



CHAUFFAGE

ET

CUISINE

1935



S^{TE} A^{ME} DES FONDERIES

DE LA

FOSSE-AUX-CHÊNES



SOCIÉTÉ ANONYME
DES
FONDERIES
DE LA
FOSSE-AUX-CHÊNES

105, RUE TURGOT

ROUBAIX

R. C. ROUBAIX 5271

ADMINISTRATEUR-DIRECTEUR

R. PETIT, INGÉNIEUR E.C.P.



FONDERIES - ÉMAILLERIES
MANUFACTURES D'APPAREILS DE CHAUFFAGE & DE CUISINE
POÊLES, CALORIFÈRES ET CHEMINÉES HYGIÉNIQUES
A COMBUSTION COMPLÈTE ET FEU CONTINU
CUISINIÈRES FONTE, TOLE ET FONTE ET TOLE ÉMAILLÉE

TÉLÉPH. 323.16
ROUBAIX

C. C. P. LILLE 22677

TÉLÉG. FAC
ROUBAIX

APPAREILS "FAC"



INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION, L'ALLUMAGE ET L'ENTRETIEN DES APPAREILS DE CHAUFFAGE ET DE CUISINE

Installation — Avant d'installer tout appareil de chauffage, il est nécessaire de s'assurer du bon tirage de la cheminée. Un morceau de papier doit être aspiré immédiatement par le courant d'air.

Le tuyau qui relie l'appareil à la cheminée doit toujours avoir une section au moins égale à celle de la buse de l'appareil. Il est recommandé de tailler en biais l'extrémité du tuyau qui doit pénétrer horizontalement dans la cheminée, ceci afin d'éviter que ce tuyau ne soit bouché en butant contre la paroi arrière de la cheminée. Tous les changements brusques de sections ou les coudes à angles vifs, qui diminuent le tirage, sont à éviter autant que possible.

Lorsque le tuyau qui pénètre dans la cheminée est vertical, il doit être relié à la buse de la cuisinière à l'aide d'un T à tampon, ce tampon servant au nettoyage.

Il est très important d'empêcher toute entrée d'air, soit par les tampons ou les registres de nettoyage de l'appareil mal fermés, soit par des ouvertures dans la cheminée. Celle-ci doit être hermétiquement fermée à sa base. Cette précaution est importante, car il est facile de comprendre que par suite de l'aspiration de la cheminée l'air se glissera plus facilement par des ouvertures libres qu'à travers la grille et le combustible, qui lui opposent une résistance.

Lorsque la section de la cheminée est très grande, il est nécessaire de prolonger le tuyau à l'intérieur de la cheminée pour éviter des tourbillons qui se produiraient à l'endroit où les fumées sortent du tuyau et qui couperaient le tirage. En prolongeant le tuyau à l'intérieur de la cheminée, le tirage s'introduira plus facilement, les fumées arrivant ainsi parallèlement aux parois de la cheminée.

Une cheminée humide doit être séchée en brûlant du papier ou du bois sec à sa base avant l'installation d'un appareil de chauffage quelconque.

Allumage. — On allumera l'appareil avec du papier et de la braise ou du bois bien sec. Le feu ne sera poussé que progressivement. On tiendra ensuite le foyer toujours plein de combustible. Avec une cheminée neuve ou humide, il pourra être nécessaire de retirer le cendrier pour augmenter le tirage au début.

Tous les appareils de chauffage fument au début par suite de l'évaporation de l'eau et des autres liquides contenus dans le mastic, le vernis et la maçonnerie.

Quelques émaux changent de couleur à la chaleur; mais ils reprennent leur teinte naturelle, lorsque l'appareil est refroidi.

Nettoyage et Entretien. — Pour réparer ou renouveler le garnissage, on fait une pâte, composée d'environ 50% de terre réfractaire et de 50% de plâtre. La terre réfractaire peut être remplacée par des cendres fines de houille.

Les micas et les parties polies ou nickelées sont nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'essence. Pour raviver le nickel, on le frotte, à sec, avec un peu de craie pulvérisée ou mieux du blanc d'Espagne.

Les parties émaillées sont à nettoyer avec un chiffon doux et sec.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES AUX CUISINIÈRES

Allumage. — Avant de mettre la cuisinière en feu on desserrera légèrement les vis ou les écrous des tirants fixant le dessus pour permettre à la fonte de se dilater. Pour placer le robinet on entoure la partie fileté de filasse enduite de suif ou de blanc de céruse; le serrage ne doit pas être forcé. La chaudière doit être remplie d'eau pour éviter l'écaillage de l'émail.

Avant d'allumer la cuisinière on ouvre la targette afin d'obtenir un tirage direct entre le foyer et la cheminée. Il est recommandé de ne pas faire, au début, un feu trop vif qui ferait éclater le dessus.

Une fois le tirage bien établi, on fermera la targette pour établir le circuit des flammes par le dessous du four.

On observe souvent, au début, surtout lorsque la cheminée tire mal, un suintement le long de la paroi de la chaudière, léchée par les flammes, ou en dessous. Ce suintement est provoqué par la condensation d'eau provenant du garnissage ou du combustible. Il se forme un dépôt noirâtre, qui cesse de se déposer lorsque le tirage est bien établi et quand l'eau dans la chaudière est chaude.

Nettoyage et Entretien. — La cuisinière doit être nettoyée le plus souvent possible, pour éviter l'obstruction des passages de flammes. Cette obstruction se produit d'autant plus rapidement que le charbon est plus gras. On balaiera le dessus du four en faisant tomber les suies et les cendres à côté du four, d'où on les retirera en raclant par la plaquette de suies ou par le tampon de nettoyage à l'intérieur du four, pour les faire passer à travers le registre du plafond de l'étuve.

La chaudière doit être également nettoyée fréquemment pour éviter les dépôts calcaires qui détérioreraient le robinet.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES AUX CHEMINÉES « IRIS »



Allumage. - On ouvre la rosace en dessous de la grille ou la targette du tiroir et un peu le tirage de la cheminée n'est pas assez fort. La targette se trouvant sur le côté doit être fermée. On allume ensuite avec du papier, du charbon de bois, de la braise ou du bois bien sec en petits morceaux. Lorsque le feu brûle bien, on ferme la porte du foyer et l'on charge l'appareil par le haut. On a bien soin ensuite de fermer le tiroir, sinon l'appareil s'emballerait et rougirait.

Combustible. - Ces cheminées brûlent de préférence de l'antracite, du coke ou du charbon maigre en petits morceaux.

Chargement. - En brûlant de l'antracite, il suffit en général de charger l'appareil le matin et le soir. En brûlant du coke, il est nécessaire de charger plus souvent. Avant d'introduire le combustible, on décroassera la grille (voir ci-après), on ouvrira la rosace ou la targette du tiroir et l'on fermera la targette sur le côté pour obtenir le tirage maximum.

Réglage. - Pour obtenir le maximum de tirage, on ouvre la rosace ou la targette en dessous de la grille et l'on ferme la targette sur le côté. Le tirage minimum est obtenu en fermant la rosace et en ouvrant la targette sur le côté. Cette targette permet une admission d'air supplémentaire dans la cheminée, ce qui réduit sensiblement le tirage. La façon de régler dépend surtout de l'état de la cheminée.

Décrassage et vidange. - Pour décroasser la grille double, on secoue énergiquement la grille rotative à l'aide de l'anneau se trouvant à droite de la rosace, puis légèrement la grille à fourchette par l'anneau gauche. Ce dernier ne doit pas être avancé de plus de 2 cm, autrement on ferait tomber le combustible dans le cendrier. Pour vider l'appareil on retire à fond l'anneau gauche et l'on secoue énergiquement la grille rotative par l'anneau droit.

Recommandation. - La porte du foyer et le cendrier doivent toujours rester hermétiquement fermés pour éviter l'emballement de l'appareil qui pourrait être détérioré. Le tampon supérieur ne doit être ouvert que pour le chargement de l'appareil.

Economie. - Une "IRIS" bien réglée ne consomme que 7 kg. d'antracite par 24 heures, tout en chauffant très bien une pièce moyenne.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES A LA CHEMINÉE « RIVIERA »

Allumage. - Après avoir allumé avec du papier, du bois et une petite couche de charbon, fermer les 2 portes et le tampon du dessus, mais laisser ouvert la rosace, le volet à l'arrière et la clé de buse. Ne pousser le feu que progressivement et charger plein.

Réglage. - Pour régler fermer d'abord la rosace, puis le papillon, puis la clé.

Décendrage. - Suivant la teneur en cendre du combustible employé, il faut décroasser une ou deux fois par jour, de préférence matin et soir, lorsque le combustible n'arrive plus qu'à la hauteur de la grille supérieure. Piquer d'abord par le haut, puis par les grilles devant, ensuite secouer énergiquement la grille de fond à l'aide de l'anneau. Remplir la cheminée, laisser prendre le feu un peu et régler.

Combustible. - Cette cheminée a été étudiée pour l'emploi des braisettes d'antracite d'un prix très réduit. Elle brûle cependant tous les charbons maigres, le coke et l'antracite. Il convient évidemment de régler suivant le combustible employé.

Pièces exposées au feu. - Les grilles et la corbeille se démontent sans difficultés, la contreplaque au-dessus des grilles est maintenue par deux écrous facilement accessibles. Pour remplacer la plaque à calotte à l'arrière, dévisser les 4 écrous de la boîte à fumée. Placer la plaque et remonter la boîte à fumée.

Pour remplacer les briques dévisser les deux vis du chapiteau et les 4 vis du dessus brut. Après avoir posé les briques, remplir avec de la terre réfractaire l'espace entre les briques et le dessus, sauf à l'arrière où se trouvent les 4 trous de départ pour les gaz.

ÉMAILLAGE

Par suite d'une différence entre les coefficients de dilatation de la fonte et de l'émail, il se produit parfois des fendillements très fins sur les pièces en fonte émaillée. Ces fendillements ne nuisent nullement à l'adhérence de l'émail et ne peuvent pas être considérés comme défaut de fabrication. Quelques émaux changent de couleur à la chaleur, mais ils reprennent leur teinte naturelle lorsque l'appareil est refroidi.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE. - Toutes nos ventes sont considérées comme faites à ROUBAIX, il en est de même de nos achats. Tout engagement pris par nos agents n'est valable qu'après notre ratification. Le délai de validité de nos offres est de huit jours. Les prix ne sont donnés qu'à titre d'indication; toutes nos marchandises sont facturées au cours du jour de l'expédition. Toutes nos marchandises sont vendues prises et agréées à l'usine. Elles voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même si nous expédions francs. En cas d'avarie, manquants ou substitutions, c'est donc contre le transporteur seul que le destinataire peut exercer ses recours. Les emballages, les droits d'entrée et d'octroi, s'il y a lieu, sont toujours facturés, sauf stipulation expresse de notre part. Tous les modèles métalliques que nous exécutons sont et demeurent notre propriété exclusive, même lorsque nos clients paient une co-participation de leur prix de revient. Les retards dans les livraisons ne peuvent donner lieu à dommages-intérêts ou annulation de commande. Aucun défaut de matière ou de fabrication, même s'il rend une pièce inutilisable, n'engage notre responsabilité; il peut donner lieu à son remplacement, mais jamais à dommages-intérêts pour retard, perte de main-d'œuvre, accident, et en général pour toute conséquence de quelque nature que ce soit occasionnée par l'utilisation de la pièce. D'ailleurs toute réclamation à ce sujet ne sera plus admise passé un mois jour de date d'expédition. Nos marchandises sont payables au comptant à l'usine. Nos traites ou l'acceptation de règlements n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction. Tout retard de paiement donne lieu à une majoration d'intérêt à 6% l'an. Les marchandises livrées restent notre propriété jusqu'au complet paiement de la valeur facturée. Tous nos contractants sont censés connaître et accepter nos conditions générales ci-dessus et si les conditions imposées dans leur papier commercial sont contraires aux nôtres, ils sont censés renoncer aux leurs vis-à-vis de nous. Le Tribunal de Commerce de ROUBAIX en cas de contestation sera seul compétent.



CUISINIÈRES "FAC-ACIER"

Tôle d'acier émaillée blanc ou couleur, décors sur demande

Encadrements des portes doubles et nickelés, chromés ou granités

Portes de four et d'étuve équilibrées par ressorts

Porte de foyer en tôle emboutie émaillée ou chapelle

Poignées métal ou en porcelaine

Dessus poli fin - Barre devant ou contournante

Foyer ovale ou rectangulaire, en fonte ou réfractaire, à charbon ou mixte

Targette d'allumage avec bouton sur la devanture

Buse dessus ou derrière - Chaudière émaillée avec ou sans panache

SÉRIE "GRAND LUXE"

N° 603 - sans chaudière - Four de 38 c/m

N° 613 - avec chaudière - Four de 33 c/m

DIMENSIONS PRINCIPALES

ARTICLES	DESSUS		FOUR			Hauteur Appareil	Buselot Circonférence	Chaudière Contenance	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.				
603	0.870	0.585	0.380	0.245	0.410 ou 0.530	0.800	0.475	—	120 kg.
613	0.870	0.585	0.330	0.245	0.410 ou 0.530	0.800	0.475	12 l.	130 kg.

SÉRIE "LUXE"

N° 702 - sans chaudière - Four de 33 c/m (encadrements doubles)

N° 712 - avec chaudière - Four de 30 c/m (encadrements simples)

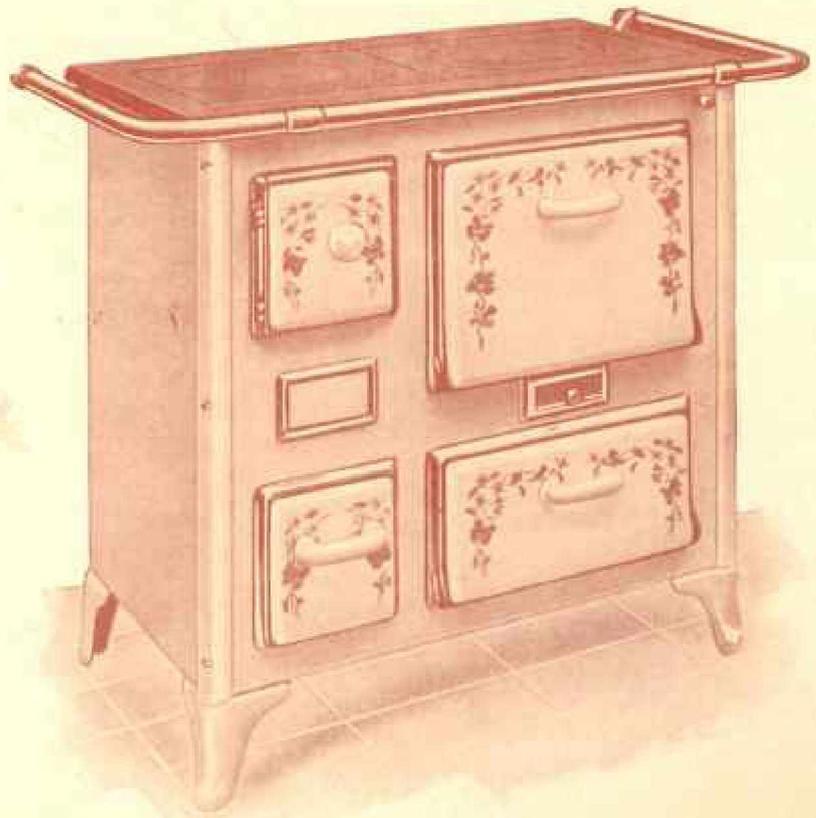
DIMENSIONS PRINCIPALES

ARTICLES	DESSUS		FOUR			Hauteur Appareil	Buselot Circonférence	Chaudière Contenance	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.				
702	0.750	0.520	0.330	0.245	0.370	0.800	0.475	—	90 kg.
712	0.750	0.520	0.300	0.245	0.370	0.800	0.475	8 l.	100 kg.



No 603

No 702



*Nous émaillons
ces cuisinières*

EN BLANC, CRÈME, GRIS-
CLAIR, GRIS-PERLE,
GRIS-FONCÉ, VERT-BLEU,
VERT-CLAIR,
VERT-MOUSSE,
BAMBOU, AUBERGINE,
MARBRÉ OU MARTELÉ
EN BRUN OU EN BLEU



CUISINIÈRES "FAC-ACIER"

SANS ÉTUVE

N° 901

Tôle d'acier émaillée blanc ou couleur

Décors sur demande

Encadrements des portes doubles, nickelés, chromés ou granités

Porte de four équilibrée par ressort

Poignée et bouton en métal

Dessus poli fin - Barre devant ou contournante

Foyer carré à charbon

Buse dessus ou derrière

Sans chaudière

DIMENSIONS :

DESSUS - Longueur	0,700
Largeur	0,485
FOUR - Largeur	0,330
Hauteur	0,245
Profondeur	0,350
Hauteur de l'appareil	0,800
Buselot, circonférence	0,475
Poids d'expédition	75 kg.

N° 901



Nous émaillons cette cuisinière

EN BLANC (avec ou sans décors)

GRIS-BLEU, GRIS FONCÉ, VERT-BLEU, VERT-MOUSSE, AUBERGINE & BRUN-MOYEN



CUISINIÈRES "FAC" EN FONTE ÉMAILLÉE

Intérieur tôle, dessus poli fin ou émaillé granité. - Chaudière émaillée affleurante ou à panache, buse dessus ou derrière, targette d'allumage, foyer ovale ou rectangulaire à charbon ou mixte, fonte ou réfractaire.

Cuisinière-Meuble LA "CELTA-FAC"

N° 803 sans chaudière N° 813 avec chaudière

Portes de four et d'étuve s'ouvrant séparément, tampon de nettoyage sur la devanture
Barres côtés ou barre contournante nickelée

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	Hauteur totale	DESSUS		FOUR			Chaud. contenant.	Buselot circonfé.	Poids d'expéd.
		Longueur	Largeur	Longueur	Hauteur	Profond.			
803	0.800	0.815	0.520	0.320	0.240	0.350	—	0.475	130 kgs
813	0.800	0.815	0.520	0.320	0.240	ou 0.490	8 litres	0.475	140 kgs

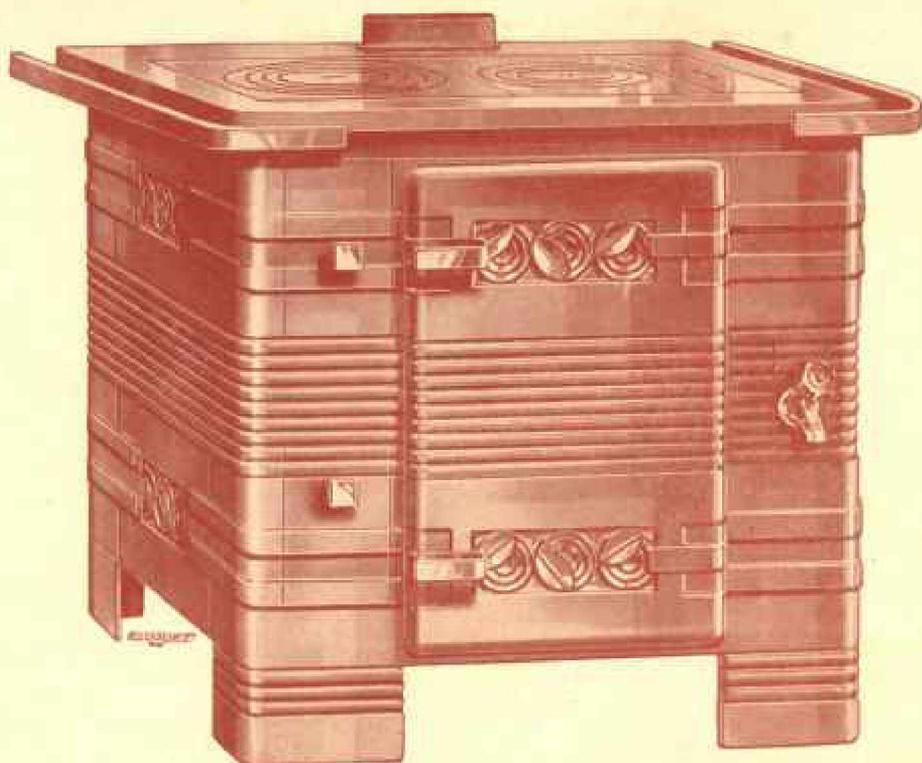
CUISINIÈRE "PRIMEROSE"

N° 503 sans chaudière N° 513 avec chaudière

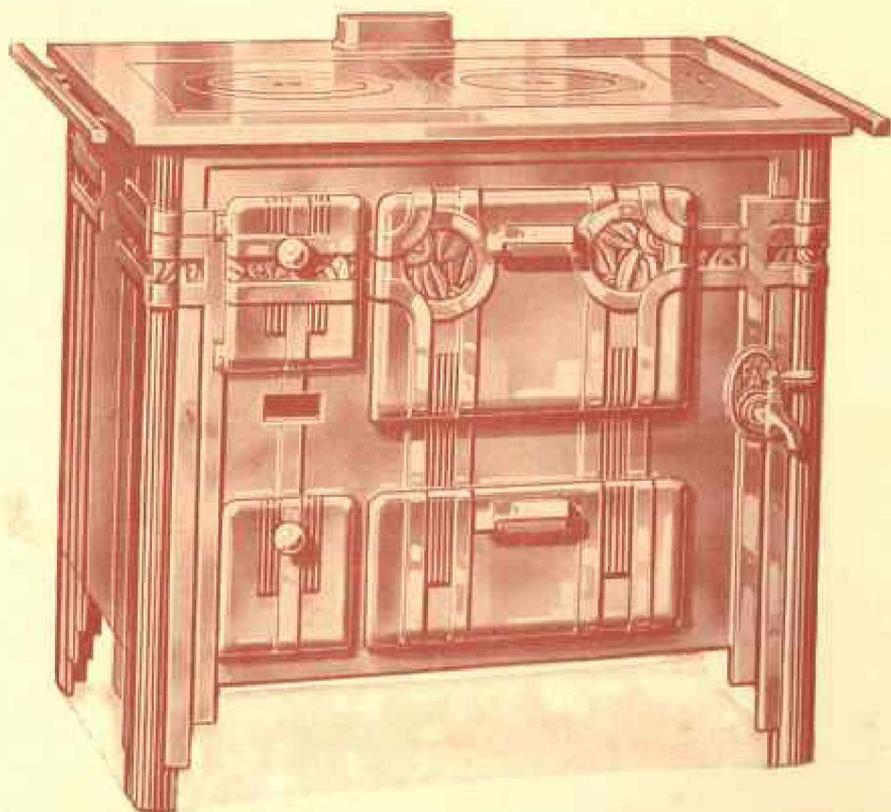
Portes de four et d'étuve à ressort - Tampon de nettoyage sur devanture - Barre devant ou barres côtés émaillées - Sur demande barre devant ou contournante nickelée

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	Hauteur Appareil	DESSUS		FOUR			Chaudière Contenan.	Buselot Circonférenc.	Poids d'expéd.
		Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.			
503	0.780	0.815	0.520	0.340	0.230	0.350	—	0.475	120 kg.
513	0.780	0.815	0.520	0.340	0.230	ou 0.490	8 litres	0.475	130 kg.



N° 813



N° 513

Nous émaillons ces Cuisinières

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS
BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR



CUISINIÈRES "FAC" TOUT FONTE

SANS CHAUDIÈRE

N° 3 et 4

A TIRAGE DIRECT AVEC TARGETTE SUR LE CÔTÉ

GRAND FOUR - - - CENDRIER INTÉRIEUR

BUSE RONDE MOBILE dessus et derrière - FOND DE FOUR DOUBLE

TIRAGE GARANTI

EXÉCUTIONS { Entièrement émaillée avec barres, boutons, nœuds nickelés
Emaillés avec cotés minés
Entièrement minée avec boutons nickelés

DIMENSIONS PRINCIPALES

Nos	DESSUS		FOUR				Diamètre trous		Hauteur	Diam. Buselot	Poids d'expé.
	Longueur		Largeur	Largeur	Hauteur	Prof.	Foyer	Four			
	avec grille	sans grille									
3	0.800	0.700	0.470	0.335	0.210	0.380	0.280	0.280	0.720	0.125	85 kg.
4	0.880	0.770	0.470	0.395	0.210	0.380	0.280	0.280	0.720	0.125	95 kg.

CUISINIÈRES "FAC" ROUBAIX

TOLE ET FONTE

N° 301 et 311

A TIRAGE ÉQUIPOLLENT GARANTI

Foyer rectangulaire ou foyer ovale à charbon

Porte de foyer rabattante ou à deux battants ou tampon fixe

Porte de four équilibrée - Encadrements unis, dessus poli renforcé

Tampons de nettoyage devant

DIMENSIONS PRINCIPALES

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			HAUTEUR DE L'APPAREIL	Poids d'expédition
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profond.		
301 sans chaudière	0.750	0.570	0.240	0.330	0.420	0.800	145 kgs
311 avec chaudière	0.750	0.570	0.240	0.280	0.420	0.800	155 kgs



• No 4.

No 301



*Nous émaillons
ces cuisinières*

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE,
LILAS, BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR.



CUISINIÈRES "ART-MODERNE"

TOLE ET FONTE OU TOUT FONTE

sans chaudière N° 401 - 403 - avec chaudière N° 411 - 413

Tirage équipollent garanti. - Sans ou avec chaudière affleurante ou à panache. - Foyer rectangulaire ou ovale, à charbon ou mixte. - Buse dessus ou derrière. - Porte de four équilibrée. - Tampon de nettoyage à l'intérieur.

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	DESSUS		Hauteur	FOURS			Contenance de la Chaudière	Circonférence du Buselot	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur		Largeur	Hauteur	Profond.			
401-411	0.730	0.560	0.800	0.280	0.240	0.42ou0.54	8 l.	0.475	175/185
403-413	0.830	0.560	0.800	0.330	0.240	0.42ou0.54	12 l.	0.475	185/195

Les cuisinières 401 et 411 peuvent être livrées avec grand charbonnier roulant (sans porte foyer, avec foyer ovale) système Paris

CUISINIÈRES "FAC CLASSIC"

TOLE ET FONTE OU TOUT FONTE

sans chaudière N° 201 - 203 - avec chaudière N° 211-213-215-217

Targette d'allumage avec poignée devant. - Porte de four équilibrée. - Encadrements unis - Dessus poli renforcé. - Buse dessus et derrière. - Tampon de nettoyage à l'intérieur. - Foyer ovale ou rectangulaire, à charbon ou mixte, fonte ou réfractaire. - Porte de foyer rabattante ou à 2 battants ou tampon fixe.

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	DESSUS		Hauteur	FOURS			Contenance de la Chaudière	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur		Largeur	Hauteur	Profond.		
201-211	0.750	0.570	0.800	0.280	0.240	0.42ou0.54	8 l.	180/190
203-213	0.850	0.570	0.800	0.330	0.240	0.42ou0.54	12 l.	190/200
215	0.940	0.580	0.800	0.380	0.240	0.44ou0.56	18 l.	230
217	1.050	0.620	0.800	0.410	0.240	0.48ou0.60	18 l.	240

Seules les cuisinières N° 203, 213, 403 et 413 se font en tout fonte.



No. 413



No 213

Nous émaillons ces cuisinières

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS
BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR.



CUISINIÈRES "FAC" TOLE ET FONTE "RICHES DU NORD"

N° 101, 103 sans chaudière

Porte de foyer garnie de mica - Targette d'allumage avec poignée devant

Porte de four équilibrée - Foyer à gauche à houille avec grille devant -

Un four, une étuve, colonnes et encadrements ornés

Dessus poli renforcé - Buse mobile dessus ou derrière - Grande caisse

Tampon de nettoyage devant - Tirage garanti

DIMENSIONS PRINCIPALES

ARTICLES	DESSUS		FOUR			Hauteur Appareil	Buselot Circonférence	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.			
101	0.700	0.580	0.260	0.340	0.440	0.800	0.475	150 kg.
103	0.800	0.600	0.260	0.380	0.480	0.800	0.550	165 kg.

*L'avantage de ces cuisinières réside
dans leur **GRAND FOUR***

N° 111, 113, 115, 117 avec chaudière

Un grand four, une étuve, colonnes et encadrements ornés

Dessus poli renforcé - Buse mobile dessus ou derrière

Grande caisse - Tampon de nettoyage devant

Foyer mixte bois et houille (*sur demande*) - Tirage garanti

DIMENSIONS PRINCIPALES

ARTICLES	DESSUS		FOUR			Hauteur Appareil	Buselot Circonférence	Chaudière Contenance	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.				
111	0.710	0.580	0.280	0.260	0.540	0.800	0.475	8 l.	160 kg.
113	0.810	0.580	0.340	0.260	0.540	0.800	0.475	12 l.	175 kg.
115	0.900	0.600	0.380	0.260	0.540	0.800	0.550	18 l.	220 kg.
117	1.000	0.650	0.450	0.260	0.600	0.800	0.550	18 l.	230 kg.



No. 103

No 115



Nous émaillons ces cuisinières

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE,
LILAS, BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR.



POÊLES "FAC" FLAMANDS

Fonte minée ou émaillée

barres, galeries et boutons de porte nickelés. - Buse mobile. - Pot droit

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre de la buse	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur		Longueur	Hauteur	Profond.			
		avec barres	sans barres						
2	0.800	0.540	0.440	0.330	0.170	0.320	0.750	0.125	115 kg.
3	0.900	0.560	0.460	0.430	0.170	0.340	0.750	0.125	125 kg.

POÊLES "FAC" BELGES

Fonte minée ou émaillée

barres, galerie et boutons nickelés. - Buse mobile. - Pot boule

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre de la buse	Poids d'expéd.
	Longueur	Largeur		Longueur	Hauteur	Profond.			
		avec barres	sans barres						
6	0.850	0.480	0.370	0.330	0.185	0.310	0.780	0.111	115 kg.

N° 2



N° 6



Nous émaillons ces poêles

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS
BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR.



CHEMINÉE RIVIÉRA

*Cheminée en fonte émaillée à feu continu visible
avec retour de flamme garantissant le rendement maximum,
Brûle tous les combustibles, y compris les braisettes d'anthracite 10x20
Foyer complètement réfractaire - Parois doubles avec circulation d'air*

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	0.650
Largeur du corps	0.350
Profondeur du corps	0.230
Hauteur de la buse	0.445
Diamètre de la buse	0.090
Cube d'air chauffé	100 m ³
Poids d'expédition	65 kgs

(voir page 3 les instructions spéciales concernant cette cheminée)

CALORIFÈRES "FAC" CARRÉS

Hygiéniques, à feu continu, avec grilles

1. En Fonte minée ou émaillée avec Poignées, Boutons et Rosace nickelés.
2. En Fonte minée ou émaillée avec Couvercle, Porte, Bavette et Accessoires nickelés.

N^{os} 32, 33

Grille de fond rotative - Foyer réfractaire - Feu visible

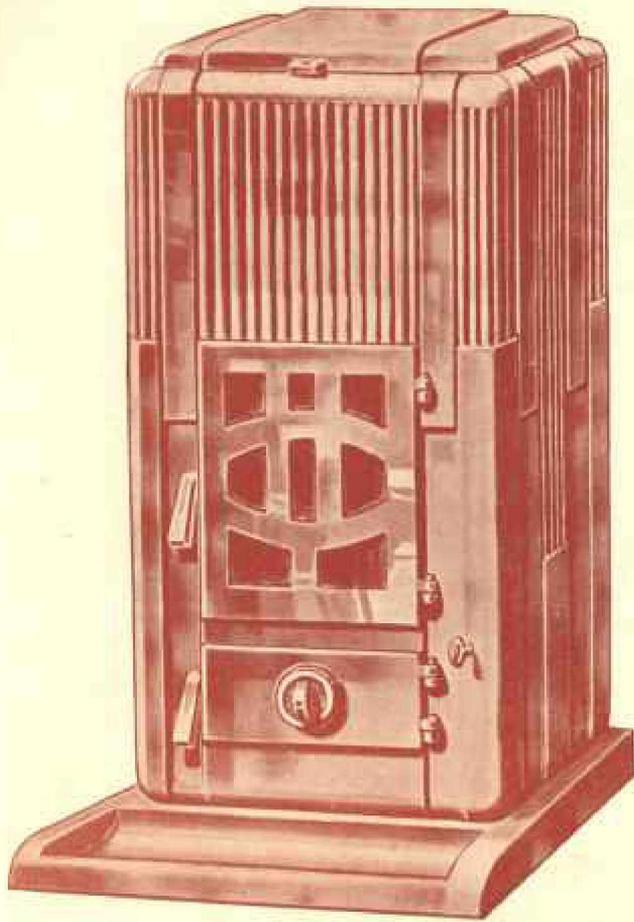
COMBUSTIBLE. — Ces Calorifères brûlent de l'anthracite, du charbon maigre, du coke et des boulets.

CHARGEMENT. — Le tampon de chargement se trouve sous le couvercle. Sur ce tampon on peut chauffer des aliments.

RÉGLAGE. — Il se fait à l'aide de la rosace; la porte devant le foyer doit toujours rester fermée.

DÉCRASSAGE. — Pour secouer la grille, tirer et repousser l'anneau placé devant la colonne droite.

NUMÉROS	Hauteur totale	Hauteur sans couvercle	Largeur du corps	Hauteur de la buse	Diamètre de la buse	Cube d'air	Poids d'Expédition	
							Bruts	Émaillés
32	0.820	0.705	0.235	0.490	0.830	90 m ³	50 kgs	55 kgs
33	0.890	0.765	0.265	0.520	0.900	120 m ³	65 kgs	70 kgs



No 43

No 32



Nous émaillons ces appareils

CASTOR, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS, BRUN-MOYEN,
BRUN-FONCÉ, BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, NOIR,



CHEMINÉE "FAC" IRIS ROULANTE

A Feu Continu et Double Réglage

N^{os} 1-2. - Cheminée sans appliques, boutons, anneaux, rosaces nickelés

N^{os} 1a-2a Avec la porte devant le foyer, le tampon de chargement, la devanture de tiroir, boutons, anneaux, rosaces nickelés.

N^{os} 1 bis-2 bis - Cheminée avec appliques, porte de devant de foyer, porte de chargement devanture de tiroir, boutons, anneaux, rosaces nickelés ou avec appliques émaillées d'une autre couleur

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros	Hauteur	Longueur	Largeur foyer	Distance du dessus de la buse au sol	Volume d'air chauffé au mètre 3	Poids d'expéd.
1	0.660	0.550	0.260	0.440	75 à 100 ^m	80 kg.
2	0.780	0.600	0.320	0.440	150 à 200 ^m	95 kg.

Voir page 3 les instructions spéciales concernant cette cheminée

POÊLE MIXTE

Tout Fonte - Retour de Flamme - Feu visible

Parois doubles avec circulation d'air

Transformation de la grille à houille en grille à bois
par levier extérieur

DIMENSIONS

Longueur 0.510

Largeur 0.320

Hauteur 0.565

Plaque chauffante de 410x260 avec tampon de 175 m/m

Diamètre de la buse 0.104

Poids d'expédition ; à bois 55 kg. - mixte 65 kg.

Ce poêle peut être livré à bois ou mixte



N° 1



Nous émaillons ces appareils

CASTOR, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS, BRUN-MOYEN,
BRUN-FONCÉ, BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, NOIR.



CALORIFÈRES "FAC" A FEU CONTINU

CALORIFÈRES Hygiéniques avec grilles - N^{os} 22, 23, 25

- 1^o en fonte minée, avec boutons, rosace et clef nickelés, corps tôle lustrée
 2^o En émail, noir, céramique ou couleur, avec boutons, rosace, clef (et facultativement écusson, couvercle, porte et encadrement) nickelés, corps tôle lustrée
 3^o En émail céramique avec boutons, rosace, et clef nickelés, corps en tôle émaillée, Foyer réfractaire, feu visible, grille de fond rotative avec grille abattante devant.

COMBUSTIBLE. — *Ces calorifères utilisent l'anthracite, ou à défaut le charbon maigre, le coke en petits morceaux ou les boulets.*

CHARGEMENT. — *Sous le couvercle se trouve le tampon de chargement étanche garni d'amiante.*

RÉGLAGE. — *Le réglage de l'air de la combustion se fait en vissant ou en dévissant plus ou moins la seule rosace de la porte ; la porte de devant doit toujours être fermée hermétiquement.*

DÉCRASSAGE. — *Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite de la porte du foyer, vider par la porte du bas.*

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros des appareils	Hauteur y compris le bouton	Diamètre du Fût	Diamètre de la buse	Volume d'air chauffé en m. cubes	Poids d'expédition
22	0.850	0.225	0.083	100	40 kg.
23	0.950	0.250	0.083	150	48 —
25	1.050	0.300	0.097	250	68 —

CALORIFÈRES Hygiéniques sans grille - N^{os} 2, 3, 4, 5

Avec sole réfractaire. - Corps en tôle. - Buse derrière. - Fonte minée ou émaillée noir ou couleur

COMBUSTIBLE. — *Ces calorifères fonctionnent sans grille, avec du coke, de l'anthracite ou de la houille maigre, cassée en petits morceaux ou des boulets.*

CHARGEMENT. — *Le chargement se fait par la porte abattante du haut.*

RÉGLAGE. — *Le réglage de l'air nécessaire à la combustion se fait par la porte à coulisse du bas*

DÉCRASSAGE. — *La même porte sert au décrassage.*

DIMENSIONS PRINCIPALES

Numéros des appareils	Diamètre du Fût	Hauteur Totale	Diamètre de la Buse	Poids d'expédition
2	0.250	0.650	0.090	32 kg.
3	0.250	0.750	0.090	36 —
4	0.300	0.850	0.097	50 —
5	0.400	1.050	0.125	125 —

Ces calorifères se font aussi A BOIS sous les n^{os} 12-13-14. Ils ne diffèrent des 2-3-4 que par la disposition du dessus.



Nos 25



23



22



Nos 2



3



4



Appareils "FAC" au gaz

avec brûleurs "FAC" spéciaux, très économiques

Réchaud I à 1 brûleur à couronne.

DIMENSIONS : 0.160×0.160, hauteur 0.080

Poids d'expédition : 2 kgs.

Réchaud II à 1 brûleur simple à couronne

et 1 brûleur double à couronne

Rampe visible en laiton, polie, nickelée ou chromée

DIMENSIONS : Longueur 0.580, largeur 0.295

hauteur 0.115, Grilles 0.215×0.210,

Poids d'expédition : 8 kgs.

Réchaud-Four R. F.

2 brûleurs pipe

2 Brûleurs à rampes pour pâtisserie et grillade

Rampes et robinets à l'intérieur

Manettes et poignée en bakélite

Grandes plaques de propreté sous les brûleurs

Four entièrement émaillé

Porte de four équilibrée par ressort

Gril et lèche-frite.

DIMENSIONS : Longueur : 0,685 Four 0,330×0,200×0,300

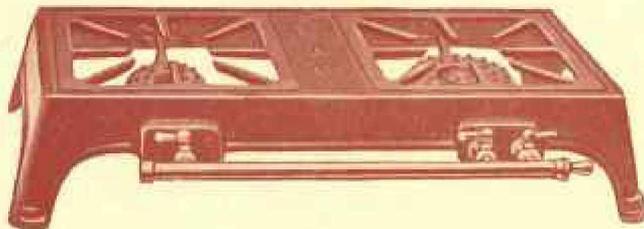
Largeur : 0,355 Grilles 0,215×0,210

Hauteur : 0,350 Grillade : 0,215×0,145

Poids d'expédition : 42 kg.



R I



R II



R F

Nous émaillons nos réchauds

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE, LILAS
CASTOR, GRANITÉ.

Pour le Réchaud-Four, spécifier si le dessus doit être émaillé céramique ou granité.



ISOLOIRS "FAC"

en fonte émaillée

pour tous appareils de chauffage et de cuisine

P.R. - Petits ronds pour pieds ronds jusqu'à 50 m/m de diamètre

G.R. - Grands ronds pour pieds ronds jusqu'à 60 m/m de diamètre

P.T. - Petits Triangles pour pieds à angle droit jusqu'à 45×45 m/m

G.T. - Grands Triangles pour pieds à angle droit jusqu'à 65×65 m/m

D.L. - Demi-Lunes ordinaires pour pieds demi-ronds jusqu'à 85 m/m

D.L. - Demi-Lunes FAC pour pieds demi-ronds jusqu'à 95 m/m

Hauteur des isoloirs : 25 m/m sans le rebord

BACS "FAC" A CHARBON

en fonte

Numéros	Longueur extérieure et intérieure	Largeur intérieure
FORME CARRÉE		
2	0.540×0.450	0.220
3	0.500×0.480	0.230
4	0.630×0.530	0.250
FORME COQUILLE		
8	0.395	0.285
FORME BERCEAU		
6	0.530×0.430	0.230
7	0.580×0.480	0.240

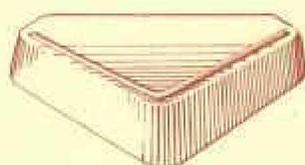
G.R.



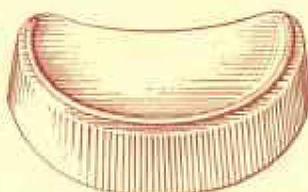
P.R.



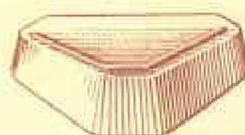
G.T.



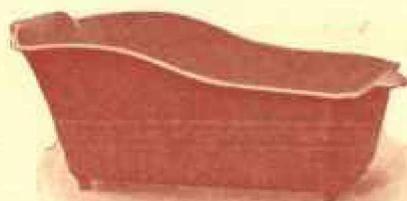
D.L.



P.T.



Nos 2-3-4



N° 8



Nos 6-7



Nous émaillons ces articles

BLANC-BLEUTÉ, IVOIRE, GRIS-BLEU, BLEU, VERT-BLEU, VERT, ROSE, AUBERGINE,
LILAS, BRUN-MOYEN, BRUN-FONCÉ, CASTOR, NOIR, GRANITÉ.



AUTRES FABRICATIONS
DES
FONDERIES
DE LA
FOSSE-AUX-CHÊNES

MOULAGE MÉCANIQUE POUR PIÈCES EN SÈRIE de toute importance
SUPPRESSION D'AJUSTAGE & ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE PAR L'INTERCHANGEABILITÉ
FONTES EXTRA-DOUCES POUR AJUSTAGE ET PIÈCES A POLIR

FONTES RÉSISTANTES POUR PIGNONS ET ENGRENAGES

FONTES SPÉCIALES POUR BARREAUX DE GRILLES

EN FONTES RÉFRACTAIRES " **FAC** "

FONTES D'ART ET D'ORNEMENT - FONTES LISSES

FONTES DURES pour pièces de fatigue et grosses pièces sans ajustage

FONTES MALLÉABLES - ACIER COULÉ

PIÈCES POUR MACHINES AGRICOLES ET MACHINES - Outils

PETITES PIÈCES, TEXTILES EN TOUS GENRES

ROBINETTERIE - FOURNISSEUR DES CIÈS DE CHEMIN DE FER

EXÉCUTION SUR PLANS

DEVIS OU MODÈLES

FAC

MARQUE DÉPOSÉE

ENVOI D'ÉCHANTILLONS

SUR DEMANDE