

1837



ARTHUR MARTIN



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

FONDERIES ARTHUR MARTIN

Société Anonyme au capital de 7.500.000 Frs

Siège Social : 36, rue de Chateaudun - PARIS (9^e)

Siège Administratif à REVIN (Ardennes)

Télégrammes : ARMAR-REVIN
Téléphone : N^o 5 et 3 Revin - C. Ch. Postaux Paris N^o 501-37

Services de Paris, Dépôt et Salles d'Exposition :
36, rue de Chateaudun, PARIS (9^e)

Téléphone : Trinité 06-21 (lignes groupées)
R. C. Rocroi N^o 2908 et Seine N^o 219.023B.



Album 1937

**Appareils de Cuisine et de Chauffage
au Gaz, au Charbon, au Coke et au Bois**



SI VOUS VOULEZ DES LIVRAISONS RAPIDES
COMMANDEZ TOUJOURS DES MODÈLES STANDARD

**HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN
TOUJOURS ARTHUR MARTIN**

Sommaire

Nos teintes d'émaux 3 à 6

PREMIÈRE PARTIE : LE GAZ

Section 1 — Appareils de cuisine au gaz	7
Réchauds plats et réchauds-four	8 à 14
Réchauds-four sur pieds et cuisinières	15 à 22
Accessoires	23 à 25
Département " Grande Cuisine "	26
Section 2 — Cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois	27 à 32
Section 3 — Appareils de chauffage au gaz	33 à 34
Département " Air Normalisé " — Nos générateurs d'air chaud	26

DEUXIÈME PARTIE : CHARBON, COKE ET BOIS

Section 4 — Appareils de chauffage au charbon, au coke ou au bois	35
Poêles divers (mixtes et à bois)	37 à 39
Cheminiées	40 à 43
Calorifères	44 à 47
Pour le chauffage économique en feu continu	48 - 49
Accessoires	50
Section 5 — Cuisinières au charbon, au coke et au bois	51
Cuisinières en tôle d'acier	52 à 54
Cuisinières en fonte	55 à 61
Cuisinières mixtes	62
Accessoires	63

RENSEIGNEMENTS DIVERS

Délais de livraison	64
Garantie	64
Conditions de ventes et d'expéditions	64 - 65
Table alphabétique des matières	66

ADDITIF : PIÈCES DE RECHANGE

Conseils pour les commandes	64 a
Errata au catalogue de 1936	65 a - 66 a
Spécifications pour les nouveaux modèles d'appareils	67 a à 80 a
Table des matières pour les spécifications des pièces de rechange	81 a

ÉMAIL

Pour les coloris de nos émaux se reporter aux pages 3 à 6.

DÉPÔT DE PARIS

Les appareils dont le nom comporte un astérisque ne se trouvent pas normalement en stock dans notre dépôt de Paris.

NOTICES D'INSTRUCTIONS

Chaque appareil est livré avec une notice donnant des conseils pour sa meilleure utilisation.

PIÈCES DE RECHANGE

Nous fournissons rapidement toutes les pièces de rechange nécessaires pour les appareils à gaz ou à charbon sortis de nos usines depuis 1918 (voir l'additif sur papier bulle).



Email céramique gris castor

Email céramique rouge brun

Email céramique gris bleuté

Email céramique prune

Nos teintes d'émaux sur fonte et sur tôle d'acier

Tous les modèles standard de nos appareils de cuisine ou de chauffage sont livrés avec des revêtements en émaux ARTHUR MARTIN réputés pour leur solidité et leur beauté.

Pour présenter aussi exactement que possible les teintes de nos émaux céramiques, nous en donnons les reproductions sur des motifs en relief, on voit ainsi les reflets nuancés produits par les différences d'éclairage ou jeux de lumière sur les revêtements de nos appareils.

Email Martin
Email bon teint

Email céramique imitation bois de chêne foncé

Email granité n° 8

Email granité n° 6

Email granité n° 1

DÉCOR DES APPAREILS
DE CHAUFFAGE

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



CHEMINÉE V.A. 4
Email céramique gris
castor.

*Il n'est pas de couleurs
plus chatoyantes que les
teintes chaudes de nos émaux
céramiques rehaussés par
les garnitures chromées.*



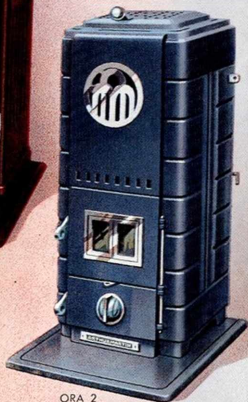
PICUP 2
Façade et porte émaillées
céramique rouge brun,
côtés émaillés céramique
imitation bois de chêne
foncé



RADIANTE 71
Email Martinlac, entou-
rage émail céramique
rouge brun.



SIMPLON 5
Email céramique prune.



ORA 2
Email céramique gris
bleuté.

Élégance...

DECOR D'ART
DE CUISINE
ULTIMHEAT
VIRTUAL MUSEUM

Une parfaite harmonie s'est établie entre les revêtements de nos appareils et leur construction intérieure :

D'une part, une présentation impeccable qui tient à l'élégance de leur structure, à leur habillage par des émaux appropriés et à la richesse des garnitures ;

D'autre part, une construction rationnelle basée sur des conceptions éprouvées et réalisée par de puissants moyens de fabrication avec la garantie que donne l'emploi de matériaux de la plus haute qualité.

C'est ainsi que dans nos appareils de cuisine au gaz, un ensemble des plus seyants est créé par les panneaux d'une blancheur immaculée, les dessus granités, la robinetterie et les poignées en bakélite noire.

Dans les appareils de chauffage, ce sont les garnitures au chromage éclatant qui font ressortir les teintes chatoyantes de nos émaux céramiques.

Et pour les cuisinières au charbon, nous avons toute la gamme des appareils en tôle d'acier au resplendissant émail blanc avec les garnitures chromées, tandis que les cuisinières en fonte se présentent avec des revêtements en émaux céramiques choisis dans nos teintes standard.



SUPERFORNUS 725

Corps émail blanc, dessus et recalce-gouttes émail granité, cadre chromé. Sur support étagerie 722 corps blanc, dessus granité.



MARTINEX 732 P

Facade, dessus et pieds émail granité, côtés et portes émail blanc.



SPIDEX 324 A

Facade, dessus et socle émail granité, côtés et portes émail blanc.



DÉCOR DES CUISINIÈRES
AU CHARBON, COKE OU BOIS



CUISINIÈRE E. A. 4
émaillée céramique gris castor.



CUISINIÈRE T. A. 4
sur socle
émaillée blanc, garni-
tures chromées.

*Une cuisinière Arthur Martin joint
l'agréable à l'utile, car c'est un beau
meuble d'un entretien extrêmement facile.*



CUISINIÈRE 6181
émaillée céramique imitation
bois de chêne foncé.



CUISINIÈRE O. A. 5
émaillée céramique gris bleuté.

PREMIÈRE PARTIE : LE GAZ

Section I

APPAREILS DE CUISINE AU GAZ



Le record de la production en France des appareils de cuisine au gaz est détenu depuis longtemps par les usines Arthur Martin.

L'année 1936 nous a donné un autre record : celui des appareils estampillés par l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France (estampille A.T.G.).

Cela confirme l'excellence de la technique et de l'usinage de nos appareils dont la supériorité s'affirme notamment en ce qui concerne :

- la qualité de la robinetterie ;
- la puissance et le rendement des brûleurs ;
- la résistance des matières premières et la solidité de la construction ;
- la commodité d'emploi et la beauté des appareils.

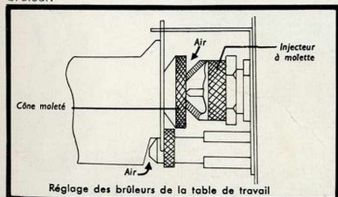
NOS DISPOSITIFS DE RÉGLAGE

L'admission d'air primaire doit être réglée avec précision pour obtenir une marche économique et c'est à cette nécessité que répondent nos différents réglages.

La flamme doit être bleue avec un cône intérieur vert. Si elle est courte, sifflante, violette, si le feu prend à l'injecteur, c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission.

Si, au contraire, la flamme est longue, jaune, éclairante, c'est qu'elle manque d'air.

Le réglage de l'admission d'air se fait en vissant ou en dévissant la molette mobile sur l'injecteur, ou le cône moleté sur le brûleur, ou, sur certains appareils, en ouvrant ou fermant le clapet fixé sur le canon du brûleur.

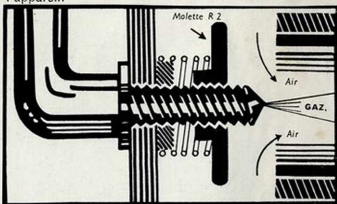


Il peut arriver que le réglage ne correspondant pas à la pression du gaz dont on dispose, on ne parvienne pas à doser la quantité d'air nécessaire à une combustion parfaite.

Dans ce cas, pour les appareils ne possédant pas de réglage sur l'injecteur, mater très légèrement et avec précaution ledit injecteur si la flamme était longue et jaune.

Au contraire, agrandir légèrement le trou de cet injecteur au moyen d'un alésoir si la flamme était courte et violette.

Pour les appareils ayant un dispositif de réglage du gaz sur l'injecteur se conformer à la notice jointe à l'appareil.



ARRÊT DES APPAREILS

Ne fermer jamais l'arrivée du gaz simplement par la fermeture du robinet se trouvant sur la canalisation de distribution. Fermer auparavant les robinets de l'appareil.

Cela évitera toute perte de gaz et tout réallumage intempestif lors de la remise en marche de l'appareil.

ENTRETIEN

Le bon entretien d'un appareil double son rendement et sa durée. En plus des soins généraux, nous rappelons l'importance qu'il y a à maintenir les brûleurs propres, par un lavage fréquent à l'eau additionnée de sel de soude.

L'intérieur de nos fours, démontable ou non, doit également être fréquemment nettoyé au moyen d'un chiffon imbibé d'eau additionnée de sel de soude, et soigneusement essuyé ensuite avec un chiffon sec.

Nota. — Nos réchauds plats, réchauds-four et cuisinières à gaz sont livrés dans la disposition Standard avec alimentation à droite. Sur demande, ils peuvent être transformés rapidement avec alimentation à gauche.

Réchauds plats carrés

Peu encombrants, ces réchauds sont des appareils très utiles qui se placent n'importe où : à la cuisine pour servir de brûleur d'appoint lorsque tous les feux de la cuisinière ou du réchaud-four sont occupés, à la buanderie pour faire bouillir la lessive, à l'office pour le café et les infusions, au cabinet de toilette...



RÉCHAUD 30 ter
sur plateau fonte N° 1

Largeur totale	0,285
Profondeur totale	0,285
Hauteur	0,110
Poids net	4 kg. 350
Poids emballé	6 kg.

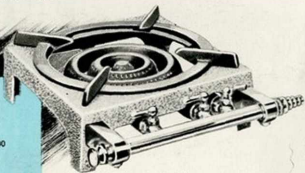
Réchaud 30^{ter}

Petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, robinetterie à rappel de jeu.

Type Standard : corps émail granité, rampe et robinetterie chromées.

Sur demande et moyennant plus-value : a) corps émail céramique blanc, gris bleuté ou gris castor, rampe et robinetterie chromées ;

b) avec plateau fonte n° 1 (voir page 23).



RÉCHAUD 29
avec grand cercle pour lessiveuse

Largeur totale	0,280
Profondeur totale	0,280
Hauteur	0,110
Poids net	7 kg. 500
Poids emballé	12 kg.

Réchaud 29

Ce réchaud a été créé tout spécialement pour l'emploi des grands récipients (lessiveuses par exemple). Sa construction massive lui permet de supporter de gros poids et ses brûleurs à haut rendement portent dans le minimum de temps les liquides à ébullition.

Il est muni du réglage à molette décrit page 7 et s'adapte instantanément à toutes les pressions de gaz.

Brûleur triple, robinetterie à rappel de jeu.

Type Standard : corps émail granité, rampe et robinetterie chromées.

Sur demande et moyennant plus-value : a) corps émail céramique blanc, gris bleuté ou gris castor, rampe et robinetterie chromées ;

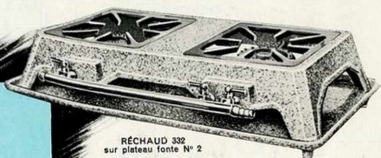
b) avec grand cercle pour lessiveuse.

Moyennant moins-value : corps brut, rampe fer verni.



Réchauds plats rectangulaires

Largueur totale	0,550
Profondeur totale	0,280
Hauteur	0,105
Poids net	7 kg.
Poids emballé	10 kg.



RÉCHAUD 332
sur plateau fonte N° 2

Réchaud 332

Rampe visible

Ce réchaud comporte un brûleur à double couronne à droite et un brûleur simple à gauche, robinetterie de précision à rappel de jeu, grilles réversibles.

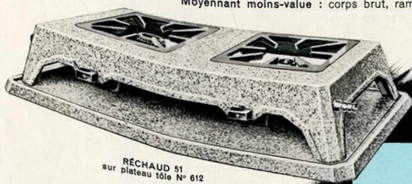
Type Standard : corps émail granité, rampe et robinetterie chromées.

Sur demande et moyennant plus-value : a) corps émail céramique blanc, gris bleuté ou gris castor, rampe et robinetterie chromés ;

b) avec plateau tôle n° 612 ;

c) avec plateau fonte n° 2 (voir page 23).

Moyennant moins-value : corps brut, rampe cuivre.



RÉCHAUD 51
sur plateau tôle N° 612

Largueur totale	0,600
Profondeur totale	0,335
Hauteur	0,115
Poids net	9 kg.
Poids emballé	13 kg.

Réchaud 51

Rampe cachée

Réchaud 2 feux, robinetterie à rappel de jeu, avec manettes isolantes, permettant le réglage précis de la marche des brûleurs.

L'horizontalité des brûleurs est assurée au moyen d'un écrou fixé sur le petit injecteur.

Type Standard : corps émail granité, robinetterie de précision, manettes bakélite.

Sur demande et moyennant plus-value : a) corps émail céramique blanc, gris bleuté ou gris castor ;

b) avec plateau tôle n° 612 ;

c) avec plateau fonte n° 5 bis (voir page 23).





RÉCHAUD - GRILLOIR 751
sur plateau tôle N° 612

Largeur dessus	0,650
Profondeur dessus	0,350
Hauteur totale	0,220
Largeur de grillade	0,330
Profondeur de grillade	0,275
Hauteur de grillade	0,135
Poids net	21 kg.
Poids emballé	27 kg.

Réchaud grilloir 751

Prévu pour des cuissons sur le dessus, et dans un puissant grilloir, cet appareil comporte :

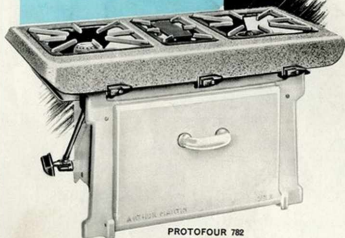
Sur le dessus : 1 brûleur simple et 1 brûleur double, robinetterie de précision à rappel de jeu avec manettes isolantes bakélite, grille centrale pour récupération de la chaleur dégagée par la grillade. Importante grillade munie de 2 brûleurs à double ligne de flammes, démontables par l'arrière, et de 4 plaquettes rayonnantes.

Type Standard : corps blanc, dessus granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, casserolier comportant : 1 grill et 1 casserole lèche-frite émaillée granité.

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau tôle n° 612 ;
- b) avec plateau fonte n° 2 ;
- c) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- d) avec support-étagère n° 742 ;
- e) avec table-support n° 143 ;
- f) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir pages 23-24 et 25).

Largeur dessus	0,620
Profondeur dessus	0,235
Hauteur totale	0,350
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,250
Hauteur du four	0,195
Poids net	26 kg.
Poids emballé	31 kg.



PROTOFOUR 782

Protofour 782

Le meilleur marché de nos réchauds-four en fonte, appareil complet convenant pour les petits ménages et comportant :

Dessus largement aéré avec 1 brûleur simple à gauche, 1 brûleur double à droite, et au centre 1 brûleur rectiligne réversible faisant brûleur poissonnière par dessus ou brûleur de grillade par dessous.

Robinetts à rappel de jeu avec réglage à molette pour l'admission d'air manettes bakélite.

Récotte-gouttes latéraux émaillés granité.

Four à circulation intérieure comportant : 1 puissant brûleur chauffant de l'arrière à l'avant avec échappement à l'arrière, porte équilibrée à fermeture étanche avec contre-porte et ressort de rappel.

Type Standard : corps, porte et intérieur émail blanc, dessus, récolte-gouttes et contre-porte émail granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, casserolier comportant : 1 grill, 1 casserole lèche-frite émaillée granité et 1 tôle à pâtisserie.

Sur demande et moyennant plus-value : a) corps et dessus émaillé céramique gris bleuté ou gris castor ;

- b) avec plateau fonte n° 5 bis ;
- c) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- d) avec support-étagère n° 742 ;
- e) avec table-support n° 143 ;
- f) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir pages 23-24 et 25)

Largeur dessus	0,650
Profondeur dessus ...	0,355
Hauteur totale	0,335
Largeur du four	0,330
Profondeur du four ...	0,275
Hauteur du four	0,200
Poids net	33 kg.
Poids emballé	40 kg.



PROTOFOUR 778
sur plateau fonte n° 5 bis

Protofour 778

Ce réchaud-four tout en fonte comprend :
 Sur le dessus : 1 brûleur simple couronne à gauche, 1 à double couronne à droite, et au centre 1 brûleur rectiligne réversible faisant grillade ou brûleur poissonnière.
 Robinetterie à rappel de jeu avec manettes bakélite.
 Récolte-gouttes sous les brûleurs latéraux.
 Four à circulation intérieure comportant : 1 brûleur rectiligne placé longitudinalement sous la sole, et 1 porte équilibrée à fermeture étanche avec contre-porte émaillée.
 Les brûleurs sont réglables à toutes les pressions et munis d'un réglage d'air primaire.

Type Standard : corps en fonte et côtés émaillés blanc intérieurement et extérieurement, dessus granité, récolte-gouttes émaillés blanc, robinetterie de précision, manettes bakélite, casserolierie comportant : 1 grill, 1 casserole lèche-frite, 1 plaque à pâtisserie et 1 poignée lèche-frite.

Sur demande et moyennant plus-value :

- a) entièrement émaillé céramique gris bleuté ou gris castor;
- b) avec plateau fonte n° 5 bis;
- c) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau;
- d) avec support-étagère n° 742;
- e) avec table-support n° 143;
- f) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir pages 23-24 et 25).

Protolux 779

Réchaud-four en fonte d'un rendement excellent, comportant :
 Sur le dessus : 1 brûleur double couronne à droite, 1 brûleur simple couronne à gauche, 1 petit brûleur rectiligne supplémentaire comme troisième feu au centre.

Robinetterie de précision à rappel de jeu avec réglage d'arrivée d'air, manettes bakélite.

Récolte-gouttes latéraux et plafond de four embouti formant récolte-gouttes central.

Grillade comportant : 1 brûleur à double rangée de flammes et 2 plaquettes rayonnantes.

Four à circulation intérieure avec 2 brûleurs rectilignes sous la sole et une porte équilibrée à fermeture étanche avec panneau en tôle embouti, cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte émaillée.

Type Standard : corps et côtés émaillés blanc extérieurement et intérieurement, dessus et récolte-gouttes émaillés granité, cadre chromé, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieur de four émaillé, casserolierie comportant : 1 grille-amovible, 1 grill et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau fonte n° 5 bis;
- b) avec table-support n° 143;
- c) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau;
- d) avec support-étagère n° 742;
- e) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir p. 23-24 et 25).

Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus ...	0,390
Hauteur totale	0,375
Largeur du four	0,330
Profondeur du four ...	0,310
Hauteur du four	0,210
Poids net	45 kg.
Poids emballé	51 kg.



PROTOLUX 779



SUPERFURNUS 775

Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,410
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,315
Hauteur du four	0,210
Poids net	50 kg.
Poids emballé	57 kg.

Superfurnus 775

Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Le Superfurnus 775 est tout en fonte, et comporte :

Dessus relevant à 3 feux : 1 brûleur simple couronne à gauche, 1 brûleur double couronne à droite, 1 brûleur rectangulaire au centre. Brûleurs émaillés au controxyde.

Robinetterie à veilleuse avec dispositif de démontage à la main de la carotte des robinets et réglage de débit de gaz et d'air, manettes bakélite. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four.

Couvercles de propreté émaillés sur les brûleurs.

Grand plateau récolte-gouttes fixe et récolte-gouttes latéraux émaillés.

Large grillade à la partie supérieure du four avec plafond calorifugé.

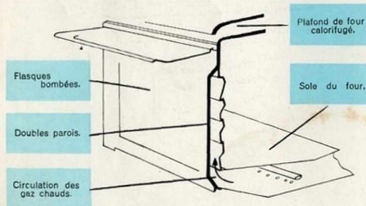
Four à circulation intérieure, comportant 2 brûleurs dans le bas du four et une porte équilibrée à fermeture étanche, avec poignée articulée en bakélite, et contre-porte.

Voir vue intérieure page 13.

Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus, couvercles de propreté et récolte-gouttes émaillés granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieur de four émaillé, casserolier comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 grill et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau fonte n° 5 bis ;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- c) avec support-étagère n° 742 ;
- d) avec armoire-support n° 647 ou n° 648 (voir pages 23-24 et 25).



Circulation dans le four des SUPERFURNUS 775 bis et 775 bis.

Superfurnus 775 bis *

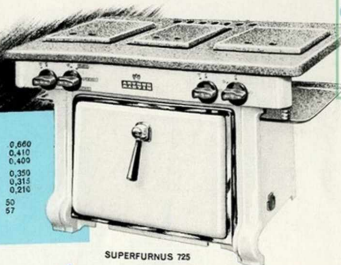
Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le Superfurnus 775 décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par le dispositif intérieur du four.

Alors que le Superfurnus 775 a un four à circulation intérieure, le four étanche du 775 bis est à doubles parois comportant un dispositif de circulation des gaz sous les flasques bombées.

Largeur dessus	0,660
Profondeur dessus	0,410
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,315
Hauteur du four	0,210
Poids net	50
Poids emballé	57



SUPERFURNUS 725

Superfurnus 725

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

Appareil en tôle et fonte à haut rendement et d'un entretien très facile, comportant :

Dessus relevant à 3 feux : 1 brûleur simple couronne à gauche, 1 brûleur double couronne à droite, 1 brûleur rectiligne au centre. Brûleurs émaillés au controxyde.

Robinetterie à veilleuse avec dispositif de démontage à la main de la carotte des robinets et réglage de débit de gaz et d'air, manettes bakélite. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four. Couvercles de propreté émaillés sur les brûleurs.

Grand plateau récolte-gouttes fixe et récolte-gouttes latéraux émaillés.

Large grillade à la partie supérieure du four avec plafond calorifugé.

Four à circulation intérieure, comportant : 2 brûleurs dans le bas du four et 1 porte équilibrée calorifugée avec panneau en tôle embouti, cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus, couvercles de propreté et récolte-gouttes émaillés granité, cadre chromé, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieur de four émaillé, casserolier comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 grill, 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- a) avec plateau fonte n° 5 bis ;
- b) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- c) avec support-étagère n° 742 ;
- d) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir pages 23-24 et 25).

Superfurnus 725^{bis}

Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le Superfurnus 725 décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par le dispositif intérieur du four.

Alors que le Superfurnus 725 a un four à circulation intérieure, le four étanche du 725 bis est à doubles parois comportant un dispositif de circulation des gaz sous les flasques bombées.

Voir la vue en coupe, page 12.

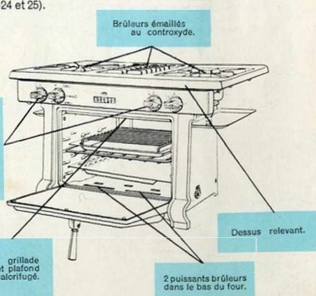
Brûleurs émaillés
au controxyde.

Robinetterie brevetée de précision, à rappel de jeu et à veilleuse, réglable à toutes les pressions du gaz, et avec carotte des robinets démontable à la main.

Dessus relevant.

Puissante grillade brevetée et plafond de four calorifugé.

2 puissants brûleurs dans le bas du four.





SUPERFURNUS 726

Largeur dessus	0,650
Profondeur dessus ...	0,380
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four ...	0,310
Hauteur du four	0,205
Poids net	50 kg.
Poids emballé	58 kg.

Superfurnus 726 *

Ce réchaud-four perfectionné en fonte émaillée, avec porte en tôle d'acier, comprend :
Sur le dessus, 1 brûleur double couronne à droite, 1 brûleur simple couronne à gauche, 1 brûleur rectiligne auxiliaire au centre.

Bande indicatrice amovible, permettant l'accès facile de la robinetterie.

Récolte-gouttes mobiles sous les brûleurs latéraux.

Grillade puissante dans le haut du four avec 2 plaquettes rayonnantes inclinées de chaque côté du brûleur rectiligne.

Four largement dimensionné, à circulation intérieure, avec sous la sole 2 brûleurs reliés par un tube d'intertallumage.

Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four, avec deux réglages de veilleuse.

Type Standard : corps en fonte et côtés émaillés blanc extérieurement et intérieurement, dessus et récolte-gouttes émaillés granité, porte en tôle d'acier émaillée blanc avec cadre chromé et poignée articulée en bakélite grise, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieur de four émaillé, casserolierie comprenant : 1 grille-support, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 gril et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- a) avec couvercle émaillé granité faisant dossier de propreté en position de travail ;
- b) avec plateau fonte n° 5 bis ;
- c) avec table-support n° 143 ;
- d) avec support-étagère n° 742 ;
- e) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- f) avec armoire-support n° 647 ou 648 (voir pages 23-24 et 25).



SUPERFURNUS 776
Vue avec couvercle

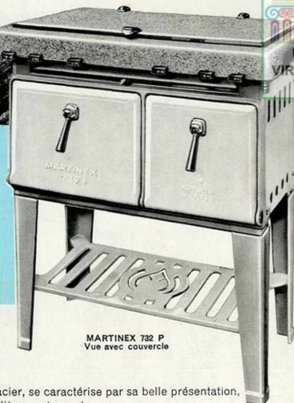
Largeur dessus	0,650
Profondeur dessus ...	0,380
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,350
Profondeur du four ...	0,310
Hauteur du four	0,205
Poids net	51 kg.
Poids emballé	59 kg.

Superfurnus 776 *

Mêmes caractéristiques que le modèle 726 en ce qui concerne le corps, les dimensions, les brûleurs et le système de four, mais la porte de four est en fonte avec une poignée en porcelaine arrondie.

Largeur du dessus	0,710
Profondeur du dessus	0,440
Hauteur totale avec pieds	0,800
Hauteur totale sans pieds	0,410
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,315
Hauteur du four	0,210
Largeur du grilloir	0,245
Profondeur du grilloir	0,315
Hauteur du grilloir	0,155
Poids net avec pieds	75 kg.
Poids emballé avec pieds	80 kg.
Poids net sans pieds	65 kg.
Poids emballé sans pieds	70 kg.

Martinex 732p



MARTINEX 732 P
Vue avec couvercle

Cette confortable cuisinière à gaz, en fonte et tôle d'acier, se caractérise par sa belle présentation, sa construction robuste et finie, et son prix particulièrement avantageux.

Dessus très spacieux et largement aéré comportant :

A l'avant : 2 brûleurs Isobloc double couronne, très puissants.

A l'arrière : au centre, 1 brûleur Isobloc à simple couronne et à droite 1 brûleur poissonnière.

Tous ces brûleurs, facilement démontables à la main, sont parfaitement centrés sur les injecteurs.

Robinetts à rattrapage de jeu automatique, réglage d'air primaire, manettes bakélite.

Tiroir récolte-gouttes émaillé sous les brûleurs du dessus.

Du côté droit : grilloir muni de 2 plaquettes rayonnantes chauffées par 1 brûleur rectiligne : plafond en fonte protégeant les brûleurs du dessus et favorisant le rayonnement de la grillade.

Du côté gauche : four à circulation intérieure, chauffé par 2 brûleurs rectilignes placés sous la sole émaillée, porte équilibrée à fermeture étanche avec poignée articulée en bakélite et contre-portes.

Type Standard : façade et pieds émail granité, portes, côtés et plateau émail blanc, dessus émail granité, tiroir récolte-gouttes émaillé, robinetterie de précision, manettes bakélite, poignées de portes articulées en bakélite. La casserolierie comprend pour le four : 1 grille-support à deux positions, 1 casserole léchefrite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie, et pour le grilloir : 1 gril et 1 casserole léchefrite.

Moyennant plus-value : avec couvercle granité faisant dossier de propreté.

Martinex 732*

Même appareil que ci-dessus mais sans les 4 pieds.

A remarquer la belle présentation de la robinetterie et la judicieuse disposition des manettes de commande ; celle de four étant à l'extrémité gauche, celle du grilloir à l'extrémité droite, toutes deux en bakélite rouge, afin qu'il ne puisse pas y avoir confusion avec les manettes en bakélite noire des brûleurs du dessus.



MARTINEX 732
en fonctionnement



ISOFURNUS 572 P

Largeur dessus	0,720
Profondeur dessus	0,415
Hauteur totale sans pieds	0,395
Hauteur totale avec pieds	0,605
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,325
Hauteur du four	0,210
Poids net sans pieds	48 kg.
Poids net avec pieds	57 kg.
Poids emballé sans pieds	58 kg.
Poids emballé avec pieds	71 kg.

Isofurnus 572p

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

Ce réchaud-four en tôle d'acier, remarquable par son vaste dessus et sa belle présentation, est monté sur pieds ; la table de chauffe se trouve donc être à hauteur optima pour cuisiner.

Dessus relevant : 1 brûleur simple couronne à gauche et au centre, 1 brûleur double couronne à droite.

Robinetterie à veilleuse, avec dispositif de démontage à la main de la carotte des robinets et réglage de débit de gaz et d'air. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four.

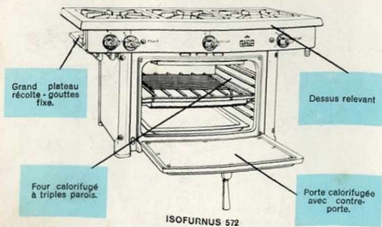
Grand plateau récolte-gouttes émaillé sous les brûleurs du dessus.

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

Four calorifugé à circulation extérieure, à triples parois, avec intérieur tout émaillé. 2 brûleurs sous la sole, porte équilibrée et calorifugée au panneau tôle emboutie, avec cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte

Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus émail granité, cadre chromé, robinetterie de précision, manettes bakélite, plateau récolte-gouttes émaillé, poignée de porte articulée en bakélite, intérieur de four émaillé, casserole comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 gril, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value : avec grand couvercle granité sur le dessus formant dossier de propreté en position de travail.



Isofurnus 572

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

Cet appareil présente les mêmes caractéristiques et dimensions que l'Isofurnus 572 P décrit ci-dessus mais il est livré sans les pieds.

Moyennant plus-value :

- avec grand couvercle granité sur le dessus formant dossier de propreté en position de travail ;
- avec plateau fonte n° 5 bis ;
- avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- avec support-étagère n° 742 ;
- avec armoire-support n° 647 ou n° 648 (voir pages 23-24 et 25).

Largeur dessus	0,805
Profondeur dessus.....	0,410
Hauteur totale	0,765
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,325
Hauteur du four	0,245
Poids net	62 kg.
Poids emballé	78 kg.

Martinette 573

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

MARTINETTE 573
Vue avec couvercle.

Ce bel appareil ayant les mêmes caractéristiques que l'Isifornus 572, mais comportant un dessus plus large avec des brûleurs plus puissants, est monté sur pieds comme l'Isifornus 572 P.

Dessus relevant : brûleurs à double couronne à droite et à gauche, et brûleur à simple couronne au centre.

Robinetterie à veillesse, avec dispositif de démontage à la main de la carotte des robinets et réglage de débit de gaz et d'air, manettes bakélite. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four.

Grand plateau récolte-gouttes émaillé sous les brûleurs du dessus.

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

Four calorifugé à circulation extérieure, à triples parois, avec intérieur tout émaillé, 2 brûleurs sous la sole, porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle emboutie, avec cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus émail granité, cadre chromé, robinetterie de précision, manettes bakélite, plateau récolte-gouttes émaillé, poignée de porte articulée en bakélite, intérieur de four émaillé, casserole comportant 1 grille-support à 2 positions, 1 grill, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :
Avec grand couvercle granité sur le dessus, formant dossier de propreté en position de travail.

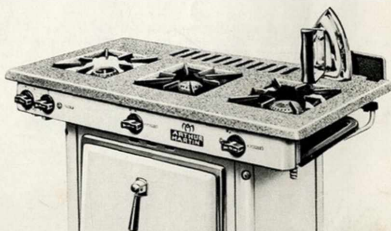
Martinette 575*

Robinetterie et grillade brevetées

Il s'agit du modèle 573 décrit ci-dessus, mais avec en supplément un brûleur spécial pour fer à repasser placé à l'arrière de la table.

La profondeur du dessus est alors de 0,465.

Poids net	64 kg.
Poids emballé	79 kg.

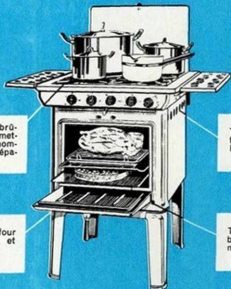


Dessus de la MARTINETTE 575
Vue avec 1 fer à repasser.



SPIDEX 314

Largeur dessus (avec ailettes)	0,900
Largeur dessus (sans ailettes)	0,600
Profondeur dessus	0,585
Hauteur totale	0,650
Largeur du four	0,330
Profondeur du four	0,435
Hauteur du four	0,240
Poids net	92 kg.
Poids emballé	111 kg.



Dessus à 4 brûleurs permettant de nombreuses préparations.

Trous d'aération de la grillade.

Porte de four équilibrée et calorifugée.

Trous de visibilité des flammes du four.

Spidex 314

Étampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

Nos Spidex ont été conçues pour donner sous le plus faible encombrement le maximum de puissance culinaire. La 314 est une belle cuisinière en tôle d'acier et fonte, comportant :

Dessus fixe avec grilles largement aérées, 2 brûleurs double couronne à l'avant et 2 brûleurs simple couronne à l'arrière. Brûleurs émaillés au controxyde.

Robinetterie perfectionnée à rappel de jeu et à veilleuse, carotte des robinets démontable à la main, réglage de débit de gaz et d'air, manettes isolantes bakélite. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four. Tiroir récolte-gouttes sous les brûleurs du dessus.

Couvercle granité sur le dessus, formant dossier de propreté en position de travail.

Grillade à large rayonnement dans le haut du four avec réglage du brûleur accessible par le devant et trous de visibilité des flammes.

Four de vaste capacité, parfaitement calorifugé, à circulation extérieure, à triples parois, avec trous de visibilité des flammes pour les 2 brûleurs sous la sole ; porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle embouti, avec poignée articulée en bakélite et contre-poignée.

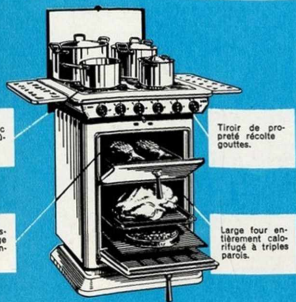
Type Standard : façade et pieds émaillés granité, côtés et porte émail blanc, dessus et couvercle émaillés granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, tiroir récolte-gouttes émaillé, poignée de porte articulée en bakélite, intérieur de four émaillé, casseroles important : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 grill à 2 positions, 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value : avec ailettes latérales.

Largeur dessus (avec ailettes).....	0,900
Largeur dessus (sans ailettes).....	0,800
Profondeur dessus.....	0,585
Hauteur totale.....	0,800
Largueur du four.....	0,350
Profondeur du four.....	0,435
Hauteur du four.....	0,245
Largueur de la grillade.....	0,350
Profondeur de la grillade.....	0,460
Hauteur de la grillade.....	0,150
Poids net.....	102 kg.
Poids emballé.....	125 kg.



SPIDEX 324 A



Dessus avec 4 puissants brûleurs.

Tiroir de propreté récolte gouttes.

Grillade puissante à large plateau rayonnant.

Large four entièrement calorifugé à triples parois.

Spidex 324a

Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Cette cuisinière très complète a les mêmes caractéristiques que la Spidex 314, mais avec la grillade indépendante du four à rôtir et un socle de base.

Dessus fixe avec grilles largement aérées, 2 brûleurs double couronne à l'avant, et 2 brûleurs simple couronne à l'arrière. Brûleurs émaillés au controyeur.

Robinetterie perfectionnée à rappel de jeu et à veilleuse, carotte des robinets démontable à la main, réglage de débit de gaz et d'air, manettes isolantes bakélite. Robinets de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four. Tiroir récolte-gouttes sous les brûleurs du dessus.

Couvercle granité sur le dessus formant dossier de propreté en position de travail.

Grillade indépendante à large rayonnement avec porte équilibrée munie d'une poignée articulée en bakélite, réglage du brûleur accessible par le devant, et trous de visibilité des flammes.

Four de vaste capacité, parfaitement calorifugé, à circulation extérieure, à triples parois, à plafond calorifugé, avec trous de visibilité des flammes pour les 2 brûleurs sous la sole; porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle emboutie, avec poignée articulée en bakélite et contre-porte.

Type Standard : façade et socle émaillés granité, côtés et portes émail blanc, dessus et couvercle émaillés granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, poignées de porte articulées en bakélite, tiroir récolte-gouttes émaillé, intérieurs de grillade et four émaillés, casserole comportant dans le four : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèche-frite avec poignée amovible et 1 plaque à pâtisserie; dans la grillade : 1 grille-support à 2 positions, 1 grille et 1 casserole lèche-frite.

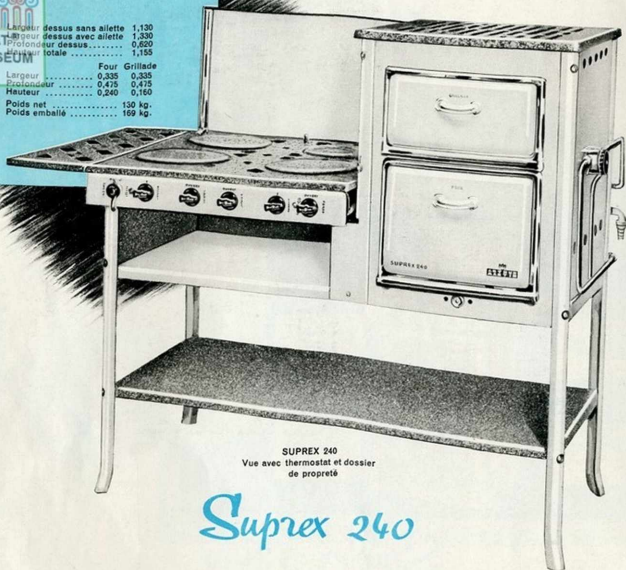
Moyennant plus-value :

- a) avec ailettes latérales;
- b) avec thermostat (voir page 24).



Largeur dessus sans ailette	1,130
Largeur dessus avec ailette	1,330
Profondeur dessus	0,620
Largeur totale	1,155

	Four	Grillade
Largeur	0,335	0,335
Profondeur	0,475	0,475
Hauteur	0,240	0,160
Poids net	130 kg.	
Poids emballé	169 kg.	



SUPREX 240
Vue avec thermostat et dossier
de propreté

Suprex 240

Tôle et fonte — 4 brûleurs émaillés au controyde sur le dessus —
Four calorifugé à circulation extérieure et grillade indépendante —
Robinetterie de précision, manettes bakélite — Avec ou sans thermostat.

La Suprex 240 est l'appareil confortable et luxueux par excellence ; tous les éléments de cette importante cuisinière à gaz sont groupés à hauteur utile.

Sur la table chauffante : 2 brûleurs à double couronne à l'avant ; 2 à simple couronne à l'arrière. Sous les brûleurs, tiroir récolte-gouttes.

À droite de la table chauffante et à hauteur convenable : une grillade indépendante à large dégagement par le dessus ajouré qui peut ainsi servir de chauffe-assiettes ; un four à triples parois muni d'un brûleur de sole avec dispositif d'interrallumage.

Porte de four calorifugée et équilibrée.

Large entresoie formant plateau de service.

Type Standard : corps et portes émail blanc uni, couvercles de propreté et dessus granités, cadres et garnitures chromés, avec four à droite et ailette latérale à gauche, intérieurs de grillade et four émaillés.

Casserolierie comportant pour la grillade : gril et casserole lèche-frite, et pour le four : grille-support, grande casserole et tôle à pâtisserie.

Sur demande et sans plus-value : avec four et grillade à gauche.

Moyennant plus-value :

- avec thermostat (voir page 24) ;
- avec dossier de propreté spécial ;
- avec ailette poissonnière au lieu d'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailette.



Largeur dessus	0,800
Profondeur dessus	0,595
Hauteur totale	0,800
	Four Grillade Etuve
Largeur	0,350 0,250 0,250
Profondeur	0,445 0,460 0,460
Hauteur	0,305 0,140 0,140
Poids net	136 kg.
Poids emballé	164 kg.

BATTERIE FRANÇAISE 344
Vue avec tiroir à glissières et thermostat

Batterie Française 344

Estampille A.T.G.

En tôle et fonte — 5 brûleurs émaillés sur le dessus — Four calorifugé — Grillade indépendante — Etuve stérilisante et chauffe-assiettes — Avec ou sans thermostat.

Appareil pour grande cuisine bourgeoise, confortable et luxueux ; toutes les possibilités culinaires.

Sur le dessus aux grilles très aérées : 2 brûleurs double couronne à l'avant, 2 brûleurs simple couronne à l'arrière et 1 brûleur cloisonné alimentant 2 sections pouvant chacune servir à chauffer un fer à repasser, ou, ensemble, une poissinière. Tiroirs de propreté sous la table chauffante. Couvercle émaillé faisant dossier de propreté en position de travail.

A droite : vaste four entièrement calorifugé, muni de 2 brûleurs rectilignes sous la sole ; triples parois latérales assurant une bonne circulation de la chaleur ; glissières embouties démontables ; porte étanche calorifugée.

A gauche : large grillade à grand rendement avec dégagement sur le dessus permettant une récupération intégrale de la chaleur ; sous la grillade, une large étuve, chauffée par un petit brûleur rectiligne, peut être utilisée comme chauffe-assiettes ou comme chambre de stérilisation pour les conserves.

Tous les brûleurs, aisément démontables, sont à réglage de débit de gaz et d'air : les robinets sont commandés par des manettes isolantes en bakélite, permettant le réglage précis et la mise en veilleuse des feux.

Type Standard : façade et pieds émail granité, côtés et portes émail blanc, dessus, tiroirs de propreté et couvercle émail granité, garnitures chromées, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieurs émaillés, casserolierie comportant pour la grillade : grill et casserole lèche-frite et pour le four : grille-support à 2 positions, casserole lèche-frite avec poignée amovible, grill à 2 positions et plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value : a) avec tiroir à glissières pour loger la batterie de cuisine ou tous accessoires ; b) avec thermostat (voir page 24).



CUISINIÈRE 507



Largeur dessus.....	1,020	
Profondeur dessus.....	0,850	
Hauteur totale.....	0,905	
		Four- Four-
		Coffre grillade étuve
Largeur.....	0,330	0,340
Profondeur.....	0,440	0,450
Hauteur.....	0,460	0,200
Hauteur axe de buse.....		0,710
Poids net.....	262	kg.
Poids emballé.....	440	kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,090.

Cuisinière 507*

6 brûleurs dessus — Four-coffre calorifugé à rôtir et à griller — Petit four-grillade et four-étuve indépendants — Buse d'évacuation dessus ou derrière — Thermostat.

Cuisinière de grande capacité pour restaurants moyens ou pensions de famille.

Sur le dessus : a) à l'avant : 2 brûleurs double couronne et, entre les deux, 1 brûleur triple couronne ;

b) à l'arrière : 2 brûleurs double couronne et, entre les deux, 1 brûleur poissonnière rectiligne.

Tous brûleurs de dessus émaillés et commandés par des robinets alignés en façade au-dessus des 3 tiroirs de propreté placés sous la table chauffante. Grilles réversibles permettant une bonne aération.

En façade : a) à gauche : grand four-coffre calorifugé, muni d'un thermostat de précision, comportant une importante grillade elliptique à dégagement et 2 brûleurs-rampe de sole. Le thermostat et le robinet commandant les brûleurs siphons de four sont sur le côté gauche de la cuisinière ; le robinet de grillade est en façade sur la rampe des brûleurs du dessus.

b) à droite : four du haut, avec 1 brûleur de grillade et 1 brûleur de four, et four du bas pouvant servir de chauffe-assiettes ou de chambre de stérilisation pour les conserves. Les robinets correspondant à ces fours sont placés sur le côté droit de la cuisinière.

Type Standard : dessus en fonte poli, corps en fonte et portes en tôle d'acier émail blanc, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, thermostat, casserolierie comportant pour le four-grillade : gril et casserole lèche-frite ; et pour le four-coffre : grille-support, casserole lèche-frite avec poignée amovible et plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value : avec dessus granité.

Moyennant moins-value : sans thermostat.

Accessoires



PLATEAUX

N° 1

Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 30 ter.

Type Standard : émail granité.

Sur demande et moyennant plus-value : émail céramique gris bleuté, gris castor ou blanc, assorti à la teinte du réchaud.



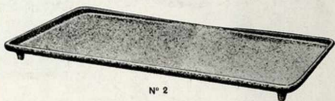
N° 1

N° 2

Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 332 et le réchaud grilloir 751.

Type Standard : émail granité.

Sur demande et moyennant plus-value : émail céramique gris bleuté, gris castor ou blanc, assorti à la teinte de l'appareil.



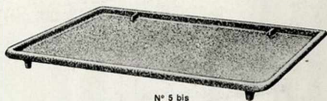
N° 2

N° 5 bis

Tout fonte. — Convient pour les réchauds-four 782, 778, 779, 726, 776, 725, 725 bis, 775, 775 bis et 572.

Type Standard : émail granité.

Sur demande et moyennant plus-value : émail céramique gris bleuté, gris castor ou blanc.

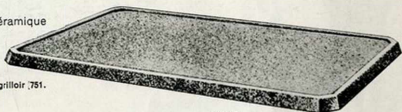


N° 5 bis

N° 612

Tout fonte. — Créé uniquement pour les réchauds 51 et 332 et le réchaud-grilloir 751.

Type Standard : émail granité.



N° 612

Dimensions des plateaux :

Números	Largeur	Profondeur	Poids net	Poids emballé
1	0 m. 320	0 m. 320	3 kg. 200	5 kg. 500
2	0 m. 600	0 m. 320	5 kg. 500	10 kg.
5 bis	0 m. 530	0 m. 400	8 kg. 500	13 kg.
612	0 m. 640	0 m. 380	2 kg. 600	5 kg. 500
Plateau seul de 722	0 m. 685	0 m. 425	8 kg.	12 kg.

Dans les commandes, prière d'indiquer le nom, le n° et la teinte de l'appareil auquel le plateau est destiné.

Largeur totale	0,520
Profondeur totale	0,405
Hauteur totale	0,460
Poids net	10 kg.
Poids emballé	16 kg.

Table support 143

Fonte émaillée

Cette table a été créée pour les réchauds 751, 782, 778 et 779. D'un encombrement réduit, elle élève ces réchauds à une hauteur convenable permettant de surveiller la cuisine en toute commodité. Couvrir les saillies d'arrêt et les pointes de diamant mobiles avec la partie arrière de l'appareil. Serrer ensuite ces pointes de diamant contre les parois internes de l'appareil pour bien le fixer.

Type Standard : en fonte émaillée, pieds blancs, dessus granité.

Sur demande et moyennant plus-value : émail céramique gris bleuté ou gris castor.



TABLE-SUPPORT 143



THERMOSTAT
pour cuisinière à gaz

Thermostat

Breveté S.G.D.G.

Le thermostat est un régulateur de température qui permet d'obtenir et de maintenir automatiquement à un degré déterminé la chaleur du four nécessaire à la cuisson de différents mets.

Le modèle que nous présentons permet de réussir, presque sans surveillance et avec une régularité parfaite, les plats les plus difficiles et les pâtisseries les plus délicates, puisqu'il suffit d'une simple manœuvre du tambour moleté.

Chaque graduation assure en effet une température déterminée et la cuisson correspondante est indiquée sur la plaquette.

Cet accessoire, placé sur l'un de nos appareils, fait économiser bien du temps et limite la dépense de gaz.

Il peut être monté sur les cuisinières Spidex 324A, Suprex 240, Batterie Française 344.

Support-étagère 742

en tôle d'acier



SUPPORT-ÉTAGÈRE 742
verni aluminium

Largeur dessus	0,510
Profondeur	0,390
Hauteur totale	0,400
Poids net	8 kg.
Poids emballé	11 kg.

Ce support-étagère est construit en tôle d'acier, et convient pour nos appareils suivants : Réchaud-grilloir 751, Protofour 778 et 782, Protolux 779, Superfurnus 725, 725 bis, 726, 775, 775 bis, 776 et Isofurnus 572.

Il comporte une table, sur laquelle se place le réchaud, et dans le bas, une étagère servant de desserte pour poser les casseroles ou les plats.

La rigidité de l'ensemble est assurée par les cornières supérieures, maintenant les quatre coins de la table, et par la desserte, qui forme entretoise à la partie inférieure des pieds.

Sa hauteur a été calculée de façon à situer la table de travail de nos réchauds-four à 80 centimètres environ au-dessus du sol, permettant ainsi de surveiller la cuisson des aliments en toute commodité.

Type Standard : tout verni aluminium.

Sur demande et moyennant plus-value : émaillé bleu à la masse, ou émaillé granité.

Support-étagère 722

Tout fonte



SUPPORT-ÉTAGÈRE 722

Largeur dessus	0,650
Profondeur	0,420
Hauteur totale	0,400
Poids net	16 kg.
Poids emballé	20 kg.

Destiné à tous nos réchauds-four (Protolux, Grilloir et séries Protofour, Superfurnus et Isofurnus).

Il se compose d'un plateau formant cuvette, avec un orifice rectangulaire au centre, monté sur un support largement ajouré, renforcé par une entretoise. Celle-ci peut être utilisée comme desserte pour la vaisselle courante.

La hauteur totale de ce support-étagère a été calculée de façon à situer la table de travail de nos réchauds-four à une hauteur optimum de 80 cm. environ.

Ce support complet donc admirablement les réchauds-four et assure le maximum de commodité pour un minimum d'encombrement.

Type Standard : corps émail blanc uni, dessus granité.

Moyennant plus-value : émail céramique gris bleuté ou gris castor.

Sur demande : le plateau de dessus peut être livré séparément sans le support ; dans ce cas, il ne comporte pas d'ouverture centrale.

Armoire-support 647

Fonte et tôle d'acier émaillées

Nouvelle armoire faisant étagère convenant pour tous les réchauds-four de nos différentes séries.

La porte ouvrant de gauche à droite comporte une élégante poignée chromée; les parois intérieures de l'armoire sont controyxées.

Type Standard : corps en tôle d'acier émail blanc, pieds en fonte émail granité, et dessus émail granité.

Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus ...	0,400
Hauteur totale	0,400
Largeur du coffre	0,425
Profondeur du coffre ...	0,325
Hauteur du coffre	0,400
Poids net	17 kg.
Poids emballé	22 kg.

ARMOIRE-SUPPORT 647



Armoire-support 648

Fonte et tôle d'acier émaillées

Même présentation et même fini que l'armoire-support 647, mais avec un coffre plus large fermé par deux portes comportant chacune une élégante poignée chromée.

Type Standard : corps en tôle d'acier émail blanc, pieds en fonte émail granité, dessus émail granité.

Largeur dessus	0,700
Profondeur dessus ...	0,400
Hauteur totale	0,400
Largeur du coffre	0,585
Profondeur du coffre ...	0,325
Hauteur du coffre	0,400
Poids net	19 kg.
Poids emballé	23 kg.

ARMOIRE-SUPPORT 648

Allume-feu à gaz

Breveté S.G.D.G.

Cet ingénieux petit appareil se fait soit droit, soit à manche courbe, suivant la disposition des grilles du foyer dont il doit assurer les allumages.

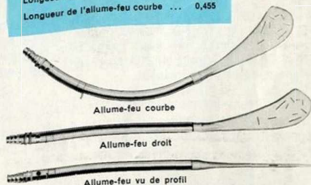
L'une de ses extrémités comporte une olive pour le branchement sur une prise de gaz au moyen d'un tuyau souple.

L'autre extrémité, de forme élargie et aplatie, constitue la partie active qu'on introduit dans la masse du combustible au travers des grilles; elle est en métal inoxydable résistant aux plus hautes températures pouvant être atteintes et ne risque pas de détérioration.

Poli ou nickelé.

Lame de rechange moyennant supplément.

Longueur de l'allume-feu droit	0,483
Longueur de l'allume-feu courbe ...	0,455



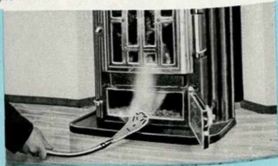
Allume-feu courbe

Allume-feu droit

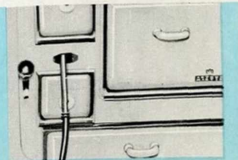
Allume-feu vu de profil

C'est simple et pratique!

Il suffit maintenant d'une allumette ou d'un briquet pour que votre fidèle serviteur, le Gaz, allume ou réallume votre foyer en quelques minutes et sans aucune préparation.



Allumage ou réallumage d'un appareil de chauffage au charbon ou au coke



Allumage ou réallumage d'un foyer de cuisinière au charbon ou au coke

Notre département "GRANDE CUISINE"



Nous nous chargeons de l'équipement et de l'installation des grandes cuisines pour hôtels, restaurants, pensionnats, cantines, hôpitaux, communautés, etc...

Sur demande, nous envoyons à nos clients tous renseignements, études, notices et devis pour les installations complètes ou partielles et notamment pour la fourniture de tout le matériel lourd tel que :

Fourneaux de toutes importances, friteuses à grand débit, marmites fixes ou basculantes, percolateurs, étuves, grillades, machines à laver la vaisselle, tables-chaudes, plonges, batteurs-mélangeurs, fours, grillades salamandres, etc...

Egalement sur demande, références et visites d'installations.

Notre département "AIR NORMALISÉ"

Installations rationnelles de chauffage avec nos générateurs d'air chaud utilisant le gaz comme combustible

Brevets FONDERIES ARTHUR MARTIN et Ch. STRACK

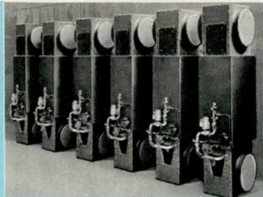
Ayant plus de cinq années d'expérience dans ce genre d'installations, nous sommes les seuls à pouvoir présenter des références complètes pour chaque genre d'applications.

La puissance de nos moyens de production, l'importance de nos stocks, la diversité de nos études, et le grand nombre d'installations que nous avons déjà réalisées, garantissent la supériorité de notre procédé dont nous rappelons ci-après les principes :

- Système de chauffage procédant par pulsion d'air ;
- Mise rapide en température des locaux les plus vastes ;
- Régulation entièrement automatique supprimant l'intervention de toute main-d'œuvre ;

- Construction simple et robuste ne nécessitant pas de chaufferie spéciale en contre-bas et réduisant au minimum les dépenses d'installation et d'entretien ;
- Nombreuses utilisations industrielles (étuves, séchoirs, etc...)

Nos générateurs d'air chaud, brevetés S.G.D.G., présentent une solution rigoureusement hygiénique du chauffage, puisque la distribution d'air chaud se fait sans qu'aucune fuite de gaz ou de produits de la combustion puisse se produire dans les locaux chauffés et aussi parce qu'elle peut recevoir l'appoint du filtrage et de l'humidification, procurant ainsi la normalisation de l'air.



Tous les vastes locaux, quel que soit leur usage, peuvent avantageusement être chauffés suivant ces principes :

Eglises, chapelles ;
hôpitaux, dispensaires ;
théâtres, cinémas ;
salles de fêtes et de réunion ;
gymnases, locaux scolaires ;
restaurants, cafés ;
ateliers, magasins ;
appartements, bureaux.

Sur demande : renseignements, références, devis et visites d'installations.

Séries de générateurs venant d'être terminés dans nos ateliers et prêts à être livrés.



Section 2

CUISINIÈRES MIXTES

GAZ ET CHARBON, COKE OU BOIS

Nous avons été les créateurs des appareils perfectionnés mixtes, c'est-à-dire pouvant utiliser à volonté des combustibles de natures différentes. Il en est résulté un progrès important pour le plus grand confort des usagers.

C'est ainsi que nos cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois permettent à volonté de cuisiner l'été au gaz, l'hiver au charbon pour assurer en même temps le chauffage de la cuisine, et d'utiliser aussi simultanément le gaz et le charbon si il y a à faire de nombreuses cuissons.

Un autre avantage appréciable consiste à pouvoir, en cas d'imprévu, remplacer le combustible manquant par l'autre.

En raison de l'excellence de notre technique et des qualités de nos appareils mixtes, l'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France a accordé en 1936 l'estampille à notre mixte 8510 dont le modèle actuel perfectionné est dénommé X. A. 6 (voir pages 30 et 31).

GÉNÉRALITÉS

A) SUCCULA 8310, CUISINIÈRES MIXTES X.A.6 ET 3966*

La disposition de ces 3 cuisinières est comprise de telle façon que les parties gaz et charbon, totalement indépendantes l'une de l'autre, puissent être employées ensemble ou séparément. On cuisine du côté gauche — au charbon — sur la taque et dans le four; du côté droit — au gaz — sur les brûleurs du dessus et dans le grand coffre à rôtir et à griller.

CUISSONS AU CHARBON

La Succula 8310 et la mixte X.A.6 sont équipées sur demande avec pot ovale ou foyer mixte pour l'utilisation du bois, charbon ou coke (voir leurs caractéristiques respectives).

La cuisinière mixte 3966 est livrée seulement avec un grand foyer rond pour l'emploi du charbon et du coke.

Ces cuisinières mixtes comportent du côté charbon :

- 1° Une taque chauffante avec 2 ou 3 trous suivant le modèle ;
- 2° Un four à rôtir et à pâtisserie avec système « retour de flammes » chauffant les parois du four d'une façon uniforme ;
- 3° Une étuve chauffe-assiettes chauffée par le « retour de flammes ».

CUISSONS AU GAZ

Les brûleurs du dessus de ces cuisinières sont utilisés comme feux vifs pour ébullitions, mijotages, fritures, etc...

Le four-coffre à gaz, muni d'un plafond-grillade à sa partie supérieure et de brûleurs linéaires puissants à la partie inférieure, répond à toutes les nécessités : on peut à volonté y rôtir, griller, braiser, gratiner et faire de la pâtisserie.

De plus, le four-coffre de nos cuisinières mixtes a été construit de façon à observer le principe culinaire fondamental qui permet de conserver à la viande toute sa saveur et ses qualités nutritives, en empêchant tout échappement du jus.

La puissance et l'emplacement des brûleurs de four sont tels que

les mets se trouvent complètement enveloppés d'une atmosphère très chaude qui saisit immédiatement la viande, en ferme hermétiquement les pores et la cuit par conséquent uniformément de tous côtés à la fois, sans que le moindre jus puisse s'en échapper

B) ALTERNA 8111

L'Alterna a constitué un grand progrès dans la technique des cuisinières mixtes, car elle est à four unique chauffé à volonté au gaz ou au charbon, coke ou bois, différant ainsi des 3 modèles précités.

Elle permet toutes les possibilités culinaires sous le plus faible encombrement, assurant un maximum de rendement et de sécurité. Le four est composé d'un caisson étanche en tôle d'acier forte, emboutie et émaillée sur ses faces. Les côtés sont emboutis et font office de glissières, tandis que les conduits d'amenée et de départ sont disposés judicieusement de façon à permettre que l'admission des gaz chauds se fasse dans de bonnes conditions, entourant complètement les pièces à rôtir.

La transmission de chaleur du pot vers le four se fait directement en ouvrant le volet dans le cas de l'utilisation du four au charbon, et en le fermant dans le cas de l'utilisation au gaz.

L'Alterna comporte en outre :

- Sur le dessus de la cuisinière : taque chauffante au charbon et 3 brûleurs à gaz ;
- Dans le haut du four : grillade à gaz ;
- Dans le bas de la cuisinière : grand bac roulant pour le charbon.

EMPLOI ET ENTRETIEN

Se reporter à la notice particulière à chaque cuisinière pour tout ce qui concerne la mise en marche, l'emploi et l'entretien.

ACCESSOIRES

Voir à la page 65.



ALTERNA 8111
Vue avec chaudière



Largeur totale	0,835
Profondeur totale	0,610
Hauteur totale	0,800
Largeur du four	0,350
Profondeur du four	0,285
Hauteur du four	0,285
Hauteur axe de buse	0,730
Poids net	186 kg.
Poids emballé	225 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyaux de 0,139.

Alterna 8111

Gaz et charbon, coke ou bois

3 brûleurs sur le dessus dont 1 amovible — Four chauffé au gaz et au charbon — Robinet de sécurité à blocage pour four et grillade — Buse dessus ou derrière — Retour de flammes — Avec ou sans chaudière.

L'Alterna 8111 est à four unique chauffé alternativement ou simultanément au gaz et au charbon.

La disposition des brûleurs de four et de grillade, l'isolement des brûleurs de la table chauffante, et le dispositif du four à parois simples et ondulées qui assure une excellente transmission de la chaleur (dispositif absolument étanche), font de cette cuisinière un appareil de sécurité à grand rendement.

La chaudière, livrée moyennant plus-value, placée derrière le foyer dans le circuit des gaz chauds, est très rapidement portée en température.

Type Standard : dessus granité, corps et colonnes fonte, portes en tôle d'acier, émail blanc uni, barre devant, cadres et garnitures chromés, robinetterie perfectionnée, manettes bakélite, bac roulant, casserolier comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole léchéfrite avec poignée amovible, 1 gril à 2 positions, 1 plaque à pâtisserie.

- a) Pour Paris, le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale au charbon et coke ;
b) Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant d'utiliser des bûches de 33 %.

Moyennant moins-value : avec dessus poli.

Moyennant plus-value :

- a) avec chaudière affleurante de 6 litres environ ;
b) avec ailette poissonnière ;
c) avec flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
d) avec barre contourante (sauf pour les cuisinières demandées avec ailette poissonnière).

Sur demande et sans supplément : prise spéciale de gaz pour allume-feu.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).



SUCCULA 8310
Vue avec bac roulant et chaudière

Largeur dessus	1,000
Profondeur dessus	0,625
Hauteur totale	0,810
Largeur four à gaz	0,275
Profondeur four à gaz	0,415
Hauteur four à gaz	0,325
Largeur four à charbon	0,275
Profondeur four à charbon	0,390
Hauteur four à charbon	0,200
Largeur étuve	0,275
Profondeur étuve	0,415
Hauteur étuve	0,130
Hauteur axe de buse	0,700
Poids net	199 kg.
Poids emballé	225 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec buselot pour tuyau de 0,125.

Succula 8310

Gaz et charbon, coke ou bois

3 brûleurs dessus dont 1 amovible — Coffre à gaz à rôti et à griller — Four à rôti et étuve chauffe-assiettes au charbon — Buse dessus ou derrière — Retour de flammes — Avec ou sans chaudière.

Dessus côté gaz élargi permettant l'usage de deux grands récipients. Brûleurs de dessus à couronne émaillée. Nouveaux robinets à rappel de jeu. Plateau de propreté émaillé sous les brûleurs. Contre-portes émaillées.

Type Standard : dessus poli, corps et colonnes en fonte, portes en tôle d'acier, émail blanc uni, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, brûleur central amovible, casseroles comportant pour le four-coffre : 1 grill, 1 grande casserole tôle émaillée avec poignée amovible, 1 petite casserole, 1 plaque à pâtisserie — et pour le four à charbon 1 plaque à trous.

- a) Pour Paris : avec petit pot ovale Standard au charbon ;
- b) Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale au charbon et coke ;
- c) Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke.

Moyennant plus-value :

- a) avec chaudière affleurante de 10 litres environ ;
- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
- d) avec bac roulant ;
- e) avec dossier de propreté de 0,20 (voir page 65).

Sur demande et sans supplément : prise spéciale de gaz pour allume-feu.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevétés).



CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6
Vue avec chaudière, barre contourante, bac charbonnier-
et couvercle de propreté.

Largeur dessus (sans les barres)	1,000
Profondeur dessus	0,600
Hauteur totale	0,900
Largeur four à gaz	0,320
Profondeur four à gaz	0,400
Hauteur four à gaz	0,306
Largeur four à charbon	0,320
Profondeur four à charbon	0,400
Hauteur four à charbon	0,320
Largeur étuve	0,320
Profondeur étuve	0,514
Hauteur étuve	0,140
Hauteur axe de buse	0,715
Poids net	244 kg.
Poids emballé	290 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec
une mitre pour tuyau de 0,132.

Cuisinière mixte X A 6

(Cuisinière 8510 modèle 1937)

Gaz et charbon, coke ou bois

4 brûleurs dessus — Coffre à gaz à rôtir et à griller Four à rôtir et
étuve chauffe-assiettes au charbon — Buse dessus ou derrière —
Retour de flammes — Avec ou sans chaudière.

La plus moderne et la plus complète des cuisinières mixtes.

Dessus très spacieux avec 3 trous du côté charbon et 4 brûleurs couronne émaillés du côté gaz.

Tous les brûleurs sont à réglage d'air et de débit du gaz, les robinets facilement démontables et très aérés.

Dans le haut du four-coffre la grillade à large rayonnement est surmontée d'une plaque en fonte protégeant les brûleurs du dessus.

Le four-coffre calorifugé, à doubles parois et double circulation, est équipé avec 2 brûleurs rectilignes, et l'intérieur est entièrement émaillé; trous de visibilité des flammes pour la grillade et le four.

Sous le foyer au charbon : targette de décendrage et ventouse de réglage d'arrivée d'air.

Type Standard : façade et dessus fonte émail granité, côtés et portes tôle émail blanc, flotte polie, tiroir de propreté granité sous les brûleurs du dessus, barre devant chromée, robinetterie de précision, manettes bakélite, poignées de portes articulées en bakélite, casserolier comportant pour le four-coffre : 1 gril-support, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 gril à 2 positions, 1 plaque à pâtisserie, et pour le four à charbon : 1 plaque à trous.

- Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale pour charbon ou coke ;
- Pour Paris, les autres régions et sur demande : avec petit pot ovale ou petit foyer rectangulaire.

Moyennant plus-value :

- avec chaudière affleurante de 6 l. 5 environ ;
- avec barre contourante chromée ;
- avec barres de côtés chromées au lieu de barre devant ;
- avec flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
- avec couvercle de propreté sur la partie gaz ;
- avec bac roulant.

Sur demande et sans supplément :

- avec barre devant émaillée granité au lieu de barre chromée ;
- avec prise spéciale de gaz pour allume-feu.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés)

Le grand succès 1937



LA CUISINIÈRE MIXTE X A 6

La plus moderne et la plus perfectionnée des cuisinières mixtes, gaz et charbon, coke ou bois.

3 APPAREILS EN UN SEUL

Cuisine au charbon : Grand pot ovale pour coke ou charbon ; ou grand foyer mixte réductible pour grésillon de coke ou charbon en feu continu ou bois en chauffage intermittent ; dessus 3 trous ; grand four à rôtir ; étuve chauffe-assiettes ; chaudière de 6 lit. 5 moyennant plus-value.

Cuisine au gaz : 4 brûleurs à couronne sur le dessus ; grand four-coffre calorifugé avec grillade dans le haut.



Chauffage au charbon : Le côté gauche du foyer comporte des ailettes pour la diffusion de la chaleur à l'extérieur au moyen des auvents figurant sur le panneau de gauche de la cuisinière.

Une cuisinière mixte XA6 en fonctionnement simultané au gaz et au charbon (ou coke).



CUISINIÈRE MIXTE 3966

Vue avec chaudière de côté et bac roulant.
La robinetterie gaz, placée sous la rampe contourante
du côté droit, est invisible sur cette gravure.

Largeur dessus.....	1,210
Largeur totale avec chaudière et rampe	1,500
Profondeur dessus	0,675
Hauteur totale	0,800
Largeur four à gaz	0,260
Profondeur four à gaz	0,500
Hauteur four à gaz.....	0,370
Largeur four charbon	0,370
Prof. four charbon (sans chaudière) ..	0,520
Prof. four charbon (avec chaudière) ..	0,400
Hauteur four charbon	0,260
Largeur étuve	0,370
Profondeur étuve	0,520
Hauteur étuve	0,160
Hauteur axe de buse.....	0,680
Poids net	280 kg.
Poids emballé	450 kg.

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec buselet pour tuyau de 0,180.

Cuisinière mixte 3966*

Gaz et charbon

2 brûleurs dessus — Four-coffre à gaz, à rôti et à griller — Four à
et étuve chauffe-assiettes au charbon — Avec ou sans chaudière —
Buse derrière.

La mixte 3966 est une cuisinière de grande capacité. Construite suivant les mêmes principes que la Succula, elle n'en diffère que par ses dimensions et son foyer qui est rond et non transformable.

Type Standard : dessus poli et corps en fonte, portes en tôle d'acier, émail blanc uni, barre contourante, cadres, robinetterie et garnitures chromés, casserolerie comportant : 1 grille-support, 2 grandes casseroles avec poignée lèchefrite et 1 tôle à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- avec chaudière cuivre chromé de 15 litres environ, pouvant être chauffée intérieurement par le foyer au charbon ou extérieurement par un brûleur à gaz approprié. Cet accessoire, comme indiqué sur la gravure ci-dessus, est placé sur le côté gauche de l'appareil (vu de face) et comporte un récolte-gouttes ;
- avec dessus granité, flotte polie ;
- avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie ;
- avec bac roulant.

Sur demande et sans supplément : prise spéciale de gaz pour allume-feu.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).

Section 3

APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ

Nos radiateurs à gaz, à l'exception du foyer Tanagra, chauffent par rayonnement et par convection.

Le chauffage par rayonnement a le grand avantage de diffuser la chaleur et d'adoucir presque instantanément la température de la pièce.

Le chauffage par convection assure un volant de chaleur qui vient s'ajouter au rayonnement, la pièce restant chaude longtemps après l'extinction de l'appareil.

L'air circule librement autour du récupérateur traversé par les produits de la combustion ; il en résulte un brassage constant de l'air ambiant et la montée rapide en température de la pièce.

Le dégagement est conçu de telle manière que tous les produits de la combustion sont entièrement évacués dans la cheminée, sans que l'on puisse relever la moindre trace de gaz imbrûlés aux environs de la hotte, ni le long des montants.

On peut donc dire que nos radiateurs à rayonnement et à convection chauffent dans des conditions idéales, puisqu'en quelques instants ils procurent le confort avec la certitude absolue d'un-chauffage hygiénique, économique, régulier et silencieux.

N.B. — Pour le chauffage des locaux importants, consultez également à la page 26 les renseignements relatifs à nos générateurs d'air chaud utilisant le gaz comme combustible (notre Département " Air Normalisé ").

Mistudio *

Estampille A.T.G.
à récupération avec dégagement

Hauteur	0,670
Largeur	0,570
Profondeur	0,390
Hauteur axe de buse	0,390
Débit horaire	800 lit.
Cube chauffé	70 à 80 m ³
Poids net	49 kg.
Poids emballé	60 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,078.

D'une disposition toute nouvelle, ce radiateur est à la fois à rayonnement et à convection.

La rampe à gaz brûle devant un large réflecteur renvoyant la chaleur vers le bas de la pièce, tandis que les gaz brûlés parcourent un puissant récupérateur.

Celui-ci, composé de 4 cellules en métal inoxydable, occupe toute la hauteur de l'appareil, formant une très grande surface de chauffe.

L'air ambiant circule librement autour de ces éléments, s'échauffe à leur contact, et s'échappe à la partie supérieure.

Le robinet à double réglage permet de régler le débit du gaz suivant la pression locale.

La manœuvre de ce robinet agit automatiquement sur un registre, freinant plus ou moins l'évacuation des gaz brûlés dans la cheminée, et empêchant ainsi que le tirage absorbe trop vivement la chaleur au détriment du rendement de l'appareil aux différents régimes.

Il y a là une supériorité très nette de cet appareil et de notre modèle Tircis, sur tous les autres radiateurs à gaz actuellement connus.

Type Standard : bâti fonte et corps tôle (flasques et couvercle) émaillés teinte bois, réflecteur en cuivre rouge.



MISTUDIO
Estampille A.T.G.

Tanagra *

A tubes réfractaires - Avec dégagement - Avec thermostat

Notre foyer Tanagra, fourni avec thermostat dans la disposition Standard, permet d'assurer le chauffage économique et confortable d'une grande pièce.

Cet appareil comporte un brûleur silencieux avec centrage parfait de l'injecteur, buselures en stéatite canalisant le jet de gaz et évitant les retours de flammes de l'injecteur.

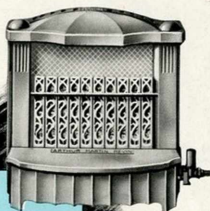
Le rôle du thermostat est de maintenir la pièce chauffée à la température choisie d'avance. Il suffit, en effet, de placer l'aiguille indicatrice du thermostat sur le degré désiré pour que, automatiquement, la température de toute la pièce s'y maintienne.

Le foyer Tanagra comporte un brûleur spécial à 10 feux ; le robinet est conçu de telle façon que l'extinction totale ne peut se faire qu'avec l'aide du robinet d'arrêt.

Type Standard : corps émail céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, brûleur simple avec thermostat.

Moyennant moins-value : brûleur sectionné sans thermostat. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut réaliser les combinaisons d'allumage ci-dessous :

- a) allumage des 4 bûches du milieu ;
- b) allumage de 6 bûches (3 à gauche, 3 à droite) ;
- c) allumage des 10 bûches ensemble.



TANAGRA avec thermostat

Hauteur	0,520
Largeur	0,500
Profondeur	0,235
Hauteur axe de buse	0,510
Cube chauffé	85 m ³
Poids net	41 kg.
Poids emballé	72 kg.

Nota. — Cet appareil est fourni avec une buse tôle ovale pour tuyau de 0,220x0,050.



TIRCIS

Hauteur	0,520
Largeur	0,555
Profondeur	0,200
Hauteur axe de buse	0,305
Cube chauffé	50 à 60 m ³
Poids net	32 kg.
Poids emballé	54 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buselet pour tuyau de 6,076.

Tircis 1 *

Cheminée à récupération avec dégagement

Cette cheminée convient pour toutes les installations, grâce à sa faible hauteur et à la sobriété de sa décoration moderne. Le foyer rayonnant est composé de 10 bûches réfractaires, soumises à l'action d'un brûleur sectionné agissant :

- a) sur les 5 bûches de gauche ;
- b) sur les 5 bûches de droite ;
- c) sur les 10 bûches ensemble.

Les gaz brûlés parcourent une boîte de récupération et chauffent 26 tubes en aluminium, représentant une très importante surface au contact de laquelle l'air ambiant vient s'échauffer par circulation naturelle de bas en haut.

Type Standard : corps émail céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, brûleur sectionné.

Moyennant plus-value : avec thermostat.



Section 4

APPAREILS DE CHAUFFAGE

AU CHARBON, AU COKE OU AU BOIS

Spécialistes du chauffage depuis 1854, date de la fondation de nos usines de Revin, nous avons été les précurseurs des principales améliorations apportées dans le chauffage domestique pendant notre siècle.

La renommée de notre marque provient non seulement de notre longue expérience et de la puissance de nos moyens de production, mais aussi et surtout du soin que nous apportons à répondre à tous les besoins des usagers et à devancer leurs désirs.

« Le confort allié à l'économie » voilà en peu de mots résumées les caractéristiques de nos appareils qui réunissent dans un ensemble harmonieux :

- Une construction robuste, élégante et parfaitement finie ;
- Un confort raffiné, jusque dans les moindres détails ;
- Et une économie d'emploi et d'entretien poussée à l'extrême, les consommations étant réduites au minimum pour les utilisations les plus intensives.

Rappelons aussi que nos récents modèles spécialement conditionnés pour l'utilisation du petit combustible possèdent des qualités techniques qui leur assurent une supériorité incontestée sur tous les appareils d'autres marques :

- Ensemble de grilles mobiles spécialement conditionnées pour un décentage parfait ;
- Conduites d'évacuation exactement adaptées à la combustion des petits combustibles économiques ;
- Récupération des calories, par un dispositif breveté « récupérateur intégral » et par des ailettes favorisant les échanges, réalisant le fonctionnement le plus économique.

RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET L'ENTRETIEN DES APPAREILS

1° INSTALLATION

a) **Cheminée.** — Les appareils doivent être raccordés à une bonne cheminée à fort tirage. S'il s'agit d'une cheminée d'immeuble, il est indispensable que celle-ci soit de hauteur suffisante et ne présente aucune trace d'humidité.

Ne jamais raccorder deux appareils à une même cheminée, ce qui est interdit par les Règlements.

S'assurer que la cheminée a été ramonée convenablement dans l'année, que les portes de ramonage ont été bien fermées et qu'il n'existe, sur toute la hauteur de la cheminée, aucune autre ouverture que celle à laquelle doit être raccordé l'appareil.

b) **Plaque de cheminée.** — Lorsque l'appareil doit être placé devant une cheminée dont l'ouverture est obturée par une plaque, il est essentiel que les bords de la plaque, surtout à la partie inférieure, et le pourtour du trou de pénétration du tuyau de dégagement, soient parfaitement masqués pour éviter toute rentrée d'air.

c) **Installation du tuyau de dégagement.** — Ce tuyau doit être coupé en sifflet, la partie coupée vers le haut de la cheminée. Il faut veiller à ce qu'il n'avance pas trop près de la paroi intérieure opposée au trou de pénétration, et le retirer jusqu'à ce qu'il affleure l'intérieur de la tôle dans laquelle le trou a été pratiqué.

d) **Amélioration du tirage.** — Peut être obtenu en plaçant à l'extrémité du tuyau de dégagement, à l'intérieur de la cheminée, un coude arrondi et un petit bout droit de 60 à 80 centimètres environ.

e) **Vérification du tirage.** — Avant de raccorder l'appareil, s'assurer du bon tirage de la cheminée en faisant brûler un journal à l'entrée du trou de pénétration du tuyau de dégagement. Vers la fin de la combustion, les flammes, et même le papier brûlé, doivent être vivement aspirés par la cheminée.

f) **Cheminées en tôle.** — Si la cheminée est établie au moyen de tuyauterie en tôle :

- 1° Éviter les parties horizontales ou légèrement inclinées ; en réduire la longueur au strict minimum ;
- 2° Réduire au minimum le nombre des coudes ;

3° Calorifier les parties qui seraient exposées à un refroidissement important (traversée de pièces très froides, locaux soumis à de violents courants d'air) ;

4° Veiller à ce que les tuyauteries traversant les planchers et les toitures soient entourées d'une épaisse garniture incombustible établie conformément aux Règlements.

2° MISE EN SERVICE.

a) **Allumage.** — Utiliser le papier et le charbon de bois plutôt que le bois, qui produit un dégagement de fumée lorsque l'appareil et la cheminée sont froids.

Si la construction est relativement neuve et si des traces d'humidité se manifestent intérieurement et extérieurement sur les murs, il faut, avant d'allumer l'appareil, faire un petit feu de bois dans la cheminée et l'entretenir jusqu'à ce qu'un bon tirage se soit établi (voir paragraphe e) du chapitre installation).

Dès que le feu est bien pris sur la grille, charger le réservoir à mi-hauteur ; le remplir jusqu'à 5 centimètres de sa partie supérieure, seulement lorsque la première charge de charbon est elle-même en ignition.

L'ouverture de la ventouse de réglage, située sur le cendrier, doit être de 8 à 10 millimètres environ pour l'allumage de l'appareil et de 3 à 5 millimètres environ pour la marche normale. Ne jamais fermer cette ventouse complètement.

Nota. — Pour l'allumage et les réallumages, nous recommandons notre allume-feu à gaz (voir page 25), qui supprime l'emploi de tous les combustibles d'allumage et ne nécessite ni vidange, ni préparation.

b) **Combustible.** — Employer de préférence des charbons non cendreaux et exempts de pierres, du type de l'antracite, ou le coke d'usine à gaz pour les appareils spécialement étudiés en vue de brûler ce dernier combustible. Dans tous les cas, le combustible utilisé doit être sec et concassé à la dimension d'une grosse noix.

Pour les appareils spéciaux n'utiliser que le " petit grain ".

c) **Fermeture des portes.** — La porte de foyer et celle du cendrier seront maintenues toujours fermées. On veillera soigneusement à ce que le tampon de chargement du combustible repose bien sur son siège. Si des débris de charbon sont restés sur ce siège, les enlever avant de laisser retomber le tampon, de façon à ce que l'entrée d'air supplémentaire ne puisse se produire.

d) **Décendrage.** — Le feu sur la grille doit être toujours vif et clair et il ne sera que si le décendrage est bien fait, il ne suffit pas de secouer la grille sans attention, pour que le décendrage soit suffisant, mais il faut le faire soigneusement et ne considérer l'opération comme terminée que lorsqu'on ne verra plus de cendres dans le foyer ou contre les micas et que le combustible brûlera visiblement sur la grille de fond.

Ouvrir une ou deux fois par semaine la porte à micas et retirer de l'appareil, au moyen d'un crochet, les pierres ou mâchefers qui pourraient se trouver sur la grille. Vider le cendrier une ou deux fois par 24 heures. Éviter de laisser les cendres s'accumuler dans ce cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de porter celle-ci à une température anormale et de la détériorer sérieusement.

Pour ne pas avoir d'extinction la nuit, il faut avoir soin de décendre le soir avant de compléter le chargement ; ensuite visser la ventouse jusqu'à concurrence d'une ouverture de 3 à 5 millimètres, pour mettre l'appareil en veilleuse. Le matin, ouvrir la ventouse en grand sans décendre pour faire repartir le feu. Lorsque le feu sera de nouveau actif, et seulement alors, pratiquer le décendrage et le rechargement.

3° ENTRETIEN

a) **Fonte brute.** — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (opérer seulement lorsque l'appareil est froid) ou encore avec des pâtes pour fourneaux, qu'il est facile de se procurer partout.

b) **Parties émaillées.** — Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de téraéthylène (toujours l'appareil éteint). Le brillant de l'émail disparaîtra momentanément mais réapparaîtra dès que l'appareil sera mis en fonctionnement. Utiliser également la ponce impalpable délayée dans un peu d'eau. Éviter les chocs violents.

c) **Parties chromées.** — Se servir uniquement d'un chiffon sec et frotter doucement les parties chromées. N'employer en aucun cas un produit dit d'entretien.

d) **Micas.** — Lorsque l'appareil est éteint, frotter légèrement les micas intérieurement et extérieurement avec un chiffon imbibé d'alcool ou de vinaigre. Maintenir le côté opposé pour éviter de crever ou déformer le mica en cours de nettoyage.

Important. — Pour la meilleure utilisation de nos appareils se référer à la Notice que nous livrons avec chacun d'eux.

PRINCIPE DU

Siimplon 5

Le plus grand progrès réalisé dans la technique du chauffage domestique

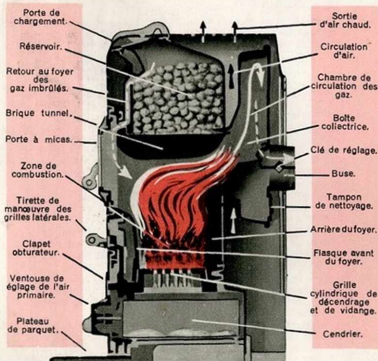
pour brûler en feu continu " le petit grain " et les charbons maigres ou anthraciteux 10x20 et 20x30, combustibles bon marché à pouvoir calorifique excellent.

Dans ce nouveau modèle extrêmement perfectionné le départ des gaz brûlés se fait par l'arrière dans les manches du " récupérateur intégral " avant d'atteindre la buse de sortie. Quant aux gaz imbrûlés qui s'accumulent dans le haut du réservoir ils sont ramené au foyer par l'avant.

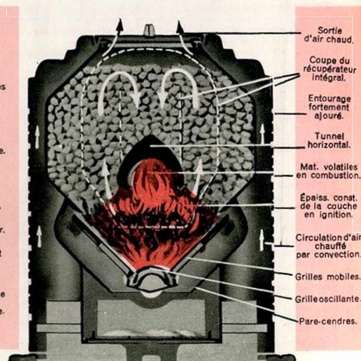
Il en résulte une combustion parfaite des gaz dégagés par le combustible en ignition.

Le principe tunnel et le dispositif " récupérateur intégral " assurent d'autre part au Siimplon 5 le plus haut rendement atteint à ce jour, la combustion du charbon se faisant par couches minces sur une large surface et toutes les calories dégagées par la combustion étant utilisées pour le chauffage ambiant sans déperdition inutile dans la cheminée.

Voir page 43 description et spécifications du Siimplon 5.



Coupe du SIMPLON 5 en fonctionnement, vue de profil.



Coupe du SIMPLON 5 en fonctionnement, vue de face.

Poêle à bois V. A. 1

En préparation — livrable Juillet 1937

Tout fonte émaillée — Réglage par ventouse —
Portes de chargement sur le côté et sur le
dessus.

Ce petit poêle en fonte émaillée, d'un dessin entièrement nouveau, peut brûler des bûches de 33 cm. de longueur placées horizontalement.

Il comporte deux portes de chargement; l'une sur le côté droit, l'autre sur le dessus.

Le couvercle est monté sur charnières et le dessus est muni d'un tampon permettant d'y placer toutes sortes de récipients pour cuire ou chauffer.

2 fenêtres à micas sur le devant.

Le réglage de l'admission de l'air se fait au moyen d'une ventouse placée dans le bas de la porte.

Type Standard : corps et portes en fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor, rouge brun ou prune, petites garnitures chromées.

Moyennant plus-value : avec plateau de parquet de teinte assortie spécialement créé pour cet appareil.

Picup 1 ou 2

Tout fonte — Feu vif — Charbon, coke ou bois
— Intérieur réfractaire — Grille de décadence oscillante et grille pivotante en façade — Targette prise d'air.

Poêle mixte charbon, coke ou bois étudié spécialement pour les intérieurs modernes, de présentation entièrement nouvelle et d'aspect très coquet.

Appareil étanche et robuste avec façade, porte, côtés et couvercle mobile en fonte émaillée.

Fonctionnement et réglage très simples grâce à la targette de prise d'air en façade et à la tirette de réglage sur la buse. Le dessus du chapiteau, de forme plate, peut recevoir un récipient à tenir au chaud.

Le Picup 2 a les mêmes caractéristiques et la même présentation que le Picup 1, mais ses dimensions sont plus importantes et sa capacité de chauffe plus élevée.

Ces deux poêles conviennent parfaitement pour le chauffage de pièces moyennes : salons, boudoirs, salles à manger, chambres à coucher, petits bureaux ou magasins; suivant l'importance de la pièce à chauffer, choisir le Picup 2 ou le Picup 1.

Type Standard : dessus, façade et porte émail brun, côtés émail céramique imitation bois de chêne foncé, garnitures chromées.

Moyennant moins-value : entièrement émaillé céramique gris bleuté, gris castor, rouge brun ou prune, garnitures chromées.

Moyennant plus-value :

- avec socle;
- avec plateau de parquet créé spécialement pour les poêles Picup.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).



Hauteur totale (sans socle)	0,490
Largeur du corps	0,450
Profondeur du corps	0,450
Hauteur axe de buse au sol (sans socle)	0,500
Capacité de chauffe	40 à 50 m ³

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,090.



POÊLE A BOIS V.A.1

	Picup 1	Picup 2
Hauteur totale sans socle	0,545	0,660
Hauteur totale avec socle	0,570	0,685
Largeur du corps	0,330	0,390
Profondeur du corps	0,250	0,285
Hauteur du sol à l'axe de buse, sans socle	0,380	0,455
Hauteur du sol à l'axe de buse, avec socle	0,403	0,510
Profondeur du socle	0,395	0,395
Largeur du socle	0,480	0,460
Capacité de chauffe	75 m ³	115 m ³
Poids net	39 kg.	57 kg.
Poids emballé	45 kg.	68 kg.

Nota. — Ces appareils comportent un buselot pour tuyau de 0,090.



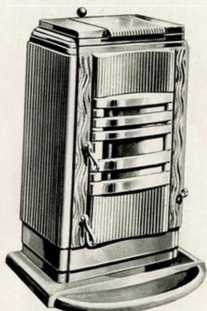
PICUP 2
Vue avec socle et plateau de parquet



Cheminée V. A. 2

En préparation — Livrable juillet 1937

Fonte émaillée — Intérieur réfractaire — A rayonnement direct — Tirage direct ou tirage renversé.



CHEMINÉE V.A.2
Vue avec plateau de parquet

Cheminée de forme nouvelle pour charbon, coke ou bois, à feu vif réglable, permettant de passer la nuit.

Joints étanches aux portes de chargement, de foyer et de cendrier.

Grille pivotante manœuvrable sur le côté. Prise d'air à double effet fonctionnant sur le dessus de l'appareil, et donnant trois positions : vif, moyen, lent.

Couvercle articulé.

Type Standard : corps émaillé céramique gris bleuâtre, gris castor, rouge brun ou prune, garnitures chromées, et socle de la teinte de l'appareil.

Sur demande et sans plus-value : avec buse renversée.

Moyennant plus-value : avec plateau de parquet de la teinte assortie.

Cheminée V. A. 3

En préparation — Livrable juillet 1937

Fonte émaillée — Intérieur réfractaire — A double enveloppe — Tirage direct ou tirage renversé.



CHEMINÉE V.A.3
Vue avec plateau de parquet

Aux avantages de la cheminée ci-dessus s'ajoute un système à double enveloppe permettant le chauffage des locaux par rayonnement et par convection.

	V.A.2	V.A.3
Hauteur	0,615	0,615
Largeur du corps	0,330	0,400
Profondeur du corps	0,250	0,250
Largeur socle	0,450	0,450
Profondeur socle	0,400	0,400
Hauteur axe de buse (tirage direct)	0,485	0,485
Hauteur axe de buse (tirage renversé)	0,380	0,380
Capacité de chauffe	85 m ³	100 m ³

Nota. — Ces appareils comportent un buselot pour tuyau de 0,090.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).

Cheminée V. A. 4

En préparation — Livable juillet 1937

Fonte émaillée — Intérieur réfractaire — A rayonnement direct
— Tirage direct ou tirage renversé.

Cheminée de forme nouvelle, pour charbon, coke ou bois, à feu vif réglable, permettant de passer la nuit.

Joints étanches aux portes de chargement, de foyer et de cendrier.

Grille pivotante, manœuvrable sur le côté.

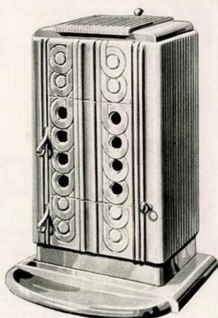
Prise d'air à double effet fonctionnant sur le dessus de l'appareil, et donnant trois positions : vif, moyen lent.

Couvercle articulé.

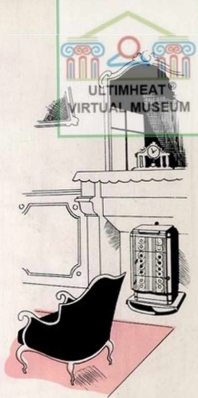
Type Standard : corps émaillé céramique gris bleuté, gris castor, rouge brun ou prune, garnitures chromées, et socle de la teinte de l'appareil.

Sur demande et sans plus-value : avec buse renversée.

Moyennant plus-value : avec plateau de parquet de la teinte assortie.



CHEMINÉE V.A.4
Vue avec plateau de parquet

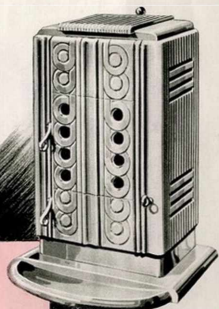


Cheminée V. A. 5

En préparation — Livable juillet 1937

Fonte émaillée — Intérieur réfractaire — A double enveloppe — Tirage direct ou tirage renversé.

Aux avantages de la cheminée ci-dessus s'ajoute un système à double enveloppe permettant le chauffage des locaux par rayonnement et par convection.

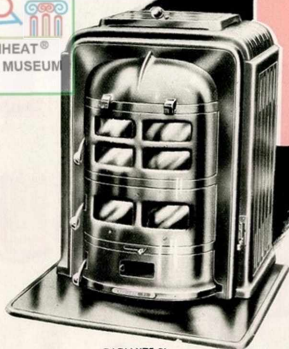


CHEMINÉE V.A.5
Vue avec plateau de parquet

	V.A.4	V.A.5
Hauteur	0,615	0,615
Largeur du corps	0,230	0,400
Profondeur du corps	0,250	0,250
Largeur socle	0,450	0,450
Profondeur socle	0,400	0,400
Hauteur axe de buse (tirage direct)	0,485	0,485
Hauteur axe de buse (tirage renversé)	0,380	0,380
Capacité de chauffe	85 m ³	100 m ³

Nota. — Ces appareils comportent un buselot pour tuyaux de 0,090.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).



RADIANTE 71

Hauteur totale	0,685
Largeur du corps	0,525
Largeur de la bavette	0,600
Profondeur du corps	0,370
Profondeur de la bavette ..	0,470
Hauteur sous buse	0,045
Capacité de chauffe	250 m ³
Poids net	85 kg.
Poids emballé	95 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,104.

Radiante 71

Cheminée à feu visible et continu avec charbons anthraciteux ou 1/4 gras — Feu intermittent avec coke — Intérieur entièrement en fonte — Récupérateur intégral et tirage direct — Réglage par targette prise d'air.

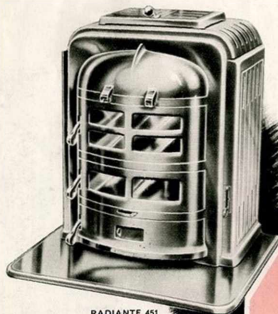
Ce nouveau modèle Radiante comporte un système de récupération assurant au maximum le rendement calorifique de l'appareil (voir ci-contre description technique).

Cette cheminée indestructible brûle l'antracite 20x30 et 30x50 en feu continu, ainsi que les charbons 1/4 gras.

De présentation moderne, avec les gonds de portes cachés et un dessus plat à couvercle articulé, la Radiante 71 convient pour les grands appartements et les vastes locaux commerciaux dans lesquels un chauffage continu est de rigueur.

Type Standard : façade et portes émail Martinlac, entourage émail céramique rouge brun, garnitures chromées.

Sur demande et sans supplément : façade, portes et entourage émail Martinlac, garnitures chromées.



RADIANTE 451

Hauteur totale	0,605
Largeur du corps	0,482
Largeur de la bavette	0,570
Profondeur du corps	0,330
Profondeur de la bavette ..	0,430
Hauteur sous buse	0,257
Capacité de chauffe	100 m ³
Poids net	67 kg.
Poids emballé	75 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,090.

Radiante 451

Cheminée à feu visible et continu avec charbons anthraciteux 20x30 et 30x50 ou 1/4 gras — Feu intermittent avec coke — Intérieur entièrement en fonte — Récupérateur intégral et tirage direct — Réglage par targette prise d'air.

Comme la Radiante 71, décrite ci-dessus, la Radiante 451 est un nouveau modèle comportant un récupérateur intégral.

Son faible encombrement la désigne pour le chauffage économique de tous les locaux de moyenne importance.

Type Standard : façade et portes émail Martinlac, entourage émail céramique rouge brun, garnitures chromées.

Sur demande et sans supplément : façade, portes et entourage émail Martinlac, garnitures chromées.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 25 nos allume-feu à gaz brevetés).

LA SUPÉRIORITÉ TECHNIQUE

des nouvelles Radiante

Synthèses de souplesse et d'économie, nos nouveaux modèles 71 et 451 possèdent au plus haut point toutes les qualités techniques requises pour le chauffage en feu continu et complètent la série de nos fameuses cheminées RADIANTE, de vieille réputation, auxquelles une clientèle nombreuse reste fidèle.

SOLIDITÉ

Ces appareils sont **indestructibles** : toutes les pièces constituant le centre du foyer sont adaptées de telle façon que le décadéage normal suffit pour garantir la ventilation nécessaire à leur conservation.

GRILLES

Les grilles verticales protègent les portes à micas du charbon incandescent, et elles sont **amovibles**, ce qui facilite l'entretien de l'appareil.

La grille horizontale de fond, par des mouvements de droite à gauche et d'avant-arrière, donne un **décadéage parfait**.

L'ensemble de cet intérieur est tel qu'avec une faible couche de combustible en ignition on obtient le maximum de chauffe, car la combustion se fait intégralement et en **façade**, la récupération des gaz chauds s'établissant à l'arrière.

RÉGLAGE

Le réglage du feu est opéré efficacement à l'aide de la targette (clapet de réglage de l'air primaire) qui commande l'arrivée d'air au foyer.

Pour parfaire ce réglage un clapet, commandé par la clef à 3 positions (lent, modéré ou vif) placée sur la droite de l'appareil, obstrue plus ou moins la buse, sans toutefois la fermer complètement.

RÉCUPÉRATEUR INTÉGRAL

Ce dispositif breveté est l'économiseur de combustible par excellence.

Il se compose de 2 manches, accolées au réservoir, dans lesquelles les gaz chauds s'engouffrent par les coquilles à la partie supérieure; ces 2 manches, munies d'ailettes pour la diffusion de la chaleur vers l'extérieur, se réunissent à l'arrière dans une boîte collectrice placée devant la buse.

Les surfaces du récupérateur réchauffent ainsi l'air qui circule dans la hotte formant la partie postérieure de l'appareil.

Il en résulte que la chaleur évacuée dans la cheminée est faible et que la presque totalité des calories dégagées par la combustion est utilisée effectivement pour le chauffage.

Radiante 4

Cheminée à feu visible et continu au coke n° 0, grésillon de coke ou charbons anthraciteux — Zone de combustion réfractaire — Portes hermétiques à joints d'amiante — Grille de décadéage oscillante — Réglage par ventouse — Volet de contre-tirage.

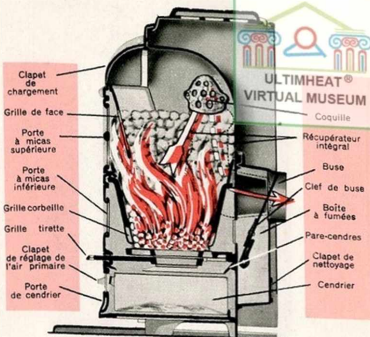
La conception de cette cheminée est telle qu'elle répond largement aux conditions exigées pour brûler, en feu continu, tous les combustibles anthraciteux ou maigres et principalement le coke n° 0 et le grésillon de coke d'usines à gaz.

L'emploi de ce dernier combustible permet d'obtenir économiquement, par une combustion lente, une température agréable dans une grande pièce.

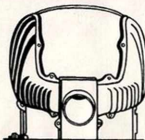
Type Standard : corps fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor, rouge brun ou prune, porte de foyer et garnitures chromées.

Moyennant plus-value :

- avec entourage ;
- avec socle de parquet (bavette) ;
- avec porte-bouillotte chromé.



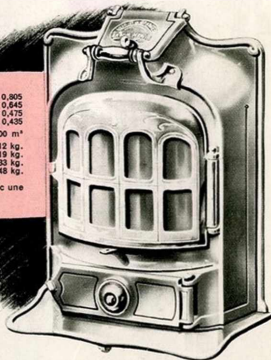
Coupe longitudinale de la Radiante 71



Le dispositif "récupérateur intégral" breveté, vu de derrière

Hauteur totale (sans socle)	0,805
Largueur totale (sans socle)	0,645
Profondeur totale (sans socle)	0,475
Hauteur axe de buse (sans socle)	0,435
Capacité de chauffe	200 m ³
Poids net (sans socle)	112 kg.
Poids net (avec socle)	119 kg.
Poids emballé (sans socle)	123 kg.
Poids emballé (avec socle)	148 kg.

Nota. — Cet appareil est fourni avec une buse tôle ovale de 0,143x0,082.



RADIANTE 4