

1936

ADDITIF A L'ALBUM  
GÉNÉRAL 1935

FAURE

ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



chauffage

# FAURE PÈRE & FILS

## REVIN ARDENNES



L'ALBUM GÉNÉRAL  
N° 54 DE 1935

# ADDITIF A

**USINES A REVIN - SIGNY-LE-PETIT  
MÉZIÈRES** (ARDENNES) - **NEVERS** (NIÈVRE)

SIÈGE SOCIAL A REVIN (ARDENNES) - TÉL. : 13 A REVIN  
ADRESSE TÉLÉG. : FAURE-REVIN - COMPTE CHÈQUES  
POSTAUX : NANCY 26-34 - REG. DU C. : ROCROI 172-437

DÉPÔTS ET SALLES D'EXPOSITION :

PARIS, 2, AVENUE PARMENTIER - TÉL. : ROQ. 80-45

TOULOUSE, 26, RUE DE LA CHAPELLE  
(CITÉ OUVRIÈRE) TÉLÉPHONE 254-83

IS-SUR-TILLE : TÉL. : 2 A MARCILLY-SUR-TILLE

STRASBOURG, 19, RUE DES COUPLES - TÉL. : 10-014

ALÈS, 29, BOULEVARD GAMBETTA - TÉL. : 2-92

POUR CE PRÉSENT ADDITIF, NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE RESTENT LES MÊMES QUE CELLES DE 1935



CUISINIÈRE

# LORRAINE

L. 180 - L. 190 - L. 1105



# CUISINIÈRES "CEVENOLE"

N<sup>os</sup> C.190-C.1105

**DESCRIPTION.** — En fonte émaillée céramique, garnitures chromées, de mêmes caractéristiques que les cuisinières Lorraines 90 et 105, mais munies d'un vaste foyer au bois avec grille de 18" de largeur.

Dessus à 4 trous inégaux, côté foyer : rondelles de 235 et 105, côté chaudière : rondelles de 220 en 90", rondelles de 305 et 155 côté foyer, et rondelles de 235 côté chaudière en 105". Buse dessus au milieu ou derrière.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** — Émaillée céramique, garnitures chromées, dessus poli, barre devant.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES.** — Dessus émaillé, barre enveloppante, 4 jeux de rondelles égaux de 225 en 90" et 235 en 105".

## CARACTÉRISTIQUES

|                              | Références | 190 | 1105 |
|------------------------------|------------|-----|------|
| Dessus: Longueur .....       |            | 90  | 105  |
| Largeur .....                |            | 680 | 720  |
| Four : Largeur .....         |            | 355 | 390  |
| Profondeur .....             |            | 500 | 550  |
| Hauteur .....                |            | 250 | 250  |
| Hauteur totale .....         |            | 805 | 805  |
| Chaudière : contenance ..... | lit.       | 12  | 23   |
| Buse pour tuyaux de .....    |            | 146 | 160  |
| Poids brut .....             | kgs        | 200 | 220  |



ULTIMATE MUSEUM

— DE VIN — DE VIN — DE VIN —

DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN —

DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN — DE VIN —



CUISINIÈRE

# "GAMMA"



# CUISINIÈRE "LAMBDA"











FAURLE REVIN

REVIN - REVIN - REVIN - REVIN - REVIN

**DESCRIPTION.** — Cuisinière entièrement en fonte émaillée deux tons. Four chauffé par circulation de flammes sur 5 côtés. Foyer mixte rectangulaire à bois et à charbon ou foyer ovale à houille. Plaque étagère avec plateau tournant. Dispositif garde-rôts à l'intérieur du four. Buse à volonté dessus ou derrière. Portes ouvrantes et bouche d'air basculante. Dispositif de mise en tirage direct.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** — Corps entièrement émaillé. Foyer mixte avec grille et porte à rôtir. Dessus meulé et poli. Garnitures nickelées. Barre devant.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES.** — Dessus émaillé. Barre enveloppante. Foyer à houille, sans porte à rôtir.

CARACTÉRISTIQUES

|                              |      |     |
|------------------------------|------|-----|
| Dessus : Longueur .....      | m./m | 750 |
| Largeur .....                | m./m | 510 |
| Four : Longueur .....        | m./m | 320 |
| Hauteur .....                | m./m | 240 |
| Profondeur .....             | m./m | 400 |
| Hauteur totale .....         | m./m | 780 |
| Chaudière : contenance ..... | lit. | 9   |
| Buse pour tuyaux de .....    | m./m | 132 |
| Poids brut .....             | kgs  | 135 |

- REVIN - REVIN - REVIN -

CUISINIÈRE

# "OMÉGA"



# CUISINIÈRES DES FLANDRES

N<sup>os</sup> 2592 - 2593 - 2594



**DESCRIPTION.** — Ces cuisinières, de construction très robuste, sont entièrement en fonte. Le four est chauffé par radiation directe du foyer d'une part et par circulation prolongée sur le dessus de four d'autre part. Le foyer carré est en une seule pièce, avec devant ajouré en forme de barreaux de grilles, permettant un décadrage pratique. Ce type de foyer permet de brûler tous les charbons, il est en outre démontable sans qu'il soit nécessaire d'enlever le dessus.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** — 1<sup>re</sup> Fonte fine vernie. Barre devant, émail noir. — 2<sup>e</sup> Entièrement émaillée céramique. Barre devant émail céramique.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES.** — En plus de la barre devant : 1<sup>re</sup> en disposition 1 : mains courantes latérales, émail noir. — 2<sup>e</sup> en disposition 2 : mains courantes latérales, émail céramique.

## CARACTÉRISTIQUES

| Références               | 2592 | 2593 | 2594 |
|--------------------------|------|------|------|
| Dessus : Longueur .....  | 640  | 680  | 730  |
| Largeur .....            | 450  | 470  | 500  |
| Hauteur totale .....     | 720  | 720  | 720  |
| Four : Largeur .....     | 320  | 350  | 380  |
| Hauteur .....            | 220  | 220  | 220  |
| Profondeur .....         | 400  | 420  | 450  |
| Buse : diamètre .....    | 132  | 132  | 132  |
| Poids d'expédition ..... | 79   | 89   | 99   |



# CUISINIÈRE "MODERNE"

N° 101











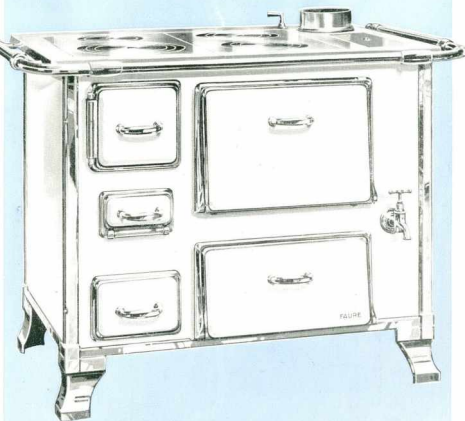


CUISINIÈRES

# "MOSELL



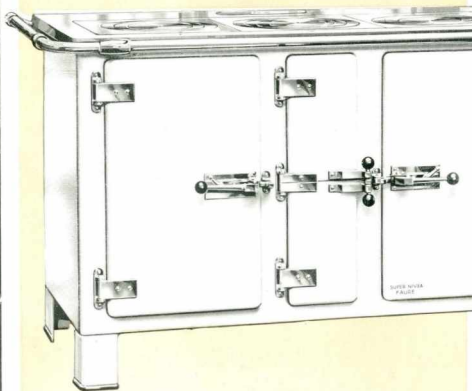
N<sup>os</sup> 299<sup>c</sup> - 300<sup>c</sup>



CUISINIÈRE

# "SUPER-NIVÉA"

N° 1150





FAURDE DE VIN - REVIN - REVIN - REVIN -

REVIN - REVIN - REVIN - REVIN - REVIN -

# CUISINIÈRE "NIVEX"



TYPE 2

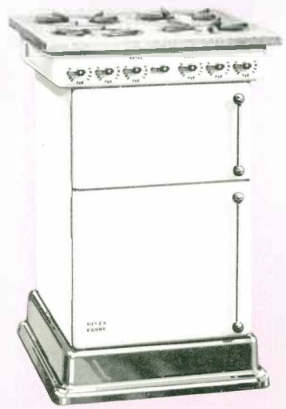
**DESCRIPTION.** — Cuisinière en tôle d'acier émaillée blanc à 4 brûleurs verticaux 2 de 400 litres, 2 de 600 litres, alimentés par des robinets brevetés fixés directement sur une boîte à gaz également brevetée. Cuvette de propreté sous chaque brûleur. Dessus articulé à charnières. Four chauffé par radiation directe d'une rampe à grand débit située dans la partie arrière du four et munie d'un dispositif permettant son allumage à distance. Grillade indépendante, bien ventilée, à grande surface de radiation. Le four pourvu d'un déflecteur breveté permet de faire varier selon la nature des cuissons, l'attaque de la chaleur sur la pièce à cuire, soit par le dessus pour les rôtis, soit par le dessous pour les pâtisseries.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** — Dessus poli. Four émaillé gris intérieurement.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES.** — Dessus à rallonges latérales. Thermostat permettant le réglage automatique de la température du four.

## CARACTÉRISTIQUES

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Dessus : Longueur .....       | 555     |
| Largeur, sans rallonges ..... | 555     |
| Four : Largeur .....          | 360     |
| Profondeur .....              | 465     |
| Hauteur .....                 | 335     |
| Grillade : Largeur .....      | 360     |
| Profondeur .....              | 465     |
| Hauteur .....                 | 150     |
| Hauteur totale .....          | 815     |
| Poids d'expédition .....      | kgs 102 |



-REVIN-REVIN-REVIN-



# CUISINIÈRE "SUPER-NIVEX"



ULTIMATE  
VIRTUAL SIMULUM







# RÉCHAUD-FOUR

N° 65I SANS PIEDS - N° 65I<sup>BIS</sup> AVEC PIEDS





FAUCONNEAU REVIN

REVIN - REVIN - REVIN - REVIN - REVIN

# POÊLES MIXTE ET A BOIS

# RADIO & RAPID

N° 258

N° 10733

## POÈLE MIXTE " RADIO "

**DESCRIPTION.** — Ce poêle entièrement en fonte est muni d'un revêtement intérieur en réfractaire sur les parois arrières et latérales. Il comporte un dispositif de chargement automatique, évitant tout échappement de fumée à l'intérieur de la pièce, lors de l'ouverture de la porte de chargement, et assurant une répartition parfaite du combustible (bois ou charbon) sur toute la surface de la grille par la simple fermeture de cette porte. Une large ouverture garnie de mica assure une grande visibilité du feu en façade.

**SPÉCIFICATION STANDARD.** — Garnitures nickelées.

### CARACTÉRISTIQUES

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Hauteur .....             | 560               |
| Largeur .....             | 400               |
| Profondeur .....          | 225               |
| Diamètre de la buse ..... | 97                |
| Cube chauffé .....        | m <sup>3</sup> 90 |
| Poids d'expédition .....  | kgs 52            |

## POÈLE A BOIS " RAPID "

**DESCRIPTION.** — Entièrement en fonte émaillée céramique, corps étanche sole réfractaire, livré avec ch-nét.

### CARACTÉRISTIQUES

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Longueur .....            | 500    |
| Largeur .....             | 260    |
| Hauteur .....             | 480    |
| Diamètre de la buse ..... | 97     |
| Poids d'expédition .....  | kgs 36 |

" RADIO "



" RAPID "



- REVIN - REVIN - REVIN -

10 CALORIFÈRES

“LUX”

N<sup>os</sup> 425 - 426 - 427



ULTIMATE<sup>®</sup>  
VIRTUAL MUSEUM





**DESCRIPTION.** — Calorifères à feu continu permettant l'utilisation des combustibles les plus variés, peuvent fonctionner plus de 24 heures sans rechargement. Corps intérieur entièrement garni de réfractaire, boîte à fumée formant récupérateur. Toutes les parties de ces appareils formant joints sont montées de telle façon que l'étanchéité soit rigoureusement assurée à toutes les températures et quelque soient les dilatations. L'enveloppe extérieure en fonte, largement ajourée, permet une circulation très active des courants chauds autour de l'appareil. Réglage extrêmement souple et précis. Grille de décentrage oscillante.

**DISPOSITION STANDARD.** — Corps émail céramique, garnitures nickelées.

## CARACTÉRISTIQUES

| Références                                   | 425               | 426 | 427   |
|--|-------------------|-----|-------|
| Hauteur .....                                | 710               | 820 | 1.000 |
| Largeur du corps .....                       | 300               | 345 | 420   |
| Profondeur du corps .....                    | 290               | 330 | 400   |
| Diamètre de la buse .....                    | 90                | 97  | 104   |
| Hauteur de la buse au-dessus<br>du sol ..... | 468               | 538 | 610   |
| Cube chauffé .....                           | m <sup>3</sup> 85 | 125 | 190   |
| Poids d'expédition .....                     | kgs 66            | 86  | 128   |

—REVIN—REVIN—REVIN—

REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—REVIN—

M  
V  
E  
F  
D  
F  
D  
V  
F







# TABLE DES MATIÈRES

## DE L'ALBUM GÉNÉRAL 1935 N° 54

|  | Pages   |   | Pages |
|--|---------|---|-------|
| Composition de l'Album général 1935 N° 54 .....  | 3       | Calorifères « <b>Oranier</b> » Irlandais 330, 332 .....   | 79    |
| Conditions générales de ventes .....   | 6 à 8   | » « <b>Oranier</b> » 75, 76, 77 .....   | 80    |
| Recommandations pour la mise en service et la marche de nos appareils de cuisine .....             | 10 à 11 | <b>Cheminées</b> « <b>Antra</b> » 139, 141 et « <b>Eclair</b> » 229 .....   | 75    |
| Appareils à combustion totale système « <b>Crésu</b> ». Instructions .....                         | 12 à 14 | » à Pieds 1222 à 1225 .....   | 66    |
| Quelques précautions à prendre pour l'installation ou l'usage des appareils « <b>Crésu</b> » ..... | 15 à 16 | » « <b>Baby-Crésu</b> » 510 .....   | 81    |
| <b>A</b>   |         | » « <b>Gloria</b> » 320 et Cheminée « <b>Arda</b> » 10736 .....   | 70    |
| Articles Funéraires, Vases, Jardinières, et Croix .....  | 84-86   | » « <b>Lorraine</b> » 69 .....  | 74    |
|  |         | » « <b>Nova</b> » 351 et « <b>Sirène</b> » 130 .....  | 76    |
|  |         | » « <b>Oland</b> » 121 bis .....  | 71    |
|  |         | » « <b>1220</b> » .....   | 72    |
|  |         | » « <b>1320-1420</b> » .....  | 73    |
| <b>C</b>   |         | <b>Cuisinières</b> « <b>Ardex</b> » 70 et 80 .....  | 40    |
| Calorifères « <b>Cordoba</b> » 453 .....   | 68      | » « <b>Astra</b> » 70, 80, 90 .....   | 38    |
| » « <b>Crésu</b> » 521-522 .....   | 82      | » « <b>à deux fours 2551</b> » .....  | 43    |
| » « <b>Hygiéniques</b> » 381 à 385 et du « <b>Nord</b> » 162 à 165, 165 à 169 .....                | 65      | » « <b>Cocina</b> » à chaudière n° 750-850, sans chaudière n° 750 bis 850 bis et « <b>Iris</b> » 10735 .....          | 28    |
| » « <b>Lux</b> » 391 à 394 et « <b>Tortue</b> » 471 à 475 481 à 485 .....                          | 64      | » « <b>Lorraine</b> » 80-90 .....   | 27    |
| » « <b>Lux</b> » 402, 403, 404, 412, 413, 414 .....  | 69      | » « <b>Memphis</b> » « <b>Picarde</b> » « <b>Nigys</b> » .....  | 31    |
| » « <b>Oranier</b> » américains 1374 à 1378 .....  | 77      | » « <b>Normande</b> » à chaudière N° 375, 377, 379, sans chaudière N° 375 bis, 377 bis et « <b>Sarthoises</b> » ..... | 24    |
| » « <b>Oranier</b> » Irlandais 17, 18, 19 .....  | 78      | » « <b>Novex</b> » 70 et 80 .....   | 39    |
|  |         | <b>Cuisinières</b> « <b>Paris</b> » à chaudière N° 605, 606, sans chaudière N° 608, 609 .....                         | 41    |
|  |         | » « <b>Rouennaises</b> » N° 564, 565, 566 .....   | 26    |
|  |         | » « <b>Bretonne</b> » de 65 .....   | 20    |
|  |         | » « <b>Standard</b> » 70 et 80 .....  | 21    |
|  |         | » « <b>Vivaraise</b> » .....  | 22    |
|  |         | » « <b>Bloc 80</b> » .....  | 23    |
|  |         | » « <b>475-477</b> » .....  | 25    |
|  |         | » « <b>Cocinex</b> » à chaudière N° 7500, 8500 sans chaudière N° 7500 bis, 8500 bis .....                             | 29    |
|  |         | » « <b>Super-Cocinex</b> » à chaudière N° 1050, sans chaudière N° 1050 bis .....                                      | 30    |
|  |         | » « <b>795-797</b> » .....  | 34    |
|  |         | » « <b>3046-3047</b> » .....  | 35    |
|  |         | » « <b>Nivéa</b> » à bois et à charbon .....  | 46    |
|  |         | » « <b>Alsacienne</b> » sur pieds hauts, à bois et charbon .....  | 49    |
|  |         | » « <b>Alsacienne</b> » sur pieds bas, à bois et charbon .....  | 50    |
|  |         | » à gaz « <b>Corona</b> » 600-601 .....   | 55    |
|  |         | » à gaz « <b>Corona</b> » 602 .....   | 56    |
|  |         | » à gaz « <b>Super-Corona</b> » 610 .....   | 57    |

## TABLE DES MATIÈRES (suite)

|   | Pages |
|---|-------|
| Cuisinières à gaz « <b>Nivex</b> » .....    | 58    |
| » à gaz « <b>Super-Nivex</b> » .....        | 60    |
| Cuisinières mixtes « <b>Dupleix</b> » ..... | 59    |

### F

|  |    |
|--|----|
| Fourneaux « <b>Marseille</b> » .....         | 42 |
| » « <b>Ardens</b> » « <b>Algérie</b> » ..... | 44 |
| » « <b>Corona 75</b> » .....                 | 47 |
| » « <b>Lux</b> » 26, 27, 28 .....            | 48 |
| » de « <b>Lessiveuses</b> » .....            | 87 |

### P

|   |    |
|---|----|
| Poêles « <b>Belges</b> » N° 212, 213, 214 — N° 12, 13, 14, .....            | 32 |
| » « <b>Parisiens</b> » N° 74, 76, 78 et des « <b>Mines</b> » N° 2227, ..... | 33 |
| » « <b>Berry</b> » .....  | 36 |
| » à bois « <b>Niver</b> » N° 255 .....                                      | 62 |
| » à bois « <b>Sylvia</b> » .....  | 67 |
| » mixtes « <b>257</b> » .....   | 63 |
| Portes de Ramonage .....  | 87 |

### R

|  |    |
|--|----|
| Réchauds « 1 feu » « 2 feux », « <b>Coronex</b> » 498, 499 ..... | 53 |
| » « <b>Coronex</b> » 320, 500, 501, 2320, 2500, 2501 .....       | 54 |

## TABLE DES MATIÈRES DE L'ADDITIF 1936

|  | Pages |
|--|-------|
| Cuisinières à gaz « <b>Nivex</b> » type 2 .....    | 103   |
| » à gaz « <b>Super-Nivex</b> » .....               | 104   |
| » à gaz « <b>Carbogaz</b> » .....                  | 105   |
| » à gaz « <b>Faure-Oranier</b> » N° 310, 314 ..... | 107   |
| » mixtes « <b>Mixto</b> » N° 108, 109 .....        | 106   |

### F

|  |     |
|--|-----|
| Fourneaux « <b>Simplex</b> » N° 703, 803 ..... | 99  |
| » « <b>Nord</b> » N° 308 .....                 | 100 |

### P

|  |     |
|--|-----|
| Poêles mixtes et à bois « <b>Radio</b> » N° 258 et « <b>Rapid</b> » N° 10733 ..... | 109 |
|--|-----|

### R

|   |     |
|---|-----|
| Réchaud-four N° « <b>651</b> » sans pieds, « <b>651 bis</b> » avec pieds .....                        | 108 |
| <b>Meubles de cuisine :</b><br>Armoire 1 porte. Armoire 2 portes. Buffet support. Table support ..... | 112 |

### C

|   |     |
|---|-----|
| Calorifères « <b>Lux</b> » N° 425, 426, 427 ..... | 110 |
| » « <b>Quitto</b> » N° 1426, 1427 .....           | 111 |

|   |     |
|---|-----|
| Cuisinières « <b>Lorraine</b> » L. 180, L. 190, L. 1105 ..... | 89  |
| » « <b>Cénévole</b> » N° C 190 C, 1105 .....                  | 90  |
| » « <b>Gamma</b> » .....                                      | 91  |
| » « <b>Lambda</b> » .....                                     | 92  |
| » « <b>Attic</b> » N° 20 bis .....                            | 93  |
| » « <b>Astra</b> » tout fonte N° 577, 579 .....               | 94  |
| » « <b>Oméga</b> » .....                                      | 95  |
| » « <b>des Flandres</b> » N° 2592, 2593, 2594 .....           | 96  |
| » « <b>Cocinette</b> » N° 66, 67, .....                       | 97  |
| » « <b>Moderne</b> » N° 101 .....                             | 98  |
| » « <b>Mosell</b> » N° 290/c 300/c .....                      | 101 |
| » « <b>Super-Nivéa</b> » N° 1150 .....                        | 102 |

