



# LES FORGES DE CINEY

CATALOGUE 1936 • N°1



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



*les*  
**FORGES**  
*de*  
**CINEY**



Les Forges de Ciney - Façade principale des Usines

# UNE VISITE A CINEY



Au point où en est le progrès industriel, il est rare que la visite d'une usine réserve beaucoup d'inattendu.

On parcourt des halls vitrés plus ou moins étendus. On déambule sur le sol vibrant des ateliers, au bruit assourdissant des machines, en humant le fade relent des huiles lourdes ou l'âtre fumée des chaudières. On passe sans transition de la demi-obscurité à une illumination fulgurante qui accroche des reflets fantastiques au torse nu des travailleurs. Voilà, en général, les impressions et les images que l'on peut rapporter d'un établissement industriel moderne.

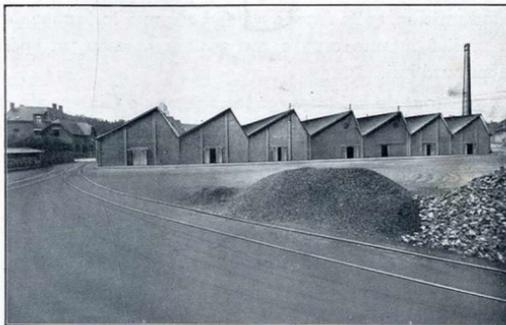
Mais il arrive que l'on en récolte d'autres. Il y a même des usines où l'on peut acquérir en quelques instants une somme remarquable de connaissances utiles.

Vous allez en juger.

\*\*\*

On sait que les Forges de Ciney ont abordé le problème du chauffage avec une décision et un esprit scientifique dont cette branche, il est permis de le dire, avait été jusqu'alors quel-

que peu privée. On sait que le plus brillant succès accueillit leurs créations qui, d'ailleurs, allaient provoquer une véritable révolution dans la conception et dans la pratique du chauffage.



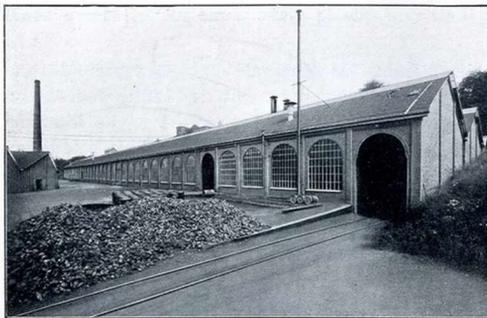
Atelier de montage.

Les foyers et calos Ciney n'avaient pas la prétention de brûler non seulement du charbon jusqu'ici impropre à la consommation domestique (donc très bon marché) mais aussi de supprimer radicalement l'oxyde de carbone ? Cet oxyde de carbone dont un rien suffit pour

foudroyer son homme, le foyer Ciney le brûle intégralement. Tout comme on a dit d'un pneu célèbre qu'il buvait l'obstacle, le Ciney boit l'oxyde de carbone. Et, non content de cet exploit salutaire, il se paie le luxe de renouveler constamment l'air de la pièce chauffée. Avis aux dames qu'incommodent le cigare de ces messieurs !

Mais il est sans doute inutile d'insister sur des innovations que personne n'ignore plus aujourd'hui et qui ont fait des appareils Ciney les premiers poêles scientifiques, désormais adoptés partout où l'on a souci du confort, de l'hygiène et de la sécurité.





Fonderie.

Par contre, il nous a paru utile et intéressant d'aller voir comment on les fabrique. . . .

Ciney est une localité industrielle de 5.000 habitants, à 91 kilomètres de Bruxelles, dans le pittoresque et généreux Condroz. Les Forges se trouvent installées à deux pas de la gare dont le touriste admirera en passant l'élégante architecture Renaissance.

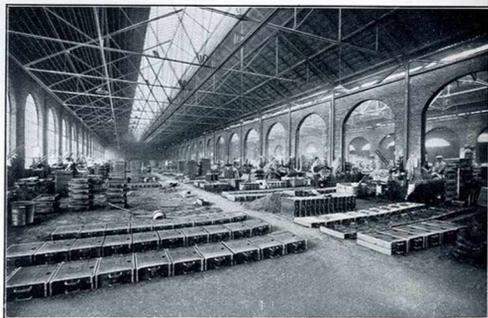
Du chemin de fer, on aperçoit la façade principale des Forges. Majestueuse dans sa sobre architecture inspirée du meilleur modernisme, cette façade s'étend sur une longueur de 120 mètres. L'architecte A. Guinonotte a réalisé là une œuvre qui restera comme un spécimen expressif du style architectural d'aujourd'hui.

Disons tout de suite que si les Forges de Ciney n'occupent pas le premier rang comme importance parmi les usines de poélerie, on peut affirmer qu'il n'en est pas qui leur soit comparable, même de loin, en perfection technique ou en organisation.

Ce qui frappe tout d'abord, c'est la parfaite ordonnance du travail, la clarté qui inonde les ateliers, l'ordre qui règne partout, la conception rationnelle de la fonderie, l'outillage précis et rapide.

Au fronton de cette entreprise moderne, on pourrait graver le mot « Standardisation ».

Alors que toutes les autres fabriques de poélerie en sont encore à présenter au public une gamme de modèles où la variété frise l'incohérence, aux Forges de Ciney on a étudié ce problème à la lumière du bon sens. On s'est dit que l'abondance des



Fonderie : Vue intérieure.

modèles ne fait que rendre plus malaisé le choix du public sans autre profit pour celui-ci que de payer plus cher une fabrication grevée de frais inutiles. De là à démontrer qu'en réalité on peut très bien alimenter un marché et répondre à tous les besoins qui se manifestent dans la pratique en se limitant à quelques types standard, il n'y avait qu'un pas.

Il est aujourd'hui franchi : les Forges de Ciney nous présentent une série d'appareils de chauffage pour appartements réalisant des capacités variant de 50 à 450 m<sup>3</sup>. Même politique en ce qui concerne les cuisinières qui se fabriquent en fonte ou en tôle, dans les dimensions les plus courantes. Elles peuvent être équipées pour le chauffage au bois comme pour le chauffage au charbon. En outre, la plupart sont munies de couvercles Ciney-Economic (brevetés) qui réalisent une économie de 30 à 40 % sur le combustible. Ce même couvercle permet, si l'on emploie des braisettes maigres, de conserver le feu pendant plus de douze heures.



Laboratoire de chimie.

Les appareils de chauffage à destination industrielle forment bien entendu une catégorie



Atelier de montage.

spéciale. Ici encore, un très petit nombre de modèles, mais largement suffisant pour répondre aux nécessités des grands locaux : ateliers, garages, églises, écoles, salles de spectacles, etc. Notons en particulier le calo Goliath, véritable géant pouvant chauffer 1200 m<sup>3</sup>. Les calos industriels brûlent, tout comme les foyers et calos pour appartements, la braisette d'antracite 10/20, la braisette Ciney, comme disent aujourd'hui tous les marchands de charbon.



Les appareils à gaz (cuisinières, réchauds, foyers), que les Forges de Ciney fabriquent depuis une époque plus récente, bénéficient d'une technique basée sur les mêmes principes de fabrication. Il est donc tout naturel que ces appareils aient connu tout de suite le grand succès.

On comprend que cette politique de standardisation conduit tout droit à une sensible économie dont profitent à la fois le revendeur et l'usager. Le premier, au lieu d'avoir à grossir son stock par l'onéreuse multiplication de modèles rarement demandés, peut se contenter d'un assortiment très réduit qu'il sera toujours certain de pouvoir renouveler suivant l'importance de ses besoins immédiats.

Le rêve du revendeur n'est-il pas, précisément, de régler ses approvisionnements sur le rythme même de sa vente ? En traitant avec les Forges de Ciney, ce rêve devient une tangible réalité.

Quant à l'acheteur d'un Ciney, il a une garantie non moins précieuse. D'abord, un article standardisé est un article de fabrication impeccable puisque tout l'outillage est concentré sur une fabrication-type, puisque la main-d'œuvre elle-même devient infiniment plus habile au finissage de pièces toujours identiques. C'est d'ailleurs un truisme que de proclamer inséparables précision et standardisation.

Or, cette précision dans les foyers, calos et cuisinières Ciney est telle que l'interchangeabilité des pièces devient d'une enfantine simplicité. Avec un Ciney, remplacer une pièce détériorée n'est qu'un jeu, tandis qu'avec un appareil fabriqué dans une usine où le renouvellement et la variété capricieuse des modèles sont en honneur, c'est une tâche coûteuse sinon impossible.

...

La conclusion ?

Il me semble, ami lecteur, que vous l'avez tirée vous-même de ce qui précède.

Vous savez à présent qu'il existe chez nous une fabrique de poélerie travaillant dans un esprit essentiellement moderne.

Vous savez que grâce aux Forges de Ciney, vous pouvez résoudre avec le minimum de frais et le maximum de sécurité la question du chauffage.

Vous savez que, particulier, commerçant, industriel, vous obtiendrez avec les modèles rationnellement étudiés des Forges de Ciney un meilleur rendement avec une consommation de combustible réduite.

Je crois qu'il y avait intérêt à le dire et que je n'ai pas perdu mon temps, — ni le vôtre — en racontant cette petite excursion aux Forges de Ciney.

Jules PITERAERENS.





APPAREILS  
*de*  
CHAUFFAGE  
*au*  
**CHARBON**



# FOYERS

brevetés « Cinéy »

N<sup>os</sup> 4, 3, 2 et 1

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	4	3	2	1
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	100	150	200	250
Hauteur totale . . . . .	mm.	630	670	730	790
Largeur . . . . .	mm.	525	560	610	670
Profondeur du corps . . . . .	mm.	305	335	365	380
Profondeur totale . . . . .	mm.	440	485	540	580
Haut. en dessous de la buse	mm.	405	405	450	480
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	92	92	105	111
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	85	100	125	150

Les foyers n<sup>os</sup> 4 à 1 peuvent être livrés en oxydé, en Ciney-laque et en laqué.

Les lignes sobres des Foyers n<sup>os</sup> 4 à 1 s'harmonisent parfaitement avec n'importe quel style de mobilier. Ces appareils complètent avantageusement la décoration du salon ou de la salle à manger.

Les foyers n<sup>os</sup> 2 et 1, selon le cube, suffisent souvent à chauffer rationnellement tout un appartement.



# CHEMINEES

brevetées « Ciney »

N<sup>os</sup> 4<sup>n</sup> et 3<sup>n</sup>

D'une ligne plus résolument moderne, les cheminées 4n et 3n s'indiquent pour le chauffage de la salle à manger moyenne, du studio, du boudoir ou de la chambre à coucher de même style.

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	4n	3n
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>2</sup>	100	140
Hauteur totale . . . . .	mm.	620	680
Largeur . . . . .	mm.	430	450
Profondeur du corps . . . . .	mm.	315	330
Profondeur totale . . . . .	mm.	485	505
Haut. en dessous de la buse	mm.	395	470
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	92	92
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	85	100

Les cheminées n<sup>os</sup> 4n et 3n peuvent être livrées en oxydé, en Ciney-laque et en émaillé dans l'une des teintes en cours.



# CHEMINEES ALFA

pour braisettes 20/30  
N<sup>os</sup> 5 et 4

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	5	4
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>2</sup>	75	125
Hauteur totale . . . . .	mm.	630	630
Largeur . . . . .	mm.	430	430
Profondeur du corps . . . . .	mm.	330	330
Profondeur totale . . . . .	mm.	485	485
Haut. en dessous de la buse	mm.	375	375
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	92	92
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	70	82

Les cheminées Alfa peuvent être livrées en oxydé, en Cinéy-laque et en émaillé dans l'une des teintes en cours.

Certaines personnes se trouvent parfois dans l'impossibilité d'utiliser la braisette 10/20 ; à leur intention, nous avons créé les cheminées « Alfa », dans lesquelles on peut brûler la braisette 20/30, calibre couramment vendu dans toutes les régions.

D'une construction simplifiée, l'allumage se fait comme dans tout appareil courant, clef de buse et ventouse ouvertes, clef de côté gauche sur « direct », dès que le feu est bien pris, établir la circulation en plaçant cette clef sur « circulation ». Le réglage est assuré par la clef de buse et la ventouse d'admission d'air de la porte de cendrier. Le décentrage est obtenu en manœuvrant la grille tirette de gauche à droite, et d'avant en arrière.

# CALOS ENVELOPPE

brevetés « Ciney »

N<sup>os</sup> 5<sup>n</sup> et 4<sup>n</sup>



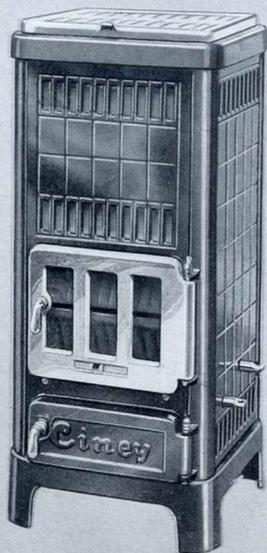
Les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 5n et 4n sont créés spécialement pour le chauffage des petites pièces (salles de bains), bureaux, boudoirs, etc.).

Ces appareils réunissent les avantages du système « Ciney ». Cependant, l'intérieur plus réduit de ces appareils nous a conduits à l'application du système de décentrage à tirette.

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	5n	4n
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	60	80
Hauteur totale . . . . .	mm.	665	710
Largeur . . . . .	mm.	280	310
Profondeur . . . . .	mm.	280	310
Haut. en dessous de la buse	mm.	510	545
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	87	87
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	55	75

Les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 5n et 4n peuvent être livrés en oxydé, en Ciney-laque, en émaillé dans l'une des teintes en cours, en argenté (porte, couvercle et accessoires chromés), en brut, ainsi qu'avec taque de parquet plane ou rehaussée, laquelle est toujours facturée supplémentaement.



# CALOS ENVELOPPE

brevetés « Ciney »

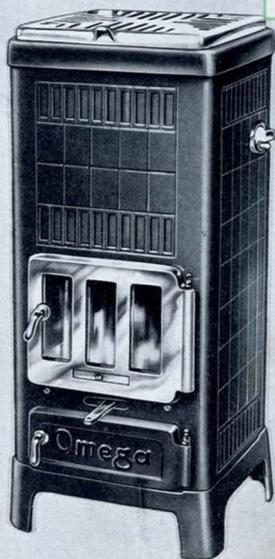
N<sup>os</sup> 3<sup>n</sup>, 2<sup>n</sup> et 1<sup>n</sup>

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	3n	2n	1n
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	125	175	225
Hauteur totale . . . . .	mm.	780	835	885
Largeur . . . . .	mm.	350	375	400
Profondeur . . . . .	mm.	350	365	380
Haut. en dessous de la buse	mm.	605	650	695
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	92	92	105
Poids net approximatif . . .	kgs.	100	110	160

Les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 3n à 1n peuvent être livrés en oxydé, en Ciney laque, en émaillé dans l'une des teintes en cours, en argenté (porte, couvercle et accessoires chromés), en brut, ainsi qu'avec taque de parquet rehaussée ou plane.

D'une élégante simplicité, les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 3n à 1n conviennent pour le chauffage du hall, du bureau, de la salle de réception et de réunion, de la chambre à coucher, du magasin, etc.



# CALOS ENVELOPPE OMEGA

pour braisettes 20/30

N<sup>os</sup> 3 et 1

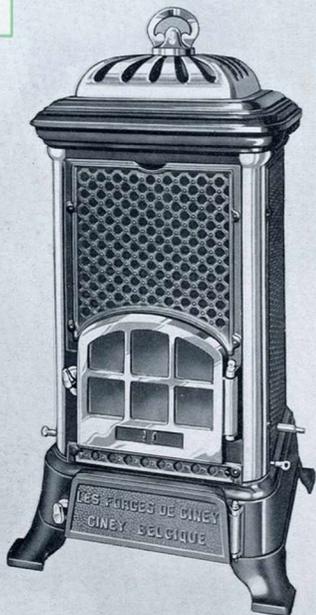
Conçus suivant les principes établis pour la cheminée « Alfa », les calos-enveloppe « Oméga » ont été, eux aussi, créés spécialement pour brûler la braisette 20/30.

L'allumage se fait comme dans tout appareil courant, clef de buse et targettes d'admission d'air ouvertes. Le réglage est assuré par la clef de buse et les targettes d'entrée d'air de la porte à mica. Le décendrage est obtenu en manœuvrant la grille-tirette, de gauche à droite et d'avant en arrière.

## Caractéristiques :

	N <sup>o</sup> 3	1
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>2</sup> 125	225
Hauteur totale . . . . .	mm. 780	885
Largeur . . . . .	mm. 350	400
Profondeur . . . . .	mm. 350	380
Haut. en dessous de la buse	mm. 605	695
Diamètre de la buse . . . . .	mm. 92	95
Poids net approximatif . . . . .	kgs. 80	120

Les calos-enveloppe « Oméga » peuvent être livrés en brut, en argenté (porte à mica, couvercle et accessoires chromés), en oxydé, en Cineylique et en émaillé dans l'une des teintes d'émaux en cours, ainsi qu'avec taque de parquet rehaussée ou plane.



# CALOS ENVELOPPE

brevetés « Ciney »

N<sup>os</sup> 0 et 00

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	0	00
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	300	400
Hauteur totale . . . . .	mm.	1040	1050
Largeur . . . . .	mm.	530	590
Profondeur . . . . .	mm.	530	570
Haut. en dessous de la buse	mm.	770	780
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	111	150
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	200	250

Les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 0 et 00 peuvent être livrés en oxydé et en émaillé dans l'une des teintes en cours, ainsi qu'avec taque de parquet plane.

Présentation massive et forte puissance de chauffe. Les calos-enveloppe n<sup>os</sup> 0 et 00 sont destinés au chauffage de grands locaux, tels que cafés, restaurants, halls, salles de spectacle et de réunion, chaufferies, etc.



# BUFFET- CUISINIÈRE

breveté « Ciney »

Feu continu - Taque à 3 feux  
Deux fours chauffe-assiettes  
Deux fours à rôtir

De présentation ultra moderne, le Buffet-Cuisinière breveté « Ciney » est le meuble indispensable qui, en toute sécurité, apporte le maximum de confort.

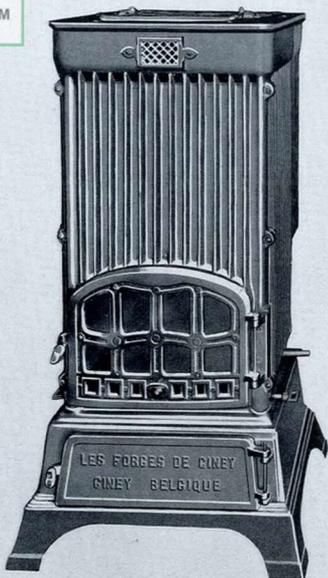
Les renseignements techniques exposés p. 41 donnent un aperçu de ses avantages et qualités.

Comme le montre la photo ci-dessus, le Buffet-Cuisinière est toujours fourni avec dossier et bac roulant. Emaillé dans l'une des teintes en cours.

## Dimensions :

N°	Capac. de chauffe	Taque		Buse	
		Long.	Larg.	Haut.	Diam.
360	200 m <sup>3</sup>	900	300	560	150

Fours à rôtir			Fours ch. ass.			Hauteur	
Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale
260	230	315	265	190	420	800	1025



# CALOS INDUSTRIELS

brevetés « Ciney »  
N<sup>os</sup> 0, 00 et 000

## Caractéristiques :

	N <sup>os</sup>	0	00	000
Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	300	400	600
Hauteur totale . . . . .	mm.	955	1020	1115
Largeur . . . . .	mm.	465	535	595
Profondeur . . . . .	mm.	375	425	470
Haut. en dessous de la buse	mm.	775	825	915
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	111	139	150
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	125	175	240

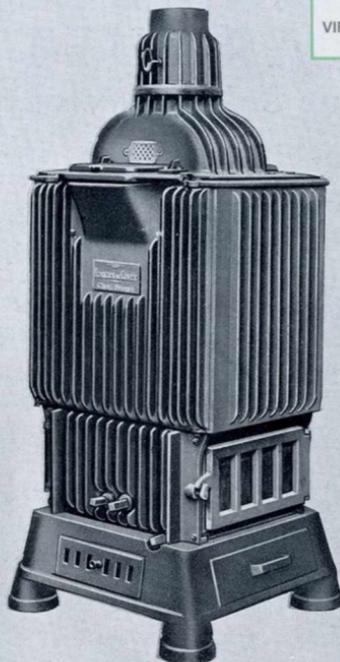
Les calos Industriels n<sup>os</sup> 0, 00 et 000 peuvent être livrés en brut et en argenté.

Les Calos Industriels n<sup>os</sup> 0, 00 et 000 sont destinés aux grands locaux (ateliers, écoles, églises, chapelles, instituts, cliniques, etc.).

Simplement dépourvus d'enveloppe extérieure, en considération de leur destination, ces appareils réunissent tous les avantages du système « Ciney ».

# CALORIFERE GOLIATH

breveté « Ciney »



Créé pour le chauffage de très vastes locaux (églises, chapelles, ateliers, garages, etc.), le calorifère « Goliath » réunit tous les avantages du système « Ciney ».

Sa grande surface chauffante garnie d'ailettes de radiation et ses nombreux manchons chauffants provoquent une continuelle et importante ventilation d'air chaud qui assure une répartition uniforme dans toutes les parties du local.

## Caractéristiques :

Capacité de chauffe . . . . .	m <sup>3</sup>	1200
Hauteur totale . . . . .	mm.	1555
Largeur . . . . .	mm.	685
Profondeur . . . . .	mm.	485
Diamètre de la buse . . . . .	mm.	150
Poids net approximatif . . . . .	kgs.	540

Le calorifère « Goliath » peut être livré en brut et en argenté.

# TAQUES DE PARQUET

## pour Calos-Enveloppe

REHAUSSEES :	DIMENSIONS		
	Longueur	Largeur	Hauteur
N° 5 n	335	335	40
N° 4 n	365	365	40
N° 3 n	410	410	40
Oméga 3			
N° 2 n	440	425	45
N° 1 n	460	440	45
Oméga 1			
PLANES :			
N° 5 n	480	480	20
N° 4 n			
N° 3 n			
Oméga 3	550	550	25
N° 2 n			
N° 1 n			
Oméga 1	625	625	30
N° 0			
N° 00	715	715	30

Les taques de parquet  
complètent élégamment  
les calos-enveloppes et  
elles préservent le  
parquet.

Elles peuvent être livrées en oxydé, en Cineylique,  
en brut, en argenté et en émaillé dans l'une des tein-  
tes en cours.

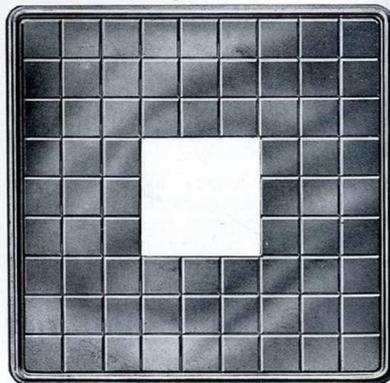
Taque rehaussée



Taques planes 5 n à 1 n



Taques planes 0 et 00



# Avantages du chauffage Ciney



Les poêles ordinaires à combustion lente, poêles sans récupération, ont un rendement thermique variant entre 50 et 60 %. De plus, pour pouvoir réaliser le feu continu, ces poêles doivent être alimentés en anthracite de grosse dimension, en général 30-50, qui coûte actuellement environ 300 francs la tonne, wagon mine.

L'appareil breveté CINEY réalise parfaitement le chauffage continu avec des braisettes industrielles 10-20 coûtant 150 francs la tonne sur wagon départ.

Pour la détermination du rendement thermique, nous avons procédé à des essais minutieux sur tous nos types d'appareils. Ces essais ont été effectués dans nos laboratoires suivant une méthode scientifique tracée par un des professeurs de l'Université de Liège.

Cette méthode est du reste utilisée dans les laboratoires des Chemins de fer belges pour le contrôle du rendement des appareils de chauffage, chaudières, etc...

Elle consiste à établir d'abord une analyse complète chimique et physique du combustible utilisé avec détermination à la bombe de Maler du pouvoir calorifique.

Le calorifère à essayer étant mis en régime est placé sur une balance de précision qui donne exactement le poids du combustible utilisé au cours des différentes phases de l'essai.

Le tirage de la cheminée est contrôlé par un déprimomètre. Un thermomètre placé sur la buse du poêle à un mètre de hauteur indique à chaque instant la température des gaz à la sortie de l'appareil.

Des échantillons de gaz provenant de la combustion sont prélevés chaque quart d'heure de la cheminée ; ceux-ci sont soumis à l'analyse par l'appareil d'Orsat à l'effet de déterminer les teneurs en oxyde de carbone (CO) - anhydride carbonique (CO<sup>2</sup>) - oxygène (O<sup>2</sup>) - azote (N<sup>2</sup>).

Les cendres recueillies séparément sont analysées par incinération au four électrique à l'effet de déceler leur teneur en imbrûlé et leur pouvoir calorifique.

De cette façon, un bilan thermique absolument complet peut être dressé.

Nous donnons ci-après les résultats obtenus au cours de 3 essais effectués sur un de nos appareils du type le plus courant, le calorifère industriel n° 1 :

Durée des essais : 6 heures environ.

Combustible employé : braisettes d'anthracite 10/20 provenant des charbonnages de Roton-Farciennes, à Tamines.

Teneur en cendres : 6 %. - Eau : 4 %. - Pouvoir calorifique : 8.000 calories.

On remarquera que la plus grande perte est due à la chaleur emportée par les gaz qui s'échappent dans la cheminée. Cette perte est inévitable, car pour assurer un bon tirage, il faut nécessairement que les gaz au pied de la cheminée soient à une température suffisante.

On constatera que pour l'essai n° 2 où les gaz partent à 222°, le rendement est de 89,70 %.

Dans l'essai n° 3, les gaz partent à 175° et le rendement monte à 90,30 %.



Dans un nouvel appareil d'appartement, nous sommes arrivés à ramener la température des gaz à la cheminée à 147° (température minimum nécessaire pour assurer un bon tirage) et de ce fait **le rendement atteint le chiffre-record de 93,40 p. c.**

Un tel rendement n'a jamais été atteint par aucun appareil de chauffage domestique.

L'économie pratique qui découle d'un tel résultat est considérable. En effet, si nous établissons le prix de revient de 1000 calories produites par un appareil à combustion lente ordinaire, en admettant même un rendement de 60 % et un combustible 30-50 à 300 francs la tonne donnant 8000 calories, nous obtenons

$$\frac{0 \text{ fr. } 30 \times 1000}{8000 \times 0,60} = 0 \text{ fr. } 063$$

Pour l'appareil CINEY le rendement étant de 90 %, et le combustible 10-20 à 150 francs la tonne, nous obtenons :

$$\frac{0 \text{ fr. } 15 \times 1000}{8000 \times 0,90} = 0 \text{ fr. } 021$$

Pour le chauffage d'une pièce (de -5° extérieur à +18° intérieur), pièce se trouvant dans des conditions moyennes de refroidissement, les techniciens du chauffage estiment que la dépense pratique en calories s'élève à environ 40 calories par mètre cube, soit pour 100 mètres cubes, 4000 calories.

Le chauffage-heure de 100 m<sup>3</sup> avec un appareil ordinaire coûte donc :

$$0 \text{ fr. } 063 \times 4 = 0 \text{ fr. } 252$$

**Avec un appareil CINEY :**

$$0 \text{ fr. } 021 \times 4 = 0 \text{ fr. } 084$$

En admettant que le chauffage s'effectue à pleine allure le jour et à demi-allure la nuit, la dépense journalière pour un local de 100 m<sup>3</sup> est donc :

**Avec un appareil ordinaire :**

$$(0 \text{ fr. } 252 \times 12) + \frac{(0 \text{ fr. } 252 \times 12)}{2} = 4 \text{ fr. } 53$$

**Avec un appareil CINEY :**

$$(0 \text{ fr. } 084 \times 12) + \frac{(0 \text{ fr. } 084 \times 12)}{2} = 1 \text{ fr. } 51$$

**Conclusion : Le chauffage d'une pièce de 100 m<sup>3</sup> coûte : avec un appareil ordinaire 4,53 ; avec un appareil « Ciney » 1,51.**

Ce résultat théorique est du reste confirmé par la pratique.

Nous pouvons démontrer que dans une de nos grandes administrations publiques, l'économie résultant du CHAUFFAGE CINEY varie entre 600 et 1,200 francs par an et par appareil, suivant la grandeur de celui-ci.

Cette économie est telle que, pour le cas d'un appareil industriel, **le prix en est récupéré la première année.**



Cet avantage d'ordre économique est énorme et concluant.

Il n'est cependant rien à côté de l'avantage au point de vue hygiène et sécurité.

Grâce au dispositif spécial de clapet automatique à l'avant, combiné avec le carneau conduisant les gaz à la chambre de combustion, la combustion complète est toujours assurée, même aux allures les plus ralenties.

Les gaz produits, soit par la distillation du charbon en attente, soit par la réduction de l'anhydride carbonique sont toujours ramenés à l'arrière de la grille et enflammés. Ce fait peut être facilement vérifié par l'existence d'une flamme bleue permanente.

Il en résulte que le CINEY marche toujours en dépression et que même le fait de laisser la porte de chargement entr'ouverte **par inadvertance** ou le fait d'une fissure accidentelle au corps du poêle ne peut en aucun cas provoquer une sortie de gaz nocifs de l'intérieur de l'appareil vers l'extérieur. Dans les deux cas, il se produit simplement une rentrée d'air supplémentaire avec accélération de la combustion.

De plus, le clapet automatique fonctionnant sans interruption provoque une ventilation permanente du local chauffé, assure le renouvellement de l'air et l'expulsion des odeurs (fumées, tabacs, etc.). **C'est ce qui a fait dire aux hygiénistes que le poêle CINEY convient tout spécialement pour les locaux à population nombreuse** (Ecoles, Pensionnats, Casernes, Ateliers, Bureaux, etc.).

Ces deux particularités combinées, **clapet automatique et conduit de renvoi des gaz**, sont spéciales et exclusives à CINEY. Elles font du reste l'objet de brevets pris dans tous les pays.

	1 <sup>er</sup> Essai	2 <sup>e</sup> Essai	3 <sup>e</sup> Essai
Charbon total brûlé ... ..	5530 gr.	5088 gr.	4571 gr.
Consommation horaire ... ..	790 gr.	848 gr.	653 gr.
Température des gaz de la cheminée ... ..	176°	222°	175°
Oxyde de carbone ... ..	0	0	0
Anhydride carbonique ... ..	14,2	14,2	13,5
Oxygène ... ..	5,26	5,5	6,4
Azote ... ..	80,54	80,3	80,1
Imbrûlé dans les cendres ... ..	1,2	1,18	1,07
<b>BILAN THERMIQUE</b>			
Perte par calorie sensible dans les gaz (chaleur physique) ... ..	8,98 %	9,11 %	8,58 %
Perte par chaleur latente (chaleur chimique) ... ..	0 %	0 %	0 %
Perte par les cendres (par imbrûlé) ... ..	1,02 %	1,19 %	1,12 %
Total des pertes ... ..	10 %	10,30 %	9,70 %
Rendement thermique ... ..	90 %	89,70 %	90,30 %





# Mode d'emploi des feux continus CINEY

1. L'allumage, la conduite et la surveillance sont simples. Voici :  
Le « CINEY » s'allume comme un poêle ordinaire en ayant soin **d'enlever préalablement la pelle de décendrage**. Cette palette ne sert que pour un nettoyage complet ainsi qu'on le verra plus loin.
2. Pour allumer, ouvrir toute grande la clef de cheminée, introduire papier et bois par le clapet de chargement qui se trouve au-dessus de l'appareil. Veiller à ce que papier et bois descendent jusque dans le fond de l'appareil, sur la grille où doit s'opérer la combustion.
3. Après un bon feu de bois, charger progressivement la braisette 10/20 de manière à ne pas étouffer le feu. Dès que le feu est bien allumé, le poêle doit être tenu chargé jusqu'à deux doigts du clapet de chargement. Le poêle entre alors en régime, la combustion suit son cours et le charbon descend automatiquement.
4. Dès que le feu est bien allumé, avoir soin de fermer **progressivement et simultanément** la prise d'air du bas et la clef de la buse. Le premier feu doit être TRES DOUX pour permettre à la fonte de se dilater dans des conditions normales. (Un feu vif risquerait d'amener le bris de l'une ou l'autre pièce.)
5. Le poêle allumé, il suffit d'en régler la marche d'après la température extérieure et la chaleur intérieure désirée en opérant sur la prise d'air du bas qui amène l'air frais sous la grille, ainsi que sur la clef de buse.
6. Le décendrage se fera chaque jour, de préférence le matin. Il se fait de la manière suivante : a) Ouvrir complètement la clef de la buse. b) Fermer la prise d'air du bas. c) Manœuvrer le rateau comme indiqué au paragraphe n° 8. d) Suivant le modèle d'appareil, ouvrir progressivement le guichet soit au moyen des firettes avant ou de côté, soit au moyen du rouleau basculant actionné par la première tige placée au côté droit de l'appareil. L'ouverture de l'orifice d'évacuation des cendres permet d'éliminer la majeure partie de celles-ci. Il faut avoir soin de refermer cet orifice dès que le charbon incandescent arrive à son niveau.
7. Le nettoyage (une ou deux fois par semaine et même moins souvent, suivant l'allure de l'appareil et la qualité du charbon) s'opère de la manière suivante : a) introduire la palette de décendrage (en remontant de manière à ce qu'elle vienne se placer au-dessus de la grille arrière) dans les rainures ménagées entre les deux barreaux de la grille de face. Le bon charbon se trouve ainsi isolé des cendres à évacuer. b) Refermer la porte pour éviter



les poussières. c) Ouvrir le guichet ou le rouleau basculant pour évacuer les cendres dans le cendrier. d) Avoir soin de **bien refermer le guichet avant de retirer la palette.**

8. Pendant le décentrage ou le nettoyage, manœuvrer le rateau mobile qui s'actionne par la tige se trouvant au bas de l'appareil, côté droit arrière. Chaque dent de ce rateau constitue un tisonnier qui décendre la partie arrière de l'appareil. Après avoir actionné une ou deux fois maximum ce rateau, avoir soin de le ramener toujours **en arrière** pour qu'il soit protégé du feu.

9. Le matin, avant le décentrage ou le nettoyage, ouvrir la clef à fond de manière à ce que le processus de combustion soit rétabli. Après 15 ou 20 minutes, nettoyer, charger le feu et le régler en agissant toujours progressivement sur la prise d'air et la clef. Une fermeture trop brusque coupe le tirage et amène des détonations désagréables et qui pourraient être dangereuses.

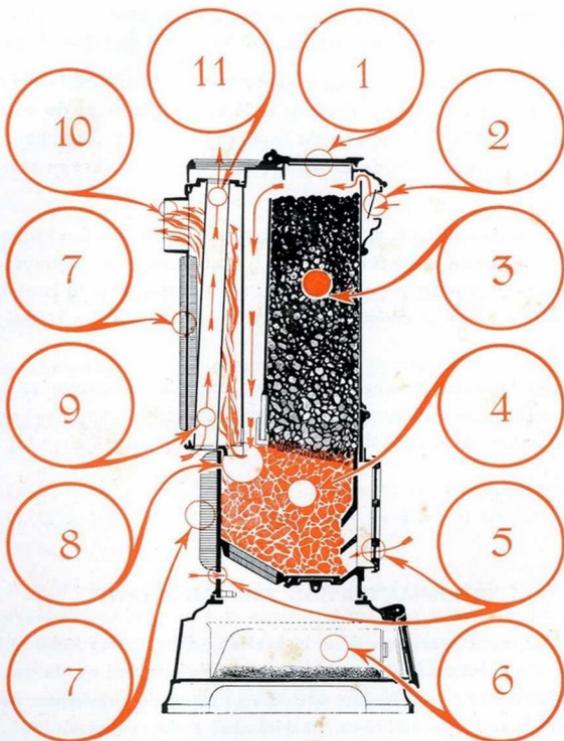
10. La clef omnibus fournie avec chaque appareil sert à la manœuvre du levier de décentrage, du rateau mobile, de l'ouverture du couvercle supérieur, du clapet de chargement et des taquets de fermeture des portes de face. Elle sert également à prendre la palette et le tiroir à cendres.



### RECOMMANDATION TRES IMPORTANTE

Comme combustible, nous recommandons la braisette d'antracite 10/20 qui est du reste la plus économique. L'emploi de braisettes de plus forte dimension ou de qualité grasse amenant par la récupération une température excessive, risque de provoquer des détériorations ou rupture de nos appareils, auquel cas nous déclinons toute responsabilité.





1) ENTREE DU CHARBON.  
Couvercle de chargement.

2) CLAPET AUTOMATIQUE.  
Vive aspiration de l'air vicié,  
des fumées, des odeurs.

3) CHARBON DE RESERVE.  
Permet l'alimentation continue  
du foyer.

**ZONE DE DISTILLATION.**  
Le charbon y perd ses gaz qui  
brûleront dans la chambre  
d'inflammation.

4) ZONE DE COMBUSTION.  
Le charbon se consume com-  
plètement et régulièrement.  
L'oxyde de carbone formé  
brûle dans la chambre d'in-  
flammation.

5) PRISES D'AIR avant et  
arrière assurant une combus-  
tion bien homogène et ration-  
nelle.

6) CENDRIER. Reçoit des  
cendres fines avec seulement  
1.1 % d'imbrûlés. Cette teneur  
est la plus basse pratique-  
ment obtainable.

7) AILETTES DE RADIA-  
TION diffusant la chaleur et  
augmentant le rendement ca-  
lorique de 35 %.

8) CHAMBRE D'INFLAMMA-  
TION. La combustion com-  
plète de l'oxyde de carbone,  
des gaz distillés avec l'air

dosé par le clapet automati-  
que, provoque une récupéra-  
tion de 65 % de la chaleur  
autrefois perdue.

9) MANCHON CHAUFFANT.  
L'air y pénètre, s'échauffe en  
provoquant un violent cou-  
rant d'air chaud.

10) CHEMINEE. Les gaz, com-  
plètement brûlés, ont été dé-  
pouillés de la chaleur dont ils  
étaient autrefois gorgés, mais  
ils en conservent juste assez  
pour assurer un bon tirage.

11) SORTIE de l'air pur  
chaud qui se répand dans  
toutes les parties de la cham-  
bre.

# Le Problème du Chauffage Domestique

par Emile GAUTIER



Par le fait de la hausse indéfiniment croissante du prix du combustible, le problème du chauffage est devenu l'un des plus irritants soucis de l'heure présente.

Pour les pays obligés de faire venir leur charbon du dehors, c'est une question de vie ou de mort. Mais il ne faudrait pas croire que même pour les pays exportateurs, elle soit négligeable. Partout, la nécessité s'impose d'économiser le charbon et d'en utiliser, autant que possible, jusqu'à la moindre parcelle, jusqu'à la dernière calorie.

Sans doute, il en a été toujours ainsi, sauf peut-être aux époques fabuleuses où le charbon était pour rien. Mais en raison du progrès industriel et des complications ouvrières et sociales qu'il suscite, le problème affecte de plus en plus d'urgence et de gravité. Depuis la guerre, il est à l'état aigu.

Les optimistes avaient cru que l'avènement des poêles à combustion lente allait tout arranger. Il a fallu en rabattre. Les poêles à feu continu avaient assurément de grandes qualités et c'est ce qui justifie leur immense succès. Mais ils avaient, en revanche, des inconvénients qui ne devaient pas être faciles à corriger, puisque jusque hier ils n'avaient encore reçu aucun perfectionnement sensationnel.

Ces inconvénients se ramènent à trois principes : 1° gaspillage de chaleur ; 2° obligation d'employer des combustibles de choix, partant dispendieux ; 3° production excessive d'oxyde de carbone.

La question de l'oxyde de carbone exige d'être traitée à part. Ne parlons donc pour le moment que des autres.

Le vice commun à tous les foyers est de ne jamais réaliser une combustion complète. Les poêles à feu continu n'y échappent pas. Quelle que soit la quantité d'air admise à la grille, elle est insuffisante pour déterminer l'oxydation totale des gaz et des matières volatiles, qui se refroidissent en traversant la masse de charbon en réserve, surtout lorsque le poêle vient d'être rechargé, ou marche à tirage réduit. D'où encrassement nuisible au bon fonctionnement et un dégagement d'abondantes fumées.

Or, les suies et les fumées représentent quelque chose comme 60 ou 65 % ; soit 5.000 sur 8.000 des calories du charbon, qui n'auront ainsi servi qu'à chauffer la cheminée et l'atmosphère extérieure. Soit une perte sèche des 3/5 sur une marchandise de première nécessité, coûtant les yeux de la tête.

C'est en vain que, pour tourner la difficulté, on ne brûle que des charbons extra, qui distillent et fument à peine, tels que les gros anthracites et similaires. Ce qu'on gagne de cette façon d'un côté est reperdu de l'autre, par cette simple raison que ces charbons spéciaux coûtent forcément très cher. Les particuliers n'y trouvent pas leur compte et les producteurs de charbon pas davantage.

Pour s'adapter au chauffage domestique, en effet, le charbon quel qu'il soit, doit se présenter en morceaux d'une certaine grosseur.



Il doit donc subir un concassage qui, naturellement, ne va pas sans déchets (menus, braisettes, poussières, etc.). Parmi ces déchets et abstraction faite des poussières (dont on a trouvé l'emploi), de grosses quantités impropres aux usages industriels, constituent un poids mort. Ils pourraient sans doute être livrés à très bon marché au grand public, mais il n'y faut pas songer, puisque les poêles à feu continu ne s'en accommodent pas.

On comprend dès lors l'intérêt qu'aurait un pays exportateur de charbon comme la Belgique à trouver le moyen de brûler sur place ces combustibles inférieurs, et à réserver les « sortes » classées à la clientèle étrangère. Il est vrai que les autres pays condamnés à acheter leur charbon à prix d'or, y auraient un intérêt plus grand encore.

Est-ce possible ? Personne ne semblait y croire jusqu'à l'apparition du calorifère Ciney. Ce fut il y a quelques années, une véritable révolution. Construit par les Forges de Ciney, dont le nom seul est la meilleure garantie d'une fabrication irréprochable, cet appareil (breveté) ne ressemble en rien aux anciens modèles. S'il a coûté de longues recherches et de patients efforts, son inventeur, l'ingénieur français Barrault, peut se flatter d'avoir donné une solution souverainement élégante, complète et définitive d'un problème qui passa longtemps pour insoluble.

Les caractères distinctifs du calorifère Ciney

sont d'abord un dispositif **sui generis** qui ramène sans arrêt l'oxyde de carbone et les hydrocarbures au contact de la masse en ignition, à l'arrière de la grille, où ils se réchauffent et s'enflamment, puis à l'avant, un clapet automatique commandé par le tirage de la cheminée, et qui introduit l'afflux d'air strictement nécessaire pour assurer la combustion intégrale.

Il s'ensuit que, même à l'extrême ralenti, le calorifère Ciney ne s'éteint ni ne s'étouffe et que, marchant toujours en dépression, puisque l'ascension continue des gaz brûlés entretient le tirage, il aspire l'air du dehors et ventile au lieu de **refouler**, même s'il se produit une fissure.

Il s'ensuit également que l'oxyde de carbone, transformé au fur et à mesure de sa formation en acide carbonique, a cessé d'être un danger.

Il s'ensuit enfin que le foyer Ciney se contente de combustibles inférieurs : braisettes maigres de 5 à 20 mm., grésillons de coke. Tout y passe, ni suie, ni fumée. Il ne reste que les cendres.

Bref, sécurité absolue, première économie de 60 à 65 % sur le prix d'achat du charbon ; seconde économie d'un tiers sur la consommation ; accroissement de 35 % du rayonnement calorifique grâce à la présence d'ailettes de radiation.

C'est aux intéressés qu'il appartient de conclure.



Tout a été dit sur les méfaits de l'oxyde de carbone.

Après les multiples réquisitoires des hygiénistes et des médecins les plus autorisés, après les macabres récits auxquels chaque hiver les journaux doivent faire, hélas ! une si large place, personne, même parmi les plus ignorants en matière de physiologie ou de chimie, n'a plus le droit de méconnaître ce danger, d'autant plus redoutable que son existence n'est décelée par aucun symptôme, ni odeur, ni couleur, rien, sauf par les accidents, souvent irréparables, qu'il provoque.

A la dose de 1/250 dans l'air ambiant, l'oxyde de carbone foudroie infailliblement son homme. Ce qui ne veut pas dire qu'à dose moindre, il soit inoffensif. Combien d'affections mystérieuses, de malaises indéterminés, n'ont pas d'autre cause ! L'oxyde de carbone tue souvent d'emblée ; à la longue, il intoxique toujours.

Or, partout où l'on brûle incomplètement des matières carbonées, il y a génération d'oxyde de carbone. Mais les poêles à feu continu en sont peut-être les générateurs les plus abondants. En raison, en effet, de leur tirage ralenti, la masse du combustible qui s'y consomme en vase clos, ne saurait jamais être tout entière à l'état d'ignition. Les gaz et les hydrocarbures, refroidis au passage

à travers cette masse insuffisamment échauffée, ne brûlent jamais complètement. L'oxyde de carbone, en particulier, ne se transformant que partiellement en acide carbonique, faute de combustion intensive, s'y accumule à faire frémir. D'où cette conséquence que, au moment du rechargement, ou en cas de fuite, de régurgitation, il reflue en arrière à moins qu'il ne transsude sournoisement à travers les tôles rougies. Le reste se diffuse dans l'atmosphère, qu'il empoisonne. De telle sorte que l'excès d'oxyde de carbone n'est pas seulement un péril individuel et familial : c'est aussi un péril social. Il ne faut donc pas s'étonner outre mesure que des médecins éminents, à commencer par feu le professeur LANCE-RAUX, président du Conseil d'Hygiène de France, aient autrefois réclamé l'interdiction pure et simple des poêles à combustion lente.

Ces savants poussaient peut-être la logique un peu loin. Mais, en ce temps-là, le problème était universellement considéré comme insoluble. C'était une erreur, puisqu'il vient d'être résolu par le remarquable appareil créé par l'ingénieur français BARRAULT, et baptisé Calorifère Ciney, du nom des établissements métallurgiques qui en monopolisent la fabrication.

La caractéristique du foyer Ciney, c'est qu'il



réalise une combustion **totale**. Là est tout le secret d'une supériorité qui lui vaut de si nombreux et si précieux avantages.

Rien de plus facile à comprendre.

Le calorifère Ciney est disposé de telle façon que les gaz et les hydrocarbures, au lieu d'être abandonnés à eux-mêmes, sont dirigés vers une chambre d'arrière où ils s'enflamment au contact du charbon incandescent. En même temps, un clapet pratiqué par devant amène automatiquement à l'arrière de la grille juste assez d'air pour activer cette incandescence et cette inflammation. Les gaz surchauffés ne cessent donc pas d'entretenir dans la cheminée un tirage constant, de telle sorte qu'il n'y a jamais de refoulement, même à tirage réduit. L'appareil marche en dépression : il aspire au lieu de refouler.

Cela est si vrai que si l'on met des débris de caoutchouc sur la charge allumée, **en laissant le couvercle béant**, il ne se dégage aucune odeur. La fumée file par la cheminée, avec l'oxyde de carbone, dont la persistance de la flamme bleue atteste la combustion continue. L'expérience a été faite vingt fois : les sceptiques n'ont qu'à la refaire.

Le plus sûr moyen de se garantir contre l'oxyde de carbone, c'est apparemment d'en

prévenir la formation en le brûlant, préjudiciellement au fur et à mesure.

Il est évident « qu'un poêle » à combustion totale, comme le Calorifère Ciney, peut brûler même les charbons inférieurs et les braisettes impropres aux usages industriels, dont il utilise l'intégralité, à la seule exception des résidus cendreux. Pas d'encrassement, peu ou point de fumées. Tout est flambé. D'où une économie considérable, et sur les prix du combustible et sur la consommation, puisqu'aucune calorie n'est perdue.

De tout temps, mais surtout par les temps qui courent, ce sont là des qualités inestimables, à telle enseigne que, il y a quelques années, nul n'aurait osé en escompter le bénéfique. Mais la qualité maîtresse du foyer Ciney, celle qui méritait à son inventeur de prendre place parmi les bienfaiteurs de l'humanité, c'est la **suppression de l'oxyde de carbone**. Soulager la bourse des consommateurs tout en leur assurant un meilleur confort, c'est bien. Mais sauvegarder leur vie, c'est mieux encore.

Comment s'étonner que dans les diverses expositions de Bruxelles, Liège, Paris, où il a figuré, le Calorifère Ciney ait obtenu, avec l'admiration du grand public, les éloges unanimes des techniciens ? Ce n'était que justice.



l'avis d'un expert d'une de nos plus hautes Administrations.  
Ecoutez-le; il doit s'y connaître, n'est-ce pas ?

Il résulte des documents qui nous ont été soumis avant de voir et d'expérimenter les appareils de chauffage domestique préconisés par LES FORGES DE CINEY, que cette Société établit le principe d'un chauffage rationnel satisfaisant sans conteste à l'économie, la commodité et toutes les conditions d'hygiène.

Toutefois, le dessin y annexé étant simplement un schéma explicatif d'un ensemble établissant la théorie du procédé, il était intéressant de voir comment, dans la pratique, on avait pu réaliser un modèle commercial qui, tout en conservant intactes les promesses de la théorie, répond à toutes les conditions indispensables à un usage domestique continu et durable, voire même au point de vue de l'esthétique. C'est sous cette impression que je me suis rendu à l'invitation de ces Messieurs, bien décidé, je l'avoue, à une critique d'autant plus sévère que la théorie était intéressante.

Deux appareils semblables m'ont été présentés : l'un pouvant être démonté pour l'examen de tous les organes ; l'autre adapté à une cheminée dans le vestibule, a été allumé en ma présence, puis le chargeur a pu être rempli complètement par des  **fines menues**  d'un prix  **moitié moindre**  que les charbons employés couramment, et que ne

pourraient admettre les foyers ordinaires.

Un guichet placé dans la partie supérieure et fermé par du mica, immédiatement au-dessus de l'espace réservé à l'arrivée de l'air du clapet et aboutissant à la chambre de combustion des gaz, permet de constater que les gaz y sont constamment enflammés et qu'ils brûlent dans la boîte arrière formant radiateur, avant de gagner la cheminée.

Tout premièrement, les fumées et les gaz hydrocarbonés qui se distillent, joints à l'oxyde de carbone, donnent une flamme éclairante qui remplit tout le radiateur et enveloppe les tubes de circulation d'air qui le traversent. Le tout s'échauffe suffisamment pour que l'on n'y puisse plus maintenir la main, même à distance.

Quand le combustible est en pleine ignition dans le pot, la flamme bleue, caractéristique de la combustion de l'oxyde de carbone, succède à la flamme éclairante et s'y maintient  **constamment** . Il est alors possible de régler la prise d'air de façon à obtenir une température correspondant aux besoins.

La chaleur obtenue est surprenante en raison des dimensions relativement réduites du foyer. Elle résulte : 1° du fait même que l'appareil retient et diffuse le maximum des calories développées, n'abandonnant au



tirage que ce qui lui est nécessaire ; 2° que le combustible, même en marche lente par admission d'air au foyer, trouve toujours par le jeu du clapet, l'appoint d'air suffisant pour parfaire la combustion et transformer l'oxyde de carbone en acide carbonique. On récupère ainsi les 2/3 des calories généralement perdues dans tous appareils à chargeur et à combustion ralentie.

Cet appareil, dont tous les organes sont suffisamment robustes, reste simple et commode dans la pratique. C'est certainement une solution heureuse et élégante de réalisation du procédé exposé théoriquement.

Quelle que soit la marche du foyer, le clapet que l'on ne peut toucher, règle automatiquement l'appoint d'air supplémentaire pour parfaire la combustion.

Dans le modèle examiné, le chargeur peut contenir 12 kilogrammes de grains menus,

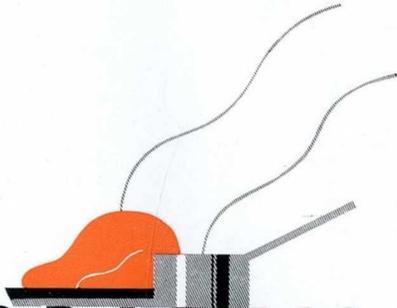
fournissant une durée de **12 heures en marche très active, 18 à 24 heures en marche moyenne et 30 à 36 heures en marche lente.**

Le rendement est particulièrement économique : 1° parce qu'il permet une économie initiale de 100 fr. et plus par tonne sur l'achat d'un combustible spécial ; 2° parce qu'il peut, la plupart du temps, réaliser une économie des 2/3 sur l'emploi des calories.

Il est à noter aussi que la combustion étant toujours complète, la fumée est supprimée. Il en est par conséquent de même de la suie, qui constitue une perte réelle de combustible.

Quant à l'hygiène, il me semble parfaitement recommandable pour les locaux à population nombreuse, car il assure constamment le renouvellement de l'air dans de larges proportions. Il absorbe ainsi toutes les émanations putrides, sans risque d'émission de gaz nocifs.





**A P P A R E I L S**  
*de*  
**C U I S I N E**  
*au*  
**C H A R B O N**



## CUISINIÈRES EN FONTE EMAILLEE

Tirage direct et retour de flammes  
Un four à rôtir - Un four chauffe-assiettes  
Avec couvercle économique breveté et isoiloirs

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur totale	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	s. isol.
3 F	730	500	615	120	275	210	380	275	150	380	615	760
2 F	835	600	605	120	300	230	410	300	155	410	600	760

Sauf mention spéciale, les cuisinières n<sup>os</sup> 3 F et 2 F sont toujours fournies sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, cadres, garnitures et pieds chromés. Sur demande, elles peuvent être livrées comme suit : 1° avec pieds émaillés ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément ; 4° la cuisinière n<sup>o</sup> 2 F avec porte de chargement, ainsi qu'avec pot rectangulaire pour l'emploi du bois.

La cuisinière n<sup>o</sup> 3 F ne possède pas de porte de chargement.



## CUISINIÈRES EN FONTE EMAILLEE

Tirage direct et retour de flammes

Deux fours à rôtir – Deux fours chauffe-assiettes

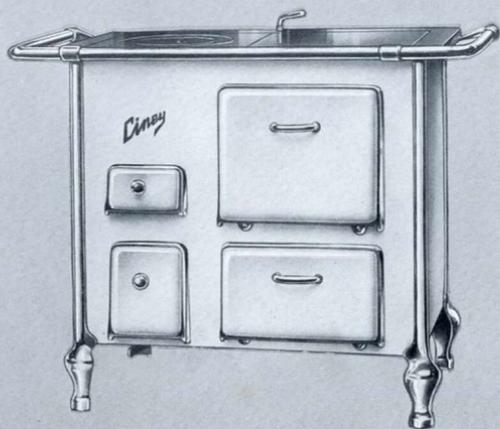
Avec couvercle économique breveté et isoloirs

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Taque		Buse		Grands fours			Petits fours			Hauteur totale	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	s. isol.
1 F	1.000	550	615	120	275	210	420	275	150	420	615	760
0 F	1.100	635	605	150	300	230	500	300	155	500	615	765

Sauf mention spéciale, les cuisinières n<sup>os</sup> 1 F et 0 F sont toujours fournies sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, cadres, garnitures et pieds chromés. Sur demande, elles peuvent être livrées comme suit : 1° avec pieds émaillés ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément ; 4° avec porte de chargement ; 5° avec pot rectangulaire pour l'emploi du bois.

La cuisinière n<sup>o</sup> 1 F est toujours à tirage direct, sans retour de flammes.



# CUISINIÈRE EN TOLE EMAILLEE

Série « Standart »

Un four à rôtir – Un four chauffe-assiettes  
Tirage direct

## DIMENSIONS

N°	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Haut.	Larg.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps totale s. isol.	
352 T.	835	600	600	120	300	230	400	300	155	400	600	745

Une construction en grande série bénéficiant de nos meilleures garanties de fabrication nous permet d'offrir les cuisinières 352 T, 36 T L et 351 T, à des prix très abordables.

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 352 T est toujours fournie sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, cadres, colonnes, pieds et garnitures chromés, four à rôtir avec supports de glissière et tôle pâtisserie granités. Sur demande, elle peut être livrée comme suit : 1° avec porte de chargement ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs spéciaux en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément ; 4° avec pieds émaillés.



# CUISINIÈRE EN TOLE EMAILLEE

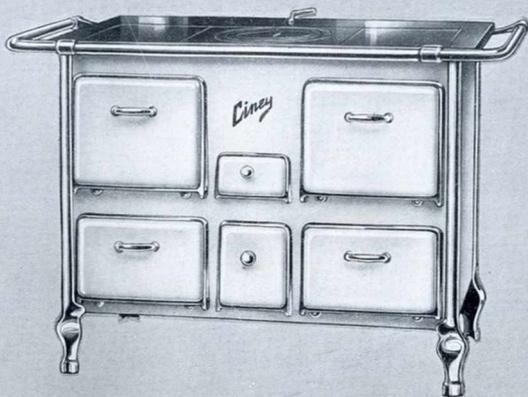
Série « Standart »

Un grand four à rôtir – Un grand four chauffe-assiettes  
Tirage direct et retour de flammes

## DIMENSIONS

N°	Taquet		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur Corps totale s. isol.	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.		
36 TL	915	685	615	115	350	225	400	350	150	500	600	760

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 36 TL est toujours fournie avec porte de chargement, pot rectangulaire, feu à gauche et buse dessus ou derrière à droite, orifice sur la taquet pour le placement d'une douche, corps et panneaux émaillés blanc, colonnes et toutes garnitures chromées. Sur demande, elle peut être livrée comme suit : 1° avec feu à droite et buse dessus ou derrière à gauche ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément.



# CUISINIÈRE EN TOLE EMAILLEE

Série « Standart »

Deux fours à rôtir – Deux fours chauffe-assiettes

Tirage direct

## DIMENSIONS

N°	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	totale s. isol.
351 T.	970	530	600	120	275	210	420	275	150	420	600	745

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 351 T est toujours fournie sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, cadres, colonnes, pieds et garnitures chromés, fours à rôtir avec supports de glissière et tôle pâtisserie granités. Sur demande, elle peut être livrée comme suit : 1° avec porte de chargement ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs spéciaux en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément ; 4° avec pieds émaillés.



# CUISINIÈRES EN TOLE EMAILLEE

Série « Luxe »

Tirage direct et retour de flammes

Un four à rôtir – Un four chauffe-assiettes

Avec couvercle économique breveté et isoloirs

## DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur	
	Long.	Larg.	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps totale	s. isol.
3 T.	730	500	610	120	275	210	380	275	150	380	620	760
2 T.	835	600	605	120	300	230	410	300	155	410	620	760

Sauf mention spéciale, les cuisinières n<sup>os</sup> 3 T et 2 T sont toujours fournies sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, colonnes et toutes garnitures chromées. Sur demande elles peuvent être livrées comme suit : 1<sup>o</sup> la n<sup>o</sup> 2 T avec porte de chargement ainsi qu'avec pot rectangulaire pour l'emploi du bois. La cuisinière n<sup>o</sup> 3 T est toujours à tirage direct, sans retour de flammes ; 2<sup>o</sup> avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 3<sup>o</sup> avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément.



# CUISINIÈRE EN TOLE EMAILLEE

Série « Luxe »

Tirage direct et retour de flammes

Un grand four à rôtir - Un grand four chauffe-assiettes

## DIMENSIONS

N°	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur totale	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps s. isol.	
35 TL	915	685	620	115	355	225	490	355	152	550	610	755

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 35 TL est toujours fournie avec porte de chargement, pot rectangulaire, feu à gauche et buse dessus ou derrière à droite, orifice sur la taque pour le placement d'une douche, corps et panneaux émaillés blanc, colonnes et toutes garnitures chromées.

Sur demande, elle peut être livrée comme suit : 1° avec feu à droite et buse dessus ou derrière à gauche ; 2° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 3° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément.



## CUISINIÈRES EN TOLE EMAILLEE

Série « Luxe »

**Tirage direct et retour de flammes**  
**Deux fours à rôtir – Deux fours chauffe-assiettes**  
**Avec couvercle économique breveté et isolois**

### DIMENSIONS

N°s	Taque		Buse		Grand four			Petit four			Hauteur totale	
	Long.	Larg.	Haut. s. isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	s. isol.
1 T.	1.000	550	610	120	275	210	420	275	150	420	620	760
0 T.	1.100	635	600	150	300	230	500	300	155	500	615	765

Sauf mention spéciale, les cuisinières n°s 1 T et 0 T sont toujours fournies sans porte de chargement, corps et panneaux émaillés blanc, colonnes et toutes garnitures chromées. Sur demande, elles peuvent être livrées comme suit : 1° avec porte de chargement ; 2° avec pot rectangulaire pour l'emploi du bois ; 3° avec les panneaux de portes décorés de l'un des motifs en cours ; 4° avec dossier, étagère et bac roulant, accessoires toujours facturés en supplément.

La cuisinière n° 1 T est toujours à tirage direct, sans retour de flammes.



#### Vue de la cuisinière en fonte n° 0

Les cuisinières n° 0 en fonte et n° 0 en tôle peuvent être fournies avec le pot bouilleur ci-contre.

L'emploi du pot bouilleur étant appelé à se généraliser dans les endroits qui ne sont pas alimentés de gaz, nous avons minutieusement étudié un modèle de pot spécial.

Longuement mis à l'épreuve d'une façon pratique, ce pot offre le grand avantage de chauffer normalement les fours, tout en présentant le maximum de garantie, tant au point de vue fonctionnement que rendement et résistance.

Le pot bouilleur représenté ci-contre est spécialement destiné à nos cuisinières n° 0 F et 0 T, et a une puissance approximative de 4500 calories-heure. En une heure environ, il peut chauffer un boiler de 200 à 250 litres de 15 à 60°.

Suivant les nécessités d'emploi d'eau chaude et selon les calories restant donc disponibles, on peut ici prévoir le chauffage éventuel d'une ou deux pièces de 60 mètres cubes environ, le tout, bien entendu, sans nuire au chauffage de la taque et des fours de la cuisinière.

Les deux tubulures (entrée et sortie) sont de 5/4.

Voilà donc le confort à la portée de tous : salle de bain et distribution d'eau chaude à la cuisine comme à l'étage peuvent maintenant être obtenues à peu de frais, tout en cuisinant parfaitement.

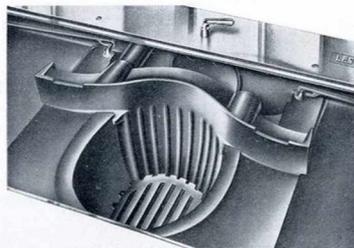
L'expérience et la pratique ayant prouvé le parfait fonctionnement de nos cuisinières avec pot bouilleur pour la puissance renseignée, notre responsabilité ne pourra jamais être invoquée pour quoi que ce soit. L'installation étant toujours laissée aux soins de l'un de nos clients, c'est celui-ci qui, par son placement, garantit l'usage normal et s'il y avait intervention de notre part ce ne serait que comme conseillers et à titre indicatif.

Distribution d'eau  
chaude par la  
Cuisinière

# CUISINIÈRES

à 4 fours

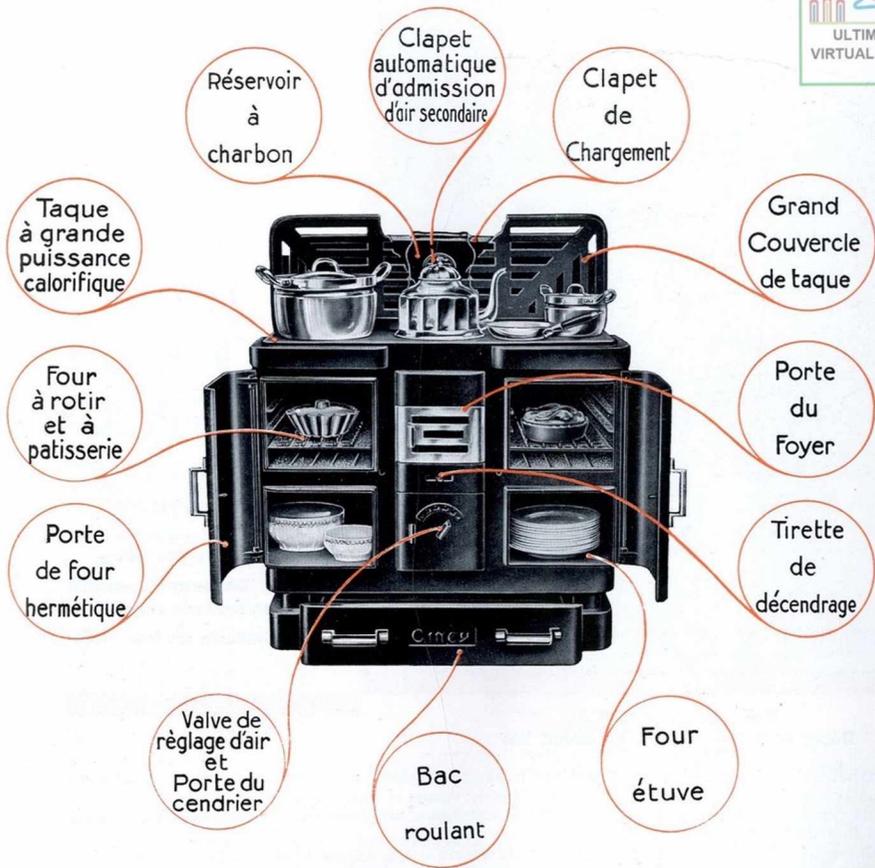
Avec pot bouilleur



Pot bouilleur monté  
pour les cuisinières n° 0 F et 0 T.



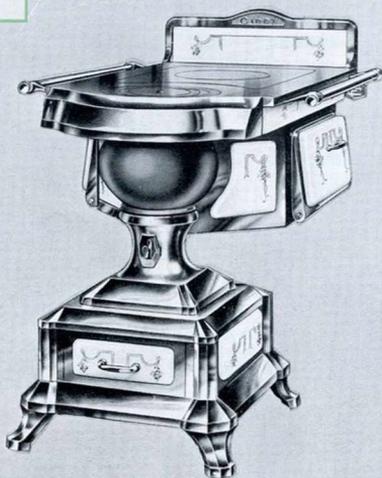
Pot bouilleur démonté  
pour les cuisinières n° 0 F et 0 T.



# BUFFET-CUISINIÈRE BREVETÉ CINEY

(Voir page 15)

**DESCRIPTION TECHNIQUE.** - Système de vannes permettant d'obtenir une circulation d'air à l'intérieur de l'appareil. La surface de chauffe de l'appareil est considérablement augmentée par des séries d'ailettes appliquées sur les parois du pot et des carneaux de récupération. Le foyer proprement dit a été réalisé suivant le principe du brevet CINEY : récupération des gaz par admission d'air secondaire à l'aide d'un clapet automatique. La réserve de charbon est suffisante pour une marche au ralenti de 24 heures.



# POÊLES CRAPAUDS

Taques en fonte.

Basement entièrement en fonte.

Pieds et équerres d'angle  
en une pièce.

Devanture brevetée  
avec zone de refroidissement.

Carcasse du four en fonte.

## Poêle Crapaud n° 3 B

Décor n° 223 - Série à basement bas

De construction extra solide, nos poêles Crapaud sont dotés des perfectionnements suivants :

1. Le basement est entièrement en fonte, pieds venus d'une pièce avec les équerres d'angle, ce qui assure un montage d'une rigidité absolue et empêche toute dislocation du basement lors de l'expédition.
2. Devanture brevetée avec zone de refroidissement qui assure l'indépendance absolue de la devanture par rapport à la plate buse et soustrait ainsi celle-ci à toute action de la chaleur. Plus de dilatation exagérée avec risque de rupture et maintien en parfait état des surfaces nickelées ou chromées.
3. Carcasse du four entièrement en fonte, ce qui assure la parfaite rigidité et facilite le déplacement du four sur ses glissières. Portes du four avec ressort.

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Haut.		Profondeur		Largeur		Four			Buse			Basement		Diam. du pot
	totale	taque	totale	taque	avec rampe	avec utile	Larg. utile	Haut. utile	Prof. utile	Haut. du sol	Larg.	Haut.	Haut.	Côté	
3 B	0.810	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.735	0.250	0.075	0.330	0.400	0.230	
2 B	0.810	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.735	0.250	0.075	0.330	0.420	0.230	
1 A	0.810	1.000	1.070	0.600	0.780	0.365	0.175	0.550	0.735	0.300	0.075	0.330	0.400	0.240	
1 B	0.810	0.900	0.970	0.600	0.780	0.365	0.175	0.550	0.735	0.300	0.075	0.330	0.400	0.230	

Sauf mention spéciale, les poêles Crapauds sont toujours fournis avec lucarne dans la gorge. Sur demande, ils peuvent être livrés avec gorge sans lucarne, avec trou dans le panneau arrière du basement, ainsi qu'avec les panneaux décorés de l'un des motifs en cours.



# POÊLE CRAPAUD

avec porte de chargement.

Taqué en fonte.

Basement entièrement en fonte.

Pieds et équerres d'angle  
en une pièce.

Devanture brevetée  
avec zone de refroidissement.

Carcasse du four en fonte.

Poêle Crapaud n° 1 A  
Décor n° 226

Le poêle Crapaud n° 1 A a été créé avec porte de chargement pour les régions où l'on emploie le bois ainsi que de gros récipients.

Il présente également tous les avantages décrits à la page précédente.

## DIMENSIONS

N°	Haut. totale	Profondeur		Largeur		Four			Buse			Basement		Diam. du pot
		taqué	totale	taqué	avec rampe	Larg.	Haut.	Prof.	Haut. du sol	Larg.	Haut.	Haut.	Côté	
1 A	0.810	1.000	1.070	0.600	0.780	0.365	0.175	0.550	0.735	0.300	0.075	0.330	0.420	0.240

Sauf mention spéciale, le poêle Crapaud n° 1 A est toujours fourni avec lucarne dans la gorge. Sur demande, il peut être livré avec gorge sans lucarne, avec trou dans le panneau arrière du basement, ainsi qu'avec les panneaux décorés de l'un des motifs en cours.



# POÊLES CRAPAUDS

Taques en fonte.  
 Basement entièrement en fonte.  
 Pieds et équerres d'angle  
 en une pièce.  
 Devanture brevetée  
 avec zone de refroidissement.  
 Carcasse du four en fonte.

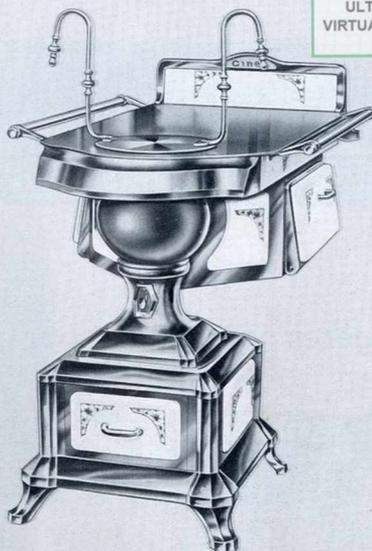
**Poêle Crapaud n° 3 C**  
**Décor n° 223 - Série à basement haut**

Les poêles Crapauds désignés ci-dessous font partie de la série à « basement haut ». Ils présentent tous les avantages décrits à la page 42.

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Haut. totale	Profondeur		Largeur		Four			Buse		Basement		Diam. du pot	
		taque	totale	taque	avec rampe	Larg.	Haut.	Prof.	Haut. du sol	Larg.	Haut.	Haut.		Côté
3 C	0.840	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.765	0.250	0.075	0.380	0.400	0.220
3 D	0.835	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.760	0.250	0.075	0.380	0.400	0.210
2 C	0.840	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.765	0.250	0.075	0.380	0.400	0.220
2 D	0.835	0.900	0.970	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.760	0.250	0.075	0.380	0.400	0.210
1 C	0.840	0.900	0.970	0.600	0.780	0.365	0.175	0.550	0.765	0.300	0.075	0.380	0.400	0.220

Sauf mention spéciale, les poêles Crapauds sont toujours fournis avec lucarne dans la gorge. Sur demande, ils peuvent être livrés avec gorge sans lucarne, avec trou dans le panneau arrière du basement, ainsi qu'avec les panneaux décorés de l'un des motifs en cours.



# POÊLES CRAPAUDS

Taque en acier.

Basement entièrement en fonte.

Pieds et équerres d'angle  
en une pièce.

Devanture brevetée  
avec zone de refroidissement.

Carcasse du four en fonte.

**Poêle Crapaud n° 3 C**  
avec taque acier - Décor n° 226

Les poêles Crapauds désignés ci-dessous sont identiques à ceux de la page précédente, à l'exception de la taque qui, ici, est en acier. Comme tous nos appareils de ce genre, ils comportent tous les avantages décrits à la page 42.

## DIMENSIONS

Nos	Haut. totale	Profondeur		Largeur		Four			Buse			Basement		Diam. du pot
		taque	totale	taque	avec rampe	Larg.	Haut.	Prof.	Haut. du sol	Larg.	Haut.	Haut.	Côté	
3 C	0.840	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.765	0.250	0.075	0.380	0.400	0.220
3 D	0.835	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.760	0.250	0.075	0.380	0.400	0.210
2 C	0.840	1.000	1.070	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.765	0.250	0.075	0.380	0.400	0.220
2 D	0.835	0.900	0.970	0.550	0.725	0.365	0.175	0.490	0.760	0.250	0.075	0.380	0.400	0.210
1 C	0.840	0.900	0.970	0.600	0.780	0.365	0.175	0.550	0.765	0.300	0.075	0.380	0.400	0.220

**Les poêles Crapauds n'étant fournis avec taque acier que sur demande, avoir toujours bien soin de le spécifier.**

## Bacs roulants pour Cuisinières

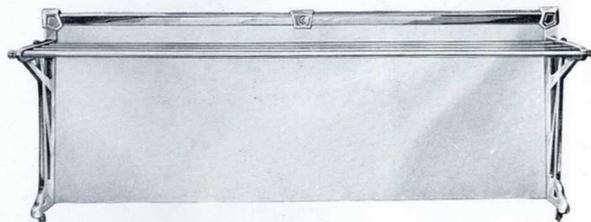


### DESIGNATION ET DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Largeur	Hauteur
3	530	170
2	600	170
1	790	180
0	850	180
352	585	180
351	770	180

## Etagères complètes pour Cuisinières

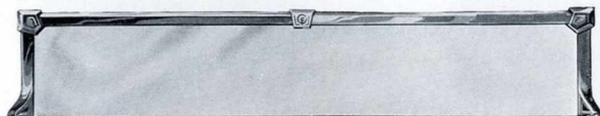
avec porte-assiettes mobile



### DESIGNATION ET DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Largeur	Hauteur
3	730	400
2	835	400
1	1000	400
0	1100	400
352	770	400
351	920	400

## Dossiers pour Cuisinières



### DESIGNATION ET DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Largeur	Hauteur
3	730	200
2	835	200
1	1000	200
0	1100	200
352	770	200
351	920	200

## Bacs à Couvercle

en fonte  
Garnitures chromées

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Profondeur totale corps	Hauteur corps
2	410	170
1	510	205





**APPAREILS de CUISINE**  
*et de*  
**CHAUFFAGE au GAZ**

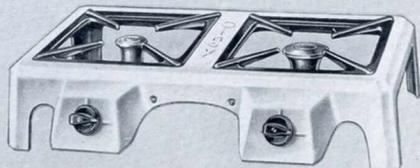


# RECHAUDS A GAZ

Série légère  
Brûleurs économiques  
puissants.



N° 10



N° 20

De construction robuste, mais cependant moins lourde que les réchauds figurant à la page suivante, ceux désignés ci-dessous ont été créés pour satisfaire toutes les bourses.

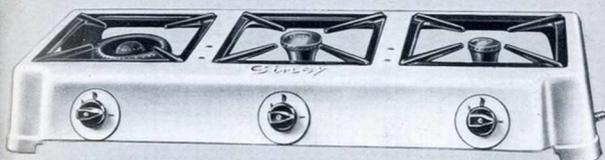
Ils sont munis de brûleurs scientifiques à grand rendement, très économiques. Rapide et forte puissance de chauffe.

A la demande de notre clientèle, le réchaud n° 21 est spécialement muni d'un brûleur dit « friture » à grande puissance de chauffe, pour toute cuisson nécessitant une chaleur exceptionnelle.

### DIMENSIONS

N°s	Nombre de feux	Consommation	Largeur	Profondeur
10	1	800 l.	290	300
20	2	400-800 l.	550	300
21	2	800-1200 l.	550	300

Tuyau de raccordement : 3/8'



## RECHAUDS À GAZ

Série lourde.

Brûleurs économiques  
puissants.

N° 30

Les réchauds ci-dessous désignés, construits principalement pour les usages intensifs, sont d'une solidité à toute épreuve.

Complétés par les brûleurs scientifiques Ciney, ce sont des appareils de grande classe.

Les réchauds n°s 23 et 30 sont en outre munis d'un brûleur dit « friture », à grande puissance.

### DIMENSIONS

N°s	Nombre de feux	Consommation	Largeur	Profond.
22	2	400-800 l.	560	315
23	2	800-1200 l.	560	315
30	3	400-800-1200 l.	820	315

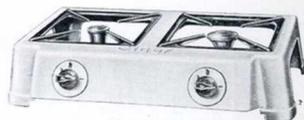
Tuyau de raccordement : 3/8"

## TABLE EN TOLE EMAILLEE

pour réchauds n°s 20 à 23 et 30

### DIMENSIONS

N°s	Hauteur	Largeur	Profond.
N°s 20 à 23	740	570	400
N° 30	740	830	400



N° 22



# CUISINIÈRE A GAZ

N° 310

A la portée de toutes les bourses.

**Taque  
à trois brûleurs économiques.**

**Four à rôtir  
avec grillade, à gratiner et  
à faire la pâtisserie.**

**Intérieur émaillé entièrement  
mobile.**



N° 310

Vue avec pare-graisse

Destinée aux petits ménages, la cuisinière n° 310 réunit les conditions d'un appareil complet. La taque comprend trois brûleurs économiques d'une puissance différente, dont un dit « friture » qui assure la cuisson rapide de mets nécessitant une forte chaleur.

Rampe invisible, robinets spéciaux munis d'un injecteur réglable. La souplesse des boutons en bakélite permet de régler la flamme selon les besoins.

Une plaque de propreté mobile recueille tout liquide débordant. Un plafond supérieur en fonte consolide le montage de la carcasse et l'assemblage de la taque.

Les parties intérieures du four sont émaillées et mobiles. Chauffé par un brûleur économique et puissant, dont la flamme est judicieusement dirigée et répartie par des parois spéciales en fonte émaillée, le four conserve au rôtir toute sa saveur.

Une grillade placée à la partie supérieure s'emploie séparément après enlèvement de la plaque en tôle qui, pour les rôtis seulement, reste toujours en-dessous de la grillade.

## DIMENSIONS

Taque		Hauteur totale	Four		
Larg.	Prof.		Larg.	Hauteur	Prof.
840	475	800	285	225	300

Sauf mention spéciale, la cuisinière n° 310 est toujours fournie avec tampons ; sur demande, elle peut être livrée avec pare-graisse mobile, qui, relevé, forme dossier de propreté.



# CUISINIÈRES A GAZ

N<sup>os</sup> 315 et 415

Taque  
à 3 et 4 brûleurs économiques.

Four à rôtir  
avec grillade, à gratiner et  
à faire la pâtisserie.

Entièrement calorifugé.

Intérieur mobile et émaillé.

## N° 315

D'une construction extra solide, ces appareils sont munis des derniers perfectionnements de la technique du gaz. Cuisinières de choix offrant le maximum de garantie, comme rendement, fonctionnement et économie.

La taque, à trois ou quatre feux, est spacieuse ; elle permet l'emploi simultané de récipients de dimensions normales. Comme tous nos appareils à gaz, elle est munie de nos brûleurs scientifiques et économiques au rendement maximum, dont un dit « friture » pour les mets demandant une forte chaleur.

Rampe invisible, robinets spéciaux munis d'un injecteur réglable. La souplesse des boutons en bakélite permet de régler la flamme selon les besoins.

Une plaque de propreté mobile recueille tout liquide débordant.

Alimenté par deux brûleurs réversibles, entièrement calorifugé, le four est immédiatement judicieusement porté à température, procurant ainsi une cuisson rapide et parfaite des mets. L'intérieur est émaillé et mobile. La grillade placée au plafond supérieur, complète avantageusement le four. Elle sera toujours employée séparément, en ayant soin de tirer le bouton se trouvant en-dessous de la plaque de propreté et de le repousser pour rôtir.

### DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Taque		Hauteur totale	Four			Corps		Nombre de feux
	Larg.	Prof.		Hauteur	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	
315	755	625	800	230	335	480	500	500	3
415	755	625	800	230	335	480	500	500	4

Sauf mention spéciale, les cuisinières n<sup>os</sup> 315 et 415 sont toujours fournies avec tampons ; sur demande, elles peuvent être livrées avec pare-graisse mobile.

# CUISINIÈRES A GAZ

N<sup>os</sup> 325 et 425

Taque

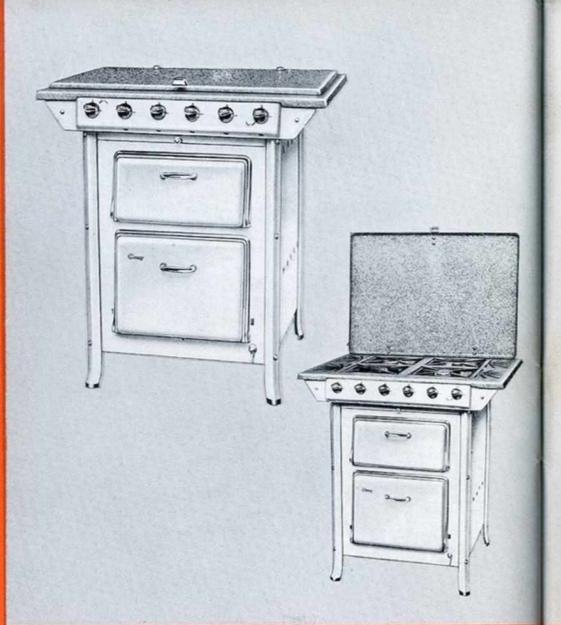
à 3 et 4 brûleurs économiques.

Four-grillade indépendant.

Four à rôtir, à gratiner et à faire  
la pâtisserie.

Entièrement calorifugé.

Intérieur mobile et émaillé.



N<sup>o</sup> 425

Vue avec pare-graisse.

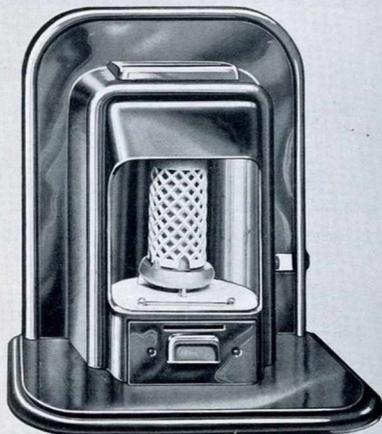
Les cuisinières n<sup>os</sup> 325 et 425 possèdent les mêmes avantages que les types n<sup>os</sup> 315 et 415 décrits page précédente.

Leur particularité est de posséder un four à grillade indépendant d'où possibilité de griller, de rôtir, de cuire une pâtisserie, de préparer un gratin en une seule opération.

## DIMENSIONS

N <sup>os</sup>	Taque		Hauteur totale	Four-grillade			Four à rôtir			Corps		Nombre de feux
	Larg.	Prof.		Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	
325	755	625	800	135	335	480	230	335	480	500	500	3
425	755	625	800	135	335	480	230	335	480	500	500	4

Sauf mention spéciale, les cuisinières n<sup>os</sup> 325 et 425 sont toujours fournies avec tampons ; sur demande, elles peuvent être livrées avec pare-graisse mobile.



## FOYER À GAZ

Chauffage rapide  
par convection et radiation.

Hygiénique - Economique

Avec dégagement.

Le foyer à gaz n° 3 a été créé spécialement pour le chauffage de pièces où l'on ne se tient que de temps à autre, telles que salles de bains, studios, boudoirs, petits salles d'attente, etc

Ce foyer a le grand avantage de chauffer non seulement par radiation mais aussi par convection, c'est-à-dire par mouvement d'air chaud, lequel provoque une répartition normale de la chaleur dans toutes les parties de la pièce et le réchauffement plus rapide de celle-ci.

En ayant soin de mettre de l'eau dans le bac inférieur, laquelle pourra même être parfumée au goût de chacun, l'air sera judicieusement humidifié avant sa répartition.

Raccordé en outre à une cheminée normale, ce foyer réunit donc toutes les conditions pour procurer un chauffage intermittent rigoureusement hygiénique, rapide et très économique.

### DIMENSIONS

Cube chauffé	Hauteur totale	Haut. dess. buse	Largeur	Profondeur	Tuyau raccord.
20/25 m <sup>3</sup>	530	400	435	285	1/4'

Le foyer à gaz n° 3 peut être fourni en oxydé ou en émaillé dans l'une des teintes en cours.



# O N C L U S I O N

Maintenant que vous avez parcouru les pages de ce catalogue, vous avez certainement été frappé par l'unité de conception qui se manifeste dans la belle variété des appareils Ciney.

Les Forges de Ciney ont en effet toujours eu le souci de ne présenter sur le marché que des appareils répondant parfaitement aux besoins de notre époque.

À l'origine, l'apparition des foyers et calor Ciney bouleversa les théories techniques admises jusqu'alors. On sait avec quel succès le pays et l'étranger accueillirent ces appareils scientifiques où le problème du chauffage continu a reçu une solution définitive.

Le même souci de perfection se manifeste dans les autres appareils Ciney. Qu'il s'agisse de cuisinières au charbon ou au gaz, de poêles crapauds, de chaudières pour le chauffage central, etc., partout et toujours se manifeste une volonté d'adaptation aussi étroite que possible aux désirs de commodité et d'économie, particulièrement vifs aujourd'hui.

Acquérir un appareil de chauffage ou de cuisine Ciney, c'est connaître un confort plus complet en même temps que des satisfactions d'économie et de rendement.

Les produits Ciney sont aujourd'hui distribués dans toutes les villes et localités importantes, dans toutes les bonnes maisons. Partout, vous trouverez des techniciens capables de vous documenter avec précision sur les particularités des appareils Ciney.

Le présent catalogue contient d'ailleurs, sous ce rapport, un aperçu très complet. Ne manquez pas de le conserver; il vous sera utile à plus d'un titre. Communiquez-le également aux personnes de votre entourage que la question chauffage ou cuisine pourrait intéresser.



# INDEX

## Appareils de Chauffage au Charbon

	Pages
Foyers brevetés « Ciney » n <sup>os</sup> 4, 3, 2 et 1 ... .. .	8
Cheminées brevetées « Ciney » n <sup>os</sup> 4 <sup>n</sup> et 3 <sup>n</sup> ... .. .	9
Cheminées « Alfa » pour braisettes 20/30 n <sup>os</sup> 5 et 4 ... .. .	10
Calos-Enveloppe brevetés « Ciney » n <sup>os</sup> 5 <sup>n</sup> et 4 <sup>n</sup> ... .. .	11
Calos-Enveloppe brevetés « Ciney » n <sup>os</sup> 3 <sup>n</sup> , 2 <sup>n</sup> et 1 <sup>n</sup> ... .. .	12
Calos-Enveloppe « Omega » pour braisettes 20/30 n <sup>os</sup> 3 et 1 ... .. .	13
Calos-Enveloppe brevetés « Ciney » n <sup>os</sup> 0 et 00 ... .. .	14
Buffet-Cuisinière breveté « Ciney » ... .. .	15
Calos industriels brevetés « Ciney » n <sup>os</sup> 0, 00 et 000 ... .. .	16
Calorifère « Goliath » breveté « Ciney » ... .. .	17
Calos-Enveloppe (taques de parquet) ... .. .	18

## Appareils de Cuisine

Cuisinières en fonte émaillée ... .. .	32, 33
Cuisinières en tôle émaillée ... .. .	34 à 39
Cuisinières à 4 fours avec pot bouilleur ... .. .	40
Buffet-Cuisinière (coupe et description technique) ... .. .	41
Poêles Crapauds ... .. .	42 à 45
Bacs roulants pour cuisinières ... .. .	46
Etagères complètes pour Cuisinières (avec porte-assiettes mobile) ... .. .	46
Dossiers pour cuisinières... .. .	46
Bacs à couvercle, en fonte, garnitures chromées ... .. .	46

## Appareils de Cuisine et de Chauffage au Gaz

Réchauds à gaz ... .. .	48, 49
Cuisinières à gaz ... .. .	50, 51 et 52
Foyer à gaz ... .. .	53





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



PITER PUBLICITE  
6, rue Joseph Dupont  
Téléphone: 11.35.07