





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^{os} 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 1938

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



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

SOMMAIRE

PREMIÈRE PARTIE : LE GAZ

Section 1. — Appareils de cuisine au gaz. Généralités, réglages.....	3
Réchauds plats et réchauds-four.....	4 à 8
Particularités des appareils de la nouvelle gamme.....	9
Appareils de la nouvelle gamme.....	10 à 13
Réchauds-four sur pieds et cuisinières.....	14 à 20
Accessoires.....	22 à 24
Département " Grande Cuisine " — Appareils au gaz.....	21
Section 2. — Cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois.....	25 à 30
Section 3. — Appareils de chauffage au gaz.....	31-32
Département " Air Normalisé " — Chauffage et ventilation.....	33-34

DEUXIÈME PARTIE : CHARBON, COKE ET BOIS

Section 4. — Appareils de chauffage au charbon, au coke ou au bois.....	35
Poêles divers (mixte et à bois).....	37-38
Cheminées.....	39 à 43
Calorifères.....	44 à 47
Pour le chauffage économique en feu continu.....	48-49
Accessoires.....	50
Section 5. — Cuisinières au charbon, au coke ou au bois.....	51
Cuisinières en tôle d'acier.....	52-53
Cuisinières en fonte.....	54 à 57
Cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois.....	(voir pages 25 à 30)
Accessoires.....	58
Département " Grande Cuisine " — Appareils au charbon et au mazout.....	59

RENSEIGNEMENTS DIVERS

Délais de livraison.....	60
Garantie.....	60
Conditions de ventes et d'expéditions.....	60-61
Table alphabétique des matières.....	62
La raison du succès.....	63

ADDITIF : PIÈCES DE RECHANGE

Conseils pour les commandes.....	2 a
Pièces de rechange pour les appareils à gaz.....	3 a à 27 a
Pièces de rechange pour les appareils de chauffage au charbon, au coke ou au bois..	28 a à 38 a
Pièces de rechange pour les cuisinières au charbon, au coke ou au bois.....	39 a à 46 a
Table des matières pour les spécifications des pièces de rechange.....	47 a

ÉMAIL

Pour les coloris de nos émaux, se reporter à l'encart ci-contre.

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).

1[★] PARTIE

LE GAZ

SECTION 1

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.

Nous détenons également un autre record : 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 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.

(Voir à la page 9 les particularités des appareils de notre nouvelle gamme dotés des perfectionnements les plus modernes).

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, c'est que l'air primaire est en excès. Il suffit donc de diminuer son admission.

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

Différents réglages d'admission d'air. — L'admission d'air se règle sur certains appareils au moyen d'un clapet fixé sous le canon du brûleur et que l'on entr'ouvre plus ou moins. Sur d'autres, il est obtenu au moyen d'une molette mobile se vissant sur l'injecteur (Fig. 1).

Dans les 572, 572 P., 573, 314, 324 A et 344, on l'obtient en vissant ou dévissant le cône moleté placé à l'entrée du brûleur (Fig. 2).

Sur les B.A.5, R.B.1, R.B.3, H.B.1 et H.B.3, un collier placé sur une bague filetée, vissée elle-même sur l'injecteur, permet en couissant d'obtenir ou de dégager les ouvertures d'arrivée d'air (Fig. 3).

Pour les réchauds de la série R.C.2 un dispositif analogue est prévu. Une bague, en couissant sur le venturi placé en bout du robinet, dégage ou recouvre les entrées d'air pratiquées dans le venturi (Fig. 4).

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

D'une manière générale, ce réglage s'obtient par la manœuvre d'un pointeau que l'on visse plus ou moins profondément à l'intérieur de l'injecteur ou d'une canalisation alimentant cet injecteur et que l'on bloque par un contre-écrou une fois le réglage obtenu (voir fig. 3, 4 et 5 : (A) pointeau, (B) contre-écrou).

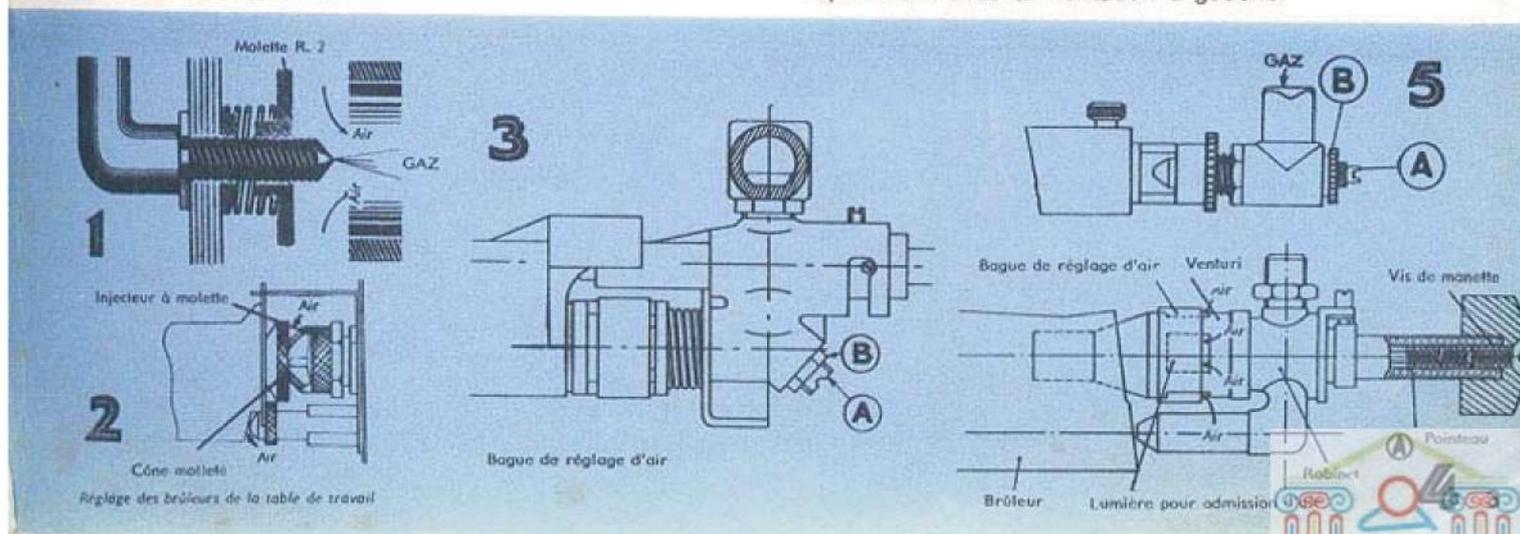
ENTRETIEN

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, ceci pour les brûleurs en fonte.

Pour les brûleurs „ Vitagaz ”, dont le couvercle est démontable, les laver intérieurement et extérieurement à l'eau chaude savonneuse.

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

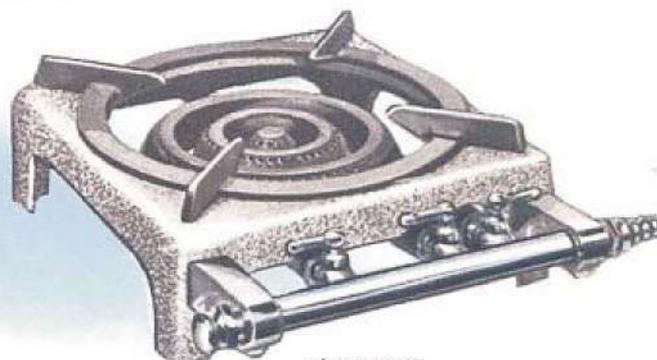
Petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, robinetterie à rappel de jeu.

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 22).

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



RÉCHAUD 29
avec grand cercle pour lessiveuse

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 son brûleur triple à haut rendement porte 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.

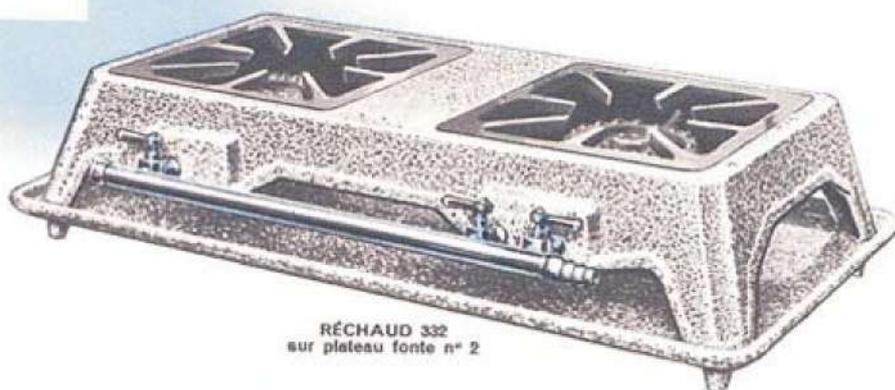
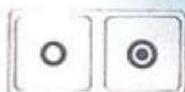
Moyennant moins-value : corps brut, rampe fer verni.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A

4

RÉCHAUDS PLATS RECTANGULAIRES

Largeur totale	0,550
Profondeur totale.....	0,260
Hauteur	0,106
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.

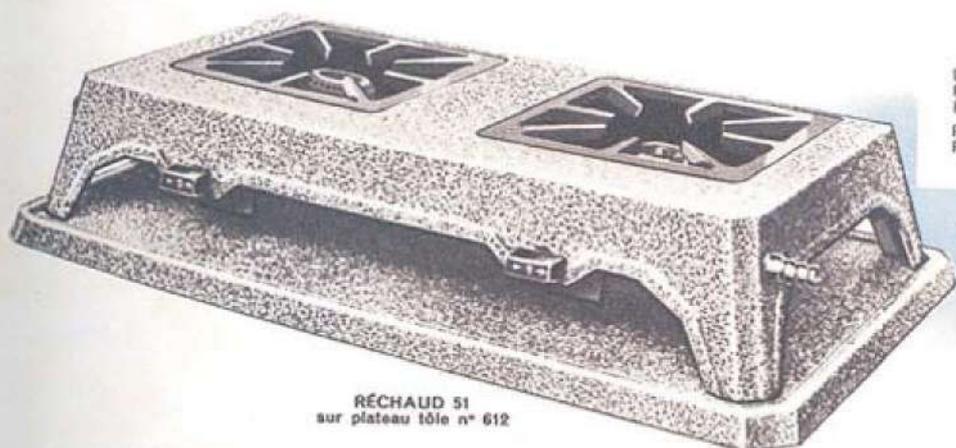
Type Standard : corps émail granité, rampe et robinetterie chromées.

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

b) avec plateau tôle n° 612 ;

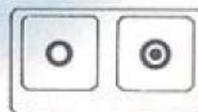
c) avec plateau fonte n° 2 (voir page 22).

Moyennant moins-value : corps brut, rampe cuivre.



RÉCHAUD 51
sur plateau tôle n° 612

Largeur 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 (1 brûleur simple et 1 brûleur double) ; 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 ; (voir page 22).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADRESSE

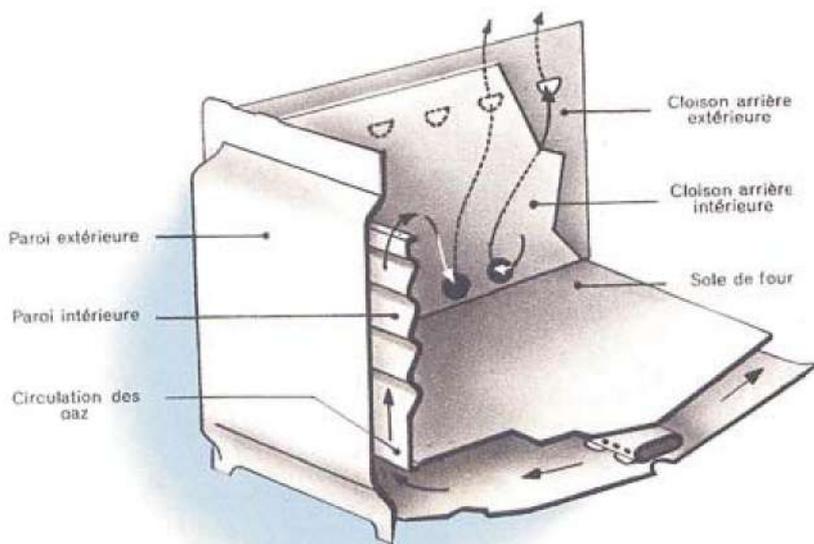
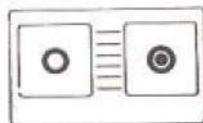


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

Largeur dessus ...	0,620
Profondeur dessus...	0,370
Hauteur totale (sans couvre-dessus) ..	0,400
Largeur du four ...	0,330
Profondeur du four	0,305
Hauteur du four ..	0,205
Poids net	44 kg. 250
Poids emballé	49 kg. 750



R. C. 2



Doubles parois pour le four des R.C. 8 et R.C. 8 T.

R. C. 2

Estampille A.T.G.

Grillade brevetée

- Le réchaud-four R.C. 2 est tout en fonte et comporte :
- Dessus fixe, avec 1 brûleur simple couronne à gauche et 1 brûleur double couronne à droite, ajouré en son centre pour permettre de récupérer la chaleur dégagée par la grillade ; les brûleurs sont vernis.
 - Robinetterie munie de venturi empêchant la prise de feu à l'injecteur et dispositifs de réglage de débit de gaz et d'air. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four avec réglage de veilleuse pour le four. Manettes bakélite.
 - Récolte-gouttes latéraux émaillés et amovibles pouvant être entretenus facilement.
 - Grillade "Centraquatre" à 4 rangées de flammes, à la partie supérieure du four.
 - Four à circulation intérieure, comportant 1 brûleur sous la sole. Porte équilibrée à fermeture étanche, avec poignée en bakélite et contre-porte.
- Voir vue intérieure page 7.

Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus et récolte-gouttes émaillés granité, 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 gril et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- a) avec grand couvercle émaillé 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° 722 ou simplement avec son plateau ;
- e) avec support-étagère n° 742 ;
- f) avec armoire-support n° 649 ou 650 (voir pages 22-23 et 24).

R. C. 8

Grillade brevetée

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le R.C. 2 décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par la disposition des parois du four.

Alors que le R.C. 2 a un four à simples parois, le R.C. 8 est à doubles parois ; une circulation des gaz entre les doubles parois latérales du four, complétée par une évacuation entre une double cloison arrière, réparti d'une façon uniforme la température à l'intérieur de l'enceinte du four.

Voir la vue en coupe ci-contre.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 5.



R. C. 2 T

Estampille A.T.G.
Grillade brevetée

- Bel appareil, corps en fonte et porte fer pur Armco, d'un entretien très facile et comportant :
- Dessus fixe, avec 1 brûleur simple couronne à gauche et 1 brûleur double couronne à droite, ajouré en son centre pour permettre de récupérer la chaleur dégagée par la grillade ; les brûleurs sont vernis.
 - Robinetterie munie de venturi empêchant la prise de feu à l'injecteur et dispositifs de réglage de débit de gaz et d'air. Robinet de sûreté commandant les brûleurs de grillade et de four avec réglage de veilleuse pour le four. Manettes bakélite.
 - Récolte-gouttes latéraux émaillés et amovibles pouvant être entretenus facilement.
 - Grillade "Centraquatre" à 4 rangées de flammes à la partie supérieure du four.
 - Four à circulation intérieure, comportant 1 brûleur sous la sole. Porte équilibrée calorifugée avec panneau en fer pur Armco embouti, cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

Voir ci-dessous la vue intérieure.

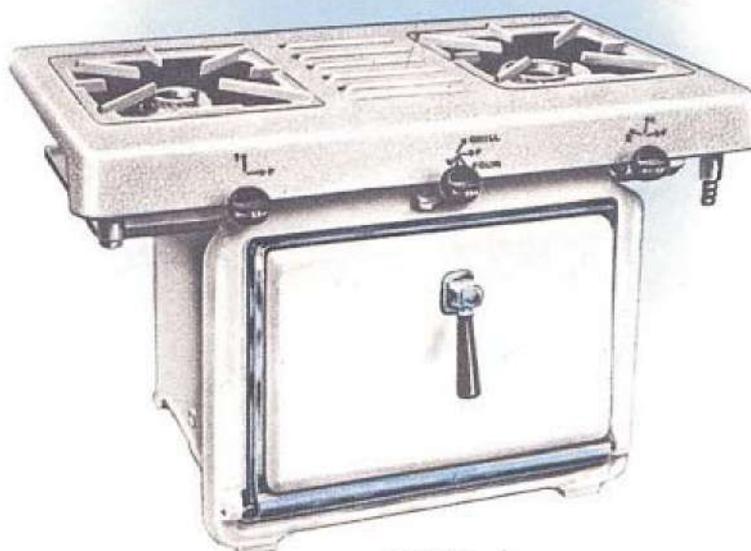
Type Standard : corps et porte émail blanc, dessus et récolte-gouttes émaillés granité, cadre chromé, robinetterie de précision, manettes bakélite, intérieur de four émaillé, casseroles comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 gril et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

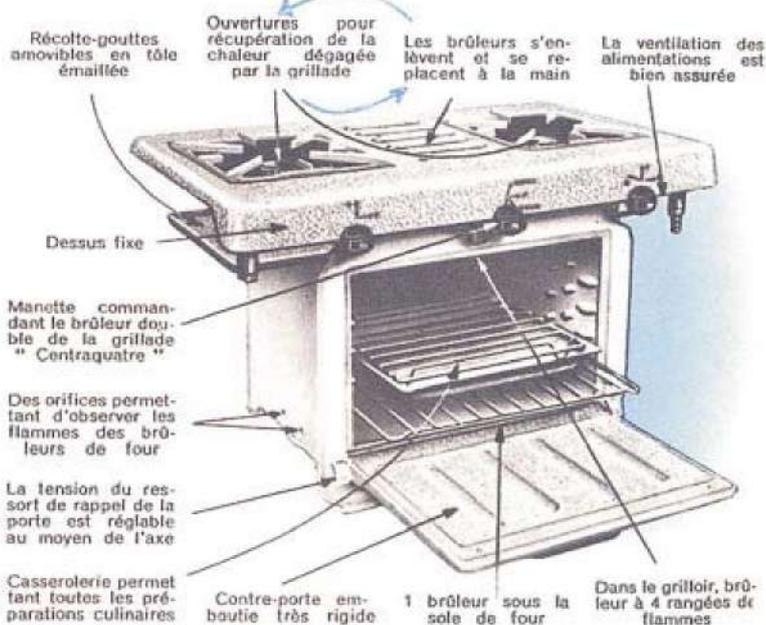
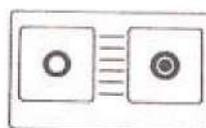
- avec grand couvercle émaillé faisant dossier de propreté en position de travail ;
- avec plateau fonte n° 5 bis ;
- avec table-support 143 ;
- avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- avec support-étagère n° 742 ;
- avec armoire-support n° 649 ou 650 (voir pages 22, 23 et 24).



Largeur dessus.....	0,620
Profondeur dessus ...	0,370
Hauteur totale (sans couvre-dessus)	0,400
Largeur du four	0,330
Profondeur du four ...	0,305
Hauteur du four.....	0,205
Poids net	43 kg. 250
Poids emballé	48 kg. 750



R. C. 2 T.



Particularités générales des réchauds-four R.C. 2, R.C. 8, R.C. 2 T. et R.C. 8 T.

R. C. 8 T

Grillade brevetée

Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le R.C. 2 T. décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par la disposition des parois du four.

Alors que le R.C. 2 T. a un four à simples parois, le R.C. 8 T. est à doubles parois ; une circulation des gaz entre les doubles parois latérales du four, complétée par une évacuation entre une double cloison arrière, répartit d'une façon uniforme la température à l'intérieur de l'enceinte du four.

Voir la vue en coupe, page 6.

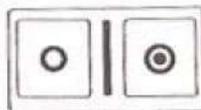
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 5 a.





A.M. 2
Vue sur support-étagère 722

Largeur dessus.....	0,620
Profondeur dessus ..	0,335
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.



A. M. 2

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.

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

Récolte-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, casserolerie comportant : 1 gril, 1 casserole lèchefrite 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° 649 ou 650 (voir pages 22-23 et 24).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 40

8

9

PARTICULARITÉS DES APPAREILS DE LA NOUVELLE GAMME

Corps formé d'une virole extérieure d'une seule pièce, triples parois calorifugées en fer pur Armco entièrement émaillé extérieurement et intérieurement.

Pieds ou supports rapportés et fixés sur le fond.

Dessus. — Pour B.A. 5, R.B. 1 et H.B. 1 : Monobloc embouti en tôle de fer pur Armco avec rebord formant bande indicatrice. Pour R.B. 3 et H.B. 3 : Dessus fonte, bande indicatrice et bandes latérales en tôle de fer pur Armco.

Brûleurs VITAGAZ (voir leurs caractéristiques ci-après).

Robinetterie très largement dimensionnée, présentant le minimum de perte de charge, avec réglages de précision et manettes bakélite. Un seul robinet de sûreté commande la grillade et le four, avec deux réglages de veilleuse.

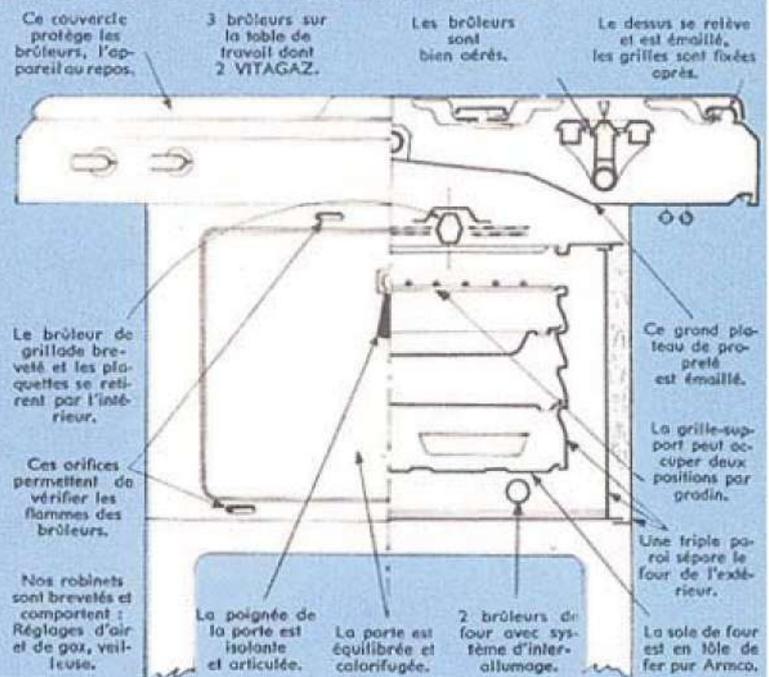
Grand plateau récolte-gouttes fixe en fonte émaillée.

Grillade de notre nouveau modèle UNAQUATRE (voir ci-après les caractéristiques).

Four. — Calorifugé à triples parois, à circulation intérieure, donnant une répartition parfaite de la chaleur : sous la sole, deux brûleurs reliés par un tube d'interallumage. Côtés intérieurs à glissières amovibles facilitant les nettoyages. Porte de four calorifugée avec vis de butée réglables et poignée articulée en bakélite.

Casserolier pour four et grillade : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

Grand couvercle émaillé granité sur le dessus, faisant dossier de propreté en position de travail, livré moyennant supplément pour les appareils R.B.3 et H.B.3.



Cuisinière H.B.3

BRÛLEURS VITAGAZ

Modèle breveté Arthur Martin

Brûleurs légers et robustes, démontables, faciles à nettoyer, avec corps en aluminium coulé en coquille et chapeau en laiton matricé. Dispositif d'accrochage venu de fonderie avec le robinet, assurant un réglage automatique du brûleur et de son injecteur.

Le maximum de vitesse de chauffe dans les meilleures conditions d'hygiène et d'économie.

Souples, puissants et économes, les brûleurs Vitagaz constituent un grand progrès pour la meilleure utilisation du gaz et confirment la supériorité de la technique gazière des Fonderies Arthur Martin.

Réglages par l'avant.

Centrage automatique du brûleur sur l'injecteur.



Démontage et remontage faciles sans possibilité de dérèglement.

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

GRILLADE UNAQUATRE

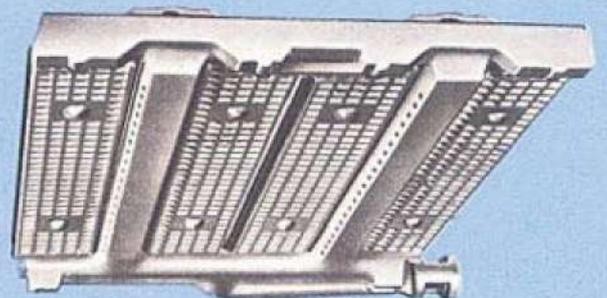
Modèle breveté Arthur Martin

Disposée à la partie supérieure du four, cette grillade est constituée par 2 brûleurs doubles qui chauffent sur toute leur surface 4 plaquettes horizontales, formant un plafond rayonnant d'une intensité de chaleur uniformément répartie.

L'ensemble des branches de chauffage et de conduits d'amenée du gaz forme assise pour les supports de plaquettes rayonnantes, ce qui assure une mise en place parfaite et indéréglable des plaquettes chauffantes par rapport aux flammes des brûleurs : cette disposition permet aussi de retirer aisément l'ensemble du plafond rayonnant.

La construction de ces appareils est faite au moyen de pièces interchangeables, d'un assemblage très simple et extrêmement précis, l'ensemble étant indéformable, d'une finition parfaite et d'une présentation sobre et bien équilibrée.

C'est ainsi que les modèles B.A. 5, R.B. 1 et H.B. 1 ont un dessus identique, tandis qu'un dessus plus important équipe les modèles R.B. 3 et H.B. 3 ; un même four s'adapte indifféremment aux appareils R.B. 1, H.B. 1, R.B. 3 et H.B. 3... Quelles commodités pour les montages et rechanges dans chaque série !



Coupe schématique de la grillade :

a/a/a/ Plaquettes rayonnantes.

b/b/ Brûleurs.

c/c/c/ Orifices d'échappement du gaz.





B.A. 5

B. A. 5

Robinetterie brevetée
(NOUVELLE GAMME)

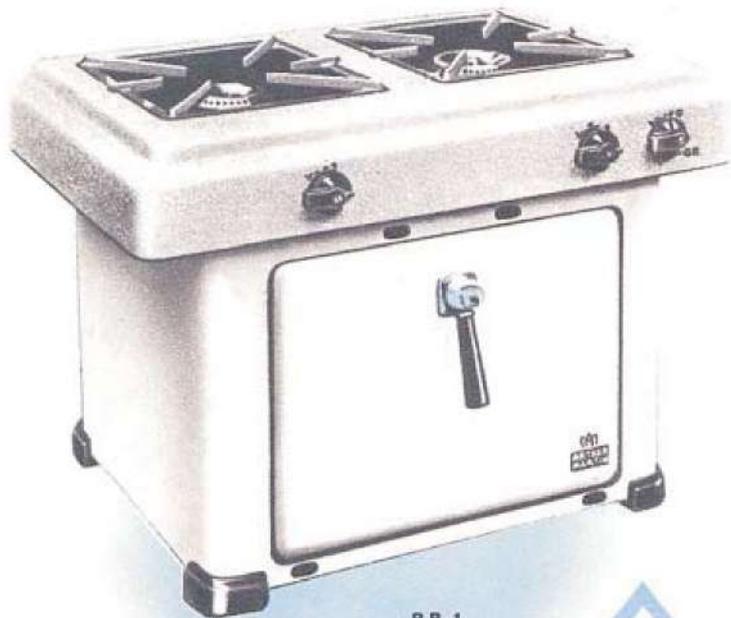
Réchaud plat à 2 feux, construit en fer pur Armco entièrement émaillé et possédant toutes les qualités des appareils les plus perfectionnés. Il comporte 1 brûleur double Vitagaz à droite et 1 brûleur simple Vitagaz à gauche, prise de gaz à volonté à droite ou à gauche. Voir page 9 ses caractéristiques générales.

Ce réchaud plat peut se transformer aisément en un réchaud-four R.B. 1 ; il suffit de dévisser les supports fonte et de monter à leur place le four dont la conduite de gaz se raccorde au robinet four-grillade que l'on devra ajouter sur la rampe avant, la manette four et grillade se plaçant sur la bande indicatrice du réchaud dans le rond libre prévu à cet effet sur la droite ; revisser ensuite les supports fonte au bas du four.

Type Standard : corps émail granité clair, brûleurs Vitagaz, robinetterie de précision avec manettes bakélite.

Moyennant plus-value :

- a) avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- b) avec armoire-support n° 649 ou 650 (voir pages 23 et 24).

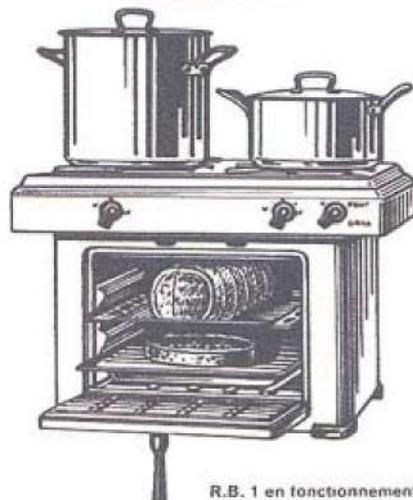
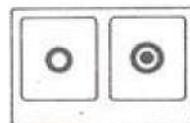


R.B. 1

Largeur dessus	0,580
Profondeur dessus	0,380
Hauteur totale	0,400
Largeur du four	0,320
Profondeur du four	0,330
Hauteur du four	0,200
Poids net	47 kg.
Poids emballé	54 kg.



Largeur	0,580
Profondeur	0,380
Hauteur	0,105
Poids net	8 kg. 600
Poids emballé	11 kg. 400



R.B. 1 en fonctionnement

R. B. 1

Stampille A. T. G.
Robinetterie et grillade brevetées
(NOUVELLE GAMME)

Ce réchaud-four, possédant toutes les qualités des appareils les plus perfectionnés, a un dessus exactement semblable au réchaud B.A. 5 décrit ci-dessus. Il comporte en-dessous un four avec une grillade Unaquatre.

Voir les caractéristiques générales à la page 9.

On transforme aisément ce réchaud-four en une cuisinière H.B. 1 en remplaçant les 4 supports fonte par un support n° 743.

Type Standard : Corps et porte émail blanc, dessus, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, brûleurs Vitagaz, grillade Unaquatre, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casseroles comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 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° 649 ou 650 ;
- f) peut se placer sur support n° 743 (voir pages 22-23 et 24).

Nota. — Cet appareil n'est pas livrable par notre Dépôt de Paris.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 6 a.



H. B. 1

Estampille A. T. G.
Robinetterie et grillade brevetées
(NOUVELLE GAMME)

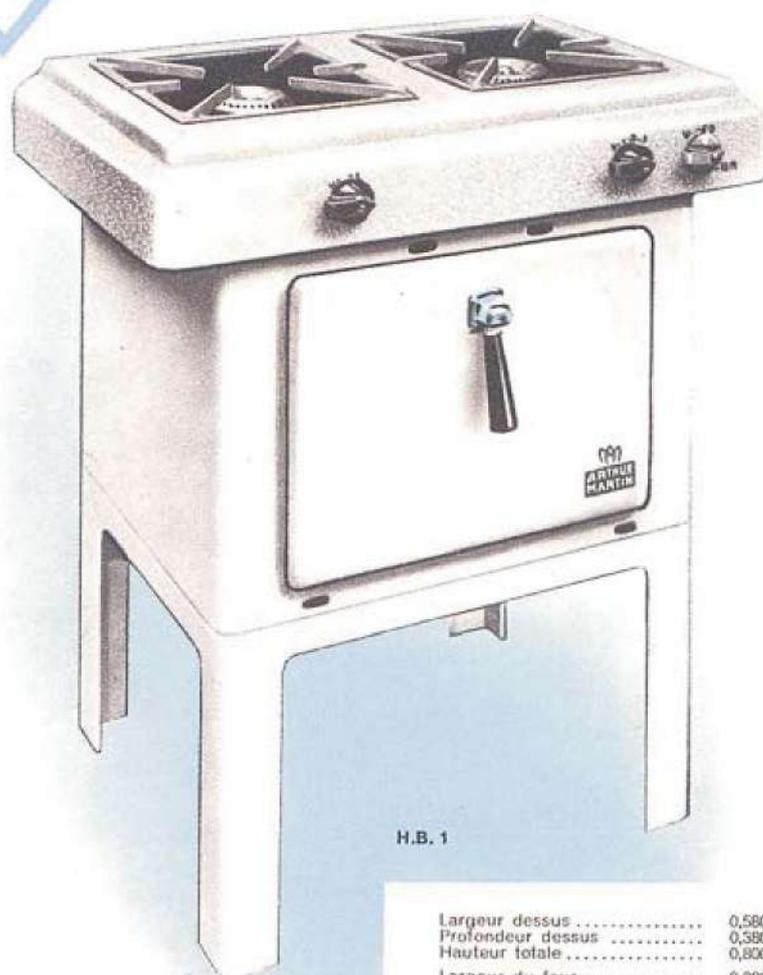
Cette petite cuisinière à gaz, possédant toutes les qualités des appareils les plus perfectionnés, se recommande aussi bien pour sa belle présentation que pour son rendement élevé.

Elle est formée par un réchaud-four R.B. 1 monté sur un support 743 (voir ci-contre la description du R.B. 1 et du dessus B.A. 5).

Les particularités remarquables de cet appareil (construction tout en fer pur Armco, brûleurs Vitagaz, grillade Unaquatre à 4-rangées de flammes, four calorifugé à 2 brûleurs reliés par un tube d'interallumage, etc...) sont exposés à la page 9.

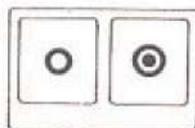
Type Standard : corps, porte et pieds émail blanc, dessus, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, brûleurs Vitagaz, grillade Unaquatre, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casserolier comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

Nota. — Cet appareil n'est pas livrable par notre Dépôt de Paris.

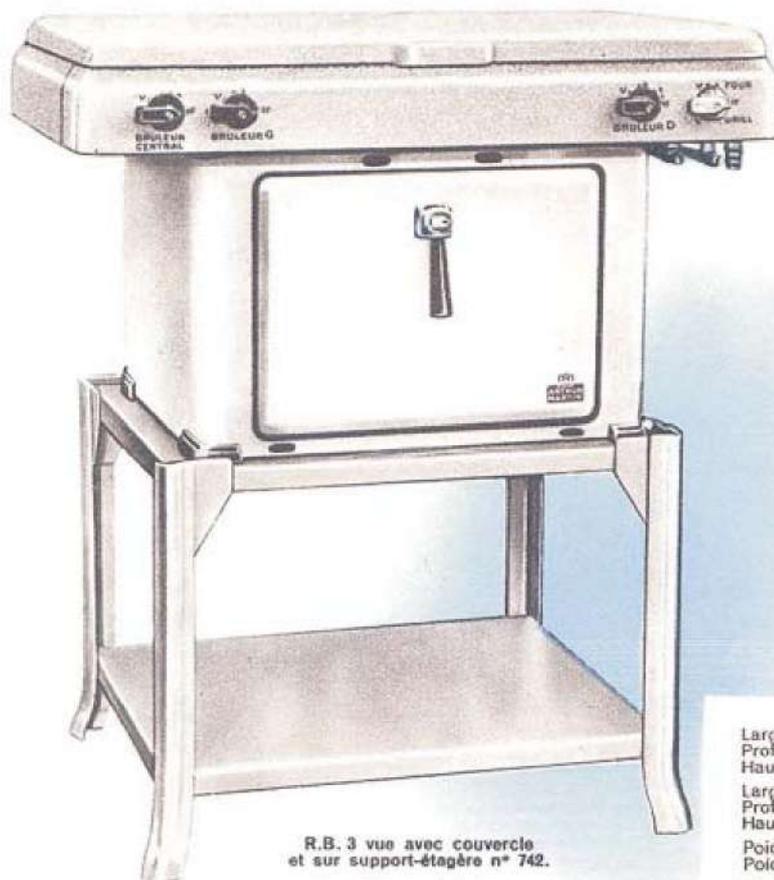


H.B. 1

Largeur dessus	0,580
Profondeur dessus	0,380
Hauteur totale	0,800
Largeur du four	0,320
Profondeur du four	0,330
Hauteur du four	0,200
Poids net	48 kg.
Poids emballé	59 kg.



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 6 a.



R.B. 3 vue avec couvercle
et sur support-étagère n° 742.



Largeur dessus.....	0,685
Profondeur dessus	0,425
Hauteur totale (sans couvre-dessus)	0,400
Largeur du four	0,320
Profondeur du four	0,330
Hauteur du four	0,200
Poids net	50 kg.
Poids emballé	57 kg.

R. B. 3

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées
(NOUVELLE GAMME)

Magnifique réchaud-four perfectionné et calorifugé à triples parois, en fer pur Armco et fonte entièrement émaillés extérieurement et intérieurement.

Le dessus relevant très spacieux est en fonte et comporte 1 brûleur Vitagaz double à droite, 1 brûleur Vitagaz simple à gauche, et 1 brûleur pour fer à repasser au centre.

En dessous grand plateau récolte-gouttes, grillade Unaquatre et four calorifugé comme décrit à la page 9.

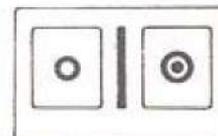
Voir aussi à la page 9 la coupe de cet appareil.

On transforme aisément ce réchaud-four en une cuisinière H.B. 3 en remplaçant les 4 petits supports fonte par un support 743.

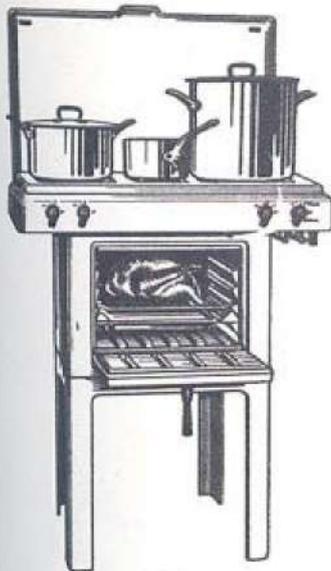
Type Standard : Corps et porte émail blanc, dessus, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casseroles comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

- avec grand couvercle émaillé granité clair, faisant dossier de propreté en position de travail ;
- avec plateau fonte n° 5 bis ;
- avec table-support n° 143 ;
- avec support-étagère n° 742 ;
- avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- avec armoire-support n° 649 ou 650 ;
- peut se placer sur support n° 743 (voir pages 22, 23 et 24).



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 7 c



H.B. 3
Vue avec couvercle
et en fonctionnement

Largeur dessus	0,685
Profondeur dessus	0,425
Hauteur totale (sans couvre- dessus)	0,800
Largeur du four	0,320
Profondeur du four	0,330
Hauteur du four	0,200
Poids net	60 kg.
Poids emballé	73 kg.



H.B. 3
Vue avec couvercle

H. B. 3

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées
(NOUVELLE GAMME)

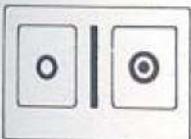
Ce bel appareil de cuisine au gaz est constitué par un réchaud-four R.B. 3 monté sur un support 743 (voir ci-contre la description du R.B. 3).

Pour les caractéristiques de cet appareil (dessus spacieux à 2 brûleurs Vitagaz (1 simple et 1 double) et 1 brûleur de fer à repasser, grillade Unaquatre à 4 rangées de flammes, four calorifugé à 2 brûleurs reliés par un tube d'interallumage, etc...) se reporter à la page 9.

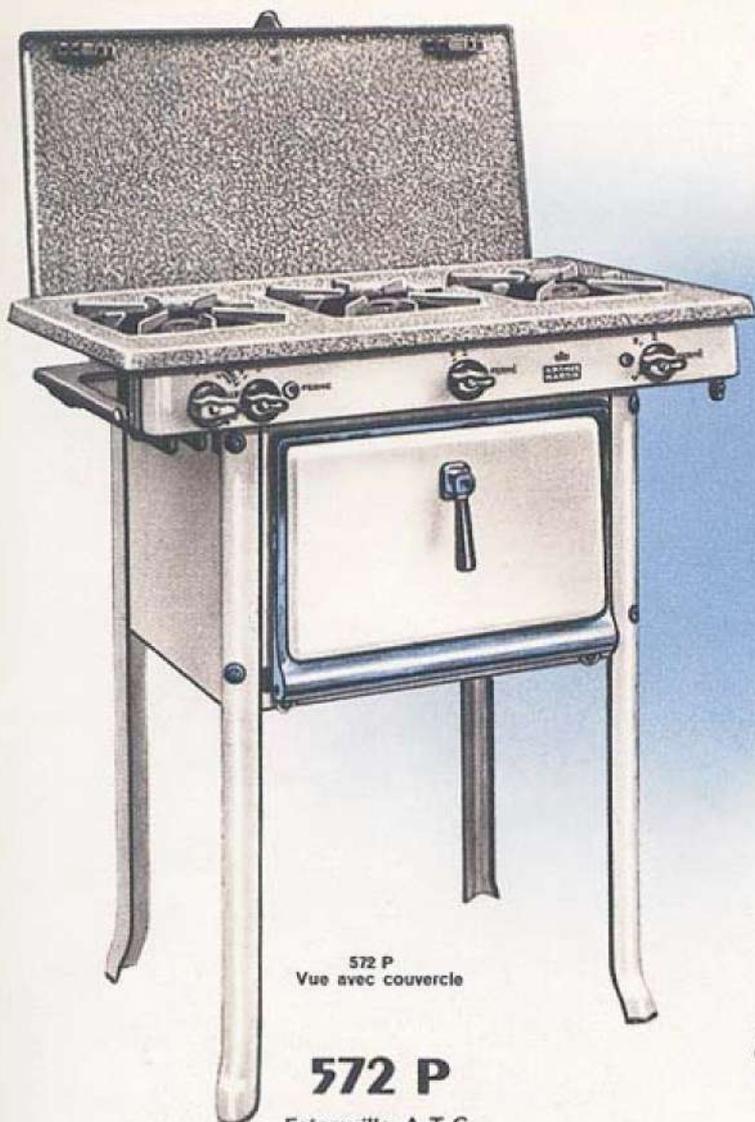
Voir également à la page 9 la coupe de cet appareil.

Type Standard : corps, porte et pieds émail blanc, dessus relevant, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casserolier comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

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



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 7 a.



572 P
Vue avec couvercle

572 P

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 optimale 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.

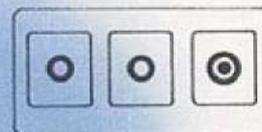
Grand plateau récolte-gouttes émaillé sous les brûleurs du dessus.

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

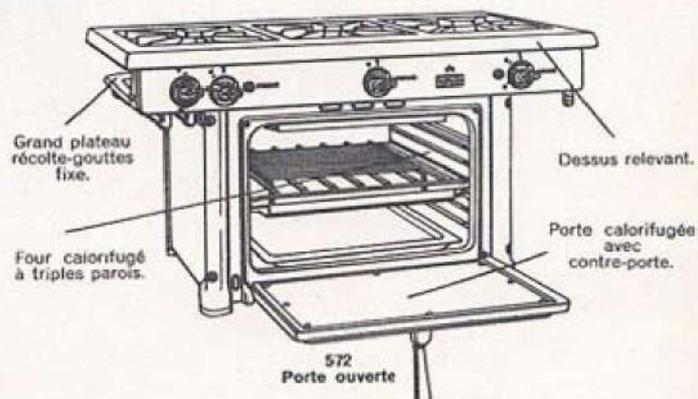
Four calorifugé à circulation extérieure, à triples parois, avec intérieur tout émaillé. 2 brûleurs sous la sole, porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle emboutie, avec cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

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 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.



Largeur dessus	0,720
Profondeur dessus	0,415
Hauteur totale sans pieds ..	0,395
Hauteur totale avec pieds (sans couvre-dessus)	0,806
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.



572
Porte ouverte

572

Estampille A.T.G.

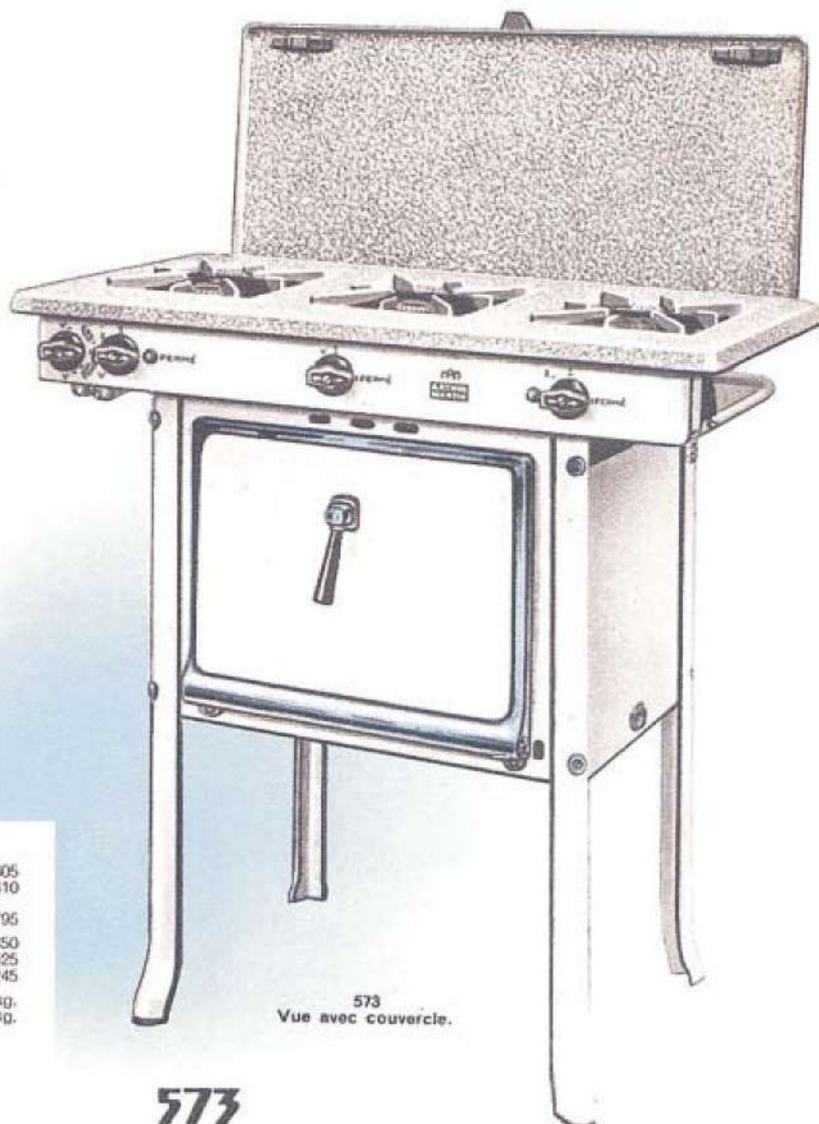
Robinetterie et grillade brevetées

Cet appareil présente les mêmes caractéristiques et dimensions que l'Isifornus 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° 649 ou n° 650 (voir pages 22-23 et 24).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 8 a.



Largeur dessus.....	0,805
Profondeur dessus.....	0,410
Hauteur totale (sans couvercle- dessus).....	0,795
Largeur du four.....	0,350
Profondeur du four.....	0,325
Hauteur du four.....	0,245
Poids net.....	62 kg.
Poids emballé.....	78 kg.

573
Vue avec couvercle.

573

Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Ce bel appareil, ayant les mêmes caractéristiques générales que le 572 P, comporte un dessus plus large avec des brûleurs plus puissants.

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

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.

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

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

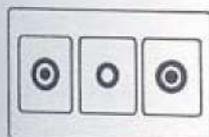
Four calorifugé à circulation extérieure, à triples parois, avec intérieur tout émaillé, 2 brûleurs sous la sole, porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle emboutie, avec cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

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, casserolier comportant : 1 grille-support à 2 positions, 1 gril, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible, et 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

a) avec grand couvercle granité sur le dessus, formant dossier de propreté en position de travail ;

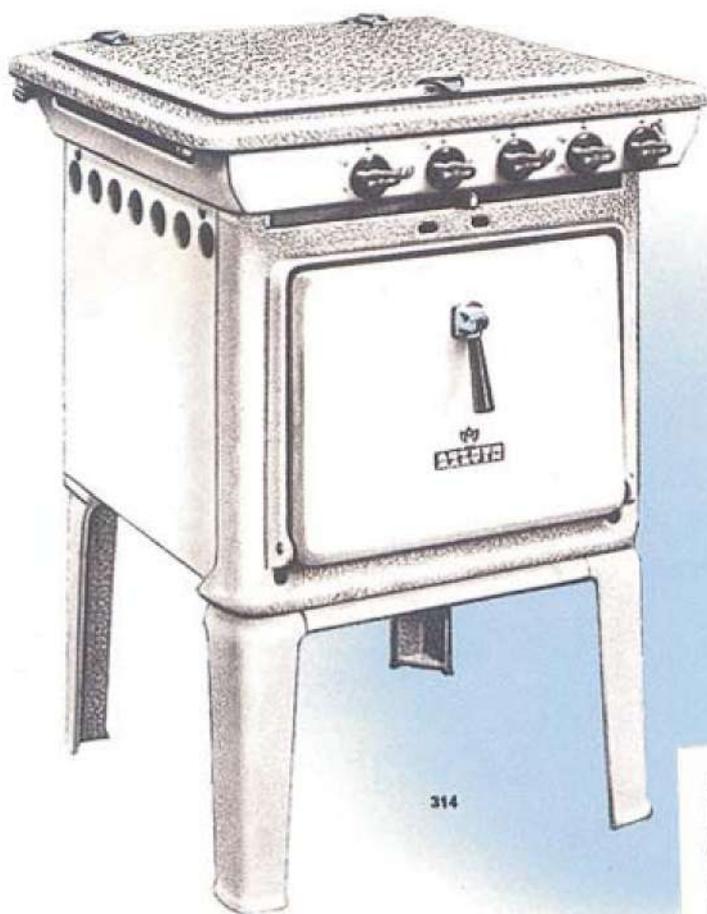
b) avec thermostat Micro (voir page 23).



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 9 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



314



314
Vue avec ailettes et en fonctionnement

Largeur dessus (avec ailettes) ...	0,900
Largeur dessus (sans ailettes) ...	0,600
Profondeur dessus ...	0,585
Hauteur totale (sans couvre-dessus) ...	0,600
Largeur du four ...	0,350
Profondeur du four ...	0,435
Hauteur du four ...	0,240
Poids net ...	92 kg.
Poids emballé ...	111 kg.

314

Estampille A.T.G.
Robinetterie et grillade brevetées

Conçue 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.

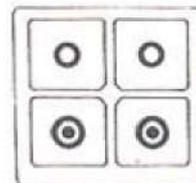
Grillade à large rayonnement dans le haut du four avec réglage du brûleur accessible par le devant et trous de visibilité des flammes.

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-porte.

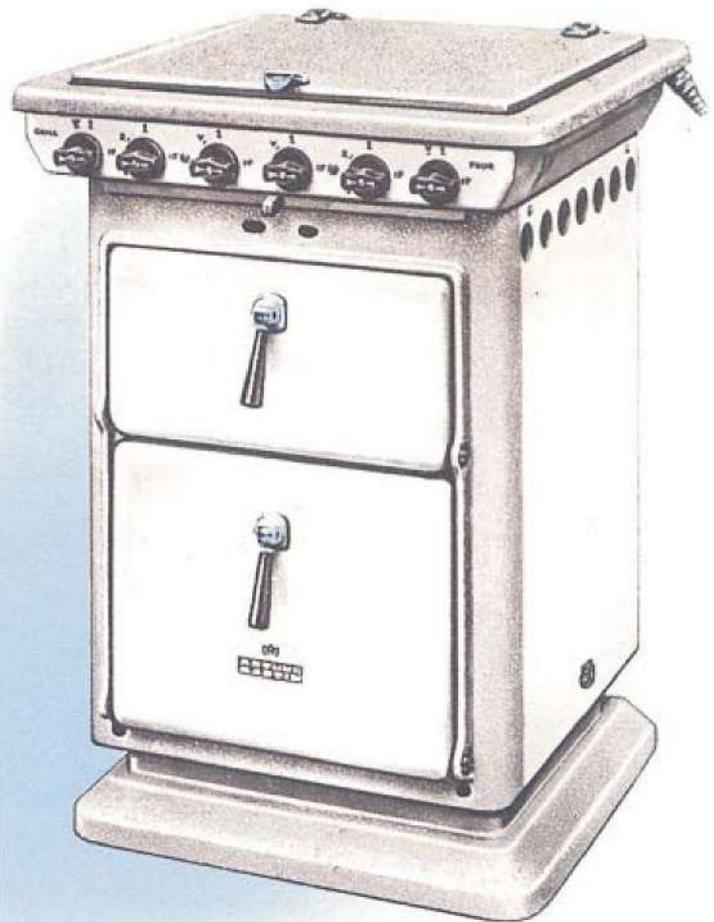
Type Standard : façade et pieds émaillés granité, côtés et porte émail blanc, dessus et couvercle émaillés granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, tiroir récolte-gouttes émaillé, poignée de porte articulée en bakélite, intérieur de four émaillé, casserolier comportant : 1 grille-support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

Moyennant plus-value :

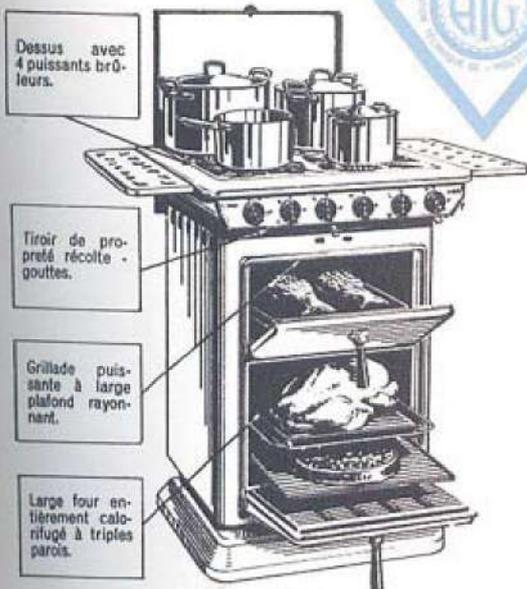
- a) avec ailettes latérales ;
- b) avec thermostat MICRO (voir page 23).



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 10 a.



324 A



Dessus avec 4 puissants brûleurs.

Tiroir de propreté récolte-gouttes.

Grillade puissante à large plafond rayonnant.

Large four entièrement calorifugé à triples parois.

324 A

Vue avec ailettes et en fonctionnement

Largeur dessus (avec ailettes) ...	0,900
Largeur dessus (sans ailettes) ...	0,600
Profondeur dessus ...	0,585
Hauteur totale (sans couvre-dessus)	0,800
Largeur du four ...	0,350
Profondeur du four ...	0,435
Hauteur du four ...	0,245
Largeur 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.

324 A

Estampille A.T.G.

Robinetterie et grillade brevetées

Cette cuisinière très complète a les mêmes caractéristiques que la 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 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. 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.

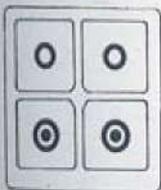
Grillade indépendante à large rayonnement avec porte équilibrée munie d'une poignée articulée en bakélite, réglage du brûleur accessible par le devant, et trous de visibilité des flammes.

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, intérieur de grillade et four émaillés, casserole comportant dans le four : 1 grille-support à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée amovible et 1 plaque à pâtisserie; dans la grillade : 1 grille-support à 2 positions, 1 gril et 1 casserole lèchefrite.

Moyennant plus-value :

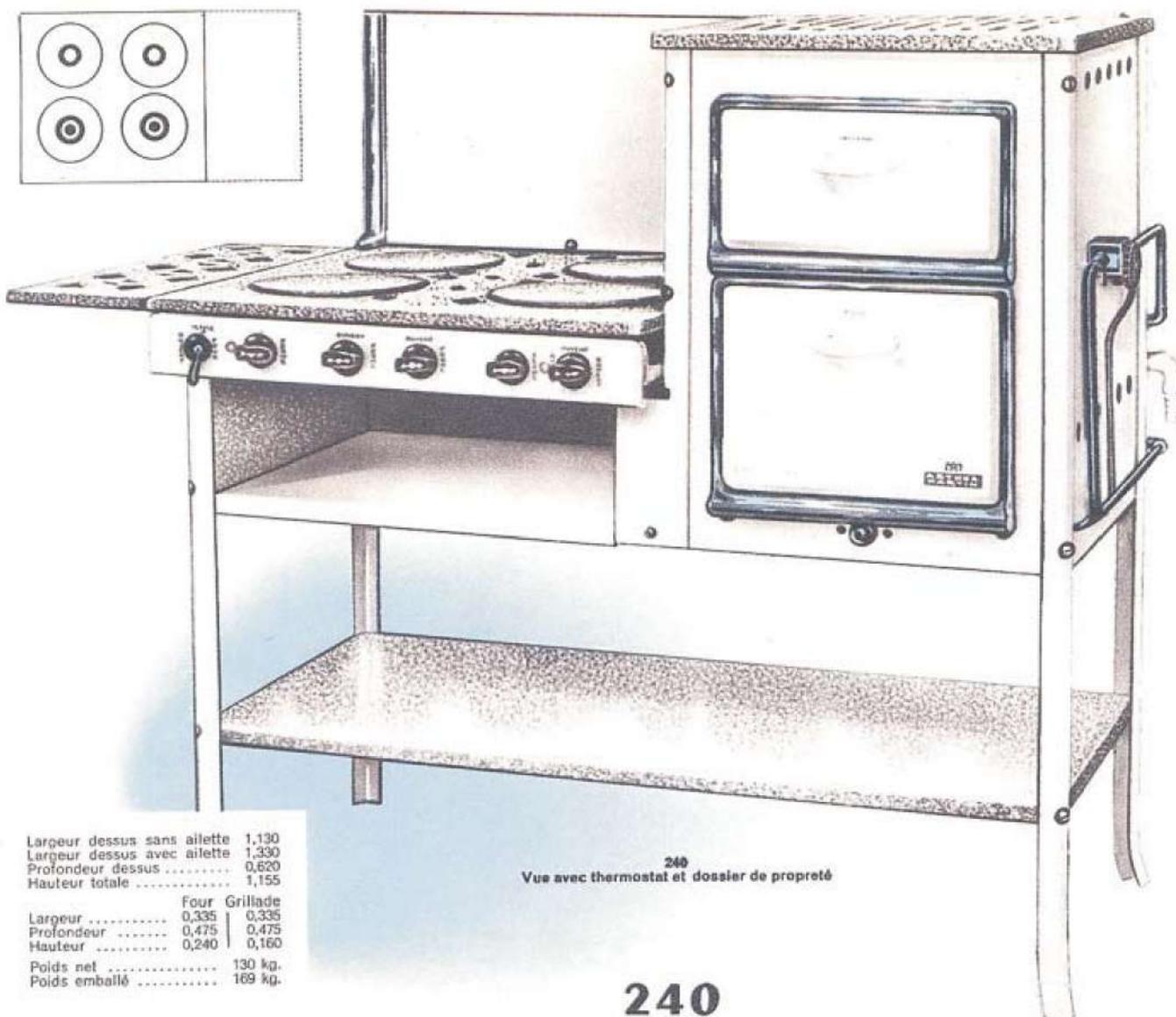
- a) avec ailettes latérales;
- b) avec thermostat MICRO (voir page 23).



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE II 9



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



Largeur dessus sans ailette	1,130
Largeur dessus avec ailette	1,330
Profondeur dessus	0,620
Hauteur 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.	

240
Vue avec thermostat et dossier de propreté

240

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

La cuisinière de type américain n° 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.

A 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'interallumage.

Porte de four calorifugée et équilibrée.

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

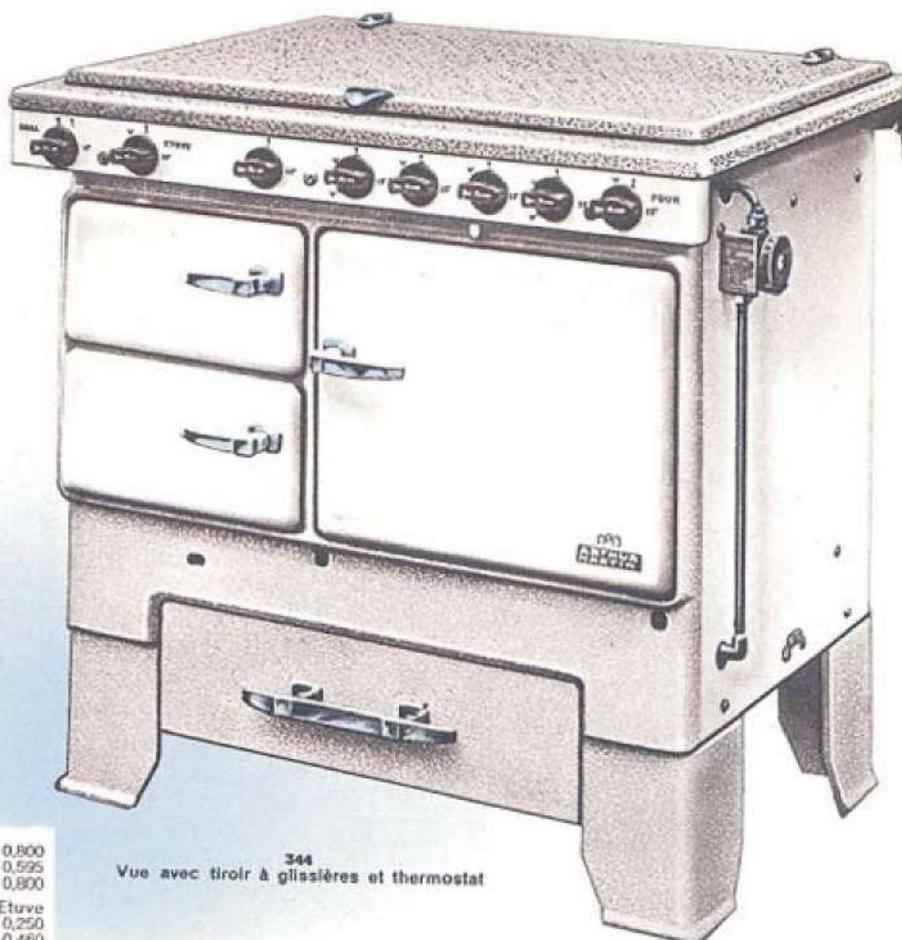
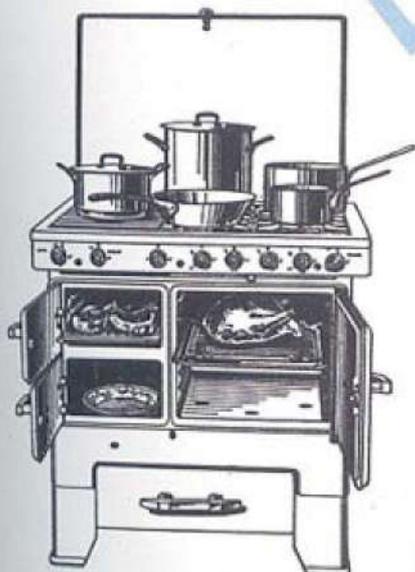
Sur demande et sans plus-value : avec four et grillade à gauche.

Moyennant plus-value :

- avec thermostat grand modèle (voir page 23) ;
- avec dossier de propreté spécial ;
- avec ailette poissonnière au lieu d'ailette ordinaire.

Moyennant moins-value : sans ailette.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CEI APPAREIL A L'ADDITIF PAGES 12 a. et 13 a.



344
Vue avec tiroir à glissières et thermostat

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

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 poissonnière. 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.

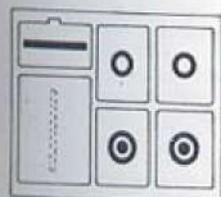
A gauche : large grillade à grand rendement avec dégagement sur le dessus permettant une récupération intégrale de la chaleur ; sous la grillade, une large étuve, chauffée par un petit brûleur rectiligne, peut être utilisée comme chauffe-assiettes ou comme chambre de stérilisation pour les conserves.

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, casserole comportant pour la grillade : gril et casserole lèche-frite et pour le four : grille-support à 2 positions, casserole lèche-frite avec poignée amovible, gril à 2 positions et plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

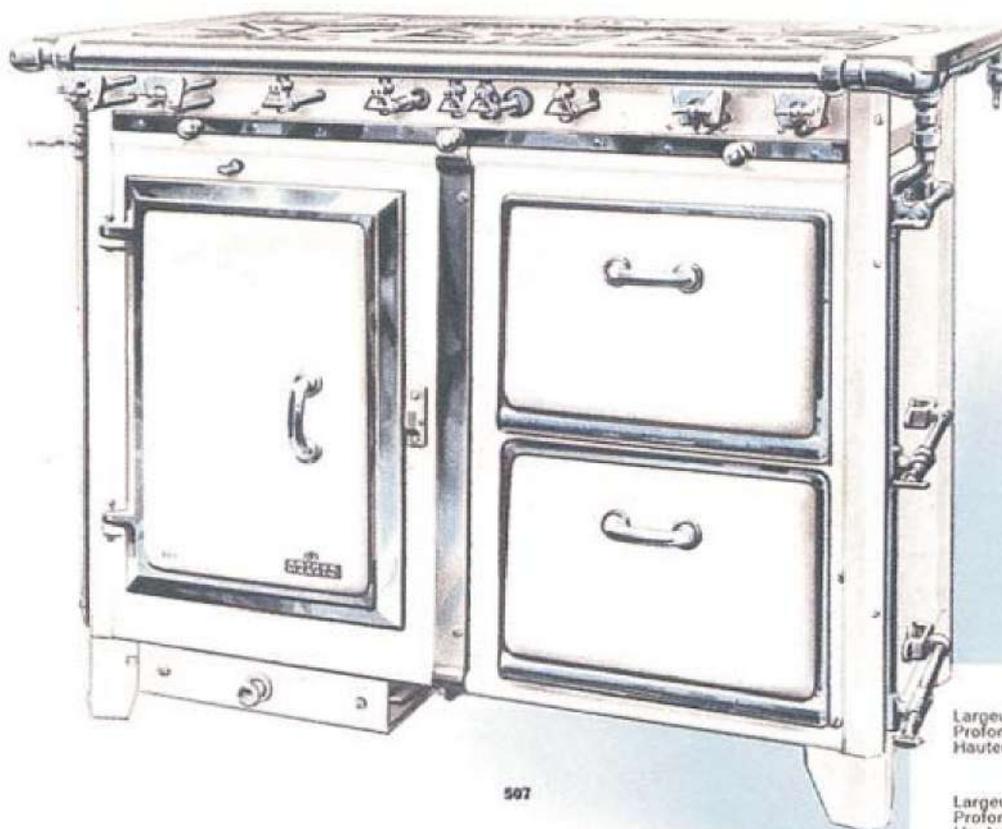
- avec tiroir à glissières pour loger la batterie de cuisine ou tous accessoires ;
- avec thermostat grand modèle (voir page 23).



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGES 14 a et 15 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



507

507

Largeur dessus	1,020
Profondeur dessus	0,650
Hauteur totale	0,805
	Four- Four-
	Coffre grillade étuve
Largeur	0,330 0,340 0,340
Profondeur	0,440 0,450 0,450
Hauteur	0,460 0,200 0,215
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.

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.

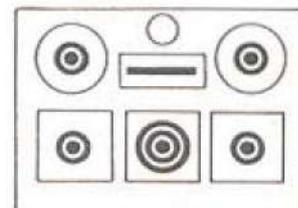
En façade : a) à gauche : grand four-coffre calorifugé, muni d'un thermostat de précision, comportant une importante grillade elliptique à dégagement et 2 brûleurs-rampe de sole. Le thermostat et le robinet commandant les brûleurs siphons de four sont sur le côté gauche de la cuisinière ; le robinet 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 grand modèle, casserolier comportant pour le four-grillade : gril et casserole lèchefrite ; et pour le four-coffre : grille-support, casserole lèchefrite avec poignée amovible et plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value : avec dessus granité.

Moyennant moins-value : sans thermostat.



VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGES 16 et 17

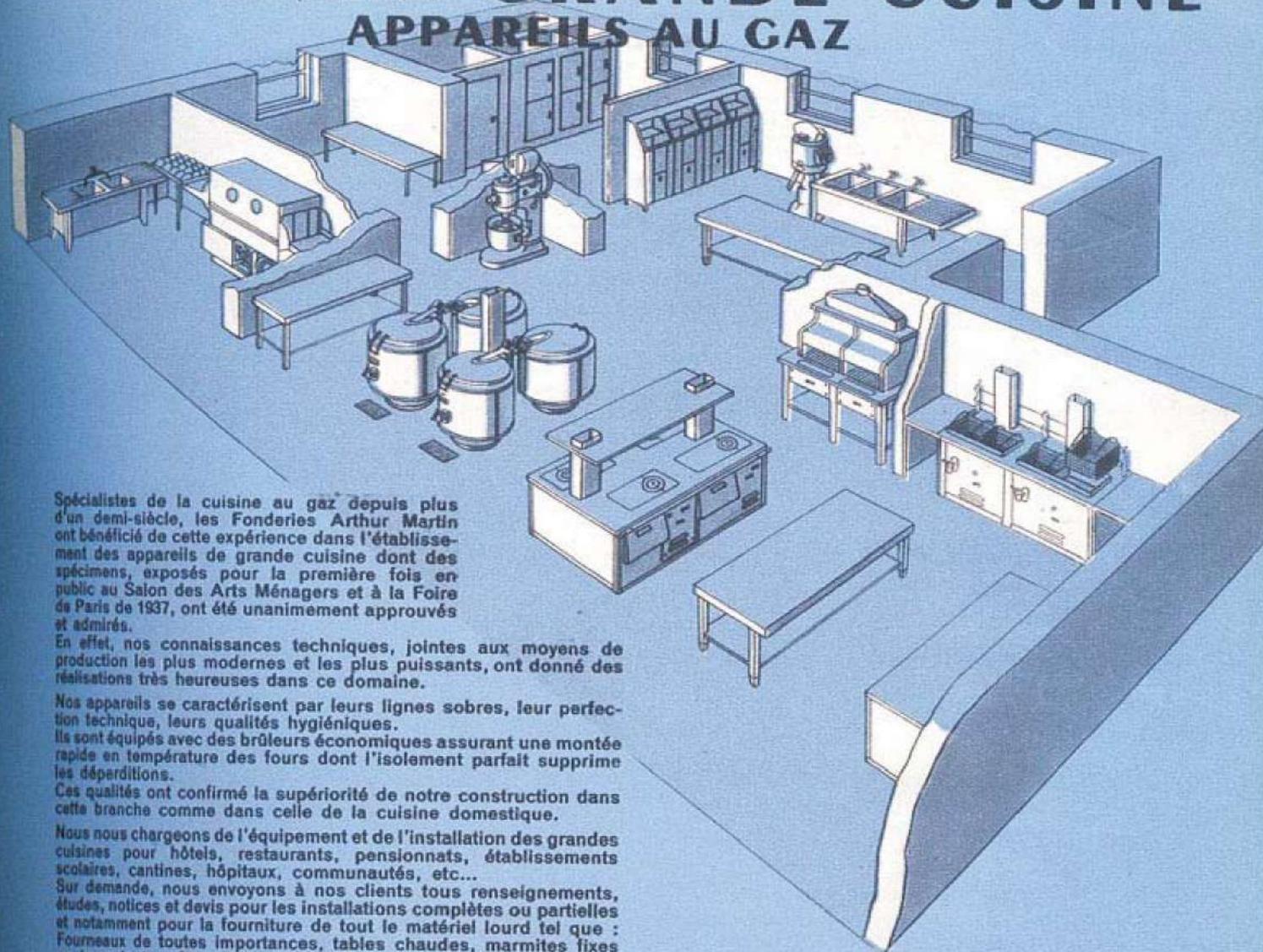
20

21



DÉPARTEMENT GRANDE CUISINE

APPAREILS AU GAZ



Spécialistes de la cuisine au gaz depuis plus d'un demi-siècle, les Fonderies Arthur Martin ont bénéficié de cette expérience dans l'établissement des appareils de grande cuisine dont des spécimens, exposés pour la première fois en public au Salon des Arts Ménagers et à la Foire de Paris de 1937, ont été unanimement approuvés et admirés.

En effet, nos connaissances techniques, jointes aux moyens de production les plus modernes et les plus puissants, ont donné des réalisations très heureuses dans ce domaine.

Nos appareils se caractérisent par leurs lignes sobres, leur perfection technique, leurs qualités hygiéniques.

Ils sont équipés avec des brûleurs économiques assurant une montée rapide en température des fours dont l'isolement parfait supprime les déperditions.

Ces qualités ont confirmé la supériorité de notre construction dans cette branche comme dans celle de la cuisine domestique.

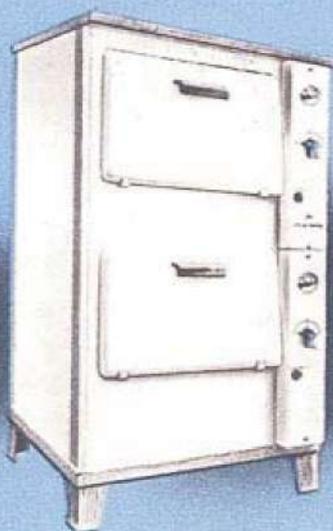
Nous nous chargeons de l'équipement et de l'installation des grandes cuisines pour hôtels, restaurants, pensionnats, établissements scolaires, cantines, hôpitaux, communautés, etc...

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, tables chaudes, marmites fixes ou basculantes, fours, étuves, friteuses à grand débit, grillades, plonges, etc...

Fournisseur du Ministère de la Guerre, des P.T.T., etc., nombreuses références.



Friturier double F.F. 2



Four à rôtir et à pâtisserie à 2 étages F.R. 2



Fourneau à double service annexe F.O. 4 avec



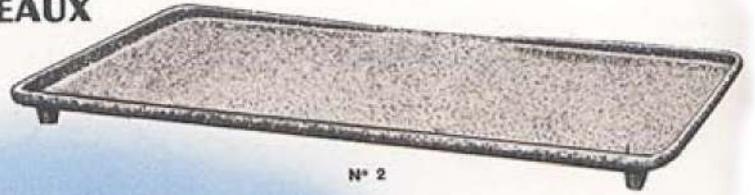
ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

ACCESSOIRES

PLATEAUX



N° 1



N° 2

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° 2

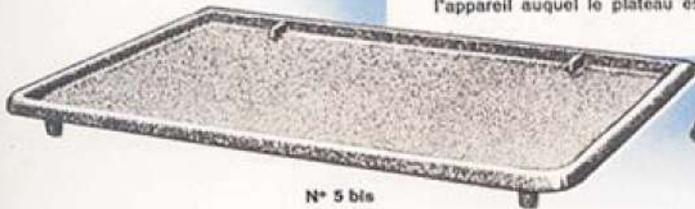
Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 332.

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.

Numéros	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.



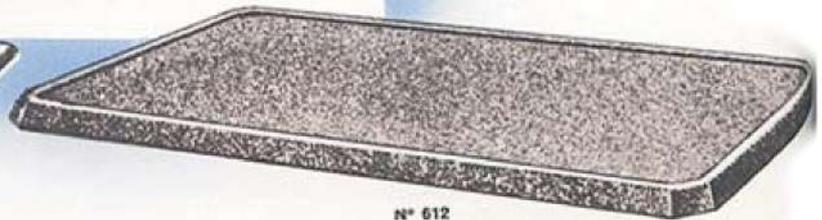
N° 5 bis

N° 5 bis

Tout fonte. — Convient pour tous les réchauds-four.

Type Standard : émail granité.

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



N° 612

N° 612

Tout fonte. — Créé uniquement pour les réchauds 51 et 332.

Type Standard : émail granité.



TABLE-SUPPORT 143

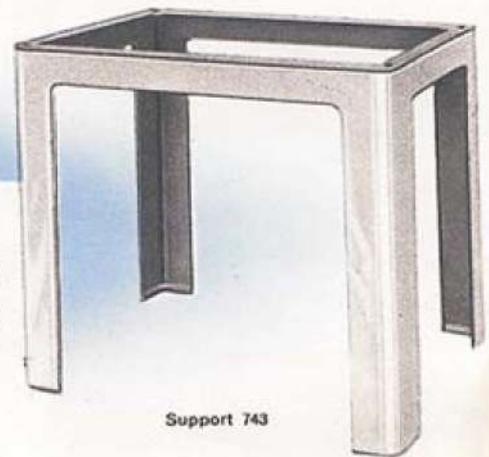
TABLE-SUPPORT 143

Fonte émaillée

Cette table très simple convient pour tous nos réchauds-four. 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.

	143	743
Largeur totale	0,520	0,450
Profondeur totale	0,405	0,360
Hauteur totale	0,460	0,400
Poids net	10 kg.	4 kg.
Poids emballé	16 kg.	7 kg.



Support 743

SUPPORT 743

en fer pur Armco

Ce support a été créé spécialement pour les réchauds-four de la nouvelle gamme : R.B. 1 et R.B. 3.

Ces réchauds-four se fixent aisément sur le support 743 en dévissant les petits supports en fonte qui se trouvent aux quatre angles des réchauds-four et en utilisant les mêmes vis.

Type Standard : en fer pur Armco émail blanc.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR LA TABLE-SUPPORT 143 A L'ADDITIF PAGE 24 d.

THERMOSTATS

Brevetés 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.

Les modèles que nous présentons permettent 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 suivant la cuisson qu'on entreprend.

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

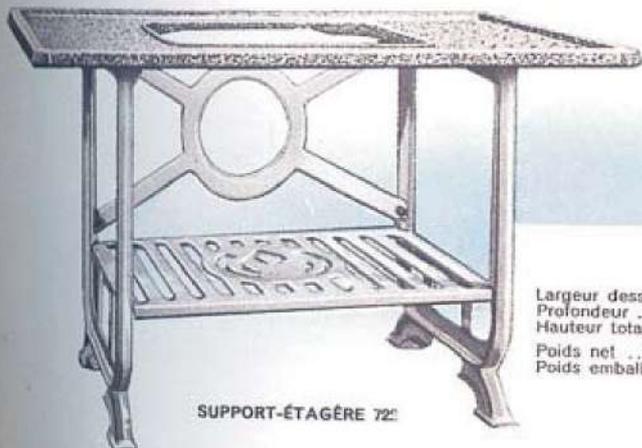
Nous avons 2 types différents de thermostat :
Le thermostat " Grand Modèle ", qui est muni d'une plaquette indiquant les graduations nécessaires pour chaque genre de cuisson, et peut être monté sur les cuisinières 240 et 344 ; c'est également celui qui équipe notre cuisinière 507.
Le thermostat " Micro ", petit régulateur gradué, qui peut être monté sur nos appareils 573, 314 et 324 A.



THERMOSTAT grand modèle



Thermostat MICRO



SUPPORT-ÉTAGÈRE 722



SUPPORT-ÉTAGÈRE 742
verni aluminium

	722	742
Largeur dessus	0,680	0,510
Profondeur	0,420	0,390
Hauteur totale	0,400	0,400
Poids net	16 kg.	8 kg.
Poids emballé	20 kg.	11 kg.

SUPPORT-ÉTAGÈRE 722

Tout fonte

Destiné à tous nos réchauds-four et convenant également pour nos réchauds plats rectangulaires.

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 complète 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.

SUPPORT-ÉTAGÈRE 742

en tôle d'acier

Ce support-étagère est construit en tôle d'acier, et convient pour tous nos réchauds-four.

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 : verni aluminium.

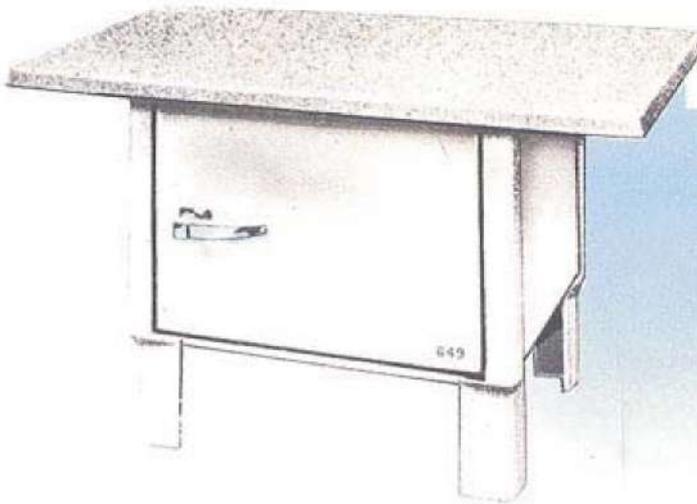
Sur demande et moyennant plus-value : émaillé bleu à la masse, ou émaillé granité.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR LE SUPPORT-ÉTAGÈRE 722 A L'ADDITIF PAGE 24 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

	649	650
Largeur dessus	0,700	0,700
Profondeur dessus	0,400	0,400
Hauteur totale	0,400	0,400
Largeur du coffre	0,425	0,665
Profondeur du coffre	0,325	0,325
Hauteur du coffre	0,400	0,400
Poids net	17 kg.	19 kg.
Poids emballé	22 kg.	23 kg.



ARMOIRE-SUPPORT 649



ARMOIRE-SUPPORT 650

ARMOIRE-SUPPORT 649

Fonte et tôle d'acier émaillées

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

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

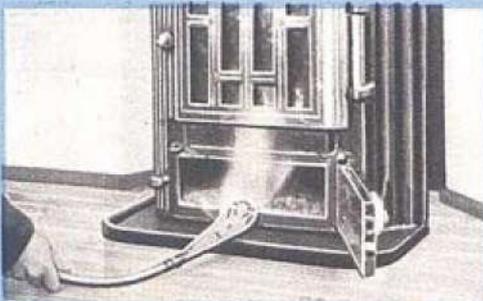
Type Standard : corps en tôle d'acier émail blanc, pieds en fonte émail granité, dessus émail granité.

ARMOIRE-SUPPORT 650

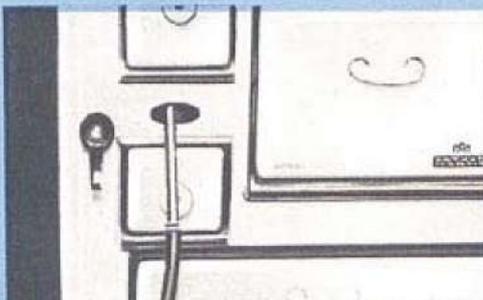
Fonte et tôle d'acier émaillées

Même présentation et même fini que l'armoire-support 649 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.



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

ALLUME-FEU A 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.

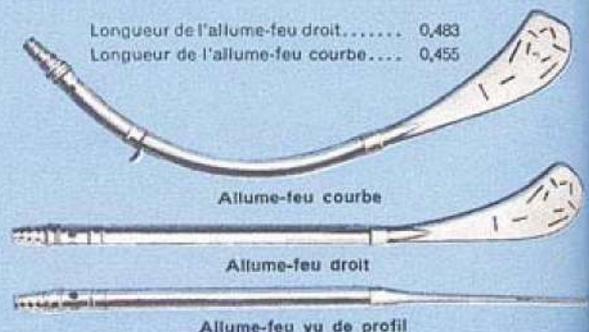
Poli ou nickelé.

Lame de rechange moyennant supplément.

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.

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

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR LES ARMOIRES-SUPPORTS A L'ADDITIF PAGE 24

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 ; des progrès importants en ont résulté pour le plus grand confort des usagers.

Ces appareils combinés réunissent 3 appareils en un seul. 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. La première cuisinière mixte gaz et charbon qui ait reçu la consécration de l'Estampille A.T.G. est un appareil de notre fabrication, la mixte 8.510, dont le modèle actuel perfectionné est dénommé X.A.6 (voir description et particularités aux pages suivantes 28 et 29).

L'Association Technique de l'Industrie du Gaz en France a ainsi reconnu d'une manière éclatante l'excellence de notre technique et les qualités de nos cuisinières mixtes.

GÉNÉRALITÉS

Nous fabriquons 3 types différents de cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois :

L'Alternà 8.111, tout fonte avec portes en tôle d'acier, dessus de 825 mm. de largeur, a un four unique chauffé alternativement ou simultanément au gaz et au charbon, coke ou bois, tandis que :

la **Succula 8.310**, tout fonte avec portes en tôle d'acier et dessus de 1 m. de largeur,

et la **cuisinière mixte X.A.6**, avec façade et dessus fonte, côtés et portes en tôle d'acier, et largeur du dessus de 1 m. 010, comportent une délimitation très nette entre la partie Gaz qui est à droite, avec un grand four-coffre à rôtir et à griller, et la partie Charbon, située à gauche, ayant un four à rôtir différent avec, au-dessous, une étuve chauffe-assiettes.

Nous allons exposer les avantages et les particularités de chacun de ces systèmes :

A) ALTERNA 8111

L'Alternà a constitué une novation dans la technique des cuisinières mixtes ; c'est le premier appareil ayant été construit avec un four unique pouvant être chauffé à volonté au gaz ou au charbon.

Sous un encombrement très réduit cet appareil assure un maximum de rendement et de commodités ; il se recommande donc particulièrement dans les cuisines où on ne dispose que de peu de place car il permet les plus grandes possibilités culinaires avec toutes garanties de sécurité pour un fonctionnement mixte.

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.

Dans la marche au charbon la transmission de chaleur du pot vers le four se fait directement en ouvrant le volet, situé à gauche à l'intérieur du four, et en plaçant la manette du système „ retour de flammes ” à la position „ renversée ” assurant ainsi la circulation des gaz chauds tout autour du four.

Pour l'utilisation du gaz on ferme le volet intérieur.

L'Alternà comporte en outre :

— Sur le dessus de la cuisinière :

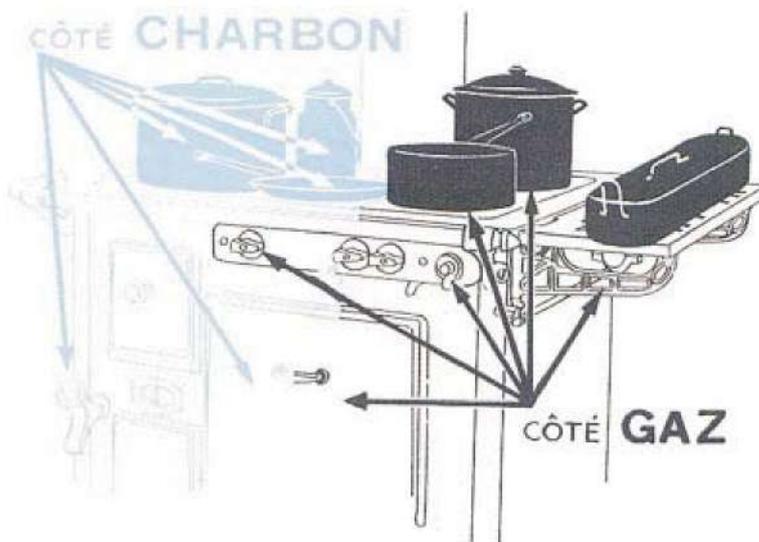
Du côté charbon à gauche : une taque chauffante à 3 trous, flotte de chaudière affleurante et trou de buse ;

Du côté gaz : 2 brûleurs à droite et au centre un brûleur amovible pouvant être utilisé lorsque le côté charbon ne fonctionne pas.

— Dans le haut du four : grillade à gaz.

— Dans le bas de la cuisinière : grand bac roulant pour le charbon.

(Voir page 30 la description et les spécifications de l'Alternà 8.111).



L'ALTERNA 8111, comportant chaudière et ailette poissonnière.
Vue en fonctionnement simultané au gaz et au charbon

B) MODÈLES X. A. 6 ET SUCCULA 8310

La disposition de ces 2 cuisinières très complètes 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 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 ces 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. En effet, 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.

CUISSONS AU CHARBON

La Succula 8.310 et la mixte X.A.6 sont équipées sur demande avec pot ovale pour l'utilisation du charbon ou foyer mixte pour l'utilisation du bois, charbon ou coke (voir leurs caractéristiques respectives).

Ces cuisinières mixtes comportent du côté charbon :

- 1^e Une taque chauffante avec 2 ou 3 trous suivant le modèle ;
- 2^e Un four à rôtir et à pâtisserie avec système " retour de flammes " chauffant les parois du four d'une façon uniforme ;
- 3^e Une étuve chauffe-assiettes chauffée par le " retour de flammes " ;
- 4^e Moyennant plus-value une chaudière affleurante avec robinet à pression à tête isolante ;
- 5^e Egalement moyennant plus-value un grand bac charbonnier roulant disposé sous la cuisinière entre les 4 pieds.

CHAUFFAGE AU CHARBON

La mixte X.A.6 est prévue avec des ailettes sur le côté gauche du foyer, pour la diffusion de la chaleur à l'extérieur au moyen des auvents situés dans le haut du panneau de gauche de la cuisinière.

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

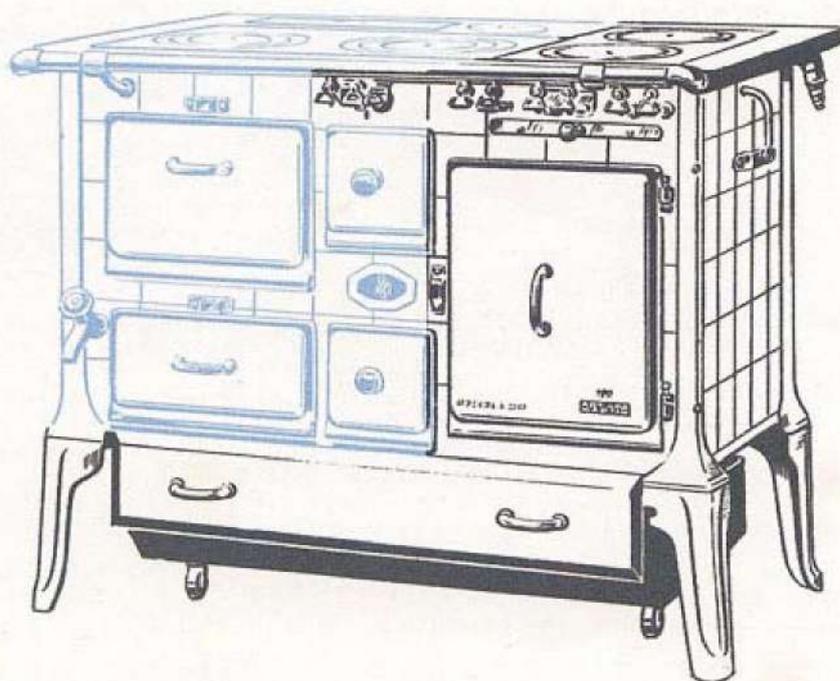
Se reporter à la page 51 relative aux généralités se rapportant à nos cuisinières au charbon, au coke ou au bois.

ACCESSOIRES (Voir à la page 58).

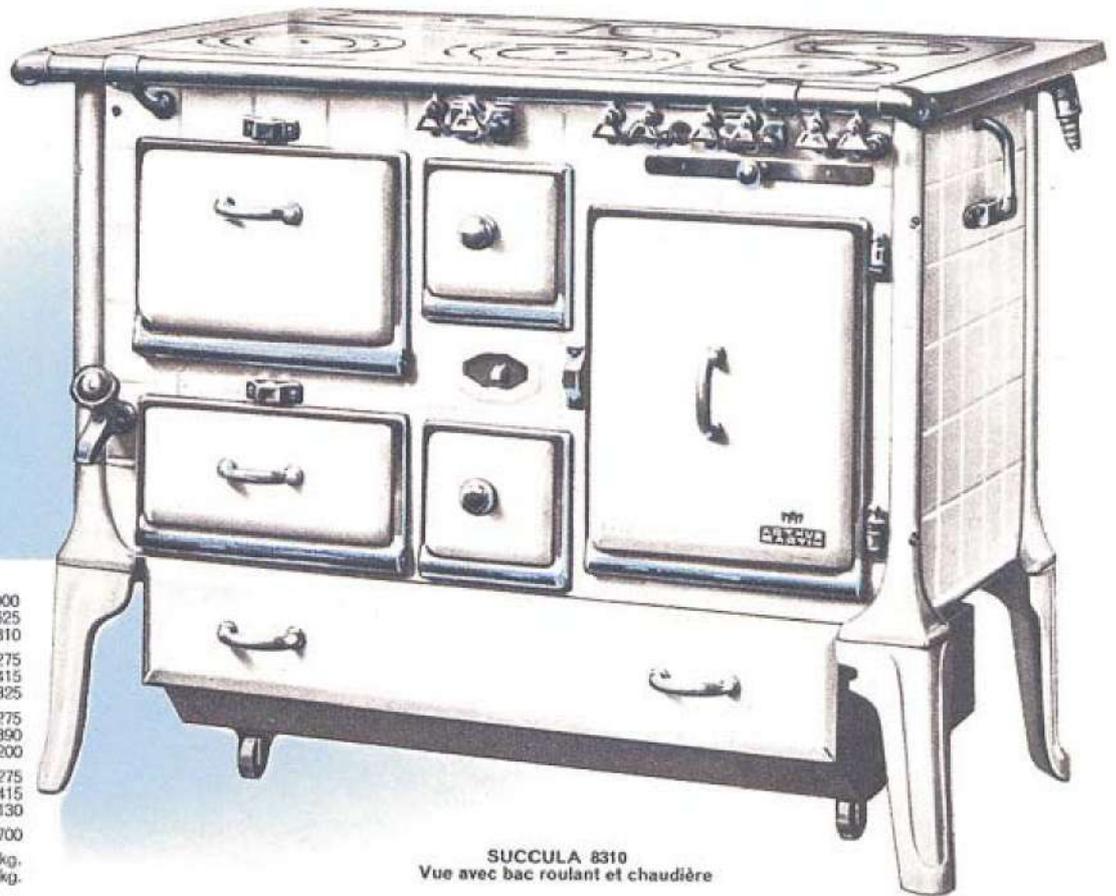
Important. — Pour la meilleure utilisation de nos cuisinières consulter la notice que nous livrons avec chacune d'elles.

CÔTÉ **CHARBON**

CÔTÉ **GAZ**



Principe de la répartition des chauffages charbon et gaz dans la SUCCULA 8.310.



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
buselet pour tuyau de 0,125.

Caractéristiques du bac : page 58.

SUCCULA 8310

Gaz et charbon, coke ou bois

3 brûleurs dessus dont 1 amovible — Coffre à gaz à rôtir et à griller — Four à rôtir et étuve chauffe-assiettes au charbon — Buse dessus ou derrière — Retour de flammes — Dessus incassable — Foyer renforcé — 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.

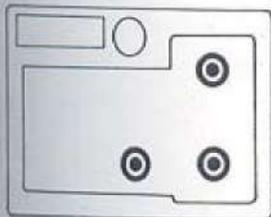
Type Standard : dessus poli, corps et colonnes en fonte, portes en tôle d'acier, émail blanc uni, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, brûleur central amovible, casserolier comportant pour le four-coffre : 1 gril, 1 grande casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 petite casserole, 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 bac roulant ;
- d) avec dossier de propreté de 0,20 ;
- e) avec tampons accumulateurs (voir page 58).

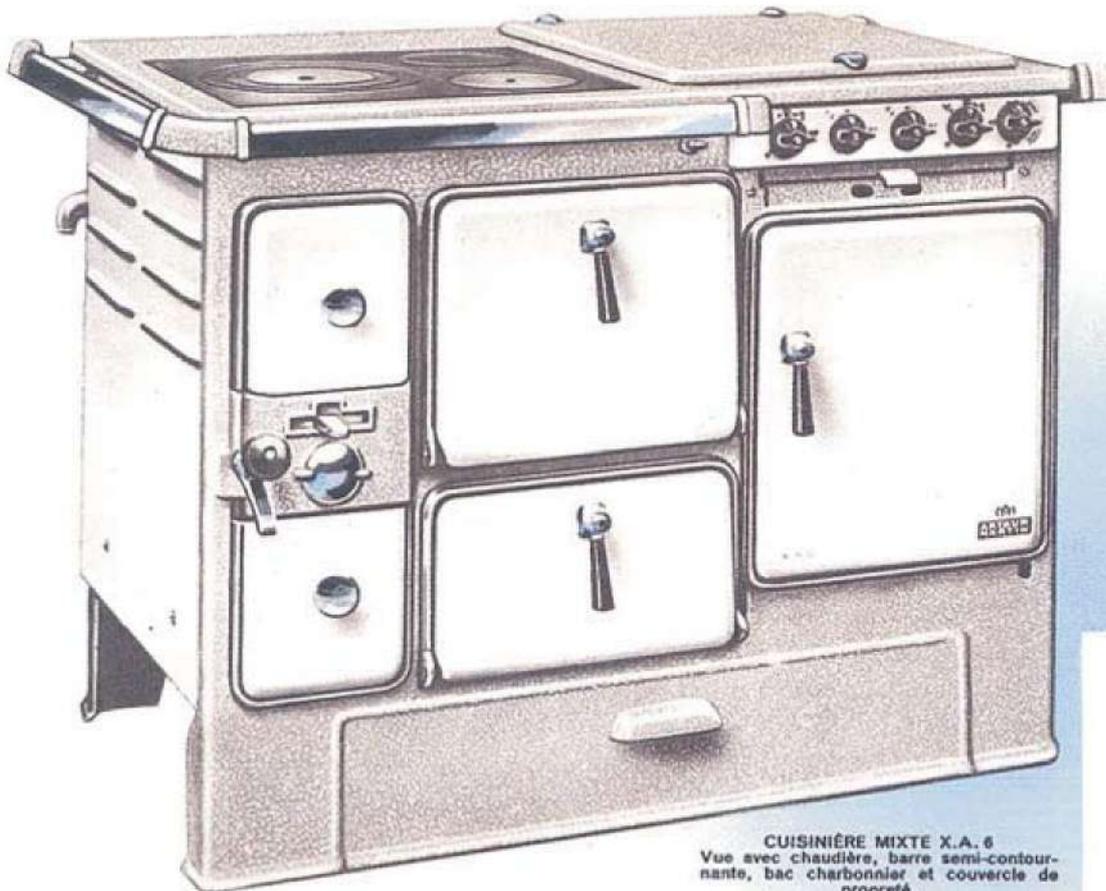
Sur demande et sans supplément : prise spéciale de gaz pour allume-feu.



Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CETTE CUISINIÈRE A L'ADDITIF PAGES 18 a. et 19 a.





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

CUISINIÈRE MIXTE X.A. 6

Gaz et charbon, coke ou bois

Estampille A. T. G.

4 brûleurs Vitagaz 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 — Dessus incassable — Foyer renforcé — 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 Vitagaz du côté gaz (voir page 9). 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 Unaquatré (voir page 9) à large rayonnement est surmontée d'une plaque en fonte protégeant les brûleurs du dessus.

Le four-coffre parfaitement calorifugé, à triples 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 : ventouse de réglage d'arrivée d'air.

Équipé avec grand foyer mixte ou grand pot ovale, cet appareil peut procurer un bon chauffage en feu continu.

Type Standard : façade et dessus fonte émail granité, côtés et portes tôle d'acier Armco émail blanc, flotte polie, tiroir de propreté granité sous les brûleurs du dessus, barre devant chromée du côté charbon, robinetterie de précision, manettes bakélite, poignées de portes articulées en bakélite, casserolierie 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.

- a) Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale pour charbon ou coke ;
- b) Pour Paris : avec petit pot ovale ;
- c) Pour les autres régions : avec petit foyer rectangulaire ;
- d) Sur demande : avec grand foyer mixte, spécial pour brûler le grésillon de coke ainsi que le bois.

Moyennant plus-value :

- a) avec chaudière affleurante de 6 lit. 5 environ ;
- b) avec barre semi-contournante chromée (côté charbon) ;
- c) avec barre de côté chromée du côté gaz ;
- d) avec couvercle de propreté sur la partie gaz ;
- e) avec bac roulant ;
- f) avec tampons accumulateurs (voir page 58).

Sur demande et sans supplément :

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

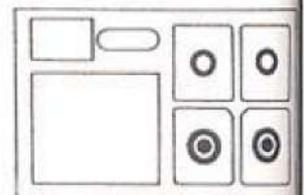
Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CETTE CUISINIÈRE A L'ADDITIF PAGES 20 a. et 21 a.

28

Largeur dessus	1,00
Largeur totale (avec les barres)	1,16
Profondeur dessus	0,60
Hauteur totale	0,80
Largeur four à gaz	0,30
Profondeur four à gaz	0,40
Hauteur four à gaz	0,30
Largeur four à charbon	0,30
Profondeur four à charbon	0,40
Hauteur four à charbon	0,30
Largeur étuve	0,30
Profondeur étuve	0,50
Hauteur étuve	0,16
Hauteur axe de buse	0,70
Poids net	244 kg
Poids emballé	290 kg

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,132.
Caractéristiques du bac : page 58.



3 APPAREILS EN UN SEUL

LA CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6

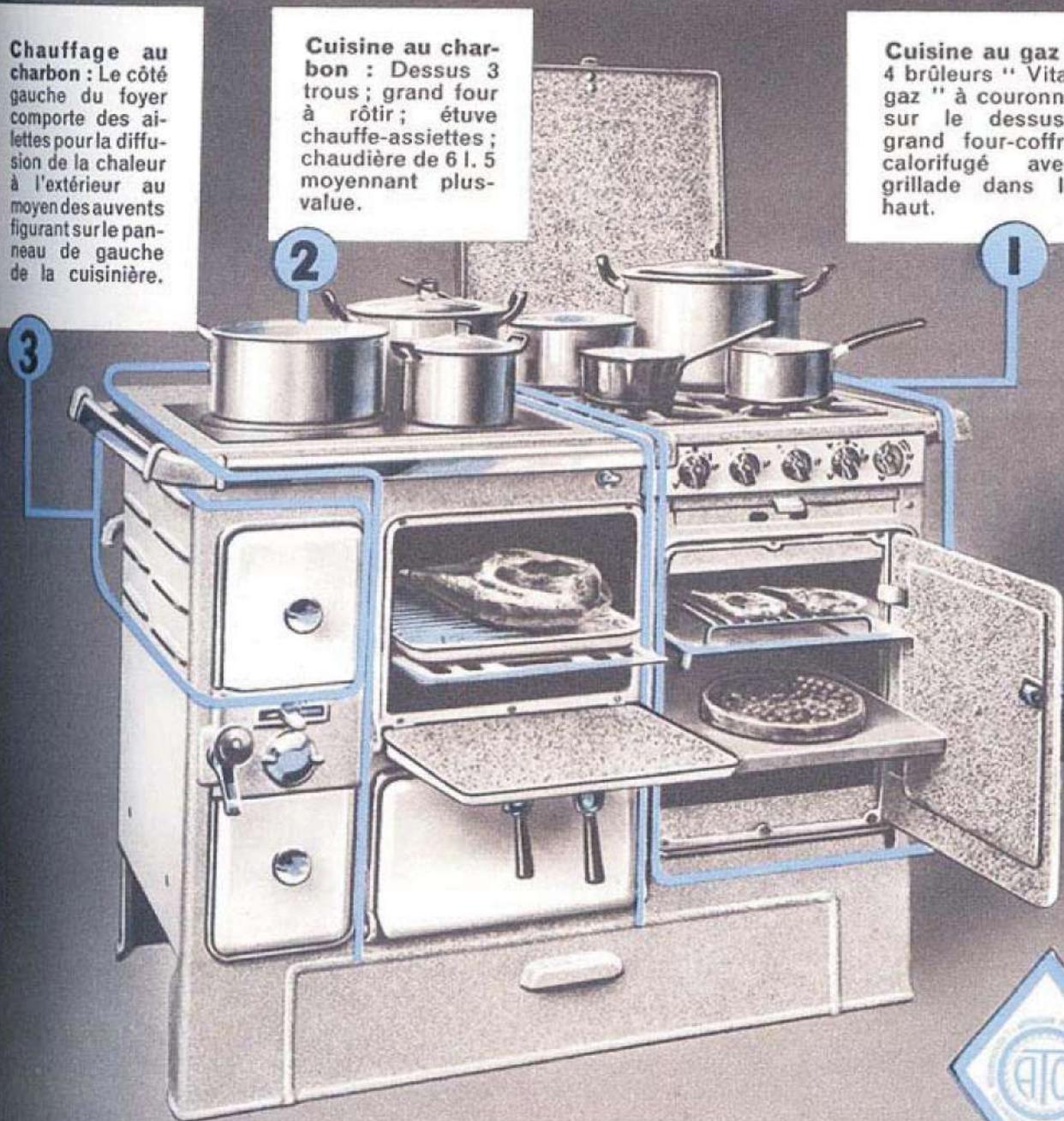
Estampille A. T. G.

LA PLUS MODERNE ET LA PLUS PERFECTIONNÉE DES CUISINIÈRES MIXTES, GAZ ET CHARBON, COKE OU BOIS

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.

Cuisine au charbon : Dessus 3 trous ; grand four à rôtir ; étuve chauffe-assiettes ; chaudière de 6 l. 5 moyennant plus-value.

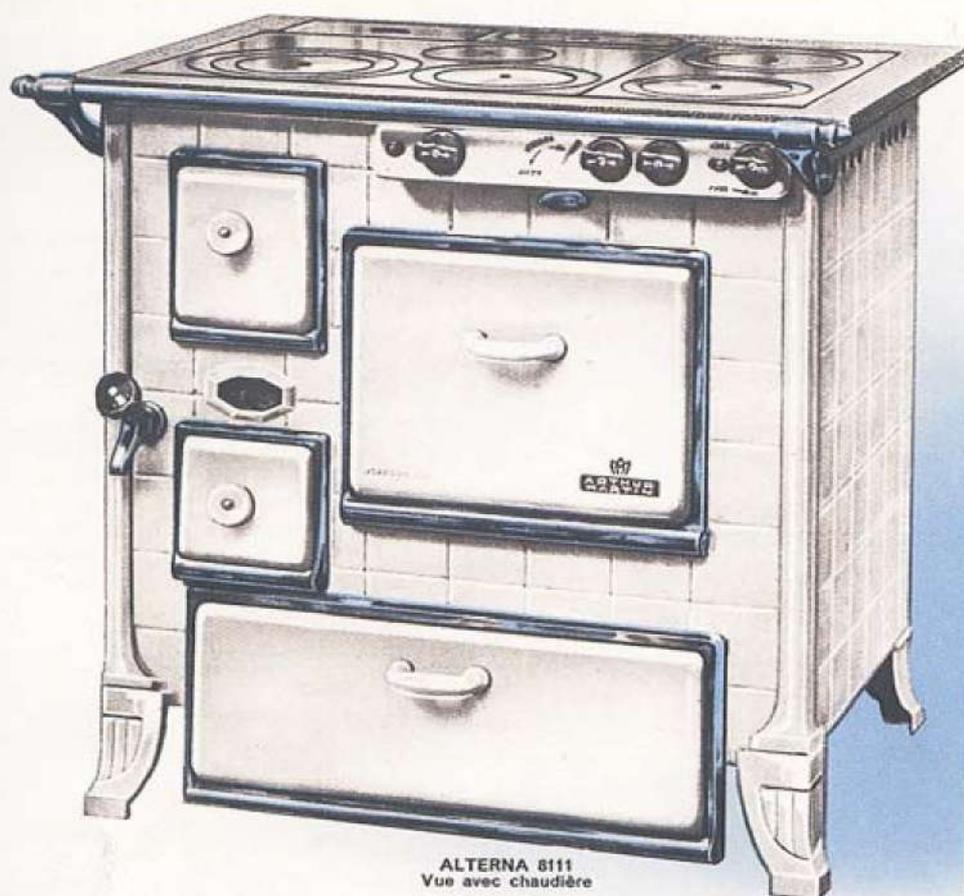
Cuisine au gaz : 4 brûleurs " Vita-gaz " à couronne sur le dessus ; grand four-coffre calorifugé avec grillade dans le haut.



Une cuisinière mixte X. A. 6 en fonctionnement simultané au gaz et au charbon (ou coke)



*UNE VÉRITABLE CUISINIÈRE AU CHARBON



ALTERNA 8111
Vue avec chaudière

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 — Dessus incassable — Foyer renforcé — 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 lèchefrite 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 cm.

Moyennant moins-value : avec dessus poli.

Moyennant plus-value :

- a) avec chaudière affleurante de 6 litres environ ;
- b) avec ailette poissonnière ;
- c) avec barre contournante (sauf pour les cuisinières demandées avec ailette poissonnière) ;
- d) avec tampons accumulateurs (voir page 58).

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

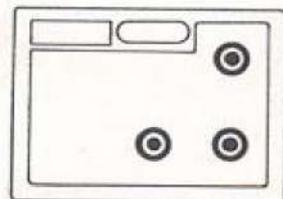
Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CETTE CUISINIÈRE A L'ADDITIF PAGES 22 a. et 23 a.

30

Largeur totale	0,825
Profondeur totale	0,610
Hauteur totale	0,800
Largeur du four	0,360
Profondeur du four	0,395
Hauteur du four	0,235
Hauteur axe de buse	0,730
Poids net	186 kg
Poids emballé	225 kg

Nota. — Cette cuisinière est livrée avec une mitre pour tuyau de 0,139.
Caractéristiques du bac : page 58.



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.

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 aux pages 33 et 34 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

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 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.

Moyennant plus-value : avec thermostat.



MISTUDIO
Estampille A.T.G.

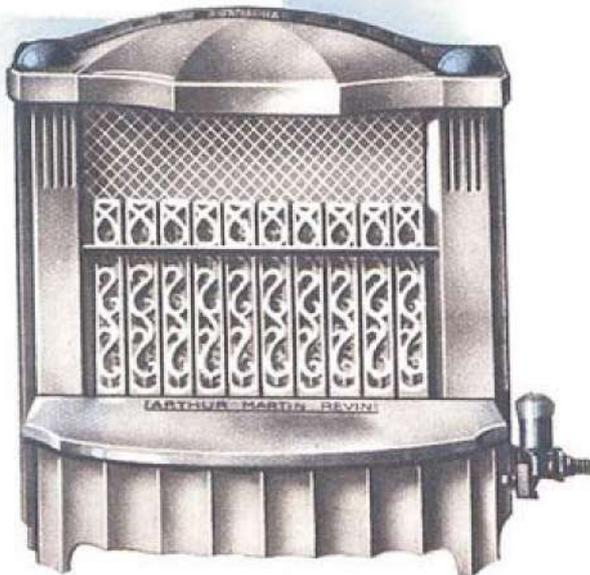
Hauteur	0,670
Largeur	0,570
Profondeur	0,390
Hauteur axe de buse ...	0,390
Débit horaire	800 lit.
Cube chauffé	70 à 80 m ³
Poids net	49 kg.
Poids emballé	60 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buseiot pour tuyau de 0,076.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 25 c.

Hauteur	0,550
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.

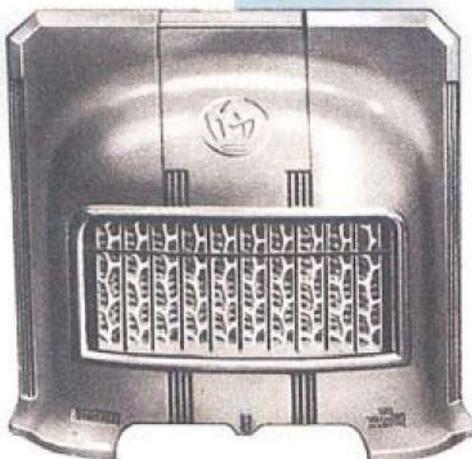
Nota. — Cet appareil est fourni avec une buse tôle ovale pour tuyau de 0,220x0,050.



TANAGRA avec thermostat

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	56 kg.

Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,076.



TIRCIS

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.

TIRCIS

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.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGES 26 et 27

DÉPARTEMENT "AIR NORMALISÉ" CHAUFFAGE ET VENTILATION

Le problème du chauffage et de l'aération est résolu de la manière la plus heureuse par l'emploi des générateurs d'air chaud utilisant le gaz comme combustible, brevets Fonderies Arthur Martin et Ch. Strack.

Les avantages de ce procédé répondent, en effet, à toutes les conditions requises pour une installation idéale :

- Les prix d'installation les meilleurs : le générateur et son moteur électrique peuvent être installés n'importe où (en sous-sol, sur le toit, dans un réduit ou un appentis) et ne représentent qu'un très petit encombrement ;
- La distribution de la chaleur assurée d'une manière presque invisible et n'entraînant aucune dégradation ou installation apparente dans les locaux chauffés ;
- Un chauffage éminemment sain, puisque l'air est constamment renouvelé et qu'aucune fuite de gaz ou de produits de la combustion ne peut se produire dans les locaux chauffés ;
- Une régulation entièrement automatique supprimant toute main-d'œuvre ;
- Le système le plus économique par suite de la rapidité de la mise en température des locaux quels qu'ils soient ;
- Sans aucune transformation, l'installation peut être utilisée pour la ventilation pendant la saison chaude et

recevoir l'appoint du filtrage, de l'humidification et de l'antiseptisation, procurant ainsi la normalisation de l'air.

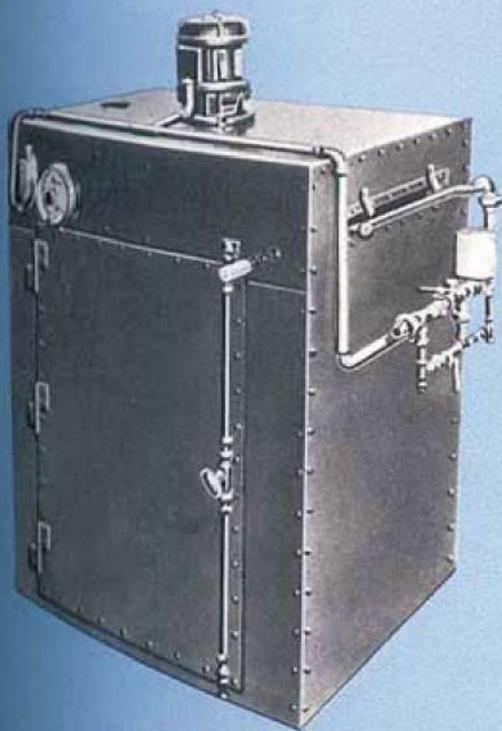
Ayant plus de six années d'expérience d'installations d'air normalisé, nous sommes les seuls à pouvoir présenter des références complètes pour chaque genre d'applications ; la puissance de nos moyens de production, la diversité de nos études, et le grand nombre d'installations que nous avons déjà réalisées, garantissent d'autre part la supériorité de notre procédé.

Un avantage important : le procédé Arthur Martin-Ch. Strack assure une ventilation très active des locaux et présente en conséquence un avantage énorme sur les différents modes de chauffage central qui se bornent à réchauffer l'air sans le renouveler.

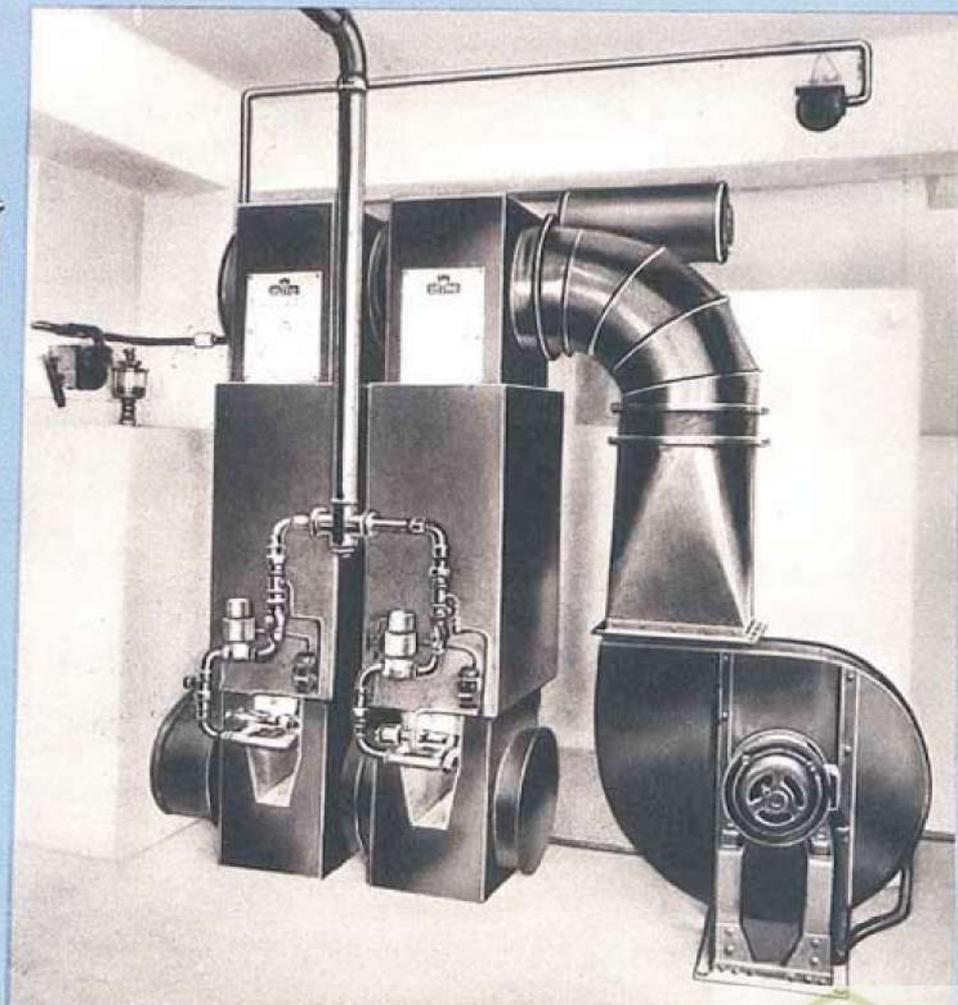
Ce système de chauffage s'impose donc au nom de l'hygiène ; il a été reconnu que des épidémies avaient pu être évitées dans des locaux scolaires chauffés et aérés par ce procédé.

Dans la défense contre les gaz délétères les avantages de ce procédé s'affirment encore ; en ajoutant un filtre spécial sur l'arrivée d'air au générateur, l'air pulsé arrive pur dans les locaux dont il met l'atmosphère en légère surpression, empêchant ainsi la pénétration de l'air extérieur chargé de gaz.

(Voir au verso quelques types d'installations).



Type S. E. 10 pour le séchage des vernis.

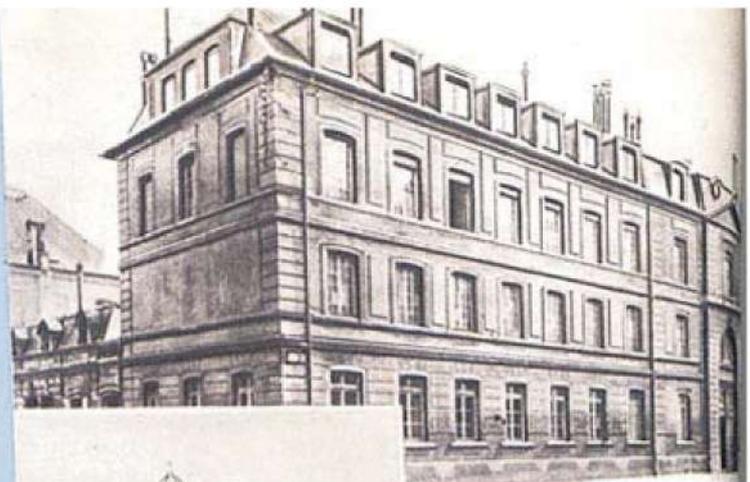


Générateur de 35.000 calories/heure.

Les générateurs d'air chaud, brevets Fonderies Arthur Martin et Ch. Strack, permettent d'assurer le chauffage **RATIONNEL, HYGIÉNIQUE ET ÉCONOMIQUE** de tous locaux :

*Écoles, cantines, dortoirs,
Églises, chapelles,
Cinémas, théâtres, salles de réunions,
Restaurants, brasseries,
Magasins, bureaux,
Gymnases, piscines,
Salles d'opérations ou de consultations,
etc...*

Nombreuses utilisations industrielles pour études, séchoirs, etc...



École rue Carnot, à Versailles.
Puissance installée : 170.000 calories



Magasin de la Compagnie du Gaz, à Chateaudun (Eure-et-Loir).
Puissance installée : 20.000 calories/heure.



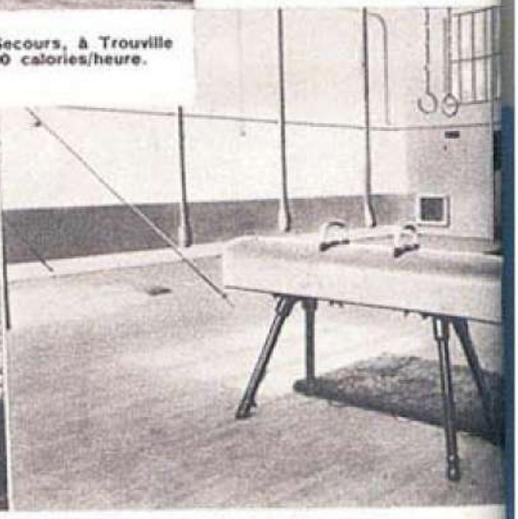
Église Notre-Dame de Bon Secours, à Trouville
Puissance installée : 150.000 calories/heure.



Cinéma Rex, à Brive (Corrèze).
Puissance installée : 200.000 calories



Restaurant Doucet, rue Marbeuf, à Paris.
Puissance installée : 50.000 calories/heure.



Gymnase de Pavillons-sous-Bois (Seine).
Puissance installée : 50.000 calories/heure.

2* PARTIE

CHARBON, COKE ET BOIS

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 mot 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 construits en vue de l'emploi des petits grains anthraciteux possèdent des qualités techniques qui leur assurent une supériorité incontestée sur tous les appareils d'autres marques :

- Ensemble de grilles spécialement conditionnées pour un décentrage 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 rationnel ;
- Circulation rationnelle des gaz chauds.

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.

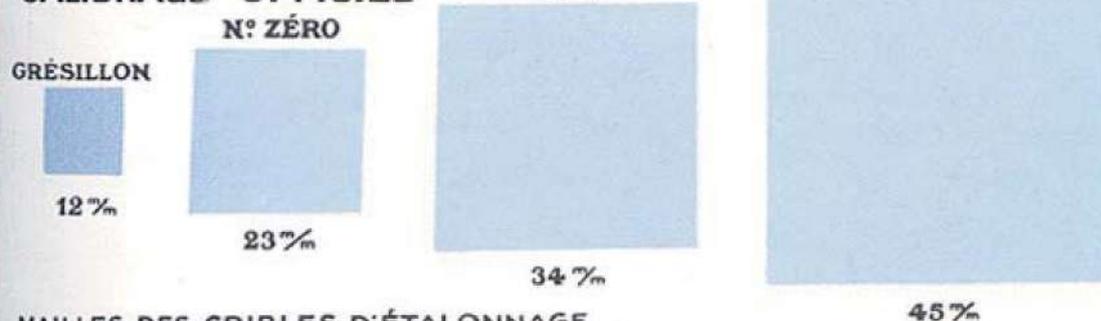
S'assurer que la cheminée a été ramonée convenablement dans l'année, que les portes de ramonage ont été bien fermées et qu'il n'existe, sur toute la hauteur de la cheminée, aucune autre ouverture que celle à laquelle doit être raccordé l'appareil.

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,

COMITÉ CENTRAL DES COKES DE FRANCE

GROS COKE ou N° 2

CALIBRAGE OFFICIEL



MAILLES DES CRIELES D'ÉTALONNAGE
DONNANT PAR CRIBLAGE A MAIN LES CATÉGORIES TYPES

Reproduction exacte de la plaquette d'étalonnage
donnant les calibres officiels pour le gros coke n° 2, le coke n° 1 et n° 0 et le grésillon de coke

et le pourtour du trou de pénétration du tuyau de dégagement, soient parfaitement mastiqués 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° Eviter les parties horizontales ou légèrement inclinées ; en réduire la longueur au strict minimum ;

2° Réduire au minimum le nombre des coudes ;

3° Calorifuger 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 Réglements.

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 24) 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 cendreux 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 qu'aucune rentrée d'air supplémentaire ne puisse se produire à cet endroit.

d) **Décendrage.** — Le feu sur la grille doit être toujours vif et clair et il ne le 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. Eviter de laisser les cendres s'accumuler dans le 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.

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 décendrer pour faire repartir le feu. Lorsque le feu sera de nouveau actif, et seulement alors, pratiquer le décendrage et le rechargement.

3° ENTRETIEN

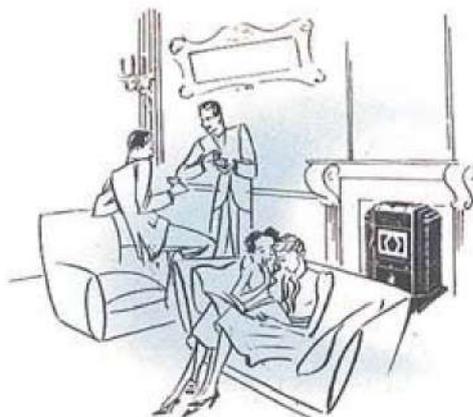
a) **Fonte brute.** — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (opérer seulement lorsque l'appareil est froid) ou encore avec des pâtes pour fourneaux, qu'il est facile de se procurer partout.

b) **Parties émaillées.** — Les parties émaillées se nettoient avec de l'essence de térébenthine (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. Eviter les chocs violents.

c) **Parties chromées.** — Se servir uniquement d'un chiffon sec et frotter doucement. 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.



POËLE A BOIS V.A. 1

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 40 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.

3 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 ou rouge brun, 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 décentrage 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 : corps émaillé céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, garnitures chromées.

Moyennant plus-value :

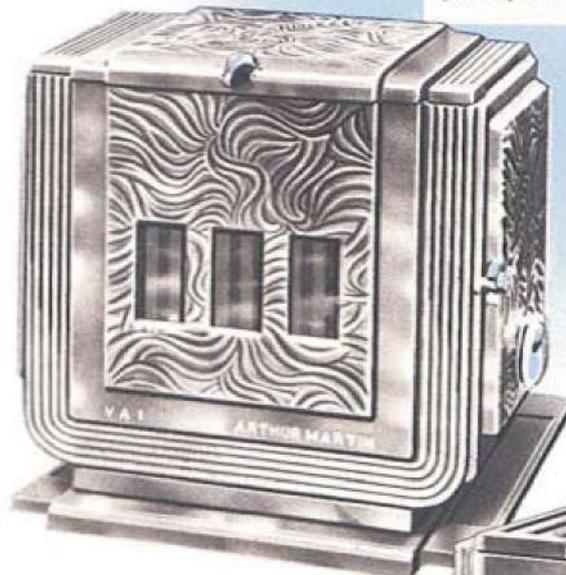
a) avec socle ;

b) avec plateau de parquet créé spécialement pour les poêles Picup.

Hauteur totale (sans socle)	0,490
Largeur du corps	0,500
Profondeur du corps	0,330
Hauteur axe de buse au sol (sans socle)	0,380
Capacité de chauffe	60 à 80 m ³

	sans socle	avec socle
Poids net	50 kg.	55 kg. 300
Poids emballé	62 kg.	68 kg. 300

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



POËLE A BOIS V.A. 1
Vue avec plateau de parquet



PICUP 2
Vue avec socle et plateau de parquet

	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	0,330
Profondeur du corps	0,250	0,285
Hauteur du sol à l'axe de buse, sans socle	0,390	0,485
Hauteur du sol à l'axe de buse, avec socle	0,403	0,510
Profondeur du socle	0,395	0,395
Largeur du socle	0,460	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.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGES 28 a et 29 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

	V.A.2	V.A.3
Hauteur	0,615	0,615
Largeur du corps	0,350	0,400
Profondeur du corps	0,250	0,250
Largeur socle	0,380	0,430
Profondeur socle	0,350	0,350
Hauteur axe de buse	0,340	0,340
Capacité de chauffe	85 m ³	100 m ³
Poids net sans socle	58 kg.	67 kg.
— avec socle	60 kg. 300	70 kg. 100
Poids emballé sans socle	66 kg.	75 kg.
— avec socle	68 kg. 300	78 kg. 100

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



CHEMINÉE V.A. 2
Vue avec plateau de parquet

CHEMINÉE V.A. 2

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

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

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

Grille pivotante manœuvrable sur le côté.

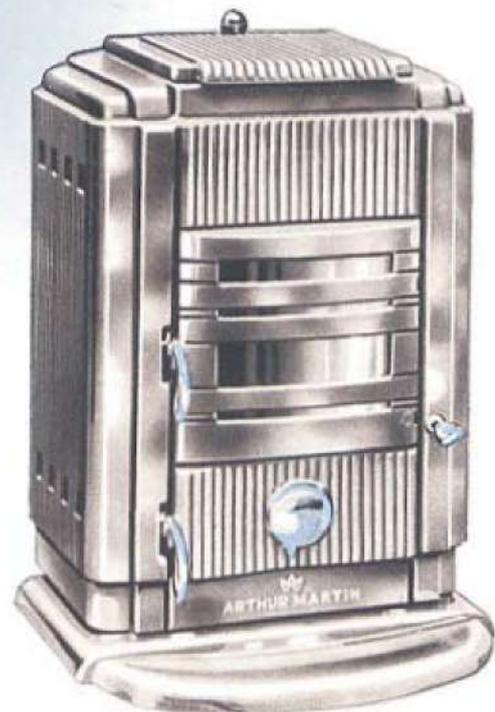
Réglage du volet de buse sur le dessus de l'appareil, et donnant trois positions : vif, moyen, lent.

Réglage de l'admission d'air au moyen d'une ventouse placée sur la porte de cendrier.

Couvercle articulé.

Type Standard : corps émaillé céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, garnitures chromées.

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



CHEMINÉE V.A. 3
Vue avec plateau de parquet

CHEMINÉE V.A. 3

Fonte émaillée — Intérieur réfractaire —
A double enveloppe — 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, et augmentant ainsi la capacité de chauffe.

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE

38

39



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

RÉCUPÉRATEUR INTÉGRAL

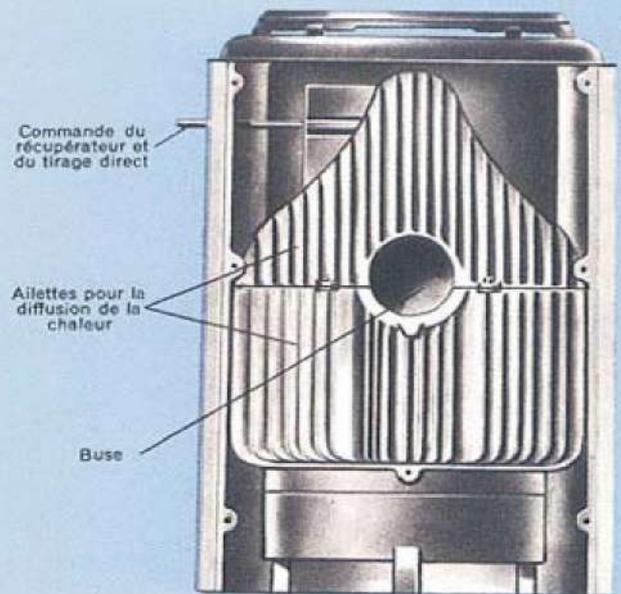
Ce dispositif breveté est l'économiseur de combustible par excellence.

Il se compose de 2 manches, accolées au réservoir, dans lesquelles les gaz chauds s'engouffrent par les entrées disposées 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.

Des dispositifs conçus en application de ces principes équipent l'intérieur de nos appareils suivants : Arcas 1, Simplon 5, Ora 1 et 2.



ARCAS 1

Poêle-cheminée à feu visible et continu — Intérieur en fonte spéciale — Récupérateur intégral — Brûle le "petit grain" et les charbons maigres ou anthraciteux 10x20 et 20x30, combustibles bon marché et à haut pouvoir calorifique.

Ce magnifique appareil au décor moderne assure un chauffage puissant et économique grâce à son système de récupération très perfectionné. Le réglage des allures se fait aisément et avec précision par la manœuvre de la ventouse située sur la porte de cendrier.

L'allumage est facilité par la mise en tirage direct au moyen d'une tirette.

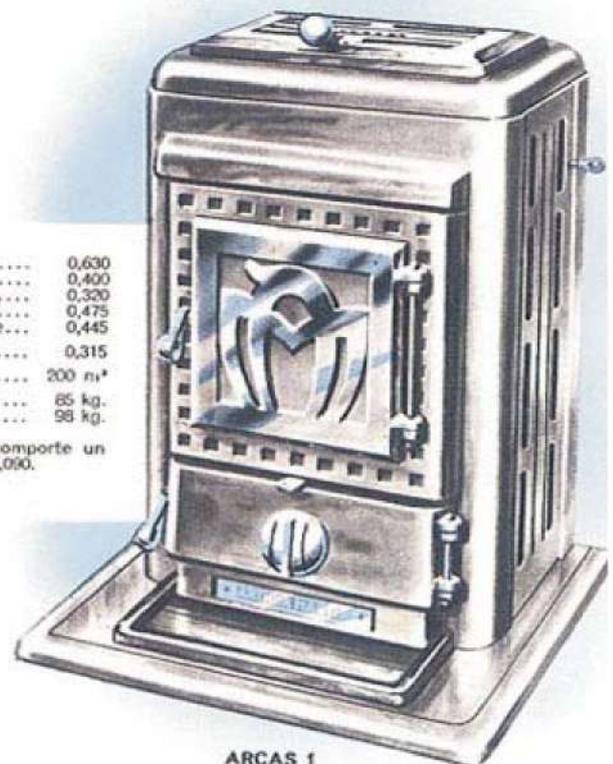
Son dispositif intérieur assure une combustion parfaite en feu continu de tous les petits combustibles anthraciteux économiques et permet également d'utiliser le grésillon de coke en feu intermittent.

Type Standard : corps et portes émail céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, garnitures et applique de porte chromées, couvercle articulé, avec plateau de parquet de la teinte assortie.

Livré avec clé de buse pour la province et sans clé de buse pour Paris.

Hauteur totale	0,630
Largeur du corps	0,400
Profondeur du corps	0,320
Largeur de la bavette	0,475
Profondeur de la bavette...	0,445
Hauteur sous buse	0,315
Capacité de chauffe	200 m ³
Poids net	85 kg.
Poids emballé	98 kg.

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



ARCAS 1

Cet appareil peut être allumé sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 31



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

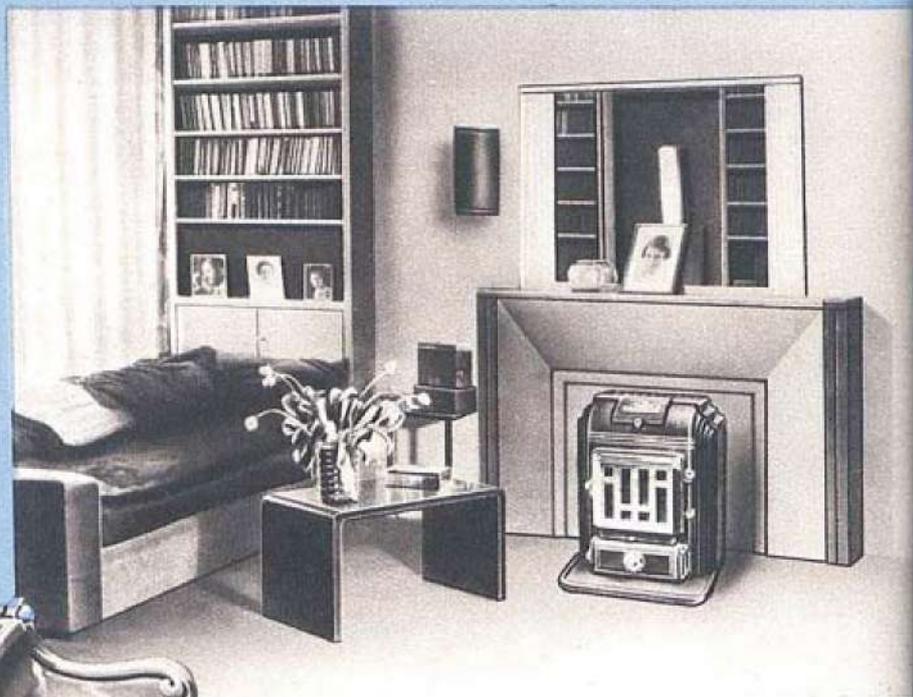
LES CHEMINÉES RADIANTE

Nos cheminées Radiante, basées sur le principe du feu continu et régulier, trouvent place dans la chambre à coucher, le salon, la salle à manger, le bureau.

Ce sont des appareils hygiéniques, dont l'excellence a été démontrée par des centaines de milliers de spécimens en service depuis trois générations. Les fuites accidentelles de produits de la combustion sont évitées par des joints d'amiante.

La circulation des fumées dans une chambre située à hauteur convenable, permet, avant le dégagement, l'échauffement maximum de toute la partie supérieure de l'appareil.

La continuité du feu, le réglage par ventouse réduisant au minimum la surveillance, et les facilités de manœuvre, font de ces modèles des appareils essentiellement confortables.



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 décentrage 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 ou rouge brun, porte de foyer et garnitures chromées.

Moyennant plus-value :

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

Hauteur totale (sans socle)	0,805
Largeur 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)	133 kg.
Poids emballé (avec socle)	148 kg.

RADIANTE 4
Vue avec socle de parquet

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

Cet appareil peut être allumé sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 32 a.

RADIANTE 10 ET 30

Cheminées à feu visible et continu avec charbons anthraciteux, pouvant aussi marcher avec des boulets d'anthracite — Feu intermittent avec coke et bois — Zone de combustion réfractaire — Portes hermétiques à joints d'amiante — Grille de décendrage oscillante — Réglage par ventouse

Les lignes classiques de ces 2 modèles de cheminées roulantes sont bien connues de tous ; conçus pour un chauffage régulier, ces appareils sont recommandés pour tous les locaux d'habitation en raison de leurs qualités d'hygiène et de sécurité.

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

Moyennant plus-value :

- a) avec entourage ;
- b) avec porte-bouillotte chromé ;
- c) avec socle de parquet.



RADIANTE 10
Vue avec entourage

	10	30	12	32
Hauteur totale	0,600	0,690	0,590	0,675
Largeur totale	0,450	0,535	0,460	0,530
Profondeur sans entourage	0,325	0,360	0,330	0,390
Profondeur avec entourage	0,360	0,395	0,355	0,420
Hauteur axe de buse	0,360	0,380	0,340	0,385
Capacité de chauffe	90 m ³	120 m ³	90 m ³	120 m ³
Poids net	55 kg.	74 kg.	58 kg.	79 kg.
Poids emballé	64 kg.	85 kg.	67 kg.	90 kg.

Nota. — Ces appareils sont fournis avec une buse tôle ovale de 0,143 x 0,082.

RADIANTE 12 ET 32

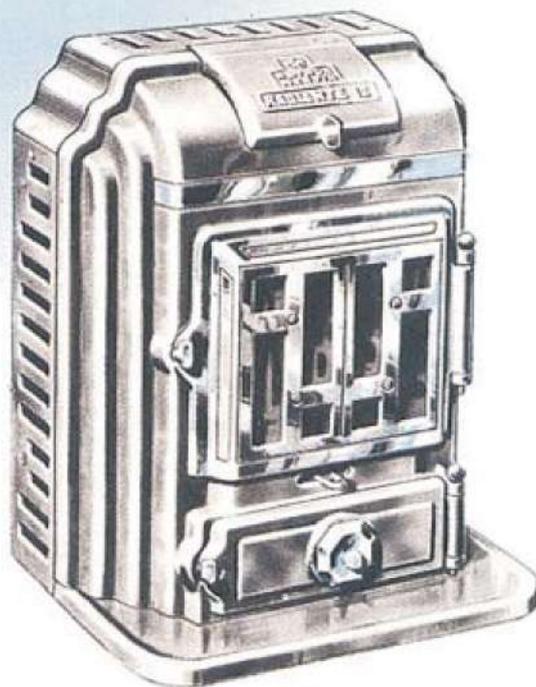
Cheminées à feu visible et continu avec charbons anthraciteux, pouvant aussi marcher avec des boulets d'anthracite — Feu intermittent avec coke et bois — Zone de combustion réfractaire — Portes hermétiques à joints d'amiante — Grille de décendrage oscillante — Réglage par ventouse

Possédant les mêmes caractéristiques et propriétés que nos Radiante des séries précédentes, les modèles 12 et 32, aux lignes très sobres, ont été créés pour les intérieurs modernes.

Type Standard : corps émail céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, porte de foyer et garnitures chromées, avec entourage.

Moyennant moins-value : sans entourage.

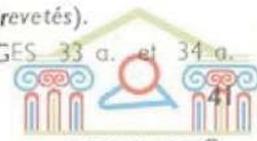
Moyennant plus-value : avec porte-bouillotte chromé.



RADIANTE 12

Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGES 33 a. et 34 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

LE SIMPLON 5 AU RENDEMENT PRESTIGIEUX

Les gravures en coupe ci-dessous montrent d'une manière saisissante le fonctionnement de l'appareil et les avantages de ses différents dispositifs, garantissant la meilleure utilisation du combustible et la récupération de toutes les calories produites par la combustion.

La disposition inclinée des grilles en forme de V qui constituent le **foyer** augmente sa surface et facilite son aération. Placé au-dessus du foyer, le **tunnel** assure une combustion parfaite et très économique; il isole du foyer la réserve de combustible et détermine une épaisseur constante de la couche en ignition, le combustible pénétrant de chaque côté dans le foyer et glissant par son propre poids, suivant une pente toujours la même qui est le talus naturel du charbon ou du coke.

Le tunnel est en sillimanite, terre réfractaire spéciale connue pour sa résistance aux plus hautes températures et imperméable à la chaleur; grâce à cette imperméabilité une température excessivement élevée s'accumule sous le tunnel, entraînant le réchauffage des gaz et leur combustion totale. On peut dire que le tunnel du Simplon est une véritable petite usine qui, après avoir distillé les gaz contenus dans le charbon, les brûle et en extrait toutes les calories, en même temps qu'elle brûle les parties solides du combustible. Les gaz brûlés qui s'échappent du tunnel passent à travers un **récupérateur** qui assure une large transmission de la chaleur vers l'extérieur.

Quant aux gaz imbrûlés qui s'amassent dans le haut du réservoir ils sont ramenés au foyer par l'avant; il en résulte une combustion parfaite des gaz dégagés par le combustible en ignition.

La **double enveloppe** de l'appareil, spécialement combinée,

produit un brassage énorme de l'air. Il en résulte que la température ambiante s'élève très vite et uniformément, et que cette température reste constante en tous les points de la pièce.

La porte de chargement se trouve munie d'un **ramène-charbon** qui, en même temps, fait office d'arrête-porte.

Le dessus est constitué par un couvercle mobile; celui-ci étant dans la position verticale découvre une **table de chauffe**, sur laquelle peuvent être posés aisément de grands récipients.

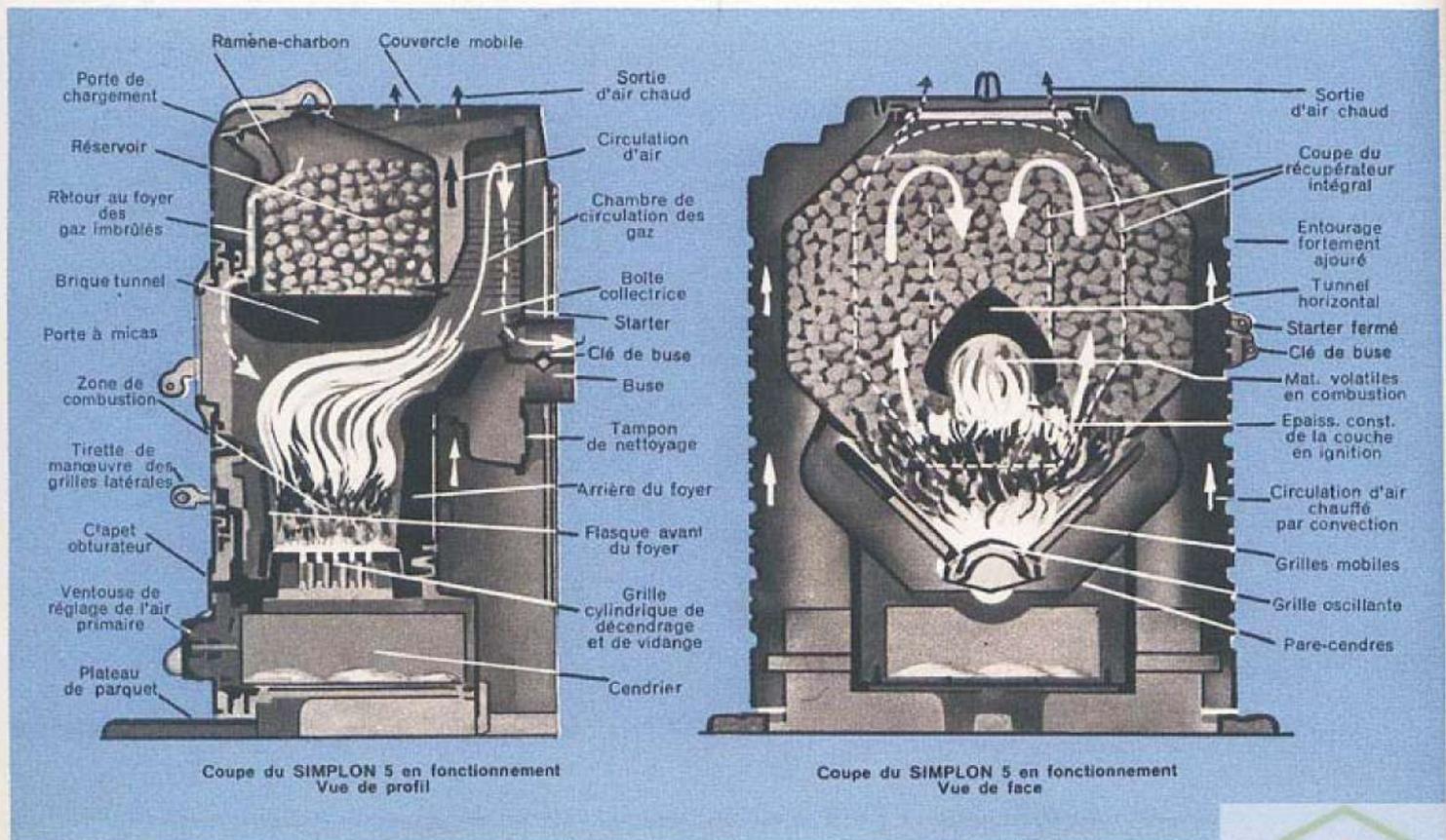
Le Simplon est remarquable par le magnifique spectacle qu'offre aux yeux la combustion des gaz, dont les belles flammes colorées répandent des lueurs gaies.

Le Simplon se recommande au nom de l'**hygiène** car son étanchéité est absolue et l'air des pièces dans lesquelles il fonctionne est totalement renouvelé plusieurs fois par jour par la seule action du tirage.

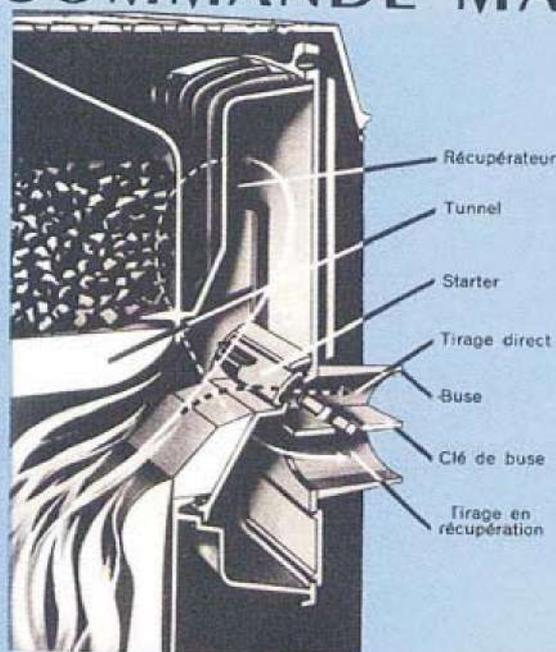
Son fonctionnement se fait, en outre, avec une **propreté absolue**, les décentrages et vidanges s'opérant sans poussières ni fumées, toutes portes fermées. Un léger décentrage suffit, matin et soir.

Sa **facilité de conduite** est remarquable: grande souplesse de marche, régularité absolue à toutes les allures, allumages et réallumages extrêmement aisés, sans avoir besoin de vidanger, puisque les petits combustibles d'allumage se placent **sur** la couche de charbon.

C'est enfin l'appareil le **plus économique** qui soit car il brûle en feu continu, avec le plus haut rendement atteint à ce jour, les petits charbons anthraciteux 10x20 ou 20x30, combustibles bon marché et à pouvoir calorifique élevé.



LA COMMANDE MAGIQUE DU SIMPLON 5 LE STARTER



Coupe intérieure montrant le STARTER en position de récupération

Pour le tirage direct la pièce constituant le starter coulisse dans le sens longitudinal dégageant complètement l'entrée de la buse; les gaz sont ainsi aspirés vers la cheminée au lieu de passer dans le circuit du récupérateur.

Le Starter est une commande qui permet des allumages et des réallumages extraordinairement faciles, ainsi qu'un passage immédiat de la marche au ralenti à un régime élevé, et vice-versa.

En effet, en fermant l'entrée du récupérateur, il dirige directement vers la buse tous les gaz produits par la combustion; le courant d'air est alors si rapide dans la zone du foyer que les allumages et les reprises se font instantanément.

Ainsi établi, le tirage direct a un double avantage : Il évite toute condensation des gaz au moment de l'allumage, en assurant leur combustion totale et régulière, — donc pas d'à-coups dans la marche de l'appareil ;

Il empêche les dilatations trop rapides des diverses parties du poêle, leur échauffement se faisant graduellement, — d'où garantie de la bonne conservation de l'appareil.

En marche normale, c'est-à-dire en récupération, le Starter ferme, au contraire, le tirage direct et dirige les gaz chauds vers le circuit chicané du récupérateur, — pour la meilleure utilisation de toutes les calories produites par la combustion.



SIMPLON 5

Hauteur totale	0,703
Hauteur du corps	0,680
Largeur totale	0,540
Largeur du corps	0,500
Profondeur totale	0,410
Profondeur du corps	0,377
Hauteur axe de buse	0,405
Largeur du socle	0,590
Profondeur du socle	0,480
Capacité de chauffe	200 m ³
Poids net avec bavette et clé	105 kg 600
Poids emballé	120 kg.

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

SIMPLON 5

Breveté France et Etranger

Cheminée à feu visible et continu, spéciale pour brûler le " petit grain " et les charbons maigres ou anthraciteux 10x20 et 20x30, combustibles bon marché à pouvoir calorifique excellent — Principe tunnel — Foyer en fonte réfractaire — Grille inférieure oscillante et grilles latérales mobiles — Porte de foyer à doubles parois — Réglage par ventouse.

Chauffant par rayonnement et par convection, grâce à sa double enveloppe, le Simplon 5 est nettement différent, par son principe tunnel, de tous les autres appareils de chauffage connus et il atteint la perfection.

Spécialement conçu pour brûler le „ petit grain „, il permet de réaliser une importante économie sur les prix d'achat du combustible; sa technique de combustion en couche mince et son dispositif de récupération intégrale limitent la consommation au strict minimum (voir gravures ci-contre).

Le Simplon 5 est un modèle extrêmement perfectionné dans lequel le départ des gaz se fait par l'arrière dans les manches du „ récupérateur intégral „.

Ses facilités d'allumage, de réallumage, de chargement, de réglage d'allure, de décendrage ou de vidange, sans poussières, toutes portes fermées, en font un appareil de grand confort.

Il convient pour le chauffage à peu de frais des pièces de toutes dimensions telles que salons, salles à manger, bureaux, bibliothèques, magasins, etc...

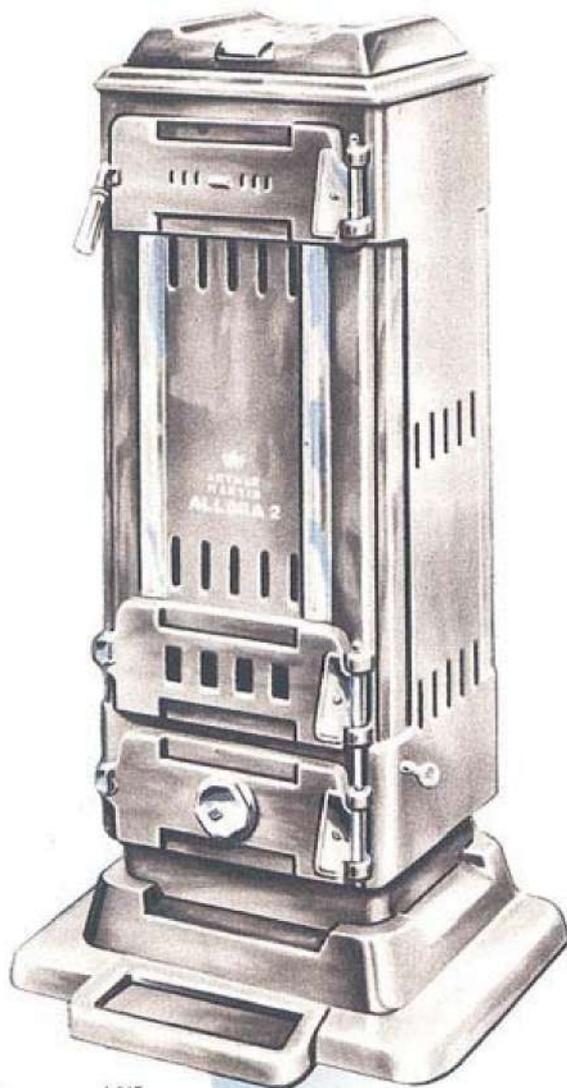
Type Standard : fonte émail céramique rouge brun, garnitures et applique de porte de foyer chromées, portes de foyer et de cendrier hermétiques à joints d'amiante, clé universelle pour toutes les manœuvres des portes et du décendrage, plateau de parquet de teinte assortie.

Cet appareil peut être allumé sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 35



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



ALLORA 2

Hauteur totale	1,015
Largeur totale	0,500
Profondeur totale.....	0,410
Hauteur axe de buse..	0,820
Capacité de chauffe..	150 m ³
Poids net	115 kg.
Poids emballé	135 kg.

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

ALLORA 2

Tout fonte — Feu continu — Intérieur réfractaire — Portes hermétiques à joints d'amiante — Grille de décendrage oscillante — Réglage par ventouse et entrée additionnelle d'air — Brûle tous les combustibles anthraciteux (calibre 20/30 et au-dessus), ainsi que le grésillon de coke et le coke n° 0.

Calorifère à doubles parois à circulation d'air, de présentation très moderne et de construction robuste, dont la marche demande le minimum de surveillance.

Les dimensions intérieures de l'Allora sont prévues pour la combustion en marche à feu continu du grésillon de coke et du coke n° 0 d'usines à gaz : l'intérieur réfractaire permet de réaliser un feu très vif.

Une entrée d'air additionnelle, aménagée dans la porte de chargement en façade, assure une parfaite combustion des gaz. Le réglage d'allure se fait par la ventouse placée dans la porte de cendrier et, complémentairement, par une clé de buse.

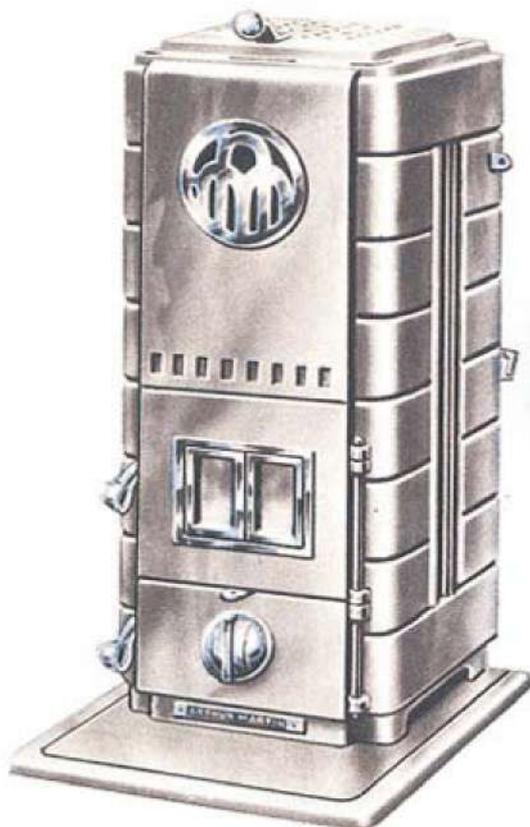
Le dessus du chapiteau découvre un tampon sur lequel on peut tenir un récipient au chaud.

Type Standard : façade, côtés, couvercle et portes fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, garnitures chromées.

Moyonnant plus-value : avec plateau de parquet 8x7, de la teinte assortie (voir page 50).

Cet appareil peut être allumé sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 36



ORA 1

ORA 1

Calorifère à feu visible et continu — Intérieur en fonte réfractaire — Récupérateur intégral — Grande puissance de chauffe — Brûle le " petit grain " et les charbons maigres ou anthraciteux 10×20 et 20×30, combustibles bon marché et à haut pouvoir calorifique.

D'une présentation très décorative, cet appareil s'harmonise avec les intérieurs modernes ; ses proportions bien étudiées, sa belle finition et le chromage étincelant de ses garnitures joliment dessinées, constituent un ensemble artistique du meilleur goût.

Le principe du récupérateur intégral, décrit à la page 39, explique pourquoi ce calorifère est de faible consommation malgré sa capacité de chauffe élevée.

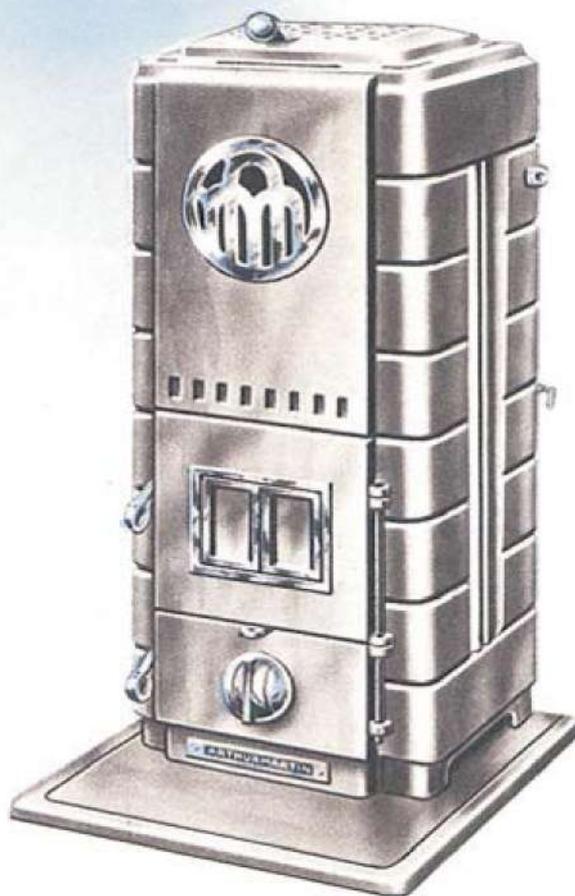
Ses facilités de manœuvre, la continuité du feu et la souplesse du réglage par ventouse, en font un appareil des plus confortables pour le chauffage économique en feu continu.

Type Standard : corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, derrière brut, garnitures chromées, socle de parquet de la teinte assortie.

Moyennant plus-value : avec derrière émaillé de la teinte assortie.

	Ora 1	Ora 2
Hauteur totale	0,760	0,815
Largeur du corps	0,300	0,350
Largeur du socle	0,370	0,400
Profondeur du corps	0,310	0,350
Profondeur du socle	0,455	0,470
Hauteur sous la buse	0,360	0,450
Capacité de chauffe	145 m ³	175 m ³
Poids net	80 kg.	90 kg.
Poids emballé	91 kg.	102 kg.

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



ORA 2

ORA 2

L'Ora 2 a les mêmes particularités et caractéristiques que l'Ora 1 décrit ci-dessus, mais ses dimensions sont plus importantes et lui confèrent une capacité de chauffe plus élevée.

Type Standard : corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, derrière brut, garnitures chromées, socle de parquet de la teinte assortie.

Moyennant plus-value : avec derrière émaillé de la teinte assortie.

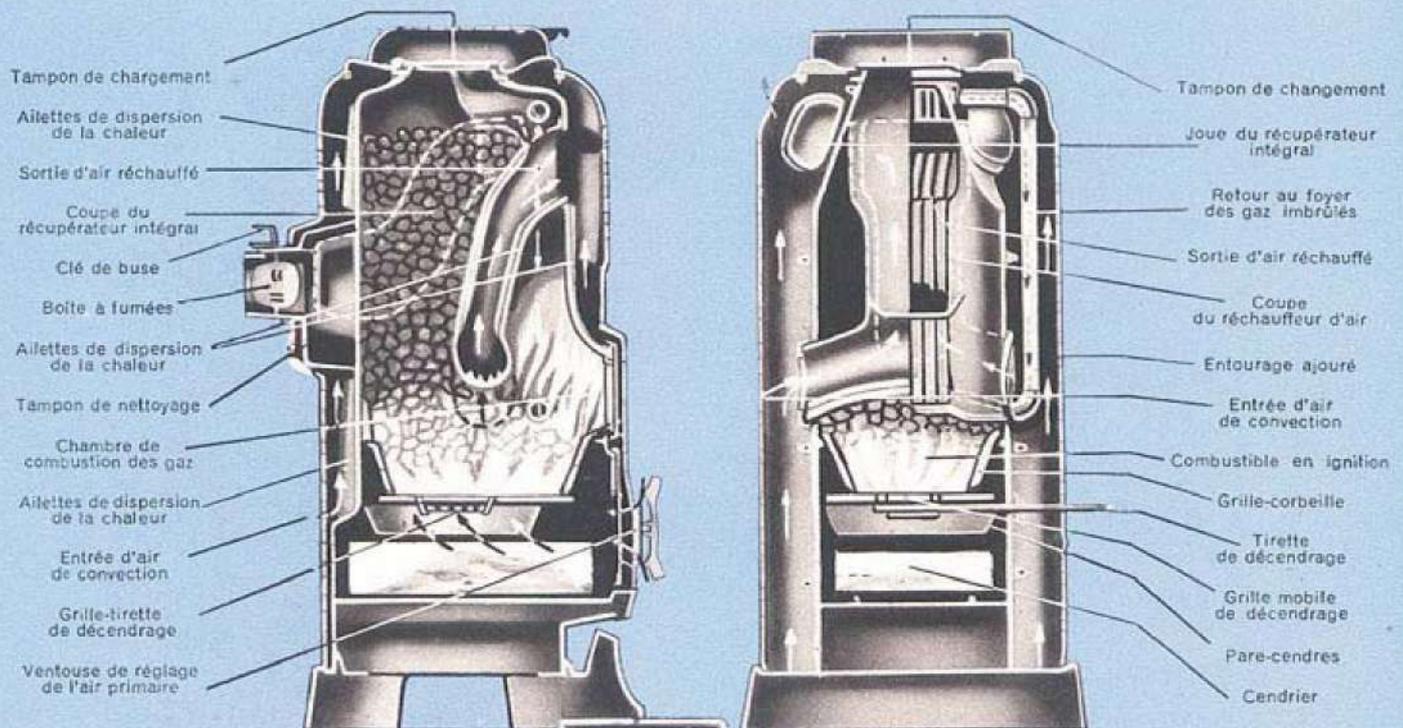
Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 37 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

PRINCIPES DU NESTO 12



Coupe du NESTO 12 en fonctionnement
Vue de profil.

Coupe du NESTO 12 en fonctionnement
Vue de face.

Les gravures ci-contre montrent comment tous les détails de la construction du NESTO 12 concourent à lui assurer un rendement hors de pair en utilisant au maximum toutes les calories produites par la combustion.

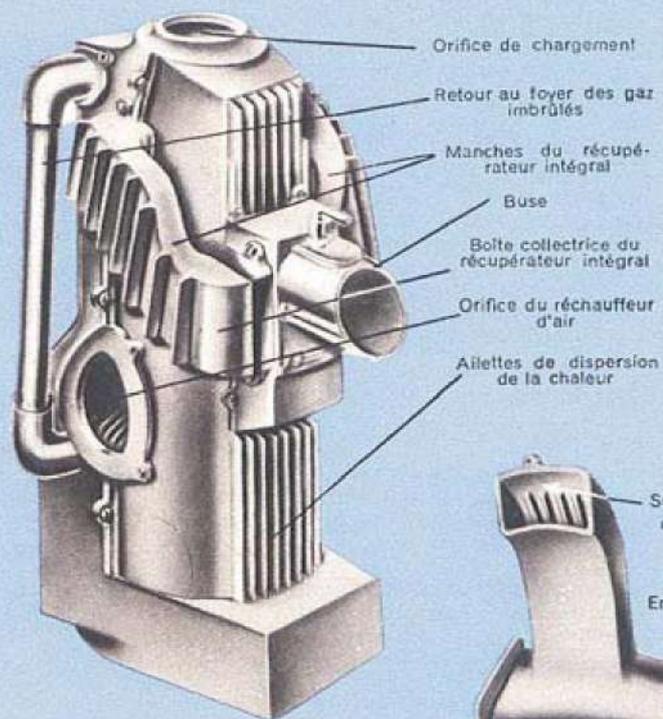
On remarque notamment les dispositifs suivants :

- recupérateur intégral ;
- réchauffeur d'air ;
- aillettes pour diffusion de la chaleur ;
- dispositif de retour au foyer des gaz imbrûlés ;
- double enveloppe largement ajourée.

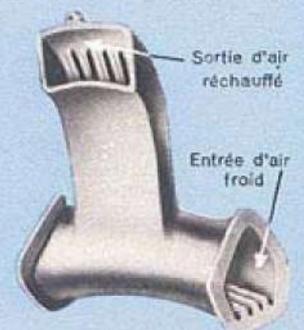
Le système du récupérateur intégral est décrit page 39.

Quant au réchauffeur d'air, dont nous donnons une gravure à part, il procure un chauffage par convection très puissant en raison du brassage constant de l'air qui se fait par son canal.

De nombreux brevets nous garantissent l'exclusivité de ces dispositifs qui confèrent à nos appareils une suprématie incontestable.



Vue de derrière de l'enveloppe
intérieure du NESTO 12



Réchauffeur d'air

NESTO 12

Feu continu — Intérieur fonte — Récupérateur intégral — Portes de chargement, de foyer et de cendrier hermétiques — Grille de déchargement oscillante — Réglage par ventouse et clé — Brûle le " petit grain ", les charbons maigres ou anthraciteux 10×20, 20×30 et le grésillon de coke 12×23.

Le Nesto 12, de présentation très moderne, est le calorifère idéal pour les grands locaux, grâce à sa construction robuste et à sa marche ne demandant que le minimum de surveillance.

Ses dimensions utiles ont été prévues pour la combustion du grésillon de coke d'usines à gaz calibre 12×23 en marche à feu continu.

Son système de récupération (voir description technique ci-contre) fait de ce calorifère un appareil à grand rendement particulièrement économique.

Le dessus du chapiteau, à forme plate, peut recevoir un large récipient à tenir au chaud.

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



NESTO 12

Hauteur totale	1,010
Largeur totale	0,500
Profondeur	0,540
Hauteur axe de buse....	0,660
Capacité de chauffe....	300 m ³
Poids net	148 kg.
Poids emballé.....	185 kg.

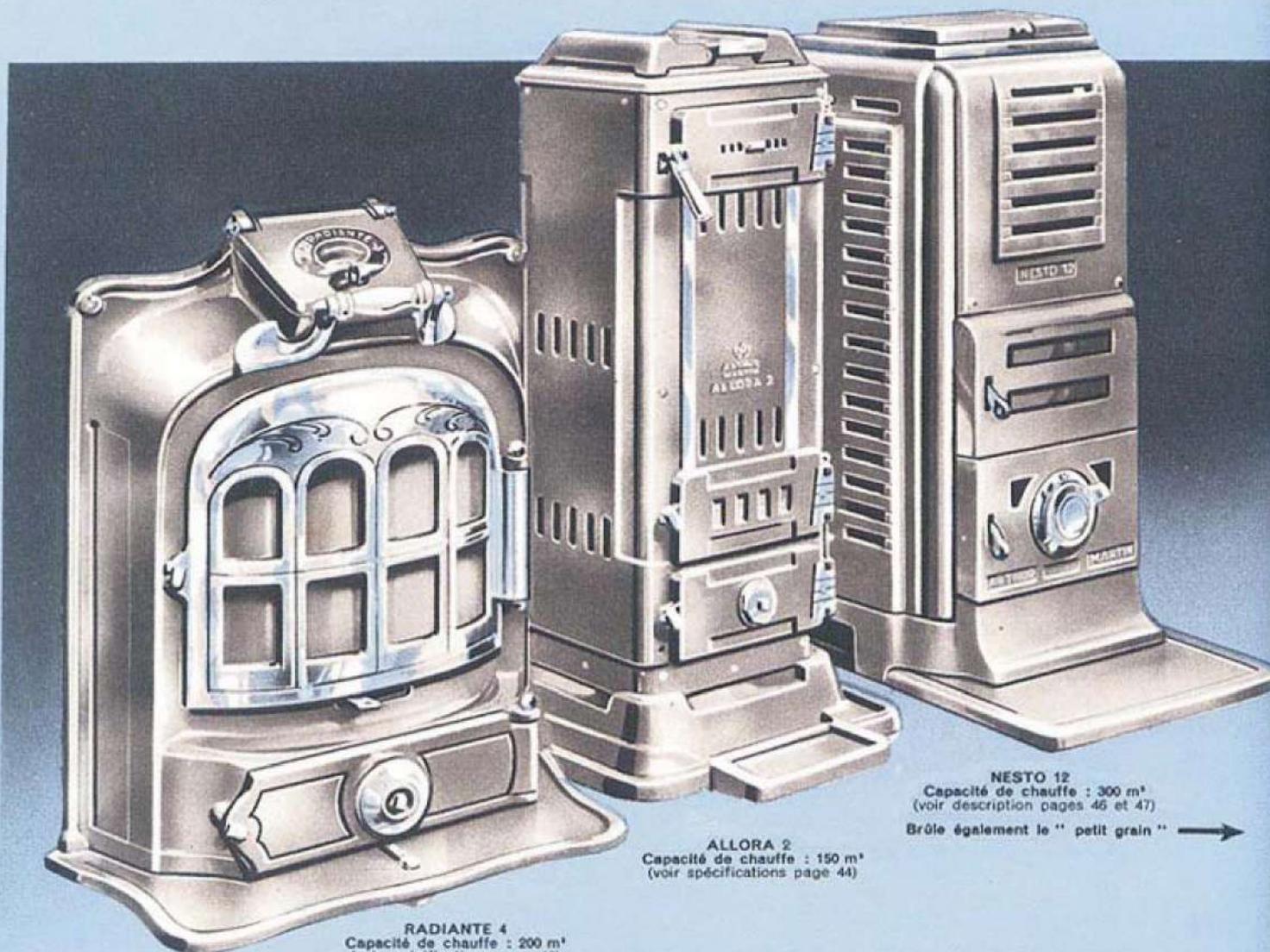
Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,111.

Cet appareil peut être allumé sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 38 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

POUR LE CHAUFFAGE ÉC



RADIANTE 4
Capacité de chauffe : 200 m³
(voir spécifications page 40)

ALLORA 2
Capacité de chauffe : 150 m³
(voir spécifications page 44)

NESTO 12
Capacité de chauffe : 300 m³
(voir description pages 46 et 47)

Brûle également le " petit grain " →

NOS APPAREILS SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR L'UTILISATION DU **COKE D'USINES A GAZ**

Le coke d'usines à gaz est un excellent combustible à employer pour le chauffage domestique. Il se recommande par **son prix de vente peu élevé, son haut pouvoir calorifique et l'absence de fumées.**

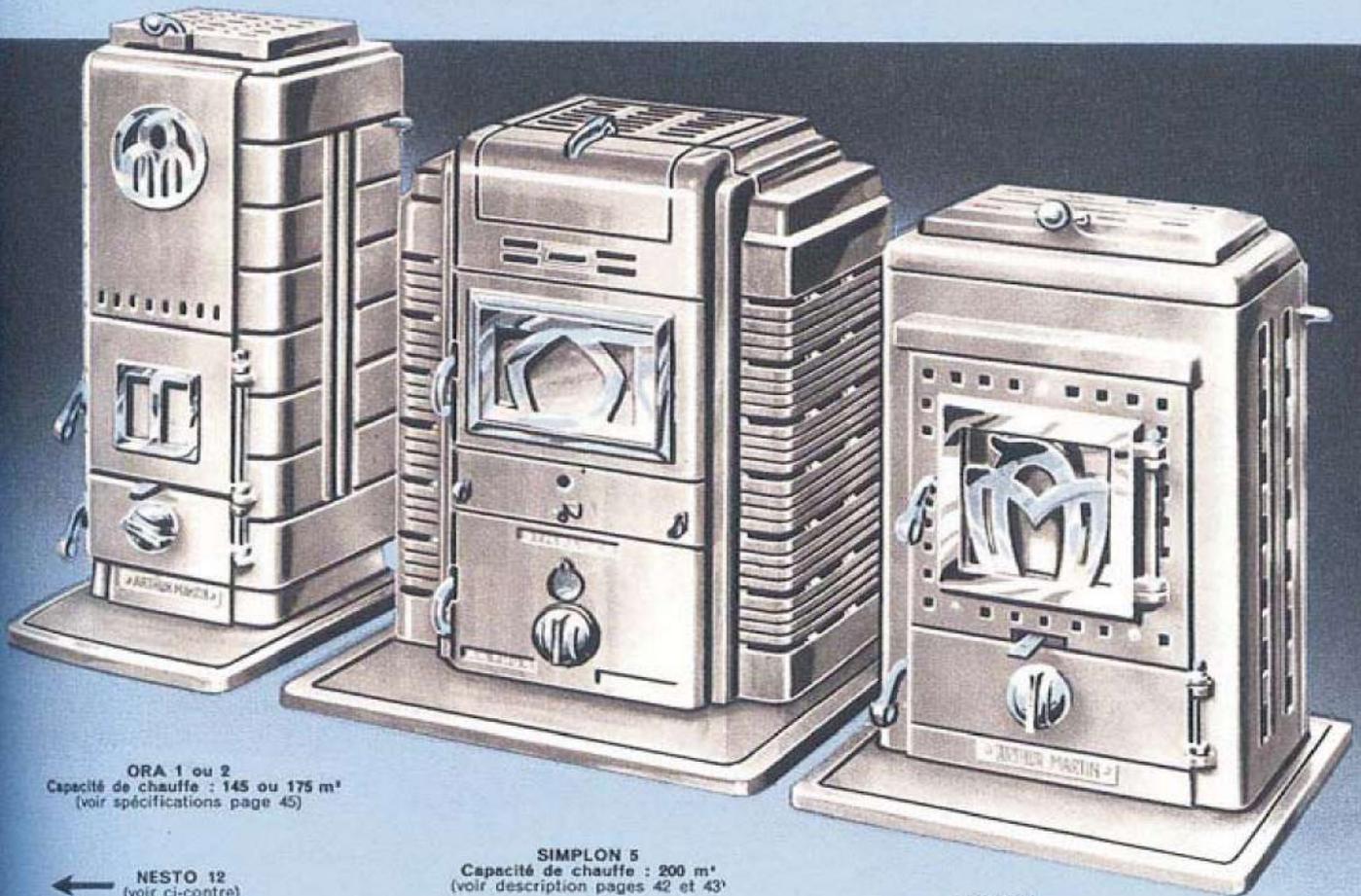
Il convient toutefois de ne l'utiliser que dans des appareils **spécialement étudiés pour sa combustion.**

Les appareils que nous présentons ci-dessus répondent bien à ces conditions ; leur conduite et leur réglage sont des plus aisés et ils permettent de tirer de la combustion du coke tous les avantages qu'offre ce combustible en faisant réaliser de **sérieuses économies de consommation.**

D'après les essais faits dans les laboratoires les plus autorisés, il a été démontré qu'avec ces appareils d'excellents rendements sont atteints ; **le grand nombre de nos appareils en service chez les usagers** confirme d'autre part d'une manière éclatante **leurs qualités exceptionnelles.**



OMIQUE EN FEU CONTINU



ORA 1 ou 2
Capacité de chauffe : 145 ou 175 m³
(voir spécifications page 45)

← NESTO 12
(voir ci-contre)

SIMPLON 5
Capacité de chauffe : 200 m³
(voir description pages 42 et 43)

ARCAS 1
Capacité de chauffe : 200 m³
(voir spécifications page 39)

NOS APPAREILS PERFECTIONNÉS A RÉCUPÉRATION BRÛLANT LE PETIT GRAIN

Puissance de chauffe inégalable grâce à leur système de récupération donnant **le rendement calorifique le plus élevé** qui ait été scientifiquement contrôlé ;

Ils brûlent " le petit grain ", charbons maigres ou anthraciteux 10×20 et 20×30... **combustibles bon marché** et de haut pouvoir calorifique ;

Facilité de conduite surprenante : Le feu bondit instantanément de l'allure veilleuse à l'allure vive ;

Propreté absolue, toutes opérations se faisant sans poussière, sans fumée, et **fonctionnement rigoureusement hygiénique** ;

Beauté des lignes, du décor aux émaux chatoyants, des garnitures chromées, **comme seul Arthur Martin sait embellir un appareil** ;

Des prix tels qu'au bout d'un an l'appareil est **remboursé** par les économies de combustibles qu'il fait réaliser.



ACCESSOIRES



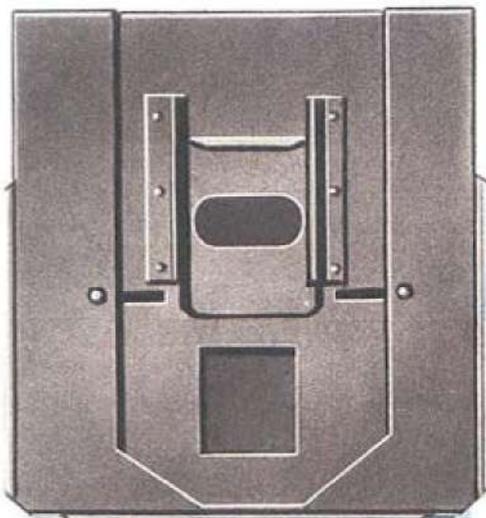
PLATEAU DE PARQUET

PLATEAUX DE PARQUET

Entièrement en fonte, ces plateaux se font en émail céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun.

En passant commande, rappeler le nombre de carreaux, avec le nom de l'appareil auquel il est destiné, et la teinte désirée.

Nombre de carreaux	Correspondance	Longueur	Largeur	Poids net
6x4		490	330	6,9
7x6		570	490	10,
7x7		570	570	13,5
8x7	Allora 2	650	570	18,5



PLAQUE EXTENSIBLE N° 1

PLAQUES EXTENSIBLES ET POSTE D'INSTALLATION

Les plaques extensibles permettent l'utilisation de nos appareils quelle que soit l'ouverture de la cheminée.

Elles sont munies, ainsi que le poste d'installation, d'une glissière à trou que l'on monte ou descend à volonté pour la mettre à hauteur de la buse.

Une vanne à charnière, placée à la partie inférieure de ces accessoires, assure la marche régulière des appareils en s'ouvrant ou se fermant automatiquement.

Dimensions des plaques extensibles :

Numéros	Hauteur	Largeur minimum	Largeur maximum	Poids net
1	0,620	0,400	0,540	3,3
2	0,680	0,480	0,630	4,1
3	0,780	0,600	0,760	5,8

Dimensions du poste d'installation :
Hauteur : 0,580 Largeur : 0,160
Poids net : 6 kg. 200



POSTE D'INSTALLATION

ALLUME-FEU A GAZ

Breveté S.G.D.G.

Nous rappelons les avantages de notre allume-feu à gaz :

- **Allumage direct dans la masse du combustible.** — Aucune préparation spéciale pour l'allumage ; vous chargez simplement le foyer avec le combustible que vous consommez habituellement. En cas de réallumage, descendrez simplement avant d'introduire l'allume-feu.
- **Grande rapidité d'allumage.** — En 2 minutes pour l'antracite et, au plus long, en 5 à 8 minutes pour le coke, vous faites prendre votre feu.
- **Extrême propreté.** — Plus de manipulations salissantes puisqu'on ne vidange pas les foyers et qu'on n'emploie pas de produits d'allumage, toujours plus ou moins malpropres.
- **Economies appréciables.** — Plus d'achat ni de stockage de combustibles d'allumage ; une dépense de gaz de 0 fr. 10 à 0 fr. 25 au maximum.

Voir page 24 description et caractéristiques.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

SÉRIE N. 5

CUISINIÈRES AU CHARBON, AU COKE ET AU BOIS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Toutes nos cuisinières possèdent les principaux avantages suivants :

- Dessus garanti **incassable** au feu ;
- Nos nouveaux **foyers renforcés** (extensibles ou pots ovales), en fonte réfractaire à forte épaisseur, sont recommandés pour leur faible consommation de combustibles et leur longue durée ;
- Les **fours à rôtir** ont été établis dans les plus grandes dimensions possibles ;
- Notre système " **retour de flammes** " assure la circulation régulière des gaz chauds tout autour du four à rôtir ; il est commandé par une manette ou un anneau de tirette se trouvant au-dessus et à droite de la porte de four ;
- Les **passages de flammes et de fumées** sont très larges, évitant tout encrassement ;
- Nos **revêtements en émaux indestructibles** donnent à tous nos modèles une présentation élégante et réduisent au minimum les opérations de nettoyage.

FONTE OU TÔLE D'ACIER ?

Certaines de nos séries ne comprennent que des cuisinières tout en fonte, tandis que d'autres sont fabriquées en tôle d'acier.

La cuisinière en fonte est d'aspect robuste ; en raison de sa masse, elle forme accumulateur et continue à dégager des calories longtemps après son extinction.

La cuisinière en tôle d'acier, émaillée au controxyde sur ses

deux faces, a un caractère tout différent. Légère en même temps que d'une solidité à toute épreuve, sa ligne est nette, sobre, élégante ; sa mise en température est très rapide.

En fonte ou en acier, toutes nos cuisinières sont de conception éprouvée et munies des derniers perfectionnements techniques et mécaniques qui leur assurent le rendement maximum.

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

(Se reporter aux pages 35 et 36 concernant les appareils de chauffage)

Précautions pour la mise en marche

Allumage. — Veillez à tenir la chaudière pleine d'eau. Assurez-vous que la circulation des gaz chauds est en tirage direct (manette en position horizontale ou anneau tiré à soi).

Nota. — Pour l'allumage et les réallumages nous recommandons notre allume-feu à gaz (voir page 24) qui supprime l'emploi de tous les combustibles d'allumage et ne nécessite ni vidange, ni préparation.

Premiers essais d'allumage. — Avant le premier essai d'allumage,

desserrer les vis du dessus pour permettre à la dilatation de se faire normalement et remplir la chaudière, si elle existe, afin d'éviter les éclatements d'émail.

En cas de démonstration de tirage et pour débiter, éviter les longues flammes d'un feu de papier ou de bois qui, en chauffant trop fortement et inégalement le dessus, pourraient provoquer sa casse.

Conseils aux usagers

Pour la meilleure utilisation de nos cuisinières se référer à la notice que nous livrons avec chacune d'elles.



Vue du four d'une de nos cuisinières comportant la porte abattante et un volet garde-rôt.



CUISINIÈRES EN TÔLE D'ACIER



STILEM 8613

	8613	8613 A
Larg. dessus ..	0,650	0,650
Prof. dessus ..	0,450	0,450
Haut. totale ..	0,800	0,800
Larg. du four ..	0,260	0,260
Prof. du four ..	0,330	0,330
Haut. du four ..	0,240	0,240
Larg. étuve	0,260	0,260
Prof. étuve	0,410	0,410
Haut. étuve	0,170	0,170
Haut. axe buse ..	0,720	0,720
Poids net	70 kg.	71 kg. 5
Poids emballé ..	85 kg.	86 kg. 5

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

STILEM 8613

Tout acier Armco — Portes équilibrées — Charbon, coke ou bois — Buse dessus ou derrière — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Targette prise d'air — Cadres chromés — Dessus incassable — Pot renforcé.

Entièrement découpée et emboutie sur nos presses (comme toutes nos cuisinières en tôle d'acier) avec des outillages de précision pour tôles fortes.

Toutes les pièces devant résister à l'usure ou à la corrosion sont en acier inoxydable ou protégées par des garnitures de fonte ou un revêtement de notre émail controxylé spécial inaltérable.

Type Standard : dessus poli, corps et portes acier émaillé blanc uni, cadres, barre devant et garnitures chromés, chaudière affleurante de 5 litres environ.

- a) Pour Paris : avec petit pot ovale au charbon ;
- b) Pour la Province : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation des bûches de 33 cm.

Moyennant plus-value :
Avec dessus granité, flotte polie.

Moyennant moins-value :
Sans chaudière.

Nota. — La Stilem 8613 ne peut se faire avec barre contournante qu'avec adjonction d'un dessus de 0,650. Dans ce cas, la 8613 devient 8613 A (bien spécifier dans les commandes).



TOINON 8634

Larg. dessus	0,770
Prof. dessus	0,500
Haut. totale	0,805
Larg. du four	0,300
Prof. du four	0,390
Haut. du four	0,270
Larg. bac roulant	0,480
Prof. bac roulant	0,410
Haut. bac roulant	0,185
Haut. axe de buse ...	0,715
Poids net	96 kg.
Poids emballé	110 kg.

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

TOINON 8634

Corps et panneaux en acier Armco, colonnes en fonte — Porte équilibrée — Charbon, coke ou bois — Buse dessus (2 trous) ou derrière — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Targette prise d'air — Cadres chromés — Retour de flammes — Dessus incassable — Pot renforcé.

Cuisinière en tôle d'acier émaillée et inoxydable comme la Stilem 8613 décrite ci-dessus, mais en place de l'étuve elle comporte un grand bac roulant pour le charbon.

Le four est très largement dimensionné ; le réglage d'allure se fait par la targette de prise d'air ; la chaudière est à joints imperméables.

Type Standard : dessus poli, corps et portes acier émaillé blanc uni, cadres, barre devant et garnitures chromés, chaudière affleurante de 8 litres environ, bac roulant.

- a) Pour Paris : avec petit pot ovale 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, permettant l'utilisation des bûches de 33 cm.

Moyennant plus-value :
a) avec barre contournante chromée ;
b) avec dessus granité, flotte polie ;
c) avec dessus granité, flotte granitée en supplément de la flotte polie.

Moyennant moins-value :
Sans chaudière,

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGES 39 a. et 40 a.

	T.A. 4	T.A.4bis
Largeur du dessus	0,800	0,850
Profondeur du dessus...	0,515	0,515
Hauteur totale	0,800	0,800
Largeur du four	0,320	0,320
Profondeur du four	0,380	0,380
Hauteur du four	0,270	0,270
Largeur de l'étuve	0,320	0,320
Hauteur de l'étuve	0,170	0,170
Profondeur de l'étuve ..	0,470	0,470
Hauteur axe de buse ...	0,720	0,720
Poids net	120 kg.	122 kg.
Poids emballé	132 kg.	134 kg.

Nota. — Ces cuisinières sont livrées avec une mitre pour tuyau de 0,132.



T.A. 4 sur socle avec barre contournante et dossier.



T.A.4 sur pieds avec barre contournante et dossier.

CUISINIÈRES T. A. 4 ET T. A. 4 BIS

Tout acier Armco — Charbon, coke ou bois — Portes équilibrées — Buse dessus (2 trous) ou derrière — Prise d'air commandée par levier — Retour de flammes — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Dessus incassable — Pot renforcé.

Cuisinières modernes, tout en tôle d'acier découpée à la presse avec des outillages de précision pour tôles fortes, intérieur en acier inoxydable. Emailage au controxide de l'envers des tôles blanches.

Très belle présentation avec pieds ou avec socle.

Prise d'air commandée par levier à 3 positions : vif, moyen, lent.

Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées, contre-portes émaillées, guide-tiroir pour le cendrier, guide-cendres sous le foyer.

Type Standard : Dessus poli, corps et portes acier émaillé blanc uni, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 8 litres environ, contreportes émaillées.

- Pour Paris : avec petit pot ovale Standard au charbon ;
- Pour le Nord, le Pas-de-Calais et la région de Grenoble : avec grand pot ovale au charbon et coke ;
- Pour le reste de la France : avec foyer extensible au charbon, coke ou bois, permettant l'utilisation des bûches de 33 cm.

Sur demande et sans plus-value : avec barres de côtés chromées au lieu de barre devant.

Moyennant plus-value :

- avec barre contournante chromée ;
- avec dessus granité, flotte polie ;
- avec socle ;
- avec dossier spécial.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGE 41 a.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRES EN FONTE

CUISINIÈRES E. A. 1 ET E. A. 1 BIS



E.A. 1

	E.A.1	E.A.1 bis	E.A.2	E.A.2 bis
Largeur du dessus ...	0,650	0,700	0,650	0,700
Profondeur du dessus ...	0,460	0,460	0,460	0,460
Hauteur totale	0,800	0,800	0,800	0,800
Four : Largeur	0,310	0,310	0,310	0,310
— Profondeur.....	0,330	0,330	0,330	0,330
— Hauteur	0,265	0,265	0,265	0,265
Bac : Largeur	0,500	0,500	—	—
— Profondeur.....	0,375	0,375	—	—
— Hauteur	0,165	0,165	—	—
Étuve : Largeur	—	—	0,500	0,500
— Profondeur.....	—	—	0,365	0,365
— Hauteur	—	—	0,230	0,230
Hauteur de l'axe de buse	0,740	0,740	0,740	0,740
Poids net	111 kg.	112 kg.	116 kg.	117 kg.
Poids emballé.....	122 kg.	123 kg.	128 kg.	129 kg.

Nota. — Ces cuisinières sont livrées avec une mitre pour tuyau de 0,125.

à charbonnier

Tout fonte — Portes ouvrantes avec fermetures à billes — Buse dessus ou derrière — Prise d'air commandée par levier à 3 positions : vif, moyen, lent — Retour de flammes — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Dessus incassable — Pot renforcé.

Ces petits modèles constituent un ensemble moderne d'un fini irréprochable. Portes ouvrantes pour le foyer et le four. Dispositif de tirage direct et système " retour de flammes " combiné. Bac charbonnier roulant se manœuvrant sans effort, même chargé.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant chromée, chaudière affleurante de 5 litres environ, bac charbonnier d'une contenance d'environ 22 kgs de charbon.

- a) Pour Paris, avec petit pot ovale Standard au charbon ;
- b) Pour la province, avec foyer extensible au bois, charbon et coke.

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée (pour le modèle E.A. 1 bis seulement) ;
- b) avec dessus granité, flotte polie.



E.A. 2

CUISINIÈRES E. A. 2 ET E. A. 2 BIS

à étuve

Ces petits modèles sont construits suivant les mêmes principes que la cuisinière E.A. 1 décrite ci-dessus ; ils ne s'en différencient que dans la partie inférieure qui comporte une étuve au lieu du bac charbonnier.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant chromée, chaudière affleurante de 5 litres environ.

- a) Pour Paris, avec petit pot ovale Standard au charbon ;
- b) Pour la province, avec foyer extensible au bois, charbon et coke.

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée (pour le modèle E.A. 2 bis seulement) ;
- b) avec dessus granité, flotte polie.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGE 42 a.

CUISINIÈRES E. A. 4 ET E. A. 4 BIS

Tout fonte — Portes de four et d'étuve abattantes, contreportes émaillées — Buse dessus (2 trous) ou derrière — Prise d'air commandée par un levier à 3 positions : vif, moyen, lent — Retour de flammes — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Dessus incassable — Pot renforcé.

Cuisinières très confortables dont la façade comporte un décor artistique comme le montre la gravure ci-contre. Disposition intérieure de nos modèles courants : vaste four, étuve chauffe-assiettes et chaudière. Réglage d'allure très simple par levier à 3 positions situé à l'arrière.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant chromée, chaudière affleurante de 8 litres environ.

- 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 au coke ;
- c) Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation des grandes bûches.

Sur demande et sans plus-value :

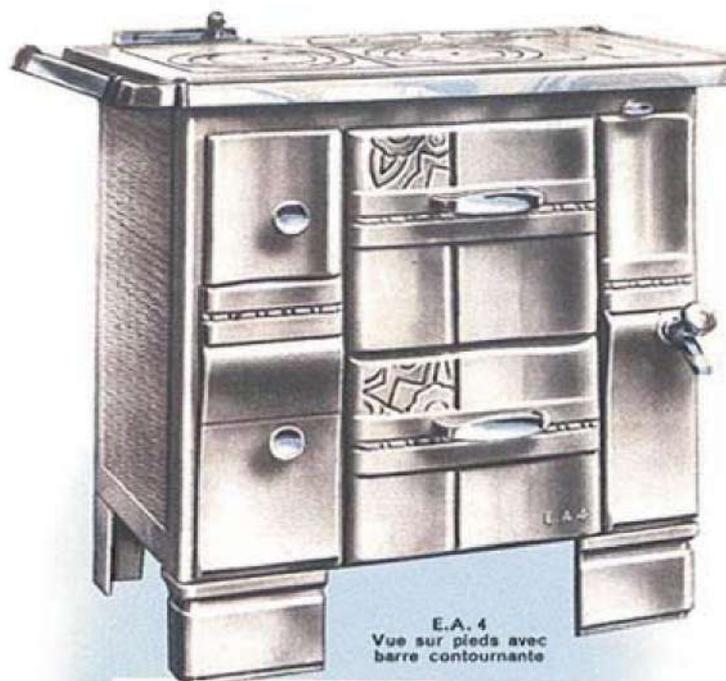
Avec barres de côté chromées au lieu de barre devant chromée ;

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée ;
- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec porte à rôtir sur le côté gauche ;
- d) avec socle au lieu des pieds.

Moyennant moins-value :

Sans chaudière.



E.A. 4
Vue sur pieds avec barre contournante

	E.A. 4	E.A. 4bis	E.A. 6	E.A. 6bis
Largeur du dessus	0,750	0,800	0,850	0,900
Profondeur du dessus ..	0,500	0,500	0,500	0,500
Hauteur totale	0,800	0,800	0,800	0,800
Largeur du four	0,300	0,320	0,380	0,380
Profondeur du four ..	0,360	0,360	0,360	0,360
Hauteur du four	0,250	0,250	0,250	0,250
Largeur de l'étuve	0,320	0,320	0,380	0,380
Profondeur de l'étuve ..	0,410	0,410	0,410	0,410
Hauteur de l'étuve ...	0,175	0,175	0,175	0,175
Hauteur axe de buse ..	0,710	0,710	0,710	0,710
Poids net	147 kg.	148kg,5	160 kg.	165 kg.
Poids emballé	162 kg.	163 kg.	180 kg.	185 kg.

Nota. — Ces cuisinières sont livrées avec une mitre pour tuyau de 0,132.

CUISINIÈRES E. A. 6 ET E. A. 6 BIS

Tout fonte — Portes de four et d'étuve abattantes, contreportes émaillées — Buse dessus (2 trous) ou derrière — Prise d'air commandée par un levier à 3 positions : vif, moyen, lent — Retour de flammes — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Dessus incassable — Pot renforcé.

Mêmes cuisinières confortables comme le modèle E.A. 4 décrit ci-dessus, mais de dimensions plus larges.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant chromée, chaudière affleurante de 8 litres environ.

- 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 au coke ;
- c) Pour le reste de la France : avec foyer extensible au bois, charbon et coke, permettant l'utilisation des grandes bûches.

Sur demande et sans plus-value :

Avec barres de côté chromées au lieu de barre devant chromée ;

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée ;
- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec porte à rôtir sur le côté gauche ;
- d) avec socle au lieu des pieds.

Moyennant moins-value :

Sans chaudière.



E.A. 6
Vue sur socle et avec barre contournante

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevétés).

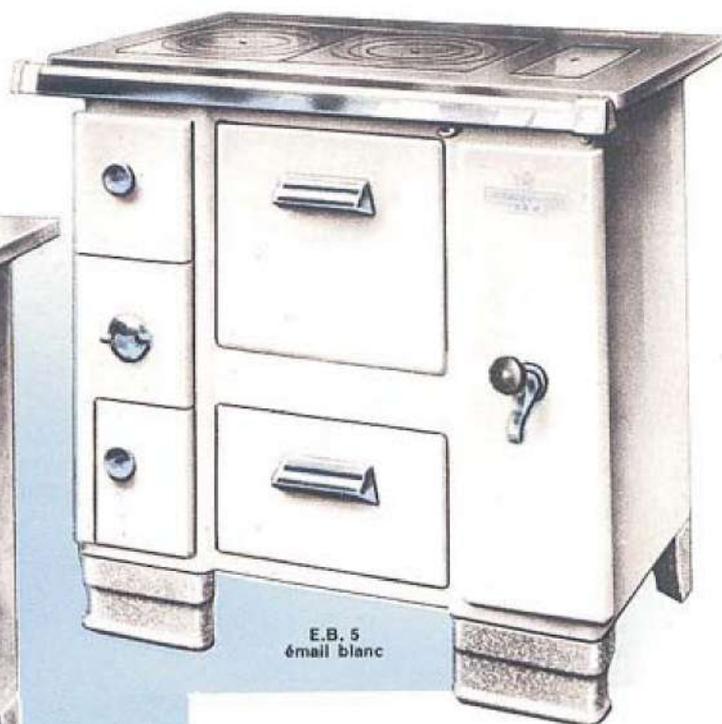
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGE 43



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



E.B. 5
émaill céramique gris castor



E.B. 5
émaill blanc

Largeur dessus	0,850
Profondeur dessus	0,560
Hauteur totale	0,800
Four : Largeur	0,330
— Profondeur	0,410
— Hauteur	0,280
Étuve : Largeur	0,330
— Profondeur	0,410
— Hauteur	0,170
Hauteur axe de buse	0,725
Poids net	151 kg.
Poids emballé	171 kg.

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

CUISINIÈRE E. B. 5

Tout fonte — Charbon, coke ou bois — Portes équilibrées — Buse dessus ou derrière — Réglage par ventouse — Retour de flammes — Robinet de chaudière à pression à tête isolante — Dessus incassable — Pot renforcé.

D'un ensemble sobre et confortable, avec disposition intérieure de nos modèles courants : petit ou grand pot ovale ou foyer extensible, large four à retour de flammes, étuve chauffe-assiettes et chaudière. Dessus à large surface, porte de foyer ouvrant de droite à gauche, portes de four et d'étuve abattantes et équilibrées.

Réglage par ventouse sous la porte de foyer.

La seule cuisinière moderne tout fonte spécialement construite pour pouvoir être émaillée blanc.

Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée blanc uni, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 8 litres environ.

- a) Pour Paris : avec petit pot ovale 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 permettant l'utilisation des bûches de 33 cm.

Sur demande et sans plus-value :

- a) se fait émaillée céramique gris bleuté ou gris castor ;
- b) avec barres de côtés chromées au lieu de barre devant chromée ;

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée ;
- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec porte à rôtir sur le côté gauche.

Moyennant moins-value : sans chaudière.

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGES 44 a. et 45 a.

CUISINIÈRES "LORRAINE ET NORMANDE" A 4 TROUS O. A. 5 ET O. A. 5 BIS

Tout fonte — Charbon, coke ou bois — Porte de four équilibrée
— Levier de commande de prise d'air — Retour de flammes —
— Buse dessus ou derrière — Chaudière démontable avec
robinet à pression à tête isolante — Porte à rôtir — Dessus
incassable — Pot renforcé.

Ces cuisinières modernes, d'un ensemble très décoratif, possèdent de nombreux avantages :

- Prise d'air commandée par un levier spécial placé à l'arrière sur le côté gauche, comportant 3 positions : vif, moyen, lent ;
- Nouveau système de retour de flammes : par une seule manœuvre le tirage est renversé ou direct et l'obstruction du circuit non utilisé se fait automatiquement ;
- Grand four à porte abattante équilibrée et large étuve à deux portes ouvrantes, laissant entièrement libre l'accès à l'intérieur de l'étuve ;
- Chaudière affleurante démontable sans retirer le robinet pour permettre facilement le détartrage.

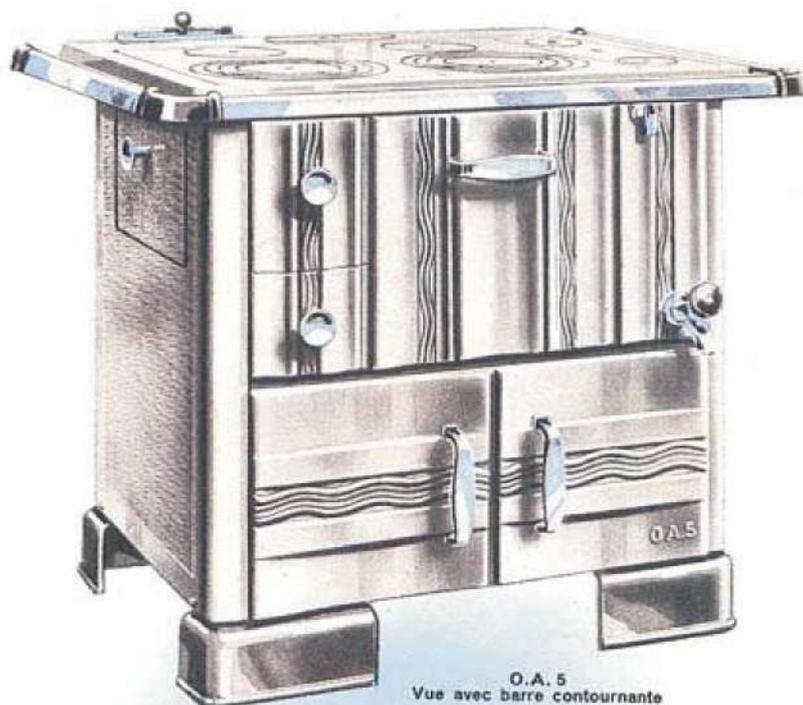
Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 12 litres environ, porte à rôtir sur le côté gauche, sole de four tournante, toujours avec grand foyer mixte extensible au charbon, coke ou bois, permettant l'utilisation des bûches de 40 cm.

Sur demande et sans plus-value :

- a) avec barres de côtés chromées au lieu de barre devant chromée ;
- b) avec 2 flottes à 1 trou au lieu de 2 flottes à 2 trous.

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée ;
- b) avec dessus granité, flotte polie.



O.A. 5
Vue avec barre contournante

	O.A.5	O.A.5 bis	O.A.7	O.A.7bis
Largeur du dessus	0,800	0,850	0,900	0,950
Profondeur du dessus	0,630	0,630	0,630	0,630
Hauteur totale	0,800	0,800	0,800	0,800
Four : Largeur	0,330	0,330	0,380	0,380
— Profondeur	0,500	0,500	0,500	0,500
— Hauteur	0,270	0,270	0,270	0,270
Etuve : Largeur	0,740	0,740	0,840	0,840
— Profondeur	0,500	0,500	0,500	0,500
— Hauteur	0,220	0,220	0,220	0,220
Hauteur axe de buse ...	0,725	0,725	0,725	0,725
Poids net	195 kg. 5	197 kg.	200 kg. 5	203 kg.
Poids emballé	215 kg.	218 kg.	225 kg.	229 kg.

Nota. — Ces cuisinières sont livrées avec une mitre pour tuyau de 0,139.

CUISINIÈRES "LORRAINE ET NORMANDE" A 4 TROUS O. A. 7 ET O. A. 7 BIS

Construites suivant les mêmes principes que le modèle O.A. 5 décrit ci-dessus, ces cuisinières n'en diffèrent que par de plus grandes dimensions.

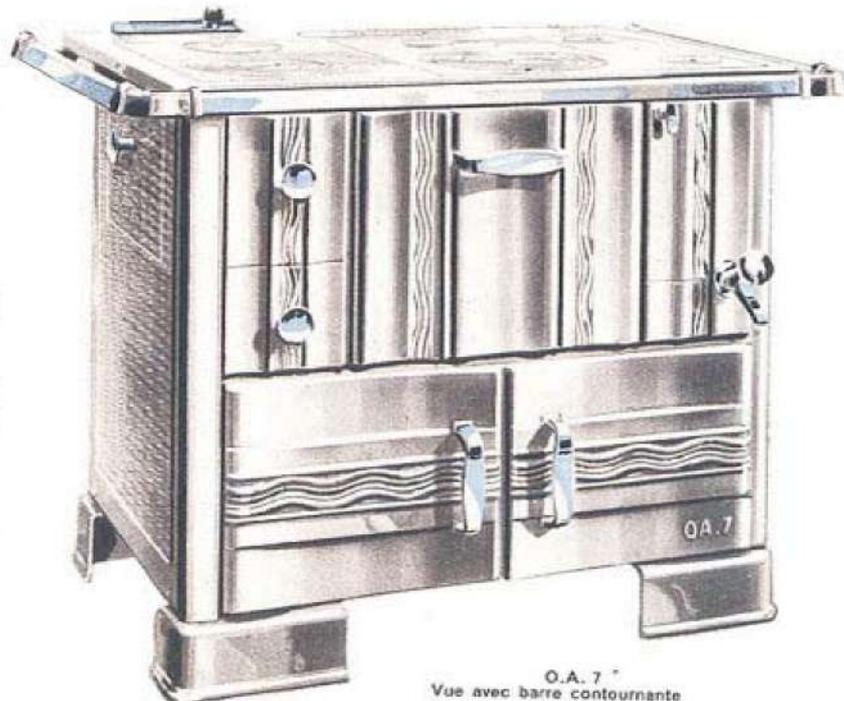
Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 16 litres environ, porte à rôtir sur le côté gauche, sole de four tournante, toujours avec grand foyer mixte extensible au charbon, coke ou bois, permettant l'utilisation des bûches de 40 cm.

Sur demande et sans plus-value :

- a) avec barres de côtés chromées au lieu de barre devant chromée ;
- b) avec 2 flottes à 1 trou au lieu de 2 flottes à 2 trous.

Moyennant plus-value :

- a) avec barre contournante chromée ;
- b) avec dessus granité, flotte polie.



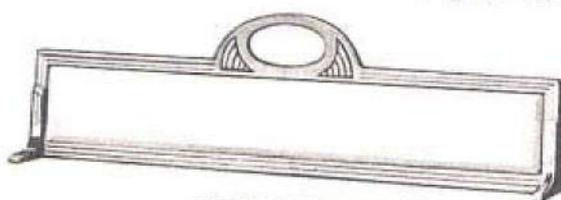
O.A. 7
Vue avec barre contournante

Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

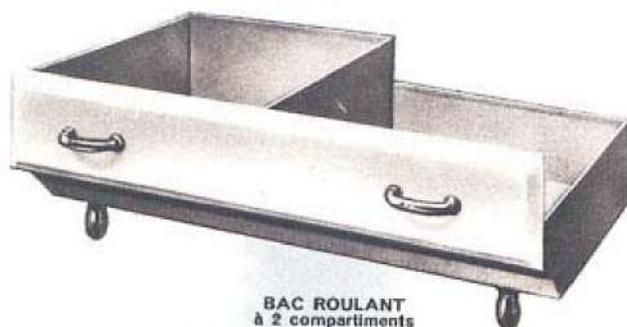
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGE



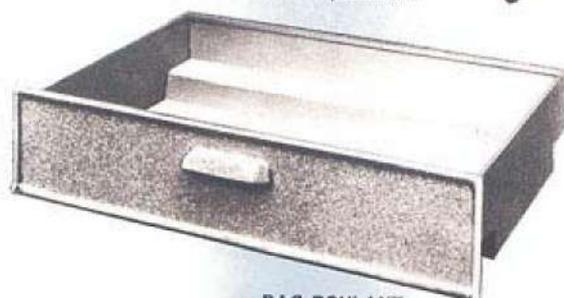
ACCESSOIRES



DOSSIER DE PROPRETÉ



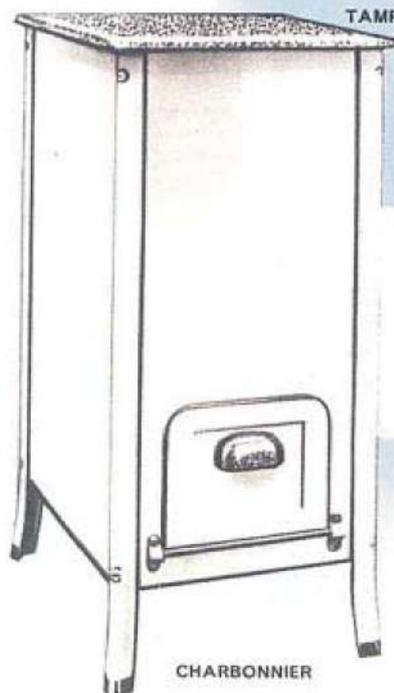
BAC ROULANT
à 2 compartiments



BAC ROULANT
à 1 compartiment



TAMPON ACCUMULATEUR



CHARBONNIER

Largeur dessus	0,380
Profondeur dessus	0,500
Hauteur totale	0,800
Largeur du corps	0,330
Profondeur du corps ..	0,450
Hauteur du corps	0,630
Poids net	18 kg.
Poids emballé	21 kg.

DOSSIER DE PROPRETÉ

Grâce à un dispositif très pratique, ce dossier de 0 m. 20 de haut peut se fixer aisément et sans préparation sur le dessus des cuisinières Succula 8310 et Toinon 8634.

Pour les T.A. 4 et T.A. 4 bis, voir page 53 le dossier spécialement prévu en tôle émaillée blanc uni, sans cadre.

Type Standard : corps tôle émaillée blanc uni, cadre chromé.

BAC ROULANT

Nos bacs sont montés sur roulettes caoutchoutées ou sur larges rouleaux ne laissant aucune trace sur les parquets ; leur déplacement se fait très silencieusement.

Ils s'adaptent aux cuisinières suivantes :

- a) livré **Standard** : avec Toinon 8634 et Alterna 8111.
- b) livré **sur demande et moyennant plus-value** avec les cuisinières mixtes X.A. 6 et Succula 8310.

Un modèle spécial équipe nos petites cuisinières E.A.1 et E.A. 1 bis.

Type Standard : corps en tôle galvanisée, façade émaillée blanc uni.

Nota. — Le corps du bac Toinon 8634 est en tôle vernie.

TAMPON ACCUMULATEUR

Tampon spécial avec système de chicanes qui obligent les gaz, avant d'être évacués, à s'attarder sous le tampon afin d'y accumuler un maximum de calories.

Ces calories, absorbées par la masse de fonte du tampon, constituent une réserve de chaleur des plus précieuses pour les cuissons faites sur le dessus de la cuisinière.

CHARBONNIER

Ce charbonnier trouve naturellement sa place à côté de nos cuisinières émaillées blanc uni ; sa hauteur correspond à celle de leur dessus.

Type Standard : façade et côtés tôle émaillée blanc uni, dessus granité.

ALLUME-FEU A GAZ

Breveté S.G.D.G.

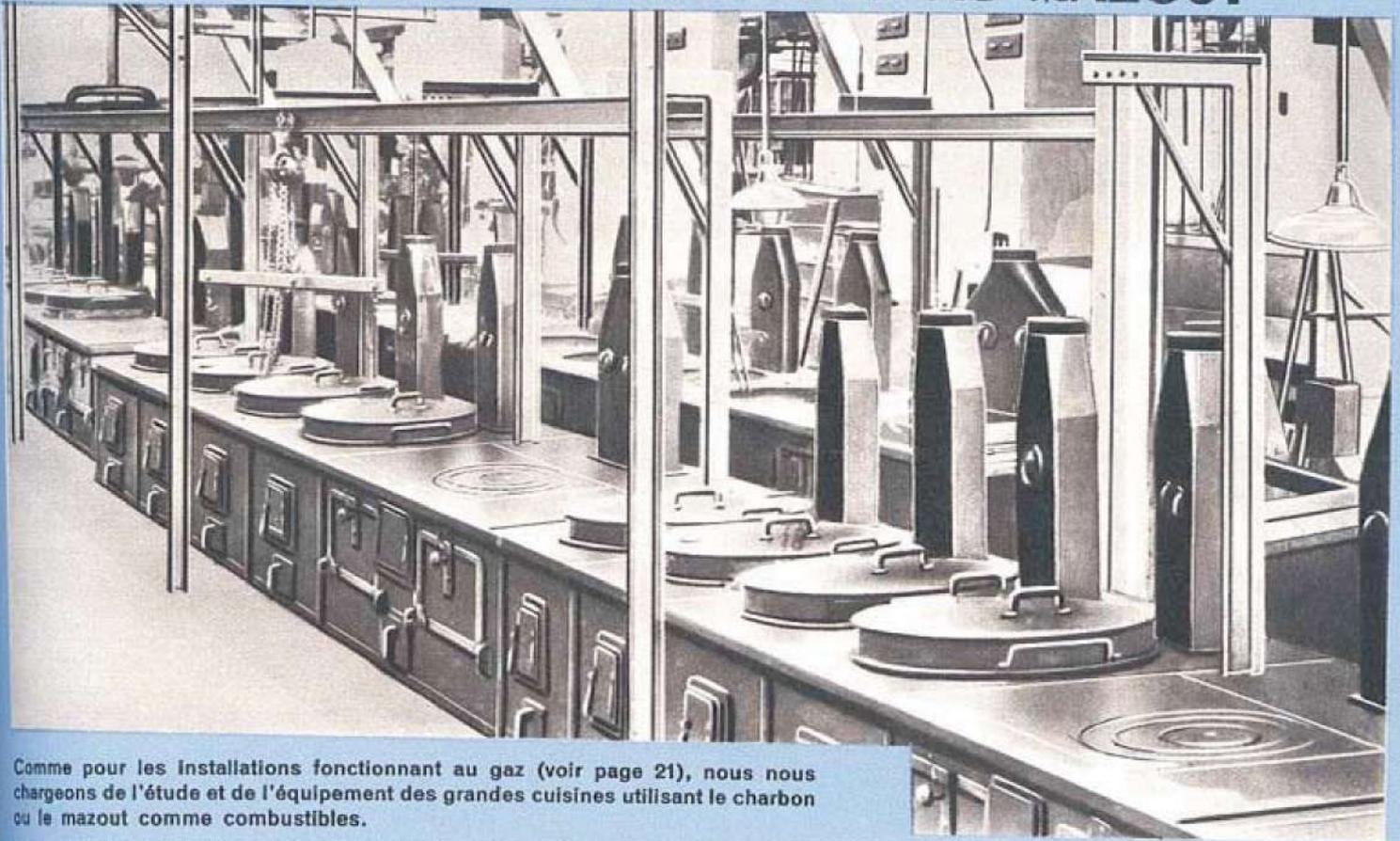
Nous rappelons les avantages de notre allume-feu à gaz :

- **Allumage direct dans la masse du combustible.** — Aucune préparation spéciale pour l'allumage ; vous chargez simplement le foyer avec le combustible que vous consommez habituellement.
- En cas de réallumage, descendez simplement avant d'introduire l'allume-feu.
- **Grande rapidité d'allumage.** — En 2 minutes pour l'anthracite et, au plus long, en 5 à 8 minutes pour le coke, vous faites prendre votre feu.
- **Extrême propreté.** — Plus de manipulations salissantes puisqu'on ne vidange pas les foyers et qu'on n'emploie pas de produits d'allumage, toujours plus ou moins malpropres.
- **Economies appréciables.** — Plus d'achat ni de stockage de combustibles d'allumage ; une dépense de gaz de 0 fr. 10 à 0 fr. 25 au maximum.

Voir page 24, description et caractéristiques.

DÉPARTEMENT GRANDE CUISINE

APPAREILS AU CHARBON ET AU MAZOUT



Comme pour les installations fonctionnant au gaz (voir page 21), nous nous chargeons de l'étude et de l'équipement des grandes cuisines utilisant le charbon ou le mazout comme combustibles.

Nous fournissons tout le matériel lourd nécessaire pour des installations complètes dans les établissements militaires et scolaires, dans les cantines, hôpitaux, communautés, etc...

Nos fourneaux au charbon comportent des fours à grande capacité et peuvent être équipés normalement soit avec une étuve, soit avec une grillade à braises dont le soubassement est constitué par une étuve ou par un charbonnier; ils sont facilement transformables pour fonctionner au mazout en y plaçant un brûleur central.

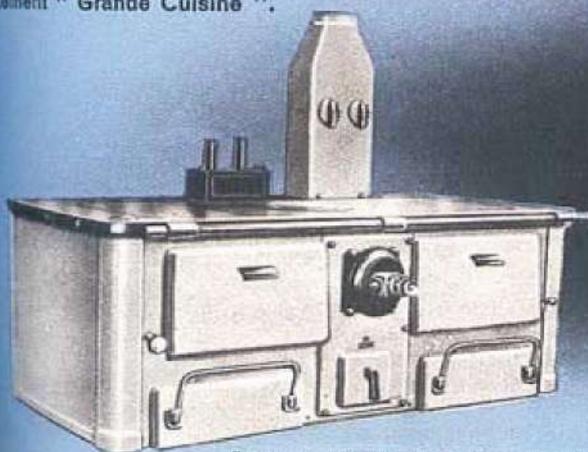
Le RENDEMENT, l'ECONOMIE et le CONFORT que procurent nos appareils sont les caractéristiques de la qualité Arthur Martin.

Fournisseur du Ministère de la Guerre, des P.T.T., etc...

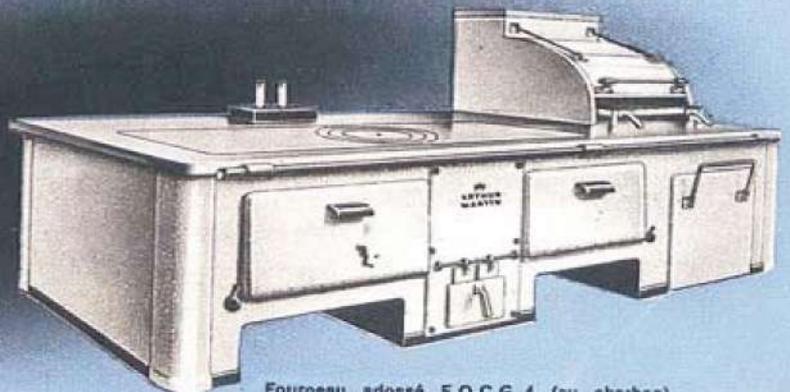
Demandez notices, renseignements, études, devis et références à notre Département " Grande Cuisine ".

Fourneaux militaires avec marmites encastrées mobiles.

(Vue prise dans nos ateliers de montage)



Fourneau adossé F.O.M.4 (au mazout) avec bouilleur pour service d'eau chaude.



Fourneau adossé F.O.C.G.4 (au charbon) avec bouilleur pour service d'eau chaude, grillade à braises et charbonnier.

RENSEIGNEMENTS DIVERS

I. DÉLAIS DE LIVRAISON

D'une façon générale, toutes les commandes sont reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé ; en cas de retard, l'expédition sera valablement faite si le destinataire n'a pas fixé préalablement un délai de livraison que nous pourrions accepter expressément par lettre.

Nous ne serons jamais tenus de livrer des marchandises commandées dans un moment où nos approvisionnements seraient épuisés, ou en cas d'impossibilités par cas de force majeure (grève, incendie, etc.).

Notre outillage perfectionné nous permet maintenant de livrer tous nos appareils, quels qu'ils soient, dans les délais les plus réduits.

En ce qui concerne les modèles Standard, nous avons réglé nos services de production de manière à avoir toujours un stock de nos appareils des types courants suffisant pour satisfaire immédiatement toutes les demandes.

II. GARANTIE

Nos appareils sont garantis pendant un an, à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière.

Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation.

La garantie se borne à l'échange pur et simple de la pièce,

après reconnaissance par notre service technique de la défectuosité.

Les pièces doivent être livrées dans nos usines, sans que nous ayons à participer aux frais de main-d'œuvre occasionnés par le démontage ou le montage, ni aux frais ou conséquences de l'immobilisation de l'appareil.

III. CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITIONS

Conditions générales

Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

Émaillage

Les légers fendillements qui se produisent sur une pièce émaillée, et qu'en termes du métier nous appelons tressailures, ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication.

Ces fendillements sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte ou la tôle et l'émail ; ils ne nuisent du reste en rien à la parfaite adhérence de l'émail sur la fonte et la tôle que nous garantissons absolument. Seul, pourrait nous être imputé un décollement de la couche d'émail survenu aux premiers feux et sans cause extérieure, tel que choc ou coup de feu.

Ventes au détail - Prix imposés

Les prix minima imposés pour la revente de nos appareils au détail sont les prix de nos tarifs au moment de la vente,

tant pour la cuisine et le chauffage au gaz que pour les appareils à butane, charbon, coke ou bois.

En cas d'infraction, nous nous réservons tous nos droits et recours et notamment celui d'arrêter la livraison et d'annuler les marchés en cours, même s'ils ont reçu un commencement d'exécution.

Les maisons de gros s'engagent à imposer les mêmes obligations à leur clientèle de détail.

Région parisienne

Les appareils que nous présentons dans nos Salles d'Exposition, 36, rue de Chateaudun, Paris (9^e), ne peuvent être ni déplacés, ni vendus. Les ventes sont faites par notre Dépôt, 36, rue de Chateaudun, Paris (9^e), lequel n'est agencé que pour les livraisons dans Paris et dans les départements de Seine, Seine-et-Oise et Seine-et-Marne.

Aucune vente au public n'est effectuée dans nos Salles d'Exposition, où notre personnel se borne à donner tous renseignements utiles et à faire des démonstrations. Les personnes désireuses d'acheter sont renvoyées à leur fournisseur habituel.

Mode d'expédition

Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse, par les tarifs spéciaux les plus réduits. Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit en cas de retard, d'avarie ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Revin.

Responsabilités des Compagnies de Chemins de fer

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilités des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de fer, nous rappelons à nos Clients :

1° Que les Compagnies de Chemins de fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire ;

2° Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport causées à ces marchandises et ne peuvent s'en exonérer, sauf les cas de force majeure, qu'en prouvant que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

Pour bénéficier sans conteste des avantages de la loi Rabier, et pour réserver utilement ses droits en cas d'avarie ou de perte, il convient donc :

1° De faire des réserves **précises et déterminées** sur le livre d'émargement de la gare, ou le bordereau du camionneur ;

2° De faire accepter ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il serait **indispensable** de confirmer les dites réserves par **lettre recommandée** remise à la poste dans les **trois jours** de la réception de la marchandise.

Parfois les Compagnies sollicitent l'expertise prévue par l'article 106 du Code de Commerce, afin de déterminer la cause et le montant des avaries ; il est alors indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise.

Nota. — Nous tenons à mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toutes responsabilités, alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, l'**emballage peut avoir très bien résisté** et le contenu s'être brisé tel, par exemple, un colis de verrerie ou de fonte émaillée.

Juridiction

Tous les litiges relatifs aux présentes, même ceux découlant des conditions de lieu ou de fait dans lesquelles les présentes ont été ou seront exécutées, seront exclusivement de la compétence du Tribunal de Commerce de la Seine ou des Tribunaux compétents de la Seine.

Gravures

Les gravures de cet album sont la reproduction aussi fidèle que possible des appareils fabriqués.

Toutefois, nous déclinons toute responsabilité à ce sujet si, par suite de modifications ou de perfectionnements, les appareils différaient des gravures par quelques détails.



LE PRÉSENT CATALOGUE ANNULE TOUS LES PRÉCÉDENTS



La disposition générale de cet album, comme le détail des planches, sont déposés conformément à la loi ; toutes reproductions ou adaptations sont interdites



SI VOUS VOULEZ DES LIVRAISONS RAPIDES,
COMMANDEZ TOUJOURS DES APPAREILS DU MODÈLE STANDARD



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

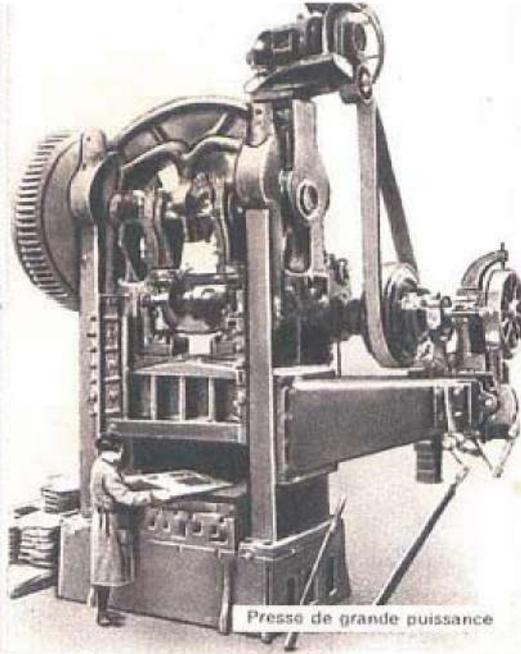
TABLE DES MATIÈRES

	Pages		Pages
Sommaire.....	2	Cheminées :	
Nos teintes d'émaux.....	encart	Arcas 1	39
PREMIÈRE PARTIE : LE GAZ			
Section 1. — Appareils de cuisine au gaz.			
Généralités, réglages, entretien.....	3	Description du récupérateur intégral.....	39
a) Réchauds plats et réchauds-four :		Les cheminées Radiante.....	40
29 et 30 ter.....	4	Radiante 4.....	40
332 et 51.....	5	Radiante 10, 30, 12 et 32.....	41
R.C. 2, R.C. 8.....	6	Principe du Simplon 5.....	42
R.C. 2 T., R.C. 8 T.....	7	Simplon 5.....	43
A.M. 2.....	8	Calorifères :	
b) Appareils de la nouvelle gamme :		Allora 2.....	44
Particularités.....	9	Ora 1 et 2.....	45
B.A. 5 et R.B. 1.....	10	Principes du Nesto 12.....	46
H.B. 1.....	11	Nesto 12.....	47
R.B. 3.....	12	Pour le chauffage économique en feu continu :	
H.B. 3.....	13	Appareils brûlant le grésillon de coke.....	48
c) Réchauds-four et cuisinières :		Appareils à récupération brûlant le " petit grain ".....	49
572 et 572 P.....	14	Accessoires pour les appareils de chauffage au charbon :	
573.....	15	Plateaux de parquet.....	50
314.....	16	Plaques extensibles.....	50
324 A.....	17	Poste d'installation.....	50
240.....	18	Allume-feu à gaz.....	50
344.....	19	Section 5. — Cuisinières au charbon, au coke	
507.....	20	ou au bois.	
d) Accessoires pour appareils de cuisine au gaz :		Généralités, installation, mise en service et entretien.....	51
Allume-feu à gaz.....	24	Cuisinières en tôle d'acier :	
Armoire-support 1 porte 649.....	24	Stilem 8613.....	52
Armoire-support 2 portes 650.....	24	Toinon 8634.....	52
Plateaux de propreté 1, 2, 5 bis et 612.....	22	T.A. 4 et T.A. 4 bis.....	53
Plateau seul du support-étagère 722.....	22	Cuisinières en fonte :	
Support 743.....	22	E.A. 1, E.A. 1 bis, E.A. 2 et E.A. 2 bis.....	54
Support-étagère 742 (tôle d'acier).....	23	E.A. 4, E.A. 4 bis, E.A. 6 et E.A. 6 bis.....	55
Support-étagère 722 (fonte).....	23	E.B. 5.....	56
Table-support 143.....	22	Cuisinières 4 trous O.A. 5, O.A. 5 bis, O.A. 7 et	
Thermostat de cuisinières à gaz Grand Modèle.....	23	O.A. 7 bis.....	57
Thermostat de cuisinières à gaz MICRO.....	23	Cuisinières mixtes gaz et charbon, coke ou bois :	
DÉPARTEMENT " GRANDE CUISINE "		Rappel de la partie gaz.....	25-30
Appareils au gaz.....	21	Accessoires pour cuisinières au charbon :	
Section 2. — Cuisinières mixtes gaz et charbon,		Dossier de propreté.....	58
coke ou bois		Bacs roulants.....	58
Généralités.....	25-26	Tampon accumulateur.....	58
Succula 8310.....	27	Charbonnier.....	58
Mixte X.A. 6.....	28-29	Allume-feu à gaz.....	58
Alterna 8111.....	30	DÉPARTEMENT " GRANDE CUISINE "	
Section 3. — Appareils de chauffage au gaz.		Appareils au charbon et au mazout.....	59
Généralités.....	31	Renseignements divers :	
Mistudio.....	31	Délais de livraison.....	60
Tanagra.....	32	Garantie.....	60
Tircis.....	32	Conditions de vente et d'expéditions.....	60-61
DÉPARTEMENT " AIR NORMALISÉ "		Additif (sur papier bulle).	
(Chauffage et ventilation).....	33-34	Pièces de rechange (généralités et commandes).....	2 a
DEUXIÈME PARTIE : CHARBON, COKE OU BOIS		Spécifications des pièces de rechange pour les	
Section 4. — Appareils de chauffage au charbon		appareils à gaz.....	3 a à 27 a
au coke ou au bois.		Spécifications des pièces de rechange pour les	
Généralités, installation, mise en service et entretien.....	35-36	appareils de chauffage au charbon.....	28 a à 38 a
Poêles divers (à bois et mixtes) :		Spécifications des pièces de rechange pour les	
Poêle à bois V.A. 1.....	37	cuisinières au charbon.....	39 a à 46 a
Picup 1 et 2.....	37	Table des matières des spécifications de pièces	
Poêle mixte V.A. 2.....	38	de rechange.....	47 a
Poêle mixte V.A. 3.....	38		

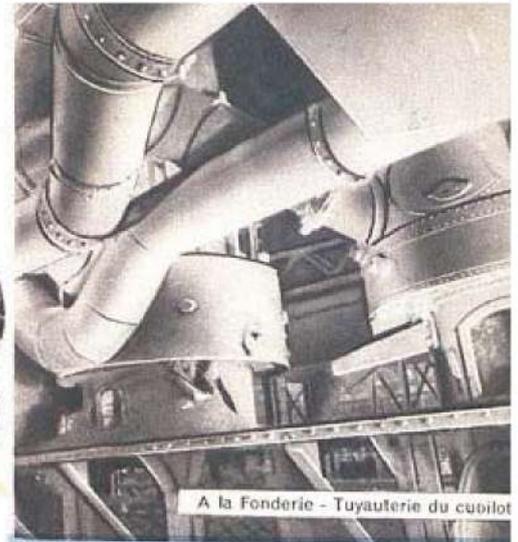
Ref. 37-1



Circuit moulage fonte et sablerie



Presso de grande puissance



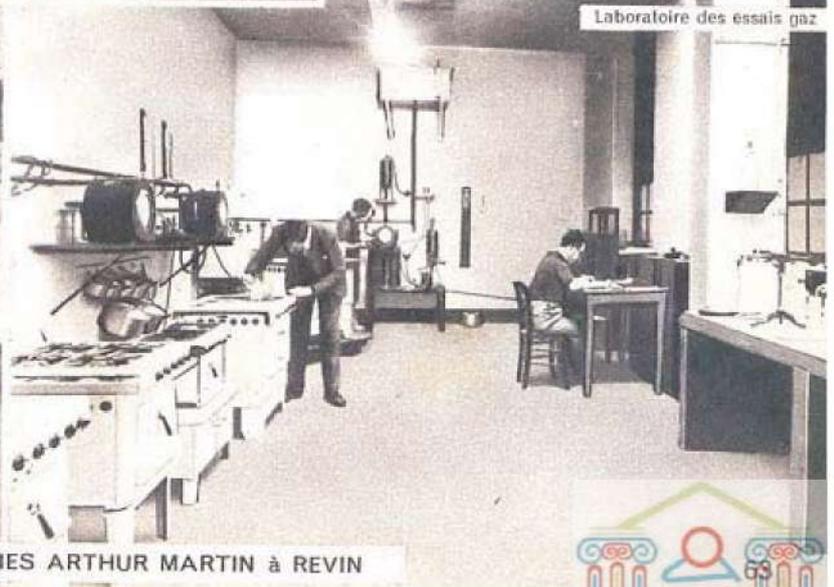
A la Fonderie - Tuyauterie du cuipilot



Au Laboratoire d'analyses



Le Bureau d'études

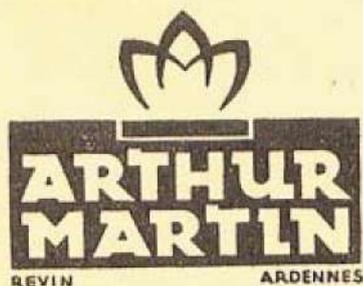


Laboratoire des essais gaz

QUELQUES VUES DES FONDERIES ARTHUR MARTIN à REVIN

LA RAISON DU SUCCÈS

La belle technique et les conceptions éprouvées qui caractérisent les appareils ARTHUR MARTIN sont appuyées par de puissants moyens de production et une expérience presque centenaire dans la fabrication du matériel de chauffage et de cuisine.



CATALOGUE
DES
PIÈCES DE RECHANGE
POUR LES APPAREILS
GAZ, CHARBON, COKE OU BOIS
1938

FONDERIES ARTHUR MARTIN

Société Anonyme au capital de 7.500.000 Frs

Siège Social : 36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

Siège Administratif et Usines à REVIN (Ardennes)

Télégrammes : ARMAR-REVIN

Téléphone : N^{os} 5 et 3 Revin - C. Chèques Postaux Paris N^o 501-37

Services de Paris, Dépôt et Salles d'Exposition :

36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

Téléphone : Trinité 06-21 (lignes groupées)

R. C. Rocroi N^o 2908 et Seine N^o 219023 B



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

PIÈCES DE RECHANGE

Nous rappelons à notre clientèle que nous fournissons toutes les pièces de rechange pouvant être demandées pour nos appareils à gaz ou à charbon livrés depuis 1918.

Qu'il s'agisse de brûleurs, grilles, tampons, rondelles, pots, portes, poignées, etc..., nous livrons toujours à lettre lue les pièces courantes que nous avons en stock, et moyennant un délai de quelques jours les pièces spéciales ou celles d'appareils anciens.

C'est une garantie pour les usagers et un sérieux argument de vente à faire valoir auprès des acheteurs hésitants.

Nous considérons, en effet, que la bonne tenue de notre Département des pièces de rechange est un facteur important du " Service " que nous assurons à tous les possesseurs de nos appareils.

CONSEILS POUR LES COMMANDES

Pour éviter toute possibilité d'erreur et toute perte de temps dans l'envoi des pièces de rechange, il faut que les commandes nous parviennent rédigées très clairement et avec tous les renseignements nécessaires.

Afin de n'oublier aucune indication il faut nous donner dans l'ordre ci-après :

- 1° La désignation de la pièce demandée ;
- 2° Le numéro ou les lettres de référence de la pièce, d'après notre catalogue de spécifications ;
- 3° La couleur de l'émail, s'il y a lieu ;
- 4° Le nom de l'appareil auquel est destinée cette pièce ;
- 5° Le numéro de cet appareil.

Par exemple :

Une porte de chargement n° 4 émaillée rouge brun pour Radiante 4, et un anneau de tirette « B » pour le même appareil.

Autre exemple :

Un foyer ovale petit modèle N° 80 pour Stilem 7633, et un panneau de porte d'étuve N° 4424 émail blanc, pour la même cuisinière.

EXPÉDITIONS

En principe, et sauf demande contraire, nous faisons toujours l'expédition des pièces de rechange en grande vitesse ou colis postal, suivant le poids, pour assurer une réception rapide.

S'il s'agit, au contraire, d'une réparation peu urgente, nous le signaler en passant la commande; l'expédition pourra alors être faite en petite vitesse s'il doit en résulter un prix de transport plus avantageux.

Pièces de rechange à joindre à des expéditions d'appareils en commande. — Lorsqu'il n'y a pas urgence, les clients qui ont des appareils en commande peuvent, pour économiser des frais de transport, nous demander de joindre leurs pièces de rechange à ces appareils ; nous les prions alors de le mentionner d'une manière très apparente sur leur commande de pièces de rechange sous la forme suivante :

" A JOINDRE à ma commande de (noms des appareils) du (date de la commande des appareils) ".

Dans ce cas, si les pièces de rechange sont prêtes, elles attendront pour être jointes à l'expédition des appareils.

Si, au contraire, les pièces de rechange n'étaient pas prêtes (par exemple des parties pour anciens appareils à fabriquer de toutes pièces) en même temps que les appareils auxquels elles devaient être jointes, nous ne pourrions pas retarder l'expédition des appareils de plus de 3 jours pour attendre ces pièces, qui seront alors envoyées séparément dès leur finition.

Étant donné le nombre considérable de nos expéditions (plus de 300.000 ont été faites en 1936), il ne nous serait pas possible, en effet, sans risquer d'embouteiller notre Service des Livraisons, de stocker longtemps des commandes prêtes, à seule fin d'attendre des pièces de réassortiment ; ce délai d'attente de 3 jours ne pourra donc pas être dépassé.

SPÉCIFICATIONS

Voici ci-après les spécifications de toutes les pièces de rechange, avec gravures et numéros de référence, pour les appareils figurant à notre album Gaz et Charbon 1938.

Nous tenons d'autre part, à la disposition des clients qui nous les demanderont :

- a) Notre Catalogue de Spécifications de Pièces de Rechange, édition de 1936, et son Additif, édition 1937.
- b) Les spécifications des pièces de rechange pour nos appareils d'anciens modèles auxquels ils auraient des réparations à effectuer ou des pièces à remplacer.

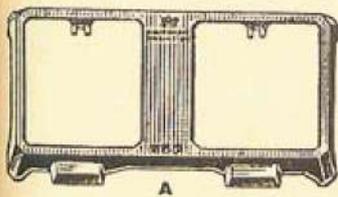
CONDITIONS DE VENTE

Les factures sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition.

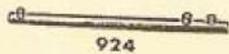
Même en cas de port payé, les pièces voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avaries ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

RÉCHAUDS PLATS

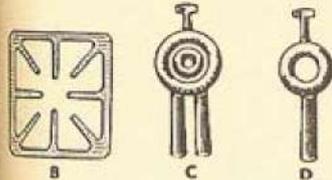
332



687 E 1407



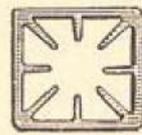
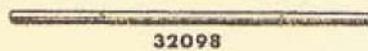
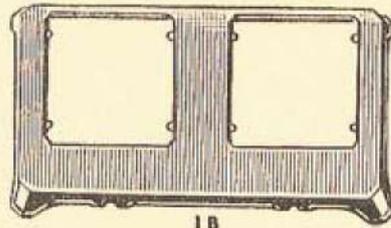
1404 1410 531



N° DÉSIGNATION
RÉCHAUD 332

- 531 Vis papillon.
- 687 Écrous 632.
- 924 Tube cuivre 12 x 16 x 345.
- 1404 Robinet 632 NM.
- 1407 Bouchon 246 A.
- 1410 Olive 245 A.
- A Corps.
- B Grille carrée.
- C Brûleur 2 NS APA.
- D Brûleur 1 NS APA.
- E Clapet pour brûleur.

51



90138 90139 2

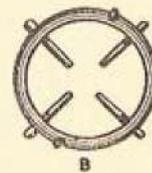
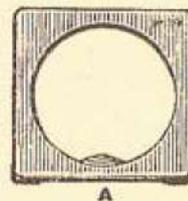
90019-20 B 11045 et 11052

32114 11004-11017 32113

N° DÉSIGNATION
RÉCHAUD 51

- 1 B Corps.
- 50 Demi-coillier de fixation de la rampe.
- 10000 Brûleur isobloc 10.
- 10001 Brûleur isobloc 12.
- 11004 Injecteur support pour brûleur simple (10000).
- 11017 Injecteur bobéchon brûleur double (10001).
- 11045 Robinet pour brûleur isobloc 10.
- 11052 Robinet pour brûleur isobloc 12.
- 32098 Tube méplat 12 x 17 x 565 fer.
- 32113 Bouchon 246 A femelle cuivre.
- 32114 Olive 245 A femelle cuivre.
- 90019 Plaquette pour attache de brûleur simple et double.
- 90020
- 90138 Équerre support brûleur isobloc 12.
- 90139 Équerre support brûleur isobloc 10.
- A Grille.
- B Manette de robinet.

29



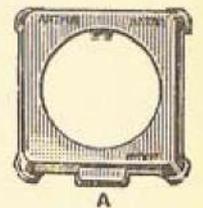
1046 E

940 506 69C

N° DÉSIGNATION
RÉCHAUD 29

- 506 Rondelle de 28.
- 690 Bouchon.
- 940 Olive.
- 1046 Robinet cuivre 632.
- A Corps.
- B Grille.
- C Brûleur 3 feux.
- D Tube en fer 15 x 21 x 260.
- E Support de rampe.

30 ter



1046 677

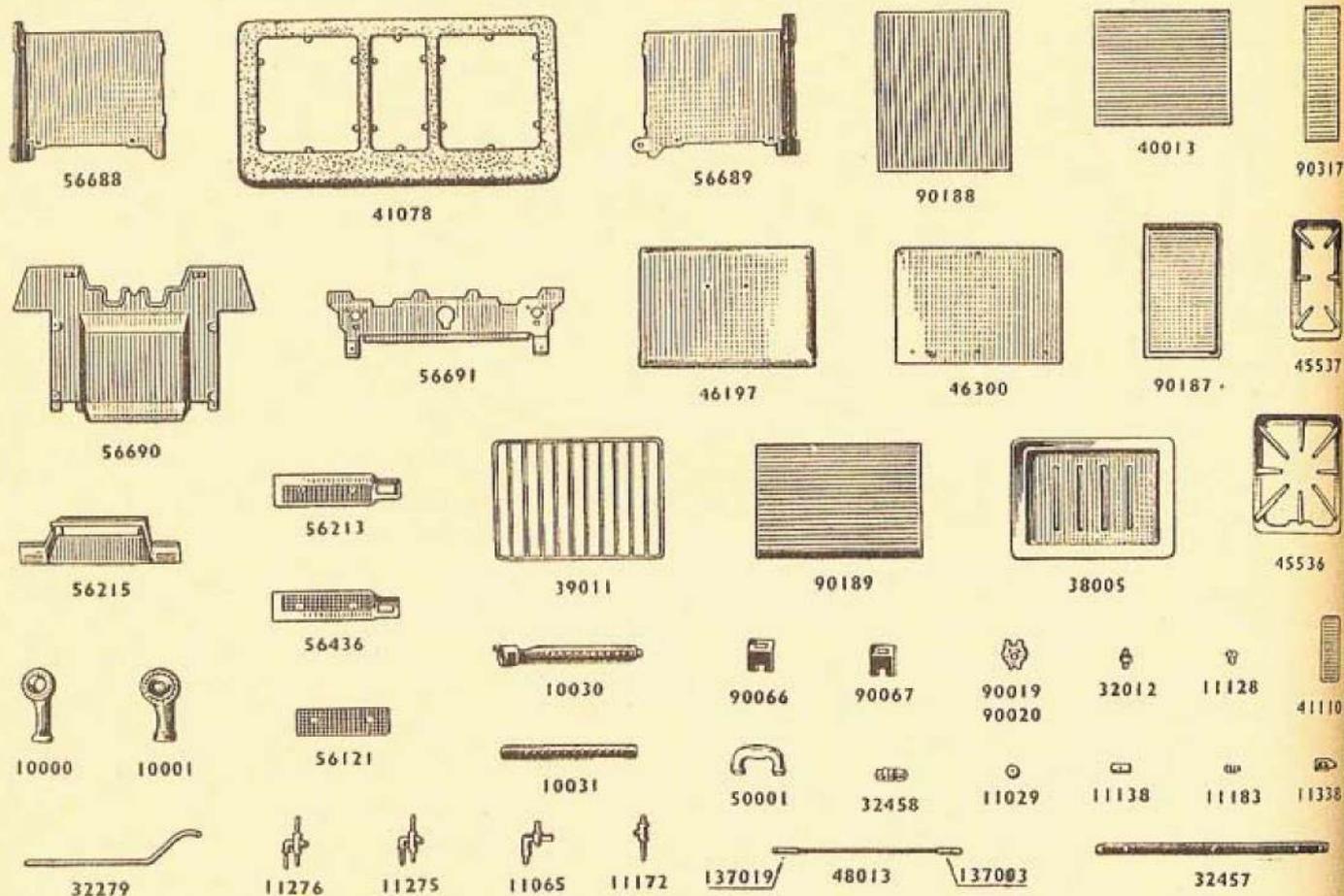
1410 D

531 1407

N° DÉSIGNATION
RÉCHAUD 30 ter

- 531 Vis papillon.
- 677 Tube cuivre 10 x 90 mm.
- 1046 Robinet 632 A. M.
- 1407 Bouchon cuivre 246.
- 1410 Olive cuivre.
- A Corps.
- B Grille.
- C Brûleur 2 NS APA.
- D Clapet.

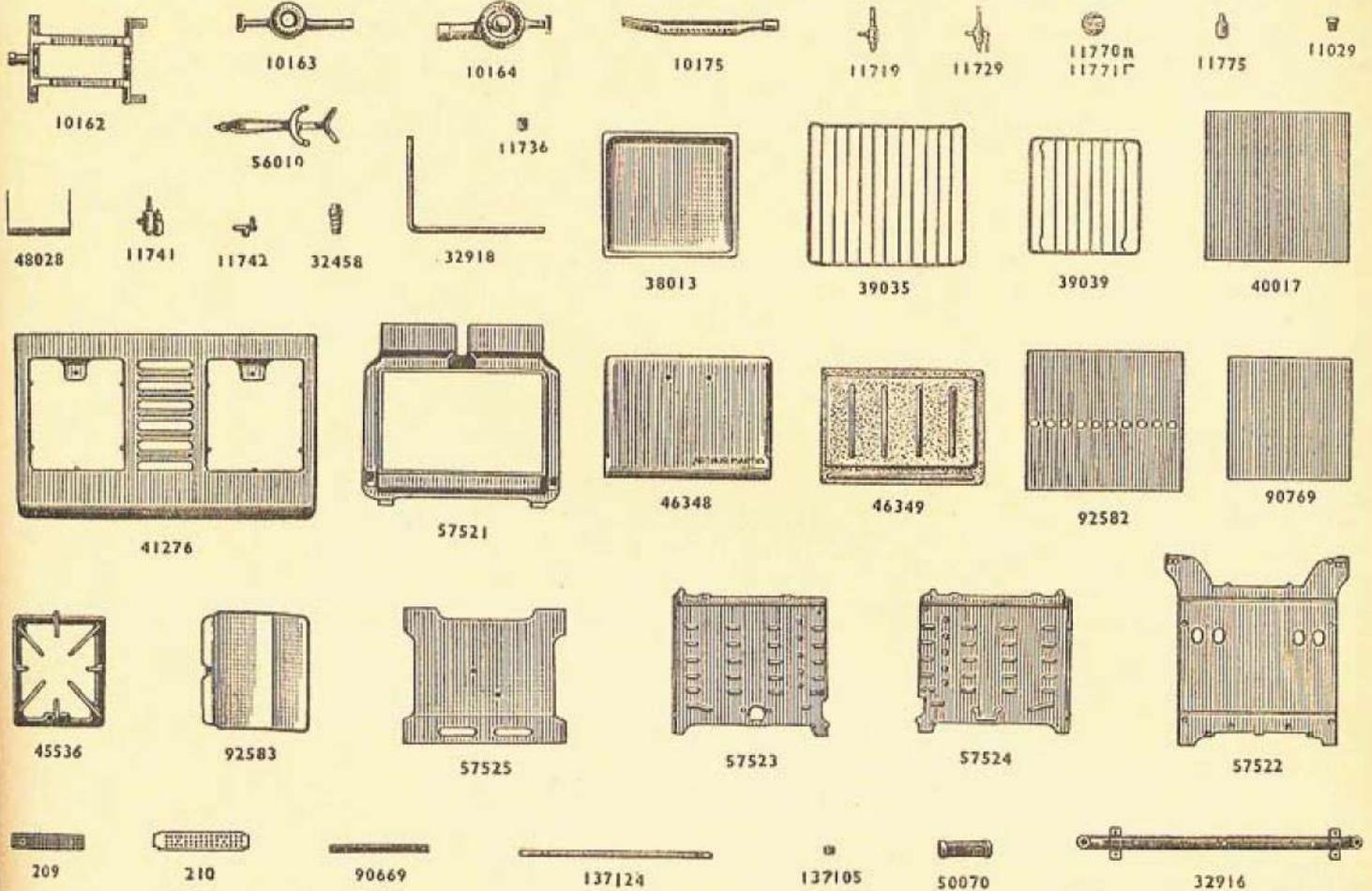
RÉCHAUD-FOUR A. M. 2



N°	DÉSIGNATION
10000	Brûleur 1 feu.
10001	Brûleur 2 feux.
10030	Brûleur de grillade.
10031	Brûleur de four.
11029	Bouchon de rampe.
11065	Robinet de four.
11128	Bague de réglage d'air.
11138	Manette de robinet de four.
11172	Robinet de grillade.
11183	Ressort pour bague de réglage d'air.
11275	Robinet pour brûleur double.
11276	Robinet pour brûleur simple.
11338	Manette pour robinets des brûleurs de dessus.
32012	Raccord 3 pièces pour alimentation de four.
32279	Alimentation de four.
32457	Rampe.
32458	Olive d'alimentation.
38005	Casserole.
39011	Grille.
40013	Tôle à pâtisserie.
41078	Dessus.
41110	Tampon de grille centrale.
45536	Grille latérale.

N°	DÉSIGNATION
45537	Grille centrale.
46197	Porte.
46300	Contre-porte.
48013	Ressort de porte.
50001	Poignée de porte.
56121	Plaquette de grillade.
56213	Plafond rayonnant gauche.
56215	Bac de brûleur de four.
56436	Plafond rayonnant droit.
56688	Côté droit.
56689	Côté gauche.
56690	Derrière.
56691	Bande support des robinets.
90019	Plaquette pour brûleur double.
90020	Plaquette pour brûleur simple.
90066	Équerre support de brûleur double.
90067	Équerre support de brûleur simple.
90187	Récolte-gouttes.
90188	Plafond de four.
90189	Sole de four.
90317	Larmiers.
137003	Axe droit de porte.
137019	Axe gauche de porte.

RÉCHAUDS-FOUR R. C. 2 et R. C. 2 T

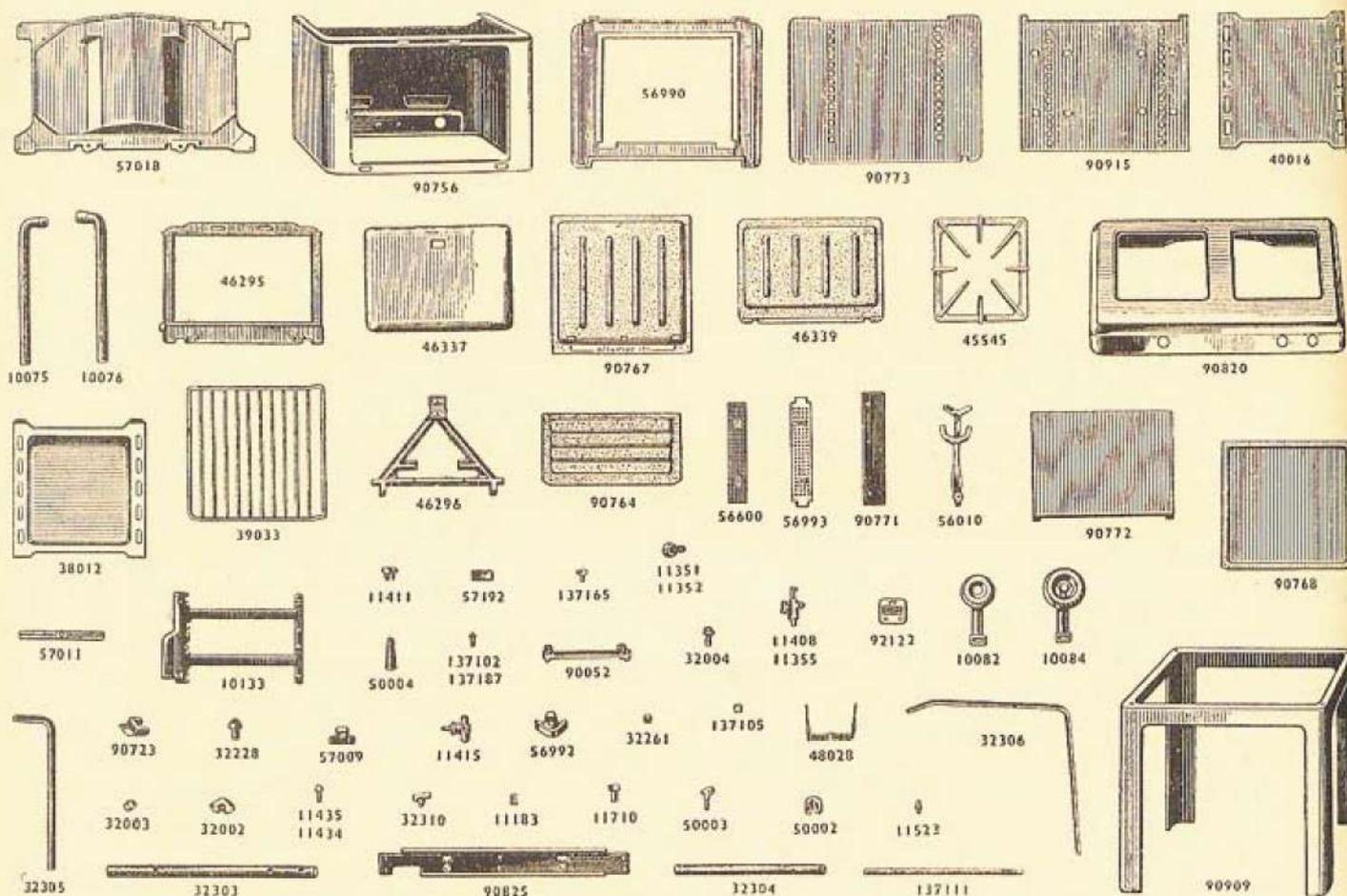


N°	DÉSIGNATION
R. C. 2	
209	Plaquette de grillade.
210	Élément de plafond de grillade.
10162	Brûleur de grillade.
10163	Brûleur 1 feu.
10164	Brûleur 2 feux.
10175	Brûleur de four.
11029	Bouchon.
11719	Robinet 1 feu.
11729	Robinet 2 feux.
11736	Bague réglage d'air.
11741	Robinet de four et grill.
11742	Dispositif réglage de four.
11770	Manette bakélite noire.
11771	Manette bakélite rouge.
11775	Venturi.
32458	Olive.
32916	Rampe complète.
32918	Alimentation four (tube 7 x 10 long.).
38013	Casserole.
39035	Grille support.
39039	Gril.
40017	Plaque pâtisserie.
41276	Dessus.
45536	Grille latérale.

N°	DÉSIGNATION
46348	Porte.
46349	Contreporte.
48028	Ressort de porte acier.
50070	Poignée de four bakélite noire.
56010	Poignée lèchefrite.
57521	Façade.
57522	Derrière.
57523	Côté droit.
57524	Côté gauche.
57525	Sole de four.
90669	Plaquette pour ressort.
90769	Plafond de four.
92582	Fond de four.
92583	Récolte-gouttes.
137105	Rondelle centrage porte de four.
137124	Axe de porte acier doux.
R. C. 2 T.	
Même nomenclature que le R. C. 2, sauf en ce qui concerne les pièces suivantes de la porte de four :	
46048	Panneau.
46387	Cadre.
50002	Chape de poignée.
50003	Crochet de poignée.
50004	Poignée bakélite.

— 5 a —

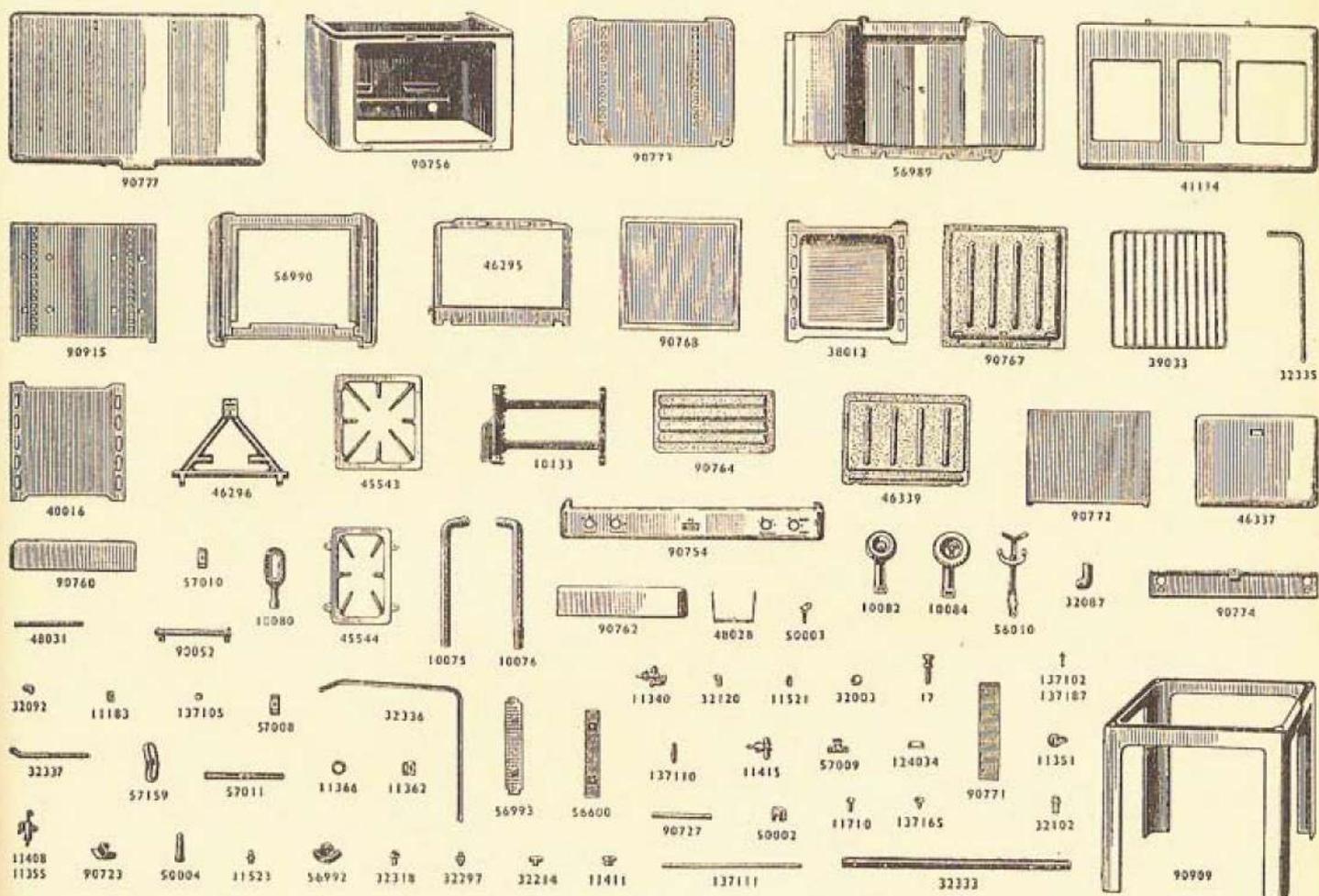
B. A. 5, R. B. I et H. B. I



B.A.5	R.B.I	H.B.I	DÉSIGNATION:
10075	10075	10075	Brûleur droit de four.
10076	10076	10076	Brûleur gauche de four.
10082	10082	10082	Brûleur 1 feu.
10084	10084	10084	Brûleur 2 feux.
10133	10133	10133	Brûleur de grillade.
11183	11183	11183	Ressort injecteur four.
11351	11351	11351	Manette bakélite noire.
11352	11352	11352	Manette bakélite rouge.
11355	11355	11355	Robinnet 2 feux.
11408	11408	11408	Robinnet 1 feu.
11411	11411	11411	Baguette réglage four.
11415	11415	11415	Robinnet four et grillade.
11434	11434	11434	Injecteur de brûleur 2 feux.
11435	11435	11435	Injecteur de brûleur 1 feu.
11523	11523	11523	Injecteur four.
11710	11710	11710	Injecteur grillade.
32002	32002	32002	Coudes D.F. 15x 21.
32003	32003	32003	Bouchon.
32004	32004	32004	Olive.
32228	32228	32228	Raccord 3 pièces.
32261	32261	32261	Vis bouchon.
32303	32303	32303	Rampe avant.
32304	32304	32304	Rampe latérale.
32305	32305	32305	Alimentation grillade.
32306	32306	32306	Alimentation four.
32310	32310	32310	Coude.
38012	38012	38012	Casserole.
39033	39033	39033	Gril.
40016	40016	40016	Plaque pâtisserie.
45545	45545	45545	Grille.
46295	46295	46295	Cadre de porte.
46296	46296	46296	Cadre intérieur de porte.
46337	46337	46337	Panneau de porte de four.

B.A.5	R.B.I	H.B.I	DÉSIGNATION
46339	46339	46339	Contre-porce.
48028	48028	48028	Ressort de porce.
50002	50002	50002	Chape de poignée.
50003	50003	50003	Crochet de poignée.
50004	50004	50004	Poignée.
56010	56010	56010	Poignée lèche-feu.
56600	56600	56600	Plaquette de grillade.
56990	56990	56990	Support de grillade.
56992	56992	56992	Pied-support.
56993	56993	56993	Plafond de grillade.
57009	57009	57009	Support injecteur de four.
57011	57011	57011	Bride fixation plafonds grillade.
57018	57018	57018	Dôme.
57192	57192	57192	Bride d'écusson.
90052	90052	90052	Tube d'inter-allumage.
90723	90723	90723	Support protégé-injecteur grillade.
90756	90756	90756	Virole.
90764	90764	90764	Côtés plissés.
90767	90767	90767	Sole de four.
90768	90768	90768	Plafond de four.
90771	90771	90771	Guide plafond.
90772	90772	90772	Faux côté.
90773	90773	90773	Fond inférieur.
90820	90820	90820	Corps.
90825	90825	90825	Bande support.
90909	90909	90909	Socle.
90915	90915	90915	Fond supérieur.
92122	92122	92122	Écusson.
137102	137102	137102	Axe support côté plissé.
137105	137105	137105	Baguette contrainte porte de four.
137111	137111	137111	Axe de porte de four.
137165	137165	137165	Vis papillon.
137187	137187	137187	Axe support côté plissé.

R. B. 3 et H. B. 3

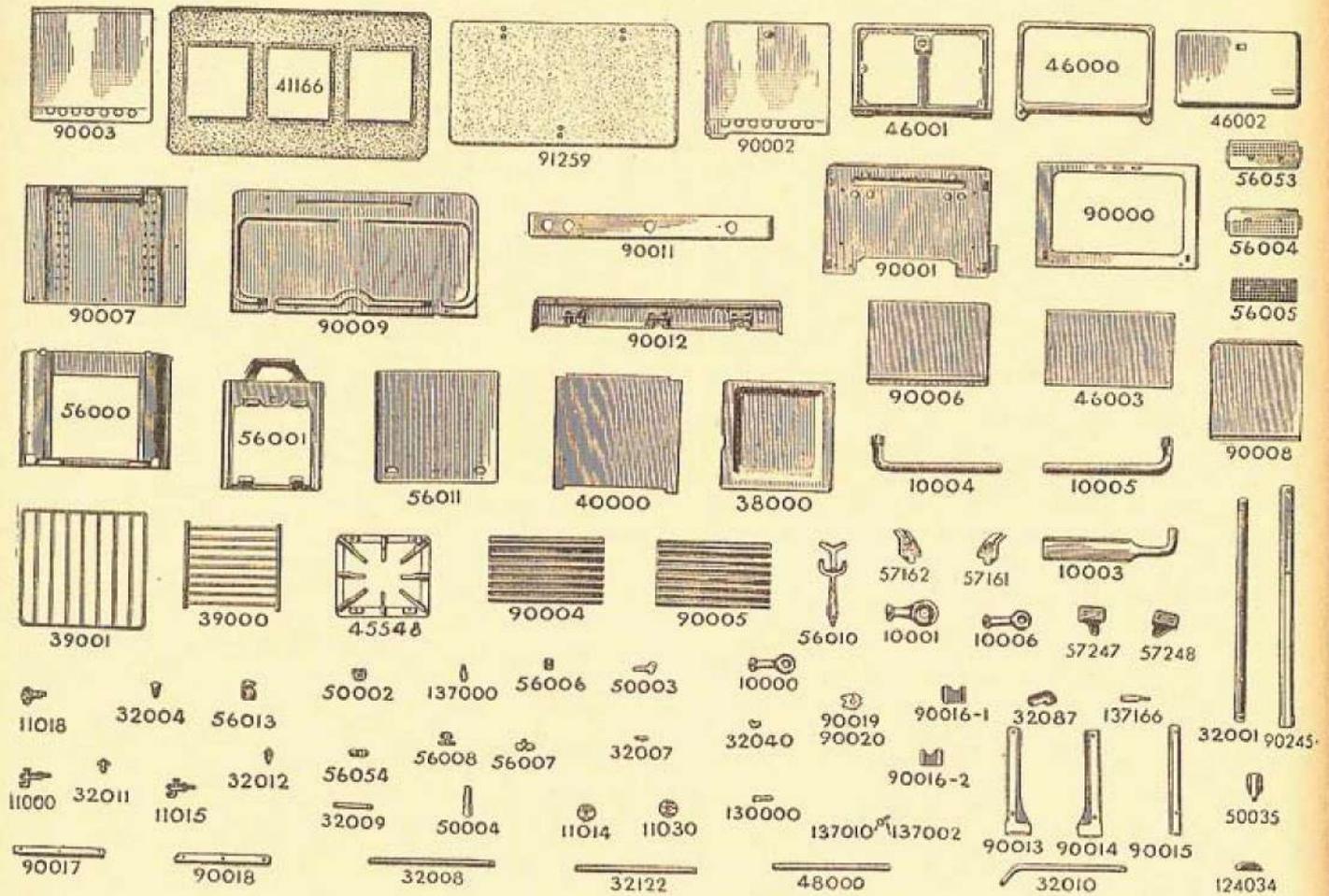


R.B.3	H.B.3	DÉSIGNATION
17	17	Venturi.
10075	10075	Brûleur droit de four.
10076	10076	Brûleur gauche de four.
10080	10080	Brûleur feu auxiliaire.
10082	10082	Brûleur simple.
10084	10084	Brûleur double.
10133	10133	Brûleur de grillade.
11183	11183	Ressort d'injecteur de four.
11340	11340	Robinet feu auxiliaire.
11351	11351	Manette bakélite.
11355	11355	Robinet 2 feux.
11362	11362	Bague de réglage du brûleur.
11366	11366	Bague de réglage d'air.
11408	11408	Robinet 1 feu.
11411	11411	Bague réglage four.
11415	11415	Robinet four et grillade.
11521	11521	Injecteur feu auxiliaire.
11523	11523	Injecteur de four.
11710	11710	Injecteur de grillade.
32003	32003	Bouchon M. 15x 21.
32087	32087	Coude D.F. 15x 21.
32092	32092	Coude M.F. 10.
32102	32102	Olive.
32120	32120	Coude F.F. 20.
32214	32214	Tés de réglage.
32297	32297	Raccord 3 pièces M.F. 10.
32318	32318	Raccord 3 pièces M.F. 12.

R.B.3	H.B.3	DÉSIGNATION
32333	32333	Rampe avant.
32335	32335	Alimentation grillade.
32336	32336	Alimentation four.
32337	32337	Alimentation feu auxiliaire.
38012	38012	Casserole.
39033	39033	Gril.
40016	40016	Plaque pâtisserie.
41114	41114	Dessus.
45543	45543	Grille latérale (1 feu et 2 feux).
45544	45544	Grille centrale (feu auxiliaire).
46295	46295	Cadre de porte.
46296	46296	Cadre intérieur (porte de four).
46337	46337	Panneau de porte de four.
46339	46339	Contre-porte.
48028	48028	Ressort de porte de four.
48031	48031	Lame de ressort.
50002	50002	Chape de poignée de porte.
50003	50003	Crochet de poignée de porte.
50004	50004	Poignée de porte.
56010	56010	Poignée léche-frite.
56600	56600	Plaquettes de grillade.
56989	56989	Dôme récolte-gouttes.
56990	56990	Support de grillade.
56992	56992	Pied-support.
56993	56993	Plafond de grillade.
57008	57008	Support alimentation four et grillade.
57009	57009	Support injecteur de four.

R.B.3	H.B.3	DÉSIGNATION
57010	57010	Chapeau.
57011	57011	Bride fixation plafond grillade.
57159	57159	Gond.
90052	90052	Dispositif d'interallumage.
90723	90723	Support protégé injecteur grillade.
90727	90727	Cache ressort (long. 190).
90754	90754	Bande indicatrice.
90756	90756	Virole.
90760	90760	Bande de côté droit.
90762	90762	Bande de côté gauche.
90764	90764	Côté plissé.
90767	90767	Sole de four.
90768	90768	Plafond de four.
90771	90771	Guide de plafond.
90772	90772	Faux côtés.
90773	90773	Fond inférieur.
90774	90774	Bande support.
90777	90777	Couvre dessus.
90909	90909	Socle.
90915	90915	Fond supérieur.
124034	124034	Butée caoutchouc.
137102	137102	Axe support côté plissé (côté façade).
137105	137105	Bagues centrage (porte four).
137110	137110	Axe de dessus.
137111	137111	Axe de porte de four.
137165	137165	Vis papillon.
137187	137187	Axe support côté plissé (côté derrière).

572 et 572 P



N°	DÉSIGNATION
572	
10000	Brûleur Isobloc 10.
10001	Brûleur Isobloc 12.
10003	Brûleur de grillade.
10004	Brûleur de four droit.
10005	Brûleur de four gauche.
10006	Brûleur central Isobloc 10, modifié.
11000	Robinet 1 feu.
11014	Manette noire.
11015	Robinet 2 feux.
11018	Robinet four et grillade.
11030	Manette rouge.
32001	Tube avec méplat.
32004	Olive.
32007	Tube d'alimentation 8x10, longueur 37 mm.
32008	Tube d'alimentation 3x10, longueur 354 mm.
32009	Tube d'alimentation 3x10, longueur 100 mm.
32010	Tube alimentation coudé 8x10, long. 375 mm.
32011	Raccord 3 pièces à ailettes, diam. 10 mm.
32012	Raccord 3 pièces à écrou 6 pans mâle et femelle, 10 mm.
32040	Coude double femelle.
32087	Coude double femelle allongé pr tube 15x21.
32122	Tube de 10, longueur 349.
38000	Casserole.
39000	Gril de casserole.
39001	Gril support.
40000	Tôle à pâtisserie.
41166	Destus.

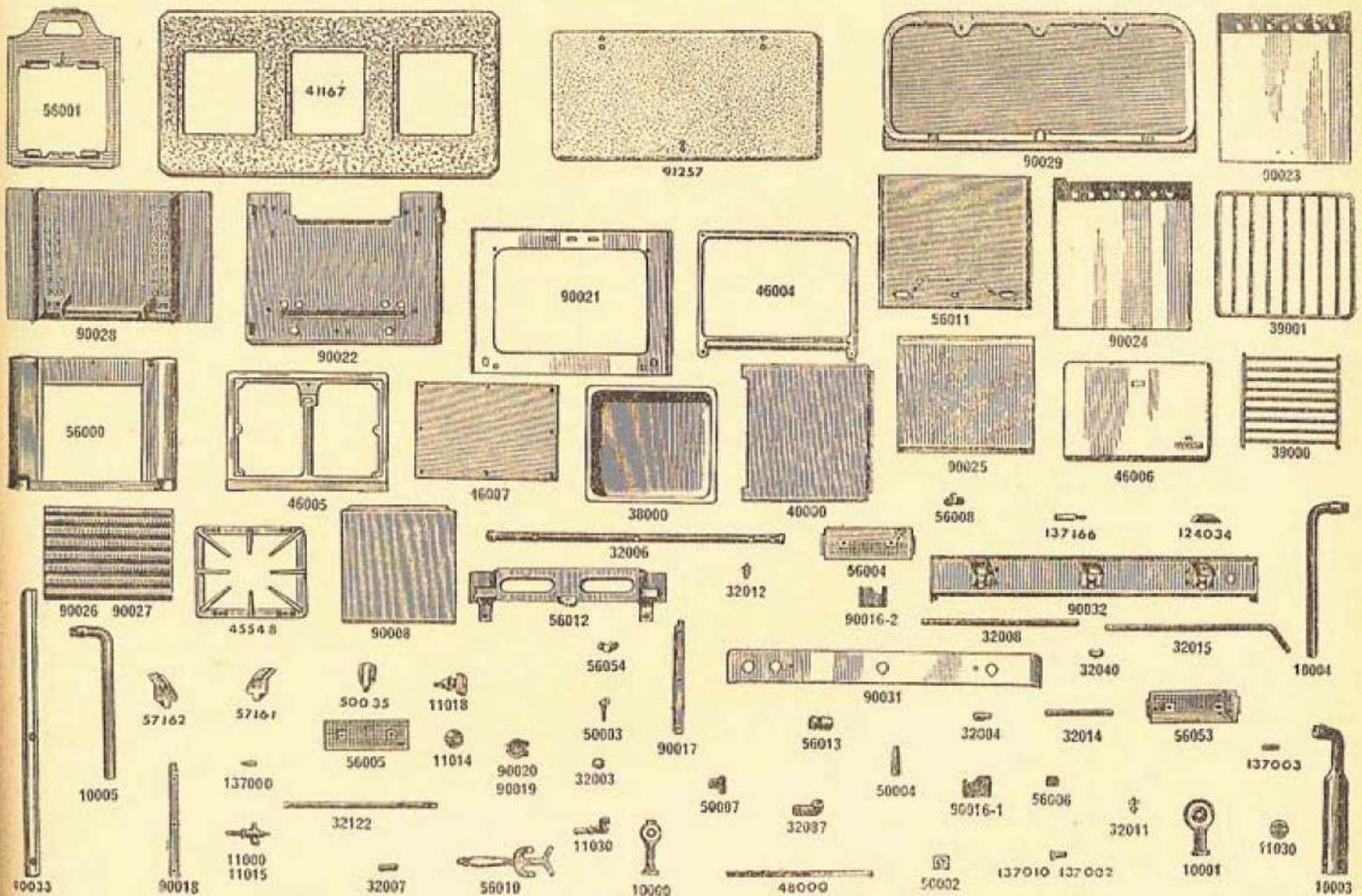
N°	DÉSIGNATION
45548	Grille de dessus.
46000	Cadre fixe pour porte.
46001	Cadre mobile.
46002	Panneau de porte.
46003	Contre-porte.
48000	Lame de ressort.
50002	Chape de poignée.
50003	Crochet butée de poignée.
50004	Poignée de porte.
50035	Poignée de couvre-dessus.
56000	Dôme de four.
56001	Support de plafond.
56004	Plafond droit.
56005	Plaquettes.
56006	Coins d'assemblage.
56007	Support arrière d'injecteur de four.
56008	Support alimentation de grillade.
56010	Poignée lèche-frite.
56011	Sole de four.
56013	Bague de réglage d'air.
56053	Plafond gauche.
56054	Chapeau pour support alimentation.
57161	Gond gauche de couvre-dessus.
57162	Gond droit de couvre-dessus.
57247	Charnière de dessus droite.
57248	Charnière de dessus gauche.
90000	Facède complète.
90001	Derrière.
90002	Côté extérieur droit.
90003	Côté extérieur gauche.

N°	DÉSIGNATION
90004	Côté glissière droit complet.
90005	Côté glissière gauche complet.
90006	Côté intérieur.
90007	Fond complet.
90008	Plafond de four.
90009	Récolte-gouttes.
90011	Bande indicatrice.
90012	Bande support complète.
90013	Pied avant droit.
90014	Pied avant gauche.
90015	Pied arrière droit et gauche.
90016-1	Entretoise de bande indicatrice droite.
90016-2	Entretoise de bande indicatrice gauche.
90017-90018	Glissière de plafond droite et gauche.
90019	Plaquette pour attache brûleur double.
90020	Plaquette pour attache brûleur simple.
91259	Couvre-dessus.
124034	Butée caoutchouc.
130000	Tube mélangeur.
137000	Axe pour tourillonnage du dessus.
137002	Tourillon de porte.
137010	Étoile (fixée sur 137.002).
137166	Axe pour tourillonnage du dessus et du couvre-dessus.

572 P

Mêmes pièces que le 572 à l'exception des colonnes remplaçant les pieds.
90245 Colonne.

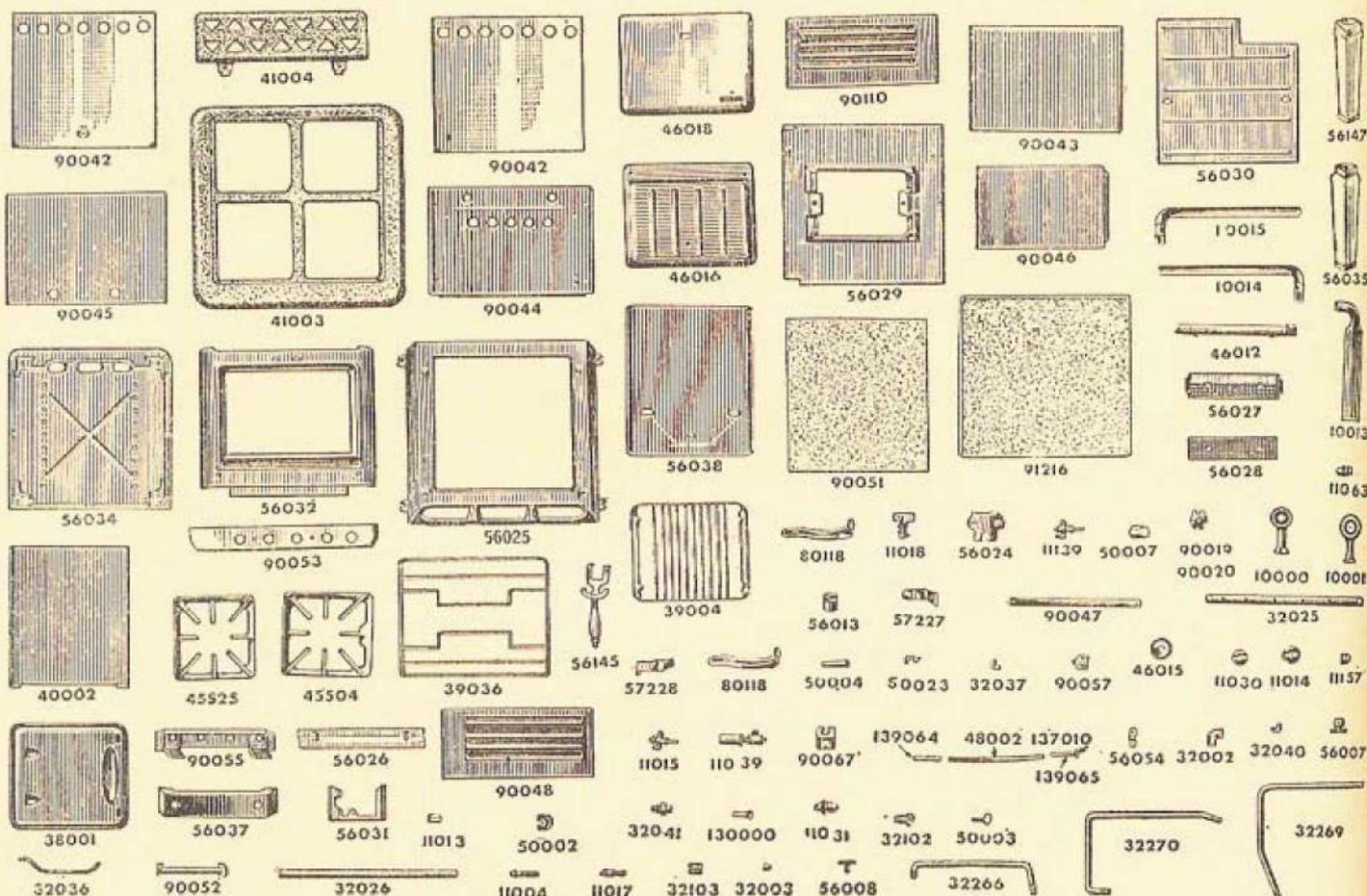




N°	DÉSIGNATION
9000	Brûleur isobloc 10.
9001	Brûleur isobloc 12.
9003	Brûleur de grillade.
9004	Brûleur de four droit.
9005	Brûleur de four gauche.
11000	Robinet 1 feu.
11014	Manette bakélite noire.
11015	Robinet 2 feux.
11018	Robinet four et grillade.
11020	Manette bakélite rouge.
11039	Injecteur de grillade (en 5 pièces).
32003	Bouchon de 21 mâle 2 pans.
32004	Olive de 21 mâle 2 pans.
32006	Rampo de 15x21, longueur 700.
32007	Tube de 10, longueur 37.
32008	Tube de 10, longueur 355.
32011	Raccord 3 pièces à ailettes mâle et femelle.
32012	Raccord 3 pièces à écrou 6 pans mâle et femelle 10 mm.
32014	Tube de 10, longueur 148.
32015	Tube de 10, longueur 453.
32040	Coude double femelle de 10.
11087	Coude double femelle allongé de 15x21.
32122	Tube de 10, longueur 349.
38000	Casserole.
39000	Gril de casserole.
39001	Grille support.

N°	DÉSIGNATION
40000	Tôle pâtisserie.
41167	Dessus.
45548	Grille de dessus.
46004	Cadre fixe de porte de four.
46005	Cadre mobile de porte de four.
46006	Panneau de porte.
46007	Contre-porte.
48000	Lame de ressort de porte.
50002	Chape de poignée.
50003	Crochet de poignée.
50004	Poignée bakélite.
50035	Poignée de couvre-dessus.
56004	Dôme de four.
56001	Support de plafond.
56004	Plafond droit.
56005	Plaque.
56006	Coin d'assemblage.
56007	Support-arrière d'injecteur de four.
56008	Support alimentation de grillade.
56010	Poignée lèche-frite.
56011	Sole de four.
56012	Charnière de dessus.
56013	Bague de réglage d'air.
56053	Plafond gauche.
56054	Chapeau pour support alimentation.
37161	Gond gauche de couvre-dessus.
37162	Gond droit de couvre-dessus.

N°	DÉSIGNATION
90008	Plafond de four.
90016-1	Entretoise de bande indicatrice droite.
90016-2	Entretoise de bande indicatrice gauche.
90017	Glissière de plafond droit.
90018	Glissière de plafond gauche.
90019	Plaquettes pour attache de brûleurs simple et double.
90021	Façade.
90022	Derrière avec équerre.
90023	Côté extérieur droit.
90024	Côté extérieur gauche.
90025	Côté intérieur avec équerre.
90026	Côté glissière droit.
90027	Côté glissière gauche.
90028	Fond avec tube interallumage.
90029	Récolte-gouttes.
90031	Bande indicatrice.
90032	Bande support.
90033	Pied.
91257	Couvre-dessus.
124034	Butée caoutchouc.
137000	Axe de tourillonnage de dessus.
137002	Tourillon réglable.
137003	Tourillon non réglable.
137010	Étoile (fixée sur 137002).
137166	Axe pour tourillonnage du dessus et couvre-dessus.

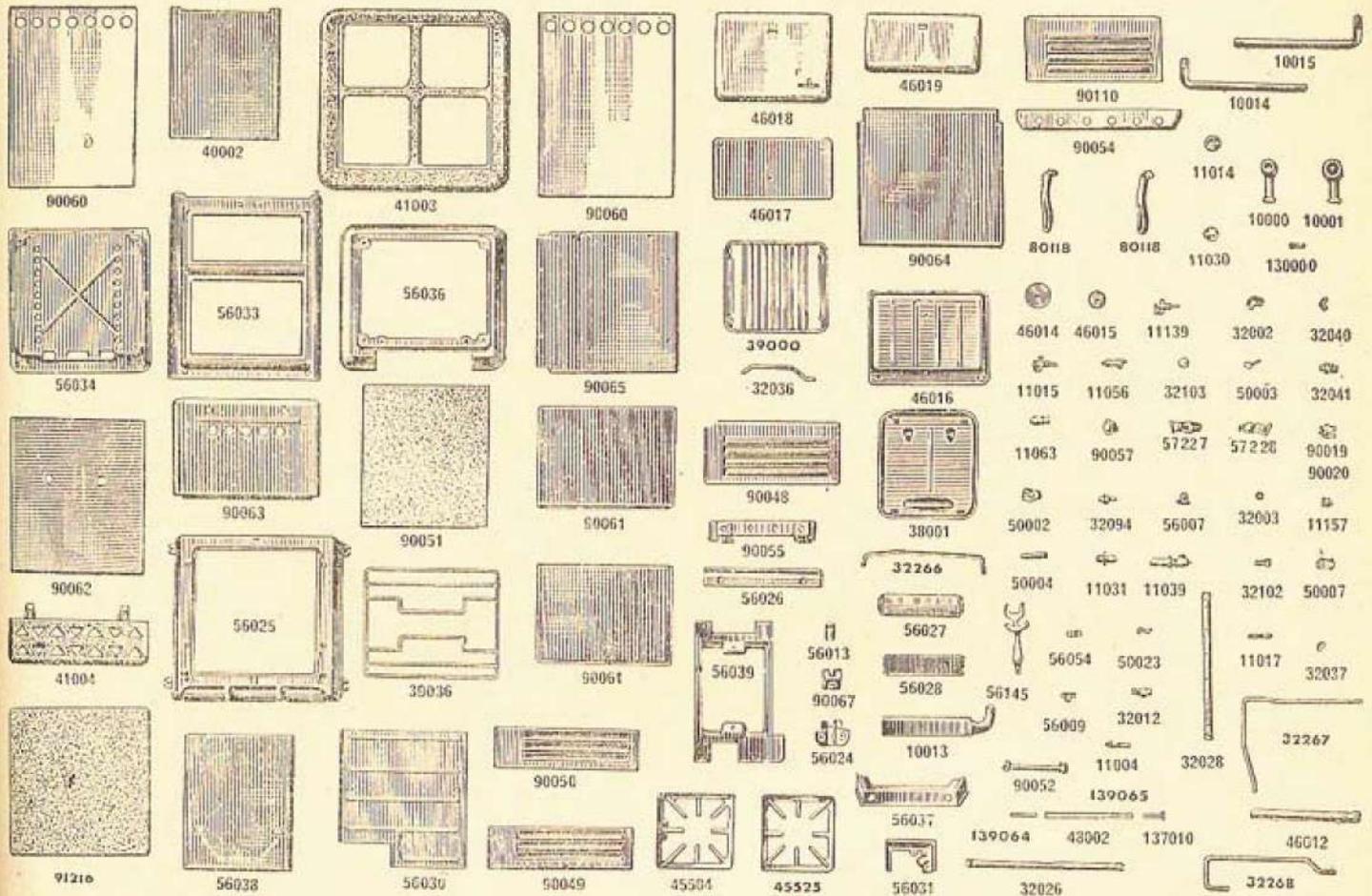


N°	DÉSIGNATION
10000	Brûleur isobloc 10.
10001	Brûleur isobloc 12.
10013	Brûleur de grillade.
10014	Brûleur de four droit.
10015	Brûleur de four gauche.
11004	Faux injecteur pour brûleur 10.000.
11013	Ecras pour fixation des injecteurs de brûleurs arrière.
11014	Manette bakélite noire.
11015	Robinet 2 feux.
11017	Injecteur pour robinet 11015.
11018	Robinet four et grillade.
11030	Manette bakélite rouge.
11031	Injecteur de four.
11039	Injecteur de grillade complet.
11063	Injecteur percé pour brûleur arrière.
11139	Robinet 1 feu.
11157	Injecteur pour robinet 11015.
32002	Coude double femelle de 21 ordinaire.
32003	Bouchon de 21 mâle 2 pans.
32025	Tube de 15x21 méplat, longueur 480 mm.
32026	Tube de 15x21, longueur 500 mm.
32036	Alimentation de brûleur arrière de 6x8x267 cuivre.
32037	Coude.
32040	Coudes fer de 10 double femelle.
32041	Raccords 3 pièces, mâle et femelle de 8x13.
32102	Olive femelle de 21.
32103	Bout fileté de 15x21.
32266	Alimentation de four.
32269	Alimentation de four.

N°	DÉSIGNATION
32270	Alimentation de grillade.
38001	Casserole.
39004	Gril corbeille.
39036	Gril support.
40002	Tôle à pâtisserie.
41003	Dessus.
41004	Ailette.
45504	Grilles avant.
45525	Grilles arrière.
46012	Gond de porte de four.
46015	Contre-poids de porte de four.
46016	Contre-porte de four.
46018	Panneau de four.
48002	Lames de ressort.
50002	Chape de poignée.
50003	Crochet de poignée butée.
50004	Poignée bakélite de porte.
50007	Bouton de couvre-dessus.
50023	Queue de bique.
56007	Support injecteur de brûleur de four.
56008	Support alimentation de four.
56013	Bagues de réglage.
56024	Support de brûleur arrière.
56025	Baquetage.
56026	Glissières de récolte-gouttes.
56027	Plafonds de grillade.
56028	Plaquette de grillade.
56029	Support plafond de grillade.
56030	Plaque protectrice de grillade.
56031	Boîte alimentation de grillade.
56032	Façade.

N°	DÉSIGNATION
56034	Fond.
56035	Pieds avant.
56037	Boîte alimentation de brûleur de four.
56038	Sole de four.
56054	Chapeau support alimentation de four.
56145	Poignée lèche-frite.
56147	Pied arrière.
57227	Gond de couvre-dessus droit.
57228	Gond de couvre-dessus gauche.
80118	Coulisse de couvre-dessus droite et gauche.
90019	Plaquettes pour attache des brûleurs simple et doubles.
90020	Côtés extérieurs droit et gauche.
90042	Côtés intérieurs.
90044	Derrière extérieur.
90045	Derrière intérieur.
90046	Plafond de four.
90047	Glissières de plafond.
90048	Côté glissière de four droit.
90051	Récolte-gouttes.
90052	Dispositif d'interallumage.
90053	Bande indicatrice.
90055	Bande support avec 2 supports 90066 soudés.
90057	Support injecteur de grillade.
90067	Support brûleur 1 feu.
90110	Côté glissière gauche.
91216	Couvre-dessus avec 2 équerres.
130000	Tubes mélangeurs.
137010	Rondelle dentée pour axe 139065.
139064	Axe non réglable.
139065	Axe réglable du tourillonnage de porte.

324 A

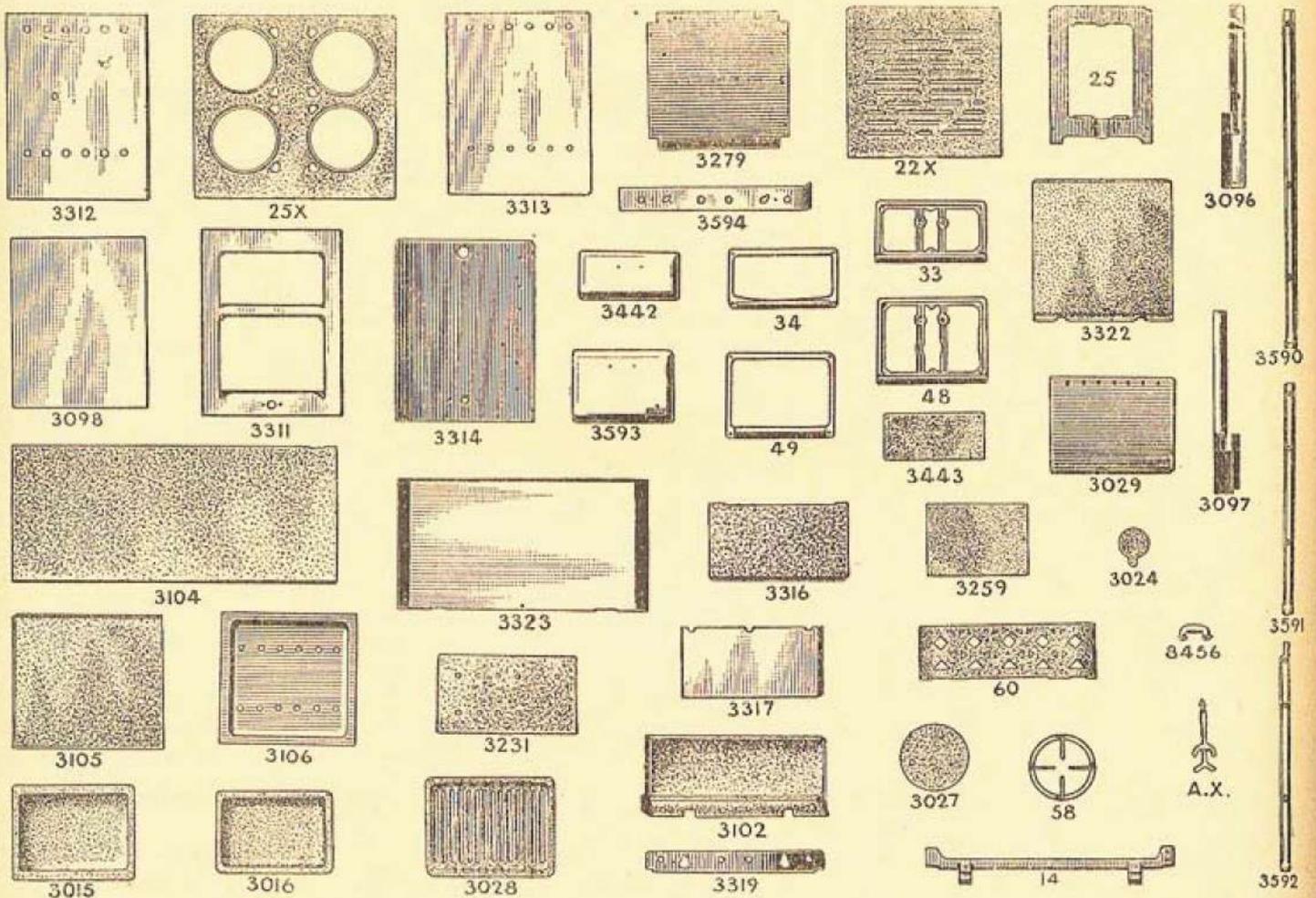


N°	DÉSIGNATION
10000	Brûleur isobloc 10.
10001	Brûleur isobloc 12.
10013	Brûleur de grillade.
10014	Brûleur de four droit.
10015	Brûleur de four gauche.
11004	Faux injecteur pour brûleur N° 10000.
11014	Bouton bakélite noire.
11015	Robinet 2 feux.
11017	Injecteur petit feu pour brûleur double.
11030	Bouton bakélite rouge.
11031	Injecteur de brûleur four.
11039	Injecteur de brûleur grillade.
11056	Robinet four ou grillade à blocage.
11063	Injecteur pour brûleur arrière.
11139	Robinet 1 feu (sans pointeau injecteur réglable).
11157	Injecteur grand feu pour brûleur double.
32002	Coude double femelle pour tube 15 x 21.
32003	Bouchon pour tube 15 x 21.
32012	Raccord 3 pièces M.F. 10 x 10.
32026	Tube de 15 x 21 longueur 500.
32028	Tube avant méplat longueur 480.
32036	Alimentation pour brûleur arrière.
32037	Coude pour tube 8 x 10 mâle et femelle.
32040	Tube pour dispositif d'interallumage.
32041	Raccord 3 pièces de 8 x 13, mâle et femelle.
32094	Raccord 3 pièces double femelle de 10 x 10.
32102	Olive femelle pour tube 15 x 21.
32103	Bout fileté de 15 x 21.
32266	Alimentation de four.
32267	Alimentation de four.
32268	Alimentation de grillade.
36001	Casserole.
39000	Gril corbeille.

N°	DÉSIGNATION
39036	Gril support.
40002	Tôle à pâtisserie.
41003	Dessus.
41004	Ailette.
45504	Grille avant.
45525	Grille arrière.
46012	Gond de porte.
46014	Contre-poids pour porte de four.
46015	Contre-poids pour porte de grillade.
46016	Contre-porte de four.
46017	Contre-porte de grillade.
46018	Panneau de porte de four.
46019	Panneau de porte de grillade.
48002	Ressort plat du tourillonnage des s.
50002	Chape de poignée.
50003	Crochet butée de poignée.
50004	Poignée de porte.
50007	Bouton du couvre-dessus.
50023	Queue de bique.
56007	Support injecteur brûleur de four.
56009	Support alimentation pour tube 8 x 10.
56013	Bague de réglage.
56024	Support de brûleur arrière.
56025	Baquetage.
56026	Glissière de récolte-gouttes.
56027	Plafond de grillade.
56028	Plaquette de grillade.
56030	Plaque protectrice de grillade.
56031	Boîte d'alimentation de grillade.
56033	Façade.
56034	Fond.
56036	Socle.
56037	Boîte d'alimentation des brûleurs de four.

N°	DÉSIGNATION
56038	Sole.
56039	Support de plafond de grillade.
56054	Chapeau du support d'alimentation.
56145	Poignée échelonnée.
57227	Gond droit de couvre-dessus.
57228	Gond gauche de couvre-dessus.
80118	Couliasse de gond de couvre-dessus (droite et gauche).
90019	Plaquette de brûleur 2 feux.
90020	Plaquette de brûleur 2 feux.
90048	Côté glissière gauche de four.
90049	Côté glissière droit de grillade.
90050	Côté glissière gauche de grillade.
90051	Récolte-gouttes.
90052	Dispositif d'interallumage.
90054	Bande indicatrice.
90055	Bande support.
90057	Support injecteur de grillade.
90060	Côtés extérieurs droit et gauche.
90061	Côtés intérieurs droit et gauche.
90062	Derrière extérieur.
90063	Derrière intérieur.
90064	Plafond de four supérieur.
90065	Plafond de four inférieur.
90067	Support de brûleur 1 feu.
90110	Côté glissière droit de four.
91216	Couvre-dessus.
130000	Tube mélangeur.
137010	Étoile du tourillonnage.
139064	Axe gauche non réglable du tourillonnage des portes.
139065	Axe droit réglable du tourillonnage des portes.

CUISINIÈRE A GAZ 240

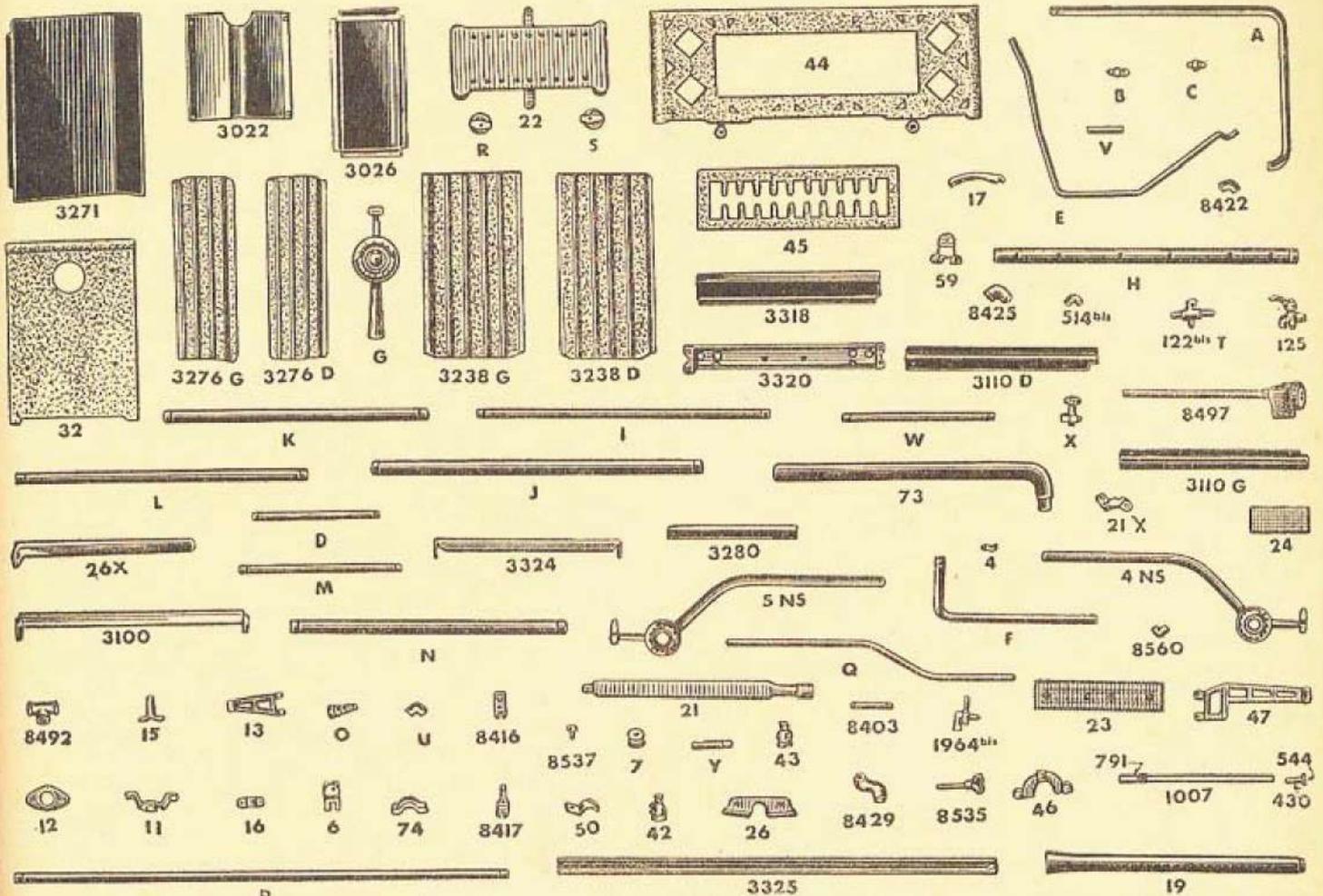


N°	DÉSIGNATION
4	Chapeau pour support.
4 N S	Brûleur.
5 N S	Brûleur.
6	Support brûleur Isobloc.
7	Bague de réglage.
11	Support injecteur.
12	Support brûleur de four.
13	Support d'ailette.
14	Tringle d'étagère.
15	Support d'alimentation de thermostat.
16	Chapeau support alimentation.
17	Support alimentation de poissonnière.
19	Brûleur de four.
21	Brûleur de grillade.
21 X	Bossage pour ailette.
22	Écran de grillade.
22 X	Dôme.
23	Galette.
24	Plaquette.
25	Plafond.
25 X	Dessus.
26	Support de plaquette.

N°	DÉSIGNATION
26 X	Montant de dossier.
32	Fond de four.
33	Cadre d'étuve.
34	Encadrement d'étuve.
42	Coin de taque droit.
43	Coin de taque gauche.
44	Allonge de poissonnière.
45	Grille poissonnière.
46	Taquet de console.
47	Console d'ailette.
48	Cadre de four.
49	Encadrement de four.
50	Support d'alimentation.
58	Grille de taque.
59	Support brûleur 4 et 5 NS.
60	Ailette.
73	Brûleur poissonnière.
74	Bride.
122 bis T	Robinnet.
125	Robinet.
430	Tourillon avec méplat pour rondelle dentée.
514 bis	Coude.
544	Rondelle dentée pour goujon.

N°	DÉSIGNATION
791	Goujon fendu de 9 x 37.
1007	Lame de ressort de 260.
1964 bis	Robinet.
3015	Grande casserole.
3016	Petite casserole.
3022	Diviseur.
3024	Clapet de plaque de séparation.
3026	Double fond.
3027	Tampon de propreté.
3028	Gril.
3029	Plaque à pâtisserie.
3096	Colonne avant.
3097	Colonne arrière.
3098	Fond sous taque.
3100	Entretoise.
3102	Derrière sous taque.
3104	Étagère.
3105	Tiroir.
3106	Dessous de dôme.
3110 D	Glissière tiroir droit.
3110 G	Glissière tiroir gauche.
3231	Plaque à trous.
3238 D	Côté plissé droit.

CUISINIÈRE A GAZ 240 (Suite)

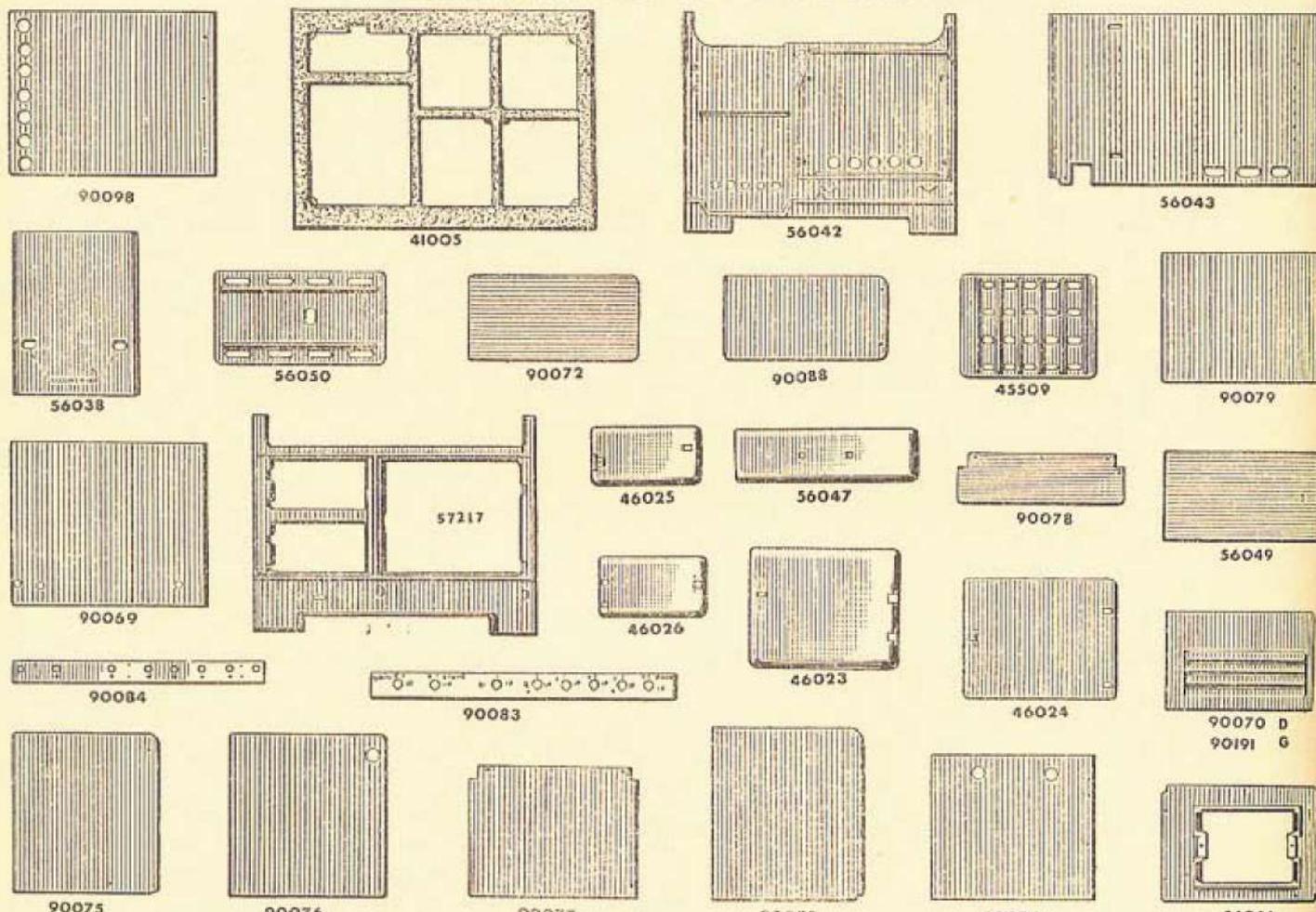


N°	DÉSIGNATION
3238 G	Côté plissé gauche.
3259	Contre-porte de four.
3271	Côtés intérieurs droit et gauche.
3276 D	Joue droite de grillade.
3276 G	Joue gauche de grillade.
3279	Fond.
3280	Équerre écartement faux côté.
3311	Façade.
3312	Côté droit.
3313	Côté gauche.
3314	Derrière.
3316	Côté sous taque droit.
3317	Côté sous taque gauche.
3318	Cache-tube.
3319	Bande support brûleur.
3320	Bande support injecteur.
3322	Plaque de propreté.
3323	Dossier.
3324	Fer à T écartement.
3325	Fer à T de 1080.
3442	Panneau d'étuve ou grillade.
3443	Contre-porte d'étuve.
3590	Grand pied.
3591	Petit pied avant.

N°	DÉSIGNATION
3592	Petit pied arrière.
3593	Panneau de four.
3594	Bande indicatrice.
8403	Axe de 10 mm. pour support ailette.
8416	Charnière femelle.
8417	Charnière mâle.
8422	Coude fonte de 13.
8425	Coude de 21 femelle.
8429	Coude en S ancien modèle.
8456	Poignée porcelaine.
8492	Té de 21.
8497	Thermostat.
8535	Vis papillon fer de 8 x 48.
8537	Vis papillon cuivre de 4 mm.
8560	Coude de 10.
A	Alimentation cintrée deux fois de 240.
A X	Poignée lèche-frite.
B	Raccord 3 pièces pour thermostat.
C	Raccord 3 pièces pour veilleuse.
D	Alimentation de 8 x 13 x 235.

N°	DÉSIGNATION
E	Alimentation cintrée de veilleuse de 800.
F	Alimentation cintrée une fois de 240 pour thermostat.
G	Brûleur isobloc.
H	Tube de 15 x 21 x 210 pour rampe.
I	Alimentation de 13 x 530.
J	Alimentation de 21 x 620.
K	Alimentation de 21 x 515.
L	Alimentation de 13 x 540.
M	Alimentation de 13 x 280.
N	Alimentation de 21 x 580.
O	Olive de 21 femelle.
P	Alimentation de 8 x 13 x 1055.
Q	Alimentation de 8 x 10 x 555.
R	Manette bakélite flèche blanche.
S	Manette bakélite flèche rouge.
U	Coude de 10 x 13 cuivre.
V	Alimentation de 8 x 10 x 80.
W	Alimentation de 13 x 295.
X	Robinet pour perfecteur.
Y	Allonge de rampe en cuivre.

CUISINIÈRE A GAZ 344

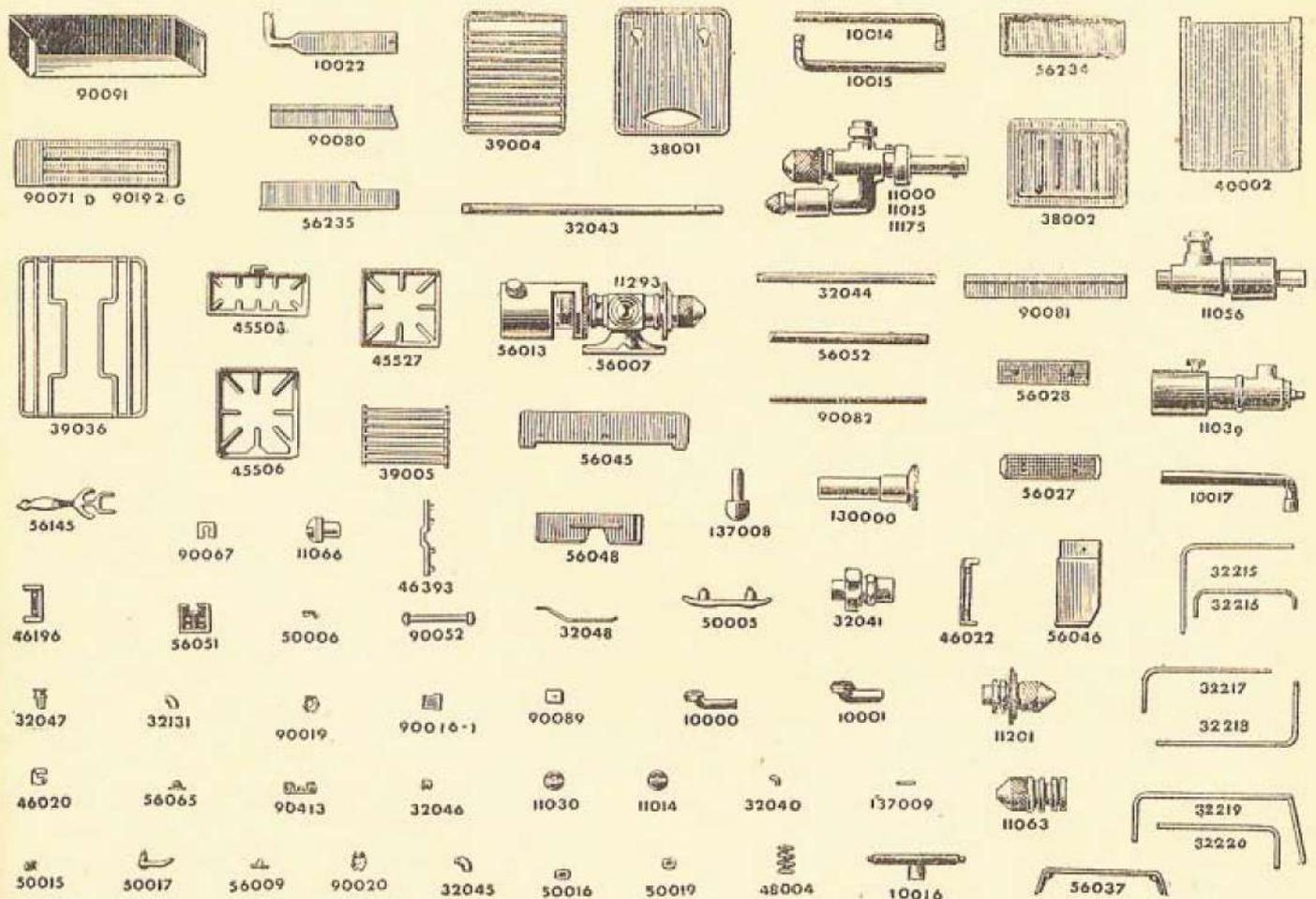


N°	DÉSIGNATION
10000	Brûleur isobloc 10.
10001	Brûleur isobloc 12.
10014	Brûleur de four droit.
10015	Brûleur de four gauche.
10016	Brûleur poissonnière.
10017	Brûleur d'étuve.
10022	Brûleur de grillade.
11000	Robinet 1 feu.
11014	Manette bakélite noire.
11015	Robinet 2 feux.
11030	Manette bakélite rouge.
11039	Dispositif de réglage de brûleur de grillade.
11056	Robinet à blocage.
11063	Dispositif de réglage des brûleurs arrière.
11066	Bouchon vis pour robinet.
11175	Robinet 2 feux à boisseau spécial.
11201	Dispositif de réglage des brûleurs de poissonnière et d'étuve.
11293	Dispositif de réglage de brûleur de four.

N°	DÉSIGNATION
32040	Coude double femelle de 10.
32041	Raccord 3 pièces double femelle.
32043	Rampe tube de 21 x 27, longueur 716.
32044	Tube latéral 21 x 27, longueur 488.
32045	Coude mâle et femelle de 27.
32046	Bouchon femelle pour tube 21 x 27.
32047	Olive femelle pour tube 21 x 27.
32048	Alimentation de brûleurs arrière.
32131	Coude double femelle de 27.
32215	Alimentation de four dessus.
32216	Alimentation de four dessous.
32217	Alimentation de poissonnière dessus.
32218	Alimentation de poissonnière dessous.
32219	Alimentation d'étuve dessus.
32220	Alimentation d'étuve dessous.
38001	Casserole de four.
38002	Casserole de grillade.
39004	Petit gril de four.
39005	Petit gril de grillade.
39036	Grille support.

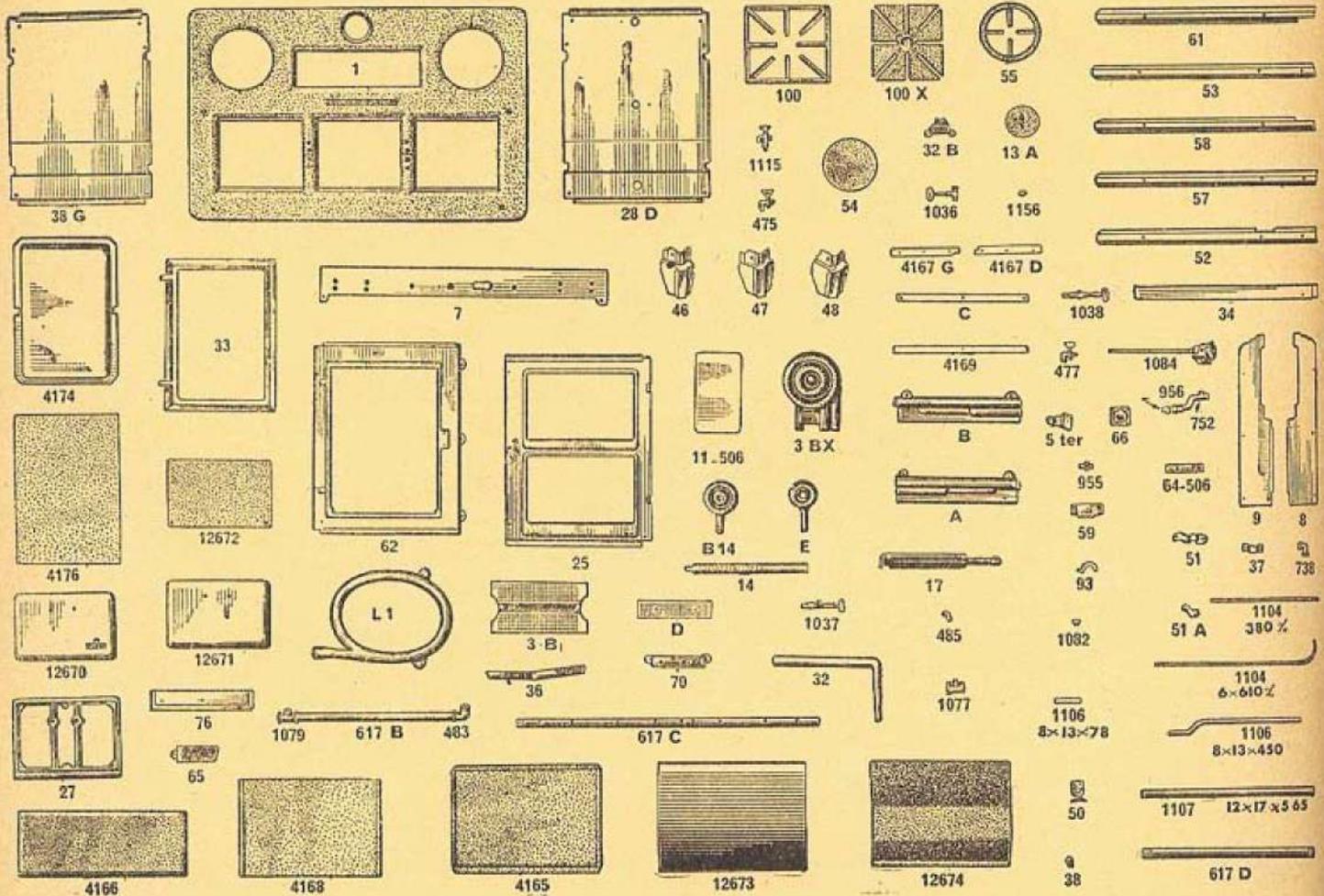
N°	DÉSIGNATION
40002	Tôle pâtisserie.
41005	Dessus.
45506	Grille avant.
45508	Grille poissonnière.
45509	Flotte de dessus de grillade.
45527	Grille arrière.
46020	Gond fixe pour porte de four.
46022	Gond mobile de porte de four étuve.
46023	Panneau de porte de four.
46024	Contre-porte de four.
46025	Panneau de porte de grillade.
46026	Contre-porte de grillade étuve.
46196	Gond mobile pour porte de grillade étuve.
46393	Gond fixe pour porte de grillade étuve.
48004	Ressort de butée à bille.
50005	Poignée de tiroir.
50006	Queue de bique.
50015	Contre-plaque pour fixation de poignée.
50016	Plaque de poignée de porte.
50017	Poignée de porte.

CUISENIÈRE A GAZ 344 (Suite)



N°	DÉSIGNATION	N°	DÉSIGNATION	N°	DÉSIGNATION
50019	Plaque pour poignée de tiroir.	56065	Logement de butée sphérique.	90077	Tôle protectrice amiante gauche de four.
56007	Support injecteur de four.	56145	Poignée lèchefrite.	90078	Tôle protectrice amiante droite de grillade.
56009	Support alimentation de 8 x 10.	56234	Récolte-gouttes poissonnière.	90079	Récolte-gouttes.
56013	Bague de réglage de brûleur de four.	56235	Plaque de protection d'alimentation.	90080	Larmier gauche.
56027	Plafond.	57217	Façade.	90081	Larmier droit.
56028	Plaquette.	90016	Entretoise de bande indicatrice.	90082	Équerre guide récolte-gouttes.
56037	Boîte d'alimentation de brûleur de four.	90019	Plaquette pour brûleur 2 feux.	90083	Bande indicatrice.
56038	Sole de four.	90020	Plaquette pour brûleur 1 feu.	90084	Bande support.
56042	Derrière.	90052	Dispositif d'interallumage.	90088	Côté intérieur gauche de l'étuve.
56043	Fond.	90067	Support brûleur 1 feu.	90089	Support injecteur de brûleur d'étuve.
56044	Support grillade.	90069	Côté extérieur droit.	90091	Tiroir.
56045	Cloison four et grillade.	90070 D	Côté glissière droit de four.	90098	Côté extérieur gauche.
56046	Pied.	90071 D	Côté glissière droit de grillade.	90191 G	Côté glissière de four gauche.
56047	Façade de tiroir.	90072	Côté intérieur droit.	90192 G	Côté glissière de grillade gauche.
56048	Plaque de protection des robinets.	90073	Plafond de four.	90413	Support injecteur poissonnière.
56049	Sole de grillade.	90074	Derrière extérieur de four.	130000	Tube mélangeur.
56050	Sole d'étuve.	90075	Tôle protectrice amiante de dessus de four.	137008	Bille pour fermeture de porte.
56051	Support de brûleurs arrière.	90076	Tôle protectrice amiante droite de four.	137009	Bague de butée à bille.
56052	Glissière de tiroir.				

CUISINIÈRE A GAZ 507

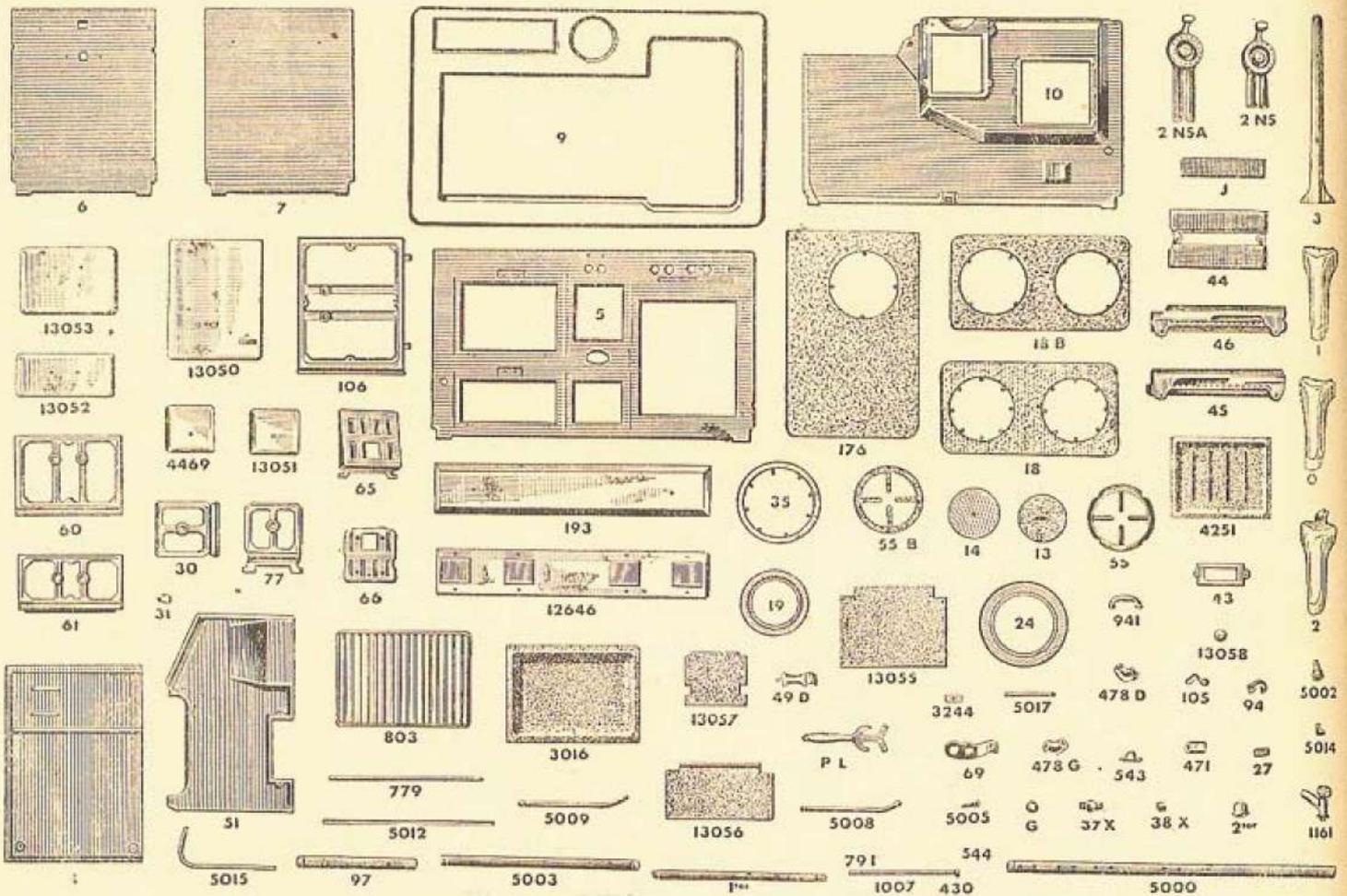


N°	DÉSIGNATION
1	Dessus.
3 B	Plafond de grillade petit four droit.
3 BX	Brûleur 3 feux.
5 ter	Support de brûleur 3 feux.
7	Bande support brûleur de façade.
8	Bande de côté droit.
9	Bande de côté gauche.
11-506	Tampon de dessus de petit four droit.
13 A	Tampon de buse.
14	Brûleur de grillade de four à pain N° 5.
17	Brûleur de four droit haut et bas.
25	Façade droite.
27	Encadrement de fours droits.
28 D	Côté de cuisinière droit.
32	Brûleur de four Alterna pour poissonnière.
32 B	Bride pour brûleur de petit four.
33	Encadrement de grand four.
34	Couvre-joint de façade.
36	Bande de séparation du brûleur arrière.
37	Butée de fermeture grand four gauche.
37 X	Côté droit de grand four.
38	Gond de porte.
38 G	Côté gauche de cuisinière.
46	Pied avant gauche.
47	Pied arrière droit et gauche.
48	Pied avant droit.
50	Bride support du tuyau des brûleurs siphons.
51	Support de rampe de façade.
51 A	Chapeau de support de rampe de façade.
52	Colonne gauche de façade pour thermostat.

N°	DÉSIGNATION
53	Colonne de façade droite.
54	Tampon grille de brûleur arrière.
55	Grille des brûleurs Isobloc arrière.
56	Support de brûleur de four bas.
57	Colonne de façade gauche.
58	Colonne arrière gauche.
59	Support de brûleur de four haut.
61	Colonne arrière droite.
62	Façade gauche.
64-506	Barrette pour sciage du dessus.
65	Paroi de buse d'évacuation.
65	Bride support injecteur pour brûleur 3 feux.
70	Support de rampe de côté.
76	Bande de tiroir.
93	Support de rampe de côté.
100 X	Tampon étoile de dessus.
475	Robinet 1963 uni.
477	Robinet 1963 grillade.
483	Coude de 27 fonte mâle et femelle.
485	Coude de 13 double femelle fonte.
617 B	Alimentation en fer de 27 x 510.
617 C	Tube de rampe fer de 27 x 930.
617 D	Alimentation de 27 x 570.
738	Coude de 13 x 17 fonte.
738	Coude en S de 17 cuivre.
752	Raccord double femelle en 3 pièces de 13.
955	Raccord mâle et femelle de 17, cuivre, 3 pièces, emmanché au coude en S.
956	Robinet four de 17 double femelle ou 3807.
1036	Robinet grillade 3747.
1037	Robinet four 3747.
1038	Robinet four 3747.

N°	DÉSIGNATION
1077	Té de 27 x 13.
1079	Té de 27 x 17 fonte.
1082	Té de 6 mm.
1084	Thermostat.
1104	Veilleuse spéciale cuivre rouge de 380 mm.
1104	Veilleuse de 6 mm. x 610 en cuivre rouge.
1106	Alimentation fer de 8 x 13 x 78.
1107	Alimentation fer de 12 x 17 x 565.
1115	Robinet avec raccord pour brûleur Isobloc 4.
1156	Raccord veilleuse 3 pièces de 6 mm.
4165	Tiroir du bas.
4166	Petit tiroir.
4167 D	Petite bande de tiroir droite.
4167 G	Petite bande de tiroir gauche.
4168	Grand tiroir.
4169	Grande bande de tiroir.
4174	Panneau de grand four.
4176	Contre-porte de grand four.
12670	Panneau de petit four à gaz.
12671	Panneau d'étuve.
12672	Contre-porte d'étuve.
12673	Tôle bombée droite sans poignée.
12674	Tôle bombée gauche avec poignée.
A	Brûleur siphon gauche.
B	Brûleur siphon droit.
B 14	Brûleur Isobloc 4 avant.
C	Bande de côté.
D	Plaquette.
E	Brûleur Isobloc 3 arrière.
L 1	Brûleur elliptique.

SUCCULA 8310



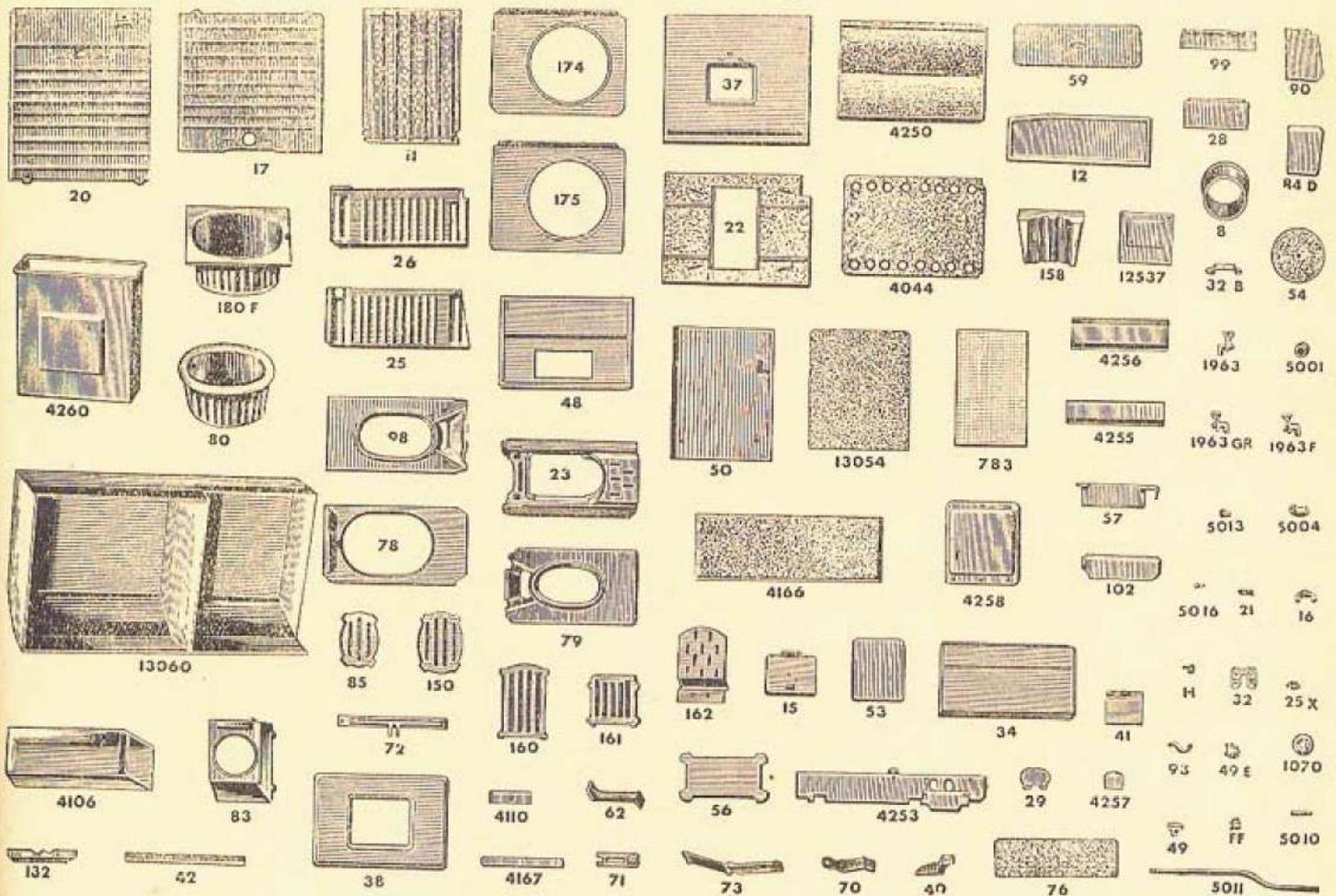
N°	DÉSIGNATION
0	Pied droit arrière.
1	Pied droit avant.
1 ter	Tube fer galvanisé de 12x17x175.
2	Tube fer gauche avant et arrière.
2 L	Raccord de robinet 3828.
2 NS	Brûleur 2 NS.
2 NS A	Brûleur 2 NS A.
3	Colonne.
4	Fond.
5	Façade.
6	Côté droit.
7	Côté gauche.
9	Dessus.
10	Derrière.
13	Tampon de buse.
14	Tampon de 14.
18	Flotte à gaz.
18 B	Flotte à gaz d'été.
19	Rondelle de 19x14.
27	Arrêt de porte de foyer mixte.
30	Cadre de porte de cendrier.
31	Anneau de manœuvre du volet de tirage.
35	Rondelle à gaz.
37	Plafond du bas.
38	Fond de four à charbon.
38 X	Charnière de porte.
43	Cadre pour coulisse prise d'air.
44	Plafond rayonnant.
45	Brûleur siphon de four droit.

N°	DÉSIGNATION
46	Brûleur siphon de four gauche.
49 D	Support de rampe ouvert.
51	Derrière.
55	Rondelle.
55 B	Rondelle dessus granité (d'été).
60	Cadre de porte de four.
61	Cadre d'étuve.
65	Porte à micas.
66	Contre-porte à micas.
69	Support de canon pour brûleur arrière.
77	Cadre de porte pleine.
94	Support de rampe gauche.
97	Brûleur de grillade.
106	Porte de four à gaz.
176	Flotte d'été.
180 F	Foyer ovale dessus rectangulaire.
193	Façade du bas.
193	Goujon fendu de 9x37 à méplat.
471	Cache-tube laiton de 27 mm.
478 D	Coude droit femelle de 27 mm.
478 G	Coude gauche femelle de 27 mm.
543	Gonf de porte de four à gaz en fonte malléable.
544	Rondelle dentée.
779	Tige fer carré de 7x430.
791	Goujon uni de 9x37.
803	Gril en fil de fer étamé.
941	Poignée bi-métal biseautée.
1007	Lame de ressort de 250 mm.

N°	DÉSIGNATION
1161	Robinet N° 51.
3016	Grande casserole.
3244	Barrête écrou du 4.
4251	Petite casserole.
4469	Panneau de cendrier.
5000	Tube acier de 27x915 taraudé aux 2 bouts.
5002	Olive de 27 femelle.
5003	Tube fer de 27 fileté aux 2 bouts 27x540.
5005	Injecteur pour brûleur avant 3211.
5008	Alimentation cuivre de 8x10x275.
5009	Alimentation cuivre de 8x10x295.
5012	Alimentation de 8x10x475 for taraudée 2 bouts.
5014	Coude de 10 cuivre 2011.
5015	Alimentation cuivre de 8x10x270.
5017	Tube fer de 8x10x139 taraudé aux 2 bouts.
12646	Contre-façade de bac avec 4 renforts.
13050	Panneau de four à gaz.
13051	Panneau de porte de foyer.
13052	Panneau d'étuve.
13053	Panneau de four à charbon.
13055	Contre-porte de four à charbon.
13056	Contre-porte d'étuve.
13057	Contre-porte de foyer.
13058	Capsule laiton de 32.
G	Bouton de cendrier.
J	Plaquette de plafond.



SUCCULA 8310 (suite)



N° DÉSIGNATION

8	Buse.
11	Plaque à trous.
12	Côté de cendrier gauche.
15	Tampon de nettoyage.
16	Charnière de tampon de nettoyage.
17	Côté de four à gaz.
20	Côté gauche de four à gaz.
21	Charnière de volet de tirage.
22	Dessus de four à gaz.
23	Support mixte.
24	Rondelle de 24 x 19.
25 X	Raccord arrière pour brûleur.
25	Côté gauche de foyer mixte.
26	Côté droit de foyer mixte.
28	Allonge de foyer mixte.
29	Applique de façade.
32	Bride support injecteur de devant.
32 B	Bride support injecteur de côté.
34	Côté de four droit.
37 X	Butée de porte.
40	Guide de charbonnier.
41	Coulisse de four.
42	Glissière de coulisse de four.
48	Côté de four gauche.
49	Bouton de manœuvre du volet de tirage.
49 E	Chapeau de support de rampe.
50	Dessus de four à charbon.
53	Tampon de fond de four.
54	Tampon de dessus côté gaz.
56	Tampon de dessus de grillade.
57	Volet de tirage direct.

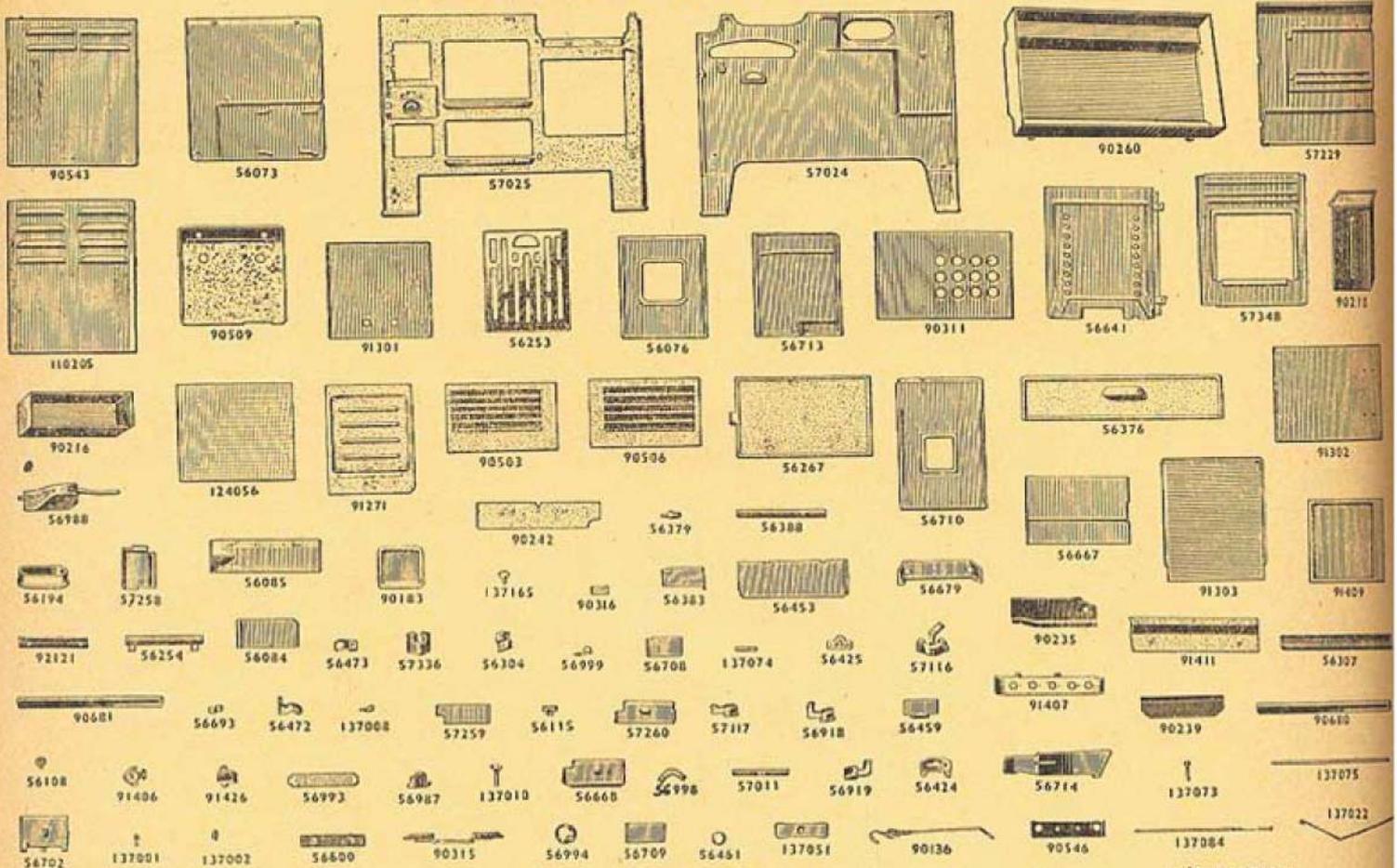
N° DÉSIGNATION

59	Tampon de chaudière.
62	Support de chaudière.
70	Support injecteur.
71	Support brûleur arrière.
72	Support brûleur avant.
73	Support brûleur allongé.
76	Tampon pour cuisinière sans chaudière.
78	Support supérieur.
79	Support inférieur.
80	Petit foyer ovale.
83	Boîte à fumée.
84 D	Ailette droite.
85	Grille de petit foyer ovale.
90	Ailette gauche.
93	Support de rampe droit.
98	Support inférieur de foyer ovale grand modèle.
99	Allonge avant de foyer ovale grand modèle.
102	Allonge arrière de foyer ovale grand modèle.
105	Support alimentation four à gaz.
132	Plaque de protection de foyer mixte.
150	Grille de grand foyer ovale.
158	Pièce de bout de foyer mixte ou parabole arrière.
160	Grille à charbon de foyer mixte.
161	Grille de façade de foyer mixte.
162	Grille à bois de foyer mixte.
174	Hotte à charbon gauche.
175	Hotte à charbon milieu.
783	Plaque fibro-ciment.
1070	Roulette caoutchoutée pour bac.

N° DÉSIGNATION

1963	Robinet N° 1963 uni, manette trapèze.
1963 F	Robinet four.
1963 GR	Robinet grillade.
4044	Tôle plate à trous.
4106	Tiroir cendrier.
4110	Bride pour tampon sans chaudière.
4166	Tôle préparé ou tiroir.
4167	Bande fer plat de tiroir.
4250	Tôle bombée à poignée sans trous.
4253	Coup de fou de façade.
4255	Équerre avant.
4256	Équerre arrière.
4257	Coulisse de prise d'air.
4258	Tampon arrière pour cuisinière sans chaudière.
4260	Capsule laiton de 32.
5001	Bouchon cuivre de 27 femelle.
5004	Coude de 27 mâle et femelle à bourrelet.
5010	Injecteur N° 14.
5011	Alimentation de 8 x 10 x 495 for.
5013	Coude cuivre de 10 double femelle gros diamètre.
5016	Injecteur 10 x 29.
12537	Contre-porte de cendrier.
13054	Contre-porte de four à gaz.
13060	Bac roulant complet.
FF	Arrêt de porte de foyer.
H	Bouton de tiroir de préparé.
PL	Poignée l'échafite.

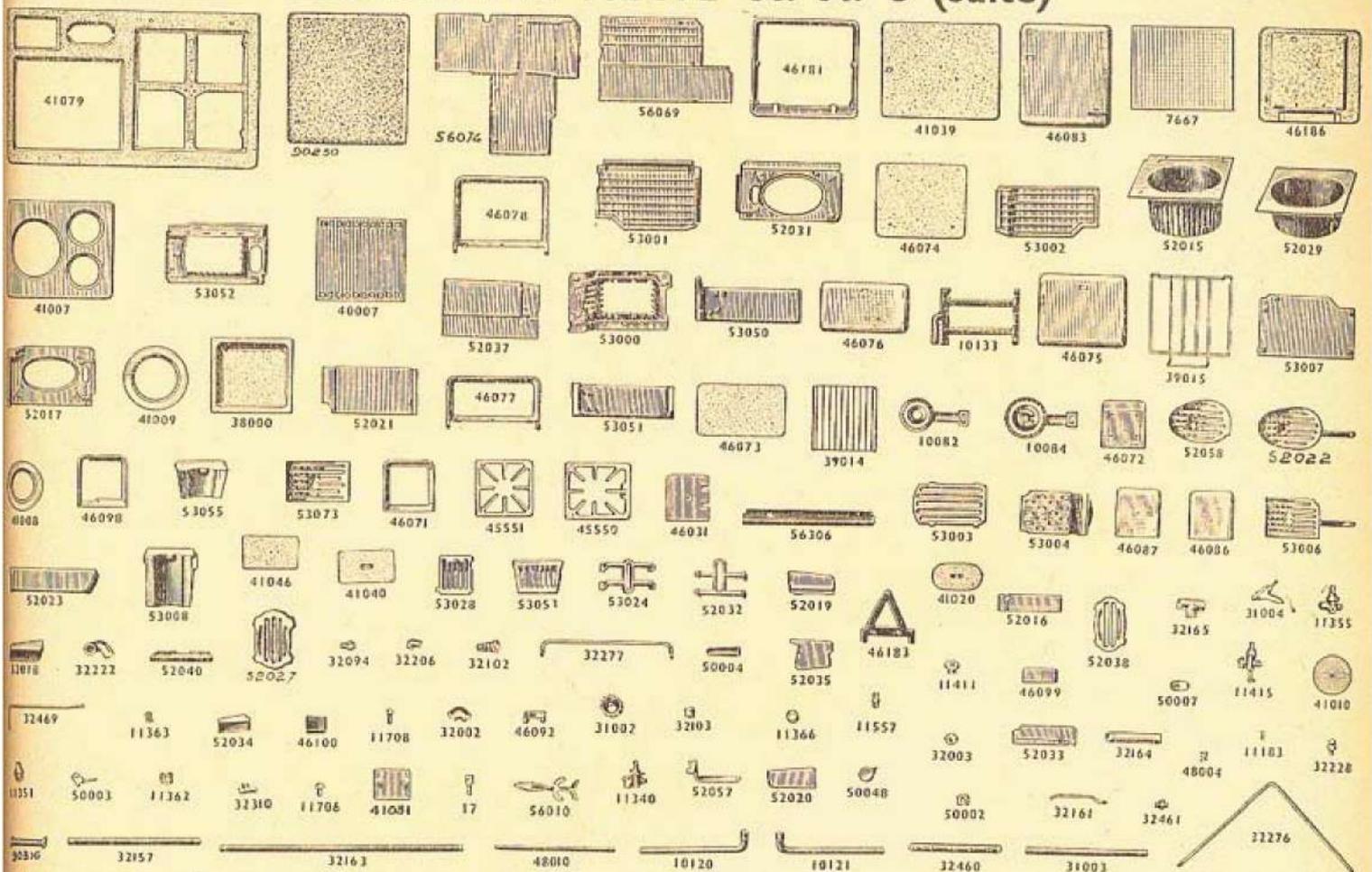
CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6



N°	DÉSIGNATION	N°	DÉSIGNATION	N°	DÉSIGNATION
17	Venturi.	32310	Coude (four et grillade-robotet).	46183	Gond mobile porte four à gaz.
7667	Plaque amiante côté gauche four à gaz.	32460	Tube avant méplat.	46186	Contre-porte four à gaz.
10082	Brûleur 1 feu.	32461	Raccord 3 pièces.	48004	Ressort pour butée sphérique.
10084	Brûleur 2 feux.	32469	Alimentation grillade.	48010	Lames de ressort pour portes de four et d'étuve.
10120	Brûleur de four à gaz (droit).	38000	Casserole.	50002	Chape de poignée.
10121	Brûleur de four à gaz (gauche).	39014	Grille corbeille.	50003	Crochet butée de poignée.
10133	Brûleur de grillade.	39015	Grille support.	50004	Poignées.
11183	Ressort 10/10 (réglage four).	40007	Tôle pâtisserie plate.	50007	Bouton de couvre-dessus.
11340	Robinet 1 feu.	41007	Flotte.	50048	Bouton de cendrier.
11351	Manettes bakélite.	41008	Rondelle 190.	52015	Grand pot ovale.
11355	Robinet 2 feux.	41009	Rondelle 240.	52016	Plaque arrière de G.P.O.
11362	Bague de réglage (brûleur de table).	41010	Tampon 140.	52017	Support de G.P.O.
11363	Ressort pour bague 11362.	41020	Tampon de bus.	52018	Chicane droite avant de G.P.O.
11366	Collier sur bague 11362.	41039	Flotte d'été.	52019	Chicane gauche avant de G.P.O.
11411	Bague de réglage d'air (four).	41040	Tampon de chaudière granité n° 6.	52020	Chicane arrière de G.P.O.
11415	Robinet four et grillade.	41046	Tampon s. chaudière.	52021	Protège côté inférieur de G.P.O.
11557	Injecteur brûleur 1 feu.	41079	Dessus.	52022	Grille mobile pour G.P.O.
11706	Injecteur brûleur grillade.	41081	Tampon de dessus d'étuve.	52023	Protège côté supérieur de G.P.O.
11708	Injecteur brûleur four.	45550	Grille à gaz (avant).	52027	Grille de G.P.O.
31002	Bouton pour robinet de chaudière.	45551	Grille à gaz (arrière).	52029	Petit pot ovale.
31003	Tuyau de chaudière.	46031	Contre-porte de foyer.	52031	Support de petit pot ovale.
31004	Robinet de chaudière.	46071	Cadre de porte de cendrier.	52032	Support de grille mobile pour P.P.O. et G.P.
32002	Coudes 15/21.	46072	Contre-porte cendrier.	52033	Allonge avant de P.P.O.
32003	Bouchon mâle.	46073	Contre-porte d'étuve.	52034	Chicane avant gauche de P.P.O.
32094	Raccord 3 pièces (10 D. F.).	46074	Contre-porte four à charbon.	52035	Chicane avant droite de P.P.O.
32102	Olive.	46075	Panneau de porte de four à charbon.	52037	Protège côté de P.P.O.
32103	Mamelon 15/21.	46076	Panneau de porte d'étuve.	52038	Grille intermédiaire de G.P.O.
32157	Tube latéral.	46077	Cadre de porte d'étuve.	52040	Allonge arrière de P.P.O.
32161	Alimentation brûleur arrière.	46078	Cadre de porte de four à charbon.	52057	Queue de grille mobile.
32163	Alimentation arrière (long. 935).	46083	Panneau de porte de four à gaz.	52058	Grille mobile de P.P.O.
32164	Alimentation arrière (long. 123).	46086	Panneau de porte de foyer.	53000	Support de grand foyer mixte.
32165	T. 15/21.	46087	Panneau de porte de cendrier.	53001	Côté droit de grand foyer mixte.
32206	Coude injecteur grillade.	46092	Gond fixe porte-foyer.	53002	Côté gauche de grand foyer mixte.
32222	Coude en S.	46098	Cadre de porte de foyer.	53003	Grille à charbon de grand foyer mixte.
32228	Raccord 3 pièces (12 M. 10 F.).	46099	Entretoise contrepoids de four.	53004	Grille à bois de grand foyer mixte.
32276	Alimentation four.	46100	Entretoise contrepoids d'étuve.	53006	Grille mobile à coke de grand foyer mixte.
32277	Alimentation four (long. 566).	46101	Cadre de porte de four à gaz.	53007	Plaque de protection côté gauche.



CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6 (suite)



N°	DÉSIGNATION
53008	Parabole arrière de grand foyer mixte.
53024	Support de grille mobile.
53028	Grille avant basculante.
53050	Côté droit de petit foyer rectangulaire.
53051	Côté gauche de petit foyer rectangulaire.
53052	Support de petit foyer rectangulaire.
53053	Grille avant basculante.
53055	Parabole arrière de petit foyer rectangulaire.
53073	Grille mobile.
56010	Poignée de lèche-frite.
56069	Côté gauche four à charbon.
56073	Fond partie charbon.
56074	Fond de foyer four à charbon.
56076	Sole de four à charbon.
56084	Dessous de chaudière.
56085	Séparation de tirage.
56108	Anneau de voles de tirage.
56115	Support injecteur de four.
56194	Base.
56253	Glissière four à charbon.
56254	Gonds portes four et étuve.
56267	Récolte-gouttes.
56304	Logement buse à bille.
56306	Glissière gauche de récolte-gouttes.
56307	Glissière droite de récolte-gouttes.
56376	Façade de bac.
56379	Gond.
56383	Volet de tirage.
56388	Norvure d'étanchéité.
56424	Glissière pour plaque de grille.
56425	Plaque de grille.
56453	Cloison protège-chaudière.
56459	Contrepoids sur billes.
56461	Macaron obturateur.
56472	Support alimentation arrière.
56473	Support de bride.
56600	Plaquettes de grillade.

N°	DÉSIGNATION
56641	Fond partie gaz.
56667	Protège-côté de petit foyer rectangulaire.
56668	Protège-façade de petit foyer rectangulaire.
56679	Boîte alimentation brûleurs four.
56702	Volet garde-rôt.
56708	Chicane de dessus d'étuve.
56709	Chicane de dessous d'étuve.
56710	Dessus d'étuve.
56713	Dessus de four à charbon.
56714	Chicane protection robinet.
56918	Support gauche de barre avant.
56919	Support droit de barre avant.
56987	Support de chicane.
56988	Chicane de dessus de four.
56993	Plafond de grillade.
56994	Fixentouze.
56998	Fixateur de barre cont. fonte brute.
56999	Fixateur de barre.
57011	Bride fixation plafond grillade.
57024	Derrière.
57025	Façade.
57116	Support contournant émaillé n° 8.
57117	Support gauche de barre cont.
57229	Côté droit four à charbon.
57258	Protège façade sur foyer.
57259	Protège façade de G.P.O.
57260	Protège façade de P.P.O.
57336	Support brûleurs arrière.
57348	Support de grillade.
90136	Fixe macaron obturateur.
90183	Tampon sole four à charbon.
90216	Cendrier.
90218	Chaudière.
90225	Protège façade.
90239	Guide-cendres s. four.
90242	Larmier droit.

N°	DÉSIGNATION
90250	Couvre-dessus.
90260	Bac charbonnier.
90311	Côté entretoise gauche.
90315	Équerre maintien calorifuge.
90316	Dispositif d'interallumage.
90503	Côté glissière gauche.
90506	Côté glissière droit.
90509	Derrière four à gaz.
90543	Côté droit.
90546	Bande support nue.
90680	Barre de côté.
90681	Barre avant.
91271	Sole de four à gaz.
91301	Faux derrière four à gaz.
91302	Protège côté droit.
91303	Protège côté gauche.
91406	Support brûleur 1 feu.
91407	Bande indicatrice.
91409	Plafond complet four à gaz.
91411	Larmier gauche.
91426	Support injecteur boîte protection.
92121	Guide plafond de four.
110205	Côté gauche.
124056	Plaque amiante côté droit de four à gaz.
137001	Axe crochet pour côté plissé.
137002	Axe droit réglable tourbillonnage portes.
137008	Bouton de buse sphérique.
137010	Écaille réglage ressort.
137022	Tige de commande du volet de tirage.
137051	Fixe-tampon.
137073	Axe de porte de four à gaz.
137074	Axe gauche non réglable du courbillonnage des portes.
137075	Tirant.
137084	Tirant.
137165	Vis papillon.



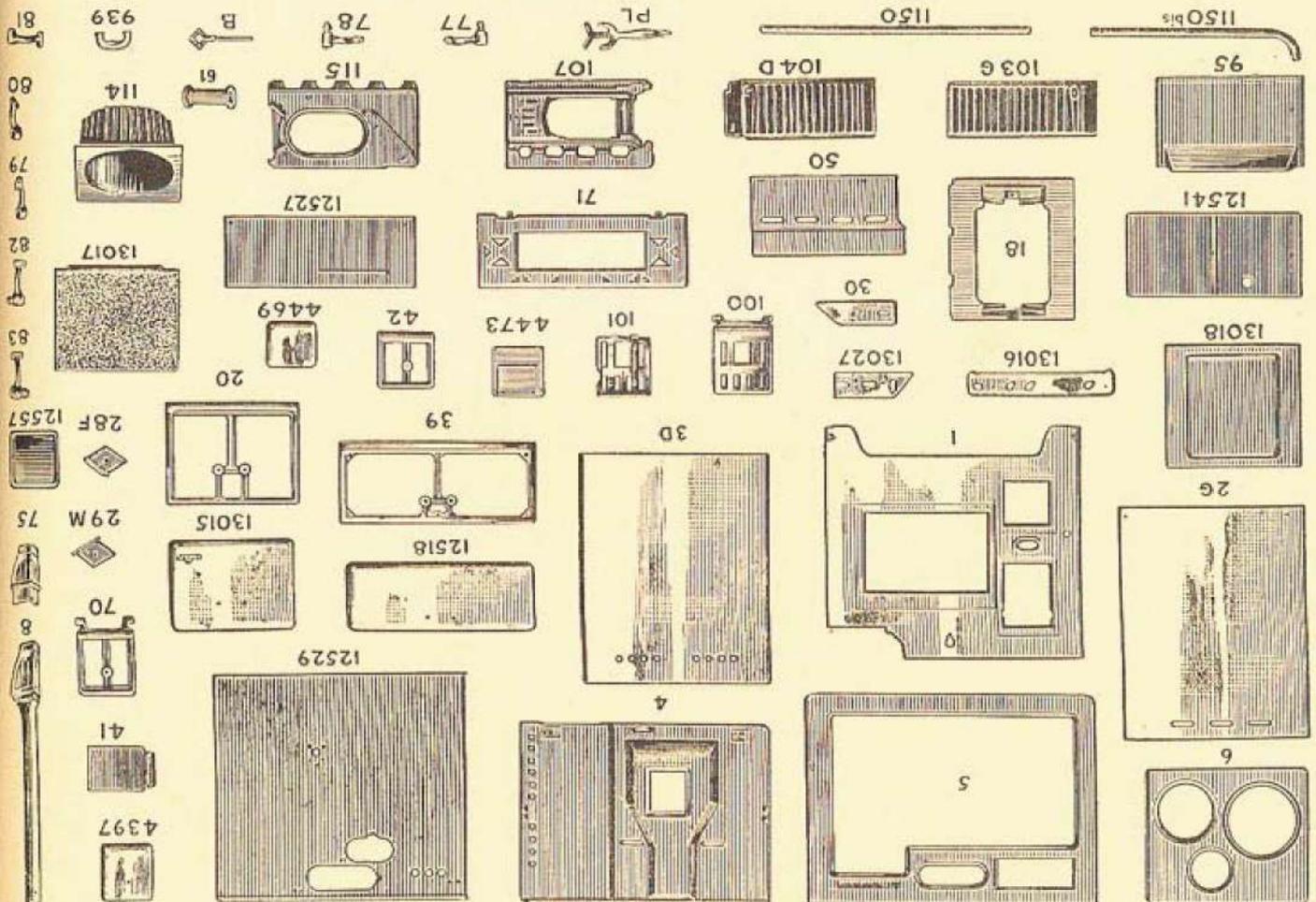


- 22a -

N°	DÉSIGNATION
73	Brûleur poissonnière.
74	Bride de brûleur poissonnière.
75	Pied arrière.
76	Rampant de nettoyage de bec à gaz.
77	Rampant droit avant pour rampe avant.
78	Rampant gauche avant pour rampe avant.
79	Rampant droit avant percé.
80	Rampant gauche avant percé.
81	Rampant percés avant percé.
82	Rampant percés droit et gauche de côté.
83	Rampant droit arrière.
84	Rampant gauche arrière.
85	Support gauche de protection.
86	Support droit de protection.
87	Triang. de four.
88	Loquet de porte de rayonnement.
89	Volet de rayonnement.
90	Triang. de protection de dessus de four par foyer ovale.
91	Chapiteau pour bride d'alimentation de poissonnière.
92	Chapiteau de volet intérieur de four.
93	Bride d'alimentation de poissonnière.
94	Chapiteau pour bride d'alimentation de poissonnière.
95	Cloison de circulation d'air.
96	Chapiteau de dessus de four.
97	Support de rampe arrière.
98	Bride de rampe arrière.
99	Porte à mica.
100	Contre-porte à mica.
101	Floce d'été.
102	Floce d'été.

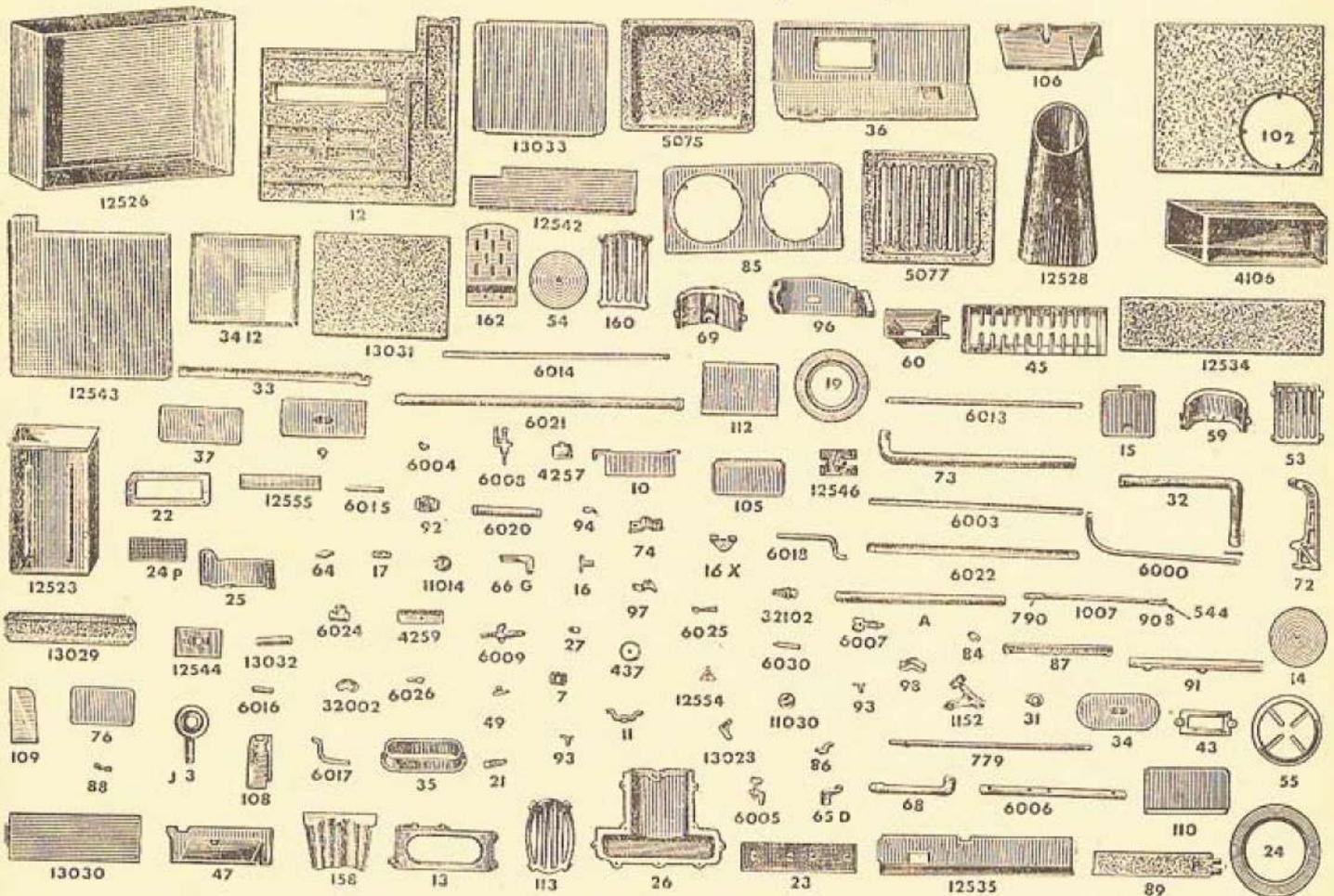
N°	DÉSIGNATION
29 M	Demi-boîte de prise d'air inférieure.
30	Support de brûleur arrière.
31	Anneau de manœuvre du volet de tirage.
32	Brûleur de four.
33	Brûleur de grille.
34	Rampant de buse.
35	Buse.
36	Guide-tiroir de propreté.
37	Tampou pour cuisiniers sans chaudière.
38	Cadre de charbonniers.
39	Contre-paquet de foyer.
40	Cadre de condenser.
41	Cadre de prise d'air.
42	Grille poissonnière.
43	Grille de protection de façade.
44	Plaque de protection de tirage direct.
45	Bouquet de volet de tirage direct.
46	Grille de devant de foyer universel.
47	Tampou pour fondelle à gaz.
48	Rampant à gaz.
49	Bride de protection des injecteurs de brûleurs.
50	Bride de protection de brûleur de four.
51	Bride de fixation support-brûleur facultatif.
52	Guide droit de charbonnier.
53	Guide gauche de charbonnier.
54	Contre de brûleur de grille.
55	Buse à gaz.
56	Base à gaz.
57	Base à gaz.
58	Cadre de porte de foyer.
59	Aléage poissonnière.
60	Canote pour aléage.

N°	DÉSIGNATION
1	Facade.
2 G	Côté gauche.
3 D	Côté droit.
4	Fond.
5	Dessus.
6	Facade à charbon.
7	Bagne de réglage.
8	Colonne avant.
9	Tampou de chaudière.
10	Volet de tirage direct.
11	Bride support injecteur.
12	Côté de four à godet.
13	Facade de buse arrière.
14	Tampou de 14.
15	Tampou de nettoyage.
16	Support de tube d'alimentation.
17 X	Intérieur pour tampon fond de four.
18	Bride pour support de tube d'alimentation.
19	Rondelle de 19 x 14.
20	Cadre de porte de four.
21	Clairière de volet de tirage.
22	Cadre de volet de tirage.
23	Demi-fond.
24 P	Facettes.
25	Rondelle de 14 x 19.
26	Canote de faux-fond.
27	Boîte à gaz.
28 F	Demi-boîte de prise d'air supérieure.



ALTERNA 8 IIII

ALTERNA 8III (suite)

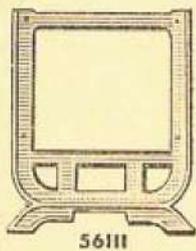


N°	DÉSIGNATION
103 G	Côté gauche de foyer universel.
104 D	Côté droit de foyer universel.
105	Allonge de foyer universel.
106	Plaque de protection de façade de foyer universel.
107	Support de foyer universel.
108	Ailette droite de foyer ovale.
109	Ailette gauche de foyer ovale.
110	Allonge derrière de foyer ovale.
112	Chicane de derrière de foyer ovale.
113	Grille de foyer ovale.
114	Foyer ovale.
115	Support de foyer ovale.
158	Parabolo arrière de foyer universel.
160	Grille de fond de foyer universel.
162	Grille à bois de foyer universel.
437	Bouton porcelaine pour porte de foyer et cendrier.
544	Rondelle dentée pour goujon de porte.
779	Tige fer carrée de 7 x 530.
790	Goujon grosse fente uni de 9 x 50.
908	Goujon grosse fente à méplat de 9 x 50 pour rondelle dentée.
939	Poignée porcelaine.
1007	Lame de ressort de 295 mm.
1150	Tube bi-métal avant de 750 mm.
1150 bis	Tube bi-métal droit ou gauche courbé.
1152	Robinet de chaudière N° 52.
3412	Plaque tôle calorifugée pour plafond.
4106	Tiroir cendrier.
4257	Couliasses de prise d'air.
4259	Bride pour tampon sans chaudière.

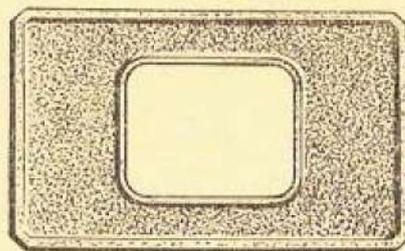
N°	DÉSIGNATION
4397	Panneau de porte de foyer.
4469	Panneau de cendrier.
4473	Contre-porte de cendrier avec renfort.
5076	Grande casserole.
5077	Gril embouti pour casserole.
6000	Tube de 8 x 10 cintré, longueur 5557, pour poissonnière.
6003	Alimentation de 8 x 10 x 520.
6004	Coude de 10 cuivre, double femelle.
6005	Robinet 1963 pour poissonnière.
6006	Tube de rampe à méplat de 15 x 21 x 385.
6007	Robinet four et grillade, manette marbrée.
6008	Robinet pour brûleur avant.
6009	Robinet pour brûleur arrière.
6013	Alimentation de 8 x 10 x 590.
6014	Alimentation de 8 x 10 x 567.
6015	Alimentation de 8 x 10 x 110.
6016	Alimentation de 8 x 10 x 95.
6017	Alimentation cintrée de 8 x 10 x 130.
6018	Alimentation de 8 x 10 x 217 cintrée.
6020	Tube de 15 x 21 x 180.
6021	Tube de 15 x 21 x 750.
6022	Tube de 15 x 21 x 540.
6024	Té de 15 x 21 à bourrelet.
6025	Injecteur pour petit feu percé à 14/10.
6026	Injecteur pour grand feu percé à 23/10.
6030	Entrouverture de bande indicatrice.
11014	Manette bakélite noire.
11030	Manette bakélite rouge.
12518	Panneau de bac charbonnier.
12523	Chaudière.
12526	Bac charbonnier.

N°	DÉSIGNATION
12527	Contre-façade de bac charbonnier.
12528	Mitre avec clapet.
12529	Derrière avec équerre et renfort.
12534	Tiroir de propreté.
12535	Plaque pour guide-tiroir de propreté.
12541	Derrière support de foyer avec équerre.
12542	Entre-deux de ferrière.
12543	Contre-côté droit.
12544	Support pour le troisième brûleur.
12546	Support de brûleur arrière.
12554	Applicq de brûleur.
12555	Pièce servant à maintenir le mastic derrière la cuisinière.
12557	Tampon fond de four avec languettes.
13015	Panneau de porte de four.
13016	Bande indicatrice.
13017	Contre-porte de four.
13018	Plafond avec languettes.
13027	Bande avant support brûleur Isobloc 3.
13028	Support brûleur de four.
13029	Baguette de brûleur de four.
13030	Sole avant fixe de four.
13031	Sole coulissante de four.
13032	Équerre support de plafond.
13033	Plaque à pâtisserie.
32002	Coude de 15 x 21 double femelle.
32102	Olive 748 bis de 21 femelle.
A	Tube fer de 15 x 21 x 465 mm. pour chaudière.
B	Clé de mitre.
J3	Brûleur Isobloc N° 3.
PL	Poignés lèche-feu.

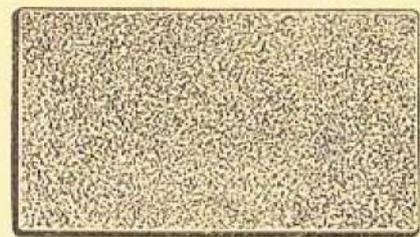
ARMOIRES-SUPPORT 649 et 650 – SUPPORT-ÉTAGÈRE 722. TABLE-SUPPORT 143



56111



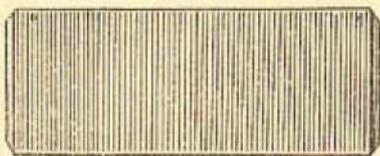
41014



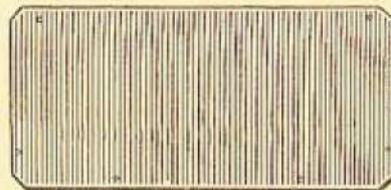
41219



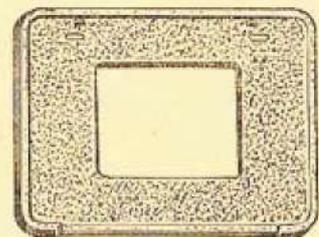
57515



90171



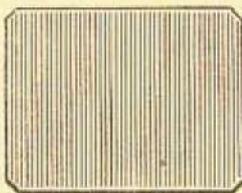
92245



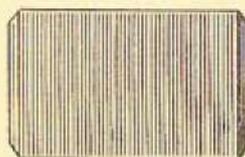
1



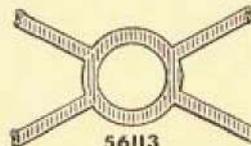
2



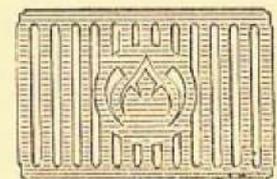
92247



90170



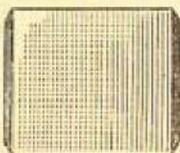
56113



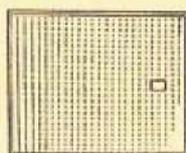
56112



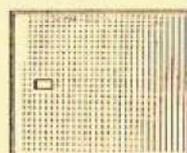
57516



90169



90178



90180



50017



48007



50016



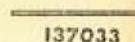
48008



48007



50026



137033

N° DÉSIGNATION

ARMOIRE-SUPPORT 1 PORTE 649

- 41219 Dessus plein.
- 48007 Ressort acier simple.
- 50016 Plaquette pour poignée.
- 50017 Poignée.
- 50026 Contre-plaque de poignée.
- 57515 Colonne.
- 57516 Entretoise de façade.
- 90169 Côtés droit et gauche.
- 90170 Derrière.
- 90178 Porte.
- 92247 Fond.
- 137033 Axe de porte fer rond de 4 × 285 fileté un bout.

ARMOIRE-SUPPORT 2 PORTES 650

- 41219 Dessus plein.
- 48008 Ressort double en acier.
- 50016 Plaquette de poignée.
- 50017 Poignée.

N° DÉSIGNATION

- 50026 Contre-plaque de poignée.
- 57515 Colonne.
- 57516 Entretoise de façade.
- 90169 Côtés droit et gauche.
- 90171 Derrière.
- 90180 Porte.
- 92245 Fond.
- 137033 Axe de porte fer rond de 4 × 285 fileté un bout.

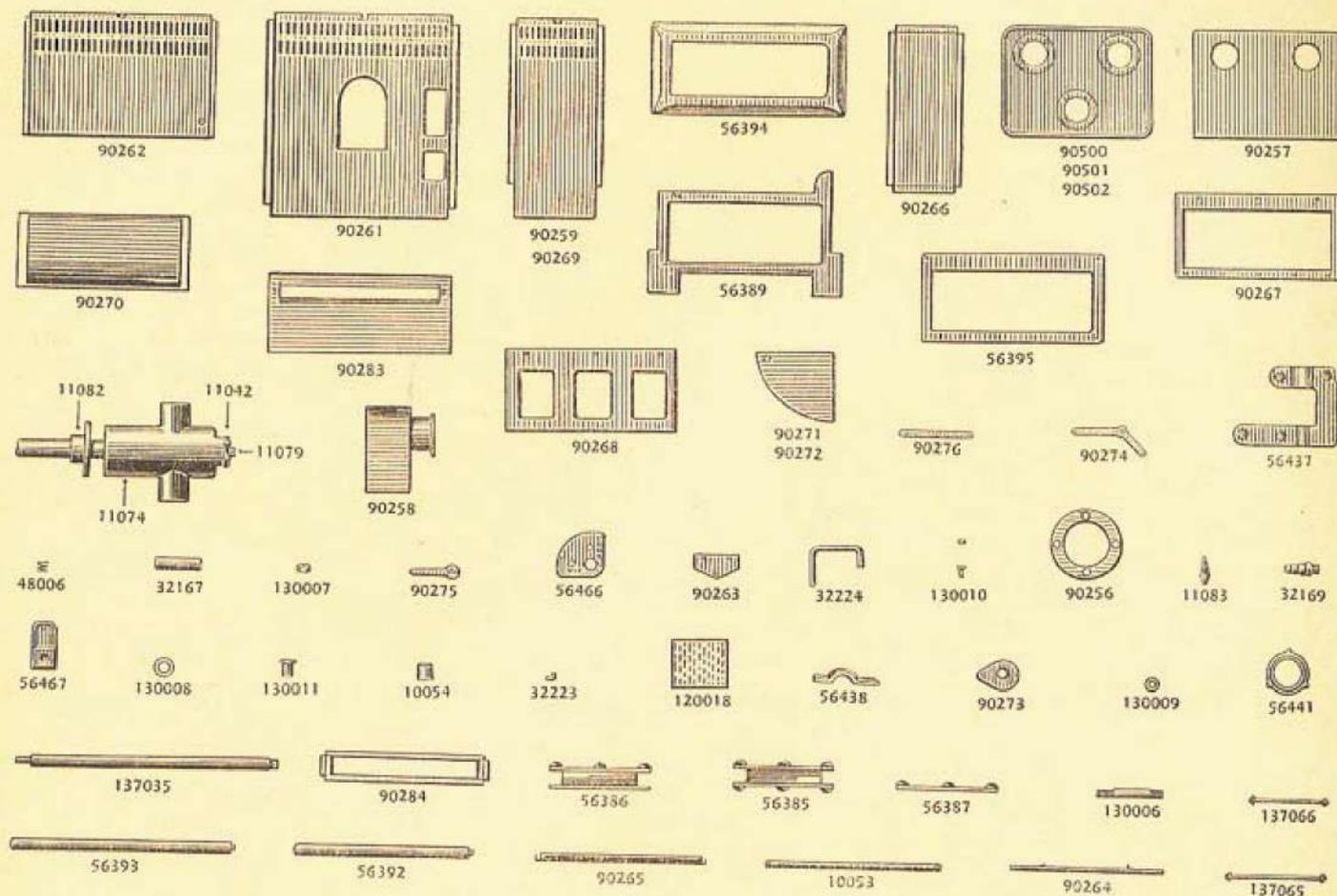
SUPPORT-ÉTAGÈRE 722

- 41014 Dessus.
- 56111 Montant.
- 56112 Entretoise.
- 56113 Croisillon.

TABLE-SUPPORT 143

- 1 Dessus.
- 2 Pied.
- 3 Taquet.

MISTUDIO

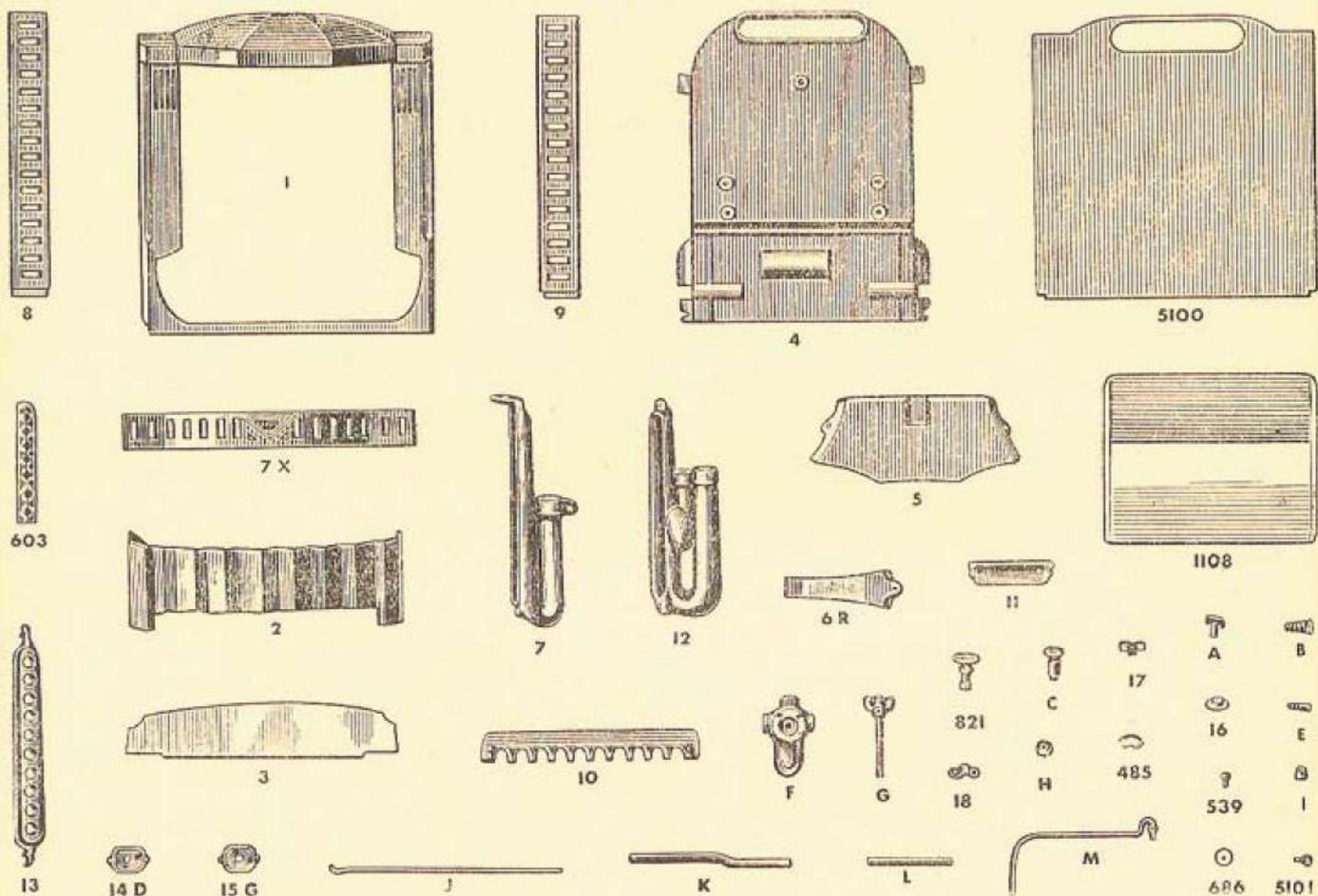


N°	DÉSIGNATION
10053	Brûleur.
10054	Bouchon de brûleur.
11042	Contre-écrou.
11074	Robinet.
11079	Vis de réglage.
11082	Bague de fixation du levier.
11083	Manette.
32167	Entretoise.
32169	Olive mâle.
32223	Coude de 13 doub. femelle.
32224	Alimentation.
48006	Ressort de compensation.
56385	Entretoise 8 bossages.
56386	Entretoise 4 bossages.
56387	Anneau 4 bossages.
56389	Façade.
56392	Montant AV.
56393	Montant AR.
56394	Cadre couvercle.
56395	Fond.
56437	Support de robinet.

N°	DÉSIGNATION
56438	Bride pour support de robinet.
56441	Buse.
56466	Secteur indicateur.
56467	Compensateur.
90256	Rondelle perforée.
90257	Boîte à fumées.
90258	Prise d'air.
90259	Côté gauche.
90261	Entourage AR.
90262	Entourage AV.
90263	Oreilles de fixation de la boîte à fumées.
90264	Pare-fumées.
90265	Support des briques.
90266	Dessus.
90267	Coffre (devant).
90268	Coffre (derrière et côtés).
90269	Côté droit.
90270	Réfecteur face.
90271	Réfecteur côté droit.
90272	Réfecteur côté gauche.

N°	DÉSIGNATION
90273	Registre.
90274	Levier du registre.
90275	Levier du robinet.
90276	Biellette.
90283	Plafond du réflecteur.
90284	Joint de la boîte à fumées.
90500	Élément AV.
90501	Éléments milieu.
90502	Éléments AR.
120018	Brique réfractaire.
130006	Axe du registre.
130007	Écrou de diam. 8.
130008	Rondelle 10x18.
130009	Rondelle 8x16.
130010	Vis spéciale et écrou.
130011	Écrou spécial.
137035	Tige de commande.
137065	Tige filetée diam. 6 long. 355.
137066	Tige filetée diam. 4 long. 225.

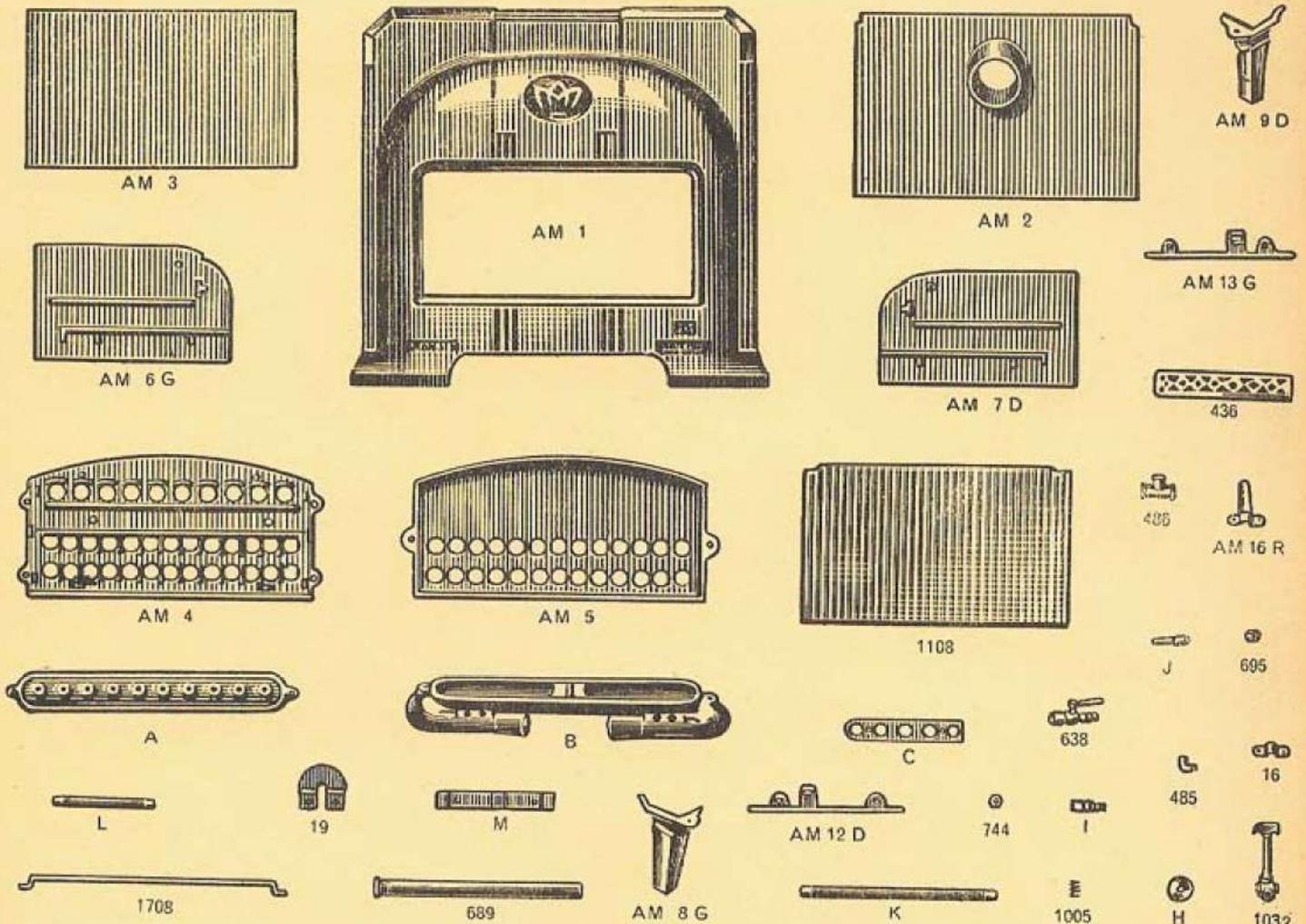
TANAGRA



- | N° | DÉSIGNATION |
|------|-------------------------------|
| 1 | Façade. |
| 2 | Socle. |
| 3 | Bavette. |
| 4 | Derrière. |
| 5 | Cloche de derrière. |
| 6 R | Pied. |
| 7 | Dessous de brûleur simple. |
| 7 X | Dessus d'entourage. |
| 8 | Côté gauche d'entourage. |
| 9 | Côté droit d'entourage. |
| 10 | Support de tubes. |
| 11 | Séparation de brûleur double. |
| 12 | Dessous de brûleur double. |
| 13 | Dessus de brûleur. |
| 14 D | Plaque indicatrice droite. |
| 15 G | Plaque indicatrice gauche. |
| 16 | Cabochon. |
| 17 | Support injecteur. |
| 18 | Bride pour support injecteur. |

- | N° | DÉSIGNATION |
|------|---|
| 485 | Coude fer de 13 double femelle. |
| 539 | Vis cuivre tête plate, à épaulement. |
| 603 | Tube réfractaire. |
| 686 | Bec en stéatite. |
| 821 | Injecteur complet 480 pour brûleur simple. |
| 1108 | Brique réfractaire. |
| 5100 | Tôle de derrière. |
| 5101 | Aiguille indicatrice pour clé de robinet. |
| A | Manette. |
| B | Olive femelle de 21-758 bis. |
| C | Injecteur complet pour brûleur double. |
| E | Olive femelle de 13. |
| F | Thermostat sans raccord ni veilleuse. |
| G | Robinet de brûleur 2 feux sans injecteur ni manette. |
| H | Raccord de 13 x 21 pour thermostat. |
| I | Raccord fileté de 15 x 21 pour thermostat. |
| J | Tige fer rond de 5 x 410. |
| K | Tube fer de 8 x 13 longueur 495 pour brûleur simple. |
| L | Tube fer de 10 x 13 longueur 135 pour brûleur double. |
| M | Veilleuse pour thermostat. |

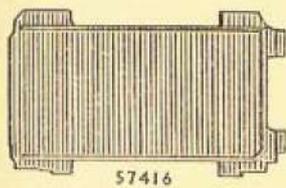
TIRCIS I



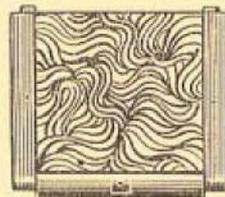
N°	DÉSIGNATION
AM 1	Façade décorée.
AM 2	Derrière.
AM 3	Contre-plaque arrière.
AM 4	Support de foyer.
AM 5	Dessus de foyer.
AM 6 G	Côté de foyer gauche.
AM 7 D	Côté de foyer droit.
AM 8 G	Pied gauche.
AM 9 D	Pied droit.
AM 12 D	Bride droite.
AM 13 G	Bride gauche.
AM 16 R	Support de rampe alimentation.
16	Bride support de rampe alimentation.
19	Support de clé.
436	Tube réfractaire B 30.
485	Coude de 13.
486	Té fer de 13 à tonnelet.

N°	DÉSIGNATION
638	Robinet N° 638.
689	Tube aluminium.
695	Bouchon femelle de 13 en fer.
744	Tenons de 10 en fer.
1005	Ressort à boudin.
1032	Robinet 3951, 10 cuivre.
1108	Brique réfractaire 3 kg. 520.
1708	Tige fer rond de 5 x 370.
A	Dessus de brûleur.
B	Dessous de brûleur ou corps.
C	Plaquette de brûleur.
H	Rondelle cuivre de 32 mm, petit collet.
I	Olive de 13 femelle.
J	Injecteur de 14.
K	Tube fer de 8 x 13 x 255 mm.
L	Tube fer de 8 x 13 x 135 mm.
M	Toiles métalliques de 160 x 25 pour brûleur.

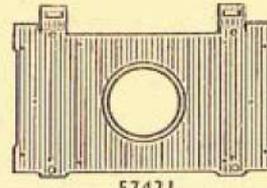
POËLE A BOIS V. A. I



57416



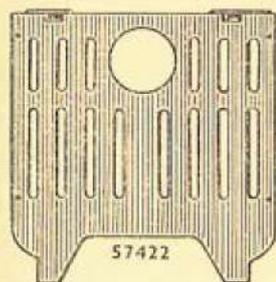
41224



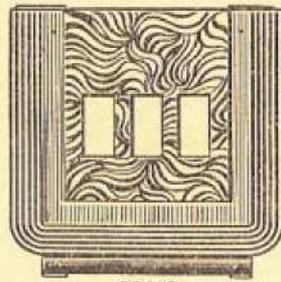
57421



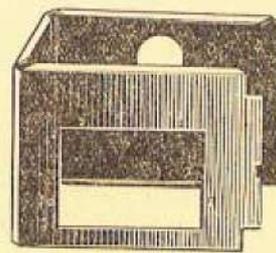
57419



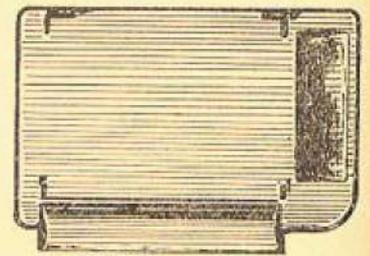
57422



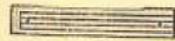
57418



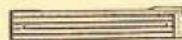
92269



57558



41226



41225



120042



41041



137011



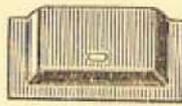
56994



46420



25



57417



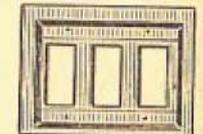
46421



87041



57420



57423

N°

DÉSIGNATION

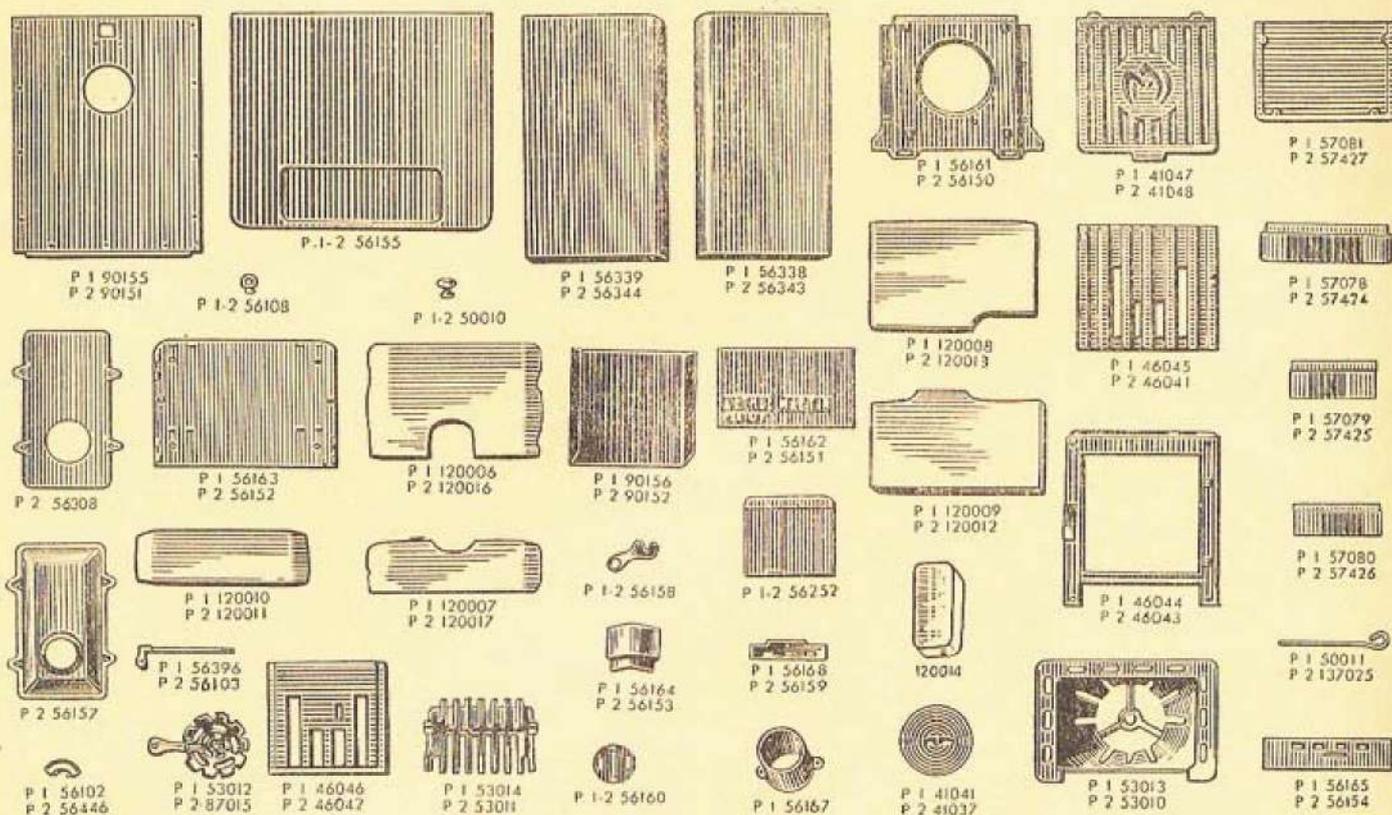
- 25 Buse.
- 41041 Tampon de 14.
- 41224 Couvercle.
- 41225 Applique droite.
- 41226 Applique gauche.
- 46420 Porte de foyer.
- 46421 Contre-porte.
- 56994 Ventouse.
- 57416 Fond.
- 57417 Déflecteur.
- 57418 Façade.

N°

DÉSIGNATION

- 57419 Côté droit.
- 57420 Côté gauche.
- 57421 Chapiteau.
- 57422 Derrière.
- 57423 Cadre fixe mica.
- 57558 Plateau de parquet formant bavette.
- 87041 Grille de façade.
- 92269 Chemise.
- 120042 Brique de fond.
- 137011 Vis de fermeture.

PICUP 1 et 2



N° DÉSIGNATION

PICUP 1

- 41041 Tampon de 14.
- 41047 Couvercle.
- 46044 Contre-façade.
- 46045 Porte de foyer.
- 46046 Contre-porte de foyer.
- 50010 Bouton de tiroir.
- 50011 Tirette de grille oscillante.
- 53012 Grille oscillante.
- 53013 Corbeille.
- 53014 Grille avant.
- 56102 Plaque indicatrice.
- 56108 Anneau de tirette de grille.
- 56155 Socle.
- 56158 Crochet de fermeture.
- 56160 Volet de buse.
- 56161 Dessus de foyer.
- 56162 Façade.
- 56163 Fond (pour appareil avec pieds).
- 56164 Pied.
- 56165 Porte de tiroir.
- 56167 Buse.
- 56168 Tirette d'appel d'air.
- 56252 Protège-buse.
- 56338 Côté gauche.
- 56339 Côté droit.

N° DÉSIGNATION

PICUP 2

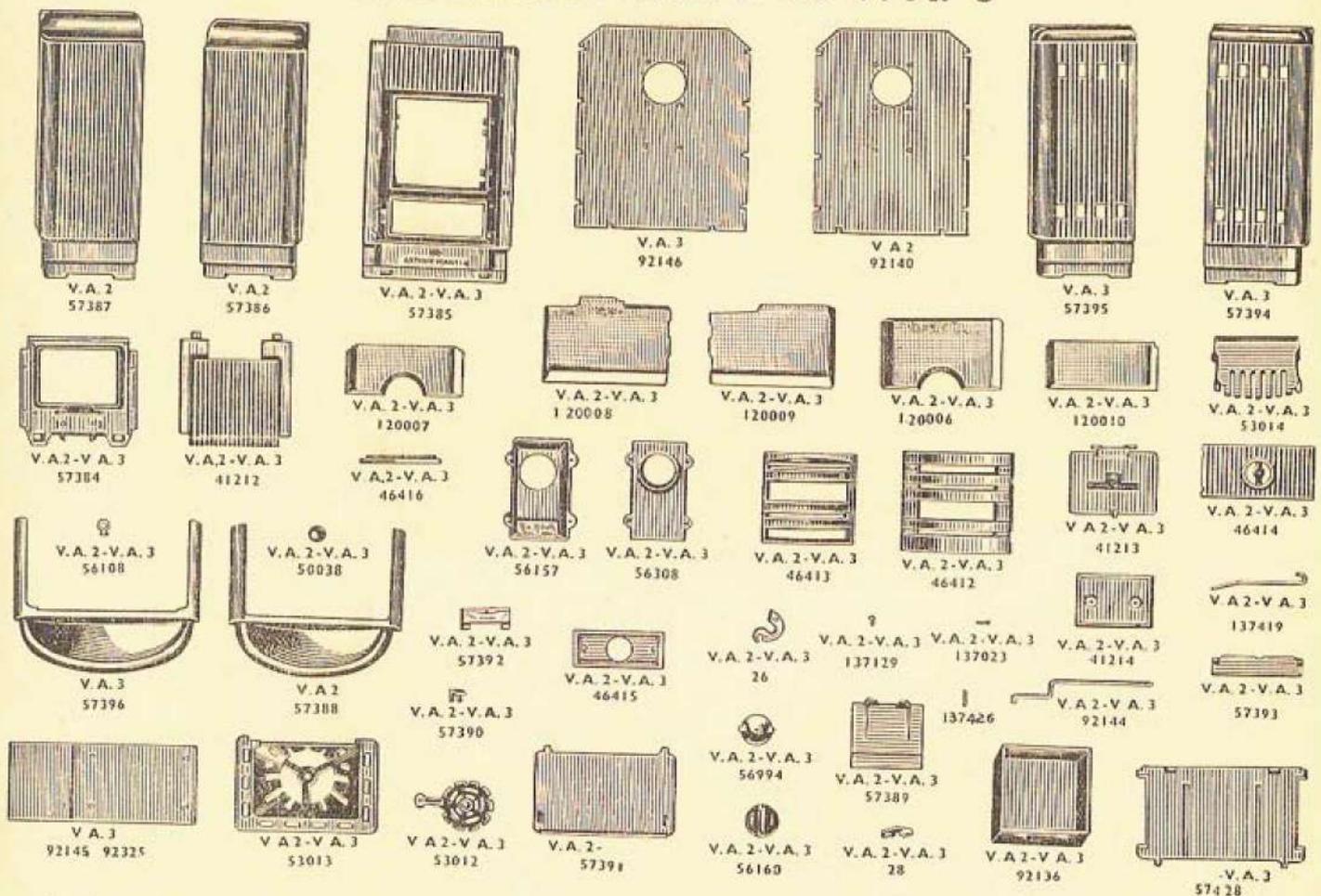
- 56396 Béquille de clé de buse.
- 57078 Bande de socle avant.
- 57079 Bande de socle droite.
- 57080 Bande de socle gauche.
- 59081 Fond (pour appareil avec socle).
- 90155 Derrière.
- 90156 Tiroir.
- 120006 Brique arrière inférieure.
- 120007 Brique arrière supérieure.
- 120008 Brique gauche.
- 120009 Brique droite.
- 120010 Brique de façade.
- 41037 Tampon de 170.
- 41048 Couvercle.
- 46041 Porte de foyer.
- 46042 Contre-porte de foyer.
- 46043 Contre-façade.
- 50010 Bouton de tiroir.
- 53010 Corbeille.
- 53011 Grille avant.
- 56103 Béquille de clé de buse.
- 56108 Anneau de tirette de grille.
- 56150 Dessus de foyer.
- 56151 Façade.

N° DÉSIGNATION

- 56152 Fond (pour appareil avec pieds).
- 56153 Pied.
- 56154 Porte de tiroir.
- 56155 Socle.
- 56157 Buse (tirage renversé).
- 56158 Crochet de fermeture.
- 56159 Tirette d'appel d'air.
- 56160 Volet de buse.
- 56252 Protège-buse.
- 56308 Contre-plaque boîte à fumée.
- 56343 Côté gauche.
- 56344 Côté droit.
- 56446 Plaque indicatrice.
- 57424 Bande de socle avant.
- 57425 Bande de socle droite.
- 57426 Bande de socle gauche.
- 57427 Fond (pour appareil avec socle).
- 87015 Grille oscillante.
- 90151 Derrière.
- 90152 Tiroir.
- 120011 Brique avant.
- 120012 Brique droite inférieure.
- 120013 Brique gauche inférieure.
- 120014 Brique droite ou gauche supérieure.
- 120016 Brique arrière inférieure.
- 120017 Brique arrière supérieure.
- 137025 Tirette de grille oscillante.



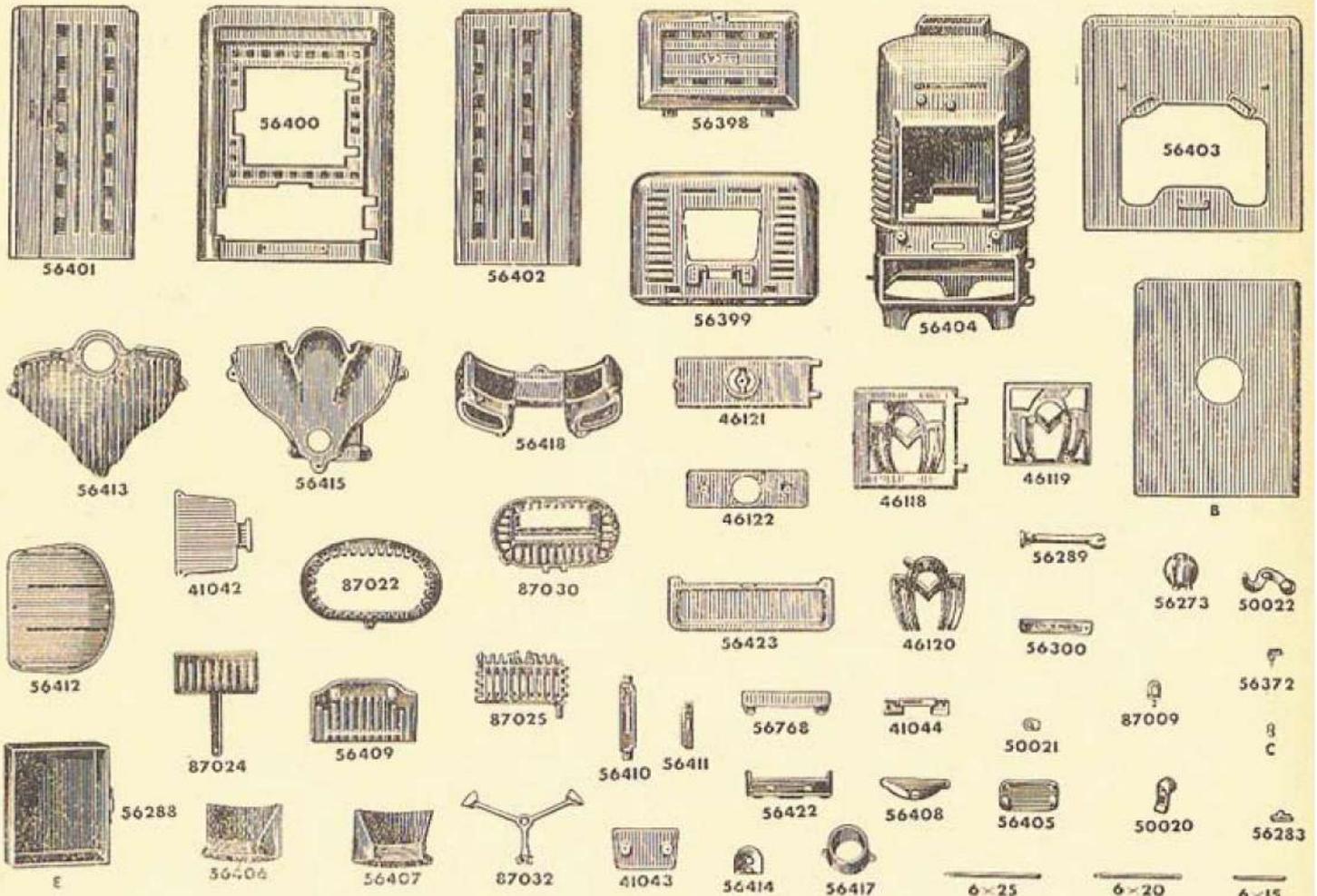
CHEMINÉES V. A. 2 et V. A. 3



Numéros		DÉSIGNATION
V. A. 2	V. A. 3	
26	26	Clenche.
28	28	Plaquette de tige de volet de buse.
41212	41212	Couvercle.
41213	41213	Tampon de chargement.
41214	41214	Contreplaque de tampon de chargement.
46412	46412	Porte à micas.
46413	46413	Contreporte à micas.
46414	46414	Porte de cendrier.
46415	46415	Contreporte de cendrier.
46416	46416	Traverses de porte à micas.
50038	50038	Poignée de levier de prise d'air bakélite chromé.
53012	53012	Grille oscillante.
53013	53013	Grille corbeille.
53014	53014	Grille avant.
56108	56108	Bouton de tirette.
56157	56157	Buse tirage renversé.
56160	56160	Volet de buse.
56308	56308	Contre plaque boîte à fumée.
56994	56994	Ventouse.
57384	57384	Tête inférieure.
57385	57385	Façade.

Numéros		DÉSIGNATION
V. A. 2	V. A. 3	
57386	57394	Côté gauche.
57387	57395	Côté droit.
57388	57396	Bavette.
57389	57389	Protège-buse.
57390	57390	Crochets pour briques.
57391	57428	Fond.
57392	57392	Plaquette indicatrice.
57393	57393	Pare-cendres porte à micas.
92136	92136	Cendrier.
92140	92146	Derrière.
92144	92144	Tige de commande de volet de buse.
	92145	Côté intérieur gauche.
	92325	Côté intérieur droit.
120006	120006	Brique inférieure A. R.
120007	120007	Brique supérieure A. R.
120008	120008	Brique gauche.
120009	120009	Brique droite.
120010	120010	Brique avant.
137023	137023	Axe de porte.
137129	137129	Axe de clenche.
137419	137419	Tige de commande de grille de fond.
137426	137426	Axe d'accrochage de clenche.

ARCAS I



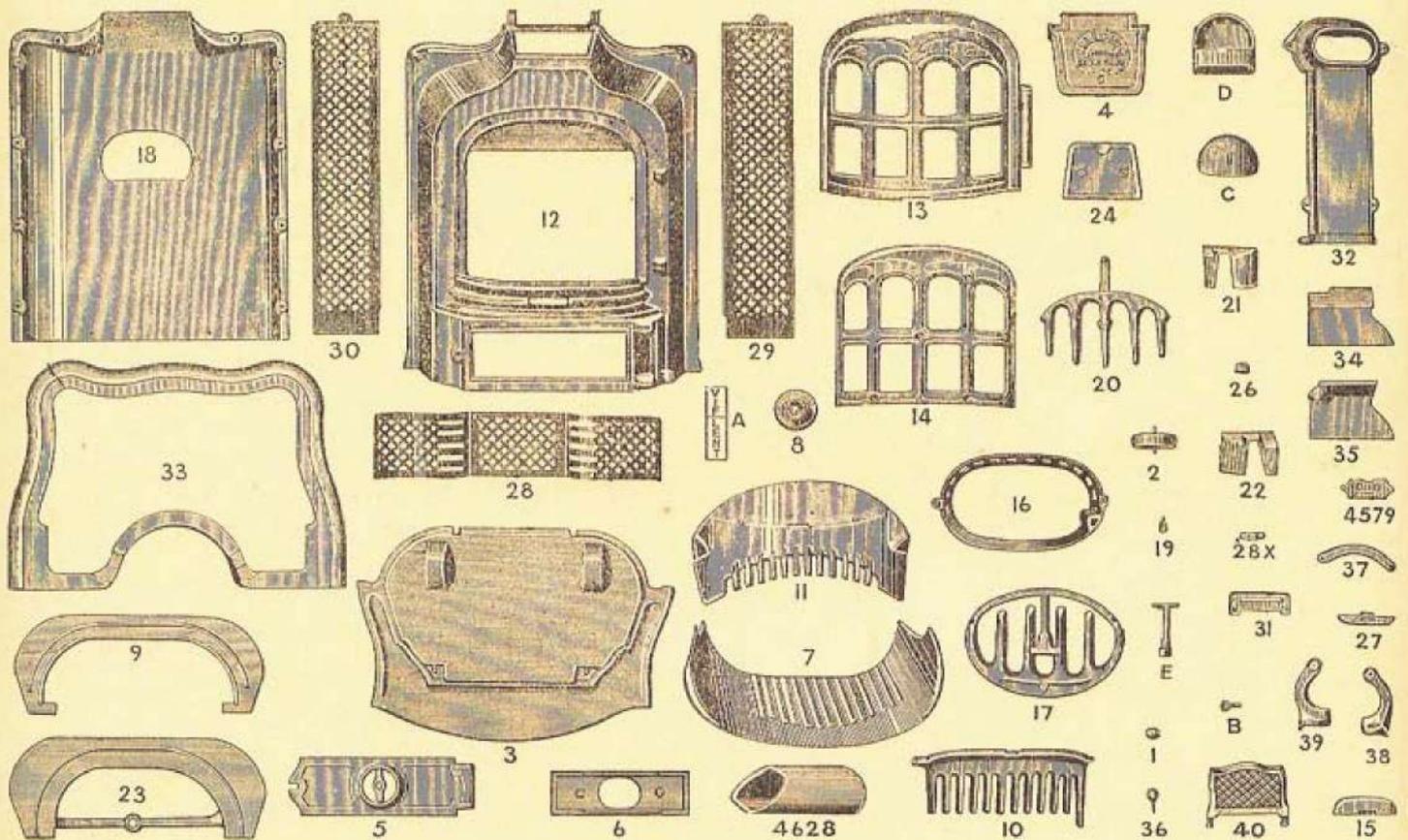
N°	DÉSIGNATION
41042	Tampon de chargement.
41043	Contre-plaque pour tampon de chargement.
41044	Plaquette de fixation tampon de chargement.
46118	Porte à micas.
46119	Contre-porte à micas.
46120	Cadre pour porte à micas (monogramme).
46121	Porte de cendrier.
46122	Contre-porte de cendrier.
50020	Boule poignée pour couvercle.
50021	Bouton de tirette.
50022	Clenche.
56273	Ventouse.
56283	Crochet pour briques.
56288	Applique de cendrier.
56289	Clé de cendrier et de décentrage.
56300	Plaquette firme.

N°	DÉSIGNATION
56372	Crochet pour pare-cendres.
56398	Couvercle.
56399	Tête.
56400	Façade.
56401	Côté gauche.
56402	Côté droit.
56403	Bavette.
56404	Réservoir.
56405	Chicane dessus int. réserv.
56406	Demi-brique gauche.
56407	Demi-brique droite.
56408	Pare-cendres droit et gauche.
56409	Chicane coup de feu de façade.
56410	Boîte à glissière grille fourche.
56411	Glissière de grille fourche.
56412	Fond de réservoir.
56413	Derrière de buse culotte.
56414	Glissière de buse culotte.
56415	Buse culotte.

N°	DÉSIGNATION
56417	Buse.
56418	Tuyère.
56422	Pare-cendres porte à micas.
56423	Petite bavette.
56768	Pare-cendres pour gueulard.
87009	Support pour grille de face.
87022	Grille corbeille.
87024	Grille de tirette.
87025	Grille de face.
87030	Grille pivotante.
87032	Support de grille pivotante.
B	Tôle de derrière.
C	Bouton de 6 petit modèle.
E	Cendrier.
6x15	Axe pour porte de cendrier 6x15.
6x20	Axe pour porte de façade 6x20.
6x25	Axe pour commande tirette dessus 6x25.

— 31a —

RADIANTE 4



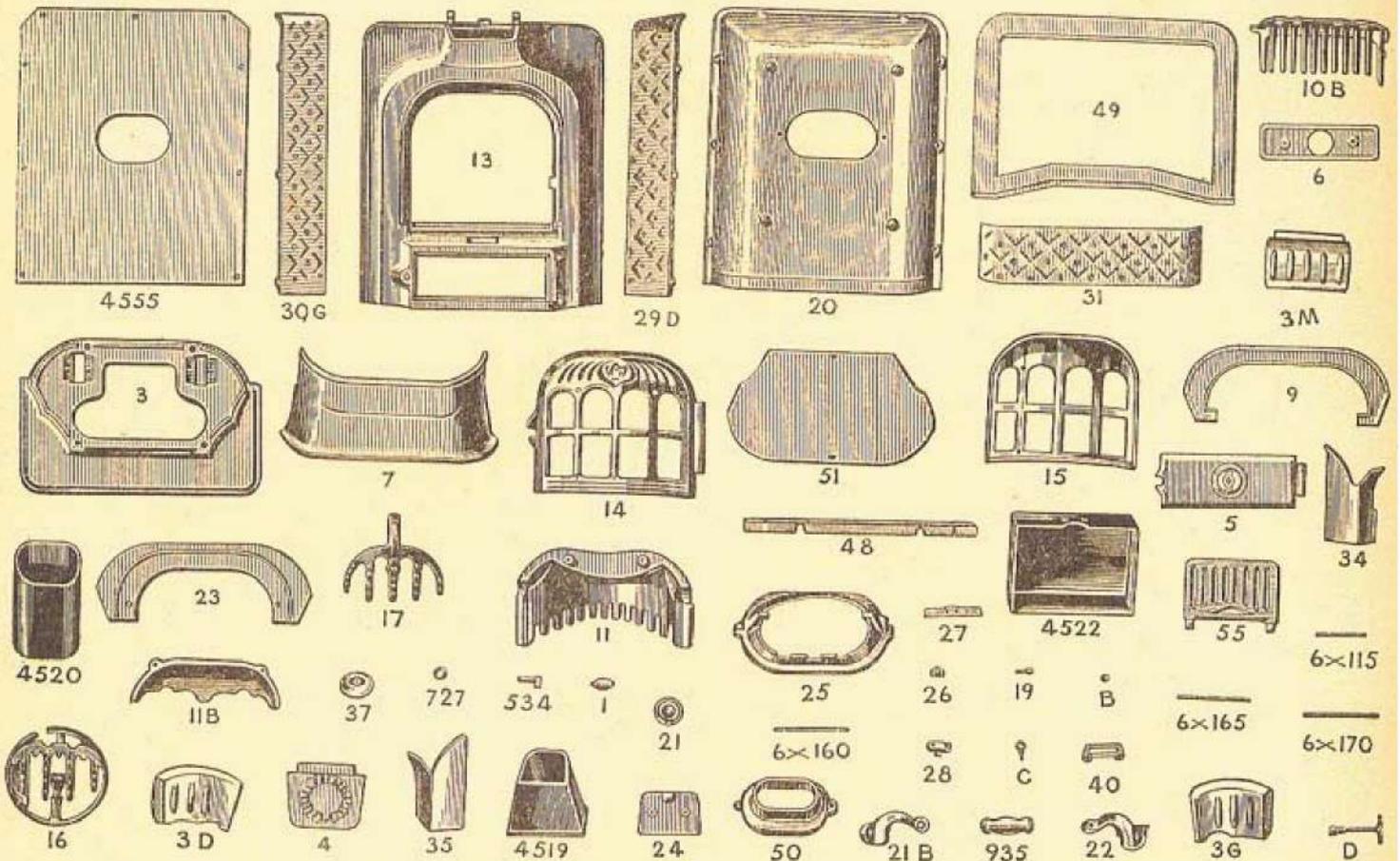
N° DÉSIGNATION

- 1 Petite roulette.
- 2 Grande roulette.
- 3 Socle.
- 4 Porte de chargement.
- 5 Porte de cendrier.
- 6 Contre-porte de cendrier.
- 7 Foyer.
- 8 Vanne ou ventouse.
- 9 Support de foyer.
- 10 Grille de face du bas.
- 11 Grille de face du haut.
- 12 Façade.
- 13 Porte à micas.
- 14 Contre-porte à micas.
- 15 Glissière pour buse.
- 16 Grille de fond.
- 17 Grille fourche.
- 18 Derrière.
- 19 Bouton de frein.
- 20 Cuvette support de grille.
- 21 Guide-cendrier gauche.
- 22 Guide-cendrier droit.
- 23 Support de briques.
- 24 Contre-porte de chargement.

N° DÉSIGNATION

- 26 Coussinet de petite roulette.
- 27 Targette.
- 28 Dessus d'entourage.
- 28 X Coussinet de grande roulette.
- 29 Côté droit d'entourage.
- 30 Côté gauche d'entourage.
- 31 Guide-targette.
- 32 Grande buse.
- 33 Socle de parquet.
- 34 Joue de façade gauche.
- 35 Joue de façade droite.
- 36 Anneau de porte de chargement.
- 37 Targette bas de buse.
- 38 Support de poignée gauche.
- 39 Support de poignée droite.
- 40 Porte-bouillotte.
- 4579 Applique de tiroir.
- 4628 Buse.
- A Plaque indicatrice.
- B Anneau de tirette.
- C Tampon bout de buse.
- D Bout de buse.
- E Clé de fermeture.

RADIANTE 10 et 30

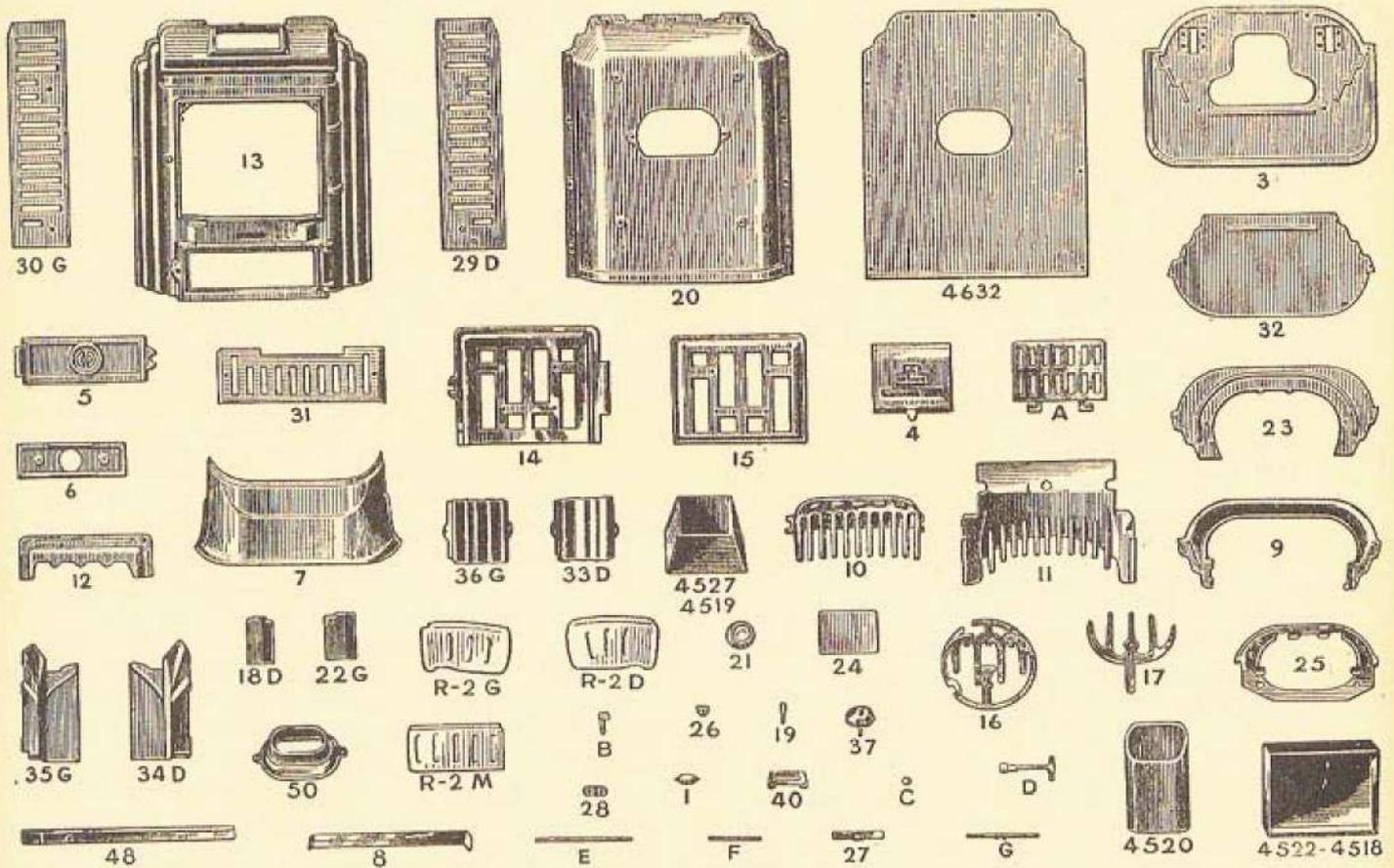


N°	DÉSIGNATION
1	Petite roulette.
3	SoCLE.
3 D	Brique réfractaire droite.
3 G	Brique réfractaire gauche.
3 M	Brique réfractaire de milieu.
4	Porte de chargement.
5	Porte de cendrier.
6	Contre-porte de cendrier.
7	Foyer.
9	Support de foyer.
10 B	Grille du bas.
11	Grille du haut.
11 B	Dôme de façade.
13	Façade.
14	Porte de façade.
15	Contre-porte de façade.
16	Grille de fond.
17	Grille fourche.
19	Bouton de frein.
20	Derrière.

N°	DÉSIGNATION
21	Grande roulette.
21 B	Support de poignée droit.
22	Support de poignée gauche.
23	Support de brique.
24	Contre-porte de chargement.
25	Support de grille.
26	Coussinet de petite roulette.
27	Targette.
28	Coussinet de grande roulette.
29 D	Côté d'entourage droit.
30 G	Côté d'entourage gauche.
31	Dessus d'entourage.
34	Coup-de-feu de façade droit.
35	Coup-de-feu de façade gauche.
37	Ventouse.
40	Bride contre-targette.
48	Barre d'accouplement.
49	SoCLE de parquet.
50	Buse en fonte.
51	Faux-soCLE.

N°	DÉSIGNATION
55	Porte-bouillotte.
534	Vis de fermeture.
727	Capsule bi-métal 28.
935	Poignée porcelaine.
4519	Entonnoir.
4520	Buse en tôle.
4522	Tiroir avec applique.
4555	Derrière d'entourage.
6 x 115	Tige fer rond de 6 x 115 filetée à 1 bout.
6 x 160	Tige fer rond de 6 x 160 filetée aux 2 bouts.
6 x 165	Tige fer rond de 6 x 165 filetée à 1 bout.
6 x 170	Tige fer rond de 6 x 170 filetée aux 2 bouts.
B	Boule de 6 x 20.
C	Bouton de porte de chargement.
D	Clé de fermeture.

RADIANTE 12 et 32

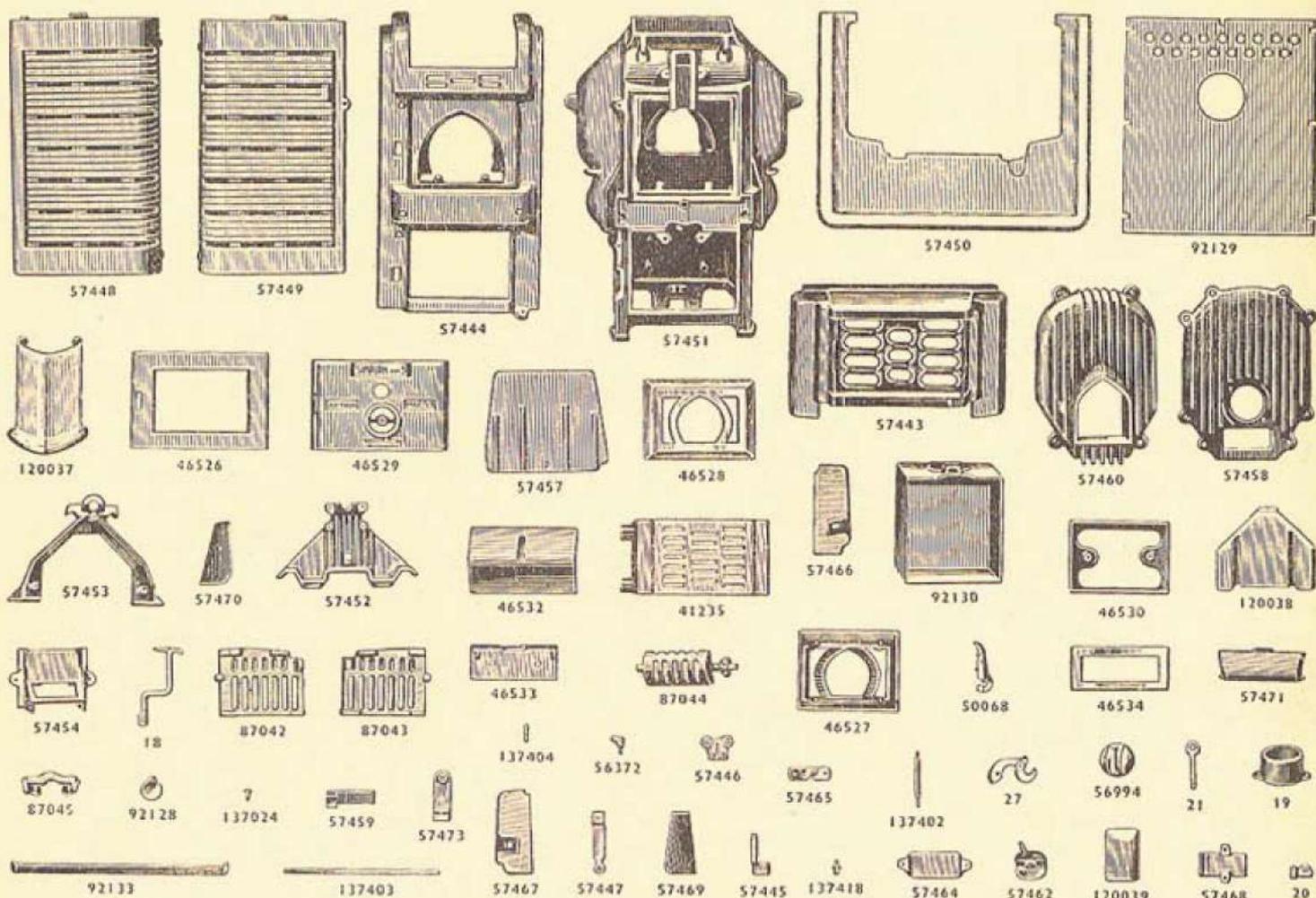


N°	DÉSIGNATION
1	Petite roulette avant.
3	Socle.
4	Porte de chargement.
5	Porte de cendrier.
6	Contre-porte de cendrier.
7	Foyer ou hotte.
8	Applique de façade.
9	Support de foyer.
10	Grille de devant inférieure.
11	Grille du haut à plaque.
12	Dôme de façade.
13	Façade.
14	Porte de façade à micas.
15	Contre-porte de façade.
16	Grille de fond ovale.
17	Grille fourche.
18 D	Équerre de façade droite.
19	Bouton de frein.
20	Derrière.

N°	DÉSIGNATION
21	Grande roulette.
22 G	Équerre de façade gauche.
23	Support de briques.
24	Contre-porte de chargement.
25	Corbeille de foyer.
26	Coussinet de petite roulette.
27	Targette pour grille fourche.
28	Coussinet de grande roulette.
29 D	Côté d'entourage droit.
30 G	Côté d'entourage gauche.
31	Dessus d'entourage.
32	Fond de cheminée.
33 D	Coin d'entourage droit.
34 D	Protège-façade droit.
35 G	Protège-façade gauche.
36 G	Coin d'entourage gauche.
37	Vanne ou ventouse.
40	Bride contre-targette.
48	Barre d'accouplement.

N°	DÉSIGNATION
50	Buse de départ.
4520	Buse.
4522	Tiroir de Radiante 32 (N° 4518 pour Radiante 12).
4527	Entonnoir lustré de Radiante 32 (N° 4519 pour Radiante 12).
4632	Derrière d'entourage.
A	Porte-bouillotte.
B	Vis de fermeture.
C	Bouton.
D	Clé de fermeture.
E	Tige pour porte de chargement.
F	Tige pour porte de cendrier.
G	Tige pour porte de façade.
R 2 D	Brique côté droit.
R 2 G	Brique côté gauche.
R 2 M	Brique de milieu.

SIMPLON 5



N° DÉSIGNATION

- 18 Clé de cendrier et de décentrage.
- 19 Buse.
- 20 Manette de clé de buse.
- 21 Tirette pour grille latérale.
- 27 Clenche.
- 41235 Couverture.
- 46526 Porte à micas.
- 46527 Contre-porte à micas.
- 46528 Cadre pour porte à micas.
- 46529 Porte de cendrier.
- 46530 Contre-porte de cendrier.
- 46532 Clapet de chargement.
- 46533 Contre-porte pour clapet de chargement.
- 46534 Cadre du clapet de chargement.
- 50068 Poignée pour clapet de chargement.
- 56372 Crochet pour porte-cendres.
- 56994 Ventouse.
- 57443 Tête.
- 57444 Façade.
- 57445 Loquet de verrouillage.

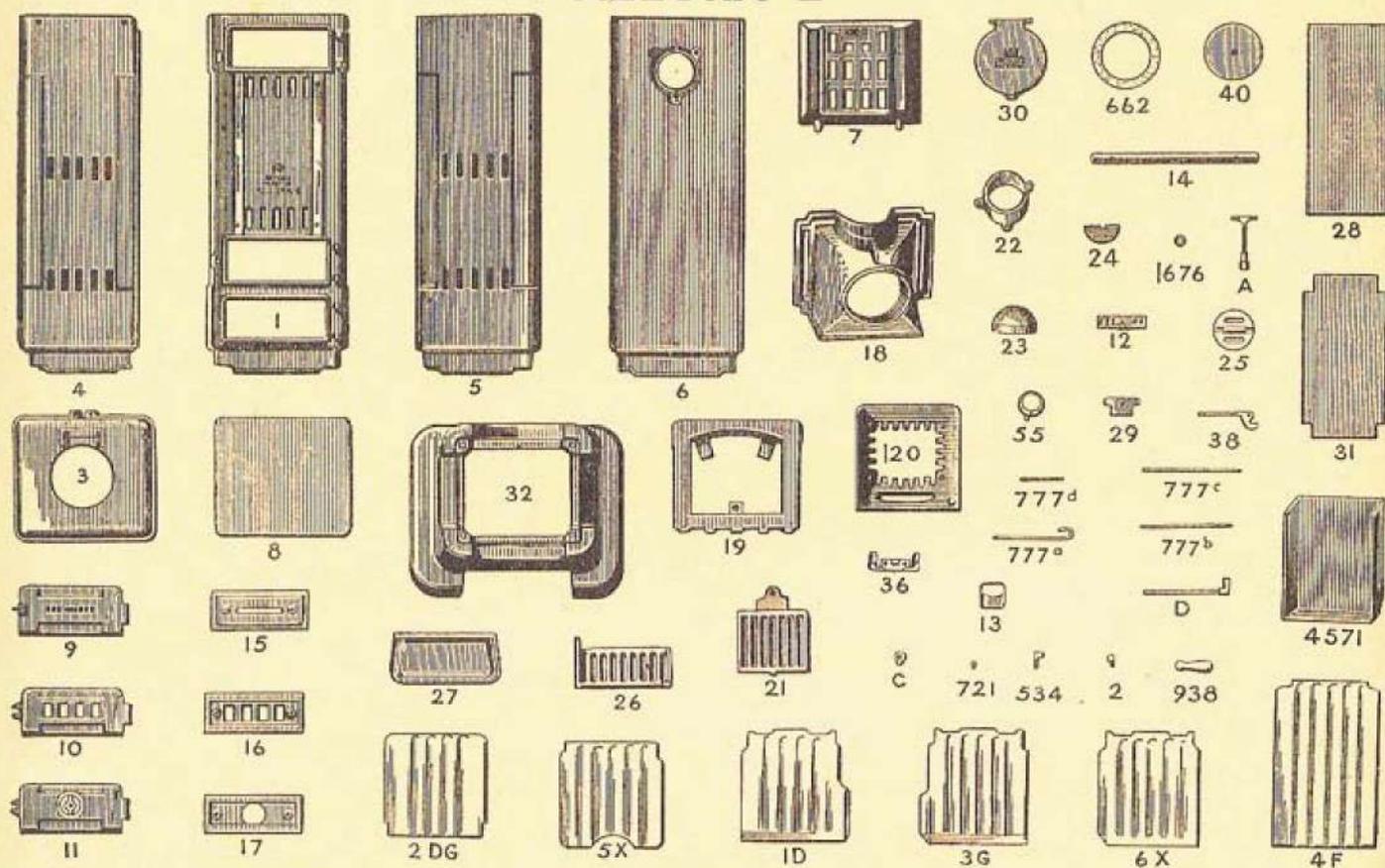
N° DÉSIGNATION

- 57446 Contre-glissière pour loquet de verrouillage.
- 57447 Bouton de tirette.
- 57448 Côté gauche.
- 57449 Côté droit.
- 57450 Bavette.
- 57451 Réservoir.
- 57452 Flasque avant.
- 57453 Flasque arrière.
- 57454 Séparation intérieure récupérateur.
- 57457 Fond de réservoir.
- 57458 Derrière de récupérateur.
- 57459 Glissière.
- 57460 Récupérateur.
- 57462 Volet de buse.
- 57464 Clapet de nettoyage boîte à fumée.
- 57465 Plaque indicatrice-marche de feu.
- 57466 Pare-cendres latéral gauche.
- 57467 Pare-cendres latéral droit.
- 57468 Conduit d'air.
- 57469 Applique gauche dessus grille latérale.

N° DÉSIGNATION

- 57470 Applique droite dessus grille latérale.
- 57471 Arrêt du clapet de chargement.
- 57473 Patte de fixation de côté.
- 87042 Grille latérale gauche.
- 87043 Grille latérale droite.
- 87044 Grille de fond.
- 87045 Support grille de fond.
- 92128 Clapet obturateur.
- 92129 Derrière.
- 92130 Cendrier.
- 92133 Entretoise.
- 120037 Tunnel.
- 120038 Brique fond de moufle.
- 120039 Brique récupérateur.
- 137024 Vis T. R. d'épaulement 23 x 20.
- 137402 Tige de commande de tirage direct.
- 137403 Axe de commande de clé de buse.
- 137404 Pivot.
- 137418 Vis T. R. d'épaulement 21 x 17.

ALLORA 2

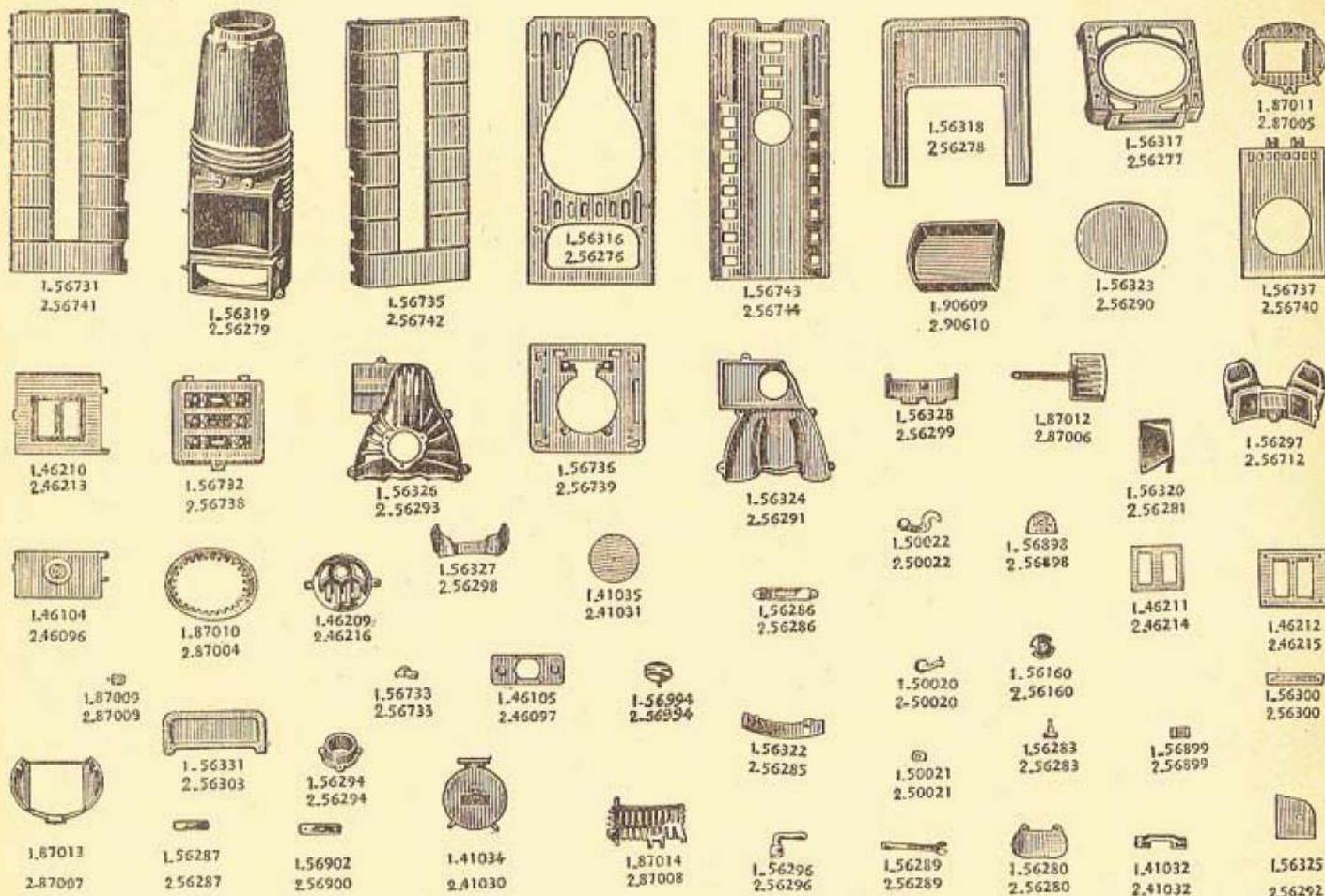


N°	DÉSIGNATION
1	Façade.
2	Bouton coulisse de porte du haut.
3	Dessus.
4	Côté gauche.
5	Côté droit.
6	Derrière.
7	Couvercle.
8	Fond.
9	Porte du haut.
10	Porte à micas.
11	Porte de cendrier.
12	Louvette.
13	Poignée de couvercle.
14	Applique de façade.
15	Contre-porte du haut.
16	Contre-porte à micas.
17	Contre-porte de cendrier.
18	Dessus de foyer.
19	Support de grille.
20	Grille corbeille.
21	Grille oscillante.

N°	DÉSIGNATION
22	Buse.
23	Protège-buse.
24	Plaque indicatrice.
25	Volet de tirage.
26	Grille de façade.
27	Bavette.
28	Plaque de protection de côté D et G.
29	Applique de porte.
30	Tampon de chargement.
31	Plaque de protection de façade.
32	Socle.
36	Charnière de contre-tampon.
38	Cliche de fermeture.
40	Contre-tampon de chargement.
55	Ventouse.
534	Vis de fermeture de Radiante.
662	Rondelle amiante pour tampon de chargement Corso.
676	Rondelle bi-métal pour poignée.

N°	DÉSIGNATION
721	Petit bouton de 6 mm.
777 a	Tige fer rond de 6 × 210, tige de tirette (courbée).
777 b	Tige fer rond de 6 × 225, tige de couvercle.
777 c	Tige fer rond de 6 × 240, tige des portes du bas.
777 d	Tige fer rond de 6 × 95, tige des portes du haut.
938	Poignée porcelaine.
4571	Tiroir.
A	Clé d'appareil.
C	Anneau de Cérés.
D	Béquille.
1 D	Brique côté droit (bas).
2 DG	Brique du haut (côtés droit et gauche).
3 G	Brique côté gauche (bas).
4 F	Brique de façade.
5 X	Brique de buse.
6 X	Brique du bas (derrière).

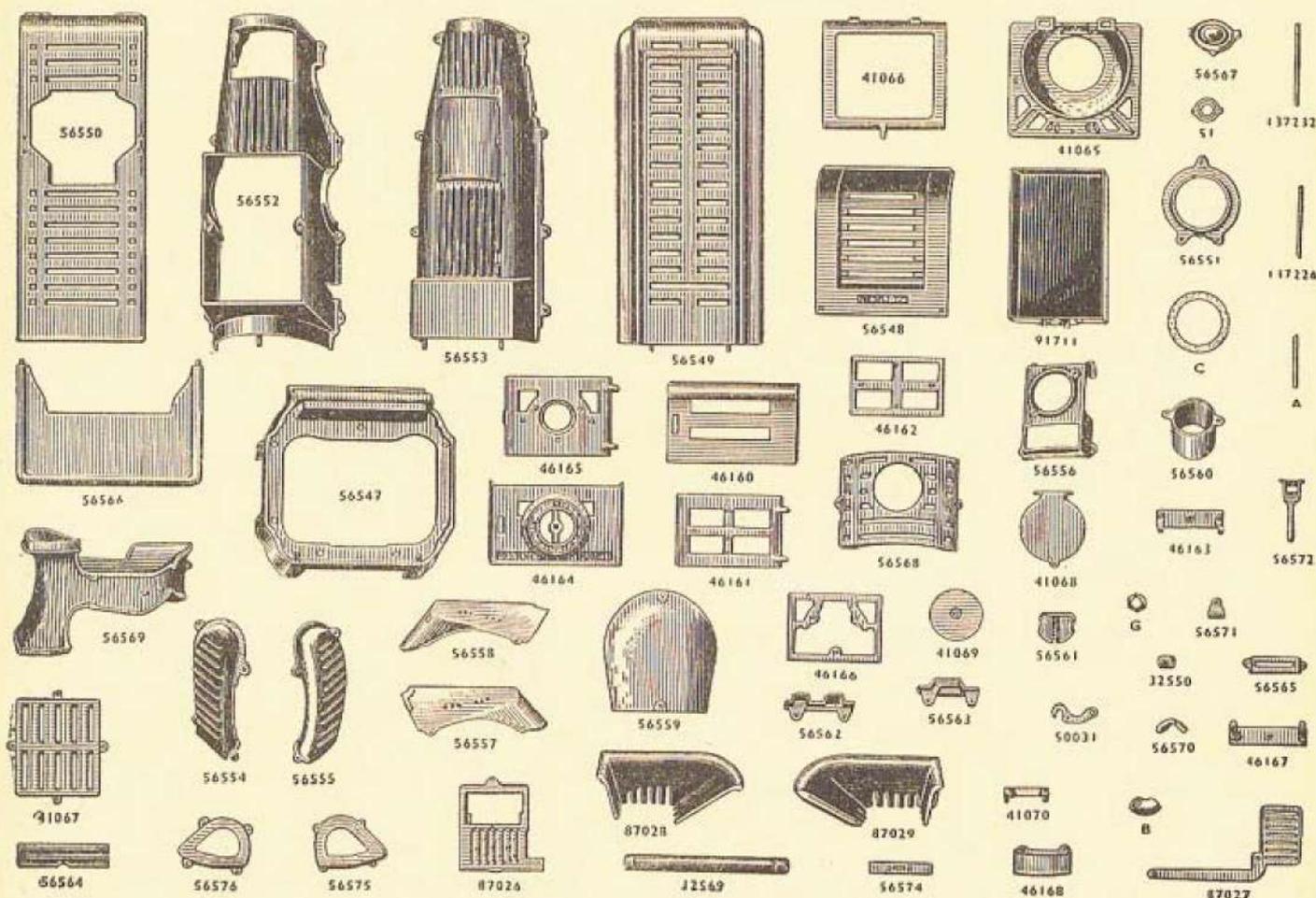
ORA 1 et 2



	N°							
ORA 1	ORA 2	DÉSIGNATION	ORA 1	ORA 2	DÉSIGNATION	ORA 1	ORA 2	DÉSIGNATION
41034	41030	Tampon de chargement.	56294	56294	Buse.	56294	56294	Buse.
41035	41031	Contre-tampon.	56296	56296	Manette pour clef de buse.	56296	56296	Manette pour clef de buse.
41032	41032	Plaque fixation tampon de chargement.	56327	56298	Pare-cendres pour gueulard.	56327	56298	Pare-cendres pour gueulard.
46104	46096	Porte de cendrier.	56328	56299	Pare-cendres pour porte à mica.	56328	56299	Pare-cendres pour porte à mica.
46105	46097	Contre-porte de cendrier.	56300	56300	Plaque firme de socle.	56300	56300	Plaque firme de socle.
46210	46213	Porte à mica.	56331	56303	Petite bavette.	56331	56303	Petite bavette.
46211	46214	Contre-porte à mica.	56297	56712	Tuyère.	56297	56712	Tuyère.
46212	46215	Cadre pour porte à mica.	56732	56738	Couvercle.	56732	56738	Couvercle.
46209	46216	Monogramme.	56736	56739	Tête.	56736	56739	Tête.
50020	50020	Boule poignée.	56737	56740	Façade.	56737	56740	Façade.
50021	50021	Bouton de tirette.	56731	56741	Côté gauche.	56731	56741	Côté gauche.
50022	50022	Clenche.	56735	56742	Côté droit.	56735	56742	Côté droit.
56160	56160	Volet de buse.	56899	56899	Plaquettes de fixation des tubes.	56899	56899	Plaquettes de fixation des tubes.
56316	56276	Derrière.	56902	56900	Traverse de fixation des tubes.	56902	56900	Traverse de fixation des tubes.
56317	56277	Socle.	56994	56994	Ventouse.	56994	56994	Ventouse.
56318	56278	Bavette.	87010	87004	Grille corbeille.	87010	87004	Grille corbeille.
56319	56279	Réservoir.	87011	87005	Grille de fond.	87011	87005	Grille de fond.
56280	56280	Chicane dessus intérieur de réservoir.	87012	87006	Grille tirette.	87012	87006	Grille tirette.
56320	56281	Brique.	87013	87007	Support pour grille de fond.	87013	87007	Support pour grille de fond.
56283	56283	Crochets pour briques.	87014	87008	Grille de face.	87014	87008	Grille de face.
56322	56285	Chicane coup de feu de façade.	87009	87009	Support pour grille de face.	87009	87009	Support pour grille de face.
56286	56286	Boîte à glissière de grilles de fourche.	90609	90610	Cendrier.	90609	90610	Cendrier.
56287	56287	Glissière de grilles de fourche.						
56289	56289	Clef d'appareil.						
56323	56290	Fond de cendrier.						
56324	56291	Derrière de buse culotte.	56733	56733	SUR DEMANDE :	56733	56733	SUR DEMANDE :
56325	56292	Glissière de buse culotte.	56743	56744	Manette de clef de buse.	56743	56744	Manette de clef de buse.
56326	56293	Buse culotte.	56898	56898	Derrière émaillé.	56898	56898	Derrière émaillé.
					Plaque indicatrice.			Plaque indicatrice.



NESTO 12

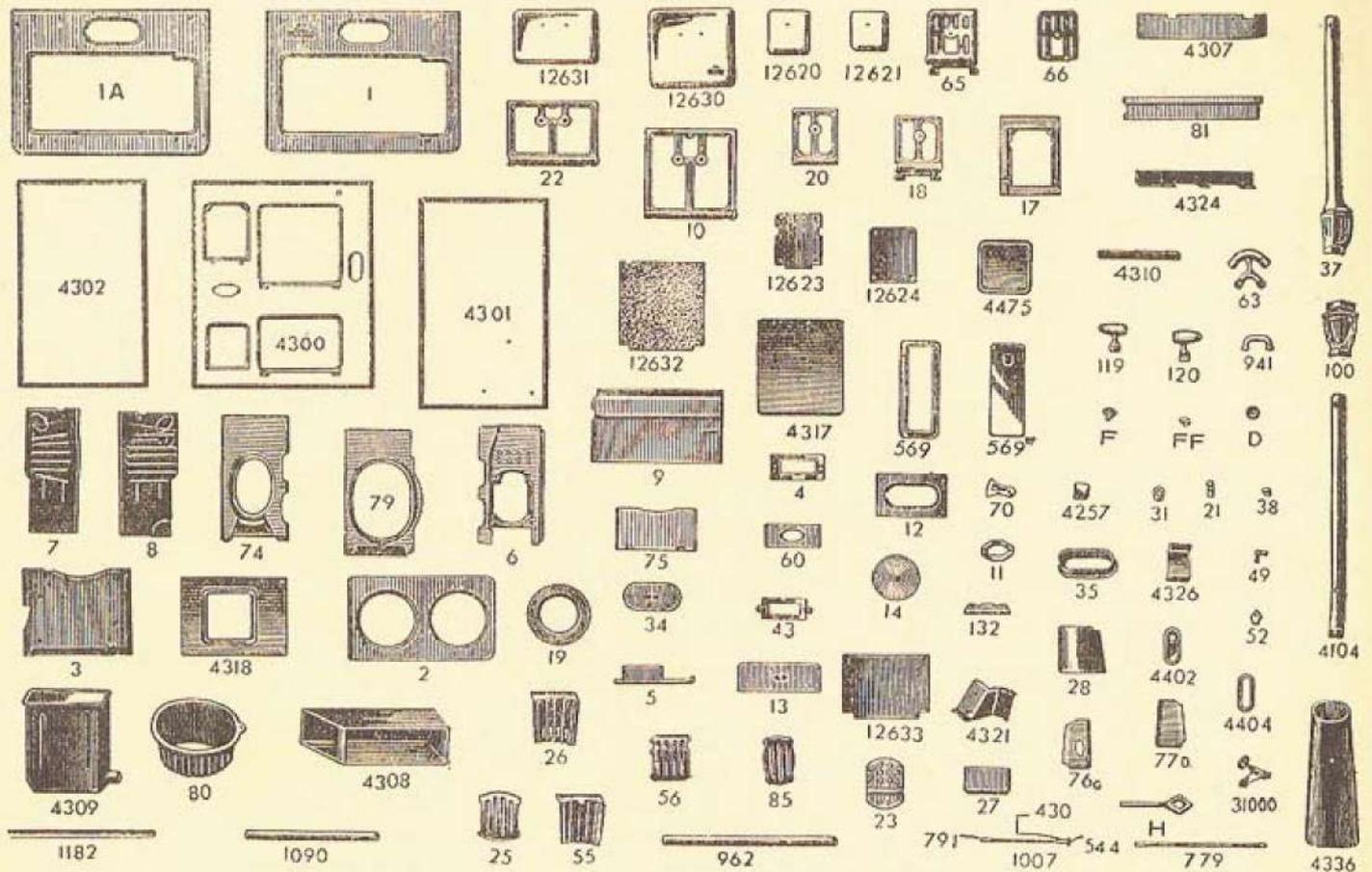


N°	DÉSIGNATION
51	Collerette.
32550	Bout fileté, longueur 35.
32569	Tube à gaz, longueur 420.
41065	Encadrement tête.
41066	Encadrement couvercle.
41067	Applique de couvercle.
41068	Porte de chargement.
41069	Contre-porte de chargement.
41070	Applique clapet de chargement.
46160	Porte extérieure.
46161	Porte à micas.
46162	Contre-porte à micas.
46163	Gonds porte à micas.
46164	Porte de cendrier extérieure.
46165	Porte de cendrier.
46166	Contre-porte de cendrier.
46167	Gonds porte de cendrier.
46168	Porte de nettoyage.
50031	Clenche.
56547	SoCLE.
56548	Façade.

N°	DÉSIGNATION
56549	Côté droit et gauche.
56550	Derrière.
56551	Tête de réservoir.
56552	Corps avant.
56553	Corps arrière.
56554	Récupérateur gauche.
56555	Récupérateur droit.
56556	Boîte à fumée.
56557	Pièce G. séparation chambre charbon gaz.
56558	Pièce D. séparation chambre charbon gaz.
56559	Fond.
56560	Buse.
56561	Clé de buse.
56562	Support grille de fond gauche.
56563	Support grille de fond droite.
56564	Entretoise du gueulard.
56565	Boîte de glissière de grille.
56566	Bavette.
56567	Ventouse.

N°	DÉSIGNATION
56568	Cache boîte à fumée.
56569	Bouche de chaleur.
56570	Manette de clé.
56571	Clapet de buse.
56572	Clé de fermeture.
56574	Glissière de grille fourche.
56575	Bouche de chaleur droite.
56576	Bouche de chaleur gauche.
87026	Grille de fond.
87027	Grille fourche.
87028	Demi-corbeille gauche.
87029	Demi-corbeille droite.
91711	Tiroir de cendrier.
137226	Tige ronde de 6 x 180.
137232	Tige ronde de 6 x 210.
A	Tige de clé de buse.
B	Coude D. F. pour tube à gaz.
C	Rondelle amiante.
G	Écrou.

STILEM 8613

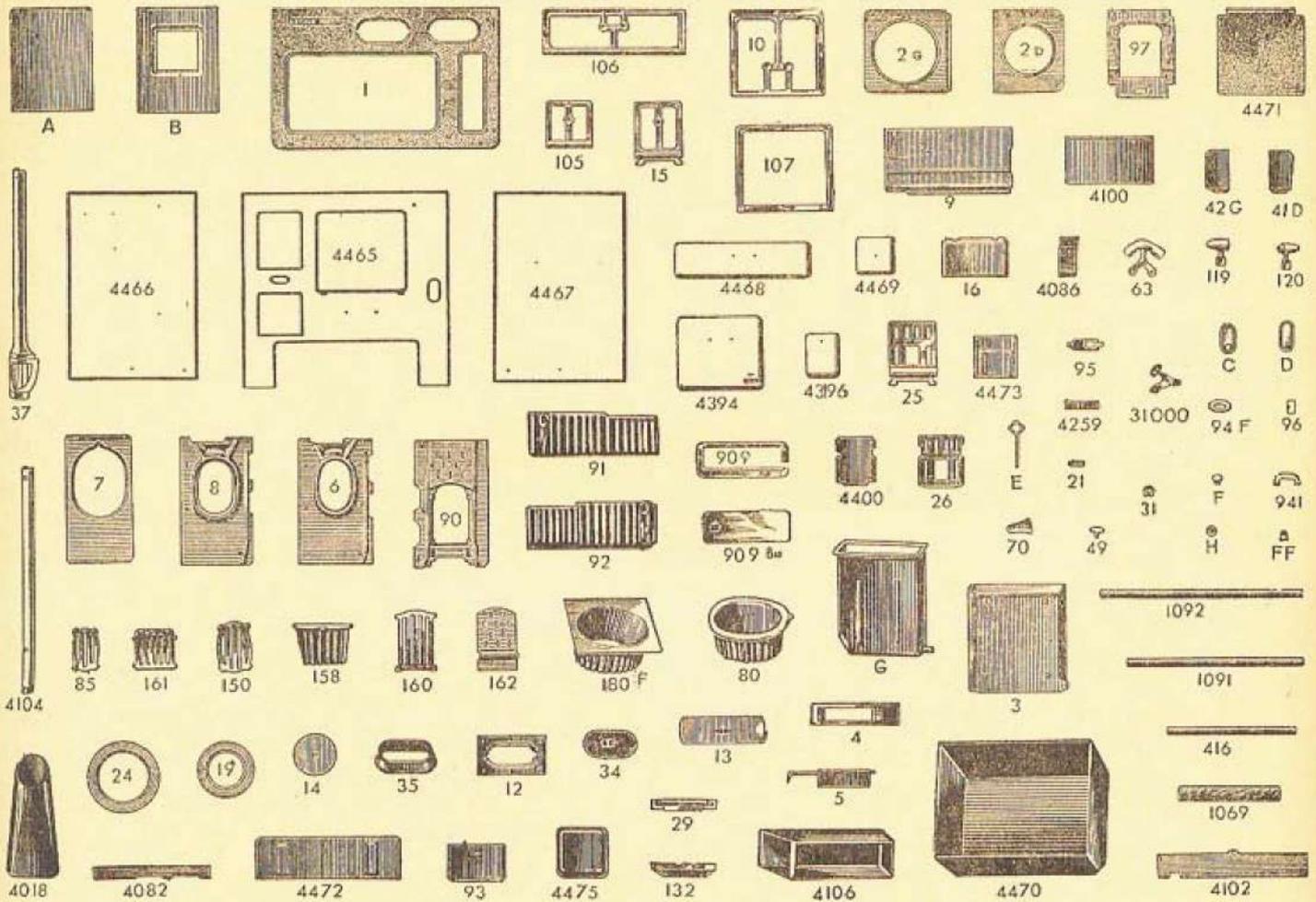


N°	DÉSIGNATION
1	Dessus.
1 A	Dessus spécial pour 8613 A (à barre contour-nante).
2	Flotte.
3	Dessus de four.
4	Cadre de volet de tirage.
5	Volet de tirage.
6	Support de foyer universel.
7	Côté droit de foyer universel.
8	Côté gauche de foyer universel.
9	Plaque de protection de côté, foyer universel.
10	Cadre four.
11	Cadre de prise d'air.
12	Encadrement de buse.
13	Tampon de chaudière.
14	Tampon de 14.
17	Cadre coup-de-feu foyer.
18	Cadre de porte pleine.
19	Rondelle de 19 x 14.
20	Porte de cendrier.
21	Charnière de volet de tirage direct.
22	Cadre d'étuve.
23	Grille à bois.
25	Grille à charbon.
26	Parabole avant pour grand pot ovale.
27	Allonge de foyer universel.
28	Ailette arrière petit foyer ovale.
31	Anneau de manoeuvre de volet de tirage direct.
34	Tampon de buse.
35	Buse.
37	Colonne avec pied.
38	Charnière tourillon de porte.

N°	DÉSIGNATION
43	Cadre porte coulisse de prise d'air.
49	Manette de volet de tirage.
52	Arrêt de porte de foyer universel.
55	Parabole arrière de foyer universel.
56	Grille abattante de foyer universel.
60	Porte cadre pour coulisse de prise d'air.
63	Support de rampe contour-nante.
65	Porte à micas.
66	Contre-porte à micas.
70	Secteur de four.
74	Support inférieur de foyer ovale.
75	Protège-côté gauche de foyer ovale.
76 G	Ailette gauche de foyer ovale.
77 D	Ailette droite de foyer ovale.
79	Support supérieur de foyer ovale.
80	Foyer ovale petit modèle.
81	Plaque de protection de côté de foyer ovale.
85	Grille de foyer ovale petit modèle.
100	Pied arrière.
119	Support de rampe droit.
120	Support de rampe gauche.
132	Plaque de protection de façade, foyer universel.
430	Tourillon fendu à méplat.
544	Rondelle dentée.
569	Panache.
569 bis	Couvercle de panache.
779	Tige de volet de tirage direct.
791	Goujon fendu de 9 x 38.
941	Poignée bi-métal.
962	Tube de 610 mm.
1007	Lame de ressort de 225 mm.
1090	Tubo en bi-métal de 510 mm.

N°	DÉSIGNATION
1182	Tube en bi-métal de 395 mm.
4104	Colonne.
4257	Vollets de prise d'air.
4300	façade.
4301	Côté droit.
4302	Côté gauche.
4307	Coup-de-feu de façade.
4308	Tiroir avec renfort.
4309	Chaudière.
4310	Renfort de façade.
4317	Tôle à pâtisserie.
4318	Fond de four.
4321	Chicane.
4324	Équerre support de foyer de côté.
4326	Équerre boîte à fumée.
4336	Mitre avec clapet.
4402	Applicq pour trou de chaudière.
4404	Applicq pour trou de cuisinière sans chaudière.
4475	Tampon fond de four.
12620	Panneau de foyer.
12621	Panneau de cendrier.
12623	Contre-porte de foyer.
12624	Contre-porte de cendrier avec renfort.
12630	Panneau de four.
12631	Panneau d'étuve.
12632	Contre-porte de four.
12633	Contre-porte d'étuve.
31000	Robinet de chaudière, volant bakélite.
D	Capsule de laiton de 32 mm.
F	Boutons sans tige.
FF	Arrêt de porte de foyer ovale petit modèle.
H	Clé de mitre.

TOINON 8634

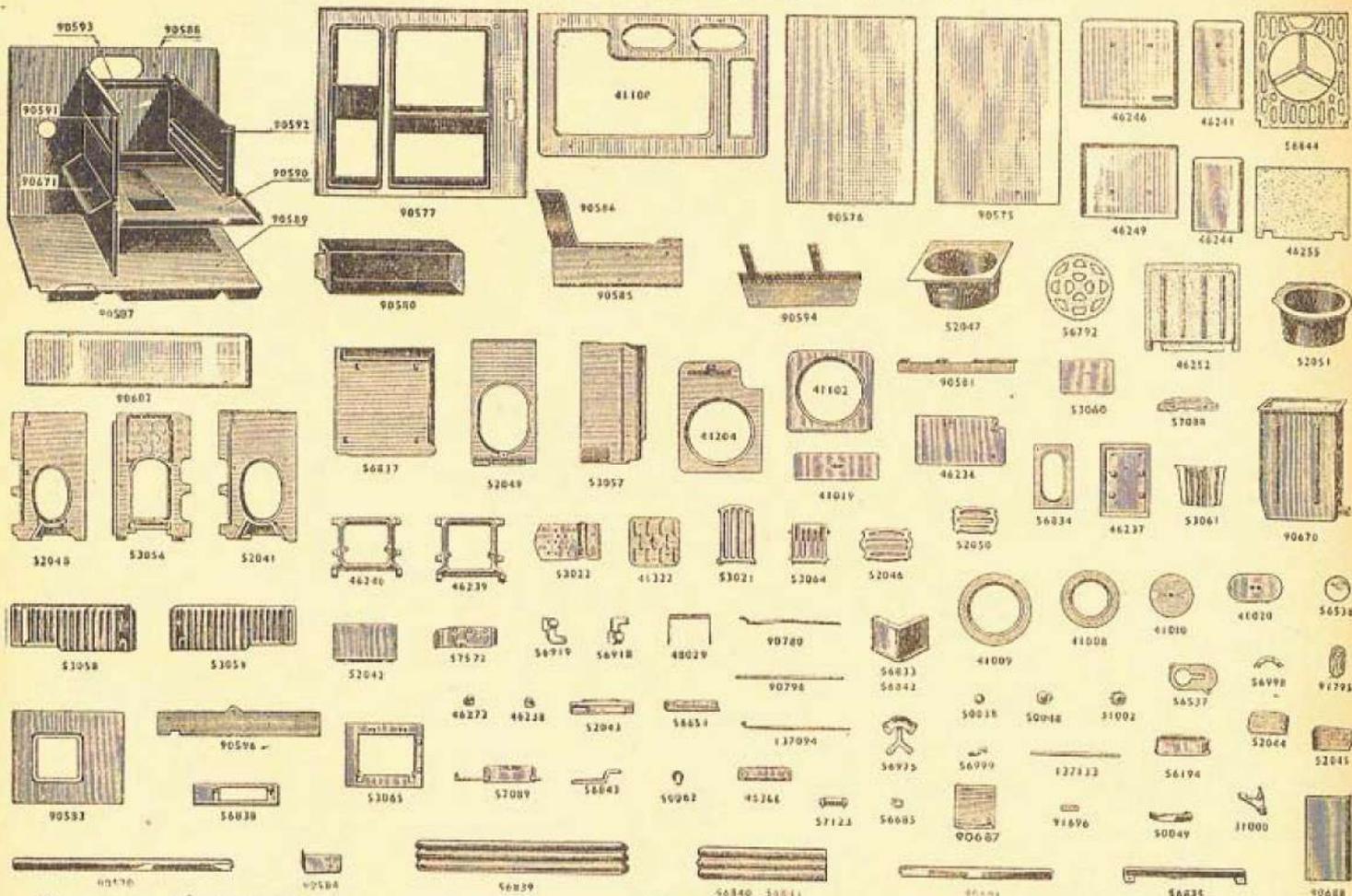


N°	DÉSIGNATION
1	Dessus.
2 D	Flotte droite.
2 G	Flotte gauche.
3	Dessus de four.
4	Cadre pour volet de tirage direct.
5	Volet de tirage direct.
6	Support inférieur foyer ovale petit modèle.
7	Support supérieur foyer ovale petit modèle.
8	Support de foyer ovale grand modèle.
9	Séparation et pare-feu de côté.
10	Cadre mobile de four.
12	Encadrement de buse pour derrière.
13	Tampon de chaudière.
14	Tampon de 14, série forte.
15	Cadre de porte de foyer.
16	Allonge de derrière.
19	Rondelle de 19 x 14.
21	Charnière de volet de tirage direct.
24	Rondelle de 24 x 19 série forte.
25	Porte à micas.
26	Contre-porte à micas.
29	Allonge de foyer ovale grand modèle.
31	Anneau de manœuvre de volet de tirage.
34	Tampon de buse.
35	Buse.
37	Colonnes.
41 D	Ailette droite foyer ovale.
42 G	Ailette gauche foyer ovale.
49	Bouton de volet de tirage direct.
63	Support de rampe contournante.
70	Arrêt de porte de four.

N°	DÉSIGNATION
80	Petit foyer ovale à nervures.
85	Grille de foyer.
90	Support de foyer universel.
91	Côté droit de foyer universel.
92	Côté gauche de foyer universel.
93	Allonge de foyer universel.
94 F	Encadrement de prise d'air.
95	Guide coulisse de prise d'air.
96	Coulisse.
97	Cadre coup-de-feu porte de foyer.
105	Cadre de cendrier.
106	Cadre de charbonnier.
107	Cadre fixe de four.
119	Support de rampe droit.
120	Support de rampe gauche.
132	Plaque de protection de foyer universel.
150	Grille de foyer ovale.
158	Pièce de bout de foyer universel.
160	Grille à houille de fond.
161	Grille à houille de face.
162	Grille à bois de foyer universel.
180 F	Grand foyer ovale à nervures.
416	Tube bi-métal de 450 mm.
909	Panache.
909 bis	Couvercle de panache.
941	Petite poignée bi-métal.
1069	Rouleau bois.
1091	Tube bi-métal de 670 mm.
1092	Tube bi-métal de 720 mm.
4018	Mitre complète.
4082	Équerre côté support de foyer.

N°	DÉSIGNATION
4086	Équerre de boîte de fumée.
4100	Équerre de chaudière.
4102	Coup-de-feu de chaudière.
4104	Colonne.
4106	Tiroir.
4259	Bride pour tampon de cuisinière sans chaudière.
4394	Panneau de four.
4396	Panneau de foyer.
4400	Contre-porte de foyer.
4465	Façade.
4466	Côté droit.
4467	Côté gauche.
4468	Panneau de charbonnier.
4469	Panneau de cendrier.
4470	Bac complet.
4471	Contre-porte de four.
4472	Contre-porte de charbonnier.
4473	Contre-porte de cendrier avec renfort.
4475	Tampon fond de four.
31000	Robinet de chaudière tête isolante.
A	Tôle à pâtisserie.
B	Fond de four.
C	Applique de chaudière bi-métal.
D	Applique de façade en bi-métal.
E	Clé de buse.
F	Bouton de cendrier.
FF	Arrêt de porte de foyer.
G	Chaudière tôle émaillée.
H	Capsule pour boutons de cendrier et porte pleine.

CUISINIÈRES T. A. 4 et T. A. 4 bis



N° DÉSIGNATION CUISINIÈRE T. A. 4

- 31000 Robinet à eau.
- 31001 Manette de robinet à eau.
- 41008 Rondelle 19x 24.
- 41009 Rondelle 24x 19.
- 41010 Tampon de 14.
- 41019 Tampon de chaudière.
- 41020 Tampon de buse.
- 41100 Dessus.
- 41102 Flotte de droite.
- 41204 Flotte de gauche.
- 41322 Tampon de fond de four.
- 46236 Contre-porte de foyer.
- 46237 Contre-porte de cendrier.
- 46238 Gond gauche de porte de four étuve.
- 46239 Cadre charnière de porte de four.
- 46240 Cadre charnière de porte d'étuve.
- 46241 Panneau de foyer.
- 46244 Panneau de cendrier.
- 46246 Panneau de four.
- 46249 Panneau d'étuve.
- 46252 Contre-porte de four.
- 46255 Contre-porte d'étuve.
- 46272 Gond droit de porte de four et étuve.
- 46366 Contre-poids de porte de four.
- 48029 Ressort à boudin.
- 50038 Poignée de levier de prise d'air.
- 50048 Bouton de porte.
- 50049 Poignée de porte.
- 50062 Poignée de manœuvre de volet de tirage.
- 52041 Support de foyer ovale.
- 52042 Allonge arrière de foyer.
- 52043 Allonge de foyer ovale.
- 52044 Ailette de foyer ovale droite.
- 52045 Ailette de foyer ovale gauche.
- 52046 Grille de foyer ovale.
- 52047 Grand foyer ovale.
- 52048 Support inférieur de foyer ovale.

N° DÉSIGNATION

- 52049 Support supérieur de foyer ovale.
- 52050 Grille de foyer ovale.
- 52051 Petit foyer ovale.
- 53021 Grille à houille.
- 53022 Grille à bois.
- 53036 Support de foyer mixte.
- 53057 Protège côté.
- 53058 Côté droit de foyer.
- 53059 Côté gauche de foyer.
- 53060 Allonge de foyer.
- 53061 Parabole arrière.
- 53064 Grille de devant.
- 53065 Cadre coup de feu porte de foyer.
- 56194 Buse ovale.
- 56537 Cadre de prise d'air.
- 56538 Volet de prise d'air.
- 56651 Plaque indicatrice de prise d'air.
- 56685 Anneau de commande de volet de tirage.
- 56792 Sole tournante.
- 56833 Pied (pour appareil sur pieds).
- 56834 Encadrement de buse pour derrière.
- 56835 Coulisse de tiroir cendrier.
- 56837 Dessus de four.
- 56838 Cadre de volet de tirage direct.
- 56839 Applique de pied de façade (socle).
- 56840 Applique de pied droit (socle).
- 56841 Applique de pied gauche (socle).
- 56842 Pied (pour appareil sur socle).
- 56843 Support de dossier.
- 56844 Sole étagère de four.
- 56918 Support de barre gauche.
- 56919 Support de barre droite.
- 56975 Support de barre coudé.
- 56998 Pièce coudée de fixation de barre.
- 56999 Pièce de fixation de barre.
- 57088 Coup de feu de façade.
- 57089 Volet de tirage direct.
- 57123 Buse de four.
- 57572 Chicane de dessus de four.

N° DÉSIGNATION

- 90570 Barre avant.
- 90575 Côté droit.
- 90576 Côté gauche.
- 90577 Façade.
- 90580 Tiroir cendrier.
- 90581 Support de foyer gauche.
- 90583 Fond de four.
- 90584 Équerre de fixation de cadre de volet de tirage direct.
- 90585 Entre-deux de chaudière.
- 90586 Chicane de fond de four.
- 90587 Carcasse.
- 90588 Dorrière (carcasse).
- 90589 Fond (carcasse).
- 90590 Dessus d'étuve (carcasse).
- 90591 Côté gauche de four (carcasse).
- 90592 Côté de four droit (carcasse).
- 90593 Derrière de four (carcasse).
- 90594 Guide-cendres gauche.
- 90596 Coup de feu de façade.
- 90601 Barre de côté.
- 90602 Dossier.
- 90670 Chaudière.
- 90671 Guide-cendres droit (carcasse).
- 90687 Volet garde-rôt.
- 90688 Équerre protège-chaudière.
- 90780 Levier de prise d'air.
- 90796 Tringle de volet de tirage.
- 91696 Barrette pour applique de chaudière.
- 91795 Applique de chaudière.
- 137094 Glissière d'étagère de four.
- 137133 Axe de gond de porte de four et étuve.

CUISINIÈRE T. A. 4 Bis

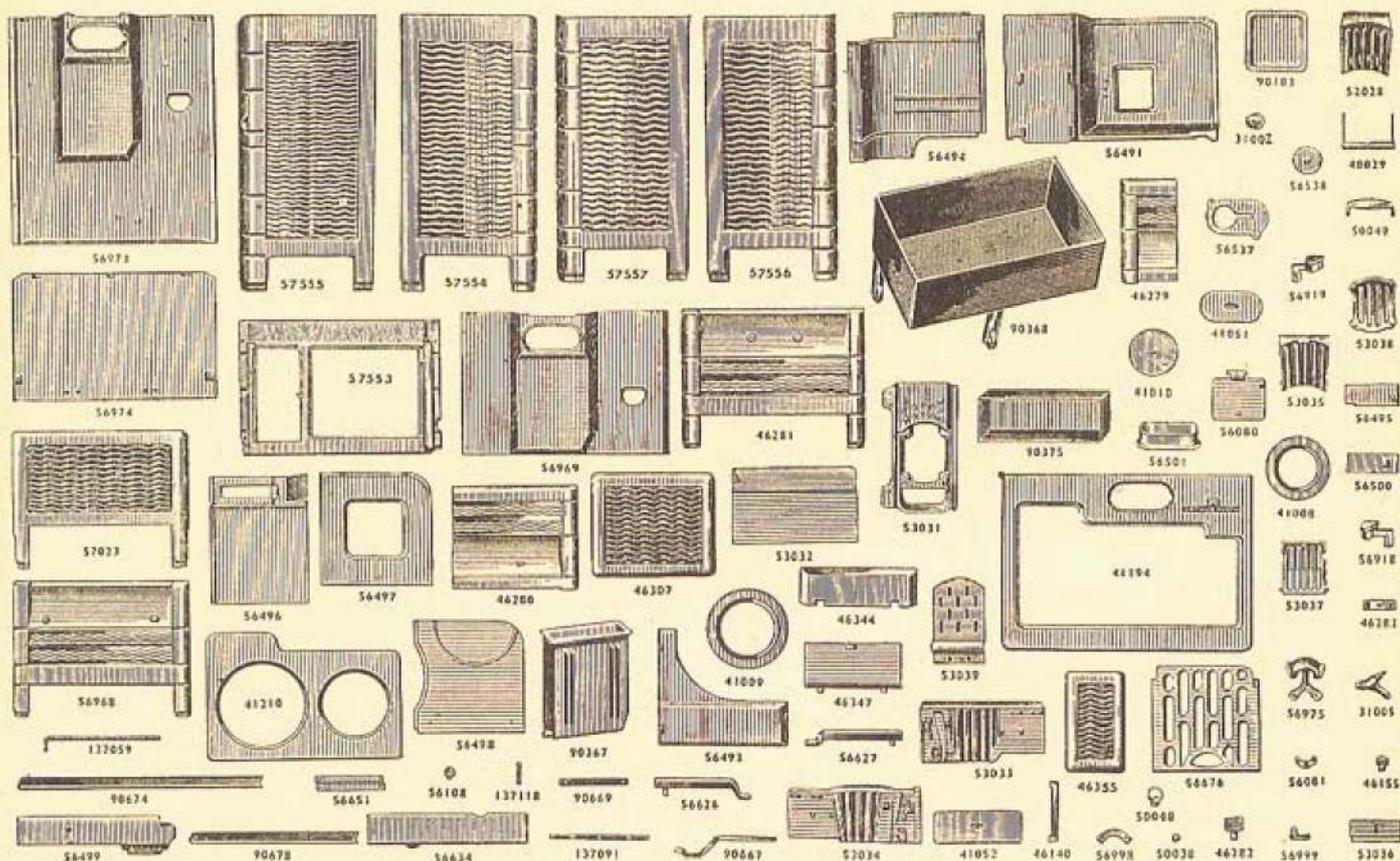
Même nomenclature que ci-dessus sauf les pièces suivantes :

- 41128 Dessus.
- 90572 Barre avant tôle chromée.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRES E. A. I, E. A. I bis, E. A. 2 et E. A. 2 bis



E.A.1	E.A.2	DÉSIGNATION
31002	31002	Volant de robinet.
31005	31005	Robinet.
41008	41008	Rondelle de 190.
41009	41009	Rondelle de 240.
41010	41010	Tampon de 140.
41051	41051	Tampon de buse.
41052	41052	Tampon de chaudière.
41194	41194	Dessus.
41210	41210	Flotte.
46140	46140	Charnière de porte de four.
46155	46155	Gond mobile de porte d'étuve.
46279	46279	Porte de foyer.
46280	46280	Porte de four.
46281	46281	Porte d'étuve.
46282	46282	Gond fixe de porte d'étuve.
46283	46283	Contre-poids pour porte d'étuve.
46344	46344	Contre-porte d'étuve.
46347	46347	Contre-porte de foyer.
48029	48029	Ressort de porte d'étuve.
50038	50038	Poignée du volet de prise d'air.
50048	50048	Bouton de porte.
50049	50049	Poignée de porte.
52028	52028	Parabole avant pour foyer ovale.
53031	53031	Support de foyer.
53032	53032	Protège côté.
53033	53033	Côté gauche de foyer.
53034	53034	Côté droit de foyer.
53035	53035	Parabole arrière.
53036	53036	Allonge de foyer.

E.A.1	E.A.2	DÉSIGNATION
53037	53037	Grille avant.
53038	53038	Grille à charbon.
53039	53039	Grille à bois.
56080	56080	Tampon de nettoyage.
56081	56081	Charnière pour d'.
56108	56108	Anneau du volet de tirage.
56491	56491	Fond.
56493	56493	Côté gauche de four.
56494	56494	Côté droit de four.
56495	56495	Volet de tirage renversé.
56496	56496	Derrière de four.
56497	56497	Sole de four.
56498	56498	Dessus de four.
56499	56499	Coup de feu de foyer mixte.
56500	56500	Volet de tirage direct.
56501	56501	Buse.
56537	56537	Cadre de volet de prise d'air.
56538	56538	Volet de prise d'air.
56626	56626	Guide gauche de bac.
56627	56627	Guide droit de bac.
56634	56634	Coup de feu de foyer ovale.
56651	56651	Plaquette indicatrice de marche.
56676	56676	Étagère de four.
56918	56918	Support droit de rampe.
56919	56919	Support gauche de rampe.
56968	56968	Façade de bac charbonnier.
56969	56969	Dorrière.
56973	56973	Fond d'étuve.
56974	56974	Pièce de fixation barre droite.
56999	56999	

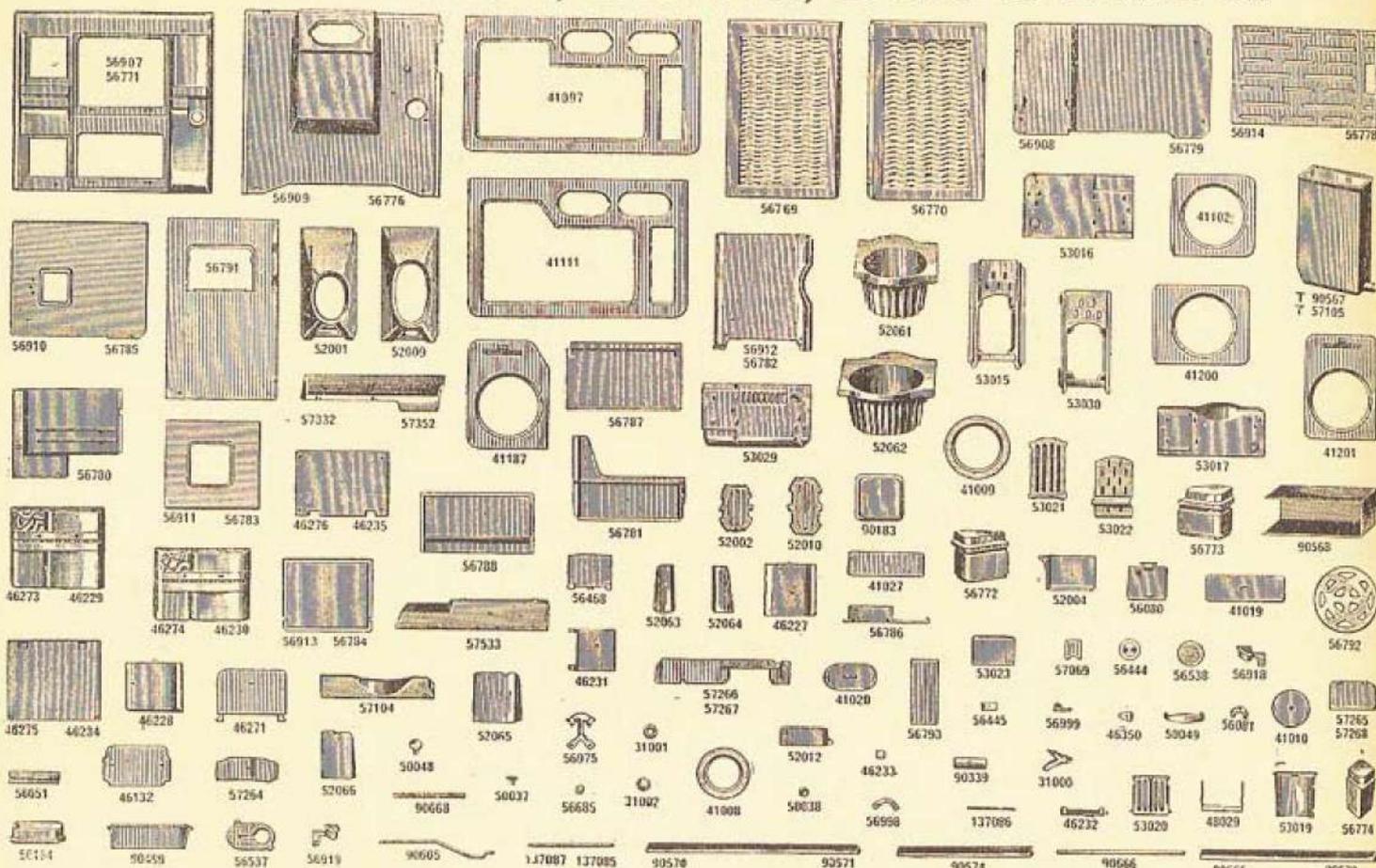
E.A.1	E.A.2	DÉSIGNATION
57553	57553	Façade.
57554	57556	Côté gauche.
57555	57557	Côté droit.
90183	90183	Tampon de fond de four.
90367	90367	Chaudière.
90368	90368	Bac charbonnier.
90375	90375	Tiroir cendrier.
90667	90667	Levier commando de prise d'air.
90669	90669	Plaquette bride ressort.
90674	90674	Barre avant.
137059	137059	Tringle de volet de tirage.
137091	137091	Axe de porte d'étuve.
137118	137118	Buté de fermeture porte' our.

CUISINIÈRES E.A.1 bis et E.A.2 bis

Même nomenclature que ci-dessus, sauf les pièces suivantes :

1 bis	2 bis	DÉSIGNATION
41195	41195	Dessus (voir gravure 41194).
56975	56975	Support de rampe contournante.
56998	56998	Pièce de fixation de rampe contournante.
90675	90675	Barre avant (voir gravure 90674).
90678	90678	Barre latérale.

CUISINIÈRES E. A. 4, E. A. 4 bis, E. A. 6 et E. A. 6 bis



E.A. 4	E.A. 6	DÉSIGNATION
31000	31000	Robinet.
31001	31001	Rondelle bi-métal.
31002	31002	Volant de robinet.
41008	41008	Rondelle de 19.
41009	41009	Rondelle de 24.
41010	41010	Tampon de 14.
41019	41019	Tampon de chaud ère.
41020	41020	Tampon de buse.
41027	41027	Tampon pour culs. sans chaudière.
41102	41200	Flotte droite.
41111	41097	Dessus.
41187	41201	Flotte gauche.
46132	46132	Contreporte à rôtir.
46227	46227	Porte de foyer.
46228	46228	Façade cendrier.
46231	46231	Contreporte de foyer.
46232	46232	Charnière porte de foyer.
46233	46233	Gonds mobiles four et étuve.
46271	46271	Porte à rôtir.
46273	46229	Porte de four.
46274	46230	Porte d'étuve.
46275	46234	Contreporte four.
46276	46235	Contreporte d'étuve.
46350	46350	Gonds fixes four et étuve.
48029	48029	Ressort four et étuve.
50037	50037	Poignée de volet de tirage.
50038	50038	Poignée de volet de prise d'air.
50048	50048	Bouton.
50049	50049	Poignée.
52001	52001	Support de pot ovale.
52002	52002	Grille pour petit pot.
52004	52004	Plaque arr. supér. pour petit pot.
52009	52009	Support grand pot.
52010	52010	Grille pour grand pot.
52012	52012	Plaque arrière supér. grand pot.
52061	52061	Petit pot ovale.
52062	52062	Grand pot.
52063	52063	Plaque droite avant pr grand et pet. pot

E.A. 4	E.A. 6	DÉSIGNATION
52064	52064	Plaque gauche avant pr grand et pt. pot.
52065	52065	Plaque arr. de circulat. pour petit pot.
52066	52066	Plaque arr. de circulat. grand pot.
53015	53015	Support foyer mixte.
53016	53016	Côté gauche foyer mixte.
53017	53017	Côté droit foyer mixte.
53019	53019	Parabole arrière.
53020	53020	Grille basculante.
53021	53021	Grille à charbon.
53022	53022	Grille à bois.
53023	53023	Allonge de foyer.
53029	53029	Côté gauche foyer à rôtir.
56080	56080	Support de foyer à rôtir.
56081	56081	Tampon d'étuve.
56194	56194	Charnière de tampon.
56444	56444	Buse.
56445	56445	Écusson pour trou de chaudière.
56468	56468	Bride pour écusson.
56537	56537	Volet garde rôti.
56538	56538	Cadre de volet de prise d'air.
56651	56651	Volet de prise d'air.
56685	56685	Plaque indicatrice (vif, moyen, lent).
56769	56769	Anneau de relevage de tirage.
56770	56770	Côté gauche.
56772	56772	Côté droit.
56773	56773	Pied avant gauche.
56774	56774	Pied avant droit.
56777	56777	Pied arrière.
56780	56780	Côté droit de four.
56781	56781	Côté gauche de four.
56786	56786	Volet de tirage.
56787	56787	Protège côté.
56788	56788	Côté gauche d'étuve.
56791	56791	Côté gauche pour rôtir.
56792	56792	Plaque tournante.
56793	56793	Protège côté à rôtir.
56907	56771	Façade.
56908	56779	Fond.

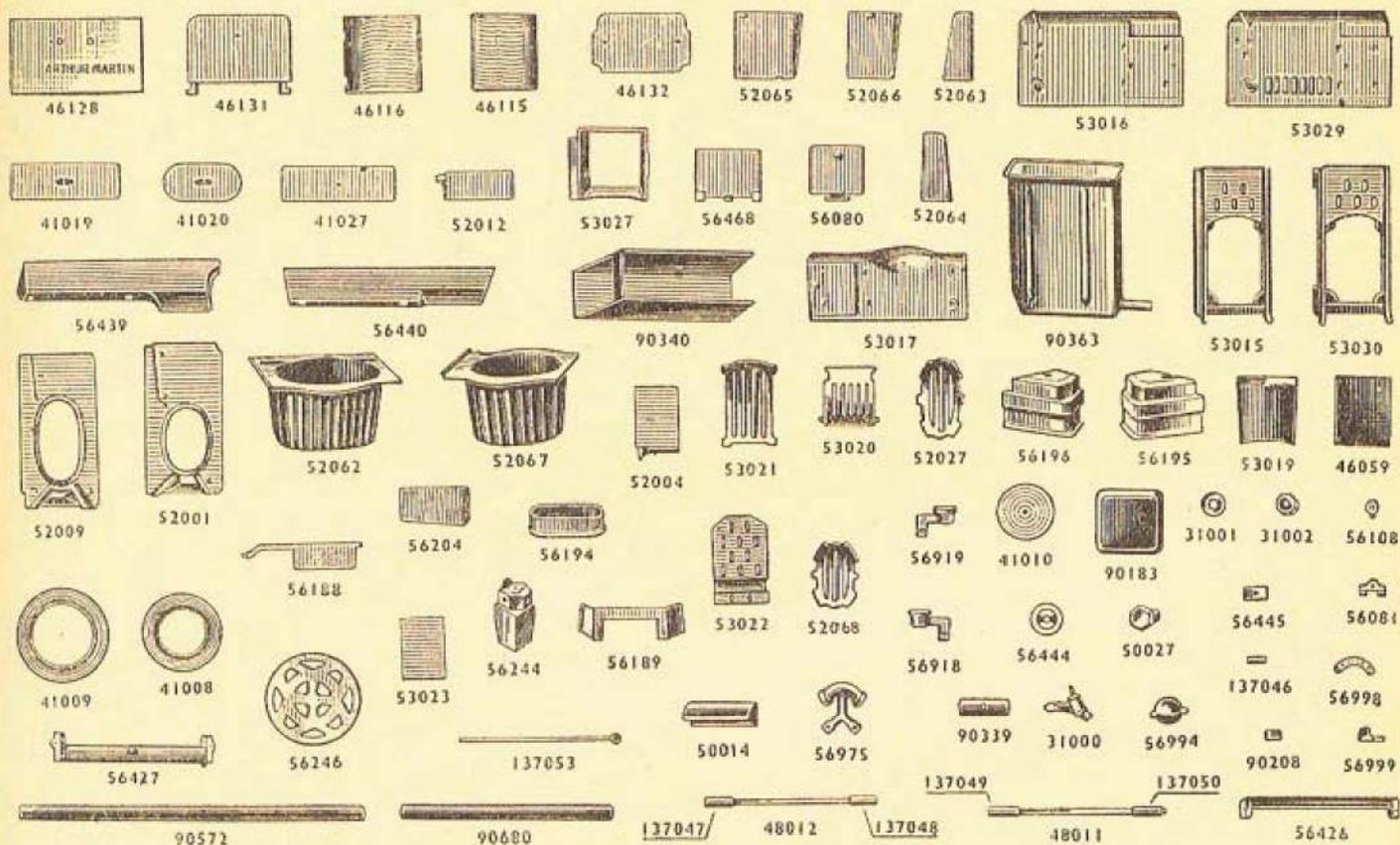
E.A. 4	E.A. 6	DÉSIGNATION
56909	56776	Derrière.
56910	56785	Dessus d'étuve.
56911	56783	Fond de four.
56912	56782	Dessus de four.
56913	56784	Derrière de four.
56914	56778	Sole glissière de four.
56918	56918	Support gauche de rampe.
56919	56919	Support droit de rampe.
56975	56975	Coude rampe contourante.
56998	56998	Bride fixation p. rampe contourante.
56999	56999	Bride de fixation p. support rampe.
57069	57069	Applicque de façade.
57104	57104	Coup de feu de côté.
57105	57105	Chaudière.
57264	57264	Chicane de dessus de four.
57265	57265	Fond de boîte à fumée.
57267	57267	Applicque du volet de tirage.
57332	57332	Coup de feu de façade f. mixte.
57533	57533	Coup de feu de façade f. ovale.
90183	90183	Tampon sole de four.
90339	90339	Bride contre-tampon de chaudière.
90499	90499	Guide-cendres.
90567	90567	Chaudière.
90568	90568	Cendrier.
90574	90574	Barre de côté.
90605	90605	Tringle de manœuvre de prise d'air.
90665	90572	Barre avant.
90666	90666	Tringle de volet de tirage.
90668	90668	Plaque pour ressort four et étuve.
137086	137086	Axe porte de foyer.
137087	137085	Axe de portes de four et étuve.

CUISINIÈRES E.A. 4 bis et E. A. 6 bis
Même nomenclature que les E. A. 4 et E. A. 6 sauf les pièces suivantes :

4 bis	6 bis	DÉSIGNATION
41112	41098	Dessus.
90570	90571	Barre avant.



CUISINIÈRE E. B. 5

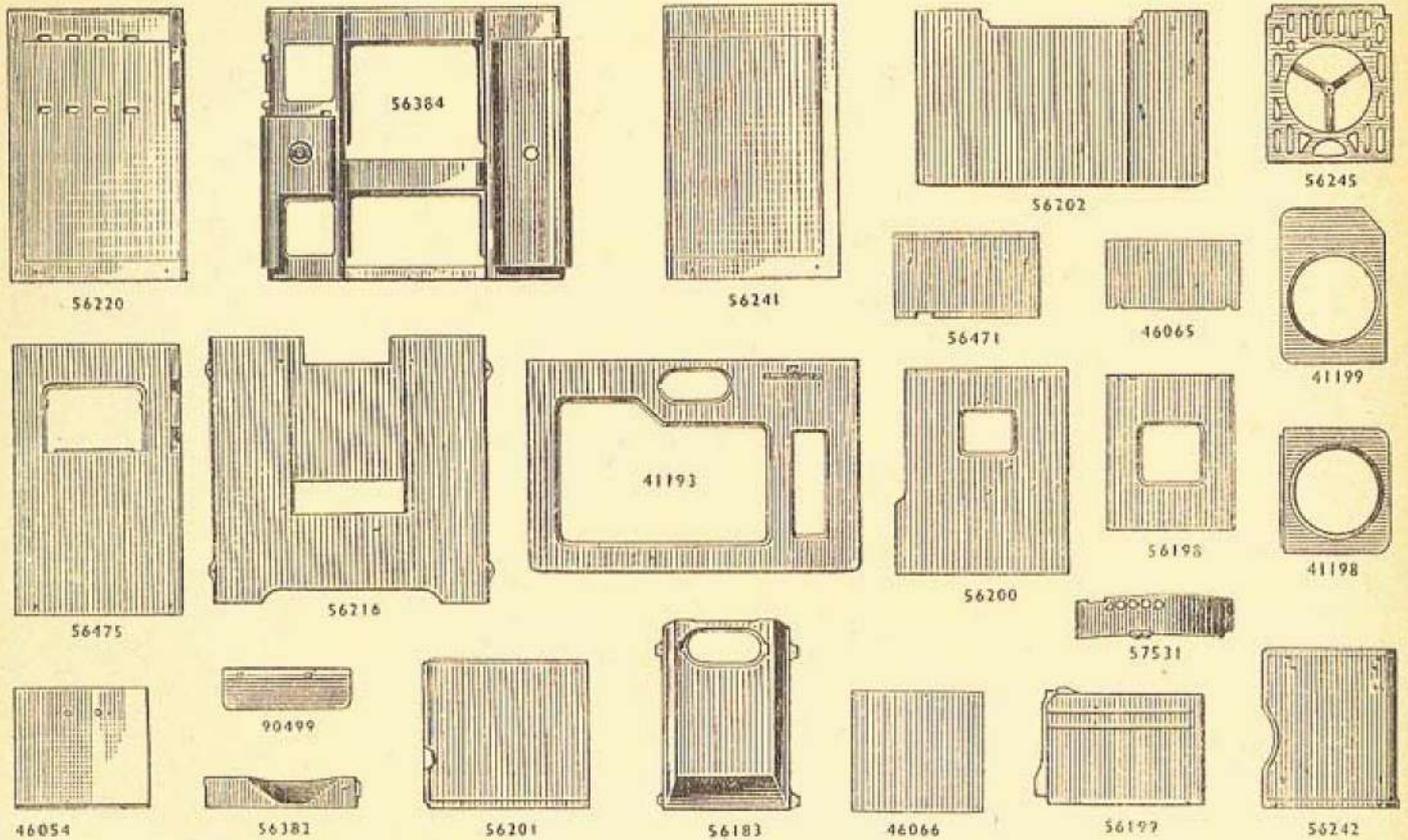


N°	DÉSIGNATION
31000	Robinet.
31001	Rondelle bi-métal.
31002	Volant de robinet.
41008	Rondelle de 190.
41009	Rondelle de 240.
41010	Tampon de 140.
41019	Tampon de chaudière.
41020	Tampon de buse.
41198	Flotte droite.
41199	Flotte gauche.
41027	Tampon pour cuisinière sans chaudière.
41193	Dessus.
46054	Porte de four.
46059	Contre-porte de foyer.
46065	Contre-porte d'étuve.
46066	Contre-porte de four.
46115	Porte de cendrier.
46116	Porte de foyer.
46128	Porte d'étuve.

N°	DÉSIGNATION
46131	Porte à rôtir.
46132	Contre-porte à rôtir.
48011	Ressort de porte de four.
48012	Ressort de porte d'étuve.
50014	Poignée de porte.
50027	Bouton de porte.
52001	Support de petit pot ovale.
52004	Plaque AR supérieure P.P.O.
52009	Support de grand pot ovale.
52012	Plaque AR supérieure G.P.O.
52027	Grille pour grand pot ovale.
52062	Grand pot ovale.
52063	Plaque droite AV. P.O.
52064	Plaque gauche AV. P.O.
52065	Plaque AR de circulation P.P.O.
52066	Plaque AR de circulation G.P.O.
52067	Petit pot ovale.
52068	Grille pour petit pot ovale.
53015	Support foyer mixte.
53016	Côté gauche de foyer mixte.

N°	DÉSIGNATION
53017	Côté droit de foyer mixte.
53019	Parabole AR. F.M.
53020	Grille AV. basculante F.M.
53021	Grille à charbon F.M.
53022	Grille à bois F.M.
53023	Allonge de foyer F.M.
53027	Gueulard (pour tous foyers).
53029	Côté gauche de foyer (avec porte à rôtir).
53030	Support de foyer (avec porte à rôtir).
56080	Tampon de dessus d'étuve.
56081	Charnière pour dessus d'étuve.
56108	Anneau de volet de tirage.
56183	Boîte à fumée.
56188	Volet de tirage.
56189	Applique de volet de tirage.
56194	Buse.
56195	Pied AV droit.
56196	Pied AV gauche.

CUISINIÈRE E. B. 5 (suite)



N°	DÉSIGNATION
56198	Fond de four.
56199	Côté droit de four.
56200	Dessus d'étuve.
56201	Côté gauche four et étuve.
56202	Fond.
56204	Chicane de tirage.
56216	Derrière.
56220	Côté gauche.
56241	Côté droit.
56242	Dessus de four.
56244	Pied AR.
56245	Sole glissière de four.
56246	Plaque tournante.
56382	Protège côté foyers ovales.
56384	Façade.
56426	Équerre pour tourillonnage de porte d'étuve.
56427	Équerre pour tourillonnage de porte de four.

N°	DÉSIGNATION
56439	Coup de feu de façade F.M.
56440	Coup de feu de façade P.O.
56444	Écusson.
56445	Bride.
56468	Volet garde-rôt.
56471	Protège côté.
56475	Côté à rôtir.
56918	Support de barre gauche.
56919	Support de barre droit.
56975	Support de barre contournante.
56994	Ventouse.
56998	Pièce de fixation de barre contournante.
56999	Pièce de fixation de barre droite.
57531	Chicane de dessus de four.
90183	Tampon sole de four.
90208	Arrêt d'axe de tourillonnage.
90339	Bride contre-tampon.
90340	Cendrier.

N°	DÉSIGNATION
90363	Chaudière.
90499	Guide-cendres (pour côté avec porte à rôtir).
90572	Barre AV.
90680	Barre de côté.
137046	Tourillon droit.
137047	Tourillon tendeur de porte d'étuve.
137048	Tourillon fixe de porte d'étuve.
137049	Tourillon tendeur de porte de four.
137050	Tourillon fixe de porte de four.
137053	Tringle de volet de tirage.

G.P.O. signifie grand pot ovale.
 P.P.O. signifie petit pot ovale.
 P.O. signifie pot ovale.
 F.M. signifie foyer mixte.

TABLE DES MATIÈRES

DES

SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE

pour les appareils gaz, charbon, coke ou bois 1938

Commandes, délais, expéditions, etc..... 2a

PIÈCES DE RECHANGE POUR LES APPAREILS A GAZ

Réchauds 29, 30 ter, 51 et 332.....	3a	344	14a-15a
A. M. 2.....	4a	507	16a-17a
R. C. 2, et R. C. 2 T.....	5a	Succula 8310.....	18a-19a
B. A. 5, R. B. 1 et H. B. 1.....	6a	Mixte X. A. 6.....	20a-21a
R. B. 3 et H. B. 3.....	7a	Alterna 8111.....	22a-23a
572 et 572 P.....	8a	Armoires-support 649 et 650, support-étagère 722, table-support 143.....	24a
573	9a	Mistudio	25a
314	10a	Tanagra	26a
324 A.....	11a	Tircis 1.....	27a
240	12a-13a		

PIÈCES DE RECHANGE POUR LES APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON, COKE OU BOIS

Poêle à bois V. A. 1.....	28a	Radiante 12 et 32.....	34a
Picup 1 et 2.....	29a	Simplon 5.....	35a
Cheminées V. A. 2 et V. A. 3.....	30a	Allora 2.....	36a
Arcas 1.....	31a	Ora 1 et 2.....	37a
Radiante 4.....	32a	Nesto 12.....	38a
Radiante 10 et 30.....	33a		

PIÈCES DE RECHANGE POUR LES CUISINIÈRES AU CHARBON, AU COKE OU AU BOIS

Stilem 8613.....	39a	E. A. 4, E. A. 4 bis, E. A. 6 et E. A. 6 bis.....	43a
Toinon 8634.....	40a	E. B. 5.....	44a-45a
T. A. 4 et T. A. 4 bis.....	41a	Cuisinières 4 trous O. A. 5, O. A. 5 bis, O. A. 7 et O. A. 7 bis.....	46a
E. A. 1, E. A. 1 bis, E. A. 2, et E. A. 2 bis.....	42a		

— 47a —

Ateliers d'Éditions spéciales
des Fonderies Arthur Martin

