

# LES FOURNEAUX JAV.





**LES**  
**FOURNEAUX**  
**JAV.**  
**A RECUPERATEUR**  
**POUR LE CHAUFFAGE**  
**CENTRAL**

■ JAV. ■

BOULEVARD CORDIER  
SAINT-QUENTIN

■ CAISNE ■

TÉL. 1<sup>er</sup> L. 25-77 - 2<sup>e</sup> L. 32-31  
ADRESSE TÉLÉGR. : FOJAVUR

■ DÉPOT A PARIS ■

22, RUE ST-VINCENT-DE-PAUL



# LES FOURNEAUX JAV.

POUR LA CUISINE ET LE CHAUFFAGE CENTRAL



## INTRODUCTION



### CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Bien qu'ayant été longtemps discrédité, le chauffage central par le fourneau de cuisine, malgré ces critiques s'implante dans nos habitudes et toujours à son avantage. C'est incontestablement la solution d'avenir dans les petites et moyennes installations.

Pour notre part, nous, qui fabriquons depuis plus de **trente ans**, n'avons eu que des éloges des installateurs, sur la marche parfaite de nos appareils mis en service par ces derniers.

Un fourneau **JAV** est supérieur comme rendement calorifique, et nous attirons votre attention sur ce point, à n'importe quelle chaudière connue ou appareil similaire actuellement sur le marché.

De plus, étant soigneusement calorifugé, la température dans la cuisine reste constante et normale.



# AVANTAGES



- 1° **Mise en température des locaux rapidement obtenue** (une 1/2 heure après allumage).
- 2° **Chauffage central le plus économique** (un seul foyer).
- 3° **Marche à feu continu, grille descendue pour la nuit.**
- 4° **Cuisson parfaite des aliments et marche régulière du four** (comme dans une cuisinière).
- 5° **Conduite facile.**
- 6° **Main-d'œuvre réduite.**
- 7° **Facilité, au printemps et en automne, d'isoler les services: eau chaude, chauffage, cuisine, les uns des autres.**
- 8° **Emballage au choix des clients** (voir notice en fin des planches).
- 9° **Sérieuse économie de combustible** (voir planche 13).

Nous pouvons donc dire sans crainte et nous ne le répéterons jamais assez, que si le chauffage central par chaudière a de nombreux avantages, une installation prévue avec un **FOURNEAU JAV** lui est encore préférable.

## CONSTRUCTION



Tous nos fourneaux sont construits en tôle aciérée étirée, soigneusement sélectionnée et sans aucun défaut, **donc bien supérieure à la fonte qui se brûle ou peut contenir des soufflures.**

Paroi extérieure acier qualité émaillage, **plus résistant que la fonte.**

Bouilleur spécial, breveté S. G. D. G.

Notre bouilleur ondé, soudé à l'autogène, absolument indéformable, présente au foyer une très grande surface de chauffe encore augmentée par des chicanes qui obligent les flammes et gaz chauds à un fort brassage, d'où **économie sensible de combustible** (voir dessin planche 13).

Dans la partie inférieure arrière, un certain volume d'eau crée une régularité parfaite dans le circuit d'eau chaude.

Les lames d'eau qui enveloppent les parties en contact avec le feu sont peu épaisses, ce qui assure une mise en service très rapide et une circulation accélérée.

De ces différentes dispositions, il résulte une récupération de la presque totalité des calories produites par le combustible. Les gaz de combustion atteignant la cheminée à une température d'environ 125°, ce qui leur donne une force ascensionnelle suffisante pour avoir un tirage normal.



## PUISSANCES EN CALORIES



Nos différents modèles créent une échelle de l'ordre de 5.000 à 19.000 calories, et dans chaque type, la puissance calorifique ~~maximum~~ annoncée aux catalogue et tarifs est absolument garantie pendant la marche normale de l'appareil.

Tous ces appareils sont construits avec grille monte et baisse.





# TYPE CM SPÉCIAL

POUR SERVICE D'EAU CHAUDE

BALLON DE 150 A 200 LITRES

SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIÈRE

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.86
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80
Poids approximatif .. ..	140 kg.

NOTA. — Le CM SPÉCIAL, se fait aussi à 2 fours et 2 étuves,  
largeur 1.28, profondeur 0.63, hauteur 0.80, genre type R.S.

Four	{	Larg. 0.38	Étuve	{	Larg. 0.38
		Haut. 0.27			Haut. 0.16
		Prof. 0.43			Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	26/34
Retour.. .. .	26/34



SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIERE

# TYPE FG

PUISSANCE EN CALORIES  
**5.000**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.80
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80

Surface de chauffe .. .. .	0 <sup>m²</sup> 38
Contenance en charbon .. .. .	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	160 kg.

Four	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.27
		Prof. 0.43

Etuve	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.16
		Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	33/42
Retour.. .. .	33/42



# TYPE GH

PUISSANCE EN CALORIES  
**7.500**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.80
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80

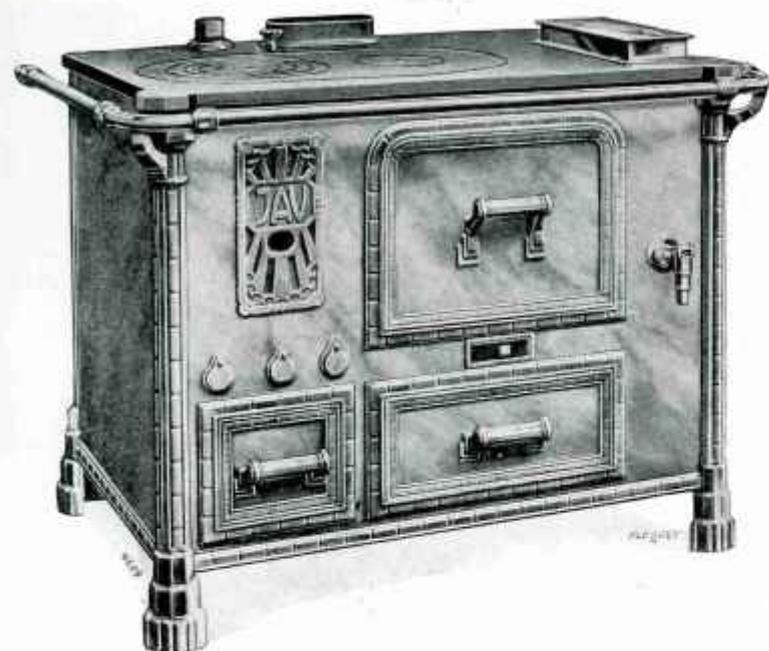
SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIERE

Surface de chauffe .. .. .	0 m <sup>2</sup> 56
Contenance en charbon .. .. .	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	170 kg.

Four	{	Larg. 0.38	Etuve	{	Larg. 0.38
		Haut. 0.27			Haut. 0.16
		Prof. 0.43			Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	40/49
Retour.. .. .	40/49



SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIÈRE

## TYPE HI

PUISSANCE EN CALORIES

**8.000**

— DIMENSIONS —

Largueur .. .. .	0.90
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80

AVEC BAIN-MARIE

Surface de chauffe .. .. .	0 <sup>m²</sup> 59
Contenance en charbon .. .. .	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	185 kg.

Four	{	Larg.	0.38	Etuve	{	Larg.	0.38
		Haut.	0.27			Haut.	0.16
		Prof.	0.43			Prof.	0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	40/49
Retour.. .. .	40/49



SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIÈRE

## TYPE .J.

PUISSANCE EN CALORIES  
**10.000**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.90
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80

**AVEC OU SANS BAIN-MARIE**  
(VOIR TARIF)

Surface de chauffe .. .. .	0 <sup>m</sup> 81
Contenance en charbon.. ..	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	198 kg.

Four	}	Larg. 0.38	Etuve	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.27			Haut. 0.16
		Prof. 0.43			Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



## TYPE IK

PUISSANCE EN CALORIES  
**12.000**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.86
Profondeur .. .. .	0.60
Hauteur .. .. .	0.80

SE FAIT AUSSI AVEC BUSE ARRIÈRE

Surface de chauffe .. .. .	0 m <sup>2</sup> 95
Contenance en charbon .. .. .	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	220 kg.

Four { Larg. 0.38  
Haut. 0.27  
Prof. 0.43

Etuve { Larg. 0.38  
Haut. 0.16  
Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



## TYPE KL

PUISSANCE EN CALORIES

# 14.000

— DIMENSIONS —

Largueur .. .. .	0.90
Profondeur .. .. .	0.65
Hauteur .. .. .	0.80

AVEC BAIN-MARIE

Surface de chauffe .. .. .	1 <sup>m</sup> 13
Contenance en charbon .. .. .	16 lit.
Poids approximatif .. .. .	240 kg.

Four } Larg. 0.38  
 } Haut. 0.27  
 } Prof. 0.43

Etuve } Larg. 0.38  
 } Haut. 0.16  
 } Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
 (VOIR NOTICE)

Départ.. .. . 50/60  
 Retour.. .. . 50/60



## TYPE LM

PUISSANCE EN CALORIES  
**15.500**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.90
Profondeur .. .. .	0.65
Hauteur .. .. .	0.80

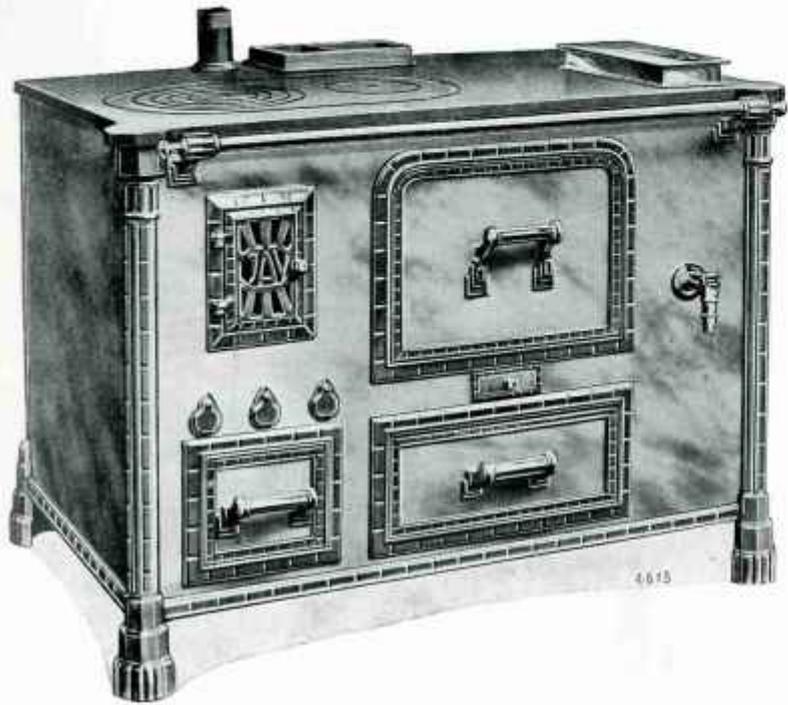
Surface de chauffe .. .. .	1 <sup>m</sup> 18
Contenance en charbon .. .. .	26 lit.
Poids approximatif .. .. .	250 kg.

Four { Larg. 0.38  
Haut. 0.27  
Prof. 0.43

Etuve { Larg. 0.38  
Haut. 0.16  
Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. . 50/60  
Retour.. .. . 50/60



# TYPE MN

PUISSANCE EN CALORIES  
**16.300**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	1.00
Profondeur .. .. .	0.65
Hauteur .. .. .	0.80

AVEC BAIN-MARIE

Surface de chauffe .. .. .	1 m <sup>2</sup> 23
Contenance en charbon .. .. .	26 lit.
Poids approximatif .. .. .	282 kg.

Four	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.27
		Prof. 0.43

Etuve	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.16
		Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



4611

## TYPE NO

PUISSANCE EN CALORIES

# 17.500

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	0.90
Profondeur .. .. .	0.72
Hauteur .. .. .	0.80

Surface de chauffe .. .. .	1 m <sup>2</sup> 33
Contenance en charbon .. .. .	26 lit.
Poids approximatif .. .. .	286 kg.

Four { Larg. 0.38  
Haut. 0.27  
Prof. 0.43

Etuve { Larg. 0.38  
Haut. 0.16  
Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICES)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



# TYPE OP

PUISSANCE EN CALORIES  
**19.000**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	1.00
Profondeur .. .. .	0.72
Hauteur .. .. .	0.80

AVEC OU SANS BAIN-MARIE  
(VOIR TARIF)

Surface de chauffe .. .. .	1 <sup>m</sup> 42
Contenance en charbon .. .. .	26 lit.
Poids approximatif .. .. .	290 kg.

Four	}	Larg. 0.38	Etuve	}	Larg. 0.38
		Haut. 0.27			Haut. 0.16
		Prof. 0.43			Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



# TYPE RS

PUISSANCE EN CALORIES  
**16.000**

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	1.28
Profondeur .. .. .	0.63
Hauteur .. .. .	0.80

Surface de chauffe .. .. .	1 <sup>m<sup>2</sup></sup> 21
Contenance en charbon .. .. .	20 lit.
Poids approximatif .. .. .	250 kg.

Fours	{	Larg. 0.38	Etuves	{	Larg. 0.38
		Haut. 0.27			Haut. 0.16
		Prof. 0.43			Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



# TYPE ST

PUISSANCE EN CALORIES

## 18.000

— DIMENSIONS —

Largeur .. .. .	1.28
Profondeur .. .. .	0.63
Hauteur .. .. .	0.80

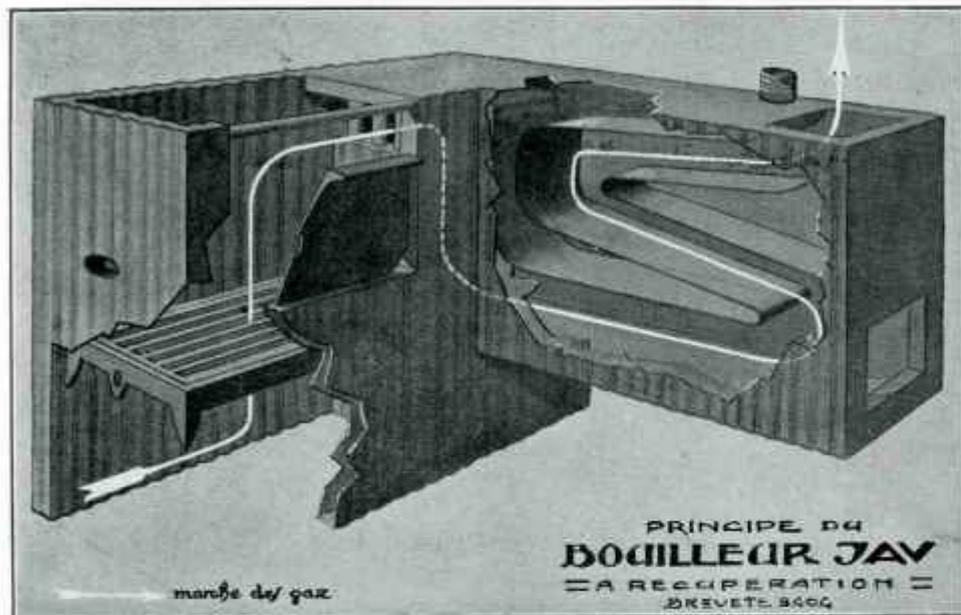
Surface de chauffe .. .. .	1 <sup>m</sup> 35
Contenance en charbon .. .. .	26 lit.
Poids approximatif .. .. .	290 kg.

NOTA. — Dans ce modèle **ST** seul le four de droite peut rôtir, le four gauche étant tempéré.

Fours {	Larg. 0.38	Etuves {	Larg. 0.38
	Haut. 0.27		Haut. 0.16
	Prof. 0.43		Prof. 0.43

**EMAILLAGE**  
(VOIR NOTICE)

Départ.. .. .	50/60
Retour.. .. .	50/60



Marche des gaz de combustion à  
l'intérieur d'un bouilleur **JAV**

## BOUILLEUR **JAV**

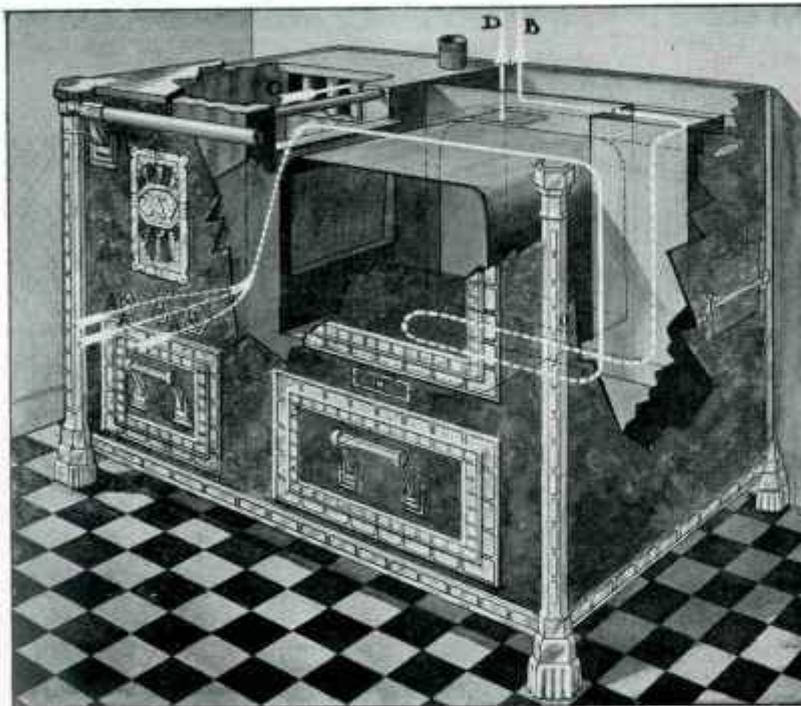
BREVETÉ S. G. D. G.

■  
Bouilleur à récupération  
■

Tous nos bouilleurs sont construits en tôle d'acier ondulé de 4<sup>m</sup>/<sub>m</sub> 1/2 d'épaisseur, soudés à l'autogène, puis essayés à la presse hydraulique où ils restent en charge pendant 36 heures sous une pression de 5 kg. par cm<sup>2</sup>.

Il offre donc une sécurité absolue au point de vue étanchéité.  
■

Le meilleur rendement calorifique sera obtenu avec un charbon demi-gras à longues flammes



**PRINCIPE  
DE LA  
MARCHE DES FLAMMES  
ET DES GAZ CHAUDS**

**DANS UNE CUISINIÈRE JAV  
POUR LE CHAUFFAGE CENTRAL**

**DE AAA ADMISSION, EN B SORTIE  
LA CLÉ ÉTANT PLACÉE DANS LA POSITION :  
CUISEINE**



AAA ventouses réglables servant à l'admission  
de l'air dans le fourreau.

NOTA. — A remarquer le large enveloppement du four par la flamme.

**MARCHE EN CHAUFFAGE**



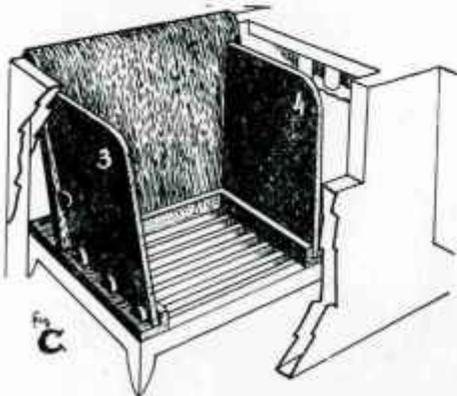
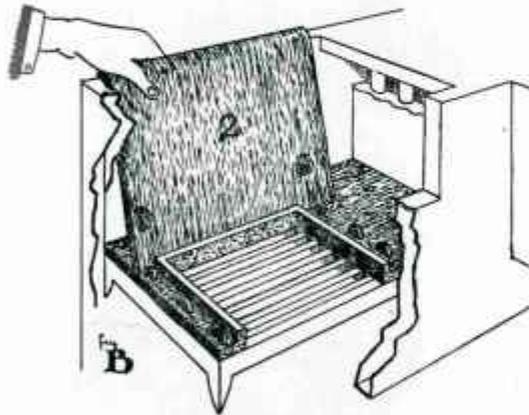
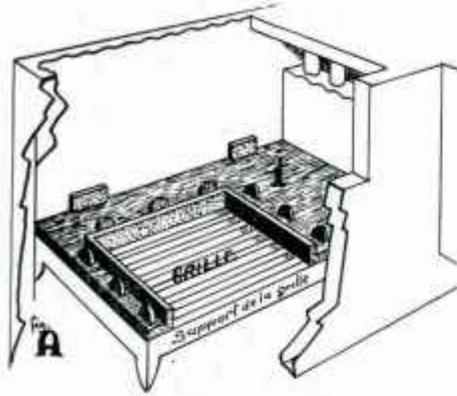
Les gaz pénètrent dans le bouilleur entre les tubes pulseurs en C, pour sortir à la cheminée en D.

Voir leur marche à l'intérieur du bouilleur à la planche 13.

## FOYER D'ÉTÉ



### INSTRUCTIONS POUR LA POSE



1° Remonter la grille.

2° Poser la plaque n° 1 à plat sur la grille. (Voir FIGURE A).

3° Poser l'écran n° 2 sur le côté opposé au four.  
(Voir FIGURE B).

4° Fixer les écrans n° 3 et 4 en avant et en arrière dans  
les tenons du fond n° 1 et de l'écran n° 2.  
(Voir FIGURE C).

**Le foyer d'été est alors posé et prêt à fonctionner.**



## EMAILLAGE



Notre émailage étant exécuté aux fours électriques dans notre usine, par les procédés les plus nouveaux, nous réalisons un fini inimitable aux couleurs profondes, nuancées des plus séduisantes. Nous pouvons à lettre lue, livrer chacun des types dans l'une des couleurs suivantes, au choix des clients :

- Vert céramique
- Gris céramique
- Brun céramique
- Gris-perle céramique
- Vert-bleu
- Aubergine
- Crème
- Ivoire
- Bleu céramique

## GARNITURES

Les garnitures se font nickelées ou émaillées (voir tarif).



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



## EXPÉDITIONS

Nos marchandises sont vendues départ gare Saint-Quentin.

Les expéditions sont faites en port dû — port déduit sur facture.

A moins d'ordre contraire, nos marchandises sont expédiées aux tarifs spéciaux ou communs les plus réduits sans garantie, et voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra exercer son recours contre les transporteurs.

## EMBALLAGES

Nos fourneaux sont toujours emballés sous cadres boulonnés.

A la réception des cadres, et avant d'en prendre livraison, le destinataire devra s'assurer en présence des agents de la Compagnie, s'ils sont en bon état et au complet; en cas d'avarie ou de manquant il ne devra accepter livraison de l'expédition que sous réserve de tous ses droits, en demandant aux transporteurs la réparation ou le remplacement des pièces avariées et la restitution des colis égarés.

La plupart des agents transporteurs attribueront les avaries au manque d'emballage. Le destinataire aura soin de leur opposer qu'ils ne peuvent se prévaloir de ce défaut de conditionnement que pour les marchandises que le commerce a coutume d'emballer.

## COMMANDES ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Les marchés négociés par nos représentants ne sont valables qu'après notre acceptation écrite.

Les délais de livraison sont indiqués à titre de renseignement, sans garantie; l'observation de ces délais s'entend sous réserve d'imprévu ou cas de force majeure indépendante de notre volonté. La non observation n'engage en aucun cas notre responsabilité, sauf stipulation acceptée par contrat.

## GARANTIE

Nos marchandises sont garanties contre tous vices de fabrication. Si un défaut de fabrication est constaté dans une pièce, nous nous engageons à fournir gratuitement et franco une nouvelle pièce en échange de celle reconnue défectueuse, notre responsabilité étant limitée à ce seul remplacement, et aucun frais de pose, remboursement ou dommage-intérêt ne pouvant nous être réclamé pour ce motif.

## RETOUR DES EMBALLAGES

Les cadres sont à nous retourner franco gare Saint-Quentin dans les **trois jours** qui suivent la réception.

## PAIEMENT

Toutes nos factures sont payables à Saint-Quentin, à 30 jours, fin du mois d'expédition. Nos mandats n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

Au cas de contestation, le Tribunal de Commerce de Saint-Quentin sera seul compétent.



