

CUISINE ET



CHAUFFAGE AU GAZ

ACHETEZ
BON
ACHETEZ ÉCONOMIQUE
ACHETEZ

ARTHUR MARTIN

NOTRE NOUVELLE GAMME D'APPAREILS EN FER PUR ARMCO



CORPS

formé d'une virole extérieure en fer pur Armco d'une seule pièce, entièrement émaillée extérieurement et intérieurement.

PIEDS OU SUPPORTS

Les supports (en fonte) et les pieds sur bâti (en fer pur Armco) sont rapportés et fixés au fond par des vis.

DESSUS

Monobloc en fer pur Armco pour les B.A. 5, R.B. 1 et H.B. 1; Relevant en fonte pour les R.B. 3 et H.B. 3.

ROBINETTERIE

très largement dimensionnée, avec réglages de précision et manettes bakélite.

BRÛLEURS "VITAGAZ"

Brevetés S.G.D.G. — légers et robustes — corps en aluminium et chapeau en laiton. Souples, puissants et économes. Le maximum de vitesse de chauffe dans les meilleures conditions d'hygiène et d'économie.

PLATEAU RÉCOLTE-GOUTTES

fixe, en fonte émaillée granité clair, sous le dessus des appareils.

GRILLADE "UNAQUATRE"

Brevetée S.G.D.G. — 2 brûleurs doubles chauffent sur toute leur surface 4 plaquettes horizontales

formant un plafond rayonnant d'une intensité de chaleur uniformément répartie. L'ensemble se retire aisément et se remet en place sans possibilité de dérèglement.

FOUR

Calorifugé à triples parois, avec 2 brûleurs sous la sole reliés par un tube d'interillumage; côtés intérieurs (à glissières) amovibles facilitant les nettoyages; porte calorifugée avec poignée articulée en bakélite.

CASSEROLERIE

pour four et grillade: 1 grill à 2 positions, 1 casserole léchérite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

GRAND COUVERCLE

émaillé granité, faisant dossier de propreté en position de travail, livré moyennant supplément pour les R.B. 3 et H.B. 3.

INTERCHANGEABILITÉ

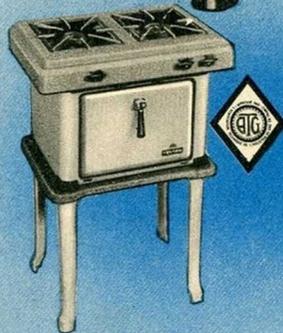
Les modèles B.A. 5, R.B. 1 et H.B. 1 ont un dessus identique tandis qu'un même dessus plus important équipe les modèles R.B. 3 et H.B. 3.

Un même four s'adapte indifféremment pour les appareils R.B. 1, H.B. 1, R.B. 3 et H.B. 3.

On transforme donc aisément un réchaud B.A. 5 en un réchaud-four R.B. 1 en dévissant les supports et en montant un four; de même on transforme facilement un réchaud-four R.B. 1 ou R.B. 3 en une cuisinière H.B. 1 ou H.B. 3 en dévissant les supports et en montant à la place un bâti à 4 pieds (support 743).

B.A. 5

Brûleur double VITAGAZ à droite, brûleur simple VITAGAZ à gauche; robinetterie brevetée de précision; tout en fer pur Armco émail granité clair.



Vue sur table-support 143

R.B. 1

(Estampille A.T.G.)

Même dessus que le B.A. 5; grillade UNAQUATRE et four comme décrit ci-dessus; corps et porte émail blanc, dessus et intérieur de four émail granité clair.

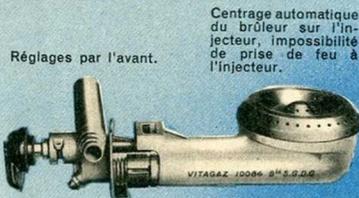
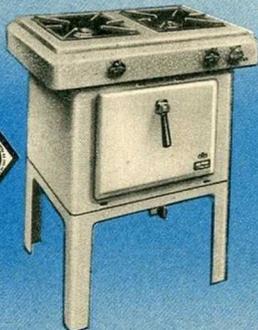
Table-support n° 143. — Tout fonte émaillée convenant pour tous les réchauds-four.

Même appareil que le R.B. 1 décrit ci-contre, mais monté sur pieds; corps porte et pieds émail blanc, dessus et intérieur de four émail granité clair.

Support 743. — Bâti à 4 pieds en fer pur Armco se fixant aisément au-dessous des réchauds-four R.B. 1 et R.B. 3 (à la place des petits supports fonte et avec les mêmes vis) pour les transformer en cuisinières H.B. 1 et H.B. 3.

H.B. 1

(Estampille A.T.G.)



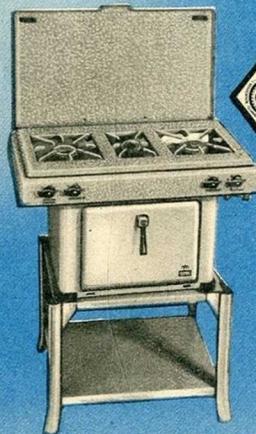
Réglages par l'avant.

Démontage et remontage faciles sans possibilité de dérèglement.

Centrage automatique du brûleur sur l'injecteur, impossibilité de prise de feu à l'injecteur.

Brûleur indépendant du corps de l'appareil mais formant bloc avec le robinet par son dispositif d'accrochage.

BRÛLEURS VITAGAZ



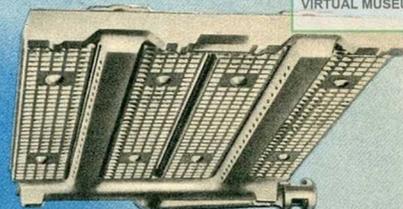
Vue sur support-étagère 742

R.B. 3

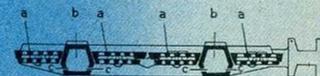
(Estampille A.T.G.)

Dessus relevant en fonte avec 1 brûleur VITAGAZ double à droite, 1 brûleur VITAGAZ simple à gauche et 1 brûleur pour fer à repasser au centre; grillade UNAQUATRE et four comme décrits ci-dessus; corps et porte émail blanc, dessus et intérieur de four émail granité clair.

Support-étagère n° 742. — En tôle d'acier verni aluminium; moyennant plus-value émaillé bleu ou émaillé granité. Convenant pour tous les réchauds-four.



GRILLADE "UNAQUATRE"



Coupe schématique de la grillade :
a/a/a/a Plaquettes rayonnantes;
b/b/ Brûleurs;
c/c/c/c Orifices d'échappement du gaz.



H.B. 3
(Estampille A.T.G.)

Même appareil que le R.B. 3 décrit ci-contre, mais monté sur pieds; corps, porte et pieds émail blanc, dessus et intérieur de four émail granité clair.

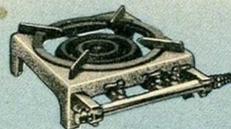


Vue avec plateau n° 1

RÉCHAUD 30 ter

Brûleur double, corps émaillé avec rampe et robinetterie cuivre chromé.

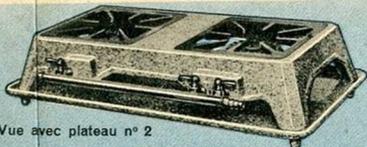
Plateau n° 1. — En fonte émaillée.



Vue avec grand cercle pour lessiveuse

RÉCHAUD 29

Brûleur triple, réglage à molette, corps émaillé avec rampe et robinetterie cuivre chromé. Sur demande : corps brut, rampe fer verni.
Réchaud excessivement robuste pouvant supporter de lourds récipients (lessiveuses, etc.).

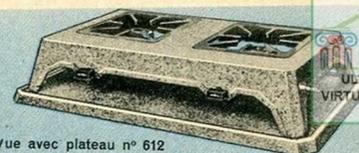


Vue avec plateau n° 2

RÉCHAUD 332

Rampe visible, brûleur double couronné à droite et brûleur simple à gauche, grilles réversibles, corps émaillé, rampe et robinetterie chromées.

Plateau n° 2. — En fonte émaillée.



Vue avec plateau n° 612

RÉCHAUD 51

Rampe cachée, appareil entièrement émaillé, 2 brûleurs type ISOBLOC (1 double et 1 simple), robinetterie de précision, manettes bakélite.

Plateau n° 612. — En tôle émaillée, convenant pour les réchauds 51 et 332.



Vue avec couvercle

572 P

(Estampille A.T.G.)

Tout acier émail blanc, dessus granité à 3 feux, four étanche calorifugé à grande capacité et à grand rendement avec cadre de porte chromé, puissante grillade, robinetterie de précision, manettes bakélite.
Couvercle moyennant supplément.

Le 572 (Estampille A.T.G.) est le même appareil mais sans pieds.



Vue sur support-étagère 722

A.M. 2

Le meilleur marché des réchauds-four de marque en fonte émaillée; appareil complet comportant 3 brûleurs sur le dessus, dont celui du centre réversible formant grillade, four à circulation intérieure, robinetterie de précision, manettes bakélite.
Entièrement émaillé blanc et granité ou, moyennant plus-value, en céramique de couleur.

Support-étagère n° 722. — Tout fonte émaillée, convenant pour tous les réchauds-four.
Le plateau de dessus peut être livré séparément.



Vue sur armoire-support 649

R.C. 2
(Estampille A.T.G.)

Réchaud-four tout fonte, entièrement émaillé blanc et granité clair. Dessus fixe avec 1 brûleur simple, 1 brûleur double et au centre, grille pour récupération de la chaleur de la grillade. Grillade CENTRA-QUATRE à 4 rangées de flammes. Four à circulation intérieure.
Grand couvercle moyennant supplément.

Le R.C. 8 se différencie du R.C. 2 par son four qui est calorifugé avec double circulation, doubles parois et flasques bombées; il peut être livré avec thermostat MICRO, moyennant plus-value.

Armoire-support n° 649. — Armoire formant étagère convenant pour tous nos réchauds-four. Fonte et tôle émaillées poignée chromée, intérieur controxédé.



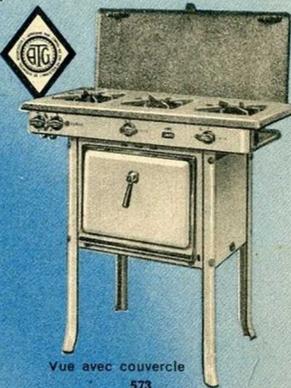
Vue sur armoire-support 650

R.C. 2 T
(Estampille A.T.G.)

Mêmes caractéristiques que le R.C. 2 sauf en ce qui concerne la porte qui est calorifugée avec panneau en fer pur Armcro embouti, contreporte, cadre chromé et poignée articulée en bakélite.

Le R.C. 8 T, à les mêmes caractéristiques, mais le four étanche est calorifugé avec double circulation, doubles parois et flasques bombées; il peut être livré avec thermostat MICRO, moyennant plus-value.

Armoire-support n° 650. — Même présentation et même décor que la 649, mais avec un coffre plus large, fermé par 2 portes.

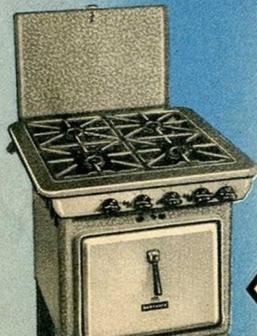


Vue avec couvercle

573

(Estampille A.T.G.)

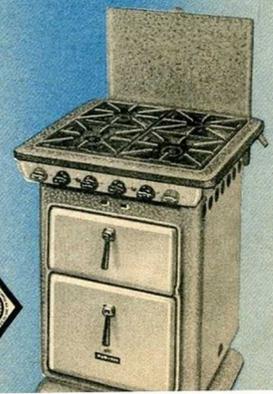
Cet appareil a les mêmes caractéristiques que le 572 P, mais avec dessus et four plus spacieux et des brûleurs plus puissants sur le dessus.
Couvercle et thermostat MICRO moyennant suppléments.



La qualité Arthur Martin

Le record de la production en France des appareils de cuisine au gaz est détenu depuis longtemps par les Usines Arthur Martin.
Nous détenons également un autre record de qualité : celui du nombre 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 de nos appareils dont la suprématie s'affirme notamment en ce qui concerne :

- La supériorité de nos brûleurs français, démontables, controxédés ou émaillés, puissants et souples... Leur hygiène, leur économie;
- Nos robinetteries étanches à boutons isolants, avec réglage à pointe pour toutes les pressions de gaz;



314
(Estampille A.T.G.)

En tôle et fonte émaillées, cette cuisinière donne sous le plus faible encombrement le maximum de puissance culinaire. 4 brûleurs largement aérés sur le dessus, tiroir récolte-gouttes au-dessous, robinetterie de précision, manettes bakélite, dessus fixe et couvercle de propreté granités, four calorifugé de vaste capacité à circulation extérieure avec grillade à large rayonnement. Ailettes latérales et thermostat MICRO moyennant suppléments.



Vue avec thermostat et dossier de propreté

- La commodité d'emploi et les nettoyeurs absolus d'une incomparable efficacité ;
- La beauté, la solidité et l'inaltérabilité absolue de notre email qui demeure toujours aussi net qu'au premier jour ;
- La qualité irréprochable de nos fours dont l'extrême souplesse de marche permet les cuisines les plus " saisies " et la réussite des pâtisseries les plus délicates.

Nos fours et grilloirs sont équipés avec **casserolier perfectionnée complète** : grille-support, casserole lèchefrite avec poignée amovible, grill, plaque à pâtisserie.

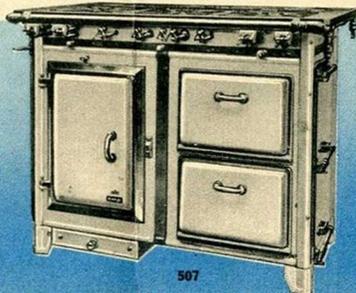
Tous nos appareils sont **garantis un an** contre tout vice de construction ou défaut de matière.

Chacun de nos appareils est **livré avec une notice** donnant des conseils pour son installation, sa mise en marche, son entretien et sa meilleure utilisation.

240

Appareil très pratique, confortable et luxueux. Corps acier émail blanc, dessus, table et ailette mobile en fonte granitée, dessus des fours formant chauffe-assiettes, 4 feux vifs sur la table, four à rôti calorifugé, grillade indépendante, cadres et garnitures chromés.

Moyennant suppléments : avec thermostat Grand Modèle, dossier de propreté, ailette poisonnière au lieu de l'ailette ordinaire.



507

Importante cuisinière tout en fonte émaillée blanc uni, dessus poli à 6 brûleurs, four-coffre calorifugé à rôti et à griller, grillade et petit four-étuve indépendants, cadres, robinetterie et garnitures chromés, avec thermostat Grand Modèle. Dessus granité moyennant supplément.

344

Appareil pour grande cuisine bourgeoise, tôle et fonte émaillées, 5 brûleurs sur le dessus, tiroir de propreté au-dessous, four calorifugé, grillade indépendante, étuve stérilisante et chauffe-assiettes, garnitures chromées, dessus et couvercle de propreté granités.

Moyennant suppléments : thermostat Grand Modèle et tiroir à glissières.



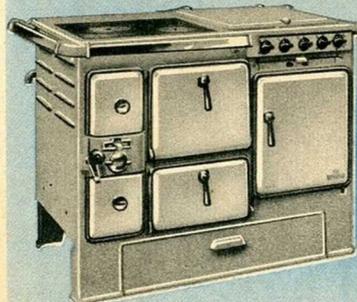
Vue avec tiroir à glissières et thermostat

324 A
(Estampille A.T.G.)

La cuisinière 324 A. possède les mêmes caractéristiques que la 314, en ce qui concerne le dessus et les dimensions d'encombrement, mais elle est munie d'un tiroir à glissières indépendant du four à rôti et d'un tiroir à glissières sur un socle. Moyennant suppléments : ailettes latérales et thermostat MICRO.



CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON, COKE OU BOIS



MIXTE X.A. 6
(Estampille A.T.G.)

La plus moderne et la plus complète des cuisinières mixtes. Fonte et tôle d'acier émaillées. **Côté charbon** : Foyer mixte ou pot ovale, 3 trous dessus, réglage d'arrivée d'air, vaste four et étuve chauffe-assiettes. Chauffage diffusé par les avents situés sur le panneau de gauche. **Côté gaz** : 4 brûleurs sur le dessus, grand four-coffre calorifugé avec grillade dans le haut.

Moyennant suppléments : chaudière de 6 lit. 5 et bac charbonnier roulant. Largeur du dessus : 1 m. 010.

Vue avec chaudière, barre contournante, bac charbonnier et couvercle de propreté



Vue avec chaudière et bac charbonnier

SUCCULA 8310

Corps en fonte émaillée blanc. Cadres et garnitures chromés. 3 brûleurs sur le dessus, dont 1 amovible. Coffre à gaz à rôti et à griller. Four à rôti et étuve chauffe-assiettes au charbon. Chaudière de 10 litres environ et bac charbonnier roulant, moyennant suppléments.

Largeur du dessus : 1 mètre.

Matériel lourd pour l'équipement des grandes cuisines

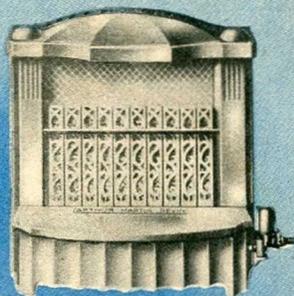
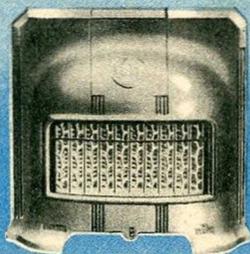
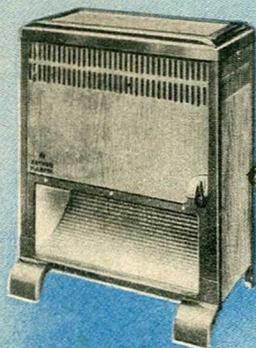
ALTERNA 8111

Corps en fonte émaillée blanc. 3 brûleurs à gaz, dont 1 amovible, sur le dessus. Four unique chauffé alternativement ou simultanément au gaz et au charbon. Cadres et garnitures chromés, grand charbonnier. Chaudière de 6 litres environ, moyennant supplément. Largeur du dessus : 0 m. 825.



Vue avec chaudière

CHAUFFAGE AU GAZ



MISTUDIO

(Estampille A.T.G.)

Radiateur à rayonnement et à convection. Large réflecteur en cuivre rouge dans le bas, puissant récupérateur à la partie supérieure. Bâti fonte et corps tôle émaillée céramique teinte bois.

Capacité de chauffe : 70 à 80 m³.

TIRCIS 1

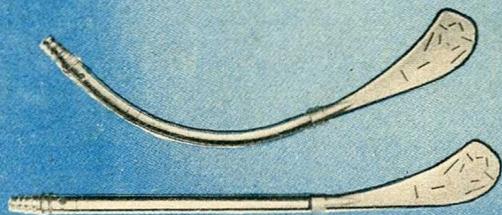
Cheminée de faible hauteur, à rayonnement et à convection, décor moderne en fonte émaillée céramique. Foyer rayonnant composé de 10 bûches réfractaires chauffées par 2 brûleurs ; les gaz brûlés sont captés dans une boîte à récupération et chauffent 26 tubes en aluminium.

Capacité de chauffe : 50 à 60 m³.

TANAGRA

Foyer rayonnant et à convection à tubes réfractaires et dégagement, comportant 1 thermostat. Récupérateur à ailettes à circulation d'air placé à l'arrière. Brûleur spécial à 10 feux. Corps émaillé céramique.

Capacité de chauffe : 85 m³.



ALLUME-FEU A GAZ

Breveté S.G.D.G.

Se fait droit ou courbe, suivant la disposition des grilles du foyer dont il doit assurer les allumages ; il sert aussi bien pour les calorifères, cheminées et poêles divers que pour les cuisinières au charbon, au coke ou au bois.

L'une de ses extrémités comporte une olive pour le branchement sur une prise de gaz au moyen d'un raccord souple ; l'autre extrémité, de forme élargie et aplatie, constitue la partie active.

Sans vidange préalable du foyer, il suffit, après avoir allumé la partie plate, de l'introduire au milieu du combustible en la passant entre les grilles. Longueur de l'allume-feu, courbe : 0,455 ; droit : 0,483.

Pour le chauffage et la ventilation des grands locaux, consultez notre Département "Air Normalisé". Générateurs d'air chaud brevets Arthur Martin-Ch. Strack



ARTHUR MARTIN
REVIN ARDENNES

Si vous voulez des livraisons rapides, commandez toujours des appareils du modèle standard.