



**CUISINE ET  
CHAUFFAGE**



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# FONDERIES ET ATELIERS DU RHONE

STÉ A.M.E. AU CAPITAL DE 2.000.000 DE FRS



45, Rue de la Cité - LYON

TÉLÉPHONE : MONCEY 19-80 - 89-92

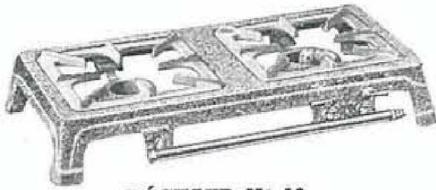
26, Rue de Sévigné - PARIS

TÉLÉPHONE : ARCHIVES 43-74

---

1937

## RÉCHAUDS PLATS



**RÉCHAUD N° 96**

2 feux, 3 robinets. Brûleurs couronne.  
Long. 500 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 260 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 90 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



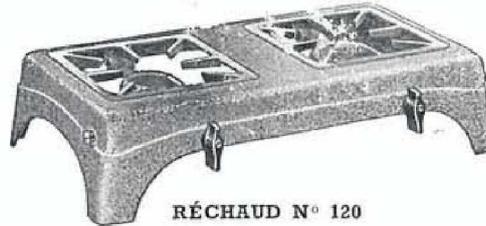
**RÉCHAUD N° 98**

2 feux, 3 robinets. Brûleurs couronne.  
Long. 530 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 280 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 115 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



**RÉCHAUDS  
P.M. et G.M.**

Manche fonte.  
Sans robinet.  
P.M. Long. 145 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, lar.  
145 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 80 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.  
G.M. Long. 190 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg.  
190 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 90 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



**RÉCHAUD N° 120**

Rampe cachée. 2 brûleurs couronne. Manettes  
bakélite. Long. 540 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 290 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 125 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



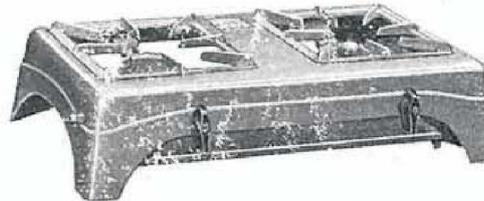
**RÉCHAUDS  
N° 40 et 41**

1 robinet Brûleur pipe.  
N° 40. Diam.... 120 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Haut. .... 67 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
N° 41. Diam.... 170 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Haut. .... 77 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>



**RÉCHAUD N° 60**

Rampe cachée. Brû-  
leur couronne. Manette  
bakélite.  
Long. 270 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg.  
290 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 125 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



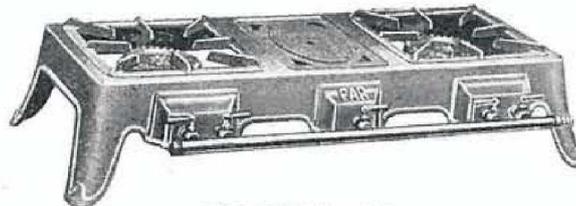
**RÉCHAUD N° 121**

Mêmes caractéristiques et dimensions que le  
N° 120, mais avec tiroir de propreté coulissant  
sous les brûleurs.



**RÉCHAUD N° 50**

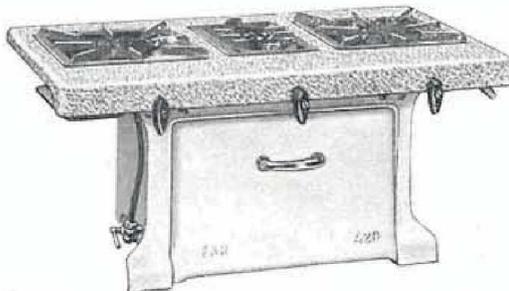
1 feu. 2 robinets.  
Brûleur couronne.  
Long. 280 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 280 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Haut. 130 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



**RÉCHAUD N° 106**

3 brûleurs couronne. 5 robinets. Long. 660 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>,  
larg. 290 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 130 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.

## RÉCHAUD-FOUR N° 420



Brûleurs latéraux, type couronne. Brûleur  
central réversible. Rampe cachée. Manettes  
bakélite.  
Dessus : long. 625 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 340 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.  
Four : ouv. 300 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, prof. 270 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, haut. 170 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.  
Hauteur totale : 290 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.

## RÉCHAUD-GRILLADE N° 205

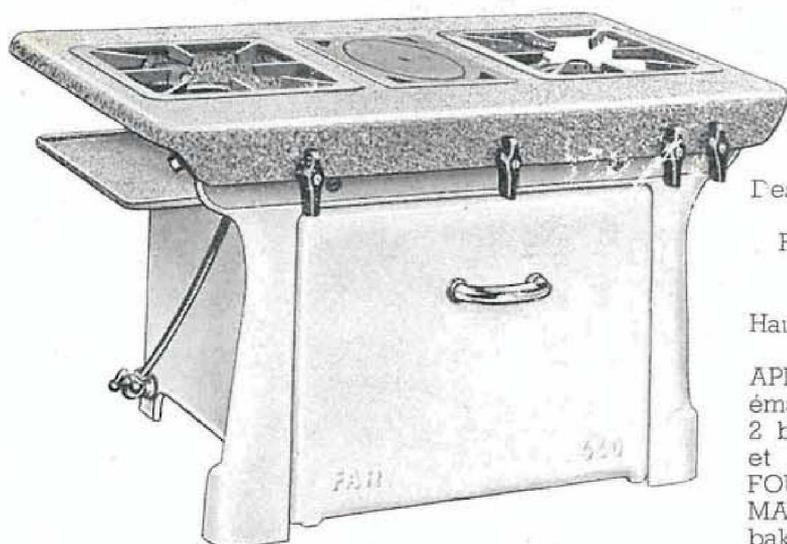


Brûleurs latéraux type couronne. Brûleur  
central réversible. Casserolier et grillade émail-  
lées.  
Dessus : long. 625 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, larg. 340 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.  
Grillade : ouv. 290 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, prof. 275 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>, hau.  
Hauteur totale : 225 <sup>m</sup>/<sub>m</sub>.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

## LE RÉCHAUD-FOUR 440



### DIMENSIONS :

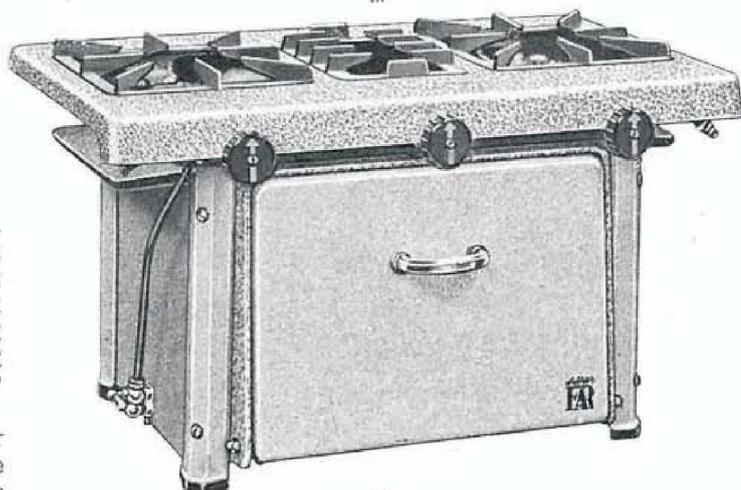
Dessus : Longueur .....	625	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Largeur.....	340	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Four : Ouverture.....	330	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur....	270	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur.....	210	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur totale.....	345	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>

APPAREIL construit en fonte émaillée. Le DESSUS comporte 2 brûleurs latéraux à couronne et 1 brûleur central réversible. FOUR émaillé. RAMPE cachée. MANETTES de commande en bakélite. ROBINETTERIE à ressort de rappel d'étanchéité.

Cet appareil est livré type « Standard » émaillé blanc dessus granité ou émaillé céramique toutes teintes.

**Moyennant plus-value**, il peut être livré avec dossier émaillé granité.

## LE RÉCHAUD-FOUR 445



### DIMENSIONS :

Dessus : Longueur .....	625	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Largeur.....	340	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Four : Ouverture .....	330	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur....	270	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur.....	210	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur totale .....	345	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>

APPAREIL en fonte et acier émaillés. — Le DESSUS comporte 2 brûleurs latéraux à couronne et 1 brûleur central réversible. — Le FOUR est entièrement émaillé. — RAMPE cachée. — BOUTONS bakélite. — ROBINETTERIE à ressort de rappel d'étanchéité.

**Moyennant plus-value**, cet appareil peut être livré sur demande avec dossier émaillé granité.

# LA CUISINIÈRE FARGAZ 515

APPAREIL ESTAMPILLÉ A.T.G. — Four calorifugé.



## DIMENSIONS :

Dessus : Longueur . . . . .	670	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Largeur . . . . .	380	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
FOUR : Ouverture . . . . .	330	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur . . . . .	305	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur . . . . .	215	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Grillade : Ouverture . . . . .	295	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur . . . . .	310	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur utile . . . . .	130	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur totale . . . . .	835	<sup>m/</sup> / <sub>m</sub>

LE DESSUS comporte 3 brûleurs à couronne. — UN FOUR à griller indépendant entièrement émaillé. — PLAFOND rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes, à quadruple rangée de flammes. — UN FOUR à rôtir à doubles parois, entièrement émaillé à grand rendement. — RAMPE cachée. — MANETTES bakélite commandant les brûleurs de table. — BOUTONS bakélite à verrouillage commandant les brûleurs du four et du gril-table.

Le FARGAZ 515 est livré corps givré, dessus et cadres de porte granités.

**Moyennant plus-value** cet appareil est livré : A) Corps entièrement blanc, dessus et cadres granités ; B) Avec dosseret émaillé granité ; C) avec allonge arrière abattante.

# LA CUISINIÈRE FARGAZ 525

APPAREIL ESTAMPILLÉ A.T.G. — Four à circulation de chaleur à triples parois.



## DIMENSIONS :

Dessus : Longueur ..	700	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Largeur....	380	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Four : Ouverture..	330	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur.	300	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur....	220	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur totale .....	800	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>

DESSUS ouvrant, 3 brûleurs à couronne. — GRILLADE démontable et bien aérée. — FOUR à triples parois facilement démontable et entièrement calorifugé. — ROBINETTERIE : boutons de manœuvre à verrouillage en bakélite armée.

**Moyennant plus-value** cet appareil est livré avec table-desserte articulée ou avec dossier émaillé granité.

Table-desserte ouverte

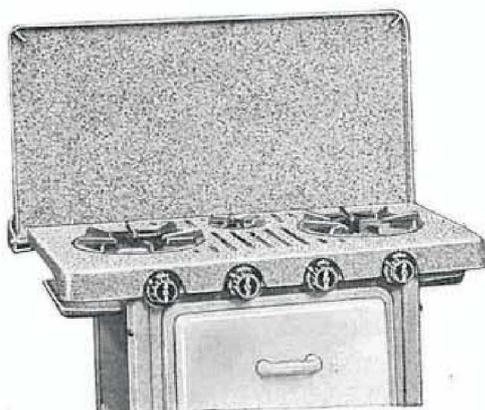
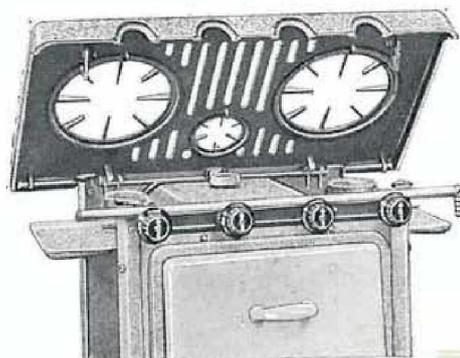


Table de travail culinaire ouverte



# LA CUISINIÈRE



## DIMENSIONS :

Dessus :	
Longueur.....	890 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Largeur.....	560 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Four :	
Ouverture.....	330 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur.....	450 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur.....	260 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Grillade :	
Ouverture.....	280 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur.....	450 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur.....	260 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur totale ....	840 <sup>m/</sup> / <sub>m</sub>

DESSUS ouvrant à 5 feux ; brûleurs type couronne ; boutons de manœuvre à verrouillage en bakélite armée.  
— FOUR à quadruples parois (parois intérieures démontables). Cet appareil peut être livré avec brûleur central allongé pour poissonnière ou avec brûleur double couronne central à grand débit pour fritures.

**Moyennant plus value** cet appareil peut être livré avec table-desserte recouvrant entièrement la table de travail.

# FARGAZ 540

APPAREIL ESTAMPILLÉ A.T.G.  
Four à circulation à quadruples parois

Brûleur central  
poissonnière

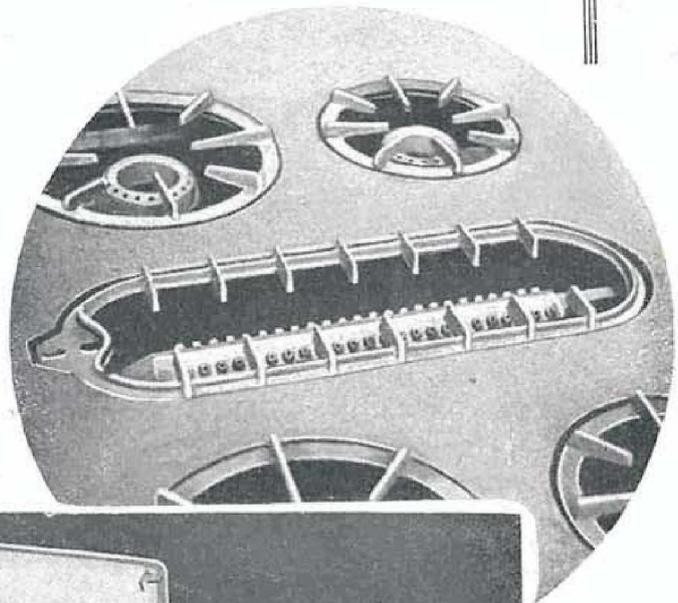
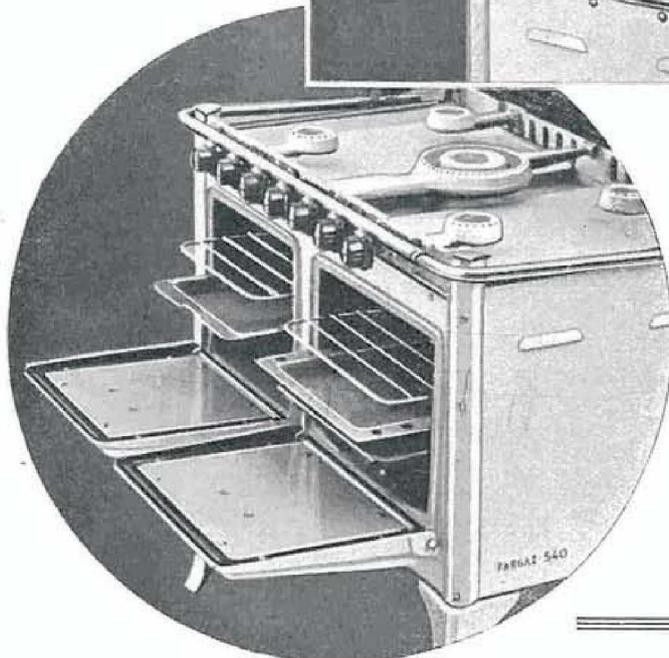
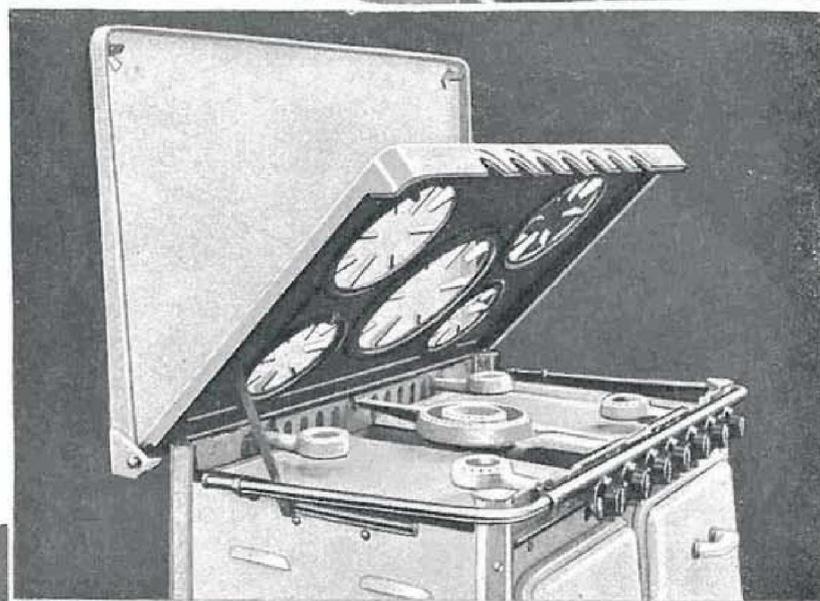


Table culinaire  
et table-desserte  
levées.  
Brûleur central  
à friture.

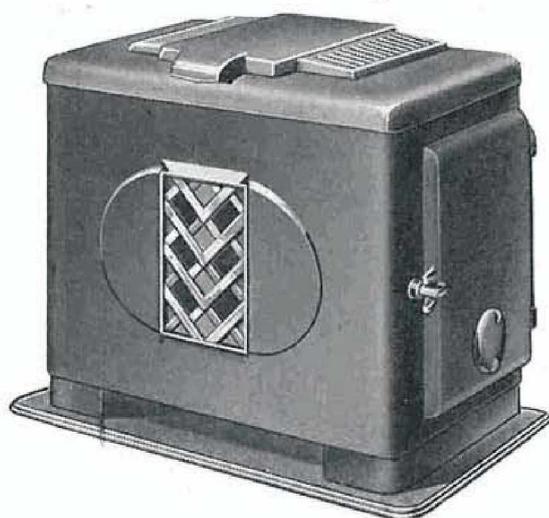


Four à griller et four à rôtir  
ouverts. Table culinaire levée.  
Brûleur central friture.

Demandez la notice spéciale  
sur cet appareil.

# LE FARBOIS 700

## POÈLE A BOIS A FEU CONTINU



### DIMENSIONS :

Hauteur totale .....	400	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Largeur.....	450	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur.....	290	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Diamètre de la buse.....	90	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Distance du sol au-dessus de la buse	310	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Capacité de chauffe .....	80 à 100	m <sup>3</sup>

COUVERCLE ouvrant. — SOLE DE FOYER en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. — REGLAGE par la rosace. Utilise des bûches jusqu'à 40 %.

Moyennant supplément, cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.

# CHEMINÉE MIXTE 740

## BOIS ET CHARBON A FEU CONTINU

### DIMENSIONS :

Hauteur totale.....	540	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Largeur.....	480	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur.....	330	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Diamètre de la buse.....	97	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Distance du sol au-dessus de la buse	410	<sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Capacité de chauffe .....	120 à 150	m <sup>3</sup>

COUVERCLE ouvrant. — INTERIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. DECENDRAGE par tirette manoeuvrant une grille coulissante.

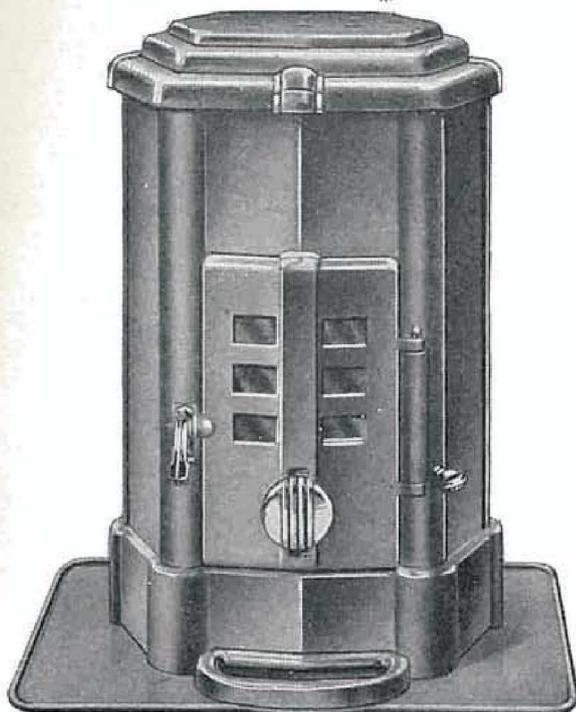
**Combustibles :** BOIS jusqu'à 33 % de longueur. Brûle tous les combustibles économiques tels que : grésillons de coke, coke N° 0, grains d'anthracite, boulets d'anthracine, etc...

Moyennant supplément, cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# CHEMINÉE 405



## A FEU CONTINU

### DIMENSIONS :

Hauteur totale .....	660	m/m
Largeur.....	420	m/m
Profondeur.....	320	m/m
Diamètre de la buse .....	83	m/m
Diamètre du sol au-dessus de la buse ..	480	m/m
Plateau de propreté.....	555	m/m
Capacité de chauffe .....	100	m <sup>3</sup>

COUVERCLE ouvrant. — INTERIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. REGLAGE par la rosace. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille rotative.

**Combustibles :** Tous les combustibles bon marché: grésillons de coke, coke N° 0, grains d'anhracite, boulets d'anhracine, etc.

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.

# CALORIFÈRE 600

## A FEU CONTINU

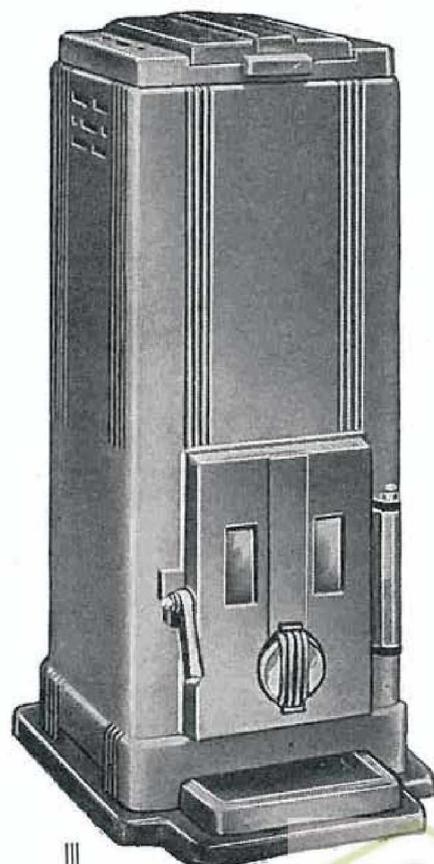
### DIMENSIONS :

Hauteur totale.....	730	m/m
Largeur du socle.....	305	m/m
Profondeur du socle.....	285	m/m
Dist. du sol au-dessus de la buse ..	480 ou 628	m/m
Diamètre extérieur de la buse .....	83	m/m
Capacité de chauffe.....	150	m <sup>3</sup>

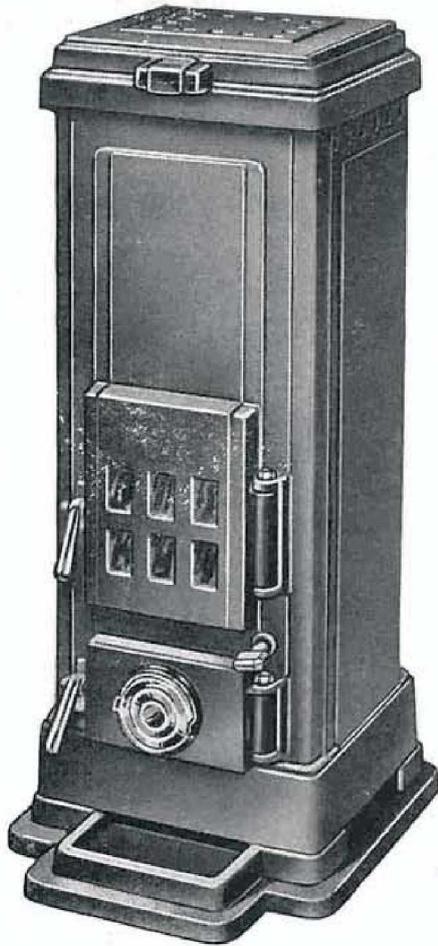
TIRAGE renversé. — 4 FACES émaillées. — COUVERCLE ouvrant. — INTERIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. — REGLAGE par la rosace. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille rotative. — BUSE à hauteur variable permettant l'utilisation de l'appareil soit en cheminée, soit en calorifère.

**Combustibles :** Tous les combustibles bon marché : grésillons de coke, coke N° 0, grains d'anhracite, carbolux, boulets d'anhracine, etc...

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.



# LE CALORIFÈRE 610



## A FEU CONTINU

### DIMENSIONS :

Hauteur totale.....	860	mm
Largeur du socle.....	345	mm
Profondeur du socle.....	315	mm
Largeur du corps.....	310	mm
Profondeur du corps.....	280	mm
Distance du sol au-dessus de la buse ..	600	mm
Diamètre extérieur de la buse.....	97	mm
Capacité de chauffe.....	200	m <sup>3</sup>

APPAREIL émaillé sur les 4 faces. — COUVERCLE ouvrant. — INTERIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. — REGLAGE par la rosace. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille rotative.

**Combustibles :** Tous les combustibles bon marché : grésillon de coke, coke N° 0, grains d'antracite, carbolux, boulets d'antracine, etc.

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet même teinte que l'appareil.

# LE CALORIFÈRE 620

## A FEU CONTINU TIRAGE RENVERSÉ

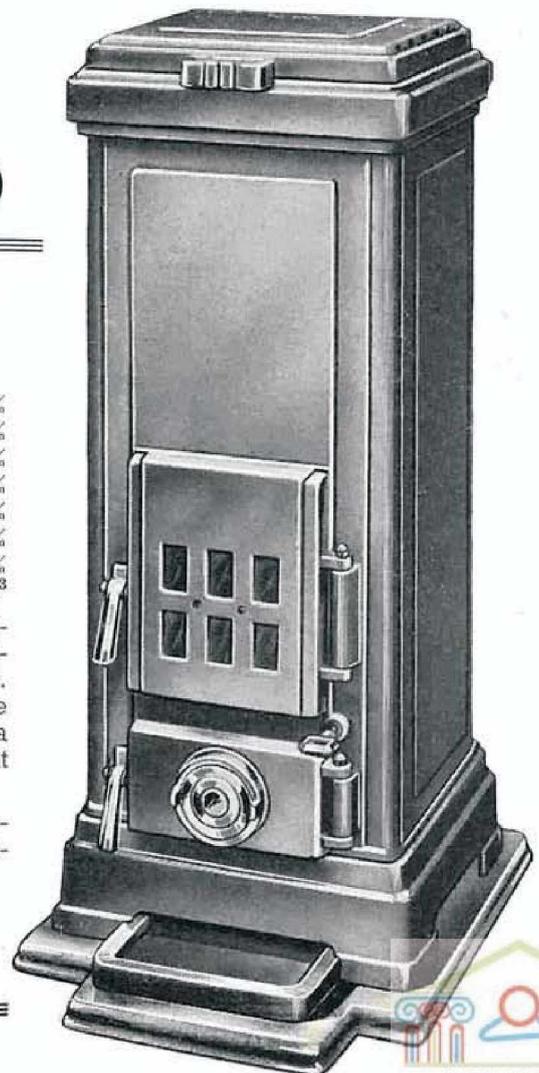
### DIMENSIONS :

Hauteur totale.....	960	mm
Largeur du socle.....	390	mm
Profondeur du socle.....	360	mm
Largeur du corps.....	340	mm
Profondeur du corps.....	310	mm
Distance du sol au-dessus de la buse ..	800	mm
Diamètre extérieur de la buse.....	97	mm
Capacité de chauffe.....	300	m <sup>3</sup>

Ce Calorifère est construit pour donner le maximum de rendement calorifique. Ses 4 faces extérieures sont en fonte émaillée. COUVERCLE ouvrant. INTERIEUR en briques réfractaires dans une chemise tôle, à circulation. — REGLAGE par la rosace. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille oscillante.

**Combustibles :** Tous les combustibles bon marché : grésillon de coke, coke N° 0, grains d'antracite, carbolux, boulets d'antracine, etc.

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet même teinte que l'appareil.



# LA CUISINIÈRE 900



## DIMENSIONS :

Longueur du dessus	850 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Largeur du dessus	595 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur	840 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Largeur du four	330 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Hauteur du four	225 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Profondeur du four	400 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>
Contenance de la bouillotte	8 litres
Buse ovale	195 x 95
Diamètre de la mitre	139 <sup>mm</sup> / <sub>m</sub>

## FAÇADE ET COTÉS ACIER ÉMAILLÉ

DESSUS émaillé granité (2 coups de feu polis) avec bords arrondis et tombants, 2 barres de côté en tube nickelé. — FOYER réfractaire mixte bois et houille ou pot fonte (notre cuisinière est livrée avec foyer à gauche uniquement). — FOUR doubles parois, parois intérieures émaillées démontables. — PORTES équilibrées avec contreplaque émaillée. — BOUILLOTTE fonte émaillée affleurante. — ROBINET à pression chromé. — TIRAGE DIRECT commandé sur la façade. — PIEDS démontables. — POIGNÉES et BOUTONS porcelaine.

Cette cuisinière est livrée :

**Modèle standard.** — Façade et côtes émaillés givré clair, cadres de portes et dessus granités.

**Moyennant plus-values.** — a) Complètement émaillé blanc, sauf le dessus et les cadres de portes qui restent toujours granités. b) Avec 2 barres latérales nickelées supports granités. c) Avec four émaillé (doubles parois démontables).

Notre cuisinière est livrée munie des accessoires suivants : pique-feu, râclette, naissance avec clé chromée.



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM

# FONDERIES & ATELIERS ● DU RHÔNE ●

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 2.000.000 FR.

SIÈGE SOCIAL ET USINES

45, RUE DE LA CITÉ, 45

● L Y O N ●

● TEL. MONCEY 19-80 AD. TEL. : FAR-LYON ●

BUREAUX ET DÉPÔT DE PARIS

● 26, R. DE SÉVIGNÉ (IV) ●

TÉLÉPHONE ARCHIVES 43-74

REG. DU COM. LYON B. 5413

CHÈQ. POST. LYON 456.00

