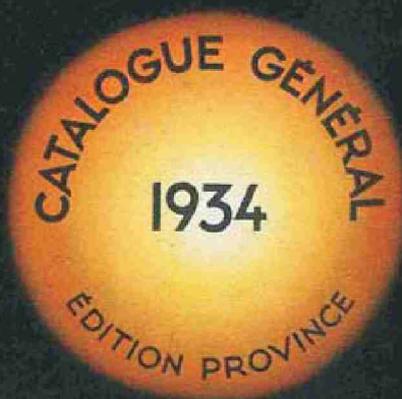


ARTHUR MARTIN



APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE
AU GAZ, AU CHARBON, AU COKE ET AU BOIS



ULTIMHEAT®

UNIVERSITY MUSEUM



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN - (ARDENNES)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FR.
SIÈGE SOCIAL : 36, rue de Chateaudun, PARIS-IX^e
SIÈGE ADMINISTRATIF A REVIN (ARDENNES)

CATALOGUE GÉNÉRAL 1934

ÉDITION PROVINCE

————— TÉLÉGRAMMES —————
FONDERIES ARTHUR MARTIN-REVIN

————— TÉLÉPHONE N° 5-REVIN —————
C/C. POSTAL PARIS N° 501-37

————— DÉPÔT —————
36, RUE DE CHATEAUDUN, PARIS-IX^e

————— SALLES D'EXPOSITION —————
36, RUE DE CHATEAUDUN, PARIS-IX^e
108, B^d RICHARD-LENOIR, PARIS-XI^e

————— TÉLÉPHONE —————
TRINITÉ 06-21 (3 lignes groupées)
R. C. ROCROI N° 2908 - SEINE N° 219.023B



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

SECTION 1

APPAREILS DE CUISINE AU GAZ

Le gaz. Notre dispositif de réglage à molette.	3
Mode d'emploi général. Entretien	4
Réchauds 29, 30 ter, 50 et 332	5
Réchaud-grilloir 750. Protofour 768. *Proto- lux 769	6
Furnus 175 C et 773. Superfurnus 522 et 721.	7
Plateaux, Tables-support en fonte 143, 148 et 522.	8
Table-support en acier 643. Table-coffre 644. Armoire-support 646.	9
Isofurnus 540 et 541.	10
*Isofurnus 560 A. *Martinette 561 A et *562 A.	11
*Martinette 287 et *294	12
*Spidex 204 et *244.	13
*Suprex 240 et *270.	14
Cuisinière 507	15
Thermostat. Thermomètre.	16

SECTION 2

CHAUFFAGE AU GAZ

Principe du chauffage rayonnant. Injecteur. Thermostat.	17
Stratos 3.304. Tircis 1. Améthyste 499 et 499 bis	18
Nil 3. Tanagra	19

SECTION 3

CUISINIÈRES MIXTES GAZ, CHARBON, COKE ET BOIS

Principes des cuisinières mixtes.	20
Succula 7.310.	21
Alterna 8.110.	22
Cuisinière mixte 7.610.	23
Cuisinière mixte 3.966.	24

SECTION 4

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON, AU COKE ET AU BOIS

Recommandations pour l'installation, la mise en service et l'entretien des appa- reils à feu continu.	25
---	----

Accessoires. Plateaux de parquet. Plaques extensibles. Poste d'installation	26
Radiante 4, 10 et 30.	27
*Radiante 12 et *32.	28
Ariane 1 bis et 21, 5 bis et 45.	29
Java 6 et 12. Javina.	30
Vix 1 et 2. *Hoggar 1. Spid 3 et *4. Char- bois 14. Brûlbois 16.	31
*Allora 1.	32
*Bridge 1.	33
*Angola. *Nesto 1.	34
Aciéro 1. *Quieta 1. *Jacier 1	35
Hygiénique 3.172, 3.173, 3.174 et 3.175	36

SECTION 5

CUISINIÈRES AU CHARBON AU COKE ET AU BOIS

Recommandations. Accessoires : dossier, bac roulant, charbonnier en tôle	37
Stilem *8.613, *8.615 et 7.533.	38
Stilem 7.637. Cuisinières de l'Est 7.666 et 7.667	39
Martine 8.633. Toinon 8.634	40
Cuisinières 3.840, 3.841 et 3.844	41
*Rosinette 8.128 et *8.128 bis	42
*Rosine 8.132, *8.133, *8.132 B et *8.133 B	43
*Vona 6.175 et *6.185	44
Furna 6.133 A, 6.140 A, et 6.137	45
Lorraine *6.161 et 6.162	46
Renseignements divers. Garantie. Pièces de rechange. Conditions de vente et d'expédition.	47
Palette des émaux céramiques.	49
Palette des émaux givrémartin et granité N° 1	50
Motifs de panneaux décorés	50
Quelques vues des usines	51 et 52
Table alphabétique des matières.	53

N.-B. — Les appareils marqués d'un astérisque ne seront livrables qu'avec des délais que nous nous réservons d'indiquer approximativement dans chaque cas particulier.

Pour les teintes d'émail et les décors, se reporter aux pages 49 et 50.

Toutes nos cuisinières à gaz des modèles Standard sont maintenant livrées AVEC CADRES DE PORTES CHROMÉS.

Dans les commandes de pièces de rechange, rappelez le nom, le numéro et la teinte de l'appareil.

SI VOUS VOULEZ DES LIVRAISONS RAPIDES, COMMANDEZ TOUJOURS DES APPAREILS DU MODÈLE STANDARD



SECTION 1 APPAREILS DE CUISINE AU GAZ

LE GAZ

Composition du gaz. — Il se compose d'une grande partie d'hydrogène, dans la proportion d'environ 50%, d'un gaz appelé « méthane » pour environ 30 à 35%, d'oxyde de carbone, d'azote et d'acide carbonique pour environ 10%, etc...

Pendant la combustion ces différents gaz se transforment en acide carbonique et en vapeur d'eau.

Le pouvoir calorifique du gaz est environ 5.000 calories, mais il diminue lorsque ce dernier est mélangé à du gaz à l'eau et il n'a guère, en pratique courante, qu'une valeur de 3.500 à 4.500 calories.

Le pouvoir calorifique du gaz est la quantité de chaleur en calories susceptible d'être fournie par la combustion complète d'un mètre cube de gaz mesuré à 0° et sous 760 mm.

La combustion. — La combustion est une réaction chimique, exothermique. Brûler, c'est former une combinaison chimique entre les matières combustibles et l'oxygène, combinaison qui se produit avec un dégagement de chaleur.

Dans la pratique, la combustion donne naissance à des gaz chauds et il faut obtenir que ces gaz soient à une température aussi élevée que possible.

L'oxygène indispensable est fourni par l'air atmosphérique, air qui, outre ses 20 % environ d'oxygène, contient 80 % d'azote. La présence de ce dernier gaz inerte dans les produits de combustion est une cause importante de la diminution de la température de celle-ci.

Air primaire et secondaire. — L'air mélangé au gaz se nomme air primaire, celui dans lequel la combustion se fait s'appelle air secondaire.

Pour qu'un combustible gazeux produise en brûlant le maximum de chaleur, il faut qu'il soit, préalablement à son inflammation, intimement mélangé à la quantité d'air nécessaire pour obtenir sa combustion complète.

On doit néanmoins admettre un certain excès, car il serait dangereux de mélanger dans les proportions théoriques l'air et le gaz, à cause des risques d'explosion.

Fonctionnement d'un brûleur. — Le gaz passant par l'orifice étroit de l'injecteur entraîne de l'air dont la

quantité est réglée par un dispositif obturant plus ou moins l'orifice du canon du brûleur.

Le mélange air et gaz s'effectue à l'intérieur du brûleur dans une partie avant appelée canon et dont les formes ont été étudiées à cet effet.

Le brûleur lui-même est étudié pour qu'à la pression normale en usage les flammes soient parfaitement réparties, qu'elles aient des dimensions régulières, qu'elles rendent le maximum de chaleur.

La flamme. — La flamme n'est autre chose qu'un gaz qui brûle, c'est-à-dire une masse portée à l'incandescence par la chaleur dégagée par la combustion.

Elle se compose d'un certain nombre de zones plus ou moins chaudes, suivant les réactions chimiques qui s'y produisent.

Il suffit de retenir que la partie extérieure et surtout la partie supérieure est la plus chaude. Le maximum se trouve à la pointe.

NOTRE DISPOSITIF DE RÉGLAGE A MOLETTE

Il résulte de l'exposé ci-dessus que l'admission d'air primaire doit être réglée avec précision pour obtenir une marche économique.

C'est à cette nécessité que répond notre réglage à molette.

Ce dispositif, dont sont munis les brûleurs de tous nos appareils à gaz (sauf les petits réchauds), se compose essentiellement d'un disque moleté pouvant se déplacer facilement à la main, par vissage ou dévissage, le long du tube de l'injecteur.

Ce disque moleté règle par sa position l'entrée de l'air primaire dans le canon du brûleur.

Sa manœuvre est indiquée ci-après.

RÉGLAGE DE LA FLAMME BLEUE

Toujours allumer aussitôt l'ouverture du robinet de commande.

La flamme doit être bleue avec un cône intérieur vert.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

Si elle est courte, sifflante, violette, si le feu prend à l'injecteur, c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission en vissant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si la flamme, au contraire, est longue, jaune, éclairante, c'est qu'elle manque d'air. Tourner alors la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il peut arriver que le réglage ne correspondant pas à la pression du gaz dont on dispose, on ne parvienne pas à doser la quantité d'air nécessaire à une combustion parfaite.

Dans ce cas, ramener la molette au milieu de la partie filetée comme indiqué plus haut. Maturer un peu les injecteurs si la flamme était longue et jaune. Au contraire, agrandir légèrement le trou des injecteurs au moyen d'un alésoir si la flamme était courte et violette.

On peut ensuite parachever le réglage au moyen de la molette.

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

Nous croyons nécessaire de rappeler ici quelques points importants pour assurer le bon fonctionnement d'un appareil.

Grilles du dessus. — Nos réchauds-fours comportent des grilles que l'on peut retourner à volonté, soit pour obtenir un dessus plat permettant le glissement facile des récipients d'un feu à un autre, soit pour obtenir un dessus à lames émergentes.

Dessus plat. — N'utiliser le dessus plat que lorsqu'il s'agit de petits récipients dont le fond ne couvre pas entièrement la grille.

Dessus à grilles émergentes. — Dans tous les cas où le fond du récipient est d'une surface presque égale ou supérieure à la grille, il faut obligatoirement retourner celle-ci pour obtenir la grille émergente.

Ceci est indispensable afin d'assurer une bonne arrivée d'air secondaire autour de la flamme du gaz.

Brûleurs du dessus. — Nous rappelons que, pour un usage économique du gaz, il faut ouvrir les robinets

en grand lorsque l'on veut porter rapidement à ébullition une quantité quelconque de liquide.

Une fois ce point atteint, il suffit de réduire la flamme en tournant les robinets pour maintenir l'ébullition avec très peu de gaz.

Grillades. — Nos grillades doivent leur réputation au plafond rayonnant spécial qui dégage une chaleur intense et très uniforme.

Pour griller ou gratiner, allumer le brûleur de grillade. Le plafond rayonnant prend rapidement une teinte rouge cerise. A ce moment, placer les mets le plus près possible du plafond.

Saler **après** et non **avant** de griller.

Rôtis. — Avant de placer la pièce à rôtir dans le four, laisser chauffer celui-ci 5 minutes la porte ouverte afin d'obtenir une atmosphère bien sèche.

La disposition spéciale de nos fours permet de rôtir parfaitement sans même avoir besoin de retourner la pièce de viande.

Pâtisseries. — Pour les pâtisseries, laisser également chauffer cinq minutes le four, la porte ouverte.

Après mise en train à feu vif pendant 8 ou 10 minutes, et dès que la pâtisserie commence à monter et à brunir, modérer la flamme.

ENTRETIEN

Le bon entretien d'un appareil double son rendement et sa durée.

En plus des soins généraux, nous rappelons l'importance qu'il y a à maintenir les brûleurs propres par un lavage mensuel à l'eau de cristaux chaude.

L'intérieur de nos fours, qui est démontable, doit être également fréquemment nettoyé au moyen d'un chiffon imbibé d'eau de lessive et soigneusement essuyé ensuite au chiffon sec.

Remarque importante. — Avec chacun de nos appareils nous délivrons une notice donnant tous les conseils nécessaires pour l'emploi et l'entretien du dit appareil.

**Si vous voulez des livraisons rapides
commandez toujours des appareils du modèle Standard.**



RÉCHAUD 29

Ce réchaud a été créé tout spécialement pour l'emploi des grands récipients (lessiveuses par exemple) : sa construction massive lui permet de supporter de gros poids et ses brûleurs à haut rendement portent dans le minimum de temps les liquides à ébullition, ou les met à la cuisson désirée. Il est muni du réglage à molette, décrit page 3, et s'adapte instantanément à toutes les pressions de gaz.

Le réchaud 29 se fait en brut avec rampe fer, ou émaillé CVM, CGB, CB et granité, rampe et robinetterie cuivre chromé.

Sur demande et moyennant plus-value : avec grand cercle pour lessiveuse à fond de large diamètre.

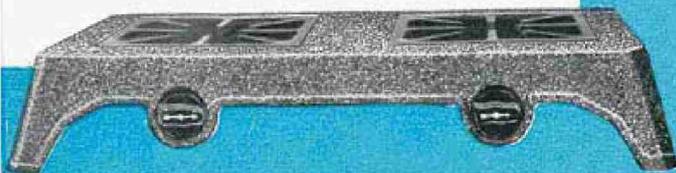


Largeur dessus 0,280
 Profondeur dessus 0,280
 Hauteur 0,090
 Poids net 7 kg,550
 Poids emballé 12 kg.

RÉCHAUD 50

Rampe cachée

Largeur dessus 0,600
 Profondeur 0,335
 Hauteur 0,105



Réchaud entièrement émaillé, 2 brûleurs type Isobloc. Manettes isolantes en bakélite pour les robinets. Grilles réversibles. Alimentation à droite ou à gauche, à volonté.

Type Standard : corps émaillé granité.

Sur demande : teintes CVM, CGB, CB et blanc.

Sur demande et moyennant plus-value :

1° avec tiroir récolte-gouttes en tôle d'acier ;

2° avec plateau de propreté en tôle d'acier.

Sur demande et moyennant moins-value : peut être livré brut.

RÉCHAUD 30 ter

Ce petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, se livre en brut, rampe cuivre poli, ou émaillé CVM, CGB, CB, ou granité et blanc, robinetterie cuivre chromé.



Largeur dessus 0,285
 Profondeur dessus 0,285
 Hauteur 0,110
 Poids net 4 kg,350
 Poids emballé 6 kg.

RÉCHAUD 332

Rampe visible

Largeur dessus 0,560
 Profondeur dessus 0,280
 Hauteur 0,105



Un brûleur à double couronne à droite et un brûleur simple à gauche. Rampe extérieure chromée. Grilles réversibles.

Type Standard : corps émail granité.

Sur demande : teintes CVM, CGB, CB, blanc.

Sur demande et moyennant plus-value :

1° avec tiroir récolte-gouttes en tôle d'acier ;

2° avec plateau de propreté en tôle d'acier.

Sur demande et moyennant moins-value : peut être livré brut, rampe cuivre poli.



ULTIMHEAT®
 UNIVERSITY MUSEUM

PROTOFOUR 768

Réchaud-four type location. — 3 feux dessus dont un réversible formant grillade. — Un four à rôtir étanche.



Le dessus comporte : un brûleur simple à gauche, un brûleur double à droite, tous deux du modèle de brûleur à couronne français Arthur Martin. Au centre, un brûleur réversible permet d'obtenir à volonté soit un troisième feu sur le dessus, soit le feu de la grillade.

Type Standard : corps blanc, dessus granité, robinetterie chromée.

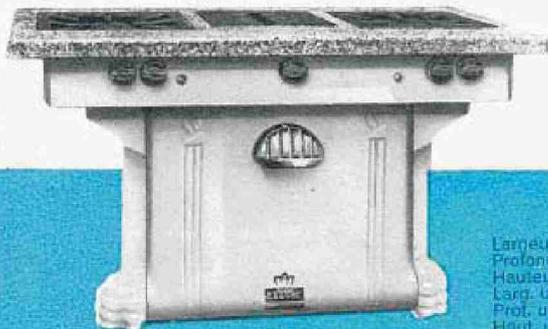
Sur demande : peut être livré entièrement granité ou émaillé CVM, CGB et CB, robinetterie chromée, ou en brut robinetterie cuivre.

Moyennant plus-value : peut être livré avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9).

Largeur du dessus	0,650
Profondeur du dessus	0,350
Hauteur totale	0,125
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,275
Hauteur utile du four	0,210

PROTOLUX 769

A grilloir — Rôtissoire — Four — 3 feux sur le dessus réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four étanche.



Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus	0,395
Hauteur totale	0,370
Largeur grille du four	0,330
Prof. ut. du four	0,300
Haut. utile du four	0,210

Sur le dessus, un brûleur à double couronne à droite et un brûleur simple couronne à gauche. Un petit brûleur supplémentaire comme troisième feu sur le dessus, 2 brûleurs de four et un brûleur de grillade, ce dernier servant en même temps pour faire mijoter ou continuer à cuire sur le dessus.

Réchaud entièrement en fonte, très luxueux et très complet, d'un rendement excellent et muni des derniers perfectionnements.

Récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux et plafond de four embouti formant récolte-gouttes central.

Type Standard : corps blanc, dessus granité, garnitures et robinetterie chromées.

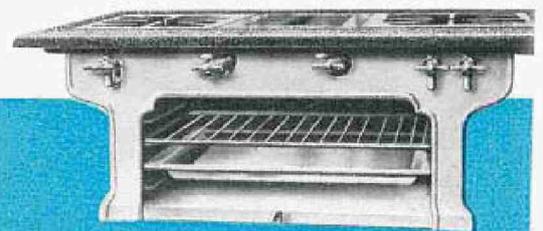
Sur demande : peut être livré émaillé CVM, CGB et CB, ou en fonte brute vernie, robinetterie cuivre.

Moyennant plus-value : peut être livré avec une table-support en fonte ou en acier émaillés, Nos 143 ou 643 (voir pages 8 et 9).

RÉCHAUD-GRILLOIR 750

A large plafond rayonnant démontable — Robinets à rappel de jeu.

Largeur du dessus	0,650
Profondeur du dessus	0,350
Hauteur totale	0,220
Largeur utile grillade	0,330
Profondeur utile grillade	0,275
Hauteur utile grillade	0,135



Un brûleur simple et un brûleur double sur le dessus. Grille centrale pour récupération de la chaleur dégagée par la grillade. Importante grillade munie de 2 brûleurs et de 4 plaquettes rayonnantes. Brûleurs démontables par le dessus.

Alimentation à gauche ou à droite.

Type Standard : corps blanc, dessus granité robinetterie chromée.

Sur demande : peut être livré entièrement granité ou émaillé CVM, CGB et CB, robinetterie chromée, ou en brut avec robinetterie cuivre.

Moyennant plus-value : peut être livré avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9).

**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**

FURNUS 175 C

Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus	0,375
Hauteur totale	0,350
Largeur utile du four	0,350
Profondeur utile du four	0,305
Hauteur utile du four	0,210
Poids net	45 kg.
Poids emballé	50 kg.



A grilloir. — Rôtissoire.
— Four. — 3 feux sur le dessus réglables à toutes les pressions de gaz. — Porte équilibrée à ressort amortisseur. — Four étanche.

Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)

FURNUS 773

Largeur dessus	0,665
Profondeur dessus	0,375
Hauteur totale	0,355
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,310
Hauteur utile du four	0,220
Poids net	43 kg.
Poids emballé	50 kg.



A grilloir. — Rôtissoire.
— Four. — 3 feux sur le dessus réglables à toutes les pressions de gaz. — Vaste four étanche. — Porte équilibrée à ressort amortisseur.

Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)

Le Furnus 175 C, très vaste, convient parfaitement pour la préparation des repas d'une famille de 2 à 6 personnes. Les grilles de dessus sont réversibles, les deux feux fixes latéraux sont constitués par le merveilleux brûleur français à couronne Arthur Martin. Brûleur central cloisonné à deux directions. Contre-porte du four granitée. Casserolier émaillé.

Type Standard : corps émaillé blanc, dessus granité, robinetterie chromée.

Sur demande : peut être livré émaillé CVM, CGB et CB, robinetterie chromée, ou en fonte brute vernie, robinetterie cuivre poli.

Moyennant plus-value : peut être livré avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9).

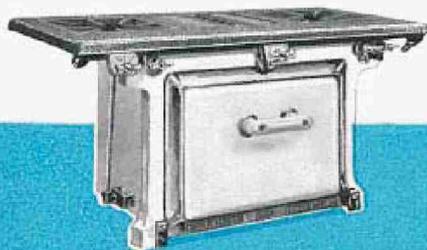
Ce réchaud, d'un prix très avantageux, est muni d'un four de 0 m. 33 de largeur au rendement excellent. Dessus émaillé granité à grande résistance. Casserolier émaillé dont le nettoyage est très facile. Récolte-gouttes placés sous les brûleurs latéraux. Grillade à plaquettes inclinées.

Type Standard : corps émaillé blanc, dessus granité, robinetterie chromée.

Sur demande : se fait dans les teintes CVM, CGB ou CB, robinetterie chromée, ou en fonte brute vernie, robinetterie polie.

Moyennant plus-value : peut être livré avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9).

SUPERFURNUS 522



A grilloir. — Rôtissoire.
— Four. — 3 feux sur le dessus réglables à toutes les pressions de gaz. — Four étanche. — Evacuation des produits de la combustion par siphon.

Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)

A grilloir. — Rôtissoire.
— Four. — 3 feux sur le dessus réglables à toutes les pressions de gaz. — Vaste four étanche. — Porte équilibrée à ressort amortisseur.

Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)

L'excellence du Superfurnus 522 a été consacrée par l'estampille officielle; ce réchaud-four se caractérise par l'ingénieuse disposition intérieure de son four qui donne un haut rendement thermique. Casserolier émaillé, récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux.

Type Standard : corps émail blanc, dessus granité, cadre et robinetterie chromés.

Sur demande : peut être livré émaillé céramique dans les teintes CVM, CGB ou CB, cadres et robinetterie chromés.

Moyennant plus-value : peut être livré :
1° avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9);
2° avec un thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Largeur dessus	0,700
Profondeur	0,375
Hauteur totale	0,355
Largeur utile du four	0,350
Profondeur utile du four	0,305
Hauteur utile du four	0,210
Poids net	43 kg.
Poids emballé	50 kg.

SUPERFURNUS 721



Réchaud très luxueux et très complet. Porte avec panneau tôle et encadrement chromé susceptible de recevoir un thermomètre. Récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux. Grillade à plaquettes inclinées. Casserolier émaillé.

Type Standard : corps et panneau de porte émaillés blanc, dessus granité, robinetterie bakélite et cadres chromés.

Sur demande : peut être livré émaillé céramique dans les teintes CVM, CGB ou CB, cadres et garnitures chromés.

Moyennant plus-value : peut être livré :
1° avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité, avec ou sans porte (voir pages 8 et 9);
2° avec un thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Largeur dessus	0,665
Profondeur dessus	0,375
Hauteur totale	0,355
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,310
Hauteur utile du four	0,220
Poids net	41 kg.
Poids emballé	49 kg.



PLATEAUX

N° 2. Ce modèle, entièrement en fonte brute ou émaillée, convient pour les réchauds 50 et 332.

N° 6. Ce plateau, entièrement en fonte brute ou émaillée, est de dimensions supérieures au N° 2 et convient à tous les réchauds-fours. Le rôle de ce plateau est de garantir la propreté de la table ou du meuble sur lequel est posé le réchaud et de former écran protecteur du fond du four. Il suffit, pour la commande, de rappeler le numéro du réchaud et la teinte désirée.



TABLE-SUPPORT

en fonte émaillée N° 148

Largeur	0,435
Profondeur	0,370
Hauteur	0,460
Poids net	8 kg, 990
Poids emballé	16 kg.



TABLE-SUPPORT

en fonte N° 143

Largeur	0,520
Profondeur	0,405
Hauteur	0,460
Poids net	10 kg.
Poids emballé	16 kg.



Cette table a été créée spécialement pour le réchaud-four 768 : son encombrement est réduit à l'extrême et le dessus correspond exactement aux dimensions intérieures du réchaud.

Type Standard : pieds et dessus granités.

Sur demande : peut se faire dans les teintes CVM, CGB ou CB.

TABLE-SUPPORT

en fonte N° 522

Largeur	0,700	Larg. tabl. entretoise	0,405
Profondeur	0,350	Prof. tabl. entretoise	0,305
Hauteur totale	0,460	Poids net	20 kg.
		Poids emballé	23 kg.



Cette table convient pour tous les réchauds-fours des séries Protofour, Furnus et Superfurnus.

D'encombrement extrêmement réduit, elle place le réchaud à la hauteur convenable permettant de surveiller commodément la cuisson.

Equerres de fixation du réchaud sur la table.

Type Standard : pieds et dessus granités.

Sur demande : peut être livrée émaillée céramique, même teinte que l'appareil (teinte à préciser à la commande).

Cette table-support convient à tous les réchauds-fours des séries Protofour, Furnus et Superfurnus.

Les deux côtés débordants sont destinés recevoir les plats en préparation. La tablette inférieure sert de desserte pour la vaisselle courante.

Equerres de fixation du réchaud sur la table. Cet accessoire complète admirablement les réchauds-fours et assure la maximum de commodités dans un minimum de place.

Type Standard : corps blanc, dessus granité.

Sur demande : peut être livrée céramique même teinte que l'appareil (teinte à préciser à la commande). Peut également être livré en brut.

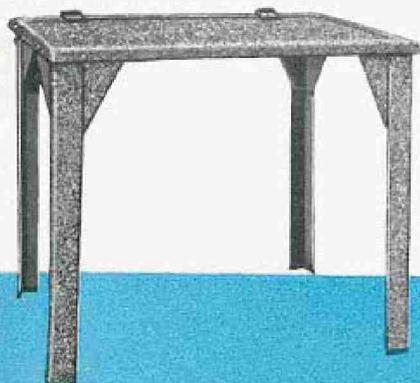
**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**

TABLE-SUPPORT

en acier émaillé N° 643



Cette table convient pour tous les réchauds-fours de la série Proto-four, Furnus et Superfurnus. D'encombrement extrêmement réduit, elle place le réchaud à la hauteur convenable permettant de surveiller commodément la cuisson.

Type Standard : ne se fait qu'en granité.

Largeur	0,500
Profondeur	0,380
Hauteur	0,435
Poids net	4 kg,600
Poids emballé	9 kg.

TABLE-COFFRE

en acier N° 644

Cette table convient pour tous les réchauds-fours et est spécialement indiquée pour les Superfurnus et Isofurnus. Equerres de fixation sur la table.

Type Standard : acier émaillé blanc avec dessus granité.



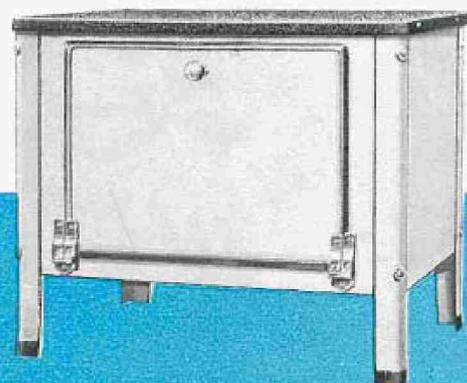
Largeur dessus	0,500
Profondeur	0,380
Hauteur totale	0,435
Largeur coffre	0,420
Profondeur coffre	0,360
Hauteur coffre	0,305
Poids net	8 kg,600
Poids emballé	12 kg.

ARMOIRE-SUPPORT

en acier N° 646

Cette armoire, avec porte abattante, convient pour tous les réchauds-fours et comporte des équerres de fixation sur la table.

Type Standard : acier émail blanc avec dessus granité.

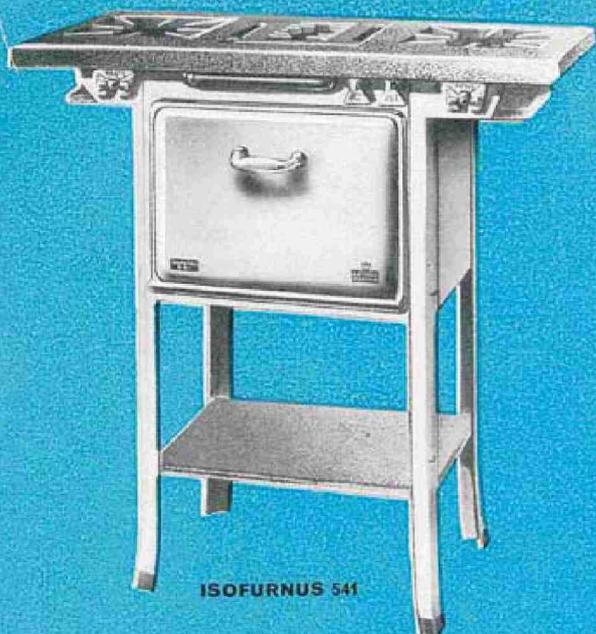


Largeur dessus	0,500
Profondeur	0,380
Hauteur totale	0,435
Largeur utile du coffre	0,320
Profond. utile du coffre	0,355
Hauteur utile du coffre	0,230
Poids net	10 kg,800
Poids emballé	13 kg,800

**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**



ISO FURNUS 541

ISO FURNUS 540

3 feux dessus à brûleurs controxidés. — Four à rôtir et à griller. — Dessus fonte granitée. — Corps acier émail blanc. — Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)

Sous un volume réduit, l'Isifornus 540 réunit autant d'avantages que n'importe quelle cuisinière à gaz : 2 brûleurs à couronne, four entièrement calorifugé, parties intérieures, grilles et brûleurs controxidés. Aucune impureté ne peut adhérer sur nos émaux ou controxidés : un simple chiffon mouillé suffit pour rendre à l'état de neuf toute pièce souillée. Récolte-gouttes placés sous les brûleurs et plateau de propreté fixé sous l'appareil.

Type Standard : dessus en fonte granitée, cadre et robinetterie chromés.

Moyennant plus-value : peut être livré :

1° Avec une table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité (voir pages 8 et 9) ;

2° Avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Largeur dessus	0,750
Profondeur dessus	0,395
Hauteur	0,375
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,310
Hauteur utile du four	0,215
Poids net	43 kg.
Poids emballé	50 kg.

ISO FURNUS 541

Cet appareil possède les mêmes avantages que l'Isifornus 540, mais est monté sur pieds, ce qui met la table de chauffe à hauteur optimum pour cuisiner.

Type Standard : dessus en fonte granitée, cadre et robinetterie chromés. Livré sur pieds ; entre ces pieds, tablette formant entretoise.

Moyennant plus-value : peut être livré avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Largeur dessus	0,750
Profondeur dessus	0,395
Hauteur	0,800
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,310
Hauteur utile du four	0,215
Poids net	47 kg.
Poids emballé	56 kg.



ISO FURNUS 540

3 feux dessus à brûleurs controxidés. — Four à rôtir et à griller. — Dessus fonte granitée. — Corps acier émail blanc. — Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (A.T.G.)



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



MARTINETTE 561 A

3 feux dessus à brûleurs controxydés. — Four à rôtir et à griller. — Corps acier émail blanc. — Robinetterie bakélite de sécurité.

Cet appareil possède les mêmes caractéristiques que le 560 A, mais est monté sur pieds.

Type Standard : corps en acier émaillé blanc, dessus en fonte granitée, cadre chromé, récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux et tablette formant entretoise granités.

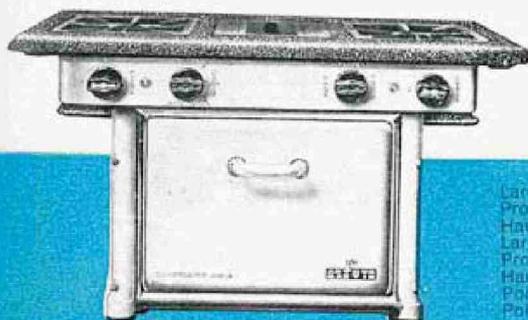
Moyennant plus-value : peut être livré avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Moyennant moins-value : peut être livré avec cadre granité.

Largeur du dessus.	0,695
Prof. du dessus . . .	0,375
Hauteur totale	0,800
Larg. utile du four . .	0,330
Prof. ut. du four . . .	0,315
Haut. utile du four . .	0,240
Poids net	43 kg.
Poids emballé	56 kg.

ISOFURNUS 560 A

3 feux dessus, à brûleurs controxydés. — Four à rôtir et à griller. — Corps acier émail blanc. — Robinetterie bakélite de sécurité.



Largeur dessus	0,695
Profondeur dessus . . .	0,375
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four . .	0,330
Prof. utile du four . . .	0,315
Hauteur utile du four . .	0,240
Poids net	41 kg.
Poids emballé	50 kg.

Ce réchaud-four de luxe possède un large four étanche, à double paroi et d'un haut rendement, avec brûleur de four et brûleur de grillade. Sur le dessus: un brûleur double à droite, un brûleur double à gauche et un petit brûleur au milieu au-dessus de la grillade. Récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux. Plateau de propreté sous la grillade.

Type Standard : corps en tôle d'acier émaillée blanc, dessus en fonte granitée, cadre chromé, plateau de propreté et récolte-gouttes granités.

Moyennant plus-value : peut être livré avec :
1° Table-support en fonte émaillée ou en acier émaillé blanc, dessus granité (voir pages 8 et 9) et dans ce cas sans plateau de propreté ;
2° Avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Moyennant moins-value : peut être livré avec cadre granité.



MARTINETTE 562 A

3 feux dessus, à brûleurs controxydés. — Four à rôtir. Grillade indépendante. — Corps acier émail blanc. — Robinetterie bakélite de sécurité.



De même encombrement que la Martinette 561 A, la Martinette 562 A possède une grillade indépendante du four à rôtir. L'intérieur du four et de la grillade, entièrement controxydé, se lave simplement à l'eau chaude.

Type Standard : corps en tôle d'acier émaillée blanc, dessus en fonte granitée, cadres chromés, récolte-gouttes granités sous les brûleurs latéraux.

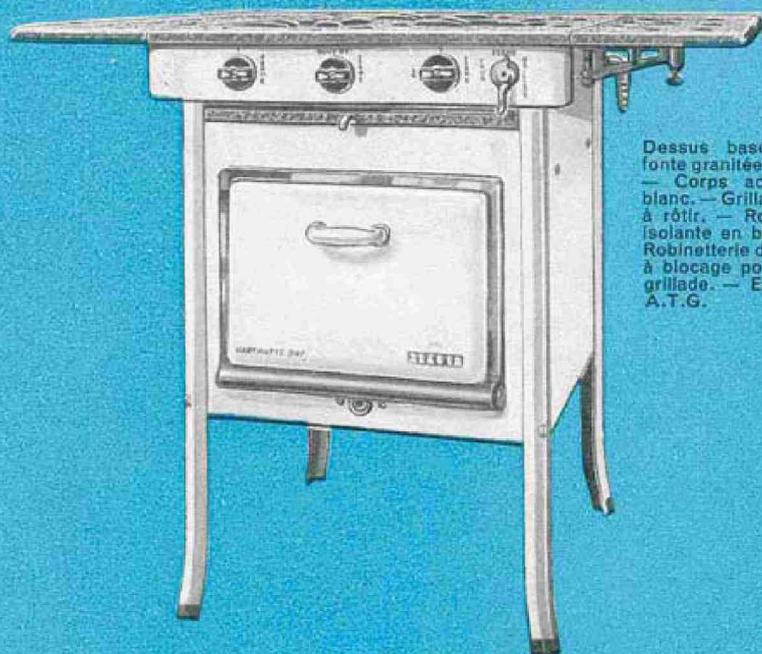
Moyennant plus-value : peut être livrée avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16).

Moyennant moins-value : peut être livrée avec cadres granités.

Largeur dessus	0,695
Profondeur dessus . . .	0,375
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four . .	0,330
Profondeur utile du four . .	0,315
Hauteur utile du four . .	0,245
Largeur utile de la grillade	0,330
Profondeur utile de la grillade	0,315
Hauteur utile de la grillade	0,155
Poids net	50 kg.
Poids emballé	61 kg.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



MARTINETTE 287

Dessus basculant en fonte granitée. — 3 feux. — Corps acier émail blanc. — Grillade et four à rôtir. — Robinetterie isolante en bakélite. — Robinetterie de sécurité à blocage pour four et grillade. — Estampillée A.T.G.

Cuisinière d'aspect très moderne avec porte et cadre d'un nouveau modèle.

La circulation du gaz et l'étanchéité parfaite du four lui assurent un rendement maximum.

Intérieur du four entièrement émaillé granité.

Brûleurs puissants réglables à toutes les pressions du gaz.

Tiroir de propreté sous les 3 brûleurs du dessus. Porte du four calorifugée et équilibrée. Ailettes articulées réglables.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadre chromé, couvercles de propreté sur les brûleurs du dessus, avec ailettes.

Moyennant plus-value : peut être livrée :

1° Avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16);

2° Avec ailette poissonnière à droite au lieu de l'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailettes.

Largeur dessus (sans ailettes)	0,535
Largeur dessus (avec ailettes)	0,935
Profondeur dessus	0,595
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,475
Hauteur utile du four	0,235

MARTINETTE 294

Cet appareil est identique à la Martinette 287 mais il comporte 4 feux sur le dessus.

Deux brûleurs doubles du type Isobloc Arthur Martin à l'avant et deux brûleurs français à couronne Arthur Martin à l'arrière. Des récipients importants peuvent ainsi trouver place simultanément sur le dessus à grande surface.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadre chromé, couvercles de propreté sur les brûleurs du dessus, avec ailettes.

Moyennant plus-value : peut être livrée :

1° Avec thermomètre dans la porte du four (voir page 16);

2° Avec ailette poissonnière à droite au lieu de l'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailettes.

Largeur dessus (sans ailettes)	0,535
Largeur dessus (avec ailettes)	0,935
Profondeur du dessus	0,595
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,475
Hauteur utile du four	0,235

Dessus basculant en fonte granitée. — 4 feux. — Corps acier émail blanc. — Grillade et four à rôtir. — Robinetterie isolante en bakélite. — Robinetterie de sécurité à blocage pour four et grillade.





SPIDEX 244

Dessus basculant en fonte granitée indépendant des 4 brûleurs de la table. — Grillade indépendante du four à rôtir. — Ailettes articulées à consoles réglables. — Portes équilibrées à ressort amortisseur. — Estampillée A.T.G.

Les 4 feux du dessus comportent à l'avant deux brûleurs Isobloc Arthur Martin et, à l'arrière, deux brûleurs français à couronne Arthur Martin.

Ces brûleurs, recouverts d'émail controxydé spécial, se lavent comme de la vaisselle et ne rouillent jamais. Tout l'intérieur de l'appareil est controxydé et se lave simplement à l'eau chaude. Les côtés intérieurs sont mobiles et s'enlèvent à la main sans aucun effort. Robinetterie isolante en bakélite. Robinetterie de sécurité à blocage pour four et grillade. Porte de four calorifugée.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadres chromés, couvercles de propreté sur les brûleurs du dessus, avec ailettes.

Moyennant plus-value : peut être livrée avec :
 1° Thermostat réglant automatiquement le débit du brûleur de four pour une cuisson déterminée (voir page 16);
 2° Thermomètre monté dans la porte du four (voir page 16);
 3° Ailette poissonnière à gauche au lieu de l'ailette ordinaire

Moyennant moins-value : sans ailettes.

Largeur dessus (sans ailettes)	0,535	Hauteur utile du four	0,240
Largeur dessus (avec ailettes)	0,935	Largeur utile de la grillade	0,330
Profondeur dessus	0,595	Profondeur utile de la grillade	0,475
Hauteur totale	0,800	Hauteur utile de la grillade	0,160
Largeur utile du four	0,330		
Profondeur utile du four	0,475		

SPIDEX 204

Les 3 feux du dessus comportent à l'avant deux brûleurs Isobloc Arthur Martin et à l'arrière un brûleur français à couronne Arthur Martin. Ces brûleurs, recouverts d'émail controxydé spécial, se nettoient comme de la vaisselle et ne rouillent jamais. Tout l'intérieur de l'appareil est controxydé et se lave simplement à l'eau chaude. Les côtés intérieurs sont mobiles et s'enlèvent à la main sans aucun effort. Porte de four calorifugée. Robinetterie isolante en bakélite. Robinetterie de sécurité à blocage pour four et grillade.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadres chromés, couvercles de propreté sur les brûleurs du dessus, avec ailettes.

Moyennant plus-value : peut être livrée avec :

1° Thermostat réglant automatiquement le débit du brûleur de four pour une cuisson déterminée (voir page 16);
 2° Thermomètre dans la porte du four (voir page 16);
 3° Ailette poissonnière à gauche au lieu de l'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailettes.

Largeur dessus (sans ailettes)	0,535
Largeur dessus (avec ailettes)	0,935
Profondeur dessus	0,595
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,475
Hauteur utile du four	0,235
Largeur utile de la grillade	0,330
Profondeur utile de la grillade	0,475
Hauteur utile de la grillade	0,160

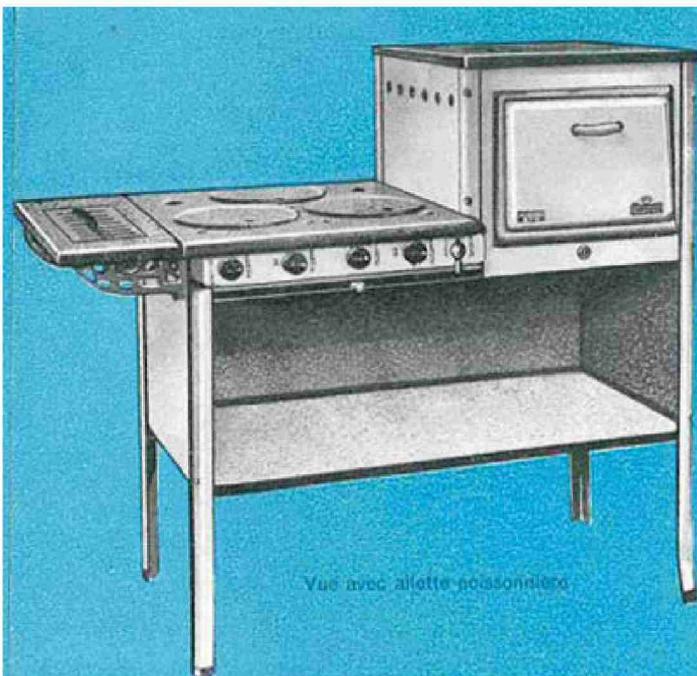
Dessus basculant en fonte granitée indépendant des 3 brûleurs de la table. — Grillade indépendante du four à rôtir. — Ailettes articulées à consoles réglables. — Portes équilibrées à ressort amortisseur. — Estampillée A.T.G.




**ARTHUR
 MARTIN**



**ULTIMHEAT®
 UNIVERSITY MUSEUM**



Vue avec ailette poissonnière.

SUPREX 270

3 feux vifs sur table en fonte granitée. — Grillade et four à rôtir placés à droite. — Ailette articulée à console réglable à gauche. — Porte équilibrée à ressort amortisseur.

Cet appareil, très confortable, met à portée de la main toutes les commodités de nos cuisinières Spidex. Le four, qui est constitué de la même façon que celui de nos Spidex series. Le dessus du four est utilisable comme chauffe-assiettes. Commande de la grillade et du four par levier de sécurité à blocage. Porte de four calorifugée.

Robinetterie riche à boutons isolants. Large étagère dessous pour le service.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadre chromé. Couverts de propreté sur les brûleurs du dessus. Four à droite. Avec ailette.

Sur demande : four à gauche.

Moyennant plus-value, peut être livrée avec :

1° Thermomètre dans la porte du four (voir page 16) ;

2° Dossier de propreté ;

3° Ailette poissonnière du côté opposé au four, au lieu de l'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailette.

Largeur dessus (sans ailette)	1,000	Hauteur totale	1,095
Largeur dessus (avec ailette)	1,200	Largeur utile du four	0,330
Profondeur dessus	0,595	Profondeur utile du four	0,475
		Hauteur utile du four	0,240

SUPREX 240

4 feux vifs sur la table. — Un four à rôtir. — Une grillade indépendante. — Ailette articulée à console. — Portes équilibrées à ressort amortisseur. — Estampillée A.T.C.

La Suprex 240 est l'appareil confortable et luxueux par excellence. Bien à portée de la main et à hauteur convenable, ses four, grillade, dessus, chauffe-assiettes, sont réellement très pratiques.

Comme la Spidex 244, les feux dessus comportent à l'avant deux brûleurs isobloc controxydés et à l'arrière deux brûleurs à couronnes Arthur Martin.

Dessus de four, table et ailette de côté en fonte granitée. Le dessus des fours est utilisé comme chauffe-assiettes. Un second emplacement est réservé au même usage sous la table en fonte du réchaud. L'intérieur, controxydé et mobile, rend l'entretien des plus aisés.

Robinetterie riche à boutons isolants. Porte de four calorifugée.

Large plateau de service entre les pieds de l'appareil.

Type Standard : corps acier émail blanc, cadres chromés, couvercles de propreté sur les brûleurs du dessus, four à droite, avec ailette.

Sur demande : four à gauche.

Moyennant plus-value, peut être livrée avec :

1° Thermostat réglant automatiquement le débit du brûleur de four pour une cuisson déterminée (voir page 16) ;

2° Thermomètre monté dans la porte du four (voir page 16) ;

3° Dossier de propreté ;

4° Ailette poissonnière du côté opposé au four au lieu de l'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailette.



Largeur dessus (sans ailette)	1,130	Hauteur utile du four	0,240
Largeur dessus (avec ailette)	1,330	Largeur utile de la grillade	0,240
Profondeur dessus	0,620	Profondeur utile de la grillade	0,240
Hauteur totale	1,160	Hauteur utile de la grillade	0,240
Largeur utile du four	0,330		
Profondeur utile du four	0,475		



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE 507

Coffre. — 2 fours. — 2 grillades.
— Table chauffante avec brûleur
poissonnière. — Thermostat.

Dessus en fonte polie, 2 brûleurs Isobloc grand modèle, 2 brûleurs Isobloc Standard N° 3, 1 brûleur N° 4 triple très puissant, 1 brûleur poissonnière. Grand coffre à rôtir muni d'un thermostat de précision et d'une importante grillade au-dessus. 1 petit four en haut et à droite avec brûleur de four et brûleur de grillade. 1 petit four en bas et à droite avec brûleur de four.

Type Standard : corps en fonte, émail blanc, cadres et garnitures chromés, thermostat.

Sur demande : peut se faire en brut ou émaillé CVM, CGB ou CB.

Moyennant plus-value : dessus granité.

Moyennant moins-value : sans thermostat.

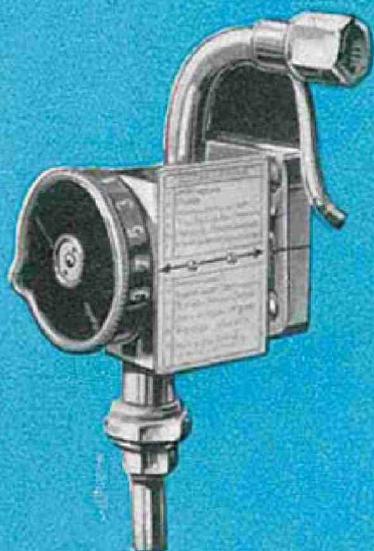


Largeur du dessus	1,030
Profondeur du dessus	0,655
Hauteur totale	0,805
Largeur utile du coffre	0,338
Profondeur utile du coffre	0,440
Hauteur utile du coffre	0,430
Largeur utile du petit four haut	0,340
Profondeur utile du petit four haut	0,440
Hauteur utile du petit four haut	0,220
Largeur utile du petit four bas	0,340
Profondeur utile du petit four bas	0,440
Hauteur utile du petit four bas	0,215
Hauteur axe de buse	0,725
Diamètre de buse	0,090
Poids net	262 kg.
Poids emballé	440 kg.
	(harasse)

**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



THERMOSTAT

Le thermostat est un régulateur de température qui permet d'obtenir et de maintenir automatiquement à un degré déterminé la chaleur du four nécessaire à la cuisson de différents mets. Le nouveau modèle que nous présentons ici permet de réussir, presque sans surveillance et avec une régularité parfaite, les plats les plus difficiles et les pâtisseries les plus délicates, puisqu'il suffit d'une simple manœuvre du tambour moleté.

Chaque graduation correspond en effet à une température déterminée et la cuisson correspondante est indiquée sur la plaquette.

Cet accessoire, placé sur l'un de nos appareils, fait économiser bien du temps et limite la dépense de gaz.

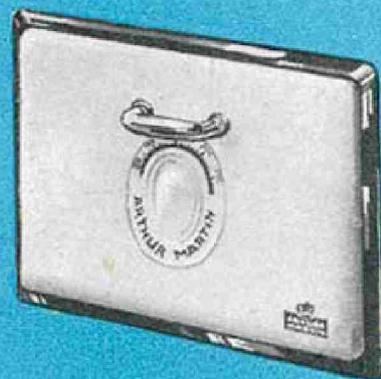
Il peut être monté sur les cuisinières Spidex 204 et 244, Suprex 240 et Cuisinière 507.

THERMOMÈTRE

A défaut du thermostat décrit ci-dessus, tous nos modèles de cuisinières en acier peuvent être munis de cet accessoire très pratique qui permet de suivre aisément la température du four et ne laisse place ainsi à aucun aléa pour la préparation des rôtis et pâtisseries.

D'une construction particulièrement soignée, le thermomètre Arthur Martin garde indéfiniment sa précision initiale et son placement entre la porte et la contreporte lui évite tout risque de bris.

Nous en conseillons spécialement l'emploi pour les Isofurnus et Martinettes, Martinette 287 et 294, Suprex 270, la Cuisinière mixte 7.610 et la Succula 7.310, qui ne peuvent recevoir le thermostat.




**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

SECTION 2

CHAUFFAGE AU GAZ

PRINCIPE

Nos radiateurs à gaz se divisent en deux catégories. Dans la première, comportant notamment les modèles

AMETHYSTE
TANAGRA

l'on chauffe uniquement par rayonnement.

Le dégagement est conçu de telle manière que tous les produits de la combustion sont entièrement évacués dans la cheminée, sans que l'on puisse relever la moindre trace de fumée aux environs de la hotte, ni le long des montants.

L'hygiène, qui est le point délicat du chauffage au gaz, se trouve donc absolument sauvegardée avec ces modèles, raccordés à une bonne cheminée.

Dans la deuxième catégorie, comportant notamment les cheminées

TIRCIS
STRATOS

on agit aussi par rayonnement, mais les gaz brûlés viennent ensuite parcourir un récupérateur placé soit à l'arrière, soit au-dessus du foyer rayonnant.

Ces appareils, s'ils sont aussi raccordés à une cheminée, ont un fonctionnement très recommandable au point de vue hygiène.

Si après un fonctionnement prolongé l'on constate dans une pièce close une légère odeur, elle provient uniquement des poussières contenues dans l'air ambiant et qui se sont trouvées brûlées en traversant le récupérateur.

C'est d'ailleurs ce qui se produit avec tous les systèmes quelconques de chauffage par radiateurs à eau chaude ou électriques.

Le récupérateur dont il est question ci-dessus permet donc une économie de combustible par rapport aux appareils de la première catégorie.

Par contre, ces derniers évacuant constamment par la cheminée tous les produits de la combustion et tout l'air vicié de la pièce, assurent dans celle-ci un air parfaitement pur et sans aucune odeur.

ALIMENTATION

Tous nos foyers rayonnants sont prévus pour alimentation à droite ou à gauche.

Ils sont réglés pour fonctionner à une pression de gaz de 60 mm. environ, mais au cas où cette pression varierait, notre dispositif d'injecteur permet de rectifier facilement le réglage.

L'admission d'air est commandée par un disque de réglage et une bague de blocage montés sur l'arrivée du gaz (voir figure ci-dessous), rendant très aisé le réglage de l'injecteur quelle que soit la pression du gaz.

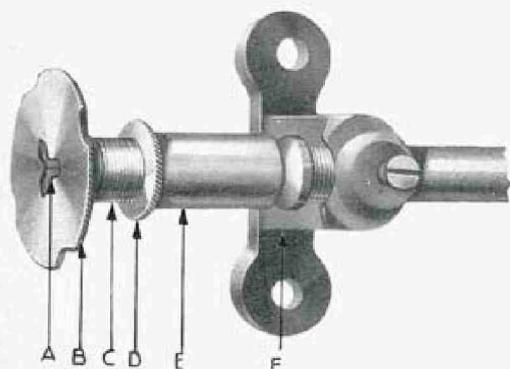
THERMOSTAT

Notre thermostat pour foyers rayonnants est un merveilleux régulateur qui commande automatiquement le débit du gaz, freine toute consommation inutile et assure le maintien de la pièce à la température désirée.

Il suffit de placer l'aiguille du cadran sur la température à maintenir pour que le débit du gaz se règle de lui-même (voir figure ci-dessous).

La fabrication de nos thermostats étant d'une grande précision, il y a synchronisme parfait entre la température de la pièce et le débit du gaz ; les brûleurs se mettent en veilleuse d'eux-mêmes si la température voulue est atteinte et ne peuvent s'éteindre grâce à un by-pass qui alimente la veilleuse située derrière le premier tube de chaque foyer.

INJECTEUR BREVETÉ DES FOYERS RAYONNANTS



- A Obturateur de gaz ;
- B Disque de réglage de l'air primaire ;
- C Détendeur de gaz ;
- D Bague de blocage ;
- E Corps de l'injecteur ;
- F Dispositif de fixation.

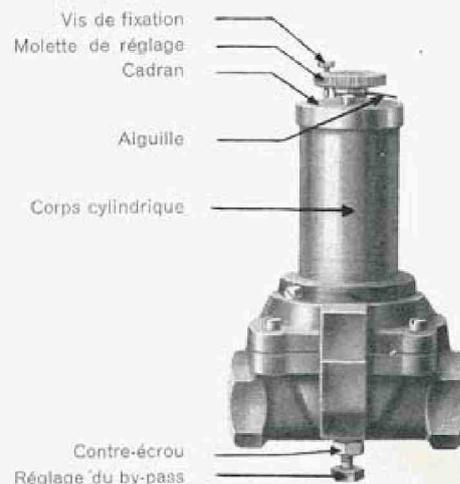


Capuchon



Vue en plan (dessus)
montrant le cadran et l'aiguille

THERMOSTAT DES FOYERS A GAZ



Vis de fixation

Molette de réglage

Cadran

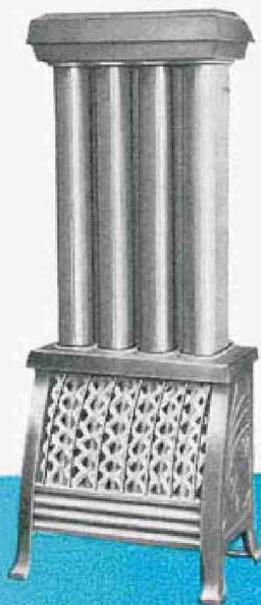
Aiguille

Corps cylindrique

Contre-écrou

Réglage du by-pass





STRATOS 3.304

Radiateur tubulaire à dégagement

Le foyer rayonnant de ce radiateur, formé de 7 bûches réfractaires, assure le chauffage de la partie basse de l'appartement. L'air chaud, brassé dans les 4 tubes intérieurs, s'échappe par le haut de l'appareil pour chauffer très rapidement la partie supérieure des locaux. L'échappement des gaz brûlés se fait par la cheminée étanche jusqu'à la buse de sortie.

Les tubes sont en aluminium poli.

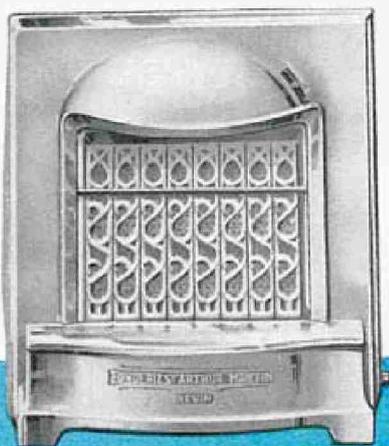
Type Standard : se fait émaillé céramique CVM, CGB ou CB. Alimentation à gauche ou à droite, à volonté.

Sur demande : brut et dans ce cas verni aluminium.

Hauteur	0,830
Largeur	0,320
Profondeur	0,220
Hauteur axe de buse	0,788
Diamètre de buse	0,069
Cube chauffé	35 à 45 m ³
Poids net	22 kg.
Poids emballé	38 kg.

AMETHYSTE 499 et 499 bis

A tubes réfractaires. — Avec dégagement. — Avec ou sans thermostat.



Comme tous nos foyers rayonnants, les foyers Améthyste présentent un grand nombre d'avantages dont nous rappelons ci-après les principaux :

Hotte : spéciale, garantissant une ventilation rationnelle et hygiénique de la pièce.

Brique : en composition réfractaire spéciale, donnant un rayonnement considérable.

Tubes réfractaires : d'une forme toute nouvelle, en matière réfractaire à incandescence instantanée.

Tringle : en acier, maintient les tubes à leur place et s'enlève facilement.

Brûleur : fonctionne silencieusement, sans retour de flammes à l'injecteur; se retourne tout simplement pour obtenir l'alimentation à gauche. Sectionné, à double allumage, lorsque fourni sans thermostat; simple, quand l'appareil est muni d'un thermostat.

Injecteur : à réglage simplifié.

Plaque de socle : répartit l'admission d'air secondaire du brûleur. S'enlève sans aucune difficulté pour le réglage du brûleur.

Socle : protège le parquet et renvoie la chaleur dans la pièce.

Réglage : nos foyers sont tous réglés à une pression de 60 mm., sauf avis contraire. Le changement de réglage est des plus aisés.

Type Standard : émaillé CVM, CGB ou CB, brûleur sectionné sans thermostat.

Sur demande : en brut ou en poli-ciré, brûleur simple sans thermostat.

Sur demande et moyennant plus-value : brûleur simple avec thermostat.

Le N° 499 bis ne diffère du 499 que par son socle qui comporte des chenets et a par conséquent une plus grande profondeur.

	499	499 bis
Nombre de foyers	8	8
Hauteur	0,500	0,500
Largeur	0,510	0,510
Profondeur	0,250	0,280
Hauteur axe de buse	0,410	0,410
Grand diamètre buse	0,180	0,180
Petit diamètre buse	0,050	0,050
Cube chauffé	50 m ³	50 m ³
Poids net	31 kg.	31 kg.
Poids emballé	60 kg.	60 kg.

TIRCIS 1

Cheminée à récupération avec dégagement

Cette cheminée convient pour toutes les installations grâce à sa faible hauteur et à la sobriété de sa décoration moderne. Le foyer rayonnant est composé de 10 bûches réfractaires, soumises à l'action de 2 brûleurs, pouvant agir chacun sur 5 bûches. Les gaz brûlés sont captés dans une boîte de récupération et chauffent 26 tubes en aluminium, représentant une très importante surface qui transmet cette chaleur à l'air de la pièce.

Type Standard : émail CVM, CGB ou CB.

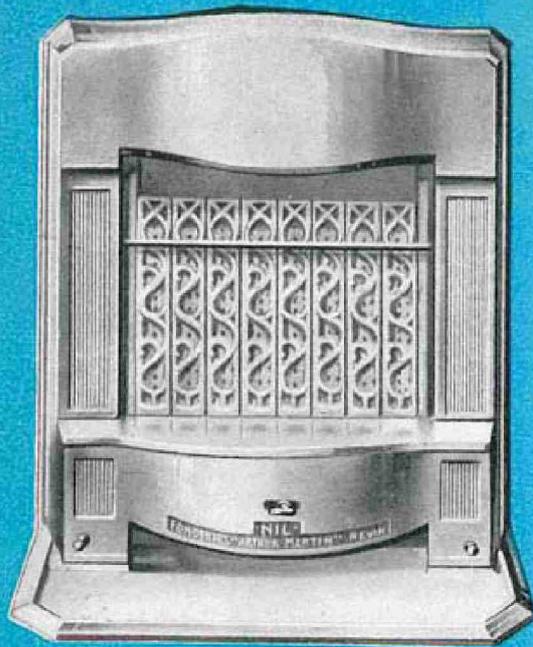
Sur demande : peut se faire en brut ou en poli-ciré.



Hauteur	0,520
Largeur	0,560
Profondeur	0,200
Hauteur axe de buse	0,305
Diamètre de buse	0,076
Cube chauffé	50 à 60 m ³
Poids net	32 kg.
Poids emballé	56 kg.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



NIL 3

A tubes réfractaires.
A dégagement.

Comme les modèles précédents, le Nil chauffe uniquement par rayonnement, c'est-à-dire qu'il répand dans la pièce une chaleur régulière et saine.

Tous les produits de la combustion sont entièrement évacués dans la cheminée sans qu'il y ait diminution de rendement.

Même brûleur que l'Améthyste ou le Tanagra, c'est-à-dire fonctionnant sans bruit et pouvant se retourner pour recevoir l'alimentation à gauche, à volonté.

Même réglage simplifié de l'injecteur.

Type Standard : émaillé CVM, CGB ou CB, brûleur simple ou double, sans thermostat.

Sur demande : en brut ou en poli-ciré, avec brûleur simple.

Sur demande et moyennant plus-value :

1° Avec thermostat, brûleur simple ;

2° Décor poli-ciré.

Nombre de feux	10
Hauteur	0,550
Largeur	0,500
Profondeur	0,375
Hauteur axe buse	0,462
Diamètre buse	0,220 x 0,050
Cube chauffé	85 m ³
Poids net	39 kg.
Poids emballé	67 kg.

Notre foyer Tanagra, toujours fourni avec thermostat, permet d'assurer le chauffage économique et confortable même d'une grande pièce.

Cet appareil comporte toutes les commodités exigées des usagers : installation facile, brûleur silencieux aisément réversible, avec centrage parfait de l'injecteur, buselures en stéatite canalisant le jet de gaz et évitant les retours de flammes de l'injecteur.

Son décor moderne finement émaillé, son chenet chromé en font un ornement pour la pièce où il se trouve. Il peut rester en place même pendant la saison où il n'est pas utilisé. Enfin son rendement est porté au maximum par le récupérateur à ailettes à circulation d'air placé à l'arrière.

Le rôle du thermostat est de maintenir l'appartement chauffé à une température déterminée. Il suffit, en effet, de placer l'aiguille indicatrice du thermostat sur le degré désiré pour que l'appareil ne puisse dépasser le degré choisi et s'y maintienne automatiquement.

Le brûleur spécial est à 10 feux. Le robinet est conçu de telle façon que l'extinction totale ne peut se faire qu'avec l'aide du robinet d'arrêt.

Type Standard : émaillé CVM, CGB, ou CB, chenets toujours chromés, brûleur à simple allumage, avec thermostat.

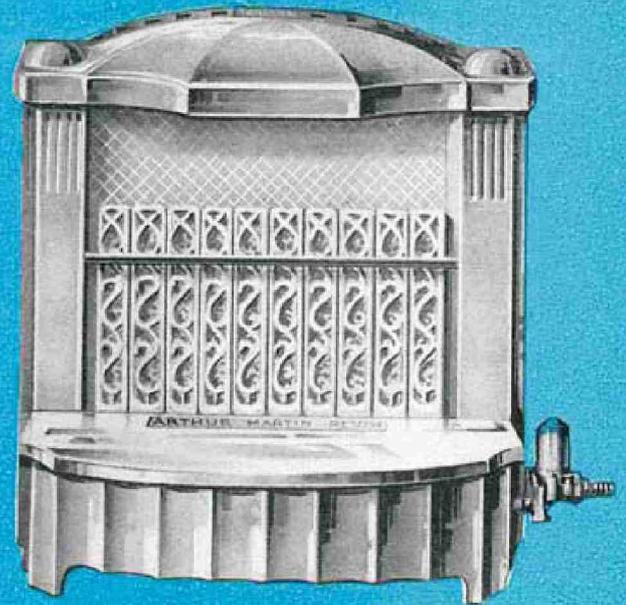
Sur demande et moyennant plus-value : décor poli-ciré.

Sur demande et moyennant moins-value : brûleur simple ou double, sans thermostat.

Hauteur	0,565
Largeur	0,510
Profondeur	0,240
Hauteur axe de buse	0,510
Grand diam. buse	0,220
Petit diam. buse	0,050
Cube chauffé	85 m ³ .
Poids net	41 kg.
Poids emballé	72 kg.

TANAGRA

A tubes réfractaires. —
Avec dégagement. — Avec
thermostat.




ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

SECTION 3

CUISINIÈRES MIXTES GAZ, CHARBON, COKE ET BOIS

SUCCULA 7.310 et CUISINIÈRES MIXTES 7.610 et 3.966

La disposition de ces cuisinières est comprise de telle façon que les deux parties, totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément.

Simultanément, on peut cuisiner au charbon d'une part, au gaz d'autre part, soit sur la taque, soit dans les fours et le coffre.

CUISSON AU CHARBON

Nos cuisinières mixtes sont équipées soit avec pot ovale, soit avec foyer extensible, et elles comportent le système dit « retour de flammes » qui permet de chauffer les parois du four d'une façon uniforme.

En cas d'utilisation du four, ouvrir la porte à glissière se trouvant dans le four du côté du foyer ; veiller à fermer l'ouverture d'évacuation des produits de la combustion du four à gaz, en tournant vers la droite la manette correspondante.

Pour la conduite du feu et les cuissons sur le dessus ou dans les fours, agir pour le reste comme avec une cuisinière ordinaire à charbon.

BRÛLEURS DE LA TAQUE

Ces brûleurs peuvent être utilisés comme feux vifs ou couverts ; dans le premier cas, avoir soin de retourner les grilles, de façon à les placer en saillie, afin que les grands récipients soient surélevés pour ne pas étouffer la flamme.

Si l'on désire cuire à feu doux, c'est-à-dire faire mijoter, préparer toutes sauces ou ragoûts, ou tenir au chaud, il suffit de placer les grilles à plat et d'y intercaler les tampons.

COFFRE A GAZ

Le four-coffre à gaz, muni d'un plafond-grillade à sa partie supérieure et d'un brûleur linéaire puissant de chaque côté de sa partie inférieure, répond à toutes les nécessités : on peut à volonté y rôtir, griller, braiser, gratiner, cuire du pain et de la pâtisserie.

De plus, le four-coffre de nos cuisinières mixtes a été construit de façon à observer ce principe culinaire fondamental qui consiste à conserver à la viande toute sa saveur et ses qualités nutritives, en empêchant tout échappement du jus.

La puissance et l'emplacement des brûleurs sont tels que les mets se trouvent complètement enveloppés d'une atmosphère très chaude qui saisit immédiatement la viande, en ferme hermétiquement les pores et la cuit par conséquent uniformément de tous les côtés à la fois, sans que le moindre jus puisse s'en échapper.

Lorsque le four-coffre est en fonctionnement, avoir soin de glisser la casserole plate immédiatement au-dessous.

ALTERNA 8.110

L'Alterna 8.110 constitue un grand progrès dans la technique des cuisinières mixtes, car elle est à four unique chauffé à volonté au gaz ou au charbon, coke ou bois.

Elle permet toutes les possibilités culinaires sous le plus faible encombrement, assurant un maximum de rendement et de sécurité.

Le four est composé d'un caisson étanche en tôle d'acier forte, emboutie et émaillée sur ses faces. Les côtés sont emboutis et font office de glissières, tandis que les conduits d'amenée et de départ sont disposés judicieusement de façon à permettre que l'admission des gaz chauds se fasse dans de bonnes conditions, entourant complètement la pièce à rôtir.

La transmission de chaleur du pot vers le four se fait directement.

ACCESSOIRES

Voir page 37, les accessoires pour cuisinières mixtes étant les mêmes que pour les cuisinières au charbon.

SUCCULA 7.310

Gaz — Charbon — Coke — Bois

2 ou 3 brûleurs. dessus — Coffre à gaz à rôtir et griller. — Four à rôtir au charbon. — Etuve chauffe-assiettes. — Buse dessus ou derrière. — Avec ou sans chaudière.

La Succula 7.310 de 1934, tout en fonte, présente de sensibles améliorations sur les modèles précédents.

Brûleurs de dessus à couronne émaillée. Nouveaux robinets à rappel de jeu. Dessus côté gaz élargi permettant l'usage de deux grands récipients. Plateau de propreté émaillé sous les brûleurs. Contre-portes émaillées. Nombreux accessoires pour la casserolierie.

Type Standard : sans chaudière, panneaux, colonnes et portes émaillés blanc uni, cadres et petites garnitures chromés. Brûleur central amovible.

Pour Paris : avec pot ovale standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon ou coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 centimètres.

Sur demande : porte de foyer pleine ou à micas, à volonté. Corps, cadres et panneaux émail céramique CVM, CGB, CB ou CGC.

Moyennant plus-value : peut être livrée avec :

- 1° Chaudière affleurante;
- 2° Thermomètre dans la porte du four;
- 3° Dessus granité, flotte polie.
- 4° Dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : peut être livrée sans brûleur central amovible.

Largeur dessus	1,000
Profondeur dessus	0,625
Hauteur totale	0,810
Largeur utile du four à gaz	0,275
Profondeur utile du four à gaz	0,415
Hauteur utile du four à gaz	0,325
Largeur utile du four à charbon	0,275
Profondeur utile du four à charbon	0,390
Hauteur utile du four à charbon	0,200
Largeur utile de l'étuve	0,275
Profondeur utile de l'étuve	0,415
Hauteur utile de l'étuve	0,130
Hauteur axe de buse	0,700
Diamètre de la buse	0,125
Poids net	199 kg.
Poids emballé	225 kg.



**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**

ALTERNA 8.110

Gaz — Charbon — Coke — Bois

Foyer extensible bois et charbon ou grand pot ovale. — Four chauffé au gaz ou au charbon. — Retour de flammes. — Robinetterie bakélite. — Robinet de sécurité à blocage pour four et grillade.

La nouvelle cuisinière mixte 8.110 est à four unique, chauffé simultanément ou alternativement au gaz ou au charbon.

La disposition des brûleurs de four et de grillade, et l'isolement parfait des brûleurs de la table chauffante, sont tels que la circulation des gaz ne présente aucun danger et donne un rendement incomparable.

La marche au charbon n'est pas moins bonne, grâce au dispositif du four absolument étanche, à paroi simple ondulée qui permet une excellente transmission de la chaleur vers le four. La chaudière, livrée moyennant supplément, est placée derrière le foyer et dans le circuit des gaz chauds et très rapidement portée à température au contact des gaz chauds.

Type Standard : corps en fonte et panneaux émaillés blanc uni, intérieur controxidé, cadres et garnitures chromés. Robinetterie de luxe à boutons isolants, 3 brûleurs dessus dont un amovible, sans chaudière, avec charbonnier, barre devant.

Pour Paris, le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : grand pot ovale, porte pleine.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois, charbon, coke, permettant l'utilisation des bûches de 33 centimètres, porte à micras.

Sur demande : peut être livrée :

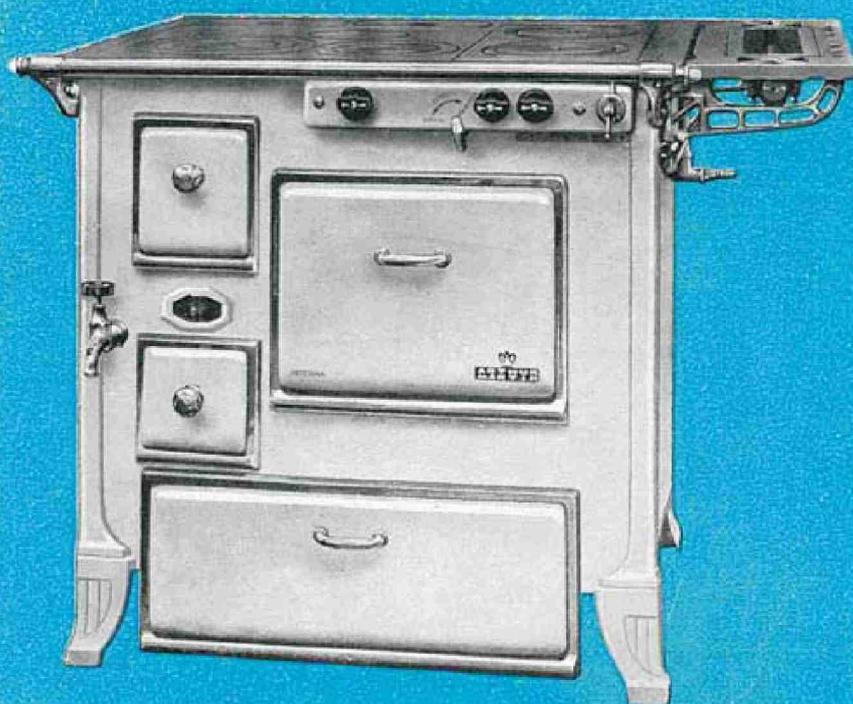
1° Avec porte de foyer pleine ou à micras, à volonté ;
2° Avec corps, cadres et panneaux céramique CVM, CGB, CB ou CGC.

Moyennant plus-value : peut être livrée :

1° Avec chaudière affleurante ;
2° Avec ailette poissonnière ;
3° Avec ailette poissonnière et barre contournante à gauche ;
4° Avec barre contournante à droite et à gauche (sans ailette poissonnière) ;
5° Avec dessus granité, flotte polie ;
6° Avec dessus granité, flotte polie et flotte granitée supplémentaire.

Moyennant moins-value : peut être livrée sans charbonnier.

Largeur dessus	0,820
Profondeur dessus	0,510
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four	0,355
Profondeur utile du four	0,395
Hauteur utile du four	0,235
Hauteur axe de buse	0,740
Diamètre de buse	0,210×0,083
Contenance chaudière	6 litres
Poids net	186 kg.
Poids emballé	225 kg.



Vue avec ailette poissonnière


**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



CUISINIÈRE MIXTE 7.610

Gaz — Charbon — Coke

3 brûleurs dessus. — Grillade et four à rôtir au gaz. — Foyer à charbon et coke. — Corps acier émail blanc. — Porte équilibrée à ressort amortisseur.

Ce modèle condense dans un faible encombrement les avantages des cuisinières à gaz, avec adjonction d'un foyer à charbon permettant de chauffer la cuisinière et de brûler les détrit.

Le dessus, en fonte, possède trois feux à gaz : deux brûleurs du type Isobloc à l'avant, un brûleur à couronne Arthur Martin à l'arrière. La commande des brûleurs de grillade et de four est obtenue par un robinet de sécurité à deux directions.

Le foyer à charbon, muni d'un pot ovale, permet de brûler toutes sortes de charbons et de détrit ainsi que le coke.

Type Standard : corps émail blanc, dessus granité. Cadre de porte chromé. Robinetterie de luxe à boutons isolants.

Moyennant plus-value : avec thermomètre monté dans la porte du four.

Largeur dessus	0,925
Profondeur dessus	0,650
Hauteur totale	0,805
Largeur utile du four	0,330
Profondeur utile du four	0,475
Hauteur utile du four	0,230
Hauteur axe de buse	0,720
Diamètre de la buse	0,125
Poids net	119 kg.
Poids emballé	143 kg.



CUISINIÈRE MIXTE 3.966

Gaz et charbon

En fonte émaillée. — Four-coffre à gaz à rôtir et à griller. — 2 brûleurs émaillés dans le dessus. — Four à rôtir et four chauffe-assiettes au charbon. — Avec ou sans chaudière.

La cuisinière 3.966, construite suivant les mêmes principes que la 7.310 type Paris, n'en diffère que par ses dimensions et la forme de sa chaudière.

Type Standard : corps, panneaux et portes émaillés blanc uni, cadres et garnitures chromés, sans chaudière.

Sur demande : peut être livrée avec corps, panneaux et cadres émaillés céramique CVM, CGB, CB ou CGC.

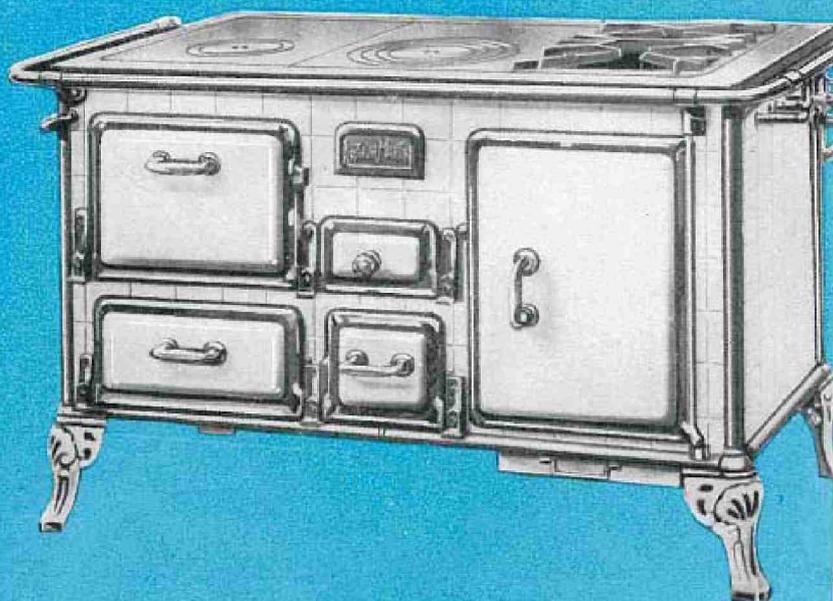
Moyennant plus-value, peut être livrée :

1° Avec chaudière en cuivre rouge, chromé, qui peut être chauffée intérieurement par le foyer au charbon ou extérieurement par un brûleur à gaz approprié. Cet accessoire se trouve placé sur le côté gauche de la cuisinière, appareil vu de face ;

2° Avec dessus granité, flottes et rondelles polies ;

3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Largeur dessus	1,205
Profondeur dessus	0,665
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four à gaz	0,360
Profondeur utile four à gaz	0,515
Hauteur utile du four à gaz	0,370
Largeur utile du four à charbon	0,370
Prof. utile four à charbon (sans chaudière).	0,515
Prof. utile du four à charbon (avec chaudière).	0,410
Hauteur utile du four à charbon	0,260
Largeur utile de l'étuve	0,370
Profondeur utile de l'étuve	0,515
Hauteur utile de l'étuve	0,160
Hauteur axe de buse	0,680
Diamètre de buse	0,181
Poids net	280 kg.
Poids emballé	450 kg.
	(harasse)



SECTION 4

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON, AU COKE ET AU BOIS

RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET L'ENTRETIEN DES APPAREILS A FEU CONTINU

ALLUMAGE

Pour l'allumage, nous recommandons d'employer de préférence le papier et le charbon de bois, ou les braisettes de boulangerie, de manière à éviter le dégagement de fumée lorsque l'appareil et la cheminée sont froids.

Dès que le feu est bien pris sur la grille, remplir l'appareil jusqu'en haut du réservoir. Se servir pour cela d'un entonnoir, afin d'éviter que des grains de charbon tombent dans le joint de la porte de chargement, ce qui aurait pour résultat d'empêcher celle-ci de se fermer complètement et provoquerait un emballement par suite de la rentrée d'air.

COMBUSTIBLE

Charbon. — Employez de préférence des charbons non cendreaux et exempts de pierres, du type de l'antracite.

Coke. — Le coke de gaz pour le chauffage en général est un excellent combustible qui se recommande particulièrement par son prix de vente peu élevé.

Il convient, toutefois, de ne l'employer que dans ceux de nos appareils qui ont spécialement été étudiés pour son usage; la conduite du feu en est facile et on réalise une sérieuse économie de combustible.

D'après les essais faits dans les laboratoires les plus autorisés, il a été démontré qu'avec nos appareils conçus à cet effet les résultats recherchés ont été largement atteints.

FERMETURE DES PORTES

L'on veillera soigneusement à ce que le tampon de chargement du combustible repose bien sur son siège, comme il est dit ci-dessus. Si des débris de charbon sont restés sur ce siège, les enlever avant de laisser retomber le tampon, de façon à ce qu'aucune rentrée d'air supplémentaire ne puisse se produire en cet endroit.

En principe, toutes les portes doivent être hermétiquement fermées au moyen de la clé spéciale.

DÉCENDRAGE

Le feu sur la grille doit être toujours vif et clair et il ne le sera que si le décendrage est bien fait périodiquement.

Il ne suffit pas de secouer la grille sans attention, pour que le décendrage soit suffisant, mais il faut le faire attentivement et ne considérer l'opération terminée que lorsqu'on ne verra plus de cendres dans le foyer et que le combustible brûlera visiblement sur la grille de fond.

Ouvrir une ou deux fois par semaine la porte à micas et retirer de l'appareil, au moyen d'un crochet, les pierres ou mâchefers qui se trouvent sur la grille. Eviter de laisser les cendres s'accumuler dans le cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de porter celle-ci à une température anormale.

Pour ne pas avoir d'extinction la nuit, il faut avoir soin de décendrer le soir avant de compléter le chargement, ensuite diminuer le tirage le plus possible pour mettre le poêle en veilleuse. Le matin, ouvrir en grand le dispositif

de réglage sans décendrer pour faire « repartir » le feu. Lorsque le feu sera de nouveau actif, et seulement alors, pratiquer le décendrage.

ENTRETIEN EXTÉRIEUR

Fonte brute. — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (lorsque l'appareil de chauffage est éteint), ou encore avec des pâtes pour fourneaux qu'il est facile de se procurer partout.

Parties émaillées. — Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de térébenthine (lorsque l'appareil est éteint), ce qui diminuera momentanément le lustre de l'émail. Ce brillant réapparaîtra dès que l'appareil sera remis en fonctionnement. L'entretien des pièces émaillées peut se faire également en frottant très légèrement ces pièces à la pierre ponce impalpable délayée dans un peu d'eau de savon.

Défauts d'émail. — Il est rappelé que l'émail craquelé ou fendillé ne sera pas reconnu par nous comme étant une cause de dépréciation de l'appareil.

Il est en effet impossible, dans certains cas, d'éviter ces craquelures qui sont dues à une différence de dilatation entre la fonte et l'émail.

Micas. — Afin que les micas se conservent le plus longtemps possible, lorsque l'appareil est éteint, frotter légèrement chaque morceau avec un chiffon imbibé de vinaigre ou d'alcool, en le maintenant avec la main, de l'autre côté, pour ne pas le crever.

Chrome. — Se servir uniquement de blanc d'Espagne humide pour le nettoyage du chrome. Enduire les parties chromées, laisser sécher et polir ensuite avec des chiffons de laine douce. Eviter de laisser séjourner l'humidité.

INSTALLATION

Cheminées d'immeubles. — Les appareils doivent être raccordés à une bonne cheminée à fort tirage.

Nous signalons que les cheminées des pavillons en construction légère de la banlieue parisienne, dont les poteries ont une face apparente extérieure, se refroidissent très rapidement et donnent lieu à des allumages pénibles avec dégagement de beaucoup de fumée. Les cheminées de ce genre ont toujours un mauvais tirage, surtout si le pignon dans lequel elles sont est exposé au Nord.

Si la construction est relativement neuve et si des traces d'humidité se manifestent intérieurement ou extérieurement sur les murs, il faut, avant d'allumer le calorifère ou la cuisinière, faire un petit feu de bois dans la cheminée et l'entretenir jusqu'à ce qu'un bon tirage se soit établi.

Lorsqu'on se raccorde à une cheminée d'immeuble, il faut veiller à ce que le tuyau de dégagement de l'appareil n'avance pas trop près de la paroi intérieure opposée au trou de pénétration. Il faut retirer ce tuyau jusqu'à ce qu'il affleure l'intérieur de la paroi dans laquelle le trou a été pratiqué.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

La buse à sifflet livrée avec certains de nos appareils (Radiante, etc.) ne doit pas non plus pénétrer trop profondément dans le conduit des fumées. Il faut que l'axe du sifflet se trouve entre l'axe du conduit des fumées et la face interne de la paroi dans laquelle le trou est pratiqué.

Dans certains cas, lorsque le conduit des fumées ne donne qu'un faible tirage, on améliorera les conditions de fonctionnement en plaçant à l'extrémité du tuyau en tôle pénétrant dans le conduit des fumées, un coude et un petit bout droit de 60 centimètres.

Lorsque l'appareil est installé devant une cheminée d'appartement, on obstrue l'orifice de celle-ci avec une plaque extensible (voir ci-après) qui **doit être posée et mastiquée avec soin de façon à ne laisser rentrer l'air ni sur les côtés ni au-dessous.**

Ouvertures de nettoyage. — Nous recommandons de faire vérifier qu'il n'existe dans la cheminée dont on doit se servir, aucune autre ouverture que celle destinée à recevoir le tuyau d'évacuation du poêle ou de la cuisinière. Il arrive quelquefois que des portes de ramonage sont laissées ouvertes ou simplement mal fermées, ou encore qu'il existe des ouvertures destinées à recevoir d'autres appareils. Toutes ces ouvertures doivent être soigneusement refermées avec un joint en plâtre, en terre à four ou à défaut en mastic.

Cheminées en tôle. — Si la cheminée est établie au moyen d'éléments en tôle, un certain nombre de règles sont à respecter :

a) Il faut éviter les parties de ces tuyauteries qui seraient horizontales ou légèrement inclinées.

b) Il faut réduire le nombre des coudes au minimum et utiliser des coudes ouverts à 135° de préférence à des coudes à 90°.

c) Si une partie de tuyauterie en tôle ou en fonte est exposée à un refroidissement important (par exemple en traversant une cave ou en sortant trop rapidement dehors), il est de toute nécessité de la calorifuger pour la protéger contre un refroidissement excessif coupant le tirage et amenant des condensations, d'où amas de suie et de bistre. Les parties horizontales de tuyauterie en tôle qui seraient exposées à un grand refroidissement sont à proscrire de façon absolue. Pour la même raison, il faut éviter les longs tuyaux en tôle placés au-dessus des têtes de cheminées en maçonnerie.

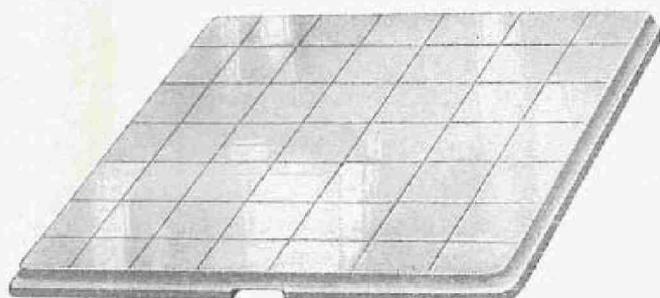
d) Les tuyaux métalliques ne doivent traverser les planchers et toitures qu'avec entourage incombustible établi suivant toutes les règles de l'art.

e) Il ne faut jamais raccorder plus de deux appareils ou cuisinières sur une même cheminée, et les tuyaux arrivant de différents côtés ne doivent pas déboucher à la même hauteur, ni surtout l'un en face de l'autre.

Une distance verticale d'au moins 30 centimètres est nécessaire entre les deux axes des arrivées et encore cette solution n'est-elle jamais recommandable.

ACCESSOIRES

PLATEAUX DE PARQUET



Entièrement en fonte, ces plateaux se font en brut ou émail céramique, ou poli-ciré. En passant commande, rappeler le nombre de carreaux, ou donner les dimensions, avec le nom de l'appareil auquel il est destiné et la teinte désirée.

Nombre de carreaux		Long*	Largeur	Poids net
				kg.
6x4	Pour : Vix 1 et Spid 3	490	330	6,900
6x5	— Vix 2, Aciéro 1 et Spid 4	490	410	8,350
6x6	— Hygiéniques 3173-3174	490	490	9,000
7x5	Brûlbois 16 et Charbois 14	570	410	10,300
7x6	Quiéta 1, Java 12 et 6, Jacier 1, Cérés	570	490	10,000
7x7	Hygiénique 3175	570	570	13,400

PLAQUES EXTENSIBLES ET POSTE D'INSTALLATION

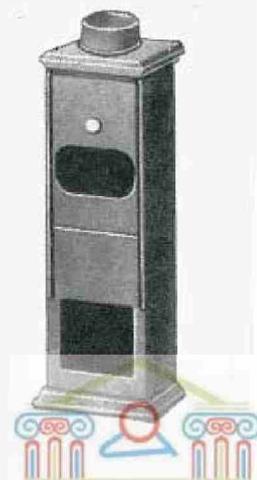
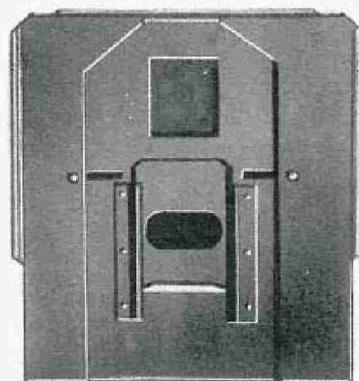
Les plaques extensibles permettent l'utilisation de nos appareils quelle que soit l'ouverture de la cheminée. Ces plaques, ainsi que le poste d'installation, sont munies d'une glissière à trou que l'on monte ou descend à volonté pour la mettre à hauteur de la buse. Une vanne à charnière, placée à la partie inférieure de ces accessoires, assure la marche régulière des appareils en s'ouvrant ou se fermant automatiquement.

Dimensions des plaques extensibles :

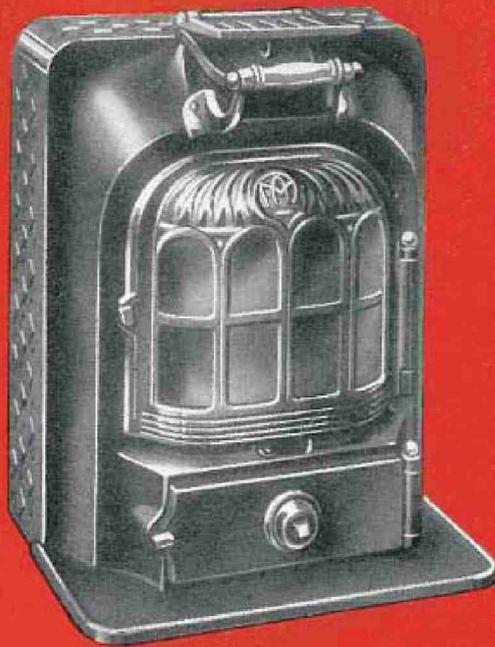
Numéros	Hauteur	Largeur minimum	Largeur maximum	Poids net
				kg.
1	0,620	0,400	0,540	3,300
2	0,680	0,480	0,630	4,100
3	0,780	0,600	0,760	5,800

Dimensions du poste d'installation :

Hauteur : 0,580 Largeur : 0,160 Poids net : 6 kg. 200



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



RADIANTE 10 et 30

Cheminées roulantes. —
Feu visible et continu. —
Modèle uni. — Anthracite,
charbons maigres, coke,
boulets et bois.

Mêmes caractéristiques et propriétés que la Radiante 4 décrite ci-dessous.

Ces deux modèles 10 et 30 possèdent une façade élancée, une zone de combustion déterminée avec précision et une porte de façade renforcée. Réglage par ventouse, zone du foyer en briques réfractaires.

Type Standard : corps émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de façade et garnitures (boutons, ventouse, supports de poignée) chromées, sans entourage.

Sur demande : peut se faire en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :

- 1° Avec entourage ;
- 2° Avec socle de parquet ;
- 3° Avec porte-bouillotte ;
- 4° Avec grille à bois.

Moyennant moins-value : avec porte de façade émaillée de même teinte que le corps de l'appareil.

	Radiante 10	Radiante 30
Hauteur	0,610	0,700
Largeur	0,450	0,540
Profondeur	0,325	0,360
Hauteur axe de buse	0,360	0,380
Diamètre buse	0,139 x 0,076	0,139 x 0,076
Cube chauffé	90 m ³	120 m ³
Poids net	55 kg.	74 kg.
Poids emballé	64 kg.	85 kg.

RADIANTE 4

D'un aspect gracieux et décoratif, les Radiante sont des appareils hygiéniques.

Le dégagement des produits de la combustion est largement assuré et des joints d'amiante ferment hermétiquement toutes les issues.

Réglage par ventouse.

Type Standard : corps émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de façade et garnitures chromées, sans entourage.

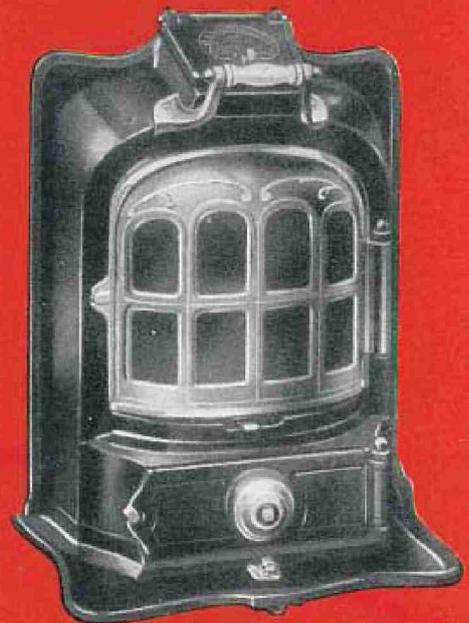
Sur demande : peut se faire en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec entourage ;
- 2° Avec socle de parquet ;
- 3° Avec porte-bouillotte chromé.

Moyennant moins-value : avec porte de façade émaillée de même teinte que le corps de l'appareil.

Série forte. — Feu visible et continu. — Anthracite, charbons maigres, coke, boulets et bois.



Hauteur totale avec socle	0,780
Hauteur totale sans socle	0,740
Largeur	0,600
Profondeur totale	0,470
Hauteur axe de buse sans socle	0,435
Diamètre buse	0,137 x 0,077
Cube chauffé	200 m ³

**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

RADIANTE 12 et 32

Cheminées à feu visible et continu. —
Modèle uni. — Anthracite, charbons
maigres, coke, boulets et bois.

Possédant les mêmes caractéristiques et propriétés de nos Radiante des séries précédentes, les modèles 12 et 32 ont un décor nouveau, aux lignes pures et très sobres, s'accordant harmonieusement avec les intérieurs modernes.

Le dégagement des produits de la combustion est largement assuré et des joints d'amiante ferment hermétiquement toutes les issues.

Réglage par ventouse, zone du foyer en briques réfractaires.

Type Standard : corps émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de façade et garnitures (boutons, ventouse, supports de poignée) chromées.

Sur demande : peuvent se faire en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :

- 1° Avec entourage ;
- 2° Avec socle de parquet ;
- 3° Avec porte-bouillotte chromé.

Moyennant moins-value : avec porte de façade émaillée de même teinte que le corps de l'appareil.



Vue avec entourage

	Radiante 12	Radiante 32
--	-------------	-------------

Hauteur	0,590	0,690
Largeur	0,450	0,540
Profondeur du corps.	0,300	0,360
Hauteur axe de buse.	0,360	0,385
Diamètre buse.	0,139x0,077	0,139x0,077
Cube chauffé	90 m ³	120 m ³
Poids net	58 kg.	79 kg.
Poids emballé	67 kg.	90 kg.



ARIANE 1 bis et 21

Intérieur entièrement en fonte. — A tirage direct ou à « récupérateur intégral ». — Charbons quart gras et anthracite. — Feu continu.

La structure spéciale de nos cheminées Ariane permet d'obtenir une remarquable puissance de chauffe même en fonctionnement ralenti. Ceci est réalisé par la disposition particulière des grilles intérieures et par notre « récupérateur intégral » breveté, dans lequel les gaz chauds de la combustion sont, avant départ à la cheminée, canalisés dans des conduits judicieusement étudiés. Ces gaz abandonnent dans le récupérateur toutes les calories qu'ils véhiculent. Les dimensions et la puissance de chauffage de l'Ariane 21 sont un peu moins grandes que celles du modèle 1 bis. L'Ariane 1 bis est livrée avec récupérateur et L'Ariane 21 comporte le tirage direct.

Type Standard : corps cristalac noir, petites garnitures cuivrées.

Sur demande : peuvent être livrées en poli-ciré.

	1 bis	21
Hauteur totale . . .	0,720	0,690
Largeur totale . . .	0,610	0,590
Prof. totale . . .	0,460	0,450
Haut. de buse . . .	0,275	0,275
Diam. de buse . . .	0,090	0,090
Cube chauffé, environ . . .	110 à 140 m ³	60 à 100 m ³
Poids net . . .	83 kg.	66 kg.
Poids emballé . . .	100 kg.	86 kg.

ARIANE 5 bis et 45

L'Ariane 5 bis possède les mêmes caractéristiques que le modèle 1 bis décrit ci-dessus et est livrée avec récupérateur.

Quant à l'Ariane 45, à tirage direct, elle diffère du modèle 21 par ses dimensions qui sont plus réduites et sa puissance de chauffe qui est en conséquence plus faible.

L'Ariane 45 est donc une des cheminées les plus économiques qui soient et son faible encombrement la désigne pour le chauffage de tous les petits locaux.

Type Standard : corps cristalac noir, petites garnitures cuivrées.

Sur demande : peuvent être livrées en poli-ciré.

	5 bis	45
Hauteur totale . . .	0,750	0,650
Largeur totale . . .	0,680	0,550
Profondeur totale . . .	0,500	0,450
Hauteur de buse . . .	0,270	0,270
Diamètre de buse . . .	0,105	0,092
Cube chauffé . . .	125 à 150 m ³	60 m ³
Poids net . . .	87 kg.	58 kg.
Poids emballé . . .	104 kg.	70 kg.

Intérieur entièrement en fonte. — A tirage direct ou à « récupérateur intégral ». — Charbons quart gras et anthracite. — Feu continu.



**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM**



JAVA 12 et 6

Calorifères à feu visible et continu.
— Intérieur en fonte réfractaire. —
Grande puissance de chauffe. —
Brûlent les petits charbons anthraciteux. — Breveté S.G.D.G. France et Etranger.

Les poêles Java, dont le système fait l'objet de plusieurs brevets, constituent une nouveauté remarquable.

Leur tirage horizontal et la conception de leur récupérateur permettent l'emploi des petits charbons anthraciteux économiques.

Leur double enveloppe met leurs faces émaillées à l'abri des coups de feu et permet un chauffage par convection d'une très grande intensité.

La continuité du feu et ses facilités de manœuvre et de réglage constituent les facteurs essentiels d'un confort complet.

Type Standard : corps et portes émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, garnitures chromées.

Sur demande : en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value, peuvent être livrés :

- 1° Avec socle de parquet;
- 2° Avec portes chromées.

	Java 12	Java 6
Hauteur totale	0,870	0,800
Largeur totale	0,400	0,400
Profondeur totale	0,405	0,420
Hauteur axe de buse	0,555	0,490
Diamètre de buse	0,083	0,083
Cube chauffé	150 à 180 m ³	80 à 120 m ³
Poids net	89 kg.	82 kg.
Poids emballé	100 kg.	96 kg.

JAVINA

La Javina, dont le système intérieur est breveté comme celui des poêles Java présentés ci-dessus, assure un chauffage puissant et à peu de frais.

Elle brûle les petits charbons anthraciteux économiques.

Double enveloppe à circulation d'air.

Réglage simple par ventouse sur la porte du cendrier.

Type Standard : corps et portes émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, garnitures chromées.

Sur demande : en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value : avec portes chromées.

Hauteur totale	0,645
Largeur totale	0,530
Profondeur totale	0,390
Hauteur axe de buse	0,345
Diamètre de la buse	0,083
Cube chauffé	50 à 180 m ³
Poids net	92 kg.
Poids emballé	105 kg.

Cheminée à feu visible et continu. — Intérieur réfractaire. — Brûle les petits charbons anthraciteux. — Système breveté S.G.D.G. France et Etranger.



**ARTHUR
MARTIN**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**

VIX 1 et 2



Feu vif réglable. — Charbon, bois, coke. — Intérieur en briques réfractaires.

Le Vix a été conçu pour permettre l'utilisation aisée de n'importe quel combustible. Aucun encrassement gênant n'est à craindre.

Le rendement calorifique du Vix est également porté au maximum par la circulation d'air entre la façade et la contre-façade.

Tout le chapiteau est monté à charnières et permet ainsi de disposer d'une surface très large pour maintenir au chaud plats, bouillottes, etc...

Type Standard : corps émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de façade et garnitures chromées.

Sur demande : en brut ou poli-ciré.

Moyennant plus-value : peuvent être livrés avec un socle de parquet.

CHARBOIS 14 et BRULBOIS 16

Charbois 14. — Comme son nom l'indique, cet appareil peut brûler à volonté du charbon ou du bois, et ceci, sans aucun changement du foyer.

Pour brûler le bois, il suffit de glisser sur la grille à charbon la plaque à trous prévue à cet effet.

Brûlbois 16. — Même décor que le Charbois 14 mais le foyer, avec sole en terre réfractaire, est prévu pour brûler uniquement du bois.

Pour ces deux appareils :

Porte de chargement à fermeture étanche. Fenêtre à mica sur la façade. Couverture montée sur charnière permettant d'utiliser le dessus, muni d'un tampon, pour cuire ou tenir au chaud. Bavette de décendrage.

Type Standard : corps émail CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine. Petites garnitures chromées.

Moyennant plus-value : peuvent être livrés avec socle de parquet.

Petits poêles en fonte émaillée. — Réglage par ventouse. — Feu visible.



	Vix 1	Vix 2
Hauteur	0,620	0,730
Largeur	0,410	0,460
Profondeur	0,275	0,340
Hauteur axe de buse	0,375	0,440
Diamètre de buse	0,090	0,090
Cube chauffé	80 à 100 m ³	100 à 125 m ³
Poids net	57 kg.	84 kg.
Poids emballé	68 kg.	94 kg.

	Charbois 14	Brûlbois 16
Hauteur	0,460	0,460
Largeur	0,505	0,505
Profondeur	0,285	0,285
Hauteur axe de buse	0,365	0,365
Diamètre de buse	0,090	0,090
Cube chauffé	40 à 50 m ³	40 à 50 m ³
Poids net	53 kg.	41 kg.
Poids emballé	60 kg.	46 kg.



SPID 3 et 4

Feu vif réglable. — Charbon, coke, bois. — Intérieur en briques réfractaires.

HOGGAR

Poêle en fonte émaillée à feu visible. — Bois et charbon. — Réglage par volet d'air.



	Spid 3	Spid 4
Hauteur	0,640	0,740
Largeur	0,460	0,500
Profondeur	0,270	0,290
Hauteur axe de buse	0,380	0,470
Diamètre de buse	0,090	0,090
Cube chauffé en m ³	80 à 100	100 à 125
Poids net	55 kg.	77 kg.
Poids emballé	70 kg.	87 kg.

Vue avec socle de parquet

De présentation tout à fait moderne, entièrement en fonte. Le chapiteau ouvrant, monté sur charnières, découvre un très large tampon qui permet l'introduction de bûches de dimensions respectables.

Des matériaux réfractaires, placés dans la zone de combustion où la température est la plus élevée, évitent la détérioration de la fonte.

L'enveloppe extérieure permet une circulation de l'air qui, s'introduisant par les trous du bas de la façade, s'échappe, échauffé, par ceux du chapiteau. Cette circulation d'air maintient la température de l'émail qui résiste ainsi indéfiniment, et elle augmente le rendement calorifique de l'appareil. Le dessus du chapiteau, à forme plate, peut recevoir un récipient à tenir au chaud. Porte de cendrier indépendante de la porte de foyer.

Réglage par simple ventouse.

Type Standard : corps et porte de façade émaillés CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, garnitures chromées.

Moyennant plus-value, peuvent être livrés :

- 1^o Avec socle de parquet ;
- 2^o Avec portes chromées ;
- 3^o Avec entourage brut ou émaillé.

Ce poêle mixte, de construction et de forme nouvelles, a un aspect très moderne. Le dessus du chapiteau plat permet d'y placer des récipients à tenir au chaud.

Le chapiteau, monté sur charnières, découvre un large tampon de chargement.

La porte tient toute la largeur de la façade et sert à la fois pour le foyer et pour le cendrier ; elle permet l'introduction horizontale de bûches de 33 % de longueur.

Ce poêle, très coquet, est recommandé pour chauffer les pièces des appartements modernes, tant pour l'élégance de son aspect que pour la simplicité de son fonctionnement.

Type Standard : corps et porte en fonte émaillée céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, petites garnitures chromées.

Hauteur	0,625
Largeur	0,425
Profondeur	0,265
Hauteur de l'axe de buse : (en tirage direct)	0,462
(en tirage inversé)	0,355
Diamètre de la buse	0,090
Cube chauffé	80 m ³ env.

ARTHUR MARTIN



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

ALLORA 1

Calorifère à feu continu. —
Intérieur en briques réfrac-
taires.

De construction très robuste et de marche parfaite, l'Allora 1 n'exige aucune surveillance.

Réglage d'allure par ventouse.

Une entrée d'air additionnelle, soigneusement aménagée dans la porte de chargement, assure une parfaite combustion des gaz.

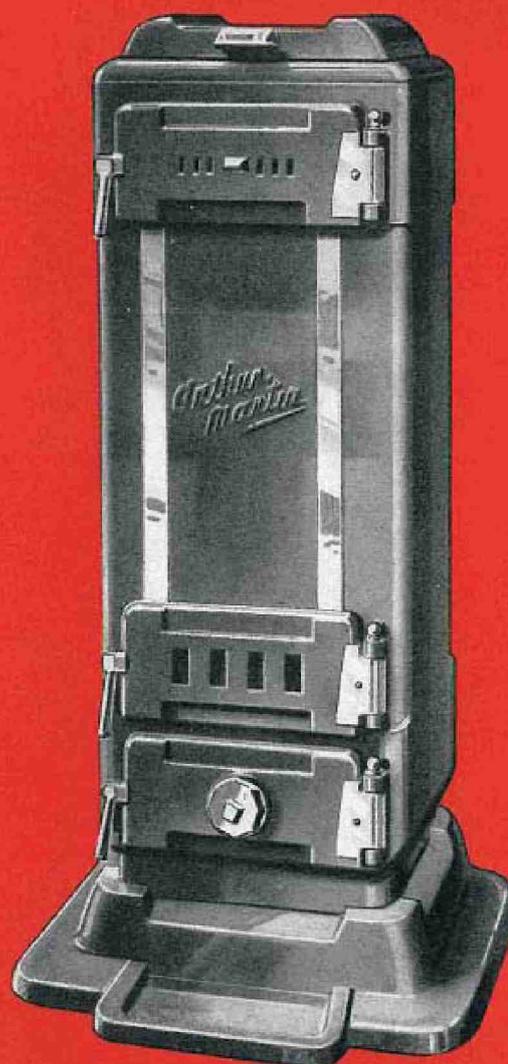
Clé de réglage sur la buse pour feu vif et feu lent.

Dessus basculant découvrant un tampon sur lequel on peut tenir au chaud tous récipients.

Décendrage facile par grille oscillante.

Type Standard : corps et portes émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, petites garnitures chromées.

Hauteur totale	1,000
Largeur	0,490
Profondeur	0,410
Hauteur axe de buse	0,810
Diamètre de buse	0,104
Cube chauffé	130 à 150 m ³



BRIDGE 1

Calorifère à feu continu. —
Intérieur en briques réfrac-
taires.

Ce calorifère permet de brûler toutes sortes de combustibles à allure ralentie ou accélérée.

Réglage par ventouse.

Dessus basculant découvrant un tampon sur lequel on peut tenir au chaud tous récipients.

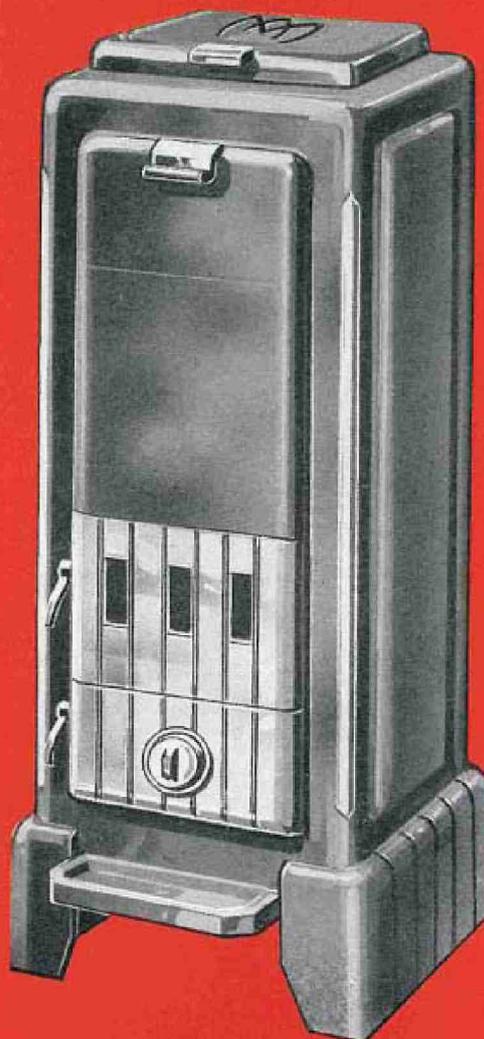
Porte de foyer indépendante de la porte du cendrier.

Porte de chargement en façade.

Bandes chromées dans les côtés.

Type Standard : émaillé céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de foyer, porte de cendrier et petites garnitures chromées, porte de chargement émaillée.

Hauteur totale	1,000
Largeur	0,320
Profondeur	0,320
Hauteur axe de buse	0,750
Diamètre de buse	0,097
Cube chauffé	130 à 150 m ³



**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

ANGOLA

Cet appareil a été construit en s'inspirant du principe de l'Ariane. Il possède par conséquent ses avantages au point de vue chauffe et souplesse de marche, et est muni d'un dispositif pour l'utilisation des petits combustibles.

Le chargement du combustible se fait par une porte, placée sur la façade, empêchant ainsi le départ direct des flammes hors de l'appareil au moment de l'allumage.

La partie supérieure du réservoir, dissimulée sous un couvercle mobile ajouré, permet de recevoir des récipients de grand diamètre.

Le décrochage se fait très facilement en actionnant la tirette placée sur le devant.

Cendrier de grande capacité et double porte de façade pour protéger le chrome.

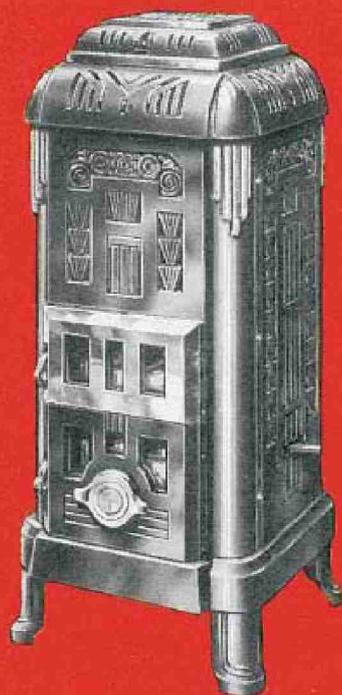
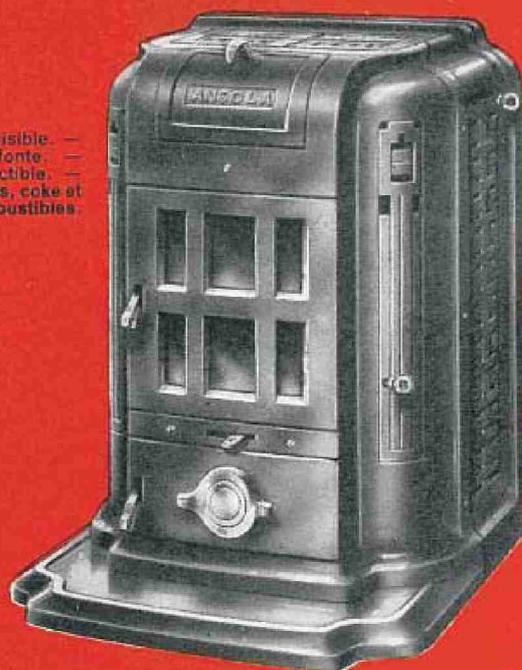
Une large ouverture prévue dans la grille de fond permet un décrochage facile de la cheminée.

Type Standard : corps émaillé céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de foyer et petites garnitures chromées.

Avec buse spéciale pour la région parisienne.

Hauteur	0,710
Largeur	0,540
Profondeur	0,450
Hauteur de buse	0,320
Diamètre de buse	0,105
Cube chauffé	225 m ³ env.
Poids net	106 kg.
Poids emballé	126 kg.

Cheminée à feu visible. —
Entièrement en fonte. —
Intérieur indestructible. —
Charbon quart-gras, coke et
tous petits combustibles.



Intérieur en fonte. — Feu continu. —
Récupérateur système breveté.

NESTO 1

D'un réglage très facile, cet appareil est prévu pour l'utilisation des petits combustibles. Sa grande capacité peut permettre, après chargement le soir, de passer facilement la nuit.

La combustion du charbon se fait sur le devant d'une grande grille-corbeille.

Les gaz sont repris à la tête de l'appareil par des conduits les ramenant dans une boîte à fumée, garnie de larges ailettes, assurant une récupération maximum de la chaleur des fumées. Les parois sont largement ajourées pour permettre d'amples entrées d'air et assurer un parfait dégagement de la chaleur rayonnée par les parois du réservoir.

Une circulation d'air est établie à l'aide d'une bouche en fonte placée à l'intérieur du réservoir, aspirant l'air froid sur les côtés et refulant sur le devant de l'appareil un courant d'air chaud intense. La buse est munie d'une clé à système d'introduction d'air frais.

Le décrochage se fait très aisément en actionnant une tirette, se trouvant sur le côté droit, à l'aide d'une clé spéciale fournie avec l'appareil.

Une double porte de façade protège la garniture chromée.

Type Standard : corps et porte de cendrier émail céramique CVM, CGB, CB, CA, CGC ou violine, porte de façade et petites garnitures chromées.

Hauteur totale	1,170
Largeur	0,540
Profondeur	0,510
Hauteur sous buse	0,690
Diamètre	0,105
Cube chauffé	300 m ³ env.
Poids net	174 kg.
Poids emballé	235 kg.

ACIERO 1

Poêle mixte bois et charbon, en tôle d'acier émaillée givrémartin. — Intérieur réfractaire. — Colonnes, pieds et corniche en fonte émaillée.



Ce petit poêle, d'un aspect très coquet, est construit avec la tôle d'acier particulièrement résistante que nous employons pour nos cuisinières. Il bénéficie donc des mêmes qualités de solidité et de résistance que ces dernières.

Le revêtement extérieur est complètement protégé par des garnitures intérieures en fonte ou en briques réfractaires.

Notre usinage nous permet de fabriquer ce poêle en grande série à la chaîne, et de le livrer à un prix très bas, sans rien modifier à la bonne qualité des éléments qui le composent. Il brûle indifféremment le charbon ou le bois. Pour utiliser ce dernier combustible, il suffit de placer une grille à bois spéciale sur la grille à charbon.

Type Standard : se fait en acier émaillé givrémartin CVM, CGB ou CB.

Hauteur totale	0,590	Hauteur de l'axe de	
Largeur	0,405	buse en tirage direct.	0,470
Profondeur	0,300	Diamètre de buse	0,090
Hauteur de l'axe de		Cube chauffé	60 m ³
buse en tirage ren-		Poids net	50 kg.
versé	0,360	Poids emballé	57 kg.



QUIETA 1

Feu continu. — Intérieur réfractaire. — Charbons quart gras, anthracite et bois.

Hauteur totale	0,730
Largeur	0,420
Profondeur	0,375
Haut. axe buse	0,500
Diam. de buse	0,090
Cube chauffé	100 m ³

Appareil en tôle et fonte entièrement émaillé et très résistant. Grille avec décendrage. Tampon de chargement sur le dessus et entonnoir en fonte pour le chargement. Peut brûler les charbons quart gras, l'anthracite, tous les charbons économiques et le bois. Chapiteau plat permettant d'y tenir au chaud des récipients ou d'y faire mijoter des plats.

Type Standard : corps en tôle d'acier émaillée givrémartin CVM, CGB ou CB. Portes de façade et de cendrier émaillées en céramique CB, CGB ou CVM. Avec buse spéciale pour la région parisienne.

JACIER 1

Calorifère à feu visible et continu. — Intérieur en fonte réfractaire. — Corps en tôle d'acier émaillée. — Grande puissance de chauffe.



Le Jacier 1 est du même système que les poêles Java faisant l'objet de plusieurs brevets et constituant un grand progrès dans le chauffage continu.

Leur tirage horizontal et la conception de leur récupérateur permettent l'emploi de petits charbons anthraciteux économiques. Leur double enveloppe met leurs faces émaillées à l'abri des coups de feu et donne un chauffage par convection d'une très grande intensité.

La continuité du feu et ses facilités de manœuvre et réglage constituent les facteurs essentiels du grand confort que procure ce nouveau calorifère.

Type Standard : corps en tôle d'acier émaillée givrémartin CVM, CGB ou CB, petites garnitures chromées.

Hauteur totale	0,815
Largeur	0,415
Profondeur	0,430
Hauteur axe de buse	0,490
Diamètre de buse	0,083
Cube chauffé	80 à 150 m ³

**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

HYGIÉNIQUE

3.172, 3.173, 3.174 et 3.175

Calorifères à combustion continue, réglable, à usage d'antracite, charbon quart-gras, coke, bois. — Etanchéité absolue. — Intérieur en briques réfractaires.

Notre type de calorifère Hygiénique, dont la réputation est faite depuis longtemps, présente comme particularité spéciale son innocuité absolue, quelles que soient les conditions de fonctionnement.

La grande capacité du réservoir permet d'espacer les recharges de 24 heures lorsqu'on emploie anthracite ou charbon maigre.

Réglage d'air par rosace centrale. Décentrage par anneau-tirette.

Grande capacité de chauffe.

Le dessus, ouvrant, comporte un tampon permettant de tenir au chaud tous récipients.

Les Hygiénique n°s 3.172 et 3.173 sont livrés avec buse derrière et couvercle en une seule pièce. Les n°s 3.174 et 3.175 sont agencés pour recevoir à volonté la buse derrière ou dessus ; leur couvercle est ouvrant en deux pièces.

Type Standard : corps tôle lustrée, pièces fonte émaillées noir, tirage direct.

Sur demande : se font en brut ou émail noir (teinte unique).

Moyennant plus-value : 1° Sont livrés (sauf le 3.175) avec buse à tirage renversé, ce qui permet de les placer devant des cheminées d'appartement ;

2° Avec corps émaillé Givrémartin.

	3.172	3.173
Largeur	0,375	0,410
Profondeur	0,375	0,410
Hauteur	0,740	0,820
Hauteur axe de buse	0,580	0,635
Diamètre de buse	0,083	0,083
Cube chauffé	75 m ³	100 m ³
Poids net	40 kg.	47 kg.
Poids emballé	47 kg.	55 kg.

	3.174	3.175
Largeur	0,480	0,520
Profondeur	0,480	0,520
Hauteur	0,910	0,960
Hauteur axe de buse	0,730	0,775
Diamètre de buse	0,083	0,090
Cube chauffé	175 m ³	250 m ³
Poids net	59 kg.	75 kg.
Poids emballé	72 kg.	90 kg.



Vue en décor Givrémartin

SECTION 5

CUISINIÈRES AU CHARBON AU COKE ET AU BOIS

Nos cuisinières au charbon, coke ou bois, pour la fabrication desquelles nous sommes spécialisés depuis trois quarts de siècle, ont le grand avantage d'être très économiques. Avec très peu de combustible elles procurent immédiatement toute la chaleur nécessaire à la cuisson, tant sur le dessus qu'à l'intérieur des fours.

Leur souplesse de marche est d'autre part remarquable et permet de passer sans transition du feu lent au feu vif et clair. Le feu lent peut couvrir de longues heures, faisant réaliser de grosses économies de combustible ; le feu vif permet de cuire ou de rôtir dans le minimum de temps.

Au moment de la cuisson il est recommandé de ne charger le pot qu'à mi-hauteur, ce qui provoquera une chaleur beaucoup plus vive et contribuera encore à l'économie de la consommation.

Notre programme de fabrication comprend une gamme très complète de cuisinières, du plus petit au plus grand modèle, avec des séries convenant pour chaque besoin particulier.

Certaines de nos séries ne comprennent que des cuisinières tout en fonte tandis que d'autres sont fabriquées en tôle d'acier ; nous avons été les premiers à lancer sur le marché les cuisinières « tout acier » dont la fabrication en grande série nous a permis d'abaisser considérablement nos prix de vente.

La cuisinière en fonte plaît à la prudente ménagère par son aspect robuste. A cause de sa masse elle continue à dégager de la chaleur longtemps après son extinction ; elle chauffe la pièce où elle est installée.

La cuisinière « tout acier », au contraire, refroidit dès qu'elle est éteinte ; elle est légère, en même temps que d'une solidité à toute épreuve, et ses lignes nettes lui donnent une sobre élégance.

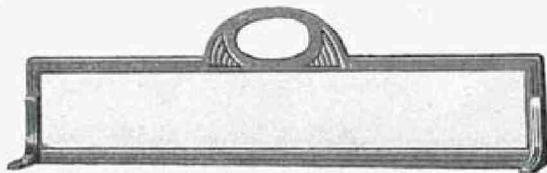
En fonte ou en acier, toutes nos cuisinières sont de conception éprouvée et munies des derniers perfectionnements techniques et mécaniques qui leur assurent le rendement maximum pour le minimum de consommation de combustible.

ACCESSOIRES

DOSSIER

La plaque de cet accessoire est composée du même acier que le corps de nos cuisinières, de même que l'émail qui la recouvre. La partie arrière est recouverte d'une masse granitée qui la protège de toute attaque de l'humidité et la rend inoxydable. L'entourage est en fonte chromée finement ouvragée.

Ces dossiers, de 20 cm de haut, se fixent aisément et sans préparation spéciale, grâce à un dispositif très pratique, sur les dessus des cuisinières 3840, 3841, 3844, Succula 7310, Mixte 3966, Martine 8633 et Tolnon 8634.



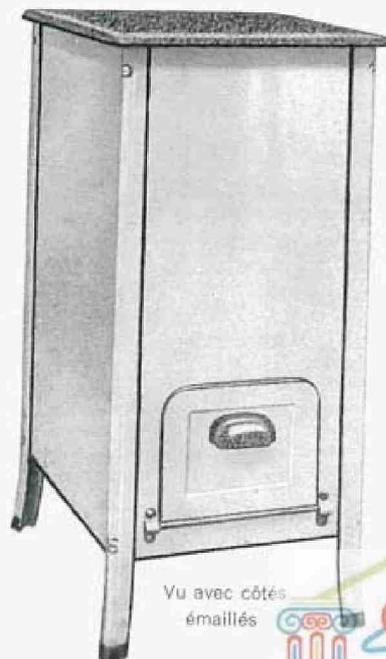
CHARBONNIER EN TOLE

Ce charbonnier, qui peut recevoir 70 kilogs de charbon, trouve tout naturellement sa place à côté de nos cuisinières émaillées blanc, sa hauteur correspondant exactement à celle de nos appareils de cuisine.

Type Standard : façade émaillée blanc, dessus granité, côtés bruts.

Sur demande et moyennant plus-value : côtés émaillés blanc (voir figure ci-contre).

Largeur dessus	0,360
Profondeur dessus . . .	0,500
Hauteur totale	0,800
Largeur corps	0,330
Profondeur corps	0,440
Hauteur corps	0,630

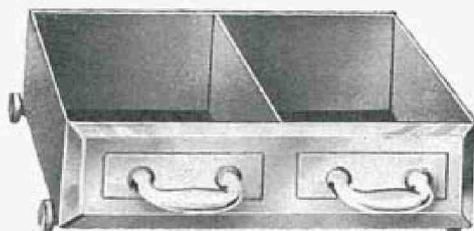


Vu avec côtés émaillés

BAC ROULANT

Le bac roulant, dont le corps est en tôle galvanisée et la devanture en fonte émaillée, est composé de deux compartiments, l'un destiné à recevoir le bois qui, placé sous l'étuve sèche très rapidement, l'autre pour le charbon.

Monté sur roulettes caoutchoutées ou sur larges rouleaux, il ne laisse aucune trace sur le parquet et ne le détériore pas. Son déplacement se fait très silencieusement. Cet accessoire complète admirablement la cuisinière et convient particulièrement aux petits locaux où l'on dispose de peu de place. Il se fait toujours en blanc et s'adapte aux cuisinières 3840, 3841, 3844, Succula 7310 et Mixte 3966; Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière auquel il est destiné.



la cuisinière et convient particulièrement aux petits locaux où l'on dispose de peu de place. Il se fait toujours en blanc et s'adapte aux cuisinières 3840, 3841, 3844, Succula 7310 et Mixte 3966; Il suffit de rappeler le numéro de la cuisinière auquel il est destiné.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

STILEM 8.615



Tout acier, avec chaudière. — Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. — Foyer extensible ou pot ovale. — Charbon, coke ou bois. — Buse dessus ou derrière. — Robinet à pression. — Targette prise d'air.

Comme le modèle 8.613, la Stilem 8.615 comporte des portes équilibrées munies de nos nouveaux cadres chromés du type R.

Type Standard : corps et panneaux acier émaillé blanc uni, cadres, barre devant et garnitures chromés, avec chaudière affleurante de 9 litres environ.

Pour Paris : petit pot ovale Standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour la Province : foyer extensible au bois, charbon ou coke, permettant l'utilisation des bûches de 33 % ; porte de foyer à micas.

Sur demande : peut être livrée avec porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

Moyennant plus-value :

1° Avec barre contourante chromée ;
2° Avec chaudière à panache chromé ;
3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;

4° Avec dessus granité, flotte granitée, en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Larg. utile de l'étuve.	0,300	Larg. utile de l'étuve.	0,300
Prof. utile de l'étuve.	0,450	Prof. utile de l'étuve.	0,450
Hauteur totale.	0,900	Hauteur totale.	0,900
Hauteur utile du four.	0,380	Hauteur utile du four.	0,380
Prof. utile du four.	0,270	Prof. utile du four.	0,270
Hauteur utile du four.	0,270	Hauteur utile du four.	0,270
Diam. de buse.	0,190x0,097	Diam. de buse.	0,190x0,097
Poids net.	89 kg.	Poids net.	89 kg.
Poids emballé.	100 kg.	Poids emballé.	100 kg.

STILEM 7.633

Corps et panneaux acier émaillé blanc uni. — Colonnes en fonte à l'avant. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Portes équilibrées. — Targette prise d'air.



STILEM 8.613

Tout acier, avec chaudière. — Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. — Foyer extensible ou petit pot ovale. — Charbon, coke ou bois. — Buse dessus ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Targette prise d'air.

Larg. utile du four.	0,260
Prof. utile du four.	0,330
Hauteur utile du four.	0,250
Larg. étuve.	0,260
Profondeur étuve.	0,410
Hauteur étuve.	0,170
Hauteur axe buse.	0,730
Diamètre buse.	0,167x0,083
Poids net.	70 kg.
Poids emballé.	85 kg.

La Stilem 7633 se fait uniquement sans chaudière ; elle possède un four très large permettant la cuisson de tartes ou pâtisseries de grandes dimensions.

Type Standard : corps et panneaux émaillés blanc uni, cadres, garnitures et barre devant chromés, colonnes en fonte émaillée.

Pour Paris : pot ovale Standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : toujours grand pot ovale, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 %. Porte de foyer à micas.

Moyennant plus-value : peut être livrée ;

1° Avec barre contourante chromée ;

2° Avec panneaux ornés de l'un de nos décors courants ;

3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;

4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Larg. utile de l'étuve.	0,350
Prof. utile de l'étuve.	0,425
Hauteur utile du four.	0,285
Larg. utile de l'étuve.	0,350
Profondeur utile de l'étuve.	0,525
Hauteur utile de l'étuve.	0,165
Hauteur axe de buse.	0,710
Diamètre de buse.	0,190x0,097
Poids net.	100 kg.
Poids emballé.	112 kg.

Nos cuisinières Stilem représentent un progrès considérable dans la construction des appareils de cuisine modernes en acier émaillé. Toutes les pièces devant résister à l'usure ou à la corrosion sont renforcées ou protégées par des garnitures fonte ou un revêtement de notre émail controxidé spécial inaltérable.

Type Standard : corps et panneaux acier émaillé blanc uni, cadres, barre devant et garnitures chromés, avec chaudière affleurante de 5 litres.

Pour Paris : pot ovale Standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour la Province : foyer extensible au bois et charbon permettant l'utilisation de bûches de 33 % ; porte de foyer à micas.

Sur demande : peut être livrée avec porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

Moyennant plus-value :

1° Avec chaudière à panache ;

2° Avec barre contourante chromée ;

3° Avec panneaux ornés de l'un de nos décors courants ;

4° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;

5° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.





CUISINIÈRE DE L'EST 7.666

Tout acier avec réservoir et étuve. — Portes équilibrées. — Foyer en terre réfractaire ou fonte situé à gauche ou à droite. — Buse dessus.

Largeur dessus	0,855
Profondeur dessus	0,610
Hauteur totale	0,810
Larg. utile du four	0,330
Prof. utile du four	0,460
Haut. utile du four	0,210
Largeur utile étuve	0,330
Prof. ut. de l'étuve	0,540
Haut. ut. de l'étuve	0,212
Capacité du réserv.	12 lit.
Diamètre de buse	0,139
Poids net	104 kg.
Poids emballé	121 kg.

La cuisinière 7.666 réalise toutes les conditions exigées par la cuisine régionale de l'Est et l'emploi des charbons de la région. Le four est largement conditionné. Elle comporte un bassin de 12 litres en cuivre chromé et une étuve de 54 cm. de profondeur.

Type Standard : corps et colonnes émail blanc, cadres et garnitures chromés, réservoir en cuivre chromé, foyer en terre réfractaire à gauche, barre devant. Dessus 3 trous.

Sur demande, peut être livrée :

- 1° Avec foyer fonte ;
- 2° Avec foyer à droite ;
- 3° Avec dessus 2 ou 4 trous.

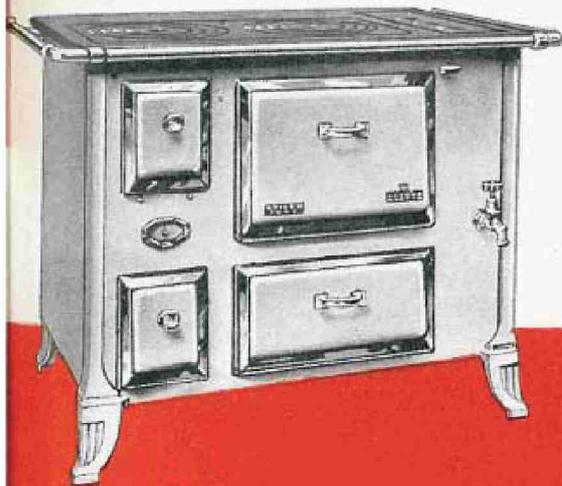
Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec barre contournante chromée ;
- 2° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans maçonnerie.

STILEM 7.637

Tout acier, avec chaudière. — Portes équilibrées, brevetées S.G.D.G. — Foyer extensible ou grand pot ovale. — Charbon, coke ou bois. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Targette prise d'air.



Largeur dessus	0,950
Profondeur dessus	0,600
Hauteur totale	0,805
Largeur utile du four	0,400
Profondeur utile du four	0,470
Hauteur utile du four	0,265
Largeur utile étuve	0,400
Profondeur utile de l'étuve	0,560
Hauteur utile de l'étuve	0,165
Hauteur axe de buse	0,725
Diamètre de buse	0,210x0,097
Poids net	126 kg.
Poids emballé	139 kg.

La Stilem 7.637 est le modèle important, au dessus très vaste, permettant les préparations multiples. Elle présente les mêmes caractéristiques que les Stilem précédentes.

Type Standard : corps et panneaux émaillés blanc, cadres, barre devant seulement et garnitures (boutons, poignées et robinet) chromés, chaudière affleurante, contenance 16 litres environ. De plus :

Pour Paris, le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : toujours grand pot ovale. Porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois et charbon, permettant l'utilisation de bûches de 43 1/2 ; porte de foyer à micas.

Sur demande : porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec barre contournante chromée ;
- 2° Avec chaudière à panache chromée ;
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.



CUISINIÈRE DE L'EST 7.667

Tout acier, avec chaudière et étuve. — Portes équilibrées. — Foyer en terre réfractaire ou fonte, situé à gauche ou à droite. — Buse dessus.

Cette cuisinière est absolument semblable à la 7.666 décrite ci-dessus. Elle n'en diffère que par la suppression du réservoir en cuivre, remplacé par une chaudière ordinaire avec robinet en façade.

Type Standard : corps et colonnes émail blanc, cadres et garnitures chromés, chaudière affleurante, foyer mixte en fonte situé à gauche, barre devant. Dessus 3 trous.

Sur demande, peut être livrée :

- 1° Avec foyer réfractaire ;
- 2° Avec foyer à droite ;
- 3° Avec dessus 2, 3 ou 4 trous.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec chaudière à panache chromé, du type ordinaire ;
- 2° Avec barre contournante chromée ;
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value, peut être livrée :

- 1° Sans chaudière ;
- 2° Sans garniture réfractaire.

Largeur dessus	0,855
Profondeur dessus	0,610
Hauteur totale	0,810
Largeur utile du four	0,330
Prof. utile du four	0,460
Hauteur utile du four	0,210
Largeur utile étuve	0,330
Prof. utile étuve	0,540
Hauteur utile étuve	0,212
Capacité chaudière	10 lit.
Diamètre de buse	0,139
Poids net	139 kg.
Poids emballé	150 kg.





TOIRON 8.634

Tout acier. — Avec chaudière et charbonnier. — Porte de four équilibrée. — Pot ovale au charbon et coke, ou foyer extensible. — Buse dessus (2 trous) ou derrière.

La Toiron 8.634 présente les mêmes avantages que la Martine décrite ci-dessous : protection, par garnitures de fonte ou par notre émail controxidé inaltérable, de toutes les pièces intérieures risquant d'être atteintes par la corrosion ou l'usure. Elle possède, en outre, un grand charbonnier.

Type Standard : corps et panneaux émaillés blanc uni, cadres et garnitures chromés, chaudière affleurante, rampe devant, colonnes en fonte émaillée.

Pour Paris : pot ovale Standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : toujours grand pot ovale, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33%. Porte de foyer à micas.

Moyennant plus-value, peut être livrée avec :

- 1° Rampe contournante chromée ;
- 2° Chaudière à panache chromé ;
- 3° Dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Dessus granité et flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Largeur dessus . . .	0,770	Prof. bac roulant . .	0,420
Profondeur dessus . . .	0,500	Haut. bac roulant . .	0,185
Hauteur totale . . .	0,800	Haut. axe de buse . .	0,720
Larg. utile du four . . .	0,300	Diam. buse . . .	0,190x0,097
Prof. utile du four . . .	0,390	Capacité chaudière . .	8 lit.
Haut. utile du four . . .	0,270	Poids net	96 kg.
Larg. bac roulant . . .	0,490	Poids emballé	110 kg.

MARTINE 8.633

Tout acier, avec chaudière. — Portes équilibrées. — Foyer extensible ou pot ovale. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression. — Targette de prise d'air.

La Martine 8.633 est la première cuisinière française en acier construite en grande série. Entièrement découpée et emboutie sur nos presses, avec des outillages de précision pour tôles fortes double décapage. Emaillage en 3 couches à grande résistance. Chromage sur nickelage à forte épaisseur. Chaudière avec robinet étanche à pression.

Type Standard : corps et panneaux émaillés blanc. Cadres et garnitures chromés, chaudière affleurante, barre devant, colonnes en fonte émaillée.

Pour Paris : pot ovale Standard au charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : toujours grand pot ovale et porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33%. Porte de foyer à micas.

Sur demande : peut être livrée émaillée en givré martin CVM, CGB, CB.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec chaudière à panache chromé ;
- 2° Avec barre contournante chromée ;
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité et flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Largeur dessus	0,770
Profondeur dessus	0,500
Hauteur totale	0,805
Largeur utile du four	0,300
Profondeur utile du four	0,390
Hauteur utile du four	0,270
Largeur utile de l'étuve	0,300
Profondeur utile de l'étuve	0,450
Hauteur utile de l'étuve	0,170
Hauteur axe de buse	0,720
Diamètre de buse	0,190x0,097
Capacité de la chaudière	8 lit.
Poids net	92 kg.
Poids emballé	105 kg.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRES 3.840 et 3.841

Les cuisinières 3.840 et 3.841, entièrement en fonte, sont munies d'un « retour de flammes » qui permet une cuisson régulière et rapide des préparations confiées au four. Entièrement émaillées, elles sont d'un aspect très agréable.

Type Standard : corps et pieds émaillés blanc, panneaux blanc uni, barre contournante, cadres et garnitures chromés.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :
1° Avec panneaux décorés sur fond blanc ;
2° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;

3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : avec barre devant seulement.

	3.840	3.841
Largeur dessus	0,810	0,860
Profondeur dessus	0,555	0,600
Hauteur	0,755	0,755
Largeur utile du four	0,320	0,360
Profondeur utile du four	0,410	0,440
Hauteur utile du four	0,235	0,265
Hauteur axe de buse	0,665	0,675
Diamètre de buse	0,190 x 0,097	0,190 x 0,097
Poids net	139 kg.	154 kg.
Poids emballé	160 kg.	170 kg.



Fonte émaillée.
— Pot rond. —
Porte de foyer.
— Buse dessus
ou derrière.

Vue avec bac roulant
et dossier de support.



CUISINIÈRE 3.844

Cuisinière en fonte émaillée. — Pot ovale — Porte de foyer. — Buse dessus ou derrière. — 2 fours à rôtir et 2 étuves chauffe-assiettes.

La cuisinière 3.844 est un vaste appareil pour les cuisines importantes ou pour les gourmets qui recherchent des préparations variées. Les deux fours sont bien enveloppés par un retour de flammes. Cadres de porte résistants et étanches à articulation équilibrée. Pot à ailettes très résistant, assurant une diffusion parfaite de la chaleur dans les fours.

Type Standard : corps émaillé blanc. Panneaux blanc uni, cadres et garnitures chromés. Rampe contournante chromée.

Moyennant plus value, peut être livrée :
1° Avec panneaux décorés sur fond blanc ;
2° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins value : peut être livrée avec barre chromée devant seulement.

Largeur dessus	1,005
Profondeur dessus	0,615
Hauteur totale	0,800
Largeur utile du four	0,300
Profondeur utile du four	0,475
Hauteur utile du four	0,230
Largeur utile étuve	0,300
Profondeur utile étuve	0,475
Hauteur utile étuve	0,160
Hauteur axe de buse	0,710
Diamètre buse	0,210 x 0,097
Poids net	204 kg.
Poids emballé	227 kg.


**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

ROSINETTE 8.128 et 8.128 bis

En fonte émaillée, décor moderne, avec chaudière. — Foyer extensible bois et charbon, ou petit pot ovale. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression.

Les Rosinette 8.128 et 8.128 bis possèdent un dessus épais, finement poli, des assemblages soignés et robustes, une grille de foyer massive, un émailage et un chromage inaltérables; porte de four équilibrée, targette-prise d'air.

La Rosinette 8.128 bis diffère de la 8.128 par son dessus qui a 66% de largeur au lieu de 75%.

Type Standard : corps et portes émaillés céramique CVM, CGB ou CB, garnitures et barre devant chromées, chaudière affleurante.

Pour Paris : petit pot ovale standard, porte de foyer pleine.

Pour la Province : foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33%. Porte de foyer à micas.

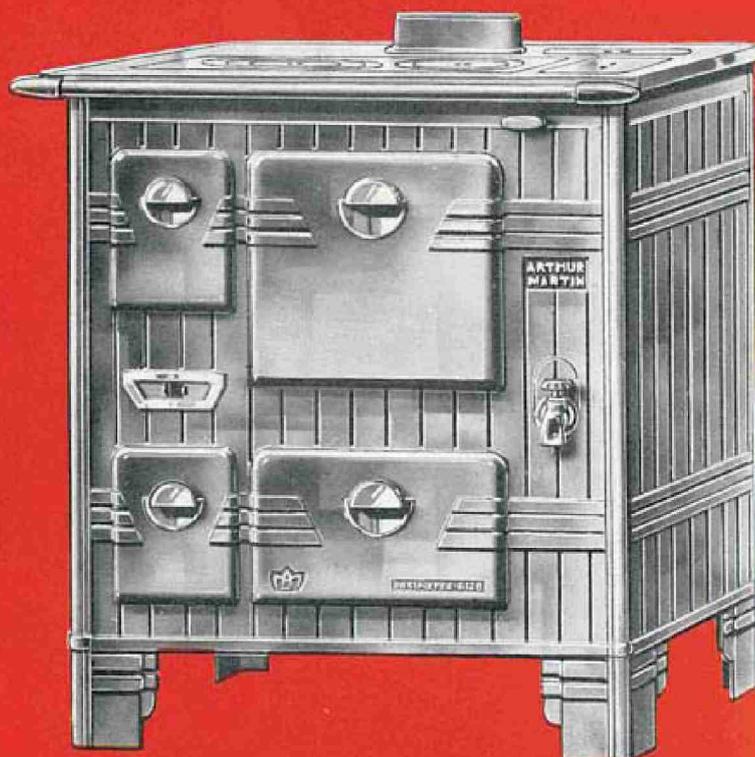
Sur demande : Peuvent être livrées avec porte de foyer pleine ou à micas, à volonté.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :

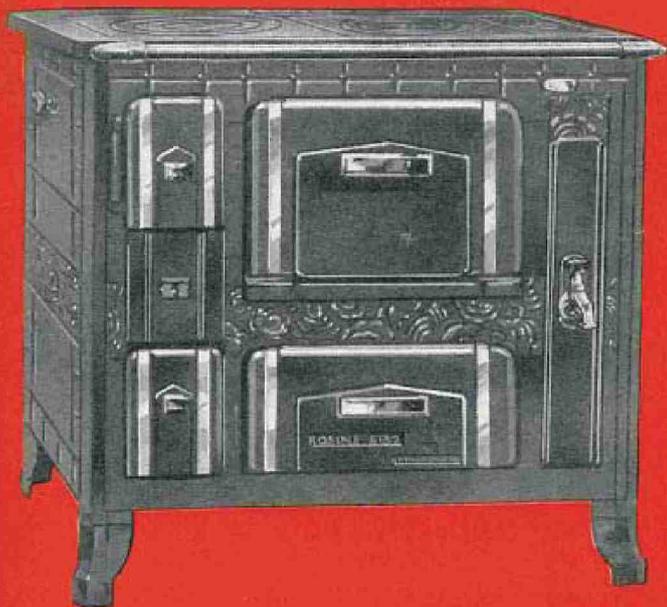
- 1° Avec chaudière à panache chromé;
- 2° Avec barre contournante (pour la 8.128 seulement);
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée, en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

	8.128	8.128 bis
Largeur dessus	0,750	0,660
Profondeur dessus	0,500	0,500
Hauteur totale	0,800	0,800
Largeur utile du four	0,280	0,280
Profondeur utile du four	0,360	0,360
Hauteur utile du four	0,245	0,245
Largeur utile étuve	0,280	0,280
Profondeur utile étuve	0,450	0,450
Hauteur utile étuve	0,170	0,170
Hauteur axe de buse	0,720	0,720
Diamètre de buse	0,190x0,097	0,190x0,097
Contenance chaudière	8 litres	8 litres
Poids net	122 kg.	122 kg.
Poids emballé	145 kg.	145 kg.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



ROSINE

8.132 et 8.133
8.132 B et 8.133 B

En fonte émaillée, décor moderne, avec chaudière. — Foyer extensible bois et charbon, ou pot ovale charbon et coke.
— Buse dessus (2 trous) ou derrière.
— Robinet à pression.

Comme les modèles Rosinette, les Rosine possèdent un dessus épais, finement poli, un assemblage soigné et robuste, une grille de foyer massive, des émaux et des garnitures chromées inaltérables, porte de four équilibrée, targe prise d'air. Dimensions plus importantes.

Type Standard : corps et portes émaillés CVM, CGB, CB ou CGC, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante. Pour les 8.132 B et 8.133 B, corps et portes émaillés en blanc seulement, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante.

Pour Paris : petit pot ovale au charbon et coke. Porte de foyer pleine et côté gauche plein.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : grand pot ovale, porte pleine et côté gauche plein.

Pour le reste de la France : foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33%. Porte de foyer pleine et porte à rôtir sur le côté gauche.

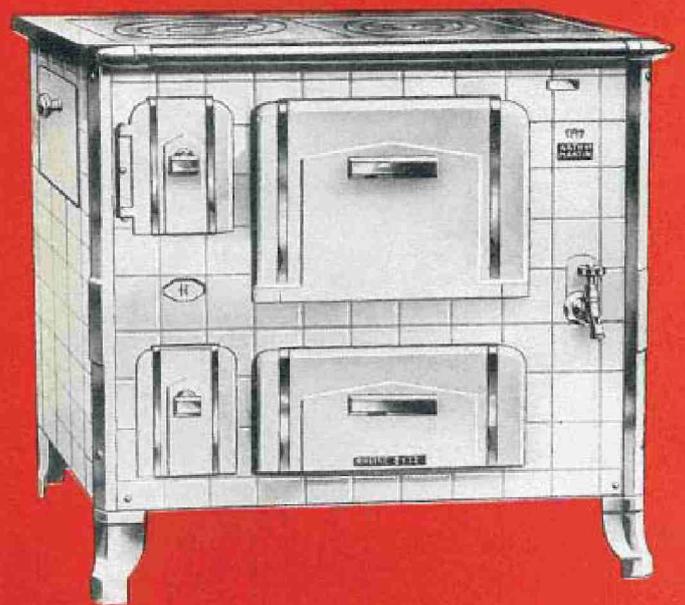
Sur demande : peuvent être livrées avec boutons émaillés de la même teinte que le corps.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :

- 1° Avec chaudière à panache chromée ;
- 2° Avec barre contourante chromée ;
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

	8.132 et 8.132 B	8.133 et 8.133 B
Largeur dessus	0,750	0,840
Profondeur dessus	0,500	0,520
Hauteur totale	0,800	0,800
Largeur utile du four	0,330	0,365
Prof. utile du four	0,360	0,360
Hauteur utile du four	0,250	0,250
Largeur utile étuve	0,330	0,365
Prof. utile étuve	0,445	0,450
Hauteur utile étuve	0,170	0,165
Hauteur axe de buse	0,720	0,720
Diamètre buse	0,190×0,097	0,190×0,097
Contenance chaudière	7 lit. $\frac{1}{2}$	8 litres
Poids net	145 kg.	156 kg.
Poids emballé	160 kg.	170 kg.



**ARTHUR
MARTIN**



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

VONA 6.175 et 6.185

En fonte émaillée, décor moderne, avec chaudière.
— Pot ovale ou foyer extensible. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression.

D'un décor très moderne, les cuisinières Vona possèdent un dessus épais, finement poli, des assemblages soignés et robustes, un émaillage et un chromage inaltérables. Portes de four et d'étuve équilibrées. Targette de prise d'air réglable.

Type Standard : corps et portes émaillés en céramique CVM, CGB, CB ou CGC, cadres, barre devant et garnitures chromés, chaudière affleurante.

Pour Paris : avec petit pot ovale Standard pour charbon et coke, porte de foyer pleine.

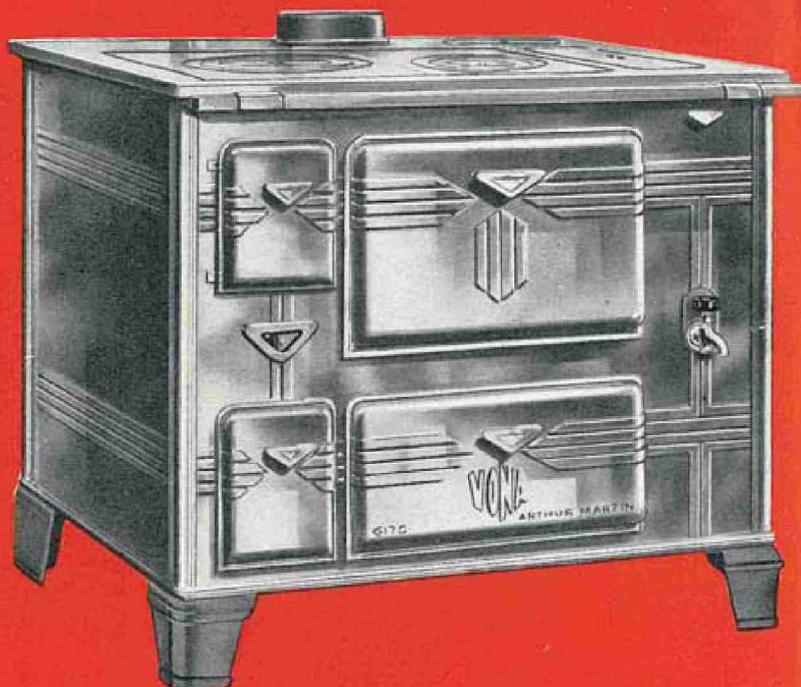
Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : avec foyer extensible au charbon, coke ou bois, permettant l'usage des bûches de 33 %, porte de foyer à micras.

Moyennant plus-value, peuvent être livrées :

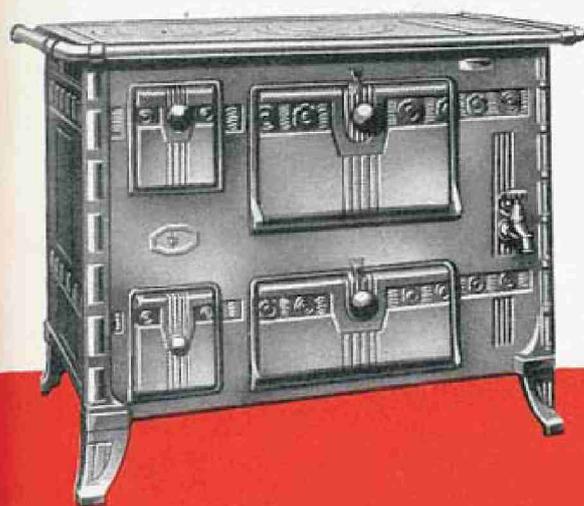
- 1° Avec chaudière à panache chromé ;
- 2° Avec barre contournante chromée ;
- 3° Avec dessus granité, flottes et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-valor : sans chaudière.



	6.175	6.185
Largeur dessus	0,750	0,850
Profondeur dessus	0,570	0,570
Hauteur totale	0,800	0,800
Largeur du four	0,330	0,370
Profondeur du four	0,430	0,450
Hauteur du four	0,250	0,250
Largeur de l'étuve	0,330	0,370
Profondeur de l'étuve	0,500	0,520
Hauteur de l'étuve	0,165	0,165
Contenance de la chaudière	7 lit. ½	8 lit. ½

FURNA 6.137



Fonte émaillée, avec chaudière. — Foyer extensible bois et charbon, ou grand pot ovale charbon et coke. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Portes équilibrées.

Largeur dessus . . .	0,955	Prof. de l'étuve . . .	0,553
Prof. dessus . . .	0,600	Hauteur de l'étuve . . .	0,170
Hauteur totale . . .	0,805	Haut. axe de buse . . .	0,725
Largeur du four . . .	0,400	Diam. de buse . . .	0,210x0,097
Prof. du four . . .	0,465	Poids net . . .	208 kg.
Hauteur du four . . .	0,240	Poids emballé . . .	223 kg.
Larg. de l'étuve . . .	0,400		

FURNA 6.140 A

Fonte émaillée avec chaudière. — Petit pot ovale pour le charbon et le coke. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Porte de four équilibrée.

Largeur dessus . . .	0,760
Profondeur dessus . . .	0,565
Hauteur totale . . .	0,905
Largeur utile du four . . .	0,200
Profondeur utile du four . . .	0,435
Hauteur utile du four . . .	0,235
Largeur charbonnier . . .	0,475
Profondeur charbonnier . . .	0,485
Hauteur charbonnier . . .	0,235
Hauteur axe de buse . . .	0,725
Diamètre de buse . . .	0,190x0,097
Poids net . . .	158 kg.
Poids emballé . . .	178 kg.

La Furna 6.140 A réunit dans un minimum d'encombrement tout le confort d'une grosse cuisinière. Nouveau décor moderne. Vaste charbonnier roulant à intérieur controydé, comportant deux compartiments.

Type Standard : corps et portes émaillés blanc ou céramique CVM, CGB, CB ou CGC, cadres, barre devant et petites garnitures (robinets, poignées) chromés. Chaudière affleurante de 8 lit. 1/2 environ.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale.

Pour Paris et le reste de la France : avec petit pot ovale Standard.

Sur demande, peut être livrée avec cadre émaillé de la même teinte que le corps.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec barre contourante chromée ;
- 2° Avec dessus granité, flotte polie ;
- 3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Les dimensions spécialement importantes de la Furna 6.137 en font la cuisinière idéale pour les grandes cuisines et les maisons bourgeoises.

Type Standard : corps et portes émaillés céramique CVM, CGB, CB ou CGC, barre devant, boutons et petites garnitures (robinet, poignées) chromées, chaudière affleurante de 15 litres environ.

Pour Paris, le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale Standard pour charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'usage de bûches de 43 1/2 ; porte de foyer à micas.

Sur demande : peut être livrée avec boutons émaillés de la même teinte que le corps.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec barre contourante chromée ;
- 2° Avec chaudière à panache chromé ;
- 3° Avec dessus granité, flotte et rondelles polies ;
- 4° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.



FURNA 6.133 A

Fonte émaillée. — Foyer extensible bois et charbon, ou pot ovale charbon et coke. — Buse dessus (2 trous) ou derrière. — Portes équilibrées.

Nos cuisinières Furna, tout en fonte finement émaillée, sont des appareils de luxe présentant tous les perfectionnements techniques et mécaniques réalisés en cuisine au charbon ou au bois.

La Furna 6.133 A est un petit modèle ne comportant pas de chaudière.

Type Standard : corps et portes émaillés blanc ou céramique CVM, CGB, CB ou CGC, cadres, petites garnitures et rampe devant chromés.

Pour Paris : avec petit pot ovale Standard pour charbon et coke, porte de foyer pleine.

Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale, porte de foyer pleine.

Pour le reste de la France : avec foyer extensible au charbon, coke et bois, permettant l'usage de bûches de 33 1/2 ; porte de foyer à micas.

Sur demande : peut être livrée en émail céramique CVM, CGB, CB, CGC, cadres et boutons émaillés même teinte que le corps, ou en blanc avec cadres chromés.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec barre contourante chromée ;
- 2° Avec dessus granité, flottes et rondelles polies ;
- 3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : avec cadres émaillés, petites garnitures chromées.

Largeur du dessus . . .	0,760	Prof. ut. de l'étuve . . .	0,525
Prof. du dessus . . .	0,575	Haut. ut. de l'étuve . . .	0,155
Hauteur totale . . .	0,810	Haut. axe de buse . . .	0,725
Larg. utile du four . . .	0,350	Diam. de buse . . .	0,190x0,097
Prof. utile du four . . .	0,435	Poids net . . .	175 kg.
Haut. utile du four . . .	0,240	Poids emballé . . .	191 kg.
Larg. ut. de l'étuve . . .	0,350		



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



LORRAINE 6.161

Fonte émaillée, avec chaudière. — Foyer extensible bois et charbon. — Buse dessus ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Porte de four équilibrée. — Dessus à 4 trous. — Porte à rôtir sur le côté.

Nouveau décor moderne aux lignes très sobres. Cuisinière de moindres dimensions que la Lorraine 6.162, mais avec les mêmes particularités et spécialement conçue pour la région de l'Est. La chaudière a une contenance de 13 litres.

Type Standard : corps et portes émaillés céramique CVM, CGB, CB ou CGC. Barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec rampe contourante chromée ;
- 2° Avec dessus granité, flotte polie ;
- 3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Largeur dessus	0,805	Largeur utile étuve . . .	0,470
Profondeur dessus	0,665	Profondeur utile étuve .	0,505
Hauteur totale	0,805	Hauteur utile étuve . . .	0,235
Largeur utile du four	0,330	Hauteur axe de buse . .	0,725
Profond' utile du four	0,505	Diam. de buse	0,190x0,097
Hauteur utile du four	0,260		

LORRAINE 6.162

Fonte émaillée, avec chaudière. — Foyer extensible bois et charbon. — Buse dessus ou derrière. — Robinet à pression à tête isolante. — Porte de four équilibrée. — Dessus à 4 trous. — Porte à rôtir sur le côté.

Le vaste four et les larges dimensions de l'étuve de notre cuisinière Lorraine en font un modèle très apprécié dans la région de l'Est pour laquelle elle a été conçue spécialement.

Type Standard : corps et portes émail céramique CVM, CGB, CB ou CGC ; barre devant, boutons, robinet et petites garnitures chromés ; chaudière de 16 litres environ ; foyer à parois démontables permettant l'utilisation de bûches de 40 %.

Moyennant plus-value, peut être livrée :

- 1° Avec rampe contourante chromée ;
- 2° Avec dessus granité, flotte polie ;
- 3° Avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Largeur dessus	0,945
Profondeur dessus	0,660
Hauteur totale	0,805
Larg. utile du four	0,370
Prof. utile du four	0,520
Haut. utile du four	0,230
Larg. utile étuve	0,545
Prof. utile étuve	0,520
Haut. utile étuve	0,260
Haut. axe de buse	0,725
Diam. de buse	0,190x0,097
Poids net	205 kg.
Poids emballé	220 kg.




RENSEIGNEMENTS DIVERS

I. — GARANTIE

Nos appareils sont garantis pendant un an, à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière. Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation. La garantie se borne à l'échange pur et simple, après reconnaissance par notre service technique de la défectuosité de la pièce.

Les pièces doivent être livrées dans nos Usines, sans que nous ayons à participer aux frais de main-d'œuvre occasionnés par le démontage ou le montage, ni aux frais ou conséquences de l'immobilisation de l'appareil.

II. — PIÈCES DE RECHANGE

COMMANDE. — Afin d'éviter toute erreur dans la commande et l'envoi des pièces de rechange, voici un memento permettant de n'oublier aucune indication.

Nous donner dans l'ordre ci-après :

- | | |
|--|----------------------|
| 1 ^o Désignation de la pièce, exemple : Porte de chargement. | |
| 2 ^o Indication du n ^o | — n ^o 18. |
| 3 ^o Couleur de l'émail | — CVM. |
| 4 ^o Désignation de l'appareil | — Radiante. |
| 5 ^o Indication du n ^o appareil | — n ^o 70. |
| 6 ^o Matricule de l'appareil | — matricule 12.887 |

Ce dernier numéro en particulier qui figure sur la plaquette d'immatriculation dont est muni tout appareil quittant nos Usines nous permet, en consultant nos livres de sorties, de voir à quel moment l'appareil a été fabriqué, par quel ouvrier il a été monté, etc..., et, par suite, de fournir la pièce de rechange s'y adaptant exactement.

EXPÉDITION. — D'autre part, nous rappelons que, en principe, nous faisons toujours l'expédition des pièces de rechange en grande vitesse ou colis postal, suivant le poids, pour assurer une réception rapide.

S'il s'agit, au contraire, d'une réparation peu urgente, nous le signaler en passant la commande, l'expédition sera faite alors en petite vitesse, l'économie de port étant assez sensible.

III. — CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

MODE D'EXPÉDITION. — Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse par les tarifs spéciaux les plus réduits.

Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit en cas de retard, d'avarie ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transports.

Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Revin.

CONDITIONS GÉNÉRALES. — Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

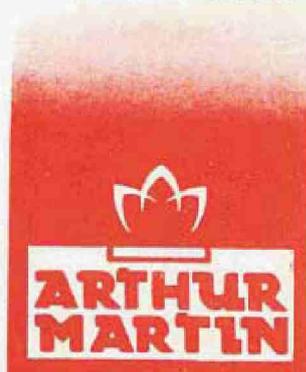
DÉLAIS DE LIVRAISON. — Toutes les commandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé ; en cas de retard, l'expédition sera valablement faite si le destinataire n'a pas fixé préalablement un délai de livraison que nous pourrions accepter expressément par lettre. Nous ne serons jamais tenus de livrer des marchandises commandées dans un moment où nos approvisionnements seraient épuisés, ni en cas d'incendie ou de grève.

VENTE AU DÉTAIL. — Nos acheteurs s'engagent, pour leurs ventes au détail, à prélever sur nos marchandises le bénéfice normal habituel pour les ventes de cette nature et à ne pas les offrir à vil prix sous prétexte de réclame. Sauf notification contraire pour certains appareils, la vente au détail des articles de notre fabrication ne doit pas s'effectuer en dessous des prix de notre tarif, majorés ou diminués, s'il y a lieu, des hausses ou baisses en vigueur au moment de la vente.

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

Toute infraction non justifiée pourrait donner lieu à l'arrêt de nos livraisons et à l'annulation des marchés en cours.

ÉMAILAGE. — Les légers fendillements constatés parfois sur une pièce émaillée, et qu'en termes du métier nous appelons « tressaillures », ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication ; ceux-ci sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, mais ils ne nuisent en rien à son adhérence et seul un éclat constaté peut nous être imputé.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

IMPORTANT. — Les appareils que nous présentons dans nos Salles d'Exposition, 36, rue de Chateaudun, Paris (9^e) et 108, boulevard Richard-Lenoir, Paris (11^e), ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 36, rue de Chateaudun, Paris (9^e), lequel n'est agencé que pour les livraisons dans Paris et dans les départements de Seine, Seine-et-Oise et Seine-et-Marne.

LES COMPAGNIES DE CHEMINS DE FER SONT RESPONSABLES DES AVARIES ET DES PERTES

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilité des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de Fer, nous rappelons à nos Clients :

1^o Que les Compagnies de Chemins de Fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire ;

2^o Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport à ces marchandises et ne peuvent s'en exonérer, sauf les cas de force majeure, **qu'en prouvant** que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

Pour bénéficier **sans conteste** des avantages de la loi Rabier, et pour réserver utilement ses droits en cas d'avaries ou de perte, il convient donc :

1^o De faire des réserves **précises et déterminées** sur le livre d'embarquement de la gare, ou le bordereau du camionneur ;

2^o De **faire accepter** ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire.

Au cas où il s'y refuserait, il serait **indispensable** de confirmer les dites réserves par **lettre recommandée** remise à la poste dans le délai maximum de **trois jours** après la réception de la marchandise.

Parfois les Compagnies sollicitent l'expertise prévue par l'article 106 du Code Commercial, afin de déterminer la cause et le montant des avaries, il est alors indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise et, dans tous les cas, en avertisse immédiatement l'expéditeur, lorsque celui-ci a expédié franco de port, de façon à lui permettre, s'il le juge à propos, d'introduire, avant qu'il n'ait été procédé à cette expertise, une action régulière contre la Compagnie transporteur.

N. B. — Nous tenons à mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toutes responsabilités, alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, **l'emballage peut avoir très bien résisté** et le contenu s'être brisé, tel, par exemple, un colis de verrerie ou fonte émaillée.

FORMALITÉS INDISPENSABLES POUR OBTENIR LE TARIF RÉDUIT POUR LES HARASSES EN RETOUR

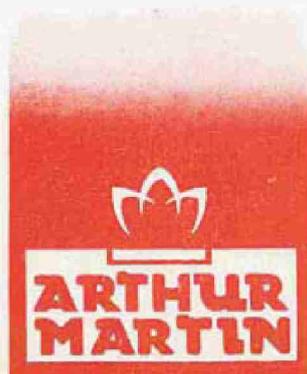
Démonter les harasses en retirant simplement les goupilles.

Joindre les bâches s'il y a lieu.

Produire la lettre de voiture d'arrivée et réclamer le Tarif spécial des retours d'emballages démontés.

Spécifier le nombre des colis, leur poids et surtout les numéros des harasses et des bâches.

SI VOUS VOULEZ DES LIVRAISONS RAPIDES, COMMANDEZ TOUJOURS DES APPAREILS DU MODÈLE STANDARD





PALETTE
DE NOS ÉMAUX
CÉRAMIQUES
SUR FONTE



CGB - Gris bleuté



CGC - Gris Castor



CB - Brun



Blanc



Violine

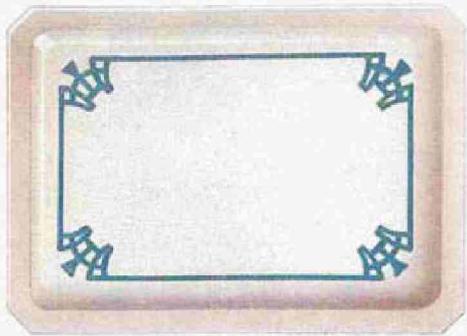


CVM - Vert Martin

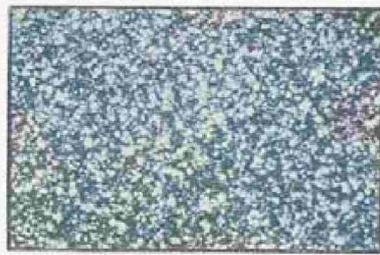


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

MOTIFS DE PANNEAUX DÉCORÉS POUR CUISINIÈRES

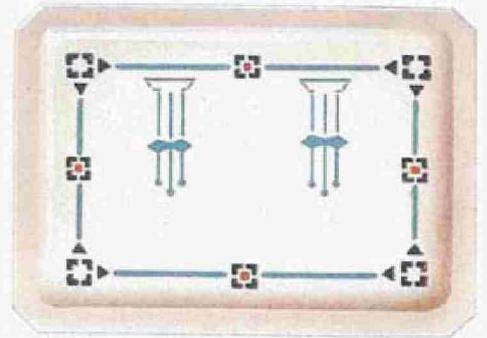


1

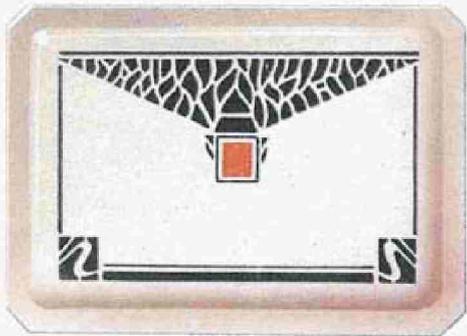


Notre émail granité n° 1

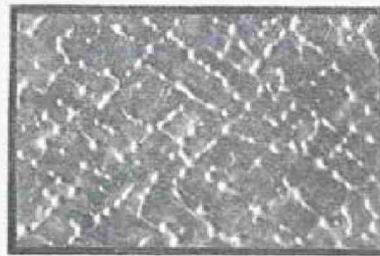
TEINTES
DE NOS ÉMAUX
GIVRÉ MARTIN
SUR TOLE D'ACIER



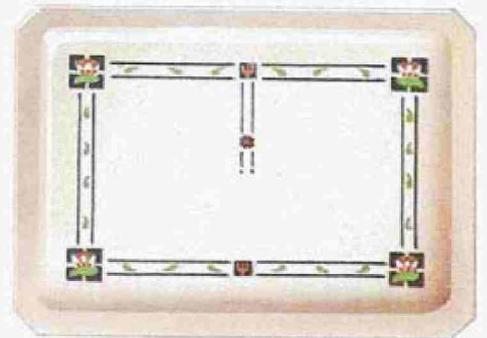
4



106



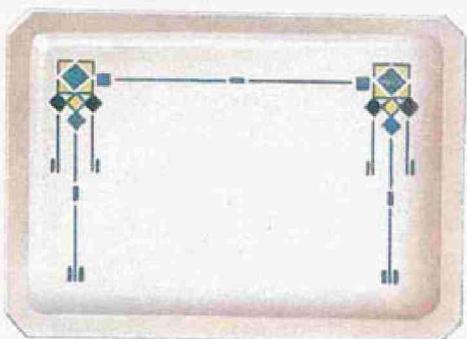
CGB - Gris bleuté



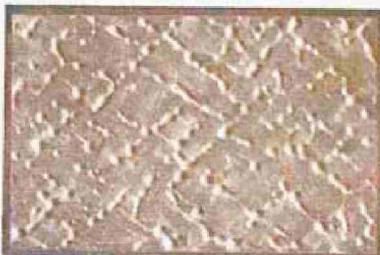
112



CVM - Vert Martin



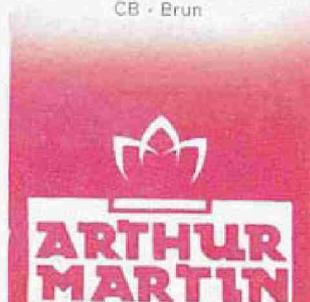
121



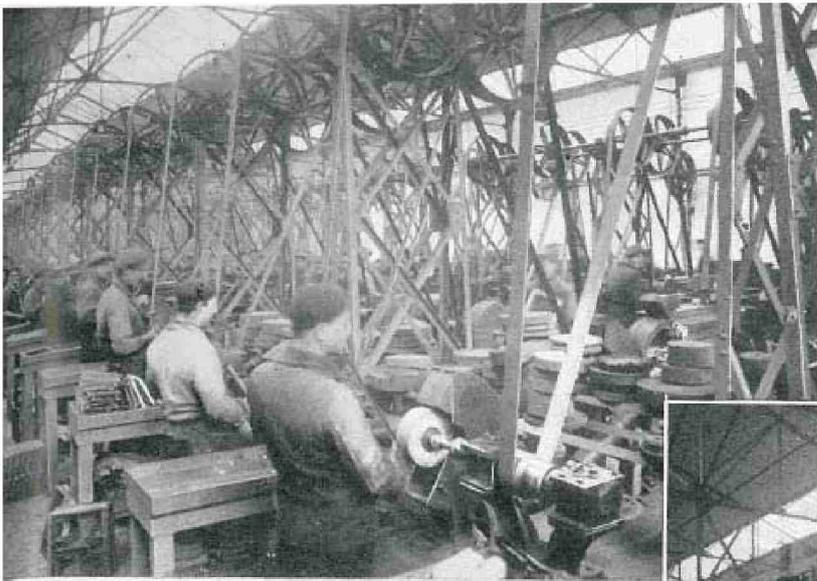
CB - Brun



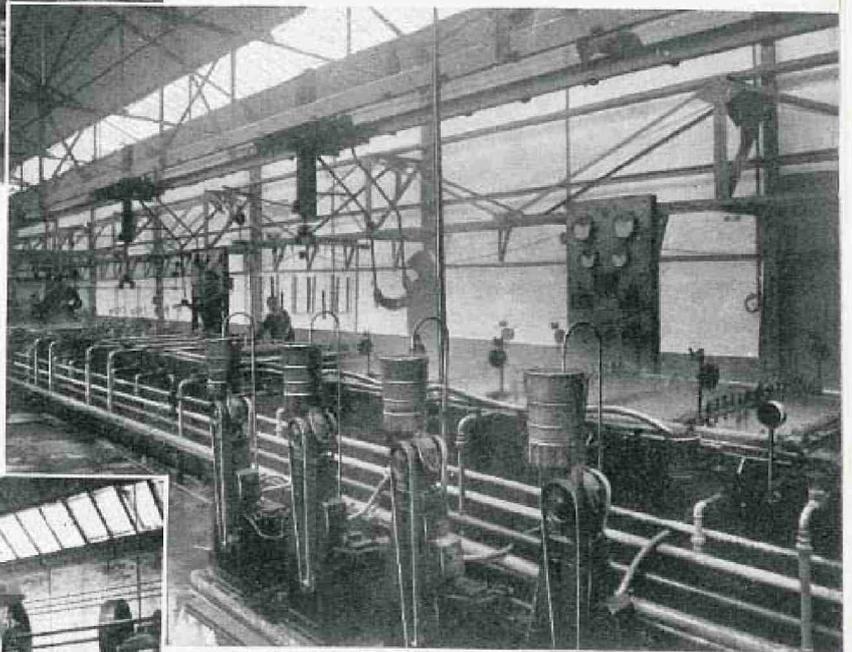
129



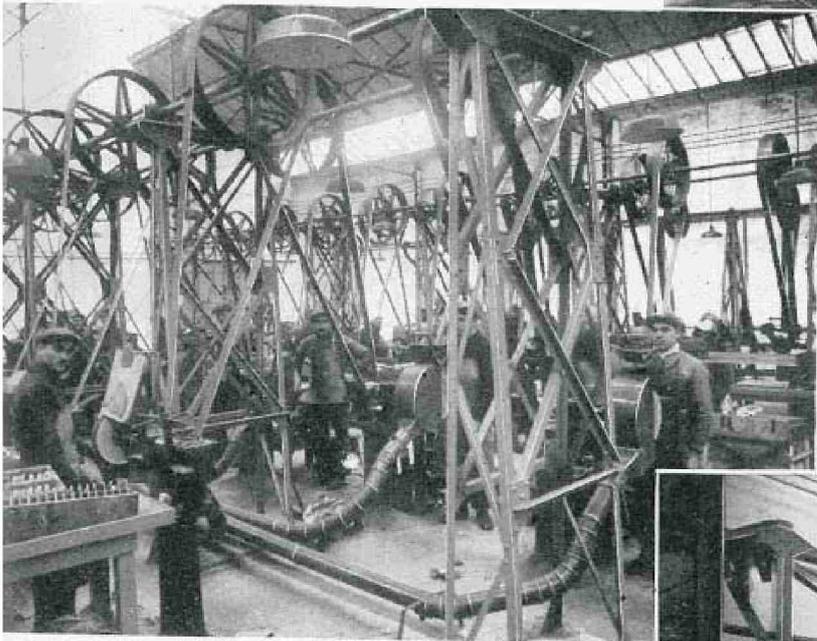
LES OPÉRATIONS DE CHROMAGE



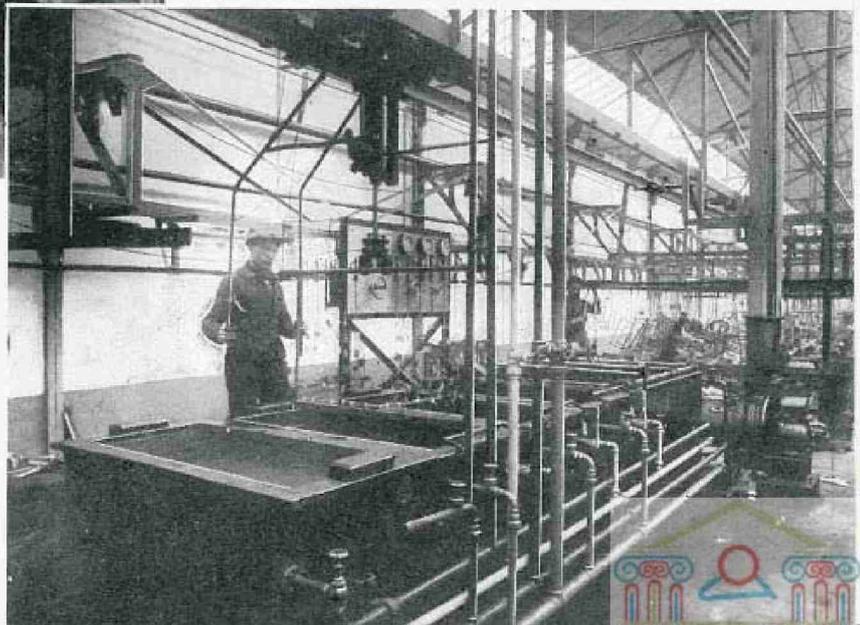
1° POLISSAGE



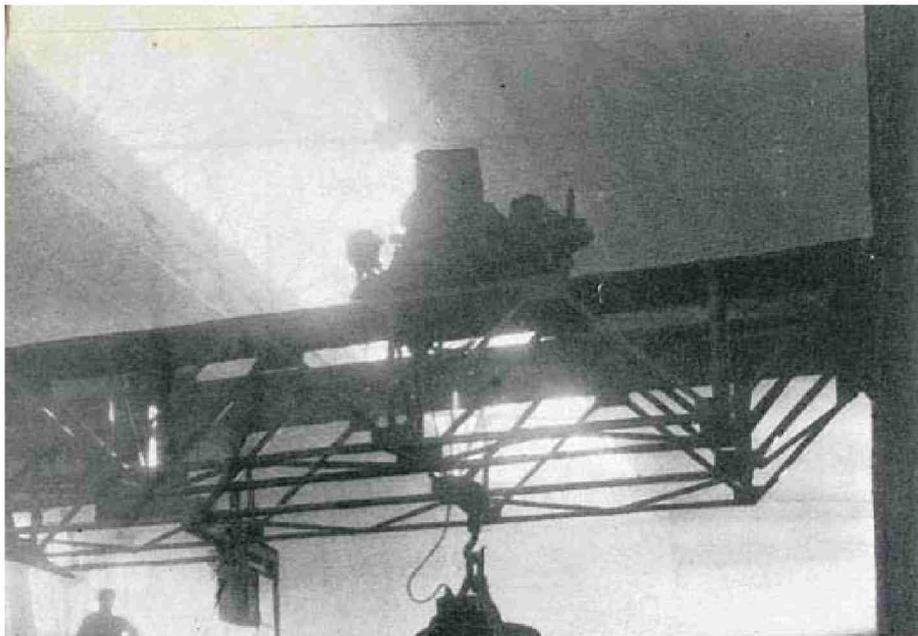
2° NICKELAGE



3° AVIVAGE

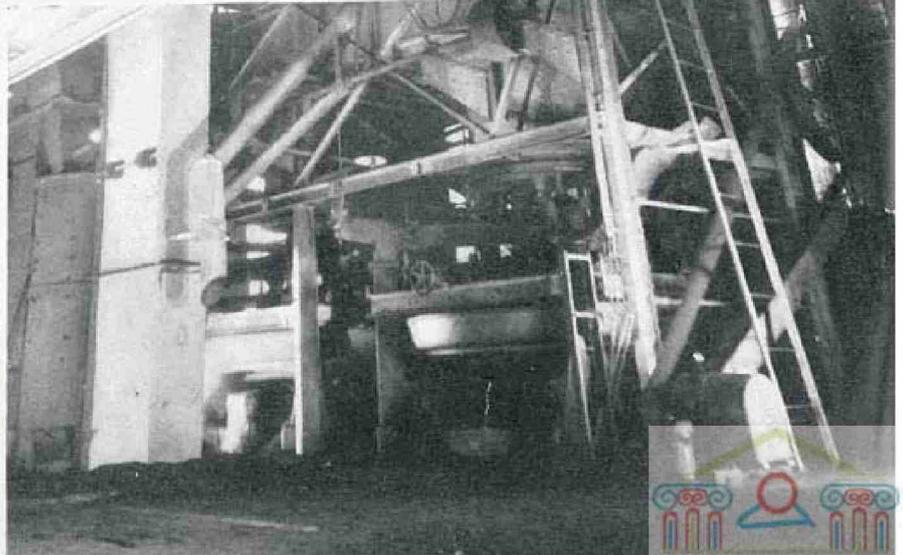
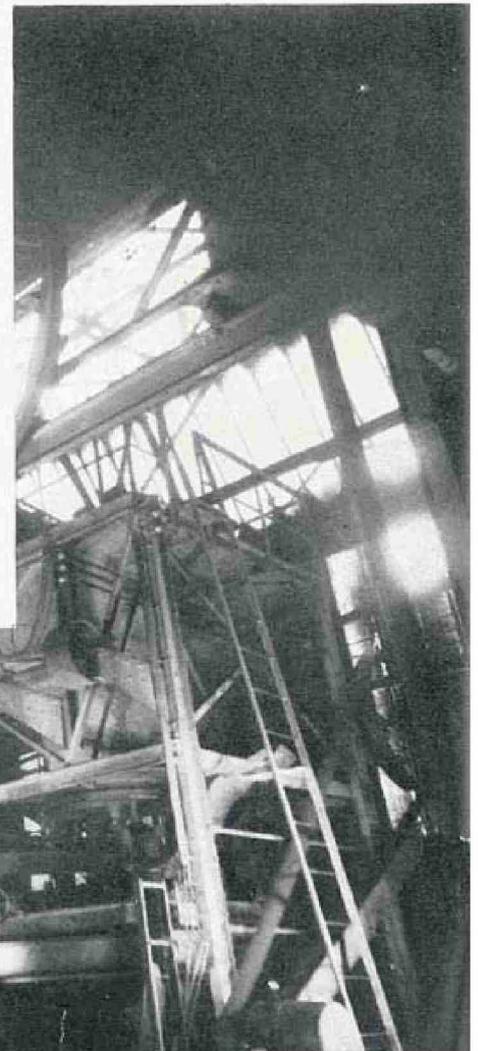
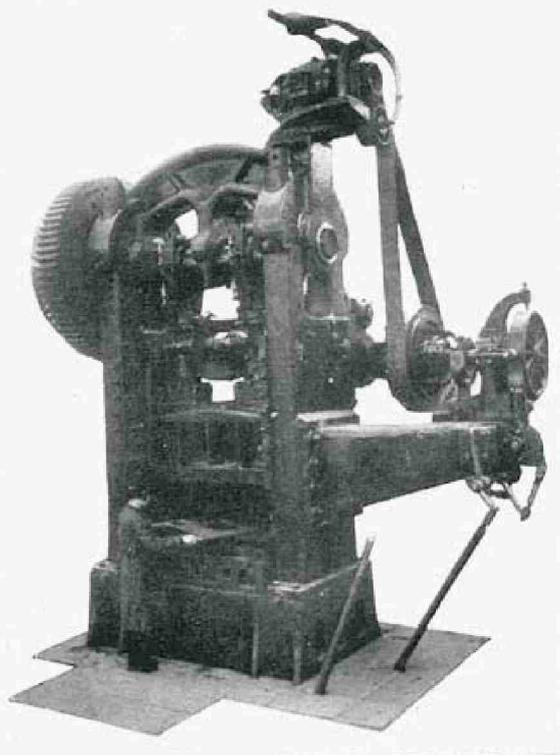
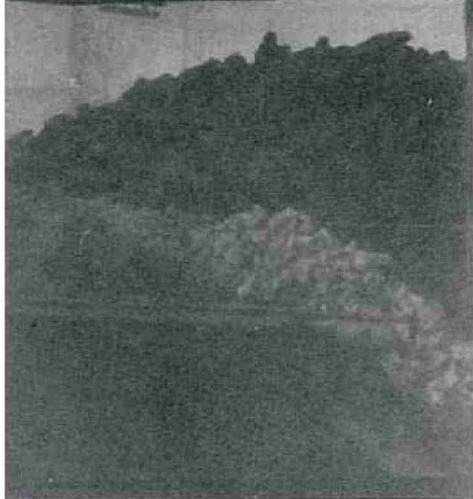


4° CHROMAGE



Depuis leur fondation, en 1854, les usines Arthur MARTIN, de REVIN (Ardennes), ont livré des millions et des millions d'appareils qui ont établi la bonne renommée de la marque Arthur MARTIN à travers toute la France.

Par l'importance de leurs moyens de production et la perfection de leur outillage, les Fonderies Arthur MARTIN occupent une place prépondérante dans l'industrie nationale de la cuisine et du chauffage domestiques.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES

	Pages		Pages
Accessoires pour appareils de chauffage au charbon, au coke et au bois	26	Martine 8.633.	40
Accessoires pour cuisinières au charbon, au coke et au bois.	37	Martinette 561 A et 562 A	11
Aciéro 1	35	Martinette 287 et Martinette 294	12
Allora 1	32	Mode d'emploi général des appareils de cuisine au gaz	4
Alterna 8.110.	22	Motifs de panneaux décorés.	50
Améthyste 499 et 499 bis	18		
Angola.	34	Nesto 1.	34
Appareils de cuisine au gaz. Section 1.	3	Nil 3.	19
Appareils de chauffage au charbon, au coke et au bois. Section 4.	25		
Ariane 1 bis et 21.	29	Palette des émaux céramiques.	49
Ariane 5 bis et 45	29	Palette des émaux givrémartin et granité n° 1.	50
Armoire-support 646	9	Pièces de rechange.	47
		Plaques extensibles.	26
Bac roulant	37	Plateaux	8
Bridge 1	33	Plateaux de parquet.	26
		Poste d'installation	26
Charbois 14, Brûlbois 16.	31	Principe du chauffage rayonnant	17
Charbonnier en tôle.	37	Principes des cuisinières mixtes.	20
Chauffage au gaz. Section 2.	17	Protofour 768.	6
Conditions de vente et d'expédition	47	Protolux 769	6
Cuisinière au gaz 507.	15		
Cuisinières mixtes gaz, charbon, coke et bois. Section 3.	20	Quieta 1	35
Cuisinière mixte 7.610.	23		
Cuisinière mixte 3.966.	24	Radiante 4, Radiante 10 et 30	27
Cuisinière au charbon, au coke et au bois. Section 5.	37	Radiante 12 et 32.	28
Cuisinières de l'Est 7.666 et 7.667.	39	Réchauds 29, 30 ter, 50 et 332	5
Cuisinières 3.840, 3.841 et 3.844	41	Réchaud-grilloir 750.	6
		Recommandations pour l'installation, la mise en service et l'entretien des appareils à feu continu.	25
Dispositif de réglage à molette.	3	Recommandations pour les cuisinières au charbon, au coke et au bois.	37
Dossier.	37	Renseignements divers	47
		Rosine 8.132, 8.133 et 8.132 B, 8.133 B	43
Entretien des appareils de cuisine au gaz	4	Rosinette 8.128 et 8.128 bis	42
Furna 6.133 A, 6.140 A et 6.137.	45		
Furnus 175 C et 773.	7	Spid 3 et 4.	31
Garantie	47	Spidex 204 et Spidex 244	13
Gaz (le)	3	Stilem 8.613, 8.615, 7.633.	38
		Stilem 7.637	39
Hoggar 1.	31	Stratos 3.304	18
Hygiénique 3.172, 3.173, 3.174 et 3.175	36	Succula 7.310.	21
		Superfurnus 522 et 721	7
Index général.	2	Suprex 240.	14
Injecteur.	17	Suprex 270.	14
Isofurnus 540 et 541.	10		
Isofurnus 560 A.	11	Table-coffre 644.	9
		Tables-support en fonte 143, 148 et 522	8
Jacier 1	35	Table-support en acier 643	9
Java 6 et 12.	30	Tanagra	19
Javina	30	Thermomètre.	16
		Thermostat de cuisinières à gaz.	16
Lorraine 6.161 et 6.162.	46	Thermostat de radiateurs à gaz.	17
		Tircis 1.	18
		Toinon 8.643	40
		Vix 1 et 2.	31
		Vona 6.175 et 6.185	44
		Vues des usines (quelques)	51

**Si vous voulez des livraisons rapides
commandez toujours des appareils du modèle Standard.**



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN

ARDENNES

GRAVURES DE L'ALBUM

Les gravures de cet album sont la reproduction aussi fidèle que possible des appareils fabriqués. Toutefois nous déclinons toute responsabilité à ce sujet si, par suite de modifications ou de perfectionnements, les appareils différaient des gravures par quelques détails.

Le présent album annule tous les précédents.

La disposition générale de ce catalogue comme le détail des planches sont déposés conformément à la loi; toutes reproductions ou adaptations sont interdites.



**ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM**