre-porte de chargement.
22. Porte de chargement.
23. Coulisse de grille pivotante.
24. Macaron de réglage.
25. Mica.
26. Cravatine double de portes.
27. Clef.
28. Verrou de fermeture.
29. Grille pivotante.
30. Papillon de ralenti.
31. Corbeille.
32. Cendrier.
33. Tenon de cendrier.

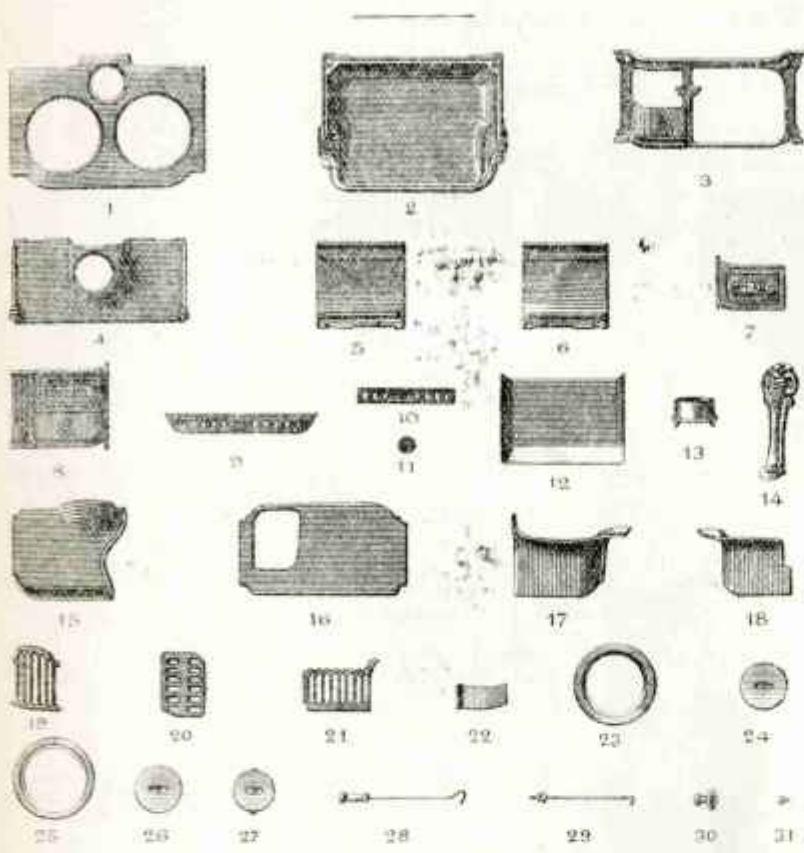
Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

CALORIFÈRE « CALCAR » N° 5



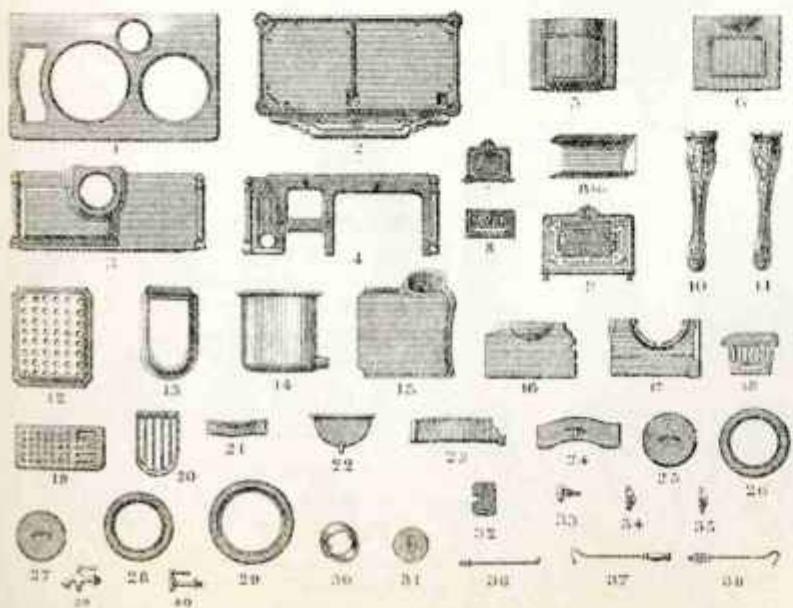
1. Couvercle de chapiteau.
2. Chapiteau.
3. Dessus de foyer.
4. Porte de chargement.
5. Centre-porte de chargement.
6. Cadre supérieur de briques.
7. Façade.
8. Pignon côté gauche.
9. — côté droit.
10. Derrière de calorifère.
11. Devant de foyer.
12. Côté gauche de foyer.
13. — droit —
14. Derrière de foyer à buse.
15. Poche à feu visible.
16. Contre-porte à feu visible.
17. Mica (3 pièces semblables).
18. Gond de porte à feu visible.
19. Poche de cendrier.
20. Gond de poche de cendrier.
21. Contre-porte —
22. Socle.
23. Bavette.
24. ReBouge de brique avant.
25. Brique supérieure de côté droit et gauche B.
26. — avant A.
27. — arrière C.
28. — inférieure de côté droit et gauche B.
29. Plaque arrière basse de foyer.
- 29bis. — haute —
30. Support de foyer.
31. Plaque d'accrochage de grille abattante.
32. Grille abattante.
33. Cadre ouvert de grille ronde.
34. Grille ronde pivotante.
35. — de vidange.
36. Coulisse de grille de vidange.
37. Corps de cendrier tôle.
38. Tenon de cendrier.
39. Papillon de réglage (2 pièces semblables).
40. Tuyauillon de couvercle de chapiteau (2 pièces semblables).
41. Verrou (2 pièces semblables).
42. Anneau de couvercle de chapiteau.
43. Macaron de réglage.
44. Tringle de porte à feu visible avec gland.
45. — de cendrier avec gland.
46. Clef.

POËLES BERRY



1. Dessus de poële.
2. Dessous —
3. Façade —
4. Berrière —
5. Pignon côté droit.
6. — côté gauche.
7. Porte de foyer.
8. — de four.
9. Façade de cendrier.
10. Coulisseau de façade du cendrier.
11. Bouton du coulissoean.
12. Caisse tôle de cendrier.
13. Base.
14. Pied.
15. Dessus de four.
16. Dessous —
17. Plaque côté droit de foyer.
18. — côté gauche —
19. Grille de fond à houille.
20. — à bois.
21. Grille-galerie ou grille de devant.
22. Coupe-flamme.
23. Rondelle C, dessus de foyer.
24. Tampon C.
25. Rondelle D, dessus de four.
26. Tampon D.
27. Tampon de base.
28. Crochet biseauté.
29. Tirant d'assemblage.
30. Bouton fente à noyau de 37 mm.
31. Vis du bouton à noyau de 37 mm.

CUISINIÈRES 126 à 129 et 426 à 429

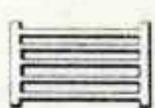


1. Dessus.
2. Dessous de cuisinière.
3. Berrière —
4. Façade —
5. Pigeon côté gauche.
6. — côté droit.
7. Porte de foyer (*).
8. Façade de cendrier (*).
9. Caisse tôle de cendrier.
10. Porte de four (*).
11. Pied à encoche (avant droit).
12. — avant gauche et arrière.
13. Plaque-plaqué.
14. Foyer pot à houille (JIA).
15. Baulillette (*).
16. Dessus de four.
17. Plaque de foyer à bois côté baulillette.
18. — de séparation de four côté foyer.
19. Grille de devant ou grille-galerie.
20. — de fond à bois.
21. — de fond à houille.
22. Coupe-flamme.
23. Plaque de foyer à bois côté four N1.
24. Support de foyer.
25. Couvercle de baulillette.
26. Tampon D dessus de four.
27. Rondelle D —
28. Tampon C dessus de foyer.
29. Rondelle C —
30. — C —
31. Base.
32. Tampon de base.
33. Centre-plaque de porte de foyer (p 128 taille seulement).
34. Bouton.
35. Encochet gauché de porte de foyer.
36. — droit —
37. Tirant d'assemblage.
38. Crochet biseauté à poignée fonte (pour cuisinières récentes).
39. — nickelé à poignée torsadée (pour cuisinière 126 émaillée).
40. — de 10 à rodage pour cuisinières 126 à 129 (fûts à 24 x 300).

(* Les pièces marquées d'un astérisque (*) sont différentes selon qu'elles sont destinées à la série 126 à 129 ou à la série 426 à 429.

GRILLES POUR FOURNEAUX DE LESSIVEUSES — Série AN

Pour Fourneaux N° 1, 4 et 5



Grille à bouille



Porte-grille



Grille à bois

Pour Fourneaux N° 2 et 3

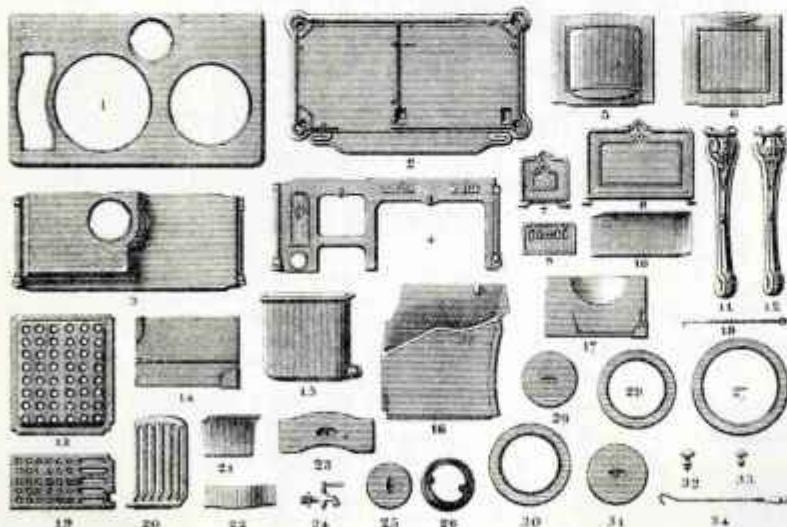


Grille à bouille

Grille à bois (*)
pour fourneau à bois et bouilleGrille à bois (*)
pour fourneau à bois et bouille

^(*) La grille à bois à boud entré s'adapte dans la feulure du foyer mobile placé dans le fourneau tandis que la grille à bois rectangulaire s'encastre dans la feulure du fond du fourneau (non muni de foyer).

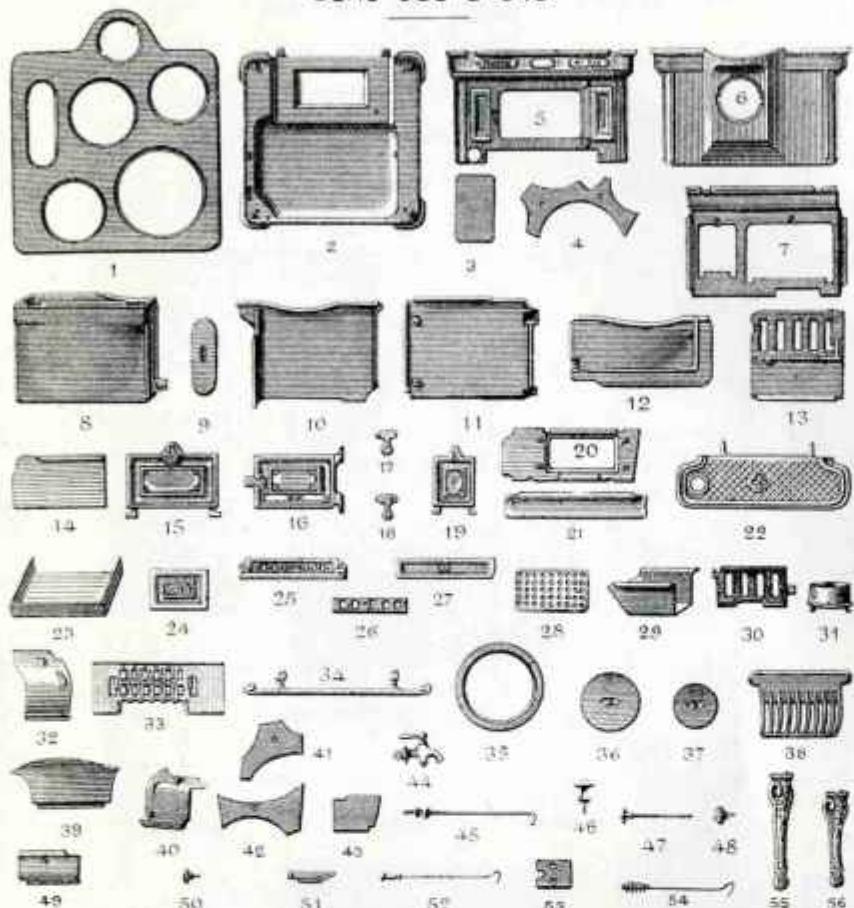
CUISINIÈRES N° 627 et 629



1. Dessus de cuisinière.
2. Dessous —
3. Derrière —
4. Façade —
5. Pignon côté gauche.
6. — côté droit.
7. Porte de foyer.
8. — de four.
9. Façade de cendrier.
10. Caisse tôle de cendrier.
11. Pied à encoche (AVD).
12. — sans encoche (AVG et AR).
13. Plaque étagère.
14. — de foyer côté droit 0a.
15. Bouillotte.
16. Dessus de four.
17. Plaque de foyer côté gauche 1a.
18. Tirant d'assemblage.
19. Grille à bois Pa.
20. — à bouille Na.
21. Plaque coulée de bout de foyer Ma.
22. Coupe-flamme.
23. Couvercle de bouillotte.
24. Robinet.
25. Tampon de buse.
26. Base.
27. Rondelle C (dessus de foyer).
28. — D (dessus de four).
29. Tampon C (dessus de foyer).
30. Rondelle C (dessus de foyer).
31. Tampon D (dessus de four).
32. Bouton de porte de four.
33. — de porte de foyer et de cendrier.
34. Crochet tisonnier.

CUISINIÈRES 336 à 340, 236 à 240, 135 à 140

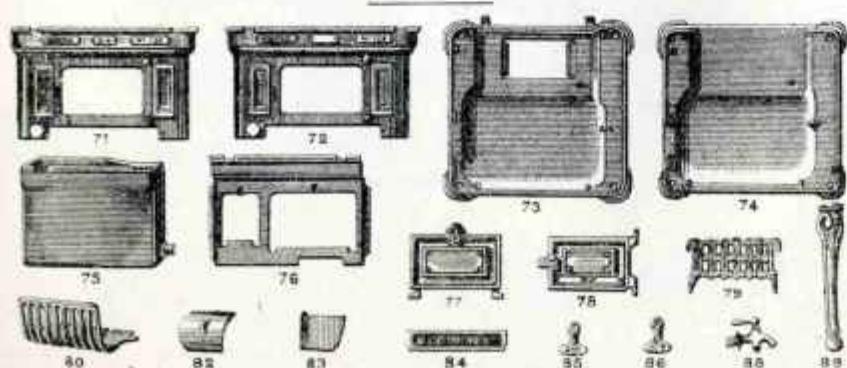
Série 336 à 340



Pièces spéciales à la série 236 à 240



Pièces spéciales à la série 135 à 140

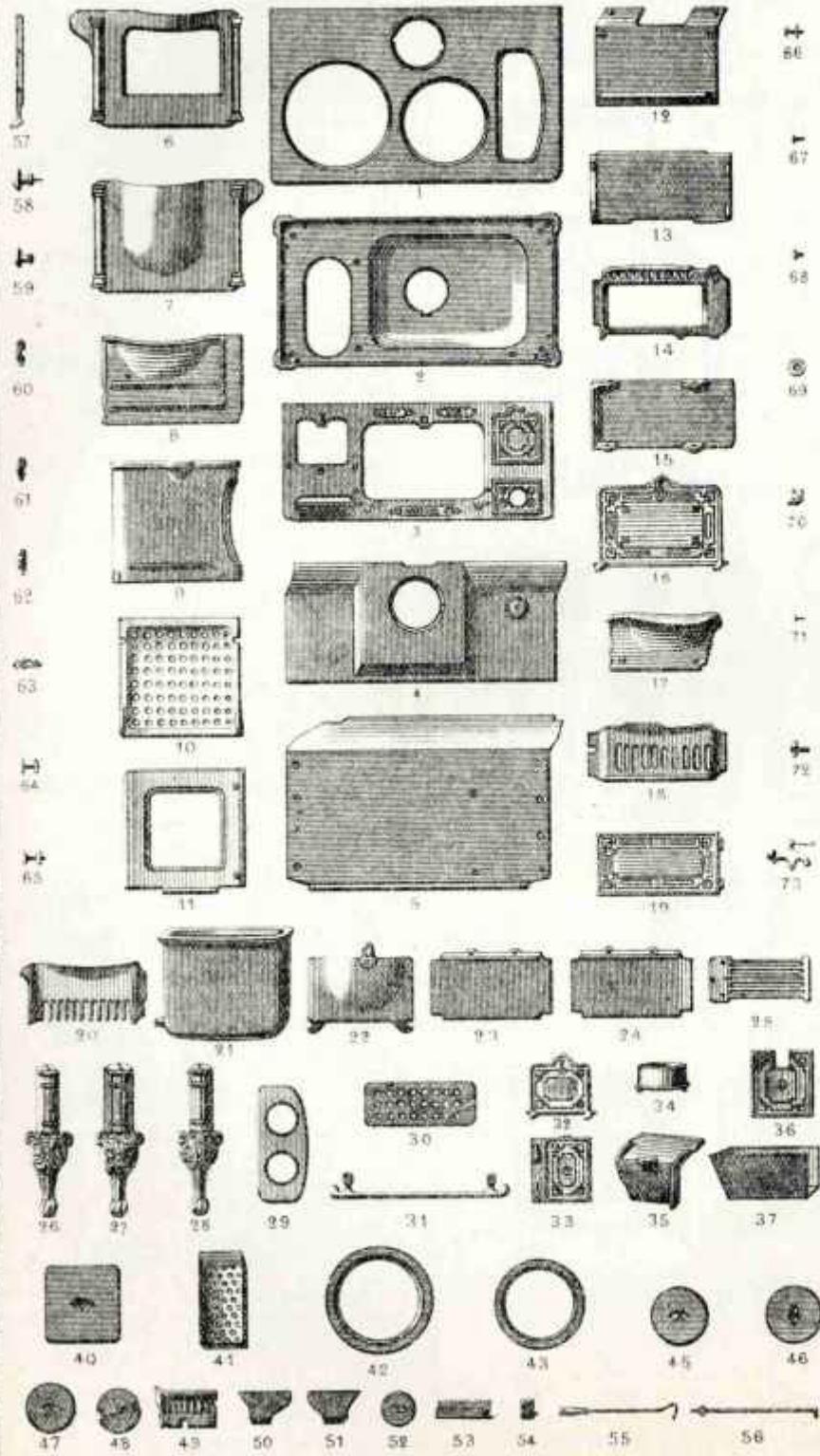


Les pièces des séries 135 à 140, 236 à 240 non portées comme spéciales à ces deux séries, sont les mêmes que celles de la série correspondante, 336 à 340.

1. Dessus de cuisinière.
2. Dessous de cuisinière.
3. Tampon de cendrier.
4. Contre-plaque de dessus (336-338).
5. Façade de cuisinière.
6. Derrière de cuisinière.
7. Pignon côté droit.
8. Bouillotte.
9. Couver le de bouillotte.
10. Dessus de four.
11. Dessous de tour.
12. Côté gauche de four.
13. Côté droit de four.
14. Derrière de four.
15. Porte de four.
16. Porte de devant de foyer.
17. Papillon côté gauche de porte de devant de foyer.
18. Papillon côté droit.
19. Porte du côté de foyer.
20. Porte-grille Aa.
21. Contre-plaque de façade.
22. Bavelle.
23. Caisse tôle de cendrier R.
24. Façade de cendrier série S.
25. Coulisse de devant de tirage.
26. Coulisseau de devant de tirage.
27. Façade de cendrier série R.
28. Grille de fond à bois Ba.
29. Caisse tôle de cendrier S.
30. Coulisseau à tringle de retour de flamme.
31. Buse.
32. Plaque de bout de foyer à droite Ha.
33. Grille galerie à bois.
34. Porte-torchon.
35. Rondelette D de dessus de foyer et four.
36. Tampon D.
37. Tampon de buse.
38. Grille à houille.
39. Plaque de côté du four ou contre-feu Fa.
40. Plaque de bout de foyer à gauche Ga.
41. Contre-plaque de dessus arrière (340).
42. Contre-plaque de dessus avant (340).
43. Coupe-flamme.
44. Robinet.
45. Tirant d'asssemblage.
46. Bouton de portes et de cendrier avec vis.
47. Bouton de coulissoir de retour de flamme.
48. Bouton à fleur de façade de cendrier.
49. Contre-plaque de pignon.
50. Bouton à fleur de coulissoir de devant de tirage S.
51. Coulisseau de ramonage.
52. Crochet tisonnier poignée fonte.
53. Contre-porte de côté de foyer (en tôle).
54. Crochet tisonnier poignée torsadée.
55. Pied moyen.
56. Pied court.
- Pièces spéciales à la série 236 à 240
61. Façade de cuisinière.
62. Bouillotte.
- Pièces spéciales à la série 135 à 140
71. Façade de cuisinière S.
72. Façade de cuisinière B.
73. Dessous de cuisinière S.
74. Dessous de cuisinière R.
75. Bouillotte.
76. Pignon côté droit.
77. Porte de four.
78. Porte de devant de foyer.
79. Grille galerie à bois Ea.
80. Grille à houille Ea.
81. Plaque de raccourcissement à droite Ja.
82. Plaque de raccourcissement à gauche Ja.
83. Coupe-flamme.
84. Façade de cendrier R.
85. Papillon côté gauche de porte de devant de foyer.
86. Papillon côté droit.
87. Bouton de 37 mm à noyau et sa vis.
88. Robinet.
89. Pied long.

Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

CUISINIÈRES 45 à 49^{bis}, 255 à 259^{bis}, 845 et 859^{bis}



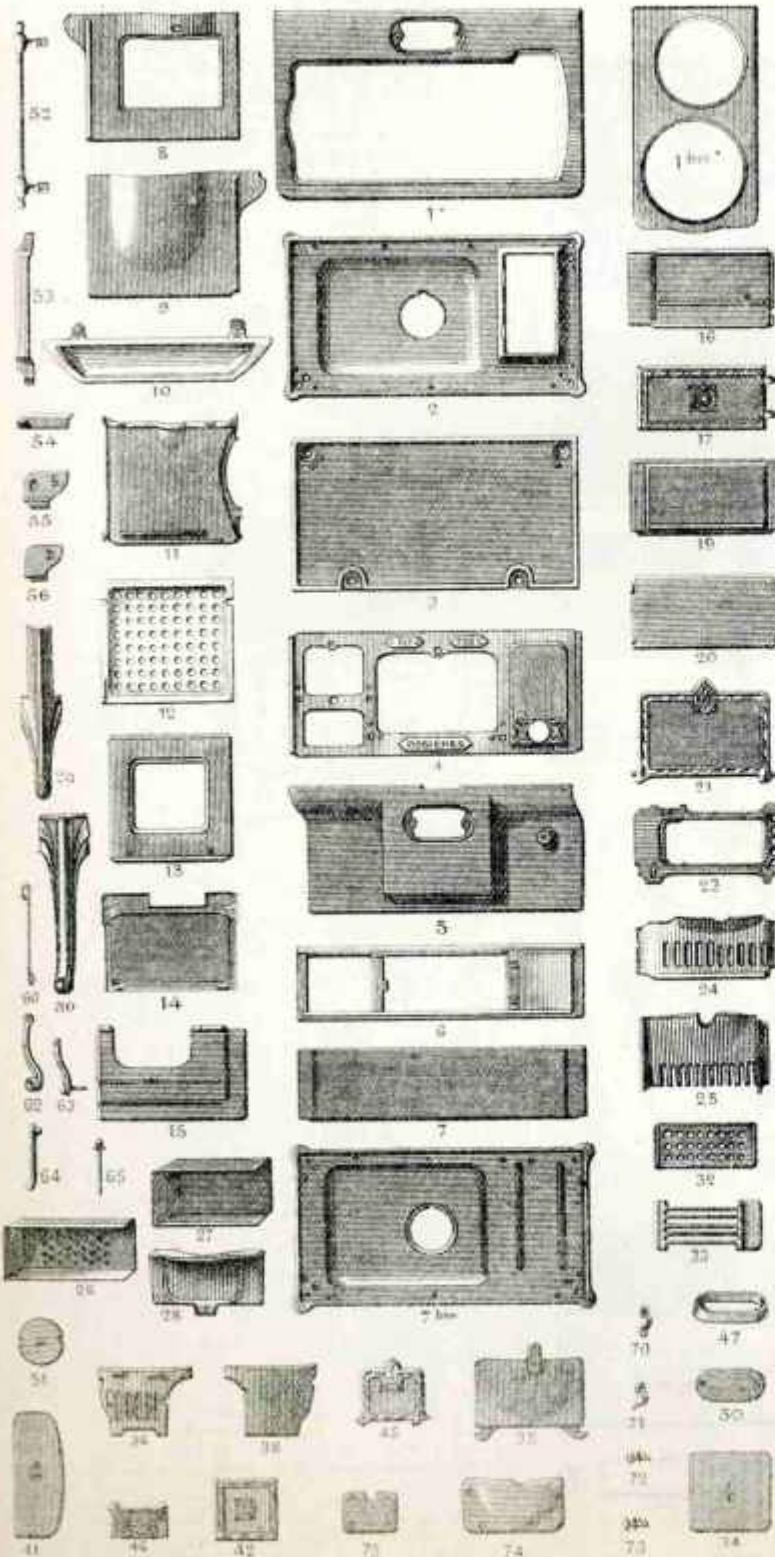
1. Dessus seul de cuisinière.
 2. Plafond d'étuve.
 3. Façade de cuisinière. — 4. Derrière de cuisinière.
 5. Tôle d'étuve.
 6. Pignon côté gauche. — 7. Pignon côté droit.
 8. Plaque de four côté gauche.
 9. Dessous de four.
 10. Plaque étagère.
 11. Dessous de four. — 12. Derrière de four.
 13. Plaque de four côté droit.
 14. Support de grille A.
 15. Séparation verticale d'étuve.
 16. Porte de four.
 17. Plaque de foyer côté du four ou contre feu.
 18. Grille à rôtir à bois I.
 19. Porte d'étuve.
 20. Grille à rôtir à bouilloire F.
 21. Bouilloire.
 22. Porte à rôtir.
 23. Pignon d'étuve côté gauche.
 24. — — — droit.
 25. Grille de fond à bouilloire B.
 26. Pied gauche de devant.
 27. — de derrière.
 28. — droit de devant.
 29. Couvercle du bouilloire.
 30. Grille de fond à bois H.
 31. Porte-torchons.
 32. Porte de foyer.
 33. Devant d'étuve.
 34. Buse.
 35. Plaque courbée de foyer.
 36. Façade de cendrier.
 37. Caisse tôle de cendrier.
 38. Tampon carré du four.
 39. Caisse tôle de secoueur.
 40. Rondelle C, trou dessus foyer ? Nombre variable suivant le
 41. — D., — — four ? numéro de la cuisinière.
 42. Tampon C., — — foyer.
 43. — B., — — four.
 44. — de buse.
 45. — rond de ramassage.
 46. Grille galerie C ou grille de devant.
 47. Oreille droite.
 48. — gauche.
 49. Tampon E.
 50. Coupe-flamme.
 51. Devant de secoueur.
 52. Crochet poignée fonte.
 53. Tirant d'assemblage.
 54. Clenche d'étuve.
 55. Bouton nickelé, tige filetée de 41 mm.
 56. — fonte à noyau de 37 mm.
 57. Escargot de porte de four.
 58. — gauche de porte de foyer.
 59. — droit —
 60. Mentionnet double de porte de four.
 61. Boulon d'assemblage d'étuve.
 62. Vi. pour séparation d'étuve.
 63. — d'escargot de four.
 64. — — de foyer.
 65. — bouton fonte à noyau de 37 mm.
 66. Rondelle pour pieds d'étuve devant droit et gauche.
 67. Esquerre fer de secoueur.
 68. Rivel de clenche de porte d'étuve.
 69. Tige filetée pour berre et porte-torchons.
 70. Robinet.

OBSEVATIONS.

23. Dans les cuisinières 259^{me} et 359^{me}, on devrait faire toute la largeur de la cuisiinière.
 24. Dans les cuisinières 259^{me} et 359^{me}, cette pièce n'existe pas, le dessous et le derrière d'œuvre sont deux pièces en saute. — Le dessous est muni d'une bavette.

Bien spécifier la LETTRE INDICE qui accompagne le numéro porté sur la façade de l'appareil.

CUISINIÈRES 747 à 749, 757 à 759, 846 à 849, 946 à 949,
856 à 859, 956 à 959



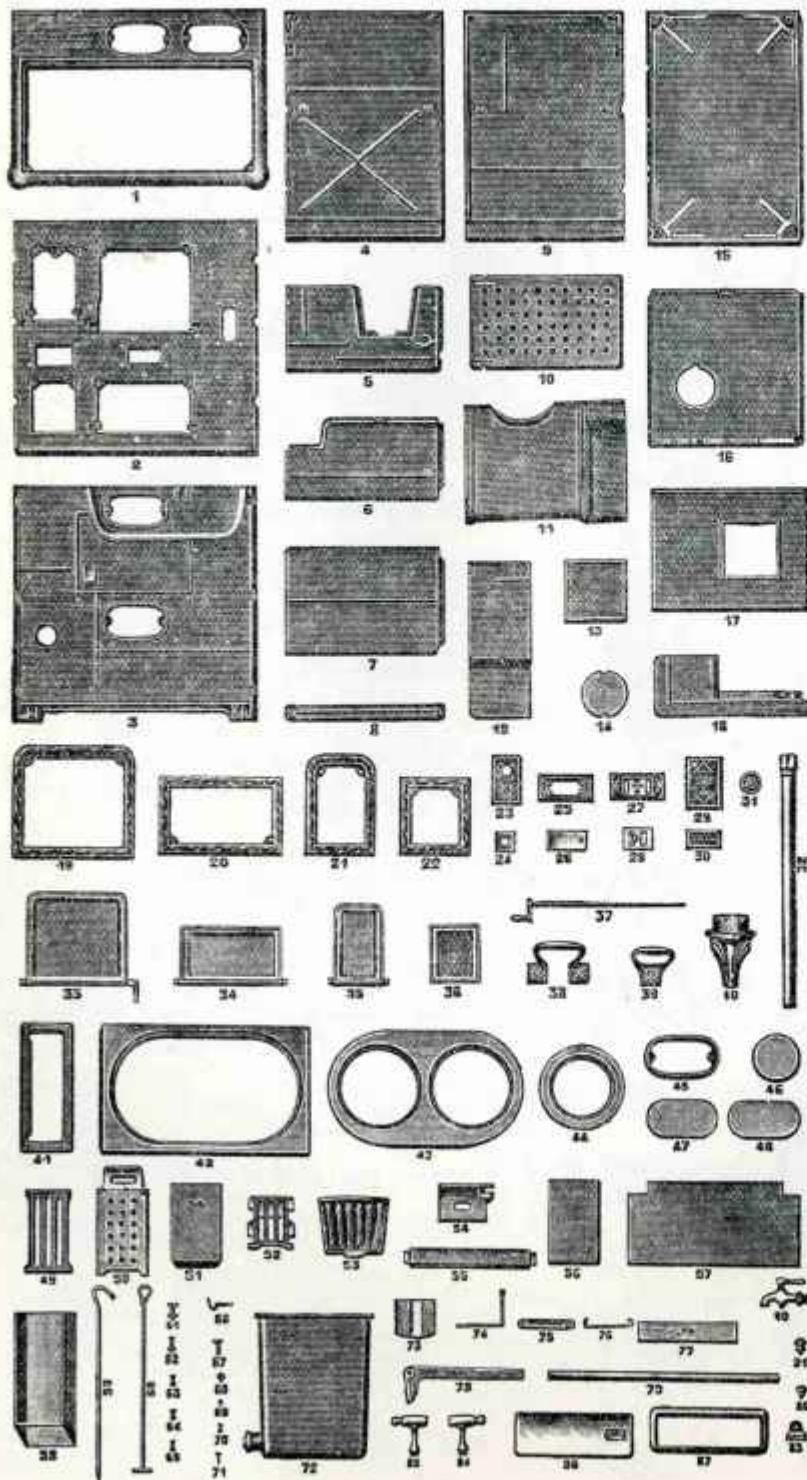
1. Dessus seul (*). — 1^{re}. Coup de feu (*).
2. Plafond d'étuve.
3. Dessous d'étuve.
4. Façade de cuisinière.
5. Derrière de cuisinière.
6. Façade d'étuve.
7. Derrière d'étuve.
- 7^{re}. Dessous de cuisinière sous étuve.
8. Pignon côté G de cuisinière.
9. — — D —
10. Bavelle.
11. Dessus de four.
12. Plaque étagère.
13. Dessous de four.
14. Derrière de four.
15. Plaque de four côté G.
16. — — D.
17. Porte d'étuve.
18. Pignon d'étuve (D ou G).
20. Séparation verticale d'étuve.
21. Porte de four.
23. Porte-grille A.
24. Grille à rotir à bois I.
25. — à bouille F.
26. Caisse tôle de cendrier trieur.
27. — ordinaire.
28. Plaque de foyer côté du four ou contre-les E1.
29. Pied de cuisinière à étuve (préciser sa position, en regardant l'appareil).
30. Pied de cuisinière sans étuve (préciser sa position, en regardant l'appareil).
32. Grille de fond à bois H.
33. — à bouille B.
34. Tampon carré de four.
35. Porte à rotir (sans la contre-porte).
36. Grille galerie ou grille de devant C.
38. Plaque de fond de foyer D^Y.
41. Couvercle de bouillotte.
42. Façade de cendrier ordinaire (pr' cuisinière à étuve).
45. Porte de foyer (sans la contre-porte).
46. Façade de cendrier trieur.
47. Base (*).
50. Tampon de base (*).
51. Tampon rond de ramonage.
52. Barre de côté en fonte.
53. Chasse-cendres.
54. Coupe-flamme.
55. Oreille gauche.
56. — droite.
60. Tringle de coupe-flamme.
62. Levier extérieur de coupe-flamme.
63. — intérieur —
64. Clenche de porte d'étuve.
65. Tige avec gland de porte d'étuve.
70. Escargot de porte de four.
71. — de foyer (spécifier D ou G).
72. Meillonnet simple de porte à rotir et de porte de foyer.
73. — double de porte de four.
74. Contre-porte à rotir | Pour cuisinière émaillée.
75. — de foyer |

NOTA. — (*) Les cuisinières 747 à 766 reçoivent des buses rondes et des dessus d'une seule pièce, sans coup de feu.

Dans les cuisinières 849, 949 et 959 le coup de feu est en deux pièces.

Dans les cuisinières sans étuve, le cendrier-trieur devient couvercle ordinaire.

FOURNEAUX GENRE NORD 905, 906, 925, 909, 910, 929, 913, 914

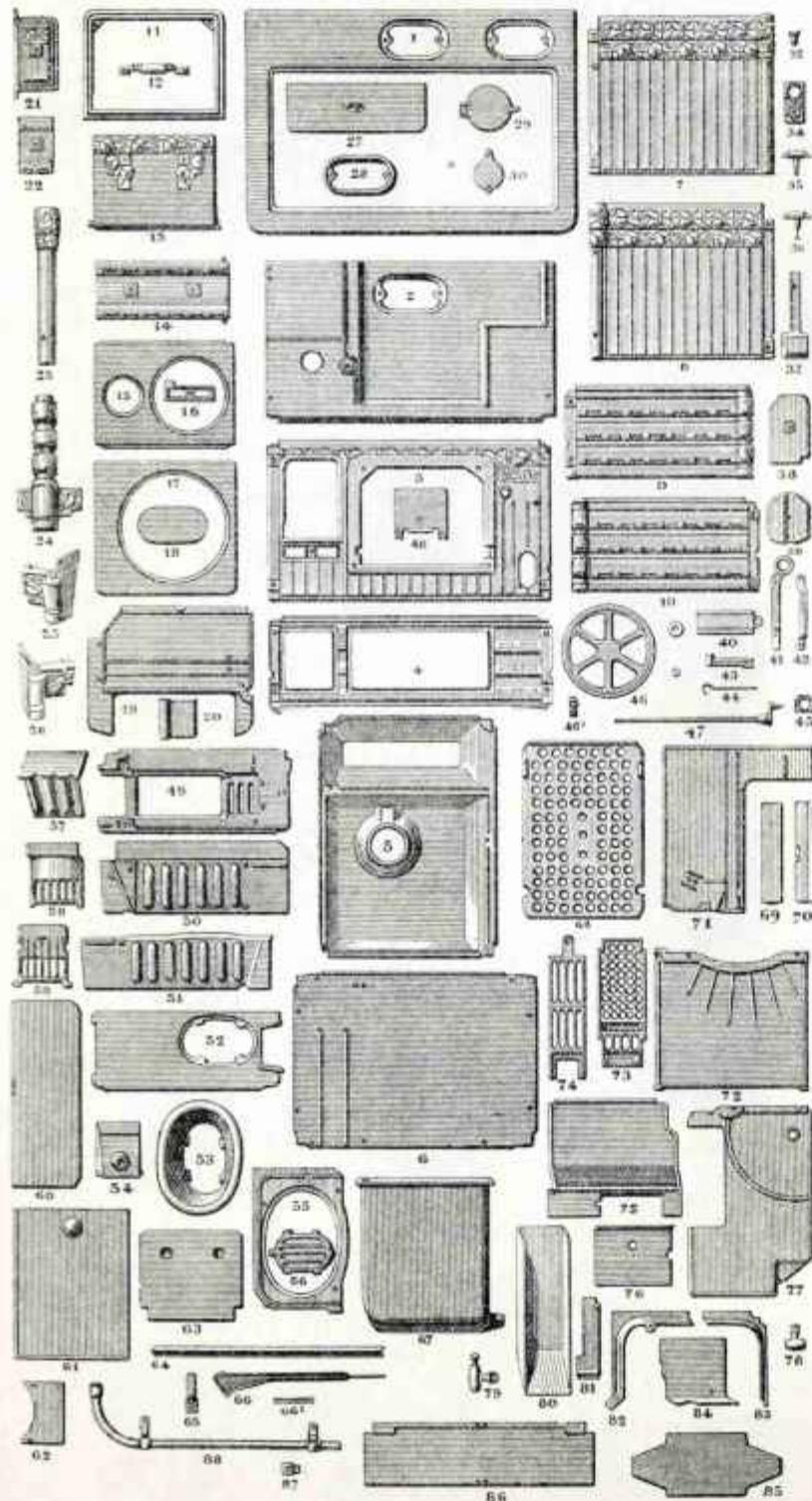


Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

PIÈCES DÉTACHÉES — NOMENCLATURE

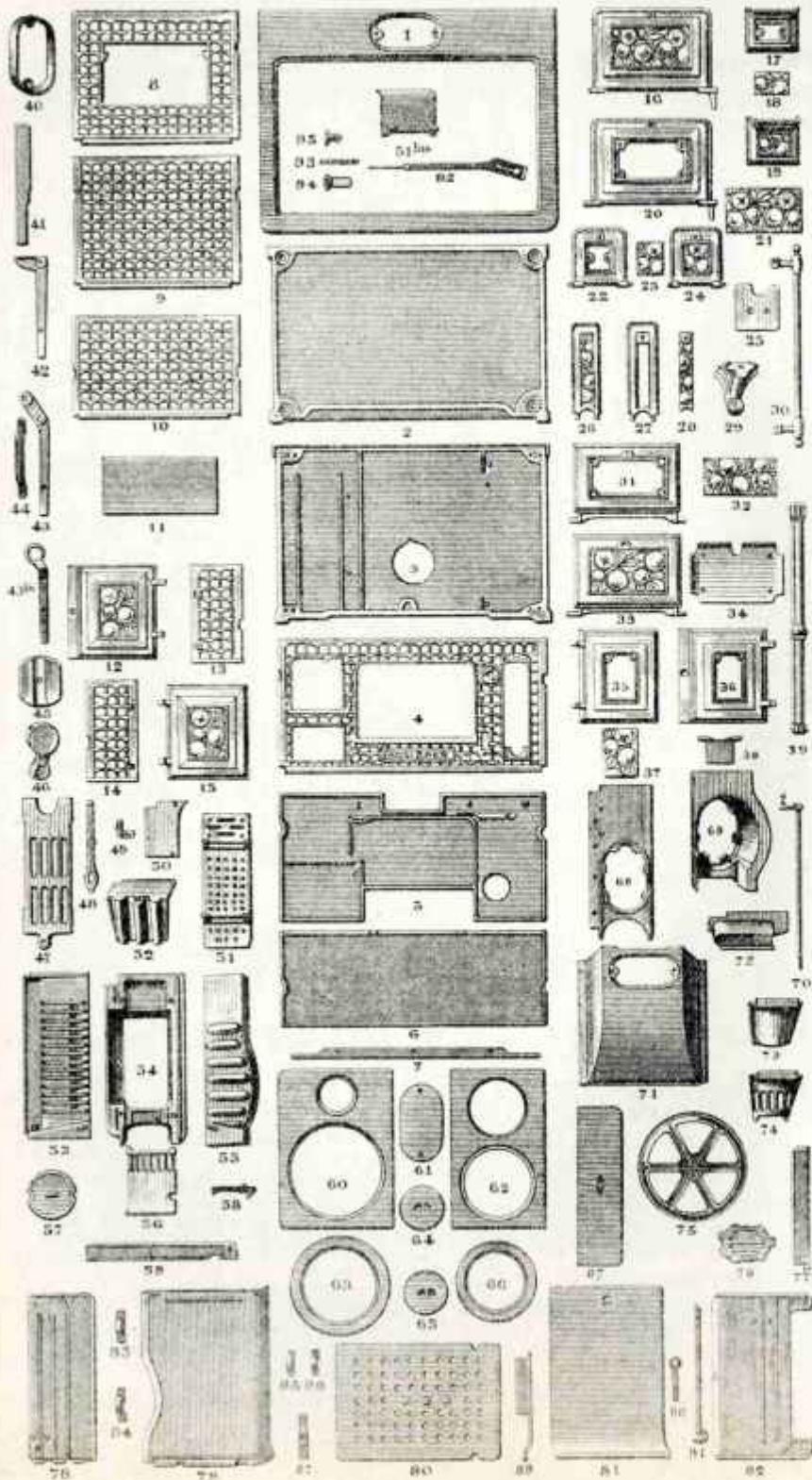


FOURNEAU « CITYP » 1202, 1211 à 1213, 1221



1. Dessus. — 2. Derrière.
3. Façade de fourneau. — 4. Façade d'étuve.
5. Plafond d'étuve. — 6. Dessous d'étuve (en fonte).
7. Pignon de fourneau côté D.
8. — côté G.
9. Pignon d'étuve côté D.
10. — côté G.
11. Encadrement de porte de four.
12. Poignée de porte d'étuve et de four.
13. Porte de four.
14. — d'étuve.
15. Coup de feu D (dessus four).
16. Prise d'air.
17. Coup de feu G (dessus foyer).
18. Tampon de buse (percé ou non percé).
19. Plaque de four côté D.
20. Chicane.
21. Porte de foyer.
22. Façade de cendrier.
23. Colonne supérieure.
24. — inférieure à pied.
25. Pied ARD. — 26. Pied ARG.
27. Couvercle fonte de bouillotte affleurante.
28. Base.
29. Tampon de râmenage.
30. Papillon de ralenti.
31. Gousset de porte d'étuve.
32. Plaquette de robinet.
33. Poignée de cendrier.
34. — de porte de foyer.
35. Contre-poids de porte de foyer spécial au 1202.
36. Contre-porte de foyer.
37. Contre-poids de porte de four 1202.
38. Coupe-flamme.
39. Levier d'équilibrage de porte de four 1202.
40. Bielle — 1202.
41. Levier de coupe-flamme.
42. Tringle —
43. Plaquette nickelée de robinet.
44. Porte-plat tournant.
45. Ressort de porte d'étuve.
46. Manivelle avec tige.
47. Garde-rôt.
48. Support de foyer mixte.
49. Plaque de foyer côté G.
50. — côté du four.
51. Support inférieur de foyer pot.
52. Foyer pot.
53. Devant de foyer pot.
54. Support supérieur de foyer pot.
55. Grille de fond.
56. Plaque de rétrécissement pleine ou condée.
57. — à jour.
58. Grille abattante.
59. Séparation d'étuve.
60. Dessous de four.
61. Rallonge de plaque de rétrécissement pleine.
62. Contre-porte de four en tôle.
63. Cornières AVD, AVG, ARD, ARG.
64. Guide-crosse.
65. Crosse d'équilibrage.
66. Ressort d'équilibrage.
67. Bouillotte.
68. Plaque-étageré.
69. Plaque de garnissage au dessus du four.
70. Rallonge de dessous de four.
71. Plaque de four côté G.
72. Dessus de four.
73. Grille de fond à bois.
74. — à bouille.
75. Derrière de four.
76. Plaquette de protection du derrière de fourneau.
77. Plaque de four côté D de 1202.
78. Support de mil eu.
79. Support d'extrémité (D ou G) et de côté.
80. Corps de cendrier en tôle.
81. Plaque de garnissage au dessus du foyer mixte.
82. — arrière de foyer pot.
83. — avant
84. Boîte à fumée.
85. Plaque de protection du pignon côté gauche.
86. Derrière d'étuve.
87. Charnière de tampon de râmenage.
88. Barre de côté semi enveloppante (D ou G).

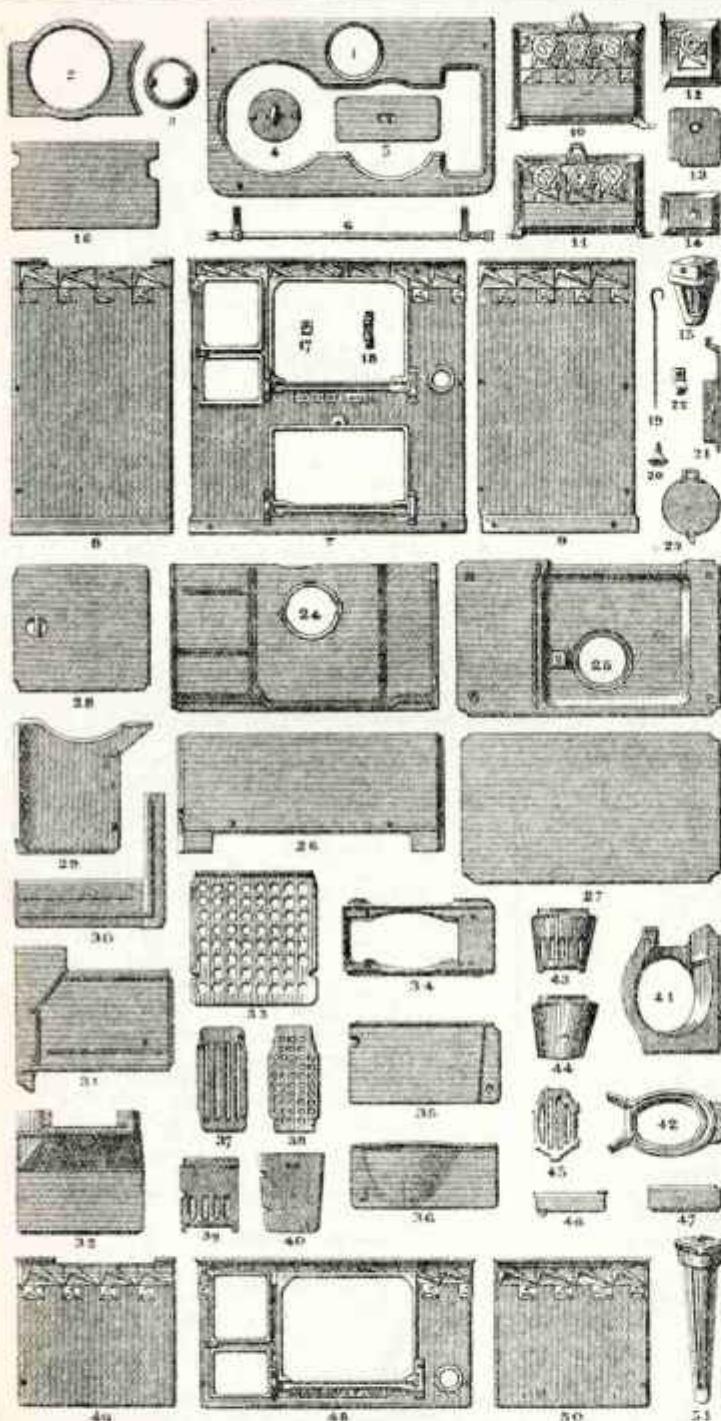
Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.



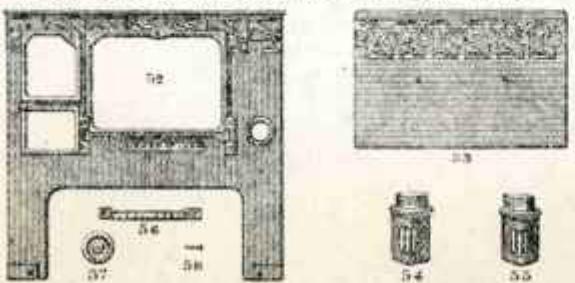
1. Dessus de cuisinière. — 2. Dessous d'établis.
 3. Plafond d'étuve. — 4. Façade de cuisinière.
 5. Derrière de cuisinière. — 6. Derrière d'étuve.
 7. Galerie d'étuve.
 8. Pignon côté gauche de cuisinière à foyer mixte.
 9. — — droit de cuisinière et pignon côté gauche
 de cuisinière à foyer pot.
 10. Pignon d'étuve droit et gauche.
 11. Plaque de protection de pignon 4 G + 1031 à 1033.
 12. Porte d'étuve côté droit.
 13. Panneau droit de devant d'étuve.
 14. — — gauche — —
 15. Porte d'étuve côté gauche. — 16. Poche de four.
 17. Cadre de façade de cendrier (type EN).
 18. Panneau décoratif de façade de cendrier (type EN).
 19. Façade de cendrier.
 20. Cadre de porte de four (type EN).
 21. Panneau décoratif de poche de four (type EN).
 22. Cadre de porte de foyer (type EN).
 23. Panneau décoratif de porte de foyer (type EN).
 24. Porte de foyer. — 25. Contre-porte de foyer.
 26. Devant de bouillotte.
 27. Cadre de devant de bouillotte (type EN).
 28. Panneau décoratif de devant de bouillotte (type EN).
 29. Pied. — 30. Porte-torchon.
 31. Cadre de porte à rôtir (type EN).
 32. Panneau décoratif de porte à rôtir (type EN).
 33. Porte à rôtir. — 34. Contre-porte de porte à rôtir.
 35. Cadre de porte gauche d'étuve (type EN).
 36. — — droite — (type EN).
 37. Panneau nickelé des portes d'étuve D et G (type EN).
 38. Volet de relenti 1031 et 1033.
 39. Colonne d'angle. — 40. Buse.
 41. Plaquette de garnissage avant foyer pot et foyer mixte.
 42. Levier d'équilibrage de porte de four (spécial aux
 cuisinières 1002 à 1003).
 43. Levier du contrepoids de la porte de four 1021.
 43^{me}. Levier de contre-poids des portes de four 1022-1023.
 44. Bielle reliant la porte de four au levier 43 ou 43^{me}.
 45. Contrepoids e porte de four (spécial aux cuisinières
 1002 à 1023).
 46. Papillon de réglage.
 47. Grille de fond à bouille coulissante pour foyer mixte.
 48. Cléchette de porte d'étuve. — 49. Crochet de porte d'étuve.
 50. Raillette de plaque coulée. — 51. Grille de fond à bois.
 51^{me}. Plaque de protection du derrière de cuisinière.
 52. Plaque coulée de foyer mixte.
 53. Grille à rôtir de foyer mixte.
 54. Support de foyer mixte.
 55. Plaque de foyer côté du four ou contreplaqué.
 56. Grille galerie ou grille de devant de foyer mixte.
 57. Tampon road de ramonage.
 58. Cam de coupe-flamme (spécial aux cuisinières 1002 à 1023).
 59. Coupe-flamme (spécial aux cuisinières 1002 à 1023).
 60. Côte gauche de coup de feu (dessus foyer).
 61. Tampon de base.
 62. Côte droit de coup de feu (dessus four).
 63. Rondelette C (dessus foyer).
 64. Tampon C (dessus foyer). — 65. Tampon D (dessus four).
 66. Rondelette D (dessus four). — 67. Couvercle débouillotte.
 68. Support de foyer pot 1031 à 1033.
 69. Foyer pot 1031 à 1033.
 70. Manivelle avec tige (spécial aux cuisinières 1002 à 1023).
 71. Boîte à fumée.
 72. Plaque de garnissage arrière de foyer pot 1031 à 1033.
 73. Plaque avant pleine de foyer pot 1031 à 1033.
 74. — — a jour — —
 75. Porte-plat tournant.
 76. Grille de foyer pot 1031 à 1033.
 77. Plaque de garnissage de côté de foyer pot 1031 à 1033.
 78. Plaque de four côté gauche. — 79. Dessus de four.
 80. Plaque étagère.
 81. Dessous de four. — 82. Plaque de four côté droit.
 83. Esargot droit de porte de four.
 84. — — gauche — —
 85. — — droit de porte de foyer.
 86. — — gauche — —
 87. Guide-tringle de coupe-flamme 1031 à 1033.
 88. Coupé flamme 1031 à 1033.
 89. Tirotelle de coupe-flamme 1031 à 1033.
 90. Triangle de coupe-flamme 1031 à 1033.
 92. Croise d'équilibrage 1031 à 1033.
 93. Ressort d'équilibrage 1031 à 1033.
 94. Bouille du ressort de croise.
 95. Guide-crosse 1031 à 1033.

Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

PIÈCES DÉTACHÉES — NOMENCLATURE



Pièces spéciales à la cuisinière 1358 à charbonnier.



CUISINIÈRES « MODIQUETTE »

1305, 1306, 1355, 1356, 1358

1. Dessus de cuisinière.
2. Coup de feu.
3. Buse.
4. Tampon de buse.
5. Couvercle de bouilloire.
6. Barre de devant fonte.
7. Façade de cuisinière à étuve.
8. Pignon côté gauche de cuisinière à étuve.
9. — droit —
10. Porte de four.
11. Porte d'étuve.
12. Porte de foyer.
13. Contre-porte de foyer.
14. Façade de condrier.
15. Pied de cuisinière à étuve.
16. Plaque de protection du pignon gauche.
17. Grapaudine de la porte de foyer.
18. Escargot.
19. Triangle de coupe-flamme.
20. Bouton.
21. Coupe-flamme.
22. Charnière de tampon de ramonage.
23. Tampon de ramonage.
24. Derrière de cuisinière.
25. Plafond d'étuve ou dessous de cuisinière sans étuve.
26. Derrière d'étuve.
27. Dessous d'étuve.
28. Dessous de four.
29. Dessus de four.
30. Plaque de four côté gauche.
31. — — droit.
32. Derrière de four.
33. Plaque étagère.
34. Support de foyer mixte.
35. Plaque de foyer côté du pignon.
36. — — — four ou contrefeu.
37. Grille de fond à houille de foyer mixte.
38. — — bois —
39. Grille galerie ou grille de devant de foyer mixte.
40. Plaque de rétrécissement.
41. Foyer pot.
42. Support de foyer pot.
43. Plaque avant à jour de foyer pot.
44. — — pleine —
45. Grille de foyer pot.
46. Plaquette de garnissage AV.
47. — — — AR de foyer pot.
48. Façade de cuisinière sans étuve.
49. Pignon côté gauche de cuisinière sans étuve.
50. — — droit —
51. Pied de cuisinière sans étuve.

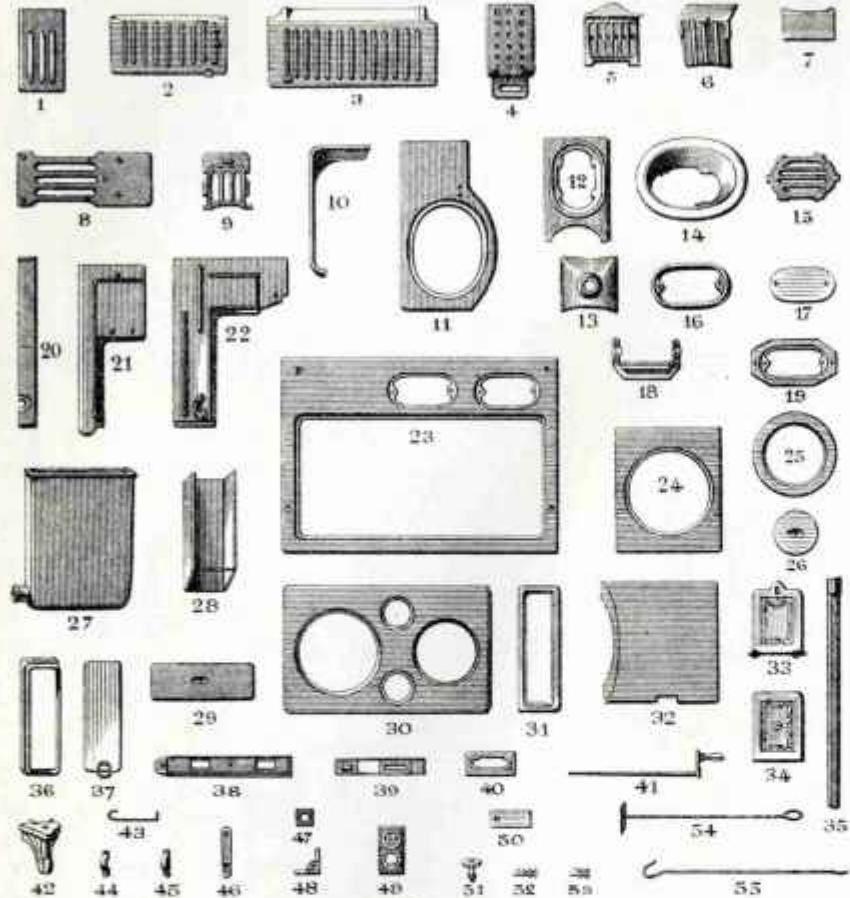
Pièces spéciales à la cuisinière 1358 à charbonnier.

52. Façade de cuisinière.
53. — de charbonnier.
54. Pied AVG - ARD.
55. — AVD - ARG.
56. Poignée de charbonnier.
57. Gant caoutchouté de charbonnier.
58. Axe de galet de charbonnier.

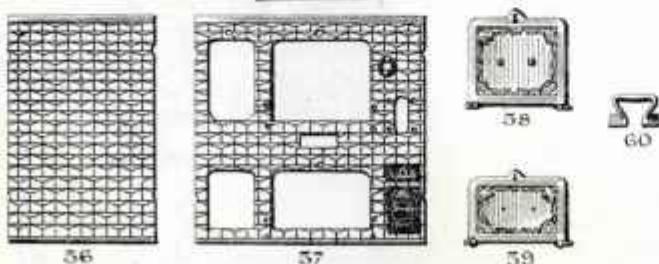
Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

FOURNEAUX « ROSIÈRES-STANDARD » ordinaires ou émaillés

Pièces communes



Pièces spéciales au Fourneau émaillé

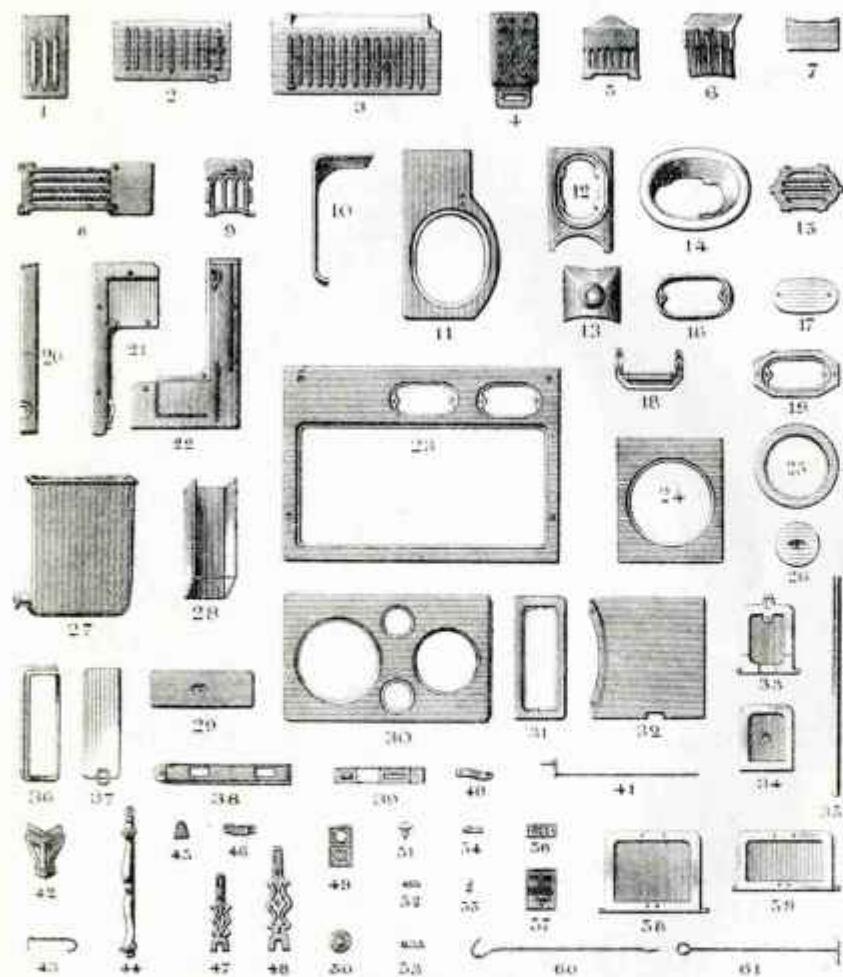


Pièces spéciales au Fourneau ordinaire



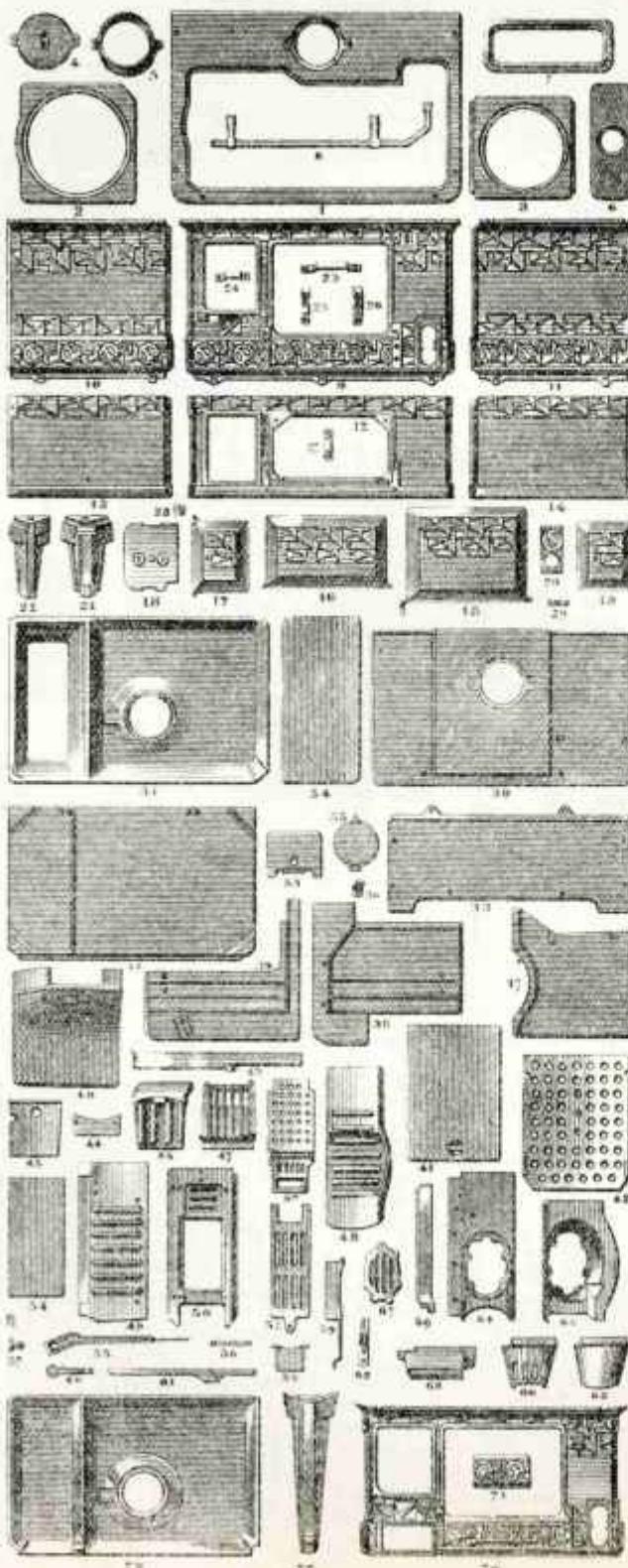
Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

FOURNEAU « R.I.P. »



1. Parabole.
 2. Plaque de foyer, côté du pignon.
 3. Grille de fond à bois.
 4. Plaque de rétrécissement à jour.
 5. — pleine.
 6. Rallonge de plaque de rétrécissement pleine.
 7. Grille rectangulaire à houille.
 8. Grille abattante.
 9. Plaque de garnissage de foyer pot.
 10. Support supérieur de foyer pot.
 11. — inférieur.
 12. Devant de foyer pot.
 13. Foyer pot.
 14. Grille ovale à houille.
 15. Buse mobile.
 16. Tampon de buse (percé ou non percé).
 17. Bavette de foyer.
 18. Cadre de buse de derrière.
 19. Plaquette de garnissage avant.
 20. Support de grille.
 21. Plaque de foyer, côté du four.
 22. Dessus.
 23. Coup de feu (gauche ou droit).
 24. Rondelle (série C ou D).
 25. Tampon (série G ou D).
 26. Bouillotte.
 27. Corps toile du cendrier.
 28. Couvercle de bouillotte.
 29. Coup de feu rectangulaire à trous.
 30. Support de bouillotte.
 31. Dessus de four.
 32. Porte de foyer.
 33. Devant de cendrier.
 34. Colonne d'angle.
 35. Panache (cuivre).
 36. Couvercle de bouillotte (cuivre).
 37. Plaquette de coupe-flammes.
 38. Coupe-flammes.
 39. Levier de coupe-flammes.
 40. Manivelle.
 41. Pied.
 42. Tringle de coupe-flammes.
 43. Console double (gauche ou droite).
 44. Couvre-joint.
 45. Gâche.
 46. Clenche de porte d'étuve.
 47. — de four.
 48. Plaquette de robinet.
 49. — indicatrice de tirage.
 50. Bouton de porte (cuivre).
 51. Menionnet de porte de foyer.
 52. — — de four.
 53. — — d'étuve.
 54. Gland (cuivre) de coulisseau de ramonage.
 55. Ecusson.
 56. Plaque-adresse.
 57. Porte de four.
 58. Porte d'étuve.
 59. Tisonnier.
 60. Raclette.

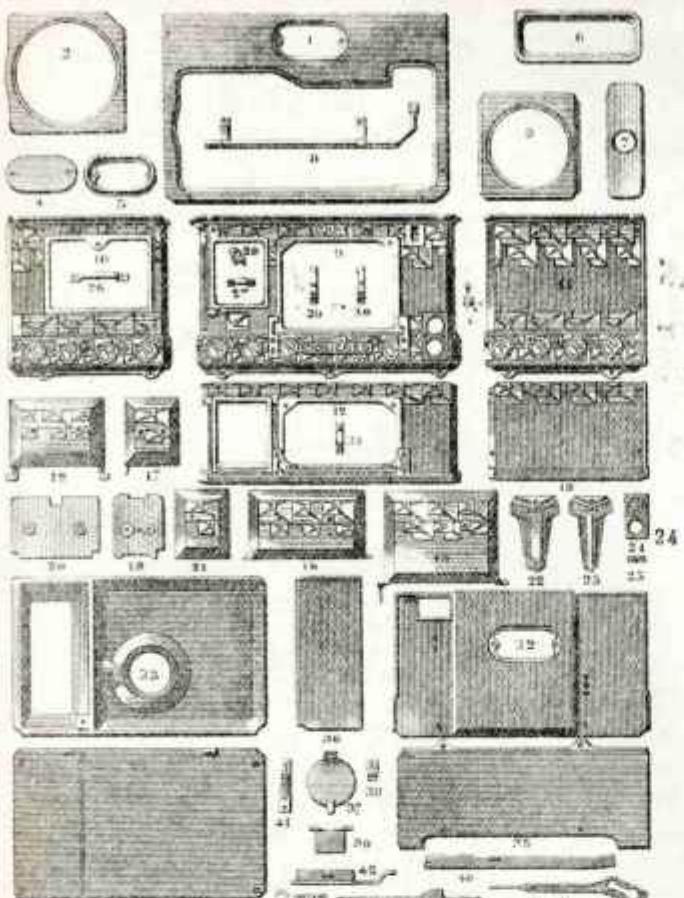
Foyer miste

**CUISINIÈRES « MODICA » 1301, 1302, 1311, 1312
1351, 1352, 1361, 1362**


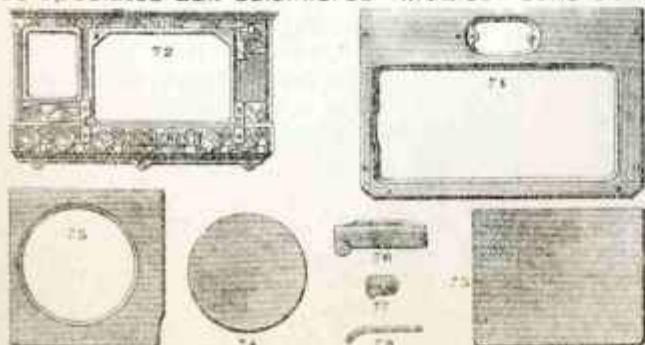
1. Dessus de cuisinière.
2. Côte G de coup de feu (dessus foyer).
3. — D — (— feu).
4. Tampon de base.
5. Base.
6. Couvercle de bouillotte.
7. Support de bouillotte.
8. Barre semi-enveloppante (préciser D ou G).
9. Façade de cuisinière à étuve.
10. Pignon côté gauche de cuisinière.
11. — — droit —
12. Façade d'étuve.
13. Pignon d'étuve côté gauche.
14. — — droit.
15. Porte de four.
16. Porte d'étuve.
17. Porte de foyer.
18. Contre-porte de foyer.
19. Façade du cendrier de cuisinière à étuve.
20. Plaquette de robinet.
21. Pied AVD-AVG de cuisinière à étuve.
22. — ARD-ARD —
23. Poignée de porte de four et d'étuve.
24. — — de foyer.
25. Escarpeton de gauche de porte de four.
26. — — de droite —
27. Escarpeton de porte d'étuve.
28. Grapaudine de porte de foyer.
29. Bride de fixation de plaquette de robinet.
30. Barrière de cuisinière.
31. Platane d'étuve.
32. Dessous d'étuve.
33. Derrière d'étuve.
34. Séparation verticale d'étuve.
35. Tampon de ramasse.
36. Chemise de tampon de ramasse.
37. Dessus de four.
38. Plaque de four côté D.
39. — — — G.
40. Derrière de four.
41. Dessous de four.
42. Plaque étagère.
43. Plaquette de garnissage avant.
44. Italienne de plaque condée.
45. Plaquette de protection du derrière de cuisinière.
46. Plaque condée de foyer.
47. Grille galerie ou grille de devant de foyer mixte.
48. Plaque de foyer côté du four ou contre feu.
49. Plaque de foyer côté G.
50. Support de foyer mixte.
51. Grille de fond à bouille de foyer mixte.
52. — — à bois —
53. Garde rôt.
54. Plaque amovible de protection du pignon côté G.
55. Grosse d'équilibrage.
56. Ressort d'équilibrage.
57. Guide-rouisse.
58. Volet de ralenti.
59. Coupé-flamme.
60. Tirette de coupé-flamme.
61. Triangle de coupé-flamme.
62. Guide triangle de coupé-flamme.
63. Foyer pot.
64. Support de foyer pot.
65. Plaque ayant pleine de foyer pot.
66. — — à jour —
67. Grille de foyer pot.
68. Plaque de garnissage arrière de foyer pot.
69. — — — de côté —
70. Façade de cuisinière sans étuve.
71. — — de cendrier de cuisinière sans étuve.
72. Pied de cuisinière sans étuve (préciser la position, devant ou derrière).
73. Dessous de cuisinière sans étuve.

Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

PIÈCES DÉTACHÉES — NOMENCLATURE

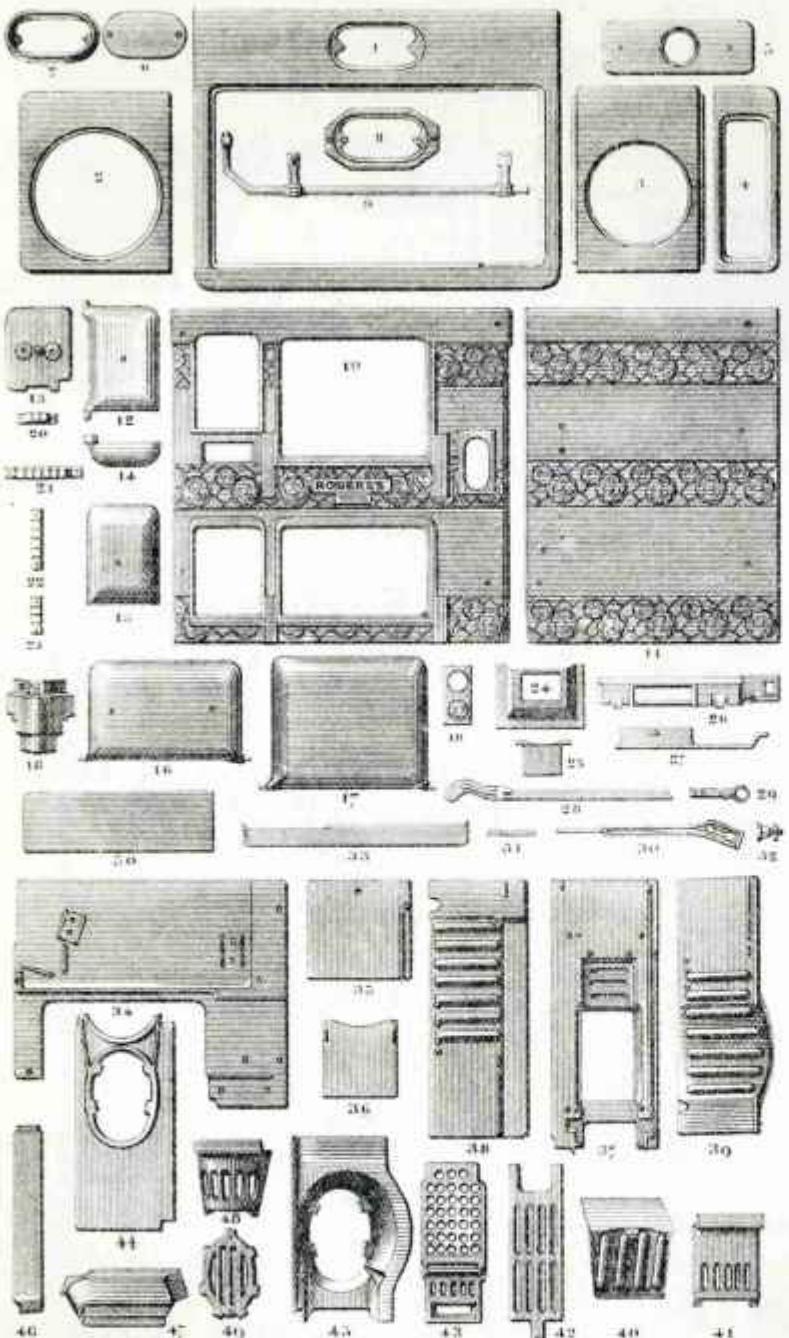


Pièces spéciales aux cuisinières Modica sans bouillotte

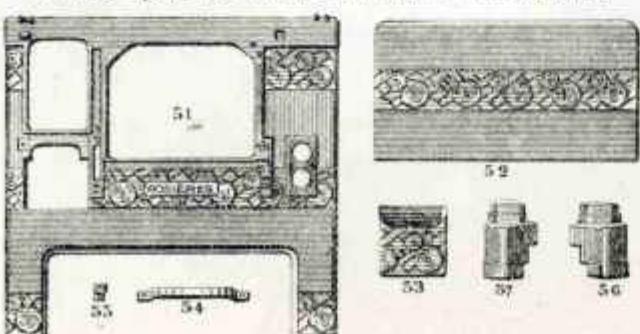


CUISINIÈRES MODICA 1371-72, avec ou sans bouillotte

1. Dessus de cuisinière à bouillotte.
2. Côté gauche de coup de feu (dessus foyer).
3. — droit — (dessus foyer).
4. Tampon de base.
5. Base.
6. Support de bouillotte.
7. Couvercle de bouillotte affleurante.
8. Barre semi-enveloppanie (préciser D ou G).
9. Façade de cuisinière à bouillotte.
10. Pignon côté gauche de cuisinière.
11. — côté droit —
12. Façade d'étuve.
13. Pignon d'étuve (préciser D ou G).
14. Porte de four.
15. — d'étuve.
16. — de foyer.
17. Contre-porte de foyer.
18. Porte à rotir.
19. Contre-porte à rotir.
20. Façade de rendrier.
21. Pied avant D et G.
22. — arrière D et G.
23. Plaquette de robinet.
24. bride de fixation de plaquette de robinet.
25. Poignée de porte de four, d'étuve et à rotir.
26. Poignée de rendrier et de porte de foyer.
27. Crapaudine de porte de foyer.
28. Escarpeau de gauche de porte de four.
29. — de droite —
30. — de porte d'étuve D et G.
31. Derrière de cuisinière.
32. Plafond d'étuve.
33. Dessous —
34. Derrière —
35. Séparation verticale d'étuve.
36. Tampon de ramonage.
37. Charnière de tampon de ramonage.
38. Volet de relant.
39. Plaquette de garnissage avant.
40. Guido-tringle de coupe-flamme.
41. Coupe-flamme.
42. Tirette de coupe-flamme.
43. Tringle —
44. Ressort d'équilibrage.
45. Grasse —
46. Guido-cressat.
47. Plaque de four côté droit.
48. — côté gauche.
49. Derrière de four.
50. Plaque arrière de foyer.
51. Dessous de four.
52. Dessous —
53. Plaque-étagère.
54. Railouge de plaque roulée.
55. Plaque coude de foyer.
56. Support de foyer.
57. Plaque de foyer coté du four ou centre-feu.
58. Grille à rôtir de foyer mixte
59. Plaque de réfrigération à jour
60. Grille abattante
61. — de fond à bois
62. — à bouille
63. Plaquette de garnissage arrière de foyer pot
64. — de côté —
65. Support de foyer pot
66. Foyer pot
67. Plaque ayant pleine de foyer pot
68. — à jour —
69. Grille de foyer pot
70. —
71. Dessous.
72. Façade.
73. Dessous de four.
74. Tampon rond de dessous de four.
75. Plaque de protection du pignon côté droit de cuisinière.
76. Contre-poids d'équilibrage.
77. Manivelle —
78. Biellette —



Pièces spéciales au Fourneau à charbonnier



FOURNEAU « FONTOLO »

à étuve 1401 à 1404
et à charbonnier 1407 et 1408

1. Dessus.
2. Côte gauche de coup de feu (dessus foyer).
3. — droit — (dessus four.)
4. Support de bouillotte.
5. Convexe de bouillotte asséante.
6. Tampon de base.
7. Base.
8. Cadre de buse de derrière.
9. Barre semi-enveloppante (D ou G).
10. Façade.
11. Pignon (D ou G).
12. Porte de foyer.
13. Centre-porte de foyer.
14. Bavette de foyer.
15. Devant de cendrier.
16. Porte d'étuve.
17. — de four.
18. Pied.
19. Plaquette de robinet.
20. Poignée de porte de foyer et de cendrier.
21. — — de four et d'étuve.
22. Escargot de four (D ou G).
23. — — d'étuve (D ou G).
24. Prise d'air de ralenti.
25. Volet de ralenti.
26. Plaquette de coupe-flamme.
27. Coupe-flamme.
28. Tringle de coupe-flamme.
29. Tirette de coupe-flamme.
30. Croise d'équilibrage.
31. Ressort d'équilibrage.
32. Guide-crosse.
33. Plaquette de garnissage avant.
34. Plaque de four côté gauche.
35. Plaquette de protection du derrière de fourneau.
36. Rallonge de plaque de rétrécissement pleine.
37. Support de foyer mixte.
38. Plaque de foyer côté du pignon.
39. Parabole.
40. Plaque de rétrécissement pleine.
41. — — à jour.
42. Grille rectangulaire à bouille.
43. — — de fond à bois.
44. Support de foyer pot.
45. Foyer pot.
46. Plaquette de garnissage de côté de foyer pot.
47. — — arrière —
48. Plaque avant à jour de foyer pot.
49. Grille ovale à bouille.
50. Plaque de protection du pignon côté gauche.

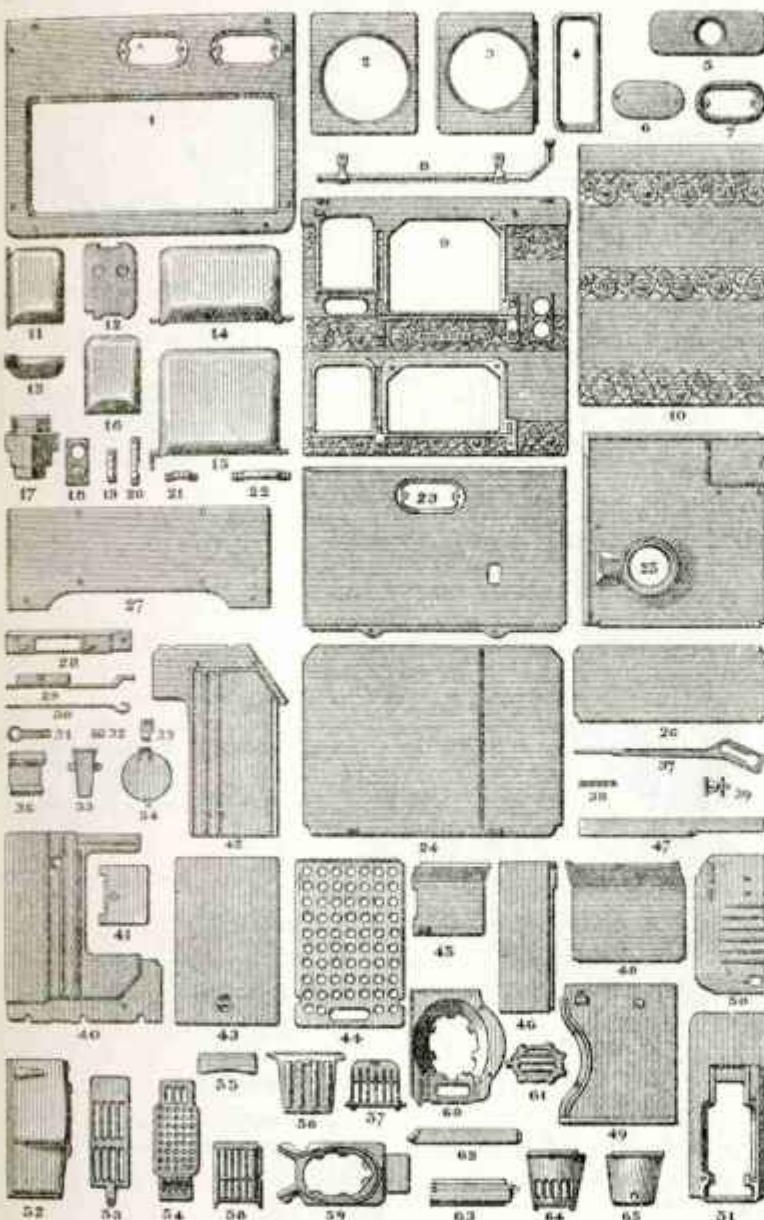
Foyer mixte.
Foyer pot.

Pièces spéciales au fourneau à charbonnier.

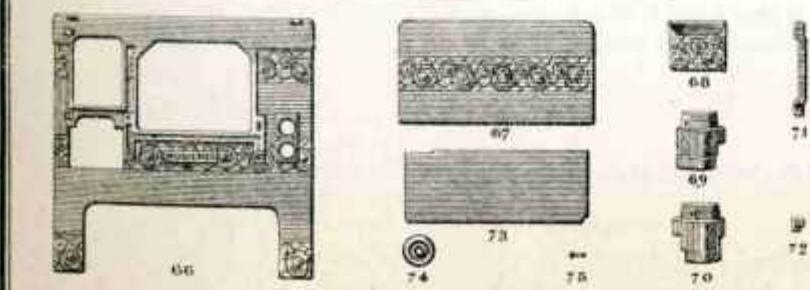
51. Façade de fourneau.
52. — charbonnier.
53. — cendrier.
54. Poignée de charbonnier.
55. Crapaudine de porte de foyer.
56. Pied avant gauche.
57. — — droit.

Dans vos commandes, caractérissez les pièces par leur nom et non leur numéro.

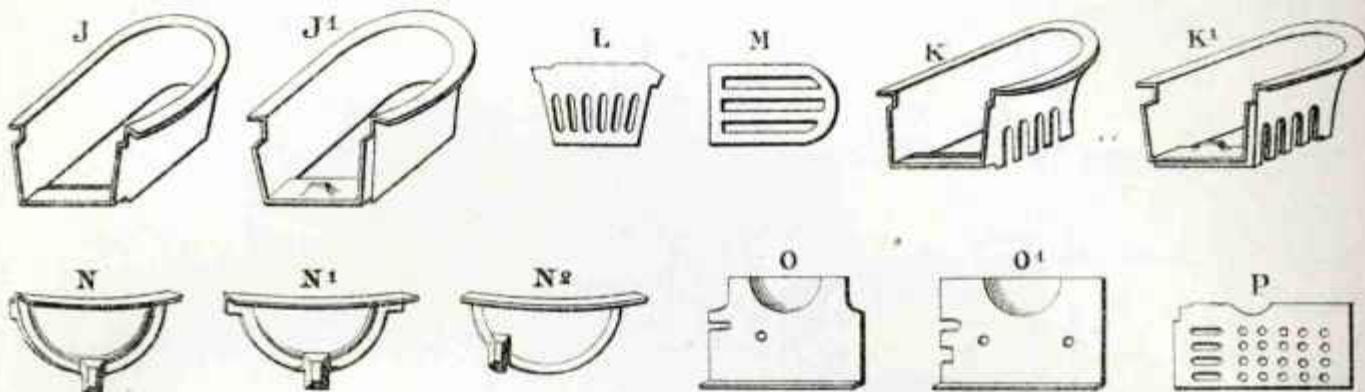
FOURNEAU « SOLFONTO » N° 1452, 1453, 1454, 1457, 1458



Pièces spéciales au « Solfonto » à charbonnier



1. Dessus.
2. Côté G de coup de feu (dessus foyer).
3. — D de coup de feu (dessus four).
4. Support de bouilloire.
5. Courroie de bouilloire affluerante.
6. Tampon de buse.
7. Buse.
8. Barre semi-enveloppante (D ou G).
9. Façade.
10. Pignon (D ou G).
11. Porte de foyer.
12. Contre-partie de foyer.
13. Barrette de foyer.
14. Porte d'étuve.
15. — de four.
16. Devant de cendrier.
17. Pied.
18. Plaquette de robinet.
19. Escargot d'étuve (D et G).
20. — de four (D et G).
21. Poignée de porte de foyer et de rendrier.
22. — de four et de porte d'étuve.
23. Derrière de fourneau.
24. Dessous d'étuve.
25. Plat-fond —
26. Séparation verticale d'étuve.
27. Derrière d'étuve.
28. Plaquette de coupe-flamme.
29. Coupe-flamme.
30. Tringle de coupe-flamme.
31. Tiroir —
32. Ecclisse de tirette de coupe-flamme.
33. Charnière de tampon de ramonage.
34. Tampon de ramonage.
35. 1/2 carton de ressort d'équilibrage (D ou G).
36. Chicane.
37. Croise d'équilibrage.
38. Ressort —
39. Guide-crosse.
40. Plaque de four côté G.
41. Gardes-rôts.
42. Plaque de four côté D.
43. Dessus de four.
44. Plaque étigère.
45. — AR de foyer.
46. Séparation de fumée.
47. Plaque de garnissage avant.
48. Derrière de four.
49. Dessus de four.
50. Plaque de foyer côté du pignon.
51. Support de foyer.
52. Plaque de foyer côté du four
53. Grille rectangulaire à bouille.
54. — de fond à bois.
55. Rallonge de plaque de rétrécissement pleine.
56. Plaque de rétrécissement pleine.
57. Grille abattante.
58. Plaque de rétrécissement à jour.
59. Support de foyer pot.
60. Foyer pot.
61. Grille ovale à bouille.
62. Plaque de garnissage de côté de foyer pot.
63. — arrière.
64. — à jour de foyer pot.
65. — — pleine.
66. Façade de fourneau à charbonnier.
67. — de charbonnier.
68. — de cendrier.
69. Pied AVB.
70. — AVG.
71. Poignée de charbonnier.
72. Crapaudine de porte de foyer.
73. Plaque dessous de cendrier.
74. Galet caoutchouté de charbonnier.
75. Axe de galet de charbonnier.

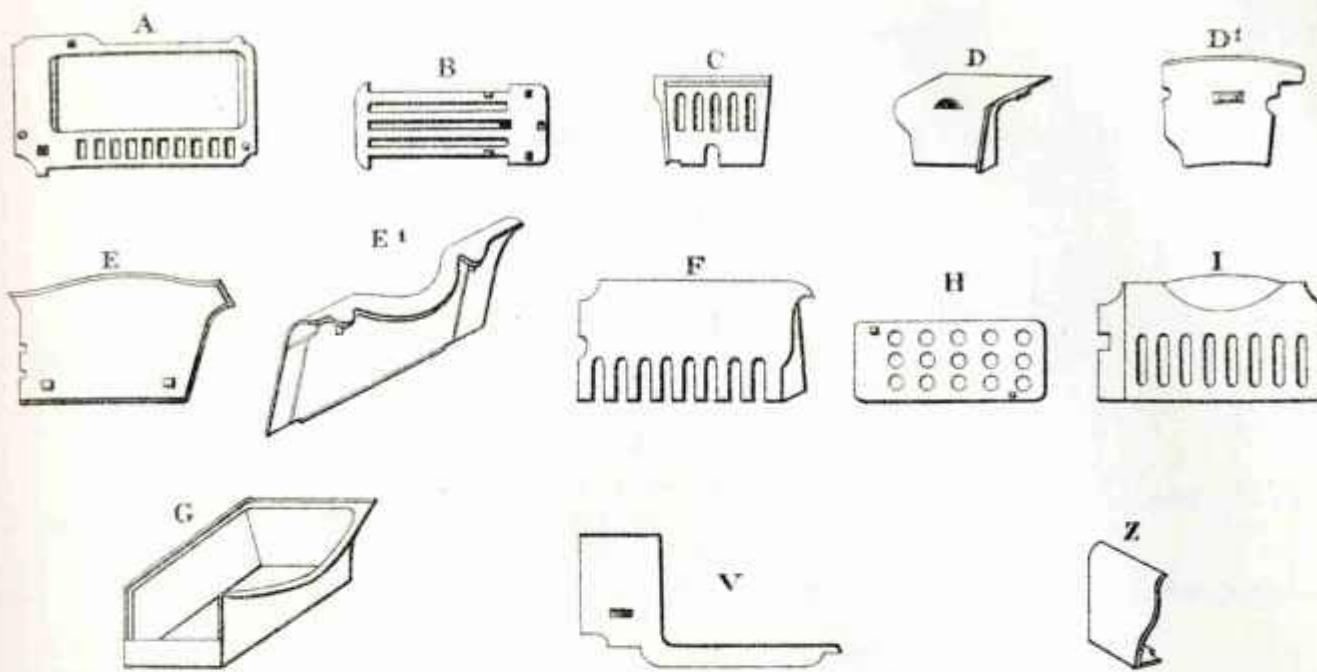
PIÈCES EN FONTE composant les foyers des cuisinières économiques et parisiennes


Série 526 à 529 —



PIÈCES	DÉSIGNATION	NUMÉROS DES CUISINIÈRES QUI LES EMPLOIENT
J	Foyer pot à houille.	Cuisinières parisiennes — Cuisinières économiques 121 à 124 — 126 à 129 — 228 et 229 livrées avant 1910.
J'	id.	A 121 à A 124 — A 126 à A 129 — A 228 et A 229.
L	Grille de devant ou Grille galerie.	Cuisinières parisiennes — Cuisinières économiques autres que 526 à 529.
M	Grille de fond à houille.	id.
K	Foyer pot à houille.	21 à 24 — 26 à 29 livrées avant 1910.
K'	id.	A 21 à A 24 — A 26 à A 29.
N	Plaque de foyer à bois bouchant le trou du four.	121 à 124 — 126 à 129 livrées avant 1910.
N'	id.	A 121 à A 124 — A 126 à A 129 — A 228 et A 229.
N''	id.	228 et 229 livrées avant 1910.
O	Plaque de foyer à bois côté de la bouilloire.	A 21 à A 24 — A 121 à A 124 — A 126 à A 129 nouvelles.
O'	id.	A 26 à A 29 — A 126 à A 129 anciennes — A 228 et A 229.
P	Grille à bois.	Cuisinières économiques autres que 526 à 529.
La	Plaque de foyer côté gauche.	
Ma	Plaque condée de bout de foyer.	
Na	Grille à houille.	B 526 à B 529 — M 526 à M 529.
Oa	Plaque de foyer côté droit.	
pa	Grille à bois.	

PIÈCES EN FONTE composant les foyers des cuisinières à 3 et 5 trous

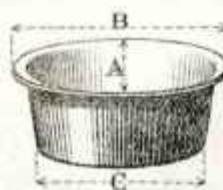


PIÈCES	DÉSIGNATION	NUMÉROS DES CUISINIÈRES QUI LES EMPLOIENT
A	Porte-grille.	40 à 59bis — 60 à 79bis — 245 à 249bis — 255 à 259bis — 460 à 464bis — 470 à 474bis 545 à 549bis — 555 à 559bis — 747 à 749 — 757 à 759.
B	Grille de fond à bouille.	id.
C	Grille de devant ou Grille galerie.	id.
D	Plaque ronde pour fond de foyer.	40 à 59bis — 60 à 79bis — 245 à 249bis — 255 à 259bis — 460 à 464bis — 470 à 474bis 545 à 549bis — 555 à 559bis.
D'	Plaque de rétrécissement, fond de foyer.	747 à 749 — 757 à 759.
E	Plaque côté du feu ou contre-feu.	40 à 59bis — 60 à 79bis — 245 à 249bis — 255 à 259bis.
E'	Contre-fen formant cloison de four.	460 à 464bis — 470 à 474bis — 545 à 549bis — 555 à 559bis — 747 à 749 — 757 à 759.
F	Grille à rotir à bouille.	40 à 59bis — 60 à 79bis — 245 à 249bis — 255 à 259bis — 460 à 464bis — 470 à 474bis 545 à 549bis — 555 à 559bis — 747 à 749 — 757 à 759.
G	Grille de fond à bois.	id.
H	Grille à rotir à bois.	id.
G	Foyer pot.	40 à 44 — 50 à 54 — 65 à 69bis — 75 à 79bis.
V	Couteau entourant le pot G.	id.
Z	Plaque de devant de foyer.	40 à 59bis — 245 à 249bis — 255 à 259bis — 545 à 549bis — 555 à 559bis.

NOTA. — Le pot G et le couteau V ne sont fournis que sur demande spéciale; le pot G se place sur la grille B et sur le porte-grille A, il supprime les pièces D, E, F.

La plaque Z n'est fournie que sur demande spéciale.

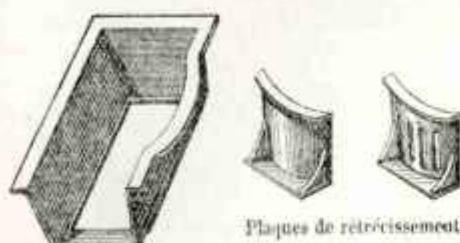
FOYERS A HOUILLE



Ovalles.

N°	DIMENSIONS				POIDS sans grille
	intérieures en haut A	extérieures en haut B	extérieures en bas C	hauteur	
00	21 × 15	258 × 200	18 × 13	120	546
0	21 × 16	250 × 212	19 × 14	125	6.5
1	24 × 18	288 × 230	21 × 14	130	8.8
2	26 × 20	305 × 252	21 × 17	150	10.9
3	28 × 23	330 × 275	22 × 17	155	16.8

FOYERS MIXTES à bois et à houille pour fourneaux Série de Paris



Plaques de rétrécissement

N°	DIMENSIONS			POIDS sans grille ni plaques	POIDS des PLAQUES de rétrécissement
	extérieures en haut	extérieures en bas	hauteur		Piènes à jours
00	310 × 175	270 × 120	150	5420	1423 1403
0	350 × 200	350 × 140	155	8.50	1.38 1.20
1	430 × 240	390 × 170	175	11.30	1.78 1.58
2	490 × 290	445 × 215	205	15.50	3.55 2.65

Nous livrons ces foyers avec deux plaques de rétrécissement pleines.
Sur demande, nous pouvons livrer avec l'une de ces plaques à jours.

GRILLES pour foyers mixtes Série de Paris



Barreau de grille

Numéro du foyer	0	1	2	2 F
Nombre de barreaux	5	5	6	6
Longueur	m/m	275	322	377
Largeur de la île	—	25	30	32
Poids	kil.	0.58	0.77	1.20

La grille à houille pour foyer mixte des fourneaux Série de Paris est constituée par des barreaux, sauf pour le n° 00 qui reçoit une grille rectangulaire de 200 × 110. Poids 14.600.



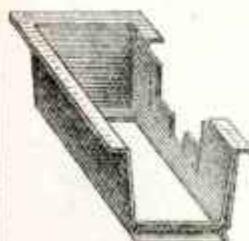
Grille à bois

Numéro du foyer	00	0	1	2	2 F
Longueur	m/m	220	298	342	402
Largeur	—	110	130	160	190
Poids	kil.	0.60	1	1.28	2.50

FOYERS MIXTES à bois et houille pour fourneaux Série Excellent, ancien modèle

Parabole

Grille abattante



Plaques de rétrécissement

Numéro du foyer	0 S	1 S	2 S	3 S
Dimensions des fourneaux	60 × =	70, 80	90	100
Dimensions extérieures en haut	300 × 195	310 × 225	340 × 250	370 × 250
du foyer — en bas	250 × 125	250 × 150	275 × 185	310 × 185
hauteur	140	155	155	155
sans grille avec parabole .. kil.	5.55	6	6.65	8.75
de la parabole	—	1.49	1.49	1.85
Poids des plaques de rétrécissement pleines	—	1.23	1.55	2.17
— à jours	—	1.03	1.28	1.60
de la grille abattante	—	0.58	0.62	0.86

Nous livrons ces foyers avec deux plaques de rétrécissement, dont une à jours.

GRILLES pour foyers mixtes Série Excellent, ancien modèle



Grille à houille



Grille à bois

Numéro du foyer	0 S	1 S	2 S	3 S
Longueur	m/m	220	225	255
Largeur	—	112	142	175
Poids	kil.	1.25	1.60	2.25

Numéro du foyer	0 S	1 S	2 S	3 S
Longueur	m/m	220	238	250
Largeur	—	115	145	175
Poids	kil.	0.76	0.97	1.26

FOYERS MIXTES à bois et à houille avec une brique au fond et une sur le côté opposé au four

POUR FOURNEAUX « RI » et ANCIEN « IDÉAL »



POUR FOURNEAUX RL et ANCIENNES SÉRIES LYONNAIS (SL), LE RÉGULIER (LR)



POUR FOURNEAUX GENRE NORD



POUR FOURNEAUX ANCIENNE SÉRIE SAINT-ÉTIENNE (T)



NOTA. — Pour les commandes de pièces de rechange, bien désigner la série et le numéro qui figurent sur l'écusson de l'appareil.

FOYERS MIXTES pour fourneaux à deux fours



Ce foyer est constitué par deux paraboles et deux plaques de rétrécissement.

Longueur d'une parabole.....	470 mm
Hauteur — — —	195 —
Poids — — —	13 kg
Poids de la plaque ; pleine... de rétrécissement ; à jours...	3 x 2 2 x 5

TABLE ALPHABÉTIQUE

Articles complets

DÉSIGNATION	PAGES	DÉSIGNATION	PAGES
A			
Anisage de la Poterie	67	Jardinières	19
Auges ou bacs à bestiaux	4, 5, 6		
B			
Bacs	4, 5, 6	J	
Barres d'appui de fenêtres	50	Jardinières	19
Bouches de chaleur ornées	52		
Bouches de four diverses	52	L	
Buanderies Tarif B	7 à 10	Lessiveuses (Fourneaux pour)	42
Buanderie jouet	50		
C			
Calorifères à feu visible	22	M	
Calorifère « Calcar »	24	Mortiers	54
Châsses d'entourages de tombes	48		
Châssis à tabatière Tarif D	11 à 16	P	
Chaudières à bâtiir du Centre et Lyonnaises, profondes	69	Patins de voitures	55
Chaufferette	56	Pieds de bancs et de tables	51
Cheminées à houille	23	Piliers de cantonnier	56
Cheminée avec four « Lacanche »	24	Plateaux de parquet	23, 24, 25
Chemets à figure et à colonne	56	Poêles « Rosières-mixt » n° 307	25
Colonnes pour entourage de tombes	48	— à bois « Ardor »	25
Coupes orofes	19	— à socle ronds	21
Cracheoirs	19	— Berry	26
Criés pour voitures	55	— de repasseuses	43
Croix	48, 49	— Lyonnais	21
Cuisinières et fourneaux en fonte Tarif C	20 à 37	— Turin tôle et fonte	22
D			
Décrottoirs (grilles)	37	Poids à passer Tarif Z	66
E			
Entourages de tombes	48	Poissenières	53
Eviers émaillés Tarif E	17, 18	Pommes de pin	50
F			
Fers à repasser	50	Porte-manteau	51
Fourneaux pour lessiveuses et savonneuses	42, 43	Porte-plats	19
Fourneaux potagers tôle et fonte Tarif PTF	41	Porte-savons	19
— en tôle ou en fonte Tarif C	20 à 40	Portes de ramonage	51
Fourneaux tôle et fonte de campagne « Lacanche »	26	Potagers carrés	59
— — — « Fenolo »	32	Poterie Tarif P	67 à 74
— — — « Gityp »	31	Pouliés à gorge	55
Fourneaux ronds	56		
G			
Grilles à coke et à houille	56	R	
Grilles diverses	57, 58	Réchauds enveloppe fonte	43
		Réchauds normands	56
		Réchauds Parisiens fonte	43
		Réchauds à pétrole	44 à 46
		Réchauds simples tôle et fonte	41
		Roues de charrues, brouettes, etc.	55
S			
		Savonneuses (Fourneaux pour)	43
		Scellements pour barres d'appui	50
		Siphons de cour	52
V			
		Vases	19

Pièces de rechange

DÉSIGNATION	PAGES	DÉSIGNATION	PAGES
A			
Accessoires pour appareils de chauffage et de cuisine	59 à 65	Mentonnettes en fonte malleable.....	64
Accessoires pour buanderies.....	8, 9, 10	Mitres pour fourneaux de cuisine.....	62
Accessoires pour fourneaux potagers tôle et fonte	41		
B			
Barres pour cuisinières et fourneaux	63	Ovales pour fourneaux tôle et fonte.....	60
Boutons	63		
C			
Cendriers	64	Panaches de chaudières en cuivre.....	63
Cendriers pour fourneaux potagers tôle et fonte.....	41	Pièces diverses pour cuisinières et fourneaux	59 à 65
Chaudières de buanderies en fonte et en tôle	8, 9, 10	Pièces diverses pour buanderies	8, 9, 10
Chaudières en fonte pour fourneaux tôle et fonte	61	Pièces diverses pour fourneaux potagers tôle et fonte.....	41
Chaudières pour cuisinières et fourneaux	62	Plaque-adresse pour fourneaux	64
Ciment de fonte « Rosita »	63	Poignées fonte pour cuisinières ou fourneaux	64
Clefs de manœuvre pour calorifères, etc.	64	Poissonnières pour fourneaux tôle et fonte	53
Clefs ornées en fonte pour tuyaux tôle	62	Porte-torchons de cuisinières	63
Clenches pour portes de fourneaux	64	Potagers carrés pour fourneaux potagers tôle et fonte.....	53
Congés bruts en fonte malleable.....	64		
Consoles pour fourneaux	64		
Coups de feu pour fourneaux tôle et fonte	60, 65	R	
Couvercles de buanderies	8, 9, 10	Raclettes pour fourneaux tôle et fonte	64
Couvercles pour chaudières	65	Réchauds 1/2 économiques pour fourneaux potagers tôle et fonte	54
Crémillères pour châssis	16	Robinets de buanderies	9
Crochets pour cuisinières	64	Robinets de cuisinières fonte	63
D			
Dessus de fourneaux tôle et fonte	65	Robinets de fourneaux tôle et fonte	63
Dessus de fourneaux potagers tôle et fonte	41	Rondelles et tampons pour cuisinières et poêles en fonte	59
F			
Façades de cendriers pour fourneaux tôle et fonte	64	Rondelles et tampons « Standard »	59
Foyers de fourneaux tôle et fonte	65	Rondelles et tampons pour fourneaux de lessiveuses	49
Foyers en terre réfractaire	65	Rondelles et tampons pour fourneaux tôle et fonte	59
G			
Gâches polies pour fourneaux tôle et fonte	64	Rosaces pour robinets	63
Grilles pour fourneaux de lessiveuses et savonnaises	42, 43	Roulettes caoutchoutées pour charbonniers	64
Grilles faux fond pour buanderies	8, 9		
Grilles pour cuisinières et fourneaux	65		
Grilles pour poêles Tortue	22		
M			
Mentonnettes en fonte malleable.....	64		
Mitres pour fourneaux de cuisine.....	62		
O			
Ovales pour fourneaux tôle et fonte.....	60		
P			
Panaches de chaudières en cuivre.....	63		
Pièces diverses pour cuisinières et fourneaux	59 à 65		
Pièces diverses pour buanderies	8, 9, 10		
Pièces diverses pour fourneaux potagers tôle et fonte.....	41		
Plaque-adresse pour fourneaux	64		
Poignées fonte pour cuisinières ou fourneaux	64		
Poissonnières pour fourneaux tôle et fonte	53		
Porte-torchons de cuisinières	63		
Potagers carrés pour fourneaux potagers tôle et fonte.....	53		
R			
Raclettes pour fourneaux tôle et fonte	64		
Réchauds 1/2 économiques pour fourneaux potagers tôle et fonte	54		
Robinets de buanderies	9		
Robinets de cuisinières fonte	63		
Robinets de fourneaux tôle et fonte	63		
Rondelles et tampons pour cuisinières et poêles en fonte	59		
Rondelles et tampons « Standard »	59		
Rondelles et tampons pour fourneaux de lessiveuses	49		
Rondelles et tampons pour fourneaux tôle et fonte	59		
Rosaces pour robinets	63		
Roulettes caoutchoutées pour charbonniers	64		
S			
Sabots pour pieds de cuisinières	64		
Supports de barres pour cuisinières	63		
— pour fourneaux tôle et fonte	63		
Supports de portes (éteints) pour cuisinières fonte	64		
— — — pour fourneaux tôle et fonte	64		
T			
Tampons pour cuisinières et poêles fonte	59		
Tampons pour fourneaux tôle et fonte	59		
Terre réfractaire	65		
Tirants de cuisinières et poêles	64		
Tisonniers pour fourneaux	64		
Tubes réfractaires pour foyers de poêles Tortue	65		
Tuyaux avec clefs pour fourneaux tôle et fonte	62		

Conditions de vente et de paiement (Extrait des)	pages :	2, 3
Poids des appareils de chauffage et de cuisine	—	102
Renseignements sur les fourneaux pr distribution d'eau chaude	—	75 à 78