

1933

BRACHET RICHARD

SES MODÈLES

LYON

38, 40, 42, rue Saint-Maurice
(Siège social)

PARIS

42, rue Alexandre-Dumas (11^e A.)
(Métro: Bagnolet)

Société Anonyme au Capital de 3.000.000 de Francs.

No 5	No 1	No 2	No 3	No 4	No 5	Diamètre	0,090	0,140	0,160	0,180	0,108	0,223
						Hauteur	0,090	0,140	0,160	0,180	0,108	0,223



RÉCHAUDS
RONDs



No 303
Long. 0,280 Larg. 0,115
Hauteur 0,115



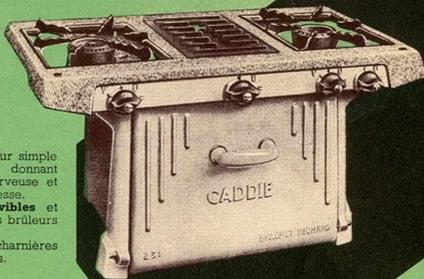
No 8
Long. 0,335 Larg. 0,335
Hauteur 0,143

RÉCHAUDS CARRÉS



No 52	No 53	No 54	No 55	No 56	No 57	No 58	No 59	No 60	No 61	No 62	No 63	No 64	No 65	No 66	No 67	No 68	No 69	No 70	No 71	No 72	No 73	No 74	No 75	No 76	No 77	No 78	No 79	No 80	No 81	No 82	No 83	No 84	No 85	No 86	No 87	No 88	No 89	No 90	No 91	No 92	No 93	No 94	No 95	No 96	No 97	No 98	No 99	No 100	No 101	No 102	No 103	No 104	No 105	No 106	No 107	No 108	No 109	No 110	No 111	No 112	No 113	No 114	No 115	No 116	No 117	No 118	No 119	No 120	No 121	No 122	No 123	No 124	No 125	No 126	No 127	No 128	No 129	No 130	No 131	No 132	No 133	No 134	No 135	No 136	No 137	No 138	No 139	No 140	No 141	No 142	No 143	No 144	No 145	No 146	No 147	No 148	No 149	No 150	No 151	No 152	No 153	No 154	No 155	No 156	No 157	No 158	No 159	No 160	No 161	No 162	No 163	No 164	No 165	No 166	No 167	No 168	No 169	No 170	No 171	No 172	No 173	No 174	No 175	No 176	No 177	No 178	No 179	No 180	No 181	No 182	No 183	No 184	No 185	No 186	No 187	No 188	No 189	No 190	No 191	No 192	No 193	No 194	No 195	No 196	No 197	No 198	No 199	No 200	No 201	No 202	No 203	No 204	No 205	No 206	No 207	No 208	No 209	No 210	No 211	No 212	No 213	No 214	No 215	No 216	No 217	No 218	No 219	No 220	No 221	No 222	No 223	No 224	No 225	No 226	No 227	No 228	No 229	No 230	No 231	No 232	No 233	No 234	No 235	No 236	No 237	No 238	No 239	No 240	No 241	No 242	No 243	No 244	No 245	No 246	No 247	No 248	No 249	No 250	No 251	No 252	No 253	No 254	No 255	No 256	No 257	No 258	No 259	No 260	No 261	No 262	No 263	No 264	No 265	No 266	No 267	No 268	No 269	No 270	No 271	No 272	No 273	No 274	No 275	No 276	No 277	No 278	No 279	No 280	No 281	No 282	No 283	No 284	No 285	No 286	No 287	No 288	No 289	No 290	No 291	No 292	No 293	No 294	No 295	No 296	No 297	No 298	No 299	No 300	No 301	No 302	No 303	No 304	No 305	No 306	No 307	No 308	No 309	No 310	No 311	No 312	No 313	No 314	No 315	No 316	No 317	No 318	No 319	No 320	No 321	No 322	No 323	No 324	No 325	No 326	No 327	No 328	No 329	No 330	No 331	No 332	No 333	No 334	No 335	No 336	No 337	No 338	No 339	No 340	No 341	No 342	No 343	No 344	No 345	No 346	No 347	No 348	No 349	No 350	No 351	No 352	No 353	No 354	No 355	No 356	No 357	No 358	No 359	No 360	No 361	No 362	No 363	No 364	No 365	No 366	No 367	No 368	No 369	No 370	No 371	No 372	No 373	No 374	No 375	No 376	No 377	No 378	No 379	No 380	No 381	No 382	No 383	No 384	No 385	No 386	No 387	No 388	No 389	No 390	No 391	No 392	No 393	No 394	No 395	No 396	No 397	No 398	No 399	No 400	No 401	No 402	No 403	No 404	No 405	No 406	No 407	No 408	No 409	No 410	No 411	No 412	No 413	No 414	No 415	No 416	No 417	No 418	No 419	No 420	No 421	No 422	No 423	No 424	No 425	No 426	No 427	No 428	No 429	No 430	No 431	No 432	No 433	No 434	No 435	No 436	No 437	No 438	No 439	No 440	No 441	No 442	No 443	No 444	No 445	No 446	No 447	No 448	No 449	No 450	No 451	No 452	No 453	No 454	No 455	No 456	No 457	No 458	No 459	No 460	No 461	No 462	No 463	No 464	No 465	No 466	No 467	No 468	No 469	No 470	No 471	No 472	No 473	No 474	No 475	No 476	No 477	No 478	No 479	No 480	No 481	No 482	No 483	No 484	No 485	No 486	No 487	No 488	No 489	No 490	No 491	No 492	No 493	No 494	No 495	No 496	No 497	No 498	No 499	No 500	No 501	No 502	No 503	No 504	No 505	No 506	No 507	No 508	No 509	No 510	No 511	No 512	No 513	No 514	No 515	No 516	No 517	No 518	No 519	No 520	No 521	No 522	No 523	No 524	No 525	No 526	No 527	No 528	No 529	No 530	No 531	No 532	No 533	No 534	No 535	No 536	No 537	No 538	No 539	No 540	No 541	No 542	No 543	No 544	No 545	No 546	No 547	No 548	No 549	No 550	No 551	No 552	No 553	No 554	No 555	No 556	No 557	No 558	No 559	No 560	No 561	No 562	No 563	No 564	No 565	No 566	No 567	No 568	No 569	No 570	No 571	No 572	No 573	No 574	No 575	No 576	No 577	No 578	No 579	No 580	No 581	No 582	No 583	No 584	No 585	No 586	No 587	No 588	No 589	No 590	No 591	No 592	No 593	No 594	No 595	No 596	No 597	No 598	No 599	No 600	No 601	No 602	No 603	No 604	No 605	No 606	No 607	No 608	No 609	No 610	No 611	No 612	No 613	No 614	No 615	No 616	No 617	No 618	No 619	No 620	No 621	No 622	No 623	No 624	No 625	No 626	No 627	No 628	No 629	No 630	No 631	No 632	No 633	No 634	No 635	No 636	No 637	No 638	No 639	No 640	No 641	No 642	No 643	No 644	No 645	No 646	No 647	No 648	No 649	No 650	No 651	No 652	No 653	No 654	No 655	No 656	No 657	No 658	No 659	No 660	No 661	No 662	No 663	No 664	No 665	No 666	No 667	No 668	No 669	No 670	No 671	No 672	No 673	No 674	No 675	No 676	No 677	No 678	No 679	No 680	No 681	No 682	No 683	No 684	No 685	No 686	No 687	No 688	No 689	No 690	No 691	No 692	No 693	No 694	No 695	No 696	No 697	No 698	No 699	No 700	No 701	No 702	No 703	No 704	No 705	No 706	No 707	No 708	No 709	No 710	No 711	No 712	No 713	No 714	No 715	No 716	No 717	No 718	No 719	No 720	No 721	No 722	No 723	No 724	No 725	No 726	No 727	No 728	No 729	No 730	No 731	No 732	No 733	No 734	No 735	No 736	No 737	No 738	No 739	No 740	No 741	No 742	No 743	No 744	No 745	No 746	No 747	No 748	No 749	No 750	No 751	No 752	No 753	No 754	No 755	No 756	No 757	No 758	No 759	No 760	No 761	No 762	No 763	No 764	No 765	No 766	No 767	No 768	No 769	No 770	No 771	No 772	No 773	No 774	No 775	No 776	No 777	No 778	No 779	No 780	No 781	No 782	No 783	No 784	No 785	No 786	No 787	No 788	No 789	No 790	No 791	No 792	No 793	No 794	No 795	No 796	No 797	No 798	No 799	No 800	No 801	No 802	No 803	No 804	No 805	No 806	No 807	No 808	No 809	No 810	No 811	No 812	No 813	No 814	No 815	No 816	No 817	No 818	No 819	No 820	No 821	No 822	No 823	No 824	No 825	No 826	No 827	No 828	No 829	No 830	No 831	No 832	No 833	No 834	No 835	No 836	No 837	No 838	No 839	No 840	No 841	No 842	No 843	No 844	No 845	No 846	No 847	No 848	No 849	No 850	No 851	No 852	No 853
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

CADDIE
231



DESSUS :

Un brûleur double, un brûleur simple à rendement **très élevé**, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Plaques de propreté **amovibles** et **émailées** placées sous les brûleurs latéraux.

Sur demande, couvercle à charnières recouvrant le dessus.

ROBINETTERIE :

Rampe cachée.
Robinets à **rattrapage de jeu**.
Réglage d'air.

Verrouillage du robinet de four.

Butee réglable pour régime réduit du four et du brûleur double.
Manettes isolantes, très maniables et très robustes.

Poignée métal tôle plaquée nickel brillant.



FOUR :
A chauffage direct **double dos**.
Émaille intérieuremt.
Porte à double enveloppe, équilibrée, réglable.

DIK
220 Bis



Le **DIK 220 bis**, estampillé par l'**P.T.G.**, a les mêmes caractéristiques que le **Caddie 231**, sauf les dispositions spéciales au **réchaud-four DIK**, ci-dessous.

Réglage de gaz par pointeaux.

Brûleur de grilloir intensif commandé par le même robinet que le four.

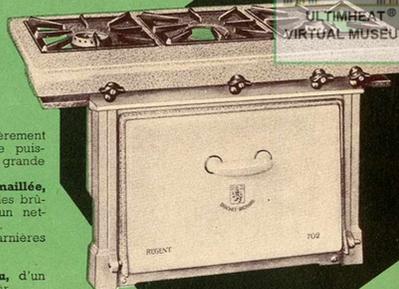
Porte en tôle émailée blanc ou moucheté.

Poignée porcelaine.

DIMENSIONS

APPAREILS	Largueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largueur du four	Hauteur du four
CADDIE N° 231	0,630	0,340	0,310	0,275	0,330	0,200
DIK N° 220 bis	0,670	0,365	0,365	0,300	0,330	0,205

REGENT
702



DESSUS :

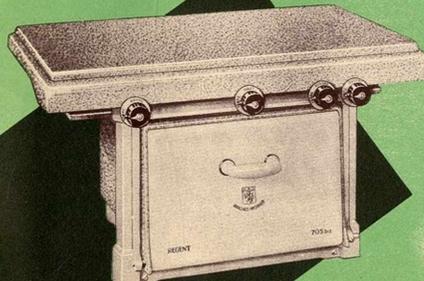
Brûleurs à **rendement** particulièrement **élevé**, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Plaques de propreté en **fonte émailée**, fixe au centre, mobile sous les brûleurs latéraux, permettant un nettoyage facile et rapide.

Sur demande, **couvercle** à charnières recouvrant le dessus.

ROBINETTERIE :

Robinets à **rattrapage de jeu**, d'un maniement souple et sûr.
Boutons de manœuvre en bakélite.



FOUR :
Four à chauffage direct **émailé** intérieurement.
Double dos.
Brûleur de grilloir intensif.
Porte de luxe à **double enveloppe**, équilibrée, réglable.
Porte en tôle émailée **blanc** ou **moucheté**.

REGENT
705 Bis

DISPOSITIONS SPÉCIALES AUX RÉCHAUDS-FOURS RÉGENT 704 ET 705

Brûleurs et grilles **émailées**.

Robinets perfectionnés à **verrouillage** et veilleuse **réglable**.

Injecteurs **réglables**.

PRÉSENTATIONS DIFFÉRENTES DES RÉCHAUDS-FOURS RÉGENT

REGENT 701 : dessus à un brûleur double, un brûleur simple.

REGENT 702 : — — — — — un brûleur auxiliaire.

REGENT 704 : — — — — — (four et grilloir conjugués).

REGENT 705 : — — — — — un brûleur auxiliaire.

Tous ces réchauds-fours peuvent être livrés avec **double parois**, Leur numéro doit être alors suivi du mot « bis ».

Les réchauds-fours REGENT sont toujours livrés **blanc**, dessus **granité** ou **entièrement granités**.

DIMENSIONS

APPAREILS	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largueur du four	Hauteur utile du four
700, 701, 702	0,640	0,370	0,365	0,305	0,330	0,205
704, 705	0,700	0,400	0,365	0,305	0,330	0,205



LA FÉE



DESSUS :

Comprenant trois feux (deux brûleurs doubles, un brûleur simple).
 Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.
 Brûleurs, grilles émaillés.
 Dessus mobile et couvercle amovible à charnières.
 Cuvette émaillée et inclinée permettant l'écoulement des résidus de la cuisson dans le tiroir central de propreté amovible et émaillé.

ROBINETTERIE :

Robinetts perfectionnés munis de :
 Boutons isolants différenciables par leur couleur, avec flèches et plaques indicatrices de position.
 Rattrapage automatique de jeu.
 Verrouillage de sécurité à la fermeture.
 Butée réglable pour régime réduit.
 Injecteurs réglables garantissant toujours le rendement optimum.

GRILLOIR :

Plafond rayonnant amovible, intensif.
 À double parois émaillé intérieurement.
 Porte en tôle à double enveloppe, équilibrée, réglable.

FOUR :

De 0,360x0,350, à double parois, calorifugé, émaillé intérieurement.
 À rendement très élevé.
 Porte à double enveloppe, équilibrée, réglable.

DIMENSIONS

Longueur du dessus	Hauteur totale	GRILLOIR			FOUR			
		Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur	
0,650	0,450	0,800	0,350	0,360	0,120	0,350	0,360	0,240

241



DESSUS :

À trois brûleurs émaillés (un brûleur double, un brûleur simple, un petit brûleur simple central).
 Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.
 Dessus ponté assurant la meilleure récupération des gaz chauds dégages par la grille et permettant l'évacuation des résidus de la cuisson dans les plaques de propreté latérales.
 Plaques de propreté amovibles et émaillées, sous les brûleurs latéraux.
 Couvercle à charnières recouvrant le dessus.



RADIO 450

ROBINETTERIE :

Robinetts perfectionnés munis de :
 Boutons de manœuvre en bakélite, isolants et très maniables, avec flèche et plaque indicatrice permettant de connaître la position de la clé du robinet.
 Ressort de rattrapage de jeu.
 Verrouillage automatique à la position de fermeture.

Les Cuisinières 241 possèdent une tablette inférieure, permettant de disposer les plats et assurant une très grande solidité à l'appareil.
 Elles sont livrées soit blanc dessus granité, soit entièrement mouchetées, soit demi-mouchetées (porte, façade et pieds avant blanc, le reste moucheté).
 Le RADIO 450 est toujours livré blanc dessus granité ou entièrement granité.

DIMENSIONS

	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	FOUR		
				Profondeur du four	Largeur du four	Hauteur utile du four
RADIO 450	0,700	0,400	0,370	0,305	0,330	0,220
241	0,700	0,400	0,780	0,305	0,330	0,220



241

**DESSUS :**

À trois brûleurs émaillés (un brûleur double, un brûleur simple, un petit brûleur simple central).

Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse.

Dessus ponté assurant la meilleure récupération des gaz chauds dégagés par la grille et permettant l'évacuation des résidus de la cuisson dans les plaques de propreté latérales. Plaques de propreté amovibles et émaillées, sous les brûleurs latéraux.

Couvercle à charnières recouvrant le dessus.



RADIO
450

ROBINETTERIE :

Robinets perfectionnés munis de :

Boutons de manœuvre en bakélite, isolants et très maniables, avec flèches et plaque indicatrice permettant de connaître la position de la clé du robinet.

Ressort de rattrapage de jeu.

Verrouillage automatique à la position de fermeture.

Les Cuisinières 241 possèdent une **tablette inférieure**, permettant de disposer les plats et assurant une très grande solidité à l'appareil.

Elles sont livrées soit blanc dessus granité, soit entièrement mouchetées, soit demi-mouchetées (porte, façade et pieds avant blanc, le reste moucheté).

Le **RADIO 450** est toujours livré blanc dessus granité ou entièrement granité.

DIMENSIONS

	Longueur du dessus	Profondeur du dessus	Hauteur totale	Profondeur du four	Largeur du four	Hauteur utile du four
RADIO 450	0,700	0,400	0,370	0,305	0,330	0,220
241	0,700	0,400	0,780	0,305	0,330	0,220

Butée facilement réglable au moyen d'une vis, pour obtenir un régime réduit. Injecteurs réglables :

FOUR :

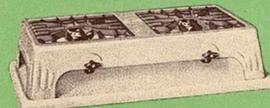
À chauffage direct, à double paroi, émaillé intérieurement.

Plafond rayonnant, amovible, intensif, assurant une parfaite répartition de la radiation.

Porte en tôle hermétique, équilibrée, réglable, à double paroi.

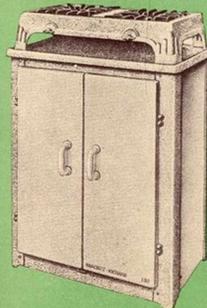


Réchaud 304 sur support tôle 80 ter.



Réchaud 90 sur plateau tôle 80.

Réchaud 90 sur placard 130.



PLACARDS

Nos nouveaux placards en tôle (montants en fonte) de construction robuste, forment avec nos réchauds et réchauds-fours, un ensemble élégant pratique. Le placard 130 possède une étagère intérieure.

DIMENSIONS DE NOS PLATEAUX SUPPORTS ET PLACARDS

DESIGNATION	TOILE		
	Long.	Larg.	Haut.
Plateau 80 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	
Support 80 bis, 46 (pour fours)	0,810	0,380	0,480
— 80 bis, 60 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,500
— 80 bis, 65 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,650
— 80 ter, 46 (pour fours)	0,810	0,380	0,480
— 80 ter, 60 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,600
— 80 ter, 65 (pour réchauds et fours)	0,810	0,380	0,650
	FONTE		
Plateau 304 B (pour réchauds)	0,815	0,335	
Plateau 0,401 (pour réchauds et fours)	0,810	0,385	
Support 401 (pour fours)	0,495	0,380	0,450
Support 251 (pour réchauds LUTIN)	0,405	0,365	0,380
	PLACARDS		
Placard 130 bis	0,810	0,380	0,450
Placard 130	0,810	0,380	0,710

Nos **plateaux** et **supports** en fonte se livrent dans toutes nos teintes d'émaux : blanc, granité, vert olive, vert bleu, marron, aubergine, taupe, gris, bleu.

PLATEAUX ET SUPPORTS

Nos supports 80 bis et 80 ter se livrent en trois hauteurs de : 0,460 - 0,600 - 0,650. Bien spécifier la hauteur.



Réchaud-four DIK sur support en fonte 401.

Les modèles 80 bis ne possèdent pas un plateau inférieur.

Nos plateaux et supports en fonte se livrent dans toutes nos teintes d'émaux : blanc, granité, gris, vert olive, vert bleu, marron, aubergine, taupe, bleu.

Réchaud-four sur placard 130 bis.



**PRIM I
ET
PRIM II**

DESSUS :

Le Dessus comporte trois feux (un brûleur simple, deux brûleurs doubles) pour les cuisinières 913 et 923. Le Dessus comporte quatre feux (deux brûleurs doubles, deux brûleurs simples) pour les modèles 914 et 924. Brûleurs à rendement particulièrement élevé, donnant une flamme puissante, nerveuse et d'une grande souplesse. Brûleurs et grilles émaillés. Tirage de propreté, amovible et émaillé, placé sous les brûleurs. Couvercle à charnières, en tôle recouvrant le dessus.

ROBINETTERIE :

Robineaux perfectionnés munis de : Boutons isolants différenciables par leur couleur, avec flèche et plaque indicatrice de position. Rattrapage de jeu automatique. Verrouillage de sécurité à la fermeture. Injecteurs réglables garantissant toujours le rendement optimum. Butée réglable pour régime réduit.

FOUR : Four de 0,450 de profondeur, à double paroi, émaillé intérieurement. Cuvette fond de four, surmontant toutes hauteurs calorées. Porte équilibrée, hermétique, réglable, à double paroi. Contre-plaque intérieure de porte émaillée. PRIM 1 : un four rôtiroisier. — PRIM 2 : un four et une rôtiroisier. Cadres de porte email granité. Visibilité de la flamme sans ouvrir la porte.



FOUR :

Four entièrement fermé, calorifugé, émaillé intérieurement et de très bon rendement.

Porte en tôle équilibrée, réglable, à double enveloppe.

Gril imbascable.

ROBINETTERIE :

Rampe cachée. Robineaux à rattrapage de jeu et manetons isolants très maniables et très robustes.

Réglage de gaz instantané par vis-pointeau.

Butée réglable pour régime réduit.



LA MARQUISE



**LA MARQUISE
N° 225**

Ces modèles portent l'estampille A.T.G.



Les Cuisinières « LA MARQUISE » sont livrées soit émail blanc, dessus et façade granités, soit entièrement émail moucheté.

LES APPAREILS UNIQUES SUR LE MARCHÉ

	PRIM I	PRIM II
N° 913 N° 914 N° 923 N° 924		
3 feux 4 feux 3 feux 4 feux		

Long. du dessus...	0,625	0,625	0,625	0,625
Long. du dessus av rallonge...	0,945	0,945	0,945	0,945
Prof. du dessus...	0,620	0,620	0,620	0,620
Hauteur totale...	0,785	0,785	0,810	0,810

FOUR

Profond...	0,450	0,450
Largeur...	0,380	0,380
Hauteur...	0,240	0,240

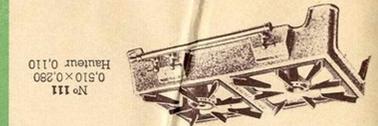
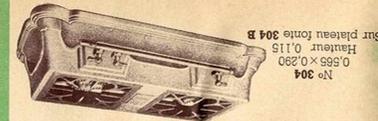
GRILLOR

Profond...	0,450	0,450
Largeur...	0,380	0,380
Hauteur...	0,150	0,150

DIMENSIONS

Long. du dessus	Prof. du dessus	Haut. totale	GRILLOR			FOUR		
			Prof.	Largeur	Haut.	Prof.	Largeur	Haut.
0,700	0,400	0,790	0,270	0,310	0,110	0,350	0,360	0,240

Nos cuisinières PRIM 1 et PRIM 2 de luxe sont livrées soit en émail blanc dessus granité, soit émail entièrement moucheté, et peuvent être équipées sans ou avec rallonges latérales.



RÉCHAUDS 2 FEUX

RÉCHAUD GRILLOR 216

RÉCHAUDS 2 FEUX

RÉCHAUDS 3 FEUX

à 4/5 ou 6 robinets

GRILLOR : brûleur central de grille. Intérieur de la grille émaillé blanc.
GRILLOR : brûleur central de grille. Intérieur de la grille émaillé blanc.
 Robineaux à rattrapage de jeu. Plaques de propreté amovibles et émaillées placées sous les brûleurs latéraux. Sur demande, couvercle à charnières recouvrant le dessus.

N° 304
 Longueur du dessus... 0,650
 Profondeur du dessus... 0,340
 Hauteur totale... 0,200
 Haut. utile de la grille... 0,115

N° 111
 Hauteur 0,110
 0,510 x 0,290

Ce couvercle est toujours émaillé.

Les techniques No 112 et 91 peuvent être livrées avec ou sans couvercle à charnières.

N° 91 avec couvercle à charnières. Hauteur 0,125. 0,570 x 0,340.

N° 304
 Hauteur forme 304 B
 0,565 x 0,260
 Sur plateau forme 304 B

- FOUR :**
Four entièrement fermé, calorifugé, émaillé intérieurement et de très bon rendement.
- Porte en tôle équilibrée, réglable, à double enveloppe.
- Gril imbasculable.
- ROBINETTERIE :**
Rampe cachée.
- Robinetts à rattrapage de jeu et manettes isolantes très maniables et très robustes.
- Réglage de gaz instantané par vis-poinçon.
- Butée réglable pour régime réduit.

LA MARQUISE

LA MARQUISE
N° 225

Ces modèles portent l'estampille A.T.G.



Les Cuisinières « LA MARQUISE » sont livrées soit émail blanc, dessus et façade granités, soit entièrement émail moucheté.

LES APPAREILS UNIQUES SUR LE MARCHÉ

DIMENSIONS

Long. du dessus	Prof. du dessus	Haut. totale	GRILLOIR			FOUR		
			Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.
0,700	0,400	0,780	0,270	0,310	0,110	0,350	0,360	0,240

PRIM III
925

- DESSUS :**
Deux brûleurs doubles, deux brûleurs simples, un gros brûleur friteuse interchangeable avec un brûleur poissonnière. Brûleurs, grilles émaillés.
- Tiroir** de préparation amovible et émaillé.
- Couvercle** à charnières couvrant le dessus.
- FOURS :**
Deux fours-rôtissoires de 0,450 de profondeur.
- Double parois.**
- Robinetterie de luxe.**
- Portes en tôle équilibrée hermétiques, réglables à doubles parois.
- Tablette inférieure émaillée** permettant de disposer les plats, et assurant une très grande solidité à l'appareil.



MIXTE
900



- DESSUS :**
Deux brûleurs gaz à rendement très élevé (un double, un simple).
- Bouillotte de 10 litres chauffée au charbon.
- Rampe chromée. Robinets à rattrapage de jeu.
- FOUR :**
A double parois, émaillé intérieurement.
- Portes équilibrées, hermétiques, réglables à doubles parois.
- Evacuation par le foyer des vapeurs de cuisson produites dans le four.
- Four chauffé à volonté au gaz ou au charbon.**
- Pot de 0,150 de diamètre et 0,200 de hauteur. Diamètre de la ruse : 0,125.

DIMENSIONS

DESIGNATION	Long. du dessus	Profond. du dessus	Hauteur totale	Largueur du four		Hauteur du four		Largueur du grilloir	Profond. du grilloir	Hauteur de grilloir
				four	four	four	four			
MIXTE 900	0,940	0,690	0,750	0,360	0,450	0,240	0,360	0,450	0,150	0,200
PRIM 925	1,060	0,690	0,785	0,360	0,450	0,240				

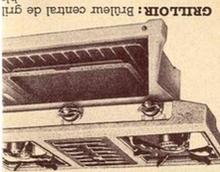
Fonctionnant indifféremment ou simultanément au gaz, et au charbon coke, etc...

Toute documentation complémentaire sera adressée sur demande.



RÉCHAUDS
3 FEUX

Longueur du dessus : 0,630
Profond. du dessus : 0,400
Hauteur totale : 0,200



RÉCHAUDS 2 FEUX



N° 304
0,585 x 0,280
Hauteur 0,115
Sur plateau fonte 304 B



N° 111
0,510 x 0,290
Hauteur 0,110

RICHARD BRACHET APPAREILS