

CALORIFÈRES "APOLLON" A FEU CONTINU

FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE

A HOUILLE. — N°s A271 à A275 et N° 277 A TÊTE PLATE
A BOIS ET HOUILLE. — N°s A282 à A285 et N° 287 A TÊTE PLATE

Combustible pour les N°s A271 à A275. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Chargement. — Sous le couvercle ajouré à charnières se trouve le tampon de chargement, garni d'amiante.

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la rosace à vis, placée sur la porte du foyer.

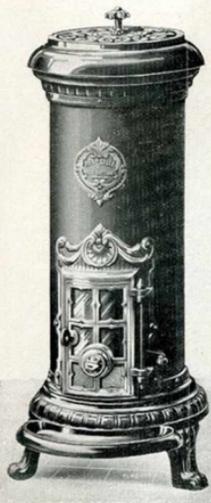
Décassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons, rosace et clef nickelés, corps tôle minée.

En émail noir ou céramique. — Avec boutons, rosace, clef, écusson, porte et encadrement de porte nickelés, corps tôle lustrée vernie au feu.

Nous émailons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris.



NUMÉROS	Hauteur totale de l'appareil y compris bouton de 4 cm	Diamètre du fût	DIAMÈTRE du tuyau		Distance du dessus du buselet au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
			pour les n°s A 271 à A 275	pour les n°s A 282 à A 285			Fonte minée	Email noir	Email céramique	
A 271	69	19	83	83	43	70	190	240	250	
A 272	78	22	83	104	44	100	215	270	285	
A 273	87	25	83	104	44	150	228	290	310	
A 274	94	27 1/2	83	104	54	200	260	345	370	
A 275	102	30	83	104	54	275	280	400	425	
277	287	114	40	118	118	59	380	540	580	
Avec tête nickelée, en plus..								15	10	10
								25	15	15
								30	30	30

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

SANS GRILLE

AVEC FOYER ET SOLE RÉFRACTAIRES, CORPS TOLE
 CONVIENNENT POUR LE BOIS ET POUR LA HOUILLE.

N°s A324 à A326

Ces calorifères fonctionnent sans grille avec du coke, de l'anthracite ou de la houille maigre cassée en petits morceaux — ou bien au bois.

Le chargement se fait par le haut.

Le décassage se fait par la porte à coulisse du bas, qui sert en même temps à régler l'entrée d'air nécessaire à la combustion.

Ils ont un grand tampon mobile sur le dessus pour permettre l'introduction des bûches dans le foyer.



NUMÉROS	Hauteur de l'appareil	DIAMÈTRE du fût	DIAMÈTRE du tuyau	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX
	»	»	»	m3	fr.
A 324	75	25	97	150	170 »
A 325	85	30	111	200	210 »
A 326	95	35	111	300	290 »

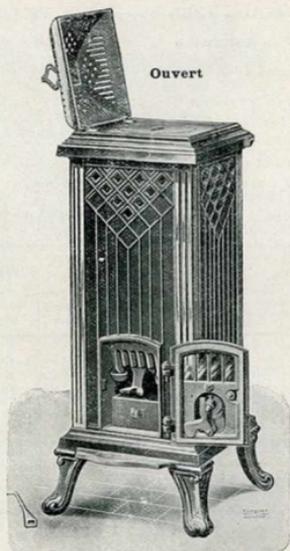


CALORIFÈRES "BALKANS" A FEU CONTINU

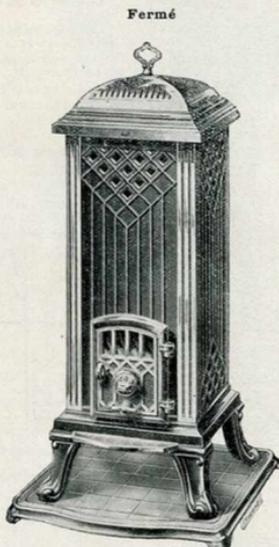
FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE. — DÉCENDRAGE INTÉRIEUR.

A HOUILLE. — N^o 362, 364, 365.

MODÈLE DÉPOSÉ



Vue d'un calorifère "Balkan" sans plateau de parquet



Vue d'un calorifère "Balkan" posé sur un plateau de parquet

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la rosace à vis placée sur la porte du foyer.

Décassage. — La grille de fond est à fourchette, afin de pouvoir secouer les cendres sans ouvrir la porte; elle se manœuvre au moyen de la poignée placée sous la rosace de réglage. La grille de devant s'enlève à volonté pour vider entièrement le foyer.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelés.

En émail noir ou céramique. — Avec boutons, colonnes, tête, rosace et clef nickelés. Se font également : émaillés entièrement

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 44, aubergine clair; N^o 42, gris.

NUMÉROS	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
	Totale	sans le bouton					PORTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE colonnes et tête nickelées	EMAIL CÉRAMIQUE entièrement
	%	%	%	%	%	m. c.	fr.	fr.	fr.	fr.
362	84	78	23	83	48	90	190 »	260 »	280 »	255 »
364	92	86	26	83	54	175	215 »	300 »	330 »	305 »
365	95	89	28	83	54	225	250 »	350 »	385 »	355 »
EN SUPPLÉMENT: Plateau de Parquet.							25 »	40 »	50 »	50 »

CALORIFÈRES " BALKANIC " A FEU CONTINU

A DÔME

N^{os} 472, 473, 474

A TÊTE PLATE

N^{os} 482, 483, 484

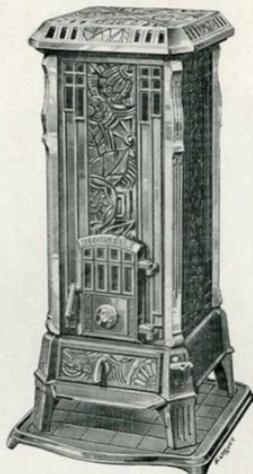
FOYER RÉFRACTAIRE — FEU VISIBLE

Avec mouvement de déccrassage et de vidage du foyer par manette unique. — Breveté S. G. D. G.

BAVETTE MOBILE



Vue d'un calorifère "Balkanic" à Dôme
posé sur un plateau de parquet



Vue d'un calorifère "Balkanic" à Tête Plate
posé sur un plateau de parquet

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la rosace à vis placée sur la porte du foyer.

Déccrassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour déccrer, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Secouer » apparente) et agiter d'un mouvement de va-et-vient.

Pour vider le foyer, par un demi-tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelés.

En émail noir ou céramique. — Avec devanture de cendrier, poignée, colonnes, tête, rosace et clef nickelés.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

NUMÉROS	DIMENSIONS					Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol		PORTE MINÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE	
	Totale avec dôme	sans la poignée								fr.
A Dôme	A Tête Plate	%	%	%	%	%	m. c.	fr.	fr.	fr.
472	482	865	805	240	83	500	130	265 »	395 »	420 »
473	483	965	905	260	83	505	175	290 »	430 »	460 »
474	484	1000	940	280	83	535	225	315 »	465 »	500 »
EN SUPPLÉMENT: Plateau de parquet								25 »	40 »	50 »

CHEMINÉES " NOËL "

BREVETÉES S. G. D. G.

A BOIS

Extérieur tout fonte

N° 416

Extérieur tout fonte
Pièces intérieures en fonte

N° 1426

MIXTE A BOIS ET A HOUILLE

Extérieur tout fonte
Pièces intérieures en fonte

N° 457

AVEC SOLE EN BRIQUES RÉFRACTAIRES SPÉCIALE POUR LE BOIS

Valve de réglage brevetée S. G. D. G. permettant, à volonté, la marche accélérée ou à feu lent.
Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands micas protégés par une grille intérieure mobile.

N° 416



Vue d'une cheminée " NOËL " N° 416

N° 1426 ET N° 457



Vue d'une cheminée à bois N° 1426 ou N° 457 à décor moderne, posée sur un plateau de parquet.

CES CHEMINÉES SE LIVRENT dans une seule disposition :

Entièrement émaillées dans les teintes suivantes : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris.

NUMÉROS	DIMENSIONS							Volume approxi- matif d'air chauffé	PRIX Email céramique
	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au-dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer à bois		
	%	%	%	%	%	%	%	m ³	fr.
	A BOIS								
416	550	330	460	83	380	200×140	470	90	215 »
1426	550	330	465	83	370	200×140	470	90	250 »
	MIXTE A BOIS ET A HOUILLE								
457	550	330	520	90	425	225×160	470	90	310 »
	SUPPLÉMENT POUR :								
									50 »
									8 »
									3 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cheminée neuve, desserrer les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

Voir page 60 la notice sur la description, le fonctionnement et les avantages de ces appareils.

CHEMINÉE MIXTE " NOËLLA " N° 466

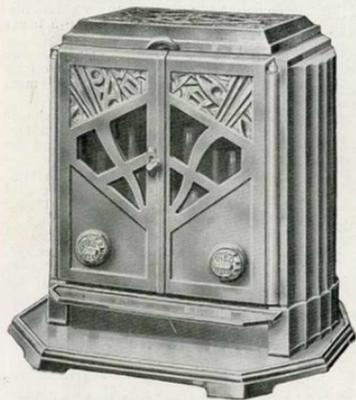
ENTIÈREMENT EN FONTE

TRÈS LARGE FOYER RÉFRACTAIRE — GRILLE CORBEILLE — FEU VISIBLE

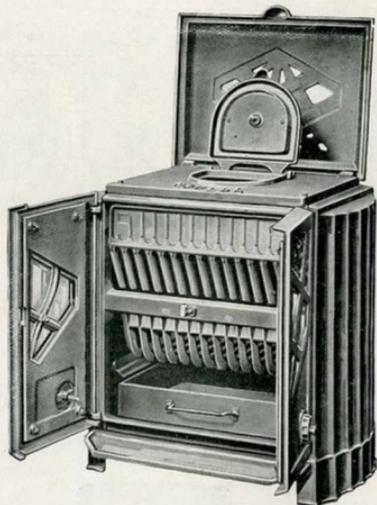
GRILLE SPÉCIALE POUR LE BOIS

A HOUILLE ET A BOIS

(convient parfaitement pour les charbons gras ainsi que pour le coke)



Vue d'une cheminée " NOËLLA " posée sur un plateau de parquet



Vue d'une cheminée " NOËLLA " ouverte (foyer disposé pour brûler la houille)

Nous émaillons cette cheminée en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

NUMÉRO	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du dessus de la buse au sol	FOYER		Ouverture pour passage des bûches	Volume approx. d'air chauffé	P R I X	
						Longueur	Largeur			En fonte minée	Emaillée
466	505	330	565	104	495	350	220	350×120	150	260 fr.	335 fr.
SUPPLÉMENT FOUR: Plateau de parquet										30 »	50 »

CHEMINÉES " NOËL "

A BOIS N° 416, 1426 ET 2405 - MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N° 457

DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

La cheminée à bois " NOËL " n° 416 se fait avec foyer en tôle et sole réfractaire.

Les cheminées à bois " NOËL " n° 1426 et 2405 et la cheminée mixte à bois et à houille " NOËL " n° 457 se font avec foyer en fonte et sole réfractaire.

La porte de chargement en bout de l'appareil, garnie d'amiante, est à fermeture hermétique.

Sur le devant de l'appareil (façade), un écran fixe garni de grands micas, en forme d'éventail, laisse bien voir le feu.

A l'intérieur, une grille mobile protège parfaitement ces micas.

Le couvercle à charnières possède deux crans d'arrêt permettant de le maintenir ouvert, soit complètement, soit partiellement, lorsque l'appareil est placé très près de la cheminée.

Une rosace centrale placée sur le devant de l'appareil commande l'admission d'air et en assure le réglage parfait, obligeant la flamme à se répartir symétriquement vers les deux côtés de l'appareil.

CHEMINÉES A BOIS N° 416-1426 ET 2405

Coupes transversales

Coupe longitudinale

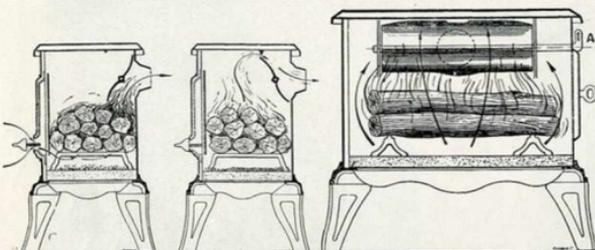


Fig. 1

Allumage
valve ouverte)
Tirage direct

Fig. 2

Marche normale
(valve fermée)
Tirage renversé

Fig. 3

Le dessus de foyer en fonte, avec tampon mobile, allurant, est **absolument plat** et peut ainsi recevoir les récipients à chauffer sur toute sa surface. En outre, le nettoyage en est très facile.

Un dispositif spécial de réglage à valve breveté S.G.D.G. permet la marche accélérée pour l'allumage par tirage direct (fig. n° 1), ou la **marche normale** à tirage renversé (fig. n° 2).

Cette valve est commandée par une manette A placée sur le côté droit de l'appareil près de la porte de chargement (fig. n° 3).

La manœuvre de ladite valve, en plus de la facilité qu'elle donne pour l'allumage, évite automatiquement l'encrassement des passages de flamme.

Les bûches placées sur deux chenets se consomment à feu vif ou à feu lent, suivant l'ouverture de la valve brevetée dont le jeu combiné permet un réglage très précis.

Dans le but de conserver le feu, il est recommandé de laisser sur la sole réfractaire quelques centimètres de brais.

Le four de la cheminée n° 2405 est hermétique ; il possède sur chaque côté une bouche de chaleur qui peut être utilisée pour le chauffage de l'appartement lorsque l'on ne se sert pas du four.

CHEMINÉE MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N° 457 A FOYER AMOVIBLE

BREVETÉE S. G. D. G.



Vue d'une cheminée mixte n° 457 montrant son foyer-bloc amovible

Le dessus du foyer en fonte comporte un tampon à serre-amiante d'une étanchéité parfaite.

Le pot de foyer à houille est d'une seule pièce largement ajouré sur tout son pourtour ainsi que sa grille de fond mobile.

Très grande facilité de passer de la marche au charbon à la marche au bois et inversement grâce au foyer-bloc à glissières B.

Le réglage du tirage s'obtient par la manœuvre de la targette à l'aide de la manette A. La marche accélérée pour l'allumage utilise les ouvertures du milieu, la **marche normale** utilise les ouvertures d'extrémités en obligeant la flamme à augmenter son parcours dans l'appareil.

Pour la marche au bois, placer les bûches sur les deux chenets (Figure 3 ci-dessus).

Pour l'utilisation de la houille, de l'anthracite, des boulets, de la lignite, etc... retirer les deux chenets, introduire le foyer amovible en le poussant sur ses glissières, mettre le tiroir C en place sur la sole réfractaire.

CHEMINÉES A FOUR POUR SALLE A MANGER ENTIÈREMENT EN FONTE

“ NOËL ” N° 2405

FOYER A BOIS

Sole en briques réfractaires spéciale pour le bois.

Valve de réglage, brevetée S.G.D.G. permettant à volonté, la marche accélérée ou à feu lent.

Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands micas protégés par une grille intérieure mobile. — Garnitures nickelées.



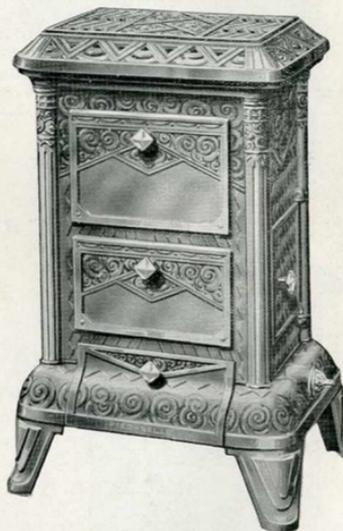
“ L'ARGONNE ” N° 394

FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE

Réglage d'air par rosace latérale. — Couvercle à charnières. — Dessus plat à deux tampons mobiles.

Grands passages de flamme. — Porte de chargement pour le bois sur le côté. — Tampon de chargement pour le charbon dans le four. — Buse derrière.

Garnitures nickelées.



N.-B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris.

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au-dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer	FOUR			Volume approx. d'air chaude	PRIX		
								Largeur	Hauteur	Profondeur		FONTE MINGÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE
	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	m3	fr.	fr.	fr.
2405	520	290	730	83	450	200x140	470	330	175	240	90	290	360	380
394	490	340	840	104	745		340	280	195	250	60 à 75	320	400	430

Cheminée N° 2405 : Supplément pour plateau de parquet cheminée N° 2405. 50 »
 » » une plaque extensible en tôle 8 »
 » » un bout de tuyau 3 »

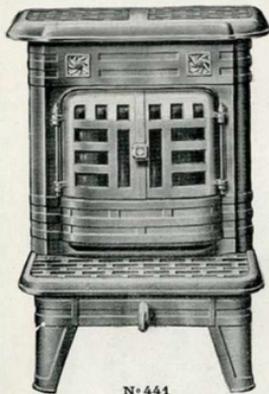
Cheminée N° 394 : Supplément pour porte à micas. 14 »

Voir page 60 la notice sur la description et le fonctionnement de la cheminée n° 2405.

CHEMINÉES "FRIMAIRE"

ENTIÈREMENT EN FONTE

LARGE FOYER RÉFRACTAIRE - GRILLE CORBEILLE SPÉCIALE - FEU VISIBLE



N° 441

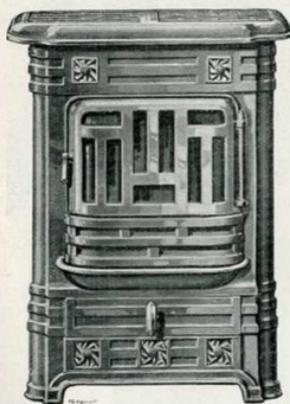


N° 441

TYPE NORMAL A SOCLE N° 441

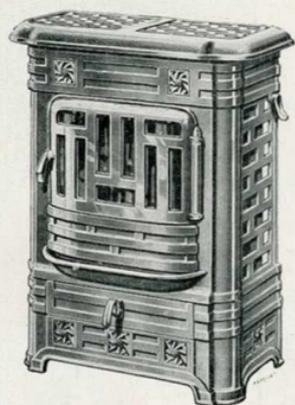
Notre grille corbeille spéciale permet l'emploi de TOUS COMBUSTIBLES (HOUILLE MAIGRE OU GRASSE, COKE, BOULETS, ETC.), elle protège les micas et permet la marche porte ouverte

TYPE MODERNE SANS SOCLE N° 242



N° 242

Nous émaillons ces cheminées en émail céramique N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.



Vue d'une cheminée N° 242 avec panneaux de côté

NUMÉROS	Hauteur totale	Longueur du dessus	Largeur du dessus	Distance du dessus du buselet au sol	Diamètre extérieur de la buse	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
							Fonte mise	Émaillée	
	m	m	m	m	m	m ³	fr.	fr.	
441	650	490	245	570	104	80 à 100	175 »	230 »	
242	650	490	245	570	104	80 à 100	165 »	210 »	
Cheminée N° 242 : Supplément pour panneaux de côté en fonte								30 »	40 »

CHEMINÉES "DORA" A FEU CONTINU

Brevetées S. G. D. G.

FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE

Avec mouvement de décentrage et de vidage du foyer par manette unique.

Dessus plat. — Grand tampon de chargement.

"DORA"

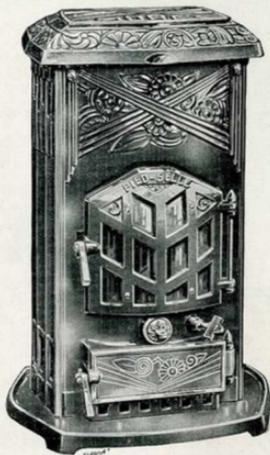
N° 531 B



Vue d'une cheminée "DORA" N° 531

"DORA"

N° 532 A



Vue d'une cheminée "DORA" N° 532

NUMÉROS	DIMENSIONS						PRIX			
	Hauteur	Largeur du dessus sous le couvercle	Profondeur au corps	Hauteur du sol au-dessus de la buse	Diamètre de la buse	Volume approximatif d'air chauffé	FORTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE	
	mm	mm	mm	mm	mm	m ³	fr.	fr.	fr.	
531 B	630	440	260	425	83	80 à 100	285 »	285 »	305 »	
532 A	740	430	270	480	90	130 à 150	325 »	400 »	425 »	
Avec porte nickelée.							10 »			
. en plus										
Plateaux de parquet pour cheminées n° 531 B ou 532 A...						DIMENSIONS		PRIX		
						Longueur	Largeur	FORTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
						mm	mm	fr.	fr.	fr.
						555	485	30 »	40 »	50 »

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris.

Voir page 64 les instructions concernant le fonctionnement et le réglage des cheminées N° 531 et 532.

CHEMINÉES "DORA"

Brevetées S. G. D. G.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE — AVANTAGES

COMBUSTIBLE :

Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

ALLUMAGE :

Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air sur le devant, allumer avec du charbon de bois ou de la braise ou avec du petit bois bien sec. Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

RÉGLAGE DE LA COMBUSTION :

L'allure plus ou moins vive de la combustion s'obtient en laissant arriver plus ou moins d'air sous la grille en dévissant ou vissant la rosace située au-dessus du cendrier qui doit être toujours hermétiquement fermé. On peut régler à volonté à tout moment l'activité de la combustion suivant les nécessités de température et de l'état de l'atmosphère, car il ne faut pas oublier que le tirage est beaucoup plus énergique quand le froid est sec et vif, et qu'au contraire il est plus paresseux quand l'atmosphère est lourde et humide.

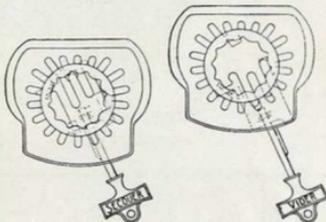
Pour le bon fonctionnement et le parfait réglage de l'appareil par la rosace, il est recommandé de veiller à ce que le tiroir-cendrier soit toujours bien fermé, c'est-à-dire que sa devanture soit bien appliquée contre l'encadrement de la façade de l'appareil. Ceci pour éviter le mieux possible les entrées d'air par le cendrier.

DÉCRASSAGE :

La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour **décendrer**, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Secouer » apparente) et agiter d'un mouvement bien horizontal de va-et-vient.

Pour **vider**, le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en l'agitant d'un mouvement bien horizontal de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.



RECHARGEMENT :

Lorsqu'on veut recharger l'appareil, avoir soin de le mettre à grande marche, pour éviter de laisser échapper des gaz quand on ouvre le tampon de chargement.

DURÉE :

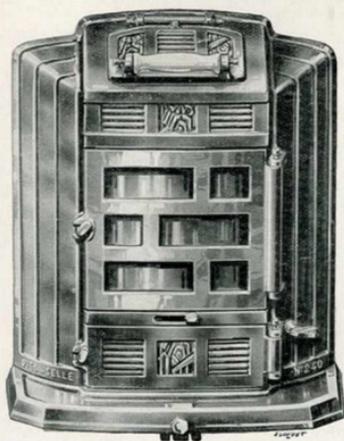
Pour obtenir une longue durée de la charge, il est important de se conformer aux prescriptions ci-dessus, car, si dès le début de l'allumage, on n'a pas pris soin de régler la rosace d'entrée d'air pour la marche lente, la colonne entière de combustible s'embrase très rapidement et naturellement, le combustible étant en partie brûlé, ne peut plus donner une longue durée lorsqu'on met l'appareil à marche lente. En outre, cette grande masse de combustible enflammé demandera nécessairement un certain temps pour se refroidir.

NOTA. — Avoir soin de tenir toujours fermés : la porte du cendrier, la porte à mica, le tampon de chargement.

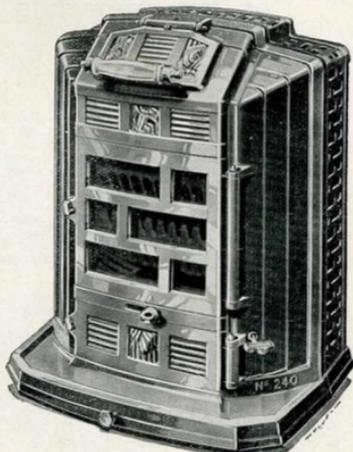
CHEMINÉE ROULANTE "NIVOSE" A FEU CONTINU

N° 240

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Mouvement de déccravage et de vidage du foyer par manette unique breveté S.G.D.G.



Vue d'une cheminée "NIVOSE"



Vue d'une cheminée "NIVOSE" avec enveloppe arrière en fonte ajourée

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la tirette placée sous la porte du foyer.

Déccravage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour déccrer, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Secouer » apparente) et agiter d'un mouvement de va-et-vient.

Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE :

En fonte minée : Avec porte de foyer, boutons et manette nickelés.

En fonte émaillée : Avec porte de foyer, boutons et manette nickelés.

N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris.

NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du sol au-dessus du buselot	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX	
						En fonte minée	En fonte émaillée
240	c/m 60	c/m 49	c/m 28	c/m 43¼	m ³ 80 à 100	fr. 330 »	fr. 395 »
SUPPLÉMENTS POUR :							
» Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée							55 »
» Support-galerie en fonte nickelée							20 »
» Plaque extensible							36 »

NOTA. — Avoir soin de tenir la porte du cendrier fermée.



L'HYGIÈNE

et les Appareils de Chauffage à feu continu

Les appareils de chauffage à feu continu jouissent à la fois d'une vogue justifiée par la commodité de leur emploi, et d'une réputation détestable au point de vue hygiénique.

Cette mauvaise réputation, souvent méritée, est la conséquence des principes défectueux qui ont présidé à la construction de la plupart de ces appareils.

Les premiers fabricants, à une époque où les préoccupations d'hygiène étaient inconnues, s'attachèrent particulièrement à donner à leurs appareils des qualités d'ordre pratique, savoir :

- 1° Le chargement par le haut et le déchargement par le bas, supprimant l'ennui d'éteindre pour vider les cendres ;
- 2° Le ralentissement de la combustion permettant de réduire la dépense en charbon et de charger seulement tous les matins, au moment où l'on fait le ménage.

Insuffisance du réglage par les rosaces ordinaires. — Rentrée d'air par les joints. — Théoriquement, il suffirait, pour obtenir ce ralentissement, d'établir sur le devant de l'appareil, une rosace réglant l'admission de l'air nécessaire à la combustion et de fermer plus ou moins cette rosace. Mais, dans la pratique, les rentrées d'air qui se font par les joints (*portes, etc.*), ont une importance telle que, même avec la rosace complètement fermée, la combustion se modère mal.

Ce défaut est inévitable, parce que les appareils les mieux construits ne tardent pas à jouer sous l'action du feu, ce qui produit, après quelques jours de marche, les rentrées d'air en question dans des appareils dont les joints étaient hermétiques au début.

Inconvénients des grilles de fond insuffisamment ajourées. — On peut compléter l'action de cette rosace en disposant la grille de fond avec des ajours très petits.

Cette disposition réduisant l'entrée d'air à travers le combustible, modère le feu, mais elle présente l'inconvénient de la modérer d'une façon permanente et de ne pas permettre la marche à grand feu.

De plus, ces grilles peu ajourées, présentent le grave inconvénient de se dégrader difficilement ; les scories et les pierres ne passent plus à travers la grille et il faut éteindre le feu pour les enlever. La grille ainsi combinée fait donc perdre à l'appareil son principal avantage, puisque la nécessité d'éteindre pour dégrossir en fait non plus un appareil continu, mais un appareil intermittent.

Danger des clefs sur le tuyau. — Une autre solution employée pour remédier à l'insuffisance du réglage par la rosace, a été l'emploi d'une clef sur le tuyau.

En fermant cette clef de plus en plus, on rétrécissait l'issue des gaz brûlés jusqu'à l'intercepter complètement, moyen aussi radical que dangereux pour ceux qui le mettaient en œuvre, puisqu'il a causé nombre d'asphyxies suivies de mort.

Malgré le discrédit que ces accidents ont jeté sur l'emploi des clefs, il faut croire qu'il était difficile d'inventer autre chose puisqu'à l'heure actuelle nous trouvons encore des clefs sur la buse dans les appareils de presque tous les fabricants.

Danger du rétrécissement des passages intérieurs. — Certains fabricants ont présenté aux consommateurs des appareils se réglant sans clef, mais si la clef est supprimée, il a fallu, en revanche, diminuer le tirage au moyen du rétrécissement des passages de flamme dans l'intérieur de l'appareil ; il n'y a plus de clef sur le tuyau, mais ce rétrécissement constitue une sorte de clef, invisible et permanente, qui atténue les dangers de l'ancienne clef sans les faire disparaître, de sorte que, à la période des asphyxies mortelles produites par occlusion de la clef, a succédé la période des empoisonnements lents par l'oxyde de carbone, dus à l'insuffisance des passages d'évacuation des gaz.

Comme conséquence de ce rétrécissement, citons la difficulté qu'on éprouve à allumer ces appareils et la chaleur lourde qu'ils donnent.

Les passages intérieurs sont d'ailleurs calculés pour un tirage moyen ; de sorte que s'il est braché sur un fort tirage, l'appareil ne peut plus se modérer et que s'il est braché sur un faible tirage, il incommodé par ses mauvaises odeurs.

Opinion de l'Académie de Médecine. — Tout cela a été mis en lumière dans la séance de l'Académie de Médecine du 26 mars 1889, séance dans laquelle un de ses membres traitait la question des poêles mobiles, rappelait que « l'on ne saurait trop engager les fabricants à supprimer la clef qui permet de mettre l'appareil en petite marche », et critiquait les ouvertures trop petites qu'on accorde aux poêles modernes pour leur tirage, afin de réaliser une dépense moindre de combustible, attendu que ces poêles fonctionnent « comme un ancien poêle dont on aurait presque complètement fermé la clef ».

En somme, les appareils à feu continu exigent, pour être hygiéniques, de grands passages de flamme sans aucune clef ; mais pour modérer la combustion dans de pareilles conditions, il faut un régulateur autrement puissant que la rosace d'entrée d'air habituelle, puisque celle-ci est inefficace dans le cas de passages rétrécis.

Dispositions nouvelles du REGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté s. g. d. g. — C'est ce résultat que nous avons obtenu par notre régulateur Pied-Selle à double effet, breveté.

Celui-ci se compose d'une rosace commandant l'entrée d'air (sur le devant de l'appareil) et d'une valve qui ouvre ou ferme un orifice de ralentissement communiquant directement avec la buse (sur le derrière de l'appareil).

Cette rosace et cette valve, reliées rigidement par une tige en fer qui traverse l'appareil sous ses grilles sont commandées à la fois par une seule manette placée sur la rosace.

Si l'on ouvre la rosace d'entrée d'air (*grand feu*), l'orifice de ralentissement se trouve en même temps fermé et n'exerce aucune influence sur le tirage.

Mais si l'on ferme cette rosace (*marche lente*), la valve d'arrière découvre en même temps l'orifice de ralentissement par où l'air froid est attiré dans la cheminée comme l'indique le schéma de la page

Par cette introduction d'air froid, on augmente le poids de la colonne gazeuse aspirée dans la cheminée, c'est-à-dire qu'on ralentit la combustion.

Réglage absolu par le REGULATEUR PIED-SELLE. — *Economie. Grande puissance de chauffe.* — La section de l'orifice de ralentissement est suffisante pour donner au régulateur une puissance considérable, en sorte qu'à petite marche, l'appareil fonctionne avec une dépense de combustible absolument réduite, une charge pouvant durer jusqu'à 36 heures, tandis qu'à grande marche, les grands passages de flamme assurent une combustion infiniment plus active que dans les autres systèmes.

Tout cela sans aucune incommodité en raison de la grande dimension des passages intérieurs qui assurent toujours un large dégagement pour les gaz.

Notre régulateur à double effet assurant un réglage absolu, sans clef ni diaphragme, ni rétrécissement des passages intérieurs, présente au point de vue de l'hygiène et de la sécurité d'autres avantages importants.

L'HYGIÈNE & LES APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

(Suite)

Fonctionnement hygiénique du REGULATEUR « PIED-SELLE ». — Evacuation complète des gaz. Le large dégagement des passages de flammes assure une évacuation complète des gaz brûlés, condition indispensable d'hygiène.

Ventilation continue du local. D'autre part, le régulateur, grâce à son double effet, ouvre l'orifice de ralentissement si l'entrée d'air est fermée, et inversement, en sorte qu'il y a toujours aspiration d'un côté ou de l'autre, et que la ventilation du local par appel d'air dans la cheminée reste établie dans toutes les positions du régulateur, ce qui ne se produit pas dans les autres systèmes quand la rosace d'entrée d'air est fermée.

Chaleur douce. Il existe donc toujours, même à marche lente, une prise ouverte d'air qui aspire l'air destiné au ralentissement et, par suite, le renouvellement dans la pièce, d'un air chaud et hygiénique de nos appareils.

C'est ce qui n'existe pas à marche lente dans les appareils ordinaires à feu continu, où l'air de la pièce, se réchauffant sans se renouveler, devient vicié et donne une chaleur lourde et malsaine.

Aucune chance de refoulement. Enfin, le refoulement, c'est-à-dire le renversement du courant gazeux, n'est pas à craindre avec le régulateur à double effet, comme avec les autres systèmes.

Dans ceux-ci, en effet, il faut, pour ralentir la combustion, fermer la rosace d'entrée d'air ou le clef du tuyau, ce qui ferme du même coup l'admission d'air à la base de la cheminée et crée en même temps l'ascension du courant gazeux.

Cet arrêt des gaz est le premier acte de renversement du courant (ou refoulement) qui sera suivi du second si la cheminée est défectueuse.

Constance du courant ascendant dans la cheminée. Avec le régulateur à double effet cet arrêt du courant ne se produit pas, puisqu'il y a toujours libre aspiration à la base de la cheminée, ou par l'entrée d'air, ou par l'orifice de ralentissement, en sorte que le courant ascendant étant constant, et régulier dans son mouvement, n'a aucune chance de se renverser.

Simplicité de manœuvre. — Ce régulateur à double effet est d'une manœuvre excessivement simple, puisque la valve de derrière est mise en mouvement, sans même qu'on s'en doute, par la manette qui commande la rosace d'entrée d'air.

C'est cette simplicité qui en constitue la principale qualité : les deux valves étant convenablement calées sur l'axe l'une par rapport à l'autre, au moment de la construction de l'appareil, aucune fautive manœuvre ne peut se produire. Tandis qu'il serait matériellement impossible, si les deux valves étaient indépendantes, de placer la seconde valve dans la position correspondante à celle de la rosace, chaque fois qu'on a à manœuvrer celle-ci. Il ne faut pas oublier que les appareils de chauffage sont confiés parfois à des mains inexpérimentées, et que plus la manœuvre en est simple, plus les risques d'accidents sont évités.

Recommandations. Pour obtenir tout l'effet de nos appareils à régulateur Pied-Selle, il faut se conformer aux deux recommandations suivantes :

1^o Tenir toujours le cendrier et la porte bien fermée ;
 2^o Eviter de placer sur le rideau en tôle ou plaque de fermeture de la cheminée, aucune valve automatique, dont l'emploi doit être absolument réjeté.

En effet, si, ayant trop chaud, on ferme la rosace, le tirage diminuant, la valve automatique se fermerait, c'est-à-dire augmenterait le tirage.

Si, au contraire, ayant besoin de chaleur, on ouvre la rosace, le tirage augmentant, la valve automatique s'ouvrirait et ralentirait le tirage.

Les valves automatiques doivent donc être rejetées, puisqu'elles agissent toujours en sens contraire de ce qu'on demande à l'appareil.

Tous les appareils à régulateur Pied-Selle ont des foyers munis de briques réfractaires, et les joints des portes garnis d'amiante ; le feu est visible ; le chargement se fait par le haut et le déchargement par le bas.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

Pose de l'appareil. — Pour obtenir un bon fonctionnement d'un appareil de chauffage quelconque, il est indispensable de le placer dans une cheminée ayant un tirage suffisant et qu'elle soit fermée hermétiquement à sa base, afin d'éviter toute entrée d'air.

Veiller à ce que le tuyau de l'appareil ne bute pas à l'intérieur de la cheminée contre la maçonnerie, ce qui boucherait le tirage.



COUDE FOURNE (SERRATIVE)



COUDE MOUD (DEFECTUEUX)



COUDE T (BON)

Si l'on met un tuyau vertical, ne pas utiliser de coude de terre, ni roseau, et n'employer que le coude à T muni d'un bouchon à sa partie inférieure, qui permet le nettoyage rapide du tuyau.

Fonctionnement. — **Combustible.** Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air.

Allumer avec du charbon de bois ou de la braise, ou avec du petit bois bien sec.

Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette première couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

Déchargement. Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite. (Voir page 72 le déchargement chiménois et 73)

Il est bon de secouer la grille environ toutes les douze heures pour dégager les cendres et de mettre l'appareil en grande marche pendant quelques minutes.

Si la grille est, par les impuretés du combustible, encrassée de scories, pierres, etc., trop grosses pour passer entre les barreaux, tirer l'anneau de gauche qui ouvre complètement la grille, et secouer avec l'anneau de droite jusqu'à ce que les pierres soient tombées dans le cendrier.

Rechargement de l'appareil. — Lorsqu'on veut recharger l'appareil, avoir soin de le mettre à grande marche pour éviter de laisser échapper des gaz quand on ouvre le tampon de chargement.

Durée. — Pour obtenir une longue durée de la charge, il est important de se conformer aux prescriptions ci-dessus, car si dès le début de l'allumage, on n'a pas pris soin de fermer la rosace d'entrée d'air, pour mettre l'appareil à marche lente, la colonne entière de combustible s'embrase très rapidement et naturellement, le combustible étant en partie brûlé, ne peut plus donner une longue durée lorsqu'on met l'appareil à marche lente. En outre, cette grande masse de combustible enflammé demandera nécessairement un certain temps pour se refroidir.

Efficacité du régulateur. — Chaque position de la rosace d'entrée d'air donnant plus ou moins d'ouverture aux valves de réglage, il s'ensuit que chaque degré d'ouverture agit sur le fonctionnement de l'appareil et donne une marche différente.

Dans ces conditions, on pourra régler à volonté l'allure de la combustion, suivant les nécessités de la température et suivant l'état de l'atmosphère, car on sait qu'un appareil tire beaucoup plus fort lorsque le froid est sec et vif, tandis qu'au contraire, il est plus paresseux lorsque l'air est lourd et humide.

RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES

POUR LES

APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

1° Vérifier soigneusement que la cheminée fonctionne bien, qu'elle ne communique pas avec d'autres cheminées, ou avec d'autres chambres, et qu'elle n'a pas de crevasses ;

2° Veiller à ce que la tôle de fermeture soit bien placée de façon à obturer complètement le châssis de la cheminée et à éviter toute rentrée d'air nuisible au fonctionnement ;

3° Il faut que le tuyau, qui relie l'appareil à la cheminée, soit suffisamment distant du fond de cette cheminée, pour que le tirage puisse se faire dans de bonnes conditions ;

4° S'assurer que l'appareil, une fois la pose terminée, tire bien ;

5° Ne jamais mettre de clef sur le tuyau ;

6° Si le tuyau monte à la sortie de l'appareil, il ne faut pas de tuyau coudé ou d'équerre ; on ne doit admettre que le coude à **T**, à débouchure en dessous, qui permet le nettoyage rapide du tuyau ;



7° Ne jamais employer de houille grasse (collante) ou de poussier. Utiliser seulement de l'antracite, du coke ou du charbon maigre en morceaux ;

8° Vérifier fréquemment si l'appareil, surtout s'il s'agit de poêles roulants ou légers, est toujours bien à sa place primitive, et que le tuyau de départ n'est pas déboîté de la buse de l'appareil ou de la tôle de fermeture de la cheminée, de manière que les gaz se dégagent dans la cheminée ;

9° Ramoner régulièrement la cheminée, et surtout le bout de tuyau raccordé sur l'appareil.

Tout tuyau horizontal doit être particulièrement surveillé, la suie s'y accumulant plus facilement que dans les tuyaux verticaux ;

10° Manœuvrer les grilles d'évacuation des cendres et pierres au moins matin et soir ;

11° Regarder de temps en temps l'intérieur et l'extérieur de l'appareil pour s'assurer que tout est en bon état d'entretien et de fonctionnement ;

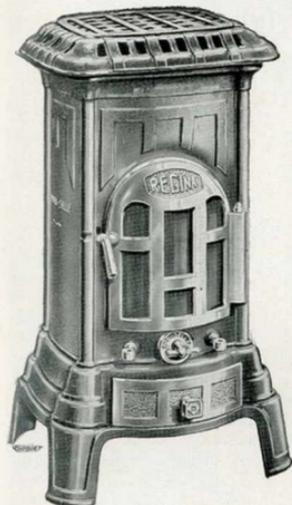
12° Si l'appareil tire moins bien qu'au début, vérifier d'abord le ramonage, la position de l'appareil, du tuyau de départ, de la tôle de fermeture, et ensuite tous les autres points ci-dessus, jusqu'à ce que l'appareil marche normalement.

CHEMINÉE "RÉGINA" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

MODÈLE DÉPOSÉ

A DOUBLE ENVELOPPE et A FOYER RÉFRACTAIRE
 GARNITURES CHROMÉES

N° 235



ELLE SE LIVRE :

En fonte minée, avec boutons et rosace chromés.

En émail noir, boutons, rosace, porte de foyer, tiroir et encadrement de tête chromés.

En émail céramique, boutons, rosace, porte de foyer, tiroir et encadrement de tête chromés.

Un entonnoir de chargement accompagne chaque cheminée.

DIMENSIONS		PRIX	
	mm		fr.
Hauteur	830	Fonte minée	435 »
Largeur	440	Émail noir	550 »
Profondeur	370	Émail céramique	575 »
Largeur du foyer	220		
Diamètre du buselot	90		
Distance du dessus du buselot au sol	470		
Volume approximatif d'air chauffé :			
environ	mètres cubes	100 à 150	

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33, v-rt ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140 aubergine clair ; N° 42, gris.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.

La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.

Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à feu continu régulier, et, par suite, un réglage absolu.

Quand l'entrée d'air A est ouverte en grand, l'orifice O est fermé (Fig. 1 grand feu) ; inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement O est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Débrassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET, brevété S. G. D. G.

Grands passages de flammes augmentant d'au moins 50 %, la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 %, en marche lente quand le régulateur est fermé.

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau. Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement usités, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'un danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refroidement.

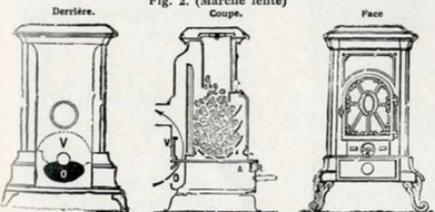
Avec notre régulateur à double effet **AUTOMATIQUE**, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, **SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANCEUVRE**, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air descendant, constant et régulier.

Voir pages 66 et 67 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, à Régulateur Pied-Selle, à double effet, brevété s. g. d. g. et page 70 la nomenclature des pièces détachées.

Fig. 1. (Grand feu).
 Coupe.



Fig. 2. (Marche lente)
 Coupe.



NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

CHEMINÉE "RÉGINA" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, Breveté S. G. D. G.

MODÈLE DÉPOSÉ

PIÈCES DÉTACHÉES POUR LA CHEMINÉE N° 235



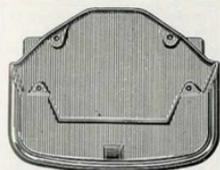
LÉGENDE

- 1 Pied.
- 2 Fond de socle.
- 3 Socle.
- 4 Devanture.
- 5 Côté droit.
- 6 Côté gauche.
- 7 Derrière.
- 8 Chapiteau.
- 9 Encadrement de tête.
- 10 Applique de tête.
- 11 Cendrier.
- 12 Porte de foyer.
- 13 Serre-mica.
- 14 Applique de devant.
- 15 Cadre d'applique.
- 16 Support de grille.
- 17 Grille ronde.
- 18 Grille fourchette.
- 19 Grille de devant du bas.
- 20 Id. id. milieu.
- 21 Id. id. haut.
- 22 Plaque de protection.
- 23 Derrière de foyer.
- 24 Corps tôle.
- 25 Dessus de foyer.
- 26 Conduit de flamme.
- 27 Tampon de chargement.
- 28 Serre-amiante.
- 29 Entonnoir de chargement.
- 30 Rosace du régulateur.
- 31 Disque de ralentissement.
- 32 Rondelle du disque.
- 33 Bouton de cendrier.
- 34 Bouton de porte.
- 35 Clavette.
- 36 Anneau de grille.
- 37 Goupille de porte.
- 38 Clef.
- 39 Tige du régulateur.
- 40 Tirant de grille ronde.
- 41 Id. id. fourchette

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 262



1



4



2



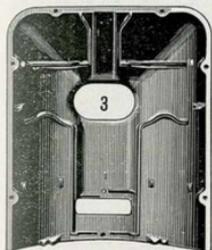
5



6

LÉGENDE

1. Soie.
2. Devanture.
3. Derrière.
4. Encad' de tampon de charg.
5. Serre amiasia — —
6. Serre mica — —
7. Porte.
8. Serre mica.
9. Conduit de flamme de gauche.
10. — — de droite.
11. Grille corbeille.
12. Grilles de devant (bas et milieu).
13. Grille de protection.
14. Contre-cœur.
15. Plaque de protection.
16. Conduit de gaz.
17. Grille ronde.
18. Bouton de porte.
19. Grille fourchette.
20. Devanture de cendrier.
21. Supports de brique (droit et gauche).
22. Cache clavette.
23. Bouton de cendrier.
24. Tirette de manœuvre des grilles.
25. Vis d'arrêt.
26. Buse mobile.
27. Poignée du haut.
28. Roulette.
29. Valve de réglage.
30. Rosace de régulateur.
31. Goupille de porte.
32. Valet de conduit de flamme gauche.
33. — — droit.
34. Coussinets de roulette
35. Tampon de buse.



3



7



8



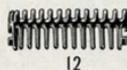
9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



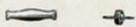
21



22



23



27



28



29



24



25



26



30



31



32



33



34



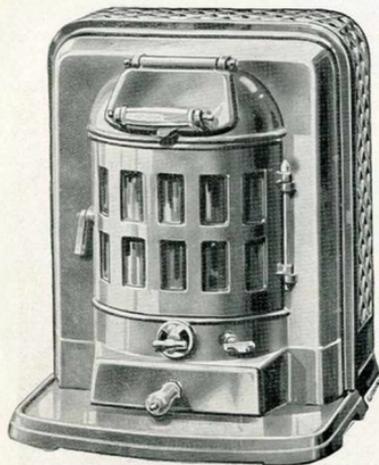
35

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté S. G. D. G.

N° 262

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Mouvement de décadence et de vidage du foyer par manette unique breveté S. G. D. G. Garnitures chromées



DIMENSIONS

Hauteur	%	64
Largeur	%	50
Largeur du foyer	%	30
Distance du dessus du buselot au sol	%	42
Volume approximatif d'air chauffé	mc.	90 à 100

PRIX

Fonte minée	} boutons et rosace, chromés	fr.
Email noir		350 »
Email céramique		420 »
SUPPLÉMENTS POUR : Enveloppe arrière ajourée, émaillée		55 »
» Support-galerie en fonte chromée		22 »
» Plaque de fermeture en tôle		36 »

Cet appareil se livre toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale, sans augmentation de prix.

N. B. — Nous émaillons cette cheminée en email céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES DES CHEMINÉES "L'AIGLE"

N° 262, 270, et 310

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.

La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.

Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur et, par suite, un réglage absolu.

Quand l'entrée d'air A est ouverte en grand, l'orifice O est fermé (Fig. 1, grand feu); inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement O est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Débrassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « secouer » et « vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour décrocher, mettre la manette dans la position horizontale (indication « secouer » apparente) et agiter d'un mouvement de va-et-vient. Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « vider » apparente) en l'agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 % en marche lente quand le régulateur est fermé.

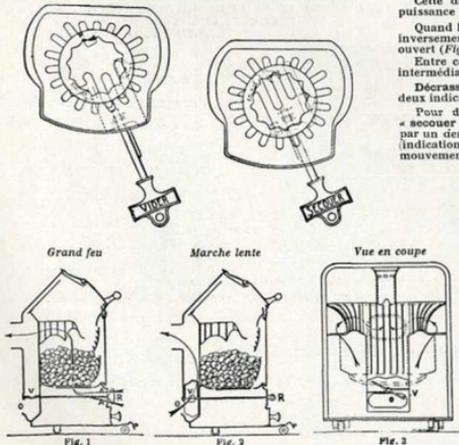
RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement utilisés, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refroidissement.

Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air ascendant, constant et régulier.

Voir pages 66 et 67 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, a Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g. et page 71 la nomenclature des pièces dénommées.



NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

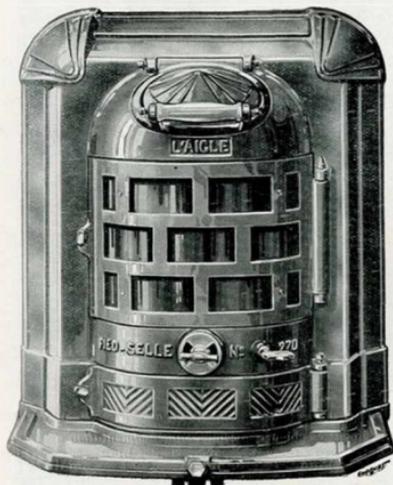
A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté S. G. D. G.

DÉCOR MODERNE

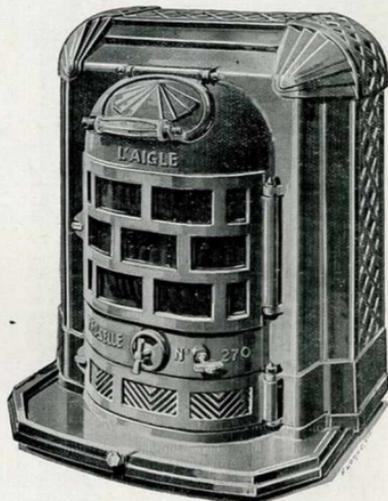
N° 270

Foyer réfractaire. — Feu visible.

Mouvement de décendrage et de vidage du foyer par manette unique breveté S. G. D. G. — Garnitures chromées.



Vue d'une cheminée "L'AIGLE" n° 270

Vue d'une cheminée "L'AIGLE" n° 270
avec enveloppe arrière en fonte ajourée

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale, sans augmentation de prix.

N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

Combustible à employer: Anthracite, ou à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Pour le réglage de cette cheminée, voir page 72, le réglage de la cheminée n° 262.

CARACTÉRISTIQUES

NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du soi au-dessus du busetot	Volume approximatif d'air chauffé
	c/m	c/m	c/m	c/m	m ³
270	68,5	57	30	43	90 à 100

P R I X

En fonte minée: Boutons et rosace chromés.	425 »
En fonte minée: Boutons, rosace, porte de foyer et encadrement de porte de chargement chromés.	445 »
En émail noir: — — — — —	515 »
En émail céramique: — — — — —	540 »
SUPPLÉMENTS POUR: Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée.	65 »
— Support-galerie en fonte chromée	22 »
— Plaque de fermeture en tôle.	36 »

NOTA. AVOIR SOIN DE TENIR LA PORTE DU CENDRIER FERMÉE



CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

N° 310, lisse

Foyer réfractaire - Feu visible - Garnitures chromées

N° 310, émail gravé



Vue d'une cheminée "L'Aigle" n° 310, lisse



Vue de la galerie du haut, avec supports



Vue d'une cheminée "L'Aigle" n° 310 en émail gravé, décor N, « chaîn

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE TOUJOURS avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale, sans augmentation de prix.
 N.-B. — Nous émaillons la cheminée N° 310 lisse, en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40 aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; et la cheminée N° 310, émail gravé : en émail N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun.

Combustible à employer : Anthracite, ou à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Pour le réglage de cette cheminée, voir page 72, le réglage de la cheminée n° 262.

CARACTÉRISTIQUES

NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du sol au-dessus du buselot	Volume approximatif d'air chauffé
	cm	cm	cm	cm	m ³
310	71	60 ½	32	44	125 à 175

Elles se livrent :

- En fonte minée** : Boutons et rosace chromés... ..
En fonte minée : Boutons, rosace, porte de foyer et encadr. de porte de chargement chromés.
En émail noir : — — — — —
En émail céramique : — — — — —
En émail céramique : Boutons, rosace, porte de foyer et encadr. de porte de charg. en cuivre massif

- SUPPLÉMENTS POUR** : Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée... ..
 — Support-galerie en fonte chromée... ..
 — Plaque de fermeture en tôle... ..

PRIX

N° 310 lisse	N° 310 émail gravé	
	fr.	fr.
535 »	»	»
555 »	»	»
655 »	»	»
700 »	775 »	»
800 »	875 »	»
	65 »	
	22 »	
	36 »	

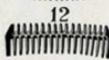
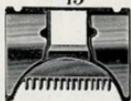
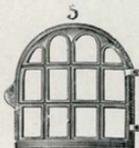
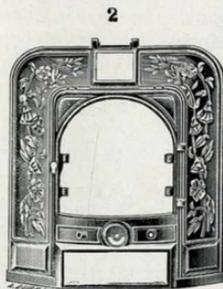
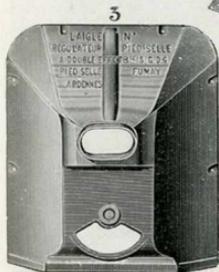
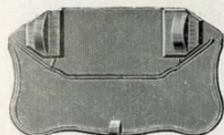
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LA PORTE DU CENDRIER FERMÉE

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 310

LÉGENDE



- 1 Socle
- 2 Devanture.
- 3 Derrière.
- 4 Cendrier.
- 5 Porte de foyer.
- 6 Serre mica.
- 7 Enveloppe de foyer.
- 8 Support de grille.
- 9 Grille ronde.
- 10 Grille-fourchette.
- 11 Grille de devant du bas.
- 12 — — du haut.
- 13 Plaque de protection.
- 14 Contre-cœur.
- 15 Conduit de gaz.
- 16 Tampon de chargement.
- 17 Serre amiante —
- 18 Entonnoir de chargement.
- 19 Rosace du régulateur.
- 20 Disque de ralentissement.
- 21 Rondelle du disque.
- 22 Roulette de devant.
- 23 — de derrière.
- 24 Coussinet de roulette de devant.
- 25 — — de derrière.
- 26 Vis d'arrêt.
- 27 Poignée de cendrier.
- 28 Bouton de porte.
- 29 Clavette.
- 30 Cache-Clavette.
- 31 Anneau de grille.
- 32 Goupille de porte.
- 33 Clef.
- 34 Poignée du haut.
- 35 Support de poignée.
- 36 Bouton de poignée.
- 37 Buse mobile.
- 38 Tampon de buse.
- 39 Tige du régulateur.
- 40 — de poignée du tiroir.
- 41 — — du haut.
- 42 — de tampon de chargement
- 43 Tirant de grille ronde.
- 44 — — fourchette.

CALORIFÈRE "PATRIK" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

A DOUBLE ENVELOPPE — FOYER GARNI DE BRIQUES RÉFRACTAIRES

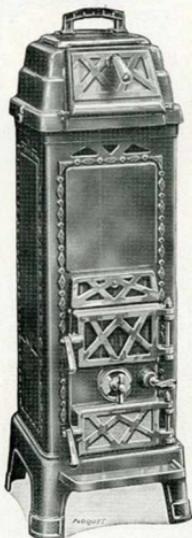
RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau

Notre régulateur, fonctionnant par appel d'air, assure la ventilation du local

SÉCURITÉ ABSOLUE — ÉCONOMIE DE COMBUSTIBLE

GARNITURES CHROMÉES

N° 584



Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, ou à défaut du petit bois.

CE CALORIFÈRE SE LIVRE :

1° En fonte minée entièrement.

2° En fonte minée, chromée. — Pièces chromées, porte de cendrier, applique de façade, porte de foyer, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.

3° En fonte émaillée avec les pièces suivantes chromées : porte de cendrier, applique de façade, porte de foyer, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

NUMÉRO	Hauteur totale de l'appareil	Hauteur sans la poignée	Largeur du fut	Distance du dessus du buselot au sol	Diamètre du tuyau	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
							En fonte minée	En fonte minée-chromée	En fonte émaillée
	cm	cm	cm	cm	mm	m ³	fr.	fr.	fr.
584	100	95	27	61	83	150 à 175	340 »	380 »	500 »

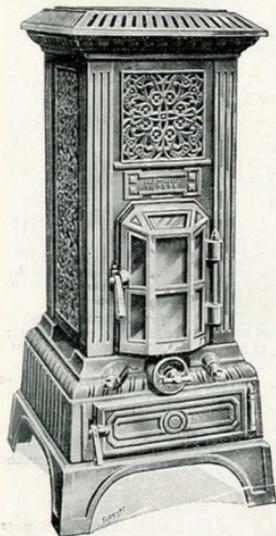
Voir pages 66 et 67 la notice concernant le fonctionnement du Régulateur Pied-Selle.

CALORIFÈRES RICHES " LE LION " A FEU CONTINU

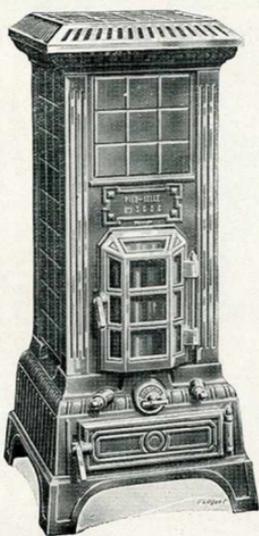
A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

à double enveloppe, avec circulation pour le chauffage de l'air et à foyer réfractaire
Garantures chromées

A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE

N^{os} 626^B, 627^B

A PANNEAUX FONTE CARRELAGE

N^{os} 726^A, 727^A

A PANNEAUX FAIENCE DÉCORÉE COULEUR

SUR LE DEVANT ET SUR LES CÔTÉS
N^{os} 626^{Bis}, 627^{Bis}

Voir page 78 le fonctionnement de ces appareils
et page 79 la nomenclature des pièces détachées.

Les calorifères N^{os} 726 et 727 se font en émail grave
décor L^e "Céramic" moyennant suppl. de prix ci-dessous.

N. B. — Les dessins et les teintes des panneaux
décorés sont susceptibles de variations

(DEMANDER LA FEUILLE SPECIALE EN COULEUR)

CES CALORIFÈRES SE LIVRENT :

N^{os} 626^B, 627^B, 726^A et 727^A : encadrement de tête, rosace, goupille, boutons fonte chromée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer chromée.

N^{os} 626^{Bis}, 627^{Bis}, à panneaux de face et de côté en faïence décorée couleur : encadrement de tête, cadre des panneaux, rosace, goupille et boutons fonte chromée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer chromée.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine clair ; N^o 42, gris. Les calorifères N^{os} 726^A et 727^A en émail gravé ne se livrent qu'en émail, vert, bleu-vert et brun.

NUMÉROS	Hauteur	Largeur du dessus	Largeur du fût	Largeur de la base	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du bocal au sol	Volume approximatif d'air chauffé environ	PRIX			SUPPLÉMENT pour PANNEAU FAIENCE décoré couleur sur le devant seulement	
								Fonte mûlée	Émail noir	Émail céramique		
A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE OU CARRELAGE												
626 ^B -726 ^A	95	39	31	43	111	60	150 à 200	625 »	770 »	820 »	40 »	
627 ^B -727 ^A	106	44	36	48	111	65	200 à 250	755 »	915 »	970 »	40 »	
A PANNEAUX DE FACE ET DE CÔTÉ, FAÏENCE DÉCORÉE COULEUR												
626 ^{Bis}	95	39	31	43	111	60	150 à 200	840 »	980 »	1035 »		
627 ^{Bis}	106	44	36	48	111	65	200 à 250	1050 »	1190 »	1225 »		
SUPPLÉMENT AUX PRIX DES CALORIFÈRES N ^{os} 726 et 727 pour décor en émail gravé :												
Devanture et dessus.....								fr.	50 »			
Devanture, dessus et les deux côtés.....								fr.	100 »			

CALORIFÈRES RICHES "LE LION" A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

double enveloppe avec circulation pour le chauffage de l'air, et à foyer réfractaire.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

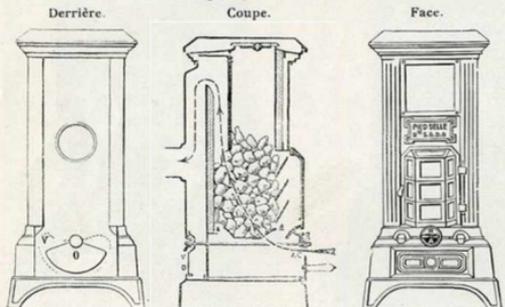
Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, ou à défaut du petit bois.

Réglage. — La rosace **R** ouvre ou ferme l'entrée d'air **A**.

La valve **V** ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement **O**.

Fig. 1. (Grand feu).



Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace **R** et la valve **V**, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur et, par suite, un **réglage absolu**.

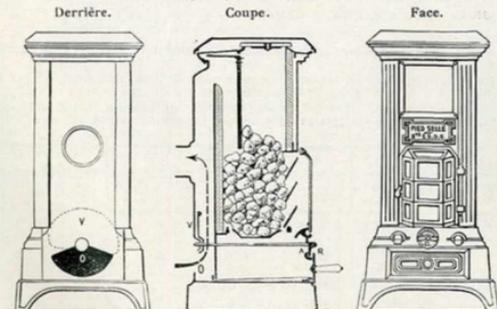
Quand l'entrée d'air **A** est ouverte en grand, l'orifice **O** est fermé (Fig. 1, grand feu); inversement, quand l'entrée d'air **A** est fermée, l'orifice de ralentissement **V** est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Décraissage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manoeuvrer l'anneau de droite.

Fig. 2. (Marche lente).



La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du **RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET**, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la puissance de chauffe, quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 % en marche lente quand le régulateur est fermé.

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

Notre régulateur, fonctionnant par appel d'air, assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement usités, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refoulement.

Avec notre régulateur à double effet **AUTOMATIQUE**, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque **SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE**, il existe toujours dans la cheminée un courant d'air ascendant, constant et régulier.

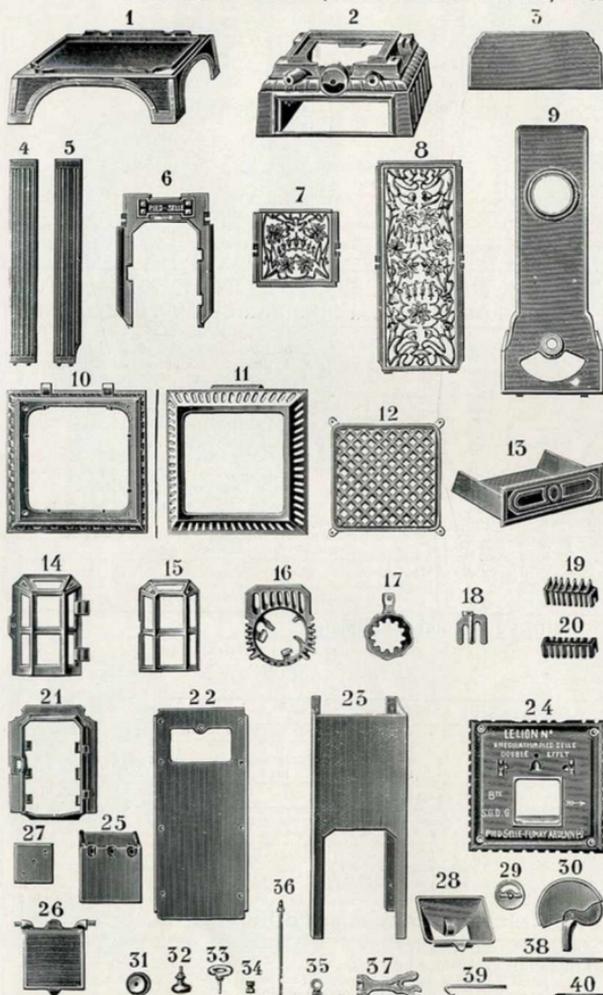
Voir page 79, la Nomenclature des pièces détachées.

NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

CALORIFÈRES RICHES " LE LION " A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour les Calorifères N^{os} 626A, 626B^{bis}, 627A, 627B^{bis}.



LÉGENDE

1. Fond.
2. Socle.
3. Entre-deux de socle
4. Colonnes de devant
5. — de derrière
6. Devanture.
7. Panneau de devant
8. — de côté
9. Derrière.
10. Chapiteau.
11. Encadrement de tête.
12. Applique de tête.
13. Cendrier.
14. Porte de foyer.
15. Serre-mica.
16. Support de grilles.
17. Grille ronde.
18. Grille fourchette
19. Grille de devant du bas.
20. — — du haut
21. Devanture de foyer
22. Derrière de foyer
23. Corps tôle.
24. Dessus de foyer.
25. Conduit de flamme.
26. Tampon de chargement.
27. Serre amiante de chargement
28. Entonnoir de chargement.
29. Rosace du régulateur.
30. Disque de ralentissement
31. Rondelle du disque.
32. Bouton de cendrier.
33. Bouton de porte.
34. Clavette.
35. Anneau de grille.
36. Goupille de porte
37. Clef.
38. Tige du régulateur.
39. Tirant de grille ronde.
40. — — fourchette

GAUFRIERS

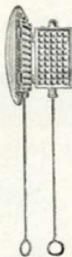
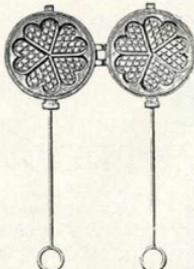
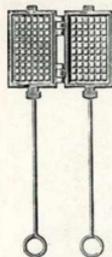
AVEC RONDELLE

Pour gaufres hautes et molles

N° 12. — Creux.
N° 22. — Plein.

N° 18. — Creux.
N° 28. — Plein.

N° 40. — Plein.

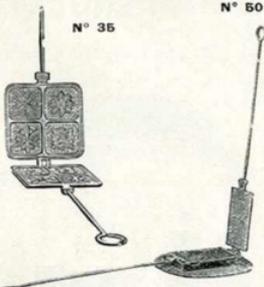


GAUFRETIERS

AVEC RONDELLE

Pour gaufrettes minces et sèches

N° 60



Vue d'un gaufretier n°50 posé sur sa rondelle

Numéros	Longueur	PRIX	
		fr.	fr.
GAUFRIERS			
N° 12 ou 22	19	18 »	»
N° 18 ou 28	22	18 »	»
N° 40	19	18 »	»
GAUFRETIERS			
N° 35	19	18 »	»
N° 50	19	18 »	»

N.-B. — Les gaufriers font les gaufres hautes et molles. — Les gaufretiers font les gaufrettes minces et sèches. — Ces deux appareils sont toujours livrés avec la rondelle fonte à mettre sur le fourneau et portant l'axe de bascule.

ASSORTIMENTS ET PIÈCES DE RECHANGE - Tarif C

POUR APPAREILS DE CHAUFFAGE EN FONTE ET POUR CUISINIÈRES EN TOLE ET FONTE

Fonte pour foyers de cuisinières en fonte.....	% K ¹⁰	fr. 400 »	Marque de cuis ¹⁰ tôle et fonte.....	la pièce	fr. 6 »
Fonte — — — en tôle et fonte	—	400 »	— — — nickelée	—	8 »
Fonte brute, ornée ou unie.....	—	580 »	Barres en cuivre poli... — nickelée	le mètre	25 »
Fonte polie.....	—	700 »	— — — nickelée..	—	30 »
Fonte émaillée en noir, blanc ou céramique	—	930 »	Barre contourn. nickelée, sans supports pour	la pièce	55 »
Fonte nickelée.....	—	1100 »	cuisinière de 60 à 80 %.....	—	70 »
Fonte pour foyers de chéminées ou calorifères	—	500 »	Barre contournante nickelée sans supports pour	—	10 »
Chaudières en fonte émaillée	—	790 »	cuisinières de 81 % à 1 m	—	11 »
Foyers briques réfractaires.	—	195 »	Supports de milieu de barre contournante nick.	—	11 »
Terre réfractaire.....	—	50 »	Supports d'extrémité de barre, nickelés.....	—	11 »
Amiante.....	le K ¹⁰	30 »	Robinet à vis avec rosace.	N° 0 1 2	Renforcé
Tuyaux tôle.....	—	9 »	La pièce, cuivre.....	14 » 19 » 24 »	30 »
Coudes.....	—	9 »	— — — nickelée. . . .	16 » 21 » 26 »	32 »
— à T avec tampon	la pièce	28 »	Robinet sans rosace, en moins.	1 »	3 »
Panache et couvercle, la pièce 5 litres 6 litres 7 litres 8 litres			Boutons fonte brute.....	la pièce	2.50
pour chaudières en cuivre poli. 30 » 30 » 35 » 35 »			— — — nickelée.	—	6 »
en cuivre nickelé 35 » 35 » 40 » 40 »			— — — cuivre.....	—	3.50
Panache et couvercle, la pièce 10 litres 12 litres 14 litres 15 litres 18 litres			Tisonnier.....	—	2.25
Pour chaudières : en cuivre poli..... 40 » 50 » 58 » 58 » 60 »			Raclette.....	—	3.50
: en cuivre nickelé..... 48 » 58 » 66 » 66 » 68 »			Tirants fer d'assemblage de cuisinières. . .	—	3.50

MICAS : Garnitures complètes

Pour calorifères Balkan, Balkanic et Patrick.	fr. 3 »	Pour cheminées Noël n° 2405, 416, 1426, 457.	fr. 7 »
— cheminées : Dora n° 531 et 532.	11 »	— — — Régina.....	15 »
— — — : Nivose n° 240.....	13 »	— — — Aigle, n° 261, 210, 310 et 270.	23 »
		— — — calorifères "Lion".....	15 »

GALERIES de côtés, pour Cuisinières

Largeur des cuisinières.	%	de									
		30 à 34	35 à 39	40 à 44	45 à 49	50 à 54	55 à 59	60 à 64	65 à 70		
PRIX	ordinaires.....	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	
	émailées ou nickelées.....	la paire	7 »	9 »	12 »	13 »	16 »	17 »	18 »	22 »	
			11 »	14 »	16 »	19 »	24 »	29 »	32 »	35 »	

CHROMAGE

Suppléments pour garnitures CHROMÉES au lieu de nickelées		Pour colonnes chromées.....	
Pour boutons chromés.....	la pièce 0.75	— barre devant chromée.....	la pièce 9 »
— noud chromé.....	0.75	— barre contournante chromée, jusqu'à 79 c/m.....	10 »
— encadrement de foyer chromé.....	5 »	— — — de 80 à 90 c/m.....	13 »
— — — de tiroir chromé.....	5 »	— robinet chromé.....	5 »
— — — de porte de four chromé.....	5 »	— panache et couvercle chromé.....	10 »
— — — de porte d'évier chromé.....	5 »		

NOTA. — Les appareils de chauffage à Régulateur Pied-Selle, Breveté S.G.D.G. sont toujours livrés avec garnitures chromées sans augmentation de prix.

DESSUS des CUISINIÈRES et intérieurs de FOURS ÉMAILLÉS

Sur demande, nous pouvons livrer les cuisinières des séries :

NOVAMODE - SUPERMODE et DURAX	
avec DESSUS émail granité et intérieur du FOUR émaillé, moyennant suppléments de prix ci-dessous.	
Dessus émail granité.	frs 30 »
Four (intérieur émaillé).....	frs 65 »

COFFRE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE A CHARBON BREVETÉ S. G. D. G.

" LE RIGAUTUS "

Dispositif breveté permettant de régler le débit et d'obtenir le remplissage de la pelle sans effort au niveau voulu.

Dépeussière automatique. — Peinture émail.
En tôle d'acier. — Garnitures nickelées.
Peinture émail granité.



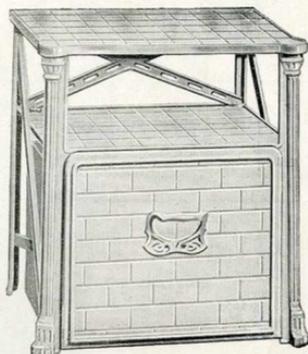
N°	Largeur	Profondeur	Hauteur	Conten.	PRIX
1	36	52	80	60	180 »
2	50	60	80	110	225 »

TABLE A CHARBONNIER EN FONTE

Cette table à charbonnier est un accessoire intéressant lorsqu'on possède une cuisinière sans charbonnier et que le gaz est installé dans la cuisine. Peut servir de tablette-support pour réchauds à gaz.

Elle est particulièrement pratique lorsqu'on possède une cuisinière à bouillieur qui consomme naturellement un peu plus de charbon qu'une cuisinière ordinaire.

Le charbonnier peut contenir 50 kilos de charbon (environ).



Nous émaillons en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris.

Longueur de la tablette supérieure	50
Largeur	53
Hauteur du meuble.	65
PRIX } en fonte vernie.	170 »
} en fonte émaillée.	255 »



DESSOU DE PLAT MODERNE EN FONTE

Dimension : 220 x 220 mm

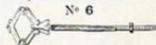
Émaillé ..	PRIX frs 12 »
Nickelé ..	PRIX frs 15 »
Chromé ..	PRIX frs 22 »

CLEF DE TUYAUX

avec tige carrée de 6 mm de 150 mm, de longueur, unte ou fileté avec écrou.

Fonte vernie, émaillée noir ou nickelée.

N° 6



N. B. — Dans les clefs de tuyaux à écrous, la partie filetée à 70% de longueur.

Nous ne livrons les clefs de tuyaux que par 12 au minimum.

Ø /	Fonte vernie.....	fr. 20 »	} PRIX } à la douzaine.
Ø /	Fonte émaillée noir.....	fr. 35 »	
Ø /	Fonte nickelée.....	fr. 35 »	

CALES EN FONTE ÉMAILLÉE pour pieds de cuisinières

Cales rondes N° 1, 2 et 3

Cale triangulaire N° 4



RONDE N° 1: diamètre intérieur 65 mm. Pour séries: Rénova, 1400, 780.

RONDE N° 2: " " 75 mm. " " Américaine, Universa, Nordica, Est, Super-Est.

RONDE N° 3: " " 90 mm. " " Nord, Forestière, Agraire, Universelle riche, Universelle luxe, Nord-Est, Mondia.

TRIANGULAIRE N° 4: diamètre intérieur 80 mm. Pour séries: Novamide, Mixte 335, Durax à 2 trous.

PRIX : N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Frs: 3 »	3 »	4 »	3 »

La pièce.

FERS A REPASSER

N^{os} 4, 5, 6. — A poignée plate.

N^{os} 4, 5, 6. — A poignée ronde creuse.

N^{os} 3, 4, 5. — A poignée fer plat.



N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS	PRIX	N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS	PRIX				N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS	PRIX
	Longueur	Largueur				brut	Email		Nickel.	Longueur	Largueur	brut		fr.	fr.		
à poignée plate				à poignée ronde creuse				à poignée fer plat									
4	146	97	0.865	4 75	4	150	90	1.450	5 50	11 50	12 »	13 »	3	160	100	1.750	6 25
5	152	94	1.030	5 25	5	165	93	1.630	6 50	12 »	13 50	14 »	4	165	100	1.850	6 50
6	159	100	1.190	6 »	6	173	103	1.750	7 »	12 50	14 50	15 »	5	165	105	2.150	7 25

FOYERS DE LESSIVEUSES EN FONTE

NOUVEAU MODÈLE TOUT FONTE INTÉRIEUR A HOUILLE EN 3 PIÈCES
POUR LESSIVEUSES FOND PLAT

MIXTES

A BOIS

ET

A HOUILLE



N^o

101A

103A

104A

Les rondelles et tampon ne sont fournis que sur demande.
La grille à bois n'est fournie que sur demande.
Les foyers sont toujours livrés vernis noir.

NOTA. — Sur demande, nous pouvons livrer nos foyers sans foyer à houille, avec grille à bois. Dans ce cas, les 3 pièces intérieures et la grille à houille sont enlevées et la grille à houille est remplacée par la grille à bois. (Voir prix ci-dessous, comprenant la grille à bois).

N ^o	Pour Lessiveuses fond plat n ^o	Diamètre extérieur du cercle	Diamètre intérieur du trou	Hauteur totale	Diamètre de la buse	PRIX avec foyer à houille	Supplément pour rondelles et tampon	Supplément pour grille à bois	PRIX sans foyer à houille, avec grille à bois
101A	1-2-3-4	350	245	285	97	55 »	6 »	2 »	47 »
103A	4-5-6-7	415	305	320	97	62 »	8 »	3 50	52 »
104A	7-8-9-10	450	345	350	104	72 »	10 »	4 50	60 »

BUANDERIE EN FONTE N° 5

TYPE RENFORCÉ

FOURNEAU EN DEUX PIÈCES — FOYER INTERCHANGEABLE
 A RETOUR DE FLAMME



NUMÉRO	Contenance de la chaudière litres	Diamètre intérieur du fourneau %	Diamètre intérieur de la chaudière %	Diamètre extérieur de la buse %	P R I X			
					Fourneau complet (a) fr.	Chaudière (b) fr.	Couvercle (c) fr.	Buanderie complète (d) fr.
5	85	715	660	139	200 »	110 »	40 »	350 »

- a) **Fourneau complet** : Le prix s'entend pour fourneau 2 pièces, grille, cendrier, pieds, porte, (foyer interchangeable).
- b) **Chaudière** : Le prix s'entend pour la chaudière seule **sans couvercle**.
- c) **Couvercle** : Le prix s'entend pour couvercle en deux pièces.
- d) **Buanderie complète** : Le prix s'entend pour la buanderie complète, c'est-à-dire le fourneau complet, la chaudière et le couvercle deux pièces.

NOTA. — En préparation : Buanderies N° 3 de 60 litres ; N° 4 de 70 litres ; N° 6 de 100 litres ; N° 7 de 120 litres.



EMAUX ARTISTIQUES "AGNI"

VASSES D'APPARTEMENTS

ÉMAIL GRAVÉ

Procédé de décoration Breveté S. G. D. G.

VASSES et JARDINIÈRES, Série A, Émail gravé



DÉCOR N° 1 "DAMIER BRISÉ"



DÉCOR N° 2 "DAMIER CARRÉ"

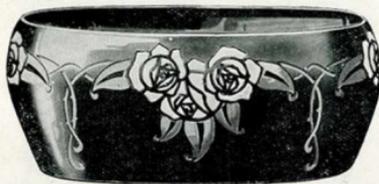


DÉCOR N° 3 "LIGNES BRISÉES"



DÉCOR N° 4 "ROSES"

JARDINIÈRE



DÉCOR N° 4 "ROSES"



DÉCOR N° 4 "ROSES"

VASSES, Série B, Émail gravé



DÉCOR N° 5 "PALMETTES"



DÉCOR N° 6 "RONDOS EXCENTRÉS"

VASSES, Série C, Émail gravé



DÉCOR N° 7 "MOTIFS SÉPARÉS"



DÉCOR N° 8 "COLLIER BAGUETTES"

Jardinières Série A, émail gravé : 4 décors au choix N° 1, 2, 3 ou 4.

Nos Vases et Jardinières d'appartements émail gravé se livrent dans les teintes suivantes : en bleu, en vert, en brun, en noir. Pour l'extérieur, sur demande, nous pouvons livrer ces Vases et Jardinières émail lisse (bleu, vert, brun, noir) ou émail granité.

	Hauteur	Largeur	PRIX	
			Émail lisse ou granité	Émail gravé
Vases, Série A	23	18	30 »	45 »
Jardinières, Série A	15	35	40 »	65 »
Vases, Série B	19	20	25 »	38 »
Vases, Série C	19	14	20 »	32 »

NOTA. - En cas de commande bien spécifier : la lettre désignant la Série (A, B ou C) et le numéro du décor.

RÉCHAUDS DE CUISINE ET CUISINIÈRES AU GAZ

DESCRIPTION - FONCTIONNEMENT - AVANTAGES

1^o RÉCHAUDS à GAZ

DESCRIPTION :

Les réchauds à four PIED-SELLE sont munis à la partie supérieure de grilles avec lames, qui doivent être placées en dessus pour chauffer les vases culinaires d'un certain diamètre.

Ces réchauds possèdent sur le dessus 3 brûleurs ;

Un à une extrémité à couronne de gaz simple (1 robinet) ; un à l'autre extrémité à couronne de gaz double (2 robinets) et un 3^e brûleur, rectiligne, breveté S. G. D. G. qui peut s'enlever pour le nettoyage comme les deux précédents, et réversible, qu'on allume toujours par dessus et qui peut servir soit pour chauffer des objets placés sur le réchaud, comme les brûleurs simple et double, soit pour griller ou rôtir dans le four :



Vue d'un brûleur réversible.

Retourner, dans ce cas, le brûleur, après allumage (en manœuvrant la manette A, figure ci-contre) ; visible sur le devant de l'appareil au-dessus de la porte de four.

Dans cette position les flammes sortant à l'intérieur du four lèchent des gauffrettes rayonnantes qui roussissent et renvoient la chaleur à l'intérieur du four.

Ces gauffrettes Brevetées S. G. D. G. se démontent en tournant les clés de suspension qui les traversent.

Le réchaud porte sous le four un autre brûleur rectiligne, à flammes réglables qui doit fonctionner en même temps que le brûleur réversible pour les rôtis et la pâtisserie.

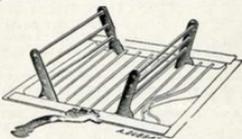
EMPLOI DU FOUR :



Vue intérieure du four, le grill et la lèche-frite, étant disposés pour les grillades.

Pour les Grillades. — Le seul brûleur réversible doit être allumé, les pièces à griller étant posées sur un grill porté par les rainures supérieures du four, la lèche-frite étant située un peu plus bas.

Pour les rôtis. — Le grill muni ou non de deux ridelles amovibles. Breveté S. G. D. G., qui maintiennent certaines viandes, (poulets, par exemple), en bonne position est posé sur la lèche-frite dans les rainures médianes. On allume les deux brûleurs du four, haut et bas, après avoir placé les deux tôles fournaies avec l'appareil, l'une au-dessus du brûleur supérieur, l'autre au-dessus du brûleur inférieur.



Vue du grill, muni des deux ridelles posé sur la lèche-frite avec sa poignée amovible A.

Avoir soin de chauffer le four pendant environ 1/4 d'heure avant d'introduire la lèche-frite portant la viande à rôtir sur son grill. Il est bon d'ajouter au bout de quelques minutes de cuisson un peu d'eau chaude au beurre qui fond dans la lèche-frite.



Pour la Pâtisserie.

— Poser celle-ci sur la plaque à trous fournie avec le réchaud entre les deux tôles précédentes et régler les deux brûleurs rectilignes pour assurer une cuisson convenable sur les deux faces.

Lorsque le dessus est cuit, si le dessous demande un supplément de cuisson pour la pâte, placer un instant la pâtisserie sur un des brûleurs supérieurs.

2^o CUISINIÈRES à GAZ à 2 Fours et Dessus à 3 Grilles

DESCRIPTION :

Même disposition du dessus et des brûleurs supérieurs que dans les réchauds.

Ces cuisinières sont construites avec double paroi permettant la circulation du gaz brûlé autour des fours et entre eux, pour les réchauffer.

Le four supérieur et le four inférieur peuvent être indistinctement employés ensemble ou séparément pour griller ou rôtir, grâce au brûleur rectiligne inférieur, Breveté S. G. D. G., qui porte, venues de fonte, 2 nervures protectrices des trous de passage des flammes. Ce dispositif permet de griller par dessous et de rôtir dans le four inférieur avec emploi du seul brûleur du bas.

Sous le brûleur inférieur, le fond est constitué par une lèche-frite poussée jusqu'au bout dans les rainures existant à cet effet ; cette lèche-frite forme fond de four et recueille en même temps le jus en cas de grillade.

Elle doit toujours rester en place.

EMPLOI DU FOUR SUPÉRIEUR :

Pour les grillades. — Voir ci-contre l'emploi du four des réchauds à gaz pour les grillades.

Pour les rôtis. — Mettre en place, au-dessous du brûleur supérieur, la tôle (formant plafond de four) fournie avec l'appareil.

Il n'y a pas de brûleur sous le four supérieur, mais il existe un brûleur rectiligne breveté au bas du four inférieur, qui doit être allumé avec le brûleur réversible pour rôtir.

Voir ci-contre l'emploi du four des réchauds à gaz pour les rôtis.

Pour la pâtisserie et les gratins. — Mettre en place, au-dessus du brûleur supérieur, la tôle fournie avec l'appareil.

Allumer le brûleur supérieur réversible et le brûleur rectiligne au bas du four inférieur.

Voir ci-dessus l'emploi du four des réchauds à gaz pour la pâtisserie.

EMPLOI DU FOUR INFÉRIEUR :

L'allumage du brûleur inférieur se fait en enlevant la rondelle ovale placée au milieu de la plaque en fonte située au-dessus de ce brûleur.

Pour les grillades. — Le grill est placé dans les rainures inférieures.

Pour les rôtis. — Sans aucune tôle intermédiaire, la viande est placée sur un grill porté par une lèche-frite spéciale ajourée avec le seul brûleur inférieur allumé. Il est bon d'ajouter un peu d'eau chaude dans la lèche-frite au bout de quelques minutes de cuisson.

On remarquera que la cuisson par dessous est la plus logique et la plus économique puisque la chaleur monte. C'est le principe uniquement adopté pour chauffer tous les vases culinaires et qui est rendu pratique pour la cuisson des viandes grâce à notre brûleur à nervures protectrices des trous de passage des flammes.

Pour la Pâtisserie. — Un fond de four en fonte et une plaque à trous sont fournis avec l'appareil. le fond de four étant glissé dans les rainures du bas et la plaque à trous, qui supporte la pâtisserie, vers le milieu du four. Ce fond de four et la plaque à trous ne servent que pour la pâtisserie.

L'application de ce principe permet, sans augmenter le temps normal de cuisson, d'économiser environ de 20 à 50 % de la consommation de gaz suivant qu'il s'agit de grillades ou de rôtis.



RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS A GAZ

PLATEAUX ISOLANTS EN FONTE

- 1° Modèle spécial pour réchauds n^{os} 160, 173 et 183; 219 et 228
- 2° Modèle long pour tous réchauds.



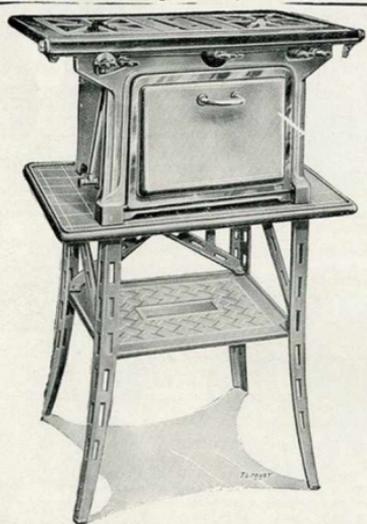
Vue d'un plateau modèle spécial.

PLATEAU ISOLANT	PRIX	
	en fonte vernie	en fonte émaillée
MODÈLE SPÉCIAL pour réchauds 160, 173 et 183. » 219 et 228.	15 »	23 »
MODÈLE LONG (dimensions 70 % x 40 %) pour tous réchauds.	19 »	30 »
	35 »	50 »

N. B. — Nous émaillons ces plateaux en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris ou en émail porcelaine.



Vue d'un réchaud à gaz avec four ouvert et posé sur un PLATEAU ISOLANT, (MODÈLE LONG)



Vue d'un réchaud à gaz n° 219 posé sur une tablette.

TABLETTE EN FONTE POUR RÉCHAUD-GRILLOIR ET RÉCHAUDS A FOUR



DIMENSIONS
Tablette supérieure : long. 585 mm, larg. 375 mm, haut. totale 515 mm

PRIX { En fonte vernie..... frs 70 »
En fonte émaillée. frs 120 »

N. B. — Nous émaillons cette tablette en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris ou en émail porcelaine.

ACCESSOIRES POUR INSTALLATION DE GAZ

PLATES-FORMES POUR COMPTEURS A GAZ



N ^{os}	Poids	Dimens.	PRIX
	K. Gr.		fr.
5 bases Sigea	1 900	300x230	6 50
5 » »	1 900	333x204	6 50
10 » »	2 325	395x215	9 »
10 » »	2 450	430x215	10 »
20 » »	5 000	500x290	18 »



REGARD AVEC TAMPON

Diamètre extérieur. % 189
Ouverture.. . . . — 124
Hauteur.. . . . — 138
Poids.. . . . k^{os} 7

PRIX... fr. 23 »

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles

RAMPE NICKELÉE

RÉCHAUDS A GAZ SANS FOUR

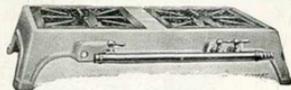
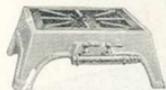
1 feu — N° 50, 1 robinet

N° 50 - 60 - 80 et 83

N° 60, 2 robinets

2 feux — N° 80

3 feux — N° 83



CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

- 1° En fonte vernie.
- 2° En fonte émaillée.

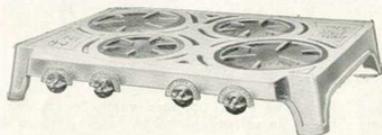
Seul le réchaud n° 50 se livre également en fonte demi-nickelée.

Numéros	DIMENSIONS			PRIX			
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte vernie	En fonte émaillée émail céramique	En fonte émaillée émail porcelaine ou granité	En fonte demi-nickelée
				1	3	3	6
	‰	‰	‰	fr.	fr.	fr.	fr.
50	260	160	85	17 »	30 »	30 »	40 »
60	240	250	105	42 »	50 »	50 »	
80	500	250	105	70 »	80 »	80 »	
83	720	250	105	100 »	135 »	135 »	

N. B. — Nous émaillons ces réchauds en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris, en émail porcelaine ou en émail granité.

RÉCHAUD A GAZ SANS FOUR

A 4 feux — N° 84



Ce réchaud se livre :

- 1° En fonte vernie.
- 2° En fonte émaillée.

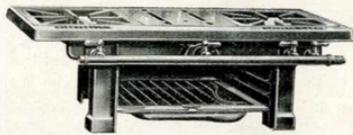
Numéro	DIMENSIONS			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte vernie	En fonte émaillée
				fr.	fr.
84	620	460	105	150 »	210 »

NOTA. — Nous émaillons ces réchauds en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine-clair ; N° 42, gris ; en émail porcelaine ou en émail granité.

RÉCHAUD GRILLOIR

N° 160

Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles. — Brûleur central réversible et amovible, gaufrettes radiantes amovibles. Gril lécheferite breveté.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CE RÉCHAUD :
Dessus à 3 feux, 4 robinets (un brûleur simple, un brûleur double, un brûleur central réversible). Grilles polies.

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU GRILLOIR :
Lécheferite aluminium, gril en fer étamé, poignée de lécheferite.

CE RÉCHAUD SE LIVRE :

- 1° En fonte vernie.
- 2° En fonte émaillée : dessus, façade et côtés émaillés.

N°	DESSUS			GRILLOIR			Haut. totale	PRIX	
	Long.	Larg.	Prof.	Haut.	Haut.	En fonte vernie		En fonte émaillée	
						fr.		fr.	
	‰	‰	‰	‰	‰	fr.	fr.		
160	600	300	275	250	85	190	150 »	190 »	

NOTA. — Nous émaillons ce réchaud en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine-clair ; N° 42, gris ou en émail porcelaine avec dessus granité.



RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

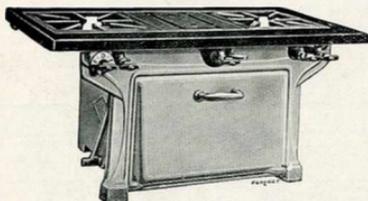
Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles

RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

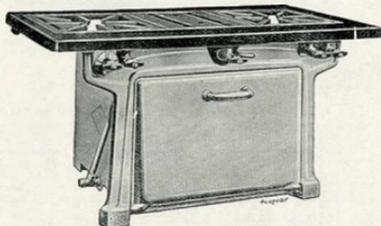
A ROTIR - A GRILLER - A PATISSERIE

Rampe cachée. — Brûleur central réversible et amovible, gaufferies radiantes amovibles, grill lèche-frite breveté. — Porte de four équilibrée, avec ressort de torsion

N° 173



N° 183



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CES RÉCHAUDS

Four à rôtir, à griller et à pâtisserie. Dessus à 3 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte équilibrée en fonte.

Les injecteurs de ces réchauds se dévissent très facilement de façon qu'ils peuvent toujours être remplacés par celui des injecteurs de notre série qui correspond à la pression du gaz du lieu d'emploi.

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

Lèche-frite aluminium, grill en fer étamé, sole et plafond de four en tôle, poignée de lèche-frite.

La plaque en fonte à trous n'est fournie que sur demande et moyennant supplément de prix.

CEs RÉCHAUDS SE LIVRENT :

- 1° En fonte vernie.
- 2° En fonte émaillée : Dessus, façade et porte émaillés, poignée nickelée.
- 3° En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés et porte émaillés, poignée nickelée.

N. B. — Les réchauds en fonte émaillée se livrent en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ou en émail blanc porcelaine, dans ce cas le dessus est en émail granité.

Nous pouvons livrer ces réchauds avec intérieur de four émaillé moyennant supplément de prix.

CARACTÉRISTIQUES ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX		
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émail céram. côtés vernis	En fonte émail céram. az porcelaine
	mm	mm	mm	mm	mm	fr.	fr.	fr.	
173	630	340	280	280	170	220 »	260 »	270 »	
183	630	340	300	300	200	240 »	280 »	290 »	
SUPPLÉMENTS POUR :									
Intérieur de four émaillé								25 »	
Plaque en fonte à trous								5 »	

Voir page 92 la nomenclature des pièces détachées et page 85 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

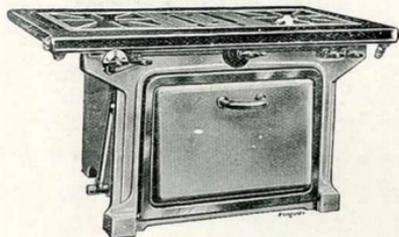
Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles.

RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ CALORIFUGÉ

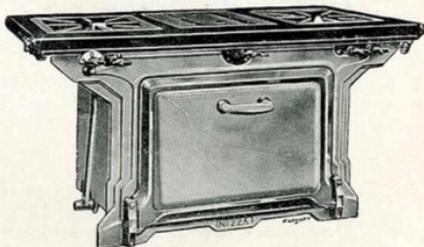
A ROTIR - A GRILLER - A PATISSERIE

Grand four à doubles parois, calorifugé. — Brûleur central reversible et amovible, gaufrettes radiantes amovibles, grill lèchefrite breveté. — Porte de four équilibrée avec ressort de torsion. — Intérieur de four émaillé.

"L'ATHOS" N° 219
à grand four



"LE PORTHOS" N° 228
à très grand four



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CES RÉCHAUDS :

Ces nouveaux modèles de réchauds brevetés possèdent des avantages appréciables : plus de rampe à gaz ; centrage direct de tous les brûleurs ; brûleur central reversible et amovible. — Grill lèchefrite gaufrettes radiantes amovibles. En outre, les injecteurs de ces réchauds se dévissent très facilement de façon qu'ils peuvent toujours être remplacés par celui des injecteurs de notre série qui correspond à la pression du gaz du lieu d'emploi.

Dessus à 3 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte de four équilibrée avec encadrement nickelé.

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

Lèchefrite aluminium, grill en fer étamé, sole de four en fonte avec tampon mobile, plafond de four en tôle, poignée de lèchefrite. La plaque en fonte à trous n'est fournie que sur demande et moyennant supplément de prix.

CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

1° En fonte vernie.

2° En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés et porte émaillés ; encadrement de porte de four et poignée nickelés. — Le réchaud n° 228 se livre avec poignée céramique et neuds nickelés.

N. B. — Nous émaillons ces réchauds en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ou en émail porcelaine, dans ce cas le dessus est émaillé granité.

CARACTÉRISTIQUES ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émail céram. ou porcelaine
	»	»	»	»	»	fr.	fr.	
219	650	340	310	315	215	320 »	410 »	
228	720	400	320	330	230	415 »	515 »	

SUPPLÉMENT POUR : Plaque en fonte à trous.....

5 »

Voir pages 93 et 94 la nomenclature des pièces détachées et page 85 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.



CUISINIÈRE A GAZ EN FONTE

TYPE ÉCONOMIQUE — BREVETÉE S. G. D. G.

Large dessus, sans rampe, Breveté S. G. D. G., à trois feux. — Grilles polies. — Brûleur supérieur central réversible et amovible. — Gaufrettes radiantes amovibles. — Centrage direct de tous les brûleurs.

N° 316

Deux grands fours à rôtir, à griller et à pâtisserie, double paroi. Côtés et portes calorifugés. Brûleur inférieur protégé, Breveté S. G. D. G.



Vue de la cuisinière N° 316, à deux fours.



Vue de la cuisinière N° 316, avec fours ouverts, montrant les accessoires livrés avec l'appareil.

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR DES FOURS

Cuisinière à gaz N° 316	
FOUR SUPÉRIEUR	FOUR INFÉRIEUR
1° Plafond de four en tôle ;	1° Sole de four en fonte avec tampon mobile ;
2° Plaque en fonte à trous ;	2° Léchefrite aluminium ;
3° Léchefrite aluminium ;	3° Gril en fer étamé.
4° Gril en fer étamé ;	
5° Poignée de léchefrite.	
En plus de ces accessoires : léchefrite aluminium, fixe, au bas du four inférieur.	

CETTE CUISINIÈRE A GAZ SE LIVRE :

- 1° En fonte vernie ;
- 2° En fonte émaillée. — Pièces émaillées : Dessus, devanture, colonnes, pieds, côtés et portes ; Pièces nickelées : Encadrement des portes, nœuds des portes, rampe de côté.

Nous émaillons cette cuisinière à gaz en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40 aubergine ; N° 440, aubergine clair ; N° 42, gris ou en ÉMAIL PORCELAINE, (dans ce cas nous émaillons le dessus en granité.)

NUMÉRO	DESSUS		FOURS			Hauteur totale de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émaillée
	%	%	%	%	%	fr.	fr.	
316	820	450	330	320	240	85	730 »	930 »

Voir page 85 la notice concernant le fonctionnement et les avantages de cet appareil.



CUISINIÈRE EN FONTE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE

TYPE ÉCONOMIQUE — BREVETÉE S. G. D. G.

N° 335

SANS CHAUDIÈRE OU A CHAUDIÈRE SUR DEMANDE

Dessus, rondelles et grilles polies. — Buse dessus à droite. — Bout de tuyau à clef.

Barre devant et sur le côté gauche.

UN GRAND FOUR chauffé à volonté au gaz ou à la houille; porte de four calorifugée et équilibrée; brûleur de four protégé breveté S. G. D. G.

DEUX FEUX A GAZ; un brûleur simple, un brûleur double.

(Plateau de propreté sous les brûleurs).



Vue de la cuisinière n° 335 avec chaudière

- EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR:
- 1° Plaque en fonte à trous.
 - 2° Sole de four en fonte avec tampon mobile.
 - 3° Lèche-frite émaillée fixe en bas du four.
 - 4° » » mobile.
 - 5° Gril émaillé.

Cet appareil se livre entièrement émaillé. — Pièces émaillées: Devanture, colonnes, côtés, pieds, applique des portes.

Pièces nickelées: Encadrement des portes, nœuds des portes, poignées, barre.

Nous l'émaillons plus spécialement en émail blanc porcelaine ou, sur demande en émail céramique n° 33, vert; n° 35, bleu-vert; n° 37, brun; n° 40, aubergine; n° 140, aubergine clair; n° 42, gris.

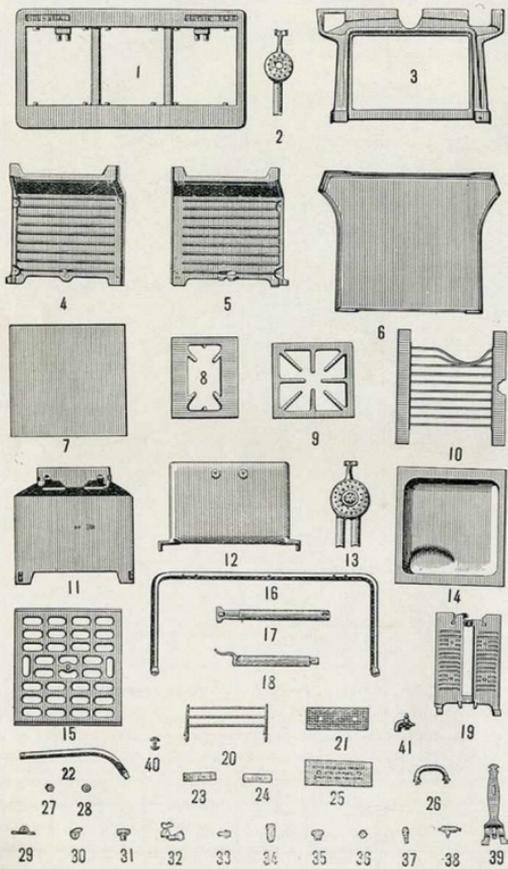
NUMÉRO	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE DES TROUS		Hauteur totale	Diamètre du bout de tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	du foyer	du four			
335	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	mm	fr.
	95	52	31	46	22	24 ½	24 ½	80	139	150 »
SUPPLÉMENT POUR : Chaudière de 6 litres et robinet.....										
										50 »

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 173 ET 183

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



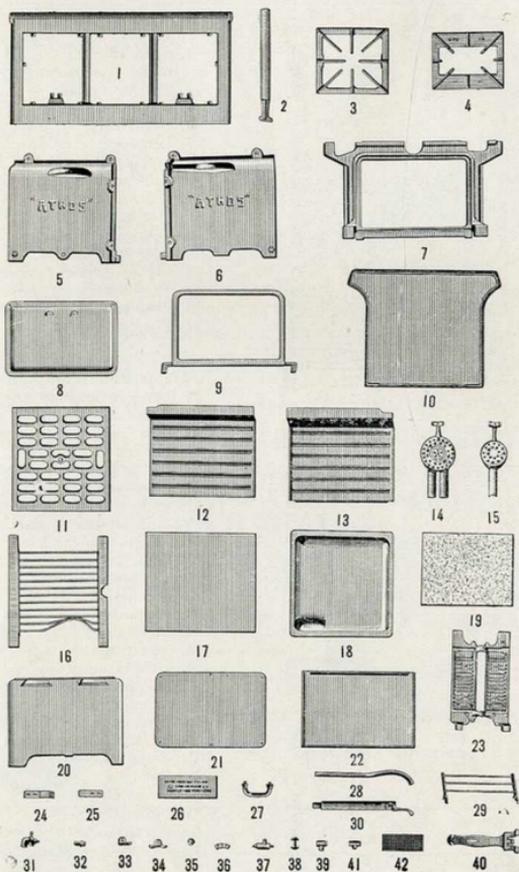
1. Dessus.
2. Brûleur simple
3. Devanture.
4. Côté gauche.
5. » droit.
6. Plateau isolant.
7. Plaque tôle de four.
8. Grille rectangulaire.
9. Grille carré
10. Gril de lèche-frite.
11. Derrière.
12. Porte.
13. Brûleur double.
14. Lèche-frite.
15. Plaque à trous.
16. Rampe dissimulée.
17. Brûleur inférieur du four.
18. B. ûleur supérieur de four.
19. Plafond de four
20. Ridelles de gril de lèche-frite.
21. Gauffrettes de plafond de four.
22. Rampe soudée.
23. Ressort cintré de porte.
24. Ressort plat de porte.
25. Tampon marqué.
26. Poignée de porte.
27. Ecrou du robinet inférieur.
28. Rondelle du robinet inférieur.
29. Arrêt de robinet double.
30. Arrêt de robinet simple.
31. Raccord à T
32. Plaquette indicatrice.
33. Inject. du brûleur inf. du four.
34. Bride de fixation de la rampe.
35. Clé en ébonite.
36. Bouchon de rampe.
37. Nourrice.
38. Robinet à clé isolante.
39. Poignée de lèche-frite.
40. Suspenseur de gauffrettes.
41. Robinet de brûleur inf. de four.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 219

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



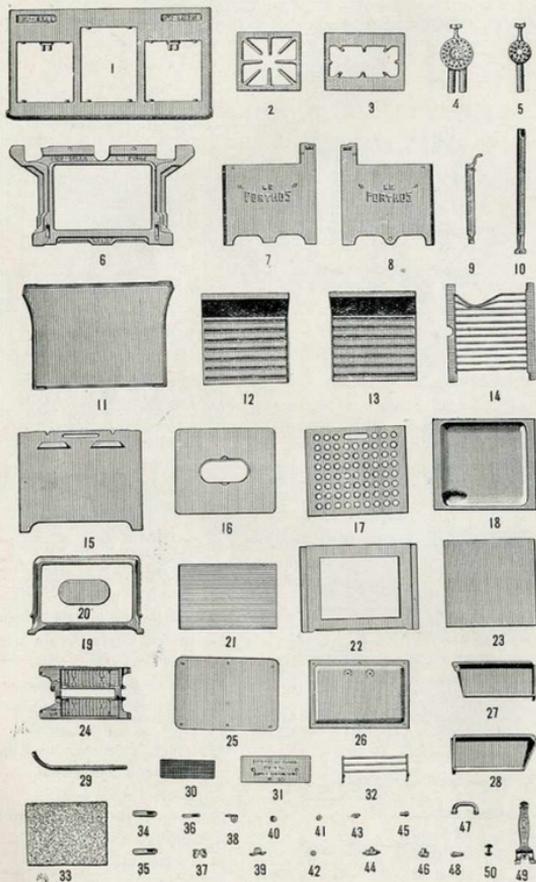
- 1 Dessus.
- 2 Brûleur inférieur de four.
- 3 Grille carrée.
- 4 » rectangulaire.
- 5 Côté gauche.
- 6 Côté droit.
- 7 Devanture.
- 8 Applique de porte.
- 9 Encadrement de porte.
- 10 Plateau isolant.
- 11 Plaque à trous.
- 12 Côté gauche de four.
- 13 » droit.
- 14 Brûleur double.
- 15 » simple.
- 16 Gril de lèche-frite.
- 17 Plaque tôle de four.
- 18 Lèche-frite.
- 19 Plaque isolante de côté.
- 20 Derrière.
- 21 Contre-plaque de porte.
- 22 Derrière de four.
- 23 Plafond de four.
- 24 Ressort cintré de porte.
- 25 » plat »
- 26 Tampon marqué.
- 27 Poignée.
- 28 Rampe soudée.
- 29 Ridelles de gril de lèche-frite.
- 30 Brûleur supérieur de four.
- 31 Robinet du brûleur inférieur de four.
- 32 Injecteur du brûleur inférieur de four.
- 33 Arrêt de robinet simple.
- 34 » » double.
- 35 Bouchon de chambre à gaz.
- 36 Plaquelette indicatrice.
- 37 Robinet à clé isolante.
- 38 Suspenseur de gaufrettes.
- 39 Raccord à T.
- 40 Poignée de lèche-frite.
- 41 Clé en ébonite.
- 42 Gaufrettes de plaque de four.

RECHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 228

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



1. Dessus
2. Grille carrée
3. Grille rectangulaire
4. Brûleur double
5. Brûleur simple
6. Devanture
7. Côté droit
8. Côté gauche
9. Brûleur supérieur de four
10. Brûleur inférieur de four
11. Plateau isolant
12. Côté gauche de four.
13. Côté droit de four
14. Gril de lèche-frite
15. Derrière
16. Plaque de fond de four
17. Plaque à trous
18. Lèche-frite
19. Encadrement de porte
20. Tampon de plaque de fond de four
21. Derrière de four
22. Encadrement de fond de four
23. Plaque tôle de four
24. Plafond de four
25. Contre plaque de porte
26. Applique de porte
27. Embouti de côté gauche
28. Embouti de côté droit
29. Rampe coudée
30. Gaufrettes de plaque de four
31. Tampon marqué
32. Ridelles de gril de lèche-frite
33. Plaque isolante de côté
34. Nœud droit
35. Nœud gauche
36. Ressort de porte
37. Plaquette indicatrice
38. Arrêt de robinet simple
39. Arrêt de robinet double
40. Bouchon de chambre à gaz
41. Ecrou d'injecteur inférieur de four
42. Rondelle
43. Clé en ébonite
44. Robinet à clé isolante
45. Injecteur inférieur de four
46. Raccord à T
47. Poignée
48. Nourrice
49. Poignées de lèche-frite
50. Suspenseur de gaufrettes

POTERIES EN FONTE

Poterie hygiénique polie étamée vernie. — Créée en 1884, par la Société E. BOUCHER & Cie, nos prédécesseurs. Les pièces sont d'abord tournées intérieurement, puis trempées dans une cuve d'étain fin en fusion; elles sont enfin polies après l'étamage.

La fonte, substance éminemment poreuse, à condition qu'elle ait été débarrassée, par le tournage, de sa croûte dure superficielle, absorbe, par ses pores ainsi mis à nu, l'étain fondu qui pénètre et imprègne en profondeur toutes les petites cavités du métal, d'où adhérence parfaite de l'étain. Faute de tournage, l'étain se déposerait simplement en surface sur la croûte dure superficielle sans pouvoir traverser celle-ci, et risquerait de couler au fond dès qu'on chaufferait la casserole.

Ne pas confondre notre poterie étamée à chaud avec la poterie blanche à froid par des procédés chimiques. Dans cette dernière, le dépôt est très mince et ne peut être confondu avec la couche épaisse d'étain qui distingue notre poterie étamée.

RECOMMANDATION IMPORTANTE. — Faire bouillir de l'eau dans la casserole avant de la mettre en usage.

Poterie oxydée inaltérable. — Cette poterie, après nettoyage, est portée pendant plusieurs heures à la température du rouge, dans des fours

spéciaux où elle est soumise à l'action des gaz chauds alternativement oxydants et réducteurs. A chaque passe d'oxydation, la fonte se transforme en sesqui-oxyde de fer, couleur de rouille, qui, par la passe de réduction suivante, est transformée en un oxyde magnétique couleur bleue et inaltérable. La répétition de ces passes a pour effet d'augmenter l'épaisseur de fonte transformée en oxyde inaltérable. Cette poterie ne rouille pas, ne casse pas au feu et est affranchie du goût de fer. Elle n'a rien de commun avec les poteries de nuance bleue, obtenue à froid, par l'action de colorants variés. Celles-ci, dont la fonte n'est ni recuite au rouge, ni oxydée en profondeur, sont à peu près équivalentes à la poterie en fonte brute.

Poterie oxydée inaltérable à l'intérieur, glacée extérieurement. — Les pièces ayant été oxydées par le procédé ci-dessus, sont recouvertes extérieurement d'une mince pellicule, puis chauffées au rouge, ce qui transforme la pellicule en une glaçure excessivement adhérente et du plus beau lustre qui résiste parfaitement bien aux chocs et à l'action du feu. Cette poterie qui présente à l'usage les mêmes qualités culinaires que la poterie oxydée, puisqu'elle a d'abord été oxydée, possède en outre, par le lustre et la facilité d'entretien de ses parois extérieures, des qualités très appréciées par toutes les bonnes ménagères.

1° PRIX DES 100 POINTS EN VRAC

En fonte polie étamée vernie (hygiénique).....	224 »
— oxydée inaltérable.....	175 »
— — intérieur ² et glacée ROUGE extérieurement	268 »
En fonte émail GRANITÉ intérieur ² et glacée ROUGE extérieurement	285 »
— émail GRIS intérieur ² et glacée ROUGE extérieurement.	290 »
— émail GRIS.....	33 »
— brute.....	142 »

Supplément pour emballage en caisse ou en tonneau... 14 » Les 100 points

1 ^{re} CATÉGORIE	2 ^e CATÉGORIE	3 ^e CATÉGORIE
Casseroles à anses Doubles, catalanes Casseroles rondes « ovales « alsaciennes	Casseroles à queue Pots baignant « Juifs Marmittes anglaises « normandes	Marmittes comtoises » à degrés » suisses » alsaciennes
fr.	fr.	fr.
224 »	253 »	—
175 »	215 »	241 »
268 »	306 »	325 »
285 »	342 »	357 »
290 »	346 »	354 »
33 »	340 »	416 »
142 »	165 »	167 »

2° POTERIES VENDUES AU POIDS OU A LA PIÈCE (Pour les prix se reporter aux pages 98 et 99.)

- Chaudrons à frites : en fonte brute.
- Pots algériens : en fonte brute.
- Casseroles catalanes : en fonte oxydée, vernie noir extérieur.
- Poëlons à queue avec ou sans couvercle.
- Faitouts avec couvercle.
- Plats ronds sans bec.
- Plats ovales sans bec.
- Plats rectangulaires.

En fonte émail gris intérieur et glacée dégradée extérieurement.

Seuls, les faitouts avec couvercle et Poëlons à queue se font également en fonte émail granité intérieur et glacée rouge extérieurement.

3° POTERIE AVEC COUVERCLE SPÉCIAL "DOUFEU" vendue à la pièce. (Pour les prix se reporter à la page 99.)

- En fonte oxydée inaltérable.
- En fonte oxydée inaltérable à l'intérieur et glacée ROUGE extérieurement.
- En fonte émail granité intérieur et glacée rouge extérieurement.
- En émail GRIS intérieur et glacée dégradée extérieurement.

NOTA. — Sauf avis contraire, tous les genres de poterie sont expédiés en vrac : sur demande, ils sont expédiés en caisse avec le supplément de prix ci-dessus. Le pontage des marmittes normandes, s'entend sans couvercle, les couvercles, livrés sur demande, sont comptés le quart du pontage des marmittes. Dans toutes les séries pour lesquelles il n'est porté aucune indication, le couvercle est compris dans le pontage pour un tiers, à l'exception des pots et faitouts, dont le couvercle est compris dans le pontage pour un quart. — Les anses vernies pour pots, marmittes et chaudrons se vendent 1 fr. 50 la pièce.

POTERIES VENDUES AU POIDS

POTS ALGÉRIENS, en fonte brute

NUMÉROS.....	10	12	14	16	18	20
Contenance..... litres, décilitres	6,2	7,8	9,2	11	13,6	16,5
Diamètre intérieur du haut..... %	182	182	182	182	182	182
Poids app. (sans couvercle) kil., gr.	3,600	4,000	4,500	5,600	6,500	8,000

PRIX, le kilo : fr..... 3.35 en fonte brute

Le couvercle n'est fourni que sur demande : Poids 0 k. 660 environ.

CASSEROLES CATALANES, en fonte oxydée, vernis noir extérieur

Numéros.....	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Contenance..... litres, décilitres	1,45	1,77	2,28	2,75	3,02	3,97	4,48	5,95	6,7	8,2	9,5	12,5
Diamètre intérieur du haut..... %	185	202	217	230	235	258	267	302	317	345	370	395
Poids approximatif..... grammes.	1200	1300	1800	2100	2200	2600	2800	3520	4300	5250	5650	5900

PRIX, le kilo : fr..... 5 » — En fonte oxydée, vernis noir extérieur.



POTERIES 1^{re} CATÉGORIE

	CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, à anses avec couvercle. Modèle spécial pour la fonte oxydée et oxydée glacée																			
	NUMÉROS	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14								
	VALEUR EN POINTS.	4	5	5	5	6	7	8	9	10	12	14								
Contenance. litres, décilitres	0,9	1,2	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »									
Diam. int. de la casserole %	140	154	173	183	198	210	223	236	249	262	274									
NUMÉROS OU POINTS												16	18	20	25	30	35	40	45	50
Contenance. litres, décilitres												8 »	9,2	10,5	13 »	15,3	18,3	20 »	25 »	27 »
Diamètre intérieur du haut de la casserole %												291	308	327	352	371	393	410	424	447
	CASSEROLES CHAMPAGNE, à anses, couvertes En fonte brute — Étamée vernie — Entièrement glacée.																			
	NUMÉROS	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	
	VALEUR EN POINTS.	4	5	5	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	
Conten. lit., décil.	0,9	1,5	1,8	2,1	2,4	2,8	3,3	3,6	4,3	4,7	5,4	6,2	6,9	8,5	9,2	10,5	15	16		
Diam. int. du haut %	140	168	174	182	190	199	214	223	233	242	250	263	277	290	304	336	361	373		
	DAUBIÈRES-CASSEROLES OVALES, à anses, couvertes																			
	NUMÉROS OU POINTS	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40							
	Contenance lit., déc.	2,3	3	3,9	4,5	5	5,8	6,7	7,2	9,5	12	14	16							
Dimensions.	225 x 163	245 x 173	271 x 200	281 x 206	288 x 214	298 x 224	309 x 232	317 x 238	342 x 258	376 x 277	395 x 284	400 x 310								
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme basse, à anses à fond plat, avec couvercle																			
	NUMÉROS.												1	2	3	4	5	6	7	
	VALEUR EN POINTS												6	7	8	10	12	14	17	
Contenance litres, décilitres.												1,9	2,4	3	4	4,9	5,6	7,1		
Diamètre intérieur du haut. %												203	219	236	256	275	294	310		
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																				
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme moyenne, à anses à fond plat, avec couvercle																			
	NUMÉROS	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10							
	VALEUR EN POINTS	5	5	6	8	9	11	14	16	19	23	28	35							
Contenance. litres, décilitres	1,1	2	2,5	3,2	3,9	5	6,7	7,8	9	10,5	13	16								
Diamètre intérieur du haut %	160	190	203	219	236	256	275	294	310	320	350	375								
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																				
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme haute, à anses, à fond plat, avec couvercle.																			
	NUMÉROS												1	2	3	4	5	6	7	
	VALEUR EN POINTS.												8	10	12	14	17	19	26	
Contenance litres, décilitres												3,2	4	5	6	7,6	9	11,5		
Diamètre intérieur du haut. %												203	219	236	256	275	294	310		
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																				
	CASSEROLES OVALES ALSACIENNES, à anses, couvertes																			
	NUMÉROS	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
	VALEUR EN POINTS.	5	6	7	8	11	12	14	20	22	28	33	38	42	48	65	80			
Contenance. lit., déc.	1,5	2	2,6	2,9	4,2	4,6	5,4	7,1	8,7	11,4	13,2	15	16,6	19,4	26	32				
Dimensions	229 x 132	229 x 154	280 x 164	300 x 175	310 x 210	340 x 215	360 x 225	365 x 260	410 x 280	425 x 295	455 x 300	470 x 305	535 x 305	605 x 305	645 x 340	870				
<i>Ne se font pas en fonte étamée Au dessus du n° 10 ne se font qu'en fonte brute ou en fonte oxydée.</i>																				
	GALETIÈRES																			
	NUMÉROS												4	5	6	7				
	VALEUR EN POINTS												5	5	6	7				
Diamètre intérieur. %												265	290	310	330					
<i>Les galetières ne se font qu'en fonte oxydée.</i>																				



POTERIES 2^e CATÉGORIE

CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, A QUEUE, avec couvercle. (2^e Catégorie)

NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14
VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14
Contenance..... litres, décilitres	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »
Diamètre intérieur du haut..... %	173	183	198	210	223	236	249	262	274

MARMITES ANGLAISES, couvertes, à pieds (2^e catégorie)

NUMÉROS OU POINTS.....	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27	30	36	42
Contenance..... litres, décilitres	3,2	4,3	5,6	6,9	8,5	10,4	12,5	16	18	22	24	30	35
Diamètre intérieur du haut..... %	160	177	193	207	222	237	252	274	285	305	321	338	357

Ce modèle se livre toujours à pieds et ne se fait pas en fonte étamée.

MARMITES NORMANDES, à pieds hauts ou sans pieds (2^e catégorie)

NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
Contenance..... litres, décilitres	3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	11,2	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5
Diamètre intérieur du haut..... %	192	207	229	247	263	276	289	310	327	341	355	368	380	391	422

Ne se font pas en fonte étamée. MOINS-VALUE pour marmites sans pieds 16 fr. les 100 points.
Le pointage des marmites normandes s'entend sans couvercle; les couvercles livrés sur demande sont comptés en plus le quart du pointage des marmites. Les numéros 24 et 30 ne se font pas à couvercle.

POTS DE HAINAUT

A poignées

A oreilles



A ANSES ELLIPTIQUES, dits POTS CATALANS



POTS DE HAINAUT ET CATALANS couverts, à poignées et à oreilles (2^e catégorie)

NUMÉROS OU POINTS.....	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Contenance lit. décil.	3	3,8	4	5,1	5,7	6,8	7,5	8,6	8,8	10,3
Diam. int. du haut.... %	155	166	169	182	193	194	202	210	215	228

NUMÉROS OU POINTS.....	15	16	18	20	22	25	30	35	40	50
Contenance .. lit. décil.	11,3	12,2	14,2	16,2	18,15	21	25,9	33,5	35,6	45,3
Diam. int. du haut.... %	235	242	256	271	285	298	318	339	354	373

Suppléments pour pieds ordinaires : 16 »; pour anses elliptiques : 8 » les 100 points
Ne se font pas en fonte étamée.

POTS JUIFS, couverts, à oreilles ou à poignées, sans pieds (2^e Catégorie)

NUMÉROS.....	4	6	8	10
VALEUR EN POINTS.....	10	14	18	22
Contenance..... litres, décilitres.	5,2	7,8	10,4	13
Diamètre intérieur du haut.... %	228	261	287	309

Ne se font pas en fonte étamée.

POTERIES 3^e CATÉGORIE

MARMITES ALSACIENNES façon Mertzwiller à degrés, à anses, avec couvercle

NUMÉROS.....	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
VALEUR EN POINTS.....	7	8	9	10	11	12	13	14	17	19	21	22
Contenance litres, décilitres	3	4	5	6	7,1	8,1	9	10,4	11,6	13,6	14,6	16,6
Diam. extérieur du haut. %	194	214	232	247	260	275	286	299	314	326	340	352
Diam. extér. sous le bord. %	169	174	190	202	215	223	237	252	261	271	282	293
Profondeur totale. %	140	153	163	170	177	183	187	195	200	204	209	215

Réduction d'un tiers de la valeur en points de ces marmites pour leur fourniture sans couvercle.
Ne se font pas en fonte étamée.



POTERIES 3^e CATEGORIE (SUITE)

MARMITES COMTOISES, couvertes, avec ou sans cercle ou à pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18
VALEUR EN POINTS	5	5	5	6	7	8	9	10	12	14	15	16
Contenance... litres, décil.	1	1,75	2,55	3,3	4,1	5,5	6,2	6,9	8,3	9,8	10,5	11,2
Diam. intérieur du haut %	129	155	176	192	207	229	237	247	263	276	283	289

NUMÉROS	20	25	28	30	35	38	40	50
VALEUR EN POINTS	18	20	22	25	28	35	40	50
Contenance..... litres, décilitres.	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5
Diamètre intérieur du haut..... %	310	327	341	355	368	380	391	422

Supplément pour pieds : 16 fr. les 100 points. — Ne se font pas en fonte élamée.

MARMITES A DEGRÈS, couvertes, sans pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS.....	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	45	50
VALEUR EN POINTS.....	8	9	10	11	12	13	14	16	18	20	22	25	35	50
Contenance, litres, décil.	2,2	3,11	4,03	5,1	6,15	7,5	8,8	9,6	11,8	13,5	15,5	18	23	29
Diam. intèr. du haut. %	173	214	231	246	260	273	285	305	320	331	347	372	406	406

Ne se font pas en fonte élamée

MARMITES SUISSES, couvertes, forme haute, sans pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS.....	8	8½	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
VALEUR EN POINTS.....	8	9	10	11	12	13	14	16	18	20	22	25	28	30	35
Conten. lit., déc.	3,3	4,1	4,6	5,8	7	8,8	10	11,5	13,4	14,5	16,5	17	21,2	22,5	25,1
Diam. ext. du haut %	207	225	239	248	262	278	290	303	319	330	342	354	368	380	395
— sous le bord %	161	177	191	199	208	227	235	245	260	268	278	285	300	310	325
Profondeur..... %	133	140	149	163	172	184	194	202	212	223	230	230	250	265	273

Ne se font pas en fonte élamée

POTERIES VENDUES A LA PIÈCE

En fonte brute

CHAUDRONS DU NORD ou CHAUDRONS A FRITES, sans couvercle et sans pieds

NUMÉROS.....	3	4	5	6	8	10
Contenance..... litres, décilitres.	3,7	4,5	5,6	7,5	10	13,2
Diamètre intérieur..... %	244	258	279	300	325	360
Prix à la pièce..... frs	6 »	7 60	9 20	11 »	13 50	16 »

Ne se font qu'en fonte brute.

En fonte émail granité intérieurement et glacée rouge extérieurement ou en fonte émail gris intérieurement et glacée dégradée extérieurement

FAITOUTS avec couvercle

NUMÉROS.....	18	20	22	24	26	28	30
Contenance..... litres, décilitres	1	1,4	1,9	2,35	2,95	3,7	4,6
Diamètre extérieur du haut..... %	18	20	22	24	26	28	30
Prix, avec couvercle	8 30	11 20	12 10	14 50	17 »	21 »	25 »
En fonte émail rouge et granité..... frs	10 »	12 »	14 »	17 »	20 »	25 »	30 »

Le couvercle est en tôle émail rouge ou dégradé suivant le cas.

En fonte émail granité intérieurement et glacée rouge extérieurement ou en fonte émail gris intérieurement et glacée dégradée extérieurement

POÊLONS A QUEUE, avec ou sans couvercle (ordinaire ou à drageoir)

NUMÉROS.....	14	16	18	20	22
Diamètre..... %	14	16	18	20	22
Contenance..... litres, décilitres	0,75	1,1	1,5	2,15	2,7
Prix à la pièce sans couvercle	8 »	8 50	11 »	13 »	17 »
— émail granité et drageoir..... fr.	7 50	7 90	10 »	12 »	16 »
Prix du couvercle en tôle émail dégradé..... fr.	2 70	3 »	3 50	4 »	5 »
Prix du couvercle à drageoir en tôle émail dégradé..... fr.	5 30	5 90	6 50	7 »	8 90



POTERIES VENDUES A LA PIÈCE (SUITE)

En tonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement

PLATS ROUNDS, sans bec

Numéros...	16	20	22	24	26	28	31	34
Diamètre.....	% 16	20	22	24	26	28	31	34
Profondeur.....	% 4	4 5	4 5	4 5	4 5	5	5	5
Prix.....	frs 7.50	10.50	14 »	16 »	17 »	20 »	23 »	25 »

PLATS OVALES, sans bec

Numéros.....	30	33	36	38	45
Grand diamètre.....	% 30	33	36	38	45
Petit diamètre.....	% 17	21	22	22.5	28
Profondeur.....	% 3.5	4.5	4.5	4.5	5
Prix.....	frs 15 »	21 »	24 »	26 »	30 »

PLATS RECTANGULAIRES

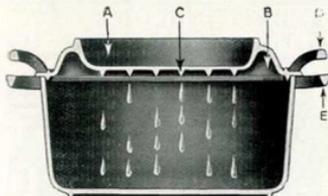
Numéros.....	28	30	32
Longueur.....	% 28	30	32
Largeur.....	% 20	21	22
Prix.....	frs 25 »	29 »	32 »

POTERIE AVEC COUVERCLE SPÉCIAL "DOUFEU"

Déposé — Breveté S. G. D. G. — France et Etranger

POUR FAIRE LA CUISINE MIJOTÉE SANS SURVEILLANCE

Vue en coupe



- A. — Cuvette à remplir d'eau.
 B. — Dôme pour la libre circulation de la vapeur de cuisson.
 C. — Pointes pour la chute des gouttelettes de vapeur condensée.
 D. — Poignée du couvercle.
 E. — Poignée de la casserole.

Vue extérieure



Ce couvercle "DOUFEU" est disposé pour recevoir dans sa cuvette centrale A., une certaine quantité d'eau froide, ce qui permet à la vapeur (provenant de la cuisson des aliments dans la casserole) de se condenser en se refroidissant au contact du couvercle et retomber en gouttelettes de jus sur ces aliments.

AVANTAGES spéciaux qui en résultent :

On obtient le mijoté sans surveillance parce que les mets toujours arrosés ne s'attachent pas au fond.

Il n'y a pas de fuite de vapeur, donc l'arôme est conservé, concentré et développé.

LE COUVERCLE "DOUFEU" EST LE COUVERCLE IDÉAL POUR FAIRE DE LA BONNE CUISINE FRANÇAISE

NOTA. — Sans eau dans sa cuvette le couvercle "DOUFEU" s'utilise comme un couvercle ordinaire.

Désignation du couvercle	Nombre de la casserole	Diamètre	En fonte oxydée		En fonte oxydée intérieurement et glacée rouge extérieurement		En fonte émail grisé intérieurement et glacée rouge extérieurement		En fonte glacée intérieurement et glacée dorée extérieurement	
			PRIX de la casserole avec couvercle		PRIX de la casserole avec couvercle		PRIX de la casserole avec couvercle		PRIX de la casserole avec couvercle	
			fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
E	7	200	20 »	11 »	30 »	16 »	32 »	17 »	34 »	18 »
F	9	220	25 »	14 »	35 »	18 »	38 »	19 »	42 »	21 »
G	11	240	31 »	17 »	41 »	20 »	43 »	21 »	52 »	26 »
H	14	260	36 »	18 »	48 »	21 »	51 »	22 »	60 »	27 »



WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DEMONTABLE

A DÉBIT RÉGLABLE BREVETÉS S. G. D. G. CAISSE ET SIPHON EN FONTE VERNIEE ou ÉMAILLÉE avec robinet et flotteur cuivre automatique et piton à anneau guide chaîne.

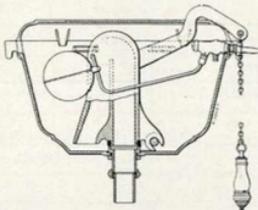
Réservoir uni { N° 17 avec robinet en bas
N° 27 avec robinet en haut

Réservoir orné { N° 37 avec robinet en bas
N° 47 avec robinet en haut

Débit 10 litres.
réglable entre 5 et 10 litres



Vue d'un réservoir de chasse n° 17 avec robinet en bas



Vue en coupe des réservoirs n°s 27 et 47



Vue d'un réservoir n° 47 avec robinet en haut

	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fonte verniee entier fr.	Fonte émaillée entier fr.
N°s 17 et 37 avec robinet en bas, N°s 27 et 47 avec robinet en haut	40	21 1/2	26 1/2	89 »	160 »
Avec chaîne n° 2.....				2.75	2.75
Supplément pour chaîne n° 5, nickelée à poignée porcelaine.....					
» aux prix des réservoirs 17 et 37 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire.....				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A CLOCHE, A DÉBIT RÉGLABLE

EN FONTE VERNIEE ou ÉMAILLÉE, AVEC ROBINET ET FLOTTEUR CUIVRE AUTOMATIQUE

N° 140 robinet en bas } Débit 10 litres.

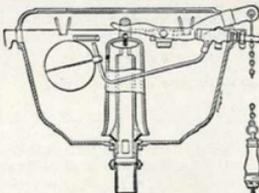
N° 150 robinet en bas } Débit 12 litres.

N° 240 robinet en haut } Réglable entre 5 et 10 litres.

N° 250 robinet en haut } Réglable entre 6 et 12 litres.



Vue des réservoirs n°s 140 et 150 avec robinet en bas



Vue en coupe des réservoirs n°s 240 et 250



Vue des réservoirs n°s 240 et 250 avec robinet en haut

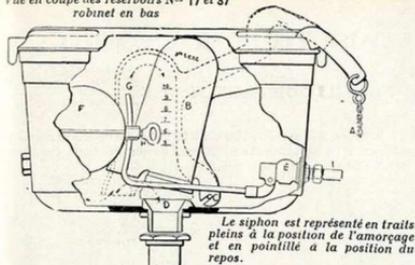
	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fonte verniee entier fr.	Fonte émaillée entier fr.
N°s 140 et 150 avec robinet en bas, N°s 240 et 250 avec robinet en haut	40	21 1/2	26 1/2	82 »	150 »
N°s 140 ou 240 avec chaîne n° 2.....				92	160
N°s 150 ou 250 avec chaîne n° 2.....	43	23	26 1/2	2.75	2.75
Supplément pour chaîne n° 5 nickelée à poignée porcelaine.....					
» aux prix des réservoirs 140 et 150 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire.....				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

Voir page 101. mode d'emploi, instructions et prix des pièces de rechange.

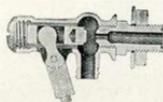
WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DÉMONTABLE ET A CLOCHE

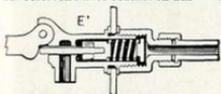
MODE D'EMPLOI ET DESCRIPTION, INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET PRINCIPAUX AVANTAGES
Vue en coupe des réservoirs N^{os} 17 et 37
robinet en bas



Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en bas



Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en haut



Coupe du robinet pour fortes pressions des réservoirs avec robinet en bas



Vue du robinet d'arrêt

MODE D'EMPLOI ET DESCRIPTION
Réservoir N^{os} 47 - 27 - 37 et 47. — (Voir figure ci-contre) En tirant sur la chaîne A, le siphon B pivote autour de sa charnière C et dégage l'orifice du tuyau D; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon aussitôt que celui-ci est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorage est absolument certain.

Réservoir N^{os} 140 - 150 - 240 et 250. — En tirant sur la chaîne, la cloche se soulève et dégage l'orifice du tuyau de décharge; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon se trouvant à l'intérieur de la cloche aussitôt qu'il est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorage est absolument certain.

Dispositions communes à tous les réservoirs. — Le robinet automatique E est construit avec le plus grand soin. Il peut s'employer dans les eaux pures ou impures et est organisé pour que l'oxydation n'apporte aucune entrave à son fonctionnement. Il convient pour les pressions faibles, moyennes ou assez fortes. (Voir coupe du robinet ordinaire).

Pour les fortes et très fortes pressions, nous recommandons le robinet E' (modèle déposé) dans lequel la pression de la conduite d'eau agit sur le tampon obturateur, dans le sens de la fermeture; le tampon obturateur, lorsqu'il est fermé, reçoit toute la pression de l'eau dans la conduite. Avec ce robinet, l'obturateur est d'autant plus énergique que la pression dans la conduite est plus grande (le robinet E' ne peut s'adapter qu'aux réservoirs avec robinet en bas).

Le flotteur F peut coulisser le long d'une tige G, ce qui permet de le fixer au moyen d'une vis H à la hauteur correspondant au débit que l'on veut obtenir. A tous les réservoirs, on peut, à volonté, changer le tirage A et l'arrivée d'eau I.

Pour changer le tampon en caoutchouc obturateur, il suffit d'ouvrir l'anneau fendu qui pend sur l'axe du levier coulé, et on peut alors enlever cet axe qui libère le flotteur.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE DANS L'INSTALLATION DU WATER-CLOSET. — Le réservoir de chasse doit être placé à 1^m70 ou 1^m80 au-dessus de la cuvette. — Le tuyau de décharge doit avoir un diamètre inférieur de 35 % exactement. Avoir soin d'éviter les coudes brusques et les inflexions au-dessous de l'horizontale, surtout au point de raccordement du tuyau avec la douille de la cuvette. — Ne pas rétrécir le diamètre du tuyau à son entrée dans la douille de la cuvette.

PRINCIPAUX AVANTAGES. — Réglage très facile, par suite dépense d'eau réduite à volonté, simplicité extrême de tous les organes, par suite aucun risque de dérangement. Amorage assuré pour toute quantité d'eau.

Le siphon Amovible démontable (réservoirs n^{os} 17 - 27 37 et 47), s'élève librement, à charnière, breveté S. G. D. G., présentant à la fois les avantages des siphons mobiles amorage assuré pour toute quantité d'eau par le simple mouvement du siphon D et les avantages des siphons fixes, la charnière C (coupe ci-dessus) ramenant toujours le siphon sur son siège D dans une position déterminée et toujours la même.

ROBINET D'ARRÊT. — Le robinet d'arrêt se vissant directement sur le robinet d'arrivée d'eau des réservoirs de chasse évite deux soudures. Nous en recommandons l'emploi qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite en cas de besoin.

PRIX DES PIÈCES DE RECHANGE POUR RÉSERVOIRS N^{os} 17 - 27 - 37 - 47 - 140 - 150 - 240 - 250

NOMÉMOIS	N ^{os} 17-27-37-47			140 et 240			150 et 250		
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
Boîte de réservoir verni... la pièce	42	42	48	2	2	2	34	34	36
» » émaillé...	105	105	120	2	2	2	18 50	18 50	18 50
Couvercle de réservoir verni...	11	11	14	»	»	»	10 20	10 20	10 20
» » émaillé...	28	28	35	»	»	»	0 30	0 30	0 30
Siphon verni...	15 50	»	»	»	»	»	1 10	1 10	1 10
» émaillé...	21 50	»	»	»	»	»	1 70	1 70	1 70
Cloche vernie...	»	11	11	»	»	»	1 40	1 40	1 40
» émaillée...	»	16	16	»	»	»	2 10	2 10	2 10
Support de levier brut...	2	2	2	»	»	»	1 10	1 10	1 10
» émaillé...	»	3 50	3 50	»	»	»	0 30	0 30	0 30
Levier brut...	»	1 70	1 70	»	»	»	16 30	16 30	16 30
» émaillé...	»	3 20	3 20	»	»	»	2 20	2 20	2 20
Guide chaîne brut...	0 75	»	»	»	»	»	0 55	0 55	0 55
» émaillé...	1 65	»	»	»	»	»	0 45	0 45	0 45
Siège cuivre avec écrou...	14	14	14	»	»	»	6 70	6 70	6 70
Écrou de siège...	3 30	3 30	3 30	»	»	»	0 10	0 10	0 10
Écrou de raccord de décharge...	6	6	6	»	»	»	0 35	0 35	0 35
Raccord de décharge...	4 45	4 45	4 45	»	»	»	3	3	3
Boulon de siège avec son écrou...	1 40	1 40	1 40	»	»	»	6	6	6
Robinet complet avec flotteur...	34	34	34	»	»	»	18 50	18 50	18 50
» » sans boule, avec tige...	18 50	18 50	18 50	»	»	»	10 20	10 20	10 20
Boîte de robinet avec son ajustage...	10 20	10 20	10 20	»	»	»	0 30	0 30	0 30
Rondelle de serrage de robinet...	0 30	0 30	0 30	»	»	»	1 10	1 10	1 10
Tige de flotteur avec talon et tige...	1 10	1 10	1 10	»	»	»	1 70	1 70	1 70
Écrou de raccord d'alimentation...	1 70	1 70	1 70	»	»	»	1 40	1 40	1 40
Raccord d'alimentation...	1 40	1 40	1 40	»	»	»	2 10	2 10	2 10
Tampon carré avec caoutchouc...	2 10	2 10	2 10	»	»	»	1 10	1 10	1 10
Écrou de serrage de robinet...	1 10	1 10	1 10	»	»	»	0 30	0 30	0 30
Axe de tige de flotteur...	0 30	0 30	0 30	»	»	»	16 30	16 30	16 30
Boule de flotteur avec vis...	16 30	16 30	16 30	»	»	»	2 20	2 20	2 20
Rondelle rapide amovible du siphon...	2 20	2 20	2 20	»	»	»	0 55	0 55	0 55
Bonnet caoutchouc de robinet...	0 55	0 55	0 55	»	»	»	0 45	0 45	0 45
Anneau caoutchouc pour queue de siphon...	0 45	0 45	0 45	»	»	»	6 70	6 70	6 70
Bonnet caoutchouc pour tampon de robinet...	6 70	6 70	6 70	»	»	»	0 10	0 10	0 10
Bonnet caoutchouc pour queue de siphon...	0 10	0 10	0 10	»	»	»	0 35	0 35	0 35
Chaîne en fer n ^o 2 poignée bois...	3	3	3	»	»	»	3	3	3
Chaîne nickel n ^o 5 poignée porcelaine...	6	6	6	»	»	»	6	6	6

WATER-CLOSETS POUR LIEUX COMMUNS

APPAREILS A LA TURQUE POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREIL COMPLET N° 285

SE COMPOSANT DE :

1 réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 27 ou 47 ou 140 ou 240 avec couvercle, ses raccords et chaîne n° 2; 1 cône caoutchouc; 1 plaque turque n° 25 sans devanture, fonte émaillée; 1 siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique), fonte émaillée.



PRIX

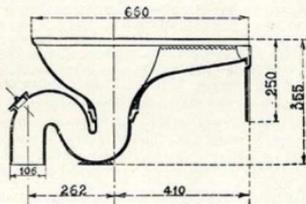
	fr.
Appareil n° 285.....	310 »
Devanture, sur demande.....	En plus. 24 »

PRIX des pièces détachées :

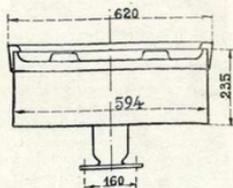
Plaque turque n° 25, sans devanture, sans effet.....	185 »
» » à effet.....	180 »
Devanture seule.....	24 »
Siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique).....	59 »
Cône caoutchouc.....	4 »

PLAQUE TURQUE N° 25

Vue en coupe



Vue de face



APPAREILS A BASCULE N° 4, AVEC URINOIR, MOUVEMENT EN CUIVRE



La valve de cet appareil fonctionne quand on quitte l'appareil en appuyant sur la pédale avec la pointe du pied.

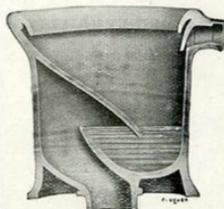
NOTA. — *Sauf désignation contraire, ces appareils sont livrés avec cuvette fonte vernie.*

DIMENSIONS					PRIX	
Longueur du dessus	Largueur du dessus	Hauteur totale	Diamètre intérieur du bas de la cuvette	Diamètre intérieur du bas de l'appareil	avec cuvette en fonte	
%	%	%	%	%	Vernie	Émaillée
46%	53	34	12%	13%	145 »	165 »

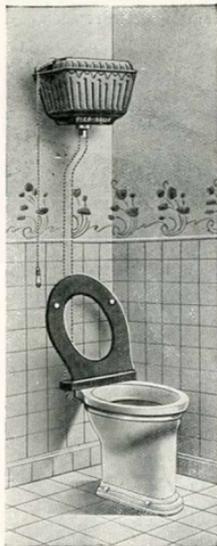
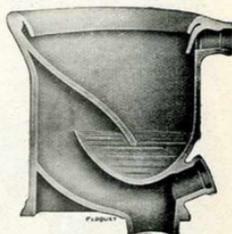
WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREILS EN UNE PIÈCE

CUVETTE N° 5
à évacuation centrale



CUVETTE N° 6
à évacuation arrière



Vue d'un appareil complet monté avec cuvette une pièce munie d'un abattant.

NOTA. — Le tuyau reliant le réservoir de chasse à l'appareil ne fait pas partie de notre fourniture.

Dimensions des cuvettes	N° 5	N° 6
Ovale extérieur du haut	415x365	420x365
Hauteur au-dessus du sol	420	425
Orifice intérieur de sortie	110	110
		fr.
PRIX : à la pièce Sans abattant		170 »
Abattant façon chêne verni.		36 »

APPAREIL COMPLET

composé de :

- 1° Un réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 140 ou 240 avec chaîne de tirage n° 2 à poignée bois.
- 2° Une cuvette porcelaine n° 5 ou 6 blanc uni, munie d'un abattant chêne.
- 3° Un cône caoutchouc

DÉSIGNATIONS	PRIX
	fr.
Appareil complet	292 »
SUPPLÉMENTS POUR :	
Réservoir en fonte émaillée blanc partout	68 »
Abattant façon acajou	8 »
Chaîne de tirage n° 5 à poignée porcelaine	2-75
Robinet d'arrêt	11 »

Nous recommandons l'emploi du Robinet d'arrêt qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite d'eau en cas de besoin

APPAREILS INODORES A TIRAGE " LE MODERNE "

AVEC CUVETTE 1/2 PORCELAINE : RONDE, OVALE EN LONG OU OVALE EN TRAVERS
ABATTANT façon CHÊNE VERNI ou façon ACAJOU VERNI et Taquets caoutchouc

SANS EFFET D'EAU

N^{os} 40, 41, 141 et 142

A EFFET D'EAU A DROITE OU A GAUCHE

N^{os} 41, 141 et 142

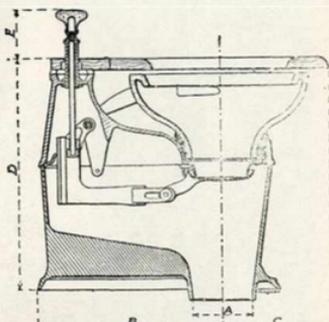
Avec ROBINET UNIVERSEL réglable suivant la pression. Modèle déposé



Vue d'un appareil " Le Moderne "
N^o 40 Sans effet d'eau.



Vue d'un appareil " Le Moderne "
N^o 141 — Sans effet d'eau



Vue en coupe d'un Appareil. — N^o 141
A effet d'eau.

NUMÉROS	DIMENSIONS										Diamètre intérieur de l'orifice du bas de la cuvette	PRIX avec Cuvette 1/2 Porcelaine			
	A	B	C	D	E	Diamètre extérieur de la sortie	Longueur du siège rond	Largeur du siège rond	Longueur du siège ovale	Largeur du siège ovale		Ronde	Ovale en long	Ovale en travers	
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%		fr.	fr.	fr.	
40	100	283	81	410	60	106	47	37	52 1/4	37	10	130	155	160	
41	103	290	182	400	80	109	48	36	52 1/4	38	11	140	160	165	
141	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38	11	180	200	210	
142	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38	11	170	185	190	
40	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 40	10	130	155	160
41	Sans effet d'eau, — — — — —										N ^o 41	11	140	160	165
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.										N ^o 41	11	180	200	210
141	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 141	11	170	185	190
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne										N ^o 141	11	205	225	235
142	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 142	12	185	210	215
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne										N ^o 142	12	220	245	250
SUPPLÉMENTS POUR :															
	Abattant façon acajou au lieu de façon chêne..														en plus 8
	Couvercle à l'abattant en façon chêne....														— 25
	— — — — — en façon acajou..														— 30

Réglage du Robinet " Universel ". — L'arrivée d'eau se fait par quatre trous sur lesquels on peut faire tourner une rondelle également percée de quatre trous correspondants aux premiers. Cette rondelle, formant diaphragme, permet de réduire à volonté les sections d'admission de l'eau dans le robinet, selon la pression.

APPAREILS INODORES, MOUVEMENT A BIELLE

SANS EFFET D'EAU

Ordinaires : N^o 00, 0, 1Renforcés : N^o 1 R

A EFFET D'EAU

Ordinaires : N^o 1Renforcés N^o 1 R

MOUVEMENT A BIELLE				PRIX			
		Distance du centre du bouton au bord de la cuvette	Diamètre extérieur de la cuvette	Orifice intérieur du bas de la cuvette	Cuvette ronde, fonte émaillée	Cuvette ronde 1/2 porcelaine	Cuvette ovale 1/2 porcelaine
		%	%	%	fr.	fr.	fr.
SANS EFFET D'EAU							
Sans cercle.	N ^o 00	5 1/2	31	10	60 »		
À cercle.	N ^o 0	5 1/2	31	10		75 »	102 »
—	N ^o 1	5 1/2	32	11		85 »	110 »
—	N ^o 1R	7	32	11		98 »	125 »
A EFFET D'EAU							
à droite ou à gauche pour faibles ou fortes pressions							
A cercle	N ^o	5 1/2	32	11		125 »	145 »
—	N ^o 1R	7	32	11		140 »	160 »

APPAREILS INODORES OBTURATEURS

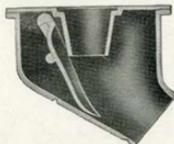
à valve émaillée se fermant seule tournant sur cristal

N^o 1

Tubulure droite.

N^o 2

Tubulure oblique.



NUMÉROS	Diamètre de l'emboîtement de la cuvette	Diamètre extérieur de la tubulure du bas	Longueur du coffre	Largeur du coffre	Hauteur du coffre	PRIX		
						En fonte vernie, valve se fermant avec brail	En fonte émaillée, valve se fermant sans brail	
	%	%	%	%	%	fr.	fr.	
1	15	13	34 1/2	22	29	50 »	60 »	
2	15	13	34 1/2	22	29	50 »	60 »	
PIÈCES DÉTACHÉES								
Hausse en fonte brute							14 »	
— émaillée							20 »	
Jarretière en caoutchouc							13 »	
Cristal pour appareils							2.85	
Valve émaillée avec contrepiéds							28 »	

NOTA. — Les obturateurs demandés en fonte vernie ont la valve émaillée.

SIÈGES ABATTANTS EN BOIS AVEC TAQUETS CAOUTCHOUC

Pour Appareil LE MODERNE, N^o 40, rond, sans couvercle..— — — — — N^o 40, ovale, —— — — — — N^o 141, rond, —— — — — — N^o 141, ovale, —— — — — — N^o 142, rond, —— — — — — N^o 142, ovale, —

Supplément pour couvercle

PRIX	
Façon chêne verni	Façon acajou verni
fr.	fr.
42 »	50 »
51 »	59 »
44 »	52 »
54 »	62 »
45 »	53 »
55 »	63 »
25 »	30 »

ACCESSOIRES POUR APPAREILS INODORES CUVETTES POUR APPAREILS INODORES, A TIRAGE

Rondes, sans effet, N° 0, 1

Ronde, à effet, N° 0, 1



Ce dessin représente une cuvette destinée à un appareil, enet à droite.

Ovales, sans effet, N° 0, 1



RONDES, sans effet

N° 0 p ^r appareils n° 0 et 40....	10	26	17	27 »
N° 1 » » 1-1R-41-141	11	26	17	28 »
N° 2 » » 142.....	12	27	17	29 »

RONDES, à effet

N° 0 p ^r appareils n° 0 et 40....	10	26	17	30 »
N° 1 » » 1-1R-41-141	11	27	17	32 »
N° 2 » » 142.....	12	27	17	35 »

OVALES, sans effet

N° 0 p ^r appareils n° 0 et 40....	10	32x26	17½	52 »
N° 1 » » 1-1R-41-141	11	32x26	17½	56 »
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17½	60 »

OVALES, à effet

N° 0 p ^r appareils n° 0 et 40....	10	32x26	17½	56 »
N° 1 » » 1-1R-41-141	11	32x26	17½	62 »
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17½	65 »

Emballage en caisse facturé au plus juste prix.

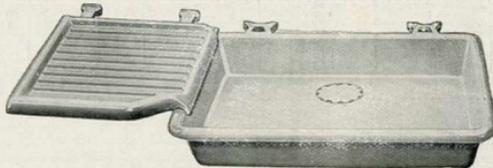
DIMENSIONS			PRIX Demi corcette
Orifice intérieur du bas	Orifice intérieur du haut	Hauteur	
%	%		fr.

PIÈCES DÉTACHÉES POUR APPAREILS INODORES



1. Tirant.
2. Guide du haut.
3. Ecrou de guide du haut.
4. Soupape.
5. Cercle.
6. Bague d'assemblage.
7. Ecrou du tourillon.
8. Vis d'assemblage.
9. Tourillon de queue de soupape.
10. Anneau de soupape.
11. Ecrou de la bielle.
12. Glissière du contre-poids.
13. Bouton de tirage.
14. Contre-poids.
15. Guide du bas.
16. Robinet.
17. Tampon du robinet.
18. Ecrou du tampon d'arrivée d'eau.
19. Bielle du robinet.
20. Siège abattant.
21. Socle.
22. Dessus.
23. Cuvette.
24. Corps.
25. Robinet Universel.
26. Corps.
27. Ecrou de raccord.
28. Joint en cuir.
29. Raccord d'arrivée d'eau.
30. Rondelle d'appui du ressort.
31. Tige.
32. Tampon.
33. Diaphragme.
34. Vis.
35. Ressort.
36. Levier.

ÉVIERS AVEC PORTE-CRUCHES DROITE ET GAUCHE INDÉPENDANTS à bords arrondis. — à scellément. — Bonde syphoïde au milieu.



Vue d'un évier avec porte-cruches gauche.

SÉRIE A. — A gros bords ronds.

SÉRIE B. — A bords plats.

PORTE-CRUCHES (préciser à droite ou à gauche).

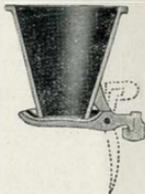
N°	Longueur			Largeur			Profondeur			PRIX	
	%	%	%	%	%	%	%	%	Evier seul verni	Evier seul émaillé	
22	45	33	9	30	»	60	»	»	fr.	fr.	
23	50	35	9	35	»	70	»	»	»	»	
24	60	43	9	49	»	90	»	»	»	»	
25	70	45	9	54	»	99	»	»	»	»	

N°	Longueur			Largeur			Profondeur			PRIX	
	%	%	%	%	%	%	%	%	Evier seul verni	Evier seul émaillé	
12	45	33	9	28	»	55	»	»	fr.	fr.	
13	50	35	9	32	»	65	»	»	»	»	
14	60	43	9	45	»	80	»	»	»	»	
15	70	45	9	50	»	90	»	»	»	»	

N°	Longueur	Largeur		PRIX	
		%	%	Verni	Émaillé
14	35	27	15	»	28
21	45	37	16	»	30

POTS DE SIÈGE EN FONTE VERNIE OU ÉMAILLÉE

ORDINAIRES, RONDS,

Sans souape N^o 1, 2, 3A souape N^o 7, 8

N^o 4 A souape cuivre
(ce modèle se livre également sans souape)

MODÈLE DU GÉNIE
RONDS AVEC VALVE TOURNANT SUR CRISTAL - BROIT - SANS EFFET
N^o 15^{bis}

N^o 17^{bis}

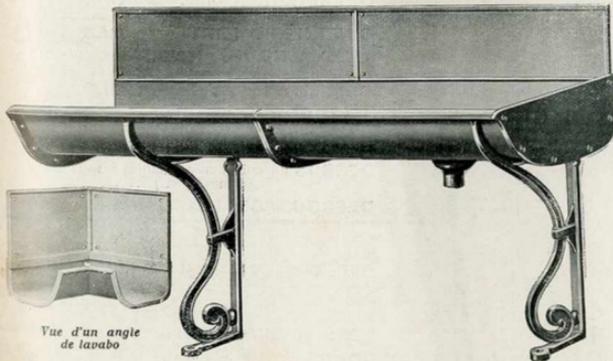
	DIMENSIONS				PRIX	
	Diamètre intérieur du haut	Niveau intérieur du bas	Hauteur	Largeur du bord	Fonte vernie	Fonte émaillée
SANS SOUAPE	%	%	%	%	fr.	fr.
Rond, droit..... N ^o 1	22 ½	11 ½	24	2 ½	15 »	25 »
id. id. » 2	24	12 ½	25	2 ½	19 »	30 »
id. id. » 3	26	13	26	2 ½	20 »	32 »
id. id. » 4	25 ½	8 ½	15,3	1 ½	—	21 »
A SOUAPE						
Rond, droit..... » 4	25 ½	8 ½	15,3	1 ½	—	40 »
id. id. » 7	24	12 ½	25	2 ½	24 »	38 »
id. id. » 8	26	13	26	2 ½	25 »	40 »
A VALVE, TOURNANT SUR CRISTAL						
Rond, droit. 15 ^{bis}	24	12	25	4	45 »	60 »
id. id. 17 ^{bis}	26	14	18	4	36 »	50 »

NOTA. — Sauf désignation contraire, nous livrons toujours les pots de siège en fonte émaillée à l'intérieur et vernis noir à l'extérieur.

LAVABOS POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

tels que Lycées, Hôpitaux, Usines, etc., pouvant se disposer par séries de différentes longueurs

A BONDE SIPHOÏDE ÉMAILLÉE, OU A GRILLE CUIVRE A CHARNIÈRE, POUR RECEVOIR UN SIPHON



Vue d'un angle de lavabo

Vue d'un Lavabo monté, fermé à droite, avec pieds et dossier.

DIMENSIONS :

Profondeur 15 % . — Largeur 35 % .

Ouverts des deux bouts sans pieds, ni dossier, ni bonde	PRIX en émail fin
	fr.
De 50 % de longueur.....	94 »
De 75 %	136 »
De 1 m	167 »
Angle de 50 % de côté.....	147 »
Suppléments pour :	
Plaque d'extrémité de lavabo.	14 »
Dossier de 50 %	52 »
— 75 %	73 »
— 1 m	93 »
— de côté.....	40 »
Bandes caoutchouc pour joint.	8 »
Tubulure siphonide émaillée ou grille cuivre	15 »
Pied en fonte vernie.....	27 »
Console à scellement en fonte vernie	21 »

NOTA. — Ces lavabos se font en toutes longueurs. Ils se lient ouverts des deux bouts, fermés à droite ou à gauche, ou des deux côtés.

TABLE DES MATIÈRES

A	
	Pages
Accessoires pour installations chauffage central...	52
Appareils à bascule n° 4...	102
Appareils à la turque n° 285	102
Appareils inodores n° 00, 0, 1 et 1k...	105
Appareils inodores <i>Le Moderne</i> , n° 40, 41 441 et 142	104
Assortiments et pièces de rechange pour cuisinières fonte et tôle et fonte, appareils de chauffage	80

B	
BUANDERIES EN FONTE	
	83

C	
CALES EN FONTE pour pieds de cuisinières	
	81
CALORIFÈRES	
Apollon, n° 271 à 277 282 à 287	55
Balkans, n° 362-364 et 365	56
Balkanic n° 472 - 473 - 474 - 482 483 - 484...	57
Le Lion, n° 626 - 626bis 627 - 627bis 726 727.	77
Patrik, n° 584	76
Tortue (genre) n° 324 à 326	55

CHEMINÉES	
Aigle n° 262	72
Aigle, n° 270.	73
Aigle, n° 310A.	74
Argonne n° 394	61
Dora, n° 531 et 532	63
Primaire n° 241 et 441.	62
Nivose, n° 240	65
Noël, n° 416-426 457	58
Noël, à four, n° 2405	61
Noëlla, n° 466.	59
Régina, n° 235.	69

CHROMAGE (suppléments)	80
-------------------------------	----

CLEFS DE TUYAUX	81
------------------------	----

COFFRE A CHARBON	81
-------------------------	----

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.	1, 2 et 3
---------------------------------------	-----------

CUISINIÈRES A BOUILLEUR	
Agraire, n° 1369	50
Mascotte (la), n° 1979b	52
Mondia, n° 2706/6.	54
Nord à 2 fours, n° 4512	49
Rénova, n° 157b et 159b	48

CUISINIÈRES FONTE	
Agraire, n° 1359A	24
Agricole n° 1075.	21
Américaines n° 601A à 603A.	16
Durax n° 1365 1375 1335 - 1345	36
— 1327 1337 - 1347 1357.	37
— 1367 - 1377 - 1387 1397	37
Est (de l'), n° 2875-2876-2877 et 2878.	38
Forestière (la), n° 970 à 975 970 bis à 975 bis.	20
Mascotte (la), n° 1989 et 1999	46
Mondia, n° 2402 à 2406 - 2502 à 2506	44 et 45
n° 2602 à 2606 2702 à 2706	44 et 45
n° 2452 à 2456, 2552 à 2556	44 et 45
n° 2652 à 2656, 2752 à 2756	44 et 45

CUISINIÈRES FONTE (Suite)	
	Pages
Nord-Est, n° 1204 1304 - 1206 - 1306.	41
Nordic, n° 4909	18
Novamode, n° 1743 1763 1798	30
— 1749-1769 1799	30
— 1750-1770-1800	30
Novixa n° 2925 à 2929 et 2955 à 2959.	26
Super-Est, n° 1276-1286.	40
Super Lilloise n° 4907.	17
Supermode n° 728 738 - 758 - 729 739 759	32
Universa sans étuve, n° 1821 1822A - 1831 1832A	28
— 1851 1852A	28
Universa à étuve, n° 1827-1837-1857.	29
— 1828A-1838A-1858A	29
— 1829-1839-1859	29
Universelle, riche, n° 928A, 938A, 939A	33
— n° 929A, 939A, 949A	33
Universelle de luxe n° 959	35
N° 780b à 782c genre Lilloise.	17
N° 1402 à 1412 sans étuve, à chaudière	16

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE	
Centre (du), n° 6214 à 6225	6
— 6214 à 6225	7
— 6254 à 6265	7
— 6514 à 6525	7
— 6554 à 6565	7
Fauvette (la), n° 8215 à 8223	5
— 8255 à 8263	5
— 8555 à 8563	5
Nord (du), à 2 fours n° 4405 N et 4412 N	14
Nord (du), n° 4509-4809 5509 et 5511	13
Rénova, à charbonnier, n° 205 207-209-215 217-219.	10
Rénova, à étuve, n° 155A - 155A - 175b - 185A	11
— 177b 187b.	11
— 179b-189b.	11
— 181A-191A.	11
Rhodane n° 4280 - 4290 - 4300.	9
Stéphane (la), à corps étroit n° 4214 à 4222.	8
— 4215 à 4223.	8

CUISINIÈRES A GAZ N° 316.	90
----------------------------------	----

CUISINIÈRE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE N° 335	91
---	----

CUVETTES POUR APPAREILS INODORES	106
---	-----

D	
DESSUS de cuisinières émaillées (supplément pour)	80
DESSOUS DE PLAT	81

E	
EVIERs et porte-cruches.	106

F	
FERS A REPASSER	82
FOURS de cuisinières émaillées (supplément pour).	80
FOYERS DE LESSIVEUSES.	82

TABLE DES MATIÈRES (suite)

G	
GAUFRETIERS ET GAUFRIERS	Pages 80
I	
INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS	
Instructions pour la marche des cuisinières fonte et tôle et fonte	1
Instructions concernant les principaux défauts à éviter dans le montage des appareils de chauffage	23
Instructions pour le fonctionnement des cheminées à bois Noël	60
Instructions pour le fonctionnement des calorifères le Lion	78
Instructions pour le fonctionnement des cheminées Dora	64
Instructions, fonctionnement et avantages des réchauds à gaz et cuisinières à gaz	85
Instructions concernant les appareils à régulateur à double effet	60 et 67
Instructions pour le montage des appareils à feu continu	68
L	
LAVABOS pour grands établissements	107
O	
OBTURATEURS n° 1 et 2	105
P	
PIÈCES DÉTACHÉES (Planches)	
Appareils inodores	106
Calorifère Lion	79
Cheminées Aigle 310	75
» Aigle 262	74
» Régina	70
Cuisinières Agraire	26
» Américaines	15
» de l'Est	39
» Forestières	22
» Mascotte	47
» Mondia	43
» Nord-Est	43
» Nordie	19
» Novamode	31
» Renova	42
» Universa	27
» Universelle riche	34
Réchauds à gaz N° 170 et 180	92
» N° 216	93
» N° 225	94
PIÈCES DE RECHANGE (Prix)	
Cuisinières tôle et fonte	Pages 80
» fonte	80
Appareils de chauffage	80
Réservoirs de chasse	101

PLAQUES à la turque, n° 285	102
PLATEAUX ISOLANTS	
pour Réchauds à gaz	86
PLATEAUX DE PARQUET	
Calorifère Balkan	56
» Balkanie	57
Cheminée Dora	63
» Noël	58
» Noëlla	59
PLATEFORMES POUR COMPTEURS À GAZ	
	86
POÊLES	
Belges N° 291 et 292	54
Flamand N° 151	54
Parisiens N° 231 à 236	54
POTS DE SIÈGE	
N° 1-2-3-4-7-8-15 bis et 17 bis	107
POTERIE EN FONTE	
Prix des 100 points - Gravures et Description	95 à 99
Poteries vendues au poids	95
Poteries vendues à la pièce	95 et 99
Poterie avec Couvre-ciel spécial " Doufeu "	99
R	
RÉCHAUDS À GAZ	
N° 50, 60, 80, 83, 84 et 160	87
N° 173 et 183	88
N° 219 et 238	89
REGARD pour canalisations à gaz	86
RÉSERVOIRS DE CHASSE	100 et 101
RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE	53
En tôle galvanisée	53
S	
SIÈGES ABATTANTS EN BOIS	105
T	
TABLE À CHARBONNIER	81
TABLETTE pour RÉCHAUD À GAZ	86
V	
VASES ET JARDINIÈRES	84
VASES D'EXPANSION	53
En tôle galvanisée	53
W	
WATER-CLOSETS pour tout à l'égoût	103



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

USINES DU PIED-SEILLE (*Vue principale de l'Usine de Fumay*).

