



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 39 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).

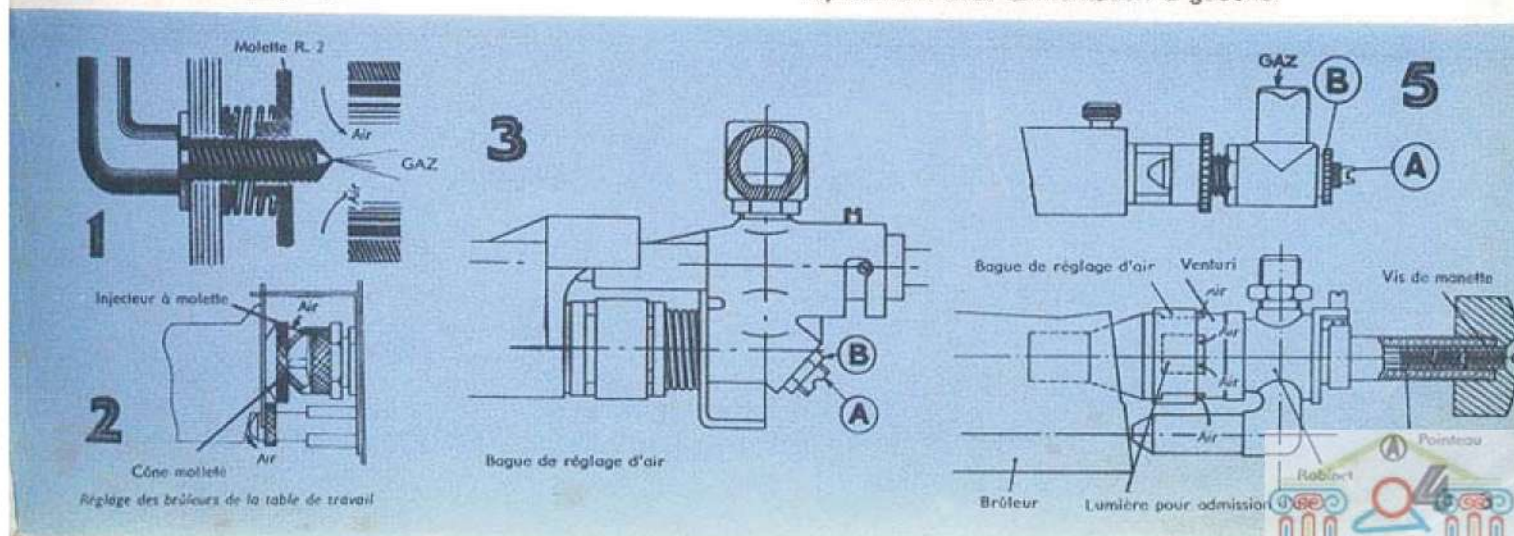
ENTRETIEN

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

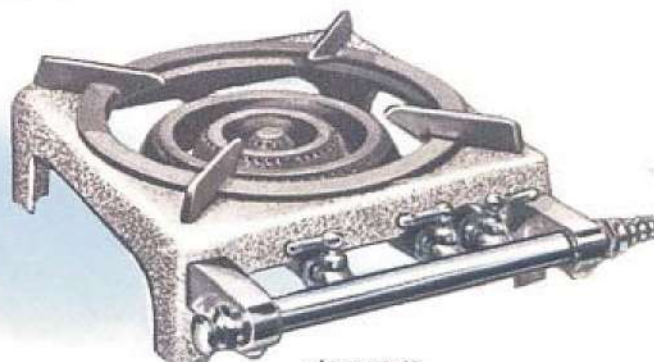
Petit réchaud carré, muni d'un brûleur double, robinetterie à rappel de jeu.

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.

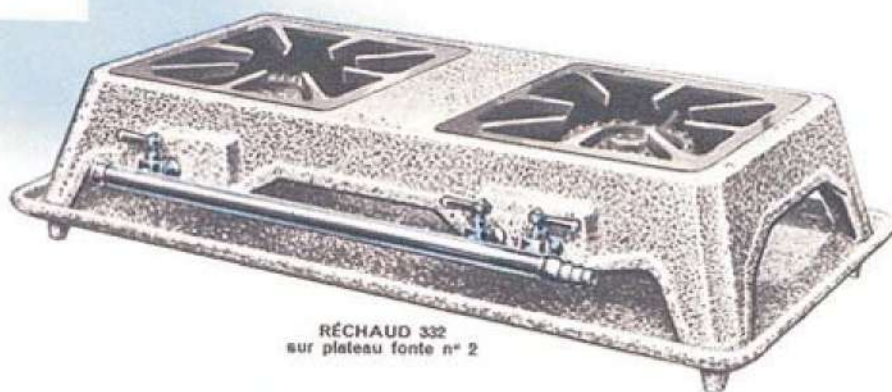
Moyennant moins-value : corps brut, rampe fer verni.

VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A

4

RÉCHAUDS PLATS RECTANGULAIRES

| | |
|------------------------|--------|
| Largeur totale | 0,550 |
| Profondeur totale..... | 0,260 |
| Hauteur | 0,105 |
| Poids net | 7 kg. |
| Poids emballé | 10 kg. |



RÉCHAUD 332
sur plateau fonte n° 2

RÉCHAUD 332

Rampe visible

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

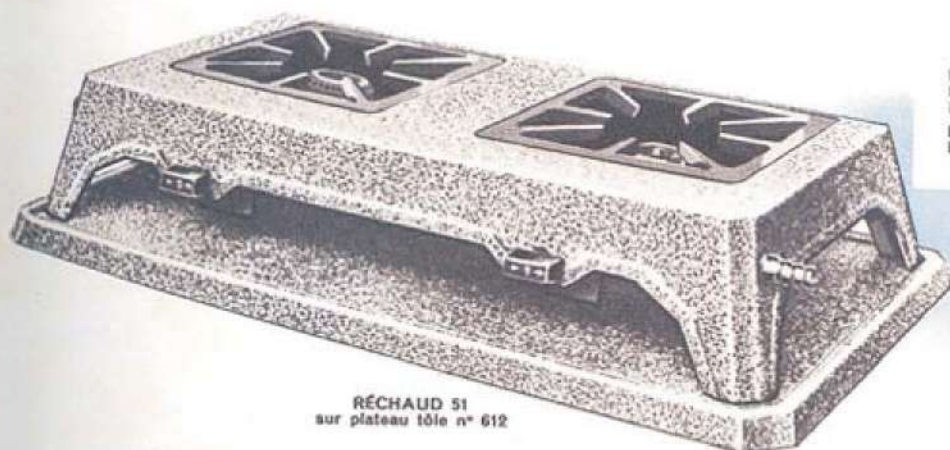
Type Standard : corps émail granité, rampe et robinetterie chromées.

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

b) avec plateau tôle n° 612 ;

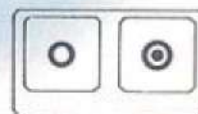
c) avec plateau fonte n° 2 (voir page 22).

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

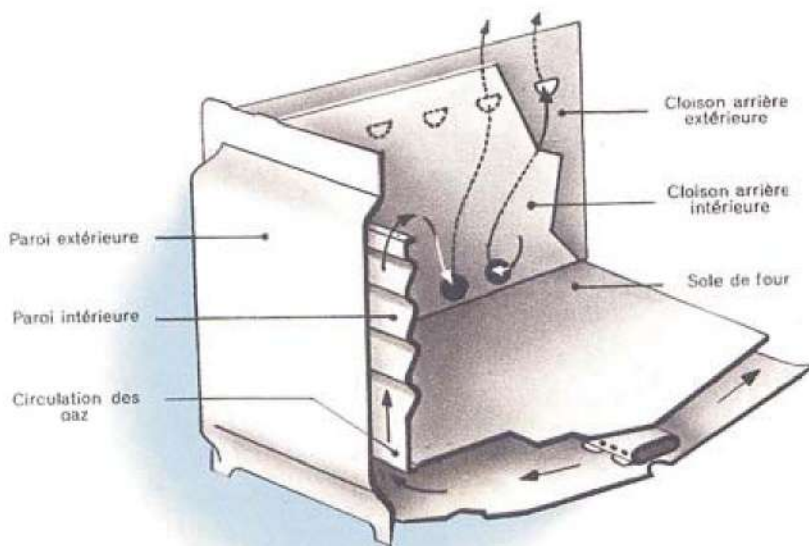
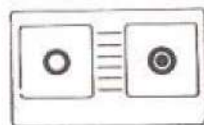


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

| | |
|---|------------|
| 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.

6

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 :

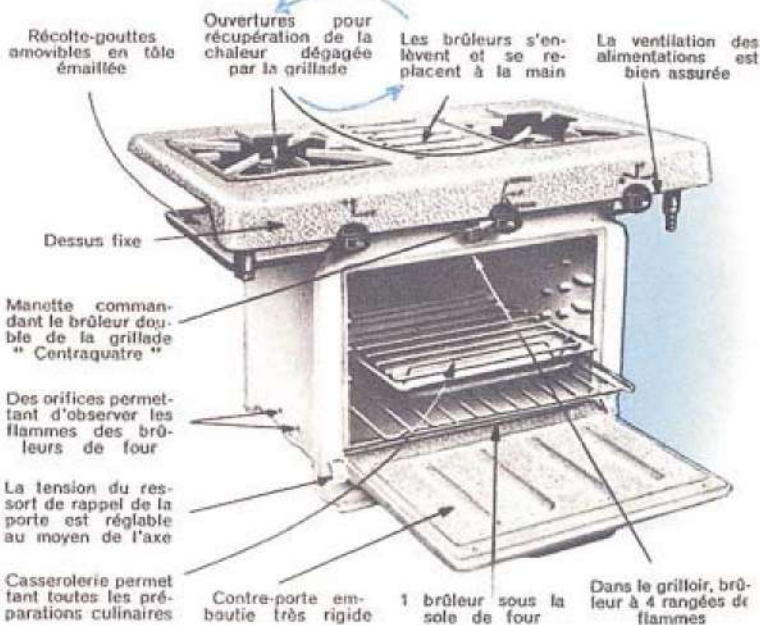
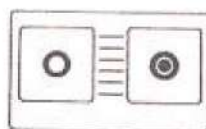
- avec grand couvercle émaillé faisant dossier de propreté en position de travail ;
- avec plateau fonte n° 5 bis ;
- avec table-support 143 ;
- avec support-étagère n° 722 ou simplement avec son plateau ;
- avec support-étagère n° 742 ;
- avec armoire-support n° 649 ou 650 (voir pages 22, 23 et 24).



| | |
|--|------------|
| 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

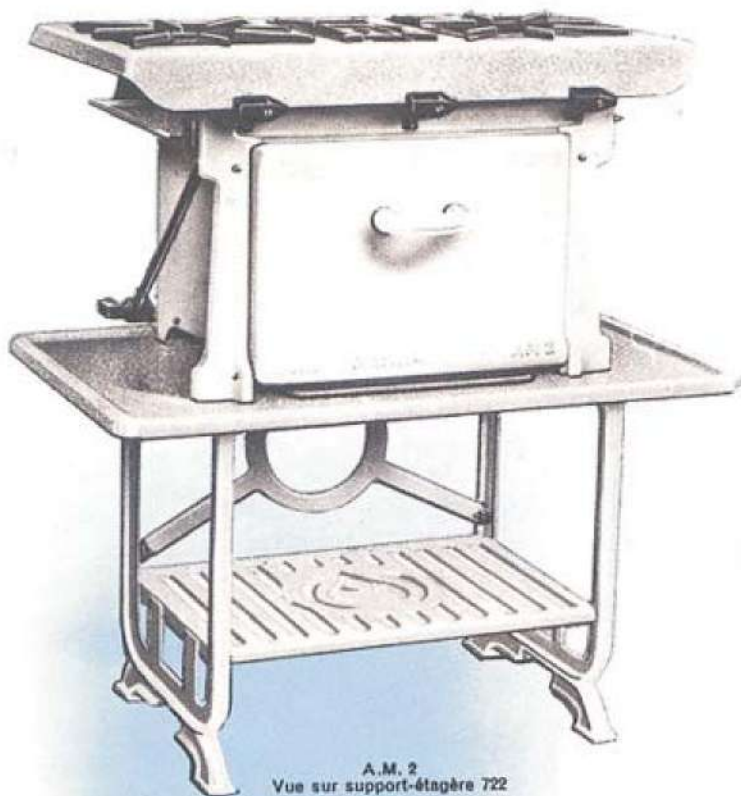
Ce réchaud-four présente les mêmes caractéristiques et dimensions que le R.C. 2 T. décrit ci-dessus ; il n'en diffère que par la disposition des parois du four.

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.

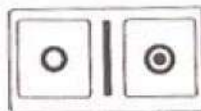
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGE 5 a.





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

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).

Robinerie 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.

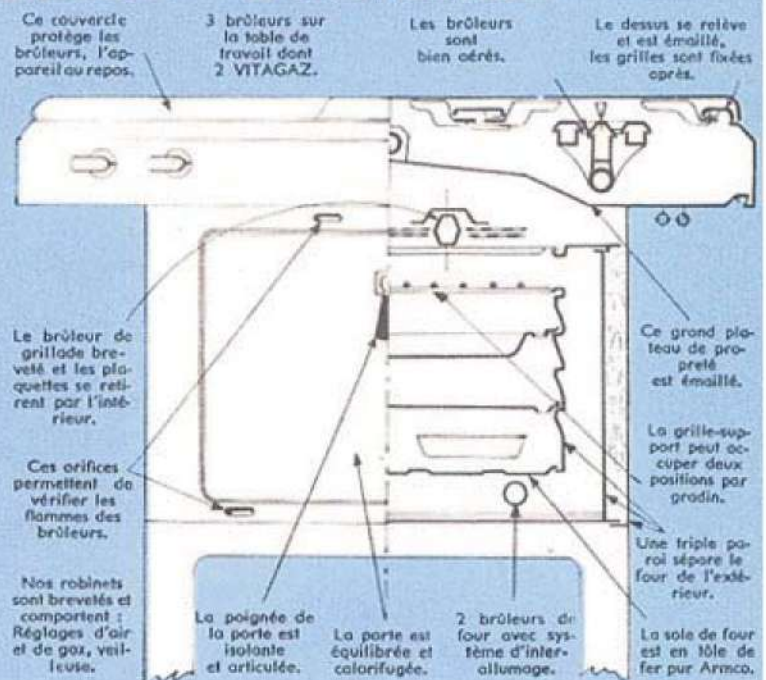
Grand plateau récolte-gouttes fixe en fonte émaillée.

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 lèche-frite 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

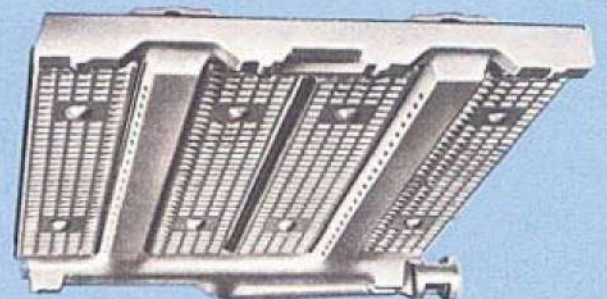
Modèle breveté Arthur Martin

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.

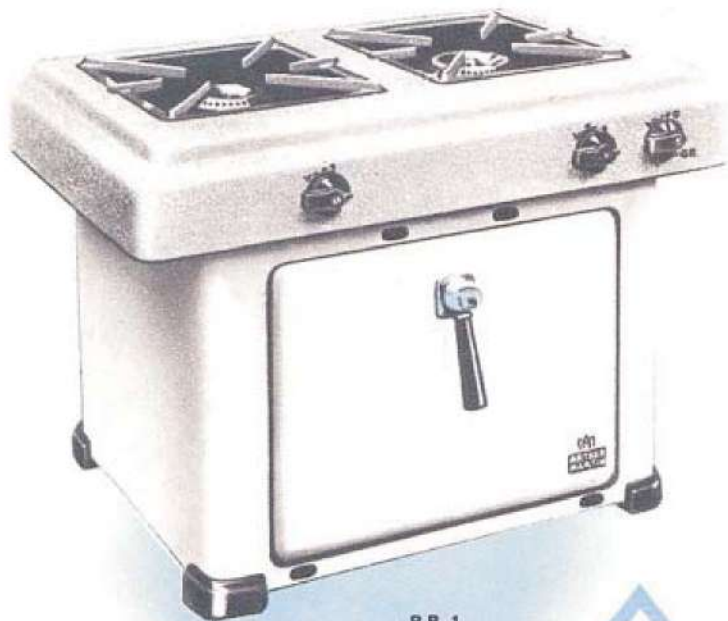
Voir page 9 ses caractéristiques générales.

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).

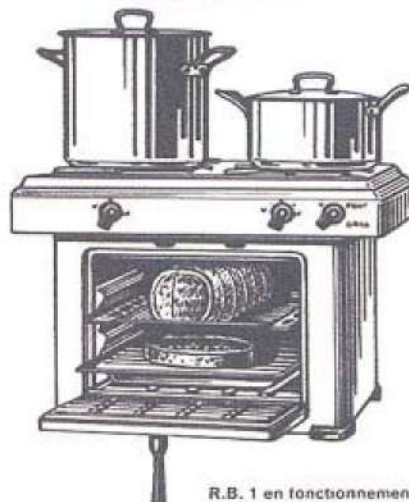
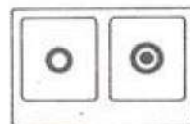


R.B. 1

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



| | |
|---------------------|------------|
| Largueur | 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)

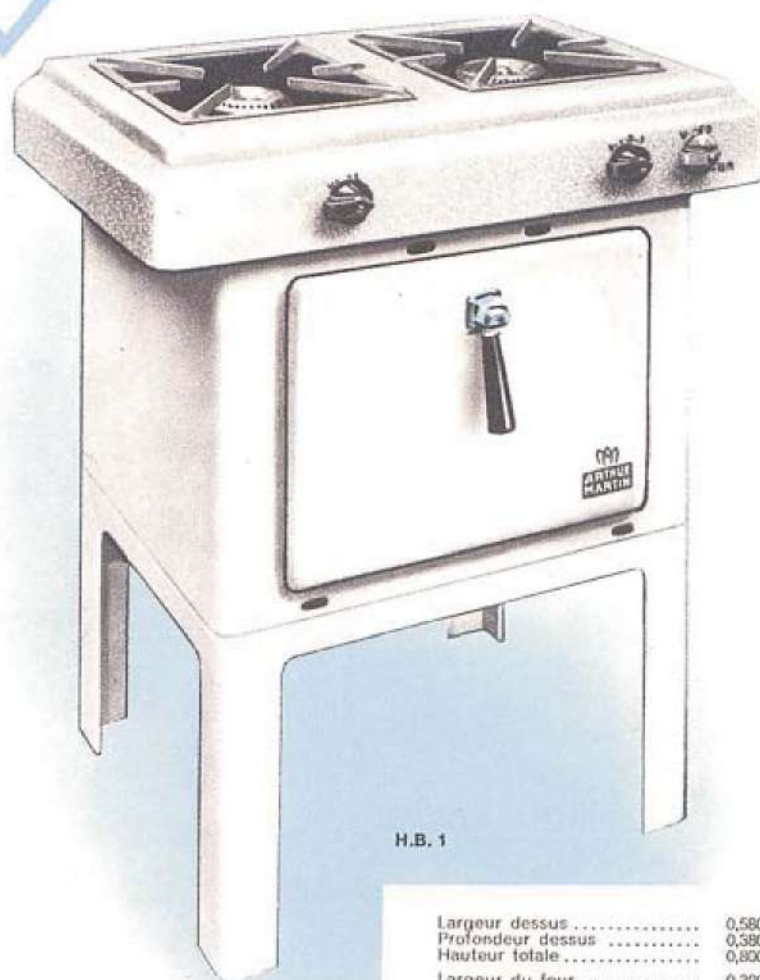
Cette petite cuisinière à gaz, possédant toutes les qualités des appareils les plus perfectionnés, se recommande aussi bien pour sa belle présentation que pour son rendement élevé.

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.

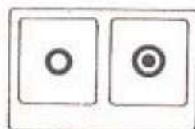
Type Standard : corps, porte et pieds émail blanc, dessus, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, brûleurs Vitagaz, grillade Unaquatre, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casserolier comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèchefrite avec poignée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

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

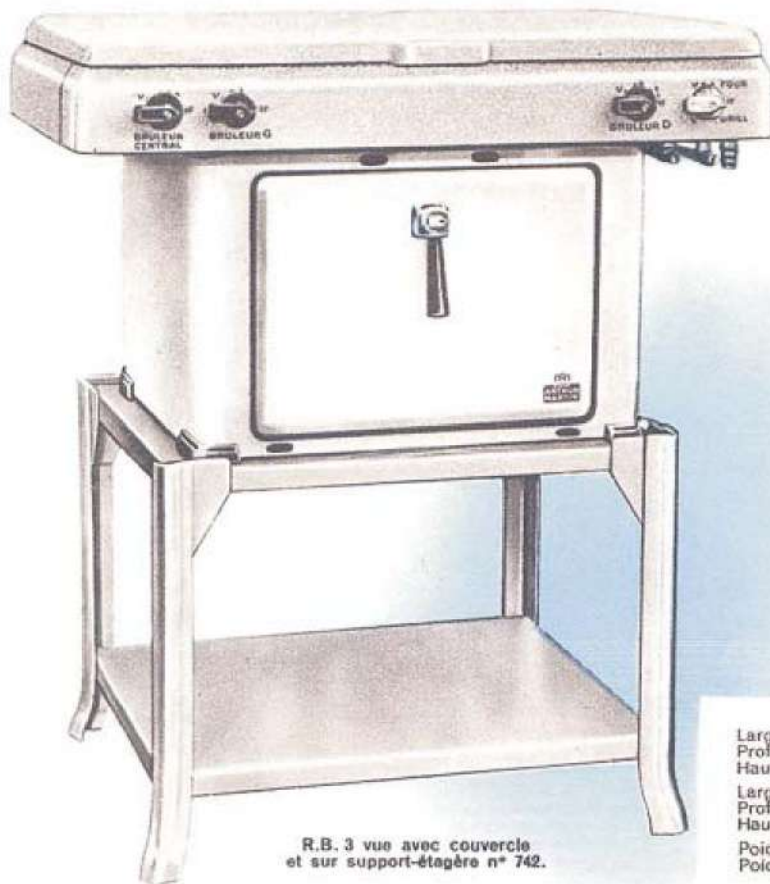


H.B. 1

| | |
|--------------------------|--------|
| 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.

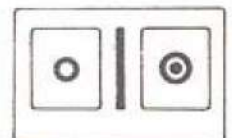
Voir aussi à la page 9 la coupe de cet appareil.

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

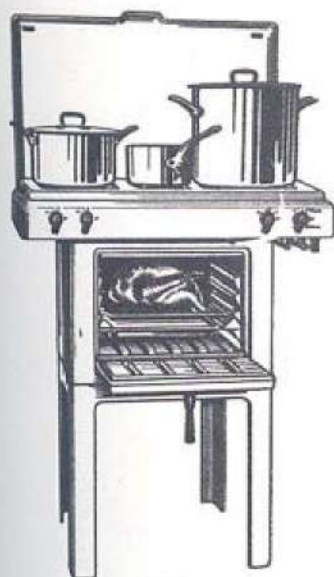
Type Standard : Corps et porte émail blanc, dessus, intérieur de four et grand plateau récolte-gouttes fixe émail granité clair, robinetterie de précision avec manettes bakélite, casseroles comprenant : 1 gril à 2 positions, 1 casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 plaque à pâtisserie.

Moyennant plus-value :

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

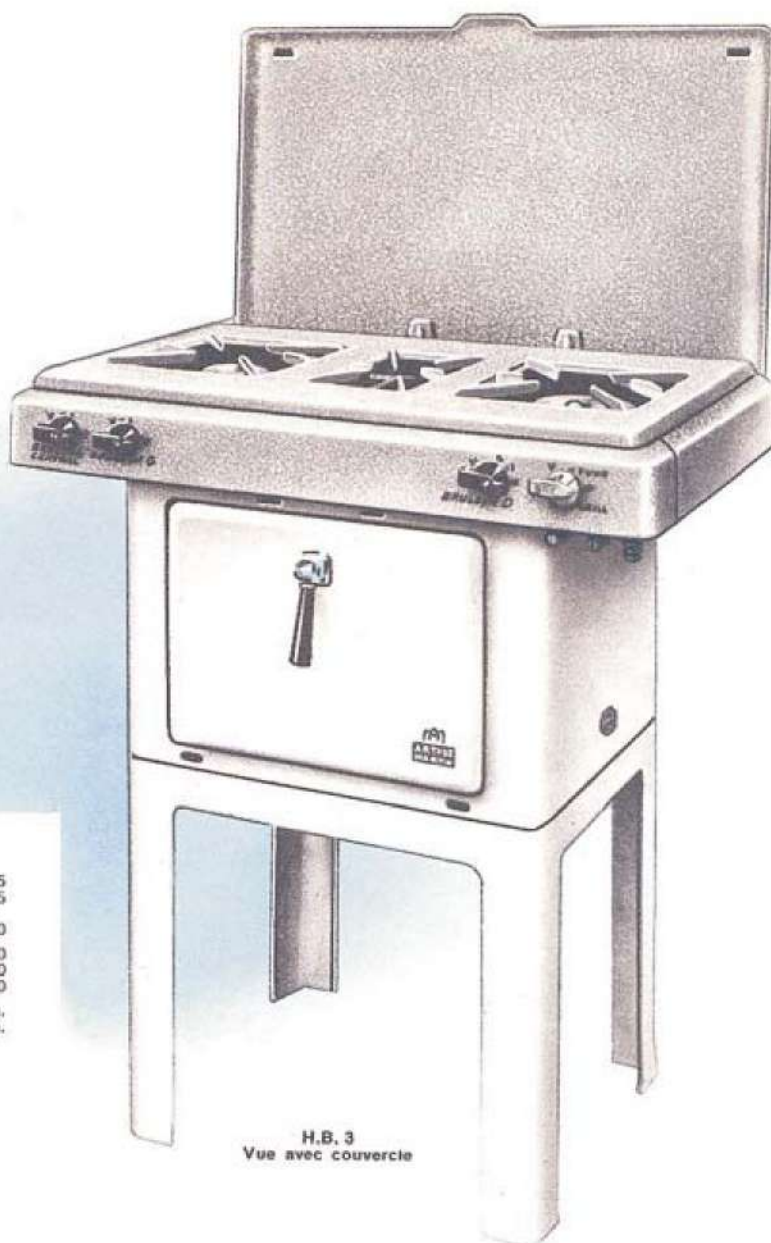


VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGE 7 c



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)

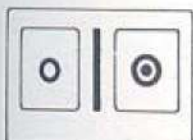
Ce bel appareil de cuisine au gaz est constitué par un réchaud-four R.B. 3 monté sur un support 743 (voir ci-contre la description du R.B. 3).

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.

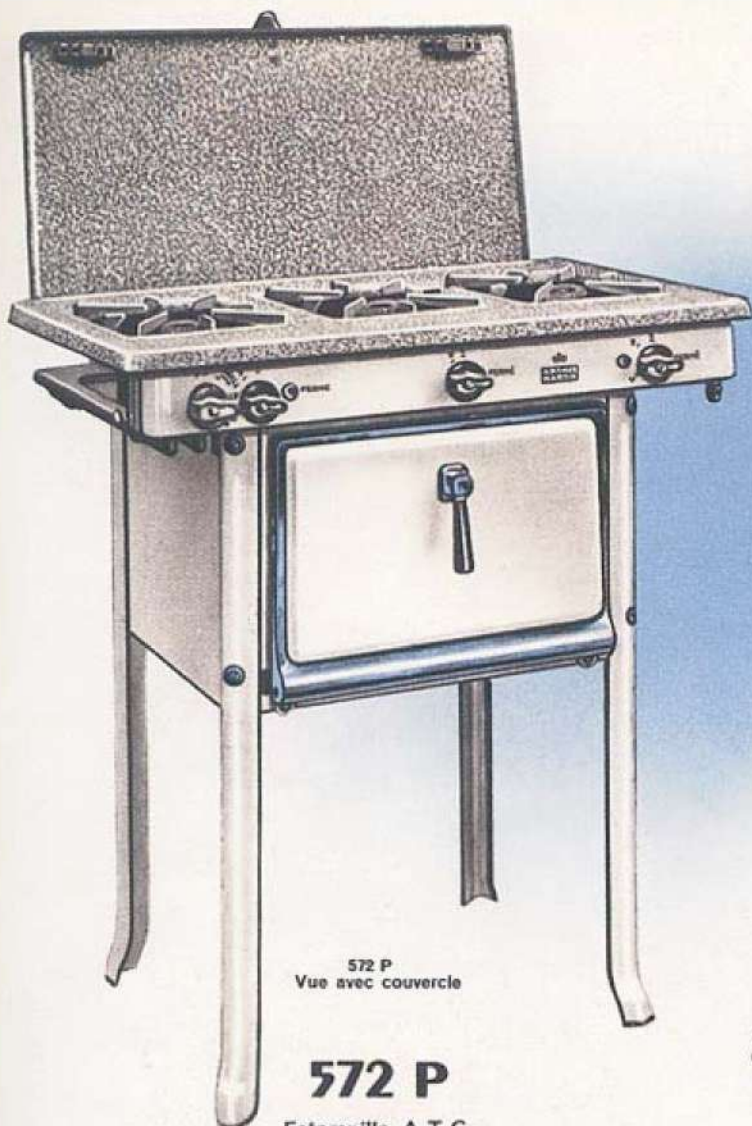
Voir également à la page 9 la coupe de cet appareil.

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.

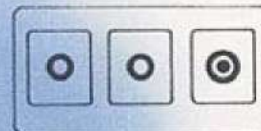
Grand plateau récolte-gouttes émaillé sous les brûleurs du dessus.

Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

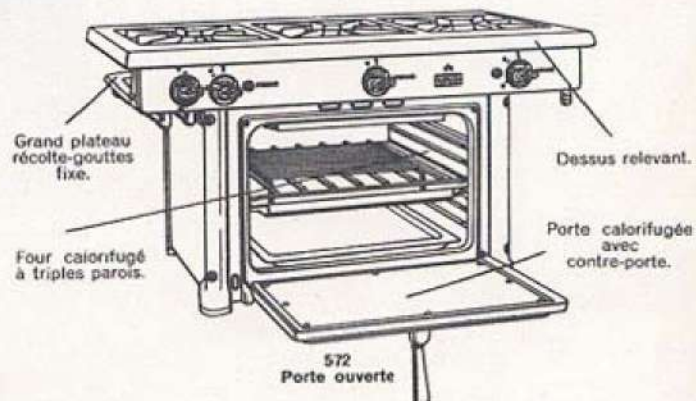
Four calorifugé à circulation extérieure, à triples parois, avec intérieur tout émaillé. 2 brûleurs sous la sole, porte équilibrée et calorifugée à panneau tôle emboutie, avec cadre chromé, poignée articulée en bakélite et contre-porte.

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, casseroles 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.

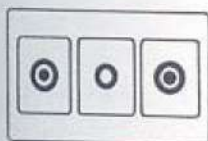
Grillade à large rayonnement avec plafond en tôle.

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.

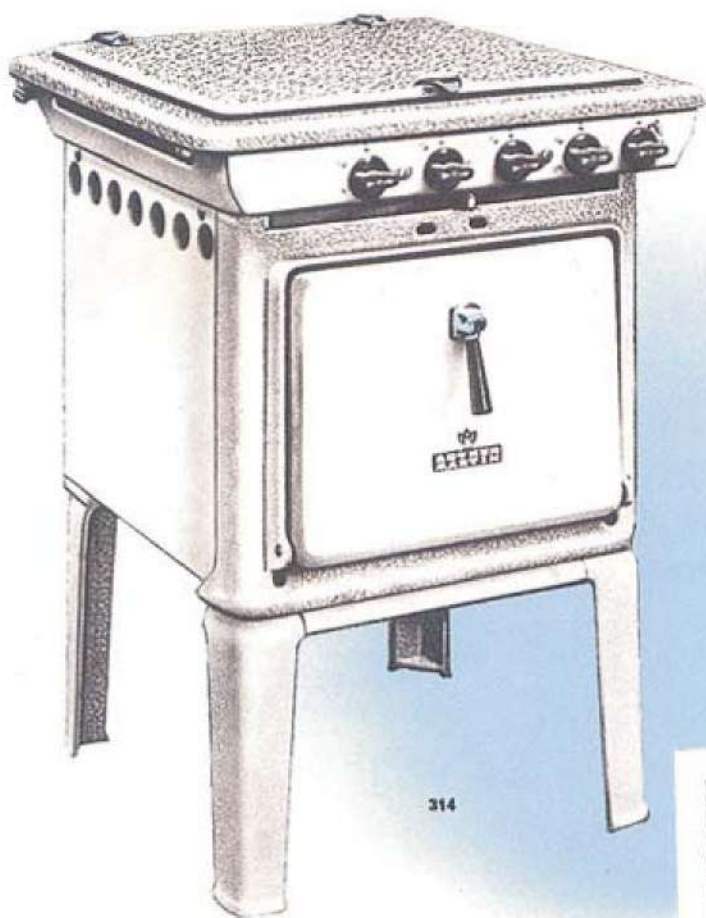
Moyennant plus-value :

- 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.





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.

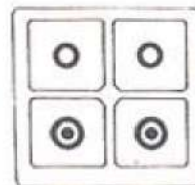
Grillade à large rayonnement dans le haut du four avec réglage du brûleur accessible par le devant et trous de visibilité des flammes.

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.

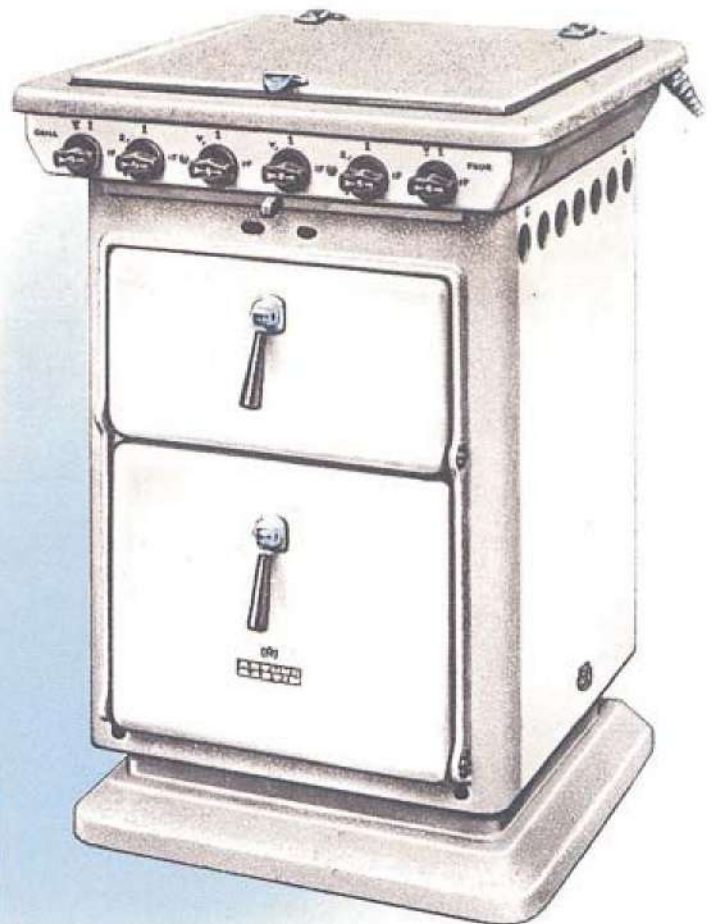
Type Standard : façade et pieds émaillés granité, côtés et porte émail blanc, dessus et couvercle émaillés granité, robinetterie de précision, manettes bakélite, tiroir récolte-gouttes émaillé, poignée de porte articulée en bakélite, intérieur de four émaillé, casserolier comportant : 1 grille-support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

Moyennant plus-value :

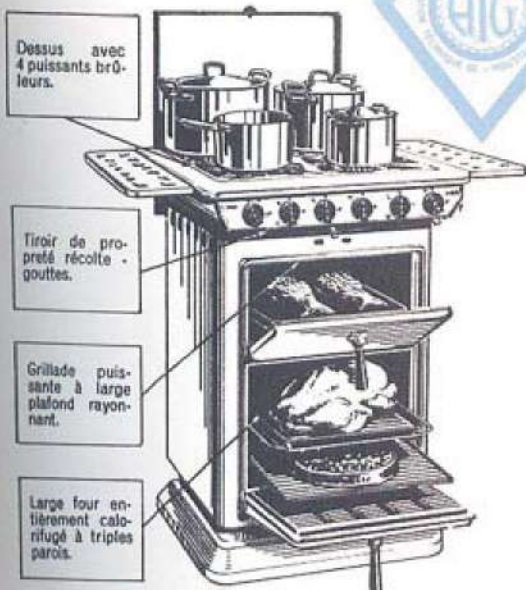
- a) avec ailettes latérales ;
- b) avec thermostat MICRO (voir page 23).



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



324 A



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.

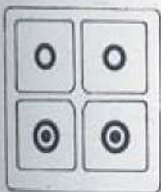
Grillade indépendante à large rayonnement avec porte équilibrée munie d'une poignée articulée en bakélite, réglage du brûleur accessible par le devant, et trous de visibilité des flammes.

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, casserolier 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 :

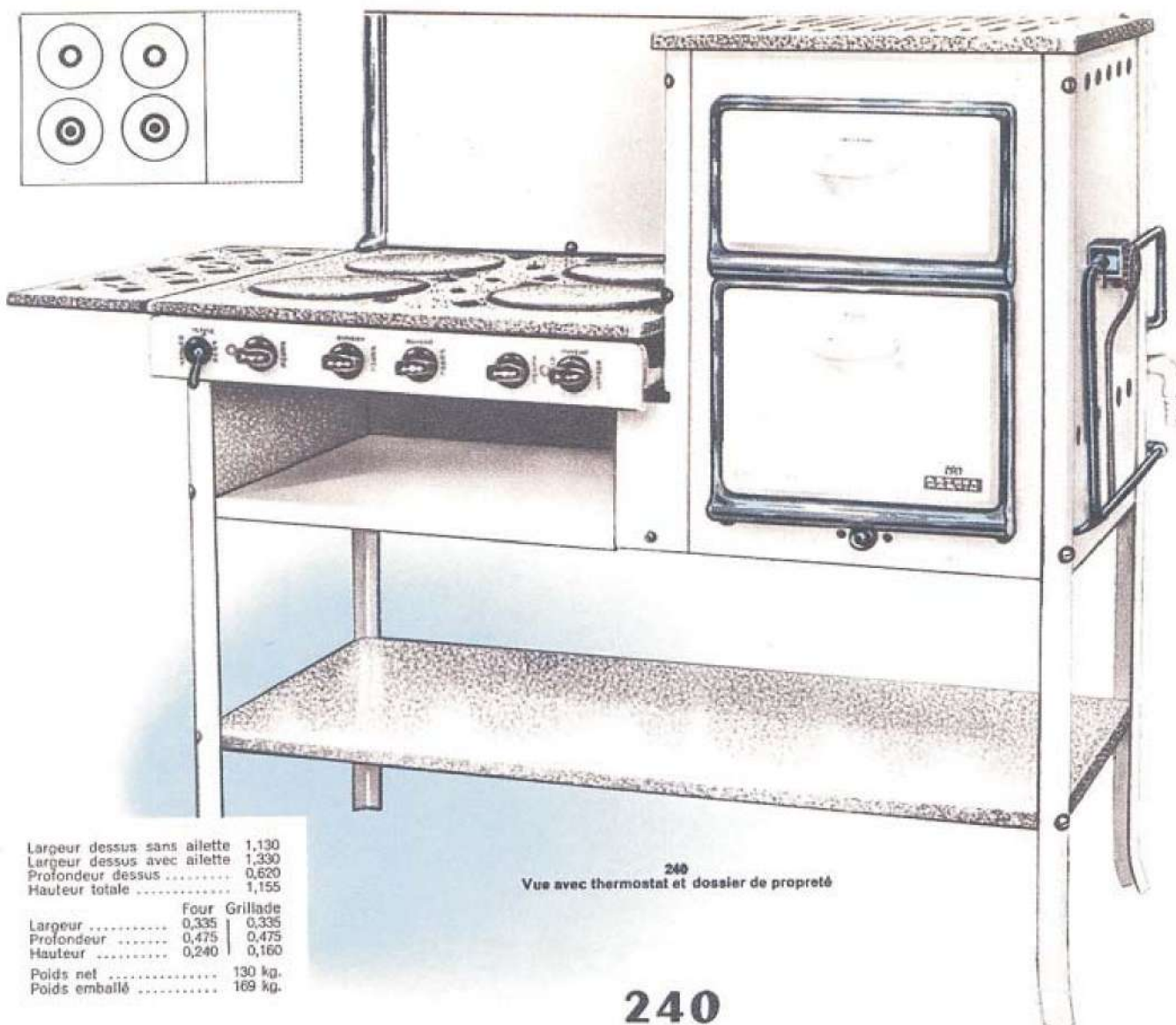
- avec ailettes latérales;
- avec thermostat MICRO (voir page 23).



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.

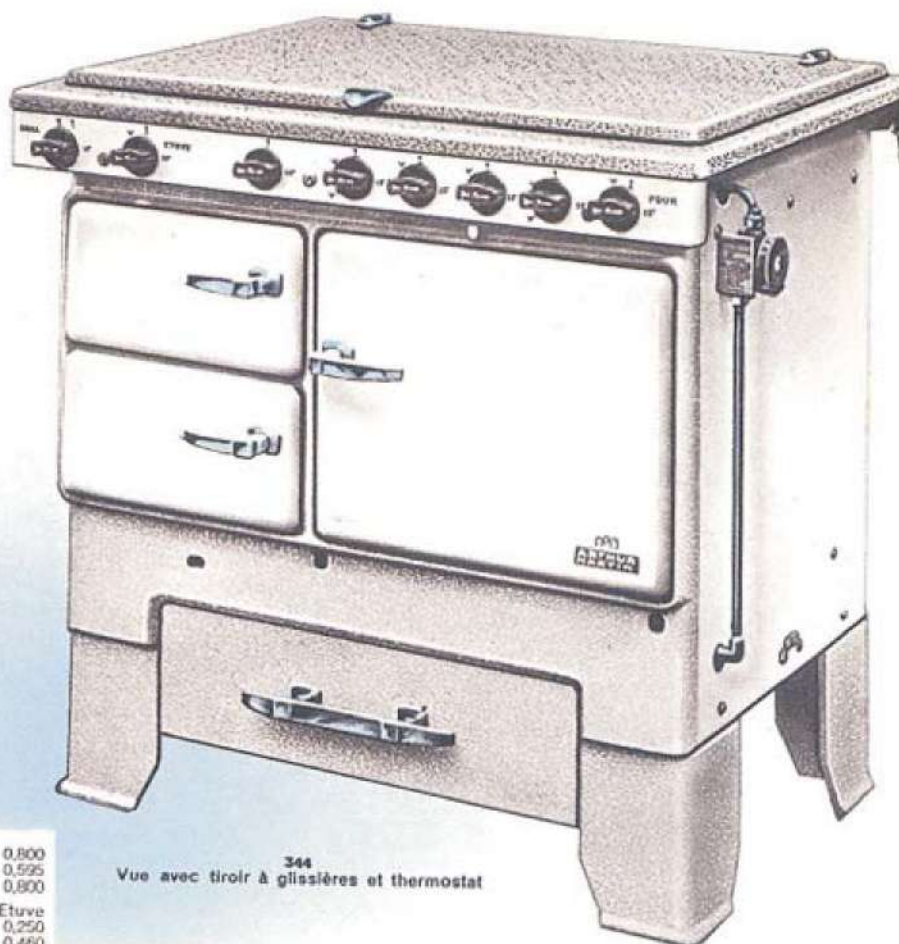
Sur demande et sans plus-value : avec four et grillade à gauche.

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.

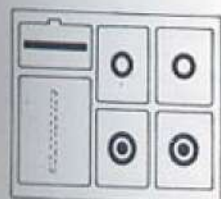
A gauche : large grillade à grand rendement avec dégagement sur le dessus permettant une récupération intégrale de la chaleur ; sous la grillade, une large étuve, chauffée par un petit brûleur rectiligne, peut être utilisée comme chauffe-assiettes ou comme chambre de stérilisation pour les conserves.

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 :

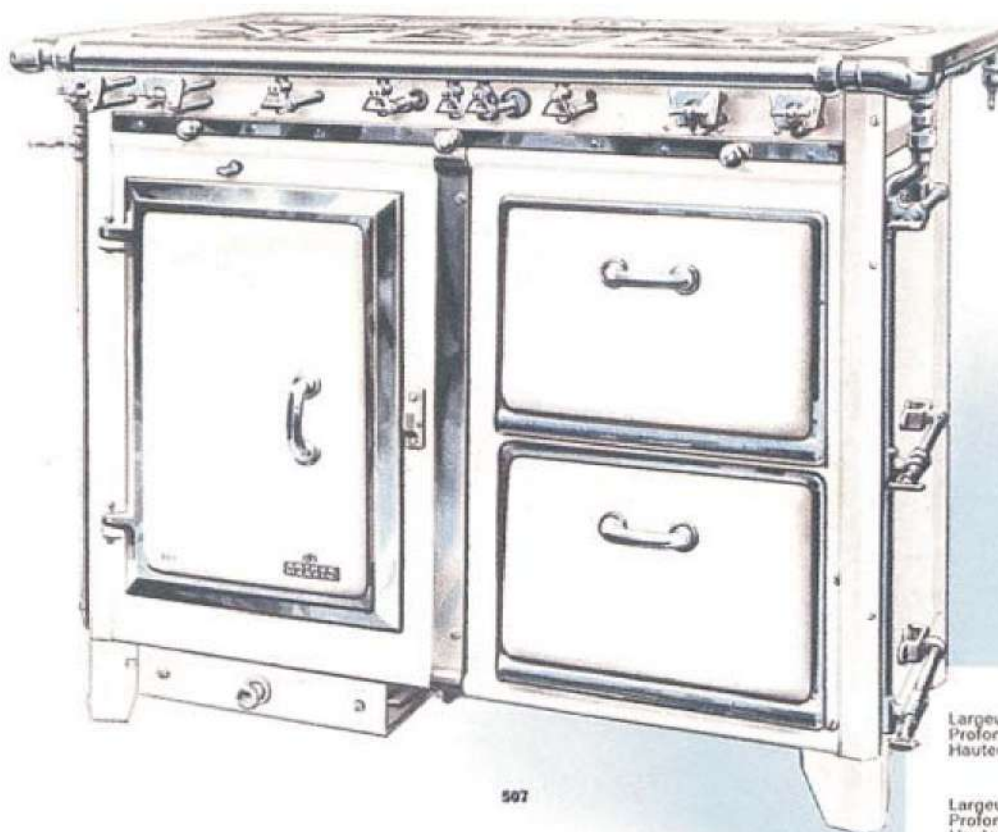
- a) avec tiroir à glissières pour loger la batterie de cuisine ou tous accessoires ;
- b) avec thermostat grand modèle (voir page 23).



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- Coffre grillade | Four- 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.

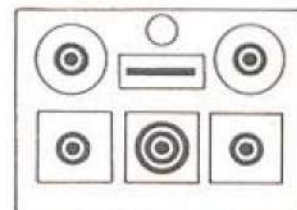
En façade : a) à gauche : grand four-coffre calorifugé, muni d'un thermostat de précision, comportant une importante grillade elliptique à dégagement et 2 brûleurs-rampe de sole. Le thermostat et le robinet commandant les brûleurs siphons de four sont sur le côté gauche de la cuisinière ; le robinet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

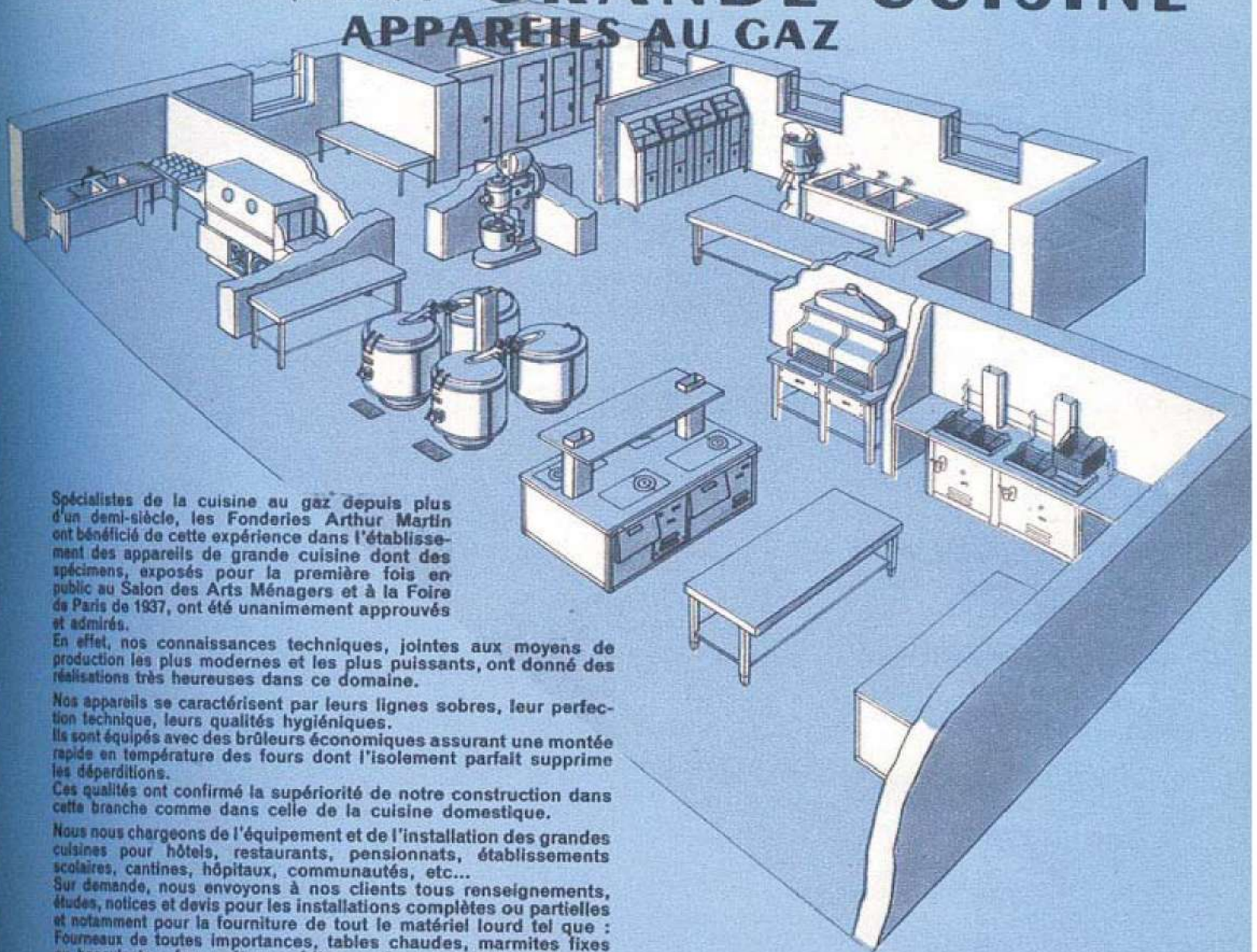


VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CET APPAREIL A L'ADDITIF PAGES 16 et 17

20

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.

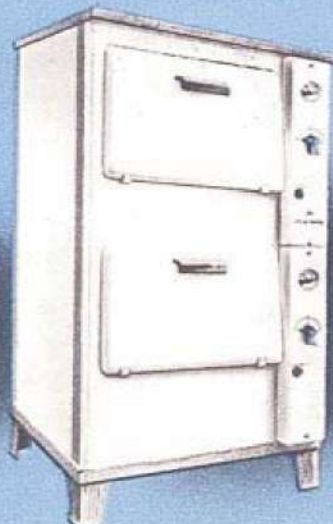
Nous nous chargeons de l'équipement et de l'installation des grandes cuisines pour hôtels, restaurants, pensionnats, établissements scolaires, cantines, hôpitaux, communautés, etc...

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



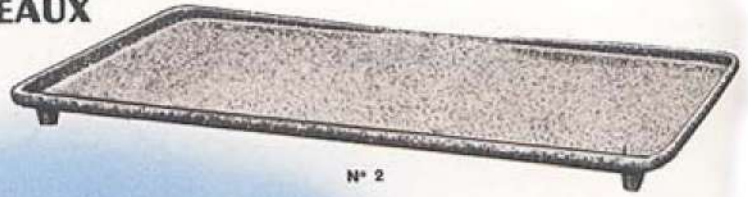
N° 1

N° 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

N° 2

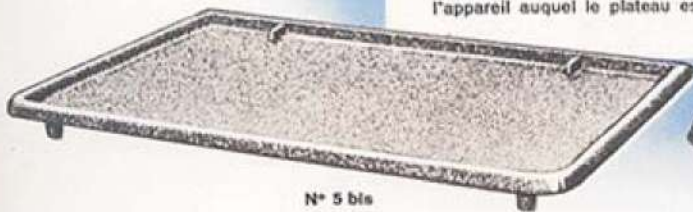
Tout fonte. — Créé uniquement pour le réchaud 332.

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.



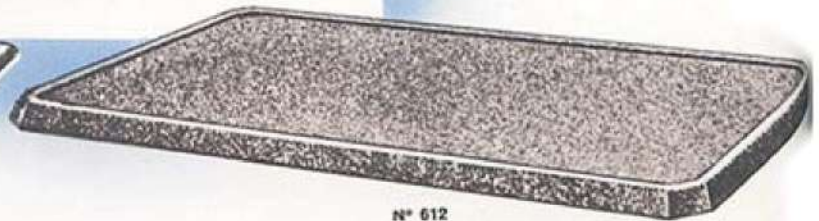
N° 5 bis

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 tôle. — 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.

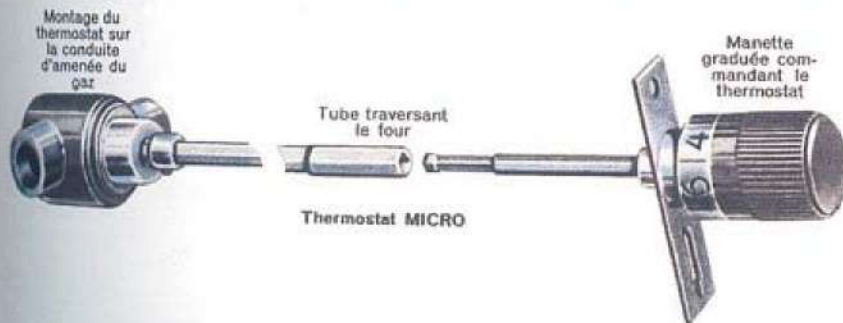
Nous avons 2 types différents de thermostat :

Le thermostat " Grand Modèle ", qui est muni d'une plaquette indiquant les graduations nécessitées pour chaque genre de cuisson, et peut être monté sur les cuisinières 240 et 344 ; c'est également celui qui équipe notre cuisinière 507.

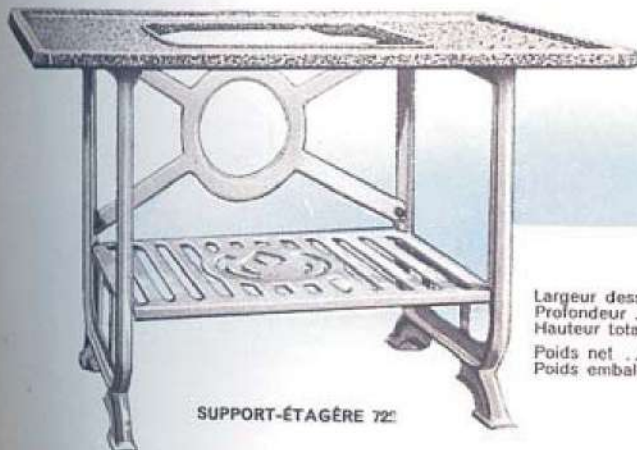
Le thermostat " Micro ", petit régulateur gradué, qui peut être monté sur nos appareils 573, 314 et 324 A.



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.

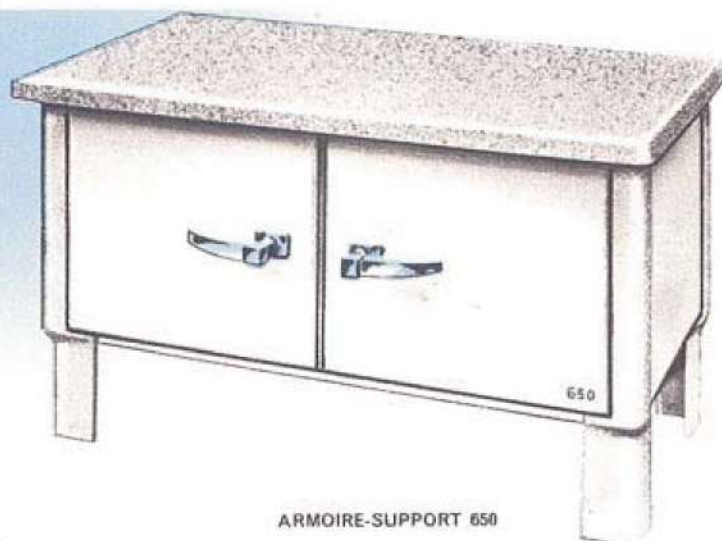


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

| | 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.

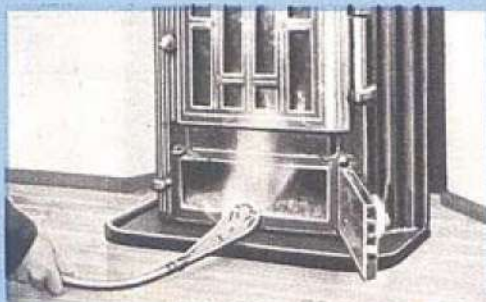
Type Standard : corps en tôle d'acier émail blanc, pieds en fonte émail granité, dessus émail granité.

ARMOIRE-SUPPORT 650

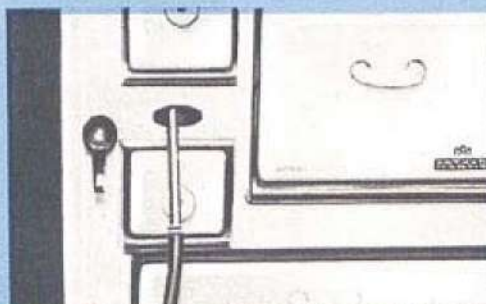
Fonte et tôle d'acier émaillées

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.

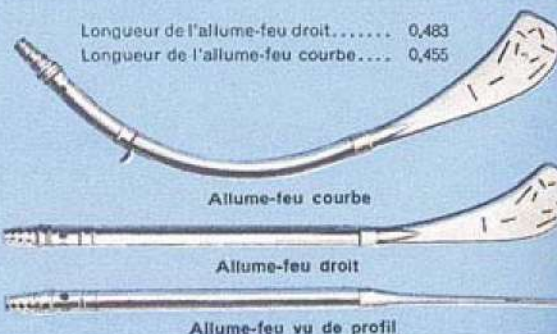
Poli ou nickelé.

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'Alterna 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'Alterna 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'Alterna comporte en outre :

— Sur le dessus de la cuisinière :

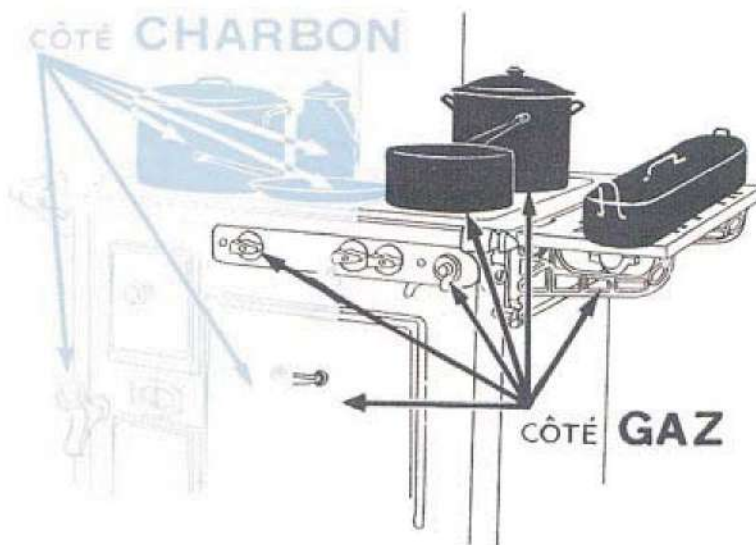
Du côté charbon à gauche : une taque chauffante à 3 trous, flotte de chaudière affleurante et trou de buse ;

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'Alterna 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

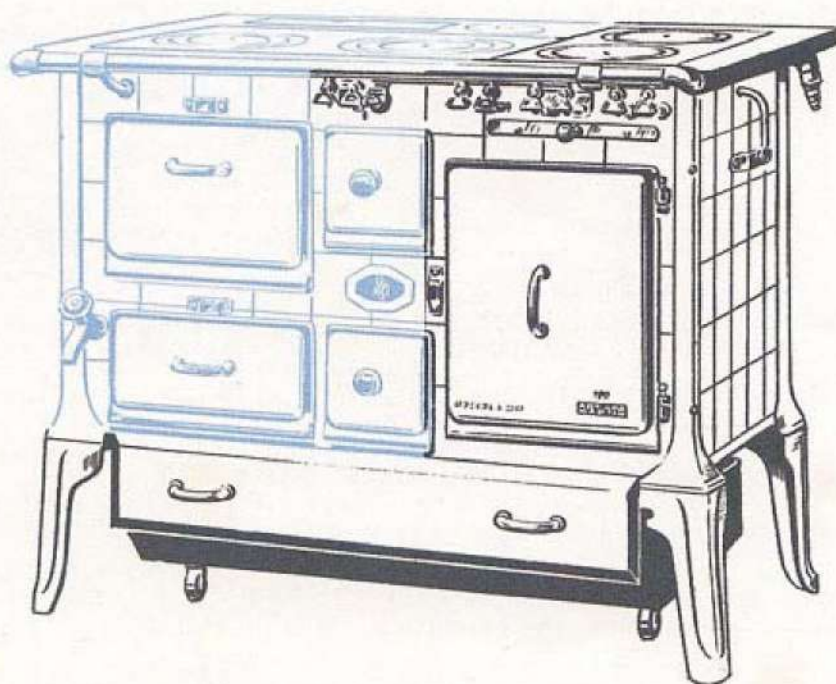
Se reporter à la page 51 relative aux généralités se rapportant à nos cuisinières au charbon, au coke ou au bois.

ACCESSOIRES (Voir à la page 58).

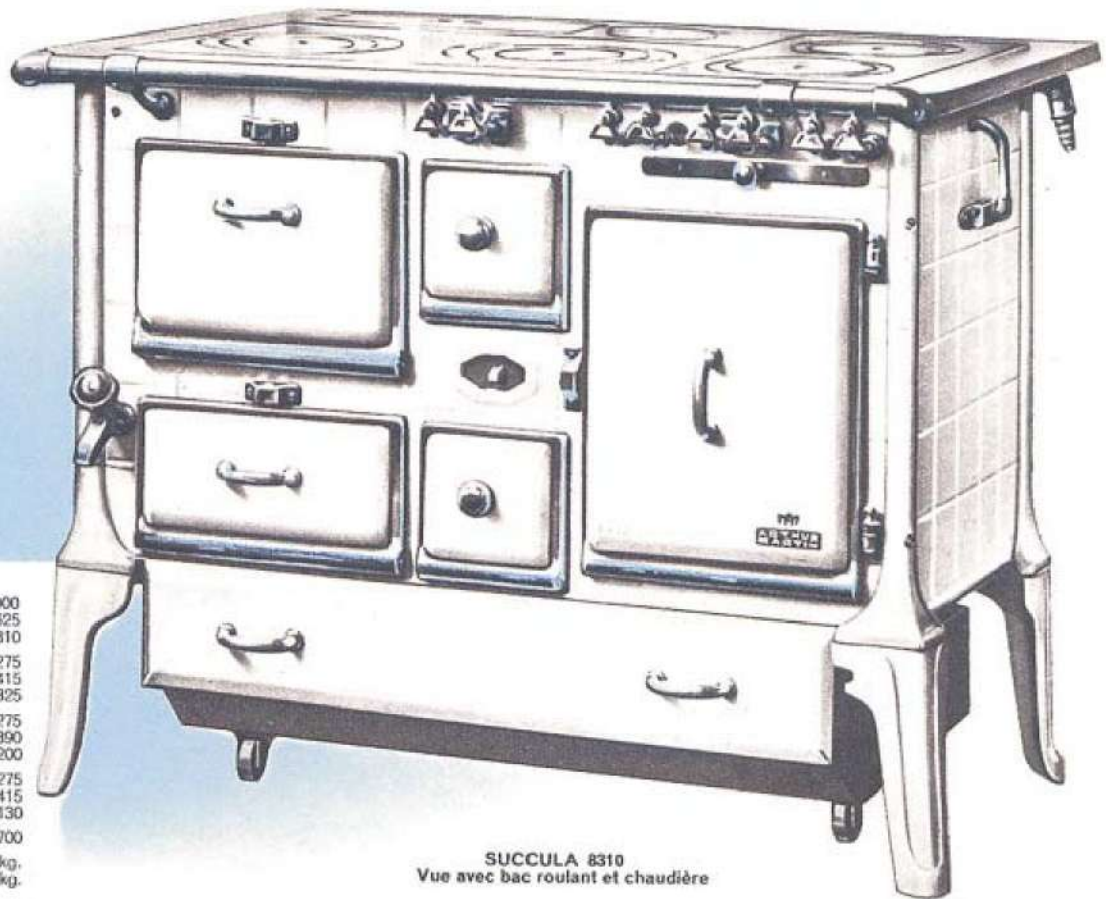
Important. — Pour la meilleure utilisation de nos cuisinières consulter la notice que nous livrons avec chacune d'elles.

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.

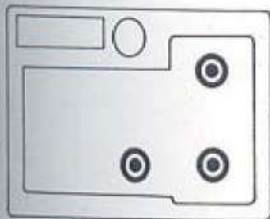
Type Standard : dessus poli, corps et colonnes en fonte, portes en tôle d'acier, émail blanc uni, barre devant, cadres, robinetterie et garnitures chromés, brûleur central amovible, casseroles comportant pour le four-coffre : 1 gril, 1 grande casserole lèche-frite avec poignée amovible, 1 petite casserole, 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 :

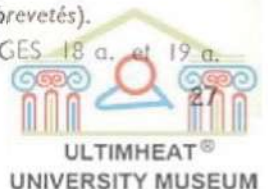
- a) avec chaudière affleurante de 10 litres environ ;
- b) avec dessus granité, flotte polie ;
- c) avec bac roulant ;
- d) avec dossier de propreté de 0,20 ;
- e) avec tampons accumulateurs (voir page 58).

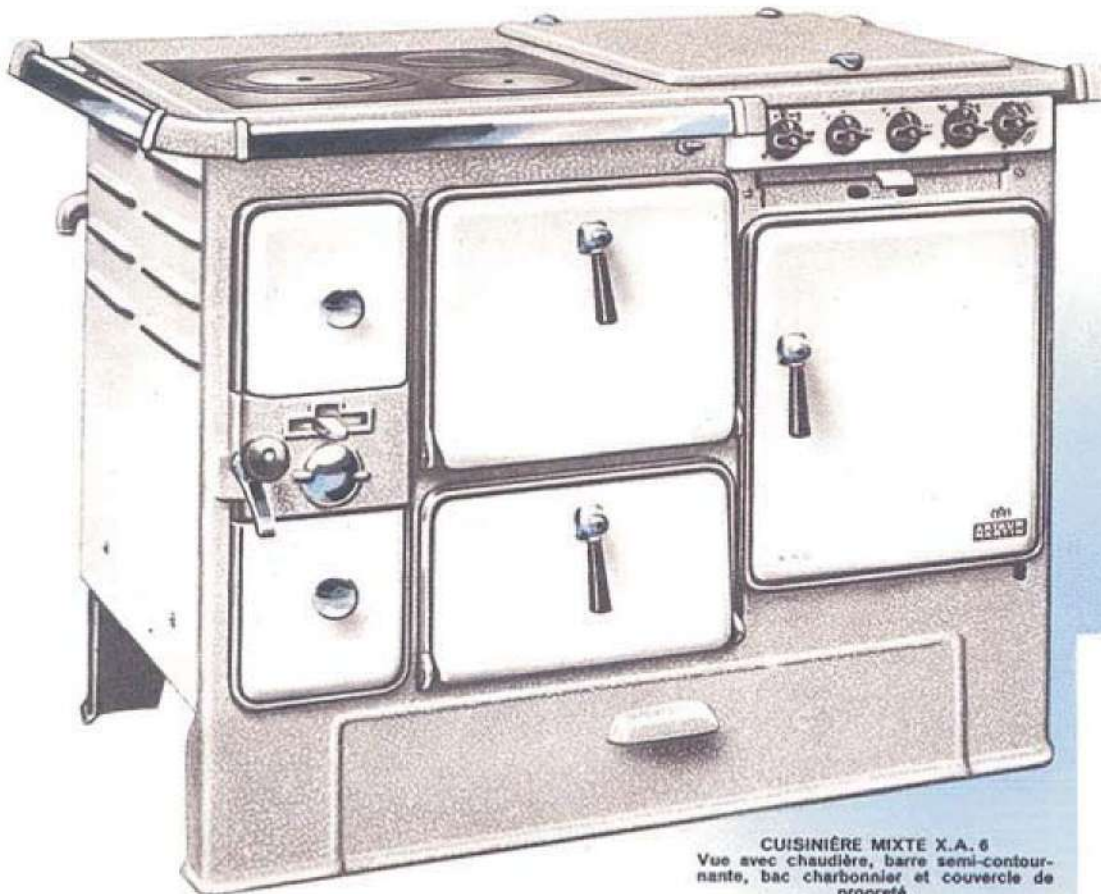
Sur demande et sans supplément : prise spéciale de gaz pour allume-feu.



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 Unaquatze (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, casserolier comportant pour le four-coffre: 1 gril-support, 1 casserole lèche-frite 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.

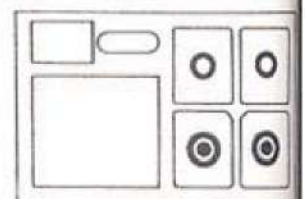
Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

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

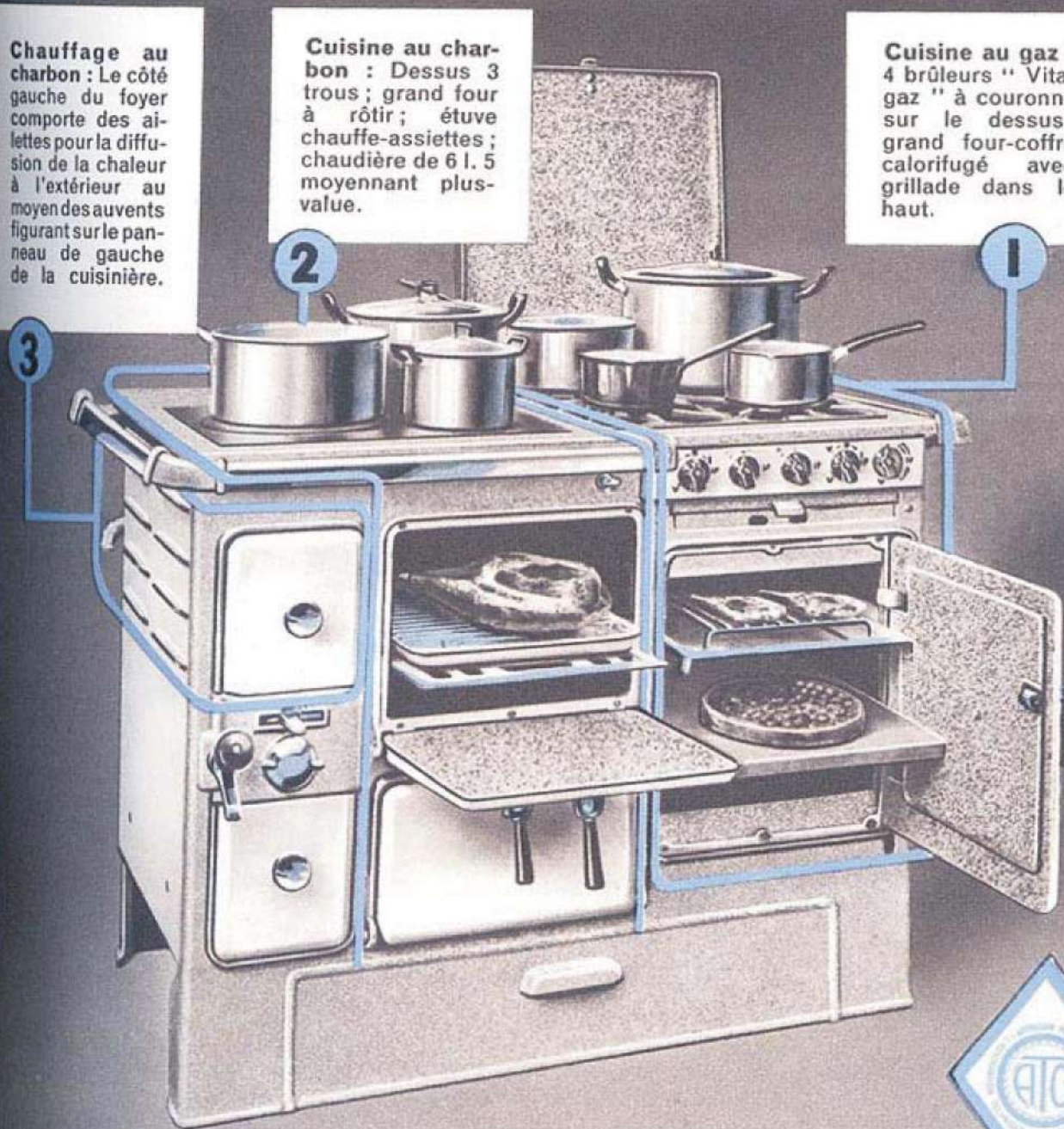
Estampille A. T. G.

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.

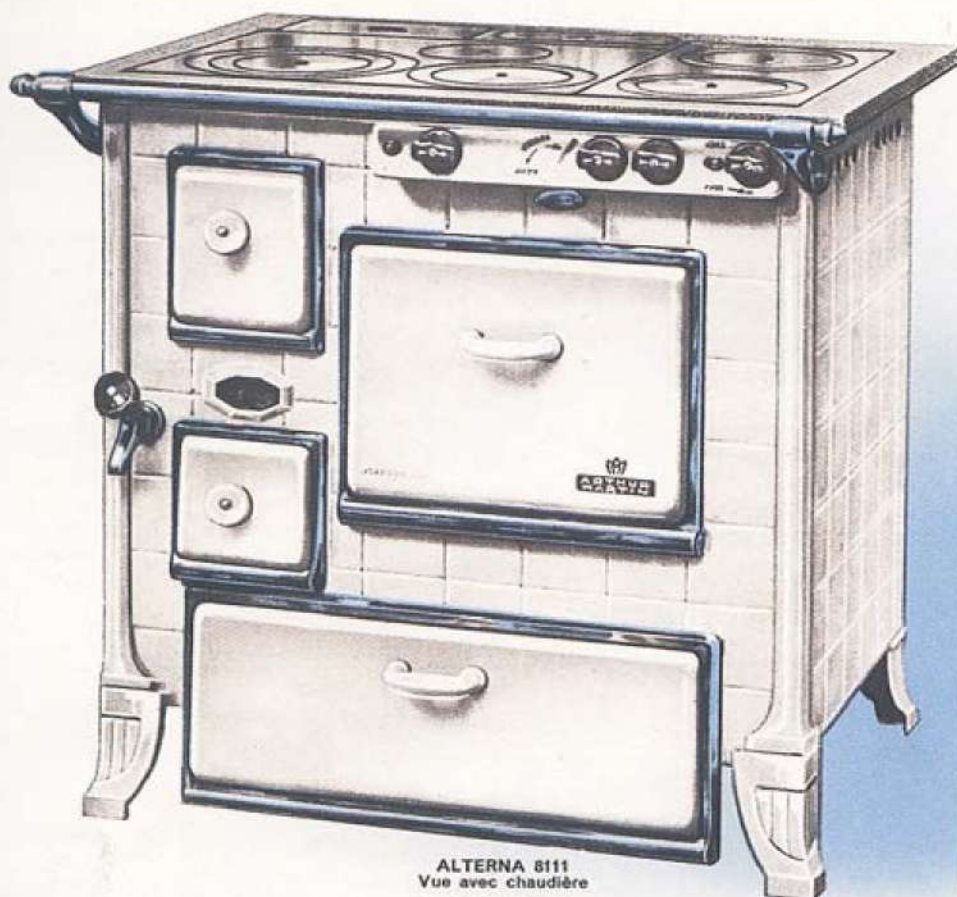


Une cuisinière mixte X. A. 6 en fonctionnement simultané au gaz et au charbon (ou coke)



*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.

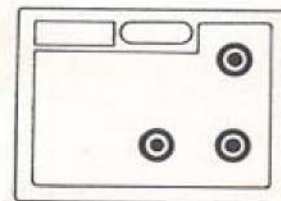
Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

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.

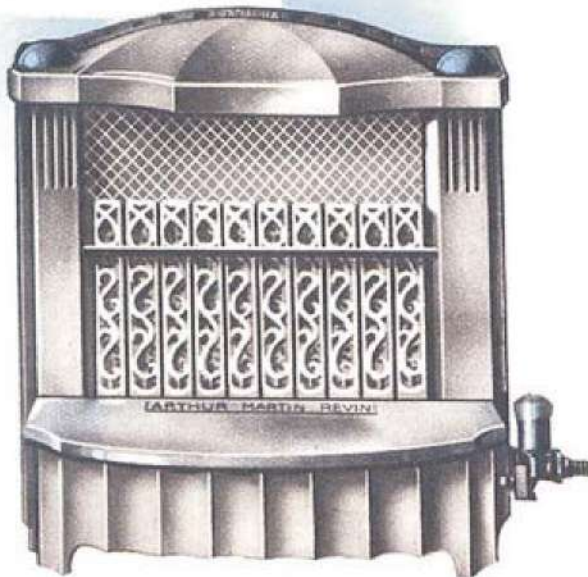
| | |
|-------------------------|------------------------|
| Hauteur | 0,670 |
| Largeur | 0,570 |
| Profondeur | 0,390 |
| Hauteur axe de buse ... | 0,390 |
| Débit horaire | 800 lit. |
| Cube chauffé | 70 à 80 m ³ |
| Poids net | 49 kg. |
| Poids emballé | 60 kg. |

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 d.

| | |
|--------------------------|-------------------|
| 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. |

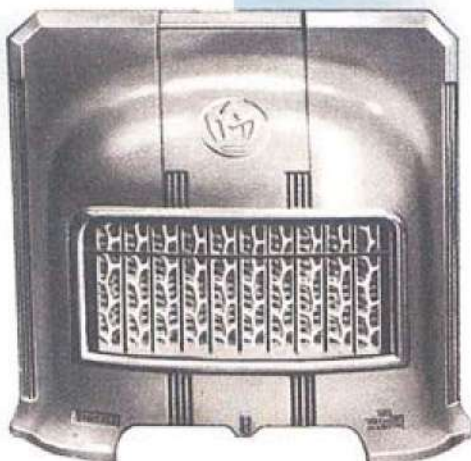
Nota. — Cet appareil est fourni avec une buse tôle ovale pour tuyau de 0,220x0,050.



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.

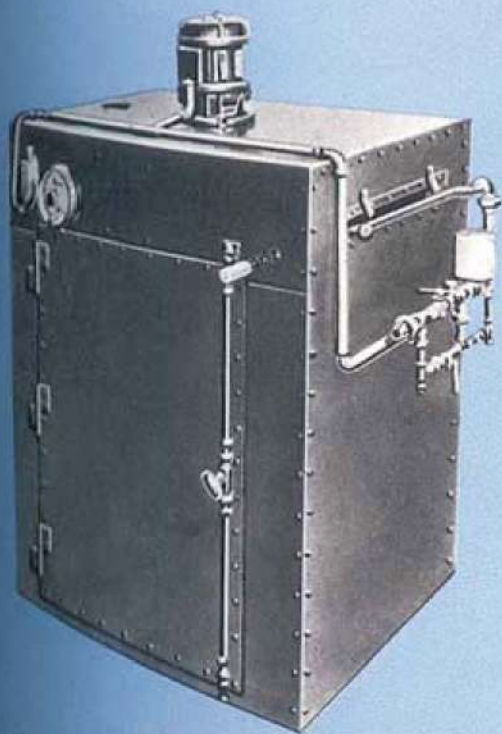
Ayant plus de six années d'expérience d'installations d'air normalisé, nous sommes les seuls à pouvoir présenter des références complètes pour chaque genre d'applications ; la puissance de nos moyens de production, la diversité de nos études, et le grand nombre d'installations que nous avons déjà réalisées,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

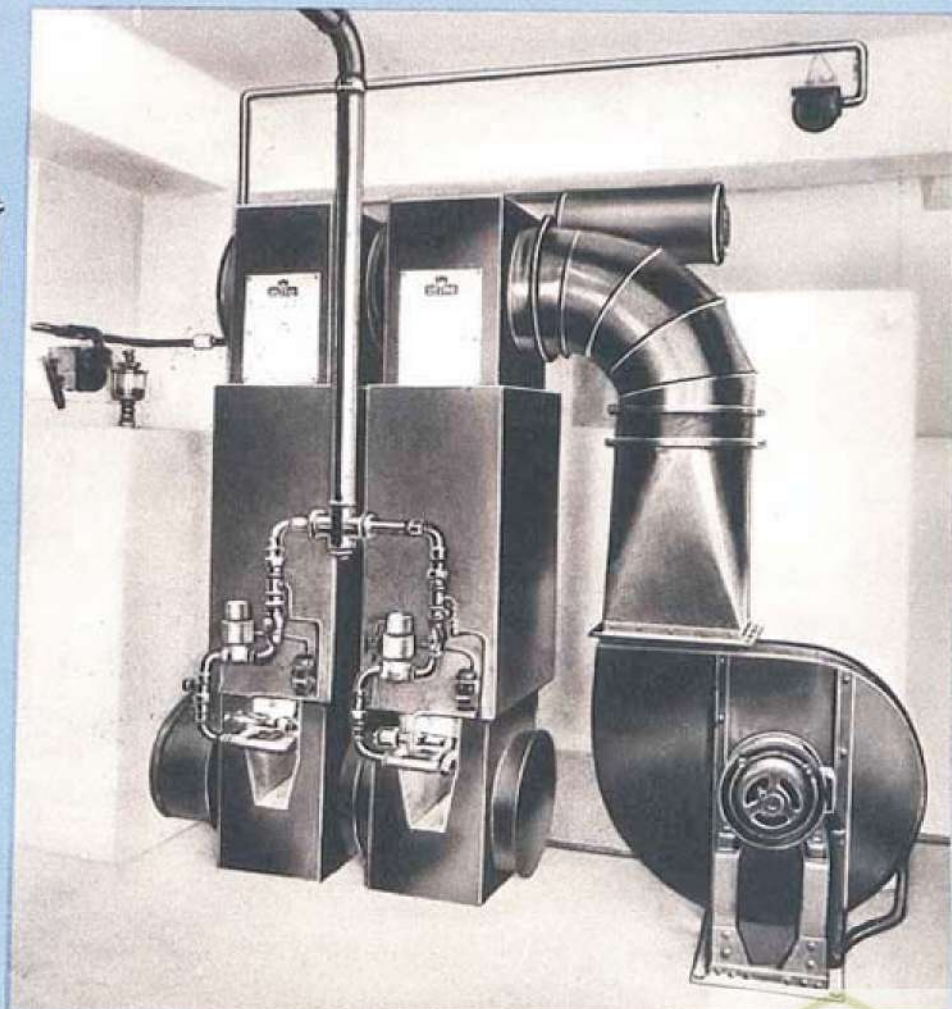
Ce système de chauffage s'impose donc au nom de l'hygiène ; il a été reconnu que des épidémies avaient pu être évitées dans des locaux scolaires chauffés et aérés par ce procédé.

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).



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

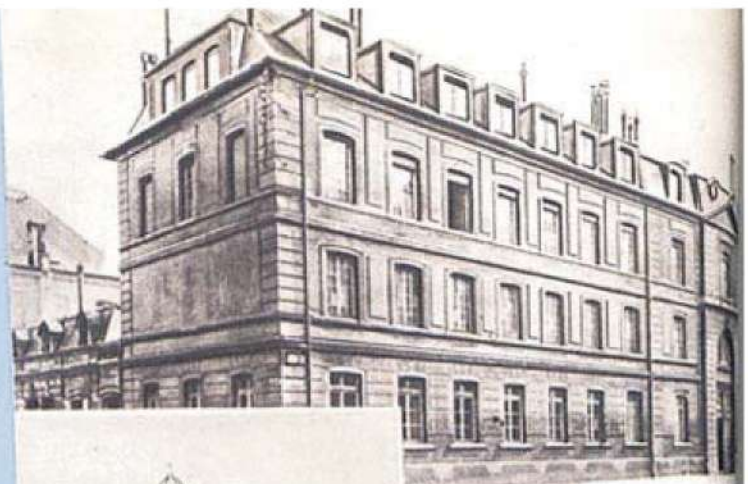


Générateur de 35.000 calories/heure.

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.



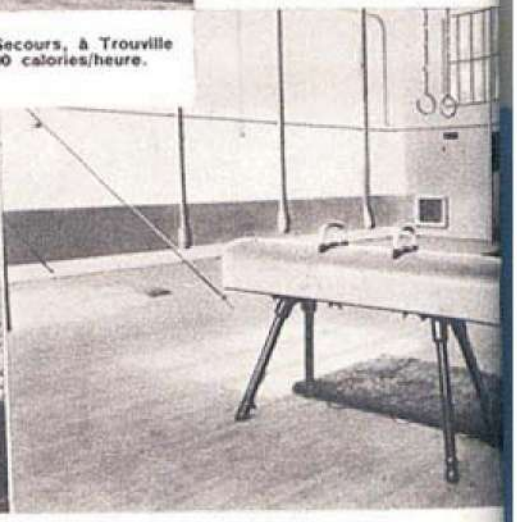
Église Notre-Dame de Bon Secours, à Trouville
Puissance installée : 150.000 calories/heure.



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 décendrage 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

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



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

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

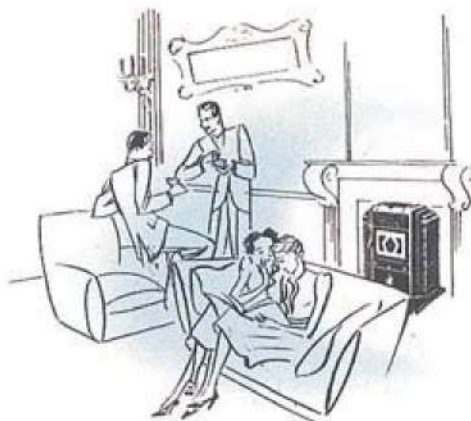
a) **Fonte brute.** — La fonte brute s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence (opérer seulement lorsque l'appareil est froid) ou encore avec des pâtes pour fourneaux, qu'il est facile de se procurer partout.

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 :

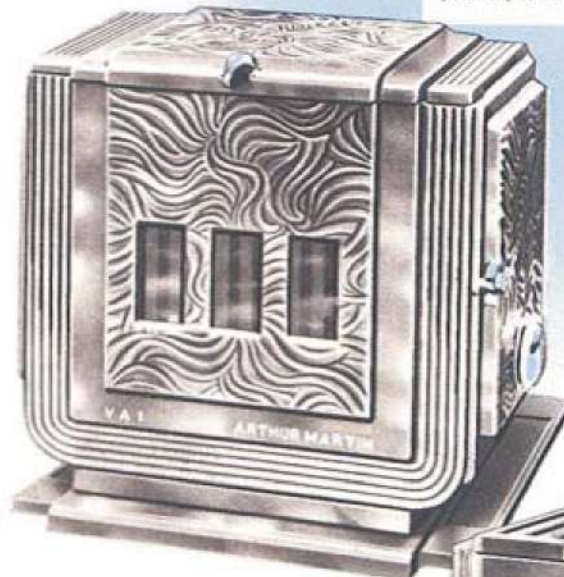
a) avec socle ;

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).

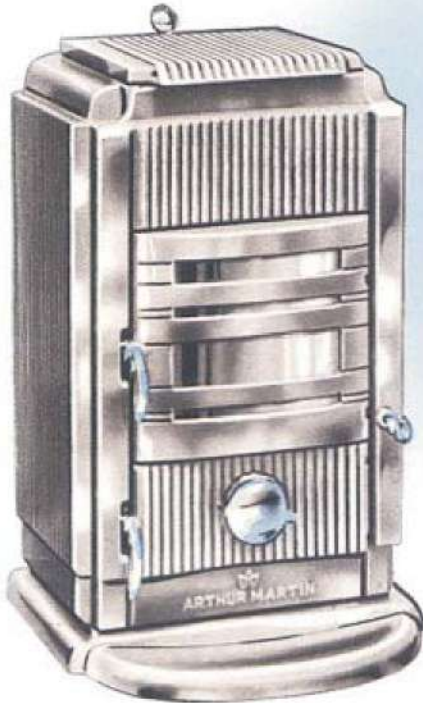
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES APPAREILS A L'ADDITIF PAGES 28 a et 29 a.



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.

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

Grille pivotante manœuvrable sur le côté.

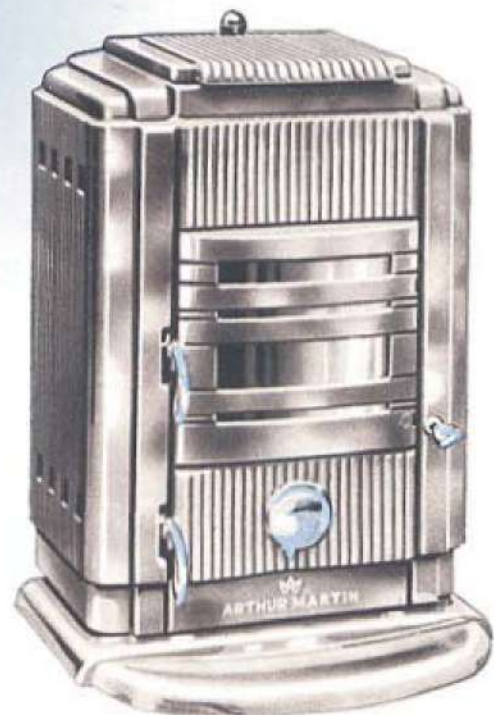
Réglage du volet de buse sur le dessus de l'appareil, et donnant trois positions : vif, moyen, lent.

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



RÉCUPÉRATEUR INTÉGRAL

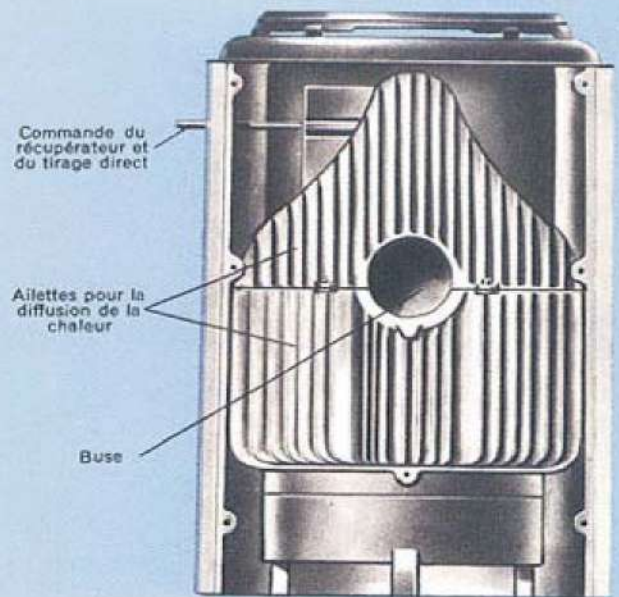
Ce dispositif breveté est l'économiseur de combustible par excellence.

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.

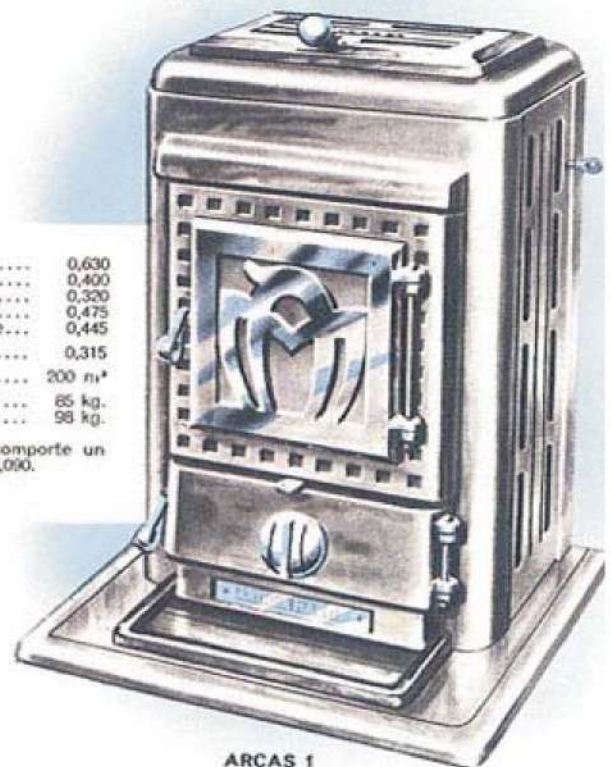
Son dispositif intérieur assure une combustion parfaite en feu continu de tous les petits combustibles anthraciteux économiques et permet également d'utiliser le grésillon de coke en feu intermittent.

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

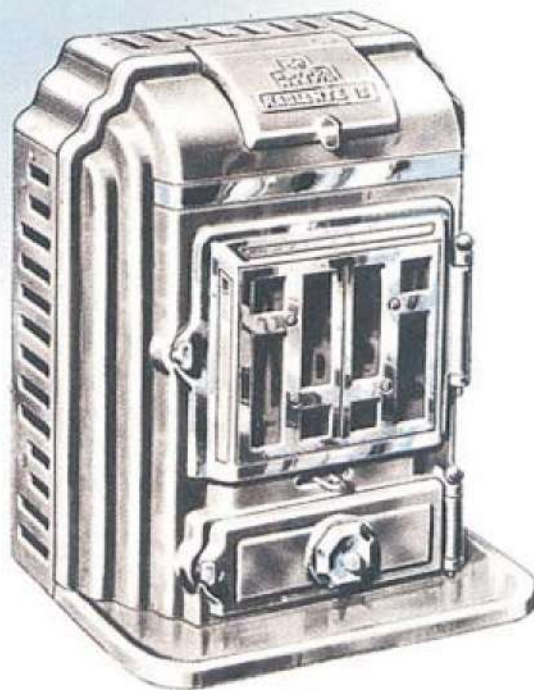
Cheminées à feu visible et continu avec charbons anthraciteux, pouvant aussi marcher avec des boulets d'anthracite — Feu intermittent avec coke et bois — Zone de combustion réfractaire — Portes hermétiques à joints d'amiante — Grille de décendrage oscillante — Réglage par ventouse

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.

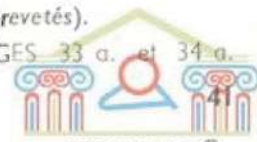
Moyennant plus-value : avec porte-bouillotte chromé.



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.

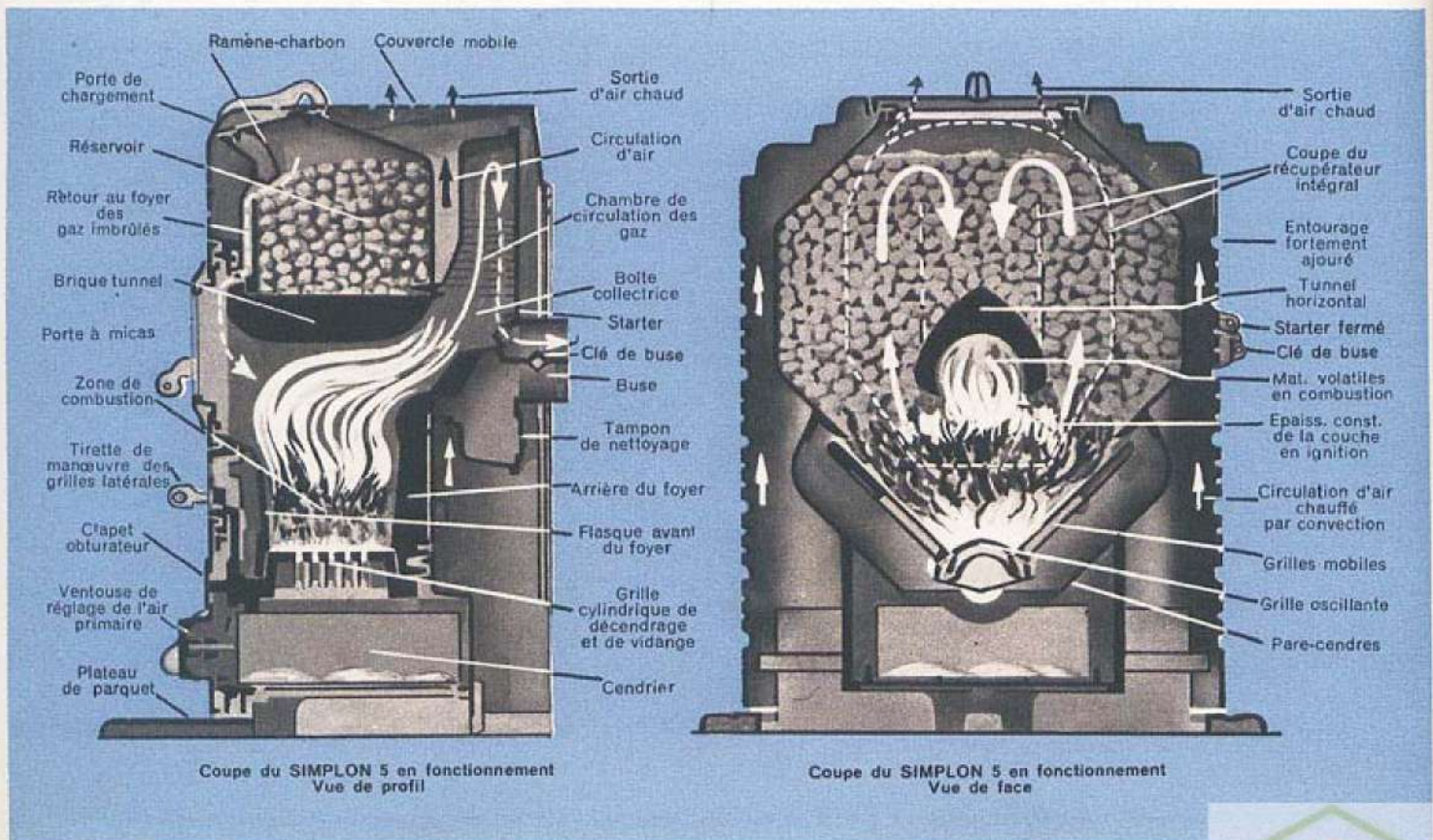
Le Simplon est remarquable par le magnifique spectacle qu'offre aux yeux la combustion des gaz, dont les belles flammes colorées répandent des lueurs gaies.

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.

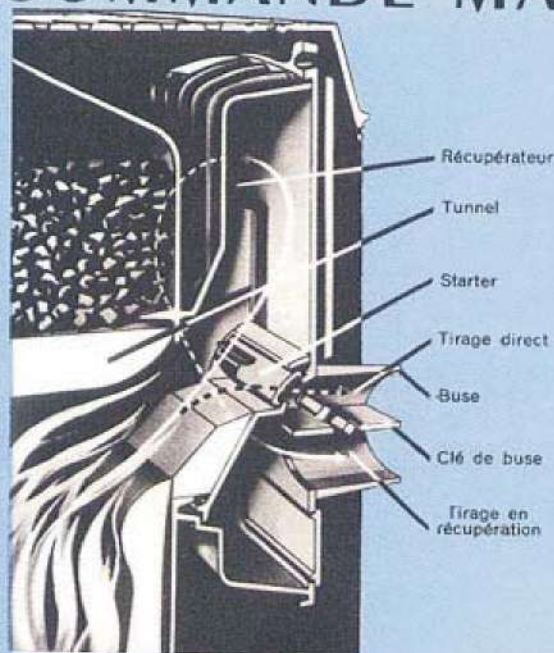
C'est enfin l'appareil le **plus économique** qui soit car il brûle en feu continu, avec le plus haut rendement atteint à ce jour, les petits charbons anthraciteux 10x20 ou 20x30, combustibles bon marché et à pouvoir calorifique élevé.



Coupe du SIMPLON 5 en fonctionnement
Vue de profil

Coupe du SIMPLON 5 en fonctionnement
Vue de face

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

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.

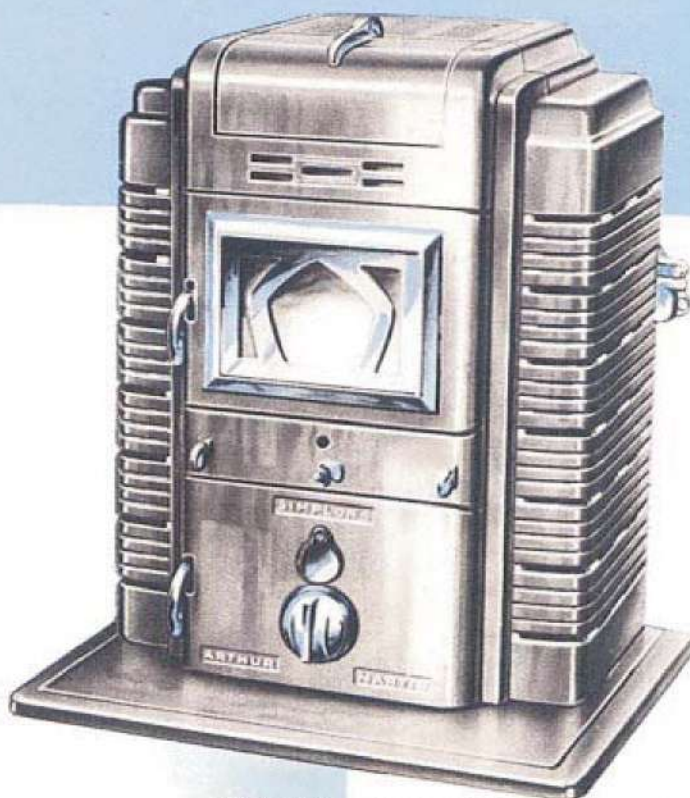
Spécialement conçu pour brûler le „ petit grain „, il permet de réaliser une importante économie sur les prix d'achat du combustible; sa technique de combustion en couche mince et son dispositif de récupération intégrale limitent la consommation au strict minimum (voir gravures ci-contre).

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.



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. |

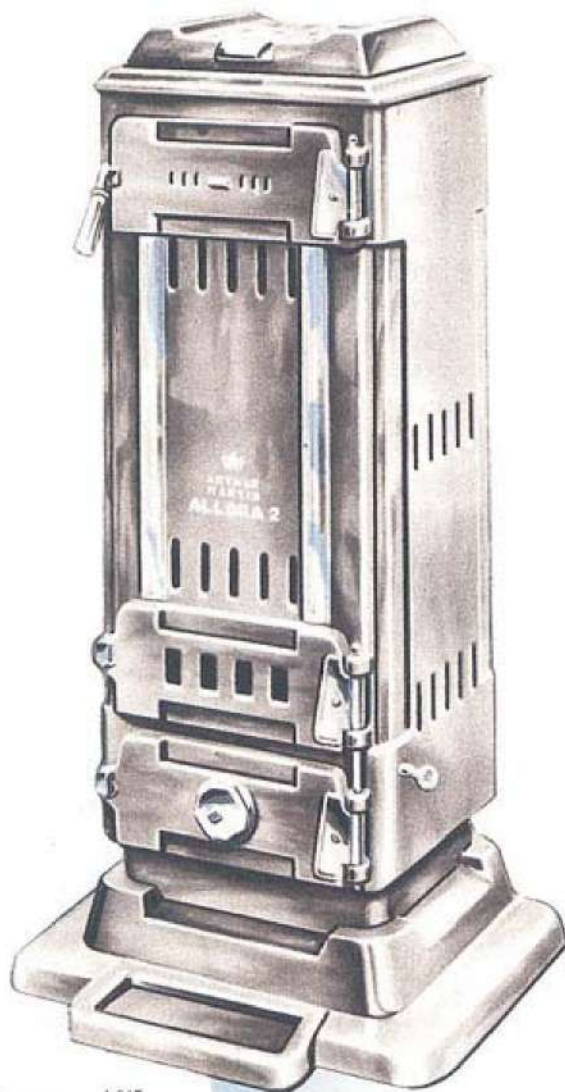
Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,090.

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, complémentaiement, par une clé de buse.

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

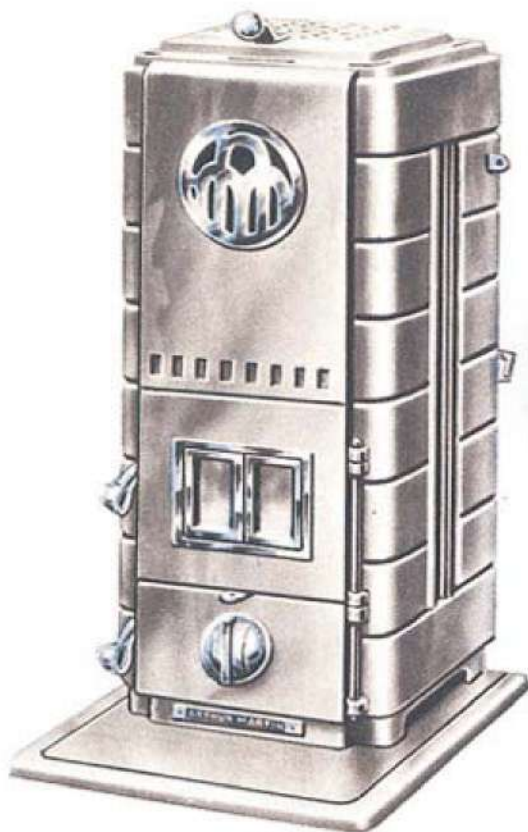
Type Standard : façade, côtés, couvercle et portes fonte émaillée céramique gris bleuté, gris castor ou rouge brun, garnitures chromées.

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.

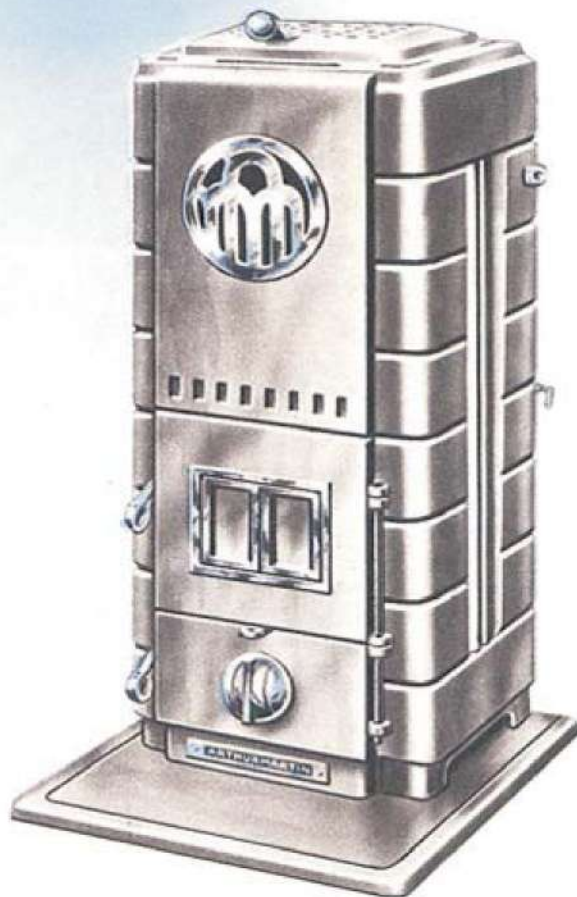
Ses facilités de manœuvre, la continuité du feu et la souplesse du réglage par ventouse, en font un appareil des plus confortables pour le chauffage économique en feu continu.

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.

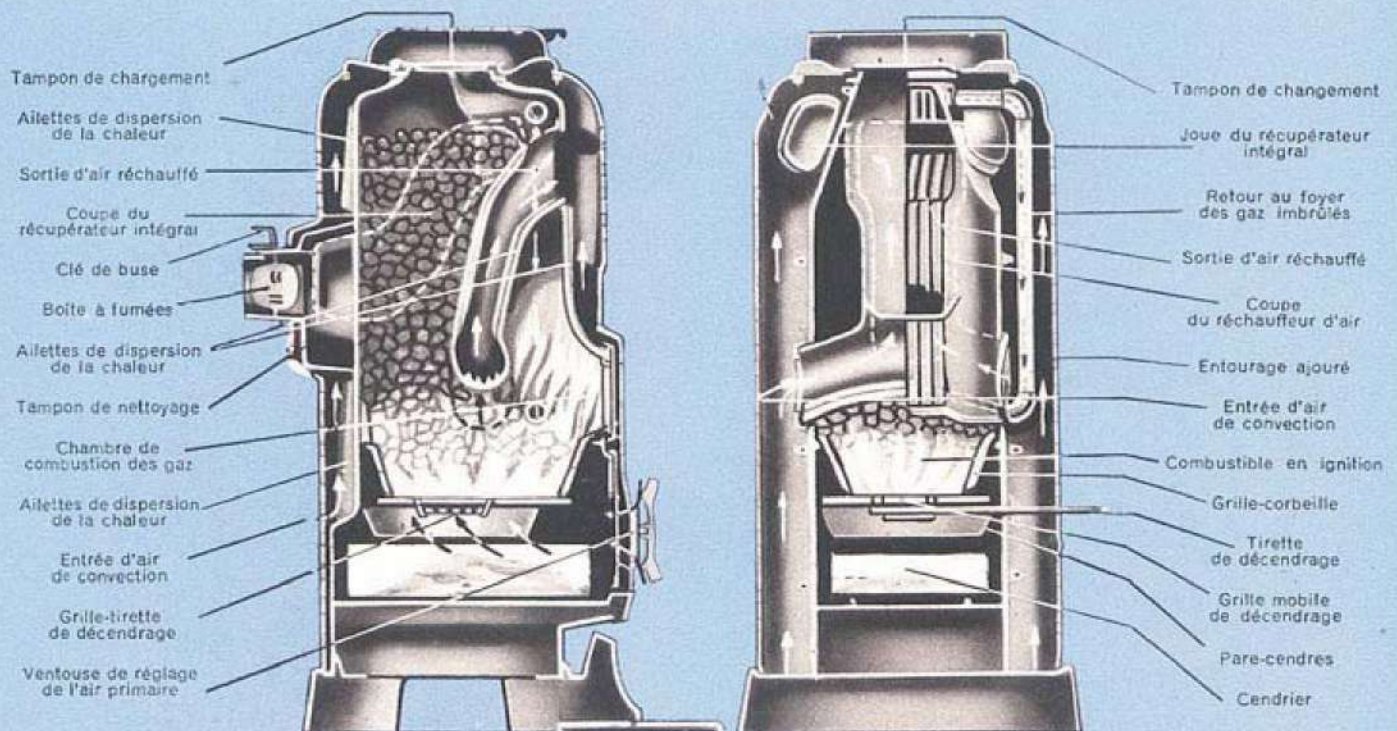
Ces appareils peuvent être allumés sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

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.

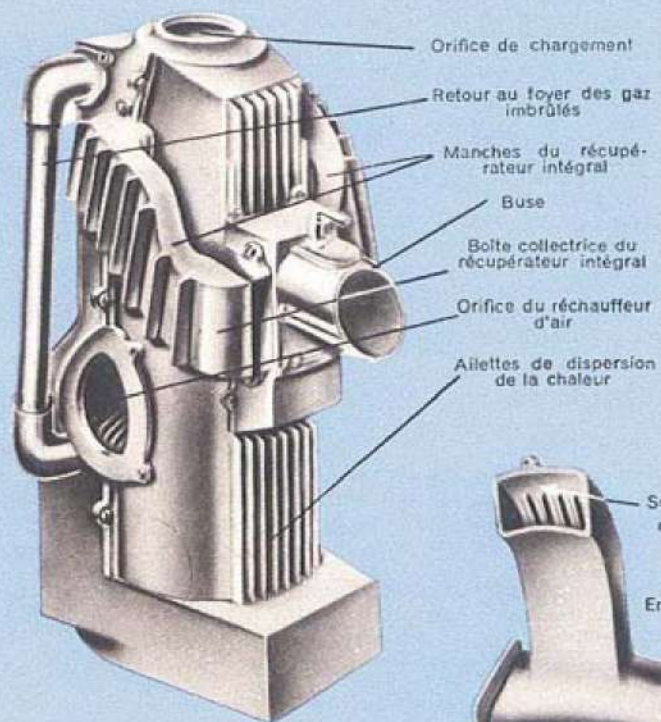
On remarque notamment les dispositifs suivants :

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

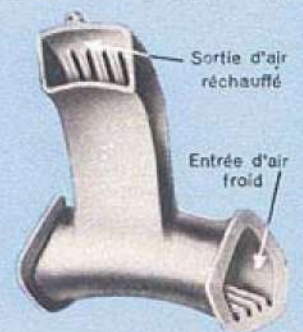
Le système du récupérateur intégral est décrit page 39.

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. |

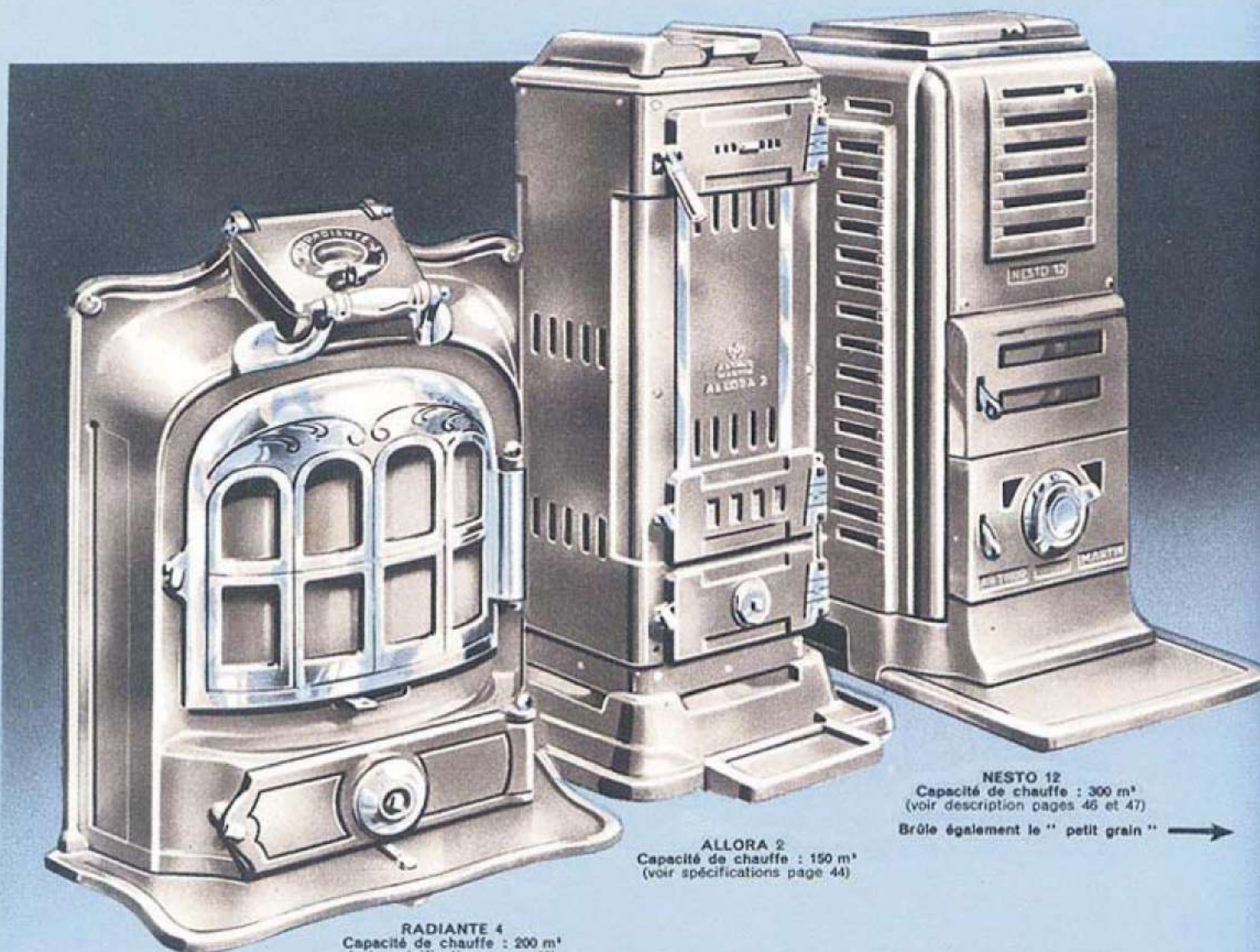
Nota. — Cet appareil comporte un buselot pour tuyau de 0,111.

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.**

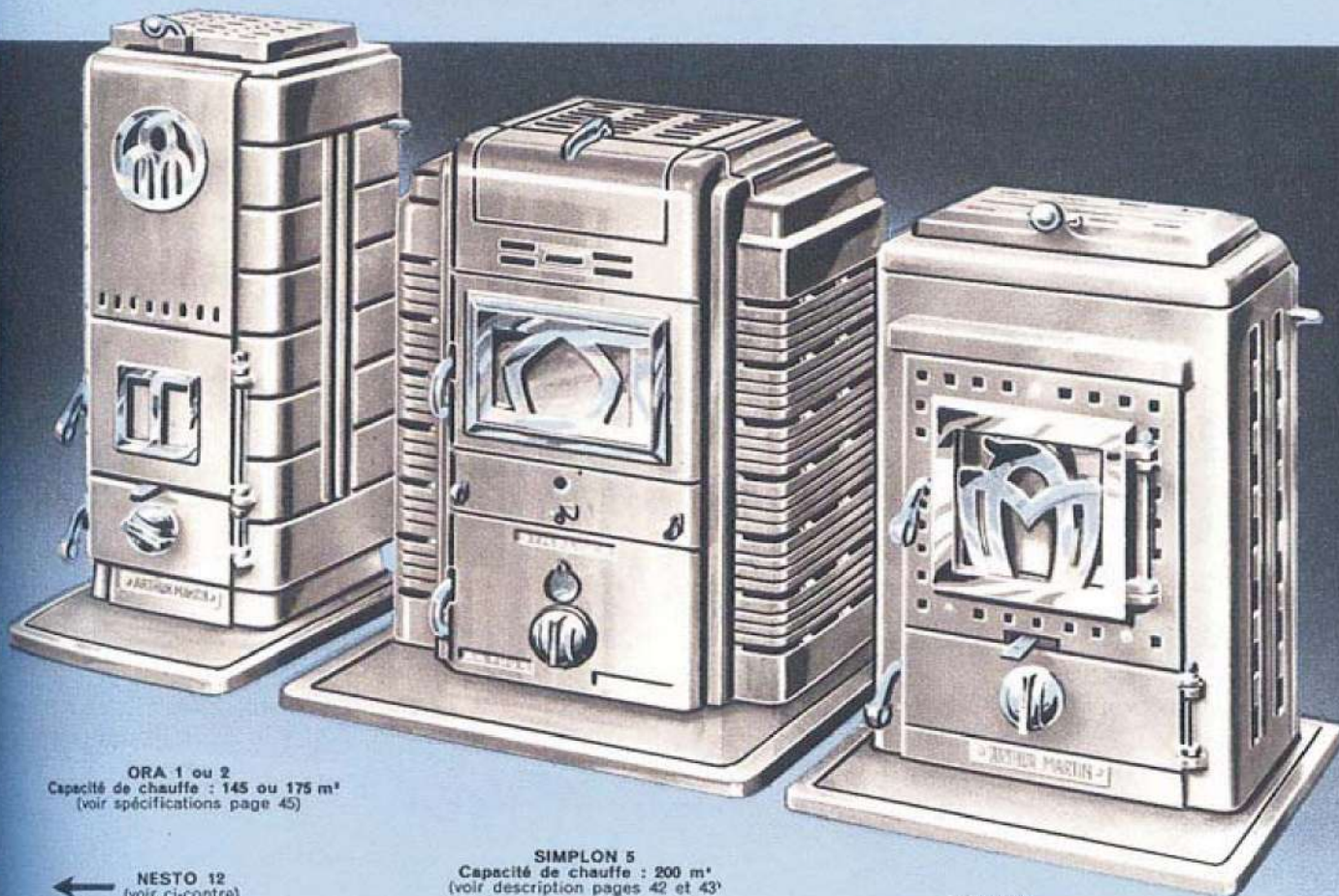
Il convient toutefois de ne l'utiliser que dans des appareils **spécialement étudiés pour sa combustion.**

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



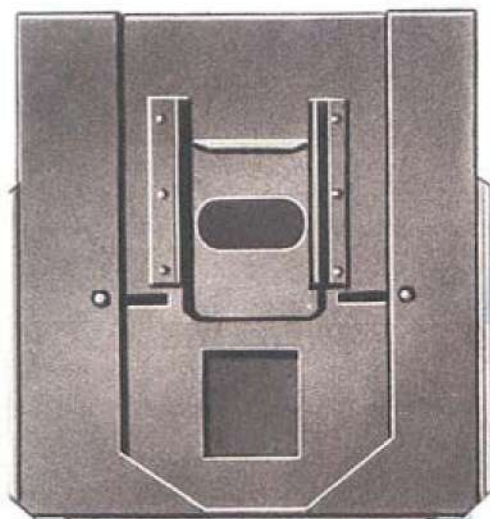
PLATEAU DE PARQUET

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.



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 :

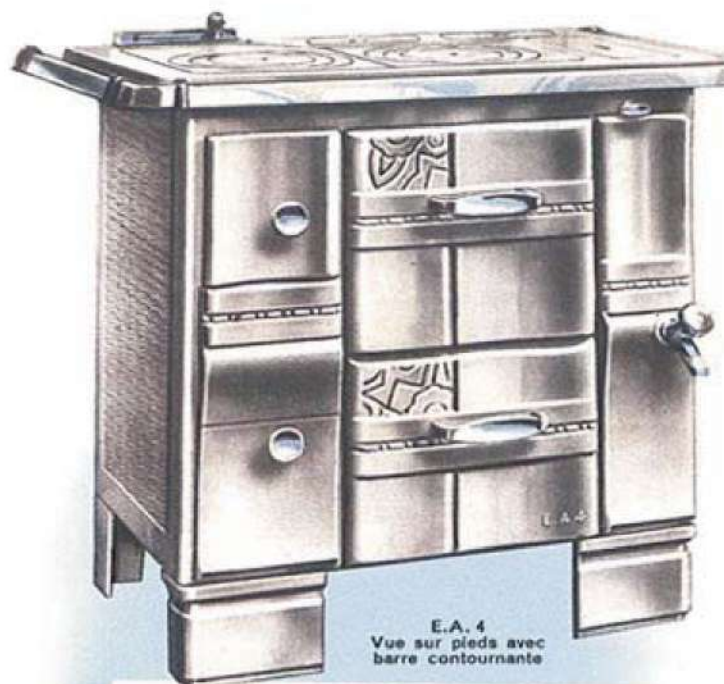
Avec barres de côté chromées au lieu de barre devant chromée ;

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 | 0,600 | 0,850 | 0,900 |
| Profondeur du dessus .. | 0,500 | 0,500 | 0,500 | 0,500 |
| Hauteur totale | 0,600 | 0,600 | 0,600 | 0,600 |
| 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).

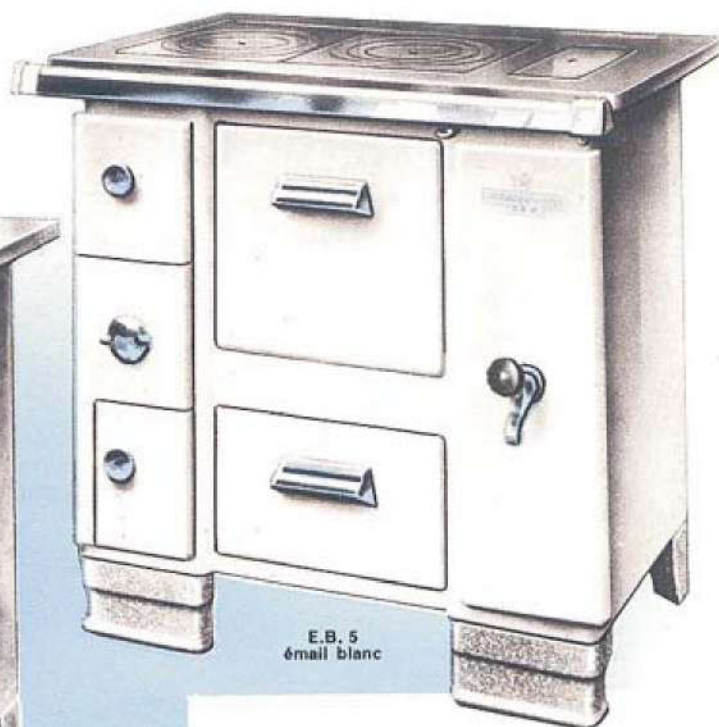
VOIR LES SPÉCIFICATIONS DES PIÈCES DE RECHANGE POUR CES CUISINIÈRES A L'ADDITIF PAGE 43



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.

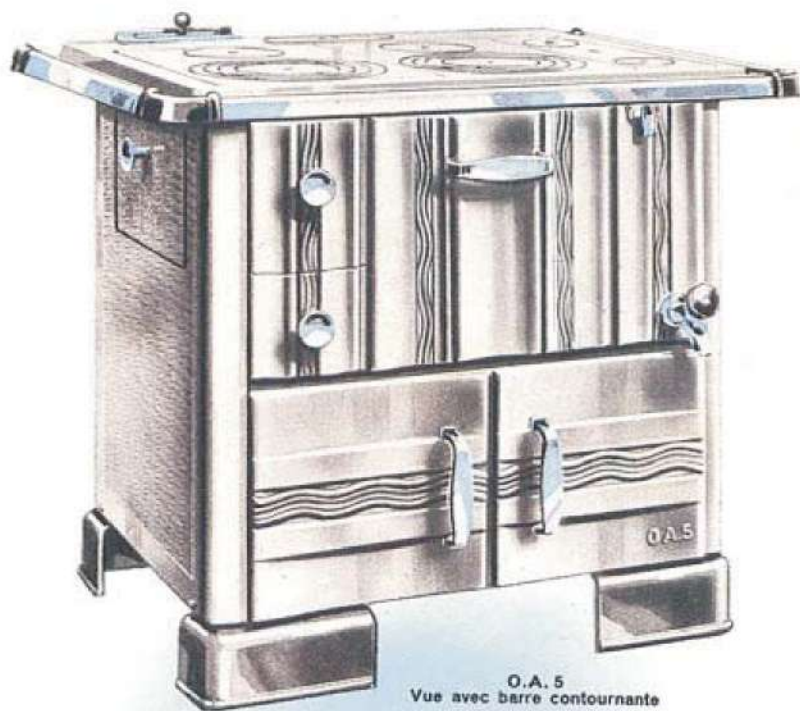
Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 12 litres environ, porte à rôtir sur le côté gauche, sole de four tournante, toujours avec grand foyer mixte extensible au charbon, coke ou bois,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

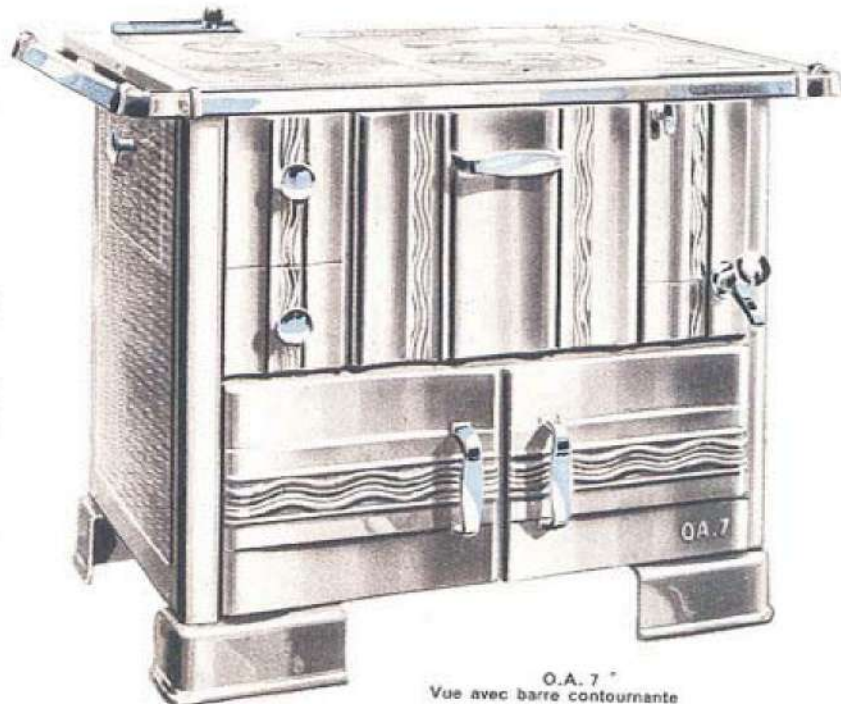
Type Standard : dessus poli, corps et portes fonte émaillée céramique gris bleuté ou gris castor, barre devant et garnitures chromées, chaudière affleurante de 16 litres environ, porte à rôtir sur le côté gauche, sole de four tournante, toujours avec grand foyer mixte extensible au charbon, coke ou bois,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

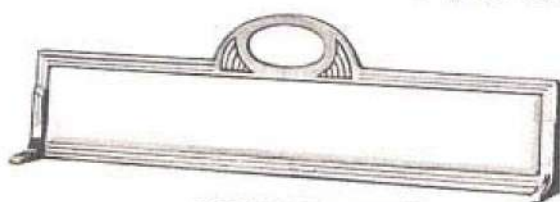
Ces cuisinières peuvent être allumées sans bois et sans papier (voir page 24 nos allume-feu à gaz brevetés).

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

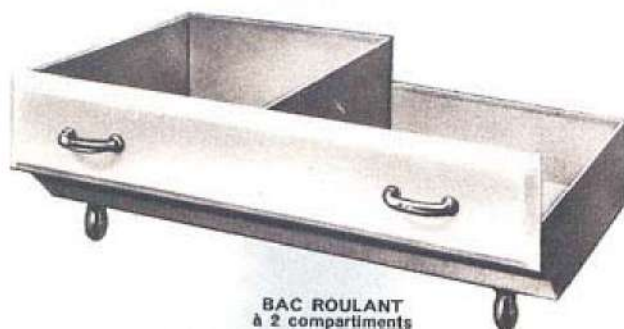


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

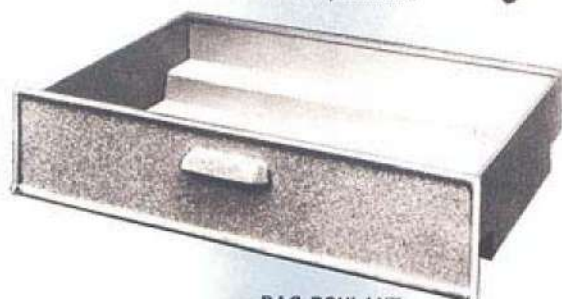
ACCESSOIRES



DOSSIER DE PROPRETÉ



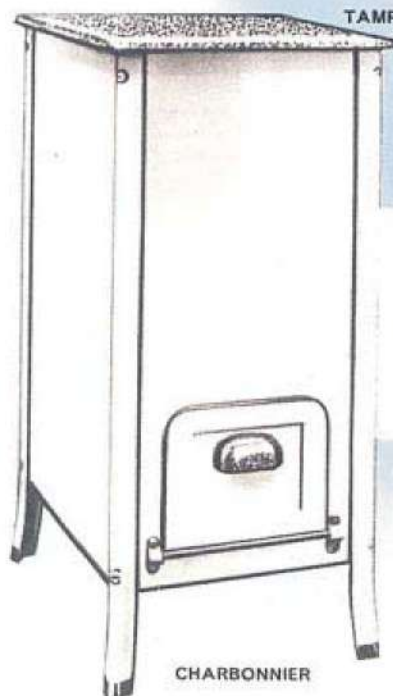
BAC ROULANT
à 2 compartiments



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.

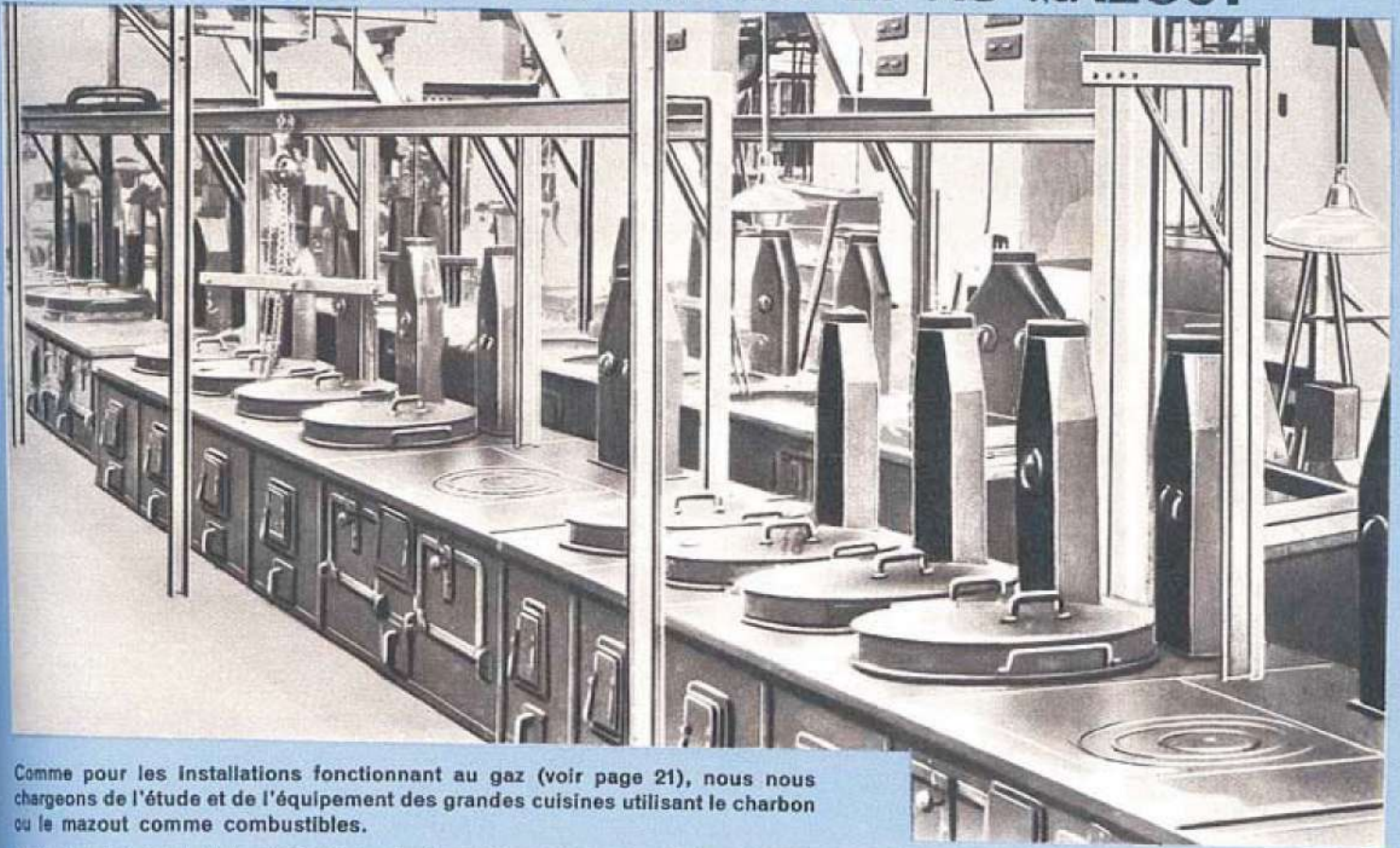
Voir page 24, description et caractéristiques.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

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.

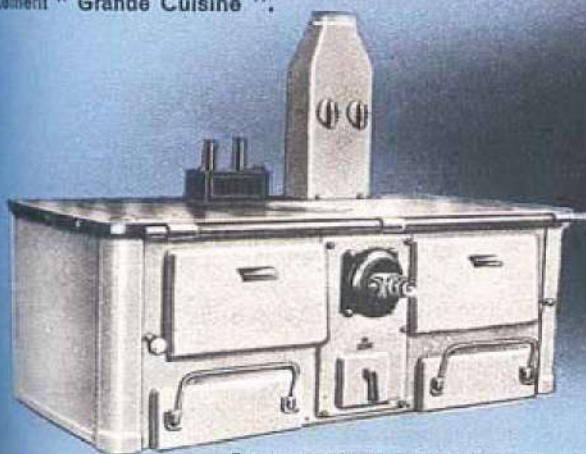
Le RENDEMENT, l'ECONOMIE et le CONFORT que procurent nos appareils sont les caractéristiques de la qualité Arthur Martin.

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

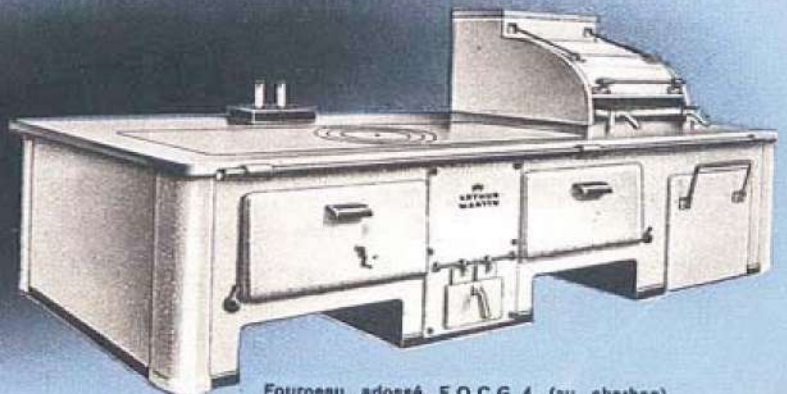
Demandez notices, renseignements, études, devis et références à notre Département " Grande Cuisine ".

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

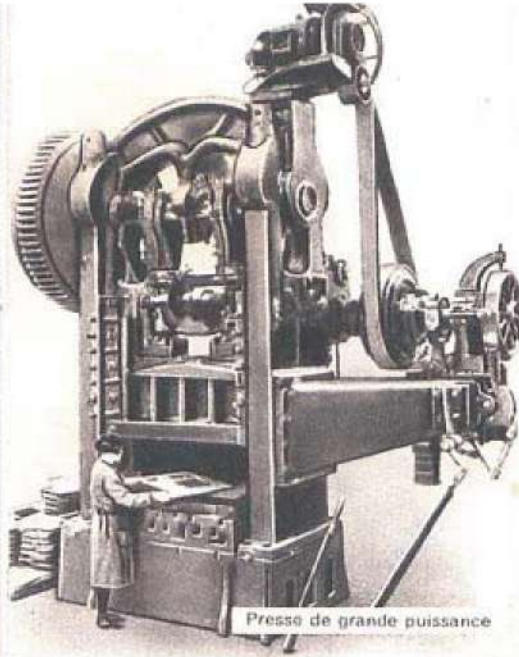
| | Pages | | Pages |
|--|--------|---|-------------|
| Sommaire..... | 2 | Cheminées : | |
| Nos teintes d'émaux..... | encart | Arcas 1 | 39 |
| PREMIÈRE PARTIE : LE GAZ | | | |
| Section 1. — Appareils de cuisine au gaz. | | | |
| Généralités, réglages, entretien..... | 3 | Description du récupérateur 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

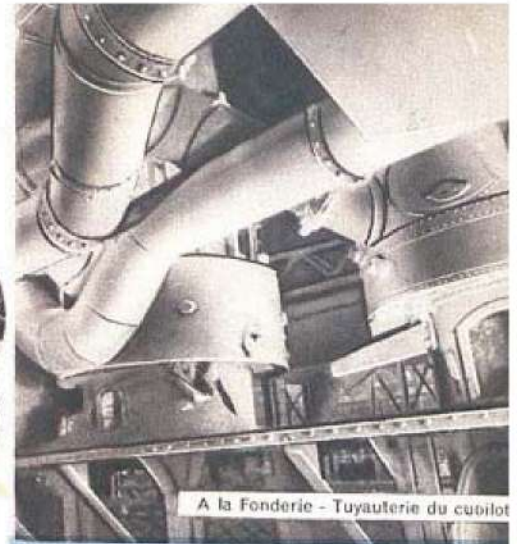




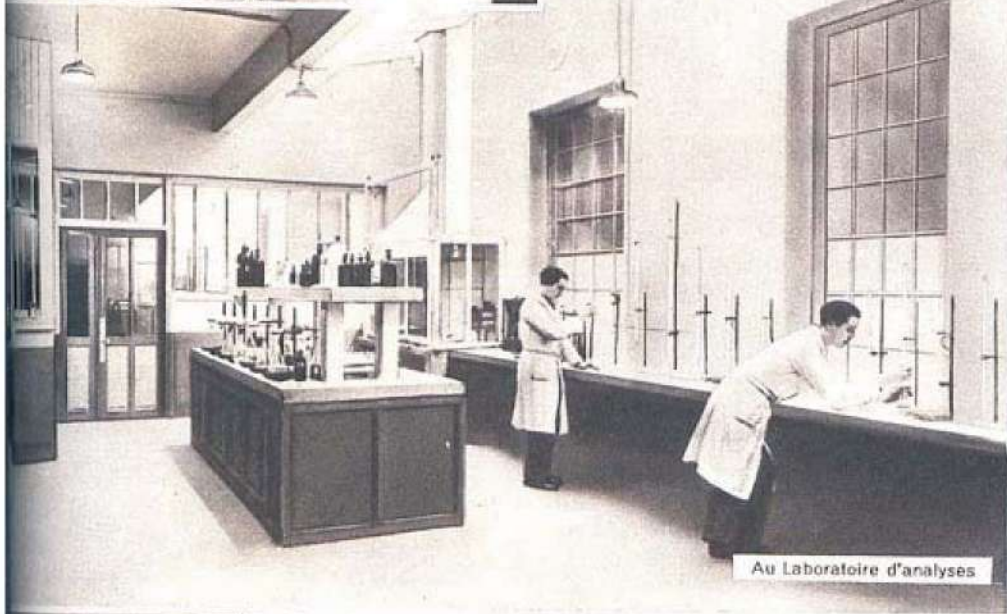
Circuit moulage fonte et sablerie



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



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.

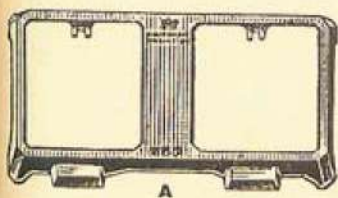
CONDITIONS DE VENTE

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

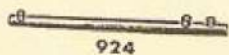
Même en cas de port payé, les pièces voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas de retard, d'avaries ou de perte, exercer son recours contre les Compagnies de transport.

RÉCHAUDS PLATS

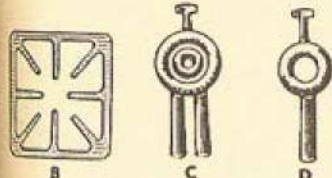
332



687 E 1407



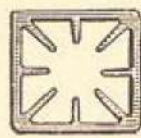
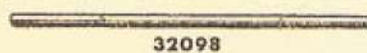
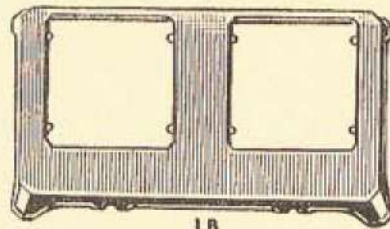
1404 1410 531



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

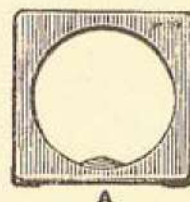
90019-20 B 11045 et 11052

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



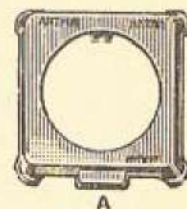
1046 E

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

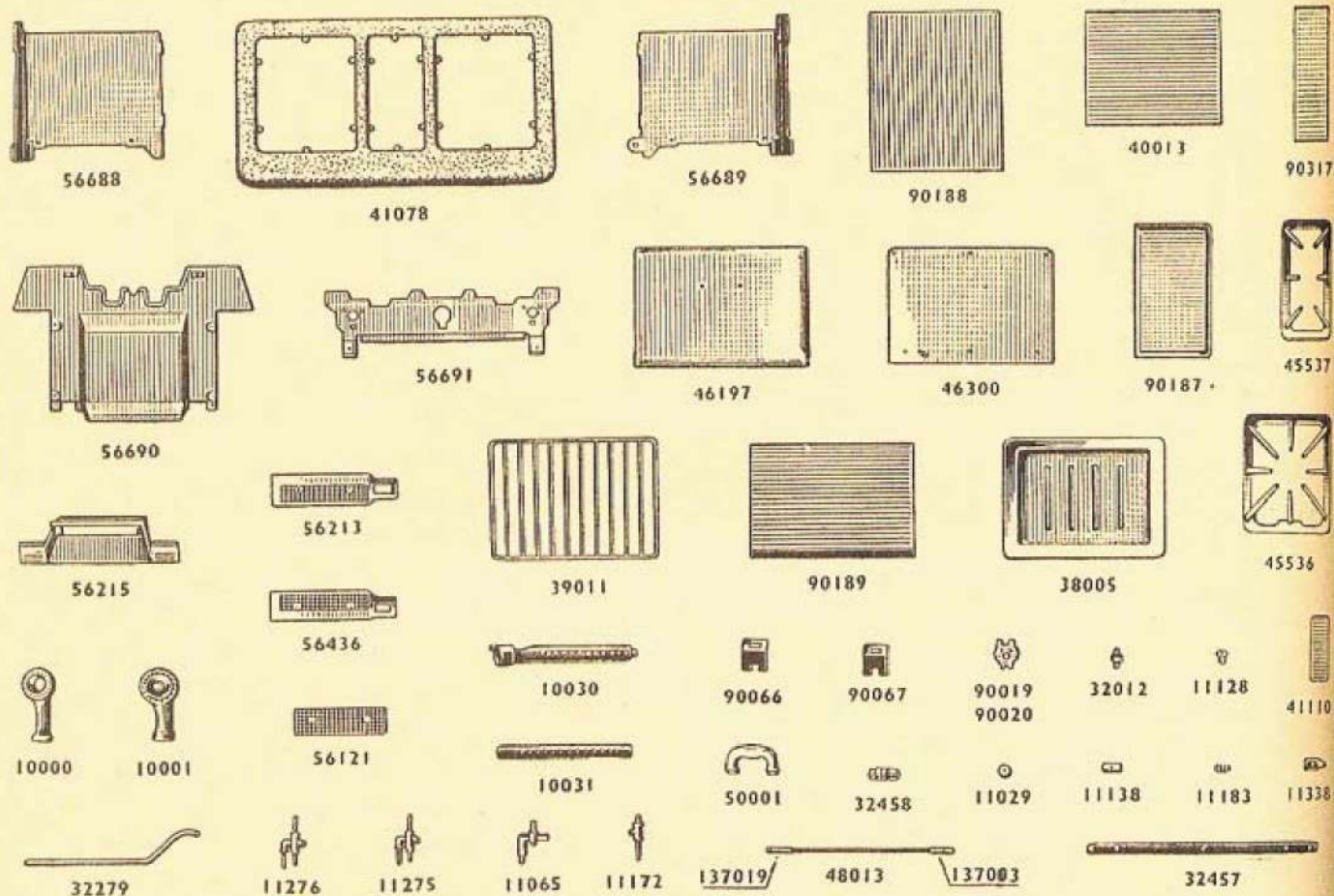
1410 D

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.

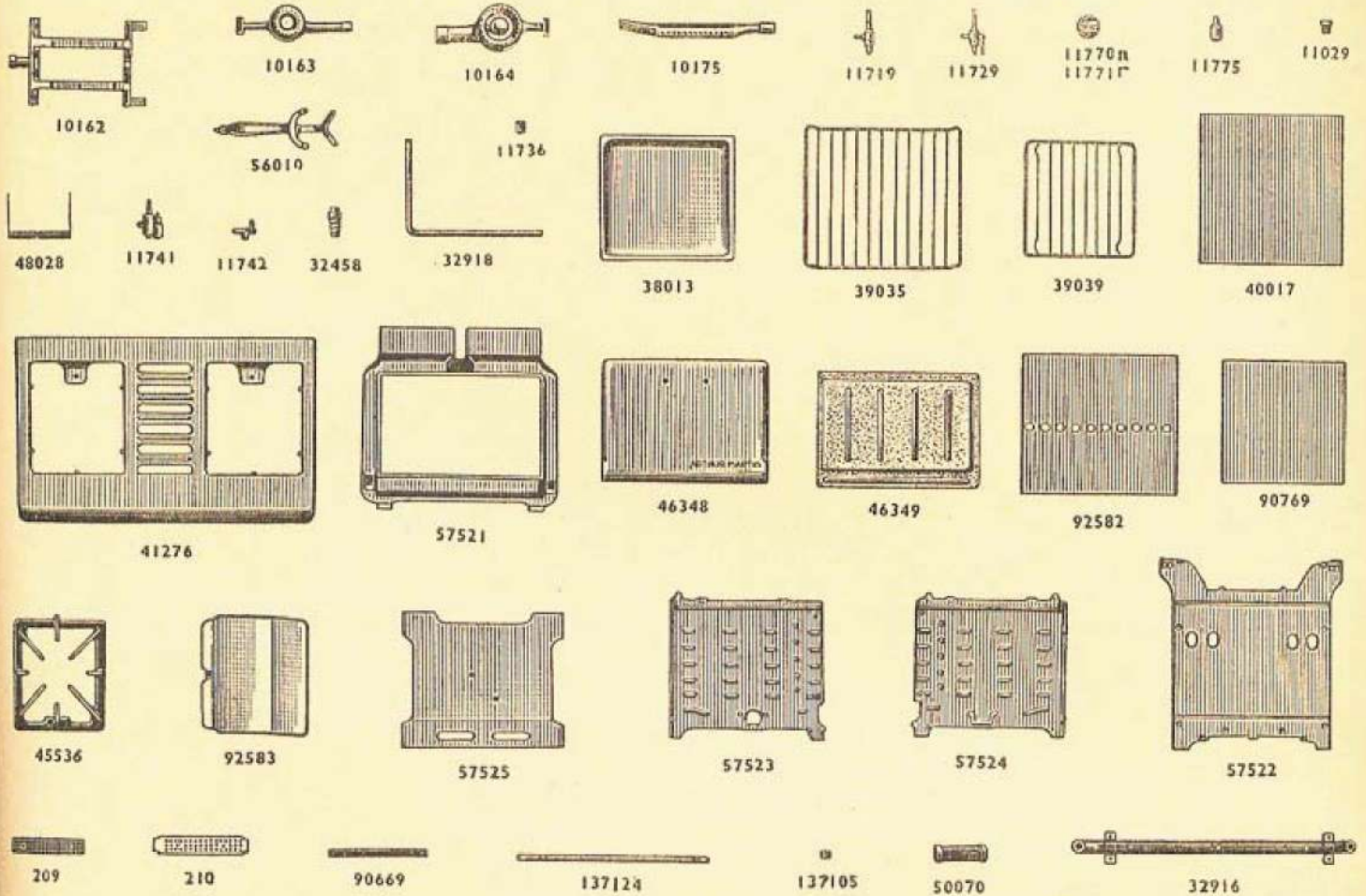
RÉCHAUD-FOUR A. M. 2



| 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.

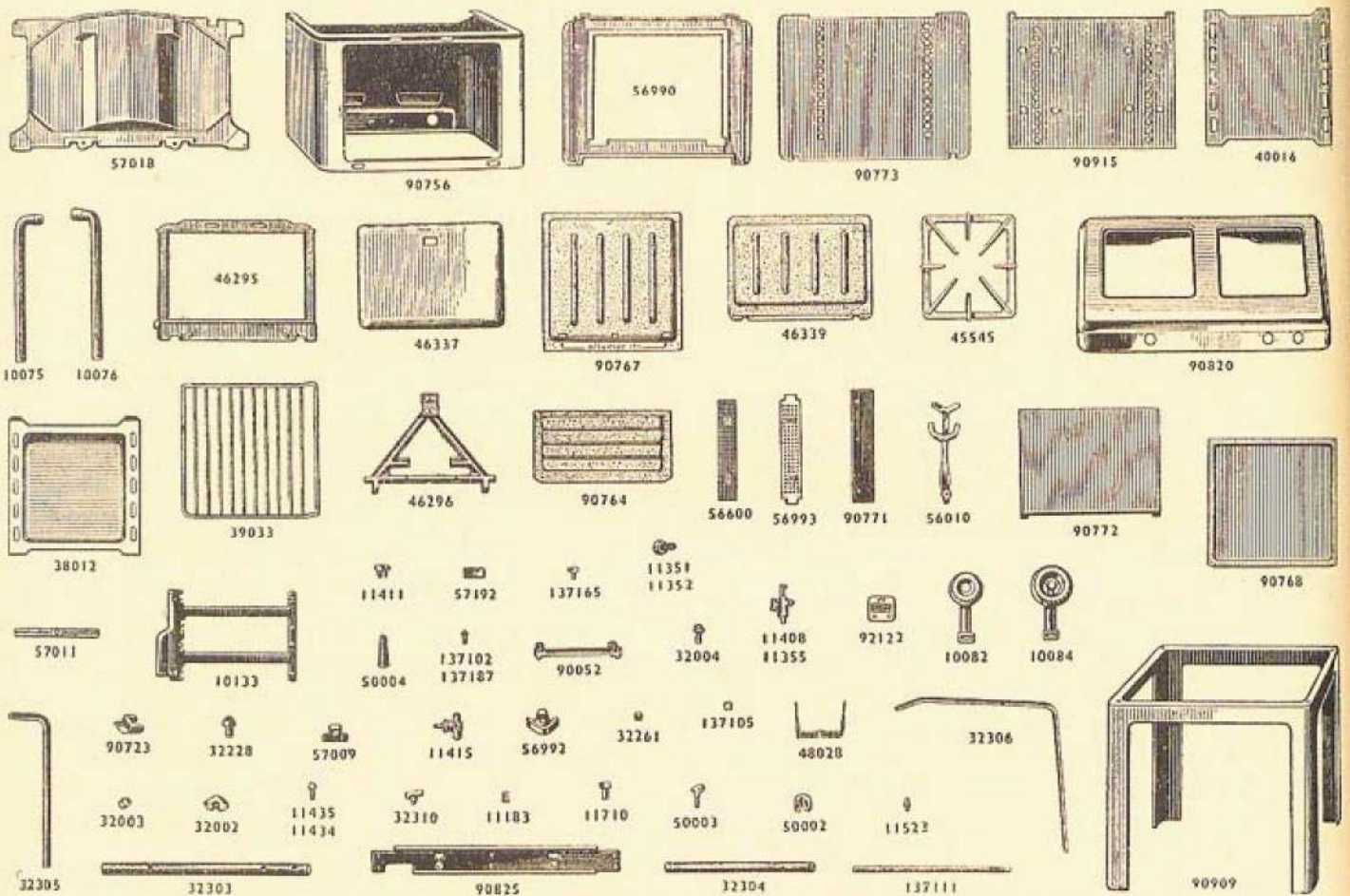
- Même nomenclature que le R. C. 2, sauf en ce qui concerne les pièces suivantes de la porte de four :
- 46048 Panneau.
 - 46387 Cadre.
 - 50002 Chape de poignée.
 - 50003 Crochet de poignée.
 - 50004 Poignée bakélite.

— 5 a —



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

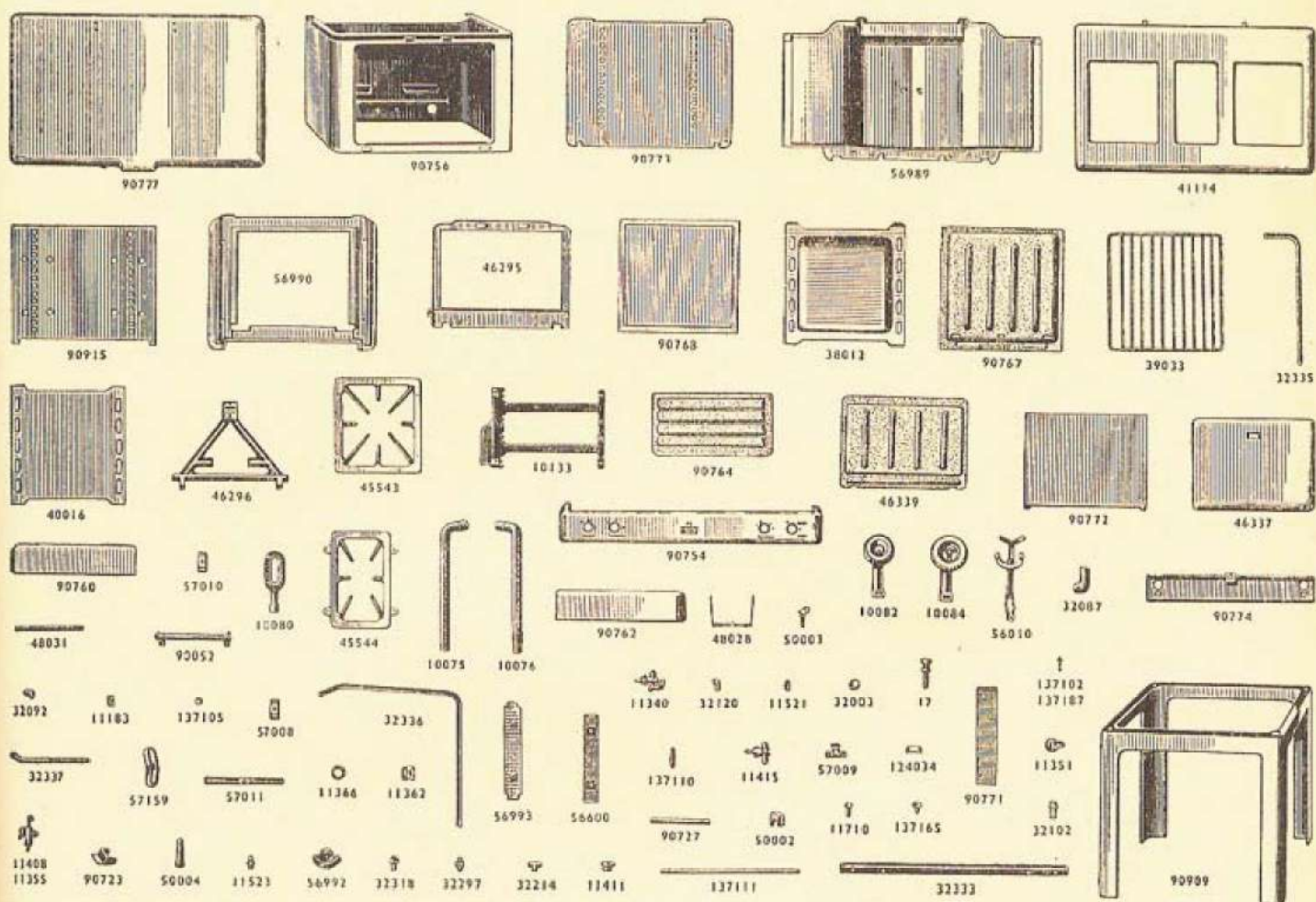
B. A. 5, R. B. I et H. B. I



| B.A.5 | R.B.1 | H.B.1 | 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 | Robinet 2 feux. |
| 11408 | 11408 | 11408 | Robinet 1 feu. |
| 11411 | 11411 | 11411 | Baguette réglage four. |
| 11415 | 11415 | 11415 | Robinet 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.1 | H.B.1 | 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 lèchefrite. |
| 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 protège-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

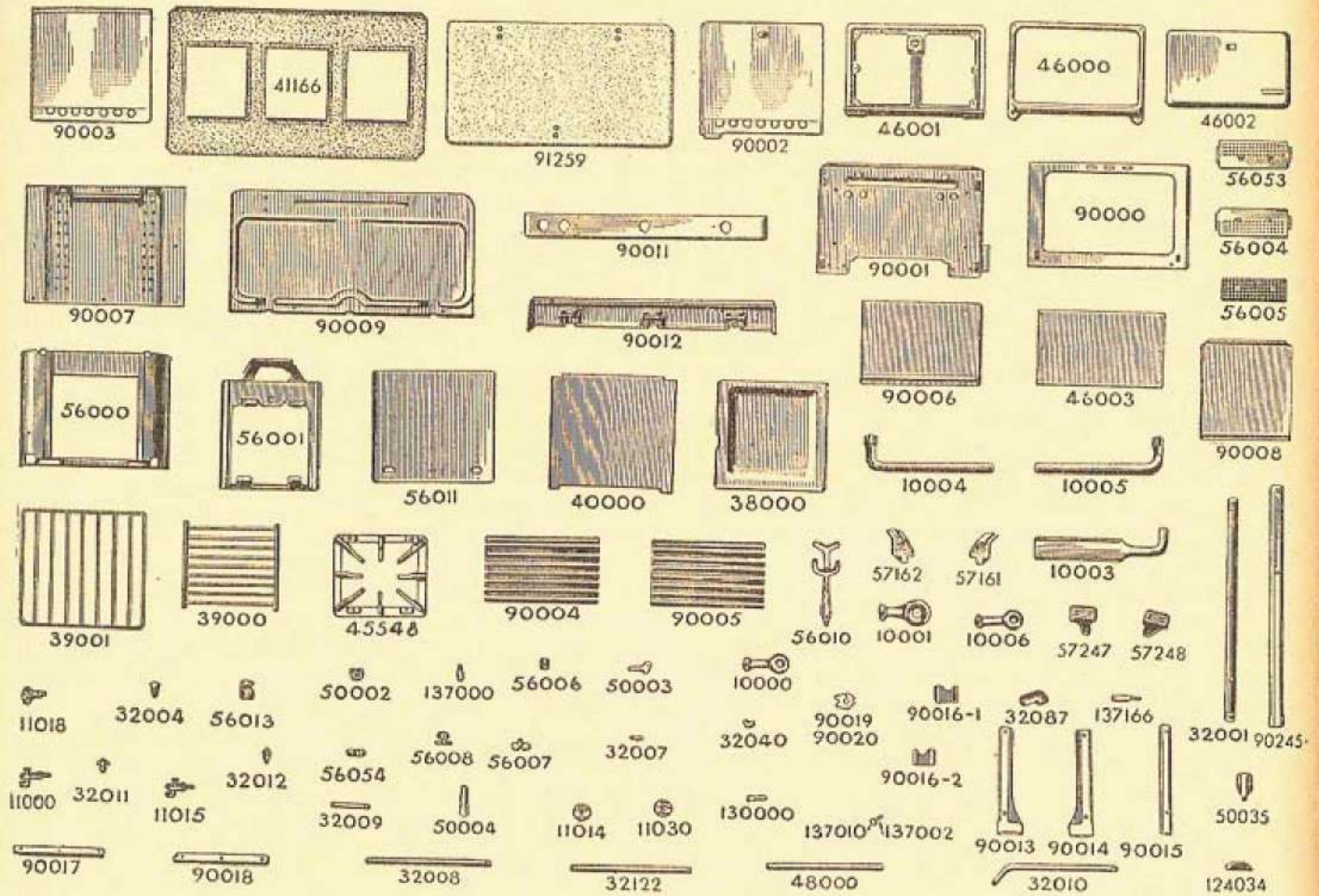


| R.B.3 | H.B.3 | DÉSIGNATION |
|-------|-------|------------------------------|
| 17 | 17 | Venturi. |
| 10075 | 10075 | Brûleur droit de four. |
| 10076 | 10076 | Brûleur gauche de four. |
| 10080 | 10080 | Brûleur feu auxiliaire. |
| 10082 | 10082 | Brûleur simple. |
| 10084 | 10084 | Brûleur double. |
| 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. |
| 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 lèche-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. |

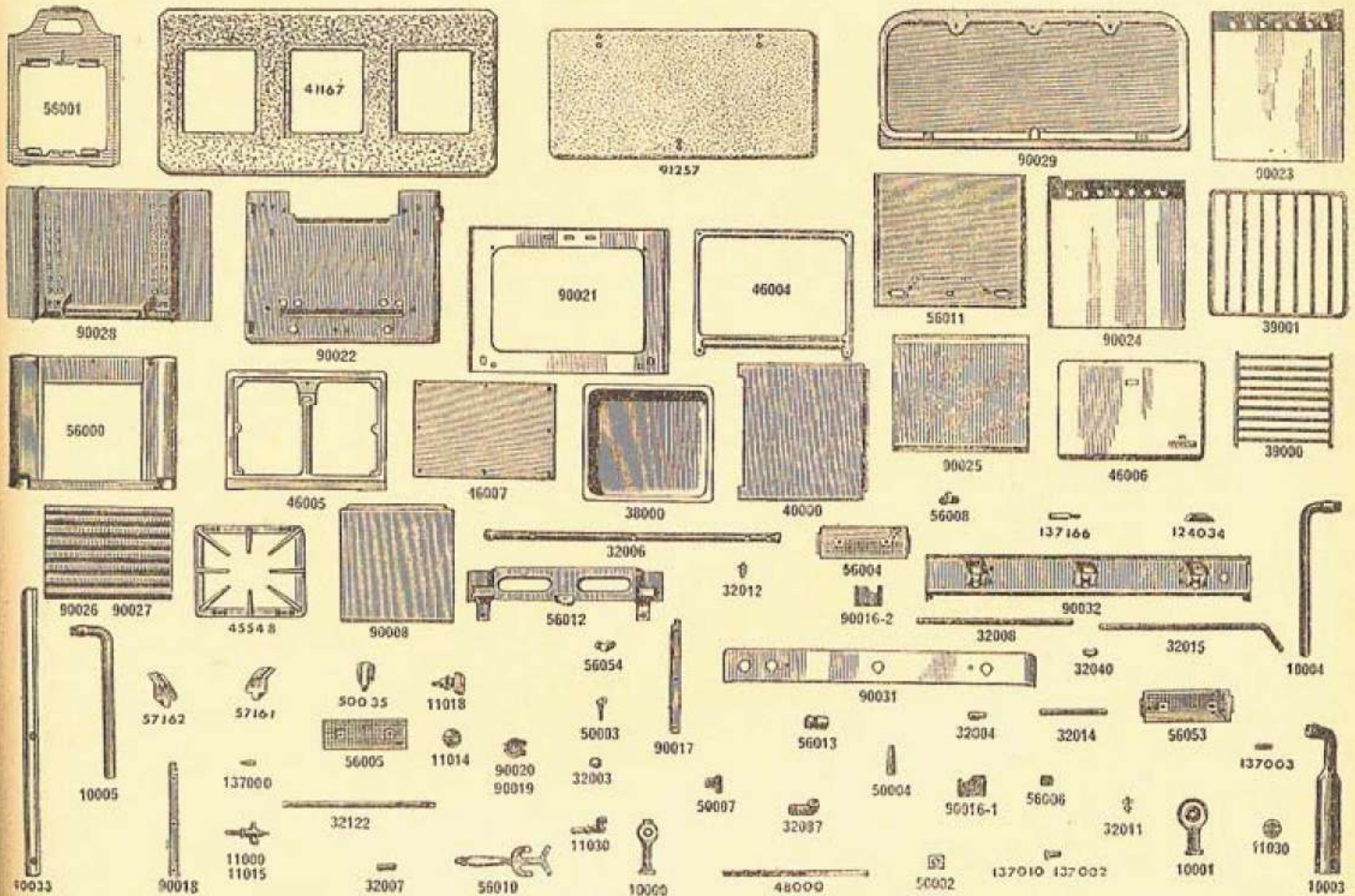
| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--------------------------------------|
| 45548 | Grille de dessus. |
| 46000 | Cadre fixe pour porte. |
| 46001 | Cadre mobile. |
| 46002 | Panneau de porte. |
| 46003 | Contre-porte. |
| 48000 | Lame de ressort. |
| 50002 | Chape de poignée. |
| 50003 | Crochet butée de 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 | Façade 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.

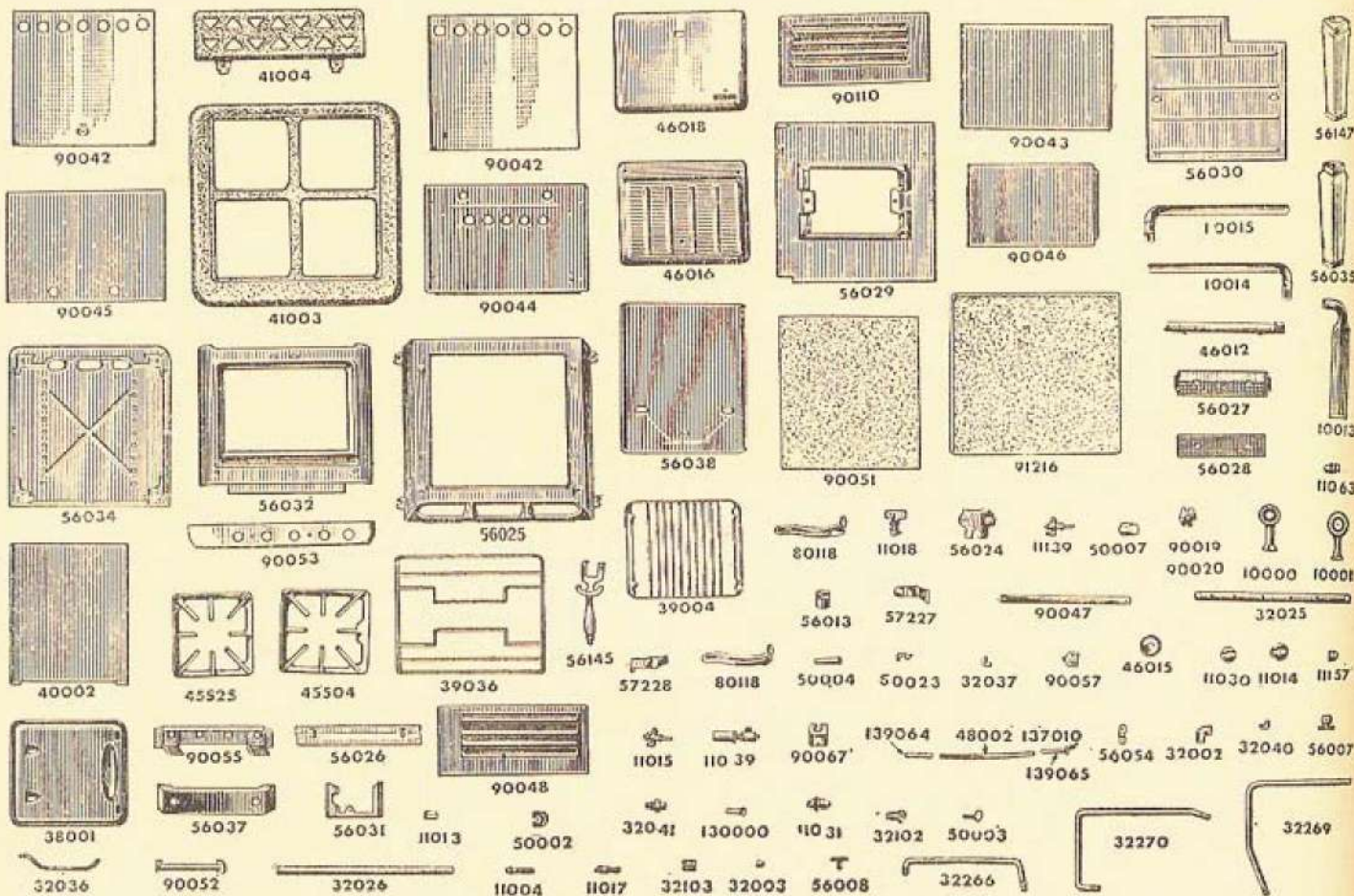




| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--|
| 9000 | Brûleur isobloc 10. |
| 9001 | Brûleur isobloc 12. |
| 9003 | Brûleur de grillade. |
| 9004 | Brûleur de four droit. |
| 9005 | Brûleur de four gauche. |
| 11000 | Robinet 1 feu. |
| 11014 | Manette bakélite noire. |
| 11015 | Robinet 2 feux. |
| 11018 | Robinet 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. |



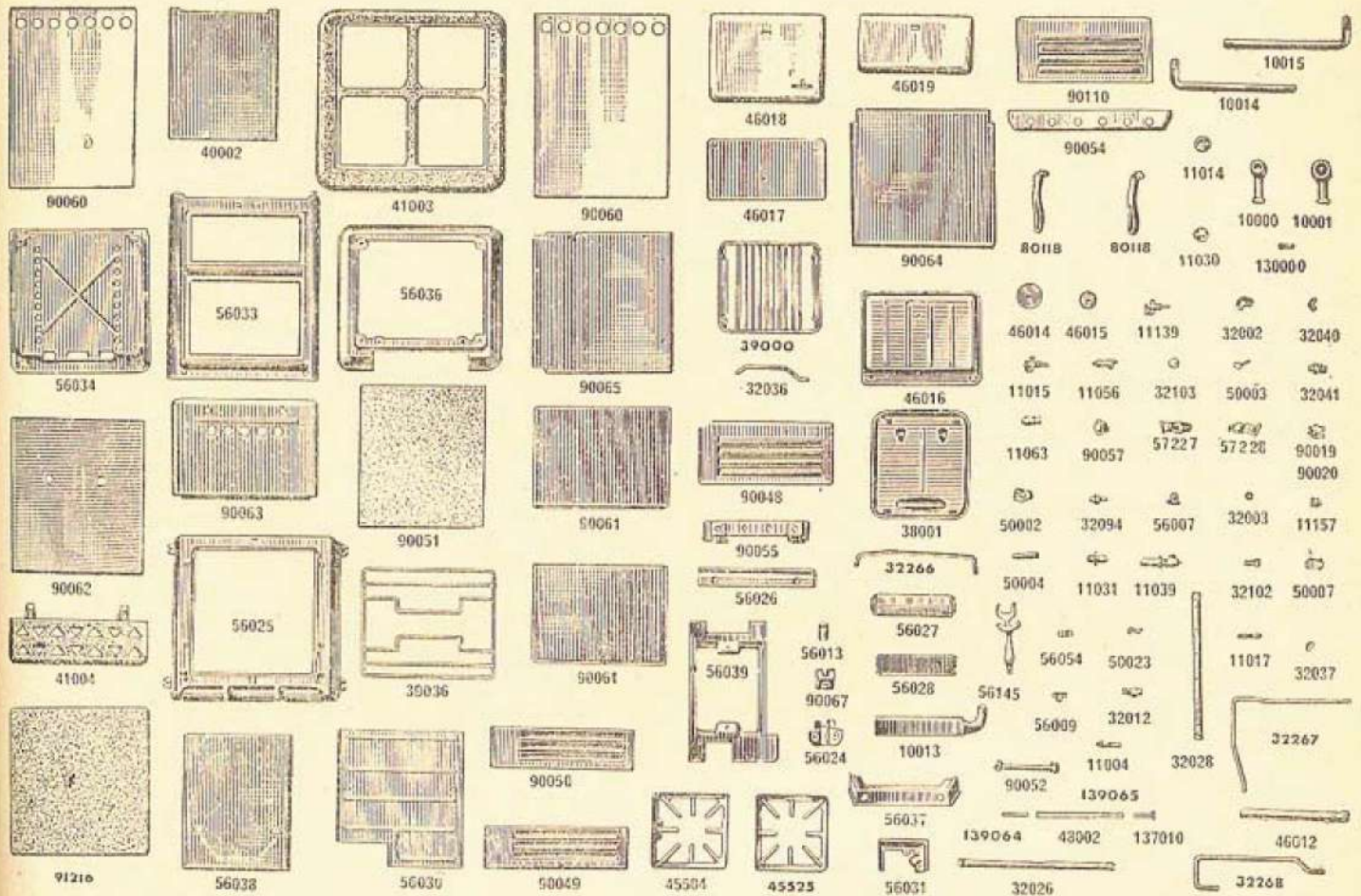
| N° | DÉSIGNATION |
|-------|---|
| 10000 | Brûleur isobloc 10. |
| 10001 | Brûleur isobloc 12. |
| 10013 | Brûleur de grillade. |
| 10014 | Brûleur de four droit. |
| 10015 | Brûleur de four gauche. |
| 11004 | Faux injecteur pour brûleur 10.000. |
| 11013 | Ecras pour fixation des injecteurs de brûleurs 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

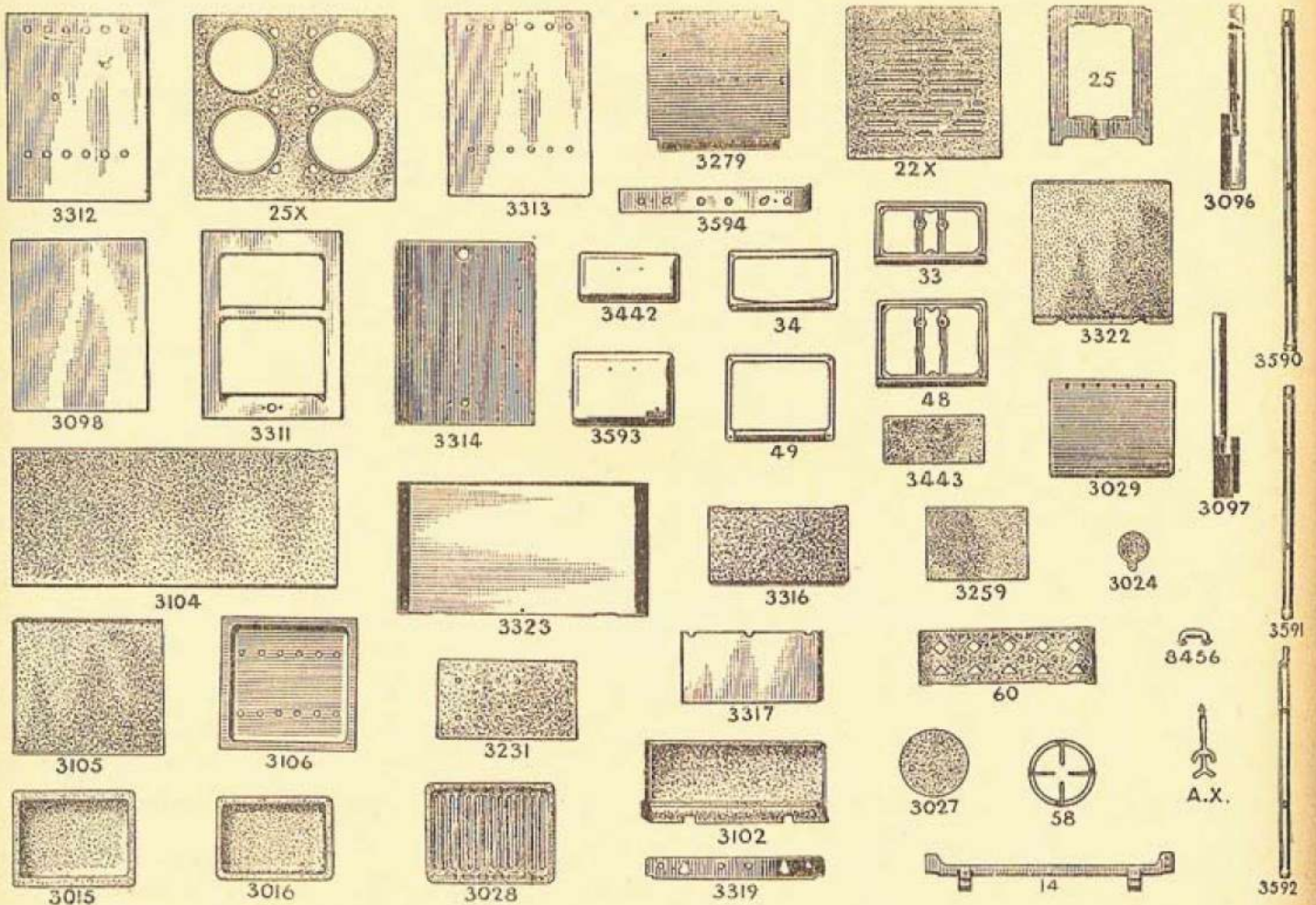


| N° | DÉSIGNATION |
|-------|---|
| 10000 | Brûleur isobloc 10. |
| 10001 | Brûleur isobloc 12. |
| 10013 | Brûleur de grillade. |
| 10014 | Brûleur de four droit. |
| 10015 | Brûleur de four gauche. |
| 11004 | Faux injecteur pour brûleur N° 10000. |
| 11014 | Bouton bakélite noire. |
| 11015 | Robinet 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 tourbillonnage 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 | |
| 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 tourbillonnage. |
| 139064 | Axe gauche non réglable du tourbillonnage des portes. |
| 139065 | Axe droit réglable du tourbillonnage des portes. |

CUISINIÈRE A GAZ 240

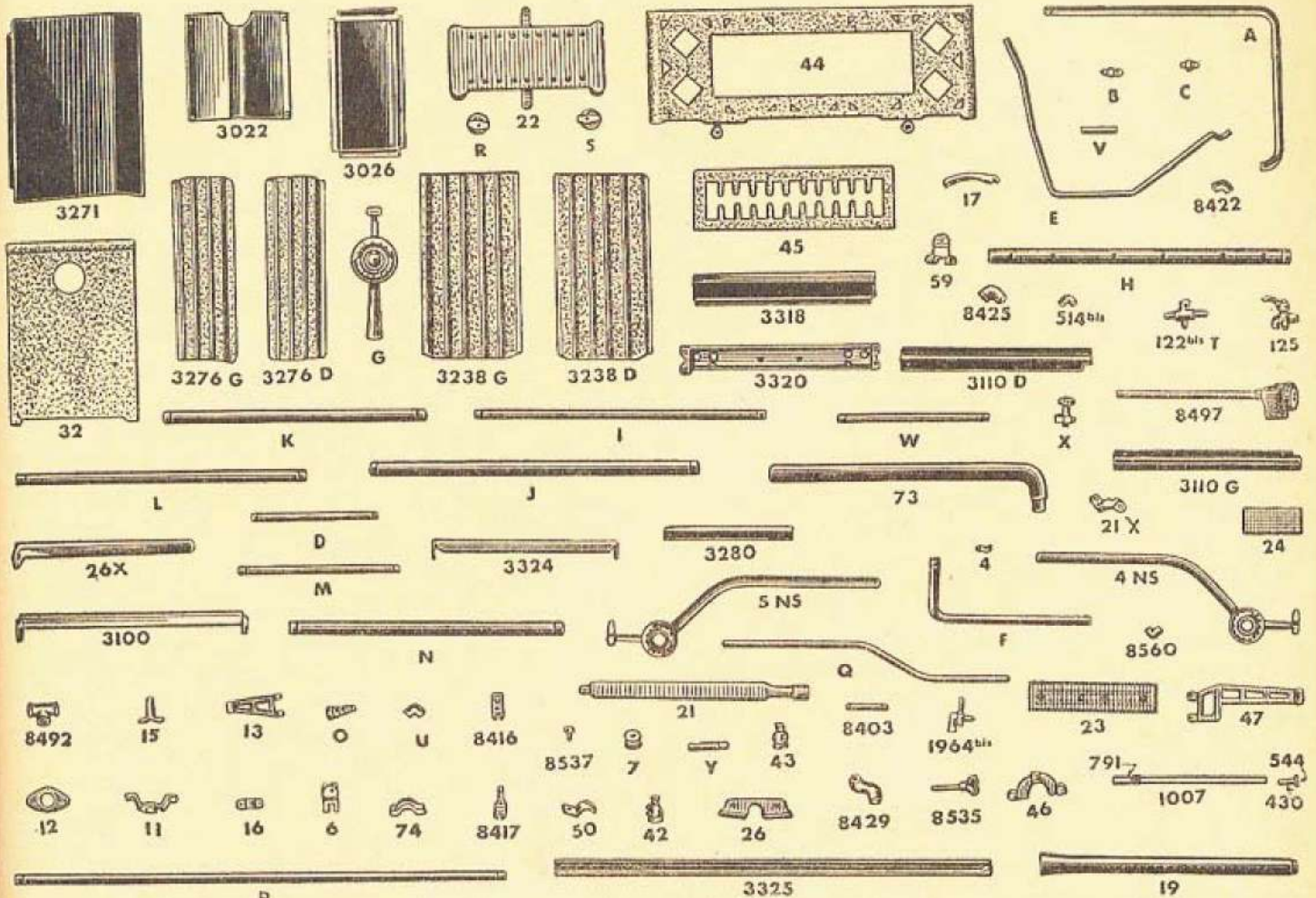


| N° | DÉSIGNATION |
|-------|---------------------------------------|
| 4 | Chapeau pour support. |
| 4 N S | Brûleur. |
| 5 N S | Brûleur. |
| 6 | Support brûleur Isobloc. |
| 7 | Bague de réglage. |
| 11 | Support injecteur. |
| 12 | Support brûleur de four. |
| 13 | Support d'ailette. |
| 14 | Tringle 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 | Robinette. |
| 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)

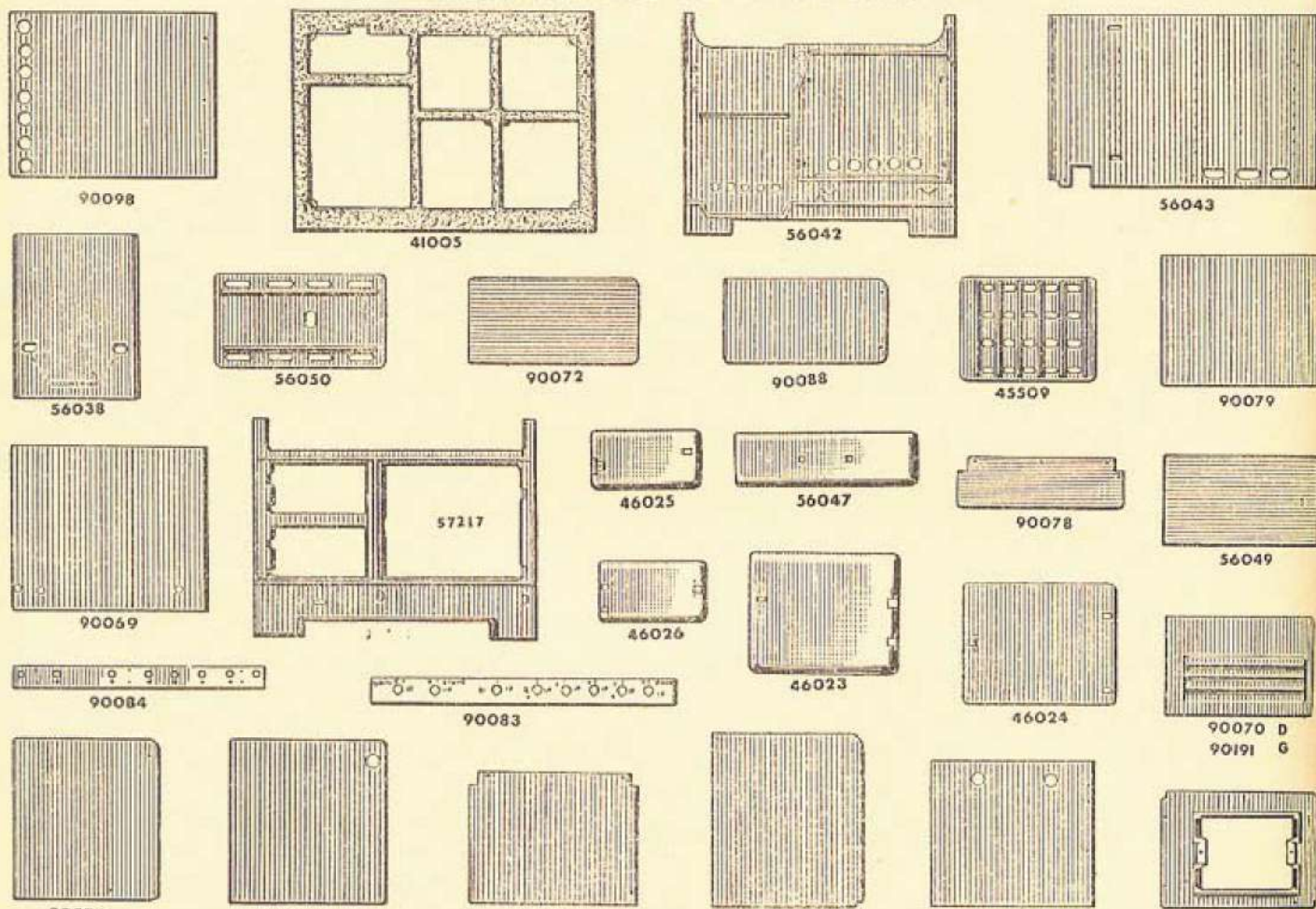


| N° | DÉSIGNATION |
|--------|-----------------------------------|
| 3238 G | Côté plissé gauche. |
| 3259 | Contre-porte de four. |
| 3271 | Côtés intérieurs droit et gauche. |
| 3276 D | Joue droite de grillade. |
| 3276 G | Joue gauche de grillade. |
| 3279 | Fond. |
| 3280 | Équerre écartement faux 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



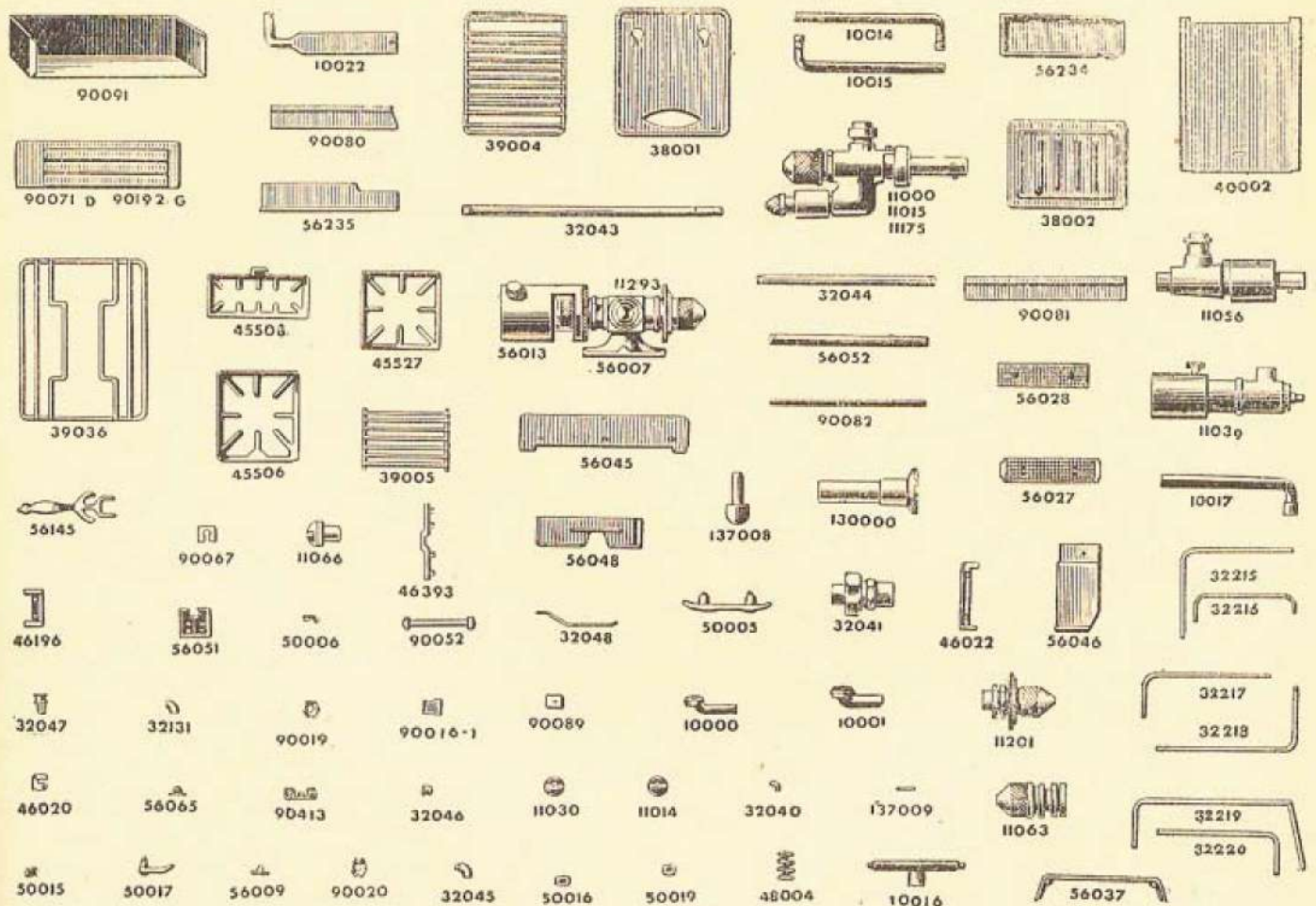
| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--|
| 10000 | Brûleur isobloc 10. |
| 10001 | Brûleur isobloc 12. |
| 10014 | Brûleur de four droit. |
| 10015 | Brûleur de four gauche. |
| 10016 | Brûleur poissonnière. |
| 10017 | Brûleur d'étuve. |
| 10022 | Brûleur de grillade. |
| 11000 | Robinet 1 feu. |
| 11014 | 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. |

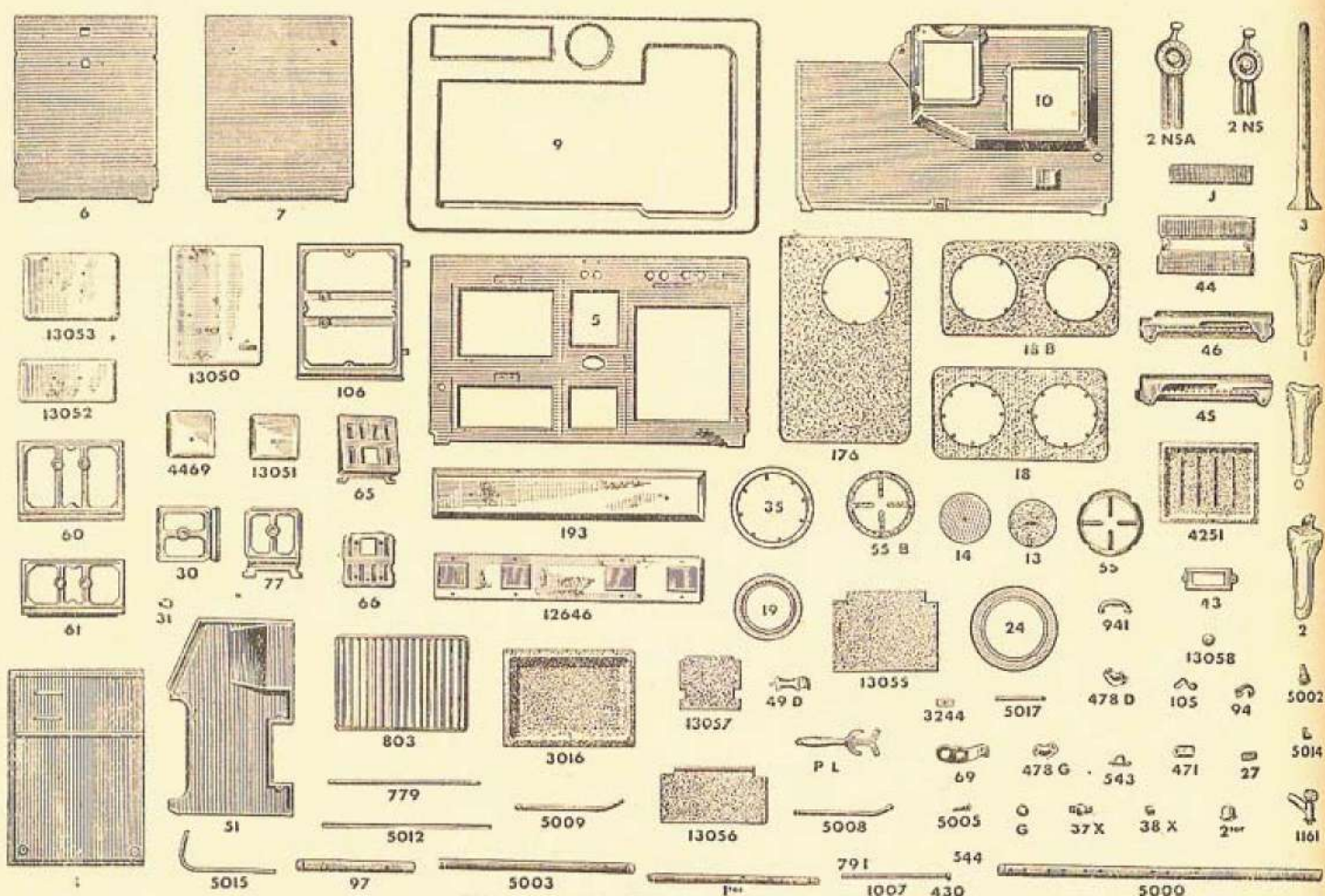


CUISINIÈRE A GAZ 344 (Suite)



| 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. | | | | |

SUCCULA 8310



N° DÉSIGNATION

| | |
|--------|--|
| 0 | Pied droit arrière. |
| 1 | Pied droit avant. |
| 1 ter | Tube fer galvanisé de 12 x 17 x 175. |
| 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 19 x 14. |
| 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

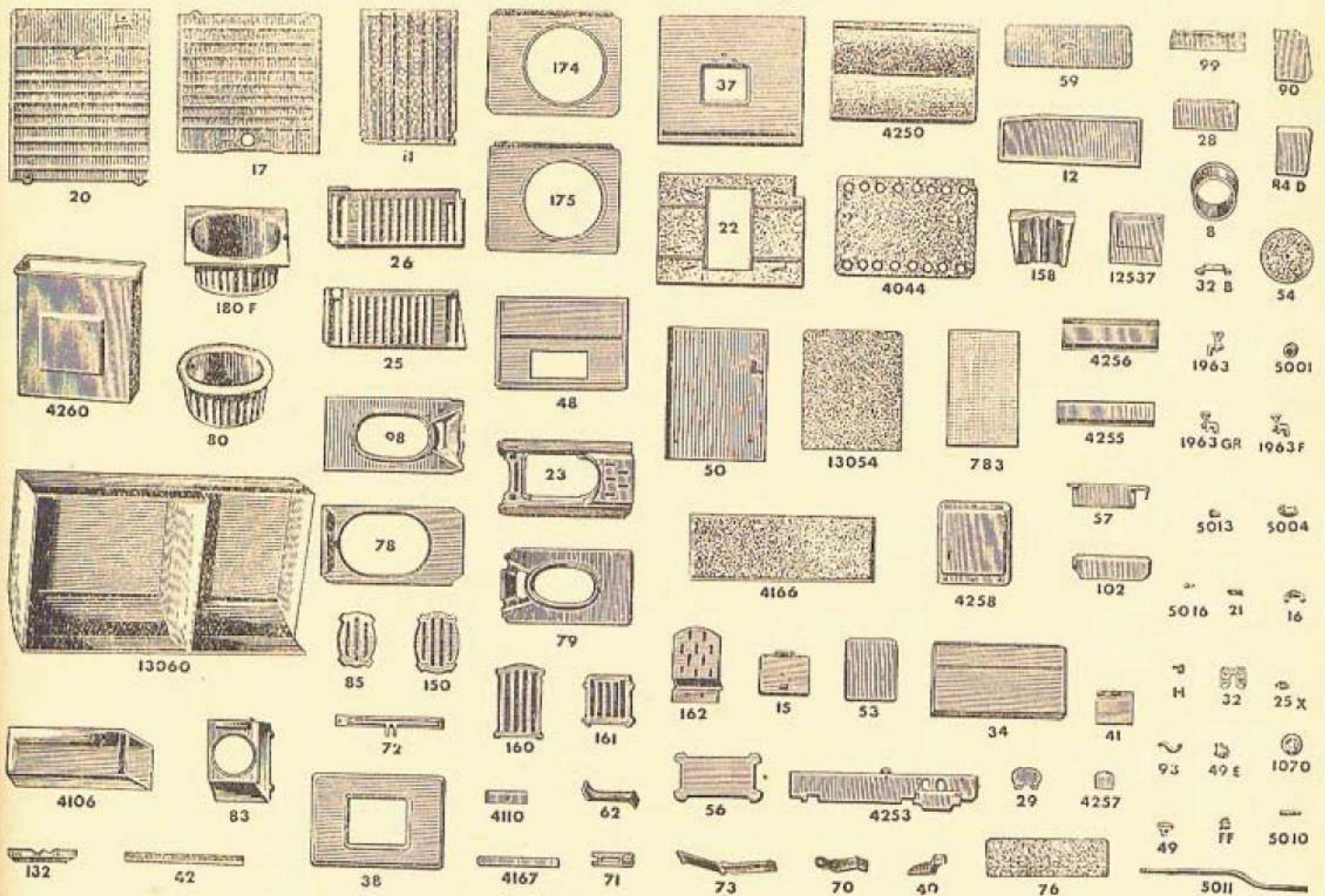
| | |
|-------|---|
| 46 | Brûleur siphon de four gauche. |
| 49 D | Support de rampe ouvert. |
| 51 | Derrière. |
| 55 | Rondelle. |
| 55 B | Rondelle dessus granité (d'été). |
| 60 | Cadre de porte de four. |
| 61 | Cadre d'étuve. |
| 65 | Porte à micras. |
| 66 | Contre-porte à micras. |
| 69 | Support 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. |
| 471 | Goujon fendu de 9 x 37 à méplat. |
| 478 D | Cache-tube laiton de 27 mm. |
| 478 G | Coude droit femelle de 27 mm. |
| 543 | Coude gauche femelle de 27 mm. |
| 544 | Gond de porte de four à gaz en fonte malléable. |
| 544 | Rondelle dentée. |
| 779 | Tige fer carré de 7 x 430. |
| 791 | Goujon uni de 9 x 37. |
| 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 27 x 915 taraudé aux 2 bouts. |
| 5002 | Olive de 27 femelle. |
| 5003 | Tube fer de 27 fileté aux 2 bouts 27 x 540. |
| 5005 | Injecteur pour brûleur avant 3211. |
| 5008 | Alimentation cuivre de 8 x 10 x 275. |
| 5009 | Alimentation cuivre de 8 x 10 x 295. |
| 5012 | Alimentation de 8 x 10 x 475 fer taraudée 2 bouts. |
| 5014 | Coude de 10 cuivre 2011. |
| 5015 | Alimentation cuivre de 8 x 10 x 270. |
| 5017 | Tube fer de 8 x 10 x 139 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° DESIGNATION

| | |
|------|--|
| 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 de foyer 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. |

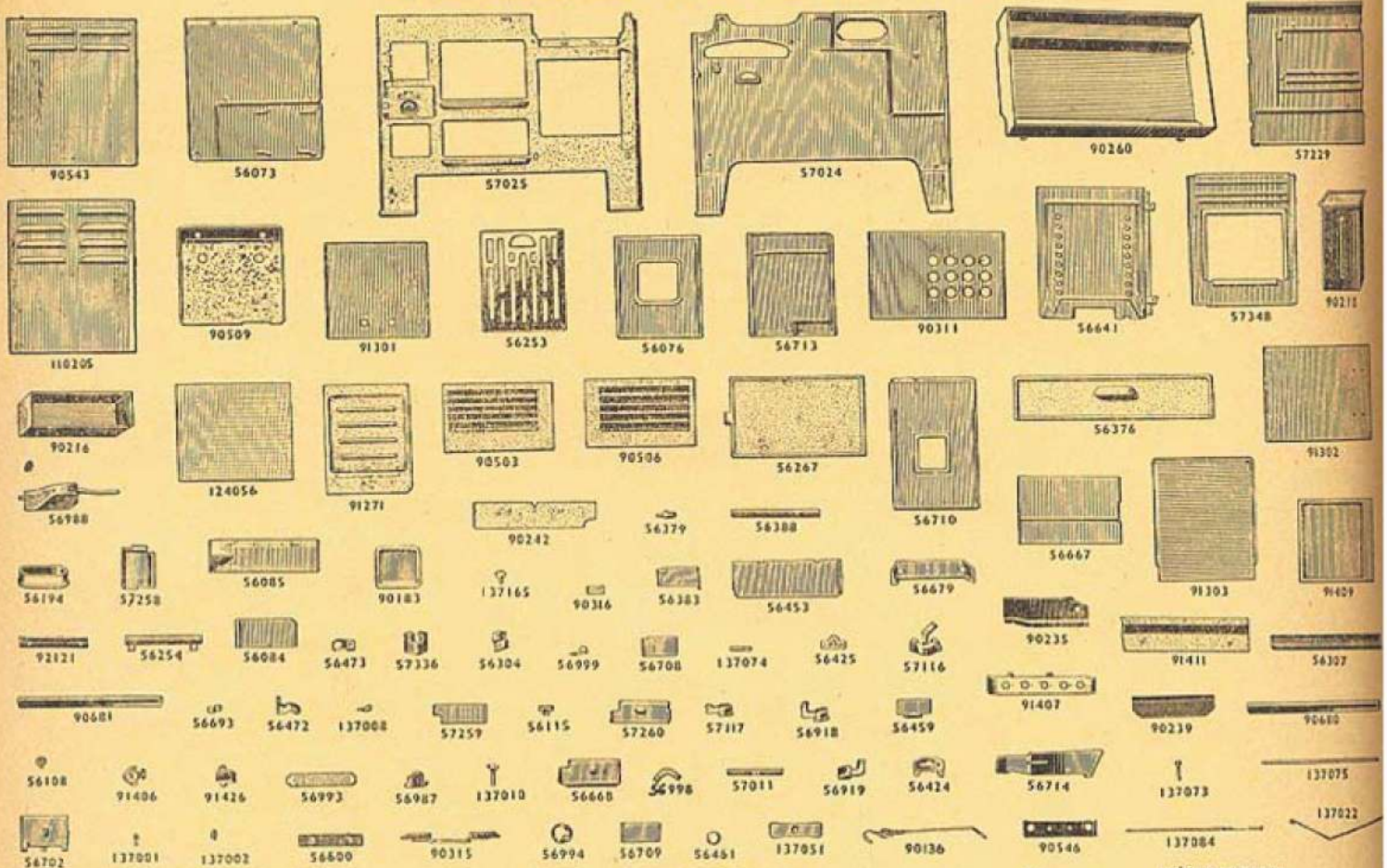
N° DESIGNATION

| | |
|------|---|
| 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° DESIGNATION

| | |
|---------|--|
| 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 lèchifrite. |

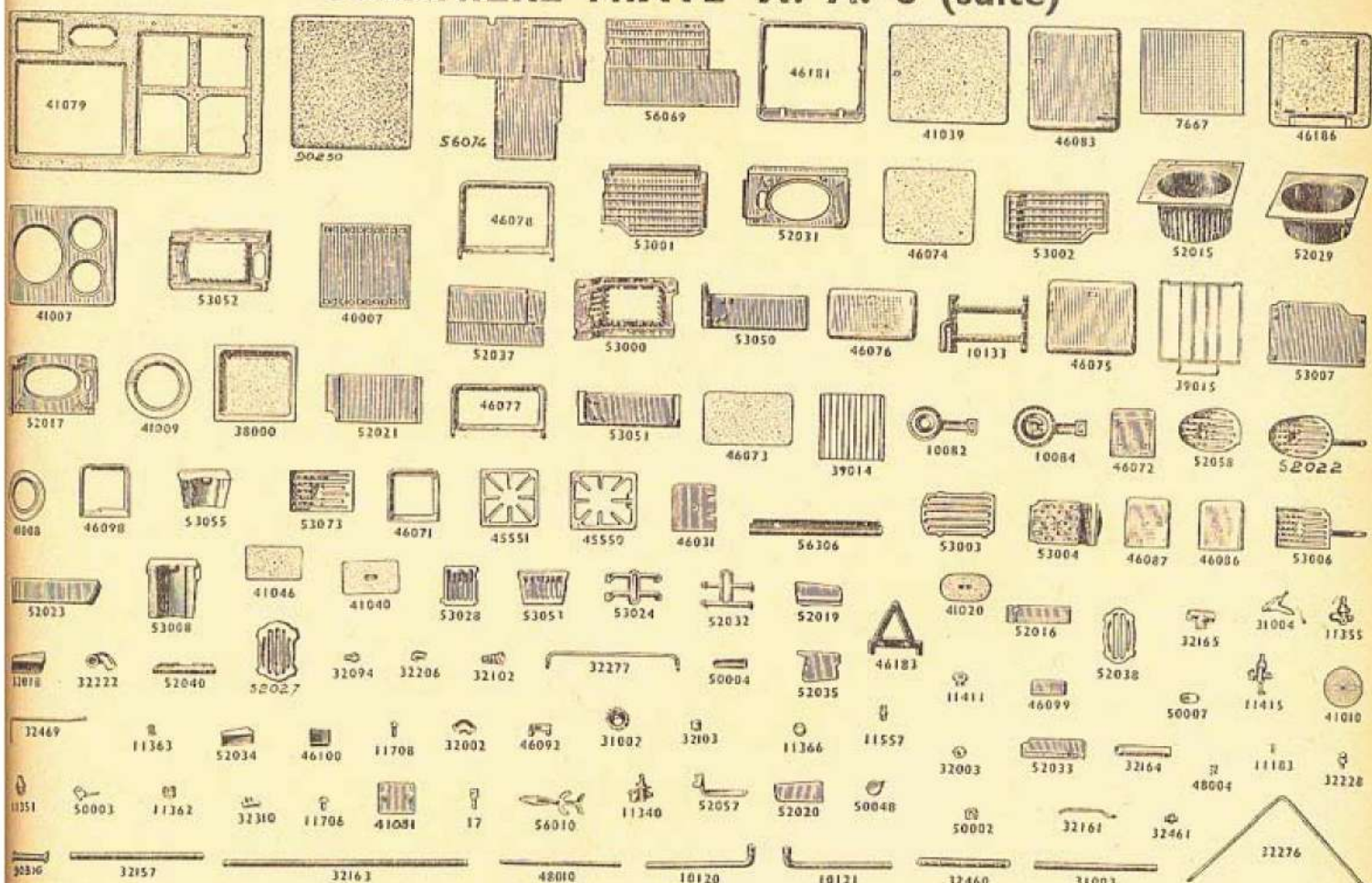
CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6



| 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). | 46181 | 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. |
| 56714 | 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. |



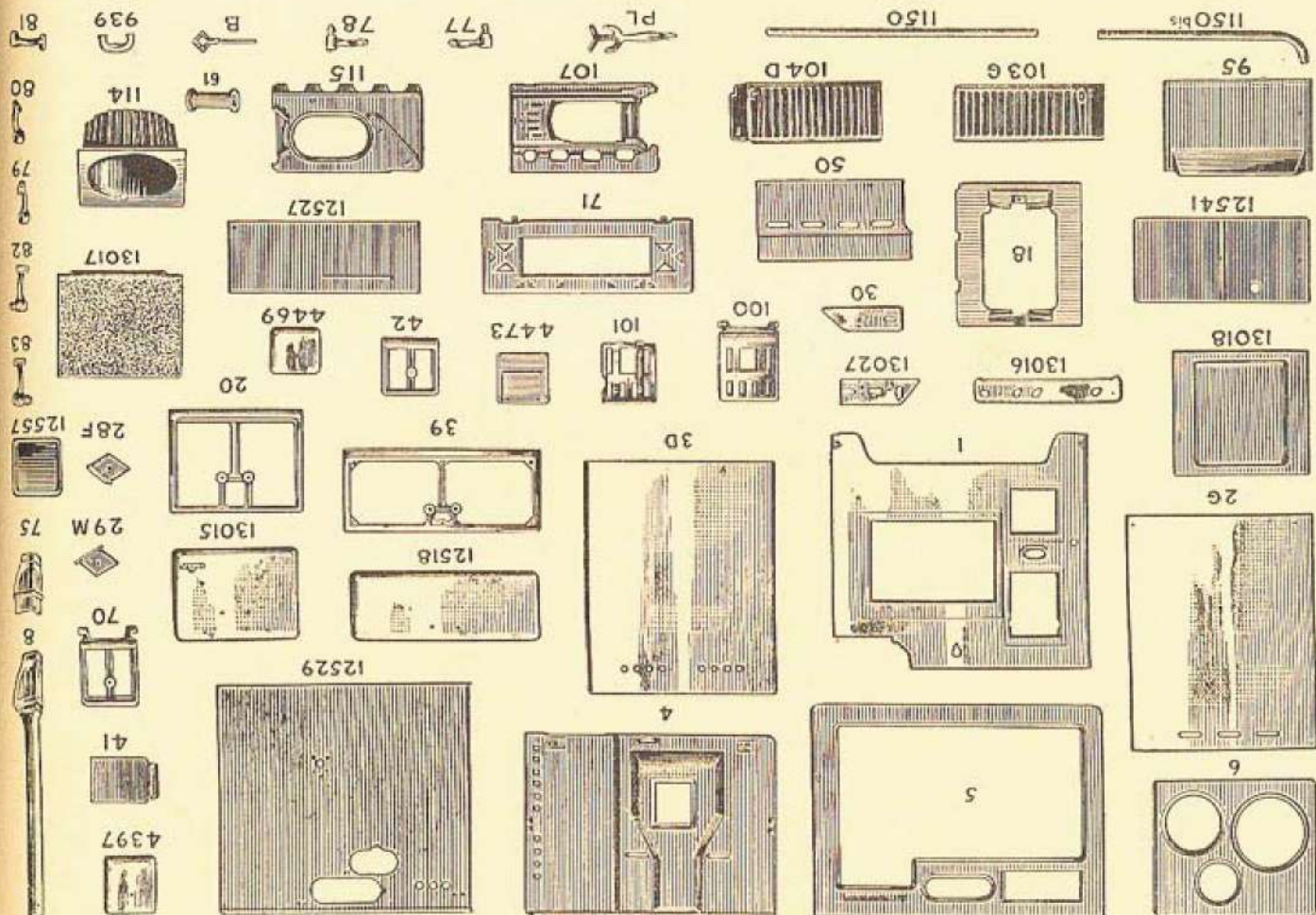


- 22a -

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

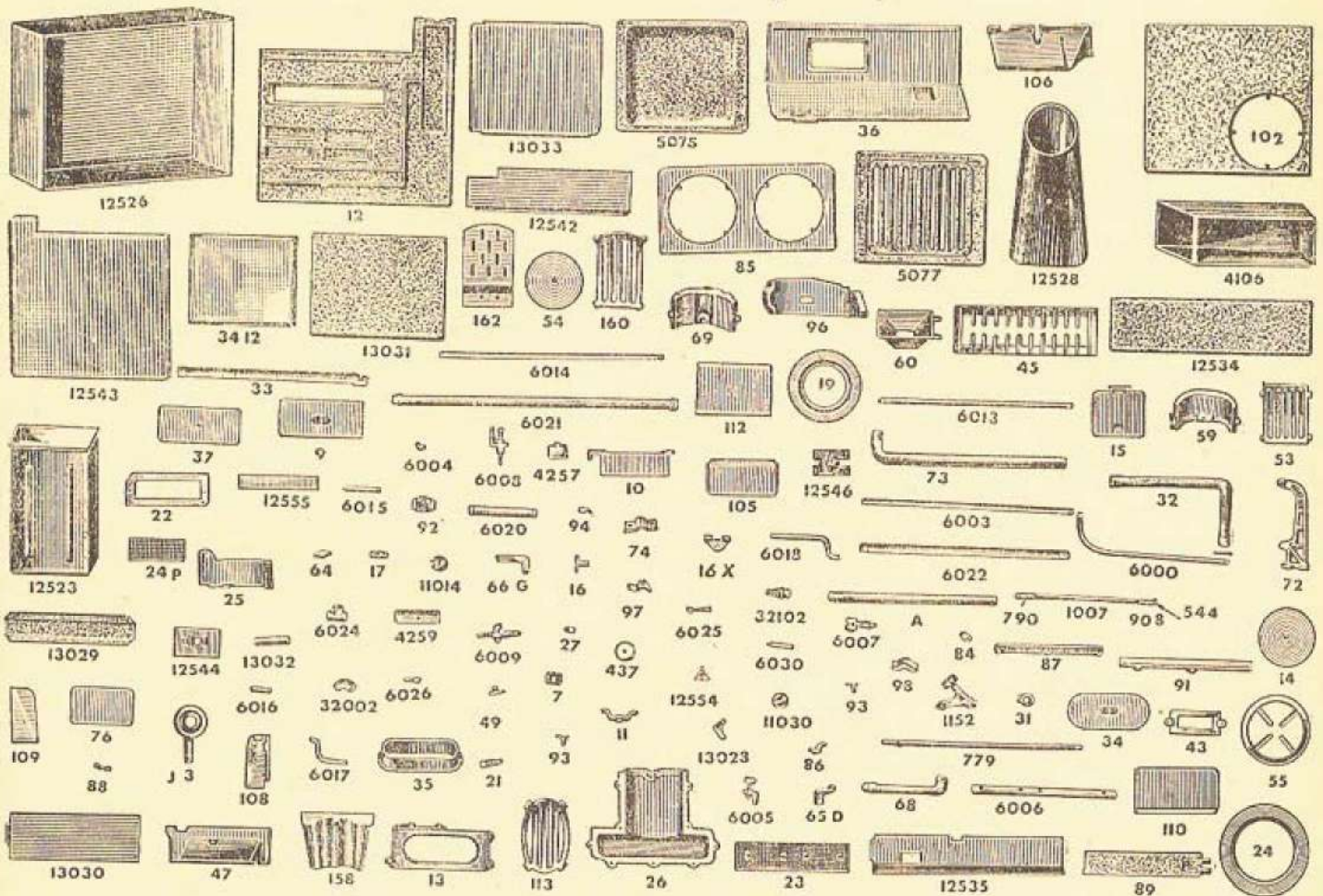
| N° | DÉSIGNATION |
|------|---|
| 29 M | Demi-boîte de prise d'air inférieure. |
| 30 | Support de brûleur arrière. |
| 31 | Anneau de manœuvre du volet de tirage. |
| 32 | Brûleur de four. |
| 33 | Bride de grille. |
| 34 | Rampant de buse. |
| 35 | Buse. |
| 36 | Guide-tiroir de propreté. |
| 37 | Tampon 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 côté. |
| 45 | Bouquet de protection de côté. |
| 46 | Grille de devant de foyer universel. |
| 47 | Tampon pour fondelle à gaz. |
| 48 | Rampant à gaz. |
| 49 | Bride de protection des injecteurs de brûleurs. |
| 50 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 51 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 52 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 53 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 54 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 55 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 56 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 57 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 58 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 59 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 60 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 61 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 62 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 63 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 64 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 65 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 66 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 67 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 68 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 69 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 70 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 71 | Boîte de protection de brûleur de four. |
| 72 | Boîte de protection de brûleur de four. |

| N° | DÉSIGNATION |
|----|--|
| 1 | Facade. |
| 2 | Côté gauche. |
| 3 | Côté droit. |
| 4 | Fond. |
| 5 | Dessus. |
| 6 | Plaque à charbon. |
| 7 | Bagne de réglage. |
| 8 | Colonne avant. |
| 9 | Tampon de chaudière. |
| 10 | Volet de tirage direct. |
| 11 | Bride support injecteur. |
| 12 | Côté de four à godet. |
| 13 | Plaque de buse arrière. |
| 14 | Tampon de 14. |
| 15 | Tampon de nettoyage. |
| 16 | Support de tube d'alimentation. |
| 17 | Support de support de tube d'alimentation. |
| 18 | Rampant pour support de tube d'alimentation. |
| 19 | Rampant de 19 x 14. |
| 20 | Cadre de porte de four. |
| 21 | Charnière de volet de tirage. |
| 22 | Cadre de volet de tirage. |
| 23 | Demi-plafond. |
| 24 | Grande porte de four. |
| 25 | Rampant de 14 x 19. |
| 26 | Plaque de faux-fond. |
| 27 | Bride à gaz. |
| 28 | Demi-boîte de prise d'air supérieure. |



ALTERNA 8 IIII

ALTERNA 8III (suite)

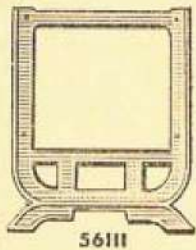


| N° | DÉSIGNATION |
|----------|--|
| 103 G | Côté gauche de foyer universel. |
| 104 D | Côté droit de foyer universel. |
| 105 | Allonge de foyer universel. |
| 106 | Plaque de protection de façade de foyer universel. |
| 107 | Support de foyer universel. |
| 108 | Ailette droite de foyer ovale. |
| 109 | Ailette gauche de foyer ovale. |
| 110 | Allonge derrière de foyer ovale. |
| 111 | Chicane de derrière de foyer ovale. |
| 112 | Grille de foyer ovale. |
| 113 | Foyer ovale. |
| 114 | Support de foyer ovale. |
| 115 | Support de foyer ovale. |
| 118 | Parabolo arrière de foyer universel. |
| 119 | Grille de fond de foyer universel. |
| 120 | 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. |

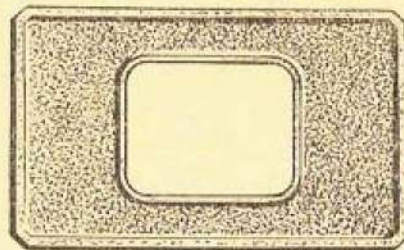
| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--|
| 4397 | Panneau de porte de foyer. |
| 4469 | Panneau de cendrier. |
| 4473 | Contre-porte de cendrier avec renfort. |
| 5076 | Grande casserole. |
| 5077 | Gril embouti pour casserole. |
| 6000 | Tube de 8 x 10 cintré, longueur 5557, pour poissonnière. |
| 6003 | Alimentation 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 | Poignée lèche-feu. |

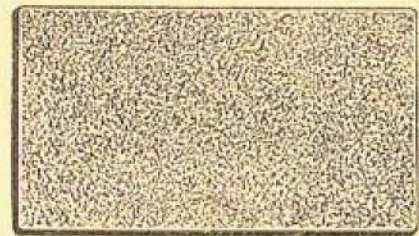
ARMOIRES-SUPPORT 649 et 650 – SUPPORT-ÉTAGÈRE 722. TABLE-SUPPORT 143



56111



41014



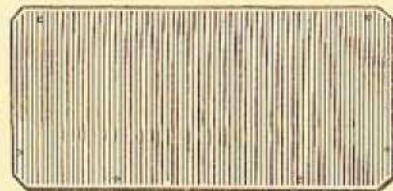
41219



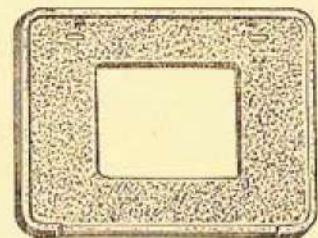
57515



90171



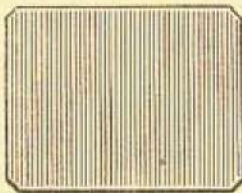
92245



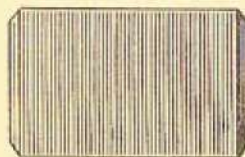
1



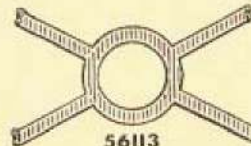
2



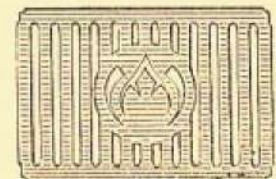
92247



90170



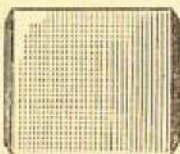
56113



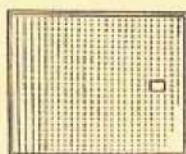
56112



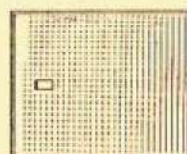
57516



90169



90178



90180



50017



48007



50016



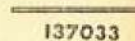
48008



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.

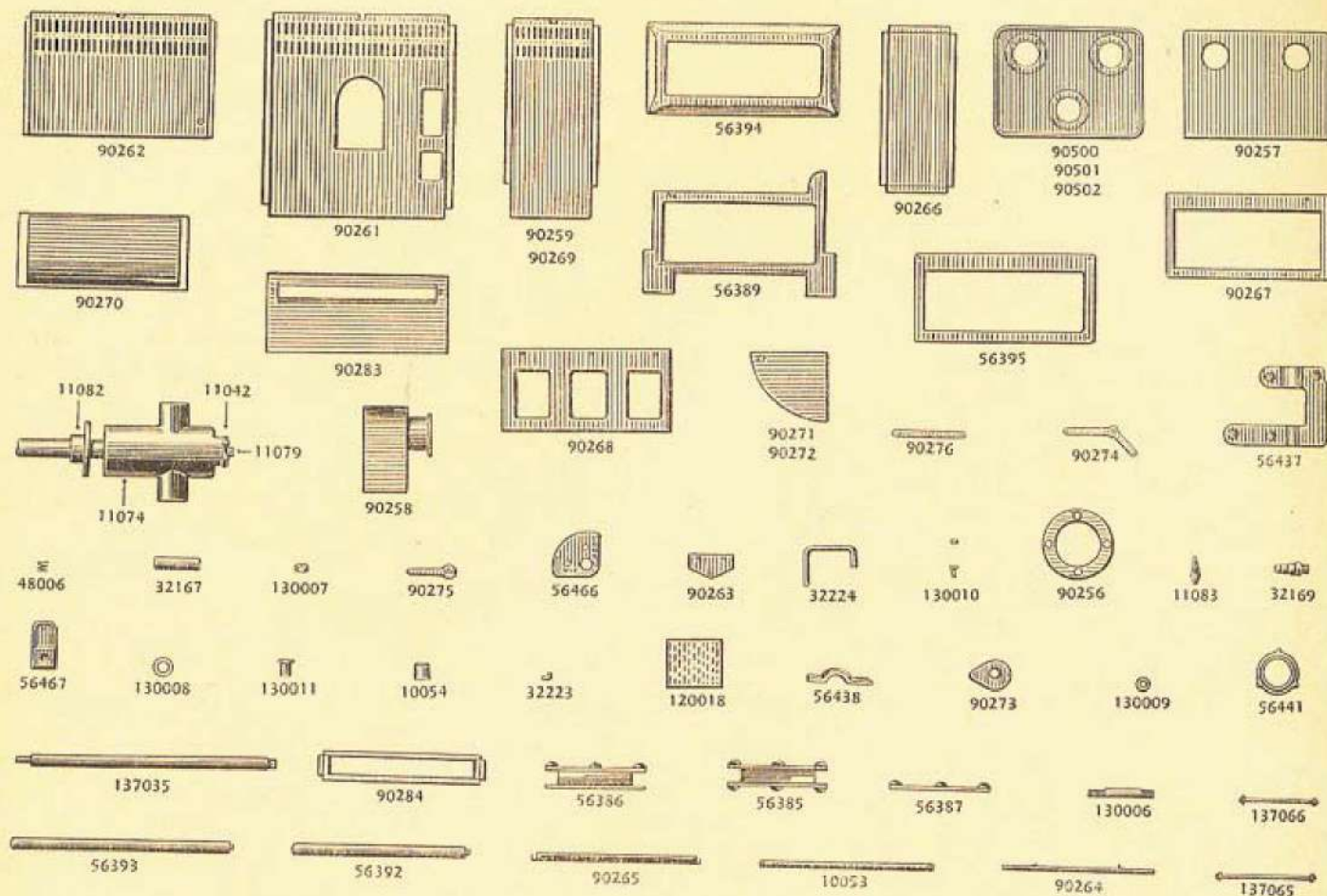
SUPPORT-ÉTAGÈRE 722

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

TABLE-SUPPORT 143

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

MISTUDIO

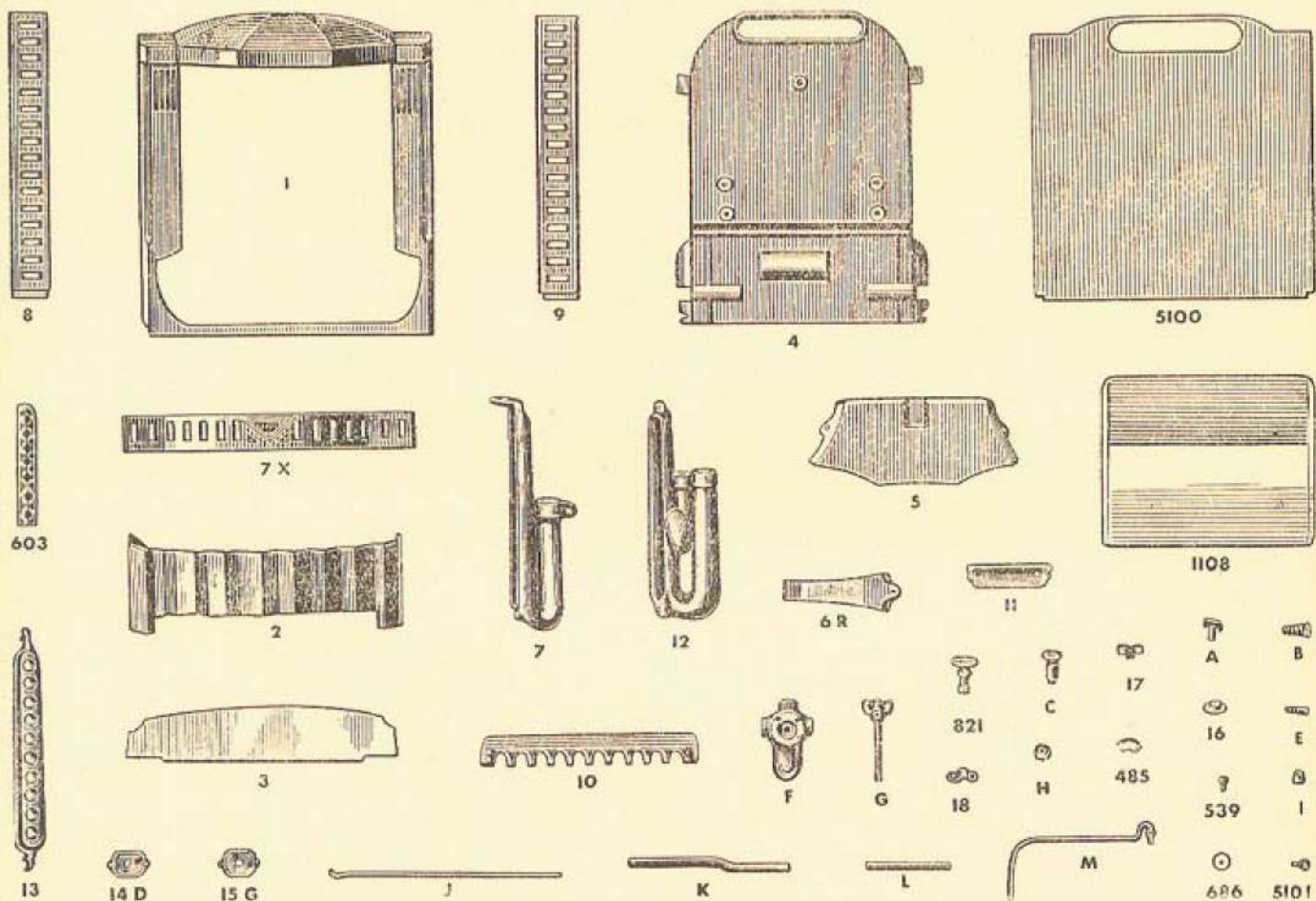


| N° | DÉSIGNATION |
|-------|------------------------------|
| 10053 | Brûleur. |
| 10054 | Bouchon de brûleur. |
| 11042 | Contre-écrou. |
| 11074 | Robinet. |
| 11079 | Vis de réglage. |
| 11082 | Bague de fixation du levier. |
| 11083 | Manette. |
| 32167 | Entretoise. |
| 32169 | Olive mâle. |
| 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 | Réflecteur face. |
| 90271 | Réflecteur côté droit. |
| 90272 | Réflecteur 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. |

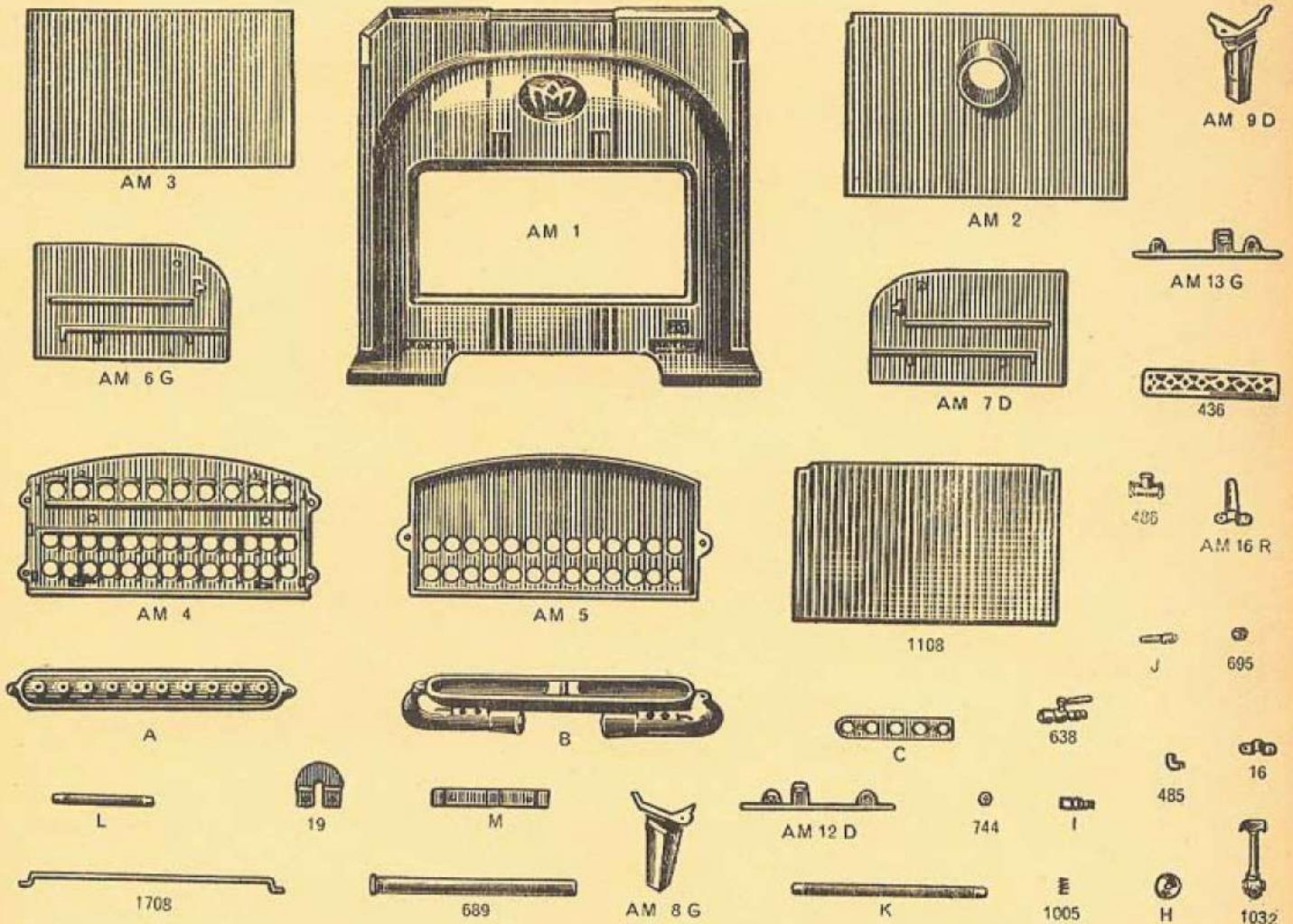
TANAGRA



- | 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 × 21 pour thermostat. |
| I | Raccord fileté de 15 × 21 pour thermostat. |
| J | Tige fer rond de 5 × 410. |
| K | Tube fer de 8 × 13 longueur 495 pour brûleur simple. |
| L | Tube fer de 10 × 13 longueur 135 pour brûleur double. |
| M | Veilleuse pour thermostat. |

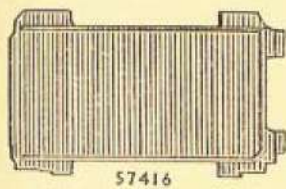
TIRCIS I



| 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. |

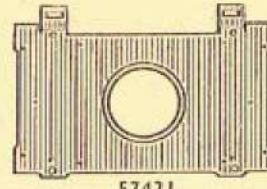
POËLE A BOIS V. A. I



57416



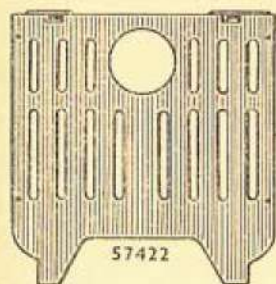
41224



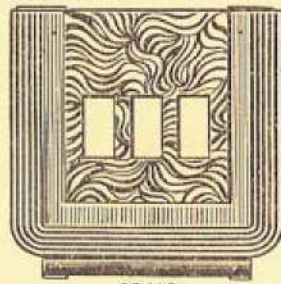
57421



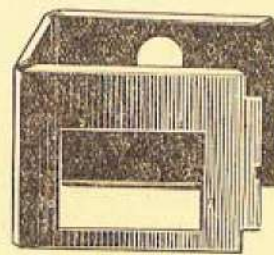
57419



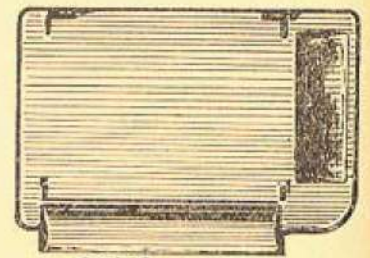
57422



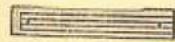
57418



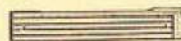
92269



57558



41226



41225



120042



41041



137011



56994



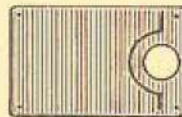
46420



25



57417



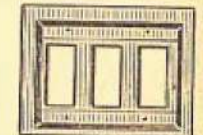
46421



87041



57420



57423

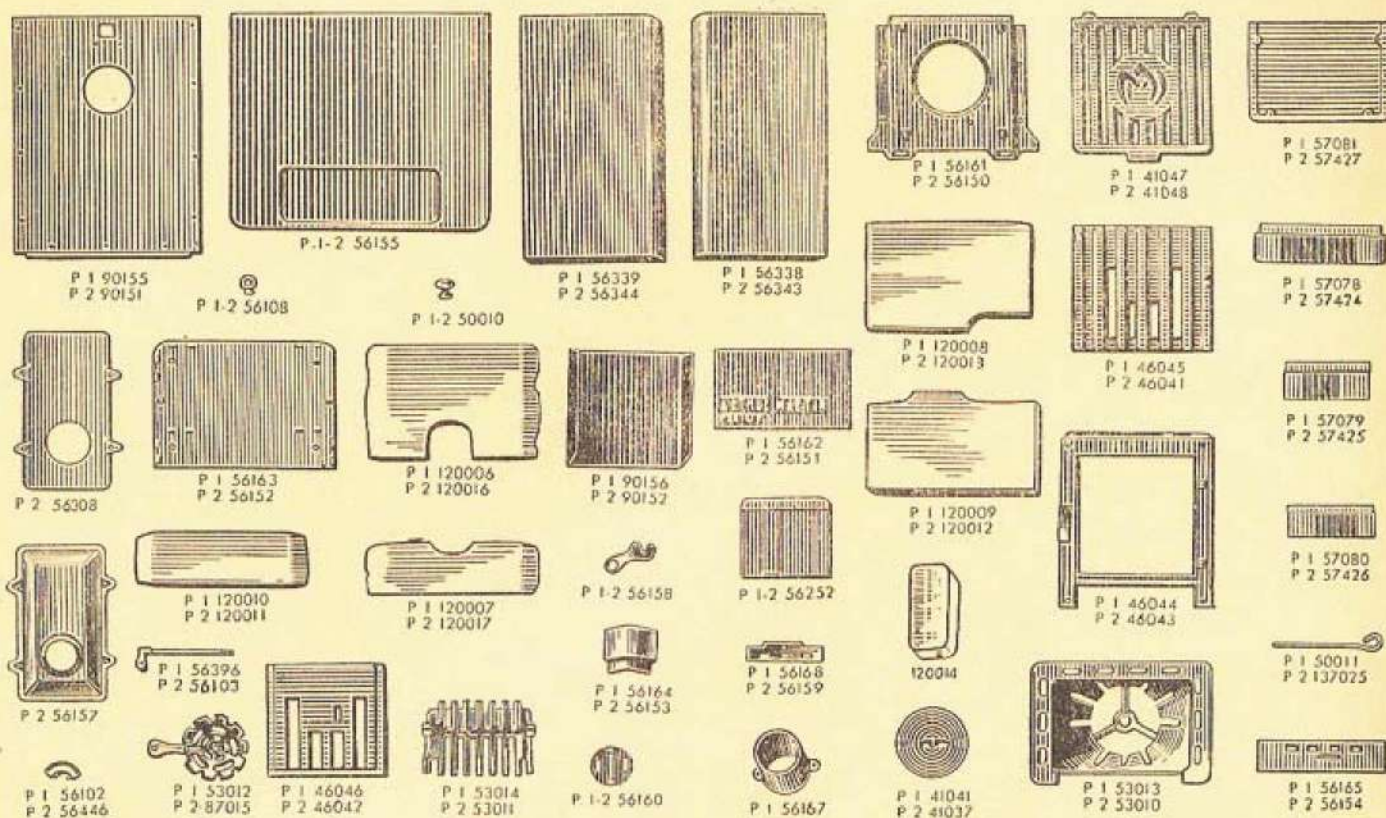
N° DÉSIGNATION

- 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 |
|--------|----------------------------------|
| 56396 | Béquille de clé de buse. |
| 57078 | Bande de socle avant. |
| 57079 | Bande de socle droit. |
| 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. |

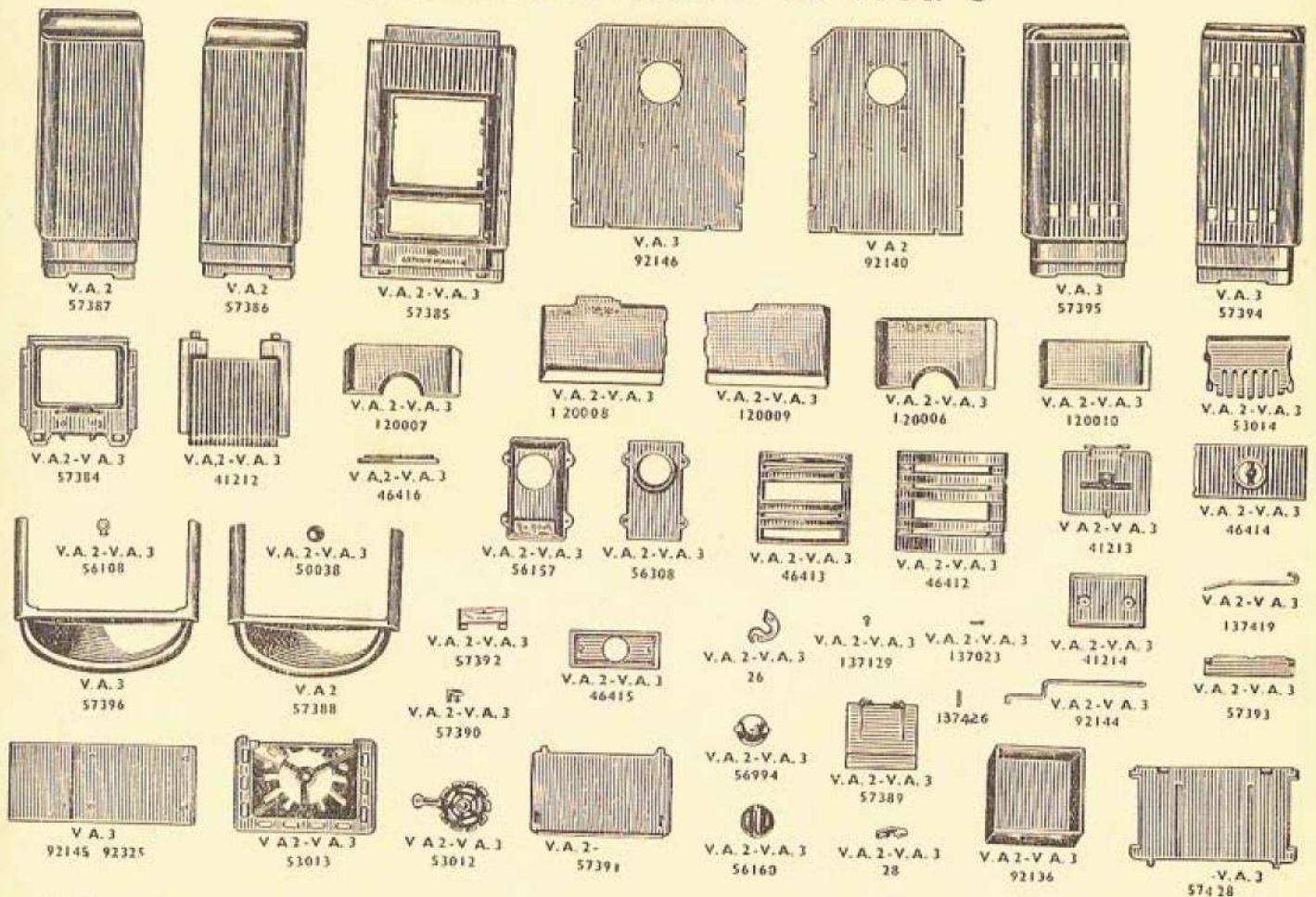
PICUP 2

| | |
|-------|------------------------------|
| 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 droit. |
| 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. |



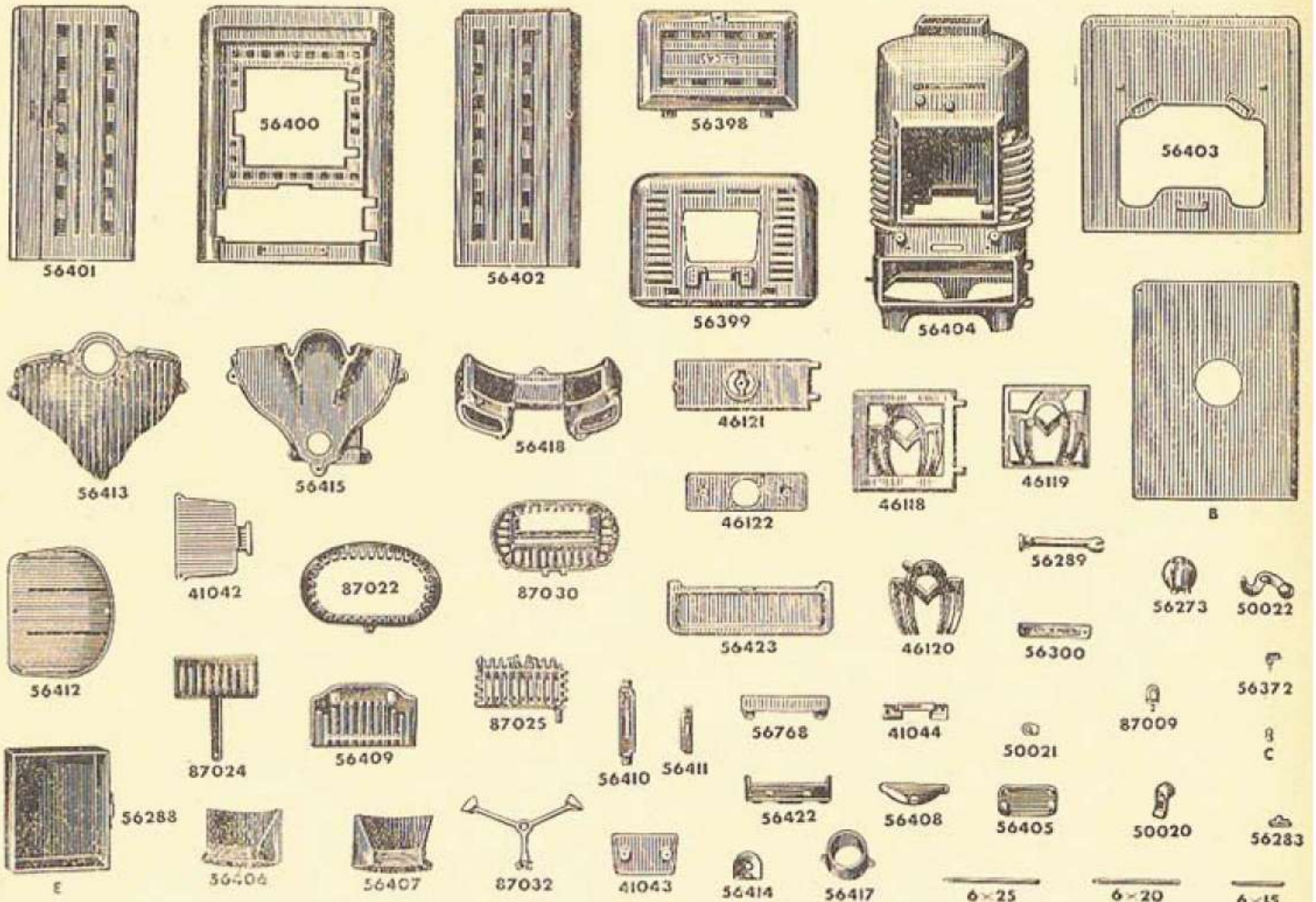
CHEMINÉES V. A. 2 et V. A. 3



| 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



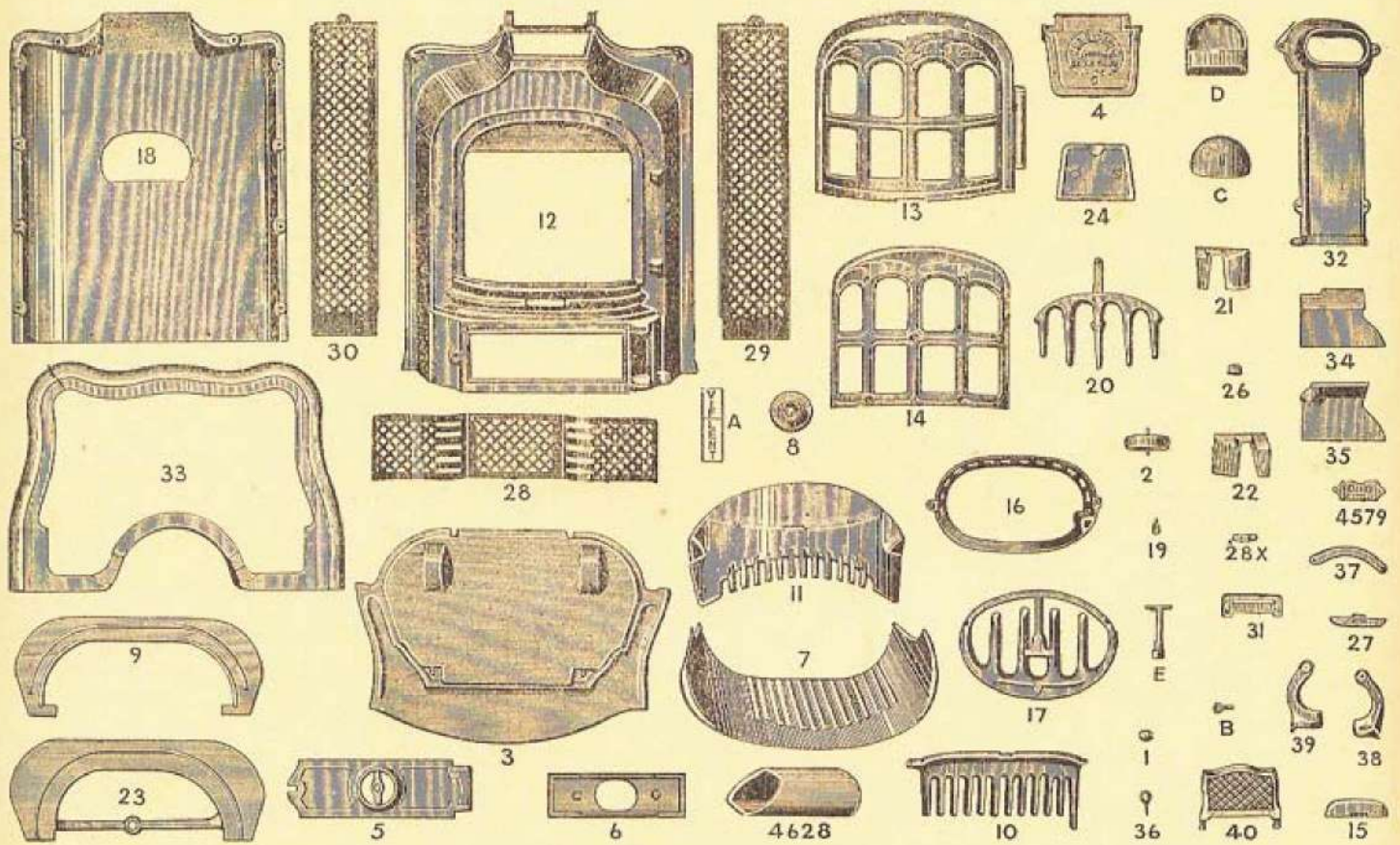
| N° | DÉSIGNATION |
|-------|---|
| 41042 | Tampon de chargement. |
| 41043 | Contre-plaque pour tampon de chargement. |
| 41044 | Plaquette de fixation tampon de chargement. |
| 46118 | Porte à micas. |
| 46119 | Contre-porte à micas. |
| 46120 | Cadre pour porte à micas (monogramme). |
| 46121 | Porte 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



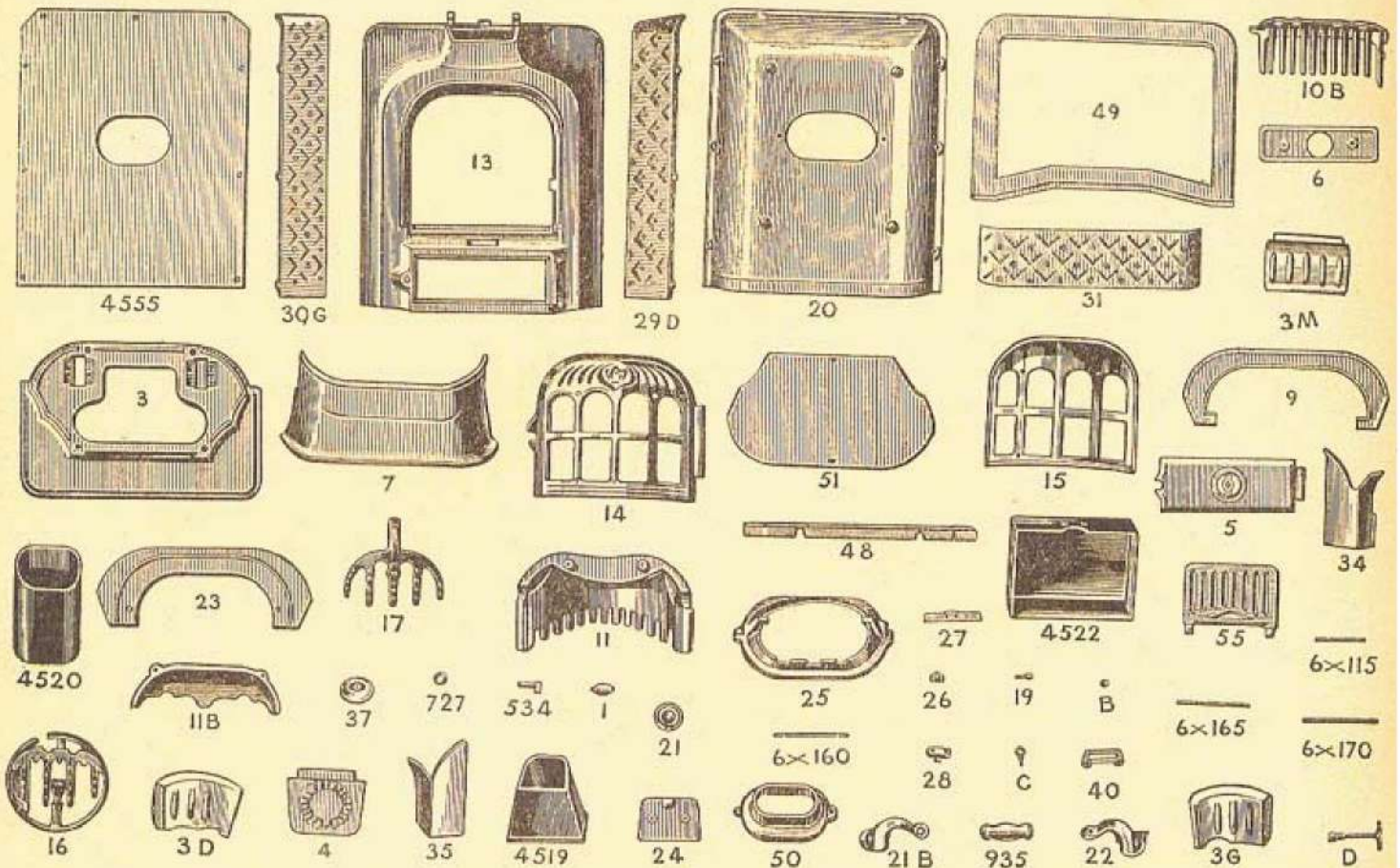
N° DÉSIGNATION

- 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

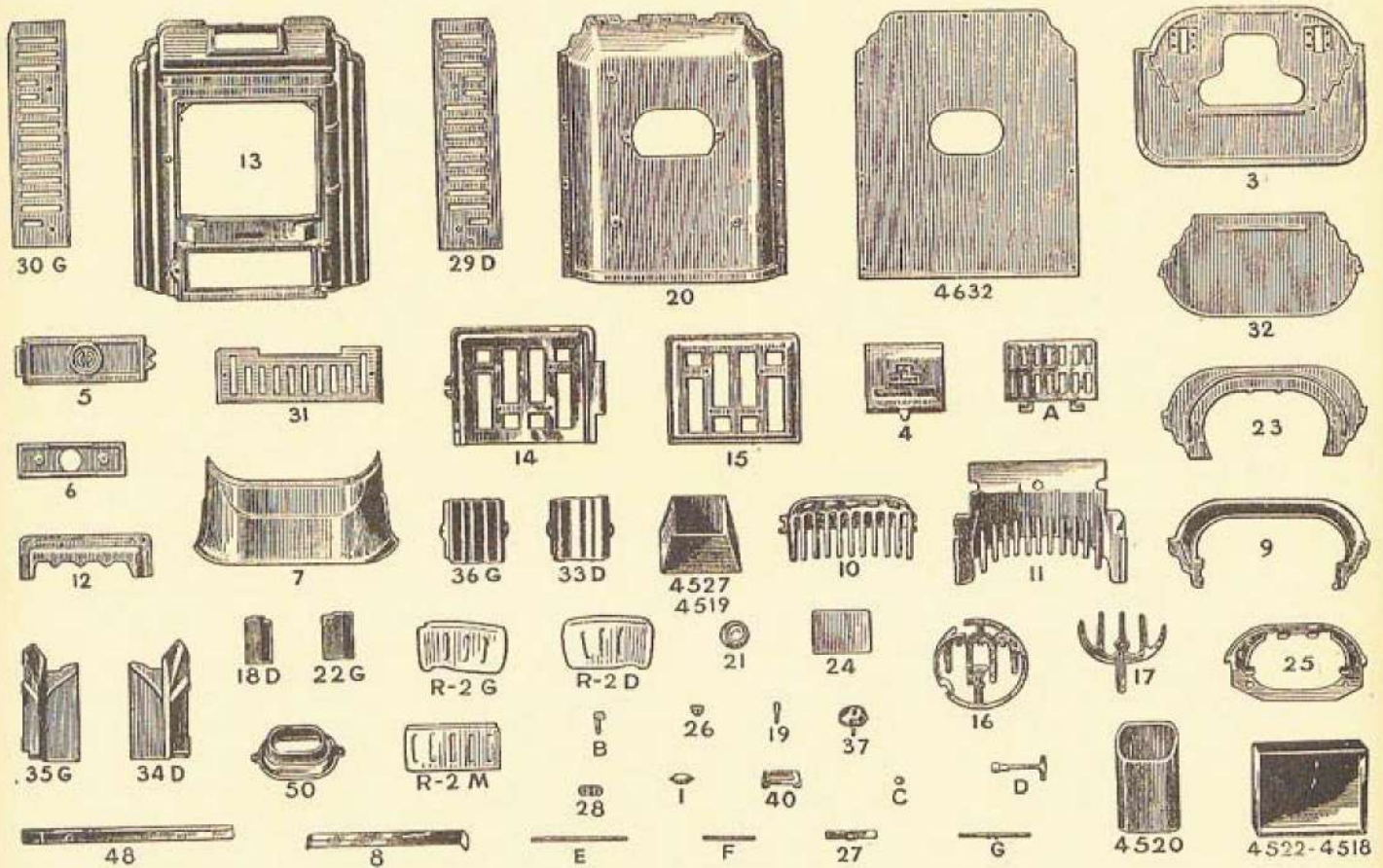


| N° | DÉSIGNATION |
|------|-------------------------------|
| 1 | Petite roulette. |
| 3 | Socle. |
| 3 D | Brique réfractaire droite. |
| 3 G | Brique réfractaire gauche. |
| 3 M | Brique réfractaire de milieu. |
| 4 | Porte de chargement. |
| 5 | Porte de cendrier. |
| 6 | Contre-porte de cendrier. |
| 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 × 115 | Tige fer rond de 6 × 115 fileté à 1 bout. |
| 6 × 160 | Tige fer rond de 6 × 160 fileté aux 2 bouts. |
| 6 × 165 | Tige fer rond de 6 × 165 fileté à 1 bout. |
| 6 × 170 | Tige fer rond de 6 × 170 fileté aux 2 bouts. |
| B | Boule de 6 × 20. |
| C | Bouton de porte de chargement. |
| D | Clé de fermeture. |

RADIANTE 12 et 32

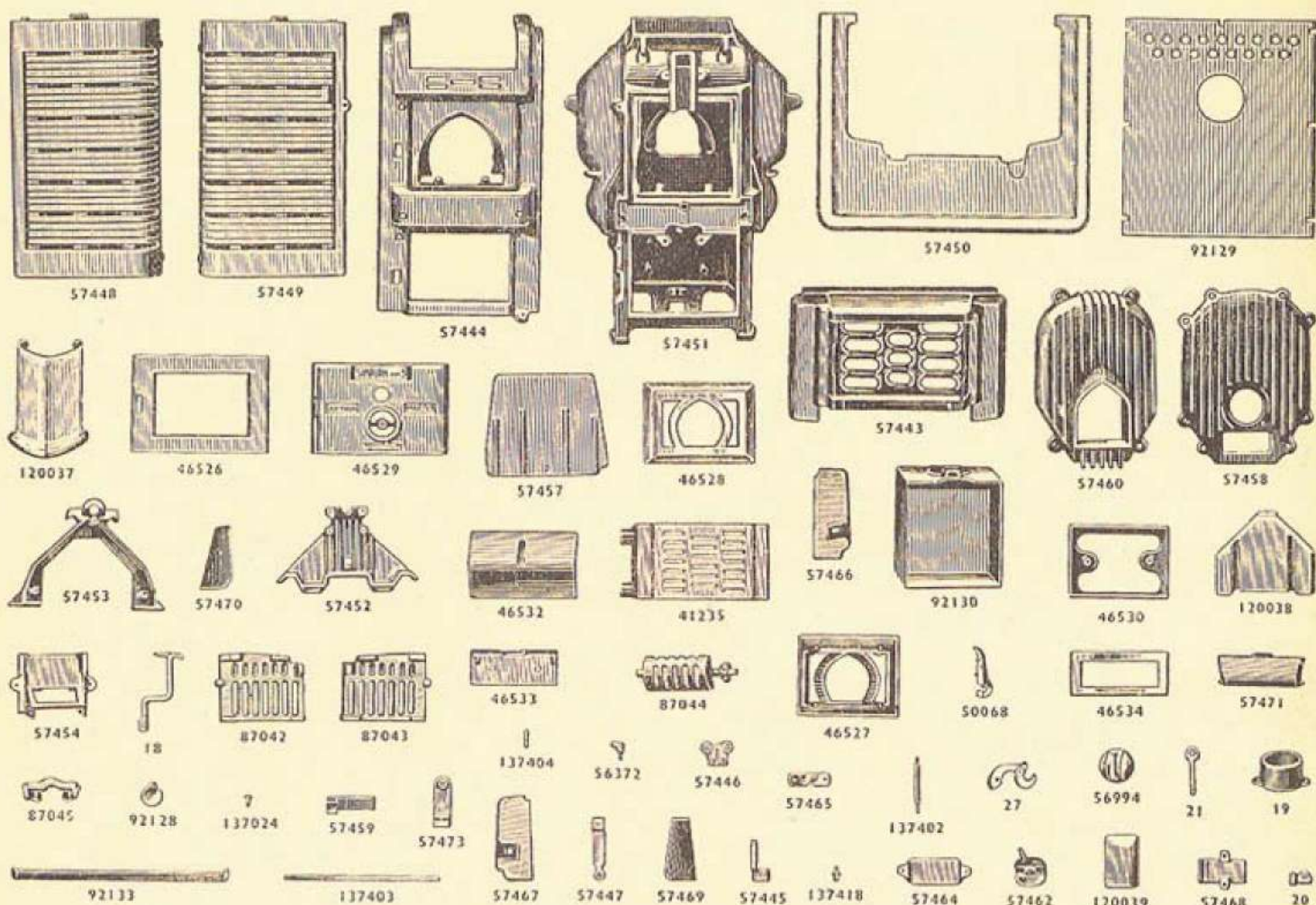


| N° | DÉSIGNATION |
|------|------------------------------|
| 1 | Petite roulette avant. |
| 3 | Socle. |
| 4 | Porte de chargement. |
| 5 | Porte de cendrier. |
| 6 | Contre-porte de cendrier. |
| 7 | Foyer ou hotte. |
| 8 | Applique de façade. |
| 9 | Support de foyer. |
| 10 | Grille de devant inférieure. |
| 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.

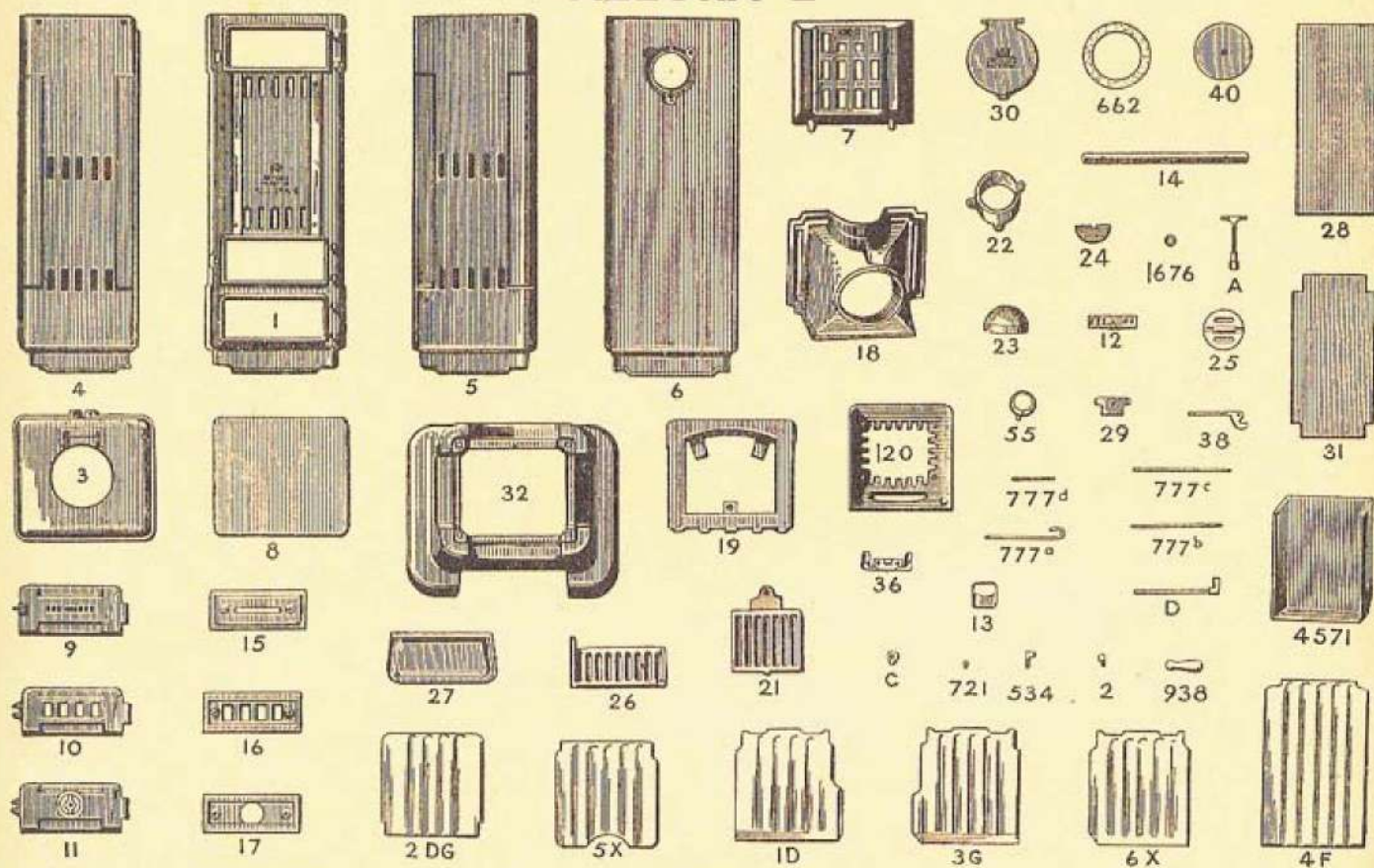
N° DÉSIGNATION

- 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

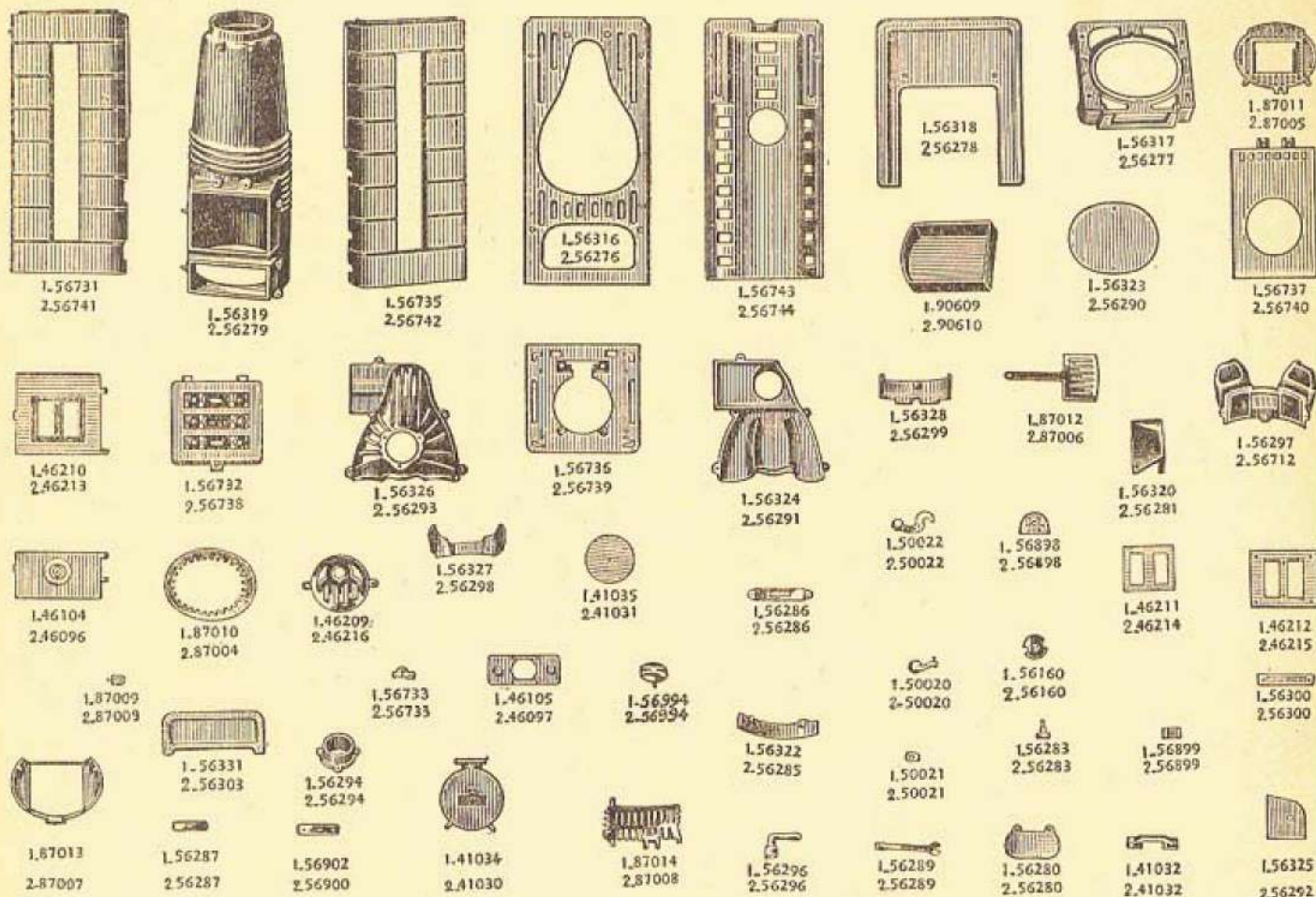


| N° | DÉSIGNATION |
|----|-----------------------------------|
| 1 | Façade. |
| 2 | Bouton coulisse de porte du haut. |
| 3 | Dessus. |
| 4 | Côté gauche. |
| 5 | Côté droit. |
| 6 | Derrière. |
| 7 | Couvercle. |
| 8 | Fond. |
| 9 | Porte du haut. |
| 10 | Porte à micas. |
| 11 | Porte de cendrier. |
| 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). |

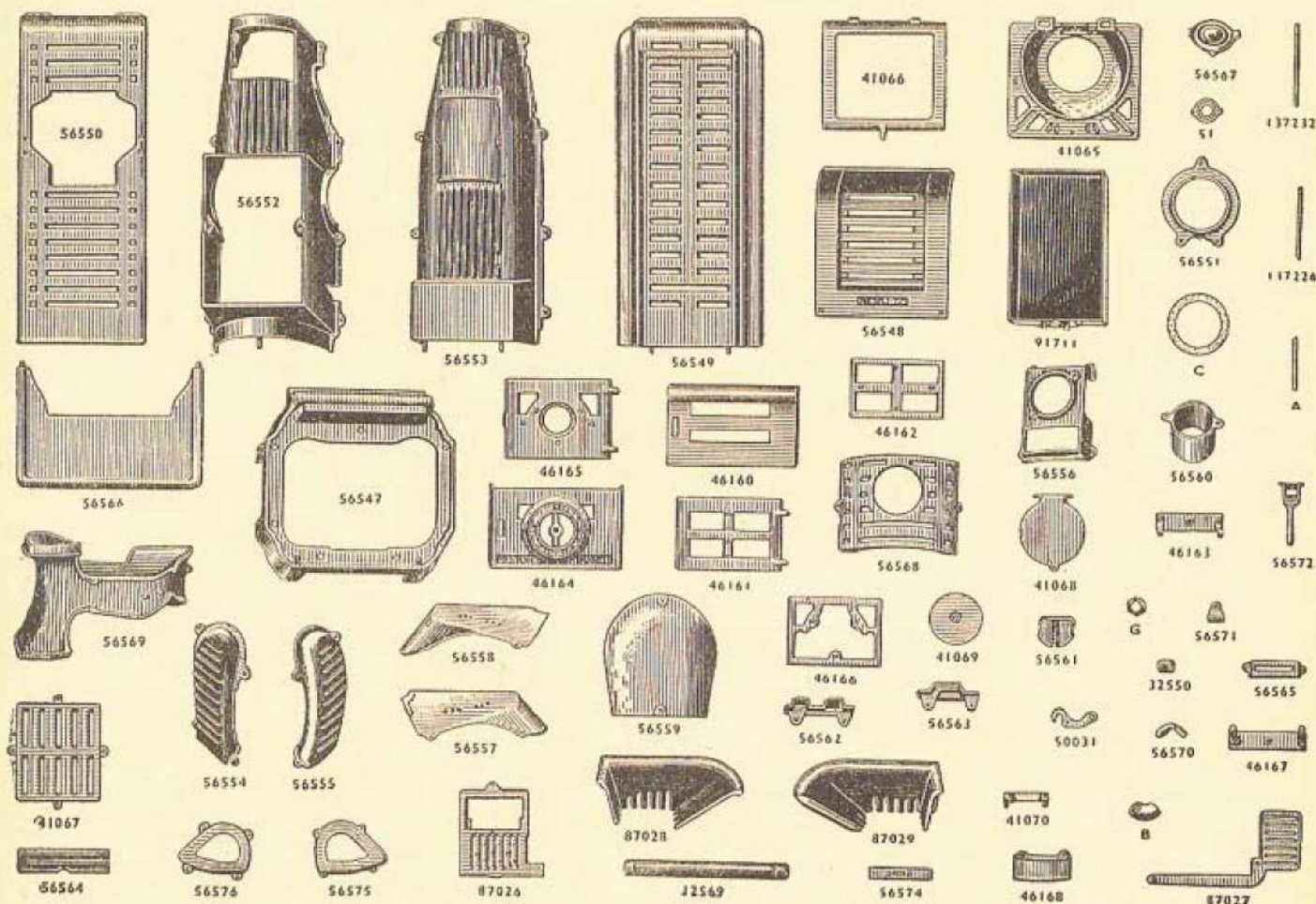
ORA 1 et 2



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



NESTO 12

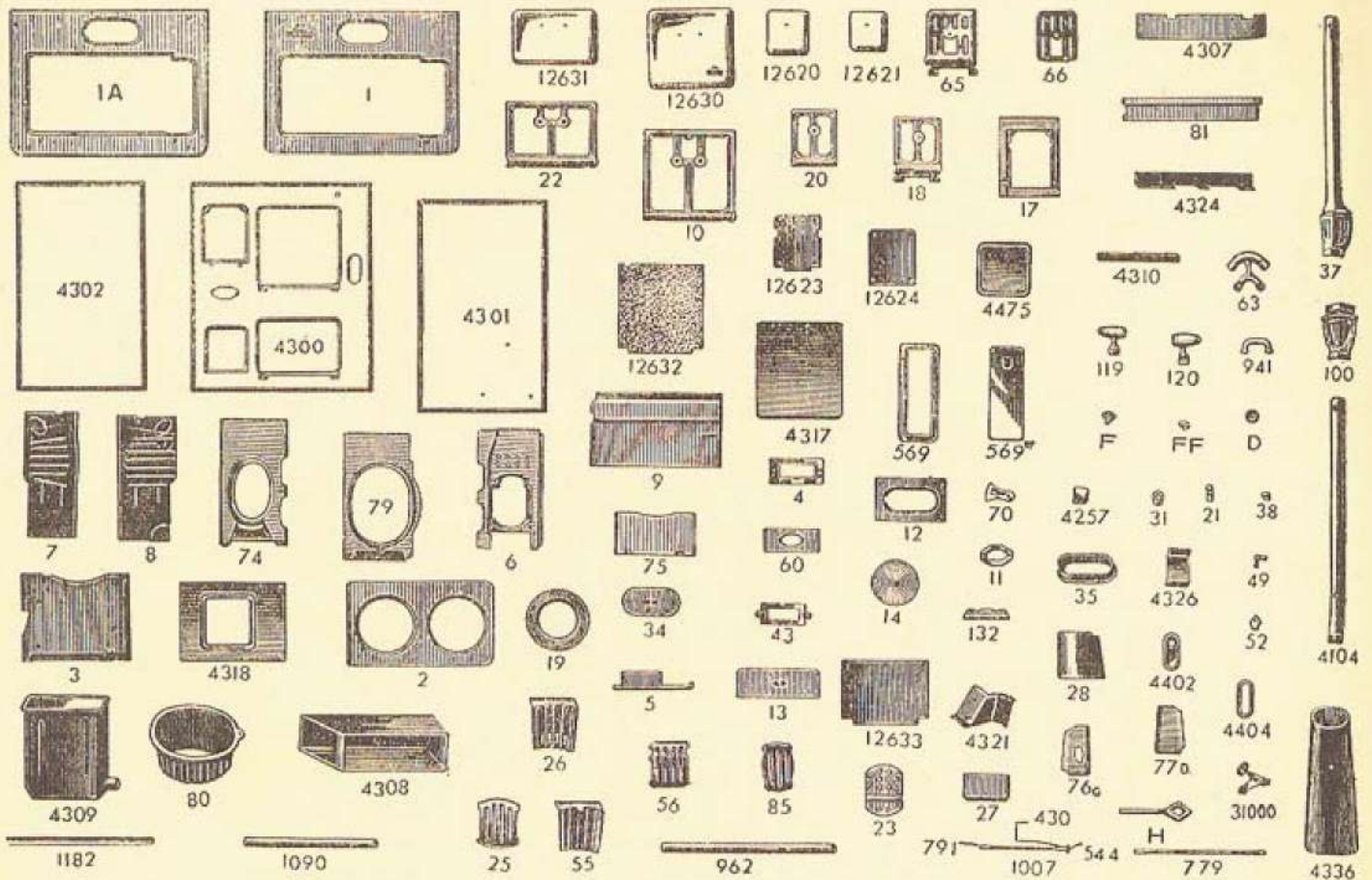


| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--------------------------------|
| 51 | Collerette. |
| 32550 | Bout fileté, longueur 35. |
| 32569 | Tube à gaz, longueur 420. |
| 41065 | Encadrement tête. |
| 41066 | Encadrement couvercle. |
| 41067 | Applique de couvercle. |
| 41068 | Porte de chargement. |
| 41069 | 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

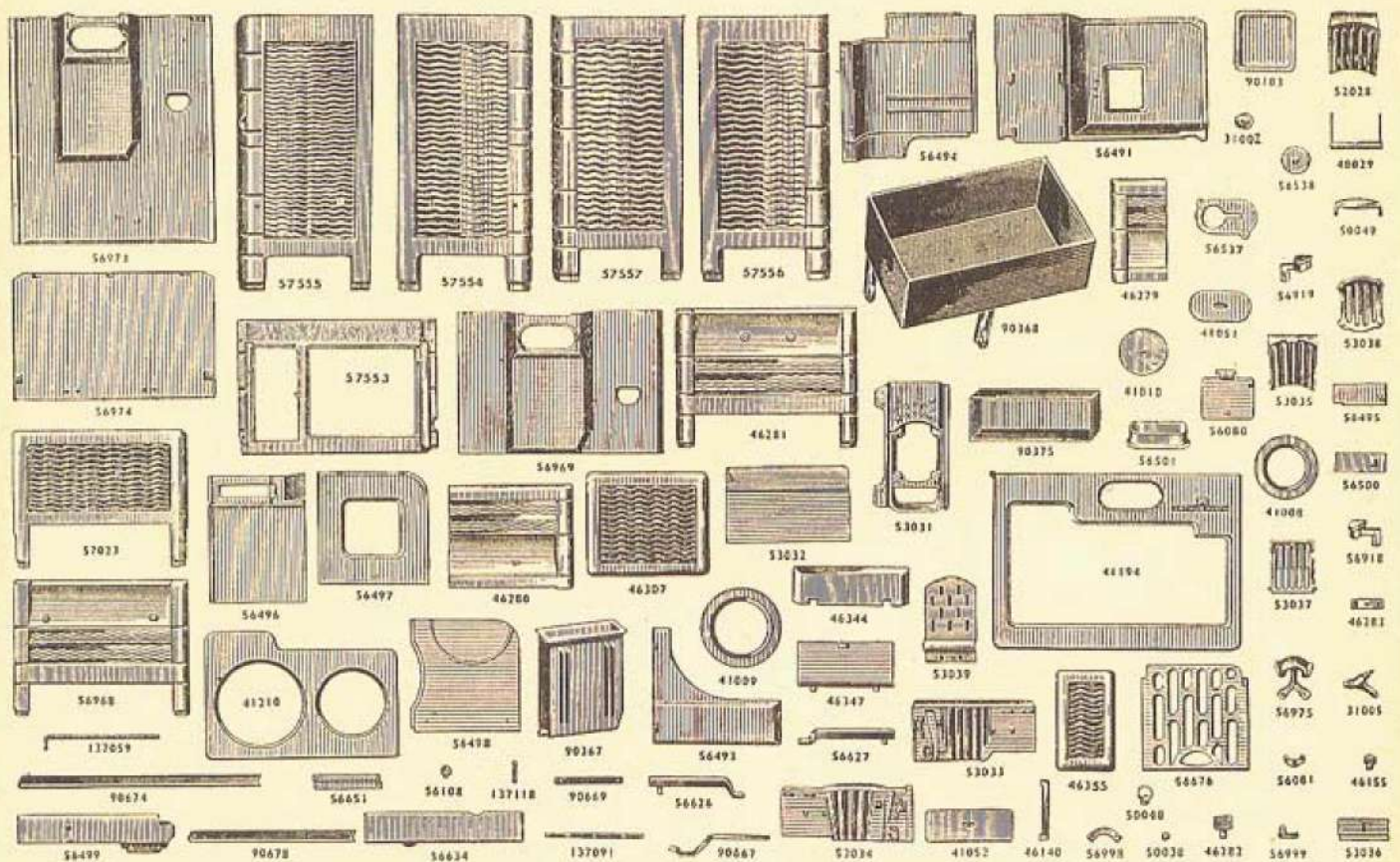


| N° | DÉSIGNATION |
|-----|---|
| 1 | Dessus. |
| 1 A | Dessus spécial pour 8613 A (à barre contour-nante). |
| 2 | Flotte. |
| 3 | Dessus de four. |
| 4 | Cadre de volet de tirage. |
| 5 | Volet de tirage. |
| 6 | Support de foyer universel. |
| 7 | Côté droit de foyer universel. |
| 8 | Côté gauche 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. |

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 ^r . |
| 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 | |

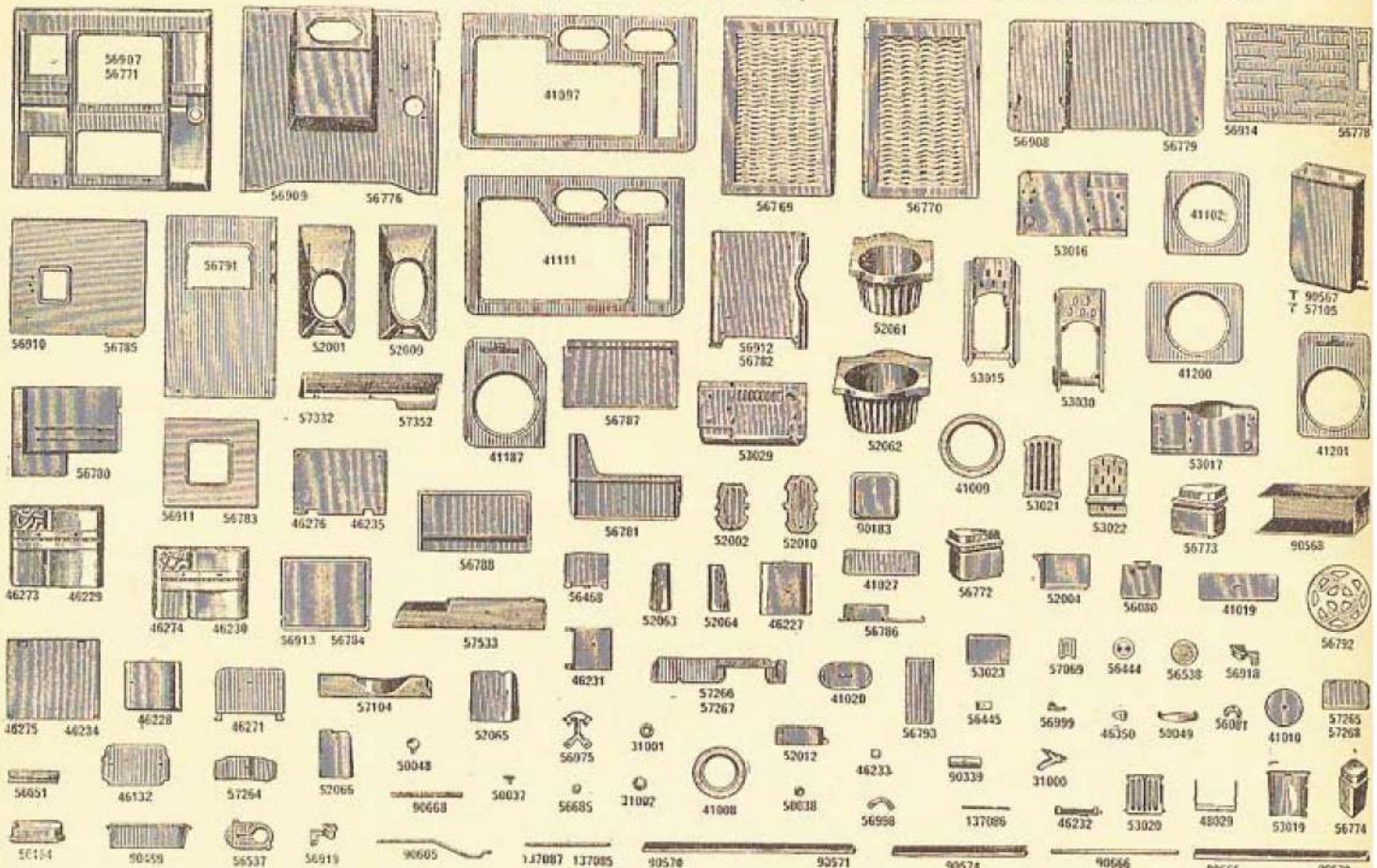
| E.A.1 | E.A.2 | DÉSIGNATION |
|--------|--------|---------------------------------|
| 57553 | 57553 | Façade. |
| 57554 | 57556 | Côté gauche. |
| 57555 | 57557 | Côté droit. |
| 90183 | 90183 | Tampon de fond de four. |
| 90367 | 90367 | Chaudière. |
| 90368 | 90368 | Bac charbonnier. |
| 90375 | 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 cuis. 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. |

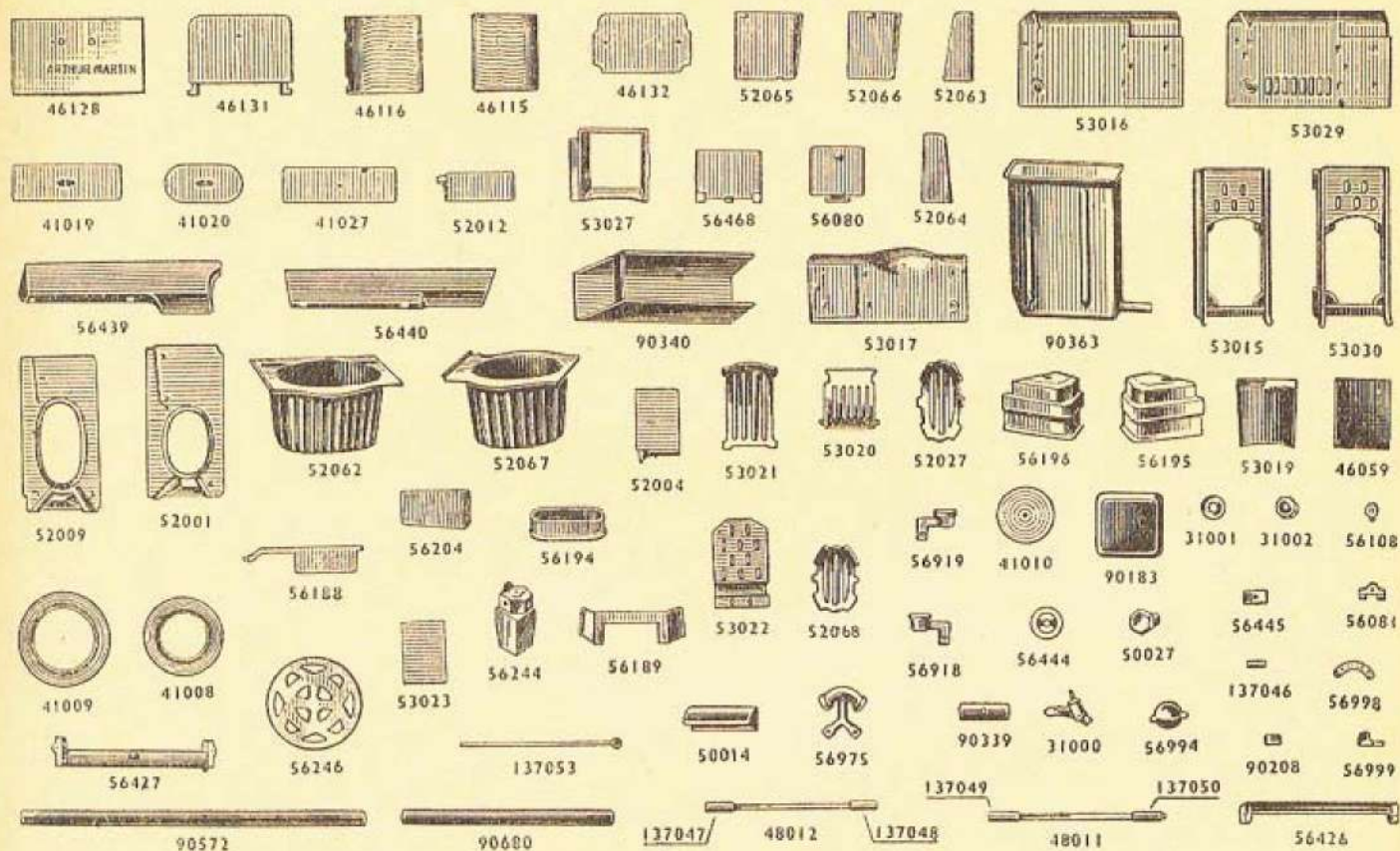
| E.A.4 | E.A.6 | DÉSIGNATION |
|--------|--------|--------------------------------------|
| 56909 | 56776 | Derrière. |
| 56910 | 56785 | Dessus d'étuve. |
| 56911 | 56783 | Fond de four. |
| 56912 | 56782 | Dessus de four. |
| 56913 | 56784 | Derrière de four. |
| 56914 | 56778 | Sole glissière de 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 de 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

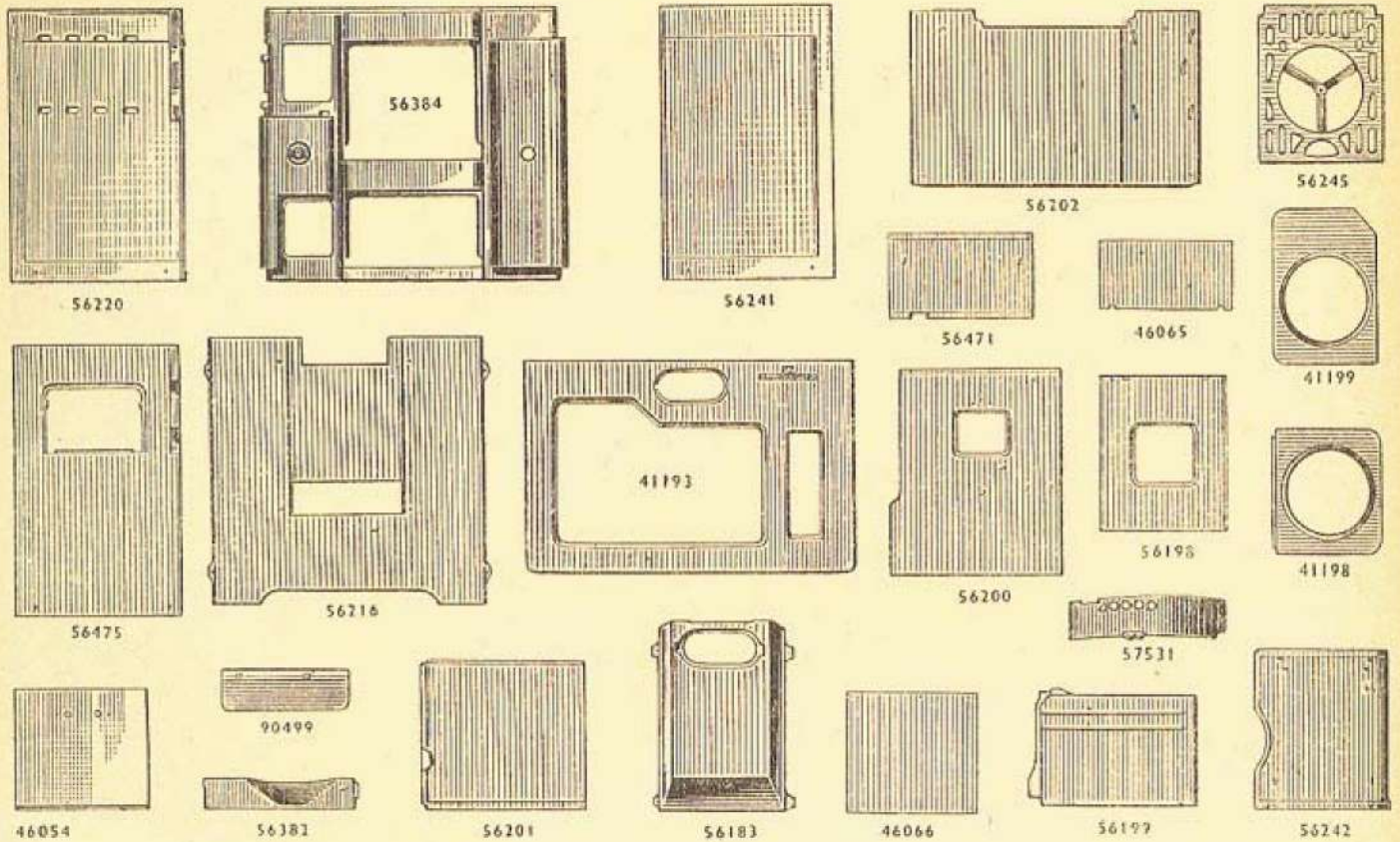


| N° | DÉSIGNATION |
|-------|--|
| 31000 | Robinet. |
| 31001 | Rondelle bi-métal. |
| 31002 | Volant de robinet. |
| 41008 | Rondelle de 190. |
| 41009 | Rondelle de 240. |
| 41010 | Tampon de 140. |
| 41019 | Tampon de chaudière. |
| 41020 | Tampon de buse. |
| 41198 | Flotte droite. |
| 41199 | Flotte 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

