



CADREBUK

USINES DU



PIED-SELLE

ALBUM-TARIF N° 38

1 9 3 8

CUISINIÈRES MODERNES - CUISINIÈRES A GAZ

FOURNEAUX DE CHAUFFAGE CENTRAL ET DE GRANDES CUISINES

JANVIER 1938

CAP-ROBUR

USINES DU PIED SELLE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 10.000.000 Frs

BUREAUX ET ATELIERS
120, RUE DU CHATEAU DES RENTIERS - PARIS (13^e A^{rt})

TÉLÉPHONE : Gobelins 86-20 et la suite

R.C. ROCROY N° 119



CUISINIÈRES
MODERNES



CUISINIÈRES
A GAZ



FOURNEAUX
DE CHAUFFAGE
CENTRAL &
A BOUILLEUR



FOURNEAUX
séries demi-forte et forte



EMBALLAGES

(Prix nets)



1° POUR LA FRANCE

Fourneaux noirs, sans emballage, barre protégée sous paille.

Fourneaux émaillés, emballés sous cadres et paillons, non facturés.

Fourneaux spéciaux, émaillés, emballés éventuellement, expédiés sous emballages spéciaux en bois renforcé, facturés aux prix coûtants et non repris.

2° POUR LA TUNISIE, L'ALGÉRIE, LE MAROC ET L'ANGLETERRE

Fourneaux noirs ou émaillés, tous sans exception, sous caisse claire-voie.

Prix nets par unité pour fourneau de :

60	65	70	75	80	90	100	110	120
130	140	150	160	170	180	190	200	

Prix nets par groupe de 2

60	65	70	75
----	----	----	----

Ces emballages ne sont pas repris

Les prix portés au présent tarif comprennent la taxe à la production et les augmentations autorisées en 1937 par le Comité National de Surveillance des Prix.

TABLE DES MATIÈRES



Généralités

Tarif des emballages.....	2
Table des matières.....	3, 4, 5
Conditions générales de vente.....	6, 7
Avis général commun à tous les fourneaux.....	8

CUISINIÈRES MODERNES

Au Charbon à un Four

"Omnibus".....	9
"Unix".....	10
"Camélia".....	11
"Prado".....	12
"Le Cygne".....	13
"Atlas".....	14
"Aiglon".....	15

CUISINIÈRES A GAZ

Tout au Gaz

G 240 à 4 brûleurs.....	18
G 214 à 4 brûleurs.....	24
G 300 à 4 brûleurs.....	19
G 360 à 6 brûleurs.....	19

Mixte Gaz et Charbon

MG 83 à charbonnier, à 2 brûleurs.....	21
MG 83 à étuve, à 2 brûleurs.....	20
MG 106 à 2 brûleurs.....	22
MG 121 à 4 brûleurs.....	23

FOURNEAUX DE CHAUFFAGE CENTRAL

Au Charbon à un Four

"Robur Scientific": Dimensions et encombrement.....	28
Caractéristiques et prix.....	26, 27, 29
"Cap." façon Paris et façon Moderne C 4 à C 9, C 2 bis et C 8 bis inclus.....	30, 31

Charbon et Gaz

"Cap." façon Paris et façon Moderne C 10 à C 16 inclus.....	32, 33
---	--------

Au Charbon à deux Fours

"Cap." façon Paris de C 17 à C 20 inclus.....	34
---	----

Charbon et Gaz à deux Fours

"Cap." façon Paris de C 21 à C 24 inclus.....	35
---	----

FOURNEAUX A BOUILLEUR

Instructions	36
Schéma d'installation	37
Au Charbon à un Four	
"Cap. Robur" genre Moderne 150 BM, 315 BM, 317 BM, 367 BM à 369 BM inclus	38
"Hygie" N° 333 genre Moderne	40
Au Charbon à deux Fours	
"Cap. Robur" genre Moderne CR 18 M, 323 M à 328 M inclus	39
Mixte Charbon et Gaz	
MGB 83 à 2 brûleurs	41
MGB 106 à 2 brûleurs	42
MGB 121 à 4 brûleurs	43

APPAREILS POUR EAU CHAUDE

Bouteille "Cap. Robur" horizontale	44, 45, 46
Bac d'alimentation - Robinet flotteur - Consoles	47
Vase d'expansion - Consoles - Niveau d'eau	48

FOURNEAUX SÉRIE DEMI-FORTE ET SÉRIE EXTRA-FORTE

Série demi-forte à un Four

"Royal Rustique" à étuve façon Paris 872 à 878, 872 bis à 878 bis	50
— à charbonnier façon Paris 887 à 893	52
"Excelsior" à étuve façon Moderne 872 M à 878 M, 872 bis M à 878 bis M	51
— à charbonnier façon Moderne 887 M à 893 M	53

Série extra-forte à un Four

"Cap. Robur" à charbonnier façon Paris de N° R Z et 390 à 391	54
— — — Moderne N° RM à ZM et 390 M à 391 M	55
— à étuve façon Paris 153 et 153 bis à 162 et 162 bis inclus	56
— à étuve façon Moderne 153 M et 153 bis M à 162 M et 162 bis M	57

Série extra-forte à deux Fours

Mixte Gaz et Charbon façon Paris N° 727 à 730 inclus	63
"Cap. Robur" 2 fours, 2 étuves, façon Paris, de 18 à 23 et 22 bis à 23 bis	58
— 2 fours, 2 étuves, façon Moderne 18 M à 23 M et 22 bis M à 23 bis M	59
— 1 étuve, 1 charbonnier, façon Paris 585 à 592 inclus	60
— 1 étuve, 1 charbonnier, façon Moderne 585 M à 592 M	61
— 2 fours, 2 étuves, grillade charbon, façon Paris N° 24 à 27	62
— 2 fours, 1 cylindre, N° 234 à 239 inclus	64

FOURNEAUX POUR FERMIER ET CHARCUTIERS

Fourneaux "Cap.Robur" pour fermiers à 1 four, N° 3127 à 3133.....	65
— — — et charcutiers, 1 four, 1 marmite, N° 3134 à 3140.....	66
— — — et charcutiers, 1 four, 2 marmites, N° 3141 à 3145.....	67
— — — et charcutiers, 2 fours, 2 marmites, N° 3146 à 3151.....	68
— "Cap." pour blanchisserie.....	69, 70

FOURNEAUX POUR GRANDES CUISINES

Fourneaux au Gaz pour grandes cuisines.....	71
Marmites indépendantes chauffées au gaz.....	71
Fourneaux au charbon pour grandes cuisines.....	71

PIÈCES DE RECHANGE

Pour Série Moderne demi et extra-forte

Foyers charbon divers.....	73, 74
Foyers bois et charbon rectangulaires.....	75
Foyers spéciaux pour "Atlas", "Aiglon", "Royal-Rustic".....	76
Foyers bois et charbon pour ancien modèle "Robur".....	76, 77
Barreaux et paraboles.....	78
Ovales à 2 jeux de rondelles et rondelles.....	79
Coup de feu divers.....	80
Portes et plaques pour fourneaux de blanchisserie.....	81
Bain-Marie divers.....	81

Pour Fourneaux de Chauffage central et à Bouilleur

Paraboles et grilles diverses.....	82, 83, 84
Foyer pour Calorifères "Nice".....	85
Foyer pour "Robur Scientific".....	86, 87
Foyer pour modèle "Robur" N° 1 à 4.....	88
— — — N° 5 bis.....	89
— — — N° 5 et 6.....	90
Coup de feu divers.....	91

Pour Cuisinières à Gaz

Petits brûleurs à couronne.....	92
Grilles pour brûleurs à couronne.....	92
Brûleurs étoiles.....	92
Brûleurs pipes.....	92
Support de grille.....	92
Grille.....	92

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

EXPÉDITIONS

Nos marchandises sont vendues livrables à domicile PARIS, banlieue immédiate ou en gare départ de nos Usines (Paris, ISSOUDUN ou FUMAY).

Nos expéditions sont faites en port dû aux tarifs spéciaux ou communs les plus réduits sur wagon départ de nos Usines et voyagent dans tous les cas aux risques et périls de l'acheteur, ce dernier devant acquitter le montant du transport à l'arrivée; toutefois ce transport pourra, dans certains cas, être déduit du montant de la facture à titre spécial de bonification.

Dans tous les cas, les frais d'octroi et de douane sont à la charge du destinataire.

Le timbre et la lettre de voiture restent toujours à la charge de l'acheteur.

Les emballages en caisses pour l'exportation, de même que ceux nécessaires aux expéditions des fourneaux spéciaux ou de luxe fonte émaillée, pièces détachées, etc., sont toujours aux frais de l'acheteur et ne sont pas repris.

RESPONSABILITÉS

À la réception des colis, et avant d'en prendre livraison, le destinataire devra s'assurer en présence des agents de la Compagnie, s'ils sont en bon état et au complets en cas d'avaries ou de manquants, il ne devra accepter livraison de l'expédition que sous réserve de tous ses droits, en demandant aux transporteurs la réparation ou le remplacement des pièces avariées et la restitution des colis égarés.

La plupart des agents transporteurs attribueront les avaries au manque d'emballage. Le destinataire aura soin de leur opposer qu'ils ne peuvent se prévaloir de ce défaut de conditionnement que pour les marchandises que le commerce a coutume d'emballer.

COMMANDES ET DÉLAIS DE LIVRAISON

Les marchés négociés par nos Représentants ne sont valables qu'après notre acceptation écrite.

Les délais de livraison sont indiqués à titre de renseignement, sans garantie : l'observation de ces délais s'entend sous réserve d'imprévu ou cas de force majeure indépendants de notre volonté. La non-observation n'engage en aucun cas notre responsabilité, sauf stipulation acceptée par contrat.

Aucune demande d'annulation ne sera prise en considération :

- 1° Si l'expédition est déjà faite ;
- 2° Si la fabrication est commencée.

GARANTIES

Nos appareils **sont garantis** pendant 1 an, à partir du jour de la facture, contre tous défauts de fabrication, lorsqu'ils sont employés dans des conditions normales avec des cheminées d'évacuation des gaz brûlés en rapport avec les foyers et



établies conformément aux règlements en vigueur. Si un défaut de fabrication est constaté dans une pièce, nous nous engageons à fournir gratuitement une nouvelle pièce en échange de celle reconnue défectueuse, mais notre responsabilité est limitée à cette fourniture et aucun remboursement, indemnité ou dommages et intérêts ne peuvent nous être demandés de ce chef.

Les pièces de fonte, fer, comme d'usage, ne sont pas garanties contre les effets de dilatation et de contraction.

Les appareils hydrauliques, bouilleurs, chaudières, réservoirs, sont essayés avant leur départ de nos ateliers et les pressions auxquelles ils doivent résister doivent être indiquées à la commande et sont toujours rigoureusement observées; les accidents, ruptures, fuites, occasionnés par des excès de pression, par des dépôts calcaires, par la gelée, par manque d'eau, n'entraînent en aucune façon notre responsabilité.

ÉMAIL

La dilatation de la fonte ou de la tôle et de l'émail les recouvrant étant différente, il est impossible d'empêcher ce que nous appelons en terme de métier des « tressailures », lesquelles ne nuisent en rien à l'adhérence de l'émail.

Seul un éclat constaté au premier fonctionnement peut nous être imputé.

Le coup de feu et ses deux jeux de rondelles émaillés (parade) ne doivent pas être utilisés pour le service de la cuisine.

MARCHANDISES RETOURNÉES

Tout retour de marchandises doit être préalablement convenu avec nous.

Toutes les marchandises retournées à l'Usine pour quelque cause que ce soit doivent porter une étiquette avec le nom et l'adresse de l'expéditeur auquel elles ont été facturées.

Elles doivent toujours être expédiées franco à notre Usine, 120, rue du Château-des-Rentiers, Paris.

MODÈLES

Apportant sans cesse des perfectionnements et améliorations à notre fabrication, nous nous réservons le droit de modifier la forme et la disposition du détail de nos modèles représentés sur nos catalogues.

Pour les modèles qui nous sont confiés, nous déclinons toute responsabilité en cas de force majeure, notamment incendie, grève, guerre, émeute.

PAIEMENT

Pour éviter tout retard dans les expéditions, les clients n'ayant pas de compte dans la maison sont priés de vouloir bien nous fournir des références sur la place de Paris en adressant leur commande.

NOTA. — Au cas où aucune référence ne serait indiquée, le paiement serait effectué au comptant.

Toutes nos factures sont payables à Paris, et nos mandats n'opèrent ni novation, ni dérogation à cette clause attributive de juridiction. Nous n'acceptons en règlement aucune valeur commerciale autre que les chèques, mandats et chèques postaux. Les chèques, mandats envoyés en règlement doivent nous parvenir huit jours au moins avant l'échéance normale.

Les timbres de nos traites sont toujours à charge de l'acheteur. Pour l'exportation, conditions à déterminer.

NOTA. — Pour éviter les erreurs et retards dans l'exécution des commandes, nous prions nos Clients de bien vouloir employer les désignations de notre catalogue en indiquant le numéro des appareils.

AVIS GÉNÉRAL

A LA COMMANDE

- 1° Désigner chaque fourneau simplement par la lettre ou le numéro d'ordre.
- 2° **Faire connaître de quel côté doit être placé le tuyau** (à droite ou à gauche) lorsqu'on se trouve en face du fourneau.
- 3° Spécifier le genre.
- 4° Si le genre choisi est émaillé, donner la teinte (blanc, gris, bleu).

PRÉSENTATIONS

" Genre Moderne "

(Portes bombées et équilibrées)

Dessus meulé.

Façade émail, 2 côtés tôle noire.

Façade et côtés émail.

Les fourneaux émaillés **modernes** sont exécutés avec double façade, applique émaillée, garnitures fonte émaillées ou chromées.

Portes bombées et équilibrées.

Bain-marie ou chaudière en fonte émaillée.

Panache et couvercle en cuivre chromé.

Barre, boutons, robinets à pression en cuivre, chromés.

Genre " Paris "

(fermeture à clenche)

Noir: Dessus brut.

Façade et côtés tôle noire.

Garnitures des portes en acier forgé poli.

Fermeture à clenche.

Bain-marie ou chaudière en fonte émaillée.

Panache et couvercle en cuivre poli.

Barre, boutons et robinet à rodage en cuivre-jaune.

Les **charbonniers** sont montés sur galets; plus-value pour rouleaux bois. 46 »

Les **foyers mixtes** (bois et charbon) ont leur porte de chargement en façade (plus-value).

Plus-value pour émaillage de la mitre 40 »

DILATATION DU DESSUS FONTE

Avant le premier allumage, nous conseillons de desserrer les vis qui maintiennent la plaque du dessus du fourneau.

Les ovales et coup de feu sont avec grand jeu pour permettre leur dilatation.

PRIX SUR DEMANDE

Pour : Buse dessus et derrière. Buse fixe au milieu. Buse mobile dessus au milieu et derrière avec plaquette.

Ferrures et garnitures cuivre massif poli.

Chaudière en cuivre rouge.

Toutes les capacités de bain-marie ou de marmites sont indiquées en **litres**.

Toutes les dimensions sont indiquées en **centimètres**.

La hauteur normale de nos appareils, sauf indication spéciale, est de 80 cm.

Voir conditions générales de vente (pages 6 et 7) et tarif des emballages (page 2).

FOURNEAUX SANS RETOUR DE FLAMME



OMNIBUS (Modèle en tôle noire), genre « Moderne »

Foyer à droite, buse dessus avec ou sans bain-marie affleurant,
1 mitre à clé

A bain-marie	N ^{os}	213	214
Sans bain-marie		280	281
Dessus : Longueur	%	55	60
— Largeur	»	45	45
Four : Largeur	»	28	28
— Profondeur	»	44	44
— Hauteur	»	25	25
Contenance du bain-marie	lit.	5	5
Diamètre de la buse	%	11	11
PRIX - Foyer charbon (barre, charbonnier)			
Genre « Moderne », sans bain-marie, Noir, dessus brut		410	430

TOUT ACIER " UNIX "



Façade, côtés et montants émail blanc. Dessus poli. Corps tout acier. Barre devant chromée. Charbonnier. Garnitures chromées. Porte équilibrée. A tirage direct. Sans bain-marie. Sur demande et avec moins-value : Façade, côtés et montants émail granité.

Teinte : Email blanc.

FOYER A DROITE

Dessus :	Longueur	55 ^{cm}	60%
—	Largeur	47	47
Four :	Longueur	27	27
—	Profondeur	44	44
—	Hauteur	25	25
Busé :	Diamètre	111 ^{mm}	111 ^{mm}
PRIX :	Façade seule émail	685 >	730 >
avec mitre à clé	Façade et côtés émail	850 >	885 >
Plus-value :	Emallage de l'étagère et contre-porte du four	36 >	36 >
Moins-value :	Email granité au lieu de blanc 5%.		

Sur demande, teinte gris-bleu n° 142 avec Majoration de 3%.
Emballage compris et non repris.

TOUT ACIER "CAMÉLIA"



Façade, côtés et montants émail blanc. Dessus meulé. Corps tout acier. Sans bain-marie. Porte bombée et équilibrée. Barre devant chromée. Charbonnier. Four à retour de flamme. Foyer charbon. Sur demande et avec moins-value : Façade, côtés et montants émail granité.

Teinte : Email blanc

FOYER A GAUCHE

Dessus :	Longueur.....	65%	75%
—	Largeur.....	46	46
Four :	Largeur.....	35	35
—	Profondeur.....	44	44
—	Hauteur.....	25	25
Buse :	Diamètre.....	111%	111%
PRIX :	Foyer charbon, façade et côtés émail ..	1.080 »	1.130 »
	(avec mitre à clé)		
Plus value :	Dessus granité et coup de feu poli.....	54 »	54 »
—	Émaillage de l'étagère et contre-porte du four	36 »	36 »
—	Coup de feu avec 2 jeux de rondelles émaillés (parade).....	114 »	114 »
—	Barre contournante, fonte chromée (3 pièces)	90 »	90 »

Moins-value : Email granité au lieu de blanc 5%.

Sur demande, teinte gris-bleu n° 142 avec Majoration de 3%.

Emballage compris et non repris.

TOUT ACIER " PRADO "



Facade, côtés et montants émail blanc. Dessus meulé. Corps tout acier. Bain-marie affleurant. Barre devant chromée. Étve. Robinet à pression. Foyer mixte bois et charbon.
Sur demande et avec moins-value : Facade, côtés et montants émail granité.

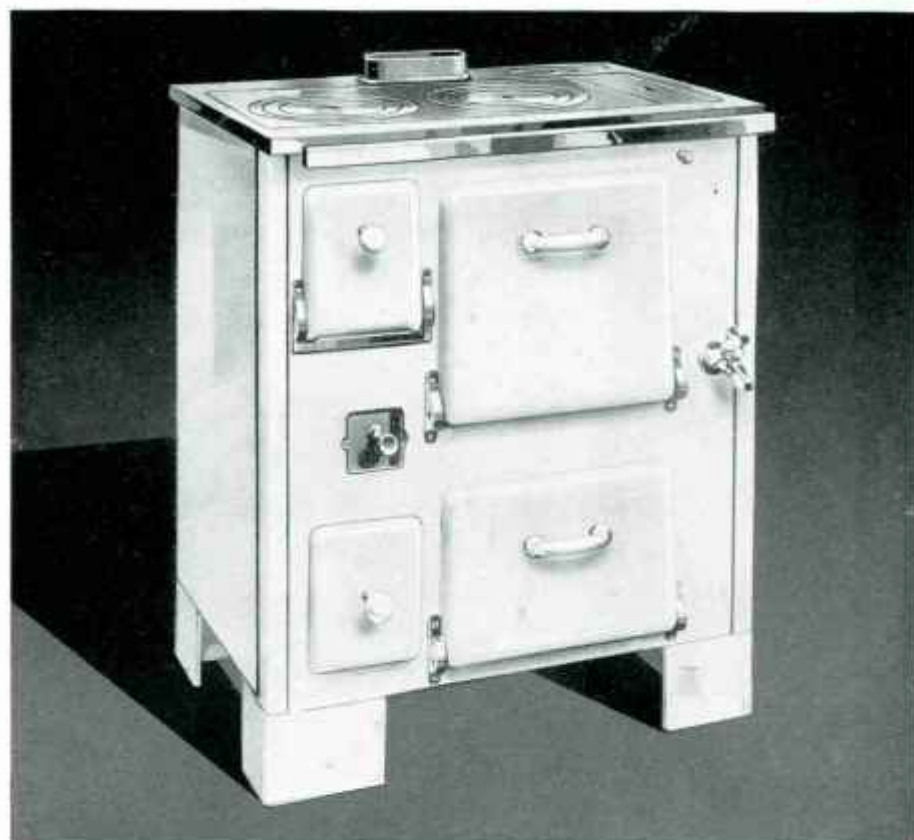
Teinte : Émail blanc

FOYER A DROITE

Dessus : Longueur.....	60%
— Largeur.....	48
Four : Largeur.....	28
— Profondeur.....	45
— Hauteur.....	25
Buse : Diamètre.....	111 ^{mm}
Contenance du bain-marie.....	3 litres 5
PRIX : Dessus meulé, foyer bois et charbon (avec mitre à clé).....	1.200 >
Plus-value : Dessus granité et coup de feu poil.....	54 >
Emaillage de l'étagère et contre-porte du four.....	36 >
Moins-value : Émail granité au lieu de blanc 5 %.	

Sur demande, émail gris-bleu n° 142 avec Majoration de 3 %.
Emballage compris et non repris.

TOUT ACIER " LE CYGNE "



Façade, côtés et montants émail blanc. Foyer charbon au foyer bois et charbon. Dessus meulé. Corps tout acier. Bain-marie affleurant. Portes bombées et équilibrées. Barre devant chromée. Etuve. Consoles et robinet à pression chromés. Sur demande et avec moins-value : Façade, côtés et montants émail granité.

Teinte : Email blanc

FOYER A GAUCHE

Dessus : Longueur.....	65 ^{1/2}	75 ^{1/2}
-- largeur.....	46	46
Foyer : largeur.....	27	27
-- Profondeur.....	44	44
-- Hauteur.....	25	25
Buse : Diamètre.....	111 ^{1/2}	111 ^{1/2}
Contenance du bain-marie.....	4 litres.	4 litres.
PRIX : Foyer charbon, façade et 2 côtés émail.	1.155 >	1.200 >
avec mitre à clé Foyer bois et charbon.....	1.200 >	1.245 >
Moins-value : Sans bain-marie.....	70 >	70 >
Plus-value : Barre contournante, fonte chromée (3 pièces)	90 >	90 >
-- Dessus granité et coup de feu poli.....	54 >	54 >
-- Emailage de l'étagère et contre-porte du four.	36 >	36 >
-- Coup de feu avec 2 jeux de rondelles émaillés (parade).....	114 >	114 >

Moins-value : Email granité au lieu de blanc 5%.

Sur demande, teinte gris-bleu n° 142 avec Majoration de 3 %.
 Emballage compris et non repris.

TOUT ACIER "ATLAS"



Façade, côtés et montants émail blanc. Dessus meulé. Corps tout acier. Bain-marie affleurant. Barre devant chromée. Étuve. Garnitures émail granité. Robinet à pression. Foyer charbon ou foyer bois et charbon. — Sur demande et avec moins-value : Façade, côtés et montants émail granité.

Teinte : Email blanc

FOYER A GAUCHE

Dessus : Longueur	75 ^{1/2}	85 ^{1/2}	95 ^{1/2}
— Largeur	55	56	61
Four : Largeur	29	35	37
— Profondeur	51	52	57
— Hauteur	25	25	25
Buse : Diamètre	139 ^{1/2}	139 ^{1/2}	160 ^{1/2}
Contenance du bain-marie	6 litres	6 litres	10 litres
PRIX : Foyer charbon	1.305 >	1.515 >	1.890 >
avec mitre à clé Foyer bois et charbon	1.360 >	1.570 >	1.945 >
Plus-value : Garnitures chromées	50 >	50 >	50 >
— Dessus granité et coup de feu poli	54 >	54 >	54 >
— Emailage de l'étagère et contre-porte du four	36 >	36 >	36 >
— Coup de feu avec 2 jeux de rondelles émaillés (parade)	114 >	128 >	146 >
— Barre contournante chromée	120 >	120 >	120 >
Moins-value : Sans bain-marie	90 >	90 >	90 >
— Email granité au lieu de blanc 5 %			

Majoration de 3 % pour teinte gris-bleu n° 142 - Emballage compris et non repris.

Nota. — Cette cuisinière se livre, sur demande, avec foyer bouille "type Grenoble", même prix que foyer charbon.

TOUT ACIER " AIGLON "



Facade, côtés et montants émail blanc. Dessus meulé. Corps tout acier. Bain-marie affleurant. Barre devant chromée. Charbonnier. Garnitures émail granité. Robinet à pression. Foyer charbon. Sur demande et avec moins-value : Facade, côtés et montants émail granité.

Teinte : Email blanc

	FOYER A DROITE	FOYER A GAUCHE	
Dessus : Longueur.....	65 ⁰⁰ / _{mm}	75 ⁰⁰ / _{mm}	85 ⁰⁰ / _{mm}
— Largeur.....	50	55	56
Four : Longueur.....	29	29	35
— Profondeur.....	46	51	52
— Hauteur.....	25	25	25
Buse : Diamètre.....	111 ^{mm} / _{mm}	139 ^{mm} / _{mm}	139 ^{mm} / _{mm}
Contenance du bain-marie.....	3 litres 1/2	6 litres	6 litres
PRIX : Dessus meulé, foyer charbon. . . (avec mitre à clé)	1.235 >	1.410 >	1.610 >
Plus-value : Garnitures chromées.....	45 >	45 >	45 >
— Dessus granité et coup de feu poli.	54 >	54 >	54 >
— Emaillage de l'étagère et contre- porte de four.....	36 >	36 >	36 >
— Barre contourante chromée.....	120 >	120 >	120 >
Moins-value : Sans bain-marie.....	90 >	90 >	90 >
— Email granité au lieu de blanc 5 %.			

Majoration de 3 % pour teinte gris-bleu n° 142 - Emballage compris et non repris.



CUISINIÈRES A G A Z



CAP.ROBUR



PIED-SELLE

CUISINIÈRES **G 240** à 4 brûleurs

Façade, côtés et montants émail blanc. Dessus granité.
Garnitures émail granité. Robinetterie chromée.

1 four (en bas) à plafond rayonnant pour grillade, 1 four (en haut) à rôtir et à pâtisserie,
2 allonges mobiles, 2 brûleurs à l'avant, 2 brûleurs à l'arrière.

Accessoires : Four, un pont granité, un gril ; Grillade, une lèche-frite, un gril.

	Sans allonge	Avec allonge
Dessus : Longueur.....	57 ⁰ / _m	95 ⁰ / _m
— Largeur.....	59	59
— Hauteur.....	80	80
Four : Largeur.....	35	35
— Profondeur.....	48	48
— Hauteur.....	25	25
Grillade : Largeur.....	35	35
— Profondeur.....	48	48
— Hauteur.....	18	18
G. 240. — 4 brûleurs	2.110 »	2.215 »
Plus-value : Pour thermostat au four à pâtisserie.....	524 »	524 »
— Pour garnitures chromées.....	77 »	77 »

CUISINIÈRES **G 300** à 4 brûleurs, **G 360** à 6 brûleurs



Façade, côtés et mortants-émail blanc, Dessus granité. Garnitures Émail granité, Robinetterie chromée. Un tiroir de propreté émaillé.

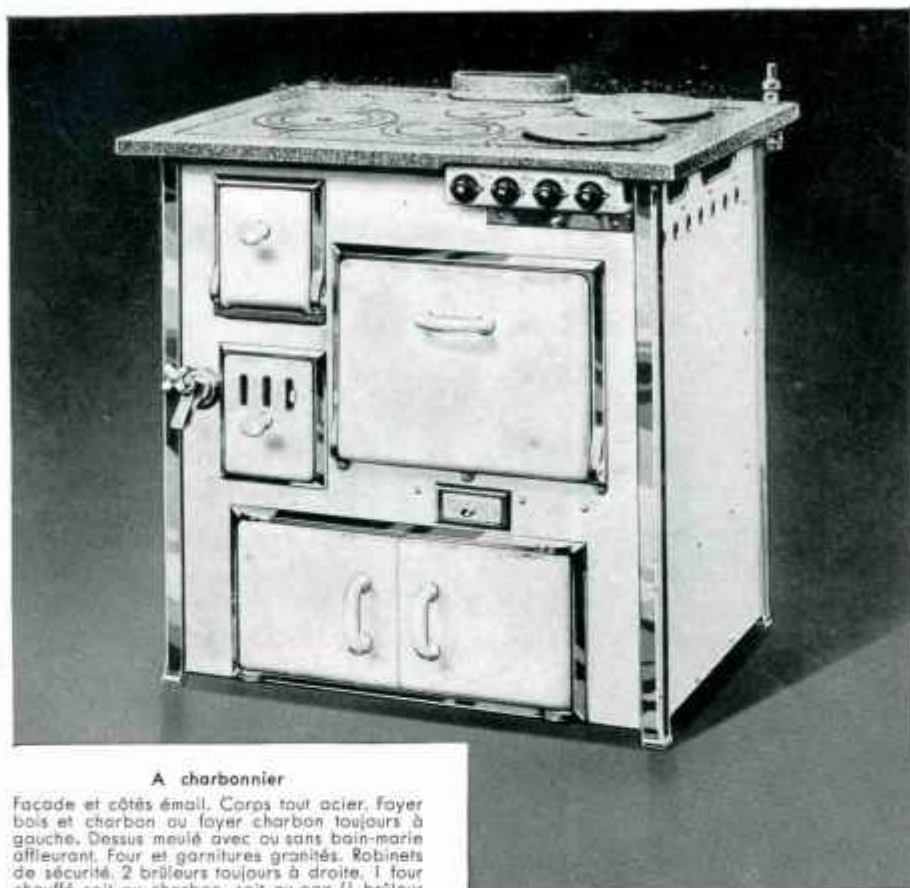
1 four (en bas) à rôtir et à pâtisserie, 1 four (en haut) à griller avec plafond rayonnant. Débarras (larg. 35%, haut. 18%) placé sous les brûleurs. 2 brûleurs à l'avant, 2 brûleurs à l'arrière, 1 allonge mobile (alimentation toujours à droite).

Accessoires : Four, un gril, un pont granité ; **Grillade,** une lèchefrite, un gril.

	G 300	G 360
Dessus : Longueur totale avec allonge.....	125%	
— Longueur totale sans allonge.....	107	136%
— Longueur de la table à brûleurs.....	59	88
— Largeur.....	57	58
Four : Largeur.....	35	35
— Profondeur.....	48	48
— Hauteur.....	25	25
Grillade : Largeur.....	35	35
— Profondeur.....	48	48
— Hauteur.....	18	25
Hauteur : Table à brûleurs, 80% - Hauteur totale.....	115	115
	Sans allonge	Avec allonge
G. 300 — 2 fours, 4 brûleurs.....	3.110	3.188
G. 360 — 2 fours, 6 brûleurs.....	4.920	
Plus-value : Pour thermostat au four à pâtisserie.....		524
— Pour garnitures chromées.....		163

CUISINIÈRE MIXTE MG 830 A ÉTUVE

Gaz et charbon



A charbonnier

Facade et côtés émail. Corps tout acier. Foyer bois et charbon ou foyer charbon toujours à gauche. Dessus meulé avec ou sans bain-marie affleurant. Four et garnitures granités. Robinets de sécurité. 2 brûleurs toujours à droite. 1 four chauffé soit au charbon, soit au gaz (1 brûleur inférieur de four et 1 brûleur de grillade). Equipés avec brûleurs "VIVECO" économiques et à grand rendement.

Teinte : Email blanc
FOYER A GAUCHE

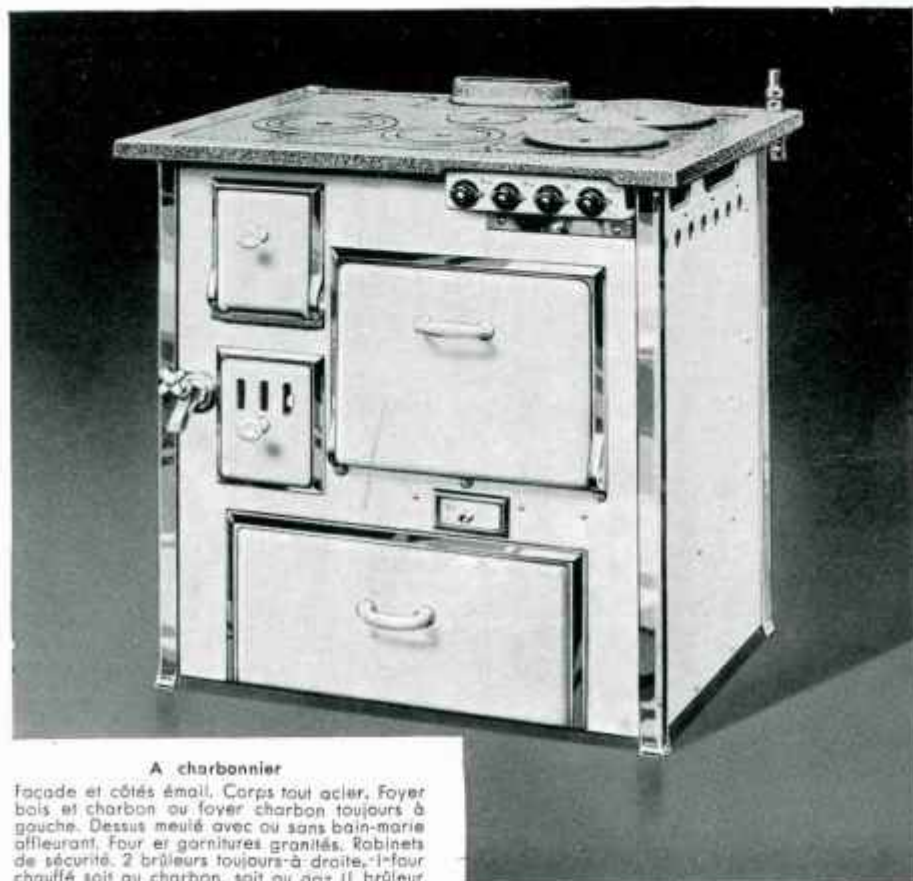
Accessoires : Four, tôle de coup de feu, une lèchefrite, un grill.

Dessus :	Longueur	83	cm
—	Largeur	62	cm
Four mixte :	Largeur	35	cm
—	Profondeur	43	cm
—	Hauteur	25	cm
Buse :	Diamètre	14	cm
Hauteur totale de l'appareil		80	cm
MG 830. — Dessus émaillé, 3 faces émail, garn. granit. four émail.		2.600	>
sans bain-marie, avec mitre à clé. Coup de feu poli. Foyer charbon			
Plus-value :	Foyer bois et charbon	20	>
—	Garnitures et robinetterie chromées	70	>
—	A bain-marie affleurant	130	>

Majoration de 5 % pour teintes : bleu, gris (les garnitures sont de la même teinte)
Emballage net :

CUISINIÈRE MIXTE MG 830 A CHARBONNIER

Gaz et Charbon



A charbonnier

Façade et côtés émail. Corps tout acier. Foyer bois et charbon ou foyer charbon toujours à gauche. Dessus meulé avec ou sans bain-marie affleurant. Four et garnitures granités. Robinets de sécurité. 2 brûleurs toujours-à-droite. 1-four chauffé soit au charbon, soit au gaz (1 brûleur inférieur de four et 1 brûleur de grillade). Equipés avec brûleurs "VIVECO" économiques et à grand rendement.

Teinte : Email blanc
FOYER A GAUCHE

Accessoires : Four, tôle de coup de feu, une lèche-frite, un grill.

Dessus :	Longueur	83	%
—	Largeur	62	%
Four mixte :	Longueur	35	%
—	Profondeur	43	%
—	Hauteur	25	%
Buse :	Diamètre	14	%
Hauteur totale de l'appareil.....		80	%

MG 830 — Dessus émaillé, 3 faces émail, garn. granit. four émail. 2 600 >

sans bain-marie, avec mitre à clé. Coup de feu poli. Foyer charbon

Plus-value :	Garnitures et robinetterie chromées.....	70	>
—	A bain-marie affleurant.....	130	>
—	Foyer bois et charbon.....	20	>

Majoration de 5 % pour teintes : bleu, gris (les garnitures sont de la même teinte).

Sur demande : à bouilleur (voir page 41). - Emballage net : >

CUISINIÈRE MIXTE **MG 106**

Gaz et charbon



Partie charbon : 1 four, 1 charbonnier ou étuve avec bain-marie affleurant de 7 litres.
Partie gaz : 2 brûleurs, 1 brûleur à l'avant, 1 brûleur à l'arrière, 1 four à rôtir, à grillade et à pâtisserie, placé toujours à droite.

Teinte : Email blanc
FOYER A GAUCHE

Accessoires :

Four à gaz, une tôle de coup de feu, une lèchefrite étamée, un grill, un pont perforé.

Dessus :	Longueur	108 ⁵ / ₈
—	Largeur	62
Four au charbon :	Largeur	29
—	Profondeur	43
—	Hauteur	25
Four au gaz :	Largeur	29
—	Profondeur	43
—	Hauteur	25
Buse :	Diamètre	14
Hauteur de l'appareil		80
MG 106 —	Dessus noir, corps noir, garnit. chromées (four brut)	2 745 »
—	— meulé, 3 fac. émail, garnit. granit. four émail	3.370 »
Plus-value :	Garnitures et robinetterie chromées	95 »
—	Dessus émaillé, coup de feu meulé	120 »
—	A bain-marie affleurant	180 »

Majoration de 5% pour teintes : bleu, gris (les garnitures sont de la même teinte).
Sur demande, à bouilleur (voir page 42) pour chauffer 150 litres en 3 heures de 10 à 60°.

CUISINIÈRE MIXTE MG 121

Gaz et charbon



Partie charbon : 1 four, 1 étuve, avec bain-marie affleurant de 7 litres.
 Partie gaz : 4 brûleurs, 2 brûleurs à l'avant, 2 brûleurs à l'arrière, 1 four à rôtir, à grillade et à pâtisserie, placé toujours à droite.

Teinte : Email blanc, bleu, gris.
 FOYER CHARBON A GAUCHE

Accessoires : Four à gaz, une râle de coup de feu, une lèchefrite étamée, un gril, un pont perforé.

Dessus :	Longueur.....	121 $\frac{1}{2}$
—	Largeur.....	62 $\frac{1}{2}$
Four au charbon :	Largeur.....	35
—	Profondeur.....	41
—	Hauteur.....	25
Four au gaz :	Largeur.....	35
—	Profondeur.....	41
—	Hauteur.....	25
Buse :	Diamètre.....	14
Hauteur de l'appareil.....		80

Sans bain-marie, noir, garnitures chromées..... 3 335 >

3 faces émail, garnitures granitées..... 3 910 >

Plus-value :	Garnitures et robinetterie chromées.....	103 >
—	Dessus émaillé, coup de feu meulé.....	125 >
—	A bain-marie affleurant.....	180 >
—	Modèle à charbonnier.....	180 >

Majoration de 5 % pour teinte bleu et gris (garnitures même teinte)

Sur demande, à bouilleur (voir page 43) pour chauffer 150 à 200 litres en 3 h. de 10 à 60°

CUISINIÈRE **G 214** à 4 brûleurs



Façade, côtés et montants émail blanc. Dessus poli. Garnitures émail granité. Robinetterie chromée. Un tiroir de propreté émaillé.

four à rôtir et à pâtisserie placé sous les 4 brûleurs, 2 brûleurs à l'avant, 2 brûleurs à l'arrière, 1 étagère émaillée.

1 four à griller placé sous la rampe poissonnaière et la plaque chauffante.

Accessoires: Four, un gril, un pont granité, 1 tôle de coup de feu, Grillade, une lèche-frite, un gril.

Dessus :	Longueur	110 ^{cm}
—	Largeur	63
Four :	Largeur	35
—	Profondeur	48
—	Hauteur	25
Grillade :	Largeur	35
—	Profondeur	54
—	Hauteur	25
Hauteur totale		80
G. 214. — 2 fours, 4 brûleurs		3.228 »
Plus-value :	Pour thermostat au four à pâtisserie	524 »
—	Pour garnitures chromées	96 »

FOURNEAUX DE CHAUFFAGE CENTRAL

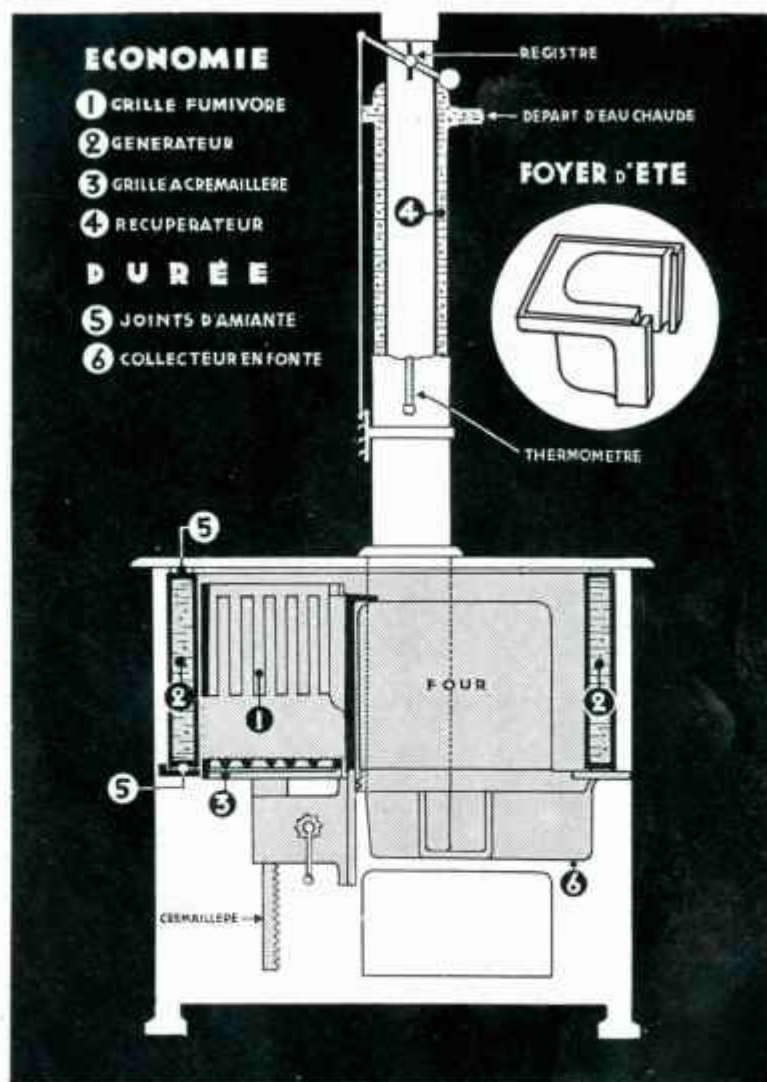


CAP.ROBUR



PIED-SELLE

DÉTAILS DU "ROBUR SCIENTIFIC"



Son foyer rationnel fumivore lui assure une **marche continue** avec **n'importe quel combustible**. Son récupérateur de chaleur formant conduit de fumée jusqu'au plafond de la cuisine évite le gaspillage de combustible. Par la forme judicieuse de son corps de chauffe qui enveloppe entièrement le fourneau et la présence de son récupérateur qui entoure le conduit de fumée, la chaleur rayonnée dans la cuisine est très faible. La dépense de combustible est moindre qu'avec une chaudière et la cuisine ne vous coûte rien.

75 % D'ÉCONOMIE

Fourneaux de chauffage " **ROBUR SCIENTIFIC**

Genre **MODERNE ÉMAILLÉ**

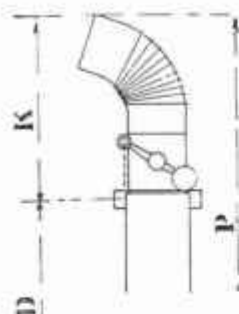
Teintes : bleu, gris et blanc.

Moderne : Noir, garnitures chromées, portes bombées équilibrées — **Émaillé**, Portes bombées équilibrées, façade, garnitures et pilastres émaillés, accessoires chromés. (Émail blanc, garnitures granitées ; émail céramique, cadres chromés).

Service d'été : Pour le bon fonctionnement en service d'été, nous recommandons l'adjonction d'un service d'eau chaude.

Pour avoir l'encombrement des coins ronds, ajouter 6% environ à la longueur du dessus.

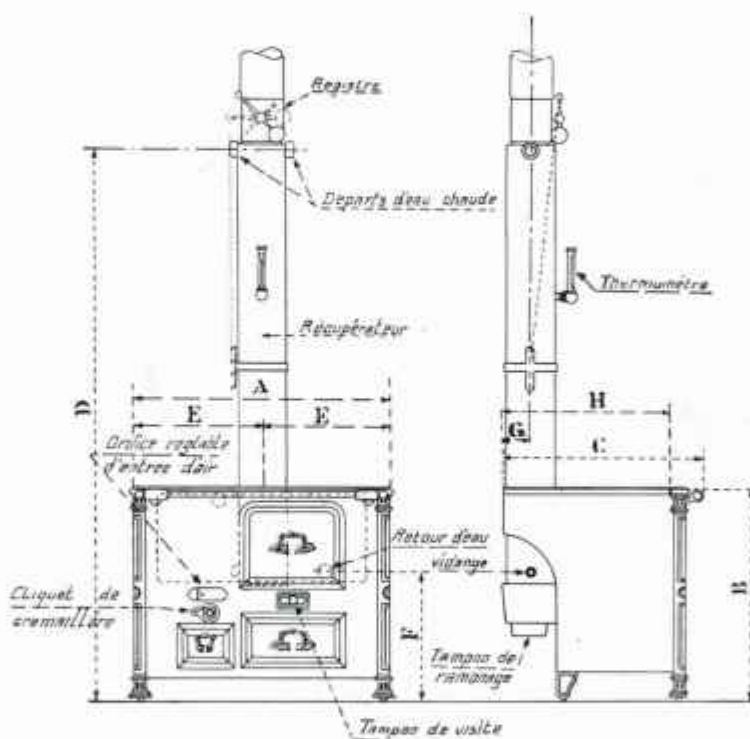
" ROBUR SCIENTIFIC "



"Robur Scientific" N°	K	P = D + K
0	463	2,475
1	526	2,596
2	535	2,605
3	635	2,705

Hauteur d'encastrement avec coude ouvert

COTES D'ENCOMBREMENT



1° Avec récupérateur

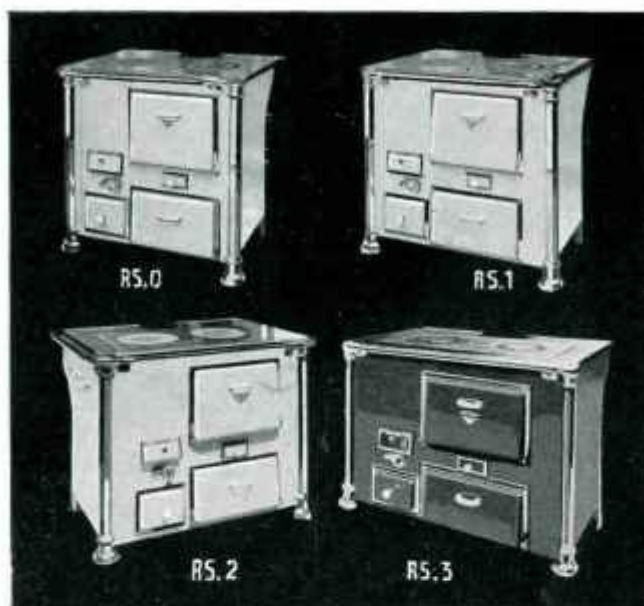
Le récupérateur s'emboîte dans la boîte à fumée en fonte et repose par son propre poids sur le 2° cordon d'amiante.

N°	A	B	C	D	E	F	G	H	DIAMETRE	
									Conduit de fumée	Départ et retour en %
0	720	800	570	201	357	520	850	510	140	40/49
1	850	800	630	207	425	500	950	570	160	40/49
2	970	800	670	207	490	500	1050	615	160	50/60
3	1100	800	730	207	550	480	1000	650	190	60/70

2° Sans récupérateur

1° La cote D n'existe pas. - 2° Départ et retour conformes au tableau ci-dessus.

Fourneaux de chauffage " ROBUR SCIENTIFIC "



" ROBUR SCIENTIFIC " N° à récupérateur - foyer à crémaillère	0	1	2	3
Puissance en calories à l'heure	8.000	10.000	13.000	18.000
Dessus : Longueur.....	72	85	97	110
— Largeur.....	57	63	67	73
Hauteur.....	80	80	80	80
Four : Largeur.....	29	35	37	43
— Profondeur.....	34	39	42	47
— Hauteur.....	25	25	25	25
Surface de chauffe (décimètres carrés).....	98	110	125	185
Diamètre : Du foyer.....	14	16	16	19
— Des tubes (départ et retour).....	40/49	40/49	50/60	60/70
PRIX (dessus poli)				
Genre MODERNE, tôle noire, garnitures chromées, dessus meulé.....	2.655	3.149	3.525	4.923
Genre MODERNE (1) façade seule émaillée, garnitures granitées ou chromées, dessus meulé.....	3.408	3.995	4.465	5.922
Genre MODERNE (1) façade et deux côtés émaillés, garnitures granitées ou chromées, dessus meulé.....	3.783	4.289	4.770	6.346
ACCESSOIRES à prévoir : foyer d'été avec cordon amianté, Garde-rôts, registre avec chaînette, thermo, raclette, tisonnier, 2 ^e cordon amianté.....	216	264	281	393
Plus-value : Dessus granité (coup de feu poli).....	75	89	113	128
— Étagère et contre-porte granitées.....	49	49	63	63

Tous les modèles EMAILLES sont prévus façon MODERNE et portes bombées, et avec pilastres.

1) Nos appareils sont livrés : émail blanc, cadres granités ; émail céramique, cadres chromés.

Fourneaux de chauffage "CAP. ROBUR"

1 four — 1 étuve

CAP. - N°	C 2bis	C 4	C 5	C 6	C 7	C 8	C 8bis	C 9	
Puissance en calories à l'heure	4000	6000	8000	10000	13000	16000	20000	25000	
à	à	à	à	à	à	à	à	à	
	5500	8000	10000	13000	16000	20000	25000	30000	
Dessus : Longueur	90	90	100	110	120	130	130	140	
— Largeur	60	60	65	65	70	80	80	90	
Hauteur	80	80	80	80	80	80	80	80	
Four façon Moderne	} Largeur	29	29	35	37	43	50	50	
		} Profondeur	45	45	45	45	50	65	65
			} Hauteur	25	25	25	25	25	25
Four façon Paris	} Largeur	33		33	37	40	45	50	50
		} Profondeur	45	45	45	45	50	57	65
			} Hauteur	27	27	27	27	27	27
Contenance du bain-marie	8	8		12	12	18	24	24	24
Surface de chauffe, en dm ²	45	54	82	94	128	162	180	215	
Diamètre : Du tuyau	16	16	16	19	19	22	22	22	
— Des tubes	33/42	40/49	40/49	50/60	50/60	60/70	66/76	66/76	

PRIX. - Sans bain-marie

(1) Genre PARIS, dessus noir, garnitures polies	1.950	2.220	2.690	3.195	4.113	4.794	6.039	7.286
(1) Genre MODERNE, tôle noire, garnitures chromées, dessus noir	2.079	2.337	2.831	3.336	4.277	4.970	6.346	7.543
Genre MODERNE, façade seule émaillée, garnitures granitées ou chromées, dessus meulé	2.749	3.125	3.713	4.312	5.722	6.404	7.720	9.119
Genre MODERNE, façade et 2 côtés émaillés, garnitures granitées ou chrom., dessus meulé	3.008	3.408	4.018	4.653	6.204	6.944	8.261	9.754
(1) Dessus meulé	113	113	128	140	187	216	216	228
ACCESSOIRES à prévoir : mitre à 2 clés, garde-rôts, foyer d'été, raclette, fisonnier	205	216	264	281	340	393	428	470

BAIN-MARIE (placé derrière)

N° du fourneau et capacité du bain-marie	C 2 bis et C 4 7 litres	C 5 et C 6 12 litres	C 7 18 litres	C 8 et C 9 24 litres
Suppl. du fourneau noir	228	281	369	470
— — émaillé	251	316	393	505

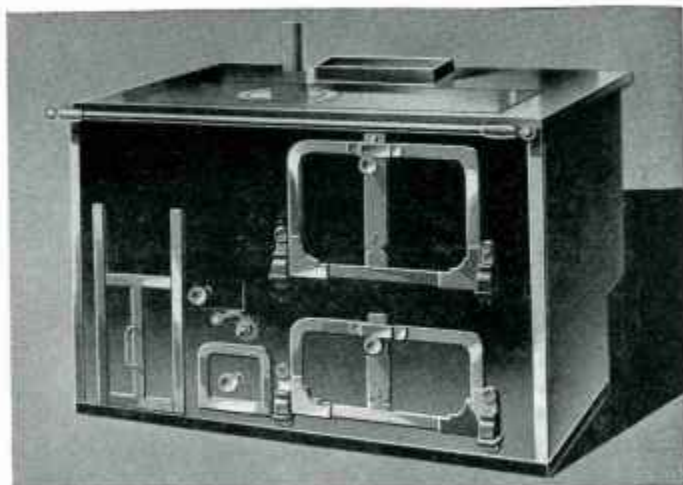
A la commande, spécifier : Côté du foyer à droite ou à gauche.

1° Buse dessus avec mitre,

2° Buse arrière au centre avec les 2 clés de réglage (cuisine et chauffage) placées sur le dessus.

Sauf indications spéciales, nos appareils émaillés sont livrés : Email blanc, garnitures granitées.
Email céram., garnit. chromées.

Fourneaux de chauffage "CAP. ROBUR"



Le C2 bis est toujours exécuté sans feu visible et à ceinture, la variation du foyer s'obtient par un simple retournement de la grille.

Les fourneaux C4 à C9 sont à grilles à crémaillère. Du C4 au C7 inclus fourneaux à pieds et à feu visible. Du C8 au C9 fourneaux à ceinture sans feu visible.

Pour le bon fonctionnement du service d'été, nous recommandons l'adjonction d'un service d'eau chaude.

Genre PARIS (fourneau noir)



Genre MODERNE PARIS

Fourneaux de chauffage "CAP. ROBUR"

Mixtes au gaz et au charbon

1 four à charbon — 1 four à gaz — 1 charbonnier

CAP	C 10	C 11	C 12	C 13	C 14	C 15	C 16					
Puissance en calories (a) à l'heure	6 000 à 8 000	8 000 à 10 000	10 000 à 13 000	13 000 à 16 000	16 000 à 20 000	20 000 à 25 000	25 000 à 30 000					
Dessus : Longueur	125	140	155	160	170	170	185					
— Largeur	62	65	70	75	80	80	90					
Four façon Paris	} Largeur	} Profondeur	} Hauteur	32	37	40	45	50	50	50	50	50
				45	45	45	50	57	57	65		
				27	26	27	27	27	27	27		
Four façon Moderne	} Largeur	} Profondeur	} Hauteur	29	35	37	43	50	50	50		
				45	45	45	50	65	65	65		
				25	25	25	25	25	25	25		
Grilloir Moderne et Paris	} Largeur	} Profondeur	} Hauteur	24	26	26	28	28	28	30		
				45	45	45	50	57	57	65		
				25	25	25	25	25	25	25		
Surface de chauffe	54	82	94	128	162	180	215					
Diamètre : Du tuyau	16	16	19	19	22	22	22					
— Des tubes	40/49	40/49	50/60	50/60	60/70	66/76	66/76					

PRIX. - Sans bain-marie

(1) Genre PARIS, dessus noir, garnitures polies	4218	4791	5415	6489	7338	8710	10282
(1) Genre MODERNE, tôle noire, garnitures chromées, dessus noir	4492	5054	5690	6751	7699	9072	10645
Genre MODERNE, façade seule émaillée, garnitures granitées ou chromées, dessus meulé	6277	6926	7675	9272	10146	11718	13291
Genre MODERNE, façade et 2 côtés émaillés, garnitures granitées ou chromées, dessus meulé	6589	7262	8011	9783	10732	12292	13989
(1) Dessus meulé	190	228	240	250	260	260	280
ACCESSOIRES à prévoir : mitre à 2 clés, garde-rôts, foyer d'été, raclette, tisonnier	230	280	298	361	417	460	499

BAIN-MARIE (placé derrière)

N° du fourneau et capacité du bain-marie	C 10 7 litres	C 11 et C 12 12 litres	C 13 18 litres	C 14 et C 16 24 litres
Supplément du fourneau noir	216	298	392	499
— — émaillé ..	267	336	417	536

A la commande : Spécifier côté du foyer à droite ou à gauche.

Sauf indications spéciales, nos appareils émaillés sont livrés : Email blanc, garnitures granitées.
Email céramiq., garnit. chromées.

FOURNEAUX DE CHAUFFAGE

mixtes au gaz et au charbon

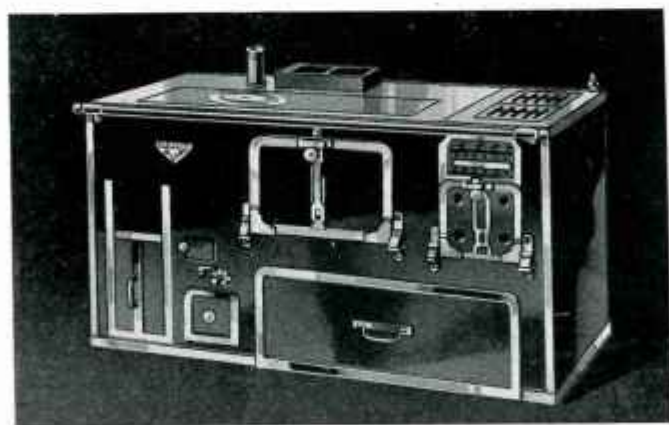
Toujours à ceinture



GENRE MODERNE

Fourneaux Cap N° C10 à C16

Partie gaz : châssis à chariot



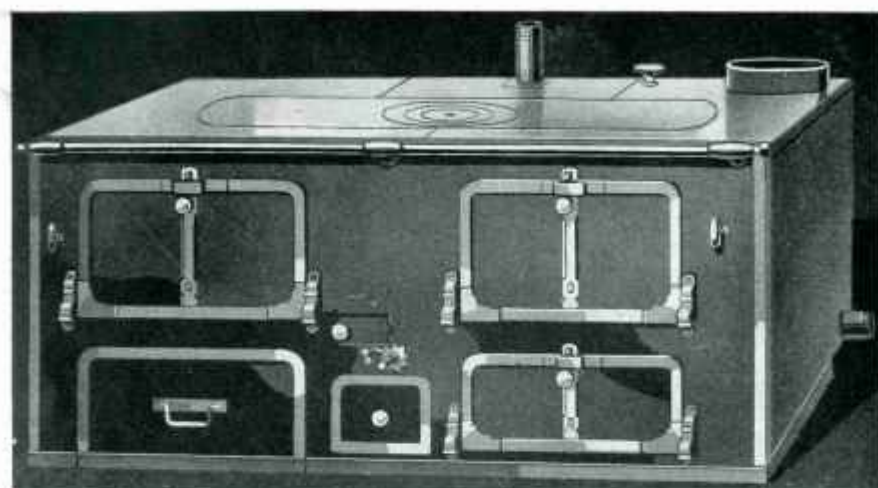
GENRE PARIS

Pour le bon fonctionnement en service d'été, nous recommandons l'adjonction d'un service d'eau chaude

Nota. — Pour la partie charbon, se reporter à la puissance correspondante des pages précédentes. **Partie gaz :** Four à grillade, 2 brûleurs sur le dessus, 1 brûleur simple, 1 brûleur double, toujours prévue avec rampe à pâtisserie.

Fourneaux de chauffage à double Service

2 fours avec garde-rôt, étuve et charbonnier, 1 mitre à clé



Service d'été : Pour le bon fonctionnement en service d'été, nous recommandons l'adjonction d'un service d'eau chaude.

S'il n'y a pas de service d'eau chaude, placer aux têtes de foyer avant et arrière les 2 paraboles de protection de chaudière et remonter la grille au maximum

N°	C 17	C 18	C 19	C 20
Puissance en calories à l'heure (a)	11.000 à 13.000	13.000 à 15.000	15.000 à 18.000	18.000 à 24.000
Dessus : longueur.....	140	160	180	200
— largeur.....	75	80	85	90
Hauteur.....	80	80	80	80
Four : largeur.....	40	45	50	60
— profondeur.....	52	54	58	63
— hauteur.....	27	27	27	27
Surface de chauffe Dm ²	94	110	130	160
Diamètre du tuyau.....	19	19	22	22
— des tubes.....	40/49	50/60	60/70	66/76
PRIX. — Dessus brut				
Noir.....	6.682	8.299	9.456	11.640
Façade émail.....	7.982	9.849	11.280	13.704
Façade et côtés émaillés.....	8.593	10.449	11.935	14.534
Moins-value p ^r 1 côté émaillé	305	305	327	414
Plus-value dessus meulé.....	163	174	234	245

- a) **Puissance :** le chiffre maximum indique la puissance avec grille complètement descendue. Le chiffre minimum indique la puissance avec grille complètement remontée.

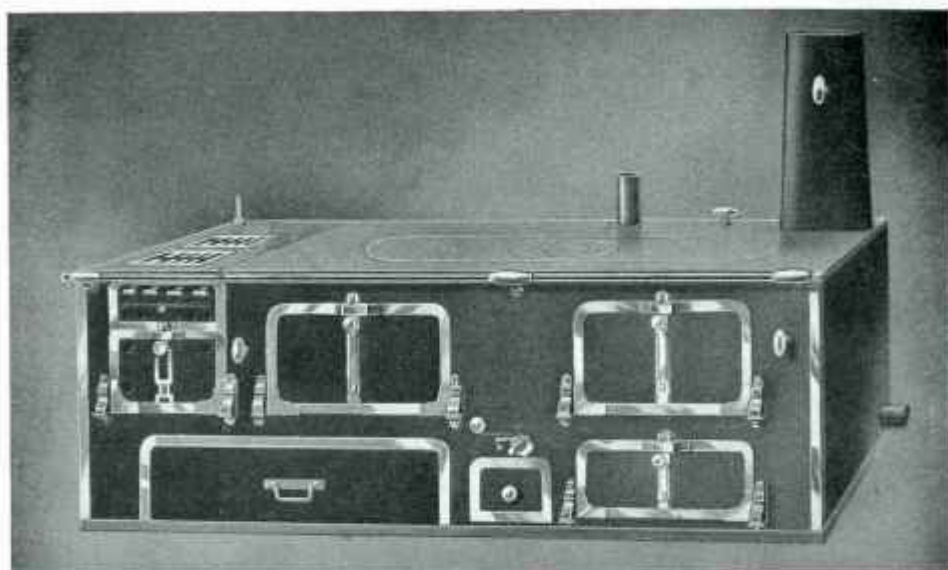
À la commande : indiquer côté du tuyau et le côté du retour à la chaudière.

Fourneaux de chauffage à double Service

2 fours avec garde-rôt, étuve, charbonnier

Partie gaz à chariot

Rampe à pâtisserie, 2 réchauds et grilloir



Service d'été : Pour le bon fonctionnement en service d'été, nous recommandons l'adjonction d'un service d'eau chaude.

S'il n'y a pas de service d'eau chaude, placer aux têtes de foyer avant et arrière les 2 paraboles de protection de chaudière et remonter la grille au maximum.

CAP. — N°.....	C 21	C 22	C 23	C 24
	11.000	13.000	15.000	18.000
Puissance en calories, à l'heure (a)	à 13.000	à 15.000	à 18.000	à 24.000
Dessus : Longueur.....	180	200	220	240
— largeur.....	75	80	85	90
Hauteur.....	80	80	80	80
Largeur du Four.....	40	45	50	60
Profondeur du Four.....	52	54	58	63
Hauteur du Four.....	27	27	27	27
Largeur du Grilloir.....	28	30	30	30
Profondeur du Grilloir.....	52	54	58	63
Hauteur du Grilloir.....	25	25	25	25
Surface de chauffe Dm ²	94	110	130	160
Diamètre : du tuyau.....	19	19	22	22
— des tubes.....	40/49	50/60	60/70	66/76
PRIX - Dessus brut				
Noir.....	8.997	10.220	11.476	13.627
Façade émail.....	10.853	12.382	14.271	16.335
Façade et côtés émaillés.....	11.280	12.831	14.653	16.837
Moins-value pour un côté émaillé.....	305	305	327	414
Plus-value dessus meulé.....	245	273	305	354

a) **Puissance :** le chiffre maximum indique la puissance avec grille complètement descendue. Le chiffre minimum indique la puissance avec grille complètement remontée.

A la commande, indiquer côté du tuyau et le côté du retour à la chaudière

FOURNEAUX A BOUILLEUR

PRECISIONS SUR LA PUISSANCE DES BOUILLEURS

1° Les puissances indiquées pour nos fourneaux à bouilleur s'entendent pour foyer charbon.

2° Avec foyer mixte, bois et charbon, la puissance de chauffe est réduite de moitié. Dans les tableaux des caractéristiques qui figurent aux pages suivantes, nous avons donné la quantité d'eau correspondant approximativement à la puissance de chauffe de chaque bouilleur.

Il faut comprendre, par là, que le nombre de litres indiqué peut être porté de 10" à 60" en trois heures de plein feu; pratiquement ce temps n'est nécessaire qu'au premier allumage.

En effet, en marche normale, les arrêts entre chaque service ne sont pas suffisamment prolongés pour que la provision d'eau chauffée descende à sa température initiale et la mise en régime s'opère, de ce fait, avec un gain de temps appréciable; ce gain s'augmentera encore et de façon très sensible, si l'on a soin de calorifuger la bouteille. Ajoutons enfin que, si l'installation du fourneau et des tuyauteries a été faite suivant les règles de l'art, la capacité productrice des bouilleurs reste fonction directe de la qualité et de la quantité du combustible employé.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

1° Assurer le plein d'eau de l'installation.

2° Nettoyer la grille.

3° Employer du combustible de bonne qualité; de préférence charbon demi-gras flambant de la grosseur du poing.

Sauf les fourneaux à double service qui ont un grand foyer, tous les autres modèles sont à capacité variable : pour les charbons flambants, placer la grille au point le plus haut, sur les taquets; au contraire, pour les charbons maigres, anthracite ou coke, donner au foyer toute sa profondeur, en retournant la grille.

4° Pour l'allumage, ouvrir le cendrier et la coulisse d'aération afin de permettre le maximum d'entrée d'air; fermer ensuite le cendrier et régler la combustion par la coulisse.

5° Si le fourneau est muni d'un bouilleur à plongeant, utiliser les clés de réglage. Pour accélérer la production d'eau chaude, fermer les clés de four et ouvrir celle du chauffage et pour augmenter la température des fours opérer inversement.

EN CAS D'ABSENCE L'HIVER

Avoir la précaution de vider complètement l'installation après avoir ouvert tous les robinets.

HIVER COMME ETE

Que la cuisine soit faite au charbon ou au gaz, on peut assurer le service d'eau chaude à tous les postes, avec la même installation, en jumelant un chauffe-bain au fourneau à bouilleur.

FOURNEAUX A BOUILLEUR

pour production d'eau chaude

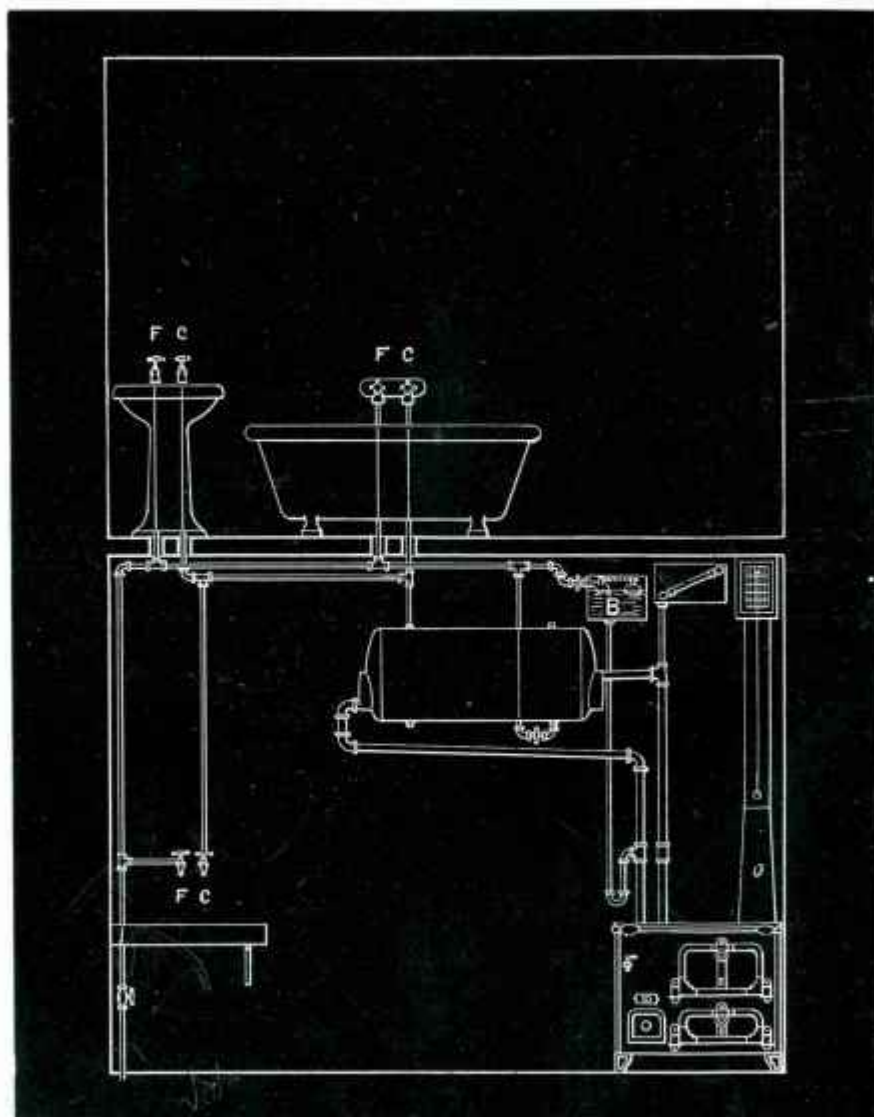


Schéma d'installation de distribution d'eau chaude sous pression
 de la ville avec Bouteilles type RE ou RAE

Alimentation automatique du va-et-vient du bouilleur par bac à flotteur B

FOURNEAUX A BOUILLEUR " UN FOUR "



GENRE MODERNE

(en émail)

Comprenant : 1 foyer charbon, 1 grille à pieds à 2 positions pour varier la capacité du foyer, 1 four à garde-rôt, 1 étuve, 1 cendrier, 1 bouilleur pour production d'eau chaude seulement

Pour une plus grande production d'eau chaude, voir Fourneaux de chauffage

CAP ROBUR N°	150 BM	315 BM	317 BM	367 BM	368 BM	369 BM
Dessus : longueur.....	70	80	90	100	110	120
— largeur.....	53	57	62	66	69	74
Chauffe en 3 heures de 10 à 60° foyer charbon	150 L	150 L	200 L	200 L	300 L	300 L
Hauteur.....	80	80	80	80	80	80
Four : largeur.....	32	39	43	47	50	55
— Profondeur....	50	53	59	62	65	53
— Hauteur.....	25	25	25	25	25	25
Diamètre de la buse.....	14	14	16	16	19	19
— des tubes....	33/42	33/42	33/42	33/42	40/49	40/49
PRIX : Genre MODERNE (dessus brut)						
Noires, garnit. polies..	1.597	1.759	2.108	2.270	2.558	2.882
— — chrom..	1.983	2.158	2.508	2.745	3.069	3.418
Genre MODERNE (dessus meulé, garnitures émaillées)						
Façade émail.....	2.108	2.258	2.670	2.870	3.206	3.556
Façade et côtés émail.	2.482	2.632	3.069	3.294	3.643	4.042
Plus-value : Garn. chr.	94	108	120	136	148	162
— P° charb..	94	94	94	94	180	180

Plus-value pour robinet de vidange chromé..... 100 »
 — pour foyer mixte : fourneau émaillé., 312 » - Fourneau noir..... 230 »

Sauf indications spéciales, nos appareils émaillés sont livrés : Email blanc, garnitures granitées ou Email céramique, garnitures même teinte.

Nota. - Les prix sont les mêmes que ci-dessus pour fourneaux noirs "façon PARIS" avec portes à fermeture à clef

FOURNEAUX A BOUILLEUR " DEUX FOURS "



GENRE MODERNE

Corps tout acier. Portes bombées et équilibrées. Dessus fonte. Barre devant. 2 fours à garde-râts. 2 étuves. Bouilleur à plongeur de fumée. Bouchon de vidange. Mitre à clé.

Teintes : Blanc, bleu, gris

" CAP. ROBUR " N°	CR 18 M	323 M	329 M	324 M	325 N	326 M	327 M	328 M
Dessus : Longueur	120	132	140	145	150	162	181	202
— Largeur	72	77	76	77	77	77	83	83
Four : Largeur	32	35	37	43	43	47	55	60
— Profondeur	50	50	54	54	54	54	60	60
— Hauteur	25	25	25	25	25	25	25	25
Diamètre de la buse :	19	19	19	19	19	19	22	22
— du tube	33 / 42	33 / 42	33 / 42	33 / 42	40 / 49	40 / 49	40 / 49	40 / 49
Chauffe en 3 h. de 10 à 60°	150 lit.	150 lit.	200 lit.	200 lit.	250 lit.	250 lit.	300 lit.	300 lit.
PRIX : Modèle à pieds								
Noir, garnit. polies, dess. brut	3.339	3.511	3.832	3.968	4.106	4.495	5.148	6.063
Faç. et garnit. ém., dess. meulé	4.335	4.576	4.987	5.148	5.273	5.799	6.714	7.938
Façade et côtés émail, dessus meulé, garnitures émail..	4.735	4.964	5.421	5.570	5.696	6.268	7.207	8.465
Plus-value: Garnit. chromées								
Pour fourneau noir	273	297	308	343	359	359	393	457
— — émail	200	211	222	234	245	257	297	320
Pour 1 étuve, 1 charbonnier à ceint., fourneau noir	331	331	331	331	331	442	502	502
— — — émaillé	502	502	520	520	520	634	668	668
P. 2 étuves à ceint., fourn. noir	234	245	245	245	245	245	331	422
— — — émaillé	400	400	434	434	434	468	502	536

Plus-value : Pour foyer bois et charbon, fourneau noir 234 » - Fourneau émaillé 286 »

Nota. - Sauf indication spéciale, le départ d'eau chaude est toujours à droite p. les fourneaux à double service.

FOURNEAU A BOUILLEUR "HYGIE"



Corps tout acier. Portes bombées équilibrées.
Barre devant. Four à garde-râts. Dessus fonte.
Bouilleur à retour de flammes.

Teintes : Blanc, bleu, gris

HYGIE N° 333

Dessus : Longueur	92 ½
— largeur	61
Chauffe en 3 heures, de 10 à 60°	250 à 300 litres
Four : largeur	35 ½
— profondeur	55
— hauteur	25
Diamètre de la buse	16
— des tubes	33/42

PRIX. — Dessus poli — FOYER TOUJOURS A GAUCHE

Genre Moderne	{	Noir, Garnitures polies	2.445 >
		Façade émail, Garnitures granitées	3.120 >
		Façade et 2 côtés émail, Garnitures granitées	3.606 >
Plus-value pour :	Bain-marie (7 litres) arrière avec panache	286 >	
—	Robinet de vidange du bouilleur	87 >	
—	Garnitures chromées sur garnitures nickelées	136 >	
—	— — — — — polles	255 >	
—	Dessus granité et 1/2 coup de feu poli	108 >	
—	Etagère et contre-partie de four émaillées	100 >	
—	Foyer mixte (porte en façade)	218 >	

CUISINIÈRE MIXTE " M. G. B. 83 " A BOUILLE

Gaz et charbon



A charbonnier. Façade et côtés émail. Corps tout acier. Foyer charbon toujours à gauche. Dessus poli. Four et cadres granités. Robinets de sécurité. 2 brûleurs toujours à droite. Sans bain-marie. 1 four chauffé soit au gaz, soit au charbon.

Teinte : Email blanc

150 litres chauffés de 10° à 60° en 3 heures. — Tubes de 33/42

Dessus :	Longueur	83	%
—	Largeur	62	
Four mixte :	Largeur	35	
—	Profondeur	43	
—	Hauteur	25	
Buse :	Diamètre	14	
	Hauteur totale de l'appareil	80	

PRIX :	Dessus poli, foyer charbon, 3 faces émail, garnit. granit.	3.294	»
Plus-value pour :	Dessus émail granité, sauf coup de feu charbon.....	80	»
—	Garnitures chromées	67	»

Majoration de 5 % pour teintes : bleu, gris (les garnitures sont de la même teinte).

CUISINIÈRE MIXTE " M. G. B. 106 " A BOUILLEUR

Gaz et charbon



Corps tout acier. Dessus poli en fonte. Portes bombées équilibrées. Barre devant. Charbonnier.

Partie charbon : Foyer chauffant. 1 coup de feu. 1 bouilleur. 1 four.

Partie gaz : 2 brûleurs. Plaque de propreté. 1 four à rôtir et à griller. Robinets de sécurité.

Email bleu, gris : garnitures même teinte Email blanc : garnitures émail granité

Teintes : Blanc, bleu, gris

Chauffe 150 litres en 3 heures de 10 à 60°

Dessus :	Longueur.....	107 ³ / ₁₆
—	Largeur.....	62
Four au charbon :	Largeur.....	29
—	Profondeur.....	44
—	Hauteur.....	25
Four au gaz :	Largeur.....	29
—	Profondeur.....	48
—	Hauteur.....	25
Hauteur totale de l'appareil	80
Diamètre :	De la buse.....	14
—	Des tuyaux.....	33 ¹ / ₂

PRIX (avec mitre à clé). Noir. Dessus poli. Garnitures chromées. 3.693 »

— 3 faces émail, garnitures granitées... 4.368 »

Plus-value pour : Garnitures chromées..... 94 »

— Dessus émaillé, coup de feu meulé..... 120 »

— Robinet de vidange (tête carrée)..... 87 »

CUISINIÈRE MIXTE " M. G. B. 121 " A BOUILLEUR

Gaz et charbon



Corps tout acier. Dessus poli en fonte. Portes bombées équilibrées. Barre devant.

Partie charbon : Foyer chauffant, 1 coup de feu, 1 baveleur, 1 four, 1 étuve. - Partie gaz : 4 brûleurs. Plaque de propreté, 1 four à rôtir et à griller, Robinets de sécurité.

Email blanc : garnitures émail teinté.

Email bleu, gris : garnitures même teinté.

Teintes : Blanc, bleu, gris

Chauffe 150 litres en 3 heures de 10 à 60°

Dessus :	Longueur.....	121	%
—	Largeur.....	62	
Four au charbon :	Largeur.....	35	
—	Profondeur.....	41	
—	Hauteur.....	25	
Four au gaz :	Largeur.....	35	
—	Profondeur.....	42	
—	Hauteur.....	25	
Hauteur totale de l'appareil.....		80	
Diamètre :	De la buse.....	14	
—	Des tuyaux.....	33/42	

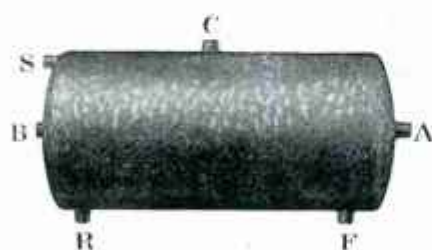
PRIX (avec mitre à clé). Noir. Dessus poli. Garnitures chromées. 4.161 >

— 3 faces émail, garnitures granitées..... 4.711 >

Plus-value pour :	Charbonnier à la place de l'étuve.....	172	>
—	Garnitures chromées.....	103	>
—	Dessus émaillé, coup de feu meulé.....	125	>
—	Robinets de vidange.....	87	>

APPAREILS DE DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

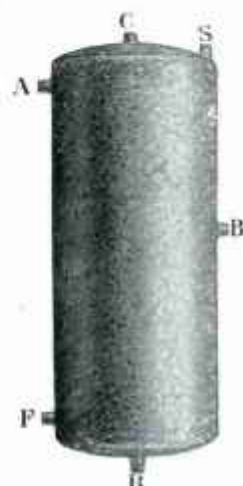
BOUTEILLES " CAP. ROBUR "



TYPE RE

A RÉCHAUFFEUR ORDINAIRE

POUVANT SE PLACER HORIZONTALEMENT
OU VERTICALEMENT



N°	Cont.	Long.	Diam.	Surf. de chauffe mq	Manchons	PRIX		
						Epreuve 7 k.	Epreuve 10 k.	Epreuve 15 k.
111	100	0.90	0.40	0.40	26 et 15	558	610	740
112	150	1.05	0.45	0.60	33 et 20	716	822	916
113	200	1.10	0.50	0.80	33 et 20	833	986	1.127
114	250	1.30	0.55	1.00	40 et 26	1.104	1.292	1.410
115	300	1.40	0.55	1.20	40 et 26	1.233	1.386	1.597

TYPE SB



AVIS IMPORTANT

QUEL QUE SOIT LE TYPE CHOISI
Pour une pression de marche normale
de 4 k, prenez une bouteille Ep. 7 k,
de 7 k. — — 10 k.
de 10 k. — — 15 k.

BOUTEILLE DE LAVABOS à réchauffeur

N°	Cont.	Long.	Diam.	Surf. de chauffe mq	Manchons	PRIX		PRIX la paire de consoles.
						Epreuve 10 k.	Epreuve 20 k.	
120	20	45	25	0.10	20 et 26	205	251	40
129	30	68	25	0.13	20 et 26	251	305	40
121	40	66	30	0.17	20 et 26	316	345	49
122	50	78	30	0.20	20 et 26	358	398	49
123	75	81	30	0.28	20 et 26	428	528	79

SAUF SPÉCIFICATION TOUTES NOS BOUTEILLES SONT LIVRÉES SANS TAMPON
Pour les figures, voir légende page 45

BOUTEILLES " CAP. ROBUR "
A RÉCHAUFFEUR ANNULAIRE
 A GRANDE SURFACE DE CHAUFFE



TYPE **RAE**

POUVANT SE PLACER HORIZONTALEMENT
 OU VERTICALEMENT

N°	Cont.	long.	Diam.	Surf. de chauffe mq	Manchons	PRIX RAE		
						Epreuve 7 k.	Epreuve 10 k.	Epreuve 15 k.
140	100	0.90	0.40	0.60	26 et 15	692	705	916
141	150	1.05	0.45	0.90	33 et 20	881	951	1.186
142	200	1.10	0.50	1.20	33 et 20	1.080	1.186	1.491
143	250	1.30	0.55	1.50	40 et 26	1.491	1.656	1.950
144	300	1.40	0.55	1.80	40 et 26	1.645	1.785	2.255
145	400	1.50	0.60	2.40	40 et 26	2.032	2.302	2.831
146	500	1.70	0.65	3.00	50 et 26	2.350	2.608	3.371
147	650							
148	750							
149	1000							
150	1250							
151	1500							
152	2000							
153	2500							
154	3000							

PRIX SUR DEMANDE

Sur demande :

TYPE **RAED** — **A RÉCHAUFFEUR DÉMONTABLE**
 POSITION HORIZONTALE SEULEMENT

LÉGENDE

- A** Arrivée du circuit de chauffage.
- R** Retour du circuit.
- S** Manchon de fixation de la soupape de sûreté.
- C** Départ de distribution d'eau chaude.
- F** Alimentation en eau froide.
- B** Manchon pouvant servir de retour à la tuyauterie de distribution d'eau chaude.

BOUTEILLES " CAP. ROBUR "

A CHAUFFAGE DIRECT
pour les eaux non calcaires



TYPE D

BOUTEILLE SANS RÉCHAUFFEUR

POUVANT SE PLACER HORIZONTALEMENT OU VERTICALEMENT

N°	Cent.	Long.	Diam.	Manchons	PRIX		
					Epreuve 7 k.	Epreuve 10 k.	Epreuve 15 k.
160	100	0.90	0.40	26 et 15	411	428	534
161	150	1.05	0.45	33 et 20	510	534	633
162	200	1.10	0.50	33 et 20	616	633	833
163	250	1.30	0.55	40 et 26	822	881	1.104
164	300	1.40	0.55	40 et 26	857	1.021	1.186
165	400	1.50	0.60	40 et 26	1.104	1.292	1.656
166	500	1.70	0.65	40 et 26	1.351	1.491	1.985
167	750						
168	1000						
169	1500						

PRIX SUR DEMANDE



TYPE DB

BOUTEILLE SANS RÉCHAUFFEUR

Spéciale pour fours de boulangers

Numéros	Longueur	Diamètre	Manchons	Contenance	PRIX	
					Tôle noire	Tôle galvanisée
A	1.08	0.25	20 x 27	50	411	534
B	1.55	0.30	—	100	575	786
C	2.00	0.30	—	150	763	1.068
D	2.10	0.30	—	200	868	1.246
E	2.10	0.37	—	250	998	1.374

Sauf contre-ordre, et dans ce cas à vos risques et périls, pour éviter la déformation des filetages pendant le transport, nous les protégeons par des bouchons qui sont facturés en supplément.

Pour les figures, voir légende page 45

ACCESSOIRES

CONSOLES pour Bouteilles horizontales



Pour bouteilles de 100 litres	—	150	—
—	—	200	—
—	—	250	—
—	—	300	—
—	—	400	—
—	—	500	—

PRIX
la paire

65	»
72	»
79	»
79	»
117	»
146	»
187	»

CONSOLES pour Bouteilles verticales

Pour bouteilles de 100 litres	—	150	—
—	—	200	—
—	—	250	—
—	—	300	—
—	—	400	—
—	—	500	—

PRIX

65	»
72	»
79	»
79	»
117	»
146	»
187	»



BACS d'ALIMENTATION



N°	Capac.	longueur	largeur	Hauteur	Orifices	PRIX sans robinet
1	15	0.33	0.18	0.26	15	117 »
2	25	0.40	0.20	0.30	15	152 »
3	40	0.50	0.25	0.35	20	251 »

POTENCES pour Bacs d'Alimentation

Pour bac N° 1
Pour bac N° 2
Pour bac N° 3

PRIX

36	»
44	»
48	»

ROBINETS FLOTTEURS

A boule cuivre 15/21
A contrepoids, à pas rapide

70 »
Prix sur demande

ACCESSOIRES



VASES D'EXPANSION



Modèle cylindrique

Modèle rectangulaire

N°	Cont.	Diam.	Haut.	PRIX		N°	Cont.	Long.	largeur	Haut.	PRIX	
				sans niveau							sans niveau	
170	20	0.25	0.40	128		178	20	0.50	0.25	0.15	128	
171	30	0.28	0.50	152		179	30	0.50	0.30	0.20	176	
172	40	0.32	0.50	176		180	40	0.65	0.30	0.20	246	
173	50	0.32	0.62	205		181	50	0.65	0.30	0.25	281	
174	75	0.36	0.75	305		182	100	0.65	0.38	0.40	487	
175	100	0.36	1.00	387		183	200	1.00	0.40	0.50	692	
177	150	0.45	1.00	510								

CONSOLES

Pour Vases rectangulaires		Pour Vases cylindriques	
20 litres	30	20 litres	24
30 »	32	30 »	30
40 »	32	40 »	30
50 »	32	50 »	30
100 »	71	75 »	36
200 »	91	100 »	40
		125 »	49
		150 »	61

NIVEAU D'EAU CAP

pour vases d'expansion

Monture cuivre

Tube en cristal,
raccords 12x17

PRIX : 44 »



SOUPAPE DE SURETÉ

(5 x 2) - PRIX : 56 »



TAMPONS AUTOCLAVES



Sauf stipulation à la commande, toutes nos
bouteilles sont fabriquées sans tampon.

Désignation	PRIX	
	Seul	Posé
BPM	23	42
BGM	46	64
SB	32	49
225	75	99

La vente des bouteilles est soumise à nos conditions générales



FOURNEAUX

SÉRIE DEMI-FORTE

==== ET ====

SÉRIE EXTRA-FORTE



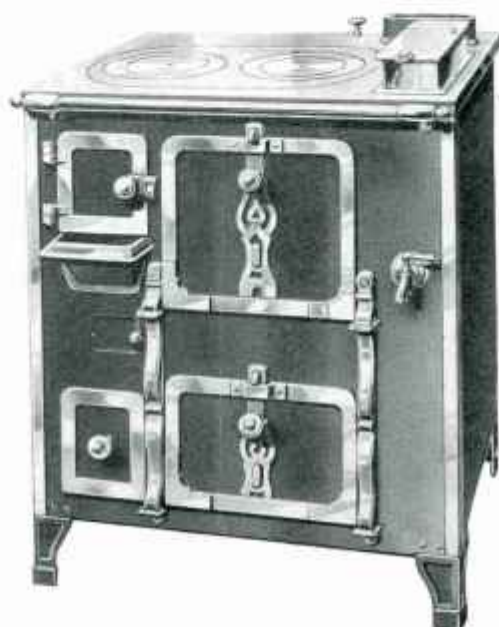
CAP.ROBUR



PIED - SELLE

Le " ROYAL RUSTIQUE " à étuve

(série demi-forte)



1 four, 1 étuve, avec ou sans bain-marie (ferrures polies), 1 mitre à clé

Foyer	charbon..... N°	872	873	874	875	876	877	878
		872bis	873bis	874bis	875bis	876bis	877bis	878bis
	bois et charbon.....							
Dessus	Longueur.....	60	65	70	75	80	90	100
	Largeur.....	45	46	50	50	53	56	62
Largeur du Four	à bain-marie.....	26	27	30	33	33	37	42
	sans bain-marie.....	33	34	37	40	42	47	50
	Profondeur du Four.....	42	42	48	48	50	54	58
	Hauteur du Four.....	25	25	25	25	25	25	25
	Hauteur totale de l'appareil.....	80	80	80	80	80	80	80
	Diamètre de la buse.....	11	14	14	14	14	16	16
	Contenance du bain-marie.....	4	4	7	7	7	10	18

PRIX - Foyer charbon (2 cendriers dont 1 trieur à partir de 65 cm.)

A bain-marie							
Noir, dessus brut.....		720	790	860	945	970	1.130 1.250
Moins-value sans bain-marie.....		72	72	84	84	84	120 150
Plus-value p' foyer bois et charbon		34	34	34	52	52	52 52

" L'EXCELSIOR " à étuve
 (série demi-forte)



GENRE MODERNE
 Façade et côtés émail. Garnitures émail
 granité. Portes bombées et équilibrées.
 Corps tout acier. Bain-marie avec robinet
 à pression. Barre devant chromée.
 TEINTES : Bleu, blanc, gris.
 Bleu et gris : Garnitures même teinte.

1 four, 1 étuve, avec ou sans bain-marie, 1 mitre à clé

Foyer	charbon..... N°	872 M	873 M	874 M	875 M	876 M	877 M	878 M
		872 bis M	873 bis M	874 bis M	875 bis M	876 bis M	877 bis M	878 bis M
Dessus	Longueur.....	60	65	70	75	80	90	100
	Largeur ..	45	46	50	50	53	56	62
Largeur	à bain-marie.....			29	32	32	35	43
	du Four / sans bain-marie.....	29	32	37	39	43	47	50
Profondeur du Four.....		42	42	48	48	50	54	58
Hauteur du Four.....		25	25	25	25	25	25	25
Hauteur totale de l'appareil.....		80	80	80	80	80	80	80
Diamètre de la buse.....		11	14	14	14	14	16	16
Contenance du bain-marie.....		4	4	7	7	7	10	18

PRIX - Foyer charbon

Façade émail, dessus meulé.....	1098	1209	1272	1497	1584	1821	1996
Façade et côté émail, dessus meulé	1422	1560	1784	1884	2020	2283	2457
Moins-value sans bain-marie.....			91	91	91	130	162
Plus-value p' foyer bois et charbon	40	40	40	60	60	60	60
Plus-value pour panache et garni- tures chromés.....	108	117	130	136	142	162	180

Le " ROYAL RUSTIQUE " à charbonnier

(série demi-forte)



1 four, 1 charbonnier à galets, avec ou sans bain-marie (ferrures polies),
1 mitre à clé.

	N°	887	888	889	890	891	892	893
Dessus	longueur.....	60	65	70	75	80	90	100
	largeur.....	45	46	50	50	53	56	62
Largeur	à bain-marie.....	26	27	30	33	33	37	42
	du Four sans bain-marie.....	33	34	37	40	42	47	50
Profondeur du Four.....		42	42	48	48	50	54	58
Hauteur du Four.....		25	25	25	25	25	25	25
Hauteur totale de l'appareil.....		80	80	80	80	80	80	80
Diamètre de la buse.....		11	14	14	14	14	16	16
Contenance du bain-marie.....		4	4	7	7	7	10	18
PRIX - Foyer charbon								
A bain-marie								
Noir, dessus brut.....		765	835	910	980	1050	1200	1320
Moins-value sans bain-marie.....		72	72	84	84	84	120	150
Plus-value pour rouleaux bois au charbonnier.....								46

Tuyau de fumée : Spécifier à droite ou à gauche

" L'EXCELSIOR " à charbonnier

(série demi-forte)



GENRE MODERNE

Façade et côtés émail. Garnitures émail granité. Portes bombées et équilibrées. Dessus poli. Corps tout acier. Bain-marie avec robinet à pression. Barre devant chromée.

1 four, 1 charbonnier à galets, avec ou sans bain-marie, 1 mitre à clé.

Numéros		887 M	888 M	889 M	890 M	891 M	892 M	893 M
Dessus	Longueur	60	65	70	75	80	90	100
	Largeur	45	46	50	50	53	56	62
Largeur	à bain-marie			29	32	32	35	43
	du Four sans bain-marie	29	32	37	39	43	47	50
Profondeur du Four		42	42	48	48	50	54	58
Hauteur du Four		25	25	25	25	25	25	25
Hauteur totale de l'appareil		80	80	80	80	80	80	80
Diamètre de la buse		11	14	14	14	14	16	16
Contenance du bain-marie		4	4	7	7	7	10	18

PRIX - Foyer charbon

Façade émail, dessus meulé	1135	1248	1435	1509	1634	1858	2046
Façade et côtés émail, dessus meulé	1447	1584	1821	1896	2046	2332	2520
Moins-value sans bain-marie			91	91	91	130	162
Plus-value p'panache et garn. chrom.	108	117	130	136	142	162	180
Plus-value pour rouleaux bois au charbonnier							46

TEINTES : Blanc, bleu, gris. Bleu et gris : Garnitures même teinte

Tuyau de fumée : Spécifier à droite ou à gauche.

FOURNEAUX A CHARBONNIER

(série extra-forte)



1 four à garde-rôts, 1 charbonnier à galets, avec ou sans bain-marie, ferrures polies, 1 mitre à clé

CAP. ROBUR	R	S	T	U	V	Y	Z	390	391
Dessus \ longueur	61	65	70	75	80	90	100	110	120
\ largeur	47	51	53	54	56	62	66	69	74
Largeur \ à bain-marie ..	26	28	30	31	33	37	42	47	50
\ du Four / sans bain-marie ..	33	35	37	40	42	47	50	55	60
Profondeur du Four	44	46	47	48	52	57	61	62	53
Hauteur du Four	25	25	25	25	25	25	27	27	27
Haut. totale de l'appareil.	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Diamètre de la buse	11	14	14	14	14	16	16	19	19
Contenance du bain-marie ..	7	7	7	10	10	18	24	24	34
PRIX - Foyer charbon									
A bain-marie									
Noir, dessus brut	1006	1108	1223	1337	1487	1761	1932	2093	2379
Plus-value pour rouleaux bois au charbonnier							46		
Fourneaux pour pailleasse, haut. 42, 1 four garde-rôts	834	937	1029	1144	1269	1464	1589		
Moins-value sans bain-marie	97	97	97	117	117	165	216	216	216

FOURNEAUX A CHARBONNIER (série moderne extra)



GENRE MODERNE

Facade et côtés émail. Garnitures émail granité. Portes bombées et équilibrées. Dessus poli. Corps tout acier. Bain-marie avec robinet à pression. Barre devant chromée.
 TEINTES : Blanc, bleu, gris
 Bleu et gris : Garnitures même teinte.

1 four à garde-rôts, 1 charbonnier à galets, avec ou sans bain-marie, 1 mitre à clé.

CAP. ROBUR		RM	SM	TM	UM	VM	YM	ZM	390 M	391 M
Dessus	Longueur.....	61	65	70	75	80	90	100	110	120
	Largeur.....	47	51	53	54	57	62	66	69	74
Largeur du Four	à bain-marie.....			29	29	32	35	39	47	50
	sans bain-marie..	33	35	37	39	43	47	50	55	60
Profondeur du Four.....		44	46	47	48	52	61	62	53	57
Hauteur du Four.....		25	25	25	25	25	25	25	25	25
Hauteur totale de l'appareil.		80	80	80	80	80	80	80	80	80
Diamètre de la buse.....		11	14	14	14	14	16	16	19	19
Contenance du bain-marie..		7	7	7	10	10	18	24	24	34
PRIX - Foyer charbon										
		sans b.-marie			avec bain-marie					
Façade émail, dessus meulé.		1358	1437	1662	1785	1976	2279	2471	2717	2998
Fac. et côtés émail, des. meulé		1616	1818	2009	2144	2358	2717	2897	3166	3503
Moins-value sans bain-marie				82	82	82	117	162	212	212
Plus-value pour panache et garnitures chromés.....		97	105	117	123	128	145	162	179	196
Plus-value pour rouleaux bois au charbonnier.....									46	>

Tuyau de fumée : Spécifier à droite ou à gauche.

FOURNEAUX A ÉTUVE

(série extra-forte)



1 four à garde-rôts - Foyer charbon ou foyer bois et charbon
avec ou sans bain-marie - 1 mitre à clé

CAP. ROBUR											
Foyer	charbon, N°	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162
	bois.....	153 bis	154 bis	155 bis	156 bis	157 bis	158 bis	159 bis	160 bis	161 bis	162 bis
Dessus	Longueur.....	61	65	70	75	80	90	100	110	120	130
	Largeur.....	47	51	54	54	57	62	66	68	74	75
Largeur	à bain-marie.....	26	28	30	31	33	37	42	47	50	55
du Four	à bain-marie.....	33	35	37	40	42	47	50	55	60	65
Profondeur	du Four.....	44	46	47	48	52	57	61	62	53	57
Hauteur	du Four.....	25	25	25	25	25	25	27	27	27	27
Hauteur	totale de l'appareil.....	83	87	80	80	80	80	80	80	80	80
Diamètre	de la buse.....	11	14	14	14	14	16	16	19	19	19
Conten.	du bain-marie.....	7	7	7	10	10	18	24	24	34	44
PRIX - Foyer charbon (2 cendriers dont 1 trieur à partir de 65 cm.)											
A bain-marie											
Noir,	dessus brut.....	960	1040	1155	1280	1394	1669	1830	2002	2252	2574
Moins	value sans bain-marie.....	97	97	97	117	117	165	216	216	216	216
Puis	value pour foyer bois et charbon.....		130	130	148	148	182	200	234	245	245

Tuyau de fumée : Spécifier à droite ou à gauche

Les N° 161 et 162 de 120 et 130 sont à conduit démontable derrière

FOURNEAUX A ÉTUVE (série moderne extra-forte)



1 four à garde-rôts - Foyer charbon ou foyer bois et charbon avec ou sans bain-marie - 1 mitre à clé - Dessus meulé

CAP-ROBUR		153 M	154 M	155 M	156 M	157 M	158 M	159 M	160 M	161 M	162 M
Foyer :	1. charbon... N°	153 M	154 M	155 M	156 M	157 M	158 M	159 M	160 M	161 M	162 M
	2. bois.....	153 bis M	154 bis M	155 bis M	156 bis M	157 bis M	158 bis M	159 bis M	160 bis M	161 bis M	162 bis M
Dessus :	Longueur.....	61	65	70	75	80	90	100	110	120	130
	Largeur.....	47	51	54	54	57	62	66	69	74	75
Largeur :	à bain-marie..			29	29	32	35	39	47	50	55
du Four :	s. bain-marie..	33	35	37	39	43	47	51	55	60	65
Profondeur du Four.....		44	46	47	48	52	57	61	62	53	57
Hauteur du Four.....		25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Haut. totale de l'appareil.....		80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Conten. du bain-marie.....		7	7	7	10	10	18	24	24	34	44
Diamètre de la base.....		11	14	14	14	14	16	16	19	19	19

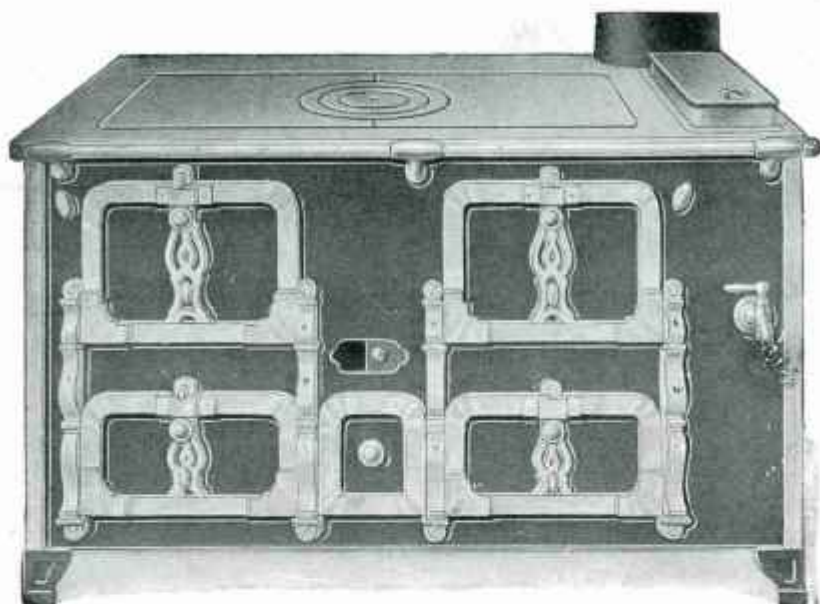
PRIX - Foyer charbon

	Sans b.-marie		A bain-marie								
Façade émail, garnitures granitées, dessus poli..	1246	1335	1594	1729	1886	2190	2392	2604	2897	3268	
Faç. et côtés émail, dessus poli, garnit. granitées..	1516	1662	1931	2077	2392	2616	2818	3054	3391	3784	
Moins-value sans bain-marie.....			97	117	117	165	216	216	216	216	
Plus-value pour foyer bois et charbon.....	117	128	128	145	145	179	196	230	240	268	
Plus-value pour garnitures chromées.....	97	105	117	123	128	145	162	179	196	212	

Les N° 161 et 162M de 120 et 130 sont à conduit démontable derrière.

FOURNEAUX à 2 fours, 2 étuves

(série extra-forte)



2 fours avec garde-rôts, 2 étuves, 2 clés de réglage, 1 bain-marie,
1 mitre à clé.

CAP-ROBUR. N ^o	18	19	20	21	22	22bis	23	23bis
Dessus } Longueur.....	120	130	140	150	160	170	180	200
} Largeur.....	70	72	76	76	76	76	80	85
Largeur } à bain-marie....	31	34	36	41	44	47	49	59
du Four } sans bain-marie..	35	40	44	47	50	52	55	60
Profondeur } à bain-marie..	49	49	55	55	56	56	60	61
} du Four } sans b.-marie..	52	52	55	55	56	60	60	62
Hauteur du Four.....	25	25	25	27	27	27	27	27
Hauteur du fourneau.....	80	80	80	80	80	80	80	80
Contenance du bain-marie.	18	18	24	24	34	34	34	44
Diamètre de la buse.....	19	19	19	19	19	19	22	22

PRIX - Foyer charbon - A bain-marie

A pieds								
Noir, dessus brut.....	2500	2718	2980	3221	3570	3646	4083	4935
Plus-value à ceinture....	223	234	234	234	234	316	316	397
Supplément pour foyer bois et charbon.....	174	191	191	206	206	223	223	223
Moins-value sans bain-marie	157	157	206	206	223	223	223	250

Sur demande : coup de feu à 3 jeux de rondelles sans plus-value.

FOURNEAUX à 2 fours, 2 étuves

(série extra-forte)



Teintes : Blanc, bleu, gris

2 fours avec garde-rôts, 2 étuves, 2 clés de réglage, 1 bain-marie,
 1 mitre à clé.

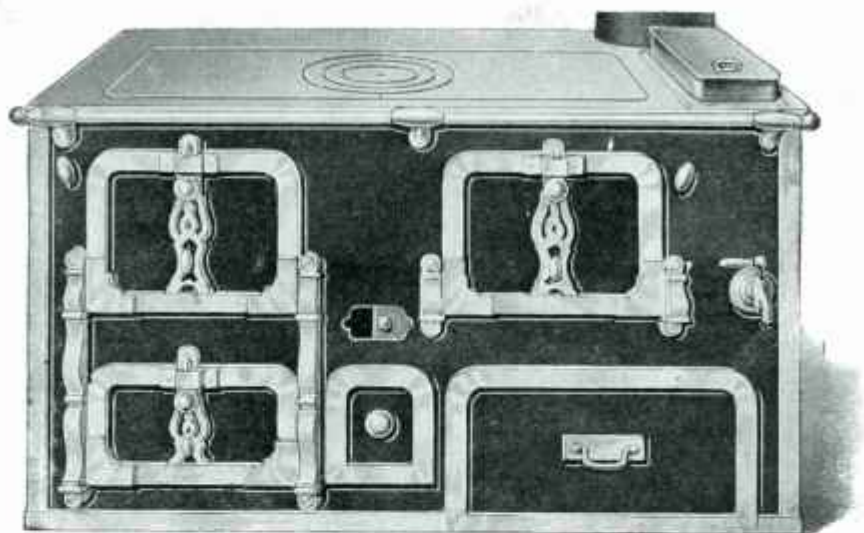
CAP-ROBUR. N ^o	18 M	19 M	20 M	21 M	22 M	22 ^h M	23 M	23 ^h M
Dessus \ Longueur	120	130	140	150	160	170	180	200
\ Largeur	70	72	76	76	76	76	80	85
Largeur \ à bain-marie	29	32	35	39	43	47	50	60
du Four \ sans bain-marie	35	39	43	47	50	55	55	60
Profondeur \ à bain-marie	49	49	55	55	56	56	60	61
du Four \ sans b.-marie	52	52	55	55	56	60	60	62
Hauteur du Four	25	25	25	25	25	25	25	25
Hauteur du fourneau	80	80	80	80	80	80	80	80
Contenance du bain-marie	18	18	24	24	34	34	34	44
Diamètre de la buse	19	19	19	19	19	19	22	22
A pieds PRIX - Foyer charbon - A bain-marie								
Façade émail, dessus meulé	3537	3832	4160	4498	4924	5187	5710	6890
Fac. et côtés émail, dess. meulé	3941	4236	4618	4968	5405	5656	6190	7480
Plus-value à ceinture	382	382	414	414	447	457	469	517
Supplément pour foyer bois et charbon	234	273	273	283	283	300	300	315
Plus-value garnit. chromées	288	299	315	365	375	397	414	469

Sauf indications spéciales, nos appareils sont livrés : émail blanc, garnitures granitées,
 ou émail céramique, garnitures même teinte.

Moins-value sans bain-marie, voir page 58.

FOURNEAUX à deux fours (série extra-forte)

1 étuve, 1 charbonnier à ceinture



2 fours avec garde-rôts, 1 étuve, 1 charbonnier à galets, 1 bain-marie,
1 mitre à clé.

CAP-ROBUR	N ^o	585	586	587	588	589	590	591	592
Dessus	Longueur	120	130	140	150	160	170	180	200
	Largeur	70	72	76	76	76	76	80	85
Largeur	à bain-marie	31	34	36	41	44	47	49	59
	du Four sans bain-marie	35	40	44	47	50	52	55	60
Profondeur	à bain-marie	49	49	55	55	56	56	60	61
	du Four sans b.-marie	52	52	55	55	56	60	60	62
Hauteur du Four		25	25	25	27	27	27	27	27
Hauteur du fourneau		80	80	80	80	80	80	80	80
Contenance du bain-marie		18	18	24	24	34	34	34	44
Diamètre de la buse		19	19	19	19	19	19	22	22
PRIX - Foyer charbon									
A bain-marie									
Noir, dessus brut		2839	3057	3308	3570	3909	4247	4586	5437
Moins-value sans bain-marie		157	157	206	206	223	223	223	250

Foyer bois et charbon, voir plus-value page 58.

Sur demande : coup de feu à 3 jeux de rondelles sans plus-value.
— bain-marie affleurant sans plus-value.

FOURNEAUX à deux fours (série extra-forte)
 | étuve, | charbonnier à ceinture



GENRE MODERNE

facade et portes émail, portes bombées et équilibrées, dessus poli, barre devant chromée, garnitures émail granité.

TEINTES : Blanc, bleu, gris.

2 fours avec garde-rôts, | étuve, | charbonnier à galets, | bain-marie, | mitre à clé.

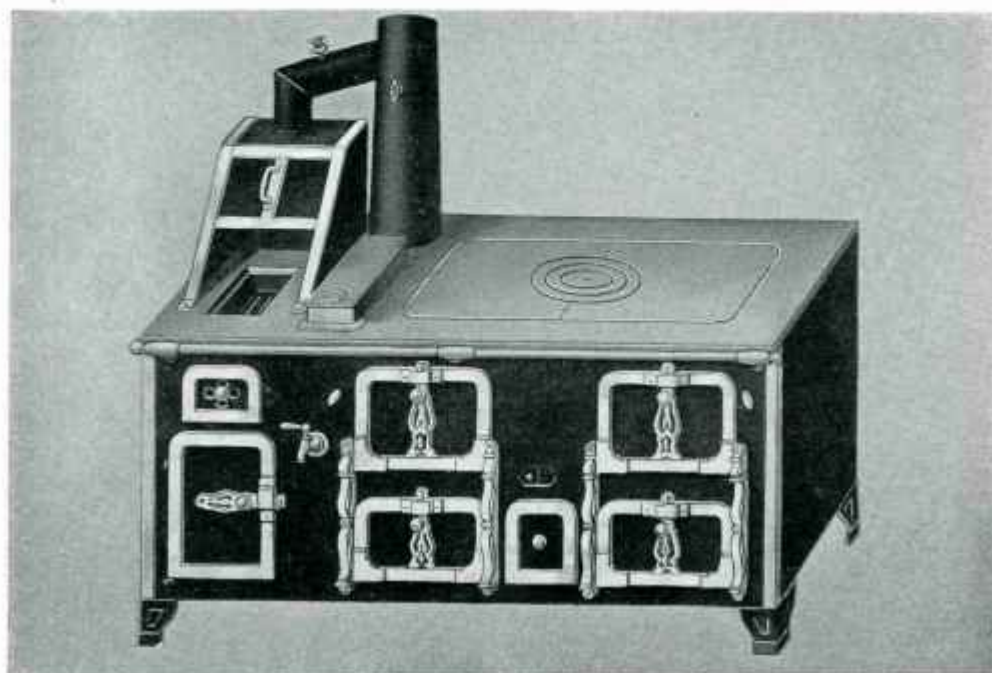
CAP-ROBUR N°	585 M	586 M	587 M	588 M	589 M	590 M	591 M	592 M
Dessus Longueur	120	130	140	150	160	170	180	200
Largeur	70	72	76	76	76	76	80	85
Largeur à bain-marie	29	32	35	39	43	47	50	60
du Four sans b.-marie	35	39	43	47	50	55	55	60
Profondeur à bain-marie	49	49	55	55	56	56	60	61
du Four sans b.-marie	52	52	55	55	56	60	60	62
Hauteur du Four	25	25	25	25	25	25	25	25
Hauteur du Fourneau	80	80	80	80	80	80	80	80
Contenance du bain-marie	18	18	24	24	34	34	34	44
Diamètre de la buse	19	19	19	19	19	19	22	22
A bain-marie	PRIX - Foyer charbon							
Façade émail, dessus meulé	3865	4170	4498	4847	5284	5733	6190	7414
Fac. et côt. émail, des. meulé	4279	4564	4957	5284	5743	6234	6726	7938

Foyer bois et charbon, voir plus-value page 59 - Garnitures chromées.

Sauf indications spéciales, nos appareils sont livrés : émail blanc, garnitures granitées ou émail céramique, garnitures même teinte.

FOURNEAUX à deux fours et grillade

(série extra-forte)



Modèles à pieds

2 fours avec garde-rôts, 2 étuves, 1 chauffe-assiettes, 1 grillade,
1 poissonnière, 1 bain-marie et 2 clés de réglage, 1 mitre à clé.

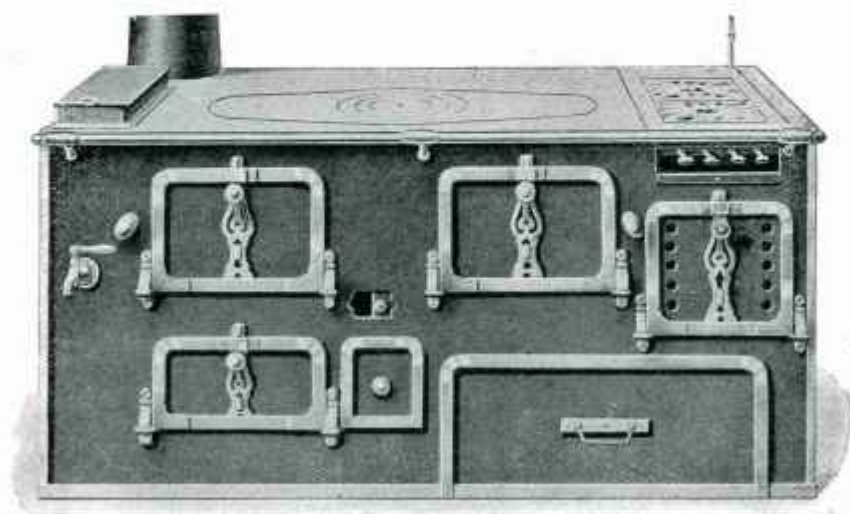
CAP-ROBUR..... N ^o	24	24 bis	25 bis	26	26 bis	27
Dessus } Longueur	150	160	170	180	190	200
} Largeur.....	70	72	76	76	76	76
Largeur } à bain-marie	31	34	36	41	41	44
du Four } sans bain-marie	35	40	44	47	47	50
Profondeur } à bain-marie	49	49	55	55	55	56
du Four } sans bain-marie...	52	52	55	55	55	56
Hauteur du Four	25	25	25	27	27	27
Largeur de la grillade.....	30	30	30	30	40	40
Hauteur du fourneau	80	80	80	80	80	80
Contenance du bain-marie.....	18	18	24	24	24	34

PRIX - Foyer charbon

A bain-marie						
2 étuves, à pieds	3308	3482	3822	4170	4509	4859
2 étuves, à ceinture	3559	3733	4170	4411	4859	5274
1 étuve, 1 charbonnier, 1 chauffe-assiettes, à ceinture.....	3646	3832	4247	4498	4935	5361
Moins-value sans chaudière....	157	157	206	206	206	223
Plus-value foyer bois et charbon	174	191	191	191	206	206

FOURNEAUX MIXTES au gaz et au charbon

2 fours et ceinture (série extra-forte)



Partie charbon : 2 fours à garde rôts, 1 étuve, 1 charbonnier à galets, 1 bain-marie, 1 mitre à clé.

Partie gaz : 2 brûleurs, four à grillade et rampe à pâtisserie.

GENRE PARIS	N°	727	728	729	730
Dessus {	Longueur.....	170	190	210	240
	Largeur.....	72	76	76	85
Hauteur.....		80	80	80	80
Largeur du Four.....		34	41	48	55
Largeur du Grilloir.....		30	30	30	35
Contenance du bain-marie.....		18	24	34	44
Diamètre du tuyau.....		19	19	19	22

PRIX - Foyer charbon - Grilloir avec rampe à pâtisserie

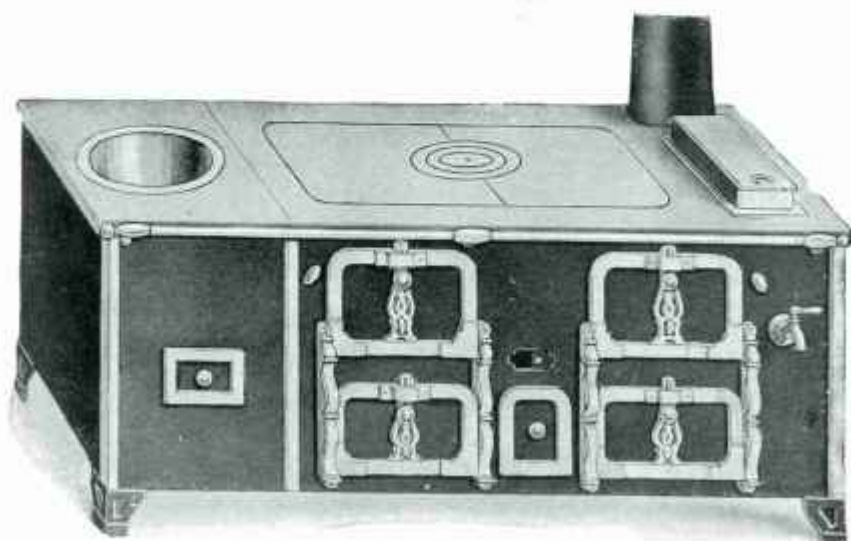
A bain-marie - Noir, dessus brut

2 étuves, à pieds.....	PRIX SUR DEMANDE
2 étuves, à ceinture.....	
1 étuve, à charbonnier, à ceinture.....	
Plus-value pour rouleaux bois au charbonnier.....	

Nous consulter pour modèles émaillés, à bouilleur, etc.

FOURNEAUX à deux fours et cylindre

(série extra-forte)

**Modèle à pieds**

2 fours avec garde-rôts, 2 étuves, 2 clés de réglage des fours, 1 bain-marie.
1 cylindre à vaisselle en fonte, 1 mitre à clé.

CAP-ROBUR N ^o	234	235	236	237	612	238	613	239
Dessus	Longueur	200	210	220	230	235	245	280
	Largeur	72	76	76	76	76	76	85
Hauteur	80	80	80	80	80	80	80	80
Largeur du Four	34	36	41	44	44	47	49	59
Profondeur du Four	49	55	55	56	56	56	60	61
Hauteur du Four	25	25	27	27	27	27	27	27
Diamètre du cylindre	42	42	42	42	45	45	50	50
Contenance du bain-marie	18	24	24	34	34	34	34	44

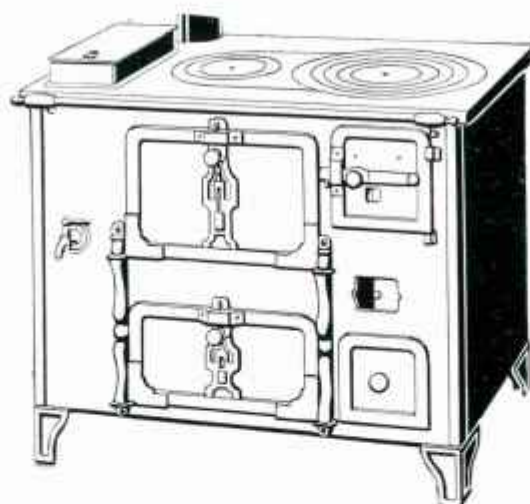
PRIX - Foyer charbon à bain-marie

Noir, dessus brut, à pieds	4411	4673	4902	5208	5383	5743	6300	7228
— à ceinture	4750	5011	5241	5623	5798	6158	6715	7654

Sur demande, sans supplément : coup de feu à 3 jeux de rondelles
Nous consulter pour études spéciales.

FOURNEAUX POUR FERMERS

(Série extra-forte)



1 four, 1 étuve, 1 bain-marie, avec rondelles de grand diamètre sur le foyer.

Grand foyer bois et charbon

CAP-ROBUR N°	3127	3128	3129	3130	3131	3132	3133	
Dessus {	longueur	90	100	110	120	130	140	150
	largeur	63	65	68	72	75	75	78
Hauteur	80	80	80	80	80	80	80	
Largeur du Four	38	40	45	50	60	65	70	
Contenance du bain-marie	18	24	24	33	45	45	45	
Diamètre du tuyau	16	16	16	19	19	19	19	

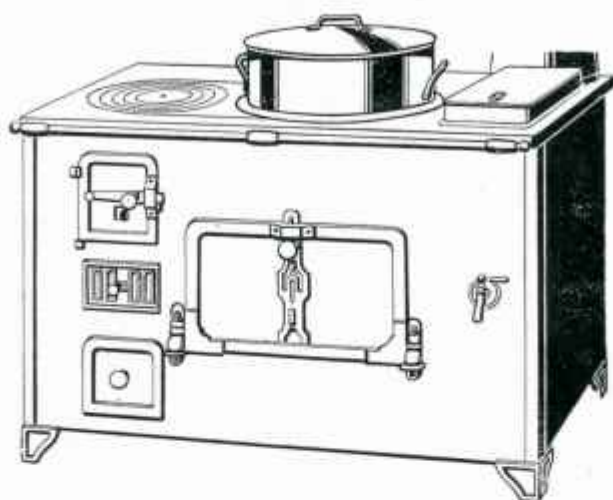
PRIX - Foyer bois et charbon

A bain-marie							
Noir, dessus brut	2107	2293	2467	2740	3090	3679	4247
Façade émail, dessus poli	2663	2849	3112	3494	3876	4552	5569
Façade et côtés émail, dessus poli	3068	3341	3537	3897	4334	5044	6070

Tuyau de fumée : Spécifier à droite ou à gauche.

FOURNEAUX pour fermiers, charcutiers, etc.

(Série extra-forte)

**Foyer bois et charbon**

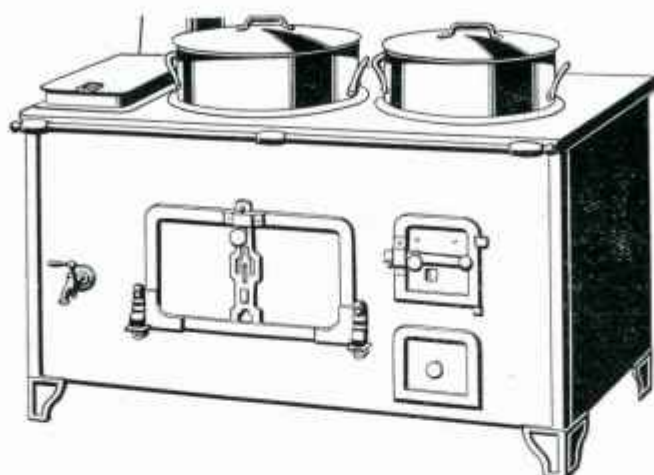
1 four, 1 marmite **fonte**, 1 bain-marie, panache et couvercle **tôle étamée**,
barre, boutons et supports **fer poli**.

CAP-ROBUR..... N ^o	3134	3135	3136	3137	3138	3139	3140	
Dessus	Longueur.....	100	110	120	130	140	150	160
	Largeur.....	64	68	72	77	80	85	85
Hauteur.....	80	80	80	80	80	80	80	80
Largeur du Four.....	40	45	50	55	60	65	65	
Contenance de la marmite.....	28	35	42	58	73	97	97	
Contenance du bain-marie.....	24	24	33	45	45	45	45	
Diamètre du tuyau.....	16	19	19	19	19	19	19	
PRIX - Foyer charbon								
A bain-marie								
Noir, dessus brut.....	2493	2847	3203	3568	4095	4449	5159	
PRIX - Foyer bois et charbon								
A bain-marie								
Noir, dessus brut.....	2665	3019	3374	3740	4300	4644	5350	

Sur demande, suppléments (au cours) pour panache et couvercle
en cuivre poli pour bain-marie et marmite en cuivre étamé.

FOURNEAUX pour fermiers, charcutiers, etc.

1 four, 2 marmites (série extra-forte)



Toujours à foyer bois et charbon

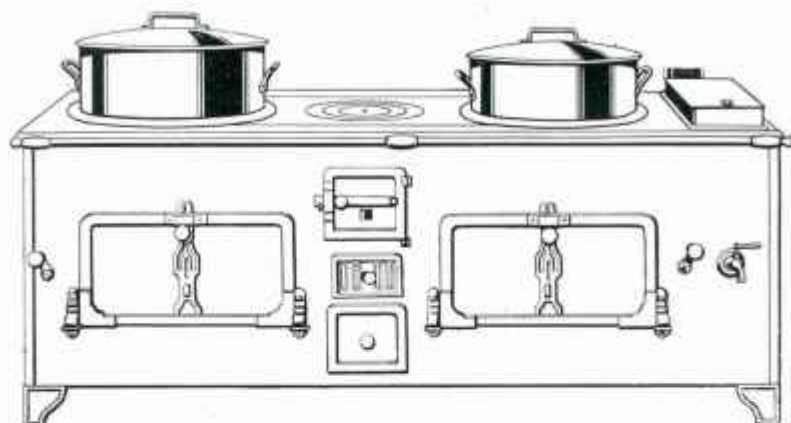
1 four, 2 marmites fonte, 1 bain-marie fonte émaillée, panache et couvercles tôle étamée, 1 barre, supports et boutons fer poli, 1 mitre à clé.

CAP-ROBUR..... N°	3141	3142	3143	3144	3145
Dessus } Longueur.....	130	140	150	165	180
	} Largeur.....	75	78	80	83
Hauteur.....		80	80	80	80
Largeur du Four.....	45	50	55	60	65
Contenance des marmites.....	28	28	35	35	42
		42	58	58	73
Contenance du bain-marie.....	33	33	45	45	45
Diamètre du tuyau.....	19	19	19	19	19
PRIX - Foyer bois et charbon					
A. bain-marie					
Noir, dessus brut.....	4450	4987	5535	5890	6428

Sur demande, suppléments (au cours) pour panache et couvercle cuivre poli pour bain-marie et marmites en cuivre étamé.

FOURNEAUX pour fermiers, charcutiers, etc.

2 fours, 2 marmites (série extra-forte)

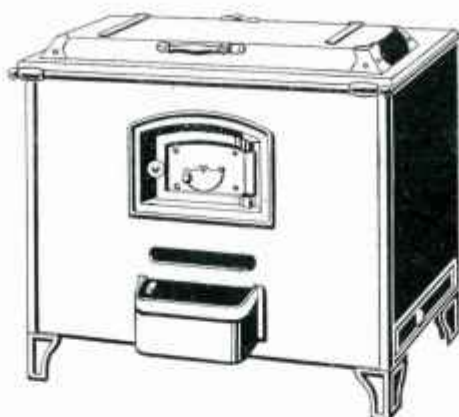
**Foyer bois et charbon**

2 fours, 2 marmites **fonte**, 1 bain-marie fonte émaillée, panaches et couvercles **tôle étamée**, 1 barre, supports et boutons **fer poli**, 1 mitre à clé.

CAP-ROBUR	N ^o	3146	3147	3148	3149	3150	3151
Dessus	Longueur	150	160	170	180	200	220
	Largeur	73	76	76	80	82	84
Hauteur		80	80	80	80	80	80
Largeur des Fours		40	45	50	50	55	60
Contenance des marmites		28	35	42	42	58	73
		35	42	58	58	73	97
Contenance du bain-marie		18	24	24	24	33	45
Diamètre du tuyau		19	19	19	19	22	22
PRIX - Foyer charbon							
A bain-marie							
Noir, dessus brut		4800	5370	5660	6140	7040	8370
PRIX - Foyer bois et charbon							
A bain-marie							
Noir, dessus brut		5090	5625	5935	6400	7480	8630

Sur demande, suppléments (au cours) pour panache et couvercle cuivre poli pour bain-marie et marmites en cuivre étamé.

FOURNEAUX DE BLANCHISSERIE

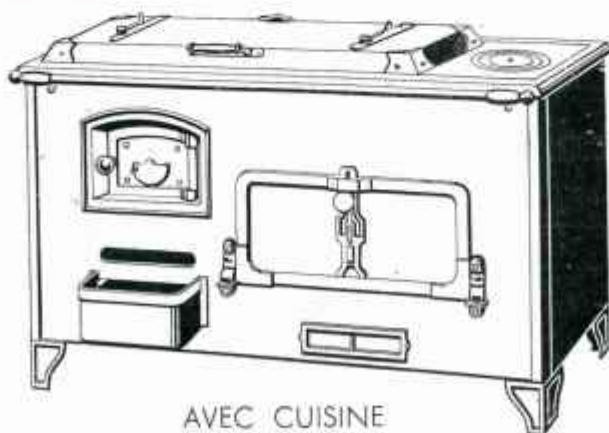


SANS CUISINE

1 cuvette pour les fers, 1 foyer en fonte, 1 couvercle à charnières

CAP..... N°	3152	3153	3154	3155	3156	3157	3158	3159	3 rangs
Nombre de fers.....	6	8	10	12	14	18	20	24	30
Dessus }	Longueur...	47	55	64	72	80	97	106	106
	Largeur....	52	52	52	52	52	52	52	68
Hauteur.....	80	80	80	80	80	80	80	80	80
PRIX - SANS CUISINE									
Noir, dessus brut....	1200	1290	1447	1540	1664	1936	2156	2500	2685

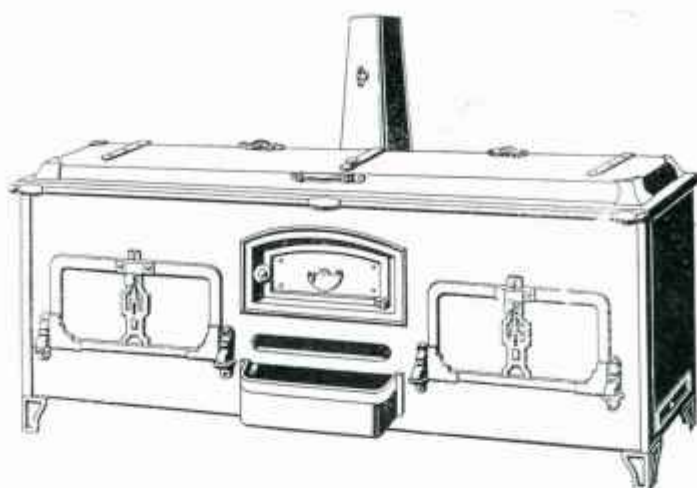
FOURNEAUX DE BLANCHISSERIE à un four



AVEC CUISINE

1 cuvette pour les fers, 1 foyer en fonte, 1 couvercle à charnières, mais adjonction d'un four à rôtir.

Voir prix page 70.

FOURNEAUX DE BLANCHISSERIE à deux fours**Modèle CAP**

1 cuvette pour les fers, 1 foyer en fonte, 1 couvercle à charnières

	N°	3160	3161
Nombre de fers.....		40	50
Longueur.....		140	170
Largeur.....		68	68
Hauteur.....		80	80
Foyer.....		30	45
	PRIX	5217	5334

Indiquer si la buse doit être à droite, à gauche ou au milieu
 Sans indication nous livrons avec la buse au milieu

FOURNEAUX DE BLANCHISSERIE à un four

(Voir la gravure au bas de la page 69)

CAP..... N°	3152c	3153c	3154c	3155c	3156c	3157c	3158c	3159c
Nombre de fers.....	6	8	10	12	14	18	20	24
Longueur.....	72	80	89	97	106	122	131	123
Largeur.....	52	52	52	52	52	52	52	68
Hauteur.....	80	80	80	80	80	80	80	80
Foyer.....	28	32	36	40	45	50	50	50
PRIX - AVEC CUISINE								
Noir, dessus brut.....	1500	1612	1807	1924	2080	2418	2706	3123

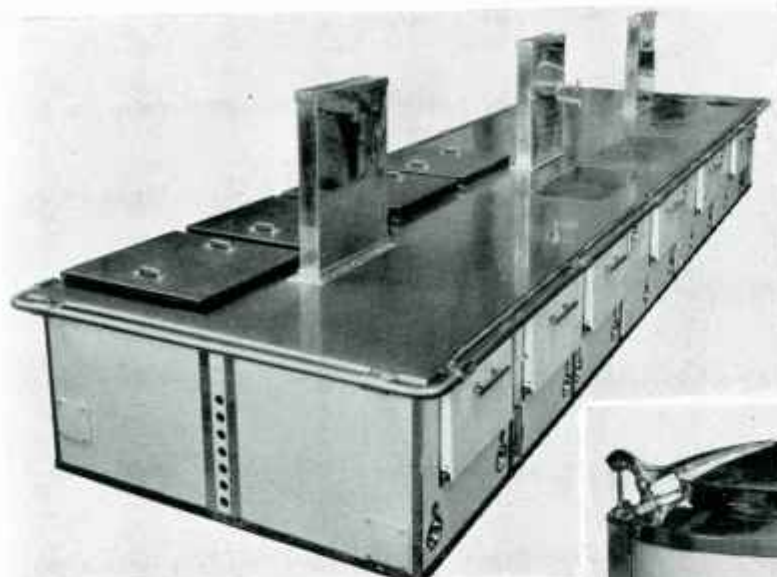
GRANDES CUISINES - GAZ



FOURNEAU CENTRAL AU GAZ

comprenant :

- 6 Fours à rôtir et à griller
- 3 Brûleurs sous plaque
- 2 Brûleurs à feu nu
- 2 Étuves table chaude
- 4 Bacs à friture



MARMITE INDÉPENDANTE

Chauffée au gaz
Couvercle équilibré

Cuve en aluminium, acier inoxydable,
fonte ou nickel, à robinet de vidange

Capacité variant
de 50 à 350 litres



GRANDES CUISINES - CHARBON



600 à 1.000 repas FOURNEAU DE MILIEU

6 foyers, 4 fours,
4 marmites chauffées
chacune par 1 foyer,
2 cols de cygne.

ÉTUDES ET DEVIS POUR INSTALLATIONS : GAZ - CHARBON

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

Wm. W. Phelps

FOYERS CHARBON

PIÈCES DÉTACHÉES pour séries MODERNE
DEMI-FORTE ET EXTRA-FORTE

Foyer ovales à charbon, Série CAP



R.F.



G.Z.C.



Série
ROBUR



O.N.B.
ou
G.F.P.



Numéros	FOYERS				GRILLES		
	long	larg.	Haut.	Poids	Long.	larg	Poids
R.F. 00	250	230	135	6,30	150	115	0,95
— 0	280	225	130	7,45	175	125	1,35
— 1	295	260	145	9,70	190	130	1,65
— 2	310	270	160	11,40	200	150	2,00
— 3	330	260	160	14,30	215	155	2,50
— 4	380	305	190	23,00	255	170	3,50
— 5	420	360	190	25,60	245	200	3,90
G.Z.C. 00 ..	230	195	130	4,00	145	110	1,00
— 0	260	220	140	6,40	165	120	1,00
— 1	300	250	160	9,00	190	125	2,10
— 2	320	260	165	14,00	200	150	2,60
— 3	350	280	175	15,50	210	150	3,00
— 4	380	300	185	19,00	245	170	3,50

Série ROBUR

Numéros	Long	larg.	Haut	Poids	Long.	larg.	Poids
00	210	215	125	4,60	140	115	0,70
0	250	215	130	6,20	160	120	1,00
0 bis	280	230	130	8,80	190	135	1,20
1	300	250	150	10,00	210	160	1,85
2	355	300	150	12,50	215	165	2,10
3	360	335	170	20,50	225	170	3,00
4	420	385	190	28,00	250	200	5,50
Leda s. trou.	280	220	150	6,00	170	120	1,20

Foyers à charbon GFP ou ONB (modèle déposé)

Numéros	long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg	Poids
O.N.B. 0	230	200	120	5,50	150	110	0,55
ou 1	260	230	130	7,50	170	130	0,90
G. F. P. 2	280	240	145	8,00	190	150	1,45
Carré	320	320	170	15,50	200	150	2,40

Foyers carrés CAP-ROBUR à charbons ordinaires
ou renforcés

Numéros	Long.	Larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg	Poids
Cap R.F. 2.	380	370	180	28,00	220	170	4,25
— R.F. 3 ..	430	410	200	46,00	250	210	5,15
— R.F. 4 ..	480	470	200	61,00	240	230	7,00
— G.Z.C. 1	375	390	170	37,00	230	170	4,10
— G.Z.C. 2	420	430	190	40,50	270	190	5,80
— G. 1 ..	510	430	220	80,00	235	210	7,00
— G. 2 ..	510	450	250	102,50	280	230	12,90
Robur 5	380	380	185	29,00	225	165	4,20
— 5 bis ..	425	390	190	46,00	270	195	6,90
— 6	470	410	195	65,00	F 300	barr.	8,00
— 3.422	310	230	180	12,30	205	130	1,40

FOYERS CHARBON



Foyers carrés ROBUR au charbon à paraboles mobiles

Numéros	FOYERS				BARREAUX		
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg. tête	Poids
6	460	440	210	68,00	300	35	8,00
7	560	500	250	104,00	350	40	10,50



Foyers fourneaux du Nord à feu visible

Numéros	FOYERS				GRILLES		
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	larg.	Poids
1	300	240	160	10,80	205	130	2,50
2	360	310	180	15,00	240	160	3,50

Série CAP

Foyer carré pour universel CAP



Numéros	FOYER				GRILLE		
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	larg.	Poids
A.M. 0 ..	220	210	110	4,50	160	110	0,60

Foyer pour fourneaux triangulaires ROBUR



Numéros	FOYER				GRILLE		
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	larg.	Poids
1	200	185	110	3,00	160	95	0,40



Foyers à baie CAP pour fourneaux de blanchisseries



Série CAP

Numéros	FOYERS				GRILLES	
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Grille formée de barreaux	Poids
0	370	300	150	17,80	8 de 240	6,40
1	420	300	160	20,10	9 de 240	7,20
2	460	390	170	27,50	9 de 290	8,00
3	460	390	170	29,60	10 de 290	9,50
4	520	400	200	41,00	15 de 290	14,25
24	500	440	200	40,70	10 de 290	9,50
25	530	480	200	47,00	15 de 350	18,75

FOYERS BOIS ET CHARBON

FOYER BOIS ET CHARBON RECTANGULAIRE

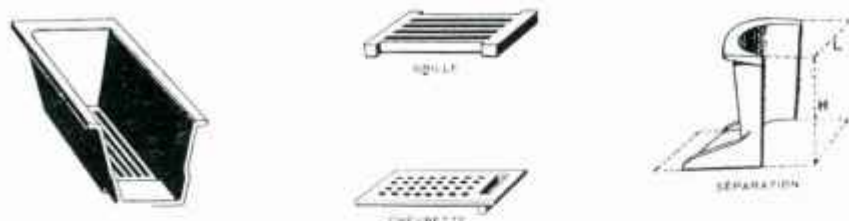


Fig. 88

Pour fourneaux EXCELSIOR (Série CAP, fig. 88)

FOYERS					GRILLES			CHEVRETTES			SÉPARATIONS			
N°	Long.	Larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Haut.	Poids
0	290	210	140	5,00	210	120	1,15	205	115	0,65	160	130	125	1,20
1	340	220	140	8,50	250	125	1,45	260	130	0,95	160	130	125	1,20
2	370	260	140	7,80	270	135	1,80	280	140	1,00	190	145	130	1,25
2 bis	430	260	140	13,00	270	135	1,80	280	140	1,00	190	145	130	1,25
3	430	270	180	15,00	270	170	2,45	285	175	1,60	215	170	150	2,75

Pour fourneaux SÉRIE FORTE (Série CAP, fig. 88)

FOYERS					GRILLES			CHEVRETTES			SÉPARATIONS			
N°	Long.	Larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Haut.	Poids
190	370	260	190	14,00	280	150	3,60	300	150	1,20	195	140	155	2,70
200	410	290	190	16,30	280	150	3,60	300	150	1,20	205	145	155	2,75
180	440	310	200	19,00	320	175	5,00	355	150	1,60	225	170	160	3,40
210	480	320	210	24,20	320	175	5,00	355	150	1,60	230	175	170	3,65
220	540	380	210	41,00	370	200	8,20	400	200	2,15	285	205	180	4,65

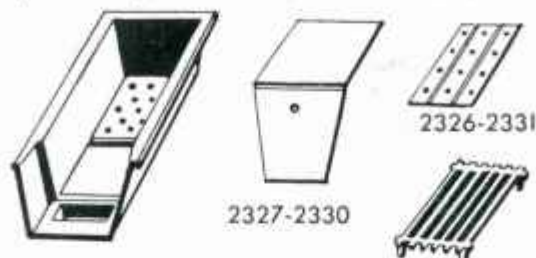
Pour fourneaux SÉRIE FORTE (Série ROBUR, fig. 88)

FOYERS					GRILLES			CHEVRETTES			SÉPARATIONS			
N°	Long.	Larg.	Haut.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Poids	Long.	Larg.	Haut.	Poids
00	305	220	175	7,50	205	125	1,45	>	>	>	160	125	145	1,60
0	400	245	200	11,75	5 Bx	225	2,75	210	125	0,85	165	130	145	1,60
1	410	260	210	14,00	6 >	250	6,40	245	150	1,30	180	150	165	2,75
2	450	290	230	17,00	7 >	265	6,50	255	175	1,70	210	180	175	3,35
3	485	315	230	32,00	6 >	295	6,60	295	190	2,65	230	195	180	4,75
4	500	325	235	35,00	7 >	310	8,00	305	205	3,00	240	200	190	5,15

(1) Foyer à barreaux du N° 0 au N° 4 (Série ROBUR).

FOYERS SPÉCIAUX

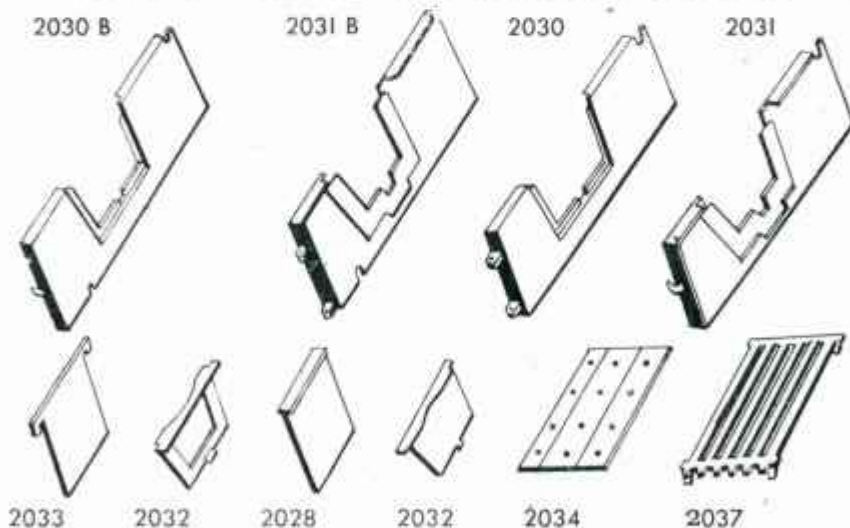
Foyers spéciaux pour ATLAS, AIGLON, ROYAL-RUSTIC



N°	FOYERS				GRILLES			CHEVRETTES			SÉPARATIONS			
	Long.	larg.	Haut.	Poids	Long.	larg.	Poids	Long.	larg.	Poids	Long.	larg.	Haut.	Poids
3422	410	220	180	12,30	220	120	1,60	190	120	0,90	110	155	155	2,00
2324	510	255	190	13,30	245	150	1,80	215	140	1,00	190	180	155	2,50
2328	440	215	180	12,50	220	120	1,60	190	120	0,90	150	155	155	2,00

Foyers bois et charbon (ancien modèle) en plusieurs pièces
modèle ROBUR, pour fourneaux série demi-forte

S'adapte aux fourneaux "ROYAL-RUSTIQUE" de 65-70-75-80

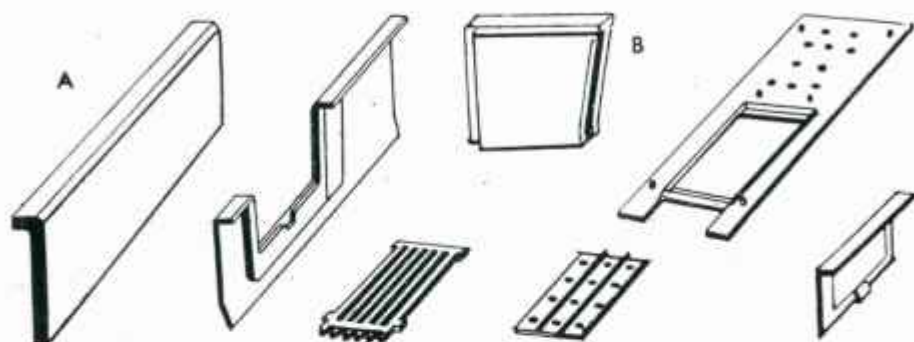


N°	DÉSIGNATION DES PIÈCES	Long	larg	Haut	Poids
2028	Séparation de fond	165	»	135	1,20
2030	Grande parabole de côté à mentonnet	420	»	170	2,60
2030	— — — à gonds	420	»	170	2,60
2031	— — — à mentonnet	420	»	170	2,60
2031	— — — à gonds	420	»	170	2,60
2032	Petite parabole de côté	185	»	125	1,10
2033	Plaque reliant les paraboles 2030 et 3030 B	165	»	165	0,80
2034	Plaque à trous	190	130	»	0,90
2036	Grille de devant, abattante	130	»	125	0,70
2037	Grille de fond, à pieds	220	125	»	1,30

FOYERS SPÉCIAUX

Foyers bois et charbon en plusieurs pièces, modèle ROBUR
pour fourneaux série demi-forte (ancien modèle)

S'adapte aux fourneaux "FAVORI" et "BRILLANT-FAVORI" de 75-85-95



A et B Paraboles en terre réfractaire

Toutes les autres pièces sont en fonte

POUR 75 ET 85					
N ^o	DÉSIGNATION DES PIÈCES	Long	Larg.	Haut.	Poids
	Grande parabole en terre.....	430	»	210	4,20
	Petite —	230	170	210	1,90
2250	Grande parabole en fonte.....	430	»	180	2,60
2251	Petite —	190	150	130	1,30
2249	Support de foyer.....	460	220	»	2,00
2037	Grille de fond.....	210	135	»	1,40
2034	Plaque à trous.....	185	125	»	0,90
2252	Séparation d'équerre.....				2,00
POUR 95					
	Grande parabole en terre.....	470	»	210	5,00
	Petite —	280	240	210	2,80
2250 R	Grande parabole en fonte.....	480	»	186	3,00
2251	Petite —	190	150	130	1,30
2283	Support de foyer.....	500	300	»	4,40
2284	Grille de fond.....	220	175	»	1,80
2286	Plaque à trous.....	200	150	»	1,00
2285	Séparation d'équerre.....				2,60

BARREAUX et PARABOLES

Barreaux ordinaires



Série CAP



Série ROBUR



Série CAP

SÉRIE CAP									
Longueur . . .	240	270	300	320	350	370	400	420	450
Larg. de tête .	35	35	35	35	40	40	40	40	40
Poids	1,20	1,40	1,55	1,85	2,00	2,20	2,50	3,05	3,50
SÉRIE ROBUR									
Numéros . . .	5	5bis	6	7				C.R.	C.R.
Longueur . . .	230	265	300	345	390	450	500	320	370
Larg. de tête .	32	33	35	40	47	46	46	30	32
Poids	1,00	1,25	1,35	1,95	3,05	3,40	5,00	1,55	1,85

Barreaux pour fourneaux de blanchisserie

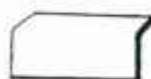
Longueur . . .	242	290	350	400
Larg. de tête .	20	20	20	20
Poids	0,80	0,95	1,02	1,25

Paraboles CAP



A CANNELURES										
Long.	300	350	400	450	500	550	600	350	400	450
Haut.	165	180	180	205	210	220	220	210	210	210
Poids	8,50	12,00	14,00	16,00	30,00	33,00	34,00	20,00	23,00	26,00
UNIES pour grands fourneaux										
Longueur	400	450	500	550	680	350				
Hauteur	240	240	240	240	240	210				
Épaisseur	40	40	40	40	45	45				
Poids	35,00	39,00	44,00	48,00	55,00	30,00				

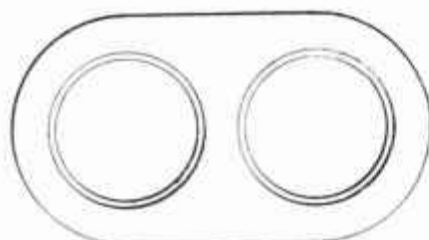
Paraboles ROBUR



ROBUR UNIES							E	Ht	
Longueur	300	350	400	450	500	550	20	180	
Poids	9,00	10,00	12,50	13,50	14,80	16,40	>	>	
Longueur	300	350	400	450	500	550	20	210	
Poids	10,00	12,50	14,00	15,80	17,20	19,70	>	>	
ROBUR CANNELÉES									
Longueur	300	350	400	450	500	550	600	30	210
Poids	17,20	19,50	22,50	25,00	28,40	28,00	32,50	>	>
Longueur	300	350	400	450	500	550	600	30	250
Poids	19,00	21,00	25,50	29,00	34,50	35,50	39,50	>	>
Longueur	300	350	400	450	500	550	600	50	250
Poids	30,00	35,00	40,00	45,00	50,00	55,00	60,00	>	>

COUPS DE FEU

OVALES A DEUX FEUX DE RONDELLES



RONDELLES ET TAMPONS



JEUX DE RONDELLES

OVALES CAP				
N°	Long.	Larg.	Recevant 1 jeu de rondelles	Poids
51	420	240	155 et 195	1,80
5662	520	235	195 195	2,80
AM 2	480	275	195 195	2,80
3	510	275	195 195	3,30
54	535	310	205 205	5,50
AM 64				5,20
50	395	255	155 195	1,90
55	445	270	205 205	2,50
60	465	295	205 205	3,00
65	470	315	205 205	4,00
1	527	325	210 210	4,50
2	570	345	210 270	5,80
110 B	610	362	210 270	6,80
3	675	385	270 270	8,20
4	780	390	325 325	7,80
Série GZC				
	440	245	195	2,00
	490	255	195	2,00
	535	255	195	2,50
	490	280	195	2,90
	550	325	250 et 195	4,00
	640	350	270	8,00
	810	420	320	11,30
Ovales ROBUR				
	405	235		1,20
	455	245		1,50
	470	295		2,50
	510	335		4,20
	530	340		4,30
	590	335		3,25
	610	390		6,50
	650	350		7,60
	710	390		9,70
	785	390		11,10
	790	450		14,10

Rondelles CAP				
Série	Diam.	Nombre de pièces	Recevant	Poids
Légère	155	2	Tamp. de 110	0,90
—	195	3	jeu de 155	1,40
—	205	3	—	1,60
1/2 forte	210	2	Tamp. de 150	2,10
Forte	230	2	Tamp. de 150 F	4,10
1/2 forte	250	3	18,5 et tam. 115	3,40
Forte	260	2	Tamp. de 160 F	5,50
1/2 forte	270	3	Jeu de 210	3,50
Forte	300	3	— 210	8,70
Forte	320	3	— 230	8,50
1/2 forte	325	4	— 270 F	5,00
Forte	340	3	— 260 forte	10,50
1/2 forte	350 R F.	3	— 260	10,75
renforc.	350 CAP	3	— 260	17,00
ext. fort	390 CAP	3	— 290	29,50
Rondelles ROBUR				
Légère	180	2	Tamp. de 135	0,90
et	200	3	155 115	1,20
ordin.	210	2	150	1,30
—	230	3	180 130	3,00
—	255	3	185 125	2,30
—	265	3	210 150	3,50
—	280	4	230 180 130	4,50
—	285	5	245 210	3,30
—	»	»	170 130	»
—	390	4	320 230 155	10,80
—	350	3	260 160	9,80
—	320	3	230 155	7,30
—	420	4	320 155	13,50
renforc.	265	3	210 150	5,00
—	420	4	320 230 155	22,70
—	350	3	260 160	13,30
—	320	3	230 155	11,30

COUPS DE FEU

Coups de feu pour Royal-Rustic et Record



Longueur	Largeur	Poids
492	261	3,40
532	262	4,10
562	292	5,00
611	292	5,20
639	292	6,00



Coups de feu de fourneaux de charcutiers et fermiers

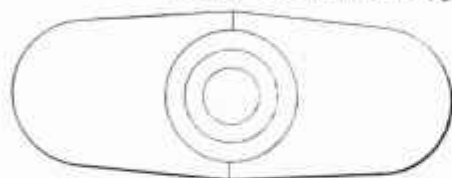
Série ROBUR	Long	larg.	Poids
N° 1	495	400	12,50

Jeu de rondelles pour fourneaux de charcutiers

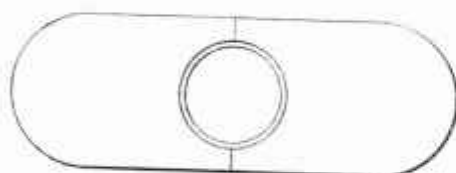
Série CAP

Diamètre extérieur	Recevant	Poids
390	325	3,40
410	325	3,70
440	325	5,50
470	390	5,50
510	410	7,70
565	440	9,30
610	470	9,50
640	510	10,00

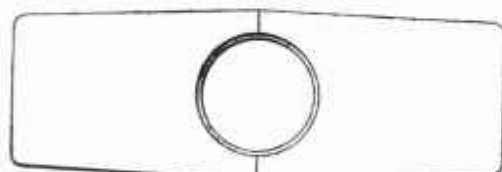
Coups de feu de fourneaux à deux foyers



Série RF



Série GZC



Série GZC renforcée



Série A



Rectangulaire

Série CAP

Série R.F.

N°	Long.	larg.	Jeu de rondelles	Poids
120	960	395	320	30,00
130 140	1080	420	320	36,00
150 170	1240	460	340	42,00
180 200	1465	460	340	72,00

Série GZC

B 22	900	370	265	26,00
B 23	1100	370	265	31,50
24 25 26	1200	415	300	55,00
27 28	1340	450	300	70,00

Série GZC renforcée

19-180	1430	485	350	80,00
	1480	540	350	99,00
20-200	1700	540	350	122,00

Série ROBUR

Série A

N°	Long.	larg.	Jeu de rondelles	Poids
1	950	415	320	19,00
2	1030	435	320	28,00
3	1200	460	320	34,00
4	1370	480	350	56,00

Rectangulaire				
1	900	420	320	24,40
2	1000	420	320	29,00
3	1100	430	320	32,00
4	1200	450	320	40,00
5	1400	500	350	76,00
6 Renf.	1600	545	350	150,00

PORTES ET BAINS-MARIE

Portes de fourneaux de blanchisserie

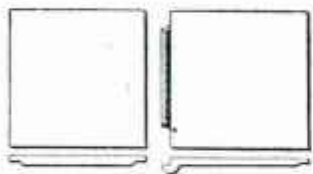
en fonte avec baie en fonte



Série CAP

N°	Largeur		Hauteur		Poids baie et porte
	Baie	Porte	Baie	Porte	
0	300	200	260	175	8,30
1	360	240	260	175	10,00
2	400	290	260	180	12,00

Plaques de fourneaux de blanchisserie



sans battée avec battée
Série CAP

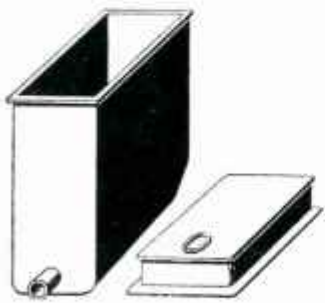
Plaques sans battée				Plaques avec battée			
Fer	Long.	Larg.	Poids	Fer	Long.	Larg.	Poids
6	295	340	13,00	14,20	330	340	14,00
8	370	340	14,50	30	350	500	26,00
10	455	340	18,50	50	500	500	39,00
12	540	340	22,50				
24	350	500	23,00				
30 40 50	500	500	41,00				



Série ROBUR

Numéros		Long.	Larg.	Poids	Numéros		Long.	Larg.	Poids
6 fers en 1 pièce	290	345	4,75	16 fers en 2 pièces	740	345	13,30		
8 fers en 1	380	345	6,70	18	830	345	14,50		
10	470	345	8,00	20	920	345	16,30		
12	560	345	10,00	24	740	510	28,80		
14	650	345	12,00	30	895	520	35,20		

Chaudière en fonte émaillée



N°	CAP				ROBUR				Poids
	Long.	Larg.	Hauteur	Cap. Litres	Long.	Larg.	Hauteur	Cap. Litres	
00	222	58	320	5	230	65	330	5	>
0	265	73	345	7	270	80	340	8	>
1	288	98	345	12	290	105	360	12	>
2	360	130	375	18	350	130	390	18	>
3	395	160	400	24	400	150	400	25	>
4	450	180	430	35	460	180	430	35	>
5	470	200	485	45	470	200	500	45	>

Les dimensions indiquées sont prises à l'intérieur.

pour Universels CAP Chaudières en fonte émaillée



N°	Long.	Larg.	Hauteur	Poids
1	160	120	235	3,80
2	185	120	235	4,20
3	235	120	235	4,60

Chaudières Omnibus ROBUR

N° 1	3,00
N° 2	4,00
N° 3	4,40

Chaudières en cuivre

Prix sur demande

PARABOLES

PIÈCES DÉTACHÉES POUR FOURNEAUX DE CHAUFFAGE ET FOURNEAUX A BOUILLEUR

Paraboles pour bouilleurs de fond

Type B ancien modèle PR



Modèle CAP

Longueur	Retour de	Hauteur	Poids
330	70	210	19,50
390	100	230	39,50
440	100	230	33,00

Paraboles pour bouilleurs de côté

Type C ancien modèle PR

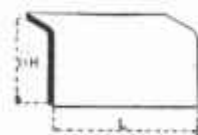


Modèle CAP

	Longueur Haut	Longueur Bas	Hauteur	Poids
Lisses :				
C 1	260	200	180	8,00
C 2	290	230	180	10,00
A nervures :				
C 3	330	270	190	12,00
C 4	360	300	200	13,50

Paraboles B

Ancien modèle CAP

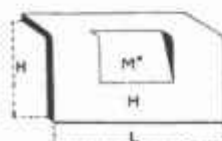


Modèle CAP

Numéros	Longueur	Hauteur	Épaisseur	Poids
17-18-19	350	200	20	12,00
20-21	400	215	25	17,00

Paraboles B 1927

Nouveau modèle



Modèle CAP

Longueur	Hauteur	M'	Poids
400	205	250	14,50

PARABOLES

Paraboles pour fourneaux bouilleurs, modèle ROBUR



Modèle cannelé



Modèle uni

MODÈLE UNI							
Longueur	Hauteur	Épaisseur	Poids	Longueur	Hauteur	Épaisseur	Poids
300	180	20	9,00	300	210	20	10,00
350	180	20	10,00	350	210	20	12,50
400	180	20	12,50	400	210	20	14,00
450	180	20	13,50	450	210	20	15,80
500	180	20	14,80	500	210	20	17,20
550	180	20	16,40	550	210	20	19,70
MODÈLE CANNÉLÉ							
300	210	30	17,20	500	250	30	34,50
350	210	30	19,50	550	250	30	35,50
400	210	30	22,50	600	250	30	37,50
450	210	30	25,00	300	250	50	30,00
500	210	30	28,40	350	250	50	35,00
550	210	30	28,00	400	250	50	40,00
600	210	30	32,50	450	250	50	45,00
300	250	30	19,00	500	250	50	50,00
350	250	30	21,00	550	250	50	55,00
400	250	30	25,50	600	250	50	60,00
450	250	30	29,00				

Grilles pour bouilleurs, modèle ROBUR



Modèle sans pied

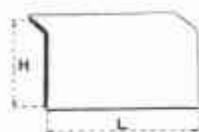


Modèle à pieds

Sans pieds	Longueur	Largeur	Poids	Avec pieds	Longueur	Largeur	Poids
O. N. B.	190	142	2,40	O. N. B. N° 3	193	142	2,75
1095	230	200	3,30	1095 bis	230	180	3,65
1096	270	205	3,90	1096 bis	270	190	4,50

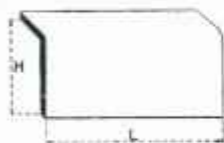
PARABOLES

Paraboles pour fourneaux de chauffage - 1 four CAP



N°	Largeur	Hauteur	Épaisseur	Poids
2 bis	350	200	20	12,00
4	320	160	30	13,00
5	350	170	30	15,50
6	350	170	30	15,50
7	420	170	30	19,00
8	420	170	30	19,00
8 bis	420	170	30	19,00
9	450	170	30	20,00

Paraboles pour fourneaux de chauffage - 2 fours CAP



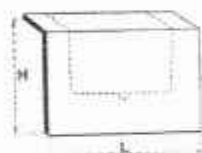
N°	Longueur	Hauteur	Épaisseur	Poids
17	350	230	20	20,50
18	400	230	20	23,00
19	450	230	20	26,00
20	470	230	20	27,50

Paraboles pour fourneaux de chauffage

1 four, ancien modèle CAP

Hauteur 0,36; longueur 0,33; poids 10 kg.

Se fait avec ou sans contre-parabole



Foyers d'été pour fourneaux de chauffage CAP



Fourneaux N°	Foyers N°	Poids	Fourneaux N°	Foyers N°	Poids
1	00	8,00	5	1	»
2	0	13,00	6	1	»
2 bis	00	»	7	2	18,50
3	1	14,50	8	3	21,50
1 bis	00	»	8 bis	3	»
4	0	»	9	4	32,20

Grilles pour fourneaux de chauffage CAP



N°	Longueur	Largeur	Fourn. N°	Poids
0	235	163	4	4,70
1	250	180	5 et 6	5,00
2	290	205	7	7,00
3	325	240	8 et 9 bis	9,40
4	360	270	9	13,00

Châssis pour fourneaux de chauffage CAP



Numéros	Recevant grille de	Poids
0	235 × 163	4,20
1	250 × 180	4,70
2	290 × 205	5,40
3	325 × 240	6,50
4	360 × 270	7,50

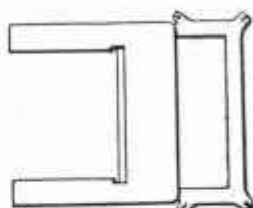
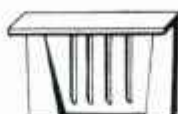
FOYER NICE

Foyer du fourneau calorifère NICE

Support de grille

Parabole de four

(Plan)



Grille



(Vue générale)

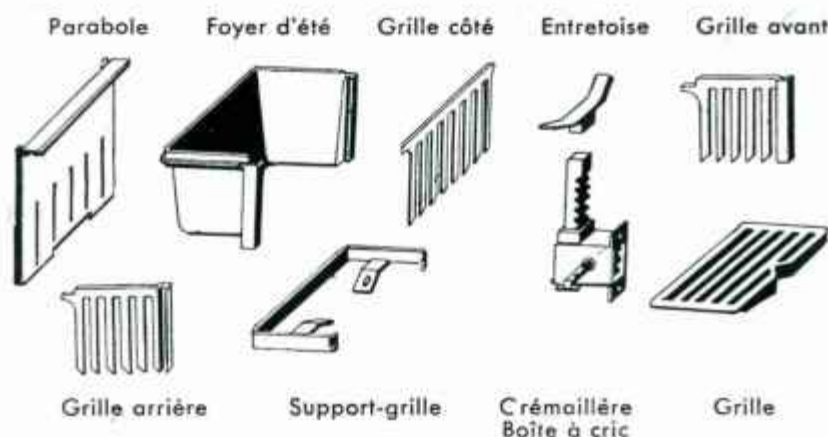
Parabole d'été

(Coupe)

N° du fourneau	N°	Désignation des pièces	Long.	Larg.	Haut.	Poids
1	2271	Corps de foyer.....	380	300	220	25,00
1	2288	Parabole d'été.....	220	180	180	4,40
1	2287	— de four.....	300	270	180	5,50
1	FC 6	Grille.....	Diam.	135 ^{mm}	»	1,30
1	FC 6	Support de grille.....	170	170	»	2,00
2	2132	Corps de foyer.....	450	350	240	32,50
2	2189	Parabole d'été.....	230	230	200	5,40
2	2131	— de four.....	320	320	200	8,30
2	Rob. 2024	Grille.....	Diam.	180 ^{mm}	»	2,00
2	FCA 1	Support de grille.....	220	220	»	2,70

FOYERS SCIENTIFIC

Foyers ROBUR-SCIENTIFIC



Désignation des pièces 1929-1932	Robur Scientific N° 0			Robur Scientific N° 1		
	Long. Larg. Haut.	N°	Poids	Long. Larg. Haut.	N°	Poids
Foyer d'été	26,5×20×16,5	2446	7,00	30,5×13×17	2597	10,00
Grille fumivore avant ..	20×18	2556	1,50	22×20	2592	2,00
— arrière ..	»	2557	1,50	»	2593	2,00
— de côté	26×18	2558	1,80	30×20	2594	2,30
Parabole	26,5×28	2555	10,00	31×27,5	2591	12,50
Support de grille	25,5×17,5	2551	»	29×20	2595	»
Entretoise	14,5	2442	»	14,5	2442	«
Grille	25,5×17,5	2552	2,80	29×20	2596	4,30
*Crémaillère	250	2421	»	250	2421	»
*Boîte de cric		2450	»		2610	»
*Pignon (diam)	60 ^{mm}	2422	»	60 ^{mm}	2422	»
*Arbre de cric	22	2452	»	25	2612	»
*Axe de cric	12	2423	»	12	2423	»
*Manivelle		2448	»		2448	»
*Equerres support de cric	23	2451	»	23	2451	»

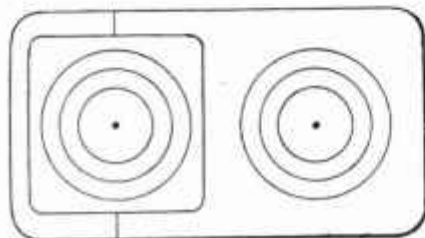
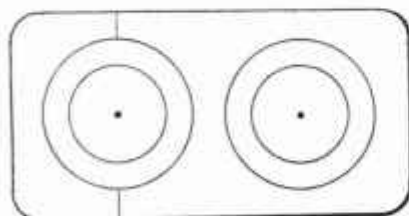
*Pièces de mêmes dimensions pour les 4 ROBUR-SCIENTIFIC.

FOYERS et COUPS DE FEU SCIENTIFIC

Foyers du ROBUR-SCIENTIFIC

Désignation des pièces 1929-1932	Robur Scientific N° 2			Robur Scientific N° 3		
	Long. Larg. Haut.	N°	Poids	Long. Larg. Haut.	N°	Poids
Foyer d'été	34,5 × 27 × 17	2409	10,50	38 × 30 × 17	2585	14,00
Grille fumivore avant.	25 × 21	2562	2,50	29 × 22,5	2573	2,90
— arrière.	»	2563	2,50	»	2574	2,90
— de côté	33 × 21	2564	3,30	37 × 22,5	2575	3,60
Parabole.....	34 × 30	2561	14,00	38 × 30	2572	18,00
Support de grille.....	32,5 × 23	2559	»	36,5 × 27	2570	»
Entretaise.....	14,5	2420	»	14,5	2420	»
Grille.....	32,5 × 23	2560	6,00	36,5 × 27	2571	7,70
Crémaillère	25	2421	»	25	2421	»
Boîte de cric.....		2419	»		2602	»
Pignon (diam.).....	60%	2422	»	60%	2422	»
Arbre de cric.....	26	2423	»	28	2601	»
Axe de cric.....	12	2424	»		2423	»
Manivelle.....		2448	»	12	2448	»
Équerre support de cric	23	2451	»	23	2541	»

Coups de feu pour ROBUR-SCIENTIFIC



N° du fourn.	Long.	Larg.	Randelles	Poids
0	600	300	210	7,80
1	700	352	270	12,00
3	870	425	320	17,80
2	740	375	270	12,90

FOYERS SPÉCIAUX

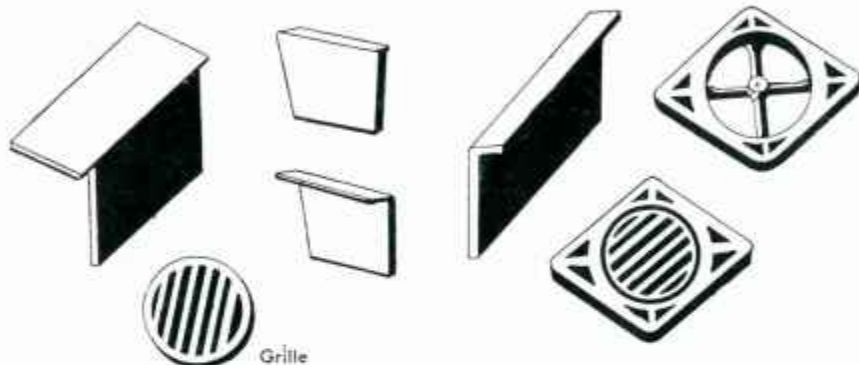
Foyers des fourneaux de chauffage, ancien modèle ROBUR des N^{os} 1 à 4

Parabole de bouilleur

Paraboles de tête

Parabole de four

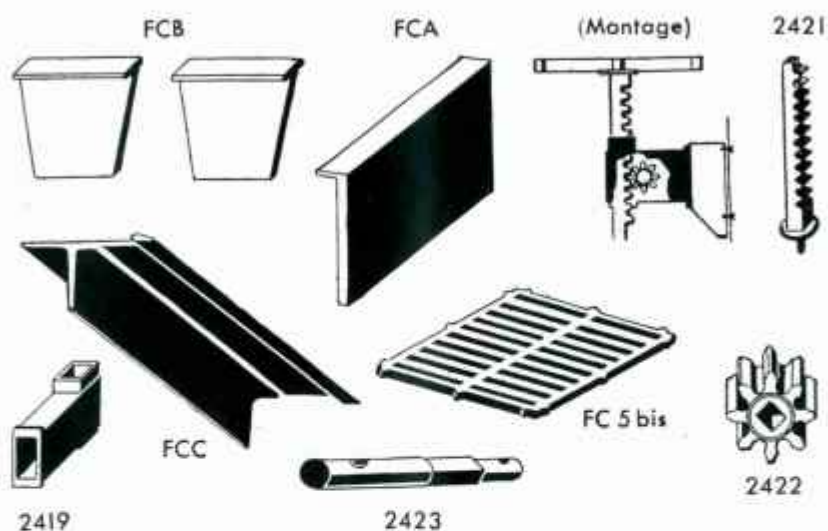
Support de grille



N ^o du Four.	Désignation des pièces	N ^o	Long.	Larg.	Haut.	Poids
1	Paraboles de four.....	FCA 1	290		200	8,00
	— de tête.....	FCC 1	200		160	3,00
	— de bouilleur.....	FCB 1	270		160	5,80
	Grille.....	2024	Diam.	180 ^{mm}		1,80
	Support de grille.....	FC 1	220	220		2,70
2	Paraboles de four.....	FCA 2	330		200	9,00
	— de tête.....	FCC 2	200		200	4,00
	— de bouilleur.....	FCB 2	330		200	8,00
	Grille.....	FC 2	Diam.	210 ^{mm}		2,50
	Support de grille.....	FC 2	250	250		3,00
3	Paraboles de four.....	FCA 3	330		220	9,60
	— de tête.....	FCC 3	210		220	4,50
	— de bouilleur.....	FCB 3	330		220	9,40
	Grille.....	FC 3	Diam.	225 ^{mm}		3,50
	Support de grille.....	FC 3	270	270		3,20
4	Parabole de four.....	FCA 4	340		250	11,00
	— de tête.....	FCC 4	220		250	5,00
	— de bouilleur.....	FCB 4	330		250	11,50
	Grille.....	FC 4	Diam.	240 ^{mm}		4,80
	Support de grille.....	FC 4	290	290		4,30

FOYERS SPÉCIAUX

Foyer N° 5 bis, ancien modèle ROBUR

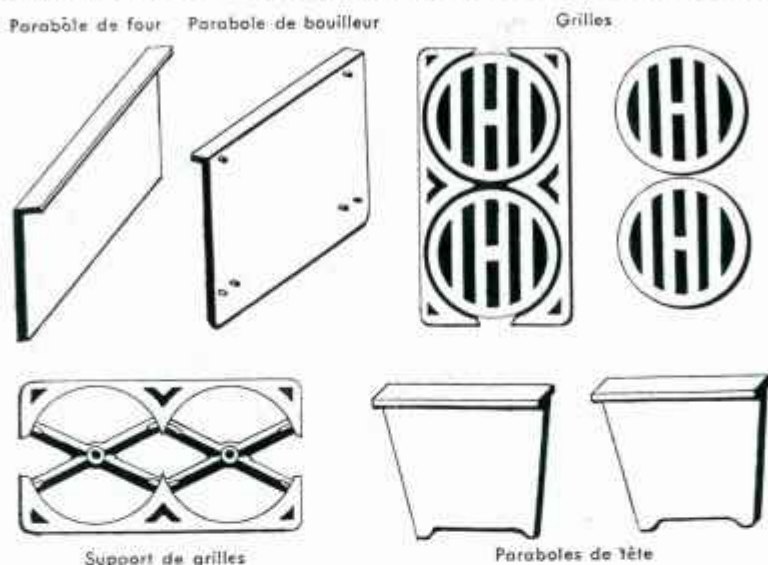


N°	Désignation des pièces	Longueur	Hauteur	Poids
FCA	Parabole de four.....	285	210	9,60
FCB	— de bouilleur.....	330	230	10,00
FCC	— de tête.....	185	190	3,00
FC 5 bis	Grille.....	270	»	6,30
2421	Crémaillère.....	250	»	»
2419	Boîte de cric.....	»	»	»
2422	Pignon.....	Diamètre	60 mm	»
2423	Axe de pignon.....	120	»	»
2424	Arbre de cric.....	260	»	»
2448	Manivelle.....	»	»	»

COUPS DE FEU

POUR FOURNEAUX A BOUILLEUR

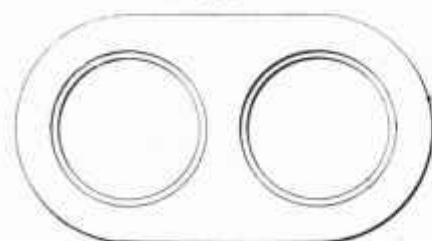
Foyer du fourneau de chauffage, ancien modèle ROBUR des N° 5 et 6



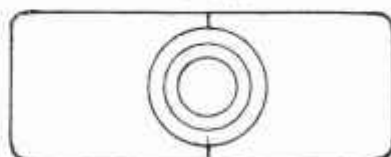
N° du four.	Désignation des pièces	N°	Long.	Larg.	Haut.	Poids
5	Paraboles de four.....	FCA 5	335	»	220	9,40
	— de tête.....	FCC 5	275	»	220	5,00
	— de bouilleur.....	FCB 5	300	»	270	11,00
	Grille.....	FC 5	Diam.	135	»	1,30
	Support de grille.....	FC 5	300	165	»	3,00
6	Paraboles de four.....	FCA 6	360	»	220	11,40
	— de tête.....	FCC 6	275	»	220	5,30
	— de bouilleur.....	FCB 6	330	»	270	10,30
	Grille.....	FC 6	Diam.	135	»	1,30
	Support de grille.....	FC 6	340	170	»	3,70

Coups de feu pour fourneaux à bouilleur ROBUR

1 Four



2 Fours



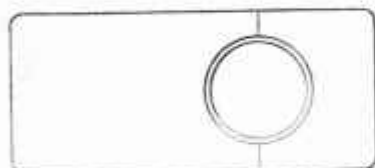
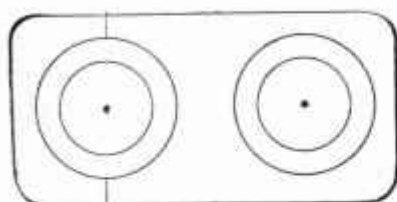
N°	Long.	Larg.	Rondelles	Poids
	510	335		4,20
	610	390		6,50
	785	390		11,10

N°	Long.	Larg.	Rondelles	Poids
1	900	420	320	24,40
2	1000	420	320	29,00
3	1100	430	320	32,00
4	1200	450	320	40,00
5	1400	500	350	76,00
6	1600	545	350	150,00

COUPS DE FEU

POUR FOURNEAUX DE CHAUFFAGE

Coups de feu pour fourneaux de chauffage série 1 four



Pour fourneau	Long.	Larg.	Rondelles	Poids
ROBUR				
1	685	335	250	10,80
2	770	373	270	15,20
3	770	373	270	15,20
4	770	373	270	15,20
5	835	373	270	17,80
5 bis	835	373	270	17,80
6	835	373	270	17,80
CAP				
2 bis, 4, 5	810	370	270	24,50
6 et 7	990	420	320	31,80
8 et 8 bis	1200	450	320-325	46,00
9	1250	480	320-325	52,40

Série 2 fours

Pour fourneau	Long.	Larg.	Rondelles	Poids
N° 19-1,80	1430	485	350	80,00
N° 20-2,00	1700	540	350	122,00

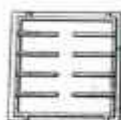
Série GZC renforcée

Pour fourneau	Long.	Larg.	Rondelles	Poids
B. 22	200	370	265	26,00
B. 23	1100	370	265	31,40
B. 24-25,26	1200	415	300	55,00
B. 27, 28	1340	450	300	70,00

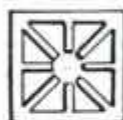
Pièces détachées pour Fourneaux à Gaz

Grilles à Gaz

Série CAP


 Modèle GZC 240x195
 Prix

Série ROBUR



Brûleur Cap



simple

Brûleur Cap



double

ROBUR	CAP	Poids
175 x 175	195 x 195	»
210 x 210	220 x 220	»
220 x 240	240 x 240	»
230 x 230	280 x 280	»
	300 x 300	»

Brûleurs étoile (sans robinet)



Allumage 1



Allumage 4

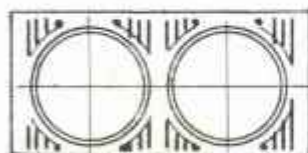
Brûleurs pipe

Brûleur pipe
(simple allumage)

N° Brûleur	N° Supp. arrière	N° de la plaq.	Diam. du brûl.	Débit	Poids	Pour Appls.
			%	litres		
3362	»	3363	900	350	»	MG-83
3364	»	3365	120	800	»	MG-83
3358	3361	3360	180	1.800	»	Gr. fourn.
3357	3361	3359	250	2.900	»	—
3189	en 2				»	613-6214
	parties	31928	120	1800	»	6230-240
3190					»	6300-360
					»	MG-106

N° pipe	N° plaque	Débit litres	Poids
3184B	3193	300	»
Pour appls. 613-G 214			
G 240-G 300			
G 360-MG-106			

Support de grille à deux brûleurs

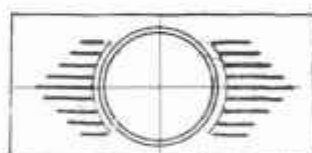


Grille

CR 3147



Support de grille à un brûleur



N° Support	Long.	Larg.	N° Grille	Poids	N° Support	Long.	Larg.	N° Grille	Poids
CR 3145	460	230	CR 3147	•	CR 3148	460	230	CR 3147	•



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

CAP.ROBUR

USINES du



PIED-SELLE

ALBUM IMPRIMÉ PAR
P. ANCIAUX et C^{ie}
37-39, RUE DE L'ARQUEBUSE
CHARLEVILLE