

dès aujourd'hui

ACHETEZ LA CUISINIÈRE
A GAZ

DE DEMAIN

LE TRIOMPHE DE LA TECHNIQUE

NESTOR MARTIN

LA GRANDE MARQUE NATIONALE BELGE

1937 DATE MEMORABLE

Jamais, en effet, les progrès réalisés en une seule année n'ont été comparables à ceux de la nouvelle collection des appareils à gaz NESTOR MARTIN.

NOTRE SERVICE TECHNIQUE TRIOMPHE

Pour la plus grande commodité, le meilleur rendement et la plus stricte économie de gaz, de temps et de mouvement, chaque problème de l'utilisation du gaz, même le plus petit, a été étudié et résolu d'une manière rationnelle et définitive.

LES " MARTINETTE "

- 1 Ligne moderne, séduisante.
- 2 Lecture facile des inscriptions sur tableau incliné, pour le réglage des feux.
- 3 Couvercle pare-graisse protégeant le dessus.
- 4 Dessus relevable simplifiant le nettoyage et le réglage.
- 5 Nouvelle facilité pour l'allumage du brûleur four.
- 6 Amélioration des cuissons par nouveau dispositif des supports de glissières augmentant dans le four le nombre

des positions possibles des plats.

- 7 Toutes les pièces de l'intérieur du four, émaillées et démontables pour l'entretien.

Les « Martinette » sont des appareils parfaits.

LES " SPIDEX "

- 1 Appareils de grande classe.
- 2 Couvercle pare-graisse et dessus relevables sur charnière unique.
- 3 Cuvette mobile découvrant le dessus de four et mettant le réglage des brûleurs du dessus et du plafond du four à portée de la main.
- 4 Brûleur de grillade démontable à la main.
- 5 Réglage aisé, sur la façade, des brûleurs orientables de four.
- 6 Dispositif de sécurité pour l'allumage des brûleurs du four.
- 7 Amélioration des cuissons par nouveau dispositif des supports de glissières augmentant dans le four le nombre des positions possibles des plats.

Les « Spidex » sont de véritables merveilles de confort et de précision.

SOLIDITE, BEAUTE, EMAUX ANTI-ACIDE, SOUPLESSE DE FONCTIONNEMENT, REUSSITE DES CUISSONS LES PLUS DELICATES, SUPERIORITE DES BRULEURS, HYGIENE ET ECONOMIE FORMENT UN TOTAL IMPRESSIONNANT D'AVANTAGES EN FAVEUR DES APPAREILS

VUE EN COUPE D'UNE SPIDEX 37-31 AVEC LA CASSEROLIERE STANDARD



Brûleur « Diabolo »
n° 4 breveté.

Taquet relevable.

Brûleur « Isobloc »
n° 4 à grand débit
pour friture.

Bande cache-
robinets inclinée.

Manette bakélique.

Applique du
plateau
de propreté.

Côté à glissières
gauche, embouti
de grillade.

Brûleur
de grillade
« Unaquatre ».

Contre-porte
emboutie
de grillade.

Ouverture
d'allumage.

Côté à glissières
gauche,
embouti, de four.

Levier de com-
mande des
brûleurs de fours.

Contre-porte
emboutie
de four.

Casserole
lèche-frite.

Gril.

Tôle à
pâtisserie.

Clef pour tirer
le grill.

Brûleur de fer
à repasser.

Récotte-gouttes
amovible.

Grille ronde
pour petits
récipients.

Brûleur
« Diabolo » n° 3
breveté.

Fausse-cuvette.

Bande
accroche-brûleurs.

Robinet incliné
à sécurité.

Côté à glissières
droit
embouti
de grillade.

Fond
de grillade

Coffre
intérieur.

Côté à glissières
droit
embouti de four.

Plaque
de four.

Interallumeur.

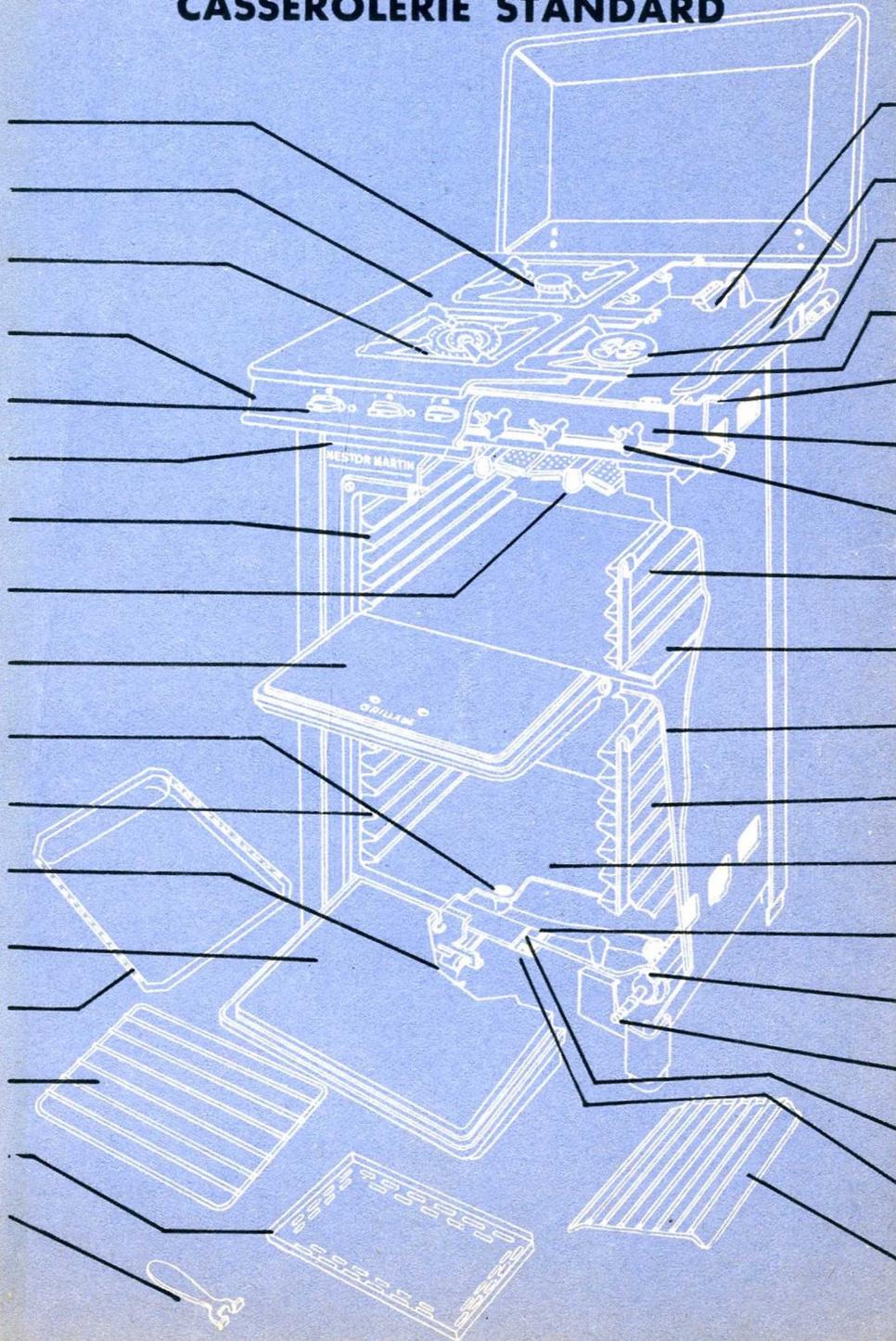
Brûleur oscillant.

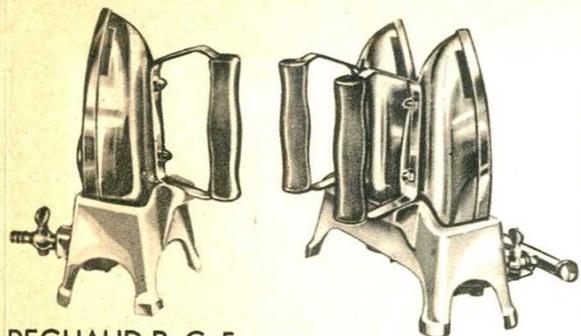
Injecteur réglable
à pointeau.

Contre-plaque
calorifugée.

Double fond.

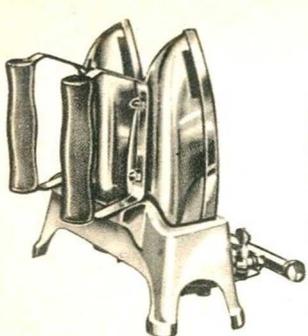
Gril réhaussé.





RECHAUD R. G. 5

AVEC FER F. G. 6.
Réchaud en fonte émaillée.
Le fer F. G. 6, de forme
élégante et bien étudiée,
facilite le repassage.



RECHAUD R. G. 6

AVEC FER F. G. 6.
Ce réchaud permet de
faire chauffer deux fers en
même temps. Il est entiè-
rement en fonte et est li-
vré émaillé.



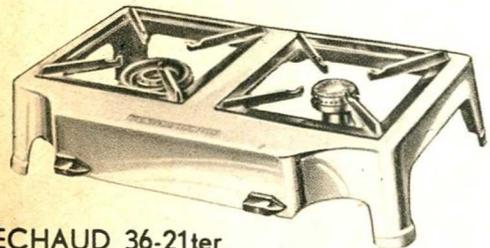
RECHAUD 354

Réchaud muni d'un seul brûleur.
Consommation totale approxima-
tive 700 litres.



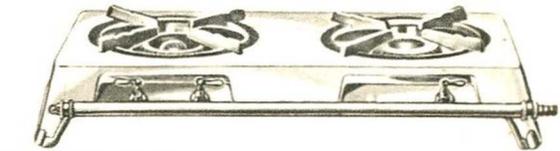
RECHAUD R. S. 1

Brûleur et consommations horaires.
1 brûleur — 150 L. + 550 L.
Type standard. Brut, rampe fer.
DIMENSIONS :
Profondeur 400 mm.; Largeur 400 mm.



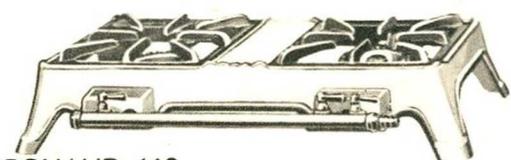
RECHAUD 36-21ter

Réchaud en fonte à deux brûleurs. Robinetterie de sécurité
dissimulée. Type standard. Corps émaillé ivoire.
CONSOMMATION HORAIRE :
Brûleurs : 1 Isobloc 4 700 litres.
1 Diabolo 4 800 »



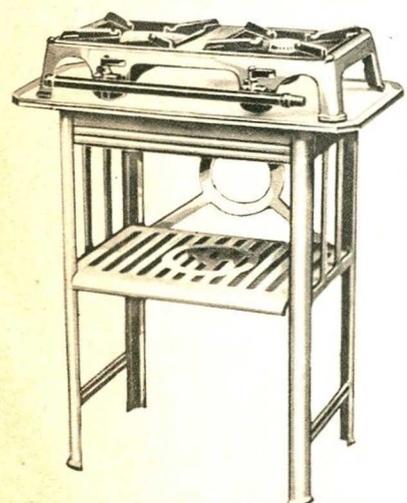
RECHAUD 55

Brûleurs et consommations horaires : 1 brûleur simple 85bis
de 625 litres ; 1 brûleur double 85bis de 210 L. + 625 L.
Dimensions : Prof. totale avec rampe 420 mm.; Larg. 660 mm.



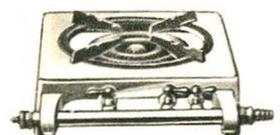
RECHAUD 113

Brûleurs et consommations horaires : 1 brûleur 1 N. S. de
325 litres ; 1 brûleur 2 N S de 125 L. + 325 L. Type standard.
Corps émaillé ivoire avec rampe et robinetterie chromées.
Brûleurs et griffes émaillés noir.
Dimensions : Prof. totale avec rampe 340 mm.; Larg. 550 mm.



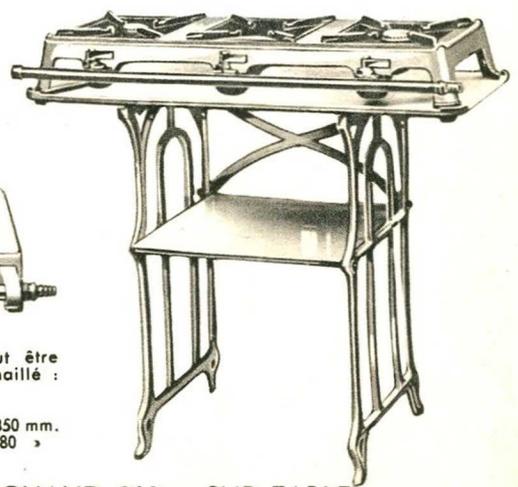
RECHAUD 362ter SUR TABLE

Brûleurs : 1 Isobloc n° 4, 700 litres; 1 Diabolo n° 4, 800 litres.
Type standard. - Corps émaillé blanc avec rampe chromée.
DIMENSIONS :
Profondeur totale avec rampe 365 mm.
Largeur 555 »



RECHAUD 29

Réchaud en fonte. Peut être
fourni en brut ou en émaillé :
1 brûleur, 3 feux.
DIMENSIONS :
Profond. avec rampe. 350 mm.
Largeur 280 »

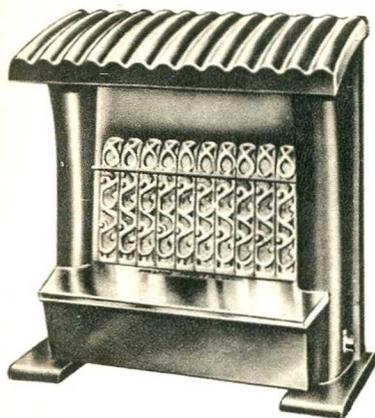


RECHAUD 363ter SUR TABLE

Réchaud en fonte à 3 brûleurs, robinetterie de sécurité. —
Type standard. - Corps émaillé ivoire avec rampe chromée.
Brûleurs : 1 Isobloc 4 700 litres.
1 Diabolo 3 550 »
1 Diabolo 4 860 »

RADIATEURS

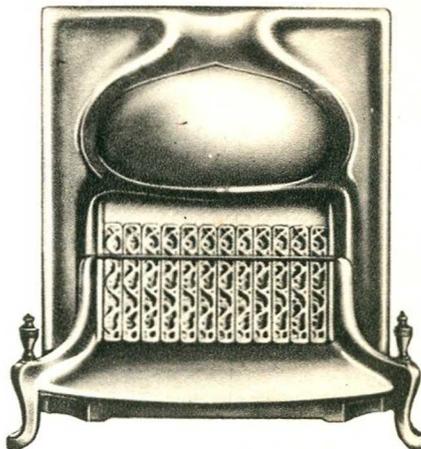
8.9.37



BUNGALOW N° 2

Foyer rayonnant à 10 tubes réfractaires.

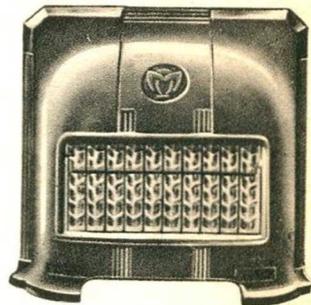
DIMENSIONS :
Hauteur 565 mm. — Largeur 535 mm.
Profondeur au socle 240 mm. — Hauteur sous buse 480 mm. — Consommation horaire 1.000 litres — Tuyau de raccordement 2/8 pouce. — Capacité de chauffe 85 m³.



RUBIS 490bis

Foyer rayonnant à 12 tubes réfractaires.

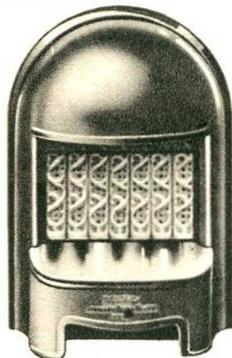
DIMENSIONS :
Hauteur 765 mm. — Largeur aux pieds 720 mm. — Profondeur aux pieds 260 mm. — Hauteur buse 465 mm. — Consommation horaire 1.200 litres. — Tuyau de raccordement 2/8 pouce. Capacité de chauffe 100 m³.



TIRCIS

Cheminée à récupération avec dégagement à 10 tubes réfractaires.

DIMENSIONS :
Hauteur 520 mm. — Largeur 550 mm. Profondeur 200 mm. — Tuyau de raccordement 2/8 pouce. — Consommation horaire 1.000 litres. — Capacité de chauffe 50 à 60 m³.



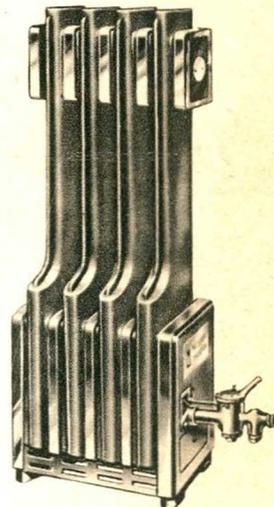
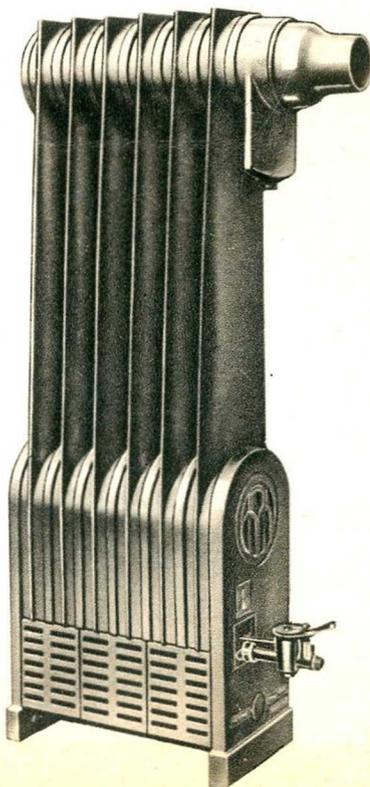
VESTAL

Foyer rayonnant à 7 tubes réfractaires.

DIMENSIONS :
Hauteur 535 mm. — Largeur totale 370 mm. Profondeur au socle 220 mm. — Hauteur buse 400 mm. — Consommation horaire 700 litres. — Tuyau de raccordement 2/8 pouce. — Capacité de chauffe 50 m³.

R. D. 6

Tous les vastes locaux, quel que soit leur usage, peuvent avantageusement être chauffés par nos radiateurs R. D. : églises, chapelles, théâtres, cinémas, dansings, hôpitaux, dispensaires, salles de fêtes et d'œuvres, locaux scolaires, restaurants, cafés, ateliers, magasins... — JUSQU'À 20 ELEMENTS

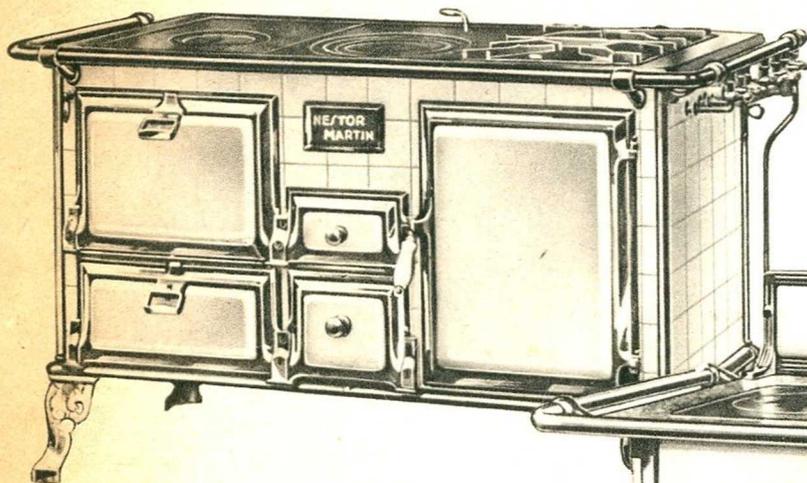


R. A. 4

Les radiateurs R. A., créés spécialement pour le chauffage des appartements, se placent aisément dans toutes les pièces d'habitation.

JUSQU'À 18 ELEMENTS

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON



CUISINIÈRES 3828ter ET 3966ter

COTE GAZ : deux brûleurs sur le dessus un four à rôtir et à griller.

COTE CHARBON : taque chauffante, un four à rôtir et four chauffe-assiettes.

| | | |
|------------|---------|---------|
| TAQUE : | 3828ter | 3966ter |
| longueur | 0.920 | 1.200 |
| profondeur | 0.570 | 0.670 |

CUISINIÈRES T. M. 185 et T. M. 186

BRULEURS : Consommations horaires. Sur le dessus : 1 brûleur Diabolo de 550 litres; 1 brûleur Diabolo de 800 litres; 1 brûleur d'été Spidex 3 N S de 250 litres.

GRILLADE : 1 brûleur P L 2 de 750 litres.

FOUR : 2 brûleurs 3792-45-46 de 550 litres.

Type standard. La façade en fonte émaillée ivoire et les côtés en tôle émaillée ivoire taque en fonte granitée; colonnes chromées et pieds en fonte émaillée ivoire.

DIMENSIONS :

| | | | |
|------------------------------------|---------|------------------|---------|
| TAQUE : | | FOUR : | |
| largeur | 870 mm. | largeur | 315 mm. |
| Profondeur ... | 600 > | Profondeur | 415 > |
| | | Hauteur | 375 > |
| Hauteur totale de l'appareil | | | 770 > |



Un colosse de petite taille: le DIABOLO brûleur économique à grand débit.

NESTOR MARTIN

Tous nos appareils sont revêtus de notre merveilleux SUPER EMAIL ANTI-ACIDE

MAISON FLUCK

Le commandite par actions

MARCEL NOTTE & C^{ie}

BELOEIL

Régistre de Commerce: Tournai 8243



LES MARTINETTE

MARTINETTE 37-20

La MARTINETTE 37-20 possède un four à rôtir et à griller émaillé en grani blanc. Trois brûleurs sur la taque et un brûleur pour fer à repasser.

EQUIPEMENT BRULEURS. — Consommations horaires. — Taque : Isobloc 4, 700 litres; Diabolo 3, 550 litres; Diabolo 4, 800 litres; M. S. G. 1, 180 litres. — Four : P. L. 11, 650 litres. — Grillade : P. L. 11, 650 litres.

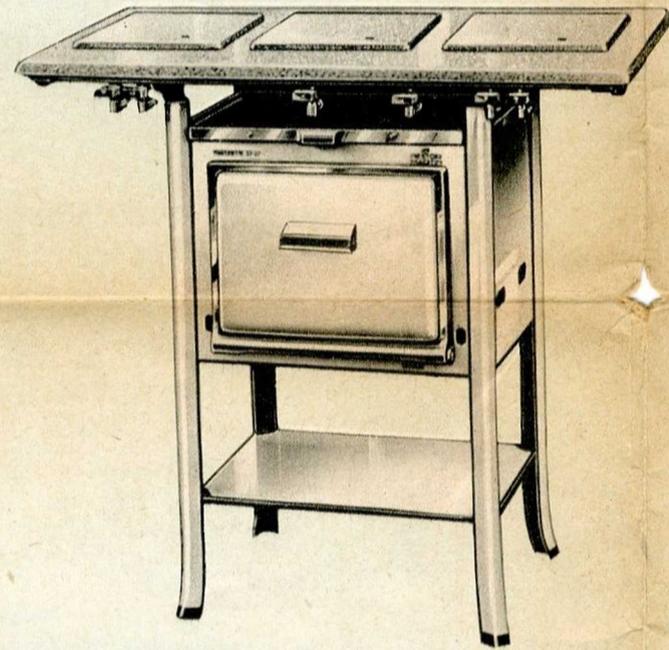
DIMENSIONS : Four : largeur 300 mm.; hauteur 220 mm.; profondeur 300 mm. — Taque relevable, 830 mm. x 485 mm. — Convient pour un ménage de 3 à 6 personnes.

MARTINETTE 37-24 ET 37-25

Grand four coffre pour grillades, rôtis et pâtisseries. Taque et couvercle pare-graisse relevables à charnières uniques. — La taque de la 37-25 est une taque chauffante.

EQUIPEMENT BRULEURS. — Consommations horaires. — Taque : Isobloc 4, 700 litres; Diabolo 3, 550 litres; Diabolo 4, 800 litres; M. S. G. 1 (37-24), 180 litres; R. G. 1 (37-25), 180 litres. — Four : P. L. 11, 650 litres. — Grillade : P. L. 11, 650 litres.

DIMENSIONS. — Four : largeur, 300 mm.; hauteur, 295 mm.; profondeur, 320 mm. — Taque : 37-24, 830 mm. x 485 mm. — 37-25, 830 mm. x 515 mm. — Convient pour un ménage de 6 à 8 personnes.



MARTINETTE 37-22 ET 37-23

Ces deux appareils possèdent une grillade indépendante du four à rôtir et ne se différencient que par la taque. La MARTINETTE 37-23 possède seule une taque chauffante.

EQUIPEMENT BRULEURS. — Consommations horaires. — Taque : Isobloc 4, 700 litres; Diabolo 3, 550 litres; Diabolo 4, 800 litres; M. S. G. 1 (37-22), 180 litres; R. G. 1 (37-23), 180 litres. — Four : P. L. 11, 650 litres. — Grillade : P. L. 11, 650 litres.

DIMENSIONS. — Four : Largeur, 300 mm.; Hauteur, 220 mm.; Profondeur, 300 mm. — Grillade : Largeur, 300 mm.; Hauteur, 150 mm.; Profondeur, 300 mm. — Taque : 37-22, 830 mm. x 485 mm. — 37-23, 830 mm. x 515 mm. — Convient pour un ménage de 6 à 8 personnes.

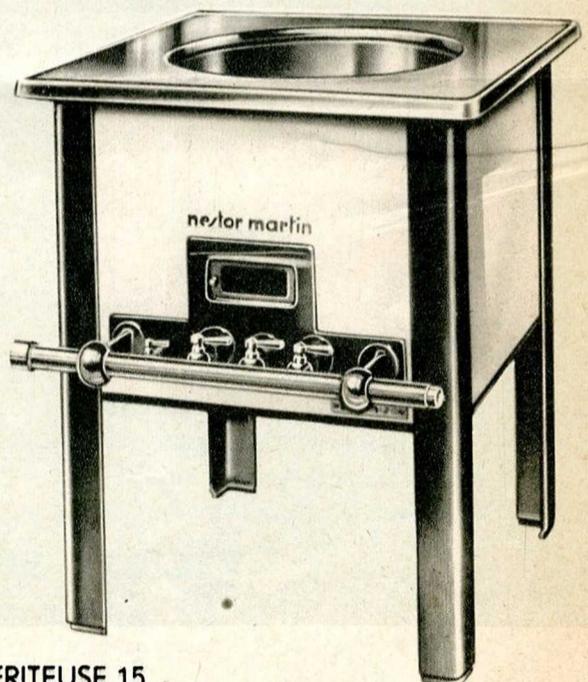
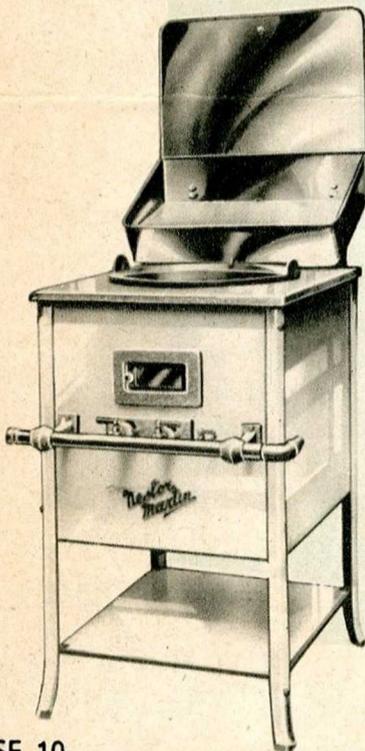
MARTINETTE 37-27

Four à rôtir. — Taque avec tampons de propreté rectangulaires. — Plateau de propreté.

EQUIPEMENT BRULEURS. — Consommations horaires. — Taque : 2 brûleurs 2 N. S., chacun 550 litres; 1 brûleur central I. N. S., 450 litres. — Four : 2 brûleurs rectilignes, 750 litres.

DIMENSIONS. — Four : Largeur, 300 mm.; Hauteur, 220 mm.; Profondeur, 300 mm. — Taque : 840 mm. x 410 mm. — Convient pour un ménage de 2 à 4 personnes.

LES FRITEUSES



FRITEUSE 10

Avec 7 kg. de graisse ou d'huile : 14 kg. de frites — ou 12 kg. de gros poissons — ou 15 kg. de petits poissons — A L'HEURE.

BRULEURS. — Consommations horaires : 1 brûleur 60-27 et 1 brûleur 60-26 débitant ensemble 1.250 litres.

DIMENSIONS :

Hauteur, 830 mm. — Largeur, 500 mm. — Profondeur, 580 mm.

FRITEUSE 15

Avec 14 kg. de graisse ou d'huile : 25 kg. de frites — ou 20 kg. de gros poissons — ou 25 kg. de petits poissons — A L'HEURE.

DIMENSIONS :

Hauteur, 800 mm. — Largeur, 640 mm. — Profondeur, 640 mm.



LES SPIDEX



SPIDEX 37-30

Cet appareil possède un four à rôtir et à griller Taque et couvercle pare-graisse relevable sur charnière unique. Cuvette amovible. Robinets et bande inclinés. Quatre brûleurs sur la taque, dont un brûleur pour fer à repasser.

Type standard ; corps, pieds et portes en tôle émaillée ivoire, dessus, couvercle pare-graisse et cuvette en grani blanc.

TAQUE RELEVABLE : 800 mm. x 620 mm.

Four : Largeur, 335 mm.; Profondeur, 435 mm.; Hauteur, 250 mm.

EQUIPEMENT BRULEURS DE TAQUE : 1 Isobloc 4, 700 litres; 1 Diabolo 3, 550 litres; 1 Diabolo 4, 800 litres; 1 brûleur de fer à repasser 37-30-12, 180 litres.

BRULEURS DE FOUR : 2 brûleurs oscillants n° 37-30-41, 450 litres chacun.

BRULEURS DE GRILLADE: 1 brûleur de grillade double « Unaquatre », 850 litres. — Convient pour un ménage de 6 à 10 personnes.

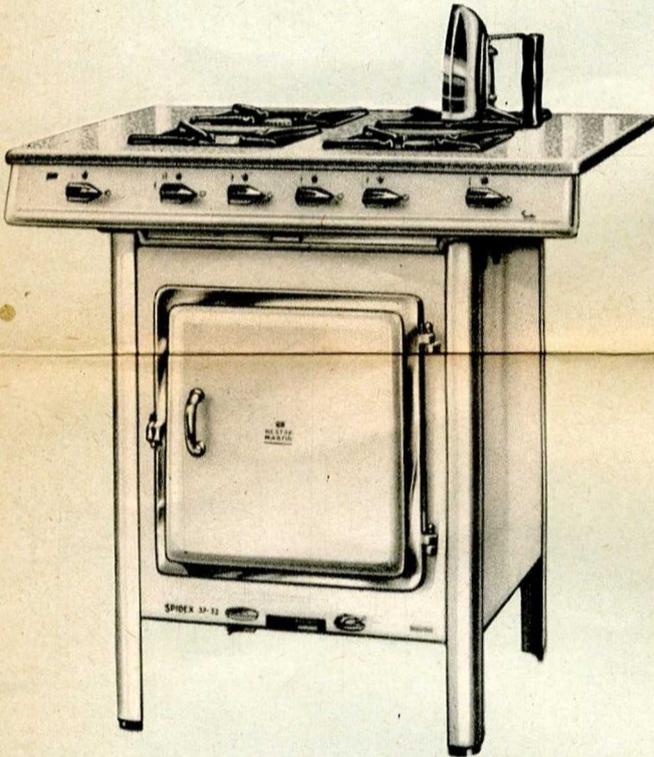
SPIDEX 37-31

Dessus à quatre brûleurs. La grillade est indépendante du four à rôtir. Ce dernier est muni de deux brûleurs orientables. Taque et couvercle pare-graisse relevables sur charnière unique. Cuvette amovible. Robinets et bande inclinés.

Type standard. — Corps, pieds et portes en tôle émaillée ivoire; dessus, couvercle pare-graisse et cuvette en graniblan.

DIMENSIONS. — Taque relevable, 800 mm. x 620 mm. — Four : Largeur, 335 mm.; Profondeur, 435 mm.; Hauteur, 260 mm. — Grillade : Largeur, 335 mm.; Profondeur, 455 mm.; Hauteur, 160 mm.

EQUIPEMENT. — Brûleurs de taque : 1 Isobloc 4, 700 litres; 1 Diabolo 3, 550 litres; 1 Diabolo 4, 800 litres; 1 brûleur de fer à repasser 37-30-12, 180 litres. — Brûleurs de four : 2 brûleurs oscillants n° 37-30-41, 450 litres chacun. — Brûleurs de grillade : 1 brûleur de grillade double « Unaquatre », 850 litres. — Convient pour un ménage de 6 à 12 personnes.



SPIDEX 37-32

Four coffre de grandes dimensions muni d'une grillade dans sa partie supérieure et de deux brûleurs de sole oscillants, suivant les mets à préparer : pâtisseries ou rôtis. Taque et couvercle pare-graisse relevable sur charnière unique. Cuvette amovible. Robinets et bande inclinés.

Type standard ; corps, pieds et portes en tôle émaillée ivoire; dessus, couvercle pare-graisse et cuvette en graniblan.

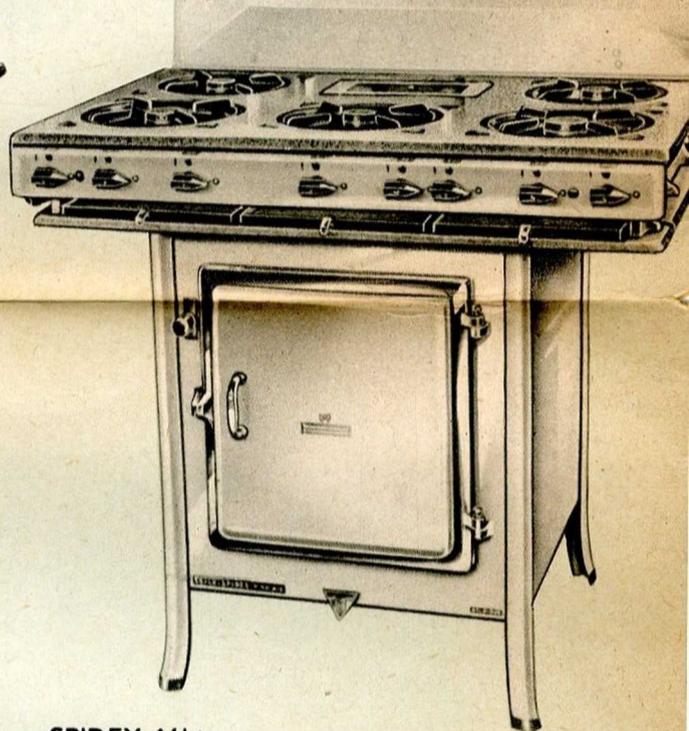
DIMENSIONS : Taque relevable : 800 mm. x 620 mm.

Four : Largeur, 335 mm.; Profondeur 435 mm.; Hauteur, 360 mm.

EQUIPEMENT : Brûleurs de taque : 1 Isobloc n° 4, 700 litres; 1 Diabolo 3, 550 litres; 1 Diabolo 4, 800 litres; 1 brûleur de fer à repasser 37-30-12, 180 litres.

Brûleurs de four : 2 brûleurs oscillants n° 37-30-41, 450 litres chacun.

Brûleur de grillade : 1 brûleur de grillade double « Unaquatre », 850 litres. — Convient pour un ménage de 8 à 12 personnes.



SPIDEX 16bis

Le dessus, large et spacieux, d'un modèle nouveau, est muni de six brûleurs dont trois à l'avant et trois à l'arrière. Au centre un brûleur « Poissonnier ». Grand four coffre pour grillades, rôtis et pâtisseries.

Type standard ; corps, pieds et portes en émaillé ivoire; taque en graniblan; thermostat.

EQUIPEMENT. — Sur le dessus : 3 Diabolo n° 3; 1 Diabolo n° 4; 1 Isobloc n° 4; 1 brûleur table 3210-3212-4-85 de 250 litres. — Dans le four : 1 brûleur P. L. 2, 750 litres; 2 brûleurs de four T. 4, T. 7, 1 de 420 litres chacun.

DIMENSIONS : Dessus : Largeur, 875 mm.; Profondeur, 590 mm.; Hauteur, 810 mm.

Four : Largeur, 310 mm.; Profondeur, 435 mm.; Hauteur, 375 mm.

Cet appareil convient pour pension de famille ou ménage et 10 à 15 personnes.

SPIDEX 37-34

Cuisinière au gaz confortable dont le four à rôtir et la grillade sont complètement indépendants. Large taque chauffante à 4 brûleurs dont 1 brûleur pour fer à repasser. Le couvercle pare-graisse et la taque sont relevables. Les robinets et bande sont inclinés.

Type standard ; corps et portes en tôle émaillée ivoire, pieds en fonte; dessus et couvercle pare-graisse émaillés en granité.

La Spidex 37-35 a les mêmes caractéristiques mais possède en plus sur la taque un brûleur « Poissonnière » formant taque chauffante.

DIMENSIONS :

Taque : 865 mm. x 580 mm.

Four : Largeur, 310 mm.; Profondeur, 400 mm.; Hauteur, 290 mm.

Grillade : Largeur, 285 mm.; Profondeur, 400 mm.; Hauteur, 280 mm.

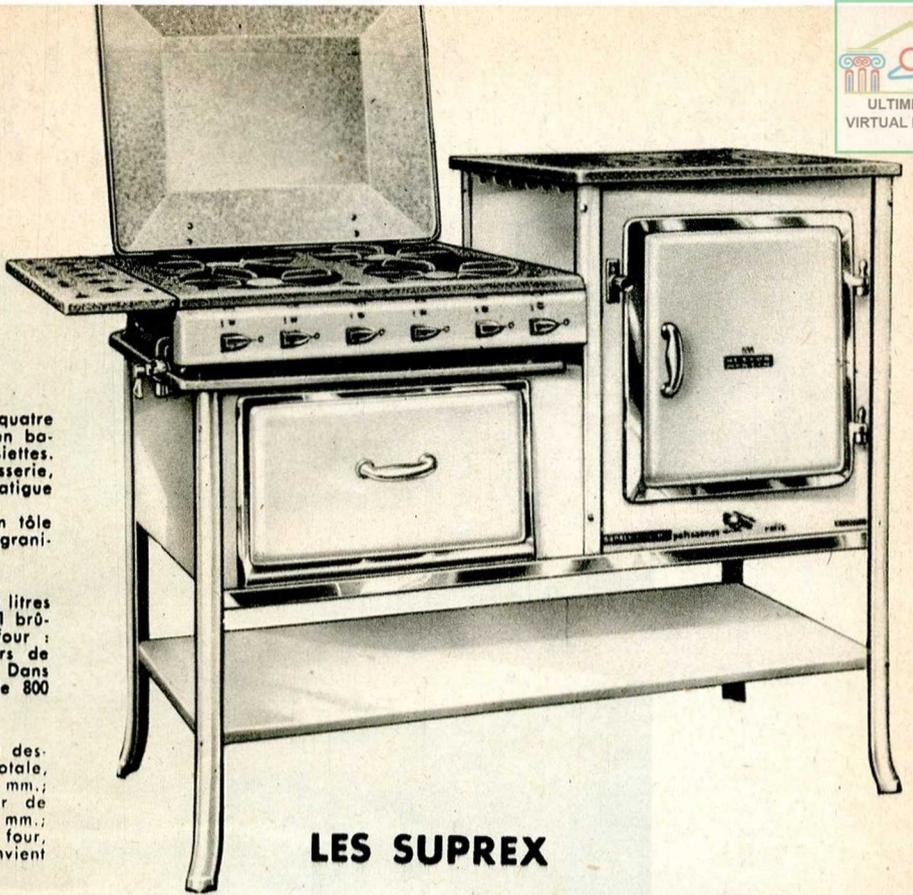
EQUIPEMENT :

Brûleurs de taque : 1 Isobloc 4, 700 litres; 1 Diabolo 3, 550 litres; 1 Diabolo 4, 800 litres; 1 brûleur F. A. R. R. G. 11, 180 litres.

Brûleurs du four gauche : 2 brûleurs 37-34-41, 400 litres chacun.

Brûleurs du four-grillade droit : 1 brûleur 37-34-41, 400 litres; 1 brûleur « Unaquatre » (petit) de grillade, 650 litres.





SUPREX 140bis

La Suprex 140bis possède un dessus avec quatre brûleurs. Robinets de sécurité à boutons en bakélite. Sous le dessus une étuve chauffe-assiettes. Le four à griller, à rôtir et à faire la pâtisserie, placé à hauteur de la main, évite toute fatigue à la ménagère.

Type standard : corps, pieds et portes en tôle émaillée ivoire; dessus de four émaillé graniblanç; garnitures chromées; thermostat.

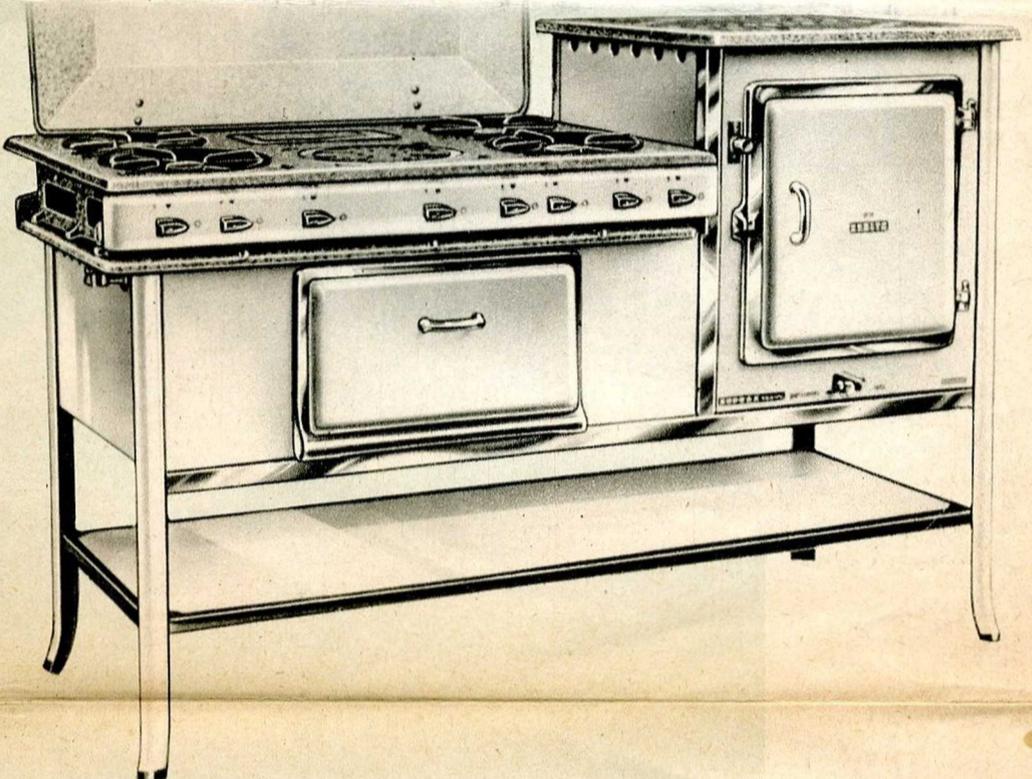
BRULEURS. — Débit horaire :

Sur le dessus : 2 brûleurs Diabolo 3, de 550 litres chacun; 1 brûleur Diabolo 4, de 800 litres; 1 brûleur Isobloc 4, de 700 litres. — Dans le four : 1 brûleur P. L. 2 de 750 litres; 2 brûleurs de four T. 4, T. 7, 1 de 420 litres chacun. — Dans la grillade : 1 brûleur flamme blanche de 800 litres.

DIMENSIONS :

Largeur de dessus, 580 mm.; Profondeur du dessus, 600 mm.; Hauteur, 800 mm.; Hauteur totale, 955 mm.; Largeur taque avec allonges, 790 mm.; Largeur de l'étuve, 380 mm.; Profondeur de l'étuve, 460 mm.; Hauteur de l'étuve, 205 mm.; Largeur du four, 310 mm.; Profondeur du four, 435 mm.; Hauteur du four, 375 mm. — Convient pour grande famille, pension, etc.

LES SUPREX



SUPREX 160bis

La Suprex 160bis est l'appareil confortable et luxueux par excellence. Tous les éléments de cette importante cuisinière au gaz sont groupés à la plus favorable hauteur, pour la ménagère.

Type standard : corps, pieds et portes en tôle émaillés ivoire; taque dessus de four en graniblanç; garnitures chromées et thermostat.

Sur le dessus : 3 brûleurs Diabolo 3 de 550 litres chacun; 1 brûleur Diabolo 4, de 800 litres; 1 brûleur Isobloc 4, de 700 litres; 1 brûleur 3210-3212-4-35 de 250 litres. — Dans le four : 2 brûleurs de four T. 4, T. 7, 1 de 420 litres chacun; 1 brûleur flamme blanche, de 800 litres; 1 brûleur P. L. 2 de 750 litres.

DIMENSIONS. — Largeur du dessus, 875 mm.; Profondeur du dessus, 590 mm.; Hauteur du sol, 800 mm.; Hauteur totale, 955 mm.; Largeur de l'étuve, 380 mm.; Hauteur de l'étuve, 205 mm.; Profondeur de l'étuve, 460 mm.; Largeur du four, 310 mm.; Profondeur du four, 435 mm.; Hauteur du four, 375 mm. — Convient pour pension de famille, petit restaurant, etc.

CUISINIÈRE 506

AVEC THERMOSTAT.

BRULEURS. — Consommations horaires :

Sur le dessus : 2 brûleurs 58 G, 150 L. + 625 L. chacun; 1 brûleur 45-3, 150 L. + 550 L. + 850 L.; 2 brûleurs 87, 175 L. + 850 L. chacun.

Four : 1 brûleur 58-23, de 850 L.; 1 brûleur 58-24, de 850 L.

Grillade (petit four) : 1 brûleur 506-14, de 725 L.;

1 brûleur plat 506-17, de 800 litres.

Type standard : corps en fonte émail ivoire;

garnitures et cadres chromés; dessus en fonte polie.

DIMENSIONS :

Largeur de la taque, 1.020 mm.; Profondeur de la taque, 660 mm.; Hauteur totale, 810 mm.;

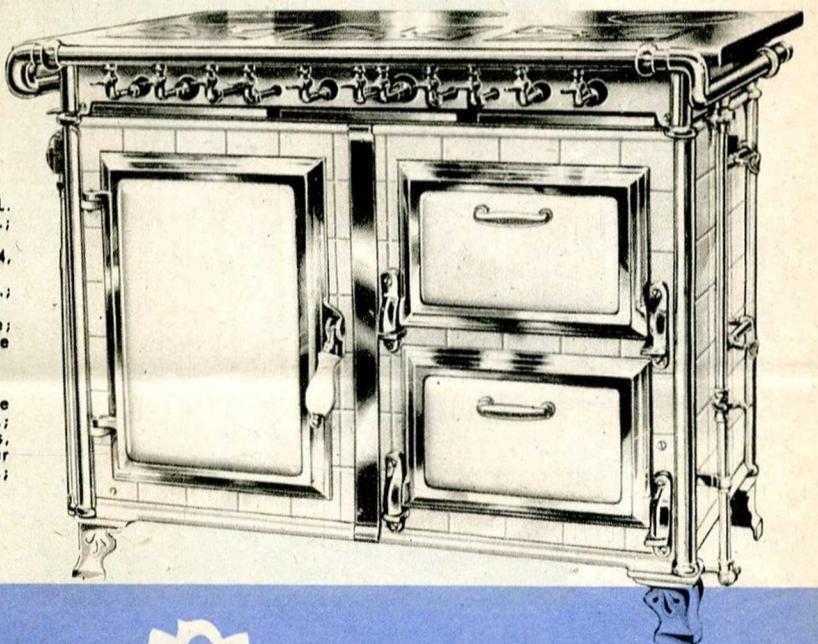
Hauteur des fours, 220 mm.; Largeur des fours, 330 mm.;

Profondeur des fours, 430 mm.;

Hauteur du coffre, 475 mm.;

Largeur du coffre, 330 mm.;

Profondeur du coffre, 430 mm.



LES CUISINIÈRES

A GAZ

NESTOR MARTIN

1937

consomment moins
cuisinent mieux



**NESTOR
MARTIN**

FONDERIES NESTOR MARTIN, S. A.

Usines à Berchem-Bruxelles et Huy.

Salles d'exposition :

A Bruxelles :

110, Boulevard Adolphe Max.

A Huy : Boulevard du Nord.

NOS APPAREILS

SE VENDENT PARTOUT

A CREDIT

Quelques centimes

par jour

Quelques francs par

mois