



**FAURE**

**ALBUM N° 55. 1938**



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM





## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **ACCEPTATION DES COMMANDES.** Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. Les factures sont établies aux prix et conditions du jour de l'expédition.
 

Nous nous réservons la faculté d'annuler tout ou partie des commandes que les circonstances nous mettraient dans l'impossibilité de livrer et sans que ces annulations puissent donner lieu à dommages-intérêts.

Les engagements pris par nos agents ou représentants ne nous lient et ne deviennent définitifs qu'après notre acceptation et confirmation.

Toutes nos ventes sont faites à nos conditions particulières et générales, toute clause restrictive dans les commandes de nos acheteurs serait considérée comme nulle.

Nos marchandises sont réputées agréées en usine, connues de nos acheteurs, et nous n'acceptons aucune réclamation pour défaut de fonctionnement, la bonne marche de nos appareils ayant été consacrée par l'expérience de nombreuses années.

Si par suite d'une malfaçon, une pièce est reconnue défectueuse, nous ne pouvons être engagés au delà du remplacement pur et simple de la pièce en question, notre client se chargeant d'en assurer la mise en place.
  
- **CONDITIONS D'EXPÉDITION.** Nos marchandises sont vendues prises et agréées aux usines expéditrices et voyagent aux frais, risques et périls des destinataires qui doivent, même si exceptionnellement nous faisons l'avance du transport, exercer leur recours contre les Compagnies de transport en cas d'avarie, de perte ou de retard.
 

Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en petite vitesse par les tarifs les plus réduits.

Nos fabrications étant réparties dans nos diverses usines, les expéditions de nos marchandises seront faites directement des usines respectives où elles sont fabriquées. Le timbre de la lettre de voiture sera toujours à la charge du client, même au cas où une seule commande nécessitera, pour les causes précitées, des envois fractionnés.

Pour les expéditions faites en port payé, nous majorons le prix du transport de 0,50 pour 100 par mois, pour intérêt de l'avance de fonds ainsi faite.
  
- **DÉLAIS DE LIVRAISON.** L'envoi des tarifs ne nous engage pas à l'exécution des commandes, que nous pouvons toujours refuser.
 

Toutes les commandes sont reçues sans engagement de les livrer complètes, et dans un délai déterminé, et s'il y a retard, l'expédition sera toujours valablement faite.

Les clients ne pourront donc, en aucun cas, se prévaloir de la livraison incomplète d'une commande, pas plus que du retard apporté à son expédition, pour la refuser s'ils n'ont pas annulé cette commande par lettre dont il leur aura été accusé réception.

En aucun cas nous n'accepterons l'annulation d'un appareil sortant de la fabrication courante ou d'une pièce sur modèle, qui serait en voie d'exécution à réception d'un contre-ordre.

Lors même que nous nous engagerions pour un délai ferme de livraison, le retard ne pourra donner lieu à dommages et intérêts qu'autant qu'ils auront été préalablement stipulés et acceptés par lettre.

Nous engageons nos clients à nous remettre leurs ordres d'assortiments pour la saison d'hiver avant le mois de septembre, car à partir de cette date, les commandes de réassortiment fort nombreuses que nous recevons peuvent nécessiter un délai de livraison d'environ un mois ou même plus si les pièces demandées n'existent plus en magasin et doivent être fabriquées.

Nous déclinons toute responsabilité pour non-livraison ou retard en cas de grève totale ou partielle de notre personnel ou du personnel de nos fournisseurs de matières premières et pour cas de force majeure : incendie, guerre ou toute autre cause entraînant un arrêt de travail ou de circulation sur les voies ferrées. Si l'arrêt de travail devenait permanent, les commandes ou marchés en cours seraient annulés d'office. En cas de grève donnant lieu à un arrêt de nos usines dépassant quinze jours, nous nous réservons la faculté de réduire l'importance des marchés proportionnellement à la durée de l'arrêt.

 PALETTE  
 ÉMAUX

 CUISINE - Fonte -  
 Tôle et Fonte

 CUISINE  
 Tôle émaillée

 CUISINE  
 Miroirs et Casses

CHAUFFAGE

 ARTICLES  
 FUNÉRAIRES

- **RESPONSABILITÉ DES COMPAGNIES DE CHEMINS DE FER.** La loi Rabier du 29 mars 1905 a modifié l'article 103 du Code de commerce comme suit :
- « Le voiturier est garant de la perte des objets à transporter, hors le cas de force majeure. Il est garant des avaries autres que celles qui proviennent du vice propre de la chose ou de la force majeure. »
- « Toute clause contraire insérée dans toute lettre de voiture, tarif ou autre pièce quelconque est nulle de plein droit. »
- En conséquence, les Compagnies sont absolument responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux ; et elles ne peuvent être exonérées de cette responsabilité que si elles prouvent un cas de force majeure ou un vice propre de la chose.
- Nous recommandons donc à nos clients de bien vérifier les marchandises à l'arrivée, aussi bien celles expédiées sous paille ou en caisses que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison, de refuser les marchandises cassées et de ne payer le port de l'envoi que si la gare destinataire consent à leur faire le remplacement gratuit des objets brisés ou à les indemniser de leur valeur.
- 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.
- AVIS IMPORTANT.** — Certaines gares d'arrivée, dans le but de se soustraire au paiement des avaries, donnent comme motifs :
- 1° Que la marchandise n'a pas été emballée ; les Compagnies ne peuvent se prévaloir du manque d'emballage que pour les marchandises que le commerce est dans l'usage d'emballer, ce qui n'est pas le cas pour nos articles ;
  - 2° Que le chargement a été fait par nos soins sur embranchement particulier, et le wagon plombé au départ ; ces chargements imposent aux Compagnies les mêmes responsabilités que ceux effectués en gare.
- Il importe que, pour bénéficier des avantages de la loi Rabier, le destinataire fasse des réserves précises et déterminées sur le livre d'embarquement de la gare, et les fasse accepter par le représentant autorisé de la Compagnie sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il est indispensable de confirmer les réserves par lettre recommandée et dans un délai maximum de trois jours.
- Au cas où les Compagnies solliciteraient l'expertise prévue par l'article 106 du Code de Commerce, afin de déterminer la cause et le montant de l'avarie, il est indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise et, dans tous les cas, nous en avertisse immédiatement.
- Nous devons mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, pour déclinier toute responsabilité, invoquent *a priori* le parfait état extérieur de l'emballage, alors qu'à la suite d'un choc ou d'une manutention brutale, l'emballage peut paraître intact tandis que le contenu est brisé.
- **CONDITIONS DE PAIEMENT.** Nos marchandises sont payables à nos usines de REVIN, à trente jours sans escompte.
- Nos mandats ou l'acceptation de règlements n'apportent aucune dérogation à cette clause attributive de juridiction.
- A moins de règlement notifié dans les huit jours suivant la date de la facture, nous disposerons sur nos clients aux échéances des 15 et fin de mois.
- Nous n'acceptons en règlement que des valeurs françaises bancables.
- En cas d'avarie ou de retour de marchandises détériorées en cours de transport, nos factures demeurent valables et payables sans aucune prolongation d'échéance ; toute traite impayée pour ce motif entraînerait les frais du protêt, sous réserve du recours que nous pourrions exercer à son endroit.
- Tout règlement qui nous parviendrait moins de dix jours avant l'échéance d'un de nos mandats sera rigoureusement refusé.
- Lorsque les conditions de paiement fixées ne seront pas remplies par nos clients, toutes les sommes dues seront exigibles de suite et les soldes de commandes seront annulés.
- Tout retard de paiement indépendant de la bonne volonté de nos clients donne lieu à l'application d'un intérêt calculé à raison de 1 % en plus du taux de la Banque de France.
- Toutes les factures inférieures à 15 francs doivent être réglées dans la quinzaine en mandat postal ou en chèque postal dont les frais sont à la charge du client. — Passé ce délai, nous nous couvrons par une disposition à vue en ajoutant 3 francs pour frais de recouvrement.

- **EMBALLAGES.** Les appareils en fonte brute, poêles, calorifères, cheminées, cuisinières en fonte brute, les fourneaux tôle et fonte ordinaires sont expédiés en vrac. Les appareils émaillés sont emballés sous cadres en bois ou carton, sans majoration.

Les emballages spéciaux, comptés au prix coûtant, seront facturés au mieux et ne seront pas repris.

- **EXPÉDITIONS EN GRANDE VITESSE.** Les envois par colis postaux ou par grande vitesse, d'un poids inférieur à 20 kilos, seront grevés de 1 franc par expédition pour main-d'œuvre supplémentaire et l'emballage sous paille ou papier, cadre bois ou en caisse, sera facturé au plus juste prix.

Pour les envois par poste, il sera perçu 0 fr. 30 par expédition en sus de l'affranchissement.

Pour les envois en grande vitesse, nous n'expédions en postal que sur indications spéciales en raison des difficultés faites par les Compagnies pour les avaries de route survenant à des colis postaux.

Nous déclinons de façon absolue toute responsabilité par les avaries de route résultant de ces modes de transport, quel que soit le conditionnement de l'emballage au départ; le destinataire devra exercer son recours contre le transporteur.

Nous tenons à aviser nos clients que le recours contre le transporteur, en cas de transport par postaux, est assez précaire, et que la grande vitesse ordinaire leur donne plus de certitude d'être indemnisés des avaries de route.

- **RETOUR DES MARCHANDISES.** Nous reprenons purement et simplement, en les créditant aux prix facturés et sans autre indemnité, les articles expédiés non conformes à la demande, port à notre charge, sous condition que la réclamation nous parvienne dans le mois suivant la livraison.

Pour les pièces reconnues défectueuses, nous nous bornons au remplacement de ces pièces sans aucune indemnité. Toute réclamation, pour être admise de ce fait, doit nous être adressée dans la huitaine qui suit la réception de la marchandise.

A titre exceptionnel nous consentons à reprendre aux clients les articles qu'ils nous auraient commandés par erreur, sous condition de retour franco à la gare des usines qui en ont fait l'expédition et que nous leur désignerons au préalable. La reprise sera faite au prix facturé sous déduction d'une dépréciation de 10 % pour les appareils complets et de 25 % pour les pièces de rechange en fonte ordinaire et les pièces de foyer.

En aucun cas nous n'acceptons de reprendre les objets ou pièces en fonte émaillée, bronzée ou nickelée, les pièces sur modèles, les articles dont la livraison remonterait à plus d'un an, ceux ne figurant plus au tarif de l'exercice en cours, et enfin ceux qui seraient de vente peu courante ou qui auraient été fabriqués avec des modifications aux dispositions usuelles.

Dans tous les cas, aucun retour, quelle qu'en soit la cause, ne devra, sous peine de refus à l'arrivée, nous être fait sans notre assentiment préalable, de façon que nous puissions donner nos instructions pour la réexpédition.

- **PIÈCES DE RECHANGE.** Toutes les pièces de rechange et de remplacement sont expédiées conformes au type de l'appareil en construction au moment de la demande des dites pièces.

- **AVIS TRÈS IMPORTANT.** Par suite de la destruction complète de nos modèles, pendant la guerre, il nous est impossible de donner satisfaction aux demandes de pièces de remplacement destinées à nos appareils d'avant-guerre.

Les renseignements de mesures, poids et conteneances mentionnés dans nos catalogues sont purement indicatifs. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les erreurs ou les différences qui pourraient être constatées. Il en est de même si nos articles ne sont pas conformes aux figures représentées.

PALETTE  
ÉMAUX

CUISINE - Fonte -  
Tôle et Fonte

CUISINE  
Tôle émaillée

CUISINE

CHAUFFAGE

ARTICLES  
CUIVRES



## PALETTE DE NOS ÉMAUX

### ÉMAUX SUR FONTE

Nos appareils en fonte peuvent être livrés dans les teintes suivantes

Bleu électrique . . . . .	N° 50
Bleu clair . . . . .	N° 51
Vert mousse . . . . .	N° 52
Bleu vert . . . . .	N° 53
Brun demi-foncé . . . . .	N° 54
Aubergine . . . . .	N° 56
Grès perle . . . . .	N° 57
Grès bleu . . . . .	N° 58
Castor . . . . .	N° 60
Blanc	

- **RÉFÉRENCES DES NUANCES COURANTES.** Nous ne stockons toutefois les appareils de cuisine qu'en gris-bleu et castor, et les appareils de chauffage, en marron, gris-bleu et castor. Tout autre teinte nécessitant une fabrication spéciale pourra entraîner un délai de livraison supplémentaire.

Les appareils demandés émaillés céramique sans spécification de teinte sont livrés assortis gris-bleu et castor.

**NOTA IMPORTANT.** — Il arrive parfois que les émaux de tonalité claire appliqués sur fonte, laissent apparaître de légères craquelures, dès la mise en service de l'appareil. La dilatation de la fonte à la chaleur n'est pas de la même valeur que celle de l'émail. Cette différence explique ces légers fendillements qui ne nuisent d'ailleurs en rien à la solidité de l'émail. Ils ne peuvent être considérés comme des défauts de fabrication.

### ÉMAUX SPÉCIAUX POUR APPAREIL DE CHAUFFAGE FAURE-ORANIER

Nos appareils FAURE-ORANIER sont émaillés par un procédé spécial, et les teintes dans lesquelles nous les livrons, ne sont pas rigoureusement les mêmes que celles de nos autres appareils, nous avons donc adopté une numérotation spéciale pour les teintes FAURE-ORANIER :

Bleu . . . . .	N° 120
Vert . . . . .	N° 122
Marron . . . . .	N° 124
Aubergine . . . . .	N° 126
Gris-perle . . . . .	N° 127

Ces émaux spéciaux appliqués par voie liquide, sont rigoureusement inaltérables et résistent à des températures plus élevées que les émaux ordinaires.

### ÉMAUX SUR TÔLE

Nos cuisinières et appareils à gaz en tôle émaillée sont livrés dans les teintes suivantes :  
**Blanc, jaune, ivoire et gris.**

Les appareils en tôle émaillée demandés sans spécification de teinte, sont livrés émaillés blanc.

- **ENTRETIEN DES PIÈCES ÉMAILLÉES.** Les pièces émaillées se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tout produit acide; on peut également, lorsque l'appareil est chaud, y passer un peu d'essence de térébenthine; le brillant de l'émail pourra s'en trouver altéré quelque temps, mais au premier allumage, la pièce aura retrouvé son éclat normal.

 PALETTE  
ÉMAUX

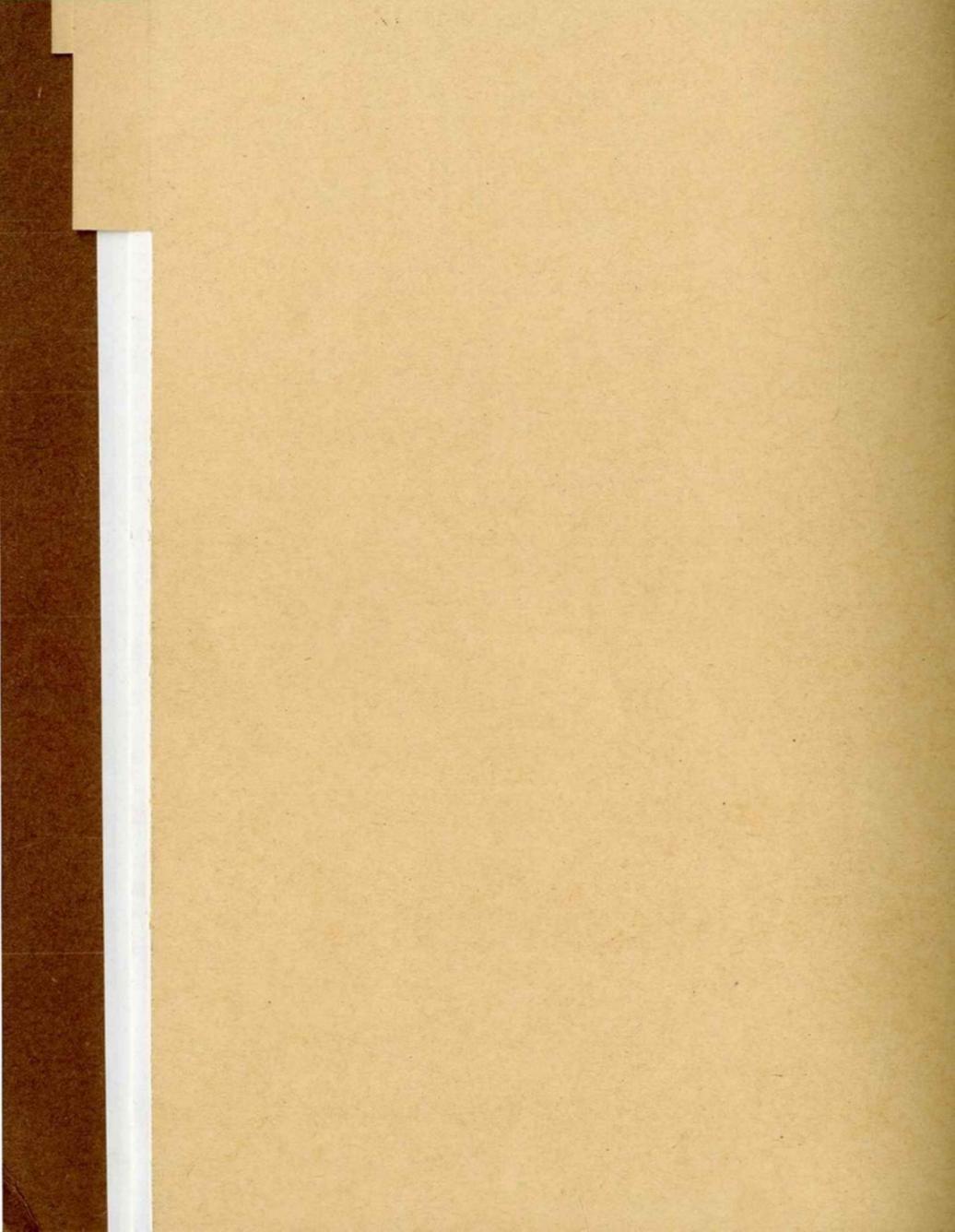
 CUISINE - Fonte -  
Tôle et Fonte

 CUISINE  
Tôle émaillée

 CUISINE  
Miroir et Castor

CHAUFFAGE

 ARTICLES  
FINIÈRES

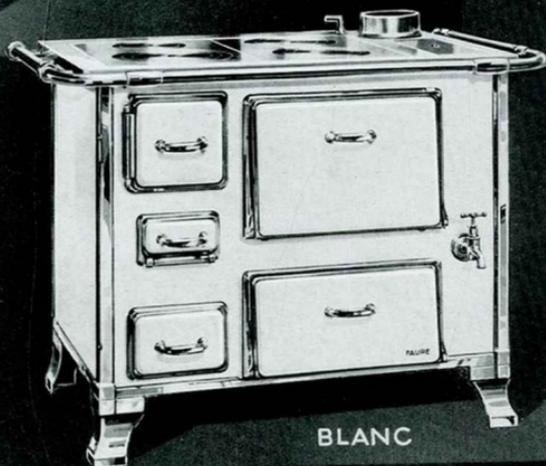


NOS  
ÉMAUX  
TÔLE

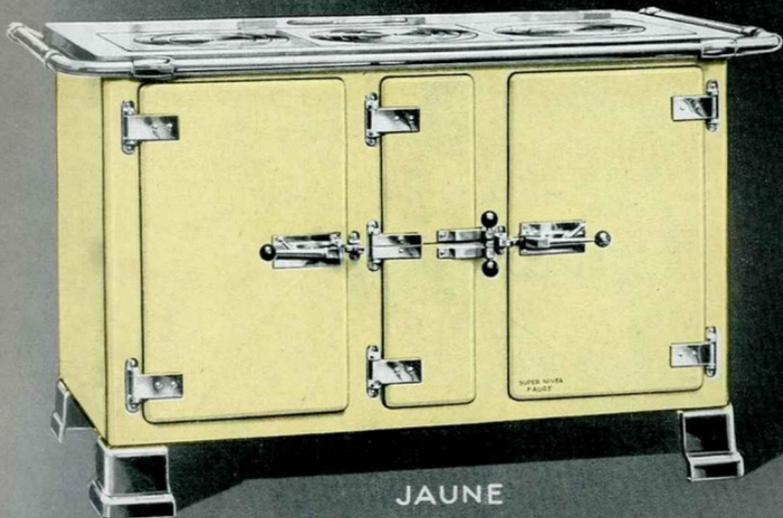
BLANC  
IVOIRE  
JAUNE



IVOIRE



BLANC



JAUNE

CUISINE - Fonte -  
Tôle et Fonte

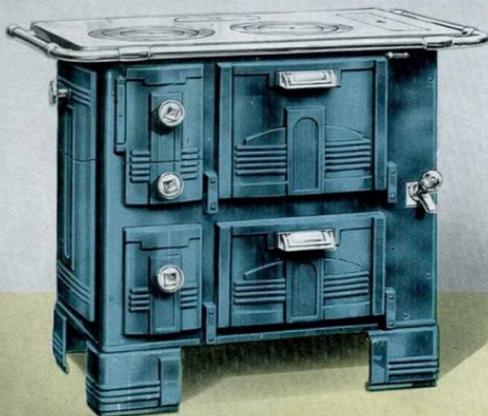
CUISINE  
Tôle émaillée

CUISINE  
Mixer et Gaz

CHAUFFAGE

ARTICLES  
CULINAIRES

NOS



**N° 58** GRIS-BLEU



**N° 60** CASTOR



**N° 53** BLEU-VERT

**5 TONS :**  
**N° 50** BLEU ÉLECTRIQUE  
**N° 53** BLEU-VERT  
**N° 54** BRUN  
**N° 58** GRIS-BLEU  
**N° 60** CASTOR

# ÉMAUX FONTE



N° 58 GRIS-BLEU



N° 50 BLEU ÉLECTRIQUE



N° 54 BRUN



N° 60 CASTOR

CUISINE - Fonte -  
Tôle et Fonte

CUISINE  
Tôle émaillée

CUISINE

CHAUFFAGE

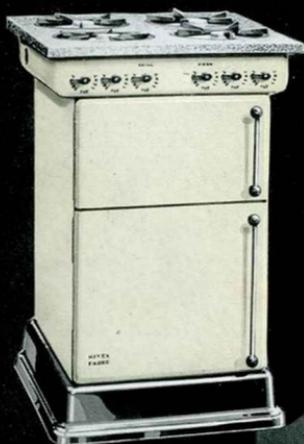
ARTICLES  
CUIVRES

NOS  
ÉMAUX  
TÔLE

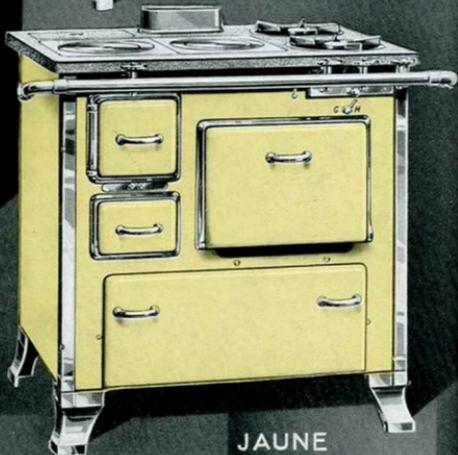
BLANC - IVOIRE - JAUNE



BLANC



IVOIRE



JAUNE



IVOIRE

## APPAREILS DE CUISINE

BOIS ET CHARBON

TOUT FONTE

TOLE ET FONTE

	Pages
CUISINIÈRES : " ALPHA " . . . . .	15
ANJOU . . . . .	16
LANGUEDOC . . . . .	17
" GAMMA " . . . . .	18
" SYLVI " . . . . .	19
" LORRAINES-CÉVENOLES " . . . . .	20
" ASTRA " . . . . .	21
" NORMANDES-SARTHOISES " . . . . .	22
" ROUENNAISES " . . . . .	23
" VIVARAISE " . . . . .	24
" LAURA " . . . . .	25
" MARSEILLE " 1260 . . . . .	26
" ALGÉRIE " " ARDENS " . . . . .	27
" COCINA 37 " . . . . .	28
" IGNA " . . . . .	29
" FLANDRES " . . . . .	30
" NIGYS " . . . . .	31
" SUPER-COCINEX " . . . . .	32
" SUPER-NIGYS " . . . . .	33
POÊLES BELGES . . . . .	34
DES MINES - PARISIEN . . . . .	35
" NEVERS " . . . . .	36
" UNIVERS " - " BERRY " . . . . .	37
FOURNEAUX LESSIVEUSES - PORTE RAMONAGE . . . . .	38

 CUISINE - Fonte -  
Tôle et Fonte

 CUISINE  
Tôle émaillée

CUISINE

CHAUFFAGE

ARTICLES

## RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS DE CUISINE

D'une installation correcte, et d'un conditionnement judicieux des tuyauteries dépend, le plus généralement, le fonctionnement des fourneaux et cuisinières; nous croyons donc devoir rappeler quelques précautions à observer pour obtenir de nos appareils le maximum de rendement.

Les fourneaux ou cuisinières doivent être raccordés à une cheminée à fort tirage; si l'on se raccorde à une cheminée d'immeuble, il y a lieu de veiller: 1° à ce qu'elle soit bien sèche, et d'une hauteur suffisante, 5 à 6 mètres au minimum; 2° à ce que le tuyau de dégagement de l'appareil n'avance pas trop près de la paroi intérieure opposée au trou de pénétration; 3° mastiquer soigneusement au plâtre, à la terre à four ou au mastic de fonte le joint de la tuyauterie tôle avec l'ouverture de la maçonnerie, jointoyer également la buse en fonte sur le dessus, et au besoin les raccords de la tuyauterie; 4° n'utiliser qu'une tuyauterie de section au moins égale à celle indiquée comme diamètre de buse de nos appareils; 5° éviter autant que possible les coudes d'équerre et leur préférer les coudes à 130°, dits „ hors d'équerre”, éviter les parties de tuyaux horizontales.

Vérifier avant la mise en route la parfaite fermeture du tampon de nettoyage pouvant se trouver dans le fond du four, sur le plafond d'étuve, sur la façade ou sur le pignon droit, toute rentrée d'air par une de ces ouvertures devant nécessairement couper le tirage.

## MISE EN MARCHÉ

Pour nos séries tôle et fonte et pour certaines séries fonte (Cocina, Normandes, etc...), les dessus sont fixés au corps par des vis à têtes fraisées qui sont généralement serrées à bloc au moment de l'expédition pour éviter le déplacement du dessus pendant le transport. Malgré la disposition particulière de nos dessus à coups de feu rectangulaires, qui élimine presque tous les risques de casse au feu, nous recommandons de desserrer légèrement ces vis au moment du premier allumage de façon à permettre une libre dilatation du dessus. La chaudière doit être remplie d'eau et devra toujours être tenue au moins aux trois-quarts pleine, l'inobservation de cette prescription pouvant entraîner une exfoliation de l'émail, dont nous ne saurions être tenus responsables.

Pour faciliter l'allumage, ouvrir la coulisse de tirage, mais avoir soin de la refermer dès que le tirage s'établit; son ouverture prolongée, en amenant un échauffement intensif de la partie centrale du dessus, pourrait provoquer la rupture.

On remarque fréquemment dans les premiers temps d'usage d'un fourneau neuf, un suintement d'eau le long des parois de la chaudière. Ce suintement est quelquefois assez abondant pour faire croire à une fêlure ou à une porosité de la fonte. Le plus souvent c'est une condensation de la vapeur d'eau provenant d'un garnissage encore humide ou d'un combustible un peu frais, le long de la paroi froide de la chaudière. Cette condensation est encore favorisée, au début de la marche, si le tirage n'est pas très vif. Après quelques jours d'usage, elle doit s'atténuer et disparaître car la chaudière se recouvre d'une couche isolante de suie qui s'y oppose. On reconnaît facilement s'il y a condensation ou fuite accidentelle; dans le premier cas, le suintement est noirâtre, il cesse dès que l'eau de la chaudière est chaude; dans le second cas, le suintement est généralement clair, il s'accroît lorsque l'eau devient plus chaude.

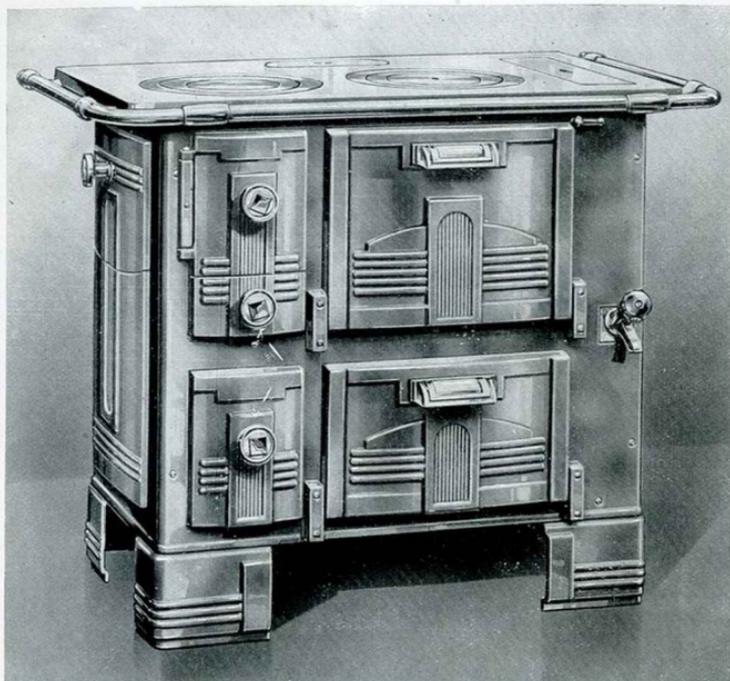
Il est d'une bonne précaution de vidanger et de nettoyer complètement la chaudière à intervalle de deux ou trois semaines, surtout lorsque les eaux dont on dispose sont calcaires. Il se produit, en effet, un précipité dur qui se dépose le long des parois et dans le fond et qui, pénétrant dans le robinet, en détériore rapidement la clé et le boisseau; la plupart des fuites des robinets ont cette cause.

## ENTRETIEN DES APPAREILS

- **FONTE BRUTE** s'entretient avec de la mine de plomb de bonne qualité, mélangée d'essence, ou encore avec des pâtes pour fourneaux que l'on trouve couramment dans le commerce.
- **TOLES** doivent être recouvertes d'une couche de pâte qui les préservera des atteintes de l'humidité; les tôles noircies au feu sont pratiquement inaltérables; cependant, il est bon d'encastiquer de temps en temps leur surface avec un mélange clair de cire et d'essence; faire reluire à la brosse.
- **PIÈCES ÉMAILLÉES** se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tout produit acide; on peut également, lorsque l'appareil est chaud, y passer un peu d'essence de térébenthine; le brillant de l'émail pourra s'en trouver altéré quelque temps, mais au premier allumage, la pièce aura retrouvé son aspect normal.
- **PARTIES NICKELÉES** reprennent leur éclat en les frottant avec un chiffon doux imbibé d'alcool et saupoudré de blanc d'Espagne; pour l'entretien courant, frotter soigneusement les articles en question à la peau de chamois.
- **MICAS** seront nettoyés avec de l'ammoniaque, de l'alcool dénaturé ou de l'essence. Éviter de les frotter trop énergiquement, car ils perdraient vite leur transparence.

CUISINIÈRE "ALPHA" N<sup>OS</sup> 738 - 838

TOUT FONTE



Fonte émaillée - Chaudière latérale - Portes de four et d'étuve abattantes.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Barre devant nickelée - Dessus poli - Foyer mixte - Garnitures nickelées.

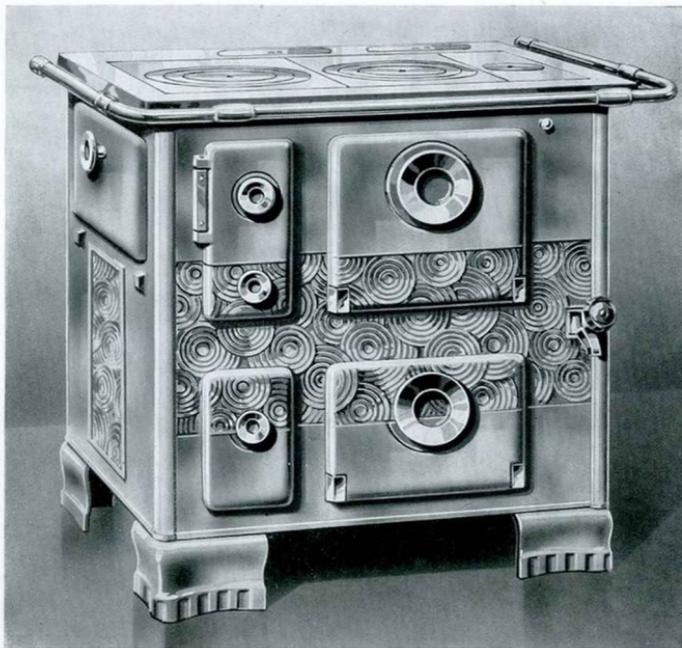
**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Barre enveloppante nickelée - Dessus émaillé - Porte à rôtir - Foyer houille - Garnitures chromées.

		738	838
Dessus : Longueur . . . . .	c/m	70	80
Largeur . . . . .	c/m	50	50
Four : Largeur . . . . .	c/m	33	36
Profondeur . . . . .	c/m	40	40
Hauteur . . . . .	c/m	25	25
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	139	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	129	142

CUISINE  
Tôle émaillée  
M  
CUISINE  
CHAUFFAGE  
ARTICLES  
FAURE-REVIN

CUISINIÈRES "ANJOU" N<sup>os</sup> 677-679-681

TOUT FONTE



Cuisinières entièrement en fonte émaillée céramique - A portes abattantes équilibrées - Foyer houille ou mixte - Garnitures chromées - Coulisse entre four et étuve - Un retour de flamme de type spécial assure un tirage intensif au foyer.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Foyer mixte - Porte à rôtir - Dessus normal 2 trous poli - Barre devant - Étagère de four émaillée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer houille - Sans porte à rôtir - Dessus émaillé - Dessus large 4 trous - Barre enveloppante - Four émaillé.

	677	679	681
Dessus : Longueur . . . . .	80	90	105
Largeur 2 trous . . . . .	60	60	63
Largeur 4 trous . . . . .	—	—	—
Four : Largeur . . . . .	32,5	35,5	41,5
Profondeur . . . . .	48	48	48
Buse pour tuyaux de . . . . .	146	146	146
Capacité de la chaudière . . . . .	9 l. 5	18 l.	18 l.
Poids d'expédition . . . . . kgs	187	208	240

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRES "LANGUEDOC" N<sup>os</sup> 777-779-781

TOUT FONTE



Cuisinières entièrement en fonte émaillée blanche, ou céramique - Encadrements chromés - Portes abattantes équilibrées - Coulisse entre four et étuve - Foyer houille ou mixte - Un retour de flamme d'un type spécial assure un tirage intensif au foyer.

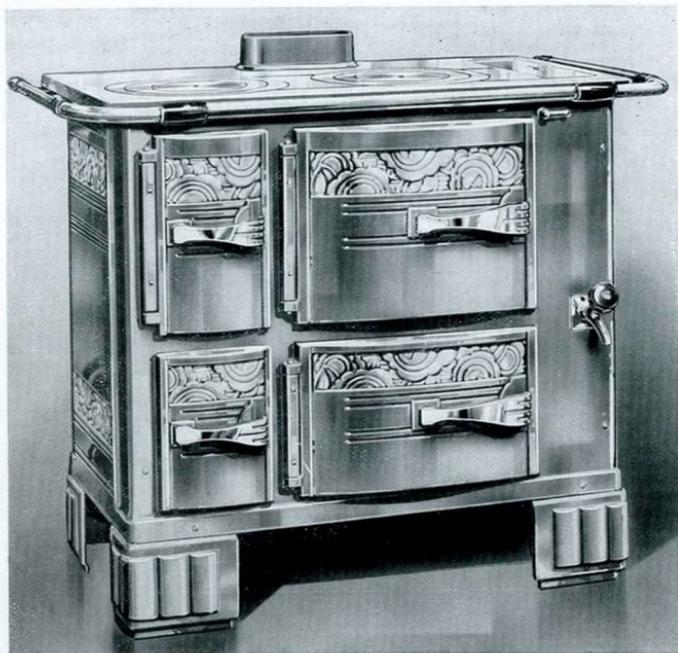
**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Foyer mixte - Porte à rôtir - Dessus normal 2 trous poli - Barre devant - Etagère de four émaillée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer ovale à houille - Sans porte à rôtir - Dessus 4 trous émaillé - Barre enveloppante - Four émaillé.

		777	779	781
Dessus : Longueur . . .	%	80	90	105
Larg. 2 trous . . .	%	60	60	63
Larg. 4 trous . . .	%	—	—	—
Four : Largeur . . .	%	32,5	35,5	41,5
Profondeur . . .	%	48	48	48
Buse pour tuyaux de . . .	%	146	146	146
Capacité de la chaudière . . .	%	9 l. 5	18 l.	18 l.
Poids d'expédition . . .	kgs	187	208	240

CUISINIÈRES "GAMMA" N°S 70 - 80

TOUT FONTE



Fonte émaillée - Chaudière latérale - Portes de four et d'étuve ouvrant à gauche.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Barre devant nickelée - Dessus poli - Foyer mixte - Garnitures nickelées.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Barre enveloppante nickelée ou chromée - Dessus émaillé - Porte à rôtir - Foyer houille - Garnitures chromées.

	70	80
Dessus : Longueur . . .	70	80
Largeur . . .	49	49
Four : Longueur . . .	33,5	36
Profondeur . . .	40	40
Hauteur . . .	25	25
Buse pour tuyaux de . . .	139	146
Poids d'expédition . . . kgs	141	146

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRE "SYLVI"

TOUT FONTE



En fonte émaillée - Foyer à bois de 18 % de largeur - Portes abattantes équilibrées.

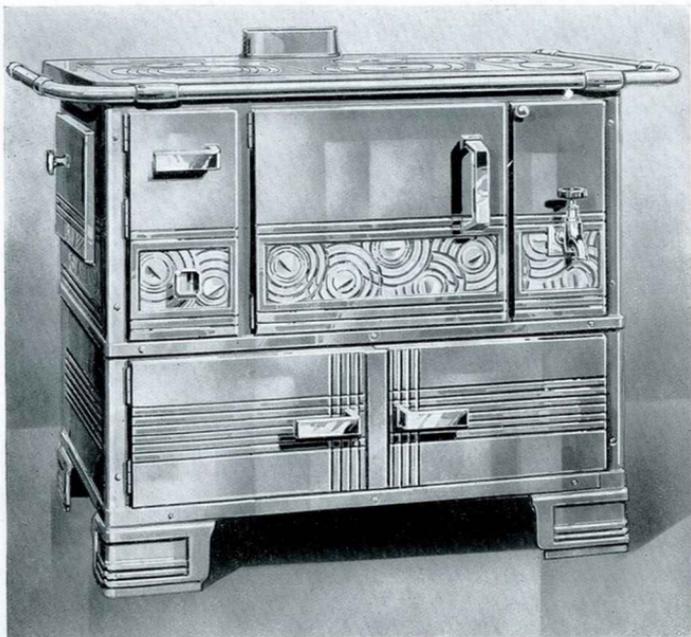
**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Foyer à bois - Garnitures chromées - Barre droite.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer à houille - Barre enveloppante - Dessus émaillé - Four émaillé.

Dessus : Longueur . . . . .	e	80
Largeur . . . . .	cm	53
Four : Largeur . . . . .	e/cm	33
Profondeur . . . . .	e/cm	43
Hauteur . . . . .	e/cm	25
Buse pour tuyaux de . . . . .	m	146
Poids brut d'expédition . . . . .	kgs	158

LES "LORRAINES" L. 180 - L. 190 - L. 1105

LES "CEVENOLES" C. 190 - C. 1105  
TOUT FONTE



" LORRAINES " Tout fonte émaillée - Plaque étagère de four émaillée.

1° - Série EST : Quatre jeux de rondelles de 220  $\frac{3}{8}$  en 80 et 90  $\frac{3}{8}$  et de 235  $\frac{3}{8}$  en 105  $\frac{3}{8}$ .

2° - Série CENTRE : En 80 et 90  $\frac{3}{8}$  - Côté foyer : Un jeu de 275  $\frac{3}{8}$  et un de 155  $\frac{3}{8}$  - Côté chaudière : Deux jeux de 220  $\frac{3}{8}$ . En 105  $\frac{3}{8}$  - Côté foyer - Deux jeux de 315  $\frac{3}{8}$  et 155  $\frac{3}{8}$ . Côté chaudière : Deux jeux de 235  $\frac{3}{8}$ .

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Garnitures chromées - Dessus poli - Barre devant - Série CENTRE.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Barre enveloppante - Dessus émaillé - Four émaillé - Série EST.

" CEVENOLES " Mêmes caractéristiques et spécifications que les " LORRAINES " 190 et 1105, mais munies d'un vaste foyer au bois, avec grille de 18  $\frac{3}{8}$  de largeur.

	L. 180	L. 190-C. 190	L. 1105-C.1105
Dessus : Longueur . . .	80	90	110,5
Largeur . . .	68	68	72
Four : Largeur . . .	31	37	39
Profondeur . . .	50	50	55
Hauteur . . .	25	25	25
Buse pour tuyaux de . . .	146	146	160
Poids d'expédition . . kgs	190	200	220

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRES "ASTRA" N<sup>OS</sup> 577 - 579

TOUT FONTE



En fonte émaillée.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Garnitures chromées - Foyer mixte rectangulaire - Robinet à pression - Barre devant - Dessus poli à deux trous.

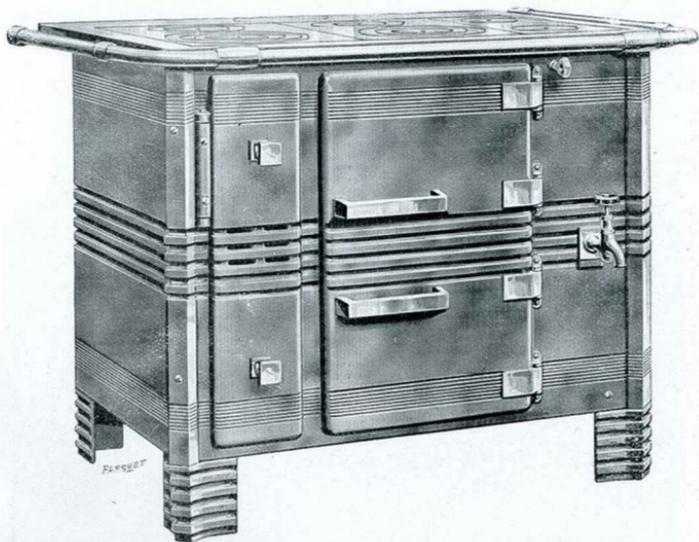
**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - Four émaillé - Porte à rôtir - Foyer ovale à houille.

N<sup>OS</sup> 2577 - 2579 : Dessus à 4 trous poli ou émaillé.

		577	579
Dessus : Longueur . . .	c/m	80	90
Largeur . . .	c/m	60	60
Four : Largeur . . .	c/m	32,5	35,5
Profondeur . . .	c/m	48	48
Hauteur . . .	c/m	23	23
Buse pour tuyaux de . . .	c/m	146	146
Poids d'expédition . . .	kgs	185	208

FABRICATION REVIN

“NORMANDES” à chaudière N<sup>os</sup> 375 - 377 - 379  
sans chaudière N<sup>os</sup> 375 bis - 377 bis  
“SARTHOISES” à porte à rôtir N<sup>os</sup> 378 - 380



### CUISINIÈRE TOUT FONTE

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Entièrement émaillée - Garnitures chromées - Robinet à pression - Foyer mixte - Barre devant - Dessus meulé et poli à 2 trous - Four émaillé.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - Foyer ovale à houille.

**NORMANDES 2377 - 2379** } Dessus à 4 trous émaillé ou poli.  
**SARTHOISES 2378 - 2380** }

	375	377	379	375 bis	377 bis	378	380
Dessus : Longueur . . .	70	80	90	70	80	80	90
Largeur . . .	56	60	60	56	60	60	60
Four : Largeur . . .	28	32,5	35,5	28	32,5	32,5	35,5
Profondeur . . .	48	48	48	48	48	48	48
Hauteur . . .	23	23	23	23	23	23	23
Buse pour tuyaux de . . .	139	146	146	139	146	146	146
Poids brut d'expédit. kgs	169	192	214	164	188	187	221

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRES "ROUENNAISES" N<sup>OS</sup> 564 - 565 - 566

TOUT FONTE



Portes abattantes équilibrées à doubles encadrements chromés - Retour de flammes - Plaque étagère avec plateau tournant.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Façade et côtés émaillés - Garnitures chromées - Barre devant chromée - Foyer mixte - Dessus meulé et poli - Chaudière affleurante.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Grille et porte à rôtir - Barre enveloppante - Foyer ovale à houille - Dessus émaillé - Four émaillé - Chaudière débordante.

	564	565	566
Dessus : Longueur . . .	85	95	105
Largeur . . .	63	63	63
Four : Largeur . . .	32	37	41
Profondeur . . .	48	48	48
Hauteur . . .	23	23	23
Buse pour tuyaux de . . .	146	146	146
Poids d'expédition . . . kgs	195	220	245

CUISINIÈRE "VIVARAISE"

TOUT FONTE



En fonte émaillée - Retour de flammes - A charbonnier ou à étuve.

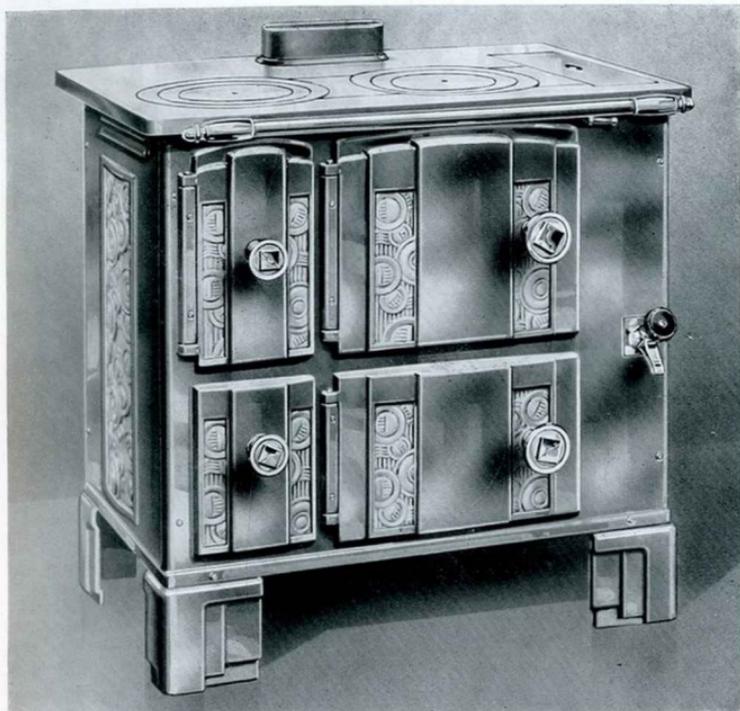
**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Barre devant - Dessus poli - Foyer mixte - A charbonnier.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Barre enveloppante - Dessus émaillé - Four émaillé - A étuve - Foyer ovale à houille ou semi-réfractaire.

Dessus : Longueur . . . . .	e/m	79
Largeur . . . . .	e/m	51
Four : Largeur . . . . .	e/m	33
Profondeur . . . . .	e/m	46
Hauteur . . . . .	e/m	25,5
Buse pour tuyaux de . . . . .	m	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	158

CUISINIÈRES "LAURA" 70 - 80

TOUT FONTE



En fonte émaillée, portes ouvrantes, chaudière latérale.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Émaillée - Garnitures chromées - Dessus meulé poli - Barre devant - Foyer mixte - Plaque étagère émaillée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Barre enveloppante chromée - Dessus émaillé - Foyer houille ou demi-réfractaire - Four émaillé.

	70	80
Dessus : Longueur . . .	e/m 70	80
Largeur . . .	e/m 53	53
Four :    Largeur . . .	e/m 35	40
Profondeur . . .	e/m 27	37
Hauteur . . .	e/m 25	25
Base pour tuyaux de . . .	h/m 139	146
Poids d'expédition . . .	kg 145	160

FOURNEAU "MARSEILLE" N° 1260

TOLE ET FONTE



Appareil en tôle et fonte construit pour être installé dans des pièces de faibles dimensions, pourvu néanmoins d'un vaste four chauffé par circulation de flammes.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Barre devant - Dessus poli - Foyer mixte.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Barre enveloppante - Dessus émaillé.

Dessus : Longueur . . . . .	cm	60
Largeur . . . . .	cm	48
Hauteur totale . . . . .	cm	78,5
Four : Largeur . . . . .	cm	25
Profondeur . . . . .	cm	31
Hauteur . . . . .	cm	24
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	139
Poids d'expédition . . . . .	kgs	95

FOURNEAUX TÔLE ET FONTE "ARDENS"  
"ALGÉRIE"



Appareils en tôle et fonte noircie.

"ARDENS" sont équipés avec un foyer universel.

"ALGÉRIE" livrés avec foyer mixte parabolique ou foyer houille sans porte de foyer.

	"ARDENS"				"ALGÉRIE"		
	70	80	90	100	60	70	80
Dessus : Longueur . . . . .	70	80	90	100	60	70	80
Largeur . . . . .	56	60	60	60	47	52	52
Largeur du four . . . . .	24,5	32,5	35	43	23	28	32
Poids d'expédition . . . . .	93	110	130	143	77	83	95

CUISINIÈRE "LA COCINA 37"

TOUT FONTE



Mêmes caractéristiques que son aînée avec une décoration moderne.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Foyer mixte - Porte à rôtir - Barre devant - A chaudière.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Foyer ovale à houille - Barre enveloppante - Dessus et four émaillés.

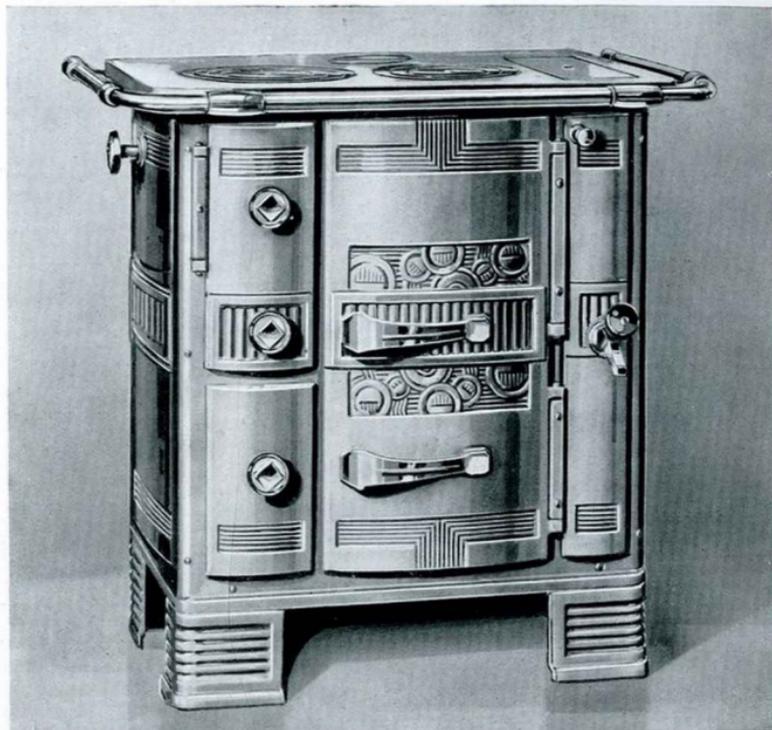
**Série BIS** : Sans chaudière - Sans porte à rôtir - Foyer houille.

	75037	85037
Dessus : Longueur . . .	75	85
Largeur . . .	51	51
Four : Largeur . . .	32	38
Profondeur . . .	40	40
Hauteur . . .	24	24
Buse pour tuyaux de . . .	132	139
Poids d'expédition . . .	149	163

FAURE-REVIN

CUISINIÈRES "IGNA" N<sup>OS</sup> 166 - 167

TOUT FONTE



En fonte émaillée - Four chauffé par circulation de flammes - Porte de four, d'étuve et de foyer ouvrantes - Buse dessus ou derrière.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Barre devant nickelée - Garnitures nickelées - Foyer mixte avec porte à rôtir.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante nickelée en 65 % - Foyer houille sans porte à rôtir.

	166	167
Dessus : Longueur . . . . .	60	65
Largeur . . . . .	46	46
Four : Largeur . . . . .	27	27
Profondeur . . . . .	33	33
Hauteur . . . . .	24	24
Buse pour tuyaux de . . . . .	125	125
Poids d'expédition . . . . .	105	110

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRES DES "FLANDRES" N<sup>os</sup> 2592 - 2593 - 2594

TOUT FONTE



Cuisinière en fonte - Four chauffé par radiation du foyer et circulation sur le dessus de four - Foyer carré en une seule pièce avec devant ajouré, brûle tous les charbons et est démontable sans enlever le dessus.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : 1° Fonte vernie fine - Mains courantes latérales émaillées noir - 2° Fonte émaillée céramique - Mains courantes latérales émaillées céramique.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : 1° En disposition 1 : Barre devant émaillée noir - 2° En disposition 2 : Barre devant émaillée céramique.

	2592	2593	2594
Dessus : Longueur . . .	64	68	73
Largeur . . .	45	47	50
Four : Largeur . . .	32	35	38
Profondeur . . .	40	42	45
Hauteur . . .	22	22	22
Buse pour tuyaux de . . .	132	132	132
Poids d'expédition . . .	85	90	100

CUISINIÈRE "NIGYS"

TOUT FONTE



Corps entièrement en fonte - Portes abattantes équilibrées - Buse ovale - Plaque étagère avec plateau tournant.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Corps émaillé blanc - Portes tôle emboutie émaillée blanc - Four émaillé - Barre devant - Foyer mixte - A chaudière.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer pot rond ou foyer rectangulaire à feu visible - Barre enveloppante nickelée ou chromée - Colonnes et pieds nickelés ou chromés - Petites garnitures et encadrements chromés - Chaudière débordante avec panache nickelé ou chromé - "NIGYS" 800 bis - Sans chaudière.

Dessus : Longueur . . . . .	$\frac{m}{in}$	80
Largeur . . . . .	$\frac{m}{in}$	52
Four : Largeur . . . . .	$\frac{m}{in}$	34
Profondeur . . . . .	$\frac{m}{in}$	40
Hauteur . . . . .	$\frac{m}{in}$	22
Buse pour tuyaux de . . . . .	$\frac{m}{in}$	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	{ 165 n° 800 154 n° 800 bis

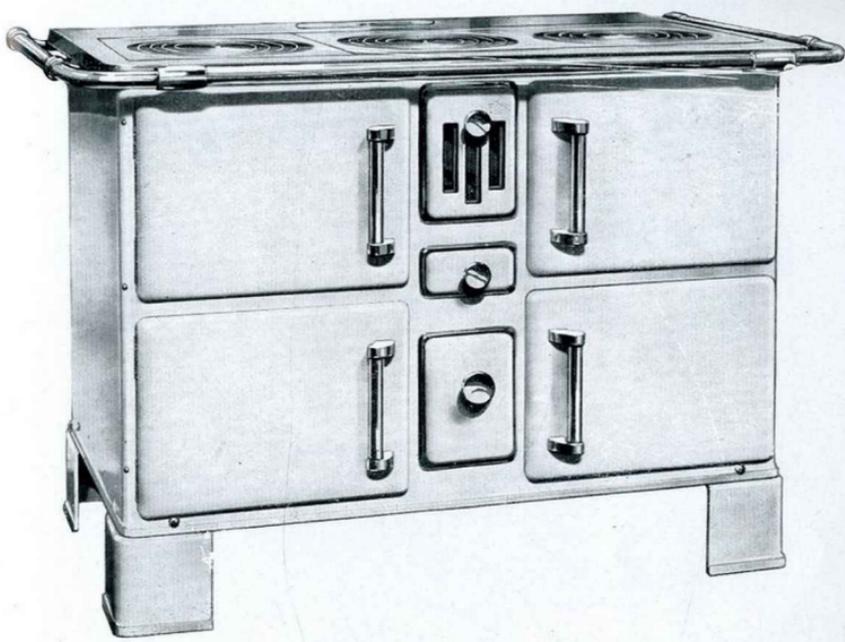
FABRICATION SIGNY



FAURE-REVIN

CUISINIÈRE "SUPER-NIGYS" à chaudière N° 1050  
sans chaudière N° 1050 bis

TOUT FONTE



Foyer rectangulaire pour le bois et le charbon, feu visible - Portes tôle emboutie émaillées blanc - Dispositif garde-rôt à l'intérieur du four.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Entièrement émaillée blanc - Barre devant et garnitures nickelées - Dessus poli - A chaudière, foyer mixte - Sans chaudière, foyer ovale à houille.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Barre enveloppante - Foyer mixte, ovale à houille ou "PICARD" pour appareil avec ou sans chaudière - Dessus émaillé - Portes décorées.

Dessus : Longueur . . . . .	c/m	106
Largeur . . . . .	c/m	61,5
Four : Largeur . . . . .	c/m	34
Profondeur . . . . .	c/m	47
Hauteur . . . . .	c/m	24
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	160
Poids d'expédition . . . . .	kg	243 et 231

FABRICATION SIGNY

CUISINE  
Tôle émaillée

CUISINE  
Mixte et Gaz

CHAUFFAGE

ARTICLES  
FUNÉRAIRES

POÊLES BELGES N<sup>OS</sup> 212 - 213 - 214 et 12 - 13 - 14

TOUT FONTE



N<sup>OS</sup> 212 - 213 - 214

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Pour les deux séries : Corps et socle entièrement émaillés, ainsi que la galerie de socle et les mains courantes - Pot verni.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** La série 212 - 213 - 214 peut être livrée en fonte brute vernie - Galerie de socle et mains courantes émaillées noir ou galerie de socle et mains courantes nickelées ou chromées.



N<sup>OS</sup> 12 - 13 - 14

La série 12 - 13 - 14 peut être livrée avec galerie de socle et mains courantes nickelées ou chromées.

Les deux séries peuvent être demandées également avec gorges nickelées ou chromées.

	212	213	214	12	13	14
Dessus : Longueur . . .	74	84	94	75	85	95
Largeur . . .	34	36	39	36	38	40
Hauteur totale . . .	71	73	76	77	77	80
Four : Largeur . . .	29	33	39	32	38	38
Hauteur . . .	15,5	16,5	18,5	26	26	26
Buse pour tuyaux de . . .	118	118	132	125	125	132
Poids d'expéd. émaillé . kgs	88	91	111	100	112	124

FAURE-REVIN

POÊLES PARISIENS — POÊLE DES MINES

74 - 76 - 78

2227

TOUT FONTE



POÊLES PARISIENS

SPÉCIFICATIONS STANDARD :

1° Fonte brute.

2° Émaillé - Dessus poli.



POÊLE DES MINES

SPÉCIFICATIONS STANDARD :

1° Corps et socle fonte brute - mains courantes et galeries de socle émaillés.

2° Corps et socle entièrement émaillés.

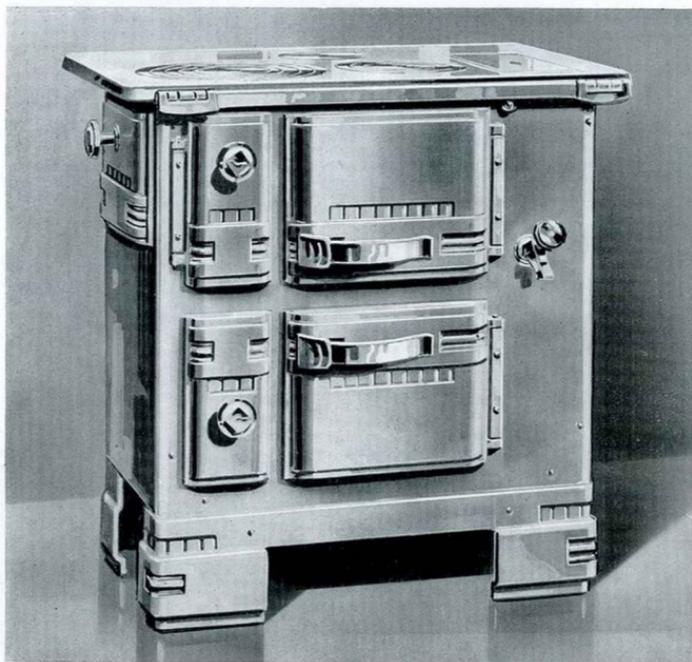
SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES : Gorge - Galeries mains courantes nickelées ou chromées.

	74	76	78	Poêle des mines
Hauteur totale . . . . .	54,5	58,5	62,5	74,5
Dessus : Longueur . . . . .	53	61	69	83,3
Largeur . . . . .	32,5	36,5	41,5	43
Four : Largeur . . . . .	21	24,5	29	32,5
Diamètre de la buse . . . . .	97	111	118	132
Poids d'expédition : brut . . . kgs	26	36	48	88
émaillé. kgs	35	42	53	96

FABRICATION SIGNY

LA "NEVERS" N<sup>os</sup> 3347 - 3348

TOUT FONTE



**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Emaillée céramique - Poignées et boutons émaillés - Barre devant fonte émaillée - Dessus poli - Porte à rôtir - Foyer mixte.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Poignées et boutons nickelés - Barre et barre enveloppante nickelée - Barres sur les côtés en fonte émaillée - Dessus émaillé.

Se livrent sous les N<sup>os</sup> 3357 et 3358 avec un foyer pot à houille sans porte à rôtir.

		3347	3348
Dessus : Longueur . . .	$\frac{1}{8}$	75	85
Largeur . . .	$\frac{1}{8}$	47	50
Four : Largeur . . .	$\frac{1}{8}$	30	36
Profondeur . . .	$\frac{1}{8}$	33,5	37
Hauteur . . .	$\frac{1}{8}$	21,5	23
Buse pour tuyaux de . . .	$\frac{1}{8}$	125	146
Poids d'expédition . . .	kgs	124	145

L' "UNIVERS" LE "BERRY"

TOUT FONTE

"UNIVERS" N° 795 - 797

En fonte - Retour de flammes.  
Foyer mixte - Buse dessus ou derrière -  
Porte abattante.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :**  
Corps entièrement émaillé - Garnitures nickelées.

	795	797
Dessus :		
Longueur . . .	63	72
Largeur . . .	39	43
Four :		
Largeur . . .	28	34
Profondeur . .	30	35
Haut. totale .	71,5	71,5
Buse pour tuyaux de		
Poids d'exp. kgs	118	118
	72	87



"BERRY" en fonte N° 20 - 21 - 22 - 23 - Buse dessus ou derrière.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :**

- 1° En fonte brute.
- 2° En fonte émaillée.



	20	21	22	23
Dessus : Longueur . . .	55	57,5	64	66,5
Largeur . . .	34,5	37	42	47
Haut. avec grands pieds .	57	58	59	61
Haut. avec pieds ordin. .	52	54	55	56
Buse pour tuyaux de . . .	104	104	118	118
Poids d'expédition . . . kgs	42	49	62	66,5

FABRICATION NEVERS

Tôle émaillée  
CUISINE

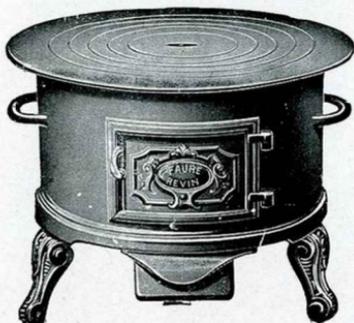
Mixte et Gaz  
CUISINE

CHAUFFAGE

ARTICLES  
FUNÉRAIRES

**FOURNEAUX DE LESSIVEUSES**  
**PORTES DE RAMONAGE**

**TOUT FONTE**



**FOURNEAUX  
DE LESSIVEUSES**

Entièrement en fonte - Foyer démontable en 3 pièces. Les N° 49 et 50 sont spécialement construits pour l'utilisation du bois et ne comportent pas de rondelles ni tampons.

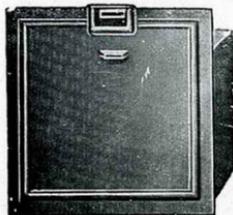
Ces articles sont fabriqués simultanément à nos Usines de REVIN et NEVERS.

N°s	49	50	51	52	53	54	55
Diamètre du cercle . . .	33,5	39	33	37	42	44,8	47
Diamètre du trou . . .	27,5	33	20	25	30	32,5	34,5
Pour les lessiveuses . . .	1 à 3	3 à 6	1 à 4	3 à 6	5 à 7	6 à 8	8 à 10
Poids sans rond ni tamp. kgs	11,5	16	12	14,4	18,5	21,5	25,5
Poids avec rond. et tamp. kgs			12,8	15,8	20,6	24,3	28,4

**PORTES DE RAMONAGE**

A ACCROCHAGE AUTOMATIQUE

N°s	21	22	23
Hauteur extérieure . . .	23	25	27
Largeur extérieure . . .	22,5	24,5	26,5
Hauteur intérieure . . .	20	21,5	23,5
Largeur intérieure . . .	19,5	21	23
Poids d'expédition . . . kgs	2,30	2,50	2,90



**FABRICATION REVIN ET NEVERS**

## APPAREILS DE CUISINE

BOIS ET CHARBON

TOLE ÉMAILLÉE

	Pages
CUISINIÈRES : " NIVÉA " . . . . .	41
" SUPER-NIVÉA " . . . . .	42
" CARBOLUX " . . . . .	43
" CARBOSTANDARD " . . . . .	44
" MODERNE " 101 . . . . .	45
" ALSACIENNE " Pieds hauts . . . . .	46
" ALSACIENNE " Pieds bas . . . . .	47
" MOSELL " - " DE L'EST " . . . . .	48
" NORA " . . . . .	49
" PHOCÉEN " . . . . .	50
" LUX " . . . . .	51
" SIMPLEX " . . . . .	52
" NORD 308 " . . . . .	53

Tôle émaillée  
CUISINE

Mixte et Gaz  
CUISINE

CHAUFFAGE

ARTICLES  
ÉLÉMENTAIRES

## APPAREILS DE CUISINE EN TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE

La vogue de plus en plus grande des appareils en tôle émaillée nous a entraînés à augmenter notre choix; nous sommes en mesure maintenant de présenter à notre clientèle une gamme complète qui devrait répondre non seulement aux goûts les plus différents, mais encore à toutes les bourses.

Tous ces appareils sont construits en tôle d'acier dont les qualités, si elles ont été longtemps discutées n'en sont pas moins reconnues maintenant, tant pour leur rapidité de chauffe plus grande que dans les appareils en fonte, que pour leur résistance aux chocs entraînant moins de risque de casse en cours de transport.

Ces cuisinières sont entièrement émaillées; les côtés et façade reçoivent intérieurement une couche d'émail noir très résistante qui supprime complètement le risque d'oxydation des tôles, reproche qui était fait généralement à nos appareils tôle et fonte.

● **ÉMAUX.** Nous rappelons que nos appareils en tôle d'acier émaillée, peuvent être livrés dans les teintes suivantes : Blanc, Jaune, Ivoire et Gris.

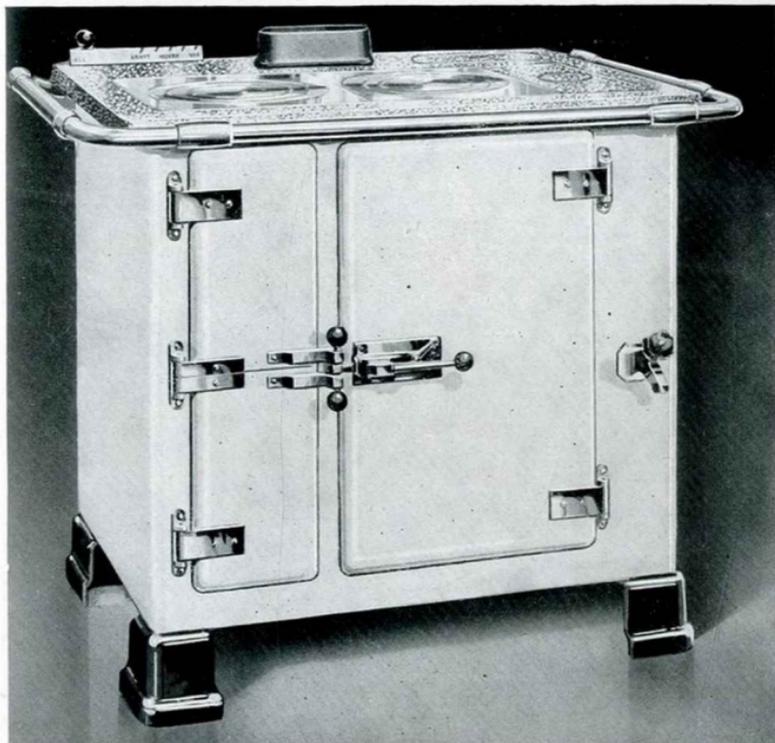
Les appareils demandés sans spécification de teinte, sont livrés Emaillés blancs.

L'installation, la mise en marche et l'entretien de ces appareils étant les mêmes que pour nos appareils de cuisine en fonte, nous prions nos clients de se reporter à ce chapitre.



CUISINIÈRE " NIVÉA "

TOLE D'ACIER INOXYDABLE



Tôle inoxydable - Manette de réglage sur le dessus assurant le tirage de la cuisinière - Foyer mixte - Foyer ovale à bouille ou foyer réfractaire - Portes calorifugées - Dispositif d'extraction de la plaque étagère de four - Intérieur de four émaillé noir.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Barre devant et garnitures chromées - A chaudière - Foyer mixte - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - Sans chaudière - Avec demi-sole - Foyer à bouilleur - Email jaune, ivoire et gris.

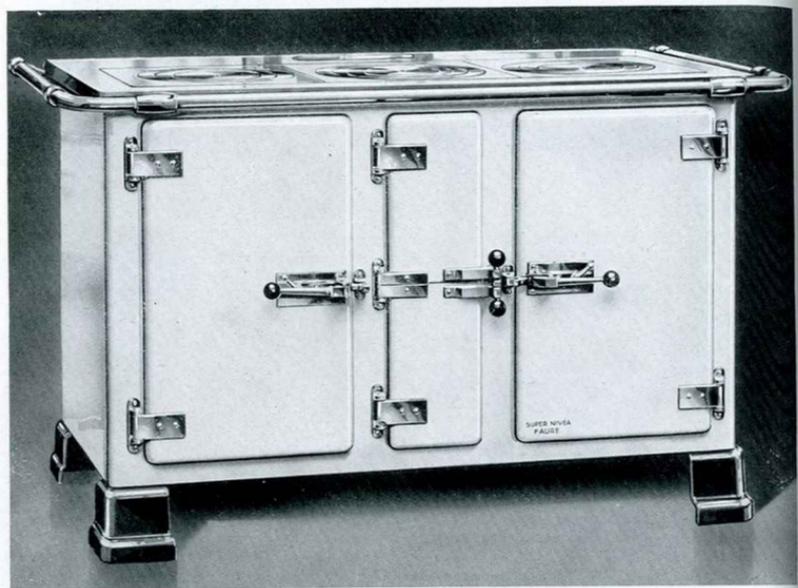
Dessus : Longueur . . . . .	c/m	80
Largeur . . . . .	c/m	52
Four : Longueur . . . . .	c/m	32
Profondeur . . . . .	c/m	46
Hauteur . . . . .	c/m	28
Buse pour tuyaux de . . . . .	m/m	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	130

FABRICATION REVIN

FAURE-REVIN

CUISINIÈRE "SUPER NIVÉA" N° 1150

TOLE D'ACIER INOXYDABLE



A deux fours - En tôle d'acier émaillée - Dispositif de fermeture de la "NIVÉA".

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Garnitures chromées - Dessus poli - Foyer rectangulaire - Sans chaudière - Fours émaillés noir - Barre devant - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - A chaudière - Demi-sole noir - Bouilleur cuivre pour service d'eau chaude - Foyer ovale à houille - Email jaune, ivoire et gris.

Dessus : Longueur . . . . .	c/m	115
Largeur . . . . .	c/m	64
Four :    Largeur . . . . .	c/m	32
Profondeur . . . . .	c/m	47
Hauteur . . . . .	c/m	27,5
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	160
Poids d'expédition . . . . .	kgs	213

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRE "CARBOLUX"

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Cuisinière de luxe à bois ou au charbon. Même construction et présentation que notre "CARBOGAZ" - Chaudière latérale - Un système de réglage à commande unique met en circuit ou non le retour de flammes.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Foyer mixte - Dessus poli - Barre devant chromée - Garnitures chromées - Email blanc - Four émaillé noir.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer ovale à houille - Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - Email jaune, ivoire ou gris.

Dessus : Longueur . . . . .	c/m	85
Largeur . . . . .	c/m	56
Hauteur totale . . . . .	c/m	80
Four : Largeur . . . . .	c/m	37,5
Profondeur . . . . .	c/m	48
Hauteur . . . . .	c/m	25,5
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	135

CUISINIÈRE "CARBOSTANDARD"

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Cuisinière à bois ou au charbon. Même construction et présentation que notre "CARBOLUX"

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Foyer mixte - Sans chaudière - Étagère émaillée noir - Barre devant et garnitures chromées - Email blanc - Dessus poli.

Dessus : Longueur . . . . .	e/m	85
Largeur . . . . .	e/m	56
Hauteur totale . . . . .	e/m	80
Four : Largeur . . . . .	e/m	37,5
Profondeur . . . . .	e/m	48
Hauteur . . . . .	e/m	25,5
Buse pour tuyaux de . . . . .	m/m	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	135

CUINISIÈRE " MODERNE " N° 101

TOLE D'ACIER INOXYDABLE



En tôle d'acier émaillée blanc.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Garnitures chromées - Avec chaudière - Foyer mixte en fonte - Étagère émaillée noir - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé : Barre enveloppante chromée - Sans chaudière - Foyer houille - Foyer réfractaire - Foyer mineur - Porte chapelle chromée - Email jaune, gris, ivoire.

Dessus : Longueur . . . . .	c	80
Largeur . . . . .	e	53
Four : Largeur . . . . .	m	35
Profondeur . . . . .	e	41
Hauteur . . . . .	m	25
Buse pour tuyaux de . . . . .	m	146
Poids d'expédition . . . . .	kg	120

CUISINIÈRES "ALSACIENNES" SUR PIEDS HAUTS

N<sup>os</sup> 1299 - 1300 - 1301

N<sup>os</sup> 1498 - 1499 - 1500

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Foyer réfractaire - Garnitures intérieures en briques réfractaires - Dessus à buse ronde - Garnitures chromées.

N<sup>os</sup> 1299 - 1300 - 1301 : avec doubles encadrements chromés - Barres devant de 25 <sup>mm</sup>/<sub>16</sub> - Pieds avant chromés - Étagère de four émaillée.  
N<sup>os</sup> 1498 - 1499 - 1500 : avec encadrements simples chromés - Barre devant de 20 <sup>mm</sup>/<sub>16</sub> - Pieds bronzés.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Email blanc - Foyer à gauche - Barre droite - Dessus poli.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Email jaune ou ivoire - Foyer à droite - Barre enveloppante - Dessus émaillé - Portes décorées.

	1299	1300	1301	1498	1499	1500
Dessus : Longueur . . . . .	82	86	92	76	82	86
Largeur . . . . .	55	55	58	55	55	55
Four : Largeur . . . . .	29,5	35,5	40	28,5	34,5	34,5
Profondeur . . . . .	50	50	54	50	50	50
Hauteur . . . . .	23	23	23	23	23	23
Buse pour tuyaux de . . . . .	132	132	132	132	132	132
Poids d'expédition . . . . .	117	121	134	110	117	121

FABRICATION REVIN

CUISINIÈRES "ALSACIENNES" A ÉTUVE

N<sup>os</sup> 1299 bis - 1300 bis - 1301 bis

N<sup>os</sup> 1498 bis - 1499 bis - 1500 bis TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Foyer réfractaire - Garnitures intérieures en briques réfractaires - Dessus à buse ronde - Garnitures chromées.

N<sup>o</sup> 1299 bis - 1300 bis - 1301 bis : avec doubles encadrements chromés - Barre devant de 25<sup>mm</sup> - Pieds avant chromés - Etagère de four émaillée.

N<sup>os</sup> 1498 bis - 1499 bis - 1500 bis : avec encadrements simples chromés - Barre devant de 20<sup>mm</sup> - Pieds bronzés.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Email blanc - Foyer à gauche - Barre droite - Dessus poli.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Email jaune ou ivoire - Foyer à droite - Barre enveloppante - Dessus émaillé - Portes décorées.

		1299 b.	1300 b.	1301 b.	1498 b.	1499 b.	1500 b.
Dessus : Longueur . . .	e/m	82	86	92	76	82	86
Largeur . . .	e/m	55	55	58	55	55	55
Four : Largeur . . .	e/m	29,5	35,5	40	28,5	34,5	34,5
Profondeur . . .	e/m	50	50	54	50	50	50
Hauteur . . .	e/m	23	23	23	23	23	23
Buse pour tuyaux de . . .	m/m	132	132	132	132	132	132
Poids d'expédition . . .	kgs	135	139	152	125	135	139

CUISINIÈRES "MOSELL" N<sup>os</sup> 299 C - 300 C  
"DE L'EST" N<sup>os</sup> 1880 - 1990  
TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Tôle d'acier émaillée - Doubles encadrements chromés - Colonnes et pieds avant chromés - Intérieur garni de réfractaire - Foyer mixte en fonte - Chaudière fonte.  
Les cuisinières de l'Est se caractérisent par leur corps et dessus profonds - Dessus à 4 trous - Type Lorraine 180 et 190.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Dessus poli - Barre devant 25 <sup>mm</sup>/<sub>16</sub> - Foyer fonte - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Dessus émaillé - Barre enveloppante de 25 <sup>mm</sup>/<sub>16</sub> - Foyer réfractaire - Portes décorées - Chaudière à panache - Email jaune ou ivoire.

N<sup>os</sup> 2299 C - 2300 C - 2880 - 2990 : se distinguent des séries précédentes par leurs encadrements simples - Pieds bronzés - Barres de 20 <sup>mm</sup>/<sub>16</sub>.

	299 C 299 C 2	300 C 2300 C	1880 2880	1990 2990
Dessus : Longueur . . . . .	92	86	80	90
Largeur . . . . .	55	55	66	66
Four : Largeur . . . . .	29,5	35,5	29,5	35,5
Profondeur . . . . .	50	50	50	50
Buse pour tuyaux de . . . . .	132	132	139	146
Poids d'expédition . . . . . kgs	117	121	151	173

CUISINIÈRE "NORA" N° 900

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Tôle d'acier émaillée - Sans chaudière - Portes unies ou décorées - Foyer rond mineur ou rectangulaire "NORD" - Garnitures chromées - Pieds émaillés granités ou émaillés noir pour appareils en jaune - Porte-chapelle chromée.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Portes unies - Barre droite - Foyer à gauche - Départ de buse rectangulaire sur le derrière et ovale sur le dessus.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante - Portes décorées - Buse ovale fonte sur le derrière au lieu du départ, rectangulaire sur le derrière.

Dessus : Longueur . . . . .	c/m	90
Largeur . . . . .	c/m	63
Four : Largeur . . . . .	c/m	38
Profondeur . . . . .	c/m	50
Dimensions départ buse arrière . . . . .	c/m	27 x 13
Buse ovale pour tuyaux de . . . . .	m/m	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	135

FOURNEAU "PHOCÉEN"

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Fourneau de petite dimension, muni cependant d'un four de bonnes dimensions.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Email blanc - Encadrements simples émaillés granités - Garnitures nickelées - Barre devant - Foyer mixte - Contre-porte de four émaillée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Foyer houille - Dessus émaillé - Barre enveloppante - Encadrements et garnitures nickelées.

Dessus : Longueur . . . . .	$\frac{c}{m}$	60
Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	48
Four : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	23
Profondeur. . . . .	$\frac{c}{m}$	44,5
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$	23
Buse pour tuyaux de . . . . .	$\frac{m}{m}$	139
Poids d'expédition . . . . .	kgs	72

FOURNEAUX "LUX" N<sup>os</sup> 27 - 28

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Fourneau à retour de flammes - A chaudière - Pieds émaillés - Four émaillé - Dessus poli - Encadrements simples émaillés - Foyer mixte avec porte de foyer ou foyer ovale à houille sans porte de foyer - Intérieur de four amovible.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Email blanc - Encadrements simples émaillés - Dessus poli - Barre droite - Foyer mixte avec porte de foyer.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Encadrements simples nickelés ou chromés - Dessus émaillés - Barre enveloppante - Foyer houille sans porte de foyer.

	27	28
Dessus : Longueur . . .	70	80
Largeur . . .	52	52
Four : Largeur . . .	28	33,5
Profondeur . . .	48	48
Hauteur . . .	23	23
Buse pour tuyaux de . . .	139	146
Poids d'expédition . . . kgs	100	108

FOURNEAUX "SIMPLEX" Nos 703 - 803

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Garnitures nickelées - Dessus poli - Avec chaudière - Foyer mixte - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Garnitures chromées - Barre enveloppante nickelée et chromée - Dessus émaillé - Foyer houille - Email jaune, ivoire et gris.

		703	703
Dessus : Longueur . . .	c	70	80
Largeur . . .	m	52,5	52,5
Four : Largeur . . .	c	32	32
Profondeur . . .	m	36	41
Hauteur . . .	c	27	27
Buse pour tuyaux de . . .	m	139	146
Poids d'expédition . . .	kg	102	122

FOURNEAU "NORD" N° 308

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



Tôle d'acier émaillée - 3 types de foyer.

**308 R** : Foyer rectangulaire en une pièce à feu visible, porte de foyer à mica.

**308 O** : Foyer ovale avec trou de décrassage, porte de foyer à mica.

**308 M** : Foyer rond type mineur.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Garnitures nickelées - Dessus poli - Foyer 308 R - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Garnitures chromées - Dessus émaillé - Barre enveloppante - Foyer 308 O et 308 M - Colonnes et pieds émaillés - Email jaune, ivoire ou gris.

Dessus : Longueur . . . . .	e / m	80
Largeur . . . . .	e / m	51,5
Four : Largeur . . . . .	e / m	35,5
Profondeur . . . . .	e / m	41,5
Hauteur . . . . .	e / m	23
Buse pour tuyaux de . . . . .	mm	146
Poids d'expédition . . . . .	kgs	118



## APPAREILS DE CUISINE AU GAZ DE VILLE ET BUTANE

	Pages
CUISINIÈRES MIXTE : “ CARBOGAZ ” . . . . .	57
“ MIXTO ” . . . . .	58
“ MIXTO ” à charbonnier . . . . .	59
“ BOURGEOISE ” . . . . .	60
Id. . . . .	61
“ DUPLEX ” . . . . .	62
CUISINIÈRES : “ SUPER-NIVEX ” . . . . .	63
“ NIVEX II ” . . . . .	64
“ FAURE-ORANIER ” . . . . .	65
RÉCHAUDS-FOURS : 65 I - 65 I bis . . . . .	66
550 - 55 I bis . . . . .	67
320 - 500 - 50 I . . . . .	68
319 . . . . .	69
RÉCHAUDS : I F - 2 F - 497 - 498 - 499 . . . . .	70
ARMOIRES P I - P 2 . . . . .	71
BUFFET-SUPPORT - TABLE-SUPPORT . . . . .	72

## RÉGLAGE DES APPAREILS A GAZ DE VILLE

Nos appareils sont éprouvés à une pression moyenne de 500 % d'eau. En outre, ils sont réglés pour un gaz de 4.300 calories environ de pouvoir calorifique sous une pression de 60 à 70 % d'eau.

S'ils doivent être utilisés avec un gaz de qualité différente il y a lieu de modifier le réglage pour obtenir une flamme correcte c'est-à-dire dont chacun de ses dards est bleu avec un noyau légèrement vert.

Si on constate que la flamme est courte, sifflante, de couleur violette et que le feu prend à l'injecteur, c'est un signe de mélange pauvre, il y a excès d'air.

Au contraire, si la flamme est longue, molle, jaune, le mélange est trop riche, il y a manque d'air.

Pour diminuer la quantité d'air admise, suivre les indications suivantes :

Pour les appareils dont les brûleurs sont munis de bague en tôle, manœuvrer cette bague pour obturer davantage les trous d'entrée d'air.

Pour les appareils à injecteurs réglables (four et brûleur couronne des réchauds 551 et 651, cuisinières ORANIERS 310 et 314, cuisinières MIXTO 108 et 109), desserrer le contre-écrou moleté de blocage de l'ajutage et avancer l'ajutage vers l'entrée du brûleur, resserrer le contre-écrou.

Pour augmenter la quantité d'air admise, agir en sens inverse, c'est-à-dire suivant le cas : découvrir les trous d'air en manœuvrant la bague en tôle, ou visser l'ajutage du gicleur après avoir desserré son écrou de blocage. Resserrer l'écrou lorsque l'opération est terminée.

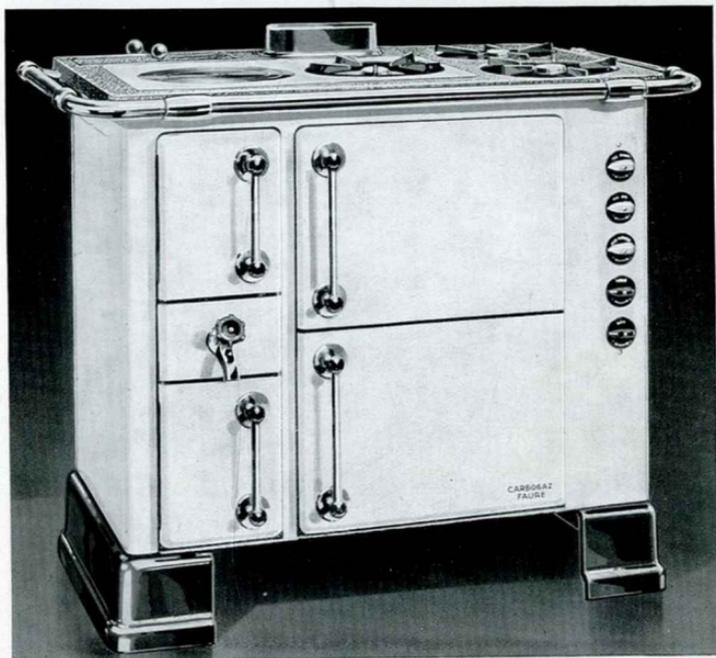
## RÉGLAGE DES APPAREILS A GAZ BUTANE

Ceux-ci sont réglés définitivement à la sortie de nos ateliers; en cas de fonctionnement défectueux, s'assurer que les conduits des brûleurs ou les gicleurs ne sont pas obstrués par un corps étranger.

Prendre beaucoup de précaution pour déboucher un gicleur obstrué de façon à ne pas modifier son réglage.

CUISINIÈRE MIXTE "CARBOGAZ" GAZ ET CHARBON

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE

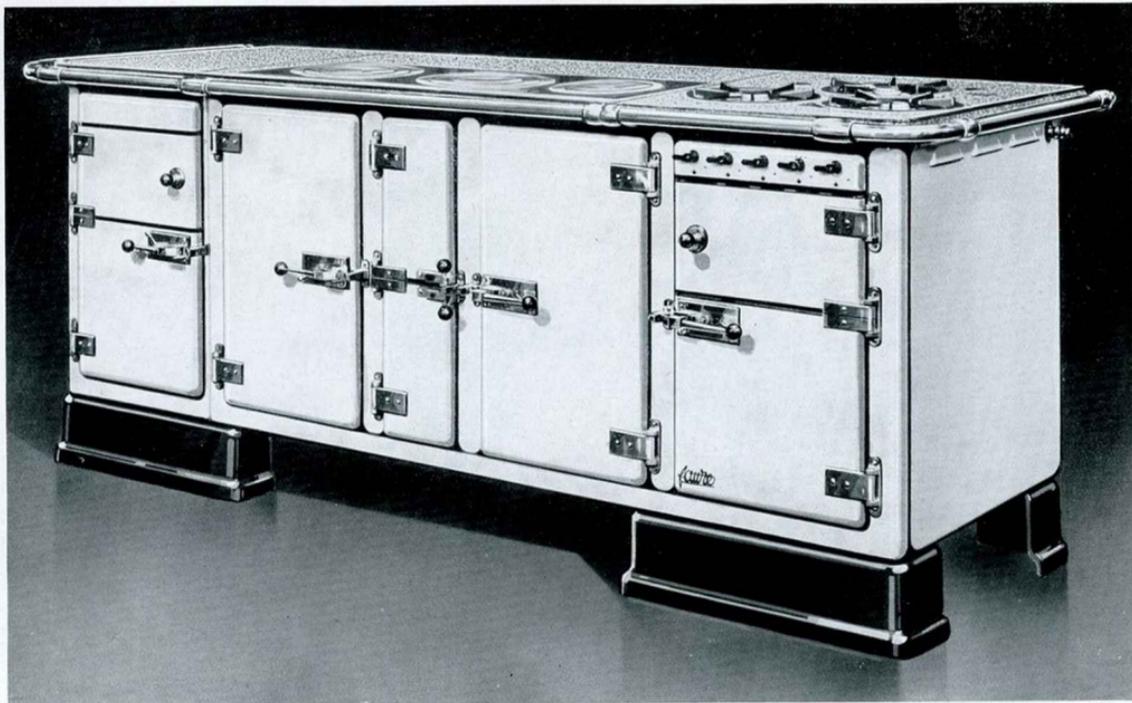


2 brûleurs verticaux : 1 de 400 l., 1 de 600 l. - Brûleur mobile sur le dessus de four - Four chauffé indifféremment par le foyer charbon ou la rampe à gaz - Grillade dans l'étuve.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Barre devant - Garnitures chromées - Four émaillé - Sans chaudière - Foyer mixte - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - A chaudière avec robinet à pression - Couvercles de brûleurs - Foyer ovale à houille ou carré genre "PICARD" à feu visible - Email jaune, ivoire et gris.

Dessus : Longueur . . . . .	$\frac{c}{m}$	85			
Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	56			
Four : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	37,5	Grillade : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	37,5
Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	48	Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	40
Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	25,5	Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	16,5
Buse pour tuyaux de . . . . .	$\frac{m}{m}$	146			
Poids d'expédition . . . . .	kg	140			



CUISINIÈRE BOURGEOISE N° 1950

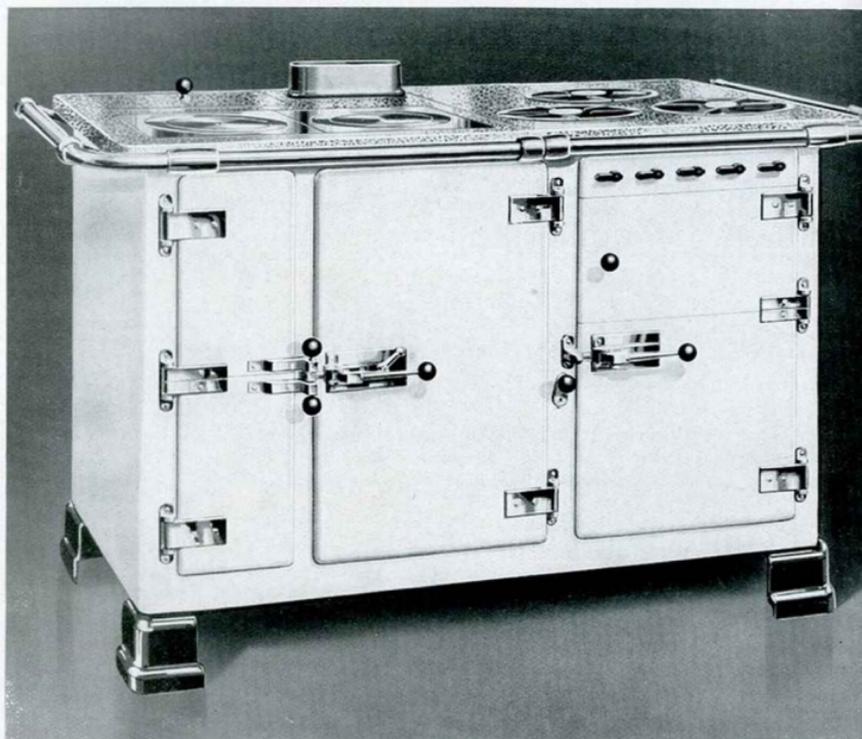
FAURE-REVIN

FABRICATION REVIN



CUISINIÈRE MIXTE " DUPLEX " GAZ ET CHARBON

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



**Partie gaz** équipée de 3 brûleurs : 2 de 400 l., 1 de 600 l.

Dessus à charnières - Four chauffé par une rampe placée à la partie arrière - Grillade indépendante - Cloisonnement calorifugé séparant la partie gaz de la partie charbon - Portes de four calorifugées, munies d'un dispositif permettant l'extraction de la plaque étagère.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Dessus poli - Barre devant et garnitures chromées - Fours émaillés noirs intérieurement - Email blanc - Foyer mixte.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Dessus émaillé - Barre enveloppante chromée - A chaudière - Couvercles de brûleurs débordants ou affleurants - Plaque d'été pour dessus charbon - Demi-solec formant pieds - Foyer ovale à houille ou réfractaire - Foyer à bouilleur.

Dessus : Longueur . . . . .	$\frac{c}{m}$	110		
Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	64,5		
Four à charbon : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	32	Four à gaz : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$
Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	46	Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$
Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	28	Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$
Buse pour tuyaux de . . . . .	$\frac{m}{m}$	146		
Poids d'expédition . . . . .	kg	221		

FABRICATION REVIN

## CUISINIÈRE A GAZ "SUPER-NIVEX"

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



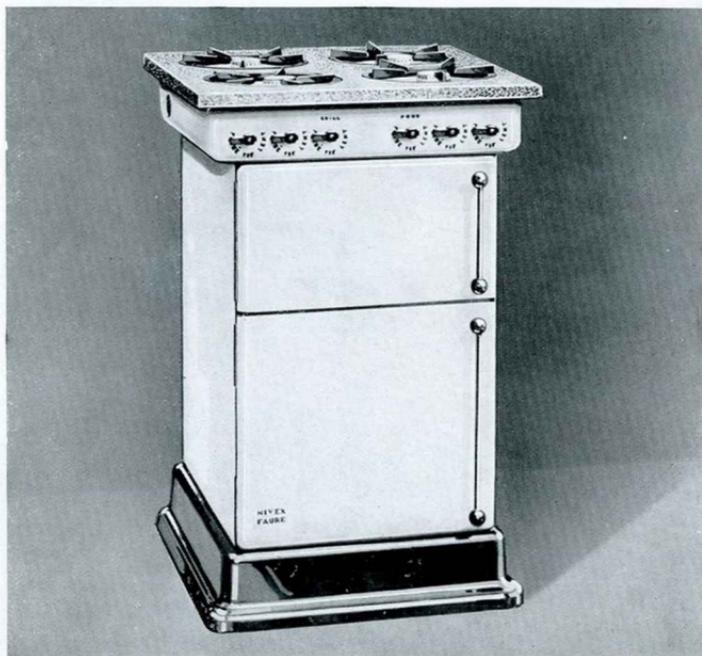
Table chauffante avec 4 brûleurs :  
2 de 400 l., 2 de 600 l. - Four et grillade mêmes caractéristiques que la "NIVEX" - Dessus émaillé.

Se livrent sur demande avec couvercles de brûleurs.

Long' totale s/main courante . . . . .	e/m	96
Largeur totale. . . . .	e/m	55
Table chauffante : Longueur . . . . .	e/m	53,5
Profondeur. . . . .	e/m	59
Hauteur. . . . .	e/m	80
Four : Largeur . . . . .	e/m	36
Profondeur . . . . .	e/m	48,5
Hauteur . . . . .	e/m	33,5
Grillade : Largeur. . . . .	e/m	35
Profondeur. . . . .	e/m	48,5
Hauteur. . . . .	e/m	15
Poids d'expédition. . . . .	kgs	133

CUISINIÈRE A GAZ "NIVEX" Type 2

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



4 brûleurs verticaux, 2 de 400 l., 2 de 600 l. - Four absolument étanche - Grillade indépendante.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Dessus poli - Four émaillé noir intérieurement - Email blanc.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Dessus à rallonges latérales émaillées - Email jaune, ivoire et gris.

Dessus : Longueur . . . . .	$\frac{c}{m}$	55,5		
Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	55,5		
Four : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	36	Grillade : Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$
Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	46,5	Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$
Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	33,5	Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$
				15
Poids d'expédition . . . . .		kgs	104	

FAURE-REVIN

CUISINIÈRE A GAZ "FAURE ORANIER" N°s 310 - 314

TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



En tôle d'acier émaillée blanc - Brûleurs type "FAURE-ORANIER" de 450 l. avec dispositif de veilleuse - Four à pâtisserie entièrement calorifugé et chauffé par deux rampes inférieures latérales.

Livré à 3 feux sous le N° 310 et 4 feux sous le N° 314, avec planche de bord.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Email blanc - Dessus granité - Garnitures chromées.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Couvercles de brûleurs - Dessus à rallonges - Email jaune ou ivoire.

Dessus : Longueur . . . . .	e/m	56
Largeur . . . . .	e/m	55
Four : Largeur . . . . .	e/m	35
Profondeur. . . . .	e/m	50
Hauteur. . . . .	e/m	23
Poids d'expédition . . . . .	kg	75

FABRICATION REVIN

FAURE-REVIN

RÉCHAUDS - FOURS A GAZ DE VILLE N° 651 - 651 bis  
AU BUTANE N° 651 BUT - 651 bis BUT  
ou Référence URG N° F. 112-2 - F. 112-3



TOLE D'ACIER  
ÉMAILLÉE

Appareils en tôle d'acier émaillée - Dessus à bascule - 2 brûleurs verticaux de 400 l. et 1 brûleur couronne de 600 l. - Robinetterie munie de vis de ralenti réglable.

Four à circulation muni de double-parois.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** - Email blanc - Dessus granité - Poignée faïence.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : email jaune, poignée chromée, couvercles de brûleurs affleurants ou bombés - Grand couvercle recouvrant tout le dessus.

RÉCHAUD 651 bis  
Réf. URG. F. 112-3  
**BUTANE**

Ces 2 appareils répondent aux prescriptions du cahier des charges de l'U. R. G. et sont munis de la nouvelle estampille « SERVICE BUTAGAZ ». Ils peuvent nous être demandés au BUTANE sous les N° de référence 651 BUT ou 651 bis BUT, ou sous les N° de référence URG. F. 112-2, F. 112-3.



RÉCHAUD 651. Réf. URG. F. 112-2

	651	651 bis
Dessus : Longueur . . .	73	73
Largeur . . .	48	48
Four <sup>2</sup> Largeur . . .	34	34
Profondeur . . .	33,5	33,5
Hauteur . . .	23,5	23,5
Hauteur totale . . .	41	80
Poids d'expédition . . . kgs	51	60

FABRICATION REVIN

FAURE-REVIN

RÉCHAUDS - FOURS A GAZ DE VILLE N<sup>os</sup> 550 - 551  
 AU BUTANE N<sup>os</sup> 550 BUT - 551 BUT  
 ou Référence URG. F. 112-1



550



551 - Réf. URG. F. 112-1

Appareils en fonte émaillée - Dessus à bascule.

Pour le 550 : 1 brûleur pipe de 400 l. et 1 brûleur couronne de 600 l.

Pour le 551 : 2 brûleurs verticaux de 400 l. et 1 brûleur pipe de 600 l.

Porte de four équilibrée.

Peuvent être livrés au Butane, munis de l'estampille « Service Butagaz ».

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Email blanc - Dessus granité - Poignée de porte  
 céramique isolante.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Email céramique - Couvercles de brûleurs.

	550 BUT 550	551 BUT 551
Dessus : Longueur . . .	65	73
Largeur . . .	36	38
Four : Largeur . . .	34	34
Profondeur . . .	33,5	33,5
Hauteur . . .	23,5	23,5
Hauteur totale . . .	41	41
Poids d'expédition . . .	46	48

FABRICATION REVIN

RÉCHAUDS-FOURS A GAZ 320 - 500 - 501

FONTE ÉMAILLÉE



**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** En fonte émaillée - 2 brûleurs pipe sur le dessus - Grillade à la partie supérieure du four - Rampe transversale à la partie inférieure.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Brûleurs couronne - Plaques de propreté amovibles.

		320	500	501
Dessus : Longueur . . .	%	60	68	68
Largeur . . .	%	31	33	36
Four : Largeur . . .	%	32	34	34
Profondeur . . .	%	27	27	31
Hauteur . . .	%	20	19,5	22
Hauteur totale . . .	%	33,5	34,5	36,5
Poids d'expédition . . .	kgs	36	40	49

RÉCHAUDS - FOURS A GAZ DE VILLE N° 319  
AU BUTANE N° 319 BUT  
ou Référence URG N° F. 112-8



**SPÉCIFICATIONS STANDARD.** En fonte émaillée - 1 brûleur pipe de 400 l. - 1 brûleur de 600 l. Le four comporte une rampe grillade et 1 rampe inférieure - Four émaillé.

**BUTANE.** Ce réchaud muni de l'estampille « Service Butagaz » est livré au butane sous la réf. rence 319 But ou sous la référence URG N° F 112-S. Il est muni d'une grillade spéciale brevetée S. G. D. G. assurant une très grande surface de chauffe.

		319-319 BUT
Dessus :	Longueur . . . . .	60
	Largeur . . . . .	33
Four :	Longueur . . . . .	32
	Profondeur . . . . .	28
	Hauteur . . . . .	20
	Hauteur totale . . . . .	33
	Poids d'expédition . . . . .	38 kgs

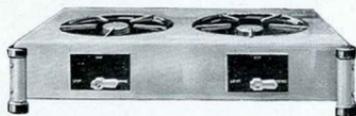
# FAURE-REVIN

## RÉCHAUDS PLATS A GAZ

**1. F - 2. F & 498 - 498 BUT 499 - 499 BUT**  
**TOLE D'ACIER** **TOUT FONTE**



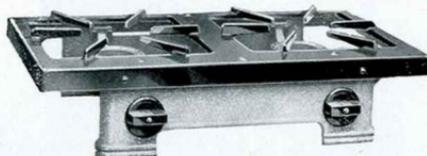
**1. F**



**2. F**

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Tôle d'acier emboutie - Email gris - Colonnes émaillées noir avec cuvettes de propreté sous les brûleurs.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Tôle d'acier emboutie - Email jaune ou blanc.



**N° 497**

Tout fonte.  
Brûleurs couronne.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Fonte émaillée granitée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Fonte émail céramique.

**N°s 498 - 499**  
**498 BUT - 499 BUT**

Tout fonte. Email céramique.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :**  
Brûleurs pipe

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :**  
Gaz de ville : 498 bis et 499 bis.  
Brûleurs couronne.

Gaz butane : 498 But bis et 499 But bis  
1 brûleur pipe et 1 brûleur couronne.



**498**

**BUTANE.** Ces réchauds munis de l'estampille « Service Butagaz » sont livrés sous les N°s 498 But et 499 But ou sous référence URG. F. 112-4 et 6 ; et sous les N° 498 But bis et 499 But bis ou sous références URG. F. 112-5 et 7.

	1 F	2 F	497	498 498 BUT	499 499 BUT
Longueur . . . . .	30	55	50	50	55
Largeur . . . . .	30	30	28	28	34
Hauteur . . . . .	12,5	12,5	11	10,5	10,5
Débit horaire des brûleurs . . . . .	1/600	1/400	1/400	1/400	1/400
— — — — —	600	1/600	1/600	1/600	1/600
Poids d'expédition . . . . .	4	8	9	10	12

**FABRICATION REVIN**

MEUBLES DE CUISINE - ARMOIRES P.1 - P.2

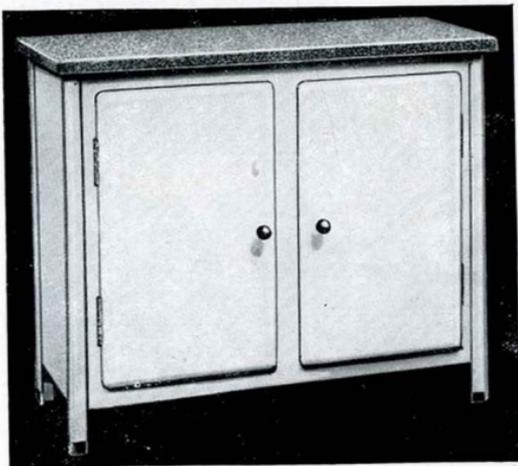
TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



ARMOIRE P 1

A une porte - Utilisable pour poser la bouteille de Butane - Peut également et sur demande, être livrée avec fond et étagère.

Largeur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	60
Profondeur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	40
Hauteur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	65
Poids . . . . .	kg	26

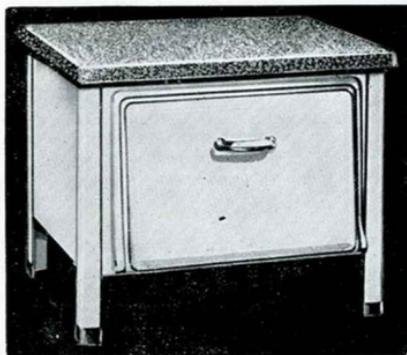


ARMOIRE P 2

A deux portes - Comportant une étagère intérieure.

Largeur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	89
Profondeur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	37
Hauteur. . . . .	$\frac{cm}{m}$	77
Poids . . . . .	kg	48

MEUBLES DE CUISINE — BUFFET-SUPPORT  
& TABLE-SUPPORT



**BUFFET-SUPPORT**

A porte abattante pour réchauds-  
fours - Tôle d'acier émaillée.

Largeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	50
Profondeur . . . . .	$\frac{c}{m}$	38
Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	43.5
Poids . . . . .	kg	16



**TABLE-SUPPORT**

Fonte émaillée toutes teintes ou  
granitée

Dimensions . . . . .	$\frac{c}{m}$	54 x 42
Hauteur . . . . .	$\frac{c}{m}$	48
Poids . . . . .	kg	12

**PLATEAUX**

Fonte émaillée toutes teintes ou  
granitée.

Dimensions . . . . .	$\frac{c}{m}$	62 x 45
Poids . . . . .	kg	9

**APPAREILS DE CHAUFFAGE**

	Pages
POÊLES A BOIS : "BRULBOIS" . . . . .	75
" 354 " - " NIVER " . . . . .	76
POÊLES MIXTES : " 357 " - " RADIO " . . . . .	77
CHEMINÉES : " 2220 " - " 2320 " . . . . .	78
" 1320 " - " 1420 " . . . . .	79
FOYERS : HOLLANDAIS . . . . .	80
CHEMINÉES : " ANTHRA " . . . . .	81
" GLORIA " " ARDA " . . . . .	82
LORRAINE . . . . .	83
CALORIFÈRES : " LUX " . . . . .	84
" BRUAY " . . . . .	85
" ORANIER " AMÉRICAINS ET A COKE . . . . .	86
" ORANIER " IRLANDAIS . . . . .	87
" LUX " - POÊLES " TORTUE " . . . . .	88
HYGIÉNIQUES et du NORD . . . . .	89

## RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS A FEU CONTINU

Si le conditionnement de l'installation et plus particulièrement de la tuyauterie influe sur le rendement d'un fourneau ou d'une cuisinière, *a fortiori* influe-t-il sur la marche d'un appareil à feu continu.

C'est la raison pour laquelle n'installant nous-mêmes aucun appareil de chauffage, nous n'acceptons jamais d'être mis en cause au sujet d'un mauvais fonctionnement, à moins qu'un installateur qualifié ait, après avoir vérifié l'installation, reconnu par lettre que le défaut était étranger à l'installation elle-même.

Encore est-il, qu'il paraît nécessaire de rappeler quelques précautions essentielles à observer pour l'installation de tout appareil à feu continu.

Il est indispensable de n'utiliser que des cheminées à fort tirage, ayant une hauteur minimum de 5 à 6 mètres; la cheminée doit être de forte section, 3 à 4 décimètres carrés de préférence; elle doit, de plus, être bien sèche, et autant que possible dans des murs de refend; les cheminées en poterie placées dans des murs extérieurs, ainsi que cela se produit dans la plupart des pavillons de banlieue, ont toujours un tirage défectueux, ce qui donne lieu à des allumages pénibles avec dégagement de fumée. Lorsque l'utilisation d'une telle cheminée s'impose, il est nécessaire, avant de mettre en route l'appareil à feu continu, de chauffer la cheminée avec un "FEU CLAIR" jusqu'à ce que le tirage soit nettement établi. Il y a lieu notamment d'obtenir et d'entretenir ce "feu clair" pendant plusieurs heures en employant comme combustible de la braisette ou du charbon de bois avant d'avoir recours au charbon de terre.

La mise en place de l'appareil doit être faite également avec le plus grand soin; il faut veiller à ce que le tuyau de dégagement de l'appareil demeure à une distance suffisante de la paroi opposée au trou de pénétration. Pour nos foyers roulants, livrés avec buse à sabot, il faut que l'axe du sabot en fonte soit dans le prolongement de celui du conduit de fumée. Si l'appareil est placé devant une cheminée munie d'un châssis à rideau, la tôle obstruant l'ouverture de la cheminée doit être ajustée très exactement, toute rentrée d'air par la périphérie de cette tôle nuirait au tirage; le trou de pénétration du tuyau dans la tôle doit être aussi juste que possible; néanmoins, il sera bon de le jointoyer, de même que le pourtour de la plaque. Si l'appareil est monté avec une tuyauterie tôle, celle-ci devra être de section plus grande que celle de la buse de l'appareil; sa surface de refroidissement devra être aussi réduite que possible, toute partie horizontale, ou inclinée de 35 ou 40° sera évitée, les coudes équerres seront remplacés par des coudes hors équerre partout où cela sera possible. Si une tuyauterie tôle présente une trop grande surface de refroidissement, ou passe dans une région exposée aux agents atmosphériques, elle sera calorifugée, tout refroidissement excessif ayant pour résultat de couper net le tirage. L'emboîtement des tuyaux devra être fait de haut en bas, c'est-à-dire que le tuyau supérieur devra être emboîté dans le tuyau inférieur. L'on devra toujours s'assurer qu'aucune ouverture ne met la cheminée en communication avec l'air extérieur; les tampons de ramonage, en particulier, seront visités et jointoyés au mastic de fonte ou à la terre à four.

Si toutes ces précautions ont été scrupuleusement observées, les appareils que nous livrons doivent fonctionner pour la plus grande satisfaction de l'utilisateur; la preuve n'en est plus à faire. En tout cas, ne livrant que des appareils parfaitement étudiés et essayés, dont le bon fonctionnement a été établi par une expérience de longues années, nous nous refusons à intervenir dans les litiges pouvant survenir entre nos clients quincailliers et leurs acheteurs, ces litiges relevant dans la plupart des cas de manipulations inexpérimentées, d'un manque d'entretien ou de ramonage, ou de l'emploi d'un combustible de mauvaise qualité.

Avoir soin lors de la mise en service des appareils avec foyer réfractaire ou avec revêtement en faïence, de les chauffer très modérément au début, car une chauffe trop brusque pourrait en déterminer la casse.



FAURE - REVIN

CUISINIÈRES "VA 80-90"

TOUT FONTE



Émaillées céramique, dessus 4 trous, foyer mixte, porte à rôtir, barre droite ou enveloppante, garnitures chromées.

CARACTÉRISTIQUES

		VA 80	VA 90
Longueur du dessus .	m/16	800	900
Largeur du dessus .	m/16	630	630
Largeur du four .	m/16	325	355
Hauteur totale .	m/16	800	800
Capacité chaudière .	lit.	9,5	18
Buse de .	m/16	146	146
Poids .	kgs	190	213

Ces Cuisinières sont disponibles avec foyer mixte dans les teintes Castor et Gris-bleu.

CALORIFÈRES "BRULBOIS" N<sup>OS</sup> 326-327

A feu continu - Brevetés S.G.D.G. - Licence PONCET



NOTA. — Les modèles définitifs n'étant pas encore réalisés lors de la composition du présent album, les caractéristiques ci-dessus ne sont qu'approximatives.

Ces calorifères sont les premiers à permettre une combustion complète et continue du bois, en bûches brûlées debout, ou en morceaux, sans condensations, ni goudrons. Cette particularité résulte de la combustion totale réalisée à toutes allures de l'appareil, grâce au brûleur breveté, assurant une judicieuse répartition de l'air dans la zone de combustion et l'appoint d'air secondaire, préalablement rechauffé, ménagé à la partie supérieure de la zone de combustion.

Le réglage des plus simples est réalisé à l'aide d'une rosace de grande dimension, placée au bout du brûleur.

**SPÉCIFICATIONS** : N<sup>o</sup> 1 - Bruts - Petites garnitures nickelées.  
N<sup>o</sup> 2 - Emailés - Petites garnitures chromées.

		326	327
Hauteur . . . . .	$\frac{1}{8}$	90	100
Largeur . . . . .	$\frac{1}{8}$	40	42
Diamètre de la buse . . . . .	$\frac{1}{8}$	97	104
Hauteur de la buse . . . . .	$\frac{1}{8}$	55	61
Cube chauffé . . . . .	m <sup>3</sup>	80	120
Poids d'expédition . . . . .	kgs	105	125

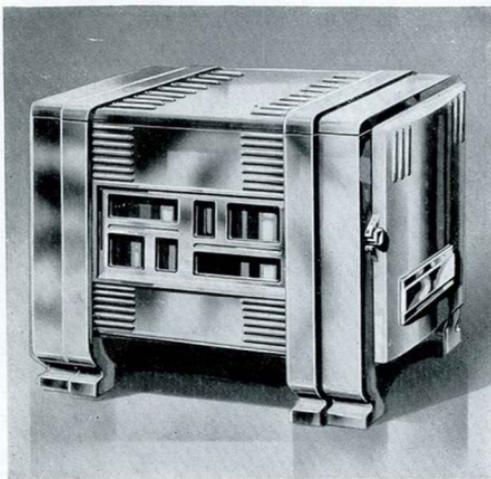
POÊLES A BOIS "N° 354" ET "NIVER" N° 259

TOUT FONTE

**POÊLE A BOIS**  
**N° 354**

Fonte émaillée céramique,  
d'une parfaite étanchéité.

Longueur. . .	$\frac{c}{m}$	50,5
Largeur. . .	$\frac{c}{m}$	29
Hauteur. . .	$\frac{c}{m}$	47
Diam. buse .	$\frac{m}{m}$	97
Poids expéd. kgs		40



**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : 1° Façades, dessus et côtés émaillés. 2° Façade et dessus émaillés.



**POÊLE A BOIS**  
**" NIVER " N° 259**

Fonte émaillée céramique. Feu visible.

Longueur. . .	$\frac{c}{m}$	55,5
Largeur. . .	$\frac{c}{m}$	32
Hauteur. . .	$\frac{c}{m}$	51,5
Diam. buse .	$\frac{m}{m}$	97
Poids expéd. kgs		46

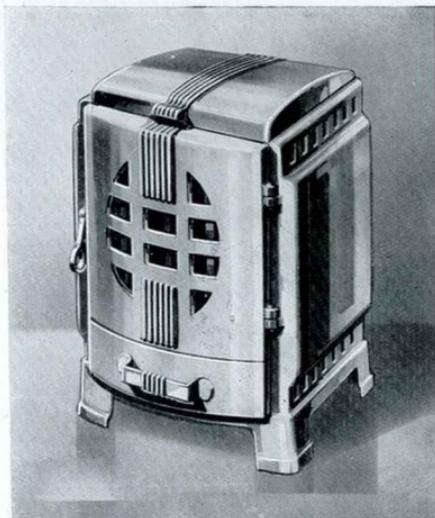
POÊLES MIXTES "N° 357" ET "RADIO" N° 258

TOUT FONTE

**POÊLE MIXTE  
N° 357**

Fonte émaillée céramique  
Intérieur réfractaire d'une parfaite étanchéité - Grille de devant basculante permettant un nettoyage facile et rapide de l'appareil.

Hauteur . . .	c/ m	55
Largeur. . .	c/ m	40,5
Profondeur . . .	c/ m	28
Diam. buse . . .	m/ m	97
Cube chauffé	m <sup>3</sup>	80
Poids expéd.	kg	50



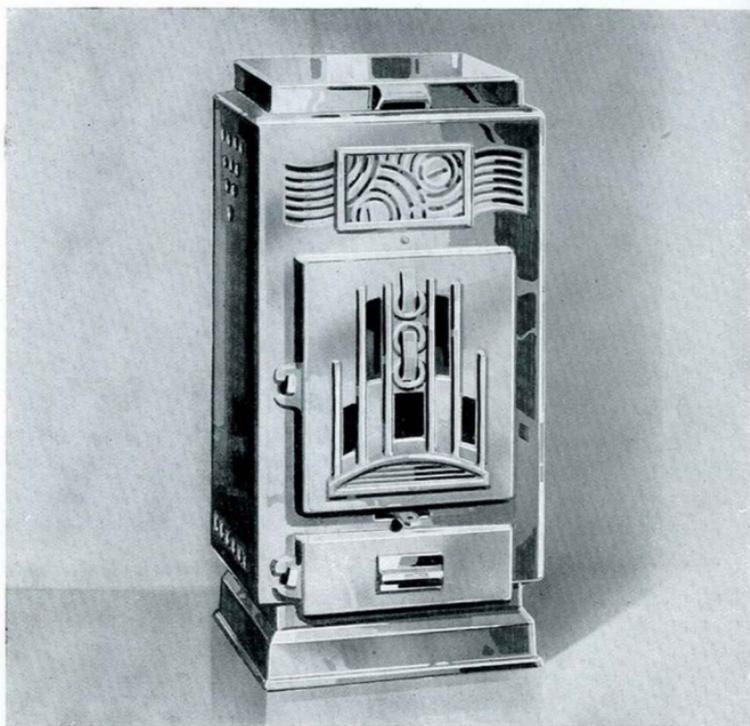
**POÊLE MIXTE  
"RADIO" N° 258**

Entièrement en fonte - Muni d'un intérieur réfractaire - Dispositif de chargement automatique.

Hauteur . . .	c/ m	56
Largeur. . .	c/ m	40
Profondeur . . .	c/ m	22,5
Diam. buse . . .	m/ m	97
Cube chauffé	m <sup>3</sup>	80
Poids expéd.	kg	54

CHEMINÉES "2220" - "2320"

TOUT FONTE

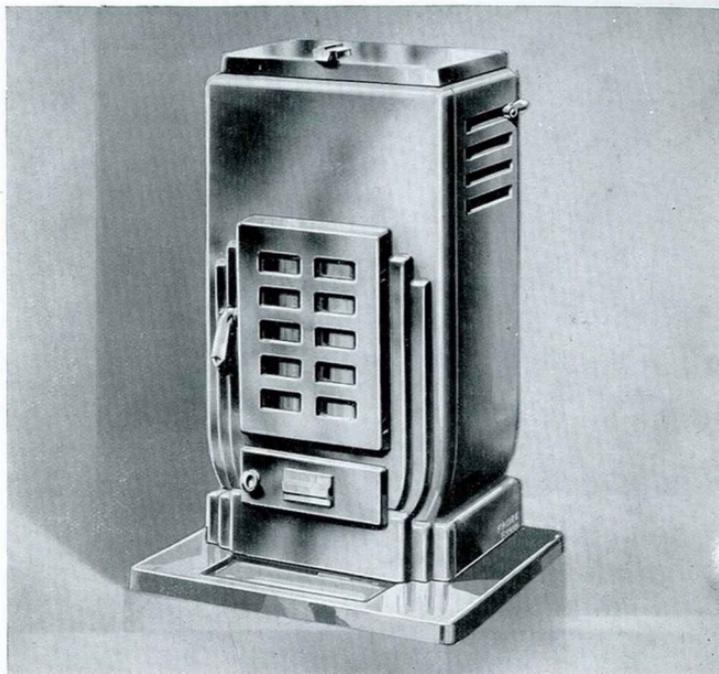


Cheminée à feu continu, en fonte émaillée céramique utilisant tous les combustibles.  
Ces cheminées peuvent être livrées avec plateaux émaillés noir ou émaillés céramique sur demande

	2220	2320
Hauteur . . . . .	61	66
Largeur . . . . .	32,5	33
Profondeur . . . . .	24	24
Diamètre de la buse . . . . .	90	90
Cube chauffé . . . . .	60	70
Poids d'expédition . . . . .	53	63

CHEMINÉES " 1320 " - " 1420 "

TOUT FONTE



Cheminée à feu continu en fonte émaillée céramique.

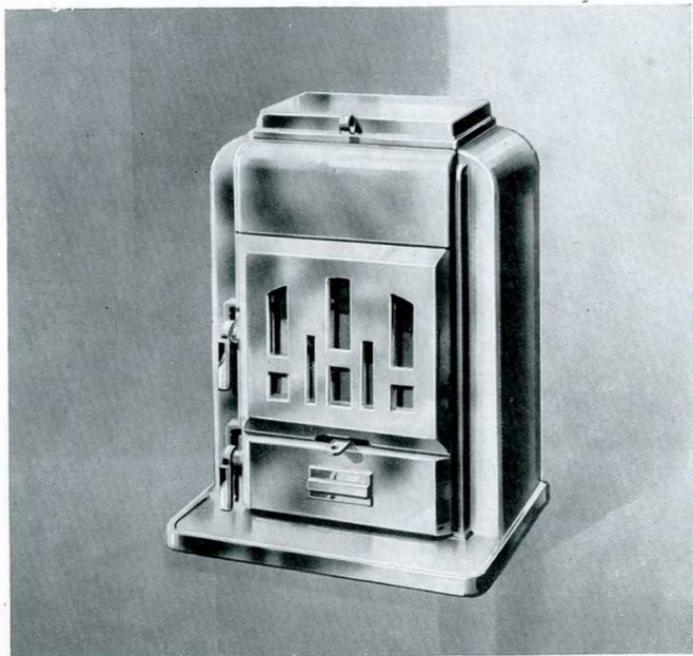
**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Entièrement émaillée céramique.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES** : Livrée avec plateau émail noir ou émaillée céramique sur demande.

	1320	1420
Hauteur . . . . .	65	75
Largeur . . . . .	35	40
Profondeur . . . . .	23	26
Diamètre de la buse . . . . .	90	97
Cube chauffé . . . . .	70	90
Poids d'expédition . . . . .	61	82

FOYERS "HOLLANDAIS" Nos 119 - 219

TOUT FONTE



Entièrement en fonte émaillée - Etanchéité absolue garantie par des portes à fermeture progressive - Intérieur briques réfractaires.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Entièrement émaillé - Porte émaillée.

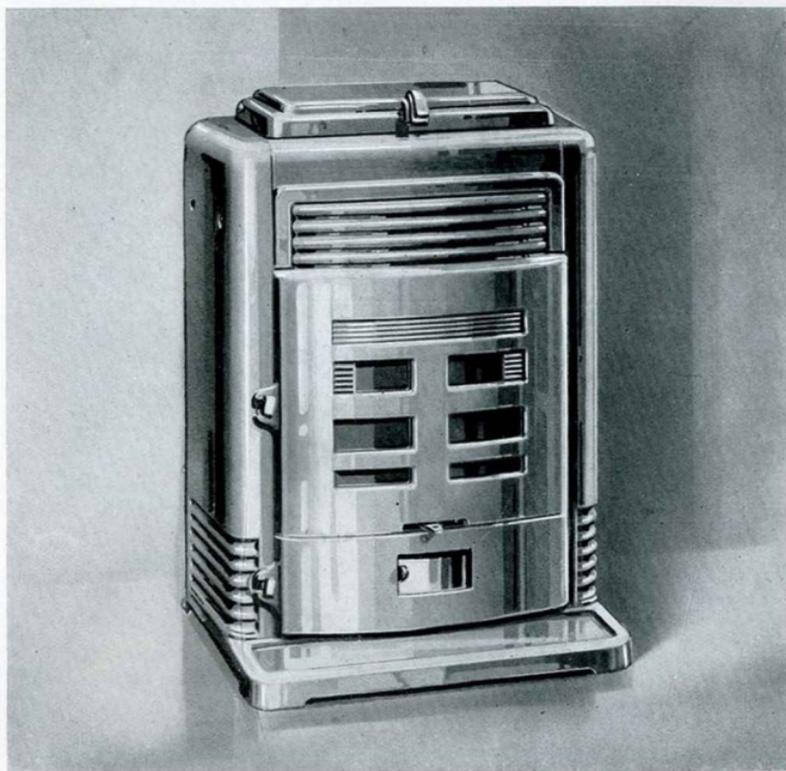
**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Entièrement émaillé - Porte chromée.

	119	219
Hauteur totale. . . . .	56	61
Largeur du corps. . . . .	43	46
Hauteur de la buse au sol	35	36
Diamètre de la buse. . . . .	118	118
Cube chauffé. . . . .	60	80
Poids d'expédition . . . kgs	68	80

FABRICATION REVIN

CHEMINÉE "ANTHRA" N° 1219

TOUT FONTE

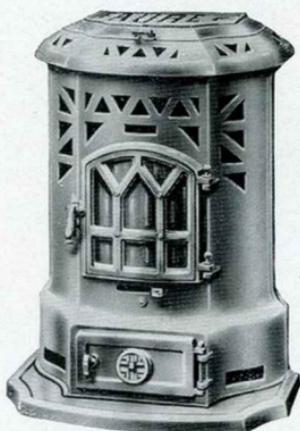


Cheminée spécialement étudiée pour l'emploi d'**anthracite** - Trémie de chargement formant réserve de combustible, qu'elle n'abandonne qu'au fur et à mesure de la combustion - Intérieur complètement en fonte - Foyer rectangulaire en fonte - Coulisserie de réglage.

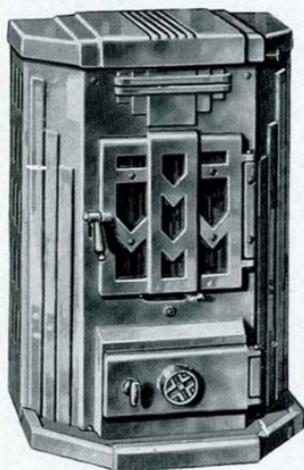
Hauteur du corps. . . . .	e/m	62,5
Largeur du corps. . . . .	e/m	46,5
Profondeur du corps. . . . .	e/m	28,5
Cube chauffé. . . . .	m <sup>3</sup>	80
Hauteur de la buse. . . . .	e/m	36
Diamètre de la buse. . . . .	m/m	118
Poids d'expédition. . . . .	kgs	70

CHEMINÉES "GLORIA" 320 et "ARDA" 10736

TOUT FONTE



Caminée " GLORIA " N° 320



Caminée " ARDA " N° 10736

A feu continu - Entièrement en fonte émaillée.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD :** Emaillée céramique - Porte émaillée.

**SPÉCIFICATIONS SPÉCIALES :** Porte chromée.

La cheminée " GLORIA " peut se monter avec extensions permettant de la placer contre la cheminée, sans aucun intervalle.

Hauteur. . . . .	cm	62
Largeur. . . . .	cm	47
Profondeur. . . . .	cm	22
Diamètre de la buse. . . . .	mm	83
Cube chauffé. . . . .	m <sup>3</sup>	70
Poids d'expédition . . . . .	kgs	57

CHEMINÉE "LORRAINE" N° 69

TOUT FONTE



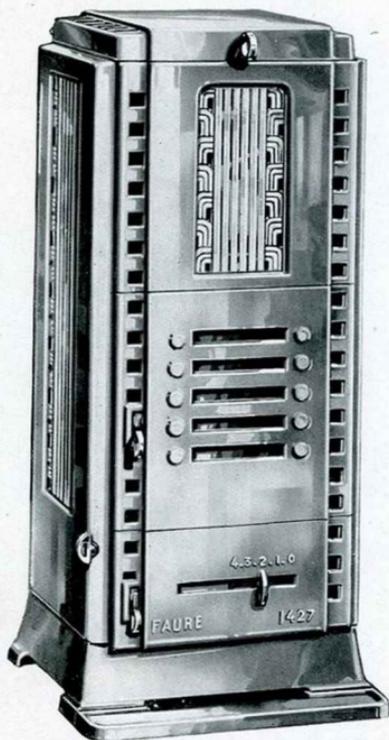
Cheminée entièrement en fonte émaillée - Munie d'un four avec porte équilibrée - Foyer garni de briques réfractaires sur deux côtés - Elle peut fonctionner au bois.

Hauteur . . . . .	c/m	85
Largeur . . . . .	c/m	42,5
Four : Hauteur . . . . .	c/m	25
Largeur . . . . .	c/in	32,5
Profondeur . . . . .	c/m	29
Diamètre de la buse . . . . .	m/in	97
Cube chauffé . . . . .	m <sup>3</sup>	85
Poids d'expédition . . . . .	kgs	110

FAURE-REVIN

CALORIFÈRES "LUX" N<sup>OS</sup> 425 - 426 - 427

TOUT FONTE



Calorifères à feu continu pouvant fonctionner plus de 24 heures sans rechargement - Corps intérieur garni de réfractaires - Boîte à fumée formant récupérateur - Réglage extrêmement simple - Grille de décendrage oscillante.

**SPÉCIFICATIONS STANDARD** : Corps émail céramique - Garnitures nickelées.

	425	426	427
Hauteur . . . . .	71	82	100
Largeur du corps . . . . .	30	34,5	42
Profondeur du corps . . . . .	29	33	40
Diamètre de la buse . . . . .	90	97	104
Hauteur de la buse au sol	46,8	53,8	61
Cube chauffé . . . . .	85	125	190
Poids d'expédition . . . . .	66	91	143

FABRICATION REVIN

CALORIFÈRES "BRUAY" N<sup>OS</sup> 436-437

TOUT FONTE



Ces calorifères type « Américain » à haut rendement ont été spécialement conçus et réalisés pour permettre l'utilisation des combustibles de petites dimensions et spécialement de la braisette et du grain d'antracite - Leur étanchéité absolue permet d'en assurer le réglage par la seule manœuvre de la coulisse d'admission d'air.

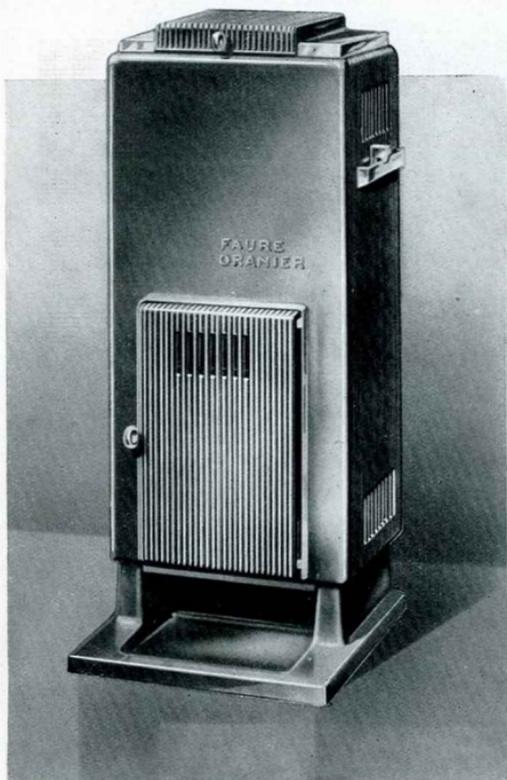
La grille corbeille comporte une partie mobile à l'avant permettant un déchargement et un nettoyage faciles de l'appareil.

	436	437
Hauteur . . . . .	82	100
Largeur du corps . . . . .	34,5	42
Profondeur du corps . . . . .	33	40
Diamètre de la buse . . . . .	97	104
Haut. de la buse, au sol . . . . .	53,8	61
Cube chauffé . . . . .	125	190
Poids d'expédition . . . . .	95	138

FAURE-REVIN

CALORIFÈRES "ORANIER" AMÉRICAINS N<sup>OS</sup> 1374 à 1378  
A COKE N<sup>OS</sup> 75 - 76 - 77

TOUT FONTE



AMÉRICAINS

Calorifères entièrement en fonte - A feu continu - Une trémie de chargement forme réserve de combustible qu'elle n'abandonne à la grille corbeille qu'au fur et à mesure de la combustion. Un dispositif spécial assure la circulation des gaz chauds le long des parois de l'appareil.

Deux dispositions :

- 1° Fonte bronzée argent.
- 2° Fonte émaillée céramique.

A COKE

Spécialement étudiés pour l'utilisation du coke de gaz et pour en assurer la combustion complète en marche continue.

AMÉRICAINS. A COKE.		1374	1375 75	1376 76	1377 77	1378
Hauteur . . . . .	c/m	93	98	103	112	120
Largeur du corps . . . . .	c/m	36	39	42	46	53
Profondeur du corps . . . . .	c/m	30	31,5	33	36	42
Diamètre de la buse . . . . .	m/m	125	125	125	125	125
			118	118	118	
Hauteur de la buse au dessus du sol . . . . .	c/m	48	50	51,5	54,5	58
Cube chauffé pour écart 20° . . . . .	m <sup>3</sup>	210	260	290	350	480
			170	190	235	
Poids d'expédition . . . . .	kgs	140	165	180	215	300
			180	207	236	

FABRICATION REVIN

CALORIFÈRES "ORANIER" IRLANDAIS N<sup>os</sup> 17 - 18 - 19

TOUT FONTE



Calorifère en fonte à feu continu, pourvu dans les N<sup>os</sup> 18 et 19 d'une trémie en fonte et réfractaire - Une grille spéciale permettant un décentrage complet et rapide - Le dessus du foyer placé immédiatement au-dessous du couvercle est muni de rondelles et d'un tampon.

2 Dispositions :		17	18	19
1 <sup>o</sup> Fonte bronzée argent.	Hauteur . . . . .	68	78	86
	Largeur du corps . . . .	29	35	40
	Profondeur du corps . . .	21	24	27
2 <sup>o</sup> Fonte émaillée céramique.	Diamètre de la buse . . .	111	111	115
	Hauteur de la buse au sol	51,5	62,3	70
	Cube chauffé écart 20° . .	150	185	230
	Poids d'expédition . . .	66	96	122

CALORIFÈRES "LUX" N<sup>os</sup> 391 à 394

"TORTUE" N<sup>os</sup> 471 à 475, 481 à 485



CALORIFÈRES "LUX"

N<sup>os</sup> 391 - 392 - 393 - 394

Corps tôle muni d'un intérieur réfractaire.

3 dispositions : 1<sup>o</sup> Brut - Corps tôle verni.

2<sup>o</sup> Socle et dôme émail noir - Corps tôle noirci au feu.

3<sup>o</sup> Socle et dôme émail céramique - Corps tôle noirci au feu.

	391	392	393	394
Haut. sans le bouton . . .	c/m 70	76	80	90
Diamètre du corps . . .	c/m 19	21	23,5	26
Cube chauffé . . . . .	m <sup>3</sup> 50	70	90	125
Buse pour tuyaux de . . .	m/m 83	83	90	97
Poids d'expédition . . .	kgs 19	23	28	34

CALORIFÈRES "TORTUE"

N<sup>os</sup> 471 à 475 corps tôle à houille.

481 à 485 corps tôle à bois.

	471	472	473	474	475
	481	482	483	484	485
Hauteur . . .	c/m 56	62	68	75	84
Diam. corps . . .	c/m 22	24	27	27	30
Cube chauffé . . .	m <sup>3</sup> 50	75	125	150	200
Diam. buse . . .	m/m 83	83	90	90	104
Poids expéd.. .	kgs 21	25	34	36	52



CALORIFÈRES "HYGIENIQUES" N° 381 à 385  
"NORD" N°s 162 à 165 - 165 à 169



CALORIFÈRES HYGIÉNIQUES

Corps tôle muni de briques réfractaires.

3 dispositions : 1° Brut.

2° Email noir, corps tôle lustrée.

3° Email céramique, corps tôle lustrée.

	381	382	383	384	385
Haut. sans le bouton	65	73	82	88	98
Diamètre du corps	21	23	25	29	34
Cube chauffé	75	100	125	150	175
Diamètre buse	73	83	90	90	104
Poids d'expédition	30	35	44	58	80

FABRICATION REVIN

CALORIFÈRES DU NORD Tout fonte.

N° 162 - 163 - 164 - 165. Buse derrière.  
Dessus plat.

N° 165 - 166 - 167 - 168 - 169. Buse derrière.  
Dessus à cloche.

SPÉCIFICATIONS STANDARD : Fonte vernie noire.

	162	163	164	165	166	167	168	169
Hauteur.	57	64	73	82	65	72	82	92
Diamètre	26	28	31	35	26	28	31	35
Cube chauffé	40	50	60	80	40	50	60	80
Diam. buse	83	83	90	97	83	83	90	97
Poids d'expéd.	16	17	23	29	17	18	24	30



FABRICATION SIGNY



The page is mostly blank with some faint, illegible markings and a small brown spot near the top center. There are also some very faint, illegible markings near the bottom of the page.



ARTICLES FUNÉRAIRES

<b>VASES</b> : " JUNIOR " N° 3 - " NOVO " - " COLORADO " .	93
<b>JARDINIÈRES</b> : " NOVIA " - " LORA " . . . . .	93
<b>VASES</b> : " CHRESTOS " - " LIDO " - " DONOGO " - " ARIANE " - " GRAAL " - " ARLES " - " MARLY " - " HARLEM " . . . . .	94
<b>VASES</b> : N°s 27 - 29 - 30 - 12 - 1 - 1 b - 1 c - 21 - 22 - 23 - 31 - 32 - 19 - 93 - 94 - 95 - 96 - 97 - 98 - 20 . . . . .	95
<b>JARDINIÈRES</b> : N°s 21 - 22 - 23 - 88 - 89 - 90 - 24 - 25 - 26 - " SERÈS " - " POMONE " . . . . .	96
N°s 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 9 - 10 . . . . .	97
<b>CROIX</b> : Unies N°s 1 - 2 - 3 - 4 . . . . .	98
Ornées N°s 11 - 12 - 13 - 14 . . . . .	98

Ces articles sont livrés bruts, bronzés argent ou émaillés. Les articles émaillés sont livrés dans les mêmes teintes que nos appareils de cuisine et de chauffage, soit :

N° 50 Bleu électrique; N° 51 Bleu clair; N° 52 Vert mousse; N° 53 Bleu vert; N° 54 Brun demi-foncé; N° 56 Aubergine; N° 57 Gris perle; N° 58 Gris bleu; N° 59 Mauve lilas; N° 60 Castor; Blanc; Noir.

Outre ces diverses teintes, ces articles peuvent être livrés émaillés granités dans les teintes suivantes : Blanc et Gris; Blanc et Beige; Blanc et vert.

Nos croix, les vases de la page 94 et les jardinières Sérès et Pomone, reçoivent également une décoration marbrée du meilleur effet, dans les teintes suivantes : Vert et Blanc; Gris et Bleu; Noir et Blanc.

Cette décoration nouvelle n'est pas de l'émail, mais elle est produite par l'application de laques cellulosiques. Ces laques ont l'avantage sur l'émail d'être beaucoup moins fragiles aux chocs et ne se ternissent pas à l'humidité.

Nous ne stockons toutefois nos vases et jardinières qu'en Gris-bleu, Castor et Granité Gris et Blanc; et nos croix en noir et marbré Noir et Blanc. Toute autre teinte nécessitant une fabrication spéciale, pourra entraîner un délai de livraison supplémentaire.

- **EMBALLAGE.** Tous ces articles sont expédiés dans des emballages carton très résistants qui garantissent parfaitement nos marchandises contre tout risque de casse. Ceux-ci ne sont d'ailleurs pas facturés à nos clients. En cas d'expéditions importantes, ils sont emballés dans des harasses et nous prions nos clients de nous les réexpédier après usage.



VASES — JARDINIÈRES

Séries 1937



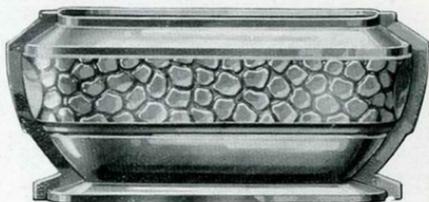
Vase " JUNIOR " N° 3

Hauteur . . . . .  $\frac{c}{m}$  13,5  
Poids approximatif kgs 1,25



Vase " NOVO "

	<b>15</b>	<b>15bis</b>
Hauteur . . . . . $\frac{c}{m}$	21	18
Poids approx. . . kgs	1,4	1,8



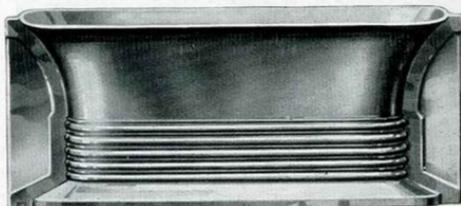
Jardinière " NOVIA "

	<b>3</b>	<b>4</b>
Longueur totale . . . $\frac{c}{m}$	30	37
Largeur . . . . . $\frac{c}{m}$	13	15,2
Hauteur . . . . . $\frac{c}{m}$	13,5	16
Poids approx. . . . kgs	3,6	6



Vase " COLORADO "

	<b>16</b>	<b>16bis</b>
Hauteur . . . . . $\frac{c}{m}$	23	20
Poids approx. kgs	1,8	1,6



Jardinière " LORA "

	<b>5</b>	<b>6</b>
Longueur totale . . . $\frac{c}{m}$	33	39
Largeur . . . . . $\frac{c}{m}$	15	17,5
Hauteur . . . . . $\frac{c}{m}$	14	16,4
Poids approx. . . . kgs	4,45	5,85

FABRICATION NEVERS

Nos 20  
 %<sup>m</sup> 29 | 3,8  
 kgs



Nos 31 | 32  
 %<sup>m</sup> 19,5 | 2,1  
 kgs



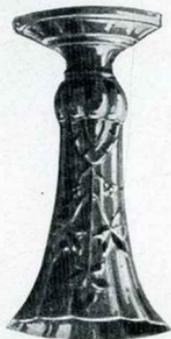
Nos 29 | 30  
 %<sup>m</sup> 18 | 2,0  
 kgs 1,3 | 1,6



Nos 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98  
 %<sup>m</sup> 17,5 | 20,5 | 25 | 29 | 34,5 | 39  
 kgs 1,3 | 1,8 | 2,6 | 4,3 | 6,3 | 9,3



Nos 1 | 1b | 1c  
 %<sup>m</sup> 19,5 | 23 | 25,5  
 kgs 1,3 | 1,5 | 2,2



Nos 21 | 22 | 23  
 %<sup>m</sup> 19,5 | 23 | 26,6  
 kgs 1,5 | 1,9 | 3,2



Vase No 12  
 Hauteur. % 27  
 Poids app. kgs 2,8



Vase No 27  
 Hauteur. % 15,2  
 Poids app. kgs 0,9



Vase No 19  
 Hauteur. % 23,5  
 Poids approx. kgs 2,2



VASES

FAURE-REVIN



FABRICATION NEVERS

Vase "MARLY" No 4



Hauteur . . . . . $\frac{\%}{m}$  22 20  
Poids appr. kgs 2,5 2  
14 14 bis

Vase "ARIANE"



Hauteur . . . . . $\frac{\%}{m}$  20 16  
Poids appr. kgs 1,6 20  
Vase "CHRESTOS" No 5

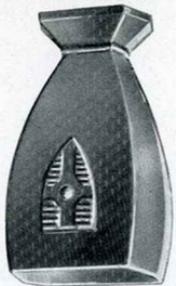


Vase "HARLEM" No 8



Hauteur . . . . . $\frac{\%}{m}$  20 1,4  
Poids appr. kgs 20

Vase "GRAAL" No 6



Hauteur . . . . . $\frac{\%}{m}$  22 1,5  
Poids appr. kgs 1,8 1,5  
11 11 bis

Vase "LIDO"



Vase "ARLES" 13 13 bis



Vase "DONOGO" No 7



VASES  
de décoration  
moderne

JARDINIÈRES



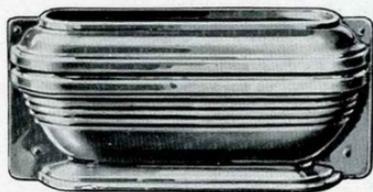
N <sup>os</sup>	21	22	23
Long. totale. . . . .	$\frac{c}{m}$ 25	$\frac{c}{m}$ 33	$\frac{c}{m}$ 41
Largeur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 11	$\frac{c}{m}$ 15	$\frac{c}{m}$ 18
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 13	$\frac{c}{m}$ 15	$\frac{c}{m}$ 19
Poids approx.. kgs	2,2	3,2	6,5



N <sup>os</sup>	88	89	90
Long. totale. . . . .	$\frac{c}{m}$ 35	$\frac{c}{m}$ 43	$\frac{c}{m}$ 46
Largeur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 15	$\frac{c}{m}$ 18	$\frac{c}{m}$ 21
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 14	$\frac{c}{m}$ 16	$\frac{c}{m}$ 18
Poids approx.. kgs	3,3	4,3	5,9



N <sup>os</sup>	24	25	26
Long. totale. . . . .	$\frac{c}{m}$ 28	$\frac{c}{m}$ 35	$\frac{c}{m}$ 43
Largeur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 13	$\frac{c}{m}$ 15	$\frac{c}{m}$ 18
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$ 10	$\frac{c}{m}$ 13	$\frac{c}{m}$ 15
Poids approx.. kgs	1,8	3,5	5



" SÉRÈS " N <sup>o</sup> 1			
Longueur totale . . . . .	$\frac{m}{m}$		37
Largeur. . . . .	$\frac{c}{m}$		15,5
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$		16
Poids approximatif . . . . .	kgs		5,3

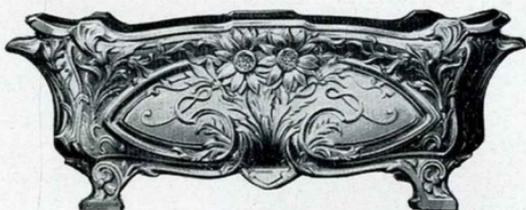


" POMONE " N <sup>o</sup> 2			
Longueur totale . . . . .	$\frac{c}{m}$		40
Largeur. . . . .	$\frac{c}{m}$		17
Hauteur. . . . .	$\frac{c}{m}$		17,5
Poids approximatif . . . . .	kgs		8

JARDINIÈRES



	Sans anses			Avec anses		
	27	28	29	30	31	32
Long. totale . . . c/m	27	34	42	32	40	50
Largeur . . . . . c/m	12,5	15	20	13	15	20
Hauteur . . . . . c/m	13	16	19	13	16	19
Poids approx. . . kgs	2,8	4,6	8,5	3,2	5	8,8



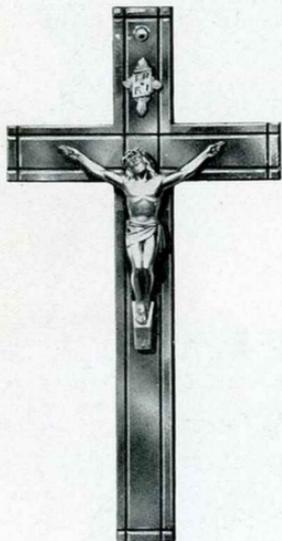
	33	34	35
Long. totale . . . c/m	49	58	69
Largeur . . . . . c/m	21	26	28
Hauteur . . . . . c/m	19,5	22	24
Poids appr. . . . kgs	8,5	11,8	17



	9	10
Longueur totale . . . c/m	56	65
Largeur . . . . . c/m	34	39
Hauteur . . . . . c/m	31	34
Poids approx. . . . kgs	15,3	20,8

CROIX

En fonte émaillée marbrée ou granitée, avec Christ argenté ou nickelé. Il peut être livré des trépieds en fer peint, permettant de supporter ces croix.



CROIX UNIE

N <sup>os</sup>	1	2	3	4
Croix de .	50	60	70	80
Avec Christ ar-				
genté de	18	20	22	25
Poids appr. kgs	2,4	3,2	4	5,1



CROIX ORNÉE

N <sup>os</sup>	11	12	13	14
Croix de .	50	60	70	80
Avec Christ ar-				
genté de	18	20	22	25
Poids appr. kgs	2,4	3,5	4,5	5,6



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



FLOQUI  
Imp. Mont