



# LES FONDERIES FRANCO-BELGES



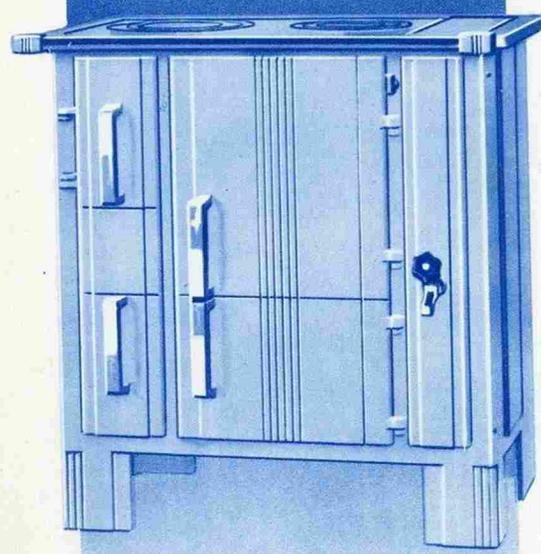


us avez besoin de  
res détachées, ne

# CUISINIÈRE 125

EN FONTE ÉMAILLÉE  
TOUTES TEINTES

A CIRCULATION DE  
FLAMMES SOUS LE FOUR



CARACTÉRISTIQUES EN MILLIMÈTRES :

Hauteur totale.....	770	Four : largeur.....	320
Hauteur sous la buse.....	660	profondeur.....	385
Buse ovale : largeur.....	90	hauteur.....	270
longueur.....	220	Etuve : largeur.....	320
Taque : largeur.....	750	profondeur.....	395
profondeur.....	500	hauteur.....	170
Avec ou sans chaudière.....			9 litres

Le dessus peut être émaillé sur demande.  
Cet émaillage ne comprend pas la taque,  
les cercles et le tampon au-dessus du foyer.  
Cette cuisinière se fabrique également avec  
porte à rôtir et en ce cas porte le N° 126.



Ri° IMP. CRÉTÉ, CORBEIL

# LES FONDERIES FRANCO-BELGES

SOCIÉTÉ ANONYME  
CAPITAL 8.000.000

MERVILLE (NORD)  
R.C HAZEBROUCK 6887



# Les Fonderies Franco-Belges

SOCIÉTÉ ANONYME CAPITAL 8.000.000 FRANCS

MERVILLE (NORD)

Téléphone : MERVILLE 68  
Compte Chèques Postaux  
274-25 LILLE \_\_\_\_\_

Adresse Télégraphique :  
FRANCOBELGES-MERVILLE  
R. C. HAZEBROUCK 6887

Banque : CRÉDIT DU NORD, à MERVILLE (Nord)

## Dépôts et magasins d'exposition :

**BOBIGNY (Seine)** - 45, Av. Henri-Barbusse, 45  
Téléphone BOBIGNY 111

**PARIS** - 29, Boulevard Voltaire, 29  
Téléphone ROQUETTE 42-74

**LYON** - 42, Quai Gailleton, 42  
Téléphone FRANKLIN 30-73

**RENNES** - 45, Avenue Janvier, 45  
Téléphone 42-47

**MARSEILLE** - 156, Cours Lieutaud  
Téléphone MARENGO 2888

*Représ. A. P. Marnestien  
97 Rue du Temple  
Sartroville (S.-110-)*

## APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE au charbon, au bois, au coke, et au gaz

Agent Général

SOCIÉTÉ NORD-CHAUFFAGE Sté. Anonyme Capital 2.000.000 Frs  
45, Avenue H. Barbusse - BOBIGNY (Seine) R. C. Seine 231.396 B

# Conditions Générales de Vente

## Acceptation des Commandes

L'envoi de nos albums, tarifs ou conditions de vente ne nous oblige pas à accepter des commandes.

Les commandes remises à nos Représentants et les engagements pris par eux ne sont valables qu'après notre confirmation. A défaut de réponse dans les cinq jours suivant la réception de notre confirmation de commande, nous considérons que le silence du client vaut ratification.

## Conditions d'Expédition

Tous nos prix s'entendent « départ usine ». Nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en P. V. ou suivant le mode d'expédition le moins coûteux.

## Expéditions — Avaries ou manquants

« Le voiturier est garant de la perte des objets à transporter, hors les cas de force majeure.

« Toute clause contraire insérée dans toute lettre de voiture, tarif ou autre pièce quelconque est « nulle. » (C. de Commerce, art. 103).

En conséquence, nous engageons nos clients à vérifier leurs marchandises à l'arrivée et à les débiller au besoin pour s'assurer de leur état. Un emballage intact ne prouve pas que le colis n'a subi aucun choc. Les articles émaillés sont fragiles et on peut les endommager sans que l'emballage en garde des traces.

Un emballage est toujours suffisant lorsqu'il a été accepté par la gare de départ sans observations. On ne peut donc pas l'incriminer à l'arrivée.

Nos marchandises étant vendues « départ usine », le destinataire en devient propriétaire dès leur sortie de nos immeubles et, de ce fait, il a seul qualité pour faire valoir ses droits à l'arrivée. Nous déclinons donc toute responsabilité au sujet des manquants ou avaries qui pourraient être constatés après l'envoi.

Les réserves doivent être remises par lettre recommandée au personnel qualifié dans les trois jours qui suivent la réception, ainsi qu'il résulte de l'article 105 du Code de Commerce que nous rappelons ci-dessous :

« La réception des objets transportés et le paiement du prix de la voiture éteignent toute action « contre le voiturier pour perte ou avarie partielle si, dans les trois jours, non compris les jours fériés, « qui suivent celui de cette réception et de ce paiement, le destinataire n'a pas notifié au voiturier par « lettre recommandée, sa protestation motivée ».

Les chargements effectués en wagons plombés par nos soins sur notre embranchement particulier, imposent aux Compagnies les mêmes responsabilités.

Le temps nécessaire à la réparation d'un appareil endommagé dans une expédition ne peut modifier en rien l'échéance prévue pour le paiement de la facture qui se rapporte à l'envoi.



## Délais de Livraison

Les commandes sont livrées à leur tour d'inscription sauf accords spéciaux. Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de les livrer complètes et dans un délai déterminé. Les renseignements que nous donnons sur nos délais ne peuvent en aucune sorte entraîner le versement de dommages-intérêts en cas de retard. Aucune annulation de commande ne sera acceptée, si la commande est en cours d'exécution à la réception du contre-ordre.

## Retours de Marchandises

Nous ne reprenons pas les marchandises fournies conformément à la commande.

Nous attirons l'attention des clients sur le fait qu'en aucun cas, les marchandises ne peuvent nous être retournées sans avis. Il faut préalablement à tout retour de marchandises, nous aviser et attendre que nous ayons donné notre accord avant d'expédier. Sinon, nous refuserons catégoriquement les marchandises à l'arrivée.

## Conditions de Paiement

Nos factures sont payables à Merville, à 30 jours de fin de mois d'expédition. Nos mandats ou l'acceptation de règlements n'apportent aucune dérogation à cette clause attributive de juridiction.

Nous disposerons sur nos clients à l'échéance de nos factures sauf pour ceux à qui nous aurons accordé expressément d'effectuer leurs paiements par chèque, mandat ou virement postal.

La vente d'un fonds ou le refus d'une traite faisant partie d'un règlement fractionné rend exigible immédiatement le paiement de toutes les sommes restant dues.

## Conditions diverses

1° Notre garantie est limitée au remplacement pur et simple des pièces défectueuses, sans aucune indemnité.

2° Nos emballages ne sont pas facturés, s'il s'agit d'appareils complets.

3° Le bon fonctionnement de nos appareils étant établi par l'expérience, nous n'intervenons pas quant à leur installation et nous nous refusons à intervenir dans toute contestation qui pourrait survenir entre nos clients et les acheteurs.

4° Nous déduisons 5 % de la remise quand nous devons expédier ou livrer directement à un tiers.

5° Les marchés peuvent être résiliés dans un cas de force majeure : avaries de machines, grève du personnel, guerre, émeute, incendie, suppression du courant électrique, inondations, suspension des transports, etc...

6° En cas de contestation, le Tribunal de Commerce d'Hazebrouck sera seul compétent, même en cas de demande en garantie.

## Remarque très Importante

Nous recommandons instamment à notre clientèle de bien se conformer aux prix de vente de notre tarif. Toute dérogation constatée entraînera une diminution de la remise accordée et même l'annulation des ordres en cours.



## Signification des Abréviations

---

K	signifie	foyer carré
M	»	foyer mixte bois et charbon
O	»	foyer ovale
OK	»	foyer carré transformable en petit foyer ovale
R	»	foyer rond
Gr	»	foyer Grenoble
CA	»	chaudière affleurante
CD	»	chaudière débordante

### Exemples :

n° 117-O	==	cuisinière 117 avec foyer ovale
117-OCA	==	cuisinière 117 avec foyer ovale et chaudière affleurante
326-RCA	==	cuisinière 326 avec foyer rond et chaudière affleurante

## Pièces détachées

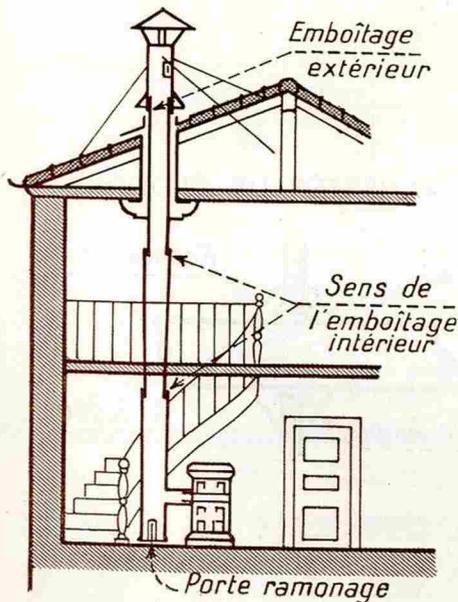
---

Pour les commandes de pièces détachées, prière d'ajouter à la désignation de la pièce le numéro matricule donné par la plaquette qui est fixée à droite du dessus.

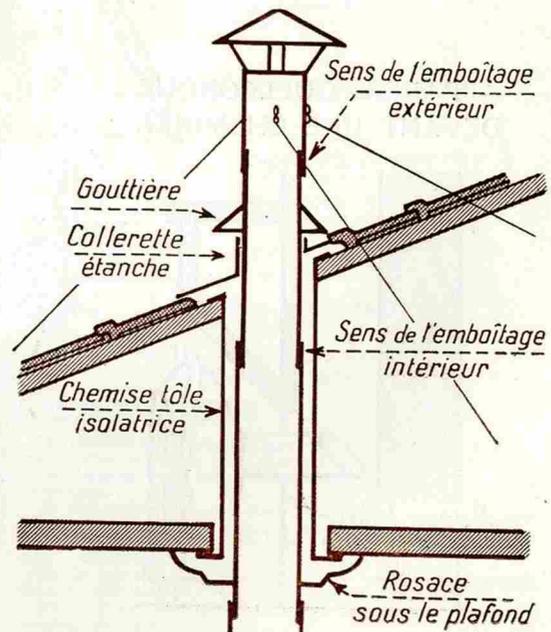
## Généralités sur le Montage des Appareils de chauffage et de cuisine

Nos clients sont tous gens compétents puisque nous avons soin de ne vendre nos appareils qu'à des commerçants pouvant assurer eux-mêmes des installations parfaites, aussi n'avons-nous pas la prétention de leur apprendre quoi que ce soit en fumisterie générale, nous ne ferions que redire ce qu'ils savent très bien.

Nous avons cru cependant que quelques dessins concrétisant les défauts et les qualités d'une installation pouvaient rendre service en rappelant rapidement à la mémoire les différentes circonstances qui se présentent quelquefois. Nous sommes donc heureux d'insérer dans ce catalogue avec l'aimable autorisation de l'« Office Technique de la Fumisterie domestique » à Marseille, quelques tableaux qui sont le fruit d'une longue expérience et dont nos clients mesureront l'exactitude au cours des essais qu'ils auront à effectuer.

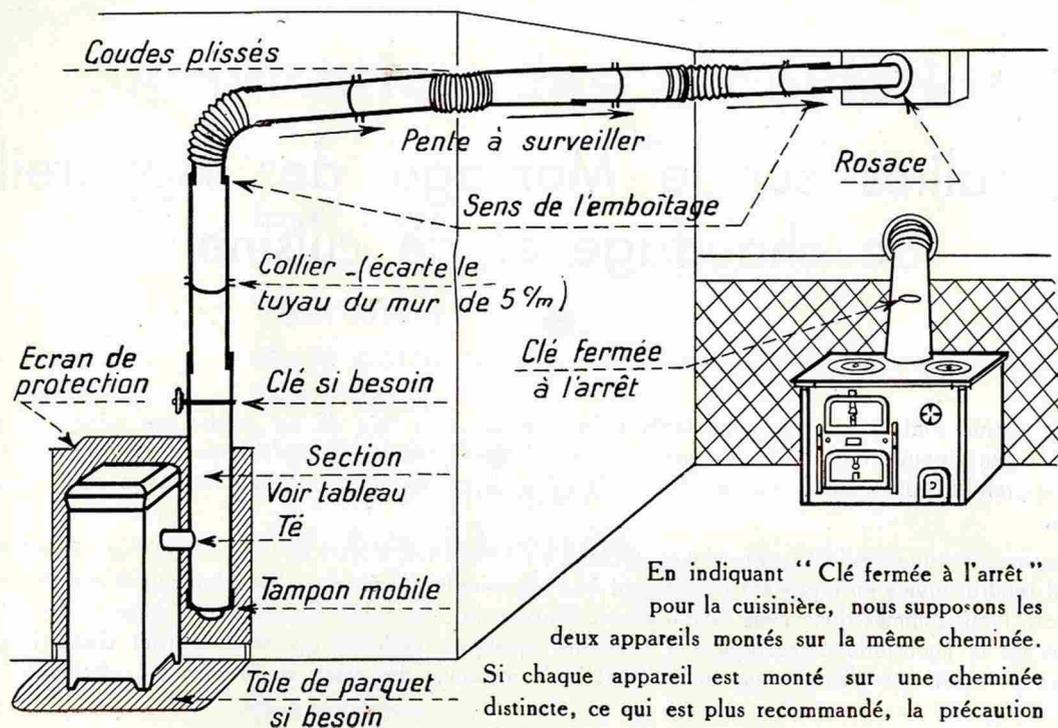


Installation dans une cage d'escalier



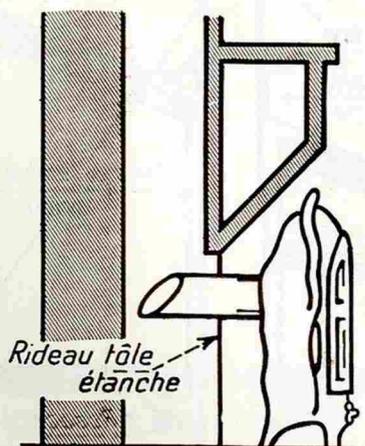
Traversée d'un grenier

## CALORIFERE DANS VESTIBULE

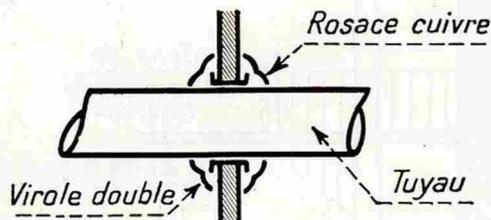


En indiquant "Clé fermée à l'arrêt" pour la cuisinière, nous supposons les deux appareils montés sur la même cheminée. Si chaque appareil est monté sur une cheminée distincte, ce qui est plus recommandé, la précaution est inutile.

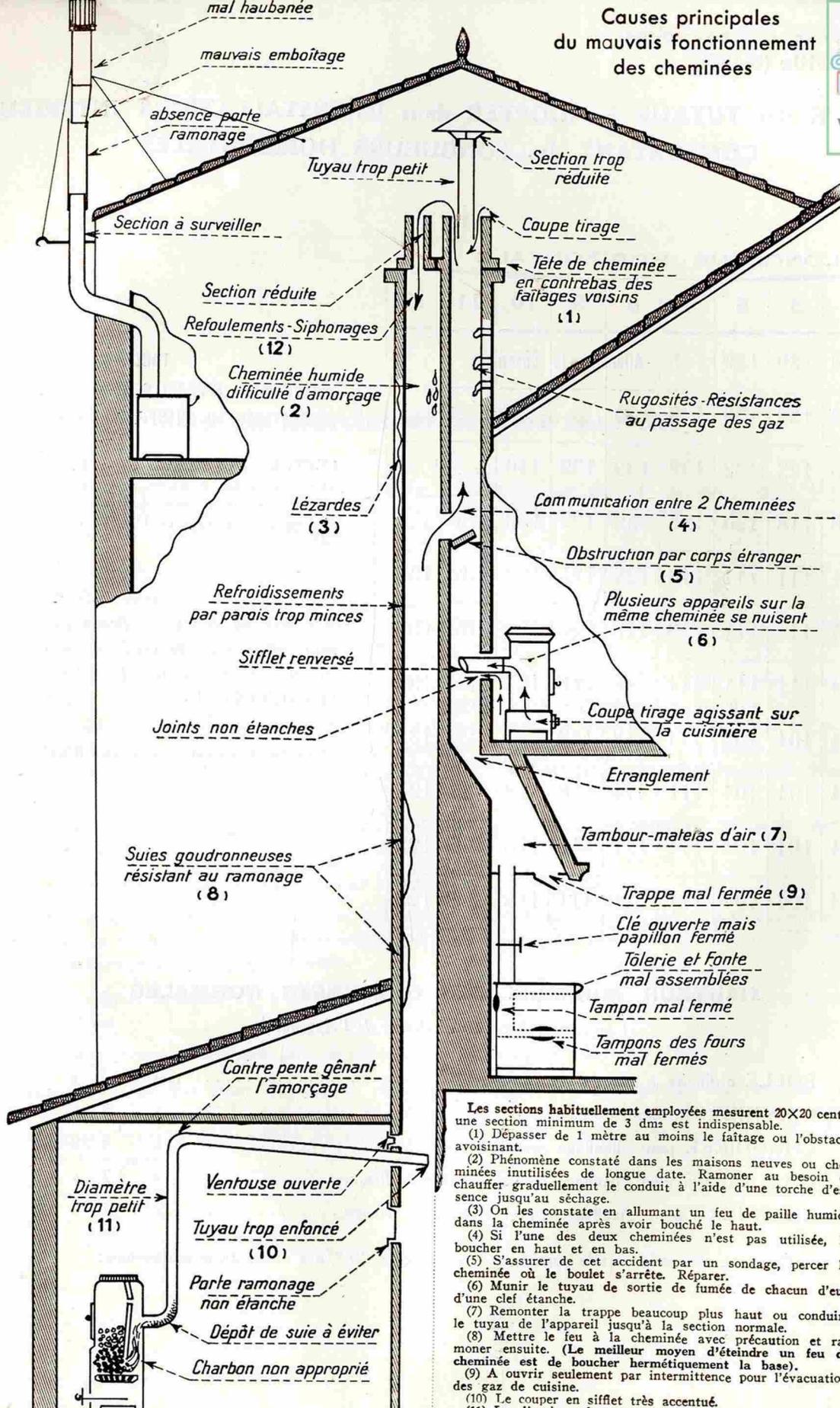
## APPAREIL QUELCONQUE DEVANT UNE CHEMINÉE



## TRAVERSÉE DE CLOISON



# Causes principales du mauvais fonctionnement des cheminées



Les sections habituellement employées mesurent 20x20 cm. une section minimum de 3 dm2 est indispensable.

- (1) Dépasser de 1 mètre au moins le faîtage ou l'obstacle avoisinant.
- (2) Phénomène constaté dans les maisons neuves ou cheminées inutilisées de longue date. Ramoner au besoin et chauffer graduellement le conduit à l'aide d'une torche d'essence jusqu'au séchage.
- (3) On les constate en allumant un feu de paille humide dans la cheminée après avoir bouché le haut.
- (4) Si l'une des deux cheminées n'est pas utilisée, la boucher en haut et en bas.
- (5) S'assurer de cet accident par un sondage, percer la cheminée où le boulet s'arrête. Réparer.
- (6) Munir le tuyau de sortie de fumée de chacun d'eux d'une clef étanche.
- (7) Remonter la trappe beaucoup plus haut ou conduire le tuyau de l'appareil jusqu'à la section normale.
- (8) Mettre le feu à la cheminée avec précaution et ramoner ensuite. (Le meilleur moyen d'éteindre un feu de cheminée est de boucher hermétiquement la base).
- (9) A ouvrir seulement par intermittence pour l'évacuation des gaz de cuisine.
- (10) Le couper en sifflet très accentué.



**DIAMÈTRE des TUYAUX à ADOPTER dans les INSTALLATIONS INTÉRIEURES  
COMPORTANT des LONGUEURS HORIZONTALES**

**LONGUEUR HORIZONTALE**

HAUTEUR DE CHEMINÉE	LONGUEUR HORIZONTALE									
	mètres	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4		139	139	139	146	Allonger la		Cheminée		
5		132	139	139	139	146	.....	.... d°	.....	.....
6		125	125	132	132	139	139	146	.... d°	....
7		118	118	125	125	132	132	139	139	146
8		111	111	111	118	125	125	132	132	139
9		104	111	111	118	118	125	132	132	139
10		104	111	111	111	118	118	125	132	139
12		104	104	104	111	118	118	125	125	132
14		104	104	104	111	111	118	118	125	125
16		104	104	104	111	111	118	118	125	125
20		104	104	104	111	111	111	118	118	125

**TABEAU  
PRÉVU POUR APPAREILS DOMESTIQUES NORMAUX  
DESTINÉS AU CHAUFFAGE D'APPARTEMENTS**

**LECTURE DU TABLEAU.** — Ex. : Pour une installation comportant 8 mètres de tuyaux horizontaux avec une cheminée de 12 mètres de hauteur à compter du dessus de l'appareil, un tuyau de 118 mm de diamètre est nécessaire.

*Les diamètres indiqués tolèrent 1 coude par 3 mètres de tuyaux verticaux ou horizontaux ; pour un nombre de coudes plus élevé compter en plus et par coude 1 mètre de TUYAU HORIZONTAL.*

Plus un tuyau est long, mieux il doit être ajusté.

**HAUTEUR MINIMUM DES CHEMINÉES NORMALES**

*(Se compte à partir du dessus de l'Appareil)*

POELE ordinaire à tirage direct .....	mètres	4	»
CUISINIÈRE à retour de flamme .....	»	5	»
CHAUDIÈRE pour chauffage central à tirage direct .....	»	5 50	»
CHAUDIÈRE pour chauffage central à retour de flamme .....	»	7	»
CUISINIÈRE pour chauffage central à retour de flamme .....	»	7	»

Pour une cheminée en tôle augmenter la hauteur de 20 % à cause du refroidissement.

## Mise en marche et service courant

Nos dessus sont généralement fixés au corps de la cuisinière par des vis qui sont serrées à bloc avant l'expédition. Nous recommandons de desserrer légèrement ces vis au moment du premier allumage pour permettre la libre dilatation du dessus.

Au moment de l'allumage, la chaudière, s'il y en a une, doit être pleine d'eau, et la tige de retour de flamme tirée.

Le premier feu doit être doux et sa force augmentée progressivement afin qu'une dilatation brutale n'endommage pas l'appareil que l'on met en route.

On remarque souvent aux premiers essais d'un fourneau neuf, un dépôt de gouttelettes d'eau le long des parois extérieures de la chaudière, ce qui fait penser à une fuite de cette dernière. Si l'eau qui coule est noirâtre, il s'agit simplement d'une condensation d'autant plus importante que le tirage est moins vif, mais qui disparaîtra lorsque la chaudière sera recouverte d'une couche de suie. Par contre, l'eau claire provient d'une fuite qui augmentera avec la chaleur parce que la dilatation du métal écartera les bords du trou.

Employer de préférence pour nos cuisinières du charbon demi-gras ou flambant grosseur tête de moineau.

Maintenir les chaudières pleines d'eau, au moins jusqu'aux trois-quarts.

Lorsque le feu est bien pris, on pousse la tige de retour de flamme. De cette façon, la récupération de chaleur atteint le maximum, le tirage est ralenti et par suite, la consommation de charbon est moins forte, enfin le four est prêt à servir au premier besoin.

**Rôtis.** — Saisir la viande en la plaçant dans un four très chaud. Durée de cuisson variable avec la viande elle-même.

Les viandes congelées doivent être dégelées avant cette opération.

**Pâtisserie.** — Le four étant bien chaud, placer les pâtisseries sur la plaque du four mais pas trop près de la source de chaleur afin que toutes les parties cuisent aussi vite. Dès que la pâte commence à brunir, diminuer l'intensité du chauffage en réglant la clé ou en ouvrant la porte du four. La fin de la cuisson doit être lente.

## Entretien

Nous recommandons de décrocher soigneusement chaque jour, les grilles des foyers et de nettoyer complètement tous les quinze jours environ, les chaudières. La fréquence de cette dernière opération sera plus ou moins grande selon que les eaux employées seront plus ou moins calcaires.

Les pièces émaillées se nettoient à l'alcool à brûler ou à l'essence de térébenthine.

Les pièces nickelées ou chromées s'essuient avec un chiffon doux imbibé d'alcool.

Les dessus en fonte polie sont entretenus avec une toile d'émeri fine imbibée de pétrole.

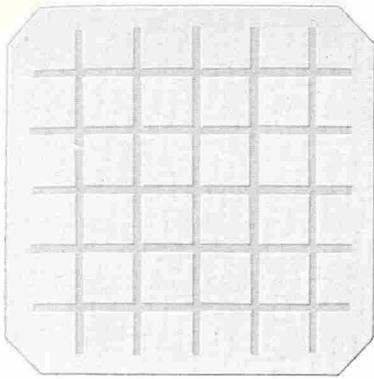
Il arrive parfois que des émaux (principalement dans les teintes claires : castor, gris-bleu, gris-pâle) laissent apparaître des craquelures dès la mise en service de l'appareil. Cela se produit parce qu'à la chaleur le métal se dilate plus vite que l'émail vitrifié. On ne peut absolument pas remédier à ce léger inconvénient qui, de ce fait, n'est pas compris dans les défauts de fabrication entraînant le remplacement des pièces.

Le ramonage des cuisinières s'effectue très facilement après avoir enlevé les tampons placés dans les fours.

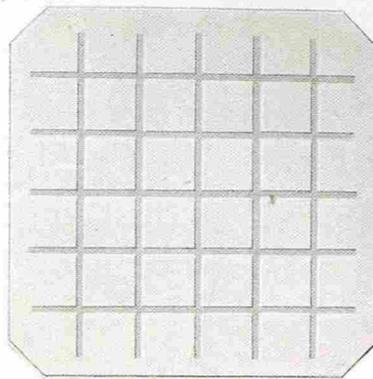
Une cuisinière bien entretenue, tire mieux, ne dégage pas de mauvaises odeurs, dure infiniment plus longtemps qu'une cuisinière négligée, et dispose agréablement ceux qui la voient, en faveur de la personne qui en a la charge.



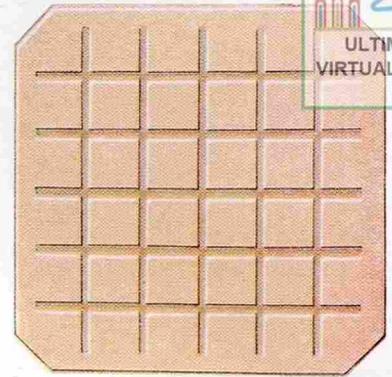
# Les Fonderies Franco-Belges, à Merville (Nord)



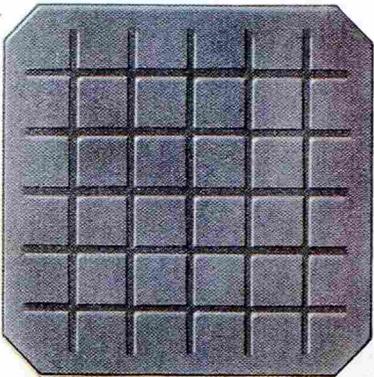
Blanc



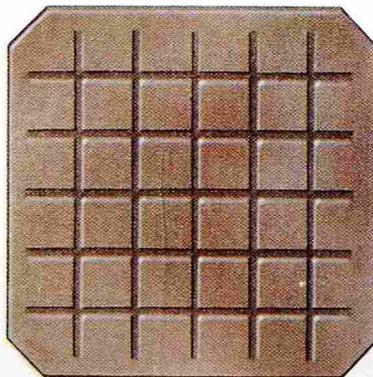
Ivoire



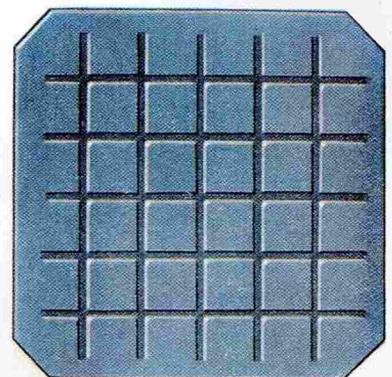
Crème rosé



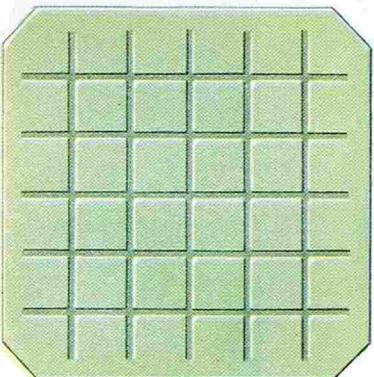
Gris pâle



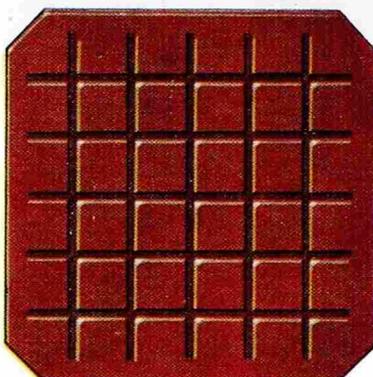
Castor



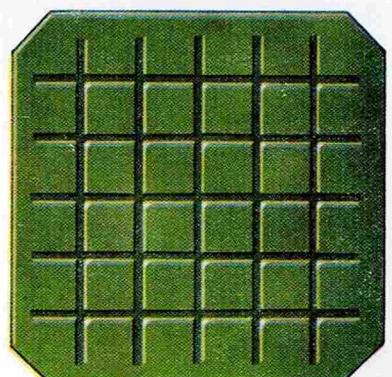
Gris bleu



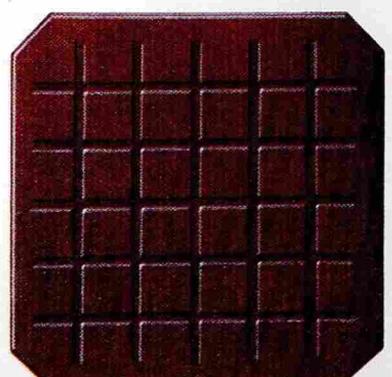
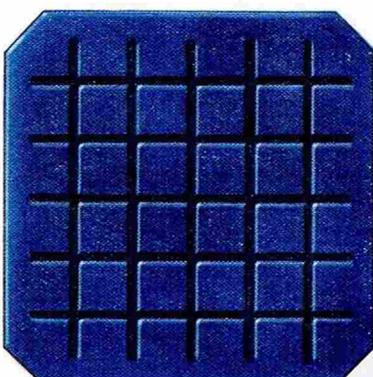
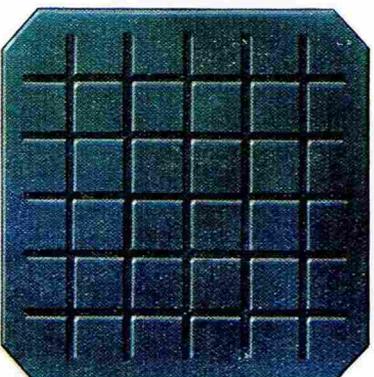
Vert nil



Bambou



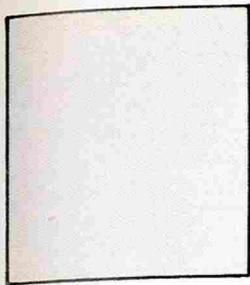
Vert olive



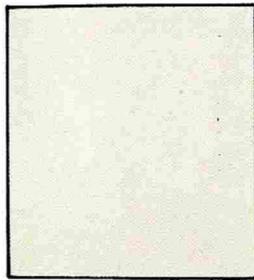


ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

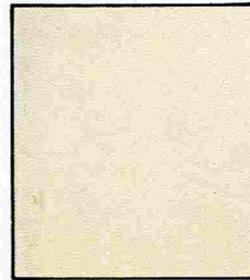
# Les Fonderies Franco-Belges, a Merville (Nord)



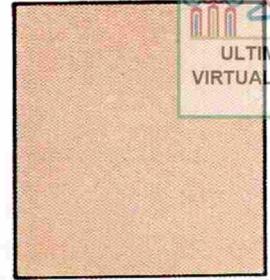
Blanc



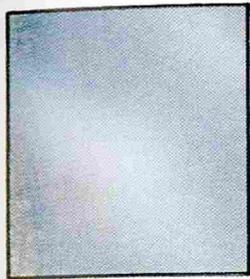
Ivoire



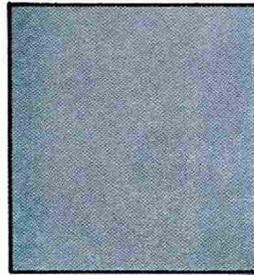
Canari



Rosé



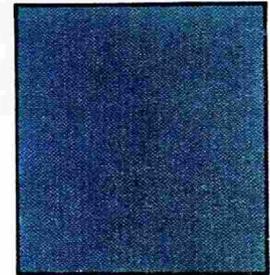
Gris céramique



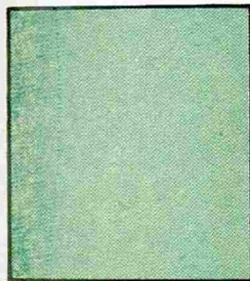
Gris uni



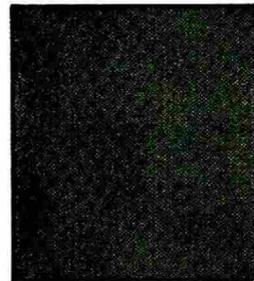
Bleu céramique



Bleu



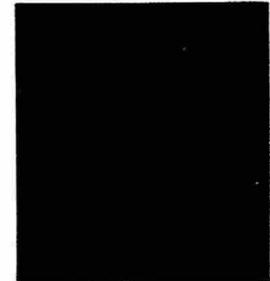
Vert nil



Vert foncé



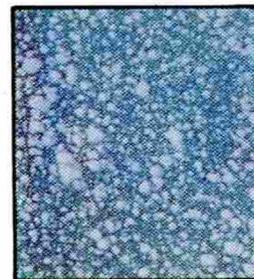
Vert pâle



Noir



Gris jaspé



Bleu jaspé

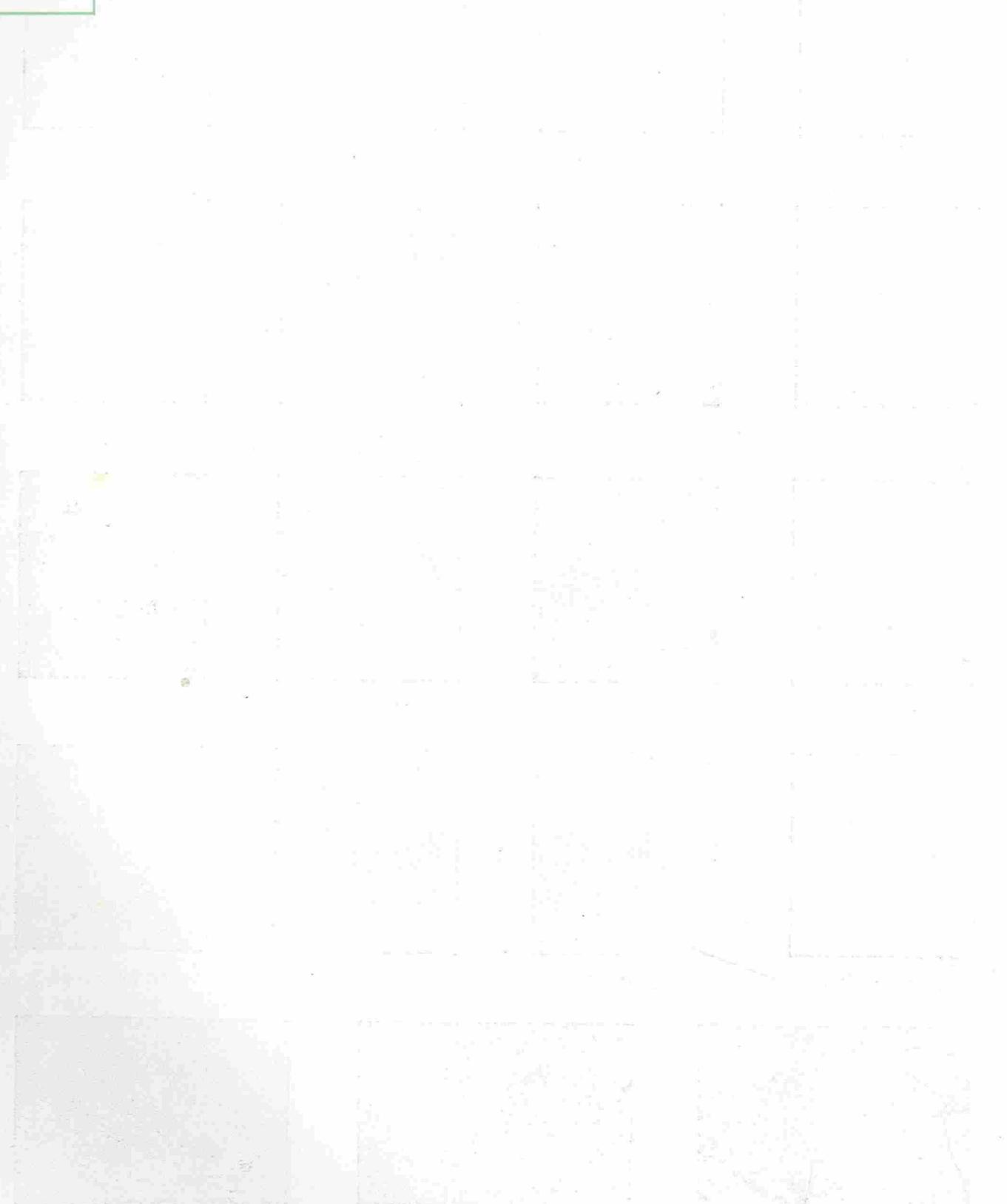


Vert pâle jaspé



Vert foncé jaspé





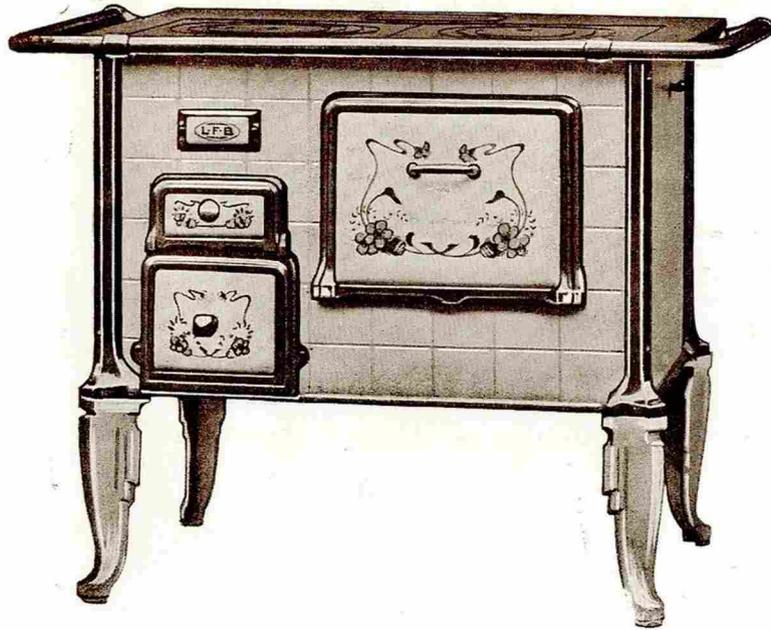
Première Partie



**CUISINIÈRES EN FONTE**



# "Nord" n° 88



**MODELE STANDARD.** — Corps en fonte. — Panneaux de la porte de four et du cendrier en tôle. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu dessus ou derrière. — Porte de four équilibrée. — Retour de flamme. — Garnitures chromées. — Foyer charbon rond (R), à gauche. — Pieds émaillés. — Colonnes devant chromées. — Sans chaudière. — Barre contournante chromée.

## Dispositions à spécifier :

- Décor sur panneaux des portes.
- Dessus tout émaillé, sauf coup de feu.
- Four émaillé.
- Pieds devant chromés.

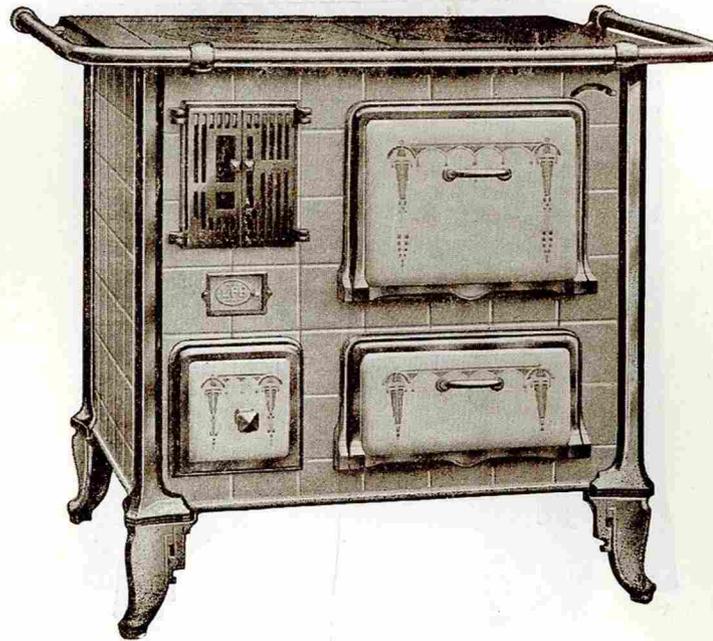
## Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	840
	profondeur .....	600
Hauteur .....		770
Hauteur sous la buse .....		620
Buse ovale :	largeur .....	110
	longueur .....	200

Four :	largeur .....	320
	profondeur .....	420
	hauteur .....	230

Poids approximatif d'expédition : 160 kilogs

## "Nord" 189-190



MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Panneaux des portes en tôle. — Email toutes teintes. — Dessus poli 2 trous. — Buse au milieu dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Sans chaudière. — Foyer carré (K) à gauche pour le charbon. — Garnitures chromées. — Barre contournante chromée. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Pieds émaillés.

### Dispositions à spécifier :

Décor sur les panneaux des portes.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Four émaillé.  
Pieds devant chromés.

### Caractéristiques

		N° 189	N° 190		
		—	—	Four :	largeur ..... 320 375
					profondeur ... 480 480
					hauteur ..... 230 230
Dessus :	largeur .....	800	900	Etuve :	largeur ..... 320 375
	profondeur ...	610	630		profondeur ... 530 530
Hauteur .....		800	800		hauteur ..... 145 145
Hauteur sous la buse .....		660	660	Poids approximatif d'expédition .....	175 kg. 195 kg.
Buse ovale :	longueur .....	220	220		
	largeur .....	90	90		



# "Nord" 289-290



MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Panneaux des portes en tôle. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Sans chaudière. — Foyer charbon carré (K) ou rond (R) à gauche. — Garnitures chromées. — Barre contournante chromée. — Colonnes émaillées. — Pieds émaillés.

### Dispositions à spécifier :

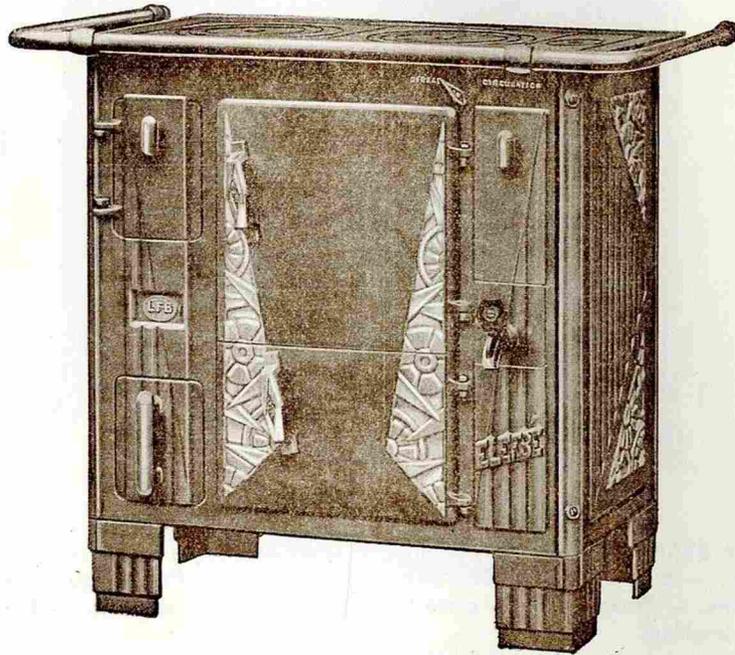
Décor sur panneaux des portes.  
 Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
 Four émaillé.  
 Pieds devant chromés.

### Caractéristiques

	N° 289	N° 290
Dessus :		
largeur .....	770	850
profondeur .....	550	550
Hauteur .....	760	800
Hauteur sous la buse .....	620	660
Buse ovale : largeur .....	90	90
longueur .....	220	220

Four :	largeur .....	320	350
	profondeur .....	370	440
	hauteur .....	145	170
Etuve :	largeur .....	320	350
	profondeur .....	370	490
	hauteur .....	145	170
Poids approximatif d'expédition .....		145 kg.	170 kg.

# "Elefbé" 115-116



MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes ouvrant sur le côté. — Retour de flamme. — Etuve. — Foyer ovale (O) à gauche pour le charbon. — Barre devant et poignées émaillées.

## Dispositions à spécifier :

- Foyer carré (K) pour le charbon.
- » mixte (M) pour bois et charbon.
- Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).
- » en cuivre rouge étamé.
- Barre devant chromée.
- » contournante chromée.
- Dessus tout émaillé sauf coup de feu.
- Four émaillé.
- Poignées et boutons chromés.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	750	Etuve :	largeur .....	320
	profondeur .....	500		profondeur .....	395
				hauteur .....	170
Hauteur .....		770	Chaudière (facultative) litres .....		9
Hauteur sous la buse .....		660	Dimensions du foyer mixte :		
Buse ovale :	largeur .....	90		longueur .....	320
	longueur .....	220		largeur .....	130
Four :	largeur .....	320		hauteur .....	140
	profondeur .....	385	Largeur de la porte du foyer .....		120
	hauteur .....	270	Poids approximatif d'expédition .....	kg.	155
			Le même appareil porte le n° 116 lorsqu'il a une porte à rôtir.		



# "Iris"

N<sup>os</sup> 107 - 109  
110 - 111 - 112



N<sup>os</sup> 1107-1109  
1110-1111-1112

MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Étuve. — Foyer carré (K) à gauche pour le charbon. — Barre devant et poignées émaillées.

## Dispositions à spécifier :

Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).

» en cuivre rouge étamé.

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.

» Grenoble mixte (Gr),

modèles 109, 111, 1109, 1111.

Porte à rôtir (modèles 110, 112, 1110, 1112).

Dessus à 4 trous (sauf modèles 107, 1107).

Barre devant chromée.

» contournante chromée.

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

Four émaillé.

## Diamètres des trous pour dessus à 4 trous

Côté  
gauche

170 m/m	205 m/m
275 m/m	170 m/m

N<sup>os</sup> 109-110  
1109-1110

Côté  
droit

Côté  
gauche

170 m/m	170 m/m
275 m/m	240 m/m

N<sup>os</sup> 111-112  
1111-1112

Côté  
droit

## Caractéristiques

	N <sup>o</sup> 107	N <sup>o</sup> 109	N <sup>o</sup> 110	N <sup>o</sup> 111	N <sup>o</sup> 112
Dessus : largeur	650	760	860		
profondeur	490	610	630		
Hauteur	800	800	800		
Hauteur sous la buse	660	660	660		
longueur	85	90	90		
Buse ovale : largeur	175	220	220		
Four : largeur	260	320	360		
profondeur	370	480	480		
Étuve : hauteur	230	270	270		
largeur	260	320	360		
profondeur	420	530	530		
hauteur	150	150	150		
Chaudière (litres)	6	9	12		
Largeur de la porte de foyer	100	125	145		
Poids approximatif d'expédition	160 kg.	230 kg.	250 kg.		

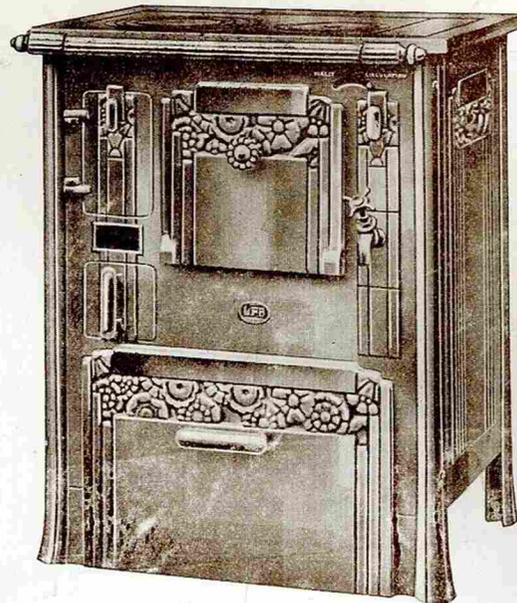
Dimensions du foyer mixte :

	N <sup>o</sup> 107	N <sup>o</sup> 109	N <sup>o</sup> 110	N <sup>o</sup> 111	N <sup>o</sup> 112
longueur	310	480	480		
Hauteur	100	150	170		
largeur	110	130	130		

Tous ces appareils peuvent être fournis avec un dessus plus long. Dans ce cas, on ajoute un 1 devant leur numéro de série.

1.107 correspond au 107 avec un dessus de 700  
1.109 — 109 — 800  
1.110 — 110 — 800  
1.111 — 111 — 900  
1.112 — 112 — 900  
les autres caractéristiques restent les mêmes.

## "Iris" n° 108 - 1108



MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Porte de four équilibrée. — Retour de flamme. — Bac à roulettes caoutchoutées. — Foyer carré (K) à gauche pour le charbon. — Barre devant et poignées émaillées.

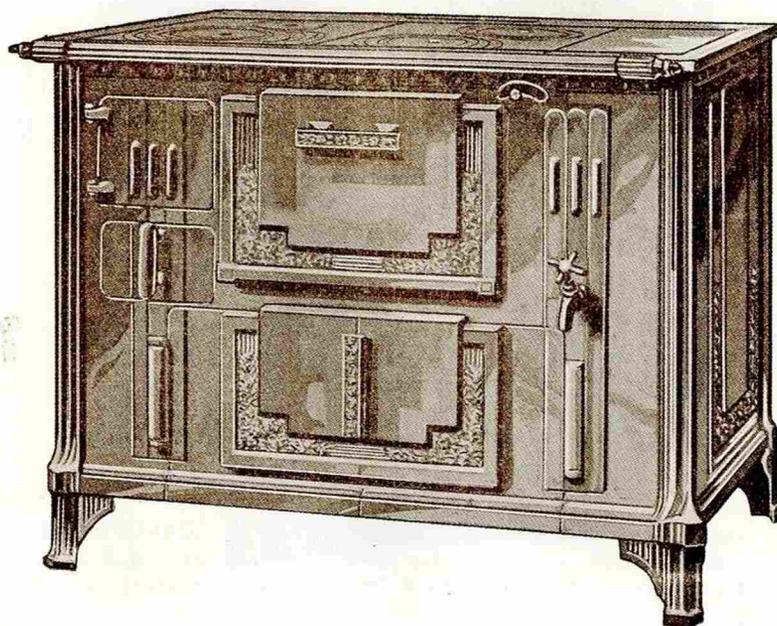
### Dispositions à spécifier :

Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).  
 » en cuivre rouge étamé.  
 Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
 Barre devant chromée.  
 » contournante chromée.  
 Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
 Four émaillé.

### Caractéristiques

Dessus :	largeur	650	Charbonnier :	largeur	410
	profondeur	490		profondeur	400
				hauteur	240
Hauteur		800	Chaudière (facultative) litres		6
Hauteur sous la buse		660	Dimensions du foyer mixte :		
Buse ovale :	largeur	85	longueur	310	
	longueur	175	largeur	100	
Four :	largeur	260	hauteur	110	
	profondeur	370	Largeur de la porte du foyer	100	
	hauteur	230	Poids approximatif d'expédition	kg. 145	
			Le même appareil sous le n° 1108 a un dessus de		
			700 m/m.		

# "Lorraine" 103 ou 104



MODELE STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Porte équilibrée. — Dessus poli 4 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Grande étuve. — Rampe devant et poignées émaillées. — Retour de flamme. — Foyer mixte (M), bois et charbon, à gauche. — Chaudière affleurante (CA).

Modèle 103 — sans porte à rôtir

» 104 — avec porte à rôtir (côté gauche)

## Dispositions à spécifier :

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

Barre devant chromée.

» contournante chromée.

Four émaillé.

Chaudière débordante (CD).

» en cuivre rouge étamé.

Diamètre des trous

Côté gauche	170 m/m	205 m/m	Côté droit
	310 m/m	240 m/m	

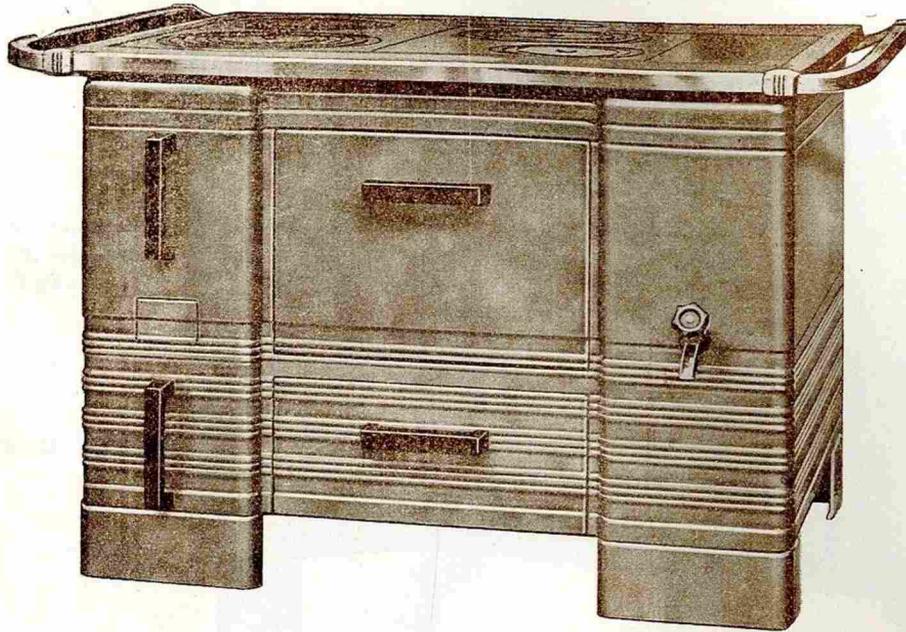
dans les dessus à 4 trous.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur	1.000
	profondeur	690
Hauteur		800
Hauteur sous la buse		660
Buse ovale :	largeur	90
	longueur	220
Four :	largeur	400
	profondeur	545
	hauteur	240

Etuve :	largeur	580
	profondeur	595
	hauteur	260
Chaudière (litres)		22
Dimensions du foyer mixte :		
	longueur	535
	largeur	210
	hauteur	160
Largeur de la porte du foyer		195
Poids approximatif d'expédition	kg.	280

# "Bergère" 123-124



MODELES STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 4 trous. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Grand foyer mixte à gauche (M) pour bois et charbon. — Porte à rôtir sur le côté gauche. — Chaudière affleurante (CA). — Rampe devant chromée.

N° 123. — Buse au milieu, dessus ou derrière, ou dessus à droite, plan de cuisson à 4 trous pour marmites d'un diamètre de :

310	240	275	205
275	205	240	170
240	170	205	135
205	135	170	
170		135	
135			

N° 124. — Buse dessus à droite, plan de cuisson à 4 trous égaux pour marmite d'un diamètre de :

275	240	205	170	135
-----	-----	-----	-----	-----

## Dispositions à spécifier :

Chaudière débordante (CD).

Chaudière en cuivre rouge étamé.

Rampe contournante chromée.

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

Four émaillé.

Poignées et boutons chromés.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur	1000
	profondeur	750
Hauteur standard		700
Hauteur sous la buse		535
Four :	largeur	400
	profondeur	575
	hauteur	250
Etuve :	largeur	400
	profondeur	645
	hauteur	140
Chaudière litres		22

Buse ovale :	longueur	200
	largeur	110
Foyer :	profondeur	585
	hauteur	150
	largeur	195
Porte du foyer :	largeur	195
	hauteur	220

Poids approximatif d'expédition ..... kg. 280

Sur demande ces cuisinières se fabriquent également en 750 mm de hauteur.

# " Gallic "

## n<sup>os</sup> 117-119-120-121-122



MODELES STANDARD. — Corps fonte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Poignées et rampe devant émaillées. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Foyer à gauche. — Tirette de décendrage.

- N° 117. Foyer ovale (O) ou mixte (M).
- N° 119. Foyer ovale (O), carré (K), ou mixte (M).
- N° 120. Foyer mixte (M) et porte à rôtir.
- N° 121. Foyer carré (K) ou mixte (M).
- N° 122. Foyer mixte (M) et porte à rôtir.

### Dispositions à spécifier :

- Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).
- Chaudière en cuivre rouge étamé.
- Barre devant chromée.
- Dessus à 4 trous (modèles n°s 121-122).
- Barre contournante chromée.
- Dessus tout émaillé sauf coup de feu.
- Four émaillé.
- Poignées et boutons chromés.

### Diamètre des trous

Côté gauche	170 m/m	205 m/m	Côté droit
	240 m/m	135 m/m	

d'un dessus à 4 trous

### Caractéristiques

	N <sup>os</sup>	117	119	121							
	N <sup>os</sup>	117	120	122							
Dessus :	largeur	700	750	850	Etuve :	largeur	310	320	360		
	profondeur	450	500	550			profondeur	375	395	485	
		770	770	770			hauteur	170	170	170	
Hauteur		770	770	770	Chaudière	..... (litres)			6	9	12
Hauteur sous la buse		630	630	610	Dimensions du foyer mixte :						
Buse ovale :	largeur	85	90	90		longueur	300	320	420		
	longueur	175	220	220		largeur	130	130	160		
Four :	largeur	310	320	360		hauteur	140	140	140		
	profondeur	355	385	450	Largeur de la porte du foyer	120	120	140			
	hauteur	270	270	270	Poids approximatif d'expédition	..... kg.			145	160	190

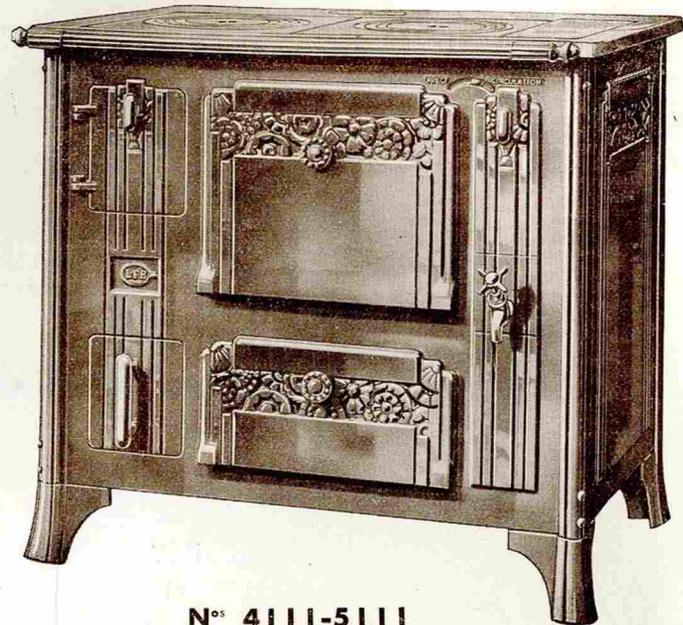
# Cuisinières à pot bouilleur

Francia 4101 - 5101 — Iris 4111 - 5111

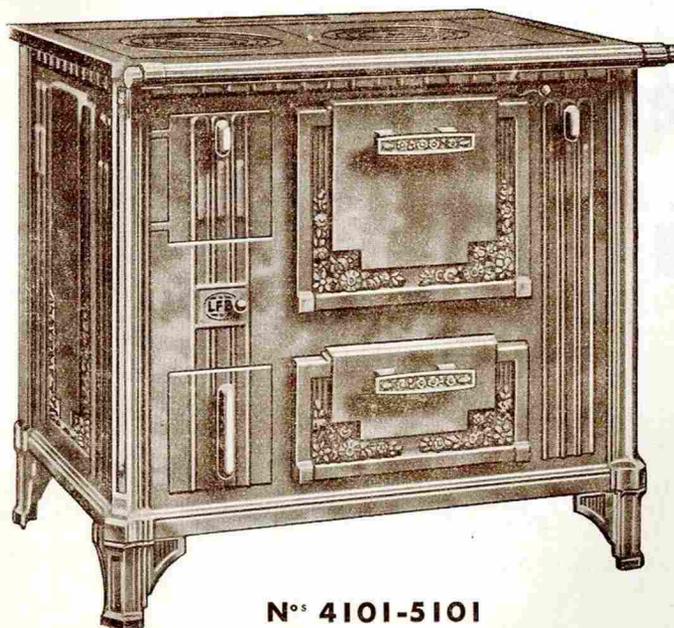
MODELE STANDARD. — Corps tout fonte.  
— Bouilleurs en tôle extra-forte. — Email céramique toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Foyer à gauche. — Barre devant émaillée.

## Dispositions à spécifier :

Barre devant chromée.  
Barre contournante chromée.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Four émaillé.



N<sup>os</sup> 4111-5111



N<sup>os</sup> 4101-5101

## Caractéristiques communes

Dessus :	largeur .....	900
	profondeur .....	675
Hauteur .....		800
Hauteur sous la buse .....		660
Buse ovale :	largeur .....	90
	longueur .....	220
Four :	largeur .....	360
	profondeur .....	480
	hauteur .....	270
Etuve :	largeur .....	360
	profondeur .....	530
	hauteur .....	150
Tuyauterie :	départ et retour .....	33/42
Poids approximatif d'expédition :		250 kg.

## Puissances :

3.000 calories-heure — N<sup>os</sup> 4101 et 4111.  
4.000 calories-heure — N<sup>os</sup> 5101 et 5111.

## Autres Fabrications

Série très importante de fourneaux de chauffage et de service d'eau chaude.

Charbons et bois : 5.500 à 25.000 calories.

Gaz, bois et charbon : 4.500 à 13.000 calories.

Services d'eau chaude jusqu'à 300 litres.

Un catalogue spécial de 40 pages est envoyé à tous les installateurs, sur simple demande.

# Cuina i les botelles



La cuina és un art i una ciència. És un moment de creativitat i de descoberta. És un moment de compartir i de gaudir. És un moment de connectar i de créixer. És un moment de transformar i de transformar-se. És un moment de...

La cuina és un art i una ciència. És un moment de creativitat i de descoberta. És un moment de compartir i de gaudir. És un moment de connectar i de créixer. És un moment de transformar i de transformar-se. És un moment de...

La cuina és un art i una ciència. És un moment de creativitat i de descoberta. És un moment de compartir i de gaudir. És un moment de connectar i de créixer. És un moment de transformar i de transformar-se. És un moment de...

La cuina és un art i una ciència. És un moment de creativitat i de descoberta. És un moment de compartir i de gaudir. És un moment de connectar i de créixer. És un moment de transformar i de transformar-se. És un moment de...

La cuina és un art i una ciència. És un moment de creativitat i de descoberta. És un moment de compartir i de gaudir. És un moment de connectar i de créixer. És un moment de transformar i de transformar-se. És un moment de...

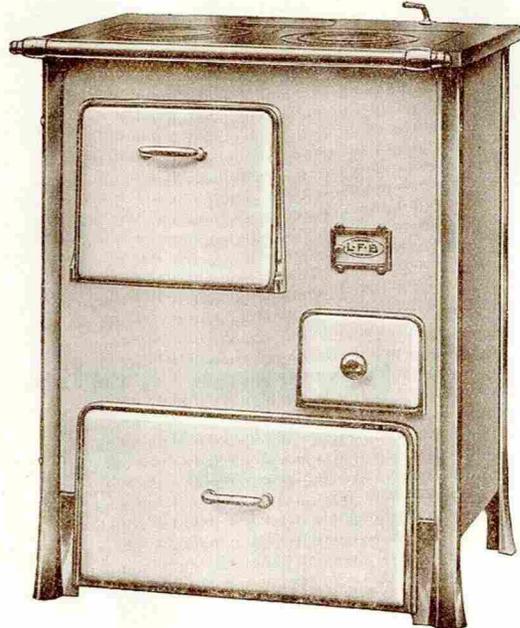
**Deuxième Partie**



**CUISINIÈRES EN TOLE**



# " Parisienne " n° 300



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Bac à roulettes caoutchoutées. — Porte de four équilibrée. — Garnitures chromées. — Foyer charbon ovale (O), à droite. — Colonnes de derrière émaillées. — Colonnes de devant chromées. — Barre devant chromée. — Sans chaudière.

## Dispositions à spécifier :

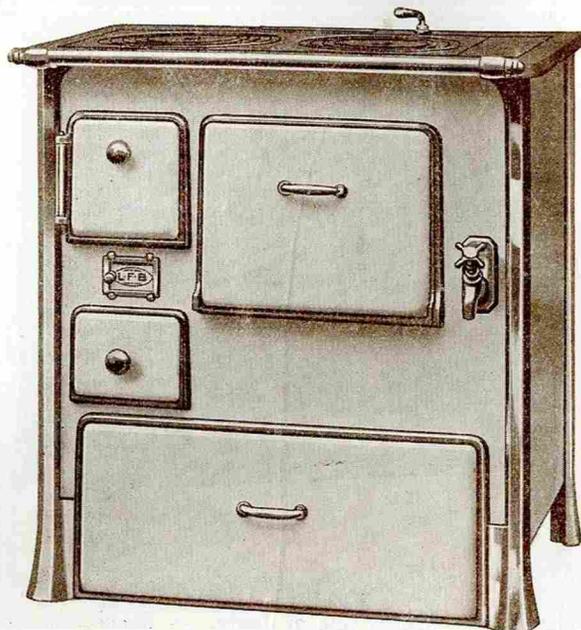
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
 Colonnes de devant émaillées.  
 Façade émaillée, côtés noirs.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	625	Charbonnier :	largeur .....	410
	profondeur .....	460		profondeur .....	400
Hauteur .....		800		hauteur .....	240
Hauteur sous la buse .....		670			
Buse ovale :	largeur .....	85			
	longueur .....	155			
Four :	largeur .....	260			
	hauteur .....	380			
	profondeur .....	230			

Poids approximatif d'expédition : 85 kg.

# " Parisienne " n<sup>os</sup> 301-302



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Bac à roulettes caoutchoutées. — Porte de four équilibrée. — Garnitures chromées. — Retour de flamme. — Foyer charbon ovale (O), à gauche. — Colonnes de derrière émaillées. — Colonnes de devant chromées. — Barre devant chromée.

## Dispositions à spécifier :

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Foyer carré (K) charbon.  
Foyer mixte (M) bois et charbon.  
Colonnes de devant émaillées.  
Barre contournante chromée.  
Chaudière en cuivre rouge étamé.  
Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).

## Caractéristiques

	N <sup>os</sup> 301	302		N <sup>os</sup> 301	302
Dessus :			Charbonnier :		
largeur .....	700	760	largeur .....	470	530
profondeur .....	490	540	profondeur .....	400	460
Hauteur .....	800	800	hauteur .....	240	210
Hauteur sous la buse .....	660	660	Chaudière (facultative) .....	6	6
Buse ovale :			Dimensions du foyer mixte :		
largeur .....	85	85	longueur .....	320	280
longueur .....	175	175	largeur .....	130	160
Four :			hauteur .....	140	120
largeur .....	280	320	Largeur de la porte du foyer .....	120	140
profondeur .....	360	380	Poids approximatif d'expédition , kg.	120	125
hauteur .....	255	230			

# "Sava" n<sup>os</sup> 307-308-309



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Etuve. — Portes équilibrées. — Garnitures chromées. — Retour de flamme. — Foyer charbon carré (K) à gauche. — Colonnes de derrière émaillées. — Colonnes de devant chromées. — Pieds émaillés. — Barre de devant chromée.

## Dispositions à spécifier :

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Dessus à quatre trous dans les modèles 308, 309.  
Foyer mixte (M), bois et charbon.  
Colonnes de devant émaillées.

Barre contournante chromée.  
Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).  
Façade émaillée, côtés noirs.  
Décors sur les panneaux des portes et du cendrier.

Pieds de devant chromés.

## Diamètres des trous dans les dessus à 4 trous

Côté gauche	170 m/m	205 m/m	Côté droit
	240 m/m	135 m/m	
n° 308			

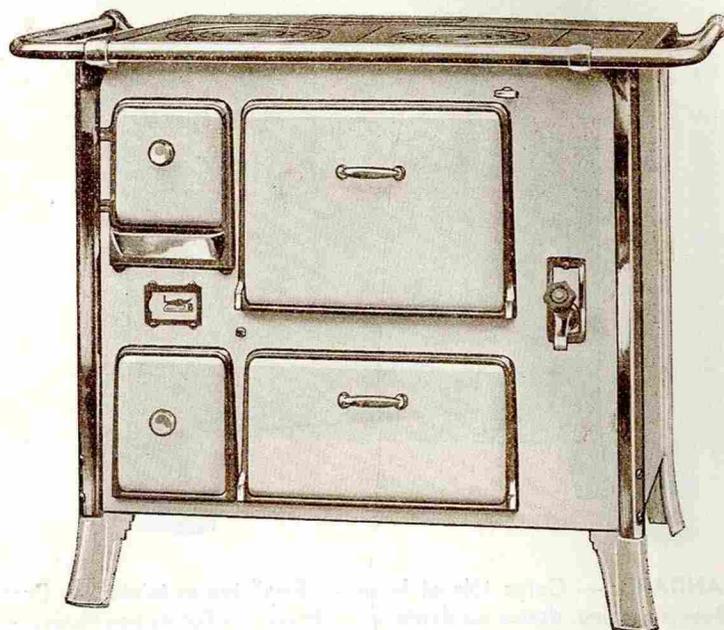
Côté gauche	205 m/m	205 m/m	Côté droit
	240 m/m	170 m/m	
n° 309			

## Caractéristiques

	N°	307	308	309
Dessus :	largeur	700	750	850
	profondeur	490	550	600
Hauteur		800	800	800
Hauteur sous la buse		660	660	660
Buse ovale :	largeur	85	90	90
	longueur	175	220	220
Four :	largeur	280	310	350
	profondeur	360	420	450
	hauteur	255	255	255

Etuve :	largeur	280	310	350
	profondeur	430	490	525
	hauteur	170	170	170
Chaudière (facultative)	litres	6	9	12
Dimensions du foyer mixte :	longueur	320	400	400
	largeur	130	150	150
	hauteur	140	135	135
Largeur de la porte de foyer		120	120	120
Poids approximatif d'expédition kg.		140	150	165

# "Sava" n<sup>os</sup> 1308-1309 2308-2309



MODELE STANDARD. — Dispositions générales semblables à celles des modèles « Sava » n° 308 et 309 avec chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD) obligatoire et foyers ci-dessous :

N° 1308, 1309      foyer mixte (M) en fonte  
N° 2308, 2309      foyer carré (K) en brique réfractaire  
foyer mixte (M)      d°

## Dispositions à spécifier :

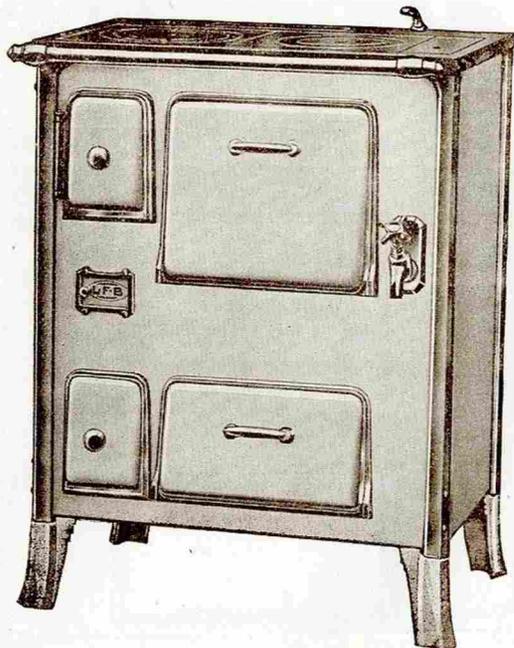
Semblables à celles des modèles 308, 309.

## Caractéristiques

		1308	2308	1309 2309
N° 1308	} mêmes dimensions que pour la 308.			
N° 2308				
N° 1309	} mêmes dimensions que pour la 309.			
N° 2309				
		Dimensions du foyer mixte :		
		longueur	400	380 420
		largeur	150	155 175
		hauteur	135	165 160
		Largeur de la porte du foyer	120	120 140



## "Sava" n<sup>os</sup> 305-306



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à deux trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Etuve. — Portes équilibrées. — Garnitures chromées. — Retour de flamme. — Foyer charbon ovale (O), à gauche. — Colonnes de derrière émaillées. — Colonnes de devant chromées. — Pieds émaillés. — Barre de devant chromée.

### Dispositions à spécifier :

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

Foyer mixte (M), bois et charbon.

Colonnes de devant émaillées.

Pieds de devant chromés.

Barre contournante chromée pour la 306.

Chaudière en cuivre rouge étamé.

Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD.)

Façade émaillée, côtés noirs.

### Caractéristiques

	N <sup>os</sup>	305	306
Dessus :	longueur	600	650
	largeur	450	450
Hauteur		800	
Hauteur sous la buse		680	
Buse ovale :	largeur	85	
	longueur	155	
Four :	largeur	260	
	profondeur	360	
	hauteur	220	

Etuve :	largeur	260
	profondeur	430
	hauteur	135
Chaudière (facultative)	litres	3,250
Dimensions du foyer mixte :	longueur	330
	largeur	110
	hauteur	110
Largeur de la porte du foyer		90
Poids approximatif d'expédition	kg.	105

# "Nordia" n<sup>os</sup> 324-325



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Sans chaudière. — Foyer carré (K) à gauche, feu visible. — Encadrements des portes et rampes devant chromés. — Poignées et pieds émaillés jaspés.

## Dispositions à spécifier :

Foyer rond (R).  
Décors sur les portes et le cendrier.  
Rampe contournante chromée.  
Poignées et boutons chromés.  
Pieds devant chromés.  
Poignées, boutons et pieds dans la teinte de l'appareil.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

## Caractéristiques

		N <sup>os</sup> 324	325		
				Four :	largeur ..... 320 375
					profondeur ..... 500 500
Dessus :	largeur .....	800	900		hauteur ..... 240 240
	profondeur .....	610	630	Etuve :	largeur ..... 320 375
Hauteur .....		770	770		profondeur ..... 540 540
Hauteur sous la buse .....		620	620		hauteur ..... 155 155
Buse ovale :	largeur .....	90	90		
	longueur .....	220	220	Poids approximatif d'expédition . kg.	130 145

# "Nordia" n<sup>os</sup> 326-327



MODÈLE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 3 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme à droite et à gauche. — 2 fours. — 2 étuves. — Foyer carré (K) au milieu, pour le charbon. — Encadrements des portes et rampe devant chromés. — Poignées et pieds émaillés jaspés.

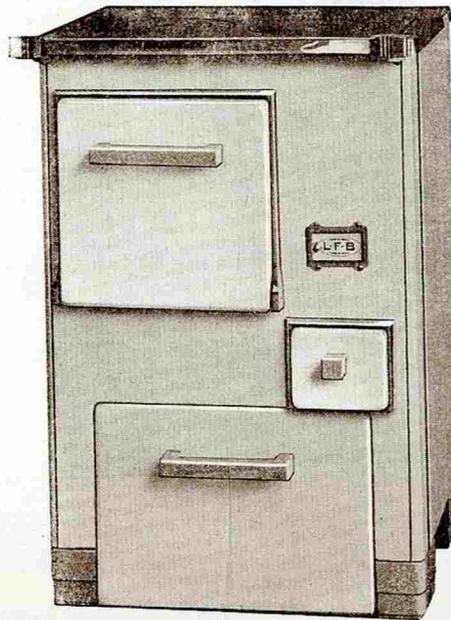
## Dispositions à spécifier :

Foyer rond (R) pour le charbon.  
Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
Chaudière affleurante (CA).  
Chaudière en cuivre rouge étamé.  
Décors sur les portes et le cendrier.  
Rampe contournante chromée.  
Poignées et boutons chromés.  
Pieds de devant chromés.  
Poignées, boutons et pieds dans la teinte de l'appareil.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

## Caractéristiques

	N <sup>os</sup>	326	327			
Dessus :	largeur .....	1.150	1.250	Étuves :	largeur .....	350 350
	profondeur .....	650	650		profondeur .....	600 600
Hauteur .....		800	800		hauteur .....	170 170
Hauteur sous la buse .....		650	650	Dimensions du foyer mixte :	longueur .....	320 320
Buse ovale :	largeur .....	115	115		largeur .....	175 230
	longueur .....	220	220		hauteur .....	145 145
Fours :	largeur .....	350	350	Largeur de la porte de foyer .....		120 170
	profondeur .....	450	450	Chaudière (facultative) .....	litres	12 12
	hauteur .....	255	255	Poids approximatif d'expédition (kg.)		200 225

# "Nordia" n° 328



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Porte de four équilibrée. — Tirage direct. — Bac à charbon avec roulettes caoutchoutées. — Foyer ovale (O) à droite. — Sans chaudière. — Encadrements de la porte du four et du cendrier chromés. — Barre devant chromée. — Poignées et pieds émaillés jaspés.

## Dispositions à spécifier :

Décors sur la porte du four et le cendrier.  
Poignées chromées.  
Poignées et pieds dans la teinte de l'appareil.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Côtés noirs et façade émaillée.

## Caractéristiques

Dessus : largeur .....	550	Four : largeur .....	280
profondeur .....	450	profondeur .....	400
Hauteur .....	800	hauteur .....	255
Hauteur sous la buse .....	670	Charbonnier : largeur .....	340
Buse ovale : largeur .....	85	profondeur .....	380
longueur .....	155	hauteur .....	230
		Poids approximatif d'expédition .....	kg. 80

# "Nordia"



n<sup>os</sup> 332-333

n<sup>os</sup> 334-335

MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Foyer carré (K) au charbon, à gauche. — Encadrements et barre devant chromés. — Poignées, boutons et pieds émaillés jaspés.

## Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
Foyer Grenoble (Gr) pour charbon (n° 334 seulement).  
Chaudière affleurante (CA) ou débordante (CD).  
Chaudière en cuivre rouge étamé.  
Décors sur les portes et le cendrier.

Rampe contournante chromée.  
Poignées et boutons chromés.  
Poignées, boutons et pieds dans la teinte de la cuisinière.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Dessus à quatre trous dans les n<sup>os</sup> 333, 334, 335.

Pieds de devant chromés.

## Diamètres des trous dans les dessus à 4 trous

Côté gauche	170 m/m	205 m/m
	240 m/m	135 m/m

n° 333

Côté droit	Côté gauche	205 m/m	205 m/m
		240 m/m	170 m/m

n° 334

Côté droit	Côté gauche	205 m/m	205 m/m
		275 m/m	205 m/m

n° 335

Côté droit

## Caractéristiques

	N <sup>os</sup>	332	333	334	335		N <sup>os</sup>	332	333	334	335
Dessus :	largeur	700	750	850	950	Chaudière (facultative) litres	6	9	12	16	
	profondeur	490	550	600	640	Dimensions des foyers mixtes :					
Hauteur		800	800	800	800	longueur	320	400	400	400	
Hauteur sous la buse		660	660	660	660	largeur	130	150	150	195	
Buse ovale :	largeur	85	90	90	90	hauteur	140	135	135	135	
	longueur	175	220	220	220	Largeur de la porte du foyer	120	120	120	170	
Four :	largeur	280	310	350	375	Poids approximatif d'expédition					
	hauteur	360	420	450	480	kg.	125	140	165	185	
	profondeur	255	255	255	255						
Etuve :	largeur	280	310	350	375						
	profondeur	430	490	525	565						
	hauteur	170	170	170	170						

# "Nordia"

N<sup>os</sup> 1333  
1334  
1335



N<sup>os</sup> 2333  
2334  
2335

MODELE STANDARD. — Dispositions générales semblables à celles des modèles « Nordia » N<sup>os</sup> 333, 334, 335 avec chaudière obligatoire : affleurante (CA.) ou débordante (CD). — Foyers ci-dessous :

N<sup>os</sup> 1333, 1334, 1335

foyer mixte (M) en fonte.

N<sup>os</sup> 2333, 2334, 2335

foyer carré (K), brique réfractaire.

foyer mixte (M) d°

## Dispositions à spécifier :

Semblables à celles des modèles 333, 334, 335, sauf pour le foyer Grenoble (Gr) qui n'existe pas dans ces nouvelles catégories.

## Caractéristiques

N<sup>o</sup> 1333, dimensions de la 333.  
N<sup>o</sup> 2333, dimensions de la 333 sauf le foyer mixte.  
N<sup>o</sup> 1334, dimensions de la 334.  
N<sup>o</sup> 2334, dimensions de la 334 sauf le foyer mixte.  
N<sup>o</sup> 1335, dimensions de la 335.  
N<sup>o</sup> 2335, dimensions de la 335 sauf le foyer mixte.

	N <sup>os</sup>	2333	2334	2335
Dimensions du foyer mixte :				
longueur	.....	380	420	450
largeur	.....	155	175	210
hauteur	.....	165	160	160
Largeur de la porte du foyer		120	140	170
Poids approximatif d'expédition	..... kg.	145	170	190

# "Reine du Nord" n<sup>os</sup> 589-590



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Etuve. — Portes équilibrées. — Garnitures chromées. — Retour de flamme. — Foyer carré (K) à gauche avec feu visible. — Barre contournante chromée. — Colonnes de devant chromées ajourées ; colonnes de derrière émaillées. — Pieds émaillés. — Sans chaudière.

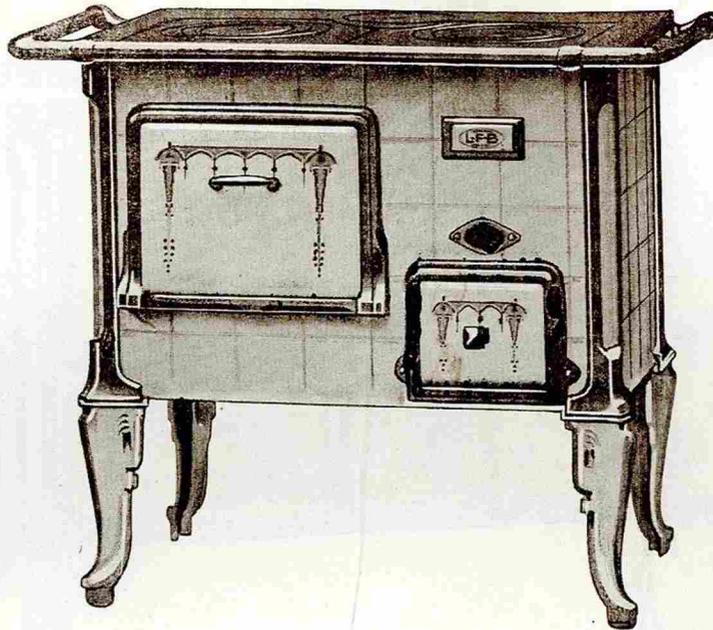
## Dispositions à spécifier :

Foyer ovale (O) pour le charbon.  
 Décors sur les panneaux des portes et du cendrier.  
 Pieds de devant chromés.  
 Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

## Caractéristiques

	N <sup>os</sup>	589	590		N <sup>os</sup>	589	590
Dessus :				Four :			
largeur .....	800	900		largeur .....	375	375	
profondeur .....	610	630		profondeur .....	500	500	
Hauteur .....	800	800		hauteur .....	240	240	
Hauteur sous la buse .....	650	650		Etuve :			
Buse ovale : largeur .....	90	90		largeur .....	375	375	
longueur .....	220	220		profondeur .....	540	540	
				hauteur .....	155	155	
				Poids approximatif d'expédition .. kg.	135	150	

## "Nord" n° 688



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Porte de four équilibrée. — Tirage direct. — Foyer rond (R) à droite pour le charbon. — Sans bain-marie. — Garnitures et barre contournante chromées. — Colonnes : devant, ajourées et chromées ; derrière, pleines, émaillées. — Pieds émaillés.

### Dispositions à spécifier :

Foyer ovale (O) pour le charbon.  
Décors sur la porte du four et le cendrier.  
Pieds de devant chromés.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Rampe devant chromée.

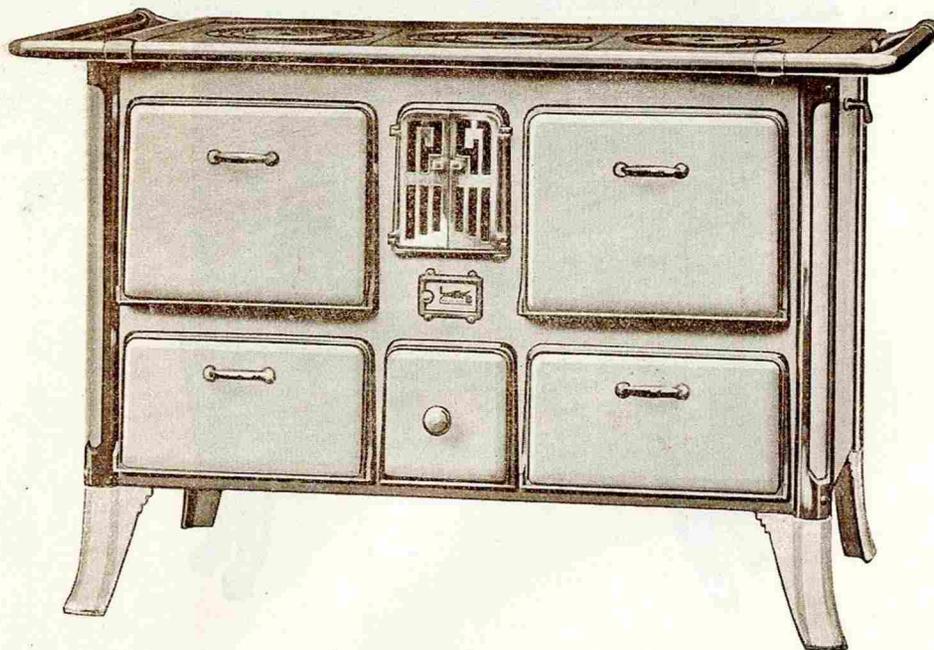
### Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	765
	profondeur .....	455
Hauteur .....		780
Hauteur sous la buse .....		665
Buse ovale : largeur .....		90
	longueur .....	220

Four :	largeur .....	320
	profondeur .....	360
	hauteur .....	230
Poids approximatif d'expédition .....	kg.	90



## " Cuisinière " n° 692



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 3 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière, — Portes équilibrées. — Retour de flamme à droite et à gauche. — 2 fours. 2 étuves. — Sans chaudière. — Foyer rond (R) au milieu. — Garnitures et rampe contournante chromées. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Pieds émaillés.

### Dispositions à spécifier :

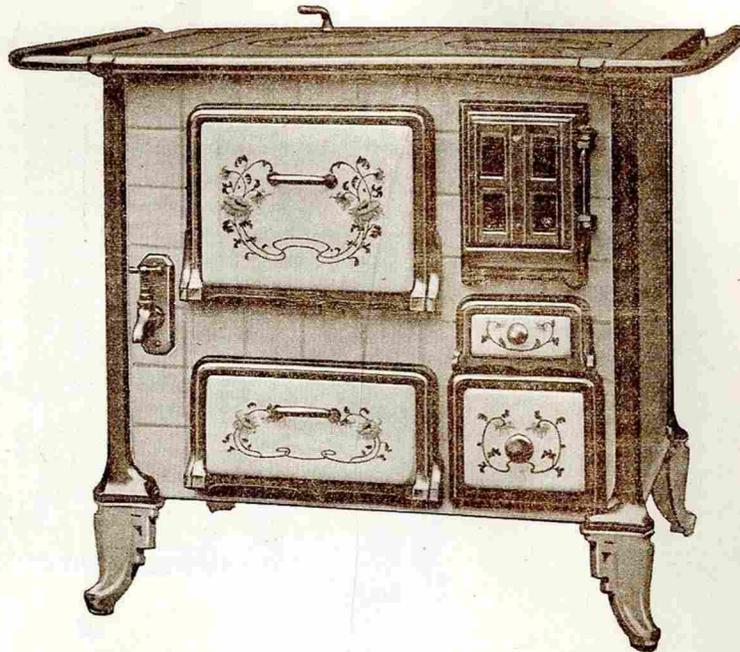
Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
 Décors sur les portes et le cendrier.  
 Pieds de devant chromés.  
 Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

### Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	1030
	profondeur .....	640
Hauteur .....		770
Hauteur sous la buse .....		630
Buse ovale :	largeur .....	90
	longueur .....	220
Fours :	largeur .....	320
	profondeur .....	480
	hauteur .....	230

Etuves :	largeur .....	320
	profondeur .....	480
	hauteur .....	145
Dimensions du foyer mixte :		
	longueur .....	280
	largeur .....	180
	hauteur .....	135
Largeur de la porte du foyer .....		120
Poids approximatif d'expédition .....	kg.	165

# " Cuisinières " n<sup>os</sup> 801-1801



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Chaudière affleurante (CA). — Foyer carré (K) au charbon, à droite. — Garnitures et barre contournante chromées — Colonnes : devant chromées : derrière, émaillées. — Pieds émaillés.

N<sup>o</sup> 801 : porte de foyer avec mica, feu visible.  
N<sup>o</sup> 1801 : porte de foyer avec panneau plein.

## Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
Foyer Grenoble (Gr) pour charbon.  
Chaudière débordante (CD).  
Chaudière en cuivre rouge étamé.

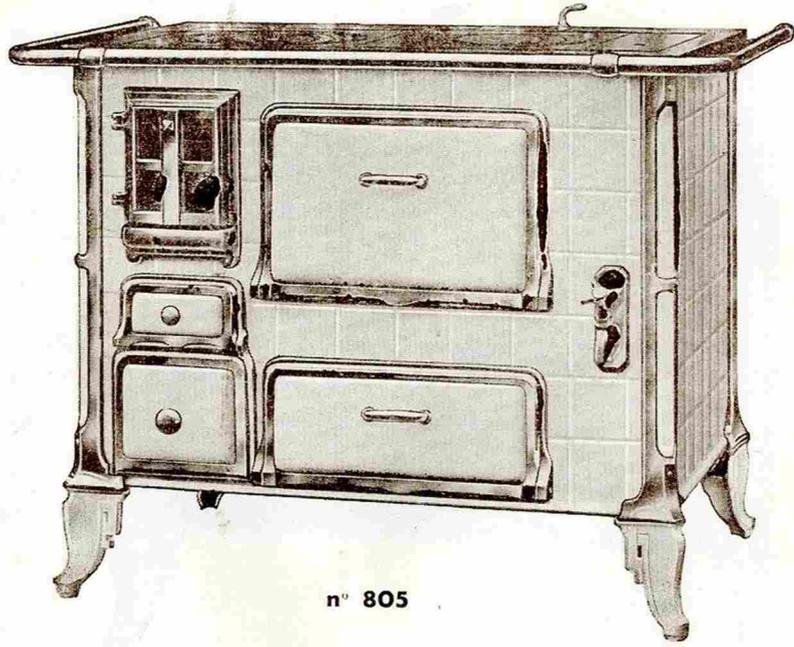
Décors sur les portes et le cendrier.  
Pieds devant chromés.  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu.  
Barre devant chromée.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur	840
	profondeur	600
Hauteur		800
Hauteur sous la buse		670
Buse ovale :	largeur	90
	longueur	220
Four :	largeur	295
	profondeur	400
	hauteur	230

Etuve :	largeur	320
	profondeur	500
	hauteur	145
Chaudière		litres 9,5
Dimensions du foyer mixte :		
	longueur	345
	largeur	165
	hauteur	135
Largeur de la porte de foyer		140
Poids approximatif d'expédition		kg. 150

# " Cuisinières " n° 805-1805-2805



n° 805

MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli à 2 trous. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Etuve. — Chaudière affleurante (CA). — Foyer à gauche. — Garnitures et barre contournante chromées. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Pieds émaillés.

- N° 805 : Porte de foyer à mica, feu visible.
- N° 1805 : Porte de foyer à panneau.
- N° 2805 : Porte de foyer élargie, à panneau.

### FOYERS STANDARDS. —

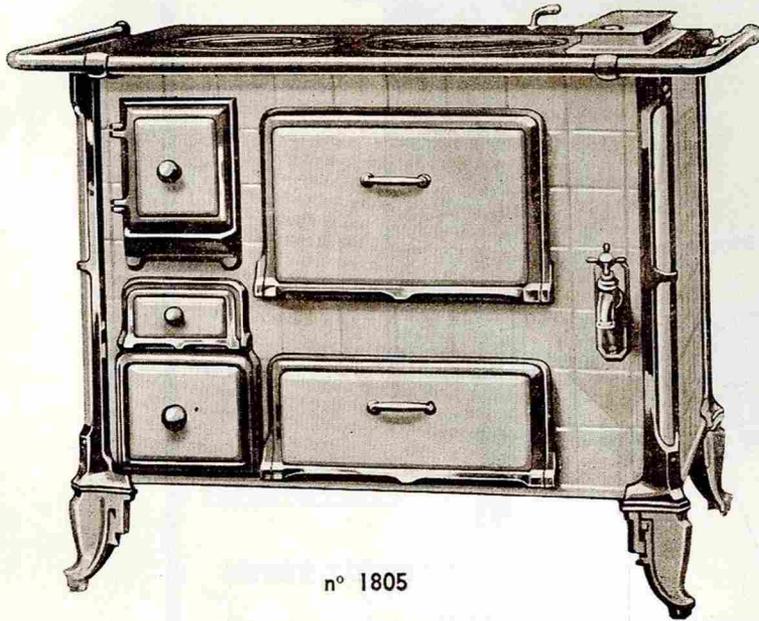
- N°s 805 et 1805 : carré (K) pour charbon.
- N° 2805 : mixte (M) pour bois et charbon.

### Caractéristiques

		N°s	805	1805	2805			N°s	805	1805	2805
Dessus :	largeur		900	900	900	Etuve :	largeur	375	375	375	
	profondeur		600	600	600		profondeur	560	560	560	
Hauteur			800	800	800	hauteur	145	145	145		
Hauteur sous la buse			670	670	670	Chaudière	litres	9,5	9,5	9,5	
Buse ovale :	largeur		90	90	90	Dimensions du foyer mixte :	longueur	395	395	385	
	longueur		220	220	220		largeur	165	165	205	
Four :	largeur		370	375	375		hauteur	135	135	150	
	profondeur		440	440	440	Largeur de la porte du foyer	140	140	185		
	hauteur		230	230	230						

Poids approximatif d'expédition : 160 kg.

# " Cuisinières " n°s 805-1805-2805



n° 1805

n° 805

Porte de foyer à mica  
Feu visible

n° 1805

Porte de foyer à panneau

n° 2805

Porte de foyer élargie à panneau

## Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour les 805 et 1805.

Foyer Grenoble (Gr) pour les 805 et 1805.

Chaudière débordante (CD).

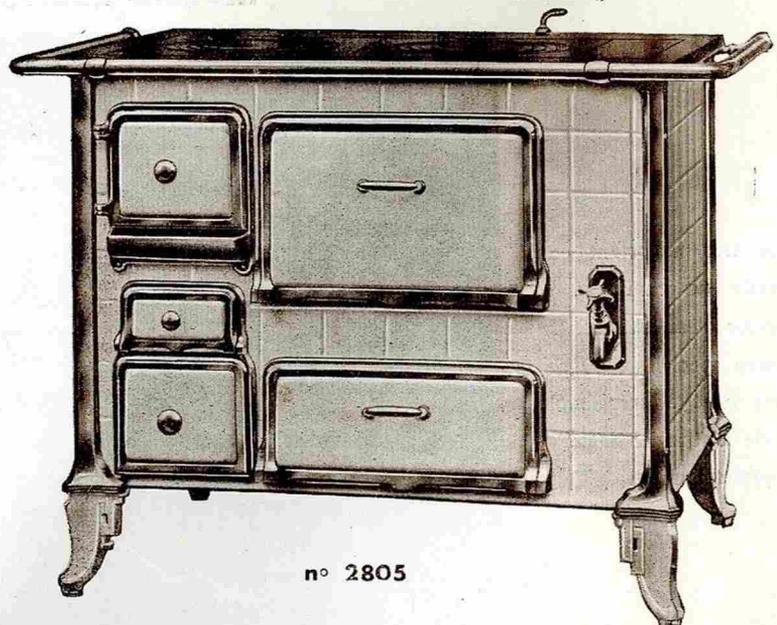
Chaudière en cuivre rouge étamé.

Décors sur les portes et le cendrier.

Dessus tout émaillé sauf coup de feu.

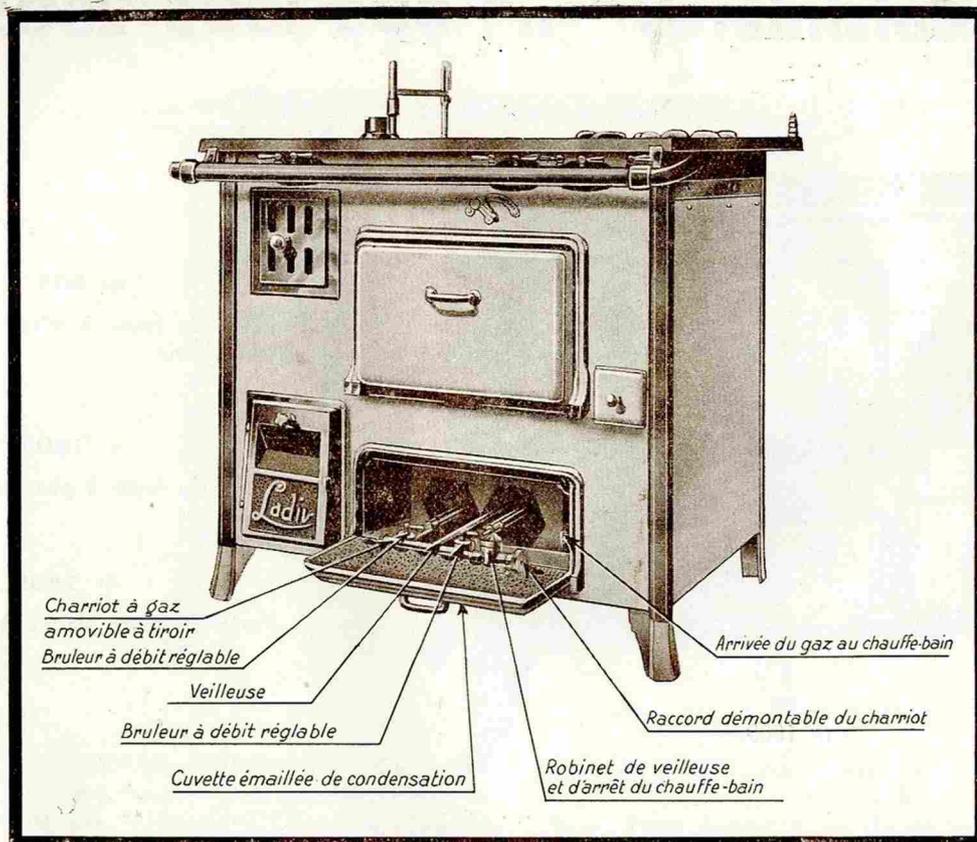
Pieds de devant chromés.

Barre devant chromée.



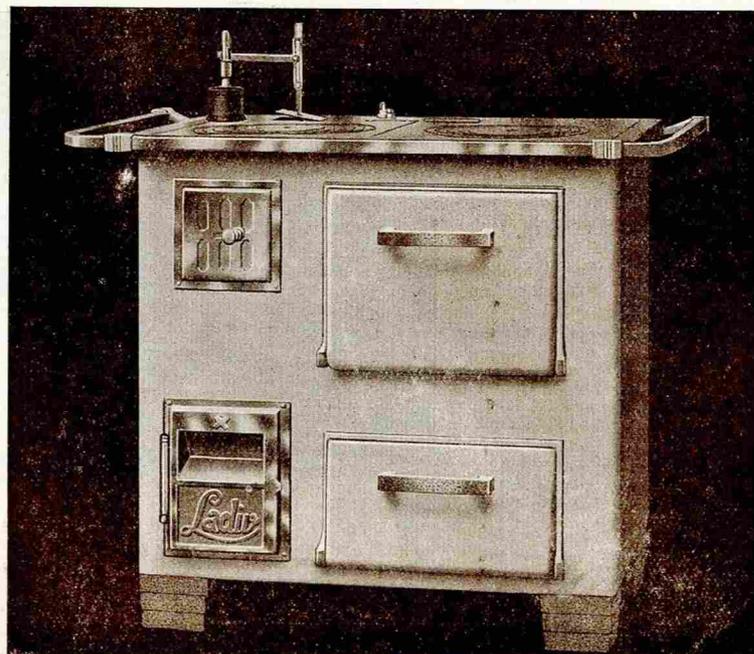
n° 2805

## Autres fabrications



**Modèle Ladivegaz**

Série très importante de fourneaux de chauffage et de service d'eau chaude. Un catalogue spécial de 40 pages est envoyé sur simple demande à tous les installateurs professionnels.



**Modèle "Ladiv" type Nordia**

Charbon et bois :  
5.500 à 25.000 calories.

Gaz, bois et charbon :  
4.500 à 13.000 calories.

Services d'eau chaude :  
jusqu'à 300 litres.



**Troisième Partie**



**APPAREILS AU GAZ**





# “Réchauds-fours”

n° 65 (gaz de ville)      n° 1065 (gaz butane)



MODÈLE STANDARD. — Corps en fonte. — Email toutes teintes. — Dessus jaspé à 3 brûleurs. — Porte équilibrée. — Poignée émaillée. — Injecteurs réglables. — Four émaillé.

## Disposition à spécifier :

Poignée chromée.

## Caractéristiques

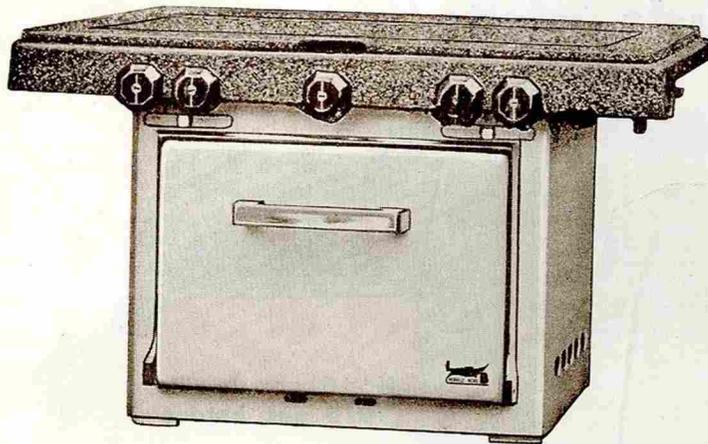
Dessus :	largeur .....	700
	profondeur .....	360
Hauteur .....		350
Four :	largeur .....	320
	profondeur .....	290
	hauteur .....	200
Empattement .....		360x310
Poids approximatif d'expédition .... kg.		40

## Consommation horaire

	litres grammes	
N°	65	1065
Brûleurs de dessus .....	450	100
Brûleur à rôtir .....	400	100
Brûleur à griller .....	400	100



# "Réchauds-fours"



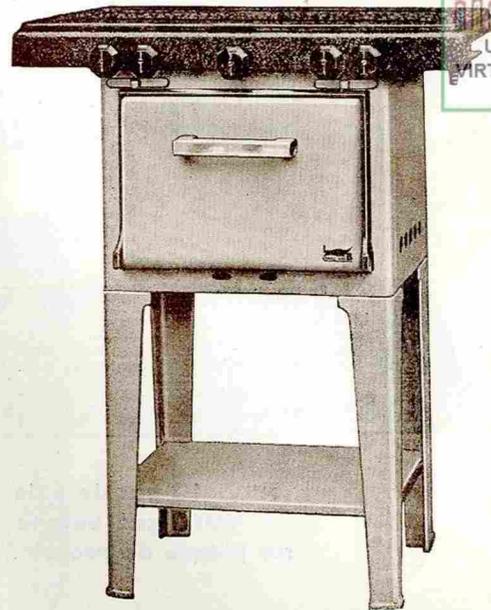
**Réchaud n° 61 (gaz de ville)  
n° 1061 (gaz butane)**

Estampillé par l'A. T. G.

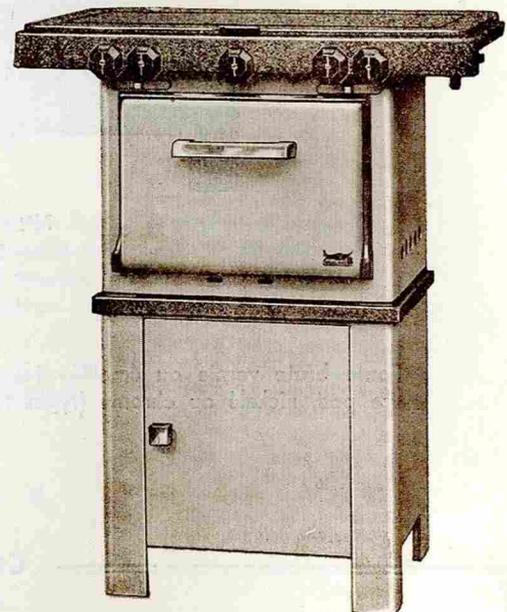
MODELE STANDARD, Nos 61 et 1061. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus jaspé à charnière comprenant trois brûleurs. — Robinets de sûreté. — Grillade à chauffage rapide. — Four émaillé calorifugé. — Plaques de propreté sous les brûleurs. — Porte équilibrée. — Poignée émaillée. — Encadrement de porte chromé. — Injecteurs réglables.

## Dispositions à spécifier :

Brûleurs émaillés.  
Décor sur la porte.  
Poignée chromée.  
Plaque de recouvrement jaspée.  
Monté sur 4 pieds  
il prend alors le n° **661** — (gaz de ville)  
ou le n° **1661** — (gaz butane).  
Avec buffet-support (voir aux articles divers).



**Unica n°s 661 ou 1661**



**Réchaud n°s 61 ou 1061  
sur son buffet**

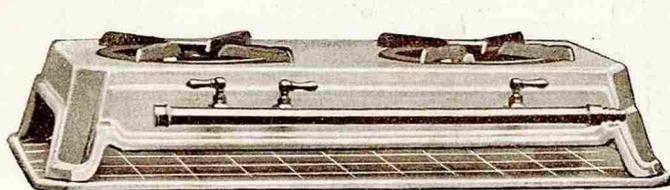
## Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	700
	profondeur .....	405
Hauteur :	sans pieds .....	400
	avec pieds .....	850
Four :	largeur .....	350
	profondeur .....	325
	hauteur .....	225
Empattement .....		450x330
Poids approximatif d'expédition :		
	sans pieds .....	kg. 50
	avec pieds .....	65

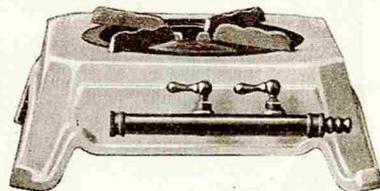
## Consommation horaire

	N°s 61-661 litres	1061-1661 grammes
Brûleur simple .....	250	100
Brûleur double :	petit feu .....	100
	grand feu .....	500
Brûleur poissonnière .....	350	80
Brûleur à rôtir .....	750	170
Brûleur à griller .....	750	170

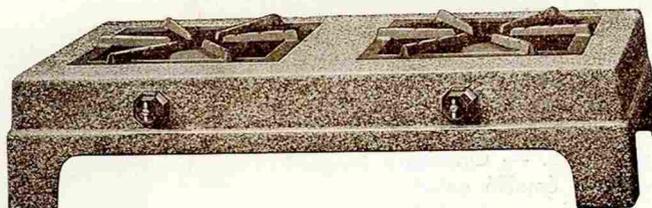
## " Réchauds plats "



N° 10 gaz de ville  
1010 gaz butane  
sur plaque de propreté



N° 16 gaz de ville  
1016 gaz butane



N° 11 gaz de ville  
1011 gaz butane

Fonte brute vernie ou émaillée toutes teintes. — Injecteurs réglables avec rampe cuivre poli, nickelé ou chromé (types n° 10 et 16) ou avec rampe cachée (type n° 11).

### Caractéristiques

N°	10-1010	11-1011	16-1016
Empattement .....	580x300	580x320	300x300
Plan de cuisson .....	535x260	560x300	260x300
Hauteur .....	135	130	135
Hauteur sur plaque de propreté .....	145	140	—
Encombrement plaque de propreté .....	610x315	610x315	—
Poids approximatif d'expédition .....	10 kgs.	11 kgs.	6 kgs.

### Consommation horaire

N°	en litres			en grammes		
	10	11	16	1010	1011	1016
Brûleur simple .....	450	450	—	100	100	—
Brûleur double .....	500	—	500	110	—	110



# Cuisinières "Unica" gaz et électricité

n° 255 (gaz de ville)    n° 1255 (gaz butane)



MODELE STANDARD. — Tôle émaillée toutes teintes. — Dessus granité pour le gaz, à 3 feux. — Four électrique calorifugé avec 2 corps de chauffe pour grillades et rôtis. — Encadrements des portes chromés. — Poignées et pieds émaillés jaspés. — Four émaillé (type B). — Robinets à gaz de sûreté et injecteurs réglables. — Le petit four n'est pas chauffé.

### Dispositions à spécifier :

- Allonges sur un ou deux côtés.
- Quatre brûleurs dessus.
- Four en métal inoxydable (type A).
- Décors sur les portes.
- Brûleurs émaillés.
- Poignées chromées.
- Plaque de recouvrement jaspée.

### Caractéristiques

Dessus :	largeur sans allonges .....	600
	largeur avec allonges .....	950
	profondeur .....	570
Hauteur .....		800
Four :	largeur .....	320
	profondeur .....	380
	hauteur .....	255
Poids approximatif d'expédition .....	kg.	115

	Consommation horaire	
	N° 255 Gaz de ville litres	N° 1255 butane grammes
Brûleur double :		
grand feu .....	500	110
petit feu .....	100	10
Brûleur simple .....	250	100
Puissance du four :		
forte allure .....		1.000 watts
allure douce .....		500 watts

# Cuisinières à gaz "Unica"

n<sup>os</sup> 654 - 655 (gaz de ville)

n<sup>os</sup> 1654 - 1655 (gaz butane)



Type n° 654-4 au gaz de ville  
 Type n° 1654-4 au gaz butane

MODELE STANDARD. — DISPOSITIONS COMMUNES : Corps tôle émaillée toutes teintes. — Plan de cuisson jaspé à charnières. — Trois brûleurs dessus (Modèles 654-3 et 655-3, 1654-3 et 1655-3). — Plaque de propreté. — Robinets de sûreté. — Injecteurs réglables. — Four émaillé calorifugé. — Brûleurs à droite et à gauche dans le four. — Poignées et pieds jaspés.

CARACTERES PARTICULIERS : N<sup>os</sup> 654 et 1654, Four à rôtir en bas. —  
 N<sup>os</sup> 655 et 1655, Four à rôtir en haut.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur sans allonges	600
	largeur avec allonges	950
	profondeur	560
Hauteur		820
Four à rôtir :	largeur	350
	profondeur	470
	hauteur	255
Four à griller :	largeur	350
	profondeur	490
	hauteur	155
Poids approximatif d'expédition		kg. 115

## Consommation horaire

	Gaz de ville litres	butane grammes
Brûleur simple de dessus	250	100
Brûleur double de dessus :		
petit feu	100	10
grand feu	500	100
Brûleurs du four (ensemble)	800	170
Brûleur à griller	650	170

# Cuisinières à gaz "Unica"

n°s 654 - 655 (gaz de ville)

n°s 1654 - 1655 (gaz butane)

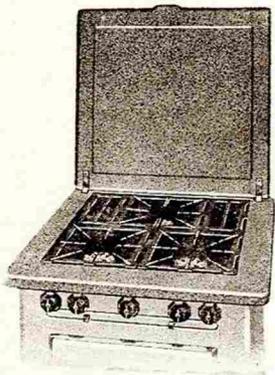


Type N° 655-3 au gaz de ville  
Type N° 1655-3 au gaz butane

## Dispositions à spécifier :

Allonges sur un ou deux côtés.  
Quatre brûleurs dessus :  
modèles 654-4 et 655-4.  
modèles 1654-4 et 1655-4.  
Décors sur les portes.

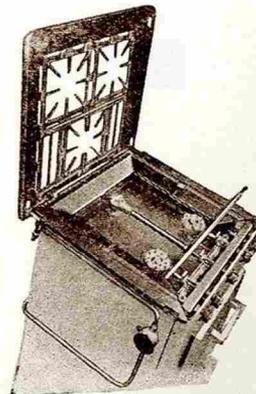
Brûleurs émaillés.  
Poignées chromées.  
Plaque de recouvrement jaspée.  
Thermostat.



Vue du dessus

Unica 654-3  
» 655-3

3 brûleurs



Dessus ouvert  
montrant les brûleurs  
d'une Unica.



Vue du dessus

Unica 654-4  
» 655-4

4 brûleurs



# ULTIMHEAT VIRTUAL MUSEUM



**Quatrième Partie**



**CUISINIÈRES MIXTES**

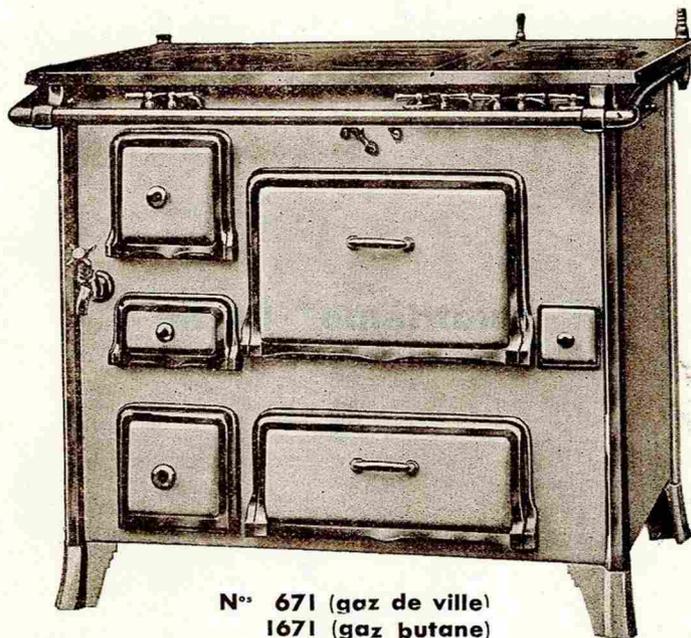


## " Cuisinières mixtes "

charbon - coke - bois - gaz

n<sup>os</sup> 671 - 674 - 675 (gaz de ville)

1671 - 1674 - 1675 (gaz butane)



N<sup>os</sup> 671 (gaz de ville)  
 1671 (gaz butane)

MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Dessus poli (disposition 1). — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Foyer carré (K) à gauche. — 2 brûleurs à gaz dessus à droite. — Rampe à gaz et garnitures chromées. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Four émaillé mixte pour gaz et charbon. — Brûleur d'été amovible complétant la série du dessus. — Injecteurs réglables. — Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus.

N<sup>os</sup> 671, 1671 : Dessus charbon à 3 trous. — Etuve-grillade.

N<sup>os</sup> 674, 1674 : Dessus charbon à 1 trou. — Etuve-grillade.

N<sup>os</sup> 675, 1675 : Dessus charbon à 1 trou. — Charbonnier à roulettes caoutchoutées.

### Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.

Foyer Grenoble (Gr), pour charbon.

Chaudière affleurante (CA).

Chaudière cuivre rouge étamé.

Dessus à gaz émaillé (disposition 2).

Dessus tout émaillé sauf coup de feu (disposition 3).

Décors sur les portes.

Pieds de devant chromés.

Brûleurs jaspés.

Plaque de recouvrement jaspée (dessus de foyer).

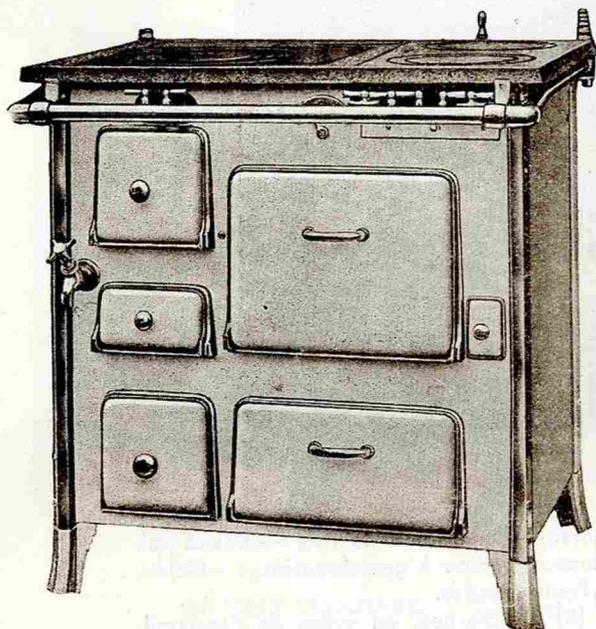
Mode d'emploi : demandez la brochure spéciale

# "Cuisinières mixtes"

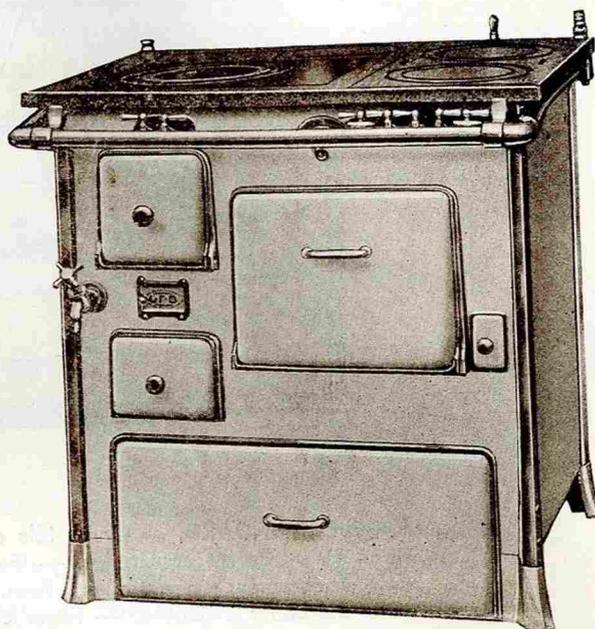
charbon - coke - bois - gaz

n<sup>os</sup> 671 - 674 - 675 (gaz de ville)

1671 - 1674 - 1675 (gaz butane)



N<sup>o</sup> 674 (gaz de ville)  
1674 (gaz butane)



N<sup>os</sup> 675 (gaz de ville)  
1675 (gaz butane)

## Caractéristiques

		N <sup>os</sup> 671	674	675
		1671	1674	1675
Dessus :	largeur	900	800	800
	profondeur	650	570	570
Hauteur		800	800	800
Hauteur sous la buse		690	690	690
Buse ovale :	largeur	90	85	85
	longueur	220	175	175
Four :	largeur	375	320	320
	profondeur	520	460	460
	hauteur	230	230	230
Etuve-grillade :	largeur	375	320	
	profondeur	520	460	
	hauteur	145	145	

		N <sup>os</sup> 671	674	675
		1671	1674	1675
Charbonnier :	largeur			530
	profondeur			460
	hauteur			210
Chaudière (facultative)	litres	6	5	5
Dimensions du foyer mixte :	longueur	330	250	250
	largeur	160	160	160
	hauteur	130	130	130
	Largeur de la porte de foyer	145	140	140
Poids approximatif d'expédition	kg.	225	195	190

## Consommation horaire

	N <sup>os</sup> 1671			671		
	1674	1675	674	675	671	674
	en grammes			en litres		
Brûleur simple	100	100	100	450	450	450
Brûleur double	110	110	110	500	500	500
Brûleur double supplémentaire	100	100	100	450	450	450
Brûleur grilloir	130	130	130	600	600	600
Brûleur rôtissoire	170	170	170	850	850	850

# "Cuisinières mixtes"

charbon - coke - bois - gaz

n° 670 (gaz de ville) — n° 1670 (gaz butane)



MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli (Disposition 1). — Portes équilibrées. — Garnitures et rampe à gaz chromées. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Pieds émaillés.

Partie charbon : à gauche. — Foyer carré (K) au charbon, au milieu de l'appareil. — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Retour de flamme. — 2 trous dessus. — 1 four. — 1 étuve.

Partie gaz : à droite. — 2 brûleurs dessus. — 1 grillade dans le four supérieur. — 1 brûleur commun au four supérieur (rôti) et un four inférieur (2<sup>e</sup> grillade). — Fours émaillés. — Robinets chromés. — Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus. — Injecteurs réglables.

## Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
 Foyer Grenoble (Gr) pour charbon.  
 Chaudière affleurante (CA).  
 Chaudière cuivre rouge étamé.  
 Dessus à gaz émaillé (Disposition 2).

Dessus tout émaillé sauf 2 coups de feu (Disposition 3).  
 Décors sur les portes.  
 Plaque de recouvrement jaspée (dessus de foyer).  
 Pieds de devant chromés.  
 Brûleurs jaspés.

## Caractéristiques

Dessus :	largeur .....	1.120
	profondeur .....	680
Hauteur .....		800
<b>partie charbon</b>		
Hauteur sous la buse .....		670
Buse ovale :	largeur .....	90
	longueur .....	220
Four :	largeur .....	320
	profondeur .....	425
	hauteur .....	230
Etuve :	largeur .....	320
	profondeur .....	580
	hauteur .....	145
Chaudière (facultative) .....	litres	11
Dimensions du foyer mixte :		
	longueur .....	325
	largeur .....	150
	hauteur .....	120

		<b>partie gaz</b>	
Four supérieur :	largeur .....		320
	profondeur .....		520
Four inférieur :	largeur .....		230
	profondeur .....		320
Poids approximatif d'expédition .....	largeur .....		520
	hauteur .....		145
			260

### Consommation horaire

	N°	670 en lit.	1670 en gr
Dessus :	Brûleur simple .....	450	100
	Brûleur double .....	500	110
Fours :	Brûleur à griller .....	600	130
	Brûleur à rotir .....	850	180

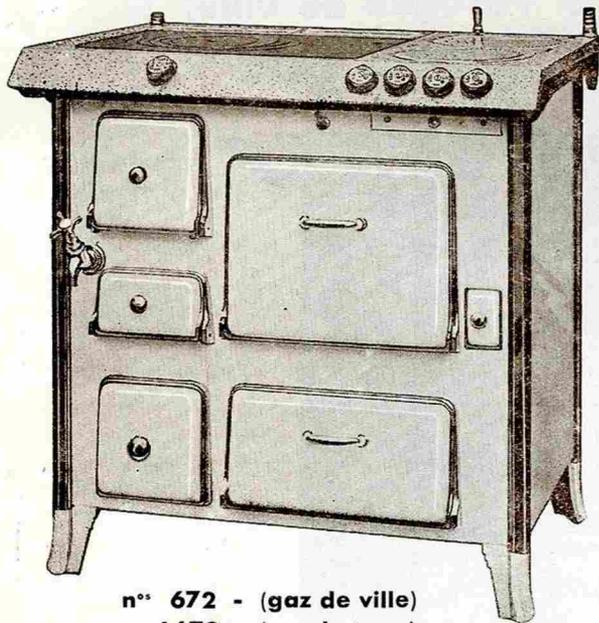
Mode d'emploi : demander la brochure spéciale



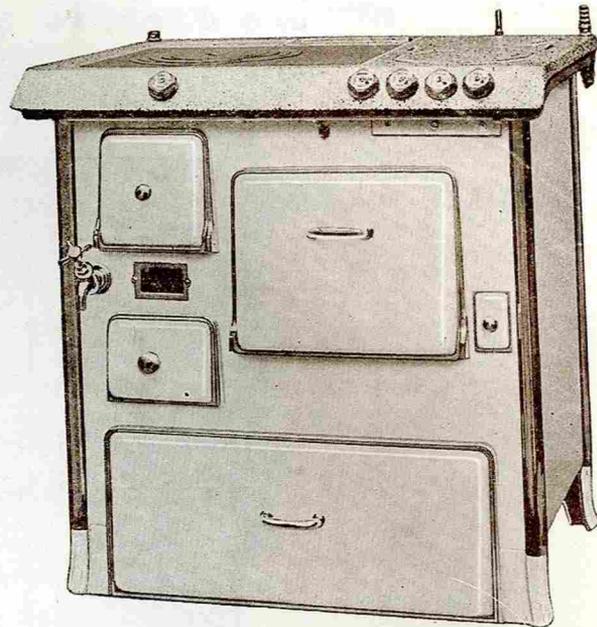
# "Cuisinières mixtes"

charbon - coke - bois - gaz

n<sup>os</sup> 672-673 (gaz de ville) - n<sup>os</sup> 1672-1673 (gaz butane)



n<sup>o</sup> 672 - (gaz de ville)  
1672 - (gaz butane)



n<sup>o</sup> 673 (gaz de ville) 1673 (gaz butane)

MODELE STANDARD. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli (Disposition 1). — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Foyer (K) à l'alignement. — Dessus à 1 trou. — 2 brûleurs à gaz de sûreté avec tête en ébonite. — Four émaillé mixte pour gaz et charbon. — Colonnes : devant, chromées ; derrière, émaillées. — Brûleur d'été amovible complétant la série du dessus. — Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus.

N<sup>os</sup> 672, 1672, étuve-grillade.

N<sup>os</sup> 673, 1673, charbonnier à roulettes caoutchoutées.

## Dispositions à spécifier :

Foyer mixte (M) pour bois et charbon.

Foyer Grenoble (Gr) pour charbon.

Chaudière affleurante (CA).

Chaudière cuivre rouge étamé.

Dessus à gaz émaillé (Disposition 2).

Dessus tout émaillé sauf coup de feu (Disposition 3).

Décors sur les portes.

Plaque de recouvrement jaspée (dessus de foyer).

Pieds de devant chromés.

Brûleurs jaspés.

## Caractéristiques

N<sup>os</sup> 672 - 1672

Profondeur du dessus ..... 615

Pour les autres dimensions se reporter à celles des modèles 674, 1674 à la page 55.

N<sup>os</sup> 673 - 1673

Profondeur du dessus ..... 615

Pour les autres dimensions se reporter à celles des modèles 675, 1675, à la page 55.

## Consommation horaire

N <sup>os</sup>	en litres		en grammes	
	672 - 673	1672 - 1673	672 - 673	1672 - 1673
Brûleurs doubles :				
petit feu .....	100		10	
grand feu .....	450		100	
Brûleur à griller .....	600		130	
Brûleur à rôtir .....	850		170	

Poids approximatif d'expédition :

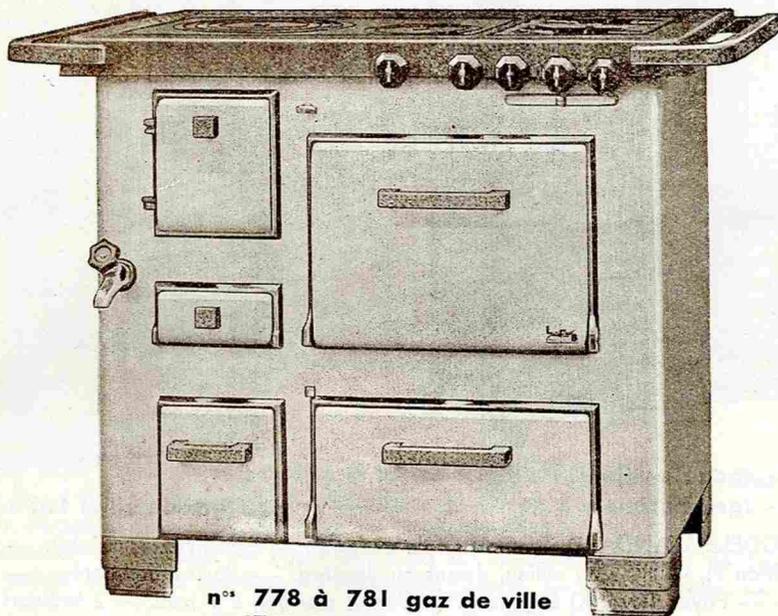
N <sup>os</sup> 672, 1672 .....	kg.	190
N <sup>os</sup> 673, 1673 .....		185

## Cuisinières mixtes

charbon - coke - bois - gaz

n<sup>os</sup> 678 à 681 — 778 à 781 (gaz de ville)

n<sup>os</sup> 1678 à 1681 — 1778 à 1781 (gaz butane)



n<sup>os</sup> 778 à 781 gaz de ville  
n<sup>os</sup> 1778 à 1781 gaz butane

### Modèle Standard

DISPOSITIONS COMMUNES. — Corps tôle et fonte. — Email toutes teintes. — Dessus poli (disposition I). — Buse au milieu, dessus ou derrière. — Portes équilibrées. — Retour de flamme. — Four émaillé mixte pour gaz et charbon. — Foyer ovale (OK) à gauche pour charbon. — Brûleurs du dessus : deux permanents à droite, un supplémentaire pour l'été. — Plaque de propreté. — Barres de côté, poignées, boutons et pieds émaillés jaspés. — Injecteurs réglables.

CARACTERES PARTICULIERS. —

N<sup>os</sup> 678, 680, 1678, 1680 : Brûleur à rôtir dans le four supérieur. — Brûleur à griller dans le four inférieur. — Cercle et tampon pour chaque brûleur du dessus.

N<sup>os</sup> 679, 681, 1679, 1681 : Brûleur à rôtir et brûleur à griller dans le four supérieur. Le four inférieur est un four étuve. — Cercle et tampon pour chaque brûleur du dessus.

N<sup>os</sup> 778, 780, 1778, 1780 : Dessus rabattu devant, avec boutons isolés de la façade. — Brûleur à rôtir dans le four supérieur. — Brûleur à griller dans le four inférieur. — Les brûleurs du dessus à droite sont garnis d'une grille carrée avec tôle de recouvrement.

N<sup>os</sup> 779, 781, 1779, 1781 : Dessus rabattu devant avec boutons isolés de la façade. — Brûleur à rôtir et brûleur à griller dans le four supérieur. — Le four inférieur est un four étuve. — Les brûleurs du dessus, à droite, sont garnis d'une grille carrée avec tôle de recouvrement.

Mode d'emploi : demander la brochure spéciale.

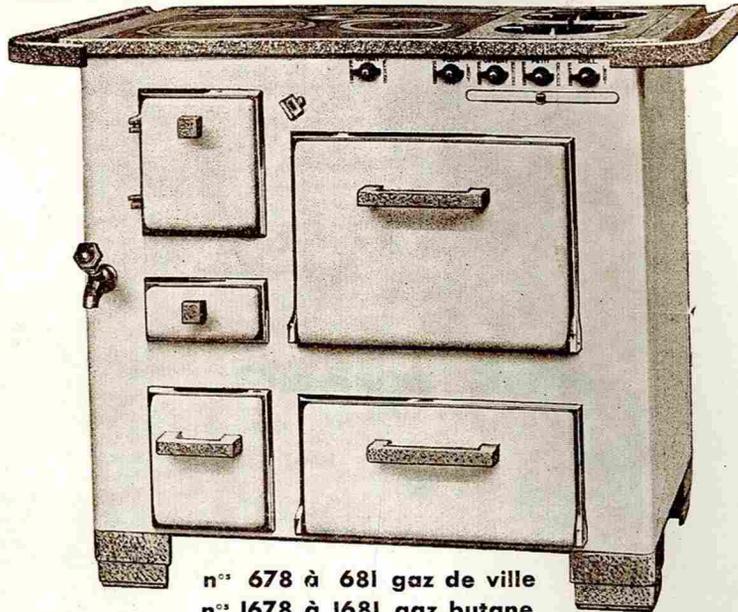


# Cuisinières mixtes

charbon - coke - bois - gaz

n<sup>os</sup> 678 à 681 - 778 à 781 (gaz de ville)

n<sup>os</sup> 1678 à 1681 - 1778 à 1781 (gaz butane)



n<sup>os</sup> 678 à 681 gaz de ville  
n<sup>os</sup> 1678 à 1681 gaz butane

## Dispositions à spécifier :

Foyer ovale (O) pour coke.  
Foyer mixte (M) pour bois et charbon.  
Foyer Grenoble (Gr) dans les modèles :  
678, 1678, 679, 1679,  
778, 1778, 779, 1779.  
Chaudière affleurante (CA).  
Chaudière en cuivre rouge étamé.  
Dessus à gaz émaillé (disposition 2).  
Dessus tout émaillé sauf coup de feu (disposition 3).

Décors sur les portes.  
Plaque de recouvrement jaspée (dessus de foyer).  
Pieds de devant chromés.  
Brûleurs de dessus jaspés.  
Barre devant chromée.  
Barres de côté chromées.  
Barre contournante chromée.  
Poignées, boutons et pieds dans la teinte de l'appareil.  
Poignées et boutons chromés.

## Caractéristiques

	N <sup>os</sup> 678-679 1678-1679		680-681 1680-1681	
	Dessus : largeur	900	800	
profondeur	600	550		
Dessus avec rampes de côté :				
largeur	1.035	935		
Hauteur	800	800		
Hauteur sous la buse	620	620		
Buse ovale : largeur	90	85		
longueur	220	175		
Four : largeur	375	350		
profondeur	425	375		
hauteur	255	255		
Etuve ou grillade :				
largeur	375	350		
profondeur	550	500		
hauteur	155	155		
Dimensions du foyer mixte :				
longueur	330	280		
largeur	165	165		
hauteur	130	130		

	N <sup>os</sup> 678-679 1678-1679		680-681 1680-1681	
	Chaudière (facultative) .. litres	6	5	
Largeur de la porte de foyer ..	140	140		
Poids approxim. d'expédition, kg.	215	195		
<b>Consommation horaire :</b>				
	678 à 681		1678 à 1681	
	en litres		en grammes	
Brûleur simple	250	100		
Brûleur double	500+100	100+10		
Brûleur d'été	450	100		
Brûleur à rôtir	800	170		
Brûleur à griller	800	170		
<b>N<sup>os</sup> 778-779 780-781 1778-1779 1780-1781</b>				
Dessus : largeur	900	800		
profondeur	625	575		
Pour les autres mesures et la consommation se reporter aux caractéristiques des séries 678 à 1681.				



1000  
1000  
1000

# Continental

Continental

Continental

Continental



Continental

Continental

Continental

Continental

Continental

Continental

Continental

**Cinquième Partie**

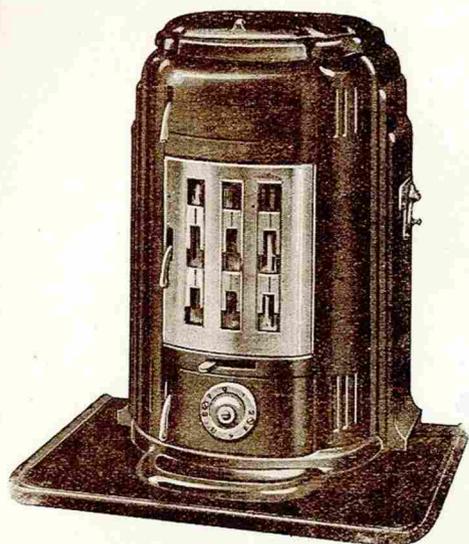


**APPAREILS DE CHAUFFAGE**



## Cheminée "Diane" n° 517

à feu visible et continu



MODELE STANDARD. — Fonte émaillée céramique, toutes teintes. — Fermetures absolument hermétiques. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Circulation de flamme. — Réglage par ventouse à vis et clé sur la buse. — Dessus plat. — Plateau de parquet.

### Disposition à spécifier :

Corps en émail poli-ciré.

### Caractéristiques

Hauteur totale .....	715
Hauteur sous la buse .....	420
Buse ronde : diamètre .....	404
Encombrement sans plateau .....	500 x 340
Encombrement avec plateau .....	670 x 520
Capacité de chauffe .....	m <sup>3</sup> 125 à 150
Poids approximatif d'expédition ..	kg. 90

## Cheminée "Westminster" n° 494

à feu visible et continu

Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. — Dessus plat. — Plateau de parquet.

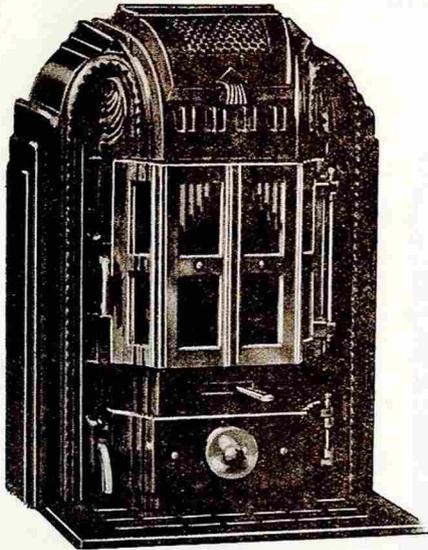
### Caractéristiques

Hauteur .....	700
Hauteur sous la buse .....	380
Buse ronde : diamètre .....	111
Encombrement sans plateau .....	665 x 430
Encombrement avec plateau .....	665 x 570
Capacité de chauffe .....	m <sup>3</sup> 100 à 125
Poids approximatif d'expédition ..	kg. 85



# "Belflam" n<sup>os</sup> 516

## à feu visible et continu



N° 516

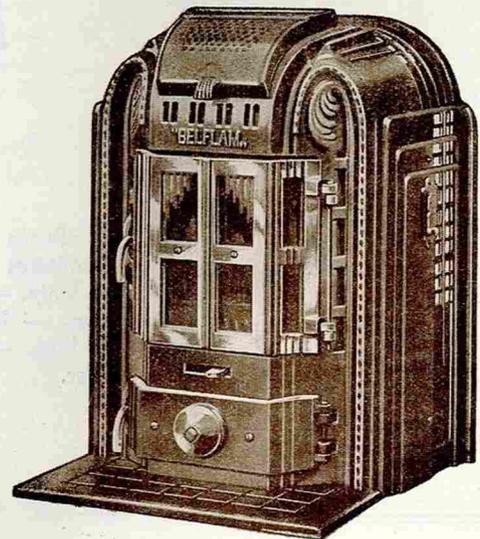
MODELE STANDARD. — Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Fermetures absolument hermétiques. — Garnitures chromées. — Entourage simple (n° 516). — Foyer démontable en fonte. — Circulation de flamme. — Grille pivotante. — Réglage par ventouse à vis et clé sur buse.

### Dispositions à spécifier :

Foyer à feu intermittent (N° 516-A).  
Large entourage (N° 516-E).  
Plateau de parquet.

### Caractéristiques

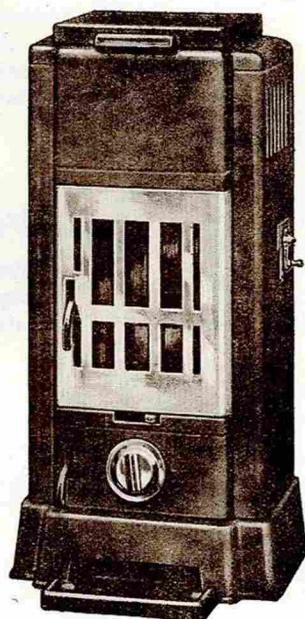
Hauteur totale .....	710
Hauteur sous la buse .....	360
Buse ronde : diamètre .....	111
Encombrement ((N° 516) .....	550x300
Encombrement (N° 516 E) .....	595x345
Capacité de chauffe .....	m <sup>3</sup> 100 à 125
Poids approximatif d'expédition :	
N° 516 et 516 A .....	kg. 85
N° 516 E .....	90



N° 516 - E

# Poêle "Nessus" n<sup>os</sup> 529

## à feu visible et continu

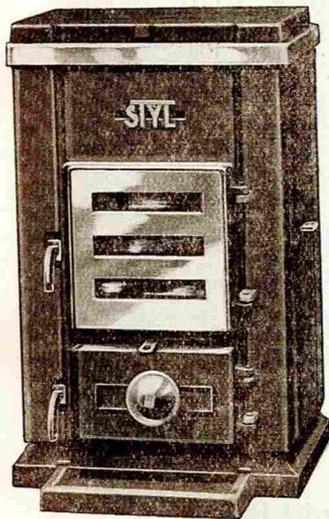


Fonte émaillée céramique toutes teintes.  
 Garnitures chromées. — Foyer démontable  
 en fonte. — Fermetures absolument herméti-  
 ques. — Réglage par ventouse à vis et clé  
 de buse. — Dessus plat. — Plateau de cen-  
 drier.

### Caractéristiques

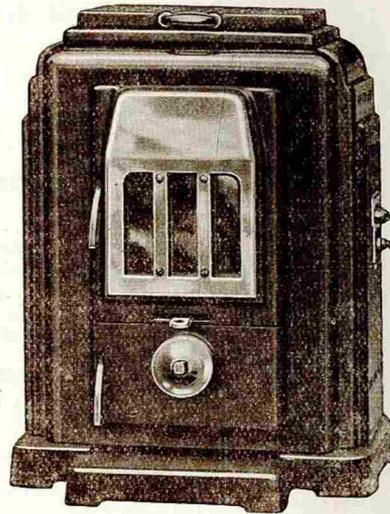
Hauteur .....	830	Encombrement .....	410x400
Hauteur sous la buse .....	500	Capacité de chauffe .....	m <sup>3</sup> . 150 à 175
Buse ronde : diamètre .....	111	Poids approximatif d'expédition ..	kg. 110

## Cheminées à feu continu



**Styl n° 518**

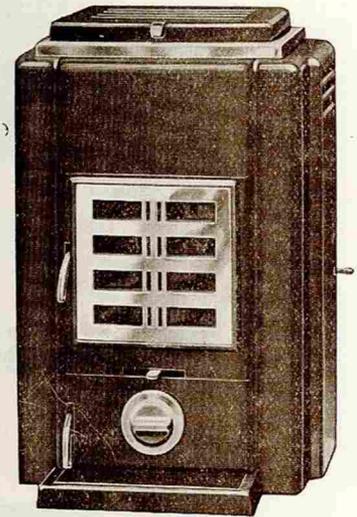
Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. — Dessus plat. — Plateau de cendrier.



**Radia n° 528**

Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. — Dessus plat. — Plateau de cendrier.

Sur demande peut être fourni en poli-ciré noir garanti inaltérable.



**Nitida n° 552**

Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. — Dessus plat. — Plateau de cendrier.

### Caractéristiques

Hauteur .....	650
Hauteur sous la buse ..	370
Buse ronde : diamètre	111
Encombrement .....	410x310
Capacité de chauffe, m <sup>3</sup>	100
Poids approximatif d'expédition .....	80 kg.

Hauteur .....	600
Hauteur sous la buse .....	280
Buse ronde : diamètre .....	104
Encombrement .....	480x320
Capacité de chauffe .....	100 m <sup>3</sup>
Poids approximatif d'expédition .....	70 kg.

Hauteur .....	680
Hauteur sous la buse ..	300
Buse ronde : diamètre	111
Encombrement .....	460x320
Capacité de chauffe, m <sup>3</sup>	100
Poids approximatif d'expédition .....	80 kg.

## Cheminée "Hiverna" n<sup>os</sup> 551 à feu visible



En fonte émaillée, céramique toutes teintes.  
Garnitures chromées. — Foyer en brique réfractaire. — Porte garnie d'amiante. — Réglage par glissière et clé de buse. — Dessus plat avec tampon rond.

### Caractéristiques

Hauteur .....	600
Hauteur sous la buse .....	380
Buse ronde : diamètre .....	111
Encombrement .....	410x300
Capacité de chauffe .....	100 m <sup>3</sup>
Poids approximatif d'expédition ..	65 kg.

Combustibles à employer :  
Charbons en toutes catégories. — Bois.

## Poêle "Xylo" n<sup>os</sup> 560 - 561 à feu visible

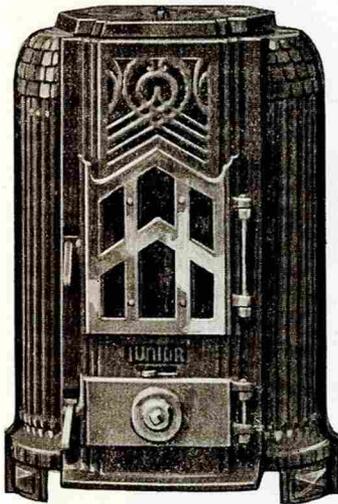


Fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Grilles fonte. — Cendrier. — Chargement sur le côté ou par devant. Portes garnies d'amiante. — Dessus plat.  
N<sup>o</sup> 561. — Pour bois et charbon.  
N<sup>o</sup> 560. — Pour bois.

### Caractéristiques :

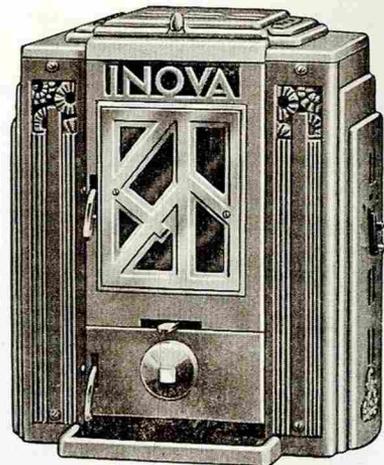
Hauteur .....	550
Buse ronde : diamètre .....	104
Hauteur sous la buse .....	375
Encombrement .....	550x340
Capacité de chauffe .....	50 à 75 m <sup>3</sup>
Poids approximatif d'expédition ..	60 kg.

## Cheminées à feu continu



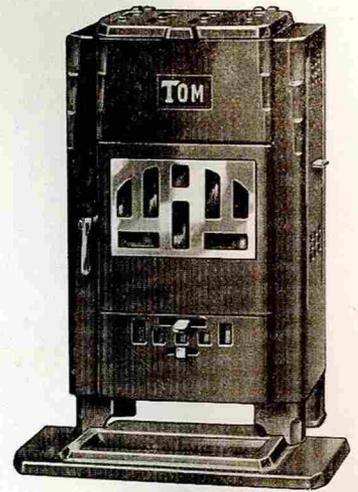
**Junior n° 514**

En fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. — Dessus plat.



**Inova n° 550**

En fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. — Réglage par ventouse à vis et clé de buse. Dessus plat. — Plateau de cendrier.



**Tom n° 553**

En fonte émaillée céramique toutes teintes. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Fermetures absolument hermétiques. Réglage par glissière et clé de buse. — Dessus plat. — Plateau de cendrier élargi.

### Caractéristiques

Hauteur .....	640
Hauteur sous la buse ..	320
Buse ronde : diamètre	111
Encombrement .....	450x300
Capacité de chauffe, m <sup>3</sup>	100
Poids approximatif d'expédition .....	65

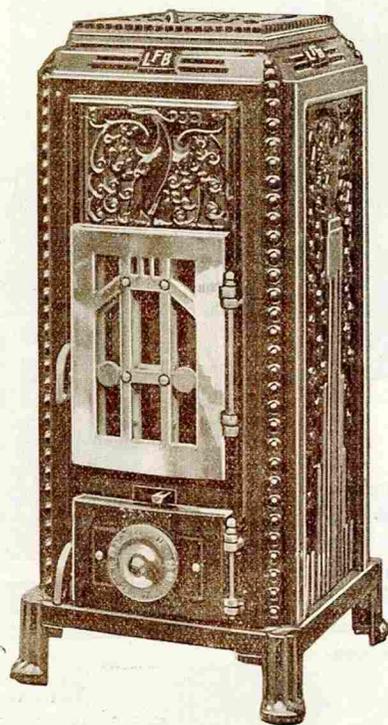
Ce poêle est fourni également sans réglage spécial pour feu intermittent sous le n° 514-A.

Hauteur .....	550
Hauteur sous la buse ..	250
Buse ronde : diamètre ..	104
Encombrement .....	455x380
Capacité de chauffe .. m <sup>3</sup>	100
Poids approximatif d'expédition .....	70

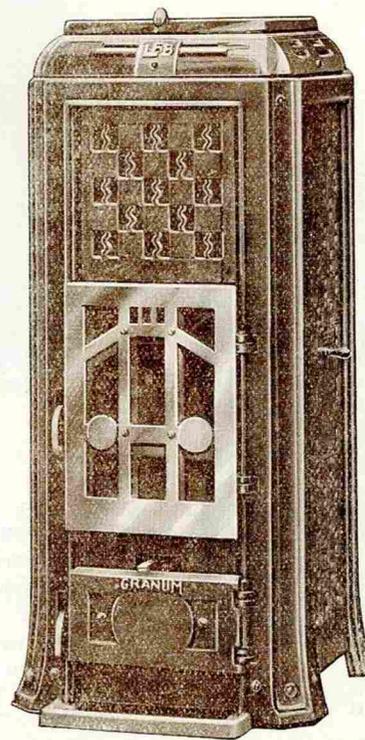
Hauteur .....	590
Hauteur sous la buse ..	425
Buse ronde, diamètre ..	97
Encombrement .....	440x380
Capacité de chauffe, m <sup>3</sup>	75
Poids approximatif d'expédition .....	50

# Poêles système "Granum"

à grains d'antracite  
feu visible et continu



n° 565



n° 664 - 665

## Caractéristiques

	N°s	565	664	665	766	766 N
Hauteur .....		1.020	840	1.020	1.200	1.160
Hauteur sous la buse .....		630	520	630	790	790
Buse ronde : diamètre .....		118	109	118	160	160
Capacité de chauffe .....	m <sup>3</sup>	200 à 250	100 à 125	200 à 250	400	400
Encombrement .....		460x460	400x400	460x460	565x520	565x520
Poids approximatif d'expédition .....	kg.	170	110	170	270	210

### Charbons à employer :

Grains anthraciteux 10/20 15/25.  
Grésillon de coke.

# Poëles système "Granum"

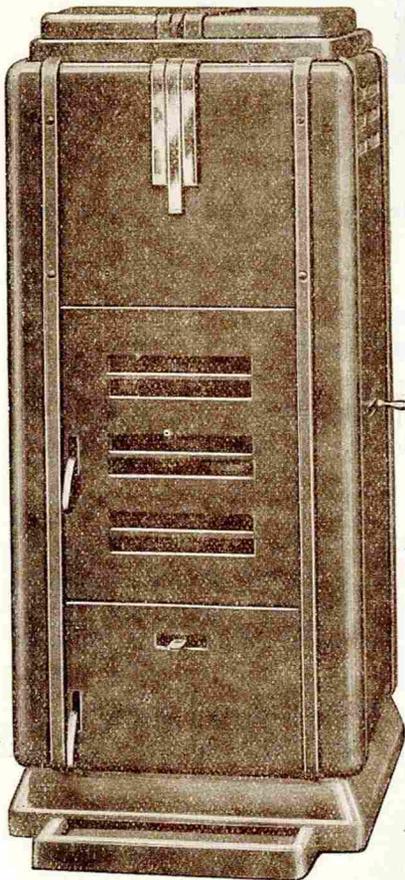
## à grains d'antracite feu visible et continu

MODELE STANDARD. — Corps fonte avec enveloppe émaillée céramique toutes teintes. — Fermetures absolument hermétiques. — Garnitures chromées. — Foyer démontable en fonte. — Circulation d'air.

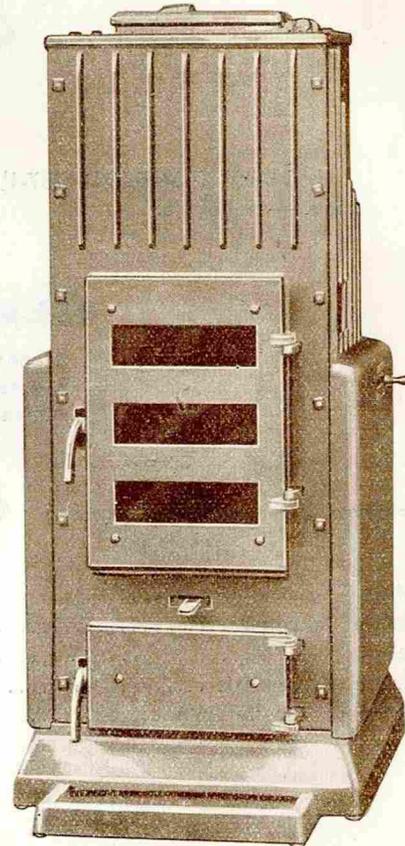
### Dispositions à spécifier :

Fonte brute vernie.  
Fonte brute argentée.

Le modèle industriel N° 766 N, est toujours livré sans enveloppe, avec le corps en fonte brute vernie ou en fonte brute argentée.

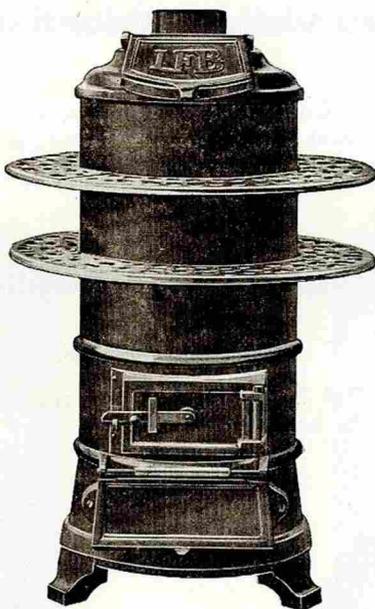


n° 766



n° 766 N

# Poêle d'atelier n°s 237



n° 237-3

MODELE STANDARD (237-1). — Fonte brute vernie. — Buse ronde dessus. — 1 anneau. — 1 galerie.

## Dispositions à spécifier :

- 2 anneaux et une galerie (237-2).
- 3 anneaux et deux galeries (237-3).
- Anneau ou galerie en supplément.

## Caractéristiques

### N° 237-1

Hauteur .....	750
Diamètre du corps .....	400
Buse .....	132
Diamètre de la galerie .....	700
Capacité de chauffe (m3) .....	175

Chaque anneau supplémentaire augmente :

- 1° La hauteur de 160 mm.
- 2° La capacité de chauffe, de 50 m3.

Poids approximatif d'expédition :

237-1 : 90 kg. 237-2 : 100 kg. 237-3 : 110 kg.

## Sixième Partie

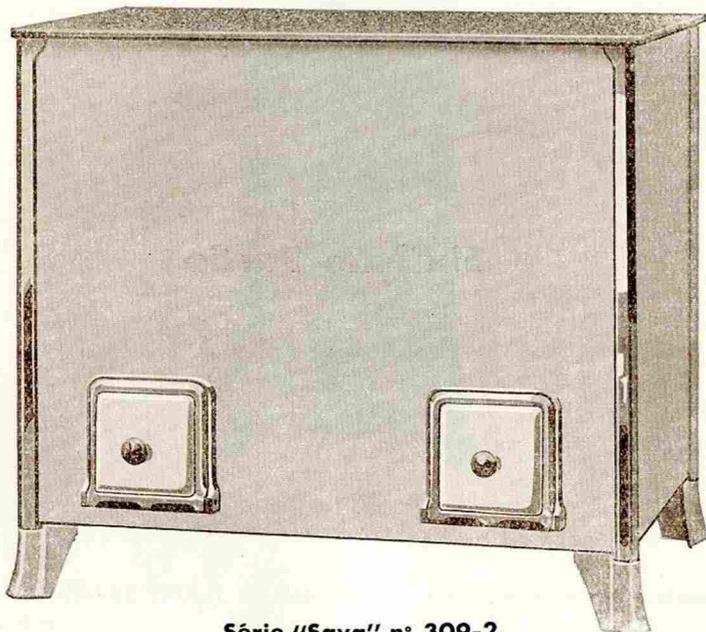


## ACCESSOIRES



# Charbonnier modèle "Lyonnais"

n<sup>os</sup> 309-1 • 309-2 • 335-1 • 335-2



Série "Sava" n° 309-2

## Description des 4 modèles

Tôle extra-forte émaillée : extérieurement, toutes teintes ; dessus, jaspé ; intérieurement, brun — garnitures chromées — pieds émaillés — avec ou sans rampe chromée devant.

TYPE « SAYA ». — Colonnes de devant chromées — colonnes de derrière émaillées bouton de porte chromé.

N° 309-1. — Un seul compartiment.

N° 309-2. — Deux compartiments.

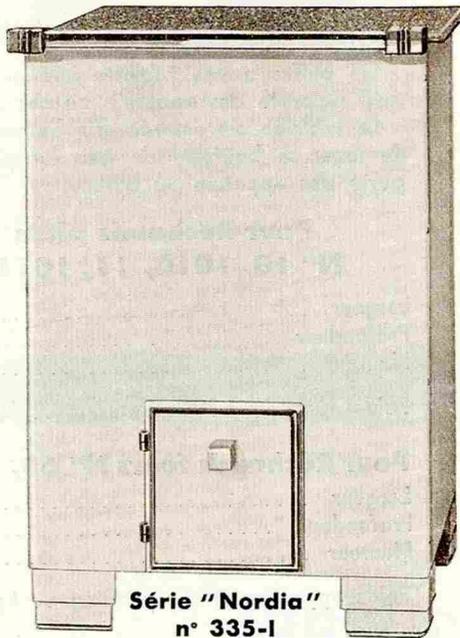
TYPE « NORDIA ». — Bouton de porte émaillé, jaspé.

N° 335-1. — Un seul compartiment.

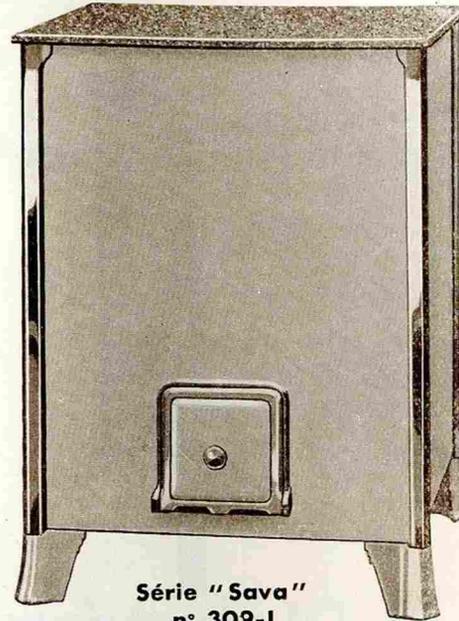
N° 335-2. — Deux compartiments.

# Charbonnier modèle "Lyonnais"

n<sup>os</sup> 309-1 • 309-2 • 335-1 • 335-2



Série "Nordia"  
n° 335-1



Série "Sava"  
n° 309-1

## Caractéristiques

### MODÈLE SIMPLE

Série « Nordia »	N° 335-1	Série « Sava »	N° 309-1
Hauteur totale .....	800	Hauteur totale .....	800
Longueur .....	590	Longueur .....	610
Largeur .....	590	Largeur .....	610
Profondeur .....	680	Profondeur .....	650
Poids approximatif d'expédition .....	kg. 50	Poids approximatif d'expédition .....	kg. 50

### MODÈLE DOUBLE A SÉPARATION

Série « Nordia »	N° 335-2	Série « Sava »	N° 309-2
Hauteur totale .....	800	Hauteur totale .....	800
Longueur .....	890	Longueur .....	910
Largeur .....	590	Largeur .....	610
Longueur petit compartiment .....	280	Longueur petit compartiment .....	280
Longueur grand compartiment .....	555	Longueur grand compartiment .....	570
Profondeur .....	680	Profondeur .....	650

Poids approximatif d'expédition : 90 kg.

# Buffets pour réchauds

**Tôle extra-forte émaillée entièrement au four**  
**Toutes teintes — Dessus jaspés**



## 1° A COLONNES MINCES JASPEES.

Ce buffet a une tablette intérieure lorsqu'il supporte des appareils au gaz de ville. La tablette est enlevée afin de permettre de loger la bouteille de gaz, lorsqu'il supporte des appareils au butane.

### Pour Réchauds plats

**N<sup>os</sup> 10, 1010, 11, 1011.**

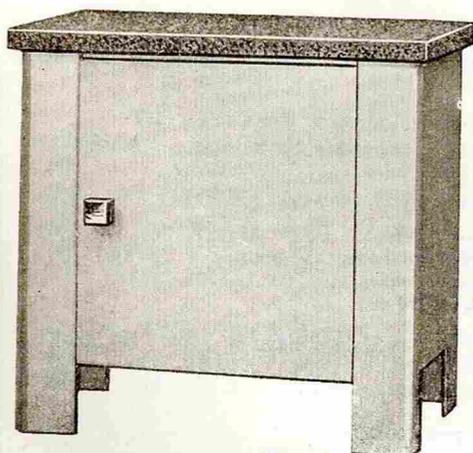
Largeur .....	620
Profondeur .....	430
Hauteur .....	680

Poids approximatif d'expédition .. kg. 23

### Pour Réchauds fours N<sup>os</sup> 65, 1065

Largeur .....	550
Profondeur .....	430
Hauteur .....	600

Poids approximatif d'expédition .. kg. 25



## 2° MODERNES

### Pour Réchauds fours N° 61

Largeur .....	470
Profondeur .....	355
Hauteur .....	455

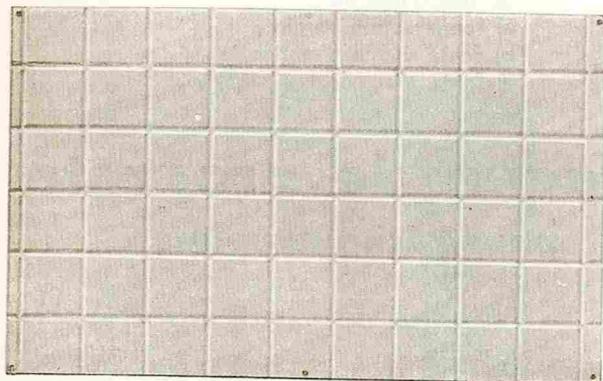
Poids approximatif d'expédition .. kg. 16

N.-B. — La hauteur de ce buffet ne permet pas d'y loger une bouteille de gaz butane.

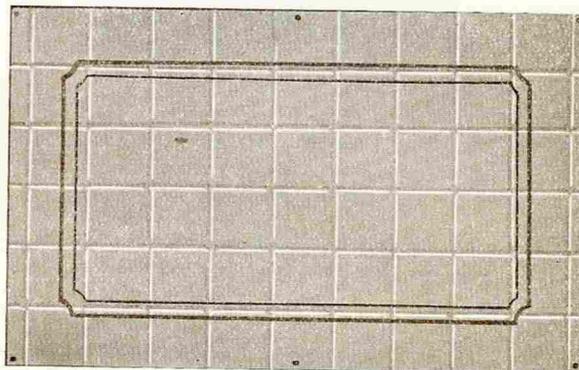


# Plaques

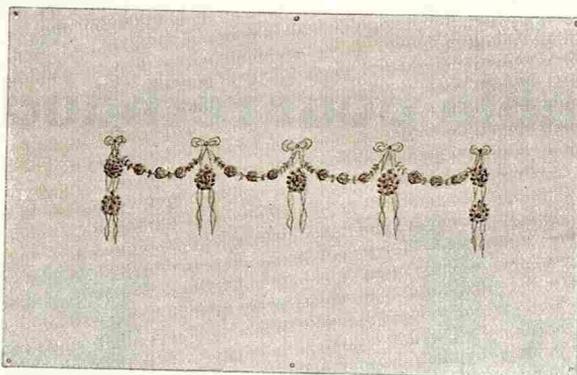
en tôle émaillée, extra forte, toutes teintes,  
unies, quadrillées ou décorées



Tôle quadrillée sans décor



Tôle quadrillée, avec double filet, toutes teintes.



Tôle unie décorée,  
suivant motifs de nos séries.

Sur demande nous fournissons les tôles  
émaillées, unies, quadrillées ou décorées :

1° En dimensions autres que celles qui  
sont indiquées ci-contre ;

2° Façonnées suivant instructions.

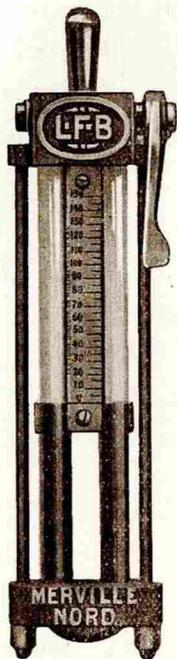
Les plaques dont les dimensions excèdent  
1000x500 ne peuvent être quadrillées.

## DIMENSIONS COURANTES

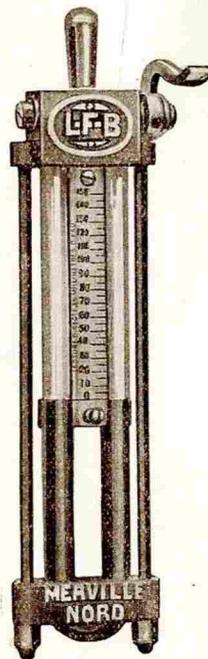
500x400	500x500
600x400	600x500
700x400	700x500
800x400	800x500
900x400	900x500
1000x400	1000x500

## Manomètre de gazier

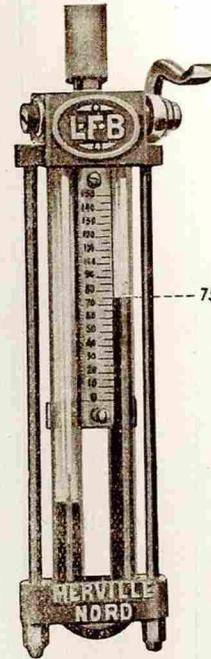
Bâti en fonte — tubes verres — réglette mobile



n° 1 Clé fermée  
permettant le transport



n° 2 clé ouverte pour  
réglage du zéro.



n° 3 raccordé, (pression de  
75 m/m d'eau)

Cet appareil permet :

- 1° De contrôler la pression du gaz.
- 2° De déceler les fuites. En laissant le manomètre branché après avoir fermé le comp-  
teur, il y a une fuite si la pression baisse.

## Numéros des foyers de cuisinières

Numéros des cuisinières	Foyer O	Foyer K	Foyer R	Foyer Gr.	Foyer M en une pièce	Foyer M en plusieurs pièces
88	—	—	89-20	—	—	
189	—	99-66	—	—	—	
190	—	95-75	—	—	—	
289	—	99-66	89-20	—	—	
290	—	95-75	90-20	—	—	
103	—	—	—	—	—	{ 103-15 103-16 103-17
104	—	—	—	—	—	{ 104-15 103-16 103-17
107-1107 108-1108	—	97-66	—	—	—	{ 687-16 687-17 97-18
109-1109	—	99-66	—	672-77	—	{ 101-15 101-16 99-17
110-1110	—	—	—	—	—	{ 102-15 101-16 99-17
111-1111	—	95-75	—	670-66	—	{ 101-94 101-95 101-17
112-1112	—	—	—	—	—	{ 102-15 101-16 101-17
115	696-18	99-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
116	—	—	—	—	—	{ 116- 8 301-13 301-14 301-17
117	696-18	—	—	—	—	{ 117-13 117-15 301-14 301-17
119	696-18	99-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
120	—	—	—	—	—	{ 116- 8 301-13 301-14 301-17
121	—	95-75	—	—	—	{ 308-12 121-14 308-13 121-15
122	—	—	—	—	—	{ 308-12 122-14 308-13 121-15
123-124	—	—	—	—	—	{ 123-14 123-15 123-16

Numéros des cuisinières	Foyer O	Foyer K	Foyer R	Foyer Gr.	Foyer M en une pièce	Foyer M en plusieurs pièces
125	696-18	99-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
126	—	—	—	—	—	{ 116- 8 301-13 301-14 301-17
300	696-18	—	—	—	—	—
301	696-18	97-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
302	696-18	699-32	—	—	699-1696-20	—
305-306	696-18	—	—	—	—	{ 305-12 305-13 301-14 305-17
307	—	97-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
308	—	99-66	—	—	—	{ 308-11 308-12 308-13 308-16
1308	—	—	—	—	—	{ 308-11 308-12 308-13 308-16
2308	—	—	—	—	—	{ 308-51 308-13 308-55
309	—	99-66	—	—	—	{ 309-11 308-12 308-13 308-16
1309	—	—	—	—	—	{ 309-52 309-58 308-13 309-55
2309	—	—	—	—	—	{ 309-52 308-13 309-55
589	696-18	99-66	—	—	—	—
590	—	95-75	691-692-20	—	—	—
324	—	99-66	600-18	—	—	—
325	—	95-75	691-692-20	—	—	—
326	—	95-75	691-692-20	—	326-50	—
327	—	95-75	691-692-20	—	327-50	—
328	696-18	—	—	—	—	—
332	—	97-66	—	—	—	{ 301-12 301-13 301-14 301-17
333	—	99-66	—	—	—	{ 308-11 308-12 308-13 308-16

Les fonderies franco-belges  
Merville (Nord)



Numéros des cuisinières

	Foyer O	Foyer K	Foyer R	Foyer Gr.	Foyer M en une pièce	Foyer M en plusieurs pièces
334	—	99-66	—	—	—	{ 309-11 308-12 308-13 308-16
1334	—	—	—	—	—	{ 309-52 309-58 308-13 309-55
2334	—	—	—	—	—	{ 309-52 308-13 309-55
335	—	95-75	—	—	—	{ 309-11 308-12 308-13 335-16
1335	—	—	—	—	—	{ 309-11 308-12 308-13 335-16
2335	—	—	—	—	—	{ 309-52 308-13 335-40
1333	—	—	—	—	—	{ 308-11 308-12 308-13 308-16
2333	—	—	—	—	—	{ 308-51 308-13 308-55
688	—	—	89-20	—	—	—
692	—	—	691-692-20	—	692-32	—
799	696-18	699-32	—	672-77	699-1696-23	—
801-1801	—	601-18	—	670-66	95-96-18	—
805-1805	—	95-75	—	670-66	805-16	—
2805	—	—	—	—	805-29	—
670	—	601-18	—	670-66	—	{ 670-15 670-16 670-17
671	—	601-18	—	670-66	671-16	—
672	—	601-18	—	672-77	672-16	—
673	—	601-18	—	672-77	672-16	—
674	—	601-18	—	672-77	672-16	—
675	—	601-18	—	672-77	672-16	—
	Foyer OK (charbon)		Foyer O (coke)	Foyer Gr		Foyer M en plusieurs pièces
678.679 778.779	680-14 A	—	680-15	670-66	—	{ 678-11 678-12 680-14
680-681 780-781	680-14 A	—	680-15	—	—	{ 680-11 680-12 680-14

# TABLE DES MATIÈRES

Conditions générales de vente .....	2 et 3
Signification des abréviations .....	4
Généralités sur l'installation des appareils .....	5 à 8
Défauts des cheminées .....	7
Entretien et mise en service .....	9 - 10
Coloris sur fonte et sur tôle .....	11 - 13
Numéros des foyers des cuisinières .....	78 - 79 - 80

## 1<sup>re</sup> partie – Cuisinières en fonte

N <sup>os</sup> 88 - « NORD » .....	16	N <sup>os</sup> 289 - 290 « NORD » .....	18
103 - 104 « LORRAINE » .....	22	1107 - « IRIS » .....	20
107 - « IRIS » .....	20	1108 - « IRIS » .....	21
108 - « IRIS » .....	21	1109 à 1112 « IRIS » .....	20
109 à 112 « IRIS » .....	20	4101 « FRANCIA » 3000 calories .....	25
115 - 116 « ELEFBE » .....	19	4111 « IRIS » 3000 calories .....	25
117 à 122 « GALLIC » .....	24	5101 « FRANCIA » 4000 calories .....	25
123 « BERGERE » .....	23	5111 « IRIS » 4000 calories .....	25
189 - 190 « NORD » .....	17		

## 2<sup>me</sup> partie – Cuisinières en tôle

N <sup>os</sup> 300 - « PARISIENNE » .....	28	N <sup>os</sup> 801 .....	41
301 - 302 « PARISIENNE » .....	29	805 .....	42-43
305 - 306 « SAVA » .....	32	1307 - 1308 - 1309 « SAVA » .....	30-31
307 - 308 - 309 « SAVA » .....	30-31	1333 - 1334 - 1335 « NORDIA » .....	36-37
324 - 325 « NORDIA » .....	33	1801 .....	41
326 - 327 « NORDIA » .....	34	1805 .....	42-43
328 - « NORDIA » .....	35	2307 - 2308 - 2309 « SAVA » .....	31
332 - 333 - 334 - 335 « NORDIA » .....	36-37	2333 - 2334 - 2335 « NORDIA » .....	36-37
589 - 590 « REINE DU NORD » .....	38	2805 .....	42-43
688 - « NORD » .....	39		
692 - .....	40	Cuisinières de chauffage .....	44

### 3<sup>me</sup> partie – Appareils à gaz

Gaz de ville		Gaz butane	
Réchauds plats 10-11-16	48	Réchauds plats 1010 - 1011 - 1016	48
Réchaud four 61	47	Réchaud four 1061	47
Réchaud four 65	46	Réchaud four 1065	46
255 Cuisinière gaz et électricité	49	1255 Cuisinière gaz et électricité	49
654-3 - 654-4 Cuisinière	50	1654-3 - 1654-4 - Cuisinière	50
655-3 - 655-4 Cuisinière	51	1655-3 - 1655-4 - Cuisinière	51
661 Réchaud sur pieds	47	1661 - Réchaud sur pieds	47

### 4<sup>me</sup> partie – Cuisinières mixtes

Gaz de ville		Gaz butane	
N <sup>os</sup> 670	56	N <sup>os</sup> 1670	56
671	54	1671	54
672 - 673	57	1672 - 1673	57
674 - 675	55	1674 - 1675	55
678 - 679 - 680 - 681	58-59	1678 - 1679 - 1680 - 1681	58-59
778 - 779 - 780 - 781	58-59	1778 - 1779 - 1780 - 1781	58-59

### 5<sup>me</sup> partie – Appareils de chauffage

N <sup>os</sup> 237 POELE D'ATELIER	70	N <sup>os</sup> 550 INOVA	67
494 WESTMINSTER	62	551 HIVERNA	66
514 JUNIOR	67	552 NITIDA	65
516 BELFLAM	63	553 TOM	67
517 DIANE	62	560 - 561 XYLO	66
518 STYL	65	565 GRANUM	68-69
528 RADIA	65	664 - 665 GRANUM	68-69
529 NESSUS	64	766 - 766 N. GRANUM	68-69

### 6<sup>me</sup> partie – Accessoires

Charbonnier, Modèle Lyonnais	72-73
Buffets pour réchauds	74
Plateau de parquet pour poêles	75
Plaque de propreté pour réchauds	75
Table pour réchauds 10 et 1010	75
Plaques émaillées	76
Manomètre de gazier	77





**IMPRIMERIE MODERNE  
GASTON CAGNIARD  
- CHATEAU - THIERRY -**



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM