

# CUISINIÈRES & RÉCHAUFFES A CHARBON DE BOIS



## “ le FRANK ”



Brevet, Marque et Modèle déposés  
par  
**FRANÇOIS TURPIN**

## USINAGE ET MANUTENTION

20, Rue de Marne  
ALFORTVILLE

Tél. : ENTREPOT 17-47  
SEINE



# LES APPAREILS A CHARBON DE BOIS " le FRANK " REALISENT LA CUISINE LA PLUS SAINE ET LA PLUS ECONOMIQUE DU MONDE

**PARCE QUE** là où le charbon de bois coûte 0 fr 50 le kilo (par sac de 100 litres), ils ne dépensent pas plus qu'une cuisinière à charbon de terre, car leur foyer étagé permet de proportionner la dépense de combustible à l'importance de la cuisine.

**PARCE QUE** au tarif ci-dessus du charbon de bois, ils dépensent deux fois moins que les cuisinières au mazout, trois fois moins que les cuisinières au pétrole, à l'essence, au gaz de ville et quatre fois moins que les cuisinières au butane ;

**PARCE QUE** d'un décrassage nul et d'un allumage presque instantané, sans bois ni alcool, ils sont plus propres et plus rapides que les cuisinières à la houille ;

**PARCE QUE** absolument indéréglables, ils sont d'un fonctionnement plus sûr que les cuisinières au pétrole, à l'essence, au mazout exigeant des nettoyages fréquents ;

**PARCE QUE** brûlant un combustible stable — le charbon de bois — son utilisation ne présente aucun danger alors que l'emploi du gaz de ville, du butane, de l'essence peut provoquer des explosions ou des incendies ,

**PARCE QUE** ne produisant par d'oxyde de carbone même dans les gaz de fumée, ils sont d'un fonctionnement parfaitement hygiénique, alors que l'emploi des combustibles gazeux peut causer des intoxications et des asphyxies ;

**PARCE QUE** en cas de complications internationales, le ravitaillement en charbon de bois sera toujours assuré par la forêt française alors que la houille, l'essence, le mazout, réservés à la défense nationale, disparaîtront du marché

# ESSAIS OFFICIELS DE RENDEMENT



## UNION DES COMBUSTIBLES ET CARBURANTS NATIONAUX

Avec une dépense horaire de 0 kg. 682 de charbon de bois, on peut vaporiser 4 kgr. 974 d'eau à l'heure.

Le litre d'eau contenu dans la casserole de 24 cm., placée au-dessus du foyer, a commencé à bouillir 5 minutes après la mise au feu.

La régularité du feu est démontrée par la température du gaz de fumée qui reste sensiblement constante.

L'analyse des gaz de fumée prélevés au cours des essais n'a pas révélé d'oxyde de carbone. L'allumage a été extrêmement facile et sans fumée. Il a été réalisé en 3 minutes avec 200 grammes environ de charbon sur la grille et un journal roulé en torche brûlant dans le cendrier. **La dépense horaire moyenne est de : 0 k. 538 de charbon de bois.**

PARIS, le 20 Janvier 1936.

Le Président de l'Union des Combustibles et Carburants Nationaux :  
**Général LEMERLE.**

---

UN LITRE D'EAU BOUT EN CINQ MINUTES SUR LES APPAREILS  
« le FRANK », EN CINQ MINUTES QUARANTE SECONDES SUR UN  
RÉCHAUD A GAZ, EN SEPT MINUTES SUR UNE CUISINIÈRE A  
BOIS, EN HUIT MINUTES TRENTE SECONDES SUR UNE CUISINIÈRE  
A CHARBON DE TERRE

---

### COMITE DES BOIS ET RESINEUX DE LA GIRONDE

(Fondation du Conseil général)

#### Concours d'inventions

Le premier Grand Prix avec diplôme et félicitations du jury sont décernés à M. François Turpin pour ses trois appareils super-économiques, Poêle à bois « ARGOS », Calorifère à bois « le FRANK » (ces deux appareils à feu continu), Cuisinière à charbon de bois « FRANK », l'emploi généralisé de ces trois appareils devant avoir une influence certaine sur la reprise des ventes des produits de la forêt.

BORDEAUX, 21 Décembre 1935.

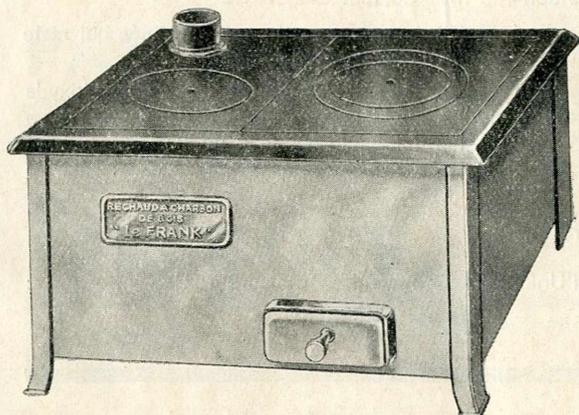
---

LES APPAREILS « le FRANK » S'ALLUMENT UNE FOIS SEULEMENT  
PAR JOUR. APRES USAGE, EEMPLIR LE FOYER DE CHARBON  
DE BOIS, LE RECOUVRIR DE CENDRES, FERMER LE CENDRIER.  
SIX HEURES APRÈS, IL SUFFIT D'ATTISER LE FEU, DE L'ALIMENTER  
ET D'OUVRIER LE CENDRIER POUR REMETTRE LE RÉCHAUD  
EN PLEIN RÉGIME.

---



MADAME ! VOULEZ-VOUS RESTER JEUNE ET SVELTE ?  
 NE MANGEZ QUE DES VIANDES GRILLÉES.  
 MONSIEUR ! VOTRE ESTOMAC EST-IL FATIGUÉ ?  
 NE MANGEZ QUE DES VIANDES GRILLÉES.  
 ... ET LES CHEFS RÉPUTÉS DE LA TRADITIONNELLE CUISINE  
 FRANÇAISE AJOUTENT « IL N'EST DE GRILLADE SAVOUREUSE  
 ET TENDRE QUE SUR FEU DE CHARBON DE BOIS.



**LES  
 RÉCHAUDS  
 "le FRANK"**

**RECHAUD N° 1** (ci-dessus) — Hauteur 26 %<sub>m</sub> - Largeur .  
 60 %<sub>m</sub> - Profondeur : 43 %<sub>m</sub>. Dessus fonte, corps tôle  
 Email granité . . . . . Fr. 300.-  
 Email blanc . . . . . Fr. 340.-

**RECHAUD N° 1 bis.** — Le même avec parois et fond calorifugés (le calorifugeage entraîne une économie sensible de combustible) Corps tôle forte.  
 Email granité . . . . . Fr. 375.-  
 Email blanc . . . . . Fr. 410.-

**RECHAUD N° 2** (Couverture) — Hauteur 70 %<sub>m</sub> - Largeur :  
 60 %<sub>m</sub> - Profondeur . 43 %<sub>m</sub>. Dessus fonte, corps et plateau tôle.  
 Email granité . . . . . Fr. 360.-  
 Email blanc . . . . . Fr. 410.-

**RECHAUD N° 2 bis.** — Le même avec parois et fond calorifugés, corps et plateau tôle forte.  
 Email granité . . . . . Fr. 425.-  
 Email blanc . . . . . Fr. 485.-

---

**POUR LES ROTIS ET LA PATISSERIE, UTILISER LES FOURS PORTATIFS VENDUS COURAMMENT DANS LE COMMERCE. LE FOUR SE POSE SUR LA TABLE CHAUFFANTE DU RÉCHAUD.**

# LE RÉCHAUD FOUR "le FRANK"



Recommandé pour les habitations chauffées centralement ou pour la cuisine d'été.

L'appareil, complètement calorifugé, réalise une économie sensible de combustible pour la cuisine exécutée sur la table chauffante.

En ne cédant aucune chaleur à l'atmosphère, le four cuit les rôtis et la pâtisserie avec une quantité infime de charbon de bois.

**Conduite du four.** — Charger le foyer avec 0 k. 500 environ de charbon. Ouvrir légèrement le cendrier. Durée de combustion : 25 minutes environ. Pendant ce temps, le four fonctionne comme cuisinier. Par la suite, quand le foyer est vide, le four agit comme une marmite norvégienne pour achever la cuisson.

Pour la cuisson des grosses pièces, utiliser la grille inférieure. Pour la pâtisserie fine, exigeant un four très doux, utiliser la grille supérieure.

**Dimensions du four.** - Haut 20 %m - Larg : 24 %m - Prof 36 %m.

**TOUS LES AVANTAGES DU FOUR ELECTRIQUE A UN PRIX DE REVIENT DEFIANT TOUTE COMPARAISON.**

## RECHAUD FOUR N° 1

Hauteur . . . 34 %m  
Largeur . . . 60 %m  
Profondeur . . 43 %m

### PRIX

Dessus fonte polie,  
garnitures nickelées.  
Corps tôle forte.

Email granité. Fs. 455.-  
Email blanc. Fs. 500.-

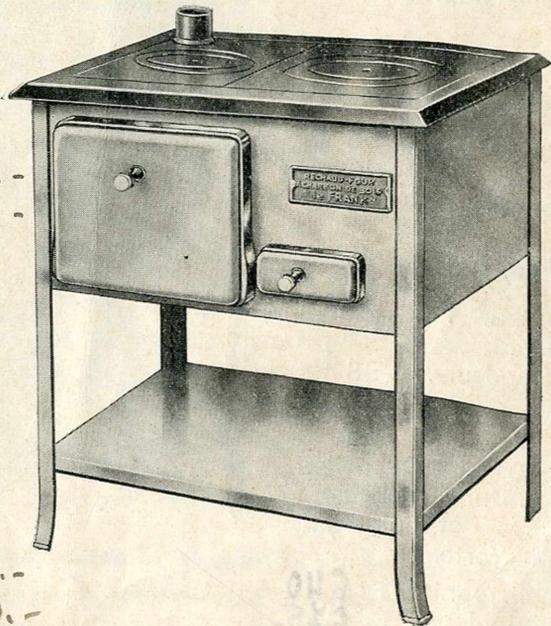
## RECHAUD FOUR N° 2

Hauteur . . . 70 %m  
Largeur . . . 60 %m  
Profondeur . . 43 %m

### PRIX

Dessus fonte polie,  
garnitures nickelées  
corps tôle forte.

Email granité. Fs. 520.-  
Email blanc. Fs. 580.-





# CUISINIÈRE "FRANK"

Alors que le réchaud-four est destiné, plus particulièrement, aux habitations dotées du chauffage central, la cuisinière « FRANK » se recommande pour le service des familles plus nombreuses et pour le chauffage du local où elle doit être montée.

La contenance du foyer assure la cuisson d'un pot-au-feu pendant 3 heures sans rechargement.

Les dimensions du four lui permettent de recevoir les grosses pièces.

Le jeu des 2 grilles du foyer et le renversement instantané du tirage permettent au four de passer immédiatement des températures douces, nécessaires à la pâtisserie, aux températures élevées indispensables à la cuisson des rôtis.

**REGIMES DU FOUR.** — **Four très doux** : Employer la grille supérieure et le tirage direct. — **Four doux** : Grille supérieure et tirage renversé. — **Four chaud** : Grille inférieure et tirage direct. — **Four très chaud** : Grille inférieure et tirage renversé.

**Table chauffante.** — Une bouillotte d'eau, 3 grands casseroles ou 4 moyennes peuvent être maintenues à l'état d'ébullition en même temps sur la table chauffante.

**Dimensions de la cuisinière :**

Hauteur	85 %m
Largeur	70 %m
Profondeur	50 %m

**Dimensions du four :**

Hauteur	22 %m
Largeur	33 %m
Profondeur	38 %m

**PRIX**

Dessus fonte polie, garnitures nickelées, corps et plateau, tôle forte.

Email granité. Fs. 640.-  
 Email blanc. Fs. 675.-



# RECOMMANDATIONS



**COMBUSTIBLES A EMPLOYER.** — Pour le chauffage actif, utiliser la braise ou le charbon de bois de moyenne grosseur. Le poussier, incapable de donner un feu vif, convient parfaitement, au contraire, pour maintenir le feu couvant et continu. Consommation horaire pour cuisine moyenne 0 k. 500.

**MONTAGE DES APPAREILS.** — Les réchauds et réchauds-fours N° 1 se posent sur les grandes cuisinières, éteintes pendant l'été, ou sur un buffet métallique « FRANK », pouvant recevoir une réserve de charbon en sacs papier ou encore sur le coffre à charbon de bois « FRANK » pouvant recevoir 70 litres de combustible en vrac.

Raccorder la cuisinière au conduit de fumée en maçonnerie par un tuyau en tôle de 83 <sup>m</sup>/<sub>m</sub> et le réchaud par un tuyau de 60 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>. Ce tuyau ne devra pas dépasser 2 m. 50. Autant que possible, on évitera les coudes et les portions horizontales de tuyau. Le tuyau ne portera aucune clé.

Pour raccorder un réchaud au tuyau en tôle d'une grosse cuisinière fixe, faire déboucher le tuyau du réchaud au-dessus de la clé de tirage de la cuisinière et fermer la clé.

**CONDUITE.** — Pour l'allumage, jeter du papier dans le foyer et le recouvrir avec une couche mince de charbon de bois. Faire une torche avec une feuille de journal, en allumer l'extrémité et l'introduire dans le cendrier. Laisser le cendrier entr'ouvert. Quelques minutes après, remplir le foyer de combustible.

**Feu vif.** — Ouvrir légèrement le cendrier

**Feu doux.** — Fermer complètement le cendrier.

**Feu couvant.** — Emplir le foyer recouvrir la charge avec les cendres, fermer complètement le cendrier

**ECONOMIES.** — Le foyer étagé du réchaud permet de proportionner la dépense de combustible à l'importance de la cuisine. Pour la cuisine rapide et simple (omelette, friture, grillade), utiliser seulement la grille supérieure. Pour la cuisine importante, enlever la grille supérieure et n'utiliser que la grille inférieure.

**REPASSAGE.** — Enlever le rond du foyer. Poser le support de fer sur la table chauffante et le fer sur le support. N'entrant pas en contact avec le charbon de bois, le fer ne sera jamais sali.

**Pendant un mois, une famille, composée de 3 adultes et d'un enfant, a brûlé 1 k. 800 de charbon de bois par jour sur un réchaud-four, cette consommation ayant assuré tous les besoins de la cuisine.**



## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

**CALOBOIS « ARGOS ».** — Chauffe 3 pièces communicantes d'un volume total de 150 m<sup>3</sup> avec 15 kilogr de bois par 24 heures de chauffage continu. Chargement matin et soir Remplace avantageusement les cheminées à anthracite.

**Premier du classement au concours des poêles à bois de la commission du bois de feu. Grand premier prix avec diplôme et félicitations du jury au concours d'inventions de 1935, organisé par le comité des Bois et Résineux de la Gironde (Fondaton du Conseil général).**

**COFFRE A CHARBON DE BOIS « le FRANK ».** — En tôle forte. Peinture grise. Contenance : 70 litres. Pour diminuer l'encombrement dans une cuisine, les réchauds à charbon de bois N<sup>os</sup> 1 et 1 bis, le réchaud-four N° 1 se montent sur le coffre.

**CASIERS A BOIS « le FRANK ».** — En tôle forte et cornières. Contenance 50 et 100 kilos. L'installation du casier à proximité du poêle à bois supprime tout transport de combustible.

**CALOSCIURE « le FRANK ».** — Brûle sciure et copeaux de machine. Assure le feu continu avec 1 chargement toutes les 12 heures. Se construit en 2 tailles, pour le chauffage des locaux domestiques ou industriels.

**CALORIFERE A BOIS « le FRANK ».** — Assure le feu continu avec 1 chargement toutes les 12 heures. Convient au chauffage des grands locaux. Consomme 20 à 30 kilogr de bois par 24 heures.

**POELE A BOIS « le TURCO ».** — Le poêle à bois le meilleur marché. Tôle forte vernie noir. Chauffe 60 m<sup>3</sup> avec 15 kg. de bois par 24 heures.

**MEUBLES DE JARDIN « le FRANK » en fer forgé.** — Les plus chics, les plus modernes, les plus solides, les plus confortables, les plus pratiques du monde. Dix modèles Table déjeuner, chaise, causeuse, rocking chair, fauteuil, table à thé, berceuse, tabouret.

**TOUTES NOTICES FRANCO SUR DEMANDE**