



TOUJOURS MOINS DE GAZ

AUER

21, RUE SAINT-FARGEAU - PARIS XX^e

L'EAU CHAUDE PAR LE GAZ



APPAREILS A ACCUMULATION



"L'ACCUMULATOR"

Contenance : 8 litres
Estampillé A. T. G.

Entièrement en cuivre rouge; thermostat très sensible; robinet mélangeur permettant d'obtenir à volonté eau froide, tempérée, chaude. Décor nickelé ou émaillé.

Hauteur 650 m/m
Diamètre 180 m/m

APPAREILS INSTANTANÉS

"L'INSTANTANÉ"

Appareil permettant d'obtenir de l'eau chaude de manière constante; donne 3 litres d'eau à 38° à la minute. Ecoulement libre.
Décor nickelé ou émaillé.

Hauteur 430 m/m
Diamètre 180 m/m

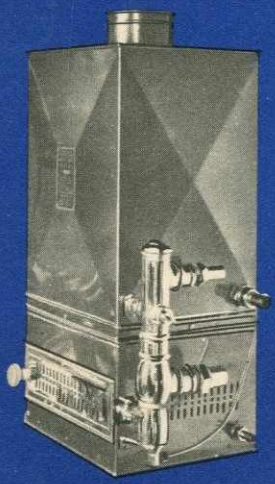


"LE CHAUFFAUER"

Contenance : 8 litres
Estampillé A. T. G.

Appareil à écoulement libre; entièrement en laiton premier titre; thermostat très sensible à réglage précis. Décor nickelé ou émaillé.

Hauteur 650 m/m
Diamètre 165 m/m



CHAUFFE-BAINS AUTOMATIQUES A PRESSION

Appareils de construction soignée, entièrement en cuivre rouge. Valve de précision. Décor oxydé, poli, nickelé ou émaillé.

Existents en 3 modèles :

- 403 - 12 litres Type courant
- 404 - 12 litres Estampillé A.T.G.
- 405 - 15 litres Modèle renforcé

SOCIÉTÉ

21, RUE SAINT-FARDEAU - PARIS XX^e

AUER

LA CUISINE PAR LE GAZ



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CUISINIÈRE MIXTE

gaz, charbon, bois, coke
acier émail blanc

Le dessus comprend un foyer à charbon à 2 trous et 2 brûleurs à gaz. Un troisième brûleur à gaz peut être substitué en été, au foyer à charbon. Est livrée sur demande avec foyer spécial à bois.

DIMENSIONS

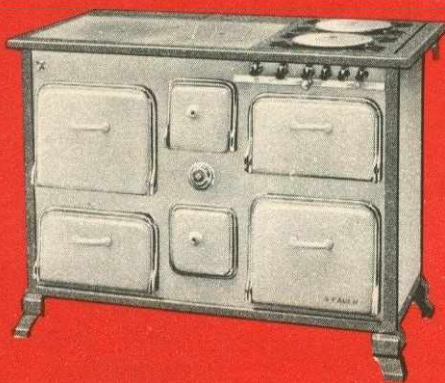
Hauteur 800 m/m
Largeur du dessus 1070 m/m
Profondeur du dessus 620 m/m

FOUR (gaz et charbon)

Largeur 300 m/m
Hauteur 230 m/m
Profondeur 400 m/m

GRILLADE GAZ ET ÉTUVE CHARBON

Largeur 300 m/m
Hauteur 150 m/m
Profondeur 400 m/m



CUISINIÈRE SÉRIE C N° 32

acier émail blanc

Dessus à 3 feux et un réchauffeur. Les deux compartiments, four et grillade, sont indépendants.

DIMENSIONS

Hauteur 810 m/m
Dessus 470x580
Avec ailettes 470x950

GRILLADE-ROTISSOIRE ET FOUR

Ouverture 300 m/m
Profondeur 400 m/m



RÉCHAUD FOUR N° 350

acier émail blanc



Dessus de grande dimension, à 3 feux et four à double paroi sur les 4 faces. Récolte-gouttes sous brûleurs.

Hauteur 370 m/m Profondeur du dessus 390 m/m
Largeur du dessus 740 m/m Largeur du four 330 m/m

Estampillé A. T. G.

LES ÉLÉMENTS DE SUPÉRIORITÉ DE NOS APPAREILS

Un émail granité spécial - unique - donnant des surfaces lisses, - toujours brillantes sans entretien.

Un émail blanc neige, ne jaunissant pas, appliqué sur des aciers de premier choix.

Un chromage soigné - sur nickel - de la robinetterie et des garnitures.

Des brûleurs à couronne, réglables, économiques, indispensables pour une bonne cuisine.

Des fours calorifugés à circulation des gaz chauds, à parois intérieures émaillées.

Des couvercles de brûleurs en aluminium poli complétant une présentation soignée.

Des lignes élégantes.....

CUISINIÈRE SÉRIE C N° 29

acier émail blanc

Grand dessus à 3 feux et vaste four étanche avec plafond incandescent pour la grillade.

DIMENSIONS

Hauteur 800 m/m
Largeur 740 m/m
Profond. 390 m/m

FOUR

Hauteur 236 m/m
Largeur 345 m/m
Profond. 300 m/m



Estampillée A. T. G.

RÉCHAUD FOUR N° 313

fonte émaillée



Économique et de présentation élégante, dessus à 3 feux. Rampe et robinetterie nickelées.

Four spacieux de 330 m/m de largeur.

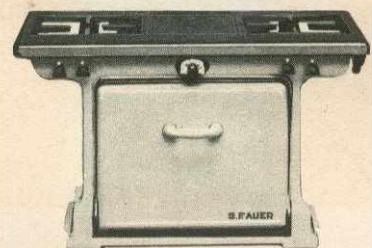
Grand dessus de 650x320.

Nos deux modèles N° 305 (290 m/m de hauteur) et 72 N (four de 300 m/m) sont analogues comme présentation.

Estampillé A. T. G.

RÉCHAUD FOUR N° 320

fonte émaillée



De prix modique, malgré sa présentation luxueuse. Dessus à 3 feux. Porte galbée à double paroi équilibrée.

Hauteur 370 m/m Profondeur du dessus 330 m/m
Largeur du dessus 660 m/m Largeur du four 330 m/m

Estampillé A. T. G.

SÉRIE C N° 34

DIMENSIONS

Haut. totale. 850 m/m

TABLE

Largeur (avec ailettes latérales) 980 m/m
Profondeur 560 m/m

DIMENSIONS DE LA GRILLADE ET DU FOUR

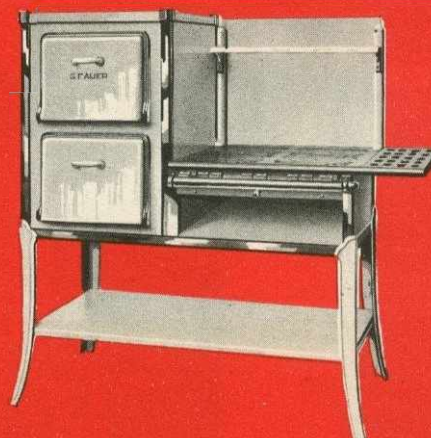
Hauteur 230 m/m
Profondeur 500 m/m
Largeur 330 m/m



Estampillée A. T. G.

CUISINIÈRES DE LUXE ACIER ÉMAIL BLANC

Ces deux appareils ne diffèrent que par la disposition des fours. Leur grande table chauffante à 4 feux et leurs grands fours donnent une puissance d'utilisation considérable, encore accrue par l'adjonction possible, à la place d'une ailette, d'une grande poissonnière ayant toute la profondeur de la table.



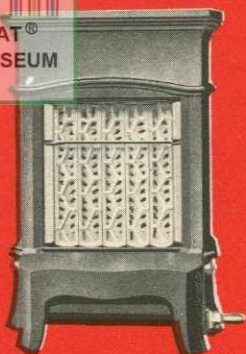
Estampillée A. T. G.

SÉRIE C N° 40

DIMENSIONS

Haut. totale de la cuisinière 1270 m/m
Hauteur de la table chauffante au-dessus du sol 800 m/m
Larg. totale de la cuisinière avec ailette 1315 m/m
Largeur de la table 600 m/m
DIMENSIONS DE LA GRILLADE ET DU FOUR
Hauteur 230 m/m
Profondeur 500 m/m
Largeur 330 m/m

CHAUFFAGE PAR LE GAZ



CHEMINÉE N° 134

à 5 tisons

Hauteur 430 m/m
 Largeur 315 m/m

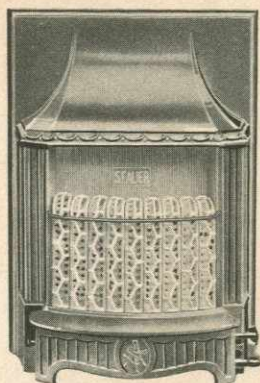
Tous nos appareils sont conçus pour assurer un chauffage économique et hygiénique : consommation réduite (environ 90-100 l.h. par tison) ; composition spéciale des briques et tisons donnant une puissance de rayonnement considérable ; ventilation des locaux chauffés par la buse de dégagement des gaz brûlés.



CHEMINÉE N° 107

modèle simple à grand rendement

Hauteur 500 m/m
 Largeur 440 m/m

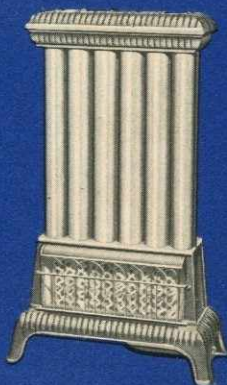


CHEMINÉES SFALYL

N° 135 - 9 tisons :
 Hauteur 650 m/m
 Largeur 450 m/m

N° 138 - 12 tisons :
 Hauteur 670 m/m
 Largeur 550 m/m

Ce dernier modèle possède un brûleur cloisonné permettant l'allumage à volonté de 6 ou 12 tisons



RADIATEURS TUBULAIRES

à chauffage combiné par radiation et circulation d'air. Tubes aluminium poli

N° 121 - 4 tubes - 6 tisons
 N° 122 - 6 tubes - 10 tisons

N° 123 - 6 tubes - 10 tisons

Ce dernier modèle possède un brûleur cloisonné permettant l'allumage à volonté de 4, 6, 10 tisons

SOCIÉTÉ

21, RUE St-FARREAU - PARIS-XX^e

AUER