

**ATELIERS DE
CONSTRUCTION
DE SAINT-UZE**

1937

N° 12



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

10 e

C. B.
LE...
57
NYON



C. B. BONNI
GRANDE RUE
MASSILLON





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

●

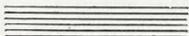
FOURNEAUX
POUR GRANDES CUISINES
ET TOUT MATÉRIEL
ACCESSOIRES

●

==== 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^e 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).

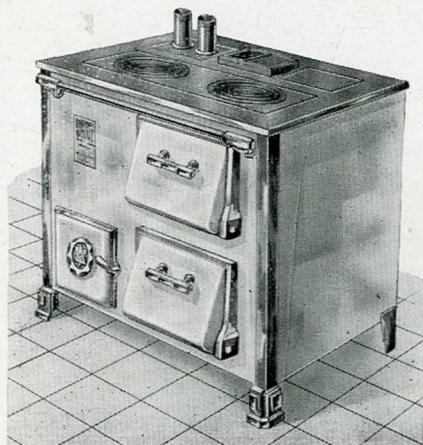
FOURNEAU MOLteni

POUR CUISINE - CHAUFFAGE CENTRAL - EAU CHAUDE

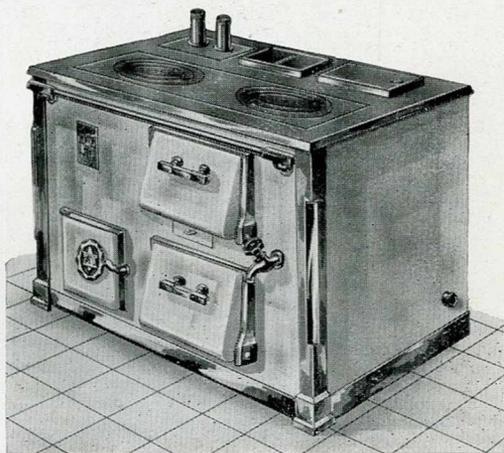


FOURNEAU BOUILLEUR POUR CUISINE ET PRODUCTION D'EAU CHAUDE

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

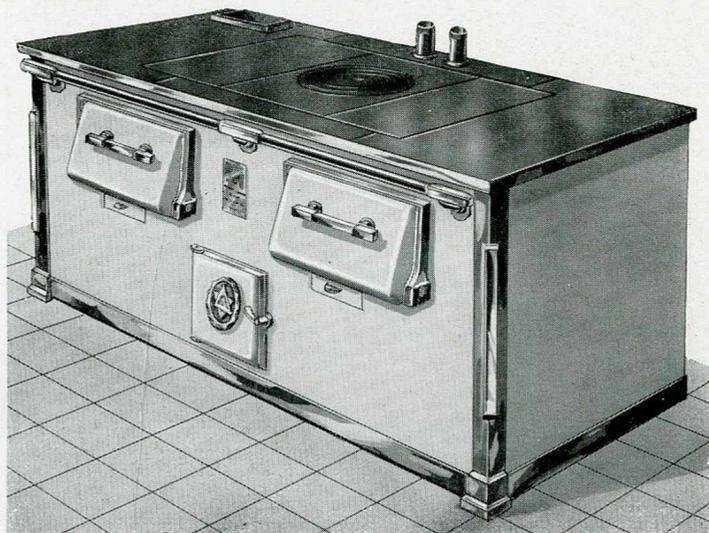
Présentation	Suppléments pour accessoires PRIX DE BASE			
	P 2	P 8	PM 8	C 8
Les Fourneaux sont livrés normalement avec barre sur le devant ; foyer à gauche ; buse de fumée, jeu d'ustensiles de chauffe.				
Sur demande, sans plus-value, ils peuvent être livrés avec foyer à droite et naissance, pour sortie 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 ^r foyer mixte avec grille tombante. } noircie .			180	190
			300	330
			50	55
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 — 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 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

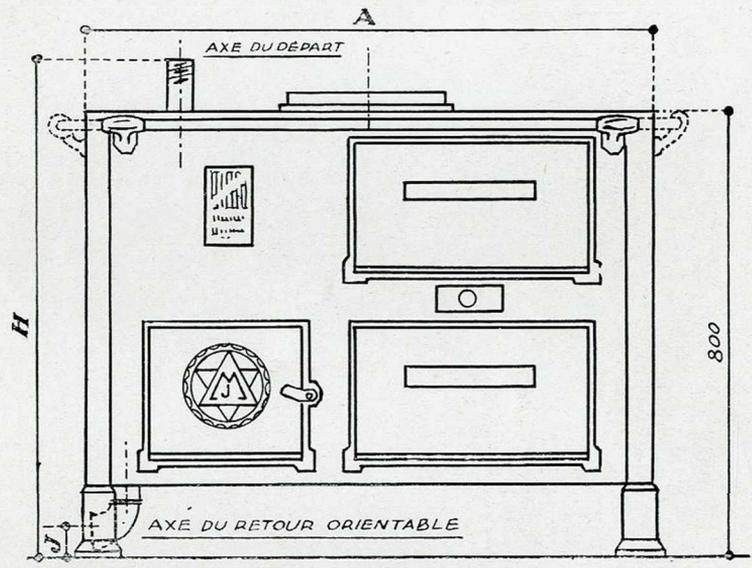
Bain-marie sans robinet (25 litres envir.)	260	»
Bain-marie avec robinet	330	»
Barre contournante d'un côté	70	»
Barre contournante des 2 côtés	140	»
Garde rôt dans le four	35	»
Tablette étagère dans le four	30	»
Porte de chargement sur le devant pour foyer mixte avec grille tombante.	émailée 185 noircie 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	»



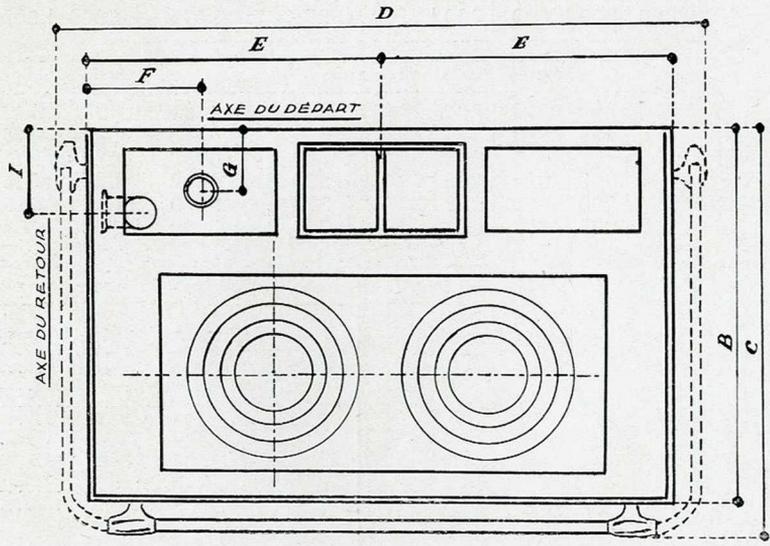
FOURNEAU MOLTENI

RENSEIGNEMENTS DESCRIPTIFS des SERIES

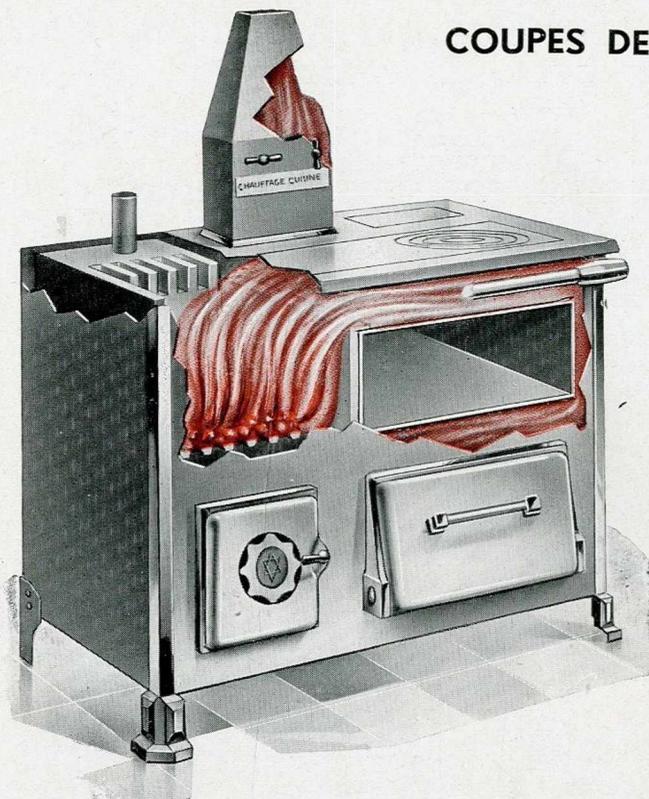
P 78 — P 90 — PM 104 — C 124



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

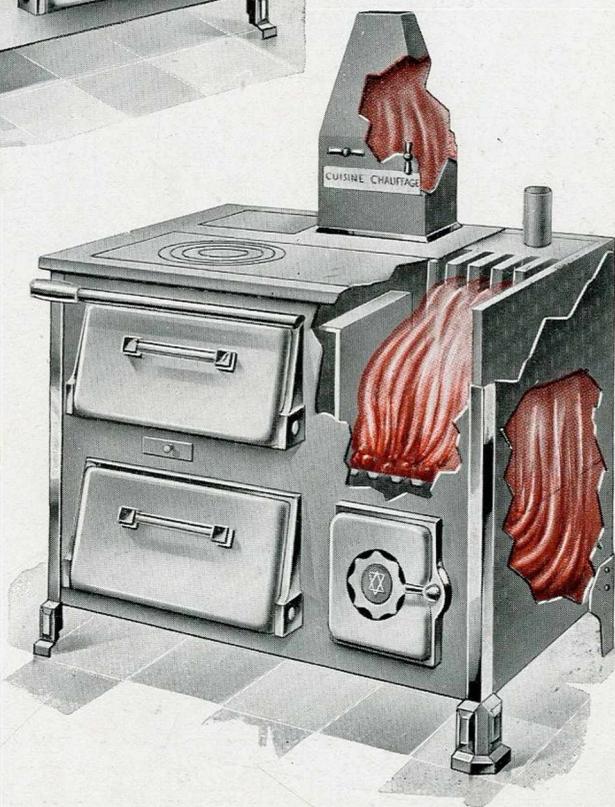


Circuit des gaz
enveloppant le four

—
Clé
chauffage fermée

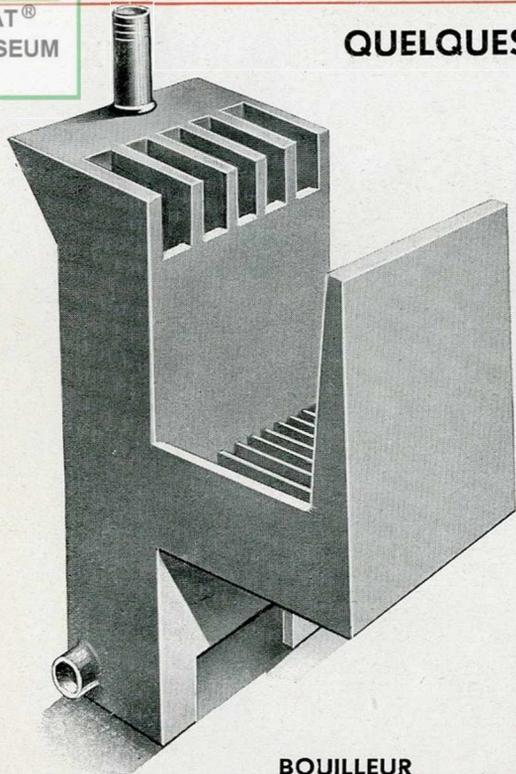
Circuit des gaz
se dirigeant totalement
dans le bouilleur

—
Clé cuisine fermée

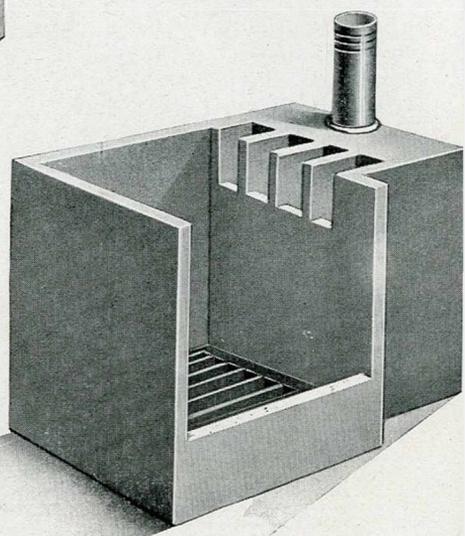




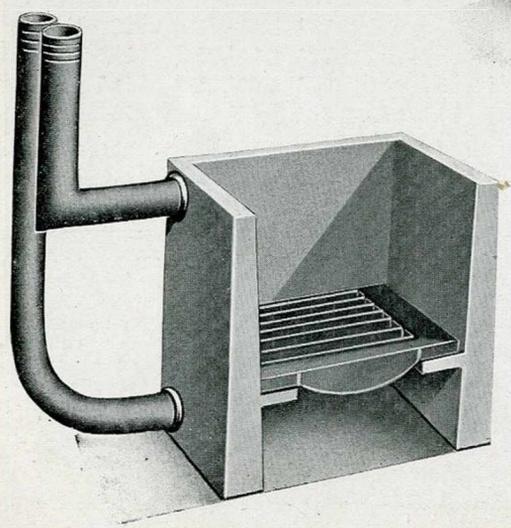
QUELQUES TYPES DE BOUILLEURS



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

Serie P M 104



Caractéristiques					Prix de base					
TYPE	Puissance en calories	Diamètre des		Tuyaux de fumée	Façade et côtés noirs Garnitures 1/2 chromées	Façade et côtés noirs 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

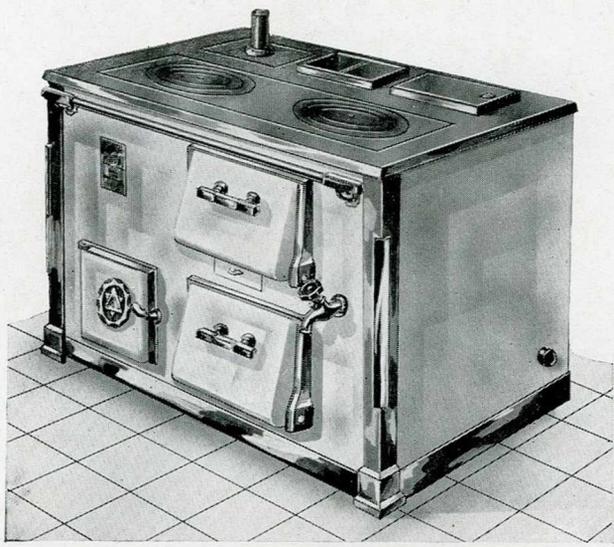
Foyer d'été complet	135	»
Foyer d'été pour eau chaude	125	»
Barre contournante sur 1 côté ...	50	»
Barre contournante sur 2 côtés ..	100	»
Garde-rôts et plaque étagère	44	»
Bain-marie sans robinet	175	»
Bain-marie avec robinet	225	»
Porte de chargement sur le devant p' foyer mixte avec grille tombante.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



FOURNEAU MOLteni

ULTIMATE VIRTUAL MUSEUM 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	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 } 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.



Caractéristiques								Prix de base			
Numéros	Puissance en calories	Dimensions plaque		Ouverture fours		Diamètre des tubes		Façade et côtés noirs garnitures 1/2 chrom.	Façade et côtés noirs garnitures chromées	Emallé ULTIMHEAT®	
		long.	larg.	larg.	haut.	tubes départ	tuyaux de fumée			seule	avec 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

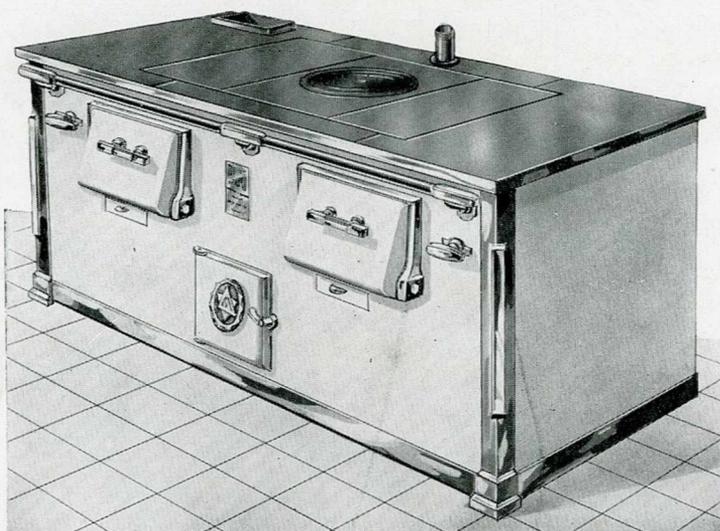
FOURNEAU MOLteni

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

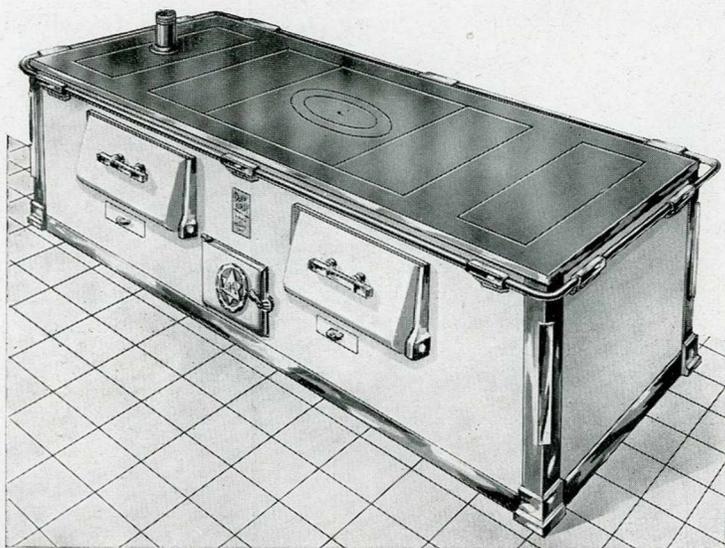
SUPPLEMENTS POUR ACCESSOIRES	
PRIX DE BASE	
Bain-marie sans robinet (25 litres environ)	270 »
Bain-marie avec robinet	340 »
Barre contournante d'un côté	60 »
Barre contournante des 2 côtés ..	120 »
Garde-rôts	35 »
Tablette étagère	30 »
Plaque de foyer d'été	74 »
Plaque de foyer d'été pour eau chaude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



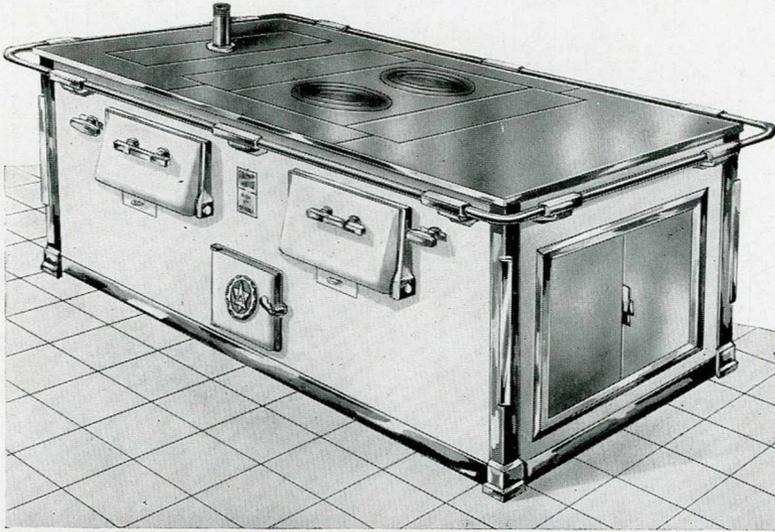
Caractéristiques							Prix de base				
Numéros	Puissance en calories	Dimensions plaque		Ouverture fours		Diamètre des tubes départ retour	Façade et côtés noircis garnitures 1/2 chrom.	Façade et côtés noircis garnitures chromées	Emaillé seule	Virtumheat® Virtual Museum par côté	
		long.	larg.	larg.	haut.						
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					
							PRIX SUR DEMANDE				
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 plongeur 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.

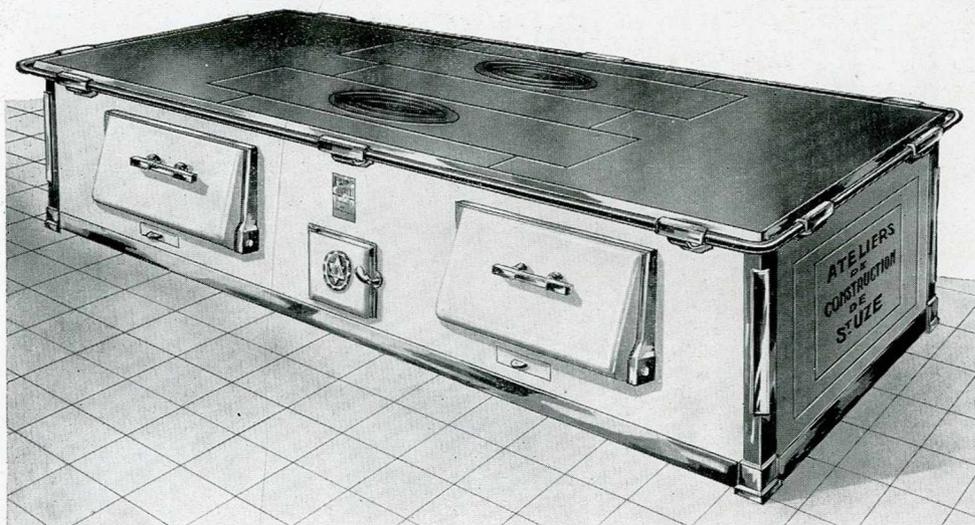
FOURNEAU MOLteni

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..

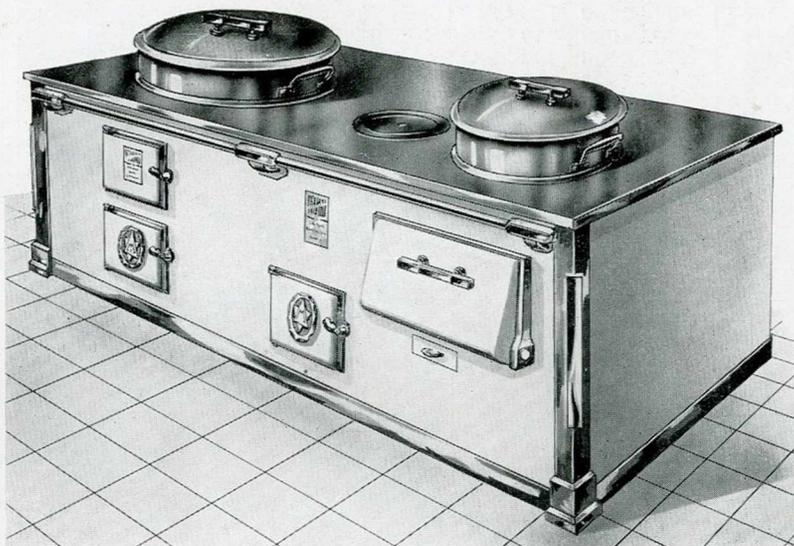
FOURNEAU MOLTENI

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. Dessus non meulés PRIX SUR 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

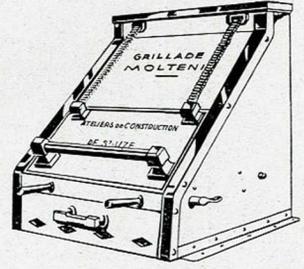
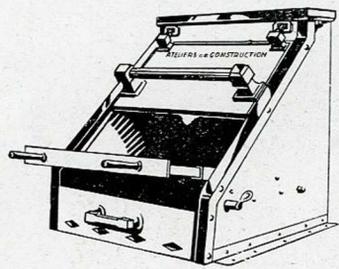
AUX

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.

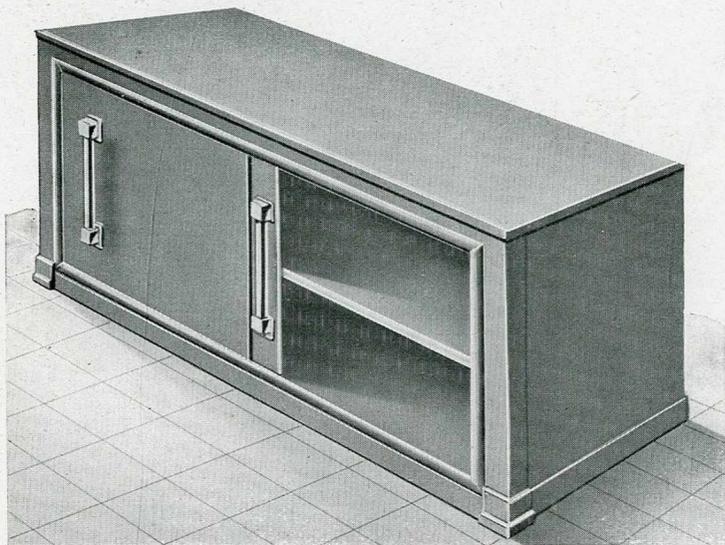
Nous construisons toutes batteries de grillades et rôtissoires. (Devis sur demande).

PRESENTATION

	PRIX
EN NOIR : Garnitures ½ 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

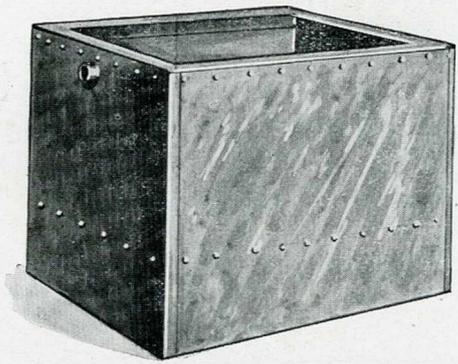
suyvant dimensions

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.

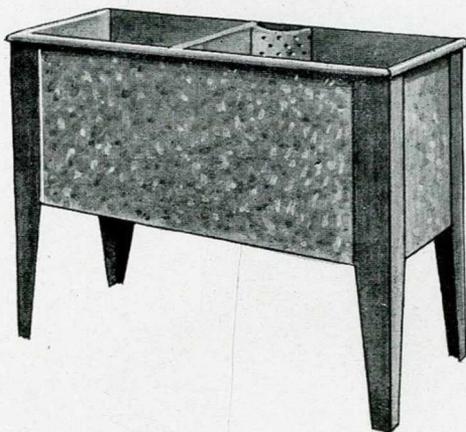
Tous nos réservoirs sont livrés avec ceinture de renfort à la partie supérieure, ceux de 1500 et 2000 litres comportent également des entretoises intérieures.

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

DIMENSIONS tube fer	TUBULURES filetées	MANCHONS filetés	TUBULURES 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.

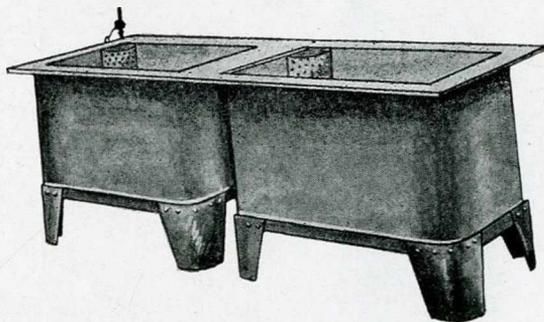
PLONGE SIMPLE				PLONGE DOUBLE			
Longueur en m/m	Largeur en m/m	Hauteur pieds compris en m/m	PRIX	Longueur en m/m	Largeur en m/m	Hauteur pieds compris en m/m	PRIX
500	500	800	1025	1000	500	800	2030
600	500	800	1145	1200	500	900	2180
650	600	900	1215	1300	600	900	2255

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.

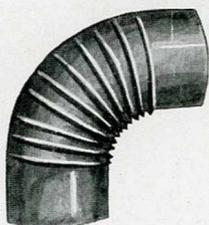
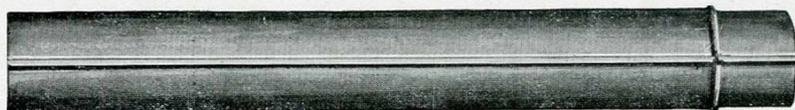
Prix : ... 4000 »



Pour dimensions spéciales
nous consulter.

TUYAUX DE FUMEE

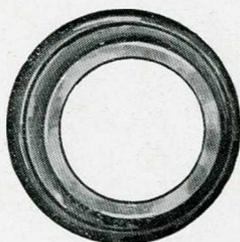
en tôle noire, agrafes avec cordon — Longueur 1 mètre



Coudes équerre

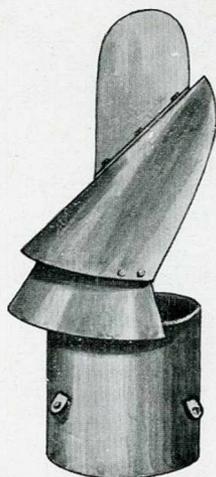
plissés

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

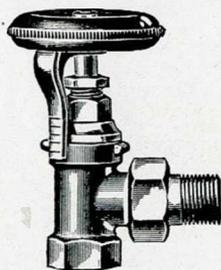


TOURNEVENTS EN TOLE GALVANISEE

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.

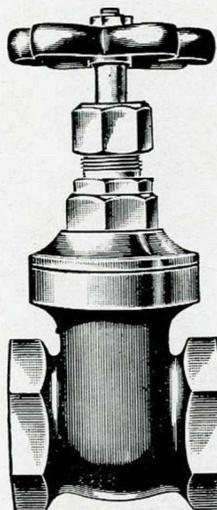


ROBINETS A DOUBLE REGLAGE EN BRONZE

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

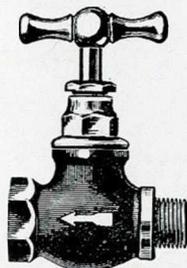
VANNE EN BRONZE A PASSAGE DIRECT

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

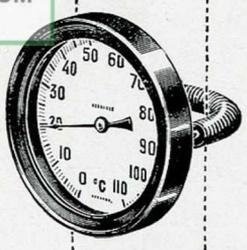
Diamètre	12/17	15/21	20/27	26/34
Prix de base	18 00	20 00	30 00	40 00



ROBINET DE VIDANGE

mâle et femelle

Diamètre	15/21	20/27
Prix de base	20 00	30 00



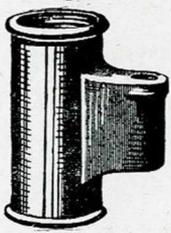
THERMOMETRES APPLIQUES

Diamètre 80 m/m
 Prix de base 50 00



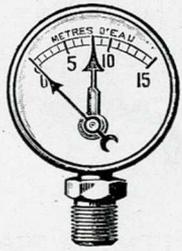
THERMOMETRE DROIT
 \ 15/21

	Prix de base
Thermomètre complet	25 00
Verre seul	7 50
Gaine seule	14 50



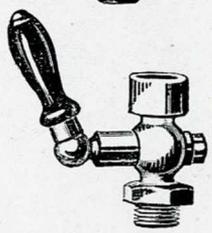
TE PORTE-THERMOMETRE

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

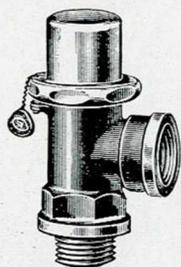
Orifice 12/17
 Prix de base 18 00



PURGEUR D'AIR A VOLANT METAL NIQUELE

orifice 5/10

Prix de base : 3 00

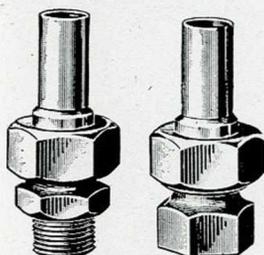


SOUPAPE DE SURETE LAITON

Orifice 20/27

Réglée à une pression de 4 - 7 ou 10 kilos

Prix de base : 70 00



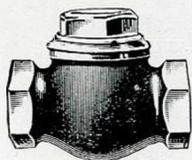
RACCORDS A SOUDER

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

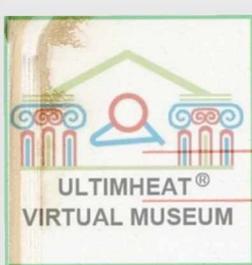
ROSACE NIQUELEE POUR TUBES CHAUFFAGE

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

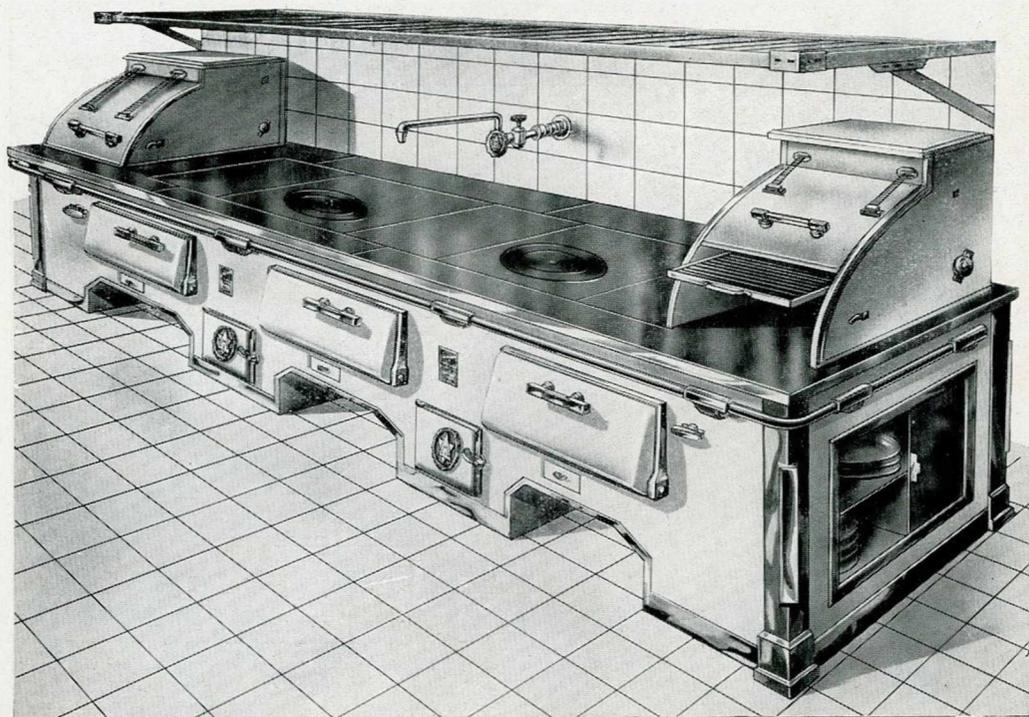
26/34 — Prix 90 »



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

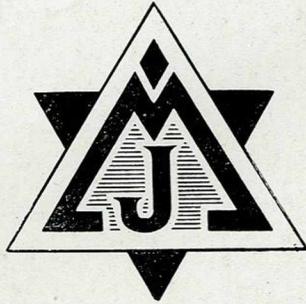
AMENAGEMENT DE GRANDES CUISINES

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

