

ROUTE

SA

Will



ARTHUR MARTIN



TOUTE SA VIE

Celui qui vend un appareil Arthur Martin est sûr d'ignorer les réclamations et les retours. Toute sa vie, il conservera, fidèle à son magasin, sa clientèle Arthur Martin.

TOUTE SA VIE

Celui qui achète un Arthur Martin se félicitera de cet achat, puisqu'il lui évite tout ennui et limite l'entretien au strict minimum.

Un client Arthur Martin est un client pour la vie.

TOUTE SA VIE

L'appareil Arthur Martin lui-même donnera à celui qui s'en sert le meilleur service pour la plus grande économie. Acheter un Arthur Martin c'est une bonne affaire à conclure, c'est une bonne affaire à conseiller.

Voilà pourquoi vous avez le plus grand intérêt à conserver constamment sous la main le

CATALOGUE 1935

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

FONDERIES ARTHUR MARTIN
REVIN (ARDENNES)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FR.
SIÈGE SOCIAL: 36, RUE DE CHATEAUDUN - PARIS (9^e)
SIÈGE ADMINISTRATIF À REVIN (ARDENNES)

TELEGRAMMES:
FONDERIES ARTHUR-MARTIN-REVIN
TELEPHONE N° 5 et 3 REVIN
C/C POSTAL PARIS N° 501-37

DÉPÔT ET SALLE D'EXPOSITION
36, RUE DE CHATEAUDUN, PARIS (9^e)
TELEPHONE TRINITÉ 06-21 à 06-24
R. C. Rocrol N° 2918 et Seine N° 219.023 B



INDEX GÉNÉRAL

SECTION 1

APPAREILS DE CUISINE AU GAZ

Généralités	3
Réchauds plats 29, 30 ter, 51 et 332	4
Réchaud-grilloir 750, Protofour 777	5
Protofour 778, Protolux 769	6
Superfurnus 725 et 725 bis, 775 et 775 bis	7
Isofurnus 570* et 572	8
Martinette 571* et 573	9
Spidex 314	10
Spidex 324	11
Suprex 240	12
Batterie française 344	13
Cuisinière 507	14
Accessoires. Plateaux fonte N° 1, 2 et 5 bis. Plateau tôle 612. Table-support N° 143. Support-étagère N° 722. Thermostat.	15 et 16

SECTION 2

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON COKE ET BOIS

Généralités	17
Succula 8.310	18
Alterna 8.111	19
Cuisinière mixte 3.966*	20

SECTION 3

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ

Généralités	21
Tanagra *. Mistudio	22
R.C. 6, 8*, 10, 12*, Tircis 1	23
Accessoires. Injecteur. Thermostat.	24

SECTION 4

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON AU COKE ET AU BOIS

Généralités	25 et 26
Radiante 10 et 30. Radiante 12 et 32	27
Radiante 4. Sonia*	28
Ariane 57 bis, 21 bis* et 45 bis*	29
Java 12. Javina	30
Simplon	31
Hygiénique 3.173 et 3.175. Spid 3 et 4	32
Lipto 224*, 226*, 228*. Hoggar 1	33
Allora 1*	34
Bridge 1*	35
Nesto 12*. Angola*	36
Picup 1 et 2	37
Appareils au grésillon de coke	38 et 39
Accessoires. Plateaux de parquet. Poste d'installation. Plaques extensibles.	40

SECTION 5

CUISINIÈRES AU CHARBON, AU COKE ET AU BOIS

Généralités	41
Stilem 8.613 et 8.615*	42
Stilem 7.633 et 7.637	43
Martine 8.633	44
Tolnon 8.634	45
Cuisinière de l'Est 7.667*	46
Cuisinières du Nord 3.840*, 3.841* et 3.844*	47
Rosinette 8.128 et 8.128 bis	48
Rosine 8.132*, 8.132 B*, 8.133* et 8.133 B*	49
Vona 6.175 et 6.185	50
Vona 6.141 et 6.186	51
Furna 6.137, Lorraine 6.161*	52
Cuisinière meuble 6.163	53
Accessoires. Dossier. Bac roulant. Tampon accumula- teur. Charbonnier.	54
Renseignements divers. Garantie. Pièces de rechange, Conditions de vente et d'expédition.	55 et 56
Teintes de nos émaux	57
Table alphabétique des matières	58

Pour les teintes d'émail, se reporter à la page 57.

Les appareils dont le nom comporte un astérisque ne se trouvent pas normalement en stock dans notre dépôt de Paris.

N. B. — Chaque appareil est livré avec une notice donnant tous les conseils utiles pour son emploi et son entretien.

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



SECTION 1

APPAREILS DE CUISINE AU

GAZ

NOS DISPOSITIFS DE RÉGLAGE

L'admission d'air primaire doit être réglée avec précision pour obtenir une marche économique et c'est à cette nécessité que répondent nos différents réglages.

La flamme doit être bleue avec un cône intérieur vert. Si elle est courte, sifflante, violette, si le feu prend à l'injecteur, c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission.

Si, au contraire, la flamme est longue, jaune, éclairante, c'est qu'elle manque d'air.

Le réglage de l'admission d'air se fait en vissant ou en dévissant la molette mobile sur l'injecteur, ou le cône moleté sur le brûleur.

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

Dans ce cas, pour les appareils ne possédant pas de réglage sur l'injecteur, mater très légèrement et avec précaution le dit injecteur si la flamme était longue et jaune.

Au contraire, agrandir légèrement le trou de cet injecteur au moyen d'un alésoir si la flamme était courte et violette.

Pour les appareils ayant un dispositif de réglage du gaz sur l'injecteur, se conformer à la notice jointe à l'appareil.

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

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

Toujours allumer aussitôt l'ouverture du robinet de commande.

a) **Grilles de dessus.** — Certains de nos appareils comportent des grilles que l'on peut retourner à volonté, soit pour obtenir un dessus permettant le glissement facile des récipients d'un feu à un autre, soit pour obtenir un dessus à lames émergentes :

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

Dessus à lames émergentes. — Dans tous les cas où le fond du récipient est d'une surface presque égale ou supérieure à la grille, il faut obligatoirement retourner celle-ci pour obtenir la grille émergente. Ceci est indispensable afin d'assurer une bonne arrivée d'air secondaire autour de la flamme au gaz.

b) **Brûleurs du dessus.** — Nous rappelons que, pour un usage économique du gaz, il faut ouvrir les robinets en grand lorsque l'on veut porter rapidement à ébullition une quantité quelconque de liquide.

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

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

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

d) **Rôtis.** — Avant de placer la pièce à rôtir dans le four, laisser chauffer celui-ci cinq minutes la porte ouverte afin d'évacuer l'excès de vapeur d'eau qui tend à se condenser au début de l'allumage.

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

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

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

ENTRETIEN

Le bon entretien d'un appareil double son rendement et sa durée. En plus des soins généraux, nous rappelons l'importance qu'il y a à maintenir les brûleurs émaillés propres, par un lavage fréquent à l'eau additionnée de sel de soude.

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

NOTA. — Nos réchauds plats, réchauds-fours et cuisinières à gaz sont livrés dans la disposition Standard avec alimentation à droite. Sur demande ils peuvent être fournis avec alimentation à gauche.

SECTION 1

APPAREILS DE CUISINE AU

GAZ

NOS DISPOSITIFS DE RÉGLAGE

L'admission d'air primaire doit être réglée avec précision pour obtenir une marche économique et c'est à cette nécessité que répondent nos différents réglages.

La flamme doit être bleue avec un cône intérieur vert. Si elle est courte, allante, violette, si le feu prend à l'injecteur, c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission.

Si, au contraire, la flamme est longue, jaune, éclairante, c'est qu'elle manque d'air.

Le réglage de l'admission d'air se fait en vissant ou en dévissant la molette mobile sur l'injecteur, ou le cône moleté sur le brûleur.

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

Dans ce cas, pour les appareils ne possédant pas de réglage sur l'injecteur, mater très légèrement et avec précaution le dit injecteur si la flamme était longue et jaune.

Au contraire, agrandir légèrement le trou de cet injecteur au moyen d'un alésoir si la flamme était courte et violette.

Pour les appareils ayant un dispositif de réglage du gaz sur l'injecteur, se conformer à la notice jointe à l'appareil.

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

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

Toujours allumer aussitôt l'ouverture du robinet de commande.

a) **Grilles de dessus.** — Certains de nos appareils comportent des grilles que l'on peut retourner à volonté, soit pour obtenir un dessus permettant le glissement facile des récipients d'un feu à un autre, soit pour obtenir un dessus à lames émergentes :

Dessus plat. — Ne l'utiliser que lorsqu'il s'agit de petits récipients dans le fond ne couvre pas entièrement la grille.

Dessus à lames émergentes. — Dans tous les cas où le fond du récipient est d'une surface presque égale ou supérieure à la grille, il faut obligatoirement retourner celle-ci pour obtenir la grille émergente. Ceci est indispensable afin d'assurer une bonne arrivée d'air secondaire autour de la flamme

b) **Brûleurs de dessus.** — Nous rappelons que, pour un usage économique du gaz, il faut ouvrir les robinets en grand lorsque l'on veut porter rapidement à ébullition une quantité quelconque de liquide.

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

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

Pour griller ou gratter, allumer le brûleur de grillade. Le plafond rayonnant prend rapidement une teinte rouge cerise. À ce moment, placer les mets le plus près possible du plafond. Saler après et non avant de griller.

d) **Rôtis.** — Avant de placer la pièce à rôtir dans le four, laisser chauffer celui-ci cinq minutes la porte ouverte afin d'évacuer l'excès de vapeur d'eau qui tend à se condenser au début de l'allumage.

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

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

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

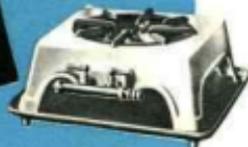
ENTRETIEN

Le bon entretien d'un appareil double son rendement et sa durée. En plus des soins généraux, nous rappelons l'importance qu'il y a à maintenir les brûleurs émaillés propres, par un lavage fréquent à l'eau additionnée de sel de soude.

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

NOTA. — Nos réchauds plats, réchauds-fours et cuisinières à gaz sont livrés dans la disposition Standard avec alimentation à droite. Sur demande ils peuvent être fournis avec alimentation à gauche.

Toute
la vie
la
consommation
minimum



RÉCHAUD 29

Range chromée

(Vu avec grand cercle pour les bruleurs)

Ce réchaud a été créé tout spécialement pour répondre aux grands besoins (travaux de camping). Sa construction massive lui permet de supporter les gros poids et les brûlures à tout moment sans effort dans le maximum de temps les plus difficiles à supporter.

Il est muni de résilles à molette (voir page 3) et d'une grille d'entretien à l'arrière des brûleurs de gaz.

Type Standard : corps email grisé, range et robinetterie chromées.

Sur demande : corps email ceramique blanc (moyennant plus-value), CGB ou CGC, range et robinetterie chromées.

Moyennant plus-value : corps brut, range et verres.

Moyennant plus-value : avec grand cercle pour les bruleurs.

Largeur totale	0,200	Poids net	7 kg, 600
Profondeur totale	0,240		
Hauteur	0,170	Poids emballé	12 kg.

RÉCHAUD 30 HD

Range chromée

(Vu avec plateau fonte n° 1)

Réchaud 30, muni d'un brûleur double.

Type Standard : corps email grisé, range et robinetterie chromées.

Sur demande : corps email ceramique blanc (moyennant plus-value), CGB ou CGC, range et robinetterie chromées.

Moyennant plus-value : avec plateau fonte n° 1 (voir page 11).

Largeur totale	0,200	Poids net	4 kg, 300
Profondeur totale	0,260		
Hauteur	0,170	Poids emballé	6 kg.

RÉCHAUD 51

Range simple

(Vu avec plateau fonte n° 012)

Réchaud 51, type à robinetterie, système à ailettes permettant le réglage précis de la marche des brûleurs. L'horizontalité des brûleurs est assurée au moyen d'un écrou fixé sur le petit injecteur.

Type Standard : corps email grisé, robinetterie laiton.

Sur demande : corps email ceramique blanc (moyennant plus-value), CGB ou CGC, robinetterie laiton.

Moyennant plus-value : avec plateau fonte n° 012 (voir page 11).

Largeur totale	0,600	Poids net	9 kg.
Profondeur totale	0,330		
Hauteur totale	0,170	Poids emballé	13 kg.

RÉCHAUD 332

Range visible chromée

(Vu avec plateau fonte n° 2)

Ce réchaud comporte un brûleur à double couronne à droite et un brûleur simple à gauche ; les grilles sont réglables.

Type Standard : corps email grisé, range et robinetterie chromées.

Sur demande : corps email ceramique blanc (moyennant plus-value), CGB ou CGC, range et robinetterie chromées.

Moyennant plus-value : a) avec plateau fonte n° 012 ;

b) avec plateau fonte n° 2. (Voir page 11).

Largeur totale	0,600	Poids net	7 kg.
Profondeur totale	0,290		
Hauteur	0,100	Poids emballé	10 kg.



RÉCHAUD - GRILLOIR 750

A large plafond rayonnant démontable.
Robineets à rappel de jeu.
(Vu avec plateau tôle n° 612)

Un brûleur simple et un brûleur double sur le dessus. Grille centrale pour récupération de la chaleur dégagée par la grillade. Importante grillade munie de deux brûleurs à double ligne de flammes et de quatre plaquettes rayonnantes. Brûleurs démontables par la dernière.

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

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau tôle n° 612 ;
- b) avec plateau fonte n° 2 ;
- c) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir pages 15 et 16).

Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,350
Hauteur totale	0,220
Largeur de grillade	0,330
Profondeur de grillade	0,275
Hauteur de grillade	0,135
Poids net	21 kg.
Poids emballé	21 kg.



PROTOFOUR 777

Tôle et fonte. — Brûleurs perfectionnés. —
Réglage à molette. — Porte équilibrée.
Four étanche.

Un brûleur à simple couronne à gauche ; un à double couronne à droite ; au centre, un brûleur rectiligne indépendant. Le dessus forme bande indicatrice et cache complètement la robinetterie, ne laissant apparaître que les manettes en bakélite. Celles-ci permettent le réglage précis de la marche des brûleurs.

Le four étanche à circulation, comporte deux brûleurs rectilignes sous la sole.

Tous les brûleurs possèdent un réglage d'air primaire.

Type Standard : corps tôle et fonte émaillées blanc, dessus granite, garnitures chromées, robinetterie bakélite, récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux.

Moyennant plus-value : avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir page 16).



Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,360
Hauteur totale	0,350
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,285
Hauteur du four	0,200



Toute
de la
bonne
Cuisine



PROTOFOUR 778

3 feux sur le dessus, réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four étanche.
(Vu avec plateau fonte n° 5 bis)

Un brûleur à simple couronne à gauche ; un à double couronne à droite ; au centre, un brûleur rectiligne réversible formant grillade. Le dessus forme bande indicatrice et cache complètement la robinetterie, ne laissant apparaître que les manettes en bakélite. Celles-ci permettent le réglage précis de la marche des brûleurs.

Le four étanche comporte sous la sole un brûleur rectiligne placé longitudinalement.

Type Standard : corps en fonte émaillée blanc dessus granité, garnitures chromées; robinetterie bakélite.

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau fonte n° 5 bis ;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir pages 15 et 16).

Largeur dessus	0,670
Profondeur dessus	0,365
Hauteur totale	0,335
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,275
Hauteur du four	0,200

PROTOLUX 769

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



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

Sur le dessus, un brûleur à double couronne à droite et un brûleur à simple couronne à gauche. Un petit brûleur supplémentaire comme troisième feu sur le dessus. Deux brûleurs de four. Un brûleur de grillade dont le dégagement de calories permet de faire mijoter ou continuer à cuire sur le dessus.

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

Type Standard : corps blanc, dessus et récolte-gouttes granités, robinetterie isolante en bakélite.

Moyennant plus-value :

- a) avec table-support n° 143 ;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir pages 15 et 16).

Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus	0,390
Hauteur totale	0,375
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,310
Hauteur du four	0,210
Poids net	45 kg.
Poids emballé	51 kg.



SUPERFURNUS 725

Tôle et fonte. — 3 feux sur le dessus, réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four étanche à circulation intérieure.

Un brûleur à simple couronne à gauche; un brûleur à double couronne à droite; au centre, un brûleur rectiligne. Le dessus est basculant et les grilles sont fixées au dessus. Large grillade à la partie supérieure du four avec plafond calorifuge. Deux brûleurs dans le bas du four. Robinetterie spéciale avec dispositif de démontage à la main des carottes des robinets et réglage du débit de gaz et d'air.

Type Standard : corps et porte émaillés blanc, dessus granité, cadre chromé, robinetterie bakélite, récolte-gouttes émaillés sous les brûleurs latéraux.

Moyennant plus-value :

- a) avec couvercles de propreté;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir page 16).

Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,410
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,315
Hauteur du four	0,210

SUPERFURNUS 725 bis

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le Superfurnus 725 décrit ci-dessus; il n'en diffère que par le dispositif intérieur du four.

Alors que le Superfurnus 725 a un four à circulation intérieure, le four étanche du 725 bis est à doubles parois comportant un dispositif de circulation des gaz sous les flasques bombées.

Four à circulation intérieure.

SUPERFURNUS 775

Tout fonte. — 3 feux sur le dessus, réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four étanche à circulation intérieure.

(Vu avec couvercles de propreté)

Un brûleur à simple couronne à gauche; un brûleur à double couronne à droite; au centre, un brûleur rectiligne. Le dessus est basculant et les grilles sont fixées au dessus. Large grillade à la partie supérieure du four avec plafond calorifuge. Deux brûleurs dans le bas du four. Robinetterie spéciale avec dispositif de démontage à la main des carottes des robinets et réglage du débit de gaz et d'air.

Type Standard : corps et porte fonte émaillée blanc, dessus granité, robinetterie bakélite, récolte-gouttes émaillés sous les brûleurs latéraux.

Moyennant plus-value :

- a) avec couvercles de propreté;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir page 16).

Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,410
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,315
Hauteur du four	0,210

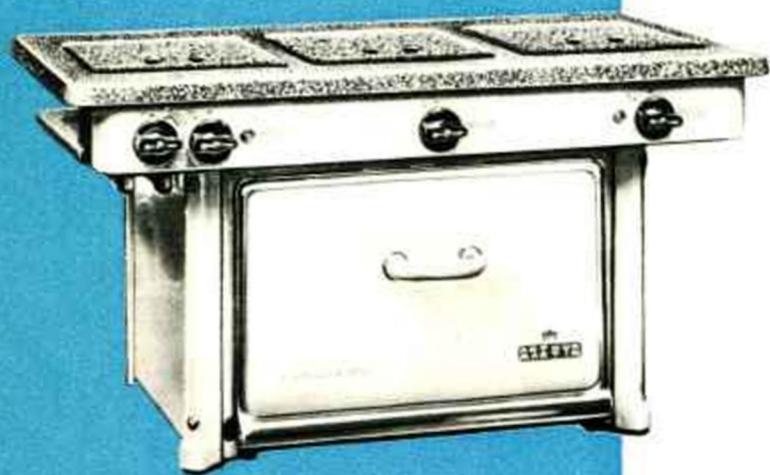
SUPERFURNUS 775 bis

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le Superfurnus 775 décrit ci-dessus; il n'en diffère que par le dispositif intérieur du four.

Alors que le Superfurnus 775 a un four à circulation intérieure, le four étanche du 775 bis est à doubles parois comportant un dispositif de circulation des gaz sous les flasques bombées.

Four à circulation intérieure.





ISOFURNUS 572

Tout acier. — 3 feux sur le dessus, réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four calorifuge à circulation.

Un brûleur à simple couronne à gauche, un brûleur à double couronne à droite et un petit brûleur rond au centre.

Le dessus est basculant et les grilles sont fixées après le dessus.

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

Deux brûleurs sous la sole de four.

Robinetterie spéciale avec dispositif de démontage à la main des carottes des robinets et réglage de débit de gaz et d'air.

Type Standard : corps et porte acier émaillé blanc, dessus granité, cadre chromé, robinetterie bakélite, grands récolte-gouttes émaillés sous les brûleurs latéraux, couvercles de propreté.

Moyennant plus-value : avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau (voir page 16).

Largeur dessus.	0,720
Profondeur dessus.	0,415
Hauteur totale.	0,395
Largeur du four.	0,350
Profondeur du four.	0,305
Hauteur du four.	0,210

ISOFURNUS 570 *

Cet appareil présente les mêmes caractéristiques et dimensions que l'isofurnus 572 décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par les brûleurs du dessus qui sont :

un petit brûleur pipe à gauche, un grand brûleur pipe à droite, et un petit brûleur couronne au centre.



MARTINETTE 573

Tout acier. — 3 feux sur le dessus, réglables à toutes les pressions. — Porte équilibrée. — Four calorifugé à circulation.

La Martinette 573 a les mêmes caractéristiques que l'Isoturnus 570 décrit ci-contre en ce qui concerne le dessus, la grillade, le four et la robinetterie, mais elle comporte des brûleurs plus puissants sur le dessus : un brûleur à double couronne à la droite et à la gauche, et un brûleur à simple couronne au centre.

Elle est montée sur pieds, ce qui met la table de cuisson à hauteur optimum pour cuisiner.

Type Standard : corps et porte acier émaillé blanc, dessus granité, cadre chromé, robinetterie bakélite, grands récolte-gouttes émaillés sous les brûleurs latéraux, couvercles de propreté.

Largeur dessus	0,805
Profondeur dessus	0,410
Hauteur totale	0,795
Largeur du four	0,390
Profondeur du four	0,325
Hauteur du four	0,345

MARTINETTE 571 *

Cet appareil présente les mêmes caractéristiques et dimensions que la Martinette 573 décrite ci-dessus ; il n'en diffère que par les brûleurs du dessus qui sont : à la droite et à la gauche, un gros brûleur pipe ; au centre, un petit brûleur pipe.

*Toute la vie
Cuisiner
sera un
vrai plaisir*



**ARTHUR
MARTIN**





SPIDEX 314

Tôle et fonte. — Dessus fixe. — 4 brûleurs sur le dessus. — Four à circulation avec grillade. — Robinetterie bakélite.

www.spidex.fr

La Spidex 314 offre les mêmes caractéristiques que le modèle 324 décrit ci-contre.

Elle en diffère par sa grillade qui est située dans la partie supérieure du four.

Type Standard : corps et porte tôle et fonte émaillées blanc uni, dessus granité, robinetterie bakélite, couvercle de propreté.

Moyennant plus-value : avec ailettes latérales.

Largeur dessus (avec ailettes)	0,900
Largeur dessus (sans ailettes)	0,600
Profondeur dessus	0,585
Hauteur totale	0,800
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,435
Hauteur du four	0,240

SPIDEX 324

Tôle et fonte. — Dessus fixe. — 4 brûleurs sur le dessus. — Four à circulation et grillade indépendante. — Robinetterie bakélite. — Avec ou sans thermostat.

(Vue sans couvercle de propreté)

Photo Laboratoire

D'une forme extérieure toute nouvelle, nos Spidex 1935 ont été conçues pour donner une large aération aux brûleurs du dessus, soit : deux à double couronne à l'avant et deux à simple couronne à l'arrière. Sous ces brûleurs se trouve une vaste cuvette formant récolte-gouttes dont le fond mobile constitue tiroir de propreté.

La Spidex 324 comporte une grillade indépendante à large rayonnement dont le brûleur est accessible par le devant.

Le four à circulation est à côtés plissés mobiles ; les deux brûleurs sous la sole ont un dispositif d'interallumage.

Tous les brûleurs sont à réglage de débit de gaz et d'air ; les robinets, à carottes démontables à la main, sont commandés par des manettes isolantes en bakélite. Celles-ci permettent le réglage précis et la mise en veilleuse des feux.

Type Standard : corps et portes tôle et fonte émaillées blanc uni, dessus granité, robinetterie bakélite, couvercle de propreté, sans thermostat.

Moyennant plus-value :

- a) avec ailettes latérales ;
- b) avec thermostat.

Largeur dessus (avec ailettes)	0,900
Largeur dessus (sans ailettes)	0,600
Profondeur dessus	0,585
Hauteur totale	0,800
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,435
Hauteur du four	0,245
Largeur de la grillade	0,350
Profondeur de la grillade	0,460
Hauteur de la grillade	0,150

Toute
la vie
la meilleure
Cuisine



ARTHUR
MARTIN

Toute
votre vie
sans
réclamation



SUPREX 240

Tôle et fonte. — Table chauffante basculante. — 4 brûleurs sur le dessus. — Four à circulation et grillade indépendante. — Robinetterie bakélite. — Avec ou sans thermostat.

La Suprex 240 est l'appareil confortable et luxueux par excellence; tous les éléments de cette importante cuisinière à gaz sont groupés à hauteur utile.

Sur la table chauffante: 2 brûleurs à double couronne à l'avant; 2 à simple couronne à l'arrière. Sous les brûleurs, tiroir récolte-gouttes. A droite de la table chauffante et à hauteur convenable: une grillade indépendante à large dégagement par le dessus ajouré qui peut ainsi servir de chauffe-assiettes; un four à circulation comportant un brûleur de sole avec dispositif d'interallumage. Porte de four calorifugée.

Large entretoise formant plateau de service.

Type Standard: corps et portes tôle et fonte émaillées blanc uni, couvercles de propreté et dessus granités, cadres et garnitures chromés, avec four à droite et ailette latérale à gauche, sans thermostat.

Moyennant moins-value: sans ailette.

Moyennant plus-value: a) avec thermostat (voir page 16);

b) avec dossier de propreté spécial;

c) avec ailette poissonnière au lieu d'ailette ordinaire.

Largeur dessus sans ailette	1,130
Largeur dessus avec ailette	1,330
Profondeur dessus	0,620
Hauteur totale	1,155
Poids net	130 kg.

	Four	Grillade
Largeur	0,335	0,335
Profondeur	0,475	0,475
Hauteur	0,240	0,160
Poids emballé	169 kg.	

Four calorifugé.



BATTERIE FRANÇAISE 344

En tôle et fonte. — 5 brûleurs sur le dessus. — Grillade. — Four indépendant calorifugé. —
Étuve stérilisante et chauffe-assiettes. — Robinetterie isolante. — Avec ou sans thermostat.

(Vue avec tiroir à glissières)

Sur le dessus : deux brûleurs à double couronne à l'avant, deux brûleurs à simple couronne à l'arrière et un brûleur cloisonné alimentant deux sections pouvant chacune servir à chauffer un fer à repasser, ou, ensemble, une poissonnière. Tiroir de propreté sous la table chauffante.

À droite : four indépendant de la grillade, entièrement calorifugé, comportant deux brûleurs rectilignes sous la sole ; doubles parois latérales assurant une bonne circulation de la chaleur ; porte étanche calorifugée.

À gauche : large grillade à grand rendement avec dégagement sur le dessus permettant une récupération intégrale de la chaleur ; sous la grillade, une large étuve, chauffée par un petit

brûleur rectiligne, peut être utilisée comme chauffe-assiettes ou comme chambre de stérilisation pour les conserves.

Tous les brûleurs sont à réglage de débit de gaz et d'air, les robinets sont commandés par des manettes isolantes en bakélite, permettant le réglage précis et la mise en veilleuse des feux.

Type Standard : dessus granité, corps en fonte, portes en tôle, émaillées blanc uni, garnitures chromées, couvercles de propreté, sans thermostat.

Moyennant plus-value : a) avec tiroir à glissières ;
b) avec thermostat.

Largueur dessus	0,800
Profondeur dessus	0,525
Hauteur totale	0,800
Largueur grillade	0,250
Profondeur grillade	0,480
Hauteur grillade	0,140

Largueur four	0,350
Profondeur four	0,445
Hauteur four	0,505
Largueur étuve	0,250
Profondeur étuve	0,460
Hauteur étuve	0,140



CUISINIÈRE 507

6 brûleurs dessus. — Four-coffre calorifugé à rôtir et à griller. — Grillade et petit four-étuve indépendants. — Buse d'évacuation dessus ou derrière. — Thermostat.

Cuisinière tout en fonte de grande capacité, comportant :

1^{re} Sur le dessus :

- a) à l'avant : deux brûleurs à double couronne et au milieu un brûleur à triple couronne ;
- b) à l'arrière : deux brûleurs à double couronne et au milieu un brûleur poissonnière rectiligne.

Tous brûleurs de dessus émaillés. Trois tiroirs de propreté sous la table chauffante. Grilles réversibles permettant une bonne aération.

2^e En façade :

- a) à gauche, grand four-coffre calorifugé, muni d'un thermostat de précision, comportant une importante grillade elliptique à dégagement et deux brûleurs-rampe de sole ;
- b) à droite, une grillade indépendante et un petit four pouvant servir de chauffe-assiettes ou de chambre de stérilisation pour les conserves.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée blanc uni, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, avec thermostat.

Moyennant plus-value : avec dessus granité.

Largeur dessus	1,020		
Profondeur dessus	0,650		
Hauteur totale	0,805		
	Coffre	Grillade	Four-étuve
Largeur	0,330	0,340	0,340
Profondeur	0,440	0,450	0,450
Hauteur	0,460	0,200	0,215
Hauteur axe de buse	0,710		
Poids net	262 kg.		
Poids emballé	440 kg.		

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,090.



*Toute
votre vie
vos clients
resteront
vos amis*



ACCESSOIRES

PLATEAUX

N° 1

Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 30 ter (voir page 4).

Type Standard : émail granité.

Sur demande : émail CGB, CGC ou blanc, assorti à la teinte du réchaud.

N° 2

Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 332 et le réchaud-grilloir 750 (voir pages 4 et 5).

Type Standard : émail granité.

Sur demande : émail céramique CGB, CGC ou blanc, assorti à la teinte de l'appareil.

N° 5 bis

Tout fonte. — Créé uniquement pour le Protolux 778 (voir page 6).

Type Standard : émail granité.

Sur demande : émail céramique blanc.

N° 612

Tout tôle. — Créé uniquement pour les réchauds 51 et 332 et le réchaud-grilloir 750 (voir pages 4 et 5).

Type Standard : émail granité.

Sur demande : émail céramique CGB, CGC ou blanc, assorti à la teinte de l'appareil.

Dans les commandes, prière d'indiquer le nom, le n° et la teinte de l'appareil auquel le plateau est destiné.

Dimensions des plateaux:

Nombres	Largeur	Profondeur	Poids net	Poids emballé
1	0 m. 320	0 m. 320	3 kg. 200	5 kg. 500
2	0 m. 600	0 m. 320	5 kg. 500	10 kg.
5 bis	0 m. 530	0 m. 400	8 kg. 500	13 kg.
612	0 m. 640	0 m. 360	2 kg. 600	5 kg. 500

TABLE-SUPPORT 143

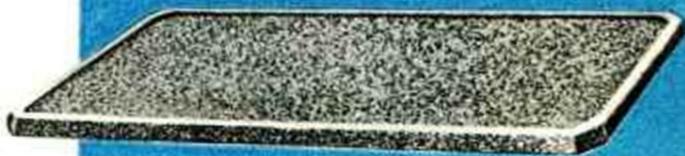
Fonte émaillée

Cette table a été créée uniquement pour le Protolux 769 (voir page 6). D'un encombrement réduit, elle élève le dessus de ce réchaud-four à une hauteur convenable de 0,830, permettant ainsi de surveiller la cuisine en toute commodité.

Couvrir les saillies d'arrêt et les pointes de diamant mobiles avec la partie arrière de l'appareil. Serrer ensuite ces pointes de diamant contre les parois internes de l'appareil pour bien le fixer.

Type Standard : en fonte émaillée, pieds blancs, dessus granité.

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



THERMOSTAT pour cuisinières à gaz

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

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

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

Il peut être monté sur les cuisinières Spidex 324, Suprex 240, Batterie Française 344 et Cuisinière 507.

*Toute
votre vie
sans la
moindre
réparation*

SUPPORT-ÉTAGÈRE 722

(Tout fonte)

De conception et de formes nouvelles, ce support est destiné à tous nos réchauds-fours (Protolux, Grilloir et séries Protofour, Superfurnus et Isofurnus).

Il se compose d'un plateau formant cuvette, avec un orifice rectangulaire au centre, monté sur un support largement ajouré, renforcé par une entretoise. Celle-ci peut être utilisée comme desserte pour la vaisselle courante.

La hauteur totale de ce support-étagère a été calculée de façon à situer la table de travail de nos réchauds-fours à une hauteur optimum de 80 centimètres environ.

Ce support complète donc admirablement les réchauds-fours et assure le maximum de commodité dans un minimum de place.

Type Standard : corps émaillé blanc uni, dessus granité.

Sur demande : le plateau de dessus peut être livré séparément sans le support.

Largeur dessus	0,500
Profondeur	0,420
Hauteur totale	0,400



SECTION 2

CUISINIÈRES MIXTES GAZ. CHARBON COKE ET BOIS

DESCRIPTION ET CONSEILS POUR L'UTILISATION

A) SUCCULA 8.310 ET CUISINIÈRE MIXTE 3.966

La disposition de ces deux cuisinières est comprise de telle façon que les parties gaz et charbon, totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément. On peut donc cuisiner simultanément au charbon et au gaz sur la taque ainsi que dans le four et le coffre.

CUISSON AU CHARBON

La Succula 8.310 est équipée sur demande avec petit pot ovale pour l'utilisation du charbon, grand pot ovale pour charbon et coke, ou avec un foyer extensible pour l'utilisation du bois, charbon ou coke.

La cuisinière mixte 3.966 est livrée seulement avec un grand foyer rond permettant l'emploi du charbon et du coke.

Ces deux modèles comportent le système dit « retour de flammes » qui chauffe les parois du four d'une façon uniforme.

BRULEURS DE LA TAQUE

Les brûleurs des cuisinières 8.310 et 3.966 sont utilisés comme feux vifs. Avoir soin de retourner les grilles, de façon à les placer en saillie, afin que les grands récipients soient surélevés pour ne pas étouffer la flamme.

Si l'on désire cuire à feu doux, c'est-à-dire faire mijoter, préparer toutes sauces ou ragoûts, ou tenir au chaud, il suffit de placer la grille à plat et de baisser la flamme du brûleur.

COFFRE A GAZ

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



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

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

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

B) ALTERNA 8.111

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

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

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

La transmission de chaleur du pot vers le four se fait directement en ouvrant le volet dans le cas de l'utilisation du four au charbon, et en le fermant dans le cas de l'utilisation au gaz.

ACCESSOIRES

Prière de se reporter à la page 54.

Toute
la vie
Cuisiner
sera
un plaisir



SUCCULA 8.310

Gaz — Charbon — Coke — Bois

3 brûleurs dessus. — Coffre à gaz à rôtir et à griller. — Four à rôtir et étuve chauffe-assiettes au charbon. — Buse dessus ou derrière. — Retour de flammes. — Avec ou sans chaudière. (Vue avec bac roulant)

La Succula 8.310 de 1935 présente de sensibles améliorations sur les modèles précédents.

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

Type Standard : dessus poli, corps, portes et colonnes en fonte émaillée blanc uni, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, sans chaudière, brûleur central amovible.

Sur demande :

- a) Pour Paris : avec petit pot ovale Standard au charbon, porte de foyer pleine ;
- b) Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale au charbon et coke, porte de foyer pleine ;
- c) Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation de bûches de 33 centimètres, porte de foyer à micas.

- Moyennant plus-value :**
- a) avec chaudière affleurante de 10 litres environ ;
 - b) avec dessus granité, flotte polie ;
 - c) avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
 - d) avec bac roulant ;
 - e) avec dossier de propreté de 0,20 (voir page 54).

Largeur dessus	1,000
Profondeur dessus	0,625
Hauteur totale	0,910
Largeur four à gaz	0,275
Profondeur four à gaz	0,415
Hauteur four à gaz	0,325
Largeur four à charbon	0,275
Profondeur four à charbon	0,350
Hauteur four à charbon	0,200
Largeur étuve	0,275
Profondeur étuve	0,415
Hauteur étuve	0,130
Hauteur axe de buse	0,700
Poids net	199 kg.
Poids emballé	225 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,125.



ALTERNA 8.111

Gaz — Charbon — Coke — Bois

3 brûleurs sur le dessus. — Four chauffé au gaz et au charbon. — Robinet de sécurité à blocage pour four et grillade. — Buse dessus ou derrière. — Retour de flammes. — Avec ou sans chaudière.

L'Alterna 8.111 est à four unique chauffé alternativement ou simultanément au gaz et au charbon.

La disposition des brûleurs de four et de grillade, l'isolement des brûleurs de la table chauffante, et le dispositif du four à parois simples et ondulées qui assure une excellente transmission de la chaleur (dispositif absolument étanche), font de cette cuisinière un appareil de sécurité à grand rendement.

La chaudière, livrée moyennant plus-value, placée derrière le foyer dans le circuit des gaz chauds, est très rapidement portée en température.

Type Standard : dessus poli, corps, colonnes et portes fonte émaillée blanc uni, barre devant, cadres et garnitures chromés, robinetterie bakélite, brûleur amovible, bac roulant, sans chaudière.

Sur demande :

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

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

Moyennant plus-value :

a) avec chaudière affleurante de 6 litres environ ;

b) avec ailette poissonnière ;

c) avec dessus granité, flotte polie ;

d) avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Largeur totale	0,825	Hauteur du four	0,235
Profondeur totale	0,610	Hauteur axe de buse	0,730
Hauteur totale	0,930	Poids net	186 kg.
Largeur du four	0,390	Poids emballé	225 kg.
Profondeur du four	0,390		

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,139.



CUISINIÈRE MIXTE 3.966 *

Gas et charbon

2 brûleurs dessus. — Four-cotfre à gaz, à rôtir et à griller. — Four à rôtir et étuve chauffé-assiettes au charbon. — Avec ou sans chaudière.
(Vue avec chaudière de côté et bac roulant)

La mixte 3.966 est une cuisinière de grande capacité. Construite suivant les mêmes principes que la Succula, elle n'en diffère que par ses dimensions et son foyer qui est rond et non transformable.

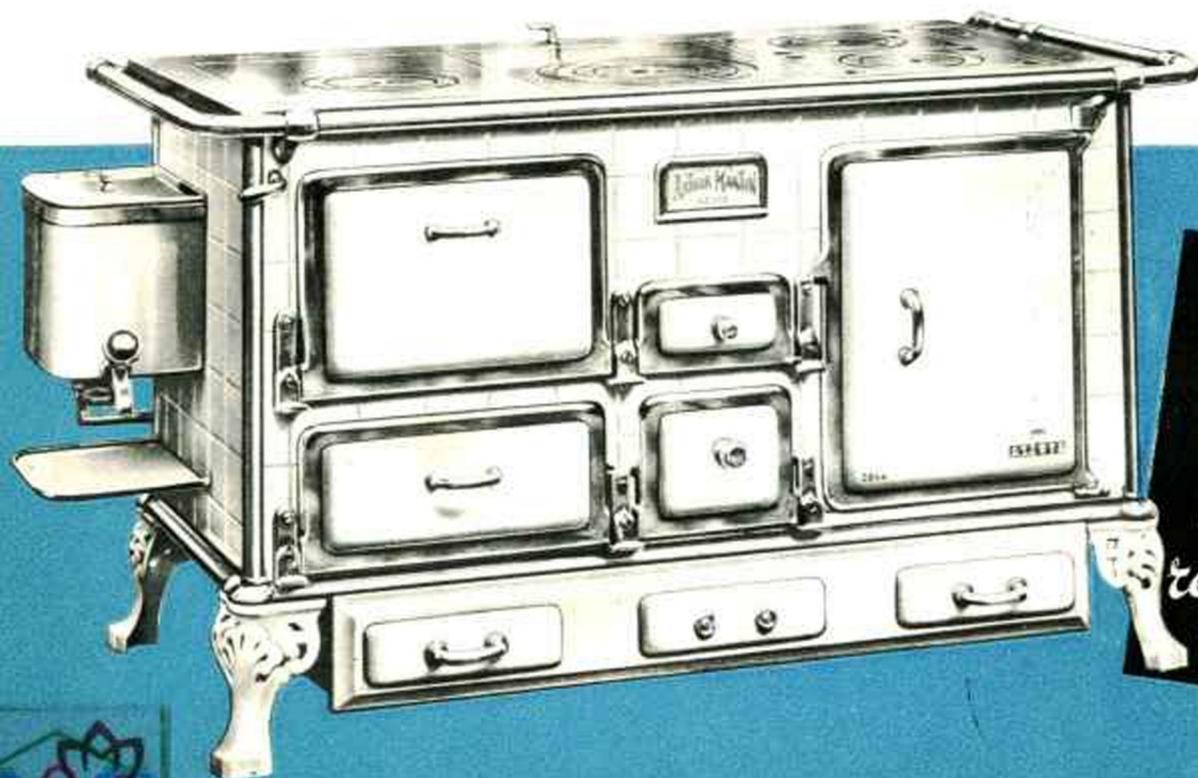
Type Standard : dessus poli, corps et portes en fonte émaillée blanc uni, barre contour-nante, cadres, robinetterie et garnitures chromés, sans chaudière.

Moyennant plus-value : a) avec chaudière cuivre chromé de 15 litres environ, pouvant être chauffée intérieurement par le foyer au charbon ou extérieurement par un brûleur à gaz approprié. Cet accessoire, comme indiqué sur la gravure ci-dessous, est placé sur le côté gauche de l'appareil (vu de face) et comporte un récolte-gouttes;

- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
- d) avec bac roulant.

Largeur dessus.	1,210
Profondeur dessus.	0,675
Hauteur totale.	0,800
Largeur four à gaz.	0,350
Profondeur four à gaz.	0,500
Hauteur four à gaz.	0,370
Largeur four charbon.	0,370
Prof. four charbon (sans chaudière).	0,520
Prof. four charbon (avec chaudière).	0,400
Hauteur four charbon.	0,260
Largeur étuve.	0,370
Profondeur étuve.	0,520
Hauteur étuve.	0,165
Hauteur axe de buse.	0,680
Poids net.	280 kg.
Poids emballé.	450 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre-pour tuyau de 0,160.



*Toute
la vie
sans
réparation*

SECTION 3

APPAREILS DE **CHAUFFAGE** AU **GAZ**

Nos radiateurs à gaz, à l'exception du foyer TANAGRA, chauffent par rayonnement et par convection.

Le chauffage par rayonnement a le grand avantage de diffuser la chaleur et d'adoucir presque instantanément la température de la pièce dans laquelle le foyer vient d'être allumé.

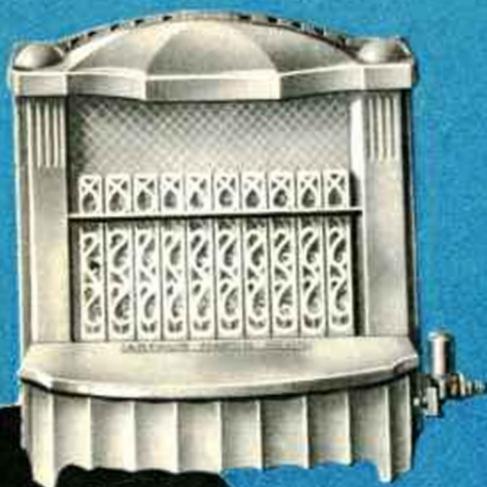
Le chauffage par convection assure un volant de chaleur qui vient s'ajouter au rayonnement, la pièce restant chaude longtemps après l'extinction de l'appareil.

L'air circule librement autour du récupérateur traversé par les produits de la combustion; il en résulte un brassage constant de l'air ambiant et la montée en température de la pièce.

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

On peut donc dire que nos cheminées à rayonnement et à convection chauffent dans des conditions idéales, puisqu'en quelques instants elles procurent le confort avec la certitude absolue d'un chauffage hygiénique, économique, régulier et silencieux.





Toute la vie
la chaleur
"confortable"



TANAGRA *

A tubes réfractaires. — Avec dégagement.
Avec thermostat.

Notre foyer Tanagra, fourni avec thermostat dans la disposition Standard, permet d'assurer le chauffage économique et confortable d'une grande pièce.

Cet appareil comporte un brûleur silencieux avec centrage parfait de l'injecteur, buselures en stéatite canalisant le jet de gaz et évitant les retours de flammes de l'injecteur.

Le rôle du thermostat est de maintenir la pièce chauffée à la température choisie d'avance. Il suffit, en effet, de placer l'aiguille indicatrice du thermostat sur le degré désiré pour que, automatiquement, la température de toute la pièce s'y maintienne.

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

Type Standard : corps émail céramique CGB, CB ou CGC, brûleur simple avec thermostat.

Moyennant moins-vaue : brûleur sectionné sans thermostat. Dans ce dernier cas, l'usager peut réaliser les combinaisons d'allumage ci-dessous :

- Allumage des 4 bûches du milieu;
- Allumage de 6 bûches (3 à gauche, 3 à droite);
- Allumage des 10 bûches ensemble.

Hauteur	0,550	Cube chauffé	85 m ³
Largeur	0,500	Poids net	41 kg.
Profondeur	0,235	Poids emballé	72 kg.
Hauteur axe de buse	0,510		

Nota. — Cet appareil est fourni avec une buse tôle ovale pour tuyau de 0,220x0,050.

MISTUDIO

A récupération avec dégagement.

D'une disposition toute nouvelle, ce radiateur est à la fois à rayonnement et à convection.

La rampe à gaz brûle devant un large réflecteur renvoyant la chaleur vers le bas de la pièce, tandis que les gaz brûlés parcourent un puissant récupérateur. Celui-ci, composé de 4 cellules en métal inoxydable, occupe toute la hauteur de l'appareil, formant une très grande surface de chauffe. L'air ambiant circule librement autour de ces éléments, s'échauffe à leur contact, et s'échappe à la partie supérieure.

Le robinet à double réglage permet de régler le débit du gaz suivant la pression locale. La manœuvre de ce robinet agit automatiquement sur un registre, freinant plus ou moins l'évacuation des gaz brûlés dans la cheminée, et empêchant ainsi que le tirage absorbe trop vivement la chaleur au détriment du rendement de l'appareil aux différents régimes.

Il y a là une supériorité très nette de cet appareil, ainsi que de nos radiateurs R. C. et Tircis, sur tous les autres radiateurs à gaz actuellement connus.

Type Standard : bâti fonte et corps tôle (flasques et couvercle) émaillés teinte bois, sans thermostat.

Hauteur	0,670	Hauteur axe de buse	0,390
Largeur	0,570	Cube chauffé	70 à 80 m ³
Profondeur	0,260		

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,076.



R. C. 6 - 8* - 10 - 12*

A récupérateur avec dégagement. — Avec ou sans thermostat.
(Vue du R. C. 6 avec thermostat)

D'aspect sobre et élégant, cet appareil s'apparente au radiateur Mistudio décrit ci-contre, car il est à la fois à rayonnement et à convection.

La rampe à gaz brûle devant un large réflecteur réfléchissant la chaleur vers le bas de la pièce, tandis que les gaz brûlés sont captés dans un vaste récupérateur. Celui-ci, fourni sur demande avec 6, 8, 10 ou 12 éléments en fonte en forme d'U renversé, occupe toute la hauteur de l'appareil.

L'évacuation des gaz brûlés se fait par l'intermédiaire d'une boîte collectrice qui, placée à hauteur convenable, peut se raccorder facilement à toute cheminée.

Le robinet d'amenée du gaz est très robuste : il possède une veilleuse indépendante et un dispositif de sûreté empêchant l'allumage de la rampe lorsque le robinet de veilleuse est fermé.

Le réglage de ce radiateur peut être rendu automatique grâce à un thermostat fourni sur demande et moyennant plus-value.

Type Standard : bâti et récupérateur fonte émail céramique CGB, CB ou CGC, garnitures chromées, sans thermostat.

Moyennant plus-value : avec thermostat.

	6	8	10	12
Hauteur	1,050	1,050	1,050	1,060
Largeur	0,505	0,665	0,810	0,990
Profondeur	0,330	0,330	0,330	0,330
Hauteur axe de buse	0,385	0,385	0,385	0,385
Cube chauffé	90 m ³	120 m ³	150 m ³	180 m ³

Nota. — Ces appareils comportent un buselot pour tuyau de 0,090.



TIRCIS 1

Cheminée à récupération avec dégagement.

Cette cheminée convient pour toutes les installations, grâce à sa faible hauteur et à la sobriété de sa décoration moderne. Le foyer rayonnant est composé de 10 bûches réfractaires, soumises à l'action d'un brûleur sectionné agissant :

- Sur les 5 bûches de gauche ;
- Sur les 5 bûches de droite ;
- Sur les 10 bûches ensemble.

Les gaz brûlés parcourent une boîte de récupération et chauffent 26 tubes en aluminium, représentant une très importante surface au contact de laquelle l'air ambiant vient s'échauffer par circulation naturelle de bas en haut.

Type Standard : corps émail céramique CGB, CB ou CGC, brûleur sectionné, sans thermostat.

Hauteur	0,520	Cube chauffé	50 à 60 m ³
Largeur	0,555	Poids net	32 kg.
Profondeur	0,300	Poids emballé	56 kg.
Hauteur axe de buse	0,305		

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,076.



**ARTHUR
MARTIN**

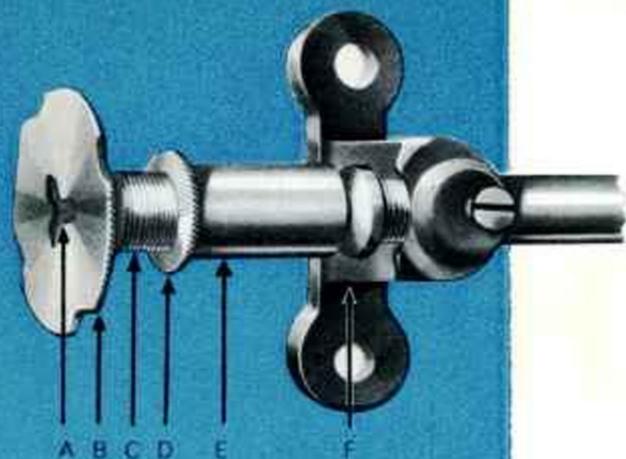
INJECTEUR BREVETÉ DES RADIATEURS A GAZ

Tous nos radiateurs à gaz sont prévus pour alimentation à droite ou à gauche.

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

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

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



Capochon



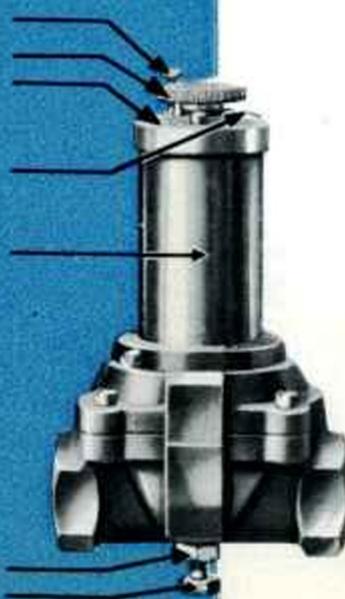
Vue en plan (dessus)
montrant le cadran et l'aiguille

- Vis de fixation
- Molette de réglage
- Cadran

Aiguille

Corps cylindrique

Contre-écrou
Réglage du by-pass



THERMOSTAT POUR RADIATEURS A GAZ

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

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

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