

**ATELIERS DE  
CONSTRUCTION  
DE SAINT-UZE**

1937



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

10 e

C. B.  
LE...  
\$7.50  
NYON



C. B. BONN...  
GRANDE RUE  
MASSISSEMEY





---

## S O M M A I R E

---

|  | Pages    |
|--|----------|
| Conditions générales de ventes .....     | 4        |
| Fourneaux producteur d'eau chaude séries |          |
| * P et C .....                           | 5        |
| Série A : fabrication forte .....        | 6        |
| Série A : fabrication extra-forte ..     | 7        |
| Renseignements descriptifs des séries :  |          |
| P. P.M. C. ....                          | 8        |
| Coupe des fourneaux de chauffage .....   | 9        |
| Quelques types de Bouilleurs .....       | 10       |
| Fourneaux de chauffage : série P78 ....  | 11       |
| série P90 ....                           | 12       |
| série PM104 ..                           | 13       |
| série C124 ...                           | 14       |
| Série A : fabrication forte .....        | 16-17    |
| Série A : fabrication extra-forte ..     | 18-19    |
| Fourneaux circulaires : série H80 .....  | 20-21    |
| séries H110 ...                          | 22-23-24 |
| séries H160 .....                        | 25-26-27 |
| Fourneaux types : charcutiers — Série AF | 28       |
| Grillades .....                          | 30       |
| Tables chaudes .....                     | 31       |
| Baches .....                             | 32       |
| Plonges .....                            | 33       |
| Accessoires .....                        | 34 à 37  |
| Références .....                         | 38 à 39  |

---

\* Pour les Cotes d'encombrement des fourneaux de la page 5, se reporter au tableau descriptif de la page 8, en lisant les séries par ordre.



**ATELIERS DE CONSTRUCTIONS  
DE SAINT-UZE**



**MANUFACTURE DE FOURNEAUX  
POUR**

**PRODUCTION D'EAU CHAUDE  
CHAUFFAGE CENTRAL**

Télégramme : Molteni-St-Uze - Téléphone : 22 St-Uze  
R. C. Romans 10.685 - C. C. P. Molteni Lyon 359-14

●

**FOURNEAUX  
POUR GRANDES CUISINES  
ET TOUT MATÉRIEL  
ACCESSOIRES**

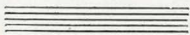
●

==== **NOS DÉPOTS** ====

**PARIS** ; *Cie Fse de Raccords, Av. Simon Bolivar*  
**MARSEILLE** : *Richardson Frères, Place Gantès*  
**N I C E** : *Richardson Frères, 70-72, Route de Turin*  
**BÉZIERS** : *Richardson Frères, 16, Bd de Strasbourg*

====

JANVIER 1937

N° 

**Ce catalogue-tarif annule les précédents**



## Conditions Générales de nos Ventes et de nos Achats

**RESERVES** — Apportant sans cesse des améliorations et perfectionnements dans notre fabrication, le détail de la construction de nos appareils peut être modifié sans aucun avis préalable. L'envoi de gravures ou plans cotés dimension de nos appareils n'est fait qu'à titre de renseignements et ne constitue pas un engagement de notre part.

**COMMANDES** — Les commandes passées par nos représentants ne sont valables qu'après notre acceptation formelle et par écrit de notre part. Les prix indiqués dans nos devis sont toujours nets et comportent une option de deux mois. Nos appareils sont vendus pris et agréés sur wagon départ gare de St-Uze ou tenus pour tels même lorsqu'ils sont expédiés franco. Ils voyagent toujours aux risques et périls des destinataires qui doivent, en en prenant possession, et en cas de manquants, avaries, substitution, etc... faire toutes réserves au transporteur (article 105 du Code du Commerce).

Nos marchandises sont livrables et agréées dans nos ateliers.

Les frais de transport sont facturés pour toute commande à destination d'une même gare dont le montant n'atteint pas 1.000 francs net, frais d'octroi et de camionnage à l'arrivée, non compris. Pour les autres commandes, nos prix s'entendent franco P. V. gare destinataire sur un des Grands Réseaux français ou jusqu'à la gare de transit de celui-ci avec la ligne d'intérêt local desservant le lieu de destination. Nos envois même franco voyagent en port dû déduit sur facture. Pour l'exportation, les conditions sont à déterminer d'un commun accord entre les parties. La plupart des Agents transporteurs attribueront les avaries au manque d'emballage. Le destinataire aura soin de leur opposer qu'ils ne peuvent se prévaloir de ce défaut de conditionnement que pour les marchandises que le commerce a coutume d'emballer.

**DELAI DE LIVRAISON.** — Quand nous donnons une date d'expédition, c'est à titre de simple renseignement ; la non observation du délai indiqué n'engage en aucun cas notre responsabilité et ne peut jamais donner lieu à des dommages intérêts.

**EMBALLAGE.** — Nos fourneaux séries P — PM — C sont emballés et l'emballage n'est pas facturé. Tous les autres appareils et fourneaux d'autres séries qui nécessitent un emballage, ce dernier sera facturé.

**GARANTIE.** — Les pièces de fonte et fer, comme d'usage, ne sont pas garanties contre les effets de dilatation et de contraction. Les appareils hydrauliques, bouilleurs, réservoirs, cuves, etc... sont essayés avant leur départ de nos ateliers et les pressions auxquelles ils doivent résister devront être indiquées à la commande. Les accidents, les ruptures, soit par dépôts calcaires, soit par la gelée, soit par manque d'eau, n'entraînent en aucune façon notre responsabilité.

La puissance de nos fourneaux est garantie lorsqu'ils sont employés dans des conditions normales et qu'ils soient adaptés à des cheminées qui aient une section en rapport avec le foyer, et établie conforme aux règlements en vigueur, et ayant une dépression de tirage minimum de 3 à 6 m/m.

Si un défaut de fabrication est constaté dans une pièce, nous nous engageons à fournir gratuitement une nouvelle pièce, expédition port dû, la fourniture seule de cette nouvelle pièce en échange de celle reconnue défectueuse, mais notre responsabilité est limitée à cette fourniture, aucuns dommages et intérêts ne peuvent être demandés de ce chef.

Le combustible à employer doit être approprié à l'appareil auquel il est destiné.

Nos moteurs électriques sont garantis suivant les règles de l'Union des Syndicats de l'Electricité.

**APPAREILS RETOURNES** — Tout retour d'appareil doit être préalablement convenu avec nous. Tous les appareils qui nous seraient retournés doivent nous être expédiés franco à notre adresse de St-Uze.

**MONTAGE.** — Le montage pour les aménagements de cuisines et autres quand nous en sommes chargés ainsi que tous autres travaux non prévus au devis forfaitaire sont facturés en régie d'après les séries de prix de Paris.

Les frais de transport pour se rendre au chantier et la durée des heures sont comptés du départ de Saint-Uze au retour à Saint-Uze. Les fournitures éventuelles sont facturées au prix d'achat majoré de 50 %. Quand les travaux demandés nécessitent l'envoi d'un ingénieur, nous facturons par journée passée et dehors du lieu d'attache, 100 francs (temps de voyage compris. Les frais de voyage en chemin de fer sont comptés à plein tarif de la 2<sup>e</sup> classe. Lorsqu'il est employé un autre mode de transport, il est compté par kilom.

La fourniture par nous des appareils installés ne comprend pas, sauf spécification expresse, les démontages, terrassements, fondations, menuiserie, charpentes, serrurerie, tuyauterie nécessaires à leur installation. — En cas d'accidents, notre responsabilité est limitée à notre personnel propre et à notre fourniture.

— Pour les essais les combustibles de toute nature sont toujours fournis par le client.

**TRAVAUX A FORFAIT.** — Les travaux de préparation à effectuer par le client doivent être terminés de façon à ce que le montage puisse être commencé dès l'arrivée du monte et se poursuivre sans interruption. En cas d'arrêt indépendant de notre volonté le temps perdu sera facturé, les monteurs seront rappelés ; les frais de déplacement ultérieur seront à la charge du client.

**DEFAUTS D'EMAIL.** — L'email craquelé ou fendillé ne sera pas reconnu par nous comme une cause de dépréciation de l'appareil ; la dilatation du métal et de l'email le recouvrant étant différente, il peut se produire des tressaillures, mais qui ne nuisent pas à l'adhérence de l'email au métal ; seul le cas d'un éclat d'email constaté au premier fonctionnement peut nous être imputé, si la réclamation est faite sous huitaine suivant l'expédition.

**PAIEMENTS.** — Nos factures sont payables à Saint-Uze, à 30 jours net fin de mois d'expédition. Pour les travaux forfaitaires ou devis, se conformer aux conditions de paiements indiquées. Nos traites ne sont pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction. Les termes de paiement convenus avec nos clients ne peuvent être retardés par ceux-ci sous aucun prétexte. Nous n'acceptons aucune retenue de paiement comme garantie de notre fourniture et installation. Pour avoir recours à la garantie indiquée sur nos devis il faut que nos conditions de paiement soient remplies. — Tous les avoirs adressés à nos clients sont déduits sur facture suivante et jamais remboursés en espèce. — En cas de vente, de cession, de remise en nantissement, ou d'apport en société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

En cas de non paiement à l'une des échéances prévues, le paiement du solde devient immédiatement exigible. — Ces conditions restent valables, même en cas de conditions spéciales stipulées à la fin de nos devis, modifiant la répartition dans l'échelonnement des paiements et n'excluent pas l'exigibilité du solde de nos créances en cas de non paiement à l'une des échéances prévues.

**JURIDICTION.** — De convention expresse toutes difficultés ou toutes contestations pouvant s'élever tant au sujet de nos ventes, fournitures et travaux que de nos propres achats devront être soumis à la juridiction du Tribunal de Commerce de Romans, seul compétent, quelles que soient les conditions d'achat, de vente ou de paiement, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs.

Toute commande, achat ou vente à nous faits, comporte de plein droit l'adhésion aux conditions ci-dessus, nonobstant toute stipulation contraire émanant de la contre-partie.

**PROPRIETE DE PROJETS.** — Les devis et projets soumis ou remis à nos clients sont notre propriété. En aucun cas ils ne peuvent être communiqués à des tiers ou à des maisons concurrentes (loi sur la propriété industrielle).

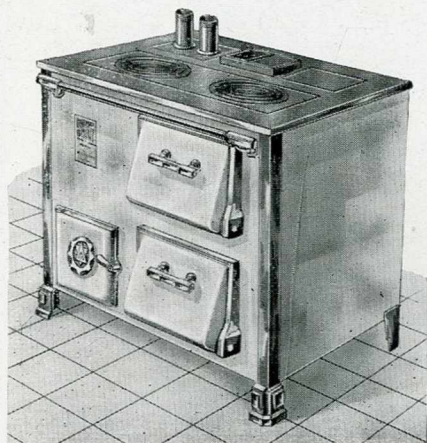
## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

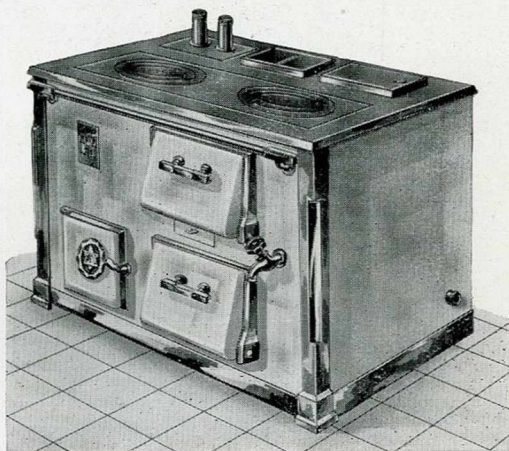


### FOURNEAU BOUILLEUR POUR CUISINE ET PRODUCTION D'EAU CHAUDE

Série P



Série C



| Caractéristiques |                       |                    |                 | Prix de base                                  |   |               |                 |                   |                 |
|------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| TYPE             | Puissance en calories | Diamètre des tubes |                 | Façade et côtés noirs Garnitures 1/2 chromées | Façade et côtés noirs Garnitures chromées riche | Emaillé blanc |                 | Emaillé céramique |                 |
|                  |                       | lépart et Retour   | Tuyaux de fumée |   |   | Façade seule  | Suppl. par côté | Façade seule      | Suppl. par côté |
| P 2              | 2500                  | 33/42              | 167             | 1750  | 1920  | 2085          | 85              | 2165              | 102             |
| P 8              | 2500                  | 33/42              | 167             | 2165  | 2365  | 2665          | 95              | 2715              | 114             |
| PM 8             | 2500                  | 33/42              | 190             | 2450  | 2650  | 2865          | 110             | 2910              | 152             |
| C 8              | 2500                  | 33/42              | 200             | 3100  | 3320  | 3665          | 165             | 3800              | 190             |

| Présentation  | Suppléments pour accessoires<br>PRIX DE BASE |     |      |     |
|---|--|-----|------|-----|
|   | P 2  | P 8 | PM 8 | C 8 |
| Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée, jeu d'ustensiles de chauffe.             |  |     |      |     |
| Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance, pour sortie de fumée à l'arrière.                 |  |     |      |     |
| Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton chromé.                                       |  |     |      |     |
| Tous les fourneaux sont expédiés entièrement montés garnis et mastiqués. - Les dessus sont toujours meulés et vissés sur les fourneaux.   |  |     |      |     |
| Teinte d'émaillage : Blanc. Granité.  |  |     |      |     |
| Emaillages céramiques : Bleu-Vert, Gris-castor.   |  |     |      |     |
| Nota : Le fourneau type P2 peut recevoir un bain-marie mais sans robinet. — Ce même fourneau ne peut pas recevoir de porte de chargement. |  |     |      |     |
| Barre contournante d'un côté . . . . .  | 40   | 45  | 50   | 55  |
| Barre contourn. sur les 2 côtés ..  | 80   | 90  | 100  | 110 |
| Garde-rôts et tablette-étag. mobile   | 36   | 40  | 44   | 50  |
| Porte de chargement sur le devant p <sup>r</sup> foyer mixte avec grille tombante. } noircie .  |  |     | 180  | 190 |
|   |  |     | 300  | 330 |
|   |  |     |      | 360 |
| Grille spéciale pour bois . . . . .   |  |     | 50   | 55  |
| Moins-value pour dessus brut . . . . .  | 40   | 45  | 50   | 55  |
| Bain-marie sans robinet :   | 130  | 140 | 175  | 235 |
| Bain-marie avec robinet . . . . .   |  |     | 200  | 225 |
|   |  |     |      | 300 |

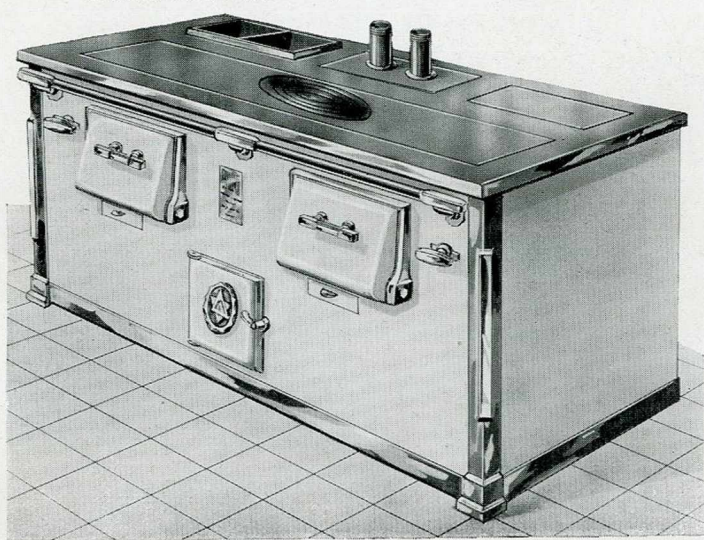


## FOURNEAU MOLTENI

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

**Fourneau bouilleur pour Cuisine et Production d'Eau chaude**

Série A forte Foyer central — 2 Fours



**Fourneau pour la Cuisine avec Foyer maçonné briques sans Bouilleur**

| Caractéristiques |                       |                   |       |                 |       | Prix de base        |                 |  |  |               |                   |
|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|---------------------|-----------------|--|--|---------------|-------------------|
| Numéros          | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des        |                 | Façade et côtés noirsc garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noirsc garnitures chromées | Emaillé blanc |                   |
|                  |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. | tubes départ retour | tuyaux de fumée |  |  | Façade seule  | Supplém. par côté |
| 124              |                       | 1240              | 750   | 360             | 220   |                     | 200             | 3000   | 3310                                       | 3600          | 175               |
| 140              |                       | 1400              | 760   | 450             | 250   |                     | 200             | 3300   | 3590                                       | 3900          | 180               |
| 160              |                       | 1600              | 760   | 500             | 280   |                     | 200             | 3610   | 4075                                       | 4340          | 185               |

### FOURNEAU AVEC BOUILLEUR POUR PRODUCTION D'EAU CHAUDE

|         |      |      |     |     |     |       |     |      |      |      |     |
|---------|------|------|-----|-----|-----|-------|-----|------|------|------|-----|
| 124 - 1 | 2500 | 1240 | 750 | 360 | 220 | 33/42 | 200 | 3075 | 3385 | 3690 | 175 |
| 124 - 2 | 5000 | 1240 | 750 | 360 | 220 | 40/49 | 200 | 3230 | 3540 | 3925 | 175 |
| 140 - 1 | 2500 | 1400 | 760 | 450 | 250 | 33/42 | 200 | 3370 | 3660 | 4000 | 180 |
| 140 - 2 | 5000 | 1400 | 760 | 450 | 250 | 40/49 | 200 | 3445 | 3740 | 4155 | 180 |
| 160 - 1 | 2500 | 1600 | 760 | 500 | 280 | 33/42 | 200 | 3690 | 4000 | 4430 | 185 |
| 160 - 2 | 5000 | 1600 | 760 | 500 | 280 | 40/49 | 220 | 3815 | 4125 | 4600 | 185 |

#### Présentation

##### SERIE A (Fabrication forte)

Les fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant, buse de fumée à gauche, jeu d'ustensiles de chauffe (raclette, tisonnier).

Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec buse de fumée à droite ou naissance pour sortie de fumée arrière.

Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton (contenance environ 22 litres).

Tous les fourneaux sont expédiés garnis et mastiqués.

— Les dessus non meulés sont vissés sur les fourneaux.

Teinte d'émaillage : Blanc.

#### Suppléments pour accessoires

##### PRIX DE BASE

|  |                            |   |
|--|----------------------------|---|
| Bain-marie sans robinet (22 litres envir.)                               | 230                        | » |
| Bain-marie avec robinet  | 300                        | » |
| Barre contournante d'un côté   | 60                         | » |
| Barre contournante des 2 côtés   | 120                        | » |
| Garde rôts dans le four  | 35                         | » |
| Tablette étagère dans le four  | 30                         | » |
| Porte de chargement sur le devant pour foyer mixte avec grille tombante. | émallée 330<br>noircie 185 | » |
| Grille spéciale pour bois  | 65                         | » |
| Dessus meulé (1e m2)   | 200                        | » |
| Deux étuves sous les fours :   |                            |   |
| Noir 1/2 chromé  | 540                        | » |
| Noir chromé riche  | 645                        | » |
| Emaillé  | 705                        | » |

Nota : Les fourneaux 124 et 140 peuvent recevoir un bain-marie mais sans robinet.

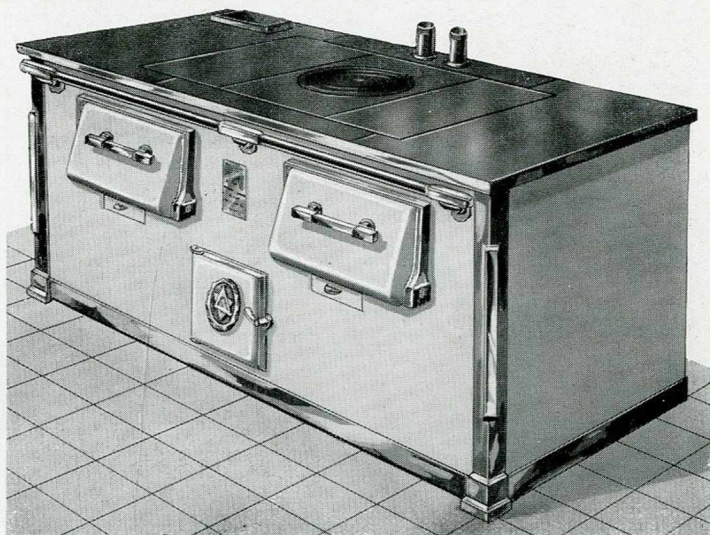


# FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Fourneau bouilleur pour Cuisine et Production d'Eau chaude

Série A — Foyer central - 2 Fours — Fabrication extra forte



Fourneau pour la Cuisine avec Foyer maçonné briques sans Bouilleur

| Caractéristiques |                       |                   |       |                 |       |                     |                 | Prix de base                                  |   |               |                   |
|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|---------------------|-----------------|---|---|---------------|-------------------|
| Numéros          | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des        |                 | Façade et côtés noircis garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noircis garnitures chromées | Emaillé blanc |                   |
|                  |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. | tubes départ retour | tuyaux de fumée |   |   | Façade seule  | Supplém. par côté |
| 160F             |                       | 1600              | 800   | 500             | 280   |                     | 220             | 4570  | 4850  | 5388          | 185               |
| 180              |                       | 1800              | 800   | 550             | 280   |                     | 220             | 4800  | 5115  | 5650          | 195               |
| 200              |                       | 2000              | 800   | 600             | 280   |                     | 220             | 5075  | 5360  | 6050          | 205               |

| FOURNEAU AVEC BOUILLEUR POUR PRODUCTION D'EAU CHAUDE |      |      |     |     |     |       |     |      |      |      |     |
|--|------|------|-----|-----|-----|-------|-----|------|------|------|-----|
| 160 F1   | 2500 | 1600 | 800 | 500 | 280 | 33/42 | 220 | 4645 | 4930 | 5430 | 185 |
| 160 F2   | 5500 | 1600 | 800 | 500 | 280 | 40/49 | 220 | 4750 | 5080 | 5600 | 185 |
| 180 - 1  | 2500 | 1800 | 800 | 550 | 280 | 33/42 | 220 | 4860 | 5200 | 5750 | 195 |
| 180 - 2  | 5500 | 1800 | 800 | 550 | 280 | 40/49 | 220 | 5000 | 5350 | 6000 | 195 |
| 200 - 1  | 2500 | 2000 | 800 | 600 | 280 | 33/42 | 220 | 5150 | 5420 | 6130 | 205 |
| 200 - 2  | 5500 | 2000 | 800 | 600 | 280 | 40/49 | 220 | 5300 | 5600 | 6320 | 205 |

## Présentation

### SERIE A (Fabrication extra-forte)

Les fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant, buse de fumée à gauche, jeu d'ustensiles de chauffe (raquette, tisonnier).

Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec buse de fumée à droite ou naissance pour sortie de fumée arrière.

Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton (contenance environ 25 litres).

Tous les fourneaux sont expédiés garnis et mastiqués. — Les dessus non meulés sont vissés sur les fourneaux. — Teinte d'émaillage : Blanc.

## Suppléments pour accessoires

### PRIX DE BASE

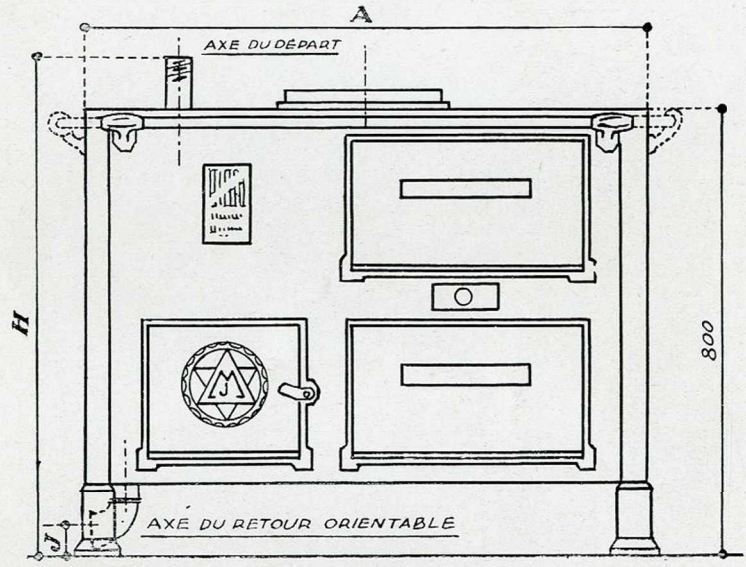
|  |                            |   |
|--|----------------------------|---|
| Bain-marie sans robinet (25 litres envir.)                               | 260                        | » |
| Bain-marie avec robinet  | 330                        | » |
| Barre tournante d'un côté  | 70                         | » |
| Barre tournante des 2 côtés  | 140                        | » |
| Garde rôts dans le four  | 35                         | » |
| Tablette étagère dans le four  | 30                         | » |
| Porte de chargement sur le devant pour foyer mixte avec grille tombante. | émailée 185<br>noircie 330 | » |
| Grille spéciale pour bois  | 65                         | » |
| Dessus meulé (1e m2)   | 200                        | » |
| Deux étuves sous les fours :   |                            |   |
| Noir 1/2 chromé  | 640                        | » |
| Noir chromé riche  | 740                        | » |
| Emaillé  | 800                        | » |



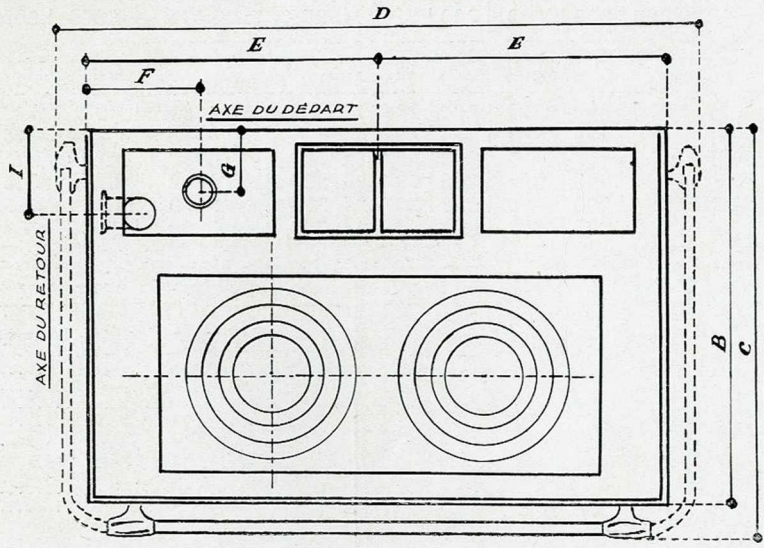
# FOURNEAU MOLTENI

## RENSEIGNEMENTS DESCRIPTIFS des SERIES

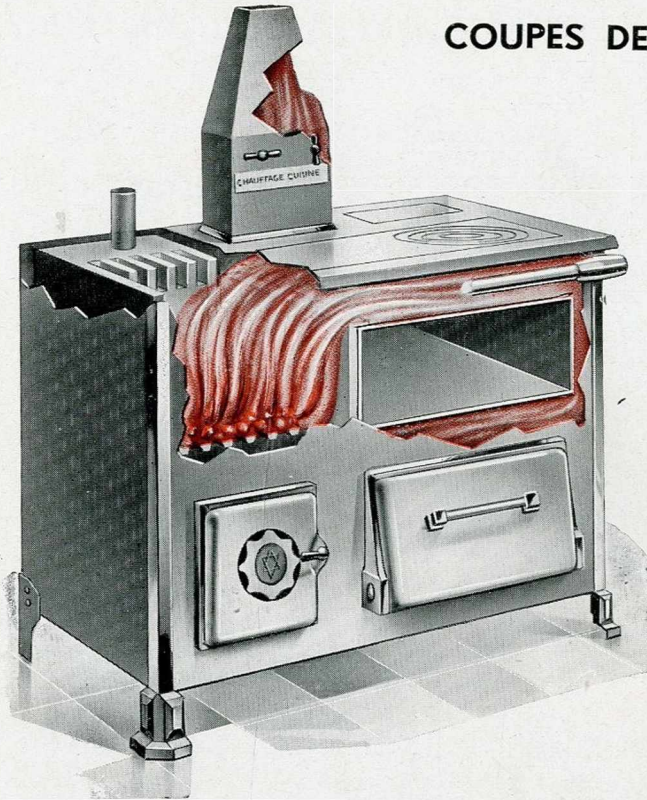
P 78 - P 90 - PM 104 - C 124



| Séries   | A    | B   | C   | D    | E   | F   | G   | H   | I   | J   | Ouvert. du four en m/m |       |
|----------|------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------------------|-------|
|          |      |     |     |      |     |     |     |     |     |     | larg.                  | haut. |
| P - 78   | 780  | 620 | 710 | 960  | 390 | 150 | 100 | 950 | 160 | 65  | 360                    | 220   |
| P - 90   | 900  | 620 | 720 | 1090 | 450 | 175 | 100 | 950 | 150 | 65  | 360                    | 220   |
| PM - 104 | 1040 | 685 | 785 | 1225 | 520 | 210 | 120 | 950 | 150 | 65  | 400                    | 210   |
| C - 124  | 1240 | 750 | 850 | 1420 | 620 | 230 | 110 | 950 | 190 | 180 | 450                    | 250   |



## COUPES DE FOURNEAUX

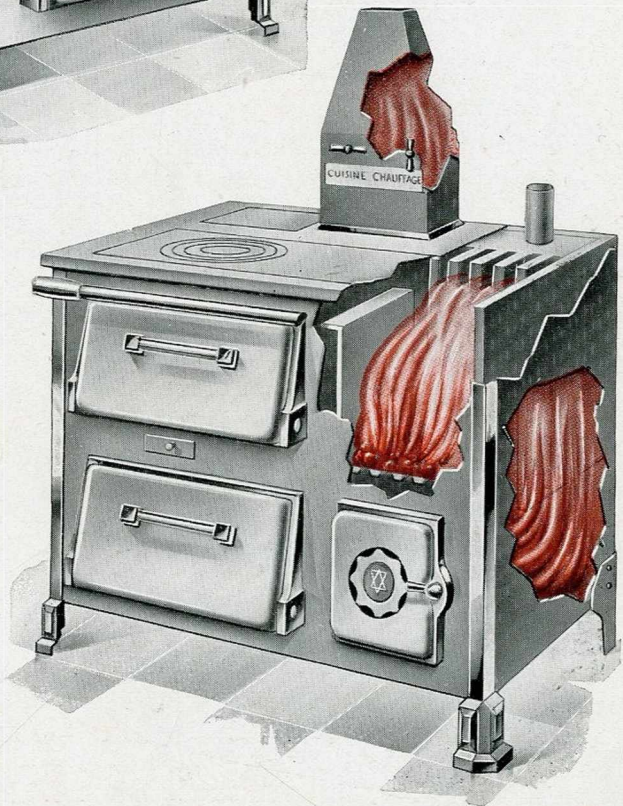


Circuit des gaz  
enveloppant le four

—  
Clé  
chauffage fermée

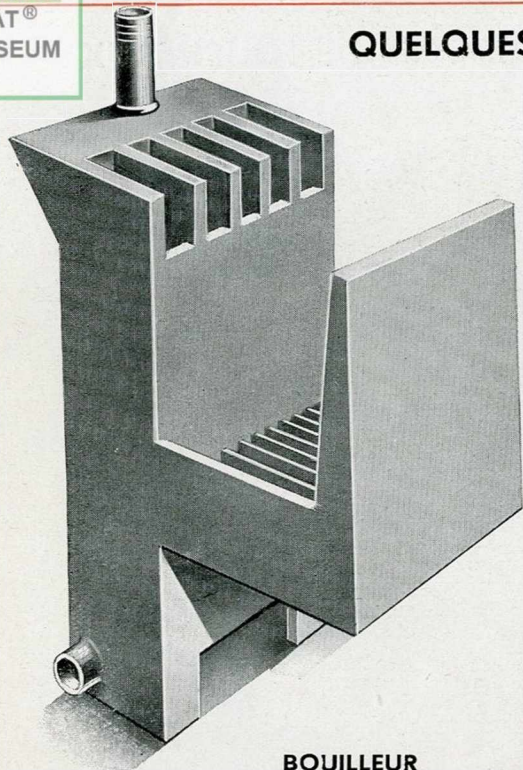
Circuit des gaz  
se dirigeant totalement  
dans le bouilleur

—  
Clé cuisine fermée

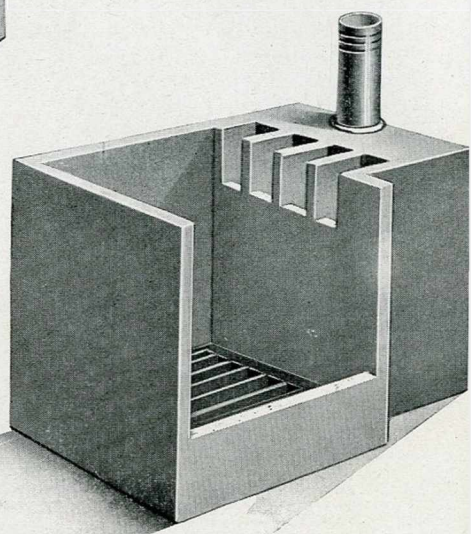




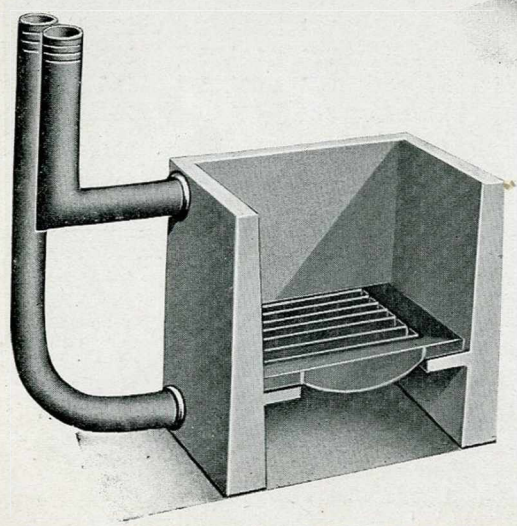
# QUELQUES TYPES DE BOUILLEURS



**BOUILLEUR**  
pour Séries A et H  
Breveté S. G. D. G.



**BOUILLEUR**  
pour Séries P et C  
Breveté S. G. D. G.

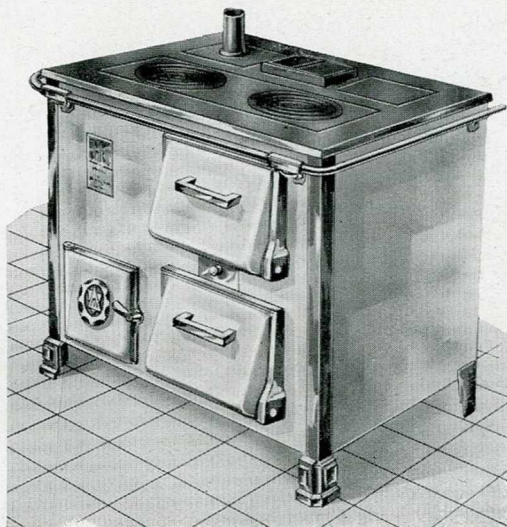


**BOUILLEUR**  
POUR PRODUCTION  
D'EAU CHAUDE

## FOURNEAU MOLTENI

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Série P 78



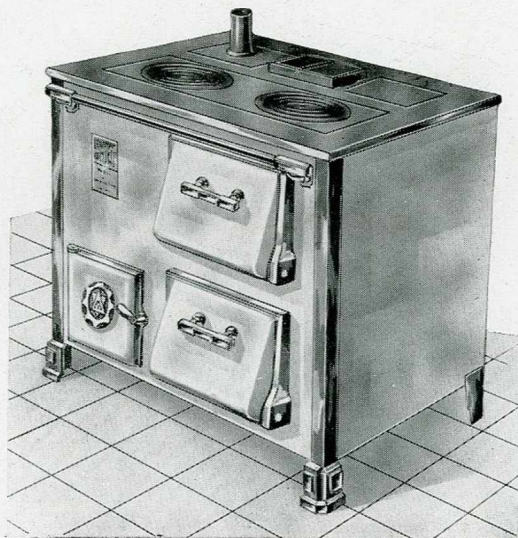
| Caractéristiques |                       |                        |                 |              | Prix de base                                  |   |                 |              |                   |  |
|------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|--------------|---|---|-----------------|--------------|-------------------|--|
| TYPE             | Puissance en calories | Diamètre des           |                 |              | Façade et côtés noirs Garnitures 1/2 chromées | Façade et côtés noirs Garnitures chromées riche | Emaillé blanc   |              | Emaillé céramique |  |
|                  |                       | tubes départ et Retour | Tuyaux de fumée | Façade seule |   |   | Suppl. par côté | Façade seule | Suppl. par côté   |  |
| P 3              | 4500                  | 40/49                  | 167             | 1935         | 2100  | 2310  | 85              | 2350         | 102               |  |
| P 4              | 6500                  | 40/49                  | 167             | 2000         | 2150  | 2365  | 85              | 2415         | 102               |  |
| P 5              | 8500                  | 40/49                  | 167             | 2100         | 2250  | 2450  | 85              | 2485         | 102               |  |
| P 6              | 10000                 | 50/60                  | 167             | 2200         | 2330  | 2535  | 85              | 2555         | 102               |  |
| P 7              | 12000                 | 50/60                  | 167             | 2315         | 2450  | 2835  | 85              | 2835         | 102               |  |

| Présentation  | Suppléments pour accessoires           |
|---|--|
|   | PRIX DE BASE                           |
| Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée à double passage de gaz, hausse grille, jeu d'ustensiles de chauffe. Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance pour sortie de fumée à l'arrière. | Foyer d'été complet ..... 90 »         |
| Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton chromé (contenance 7 litres environ).   | Foyer d'été pour eau chaude .. 80 »    |
| Tous les fourneaux sont expédiés entièrement montés, garnis et mastiqués. — Les dessus sont toujours meulés et vissés sur les fourneaux.  | Barre contournante d'un côté .. 40 »   |
| Teinte d'émaillage : Blanc, Granité.  | Barre contournante sur 2 côtés .. 80 » |
| Emaillages céramiques : Bleu-vert, Gris-castor.   | Bain-marie sans robinet ..... 140 »    |

## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

### Série P 90



| Caractéristiques |           |                        |                 |   | Prix de base                                    |               |                 |                   |                 |     |
|------------------|-----------|------------------------|-----------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----|
| TYPE             | Puissance | Diamètre des           |                 | Façade et côtés noirs Garnitures 1/2 chromées | Façade et côtés noirs Garnitures chromées riche | Emaillé blanc |                 | Emaillé céramique |                 |     |
|                  |           | tubes départ et Retour | Tuyaux de fumée |   |   | Façade seule  | Suppl. par côté | Façade seule      | Suppl. par côté |     |
| P 9              | 1         | 5000                   | 40/49           | 167   | 2415  | 2500          | 2750            | 95                | 2835            | 114 |
|                  | 2         | 7500                   | 40/49           | 167   | 2485  | 2600          | 2850            | 95                | 2900            | 114 |
|                  | 3         | 9000                   | 40/49           | 167   | 2565  | 2700          | 2935            | 95                | 3000            | 114 |
| P 10             | 1         | 11700                  | 50/60           | 167   | 2835  | 2965          | 3165            | 95                | 3235            | 114 |
|                  | 2         | 14000                  | 50/60           | 180   | 3035  | 3185          | 3435            | 95                | 3500            | 114 |
|                  | 3         | 16400                  | 50/60           | 180   | 3165  | 3325          | 3600            | 95                | 3665            | 114 |

| Présentation   | Suppléments pour accessoires  |
|--|---|
|  | PRIX DE BASE  |
| Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée à double passage de gaz, hausse grille, jeu d'ustensiles de chauffe. | Foyer d'été complet ..... 120 »   |
| Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance pour sortie de fumée à l'arrière.   | Foyer d'été pour eau chaude .... 100 »  |
| Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton chromé (contenance 9 litres environ).                                    | Barre contournante d'un côté .... 45 »  |
| Tous les fourneaux sont expédiés entièrement montés garnis et mastiqués. — Les dessus sont toujours meulés et vissés sur les fourneaux.                              | Barre contourn. sur les 2 côtés .. 90 »                                       |
| <i>Teinte d'émaillage</i> : Blanc. Granité.  | Garde-rôts et tablette-étag. mobile 40 »                                      |
| <i>Emaillages céramiques</i> : Bleu-vert, Gris-castor.   | Bain-marie sans robinet ..... 140 »   |
|  | Bain-marie avec robinet ..... 200 »   |
|  | Porte de chargement sur le devant p <sup>r</sup> foyer mixte } émaillée 300 » |
|  | avec grille tombante. } noireie. 180 »  |
|  | Grille spéciale pour le bois .... 50 »  |

# FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Serie P M 104



| Caractéristiques |                       |                        |       |                 | Prix de base                                     |  |               |                 |                   |                 |
|------------------|-----------------------|------------------------|-------|-----------------|--|--|---------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| TYPE             | Puissance en calories | Diamètre des           |       | Tuyaux de fumée | Façade et côtés noirs<br>Garnitures 1/2 chromées | Façade et côtés noirs<br>Garnitures chromées riche | Emaillé blanc |                 | Emaillé céramique |                 |
|                  |                       | tubes départ et Retour |       |                 |  |  | Façade seule  | Suppl. par côté | Façade seule      | Suppl. par côté |
| PM 9             | 1                     | 5000                   | 40/49 | 190             | 2635   | 2785   | 3115          | 110             | 3165              | 132             |
|                  | 2                     | 7500                   | 40/49 | 190             | 2750   | 2865   | 3200          | 110             | 3245              | 132             |
|                  | 3                     | 9000                   | 40/49 | 190             | 2815   | 2965   | 3285          | 110             | 3315              | 132             |
| PM 10            | 1                     | 11700                  | 50/60 | 190             | 2915   | 3050   | 3315          | 110             | 3375              | 132             |
|                  | 2                     | 14000                  | 50/60 | 190             | 3100   | 3285   | 3550          | 110             | 3615              | 132             |
| PM 11            | 1                     | 15600                  | 50/60 | 190             | 3200   | 3385   | 3710          | 110             | 3765              | 132             |
|                  | 2                     | 18700                  | 66/76 | 220             | 3565   | 3720   | 4085          | 110             | 4185              | 132             |
|                  | 3                     | 21700                  | 66/76 | 220             | 3730   | 3885   | 4265          | 110             | 4365              | 132             |

## Présentation

Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée à double passage de gaz, hausse-grille, jeu d'ustensiles de chauffe.

Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance, pour sortie de fumée à l'arrière. — Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton chromé (contenance 14 litres environ).

Tous les Fourneaux sont expédiés entièrement montés et mastiqués.

Les dessus sont toujours meulés et vissés sur les Fourneaux.

Teinte d'émaillage : Blanc - Granité.

Emaillages céramiques : Bleu-Vert - Gris castor.

## Suppléments pour accessoires

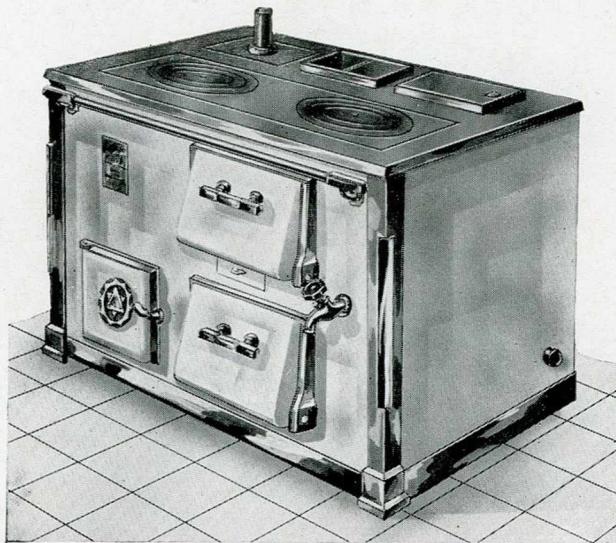
### PRIX DE BASE

|  |              |   |
|--|--------------|---|
| Foyer d'été complet .....  | 135          | » |
| Foyer d'été pour eau chaude ....   | 125          | » |
| Barre contournante sur 1 côté ...  | 50           | » |
| Barre contournante sur 2 côtés ..  | 100          | » |
| Garde-rôts et plaque étagère ....  | 44           | » |
| Bain-marie sans robinet .....  | 175          | » |
| Bain-marie avec robinet .....  | 225          | » |
| Porte de chargement sur le devant p' foyer mixte avec grille tombante. } noircie . 190 » |              |   |
|  | émaillée 330 | » |
| Grille spéciale pour bois .....  | 55           | » |
| Charbonnier à roulet-tes sous le four ....   | 115          | » |
|  | 'émaillé 145 | » |

## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

### Serie C 124



| Caractéristiques |                       |                        |       |                 | Prix de base                                    |   |               |                 |                   |                 |
|------------------|-----------------------|------------------------|-------|-----------------|---|---|---------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| TYPE             | Puissance en calories | Diamètre des           |       | Tuyaux de fumée | Façade et côtés noirsis Garnitures 1/2 chromées | Façade et côtés noirsis Garnitures chromées riche | Emaillé blanc |                 | Emaillé céramique |                 |
|                  |                       | tubes départ et Retour |       |                 |   |   | Façade seule  | Suppl. par côté | Façade seule      | Suppl. par côté |
| C 9              | 1                     | 5000                   | 40/49 | 200             | 3200  | 3425  | 3815          | 165             | 3935              | 190             |
|                  | 2                     | 7500                   | 40/49 | 200             | 3265  | 3500  | 3900          | 165             | 3985              | 190             |
|                  | 3                     | 9000                   | 40/49 | 200             | 3350  | 3590  | 3985          | 165             | 4095              | 190             |
| C 10             | 1                     | 11700                  | 50/60 | 200             | 3490  | 3720  | 4085          | 165             | 4200              | 190             |
|                  | 2                     | 14000                  | 50/60 | 200             | 3550  | 3785  | 4200          | 165             | 4315              | 190             |
| C 11             | 1                     | 15600                  | 50/60 | 200             | 3735  | 3965  | 4400          | 165             | 4510              | 190             |
|                  | 2                     | 18700                  | 66/76 | 200             | 3835  | 4065  | 4515          | 165             | 4635              | 190             |
|                  | 3                     | 21700                  | 66/76 | 200             | 4000  | 4235  | 4700          | 165             | 4815              | 190             |
| C 20             | 1                     | 25000                  | 66/76 | 220             | 4135  | 4435  | 4835          | 165             | 4950              | 190             |
|                  | 2                     | 28000                  | 66/76 | 220             | 4265  | 4535  | 5000          | 165             | 5120              | 190             |
| C 21             | 1                     | 30000                  | 66/76 | 220             | 4535  | 4800  | 5335          | 165             | 5450              | 190             |
|                  | 2                     | 34800                  | 66/76 | 220             | 4730  | 5000  | 5585          | 165             | 5700              | 190             |

### Présentation

Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée à double passage de gaz, hausse-grille, jeu d'ustensiles de chauffe.

Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance, pour sortie de fumée à l'arrière. — Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge émaillé et les panaches et couvercles en laiton chromé (contenance 22 litres environ).

Tous les Fourneaux sont expédiés entièrement montés et mastiqués.

Le retour normal est placé du côté du foyer, mais sur demande nous pouvons établir un retour supplémentaire (indiquer les diamètres) à la commande.

Teinte d'émaillage : Blanc, Granité.

Emaillages céramiques : Bleu-Vert, Gris castor.

### Suppléments pour accessoires PRIX DE BASE

|  |                                   |   |
|--|-----------------------------------|---|
| Foyer d'été complet  | 170                               | » |
| Foyer d'été eau chaude   | 155                               | » |
| Barre contournante d'un côté   | 55                                | » |
| Barre contournante des 2 côtés   | 110                               | » |
| Plaque étagère dans le four  | 25                                | » |
| Garde-rôts dans le four  | 30                                | » |
| Bain-marie sans robinet  | 235                               | » |
| Bain-marie avec robinet  | 300                               | » |
| Porte de chargement sur le devant p' foyer mixte avec grille tombante. | } émaillée 360<br>} noireie . 200 | » |
| Grille spéciale pour bois  |                                   |   |
| Moins-value pour dessus brut   | 100                               | » |
| Charbonnier à roulettes sous le four                                   | 120                               | » |
|  | } émaillé 150                     | » |



# CHOIX DE VOTRE

## FOURNEAU

### DANS NOS SÉRIES A

Lorsque le travail demandé nécessite une cuisine normale et peu poussée, nos Fourneaux série A de fabrication forte suffisent largement. — De construction soignée et robuste, ils feront ainsi un très long usage en assurant un service parfait.

Par contre, si le travail demandé nécessite une grosse cuisine, très poussée, et par conséquent où le fourneau est à tout moment sujet à de très vifs coups de feu, il est indispensable de choisir un de nos fourneaux A de fabrication extra forte.

La tôle intérieure allant jusqu'à 3 m/m.

Les dessus de fours en 4 m/m.

Les paraboles en 60 m/m d'épaisseur.

Les coups de feu de la plaque allant jusqu'à 45 m/m d'épaisseur forment un ensemble qui, soigneusement maçonné peu répondre aux services les plus durs et les plus prolongés.



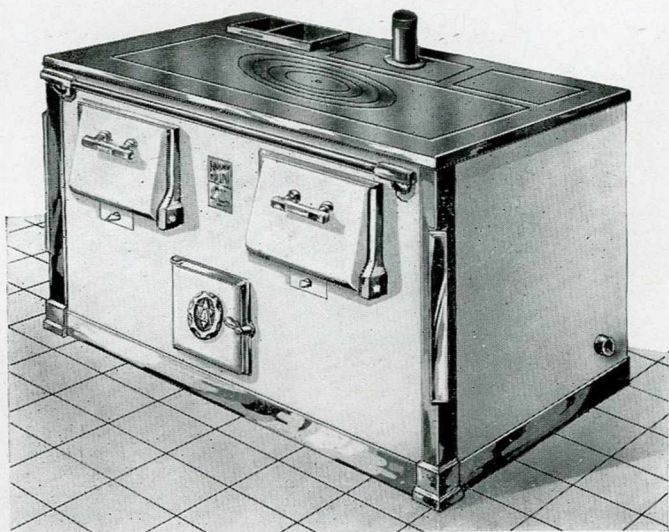
## FOURNEAU MOLteni

FOUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

### Serie A

### FOYER CENTRAL 2 FOURS

**Fabrication forte**



#### Présentation

##### SERIE A (Fabrication forte)

Les fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant, buse de fumée à gauche, jeu d'ustensiles de chauffe (raclette, tisonnier).

Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec buse de fumée à droite ou naissance pour sortie de fumée arrière.

Les bains-marie sont toujours en cuivre rouge étamé et les panaches et couvercles en laiton, (contenance environ 22 litres).

Tous les fourneaux sont expédiés garnis et mastiqués. — Les dessus non meulés sont vissés sur les fourneaux.

*Teinte d'émaillage* : Blanc.

*Nota* : Les fourneaux n° 124 et 140 peuvent recevoir un bain-marie mais sans robinet.

#### Suppléments pour accessoires

##### PRIX DE BASE

|  |       |
|--|-------|
| Bain-marie sans robinet (22 litres environ) .....                                  | 230 » |
| Bain-marie avec robinet .....  | 300 » |
| Barre contournante d'un côté ....  | 60 »  |
| Barre contournante des 2 côtés ..  | 120 » |
| Garde-rôts .....   | 35 »  |
| Tablette étagère .....   | 30 »  |
| Plaque de foyer d'été .....  | 74 »  |
| Plaque de foyer d'été pour eau chaude .....  | 65 »  |
| Porte de chargement sur le devant p <sup>r</sup> foyer mixte avec grille tombante. | 185 » |
| noircie {  |       |
| émaillée }   | 330 » |
| Grille spéciale pour bois .....  | 65 »  |
| Retour supplémentaire .....  | 100 » |
| Dessus meulé .....   | 200 » |
| (le m <sup>2</sup> )   |       |
| Deux étuves sous les fours :   |       |
| Noir 1/2 chromé .....  | 540 » |
| Noir chromé riche .....  | 645 » |
| Emaillé .....  | 705 » |



| Caractéristiques |                       |                   |       |                 |       |                     |                 | Prix de base                                |   |                   |                 |
|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|---------------------|-----------------|---|---|-------------------|-----------------|
| Numéros          | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des        |                 | Façade et côtés noirs garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noirs garnitures chromées | Emallé ULTIMHEAT® |                 |
|                  |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. | tubes départ retour | tuyaux de fumée |   |   | Façade seule      | Emallé par côté |
| 124 - 2          | 5000                  | 1240              | 750   | 360             | 220   | 40/49               | 200             | 3230  | 3540                                      | 3760              | 175             |
| 124 - 3          | 9500                  | 1240              | 750   | 360             | 220   | 40/49               | 200             | 3460  | 3760                                      | 4000              | 175             |
| 124 - 4          | 13500                 | 1240              | 750   | 360             | 220   | 50/60               | 200             | 3560  | 3870                                      | 4140              | 175             |
| 124 - 5          | 16500                 | 1240              | 750   | 360             | 220   | 50/60               | 220             | 3680  | 4140                                      | 4340              | 175             |
| 124 - 6          | 20500                 | 1240              | 750   | 360             | 220   | 66/76               | 220             | 3760  | 4280                                      | 4585              | 175             |
| 140 - 2          | 5000                  | 1400              | 760   | 450             | 250   | 40/49               | 200             | 3450  | 3740                                      | 4160              | 180             |
| 140 - 3          | 9500                  | 1400              | 760   | 450             | 250   | 40/49               | 200             | 3700  | 4000                                      | 4340              | 180             |
| 140 - 4          | 13500                 | 1400              | 760   | 450             | 250   | 50/60               | 200             | 3760  | 4110                                      | 4750              | 180             |
| 140 - 5          | 16500                 | 1400              | 760   | 450             | 250   | 50/60               | 220             | 3860  | 4200                                      | 4850              | 180             |
| 140 - 6          | 20500                 | 1400              | 760   | 450             | 250   | 66/76               | 220             | 3890  | 4280                                      | 5000              | 180             |
| 140 - 7          | 23000                 | 1400              | 760   | 400             | 210   | 66/76               | 220             | 4110  | 4340                                      | 5100              | 180             |
| 140 - 8          | 26000                 | 1400              | 760   | 400             | 210   | 66/76               | 220             | 4210  | 4540                                      | 5300              | 180             |
| 140 - 9          | 29000                 | 1400              | 760   | 400             | 210   | 66/76               | 220             | 4340  | 4750                                      | 5540              | 180             |
| 160 - 2          | 5000                  | 1600              | 760   | 500             | 280   | 40/49               | 220             | 3780  | 4140                                      | 4540              | 185             |
| 160 - 3          | 9500                  | 1600              | 760   | 500             | 280   | 40/49               | 220             | 3870  | 4260                                      | 4760              | 185             |
| 160 - 4          | 13500                 | 1600              | 760   | 500             | 280   | 50/60               | 220             | 4120  | 4340                                      | 5000              | 185             |
| 160 - 5          | 16500                 | 1600              | 760   | 500             | 280   | 50/60               | 220             | 4280  | 4540                                      | 5150              | 185             |
| 160 - 6          | 20500                 | 1600              | 760   | 500             | 280   | 66/76               | 220             | 4335  | 4800                                      | 5540              | 185             |
| 160 - 7          | 23000                 | 1600              | 760   | 450             | 250   | 66/76               | 220             | 4500  | 4910                                      | 5660              | 185             |
| 160 - 8          | 26000                 | 1600              | 760   | 450             | 250   | 66/76               | 220             | 4645  | 5000                                      | 5760              | 185             |
| 160 - 9          | 32500                 | 1600              | 760   | 450             | 250   | 66/76               | 220             | 4845  | 5200                                      | 6000              | 185             |
| 160 - 10         | 35000                 | 1600              | 760   | 450             | 250   | 66/76               | 220             | 5200  | 5540                                      | 6380              | 185             |

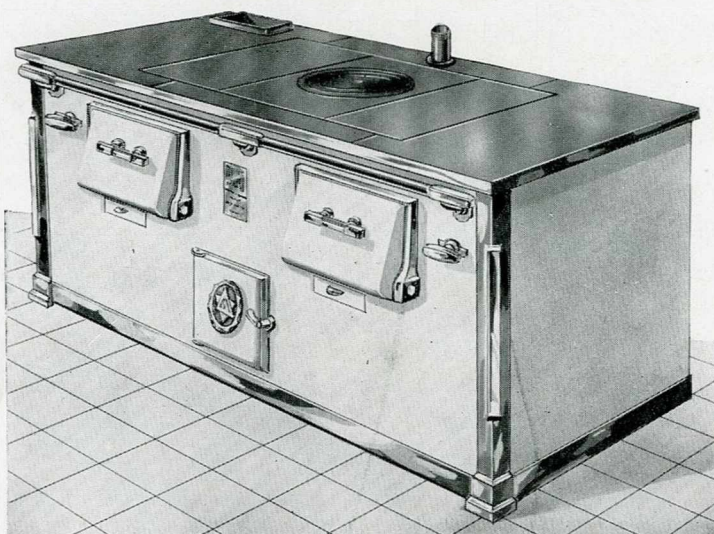
## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Serie A

FOYER CENTRAL 2 FOURS

Fabrication extra-forte



### SERIE A (EXTRA-FORTE)

A la demande de prix et à la commande, ne jamais omettre de nous indiquer les renseignements portés ci-dessous :

**Sortie de fumée** : sont livrés normalement avec buse de fumée à gauche. A la demande, ils peuvent être livrés avec buse à droite ou sortie de fumée arrière.

**Bain-marie** — En cuivre rouge étamé intérieurement, couvercle et panache laiton avec ou sans robinet. L'adjonction d'un bain-marie (cont. 25 litres) placé à droite ou à gauche du fourneau augmente la longueur de celui-ci de 20 centimètres.

**Chauffe-assiettes** — Placé en bout du fourneau, à droite ou à gauche, augmente la longueur de celui-ci de 40 centimètres.

**Étuves sous les fours** — Peuvent être livrés sur demande avec étuves sous les fours.

Cette série de fourneaux est normalement livrée maçonnerie et mastiquée. Le dessus non meulé est vissé sur le fourneau.

*Teinte d'émaillage* : Blanc.



| Caractéristiques |                       |                   |       |                 |       |                    |                 | Prix de base                                  |   |                     |                        |
|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|--------------------|-----------------|---|---|---------------------|------------------------|
| Numéros          | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des tubes |                 | Façade et côtés noircis garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noircis garnitures chromées | Emaillé blanc seule | Emaillé blanc par côté |
|                  |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. | départ             | tuyaux de fumée |   |   |                     |                        |
| 160 F 3          | 5500                  | 1600              | 800   | 450             | 250   | 40/49              | 220             | 4770  | 5100  | 5620                | 190                    |
| 160 F 4          | 9500                  | 1600              | 800   | 450             | 250   | 50/60              | 220             | 4970  | 5300  | 5900                | 190                    |
| 160 F 5          | 14200                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 50/60              | 220             | 5170  | 5520  | 6050                | 190                    |
| 160 F 6          | 17000                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 50/60              | 220             | 5285  | 5670  | 6280                | 190                    |
| 160 F 7          | 18800                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 66/76              | 220             | 5400  | 5840  | 6400                | 190                    |
| 160 F 8          | 25000                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 66/76              | 220             | 5510  | 5950  | 6545                | 190                    |
| 180 - 3          | 5500                  | 1800              | 800   | 500             | 280   | 40/49              | 220             | 5030  | 5390  | 6050                | 190                    |
| 180 - 4          | 9500                  | 1800              | 800   | 500             | 280   | 50/60              | 220             | 5260  | 5600  | 6300                | 190                    |
| 180 - 5          | 14200                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 50/60              | 220             | 5300  | 5770  | 6410                | 190                    |
| 180 - 6          | 17000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 50/60              | 220             | 5470  | 5960  | 6560                | 190                    |
| 180 - 7          | 18800                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76              | 220             | 5570  | 6140  | 6715                | 190                    |
| 180 - 8          | 25000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76              | 220             | 5685  | 6255  | 6860                | 190                    |
| 200 - 3          | 5500                  | 2000              | 800   | 600             | 280   | 40/49              | 220             | 5300  | 5620  | 6355                | 190                    |
| 200 - 4          | 9500                  | 2000              | 800   | 600             | 280   | 50/60              | 220             | 5510  | 5955  | 6455                | 190                    |
| 200 - 5          | 14200                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 50/60              | 220             | 5600  | 6055  | 6600                | 190                    |
| 200 - 6          | 17000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 50/60              | 220             | 5755  | 6214  | 6770                | 190                    |
| 200 - 7          | 18800                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 66/76              | 220             | 5860  | 6330  | 6930                | 190                    |
| 200 - 8          | 25000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 66/76              | 220             | 5970  | 6445  | 7055                | 190                    |
| 200 - 9          | 30000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 66/76              | 220             | 6145  | 6615  | 7230                | 190                    |
| 200 - 10         | 35000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 66/76              | 220             | 6350  | 6830  | 7445                | 190                    |

### SUPPLEMENTS POUR ACCESSOIRES

#### PRIX DE BASE

|   |     |   |  |               |   |
|---|-----|---|--|---------------|---|
| Bain-marie sans robinet (25 litres environ) ..... | 270 | » | Porte de chargement sur le devant p' foyer mixte avec grille tombante. | noircie . 185 | » |
| Bain-marie avec robinet .....                     | 340 | » | Grille spéciale pour bois .....  | émaillée 330  | » |
| Barre contournante d'un côté ....                 | 60  | » | Retour supplémentaire .....  | 100           | » |
| Barre contournante des 2 côtés ..                 | 120 | » | Dessus meulé .....   | (le m2) 200   | » |
| Garde-rôts .....                                  | 35  | » | Deux étuves sous les fours :   |               |   |
| Tablette étagère .....                            | 30  | » | Noir 1/2 chromé .....  | 540           | » |
| Plaque de foyer d'été .....                       | 74  | » | Noir chromé riche .....  | 645           | » |
| Plaque de foyer d'été pour eau chaude .....       | 65  | » | Emaillé .....  | 705           | » |

## FOURNEAU MOLTENI

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Serie H 80

### FOURNEAU CIRCULAIRE 1 FOYER CENTRAL 4 PORTES DE FOURS



A la demande de prix et à la commande, ne jamais omettre de nous indiquer les renseignements portés ci-dessous :

NOTA. — Pour toutes les puissances : 1) Sortie de la tubulure de départ sur la plaque (orifices normaux) ; 2) Retour sur les côtés en bout du fourneau (orifices normaux) ; 3) S'il y a un chauffe-plats, aucune tubulure n'est placée de ce côté.

1) **Sortie de fumée** — Cette série de fourneaux est livrée normalement avec plongeant de fumée en passage souterrain.

2) **Bain-marie** — En cuivre rouge étamé intérieurement, couvercle et panache en laiton avec ou sans robinet. L'adjonction d'un bain-marie (contenance 50 litres environ) augmente la longueur du fourneau de 20 centimètres.

3) **Chauffe-plats** — Placé en bout du fourneau avec ouverture sur le côté, augmente la longueur de celui-ci de 40 centimètres.

4) **Étuves sous les fours** — Peuvent être livrés sur demande avec étuves sous les fours. Peuvent être livrés maçonnés et mastiqués ou à maçonner sur place. — Le dessus non meulé est vissé sur le fourneau.

*Teinte d'émaillage : Blanc.*

H. 15



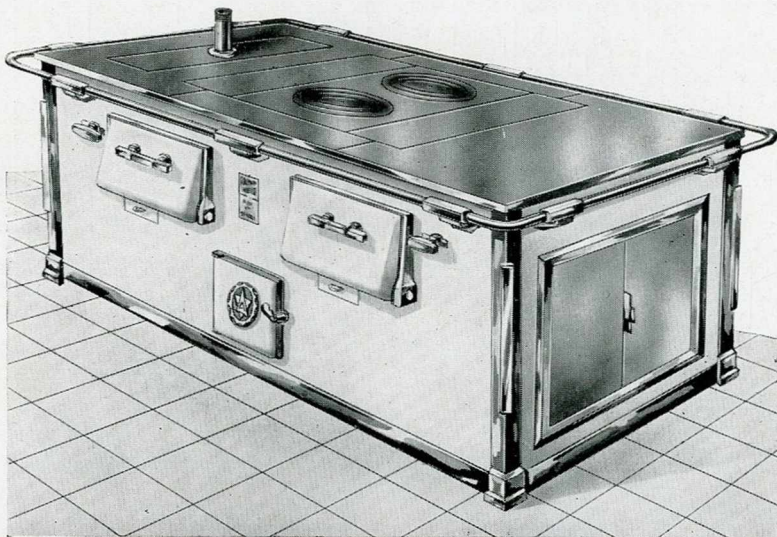
| Caractéristiques            |                       |                   |       |                 |       |                                  | Prix de base                                  |   |               |   |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|----------------------------------|---|---|---------------|---|
| Numéros                     | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des tubes départ retour | Façade et côtés noircis garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noircis garnitures chromées | Emaillé seule | Virtumheat®<br>Virtual Museum<br>par côté |
|                             |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. |                                  |   |   |               |   |
| 80 B 1                      | 2150                  | 1600              | 800   | 450             | 250   | 33/42                            |   |   |               |   |
| 80 B 2                      | 4500                  | 1600              | 800   | 450             | 250   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 B 3                      | 8500                  | 1600              | 800   | 450             | 250   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 B 4                      | 11000                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 50/60                            |   |   |               |   |
| 80 B 5                      | 20000                 | 1600              | 800   | 450             | 250   | 66/76                            | 6460  | 7000  |               | 8550                                      |
| 80 C 1                      | 2500                  | 1800              | 800   | 500             | 280   | 33/42                            |   |   |               |   |
| 80 C 2                      | 5600                  | 1800              | 800   | 500             | 280   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 C 3                      | 8500                  | 1800              | 800   | 500             | 280   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 C 4                      | 11000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 50/60                            |   |   |               |   |
| 80 C 5                      | 20000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            | 6700  | 7250  |               | 8800                                      |
| 80 C 6                      | 22000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            | 6900  | 7   |               |   |
| 80 C 7                      | 26000                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            | 7.100   |   |               |   |
| 80 C 8                      | 29500                 | 1800              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            |   |   |               |   |
|                             |                       |                   |       |                 |       |                                  | <b>PRIX SUR DEMANDE</b>                       |   |               |   |
| 80 D 1                      | 2150                  | 2000              | 800   | 600             | 280   | 33/42                            |   |   |               |   |
| 80 D 2                      | 4500                  | 2000              | 800   | 600             | 280   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 D 3                      | 8500                  | 2000              | 800   | 600             | 280   | 40/49                            |   |   |               |   |
| 80 D 4                      | 11000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 50/60                            |   |   |               |   |
| 80 D 5                      | 20000                 | 2000              | 800   | 600             | 280   | 66/76                            | 7050  |   |               | 9150                                      |
| 80 D 6                      | 22000                 | 2000              | 800   | 550             | 280   | 66/76                            | 7200  |   |               | 9300                                      |
| 80 D 7                      | 26000                 | 2000              | 800   | 550             | 280   | 66/76                            | 7380  |   |               | 9580                                      |
| 80 D 8                      | 29500                 | 2000              | 800   | 550             | 280   | 66/76                            | 7510  |   |               | 9760                                      |
| 80 D 9                      | 31500                 | 2000              | 800   | 550             | 280   | 66/76                            | 7700  |   |               | 9900                                      |
| 80 D 10                     | 35000                 | 2000              | 800   | 550             | 280   | 66/76                            | 7880  |   |               | 10050                                     |
| 80 D 11                     | 38500                 | 2000              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            | 7980  |   |               | 10180                                     |
| 80 D 12                     | 42000                 | 2000              | 800   | 500             | 280   | 66/76                            | 8200  |   |               | 10850                                     |
| <i>chauffe arête estive</i> |                       |                   |       |                 |       |                                  | 600   |   |               | 900                                       |
|                             |                       |                   |       |                 |       |                                  | 1100  |   |               | 1400                                      |

## FOURNEAU MOLTENI

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

Serie H 110

### FOURNEAU CIRCULAIRE 2 FOYERS 4 PORTES DE FOURS



A la demande de prix et à la commande, ne jamais omettre de nous indiquer les renseignements ci-dessous :

NOTA. — Pour toutes les puissances : 1) Sortie de la tubulure de départ sur la plaque (orifices normaux) ; 2) Retour sur les côtés en bout du fourneau (orifices normaux) ; 3) S'il y a un chauffe-plats, aucune tubulure n'est placée de ce côté.

1) **Sortie de fumée** — Cette série de fourneaux est livrée normalement avec plongeant de fumée en passage souterrain.

2) **Bain-marie** — En cuivre rouge étamé intérieurement, couvercle et panache en laiton avec ou sans robinet. L'adjonction d'un bain-marie (contenance 50 litres environ) augmente la longueur du fourneau de 20 centimètres.

3) **Chauffe-plats** — Placé en bout du fourneau avec ouverture sur le côté, augmente la longueur de celui-ci de 40 centimètres.

4) **Étuves sous les fours** — Peuvent être livrés sur demande avec étuves sous les fours. Peuvent être livrés maçonnés et mastiqués ou à maçonner sur place. — Le dessus non meulé est vissé sur le fourneau.

*Teinte d'émaillage* : Blanc.

*Note particulière* — De 41.000 à 132.000 calories la puissance de nos bouilleurs augmente de 10.000 en 10.000 calories.





**Caractéristiques**

**Prix de base**

| Numéros | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des tubes départ retour |
|---------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|----------------------------------|
|         |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. |                                  |
| 110 B1  | 3000                  | 2000              | 1100  | 600             | 280   | 33/42                            |
| 110 B2  | 9000                  | 2000              | 1100  | 600             | 280   | 40/49                            |
| 110 B3  | 14000                 | 2000              | 1100  | 600             | 280   | 50/60                            |
| 110 B4  | 19000                 | 2000              | 1100  | 600             | 280   | 66/76                            |
| 110 B5  | 22000                 | 2000              | 1100  | 550             | 280   | 66/76                            |
| 110 B6  | 24500                 | 2000              | 1100  | 550             | 280   | 66/76                            |
| 110 B7  | 27500                 | 2000              | 1100  | 500             | 280   | 66/76                            |
| 110 B8  | 30000                 | 2000              | 1100  | 500             | 280   | 66/76                            |
| 110 B9  | 32500                 | 2000              | 1100  | 500             | 280   | 66/76                            |

|         |       |      |      |     |     |       |
|---------|-------|------|------|-----|-----|-------|
| 110 C1  | 3000  | 2200 | 1100 | 700 | 360 | 33/42 |
| 110 C2  | 9000  | 2200 | 1100 | 700 | 360 | 40/49 |
| 110 C3  | 14000 | 2200 | 1100 | 700 | 360 | 50/60 |
| 110 C4  | 19000 | 2200 | 1100 | 700 | 360 | 66/76 |
| 110 C5  | 22000 | 2200 | 1100 | 600 | 280 | 66/76 |
| 110 C6  | 24500 | 2200 | 1100 | 600 | 280 | 66/76 |
| 110 C7  | 27500 | 2200 | 1100 | 600 | 280 | 66/76 |
| 110 C8  | 30000 | 2200 | 1100 | 600 | 280 | 66/76 |
| 110 C9  | 32500 | 2200 | 1100 | 600 | 280 | 66/76 |
| 110 C10 | 35000 | 2200 | 1100 | 550 | 280 | 80/90 |
| 110 C11 | 38000 | 2200 | 1100 | 500 | 280 | 80/90 |
| 110 C12 | 41000 | 2200 | 1100 | 500 | 280 | 80/90 |

|         |        |      |      |     |     |        |
|---------|--------|------|------|-----|-----|--------|
| 110 D1  | 3000   | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 33/42  |
| 110 D2  | 9000   | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 40/49  |
| 110 D3  | 14000  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 50/60  |
| 110 D4  | 19000  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D5  | 22000  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D6  | 24500  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D7  | 27500  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D8  | 30000  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D9  | 32500  | 2400 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 D10 | 35000  | 2400 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 D11 | 38000  | 2400 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 D12 | 41000  | 2400 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 D13 | 132000 | 2400 | 1100 | 600 | 280 | 90/102 |

|         |        |      |      |     |     |        |
|---------|--------|------|------|-----|-----|--------|
| 110 E1  | 3000   | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 33/42  |
| 110 E2  | 9000   | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 40/49  |
| 110 E3  | 14000  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 40/49  |
| 110 E4  | 19000  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 50/60  |
| 110 E5  | 22000  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 E6  | 24500  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 E7  | 27500  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 E8  | 30000  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 E9  | 32500  | 2800 | 1100 | 700 | 360 | 66/76  |
| 110 E10 | 35000  | 2800 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 E11 | 38000  | 2800 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 E12 | 41000  | 2800 | 1100 | 600 | 280 | 80/90  |
| 110 E13 | 132000 | 2800 | 1100 | 600 | 280 | 90/102 |

| Émaille | Facade et côtés noirs<br>garnitures chromées | Facade et côtés noirs<br>garnitures chromées | Facade seule | Supplément par côté |
|---------|--|--|--------------|---------------------|
|---------|--|--|--------------|---------------------|

6460 1000

**PRIX SUR DEMANDE**



**ULTIMHEAT<sup>®</sup>**  
**VIRTUAL MUSEUM**

N<sup>o</sup> 00000

| Caractéristiques |                       |                   |       |                 |       |                                  |  |
|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|----------------------------------|--|
|                  | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des tubes départ retour |  |
|                  |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. |                                  |  |
| 110 F1           | 3000                  | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 33/42                            |  |
| 110 F2           | 9000                  | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 40/49                            |  |
| 110 F3           | 14000                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 50/60                            |  |
| 110 F4           | 19000                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F5           | 22000                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F6           | 24500                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F7           | 27500                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F8           | 30000                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F9           | 32500                 | 3200              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 F10          | 35000                 | 3200              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 F11          | 38000                 | 3200              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 F12          | 41000                 | 3200              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 F13          | 132000                | 3200              | 1100  | 600             | 280   | 90/102                           |  |
| 110 G1           | 3000                  | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 33/42                            |  |
| 110 G2           | 9000                  | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 40/49                            |  |
| 110 G3           | 14000                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 50/60                            |  |
| 110 G4           | 19000                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G5           | 22000                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G6           | 24500                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G7           | 27500                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G8           | 30000                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G9           | 32500                 | 3600              | 1100  | 700             | 360   | 66/76                            |  |
| 110 G10          | 35000                 | 3600              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 G11          | 38000                 | 3600              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 G12          | 41000                 | 3600              | 1100  | 600             | 280   | 80/90                            |  |
| 110 G13          | 132000                | 3600              | 1100  | 600             | 280   | 90/102                           |  |

| Prix de base                                  |   |               |                   |
|---|---|---------------|-------------------|
| Façade et côtés noirçis garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noirçis garnitures chromées | Emaillé blanc |                   |
|   |   | Façade seule  | Supplém. par côté |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |
|   |   |               |                   |

**P R I X**  
**S U R     D E M A N D E**

Au-dessus de 41.000 calories l'emploi des brûleurs à mazout doit être envisagé.

**NOTA** — Nous construisons notre matériel pour fonctionner  
 au  
 Charbon  
 Bois et charbon (foyer mixte)  
 Mazout  
 Gaz  
 Electricité

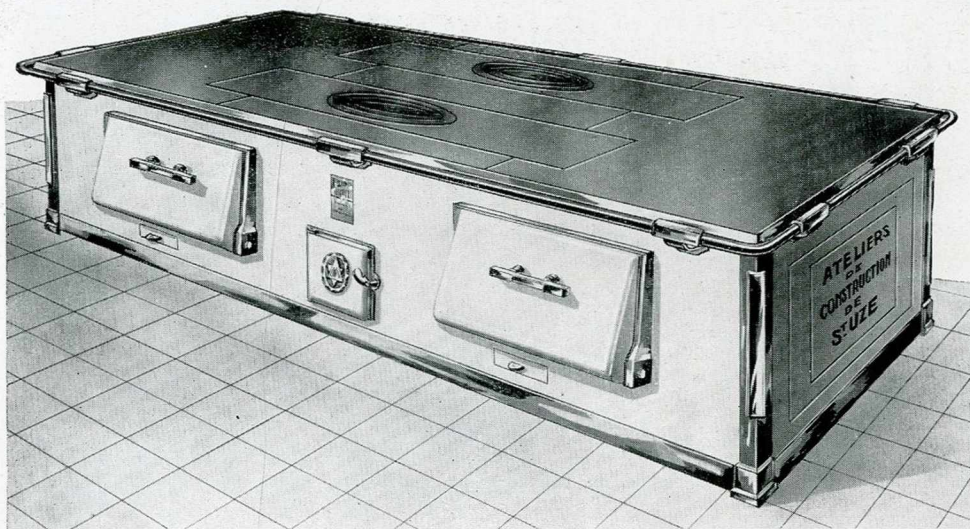
## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE



Serie H 160

### FOURNEAU CIRCULAIRE 2 FOYERS 4 FOURS INDEPENDANTS



A la demande de prix et à la commande, ne jamais omettre de nous indiquer les renseignements ci-dessous :

NOTA — Pour toutes les puissances : 1) Sortie de la tubulure de départ sur la plaque (orifices normaux) ; 2) Retour sur le côté en bout du fourneau (orifices normaux). On peut l'exécuter avec deux retours (indiquer les orifices à la commande) ; 3) S'il y a une étuve chauffe-plats, aucune tubulure n'est placée de ce côté.

1) **Sortie de fumée** — Cette série de fourneaux est livrée normalement avec plongeant de fumée en passage souterrain.

2) **Bain-marie** — En cuivre rouge étamé intérieurement, couvercle et panache en laiton avec ou sans robinet. L'adjonction d'un bain-marie augmente la longueur du fourneau de 20 centimètres. A la demande de prix et à la commande, indiquer la contenance.

3) **Chauffe-plats** — Placé en bout du fourneau avec ouverture sur le côté, augmente la longueur de celui-ci de 60 centimètres.

4) **Étuves sous les fours** — Peuvent être livrés sur demande avec étuves sous les fours. Cette série de fourneaux est toujours livrée maçonnée sur place et le dessus non meulé est vissé sur le fourneau.

*Tein'e d'émaillage* : Blanc..



## Caractéristiques

| Numéros | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Ouverture fours |       | Diamètre des tubes |
|---------|-----------------------|-------------------|-------|-----------------|-------|--------------------|
|         |                       | long.             | larg. | larg.           | haut. | départ retour      |
| 160 G1  | 2000                  | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 33/42              |
| 160 G2  | 4500                  | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 40/49              |
| 160 G3  | 9000                  | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 40/49              |
| 160 G4  | 14000                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 50/60              |
| 160 G5  | 20000                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 66/76              |
| 160 G6  | 26000                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 66/76              |
| 160 G7  | 32500                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 66/76              |
| 160 G8  | 38500                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 80/90              |
| 160 G9  | 44500                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 80/90              |
| 160 G10 | 51000                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 80/90              |
| 160 G11 | 57000                 | 3600              | 1600  | 700             | 360   | 80/90              |
| 160 G12 | 63000                 | 3600              | 1600  | 600             | 280   | 80/90              |
| 160 G13 | 69000                 | 3600              | 1600  | 600             | 280   | 80/90              |
| 160 G14 | 75000                 | 3600              | 1600  | 600             | 280   | 80/90              |
| 160 G15 | 81000                 | 3600              | 1600  | 600             | 280   | 80/90              |

|         |       |      |      |     |     |       |
|---------|-------|------|------|-----|-----|-------|
| 160 K1  | 2000  | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 33/42 |
| 160 K2  | 4500  | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 40/49 |
| 160 K3  | 9000  | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 40/49 |
| 160 K4  | 14000 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 50/60 |
| 160 K5  | 20000 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 K6  | 26000 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 K7  | 32500 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 K8  | 38500 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 K9  | 44500 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 K10 | 51000 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 K11 | 57000 | 4000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 K12 | 63000 | 4000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 K13 | 69000 | 4000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 K14 | 75000 | 4000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 K15 | 81000 | 4000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |

|         |       |      |      |     |     |       |
|---------|-------|------|------|-----|-----|-------|
| 160 L1  | 2000  | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 33/42 |
| 160 L2  | 4500  | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 40/49 |
| 160 L3  | 9000  | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 40/49 |
| 160 L4  | 14000 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 50/60 |
| 160 L5  | 20000 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 L6  | 26000 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 L7  | 32500 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 66/76 |
| 160 L8  | 38500 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 L9  | 44500 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 L10 | 51000 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 L11 | 57000 | 5000 | 1600 | 700 | 360 | 80/90 |
| 160 L12 | 63000 | 5000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 L13 | 69000 | 5000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 L14 | 75000 | 5000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |
| 160 L15 | 81000 | 5000 | 1600 | 600 | 280 | 80/90 |

## Prix de base

| Façade et côtés noircis garnitures 1/2 chrom. | Façade et côtés noircis garnitures chromées | Emaillé blanc |                   |
|---|---|---------------|-------------------|
|   |   | Façade seule  | Supplém. par côté |



PRIX  
SUR DEMANDE

**NOTA** — Au-dessus de 44.500 calories, l'emploi des brûleurs à mazout doit être prévu.

(Nous consulter pour les brûleurs)

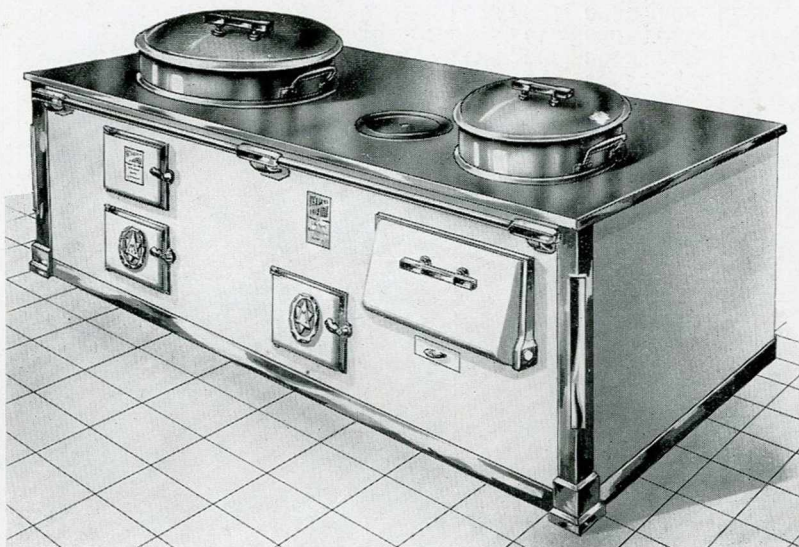
## FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

### Série AF

Type Charcutier - Fermier

2 Foyers. 2 Marmites, 1 Four



#### Caractéristiques

| Numéros | Puissance en calories | Dimensions plaque |       | Dimensions fours |       | Diamètre des tubes départ retour |                      | Contenance approximative en litres |    | Prix de base  |
|---------|-----------------------|-------------------|-------|------------------|-------|----------------------------------|----------------------|------------------------------------|----|---|
|         |                       | long.             | larg. | larg.            | haut. | tuyaux de fumée                  | de la grosse marmite | de la petite marmite               |    |   |
| 160 - 1 | 2500                  | 1600              | 760   | 500              | 280   | 33/42                            | 225                  | 80                                 | 48 | Façade et côtés noirs garnis. noirs Dessus non meulés<br><br>PRIX<br><br>SUR<br>DEMANDE |
| 160 - 2 | 5000                  | 1600              | 760   | 500              | 280   | 40/49                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |
| 160 - 3 | 7500                  | 1600              | 760   | 500              | 280   | 40/49                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |
| 160 - 4 | 9000                  | 1600              | 760   | 500              | 280   | 50/60                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |
| 160 - 5 | 11700                 | 1600              | 760   | 500              | 280   | 50/60                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |
| 160 - 6 | 14000                 | 1600              | 760   | 500              | 280   | 50/60                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |
| 160 - 7 | 16500                 | 1600              | 760   | 500              | 280   | 50/60                            | 225                  | 80                                 | 48 |   |

A la demande de prix et à la commande ne jamais omettre de nous indiquer les renseignements ci-après :

NOTA — **Puissance** : 2500 calories ; sortie des tubulures de départ et retour sur la plaque et tubulure de vidange en 1 1/2". — Pour toutes les autres puissances : sortie de départ sur la plaque, retour sur le côté à droite ou à gauche (à indiquer à la commande).

**Sortie de fumée** : sont livrés avec sortie de fumée à l'arrière, ou dessus à droite ou à gauche.

**Marmites** : sont construites en cuivre, aluminium, tôle étamée — (Nous spécifier à la commande).

**Foyer mixte bois et charbon** — Peuvent être livrés avec porte de chargement sur le devant.

Cette série de fourneaux est normalement livrée maçonnée et mastiquée, le dessus vissé sur le fourneau. Nous pouvons construire toute autre composition dans les mêmes types de fourneaux.



MATÉRIEL ANNEXE

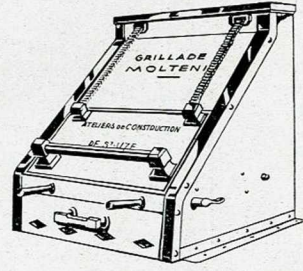
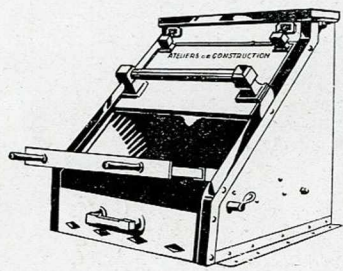
AUX

C U I S I N E S

A C C E S S O I R E S



## GRILLADES MOLTENI



Nos grillades sont de construction très robuste. Elles pèsent 160 kilogs environ et mesurent 0 m. 60 de côté par 0 m. 65 de hauteur.

La fermeture par rideau équilibré et le grill basculant forment un ensemble très pratique.

---

Nous construisons toutes batteries de grillades et rôtissoires. (Devis sur demande).

---

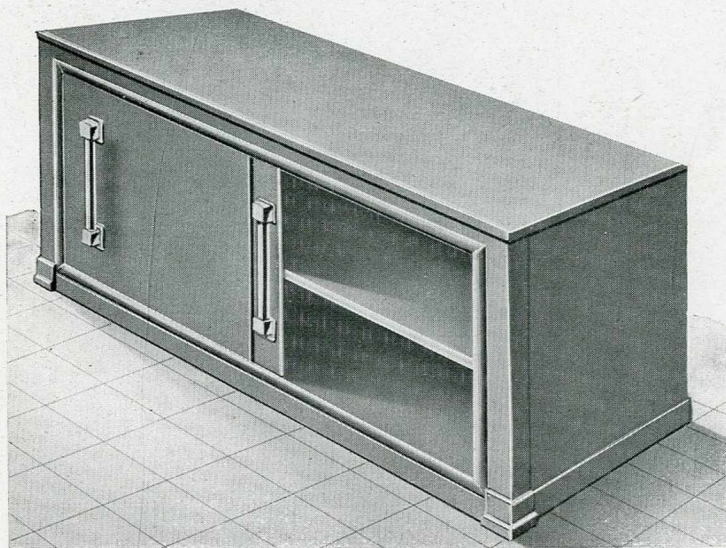
### PRESENTATION

|   | PRIX   |
|---|--------|
| EN NOIR : Garnitures $\frac{1}{2}$ chromées .....   | 2365 » |
| EN NOIR : Garnitures chromées riches .....          | 2530 » |
| EN EMAILLE BLANC : Garnitures chromées riches ..... | 2750 » |

*NOTA — Nos grillades sont étudiées pour résister aux coups de feu les plus vifs. Aucune déformation n'est à craindre. Le tablier et le grill se manœuvrent toujours avec la plus grande aisance contrairement aux grillades de fabrication légère où il devient impossible d'actionner le tablier après une chauffe prononcée.*



## TABLES CHAUDES



Nos tables chaudes se font en toutes dimensions.

Elles sont constituées par une table creuse en tôle ou en fonte, polie ou non ; formant ainsi l'élément chauffant.

L'intérieur généralement avec rayon chauffant intermédiaire forme ainsi chauffe assiettes.

L'ouverture se fait presque toujours avec portes à coulisses, montées sur galets ou roulements à billes.

---

### Prix et Devis sur demande

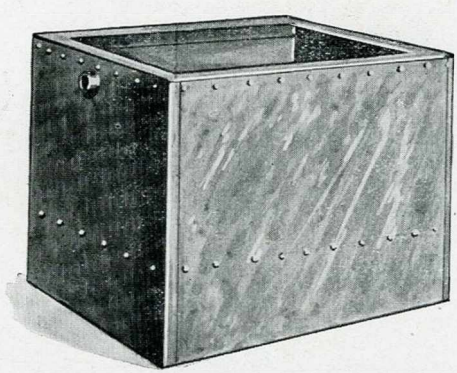
suivant dimensions

Nous indiquer les pressions auxquelles elles doivent être soumises et si elles doivent fonctionner par eau chaude ou vapeur basse pression.



## Bacs rectangulaires

EN TOLE D'ACIER



| CAPACITES  | LONGUEUR | LARGEUR | HAUTEUR | EPAISSEUR | PRIX PEINT | GALVANISE |
|------------|----------|---------|---------|-----------|------------|-----------|
| 100 litres | 0 m 50   | 0 m 47  | 0 m 43  | 2 m/m     | 205 fr.    | 320 fr.   |
| 200 »      | 1 m      | 0 m 47  | 0 m 43  | 2 m/m     | 285 fr.    | 458 fr.   |
| 300 »      | 1 m      | 0 m 50  | 0 m 60  | 2 m/m     | 360 fr.    | 580 fr.   |
| 500 »      | 1 m      | 0 m 66  | 0 m 76  | 3 m/m     | 585 fr.    | 865 fr.   |
| 750 »      | 1 m      | 0 m 90  | 0 m 85  | 3 m/m     | 770 fr.    | 1300 fr.  |
| 1000 »     | 1 m 50   | 0 m 75  | 0 m 90  | 3 m/m     | 900 fr.    | 1510 fr.  |

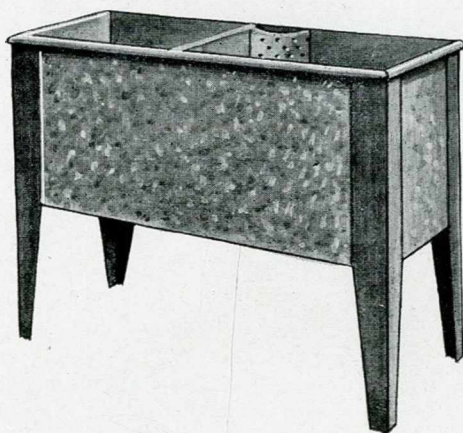
Tous nos réservoirs sont livrés avec ceinture de renfort à la partie supérieure, ceux de 1500 et 2000 litres comportent également des entretoises intérieures.

Les réservoirs tôle peinte peuvent être livrés avec tubulures filetées, manchons soudés ou tubulures à brides moyennant plus-value de :

| DIMENSIONS<br>tube fer | TUBULURES<br>filetées | MANCHONS<br>filetés | TUBULURES<br>à brides |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| 15/21                  | 12 25                 | 12 25               | 18 00                 |
| 20/27                  | 13 95                 | 13 95               | 20 00                 |
| 26/34                  | 15 50                 | 15 50               | 21 30                 |
| 33/42                  | 17 60                 | 17 60               | 22 90                 |
| 40/49                  | 20 00                 | 20 00               | 24 60                 |
| 50/60                  | 20 75                 | 20 75               | 24 60                 |

Les réservoirs tôle galvanisée de stock seront toujours livrés sans manchons ni tubulures.

## Plonges en tôle galvanisée



Ces plonges sont fournies avec bonde de vidange, 5 pièces de 40 m/m, tube de trop-plein et grille de protection dans chaque bac.

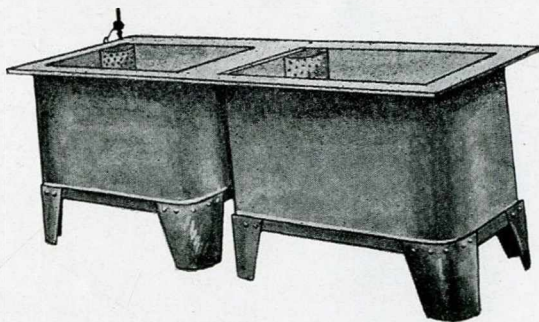
| PLONGE SIMPLE   |                |                              |      | PLONGE DOUBLE   |                |                              |      |
|-----------------|----------------|------------------------------|------|-----------------|----------------|------------------------------|------|
| Longueur en m/m | Largeur en m/m | Hauteur pieds compris en m/m | PRIX | Longueur en m/m | Largeur en m/m | Hauteur pieds compris en m/m | PRIX |
| 500             | 500            | 800                          | 1025 | 1000            | 500            | 800                          | 2030 |
| 600             | 500            | 800                          | 1145 | 1200            | 500            | 900                          | 2180 |
| 650             | 600            | 900                          | 1215 | 1300            | 600            | 900                          | 2255 |

Plonge à 2 robinets à angles arrondis en tôle galvanisée. Bonde de vidange, 5 pièces de 40 m/m. Tube de trop-plein, grille de protection dans chaque bac. Dessus mobile en tôle galvanisée. Pieds sur cadre en cornière fer galvanisé.

Longueur totale 1 m. 650  
Largeur totale 0 m. 650  
Hauteur totale 0 m. 800

Chaque bac  
de 600×500×500 haut.

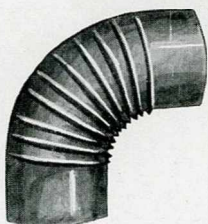
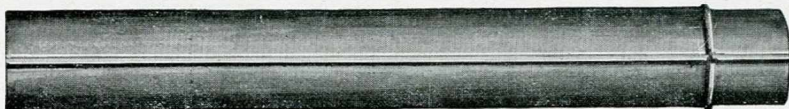
Prix : ... 4000 »



Pour dimensions spéciales  
nous consulter.

**TUYAUX DE FUMEE**

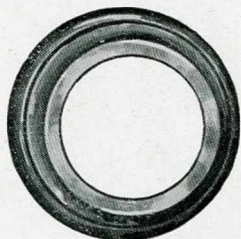
en tôle noire, agrafes avec cordon — Longueur 1 mètre



Coudes équerre

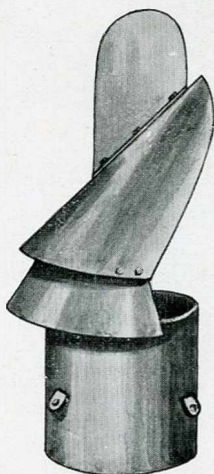
plissés

| Diamètre | Prix de base |        |
|----------|--------------|--------|
|          | Coudes       | Tuyaux |
| 167      | 14 70        | 28 40  |
| 180      | 18 50        | 30 75  |
| 190      | 27 25        | 32 00  |
| 200      | 37 00        | 33 10  |
| 220      | 50 00        | 37 80  |



**ROSACES EN CUIVRE REPOUSSE, NICKELEES**

|                |      |      |      |      |
|----------------|------|------|------|------|
| Diamètre ..... | 167  | 180  | 190  | 200  |
| Prix .....     | 2 80 | 2 90 | 3 20 | 3 50 |

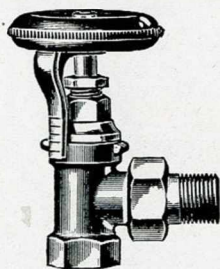


**TOURNEVENTS EN TOLE GALVANISEE**

montés sur roulements à billes

| Diamètre | Prix de base |
|----------|--------------|
| 180      | 105          |
| 220      | 118          |
| 260      | 150          |
| 300      | 200          |
| 350      | 255          |
| 400      | 328          |
| 500      | 555          |

Appareil perfectionné améliorant et augmentant le tirage des conduits de fumée.

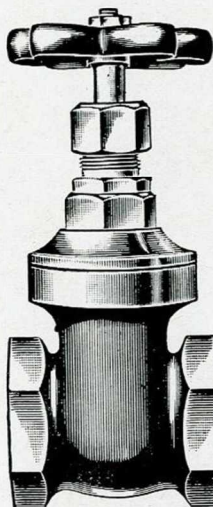


**ROBINETS A DOUBLE REGLAGE EN BRONZE**

pour eau chaude — équerre ou droit

| Diamètre | Robinet | Coude |
|----------|---------|-------|
| 12/17    | 36 00   | 10    |
| 15/21    | 40 00   | 12    |
| 20/27    | 47 00   | 14    |
| 26/34    | 70 00   | 21    |
| 33/42    | 100 00  | 43    |

Plaque adresse pour volant de robinet en bronze fondu le 100 : 300 fr.



**RACCORDS UNION BRONZE**

pour radiateurs — droit ou équerre

| Diamètre ..... | 12/17 | 15/21 | 20/27 | 26/34 | 33/42 |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Prix de base . | 10 00 | 12 00 | 14 00 | 21 00 | 43 00 |

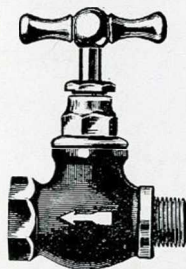
**VANNE EN BRONZE A PASSAGE DIRECT**

|                  |       |       |        |       |
|------------------|-------|-------|--------|-------|
| Orifices .....   | 12/17 | 15/21 | 20/27  | 26/34 |
| Prix de base ... | 30 00 | 33 00 | 38 00  | 47 00 |
| Orifices .....   | 33/42 | 40/49 | 50/60  |       |
| Prix de base ... | 60 00 | 85 00 | 122 00 |       |



**ROBINET D'ALIMENTATION**

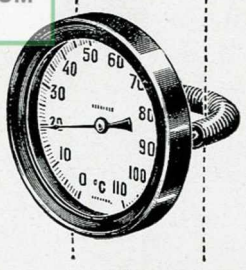
|                    |       |       |       |       |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|
| Diamètre .....     | 12/17 | 15/21 | 20/27 | 26/34 |
| Prix de base ..... | 18 00 | 20 00 | 30 00 | 40 00 |



**ROBINET DE VIDANGE**

mâle et femelle

|                    |       |       |
|--------------------|-------|-------|
| Diamètre .....     | 15/21 | 20/27 |
| Prix de base ..... | 20 00 | 30 00 |



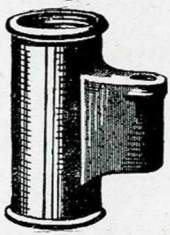
**THERMOMETRES APPLIQUES**

Diamètre ..... 80 m/m  
 Prix de base ..... 50 00



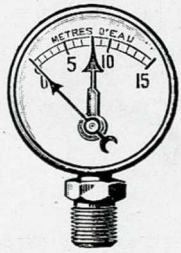
**THERMOMETRE DROIT**  
 \ 15/21

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
|                           | <b>Prix de base</b> |
| Thermomètre complet ..... | 25 00               |
| Verre seul .....          | 7 50                |
| Gaine seule .....         | 14 50               |



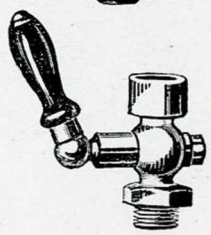
**TE PORTE-THERMOMETRE**

|                    |              |              |              |              |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Diamètre .....     | <u>33/42</u> | <u>40/49</u> | <u>50/60</u> | <u>66/76</u> |
| Prix de base ..... | 23 50        | 27 50        | 33 50        | 47 00        |



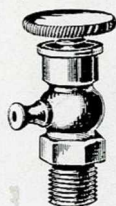
**INDICATEUR DE HAUTEUR D'EAU**  
 sans robinet — diamètre 60 m/m

Orifice ..... 12/17  
 Prix de base ..... 43 00



**ROBINET DE CONTROLE**

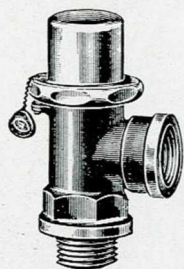
Orifice ..... 12/17  
 Prix de base ..... 18 00



**PURGEUR D'AIR A VOLANT METAL NIQUELE**

orifice 5/10

Prix de base : ..... 3 00

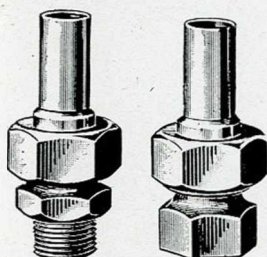


**SOUPAPE DE SURETE LAITON**

Orifice 20/27

Réglée à une pression de 4 - 7 ou 10 kilos

Prix de base : ..... 70 00



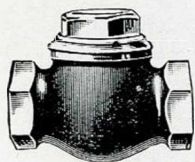
**RACCORDS A SOUDER**

à joints coniques

mâle ou femelle

(bronze)

|                    |       |       |       |       |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|
| Diamètre .....     | 12/17 | 15/21 | 20/27 | 26/34 |
| Prix de base ..... | 10 00 | 12 00 | 14 00 | 21 00 |



**CLAPET DE RETENUE**

en bronze, à battant

|                |       |       |       |       |       |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Diamètre ..... | 12/17 | 15/21 | 20/27 | 26/34 | 33/42 |
| Prix de base   | 30 00 | 32 50 | 40 00 | 45 00 | 60 00 |

**ROSACE NIQUELEE POUR TUBES CHAUFFAGE**

|              |       |       |       |       |       |       |       |       |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Diamètre ... | 12/17 | 15/21 | 20/27 | 26/34 | 33/42 | 40/49 | 50/60 | 66/76 |
| Prix de base | 1 50  | 2 »   | 2 20  | 2 50  | 3 »   | 4 »   | 4 70  | 11 »  |



**REGULATEUR DE TIRAGE**

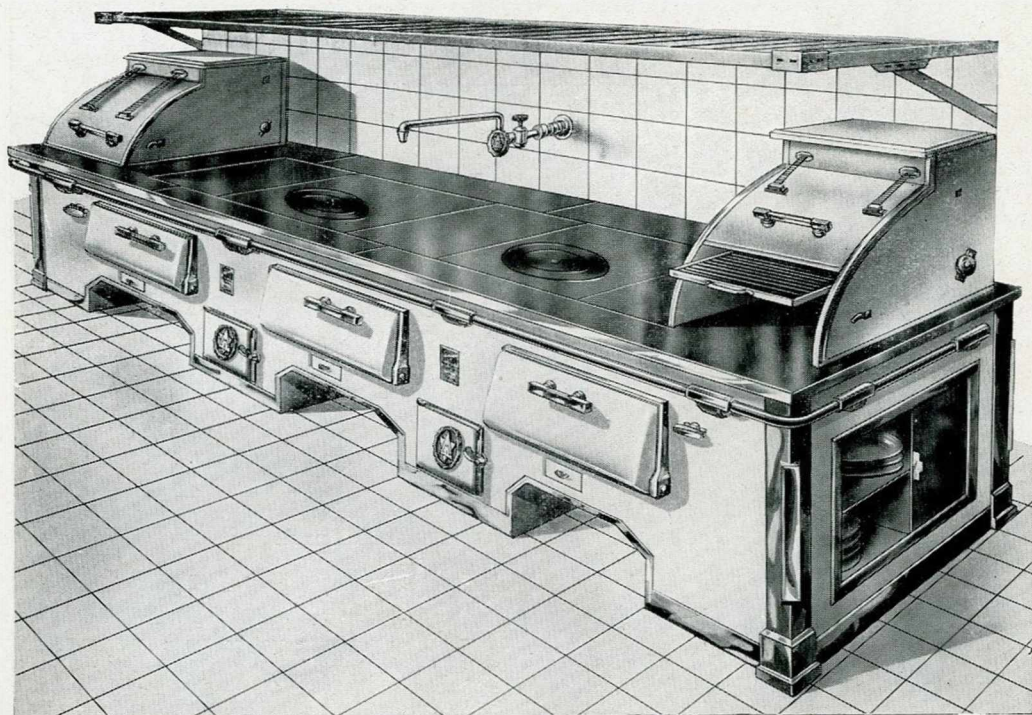
26/34 — Prix ..... 90 »



## FOURNEAU MOLTENI

### FOURNEAUX DE GRANDES CUISINES

Restaurants — Hôtels — Brasseries, etc...



#### QUELQUES REFERENCES

|                                  |                    |                    |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|
| Hôtel du Mont Blanc .....        | Lyon               | (Rhône)            |
| Hôtel Beau Rivage .....          | Fontaine-sur-Saône | (Rhône)            |
| Hôtel Sainte-Anne .....          | Martigues          | (Bouches-d.-Rhône) |
| Hôtel Besançon .....             | Bourgoin           | (Isère)            |
| Hôtel Beau Rivage .....          | Bandol             | (Var)              |
| Hôtel des Roches .....           | Nyons              | (Drôme)            |
| Hôtel de la Gare .....           | Sarras             | (Ardèche)          |
| Hôtel Marion .....               | Crépol             | (Drôme)            |
| Hôtel Lambert .....              | Hauterives         | (Drôme)            |
| Restaurant Janet .....           | Roanne             | (Loire)            |
| Restaurant du Baboin .....       | Chazay-d'Azergues  | (Rhône)            |
| Brasserie de la Paix .....       | Grenoble           | (Isère)            |
| Restaurant du Mont Ventoux ...   | Malacène           | (Vaucluse)         |
| Grand Hôtel .....                | Crest              | (Drôme)            |
| Hôtel du Lion d'Or .....         | Langon             | (Gironde)          |
| Grand Hôtel Moderne .....        | Béziers            | (Hérault)          |
| Hôtel d'Angleterre .....         | Montpellier        | (Hérault)          |
| Air France (Aéroport d'Aulnat) . | Aulnat             | (Puy-de-Dôme)      |
| etc....                          | etc....            | etc...             |



FOURNEAU MOLTENI

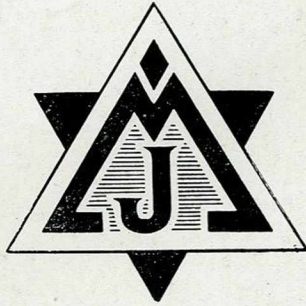
AMENAGEMENT DE GRANDES CUISINES

Pensionnats — Hôpitaux — Sanatoria



QUELQUES REFERENCES

|                                   |                    |                |
|-----------------------------------|--------------------|----------------|
| Monastère de St-Honorat .....     |                    | Iles de Lérins |
| Préventorium Lozérien .....       | Antrenas           | (Lozère)       |
| Hôpital-Hospice de Sallanches ... | Sallanches         | (Hte-Savoie)   |
| Hôpital-Hospice de Nantua .....   | Nantua             | (Ain)          |
| Collèges de St-Ivy .....          | Pontivy            | (Morbihan)     |
| Lycée de Garçons à .....          | Roanne             | (Loire)        |
| Lycée Gambetta .....              | Cahors             | (Lôt)          |
| Lycée de Jeunes Filles .....      | Le Puy             | (Hte-Loire)    |
| Ecole pratique de .....           | Roanne             | (Loire)        |
| Pensionnat St-Charles .....       | Vienne             | (Isère)        |
| Maison de Retraite des Aveugles   | Malatavernes       | (Hte-Loire)    |
| Hôpital-Hospice de .....          | St-Genest-Malifaux | (Loire)        |
| Institution l'Espérance .....     | Thonon             | (Hte-Savoie)   |
| Carmel de Lsieux .....            | Lisieux            | (Calvados)     |
| Hôpital-Hospice .....             | Langogne           | (Lozère)       |
| Hôpital-Hospice .....             | Dieulefit          | (Drôme)        |
| Maison de santé de St-Joseph ...  | Vaugneray          | (Rhône)        |
| Sanatorium de St-Jean d'Aulph .   |                    | (Savoie)       |
| etc....                           | etc....            | etc....        |





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

