

Toêles et Cuisinières



Caloria

Album n°108



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

Anciens Etablissements CHAPPÉE Etablissements NANQUETTE Fonderies CALORIA
Fonderies et Emalleries DUPONT Fonderies et Emalleries de NOYON
Société "LES RLS de A. PIAT" Etablissements JACOB, DELAFON, réunis

Société Anonyme au Capital de 69.000.000 de Francs

6, Rue Cambacérés, 6 - PARIS (8^e)

POÊLES ET CUISINIÈRES **CALORIA**

ALBUM N° 108

SIÈGE SOCIAL & BUREAUX :

6, Rue Cambacérés — PARIS (8^e)

SALLES D'EXPOSITION :

170, Faubourg Saint-Honoré - PARIS (8^e)

Chauffage Central Chauffage Domestique - Gaz Electricité

134, Boulevard Haussmann - PARIS (8^e)

Sanitaire (Etablissements Jacob, Delafon)

TÉLÉPHONES :

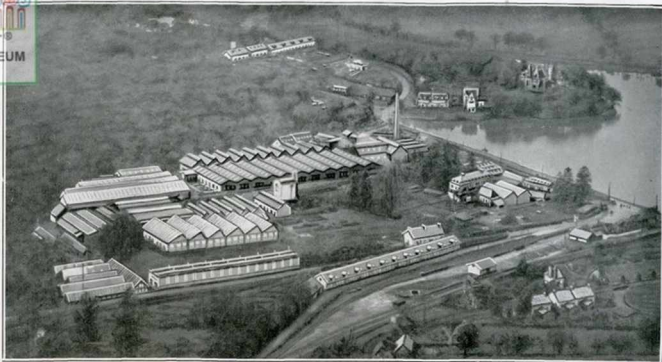
ANJOU 21-50 (8 lignes groupées)

INTER-ANJOU 235 (3 lignes groupées)

Ch. Post. 190-45

Adresse Télégraphique

SOGEFONTE 123-PARIS



USINE DE PORT-BRILLET (Cliché de la C^o Aérienne Française)

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE

USINES :

ANTOIGNÉ (SARTHE) - BELVOYE (JURA) CLACY (AISNE) - DAX (LANDES) - LE CATEAU (NORD)
 NOYON (OISE) PORT-BRILLET (MAYENNE) - POUILLY-sur-SAONE (COTE-D'OR)
 SAINT-MICHEL (AISNE) - SEURRE (COTE-D'OR) - SOISSONS (AISNE)
 PARIS, 14, QUAI DE LA RAPEE

DÉPÔTS :

- * PARIS, 19, rue Léon-Giraud (19^e)
Tél. Botzaris 50-50 et 50-51
- PARIS, 14, quai de la Rapée
Tél. Diderot 07-17, 07-18, 07-19
- LYON, 18, route d'Heyrieux
Tél. Parmentier 15-41
- * MARSEILLE, 118, boulevard National
Tél. National 31-70
- MARSEILLE, 12, rue Urbain-V
Tél. National 57-49
- * BORDEAUX, 171, rue d'Ornano
Tél. 81-277
- LILLE, 41, rue des Tanneurs
Tél. 21-87
- * TOULOUSE, Magasins Généraux, Chemin du Raisin
Tél. : 242-18
- NICE, 9, rue Lascaris
Tél. 61-45
- CANNES, 11, rue Macé
Tél. 14-58
- GRENOBLE, 4, rue de New-York
Tél. 39-64
- VICHY, 42, boulevard Gambetta
Tél. 22-10
- CLERMONT-FERRAND, 92, rue Lavolaisier
Tél. 00-39, 05-27 et 17-24
- BRUXELLES, 58, avenue Fonsny
Tél. 37-90-50
- GENÈVE, 16, rue du Prieuré
Tél. 28-444
- * ALGER, 8, boulevard Villaret-Joyeuse
Tél. 671-88
- * ORAN, 2, rue Sidi-Ferruch
Tél. 204-98
- * CASABLANCA, 650, boulevard de la Gare
Tél. : A-62-80, A-44-94

* Les dépôts précédés d'un astérisque sont seuls dépositaires des
APPAREILS de CHAUFFAGE et de CUISINE " CALORIA "



USINES DE SAINT-MICHEL (Cliché de la C* Aérienne Française)

POÊLES ET CUISINIÈRES CALORIA

SOMMAIRE

	PAGES
Conditions de Vente	4 à 7
Planches des décors pour cuisinières en tôle	8
Cuisinières tout fonte	9 à 25
tôle et fonte	26 et 27
en tôle émaillée	28 à 35
Poèlerie	36 à 39
Fourneaux en tôle noire	40 à 43
Présentation des grands fourneaux	44
Appareils de chauffage.	45 à 60
Articles spéciaux	61 à 65
Appareils à gaz	66 à 72
Table des Matières	73 et 74



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CORRESPONDANCE

Nous prions instamment notre Clientèle de bien vouloir adresser toutes les lettres relatives aux demandes de renseignements, aux commandes, aux réclamations, à la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE, 6, rue Cambacérès, PARIS (8^e).

Pour faciliter les recherches et pour nous permettre de répondre rapidement à leurs demandes, nous prions également nos clients d'indiquer en tête de leur correspondance :

1^o Le service intéressé : *Chauffage Domestique* ;

2^o Le numéro et la référence de la commande relevés sur les accusés de réception (Ex. : MLCD 434 ou PB.CD 1014, etc.).

COMMANDES

Toutes les commandes et tous les marchés passés avec nos représentants sont régis par les règles ci-dessous sur lesquelles nous attirons spécialement l'attention de nos Clients.

Les commandes et les marchés sont enregistrés suivant l'ordre d'arrivée et les prix peuvent être modifiés suivant les fluctuations des cours. Chaque commande enregistrée, pour devenir définitive, doit faire l'objet d'un accusé de réception émanant du Siège social.

Toutes nos fournitures sont facturées au cours du jour de la livraison.

Nous n'entendons supporter aucune responsabilité pour retard ou non livraison de commandes en carnet, les délais fixés n'étant qu'indicatifs et nous nous réservons le droit d'expédier les commandes fabriquées même après les délais fixés.

De convention expresse, étant donné les aléas de fabrication, même lorsqu'il y a date de livraison fixée, aucun retard ne peut donner lieu à action en dommages-intérêts et tous nos marchés et engagements sont toujours souscrits sous cette réserve formelle.

Nous nous réservons la faculté d'expédier les commandes reçues de l'une ou l'autre de nos usines, suivant les fabrications.

Les ordres sont acceptés sans engagement de les livrer complets en une seule fois.

En aucun cas, les clients ne pourront se prévaloir du retard apporté à l'expédition de leurs ordres pour refuser d'en prendre livraison à l'arrivée.

Pour éviter des erreurs, les clients sont priés, quand ils remettront leurs commandes, d'employer les désignations de l'album et du Tarif, ainsi que celles des factures.

MODELES

A moins de stipulation contraire, les modèles construits par nous restent toujours notre propriété, même quand ils sont payés par nos Clients.

Nous ne sommes plus responsables des modèles qui nous auront été confiés après un séjour de trois années dans nos usines.

Lorsque des commandes seront exécutées sur des modèles spéciaux et appartenant aux clients, ceux-ci auront soin de demander au préalable à laquelle de nos Usines ces modèles devront être adressés.

EXPÉDITIONS

Toutes nos expéditions sont faites en *port dû*, par petite vitesse, au tarif spécial, sauf avis contraire du client.

Les prix de vente s'entendent *merchandises vendues gare départ*.

Exceptionnellement pour les commandes de certaines fabrications et d'un minimum de 3.500 fr. brut, le montant du transport, payé par le destinataire à l'arrivée, sera déduit à titre de *ristourne* du montant de la facture.

Toutefois, le timbre de la lettre de voiture reste dans tous les cas à la charge du client.

En cas de modification des tarifs de transport après la parution du présent tarif, les augmentations seront toujours à la charge des clients et ajoutées sur le montant des factures.

GRANDE VITESSE

Les expéditions par grande vitesse, par vitesse unique et par colis postaux ne comportent jamais de bonification de port et sont grevées des frais de manutention et d'emballage qui sont au minimum de 2 fr. 50 par postal ou grande vitesse de 3 kgs, 3 fr. de 3 à 5 kgs, 4 fr. de 5 à 10 kgs et suivant prix de revient au-dessus.

GARANTIE

Tous nos appareils de chauffage et de cuisine sont essayés à nos ateliers et leur fabrication n'est mise en route qu'autant que les conditions de fonctionnement normal ont donné satisfaction.

Dans ces conditions, si une réclamation se produit relativement au fonctionnement, nos clients sont priés de bien vouloir en rechercher la cause ailleurs que dans l'appareil lui-même; règle générale, il s'agit toujours dans le cas de fonctionnement défectueux, d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise cheminée; souvent aussi d'un manque de surveillance des appareils à feu continu, lors de leur allumage. C'est pourquoi nous sommes contraints de refuser d'une façon formelle la reprise d'appareils, et de décliner toute responsabilité de mauvais fonctionnement.

Toutefois, nous continuerons à remplacer gratuitement toute pièce reconnue défectueuse par fait de fabrication, dès son retour à l'usine et après vérification.

Nos acheteurs sont sensés connaître nos articles, ils ne doivent en aucun cas nous mettre en cause.

Pour la mise en service des appareils de cuisine, nous demandons à nos Clients d'avoir soin de desserrer légèrement les écrous des tiges d'assemblage ou les vis retenant les dessus au corps afin de permettre à la fonte d'opérer sa dilatation.

TRANSPORTS

RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE OU AVARIES

Toutes les prescriptions ci-dessous relatives aux Transports, aux Réseaux ou aux Compagnies de Chemins de Fer, s'appliquent à la Société Nationale des Chemins de Fer.

Nos marchandises sont vendues prises en gare de nos usines.

Qu'elles soient remises en gare ou chargées par wagons complets sur nos embranchements particuliers, elles voyagent aux frais, risques et périls du destinataire, dès qu'elles ont quitté l'usine même si, par dérogation exceptionnelle, elles étaient expédiées franco de port.

Nous avons l'honneur de rappeler à notre clientèle les règles générales suivantes, concernant la responsabilité en cas de pertes ou avaries :

Les Compagnies de Chemin de Fer sont responsables des avaries ou pertes si le destinataire fait en temps utile et dans les formes voulues, les réserves nécessaires.

La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilités des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de Fer, les Compagnies sont seules responsables des avaries ou des pertes et cela sans qu'il leur soit permis d'exiger d'autres conditions d'emballage que celles usitées jusqu'alors (D. ministérielle du 15 septembre 1905).

Il est donc reconnu qu'en matière d'emballage, l'usage seul fait loi et par le fait que nos gares expéditrices habituées de longue date à nos marchandises, nous donnent réception de nos colis non emballés, c'est que ceux-ci offrent les garanties de sécurité exigées par l'usage; par conséquent, les gares d'arrivées n'ont pas le droit que certaines s'arrogent encore par excès de zèle, de conclure à la non-responsabilité du Chemin de Fer en cas d'avaries sous prétexte d'insuffisance d'emballage ou que le wagon a été chargé et plombé par nous sur nos embranchements particuliers.

Mais pour bénéficier sans conteste des précieux avantages de la loi Rabier et pour réserver utilement ses droits en cas d'avaries ou de pertes, il convient donc :

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

2° De faire accepter ces réserves par le représentant autorisé de la Compagnie sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il y aurait lieu de les confirmer dans les trois jours par lettre recommandée, et de provoquer immédiatement une expertise judiciaire et de prendre l'initiative de cette expertise.

En conséquence, présenter une requête au Greffe du Tribunal de Commerce ou de la Justice de Paix, à l'effet de demander la nomination d'un expert.

Nos Clients ne doivent pas oublier l'importance que présente leur présence lors des opérations de l'expertise et qu'il y a intérêt pour eux à y assister; de présenter leurs observations qui doivent être consignées au procès-verbal. Dès que l'expertise est effectuée, le destinataire doit prendre livraison de la marchandise sous réserve des constatations de cette expertise et ne pas omettre de confirmer ces réserves par lettre recommandée à la gare dans les trois jours de la livraison.

MODÈLE DE REQUÊTE EN NOMINATION D'EXPERT

A Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de...
ou Monsieur le Juge de Paix du canton de...

Le soussigné (nom, prénoms, qualité) a l'honneur de vous exposer :



Qu'il a reçu du Chemin de Fer (nom de la Compagnie)... d'envoi (nom de l'expéditeur, profession et adresse)... (désignation des marchandises en nature, nombre, poids et quantité)... ayant fait l'objet de l'expédition n°... du... de (gare expéditrice)... à (gare destinataire).

Qu'en procédant à la gare de... à la vérification de ces marchandises, il a reconnu que (désigner les manquants ou avaries)...

Et qu'en présence du refus du représentant de la Compagnie d'accepter la responsabilité de ces (manquants ou avaries) il a refusé lui-même provisoirement de prendre livraison.

En conséquence, il a l'honneur de vous prier de vouloir bien, conformément à l'article 106 du Code de Commerce, désigner tel expert qu'il vous plaira nommer, aux fins suivantes :

Procéder en gare de (lieu où se trouve la marchandise)... la Compagnie du Chemin de Fer (nom de cette Compagnie)... le requérant et l'expéditeur dûment appelés, à la vérification des marchandises désignées ci-dessus, en reconnaître l'état, déterminer l'importance des avaries (ou manquants), en rechercher les causes et estimer le dommage éprouvé.

Date et signature.

Toutefois, les marchandises voyageant aux risques et périls du destinataire et étant conditionnées suivant l'usage que nous pratiquons depuis plus de cinquante ans, de convention expresse, il est entendu que nous ne pouvons être rendus responsables, ni être appelés en garantie dans les actions qui peuvent naître entre le transporteur et le destinataire.

En conséquence, les Compagnies sont absolument responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux.

Nous recommandons instamment à nos Clients de bien vérifier les marchandises à l'arrivée, aussi bien celles expédiées sous paille ou en caisse, que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison; de refuser les marchandises cassées et de ne pas payer le transport, malgré toutes les raisons que les gares pourraient leur donner.

En aucun cas, nous ne sommes garants des manquants ou substitutions de route pas plus que des retards dans les délais réglementaires de transports ou par suite d'avaries immobilisant les marchandises expédiées, le recours des destinataires devant, dans tous les cas, s'exercer contre les transporteurs.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Tous nos articles sont payables à 30 jours fin de mois d'expédition, sous un escompte de 2 % par traite acceptable.

En raison de ces conditions spéciales de paiement, nous ne pouvons accepter d'autre date d'échéance que celle de fin de mois.

Alors même que nous aurions consenti des délais de paiement, nous nous réservons à tous moments d'exiger de l'acheteur une garantie, agréée par nous, de la bonne exécution de ses engagements. Le refus de nous donner cette garantie nous autorise, soit à suspendre immédiatement les expéditions, soit à annuler les marchés ou la partie restant à exécuter.

En cas de non paiement d'un de nos mandats, toutes les sommes portées au débit du compte deviennent immédiatement et de plein droit exigibles; dans ce cas, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes ou marchés en cours.

Tout relevé inférieur à 50 francs devra être réglé par chèque ou par chèque-postal (Compte de chèques-postaux Paris 190-45). Sauf réception à la date prévue, nous disposerons sans nouvel avis par traite à vue sur notre client, avec majoration des frais de timbre plus 3 francs de frais de recouvrement pour Paris, 6 francs pour banlieue et province, et reprise d'escompte de caisse.

En cas de bonifications quelconques, celles-ci sont toujours calculées sur la valeur nette des marchandises après déduction des ristournes de transport.

Les premières commandes doivent être accompagnées des références commerciales d'usage. En principe les premières livraisons aux nouveaux clients s'entendent paiement d'avance ou contre remboursement.

En cas de non paiement dans les délais prévus, ou aux échéances fixées, il y a lieu, le cas échéant, à reprise de l'escompte de caisse; en outre les intérêts de retard seront dus de plein droit et calculés, à compter des échéances normales, au taux de la Banque de France, augmenté de 2 % avec minimum de 6 %.

Par ailleurs tous avoirs sont en principe consignés sur le relevé du mois au cours duquel ils sont établis et viennent en déduction des factures portées sur ce relevé.

En cas de retour de marchandises avariées en cours de transport, nos factures demeurent valables et payables sans aucune prolongation d'échéance.

Toutes commandes emportent de plein droit élection de domicile à notre Siège social à Paris, et en cas de contestations les tribunaux de la Seine seront seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. Nos traites acceptables ne sont pas une dérogation à cette clause attributive de juridiction.

VENTES AU DÉTAIL



Nos articles se recommandant à la clientèle par leur fini de fabrication et leur qualité et le tarif ayant été étudiés pour laisser au détaillant son bénéfice normal habituel, nous recommandons à nos Clients de ne pas offrir nos articles à vil prix sous prétexte de réclame, ce qui aurait pour conséquence de les déconsidérer dans l'esprit des acheteurs et de les faire confondre avec des articles similaires de fabrication inférieure ou articles réclame. C'est pourquoi nous ne pouvons accepter que notre clientèle affiche, soit dans ses magasins, soit en réclame par voie de journaux ou de prospectus, un prix autre que celui porté sur le tarif en vigueur. Nous considérons que tout achat de notre matériel est fait implicitement à nos conditions générales de vente, même si cet achat est fait par l'intermédiaire d'un de nos clients, lequel sera personnellement chargé de faire respecter nos conditions.

Toute infraction à cette règle nous autoriserait à suspendre les livraisons, sous réserve de nos droits à dommages et intérêts.

PIÈCES DE RECHANGE

En ce qui concerne les appareils d'anciennes fabrications, notamment ceux ne figurant plus à nos catalogues et tarifs, depuis 1922, nous ne pouvons garantir que la fourniture des grilles et foyers et des dessus, rondelles et tampons. Pour les autres pièces pouvant être nécessaires, notre clientèle est priée de nous consulter, afin de savoir s'il nous est possible de livrer et dans quelles conditions.

EXPÉDITIONS A L'ÉTRANGER

Les marchandises expédiées à l'Étranger voyagent aux risques et périls du destinataire et nous déclinons toute responsabilité des avaries produites dans le transport.

RETOUR DE MARCHANDISES

Tout client qui désirera nous retourner des marchandises devra nous en prévenir et attendre nos instructions pour la réexpédition. Tout envoi auquel nous n'aurons pas préalablement consenti sera rigoureusement refusé à l'arrivée.

EMBALLAGES

Les articles en fonte brute, poêles, calorifères, cheminées, cuisinières fonte brute, tôle et fonte ordinaires sont expédiés en vrac.

Les articles émaillés sont emballés sous cadre bois ou paillons, sans majoration.

Les emballages spéciaux, comptés au prix de revient, seront facturés et non repris.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il est expressément stipulé que toutes clauses imprimées en marge ou dans le corps des lettres ou des feuilles de commandes de nos clients, et contraires aux clauses et conditions générales de vente et de paiement ci-dessus, ne peuvent nous être opposées, si elles n'ont fait l'objet d'un accord préalable et spécial.

Toute modification à nos conditions générales de vente et de paiement, pour être valable, doit être acceptée par nous, par écrit.

EMAUX

Les légers fendillements, appelés tressaillures ou craquelures, qui se produisent parfois sur les pièces émaillées, et que l'on remarque quelquefois sur les teintes claires, ne peuvent, en aucun cas, constituer un défaut de fabrication.

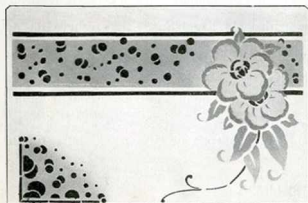
Ces tressaillures, résultant d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail, ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

POUDRE-ÉMAIL "POLI-SANIT"

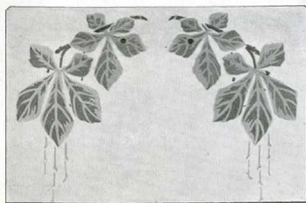
Pour l'entretien et le nettoyage de tous les appareils émaillés, nous recommandons l'emploi de la poudre-émail « Poli Sanit ». Frotter doucement les parties émaillées avec un chiffon sec saupoudré de poudre-émail « Poli-Sanit ». La boîte, net : 6 francs.

PLANCHE DES DÉCORS

POUR CUISINIÈRES TOLE



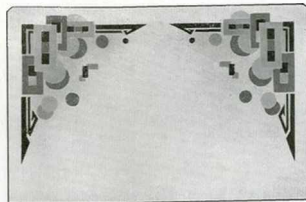
P. 761



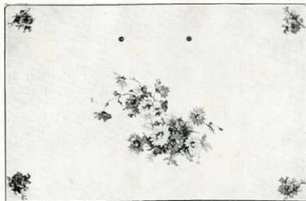
P. 762



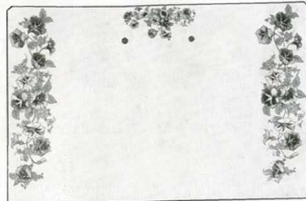
P. 763



P. 764



D. 765



D. 766

ÉMAUX SUR TOLE

- B. Blanc
- J. Jaune
- H. Chair



ÉMAUX

Nous ne stockons nos appareils que dans les teintes ci-dessous :

Cuisinières tôle : blanc.

Cuisinières fonte : gris-bleu ou chamois.

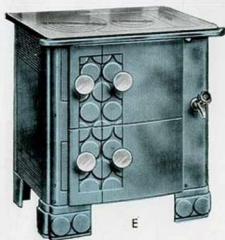
Dans les autres teintes :

- jaune ou chair pour l'émail sur tôle,
- bleu roi, vert flammé, marron, aubergine ou blanc,
- pour l'émail sur fonte,

nous ne fabriquons que sur commande et nous ne pouvons accepter d'annulation sur ces séries d'appareils pour lesquels un délai supplémentaire de livraison est toujours nécessaire.

ÉMAUX SUR FONTE

- E. Gris-bleu
- C. Chamois



Pour les autres teintes :

Bleu Roi, Vert flammé, Marron, Aubergine ou Blanc.
voir les spécimens au verso.



R



M



F



A

ÉMAUX

Nous ne stockons nos appareils de chauffage que dans les teintes gris bleu ou chamois (voir spécimens au recto).

Dans les autres teintes :

bleu roi, vert flammé, marron, aubergine ou blanc, nous ne fabriquons que sur commande et nous ne pouvons accepter d'annulation sur ces séries d'appareils pour lesquels un délai supplémentaire de livraison est toujours nécessaire.

ÉMAUX SUR FONTE

- R. Bleu roi
- F. Vert flammé
- M. Marron
- A. Aubergine

Pour les autres teintes :

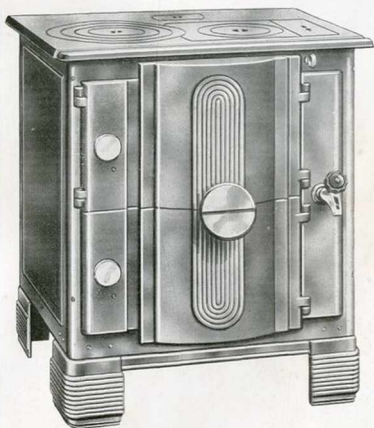
Gris-bleu, Chamois ou Blanc, voir spécimen au recto.

CUISINIÈRE BRICK 4012-4022

ANCIENNE DÉSIGNATION : M. 65 MR. 625

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu, ou derrière. Foyer mixte à grille abattante ou sur demande, foyer à houille. Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Poignées chromées.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}			N ^{os}	
	4012	4022		4012	4022
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$ 650	625	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$ 285	285
Profondeur ...	445	445	Profondeur ...	370	370
Hauteur totale	765	765	Hauteur ...	230	230
Diam. du tuyau corresp. à la buse	111	111			
Contenance de la chaudière en litres..	5	5	Poids approximatif d'expédition.. kgs	115	115

CUISINIÈRE GRILLON 3001-4001

ANCIENNE DÉSIGNATION : L 641

Cuisinière entièrement en fonte vernie noire (3001) ou émaillée 3 côtés (4001), à retour de flammes, dessus meulé, buse ronde dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Dessous de four avec tampon amovible facilitant le ramonage, porte de four ouvrante. Toujours livrée avec chaudière affleurante. Poignées et barre devant fonte émaillée.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	3001 4001		N ^{os}	3001 4001
Dessus : Largeur	m/m	640	Four : Largeur	m/m	280
Profondeur		390	Profondeur		310
Hauteur totale		710	Hauteur		230
Diamètre de la buse		118			
Contenance de la chaudière en litres		4,5	Poids approximatif d'expédition	kgs	70

CUISINIÈRE GRILLON 3002-4002

ANCIENNE DÉSIGNATION : L 642

Cuisinière à étuve entièrement en fonte vernie noire (3002) ou émaillée 3 côtés (4002), à retour de flammes, dessus meulé, buse ronde dessus au milieu et derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Dessous de four avec tampon amovible facilitant le ramonage, portes de four et d'étuve ouvrantes. Toujours livrée avec chaudière affleurante. Poignées et barre devant fonte émaillée.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	3002 4002		N ^{os}	3002 4002
Dessus : Largeur	..	640	Étuve : Largeur	..	280
Profondeur	..	390	Profondeur	..	310
Hauteur totale	..	710	Hauteur	..	170
Four : Largeur	..	280	Diamètre de la buse	..	118
Profondeur	..	310	Contenance de la chaudière en litres	..	4,5
Hauteur	..	230	Poids approximatif d'expédition	..	90

CUISINIÈRE ARIZONA 4101

ANCIENNE DÉSIGNATION : 870

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Poignées et boutons chromés. Barre devant métal chromé. Barre enveloppante métal chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4101		N°	4101
Dessus : Largeur	m/	700	Four : Largeur	m/	285
Profondeur	—	450	Profondeur	—	345
Hauteur totale	—	770	Hauteur	—	260
Diamètre de la buse	—	139			
Contenance de la chaudière en litres	—	5	Poids approximatif d'expédition	kg	130

CUISINIÈRE IMPÉRATRICE 4111-4121

ANCIENNE DÉSIGNATION : IM 70 - IM 80

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Poignées et boutons chromés. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

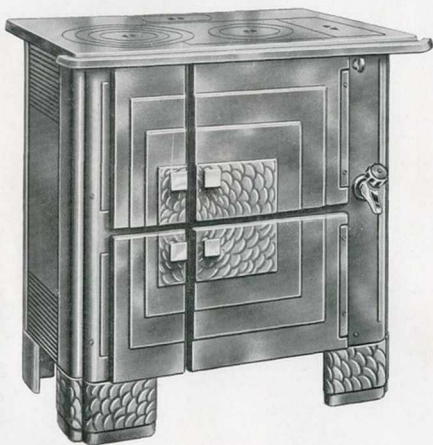
	N ^{os}			N ^{os}			
		4111	4121		4111	4121	
Dessus : Largeur	m/	700	800	Four : Largeur	m/	305	340
Profondeur	dm	475	525	Profondeur	dm	385	430
Hauteur totale	dm	785	785	Hauteur	dm	230	230
Diam. du tuyau corresp. à la buse		139	139	Poids approximatif d'expédition	kgs	140	165
Contenance de la chaudière en litres		5	10				

CUISINIÈRE PICARDIA 4208

ANCIENNE DÉSIGNATION : 71

Cuisinière entièrement en fonte émaillée 2 tons, à retour de flammes, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Boutons chromés. Barre devant métal chromé. Barre enveloppante métal chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4208		N°	4208
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	750	Four : Largeur	...	$\frac{m}{m}$ 310
Profondeur	---	500	Profondeur	...	$\frac{m}{m}$ 370
Hauteur totale		770	Hauteur		260
Diamètre de la buse		139			
Contenance de la chaudière en litres		5,5	Poids approximatif d'expédition	kgs	130

CUISINIÈRE NEVADA 4241-4261

ANCIENNE DÉSIGNATION : 875 - 885

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé. Barre enveloppante métal chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4241	4261		N ^{os}	4241	4261
Dessus : Largeur	m/m	750	850	Four : Largeur	m/m	310	355
Profondeur ...	---	500	500	Profondeur ...	---	370	370
Hauteur totale	---	770	770	Hauteur ...	---	260	260
Diam. du tuyau corresp. à la buse	---	139	139				
Contenance de la chaudière en litres..		5,5	7,5	Poids approximatif d'expédition.. kgs		140	160

CUISINIÈRE ILE DE FRANCE 4301-4321

ANCIENNE DÉSIGNATION : 608 - 609

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, avec buse dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer ovale à houille ou foyer lyonnais briques réfractaires. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives à charnières invisibles. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4301		4321			
		4301	4321	4301	4321		
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	750	850	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$	320	370
Profondeur ...	—	510	510	Profondeur ...	—	400	400
Hauteur totale	—	775	775	Hauteur ...	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	139	Poids approximatif d'expédition..	kgs	150	165
Contenance de la chaudière en litres..	—	7,5	10				

CUISINIÈRE MANCELLA 4302-4322

ANCIENNE DÉSIGNATION : 708-709

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer ovale à houille ou foyer lyonnais briques réfractaires. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4302	4322		N°	4302	4322
Dessus : Largeur	m/	750	850	Four : Largeur	m/	320	370
— Profondeur ...	m/	510	510	— Profondeur ...	m/	400	405
Hauteur totale	—	780	780	— Hauteur ...	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	139				
Contenance de la chaudière en litres..		7,5	10	Poids approximatif d'expédition.. kgs		150	165

CUISINIÈRE COMMODORE 4341

ANCIENNE DÉSIGNATION : 611

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, deux tons, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille ou foyer lyonnais briques réfractaires. Porte de four ouvrante. Grand tiroir roulant à usage d'étuve ou de charbonnier. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4341		N°	4341
Dessus : Largeur	m	750	Four : Largeur		320
Profondeur		510	Profondeur	...	405
Hauteur totale		780	Hauteur		280
Diamètre du tuyau correspondant à la buse		139	Poids approximatif d'expédition	kg	145
Contenance de la chaudière en litres		7,5			

CUISINIÈRE FLORIDA 4303-4323

ANCIENNE DÉSIGNATION : G. 8 - G. 9

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus au milieu, ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}				N ^{os}		
		4303	4323			4303	4323
Dessus : Largeur	m/	800	900	Four : Largeur	m/	320	370
Profondeur ...	—	525	525	Profondeur ...	—	400	405
Hauteur totale		780	780	Hauteur ..	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse —		139	139	Poids approximatif d'expédition.. kgs		155	170
Contenance de la chaudière en litres..		7,5	10				

CUISINIÈRE COMMODORE 4341

ANCIENNE DÉSIGNATION : 611

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, deux tons, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille ou foyer lyonnais briques réfractaires. Porte de four ouvrante. Grand tiroir roulant à usage d'étuve ou de charbonnier. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4341		N°	4341
Dessus : Largeur	m/	750	Four : Largeur		320
Profondeur		510	Profondeur	...	405
Hauteur totale		780	Hauteur		280
Diamètre du tuyau correspondant à la buse		139			
Contenance de la chaudière en litres		7,5	Poids approximatif d'expédition	kgs	145

CUISINIÈRE FLORIDA 4303-4323

ANCIENNE DÉSIGNATION : G. 8 - G. 9

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus au milieu, ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées nickelées. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Porte à rôtir. Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Chaudière à panache. Poignées chromées. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4303	4323		N ^{os}	4303	4323
Dessus : Largeur	m/m	800	900	Four : Largeur	m/m	320	370
Profondeur ..	—	525	525	Profondeur ...	—	400	405
Hauteur totale	—	780	780	Hauteur ..	—	265	265
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	139	Poids approximatif d'expédition.. kgs	—	155	170
Contenance de la chaudière en litres..	—	7,5	10				

CUISINIÈRE MONTANA 4601-4611

ANCIENNE DÉSIGNATION : 613 A - 613 B

Cuisinière entièrement en fonte émaillée 2 tons, à retour de flammes, corps profond, dessus meulé, buse dessus au milieu ou derrière. Se fait en deux présentations :

4601. Dessus 4 trous, porte à rôtir, foyer mixte.

4611. Dessus 2 trous, sans porte à rôtir, foyer mixte ou foyer à houille.

Porte de four abattante équilibrée, portes d'étuve ouvrantes. Chaudière affleurante démontable, robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Chaudière à panache. Poignées et boutons chromés. Barre enveloppante tube chromé. Barre enveloppante métal nickelé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4601 4611		N ^{os}	4601 4611
Dessus : Largeur ..	m/	875	Etuve : Largeur	m/	635
Profondeur ..	cm	615	Profondeur ..	cm	450
Hauteur totale		795	Hauteur ..		260
Four : Largeur ...	cm	340	Diamètre du tuyau correspondant à la buse		153
Profondeur		450	Contenance de la chaudière en litres		14
— Hauteur		240	Poids approximatif d'expédition	kg	195

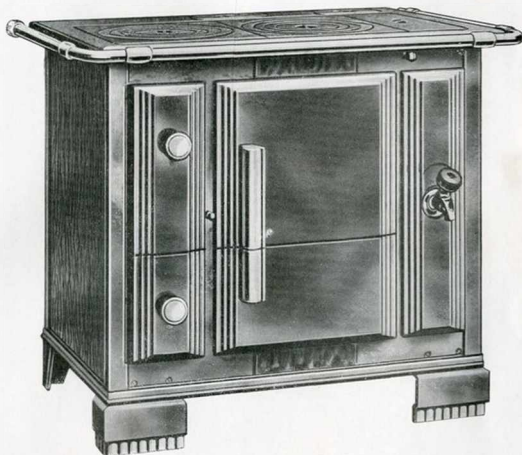


CUISINIÈRE AMBASSADOR 4501-4511-4521

ANCIENNE DÉSIGNATION : 2230-2240-2250

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Foyer mixte ou, sur demande, foyer houille. Tampon de ramonage invisible en façade. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives à charnières invisibles. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et boutons chromés. Barre devant tube chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Four émaillé granité. Grand tampon émaillé granité destiné à remplacer les ronds de foyer livrés polis. Chaudière à panache. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	Nos				Nos		
	4501	4511	4521		4501	4511	4521
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$ 750	850	970	Four : Largeur	$\frac{m}{m}$ 325	365	415
Profondeur ...	550	590	620	Profondeur ...	425	460	470
Hauteur totale	800	800	800	Hauteur ...	240	240	240
Diam. du tuyau corresp. à la buse	139	139	146	Poids approximatif d'expédition.. kgs	190	220	240
Contenance de la chaudière en litres..	10	13	15				

CUISINIÈRE ASTORIA 4531-4541-4551

ANCIENNE DÉSIGNATION : 5530 - 5540 - 5550

Cuisinière entièrement en fonte émaillée à retour de flammes, dessus meulé à 4 trous, buse dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Foyer mixte. Tampon de ramonage invisible en façade. Portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives à charnières invisibles. Porte à rôtir. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées, boutons et motifs de façade chromés. Mains courantes émaillées.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Four émaillé granité. Grand tampon émaillé granité, destiné à remplacer les ronds de foyer livrés polis. Chaudière à panache. Barre devant tube chromé. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4531	4541	4551		N ^{os}	4531	4541	4551
Dessus : Largeur	m	750	850	970	Four : Largeur	m	320	370	420
Profondeur ...	—	620	660	680	Profondeur ...	—	485	530	530
Hauteur totale	—	810	810	810	Hauteur ...	—	235	240	240
Diam. du tuyau corresp. à la buse	—	139	139	146	Poids approximatif d'expédition..	kgs	200	230	250
Contenance de la chaudière en litres..	—	10	13	15					

CUISINIÈRE BRESSANE 4641-4651

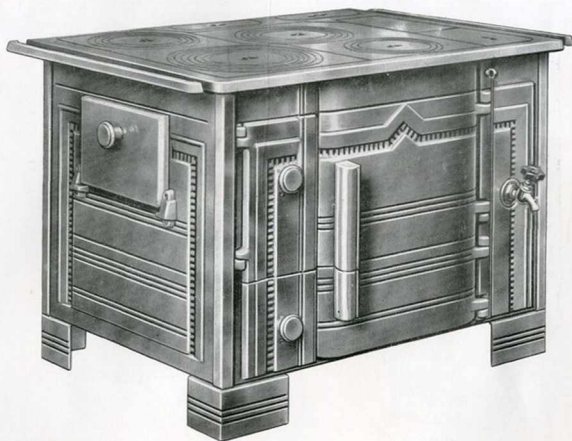
ANCIENNE DÉSIGNATION : C 975 B - C 975 H

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, à retour de flammes, dessus meulé à 4 trous, buse ovale dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Grand foyer mixte. Vaste four, portes de four et d'étuve ouvrantes et jointives. Porte à rôtir. Chaudière affleurante ou, sur demande, à panache. Robinet à pression. Poignées et boutons nickelés. Mains courantes émaillées sur les côtés. Se fait en deux présentations :

4641. Pour service de marmites à degrés, avec rondelles et tampons spéciaux.

4651. Pour service de cuisson normal, avec rondelles et tampons standard. Pieds rehaussés.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Chaudière à panache chromé. Poignées et boutons chromés. Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	4641	4651		N ^{os}	4641	4651
Dessus : Largeur	m	950	950	Four : Largeur	...	400	400
Profondeur	—	725	725	— Profondeur	...	590	590
Hauteur totale	..	700	760	— Hauteur	—	260	260
Diam. tuyau correspond. à la buse	—	153	153				
Contenance de la chaudière en litres		18	18	Poids approximatif d'expédition..	kgs	260	260

CUISINIÈRE COLUMBIA 4662

ANCIENNE DÉSIGNATION : 74

Cuisinière entièrement en fonte émaillée, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Foyer mixte d'une seule pièce ou, sur demande, foyer à houille. 2 fours et 2 étuves à portes ouvrantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Poignées et appliques de porte chromées. Barre devant tube chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	4662		N°	4662
Dessus : Largeur	mm	1100	Étuves : Largeur gauche	mm	350
Profondeur		650	Largeur droite		335
Hauteur totale		810	Profondeur		570
Fours : Largeur gauche		350	Hauteur		170
Largeur droite		335	Contenance de la chaudière en litres		14
Profondeur gauche		475	Poids approximatif d'expédition	kg	300
Profondeur droite	...	410			
Hauteur		250			
Diam. du tuyau correspond. à la buse ovale		160	Lorsque cette cuisinière est livrée sans chaudière, les deux fours ont la même profondeur.		

CUISINIÈRE H. S. C. (fonte) 4671

ANCIENNE DÉSIGNATION : H. S. C. 636

Cuisinière sans chaudière entièrement en fonte émaillée blanche, pieds émaillés noir, à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière Livrée soit avec foyer pot mineur et porte chapelle, soit avec foyer mixte ou foyer ovale à houille et porte pleine abattante. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Encadrements de portes, colonnes et accessoires chromés. Barre devant métal chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante métal chromé. Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

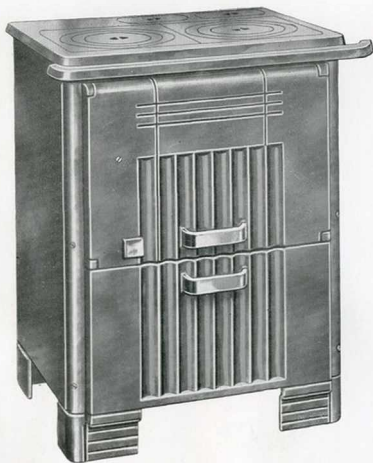
	N°	H.S.C. 4671		N°	H.S.C. 4671
Dessus : Largeur	m/m	850	Etuve : Largeur	m/m	380
Profondeur		550		Profondeur	520
Hauteur totale		800	Hauteur		165
	Four : Largeur	380	Diamètre de la buse		139
Hauteur		435	Poids approximatif d'expédition	kg	170
Profondeur		250			

CUISINIÈRE OLIVA 7801

ANCIENNE DÉSIGNATION : 602

Cuisinière sans chaudière en tôle et fonte, façade et côtés fonte émaillée ou façade seule fonte émaillée, buse ovale dessus au milieu ou à droite. Foyer à houille. Four avec porte ouvrante, tiroir roulant à usage de charbonnier. Poignées et boulons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité.



CARACTÉRISTIQUES

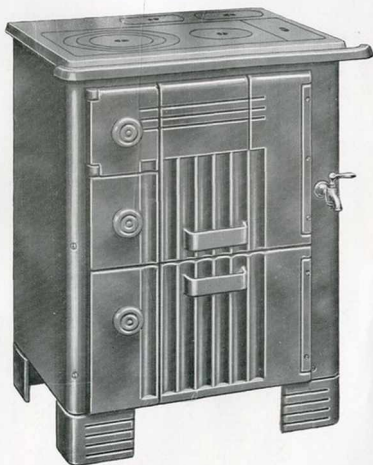
	N ^{os}	7801		N ^{os}	7801
Dessus : Largeur	mm	600	Four : Largeur	mm	280
Profondeur		470	Profondeur		440
Hauteur totale	mm	800	Hauteur		250
Diamètre de la buse ..		111			
Contenance du charbonnier	kg	35	Poids approximatif d'expédition	kg	110

CUISINIÈRE OLIVA 7811

ANCIENNE DÉSIGNATION : 702

Cuisinière en tôle et fonte, façade et côtés fonte émaillée ou façade seule fonte émaillée, à retour de flammes, buse ovale dessus au milieu ou à droite. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Four et étuve avec portes ouvrantes. Chaudière affleurante. Poignées et boutons nickelés. Barre devant fonte émaillée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus débordant (largeur 650 ^{m/m} au lieu de 600). Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	7811		N°	7811
Dessus : Largeur	^{m/m}	600	Four : Largeur	^{m/m}	250
Profondeur		470	Profondeur		360
Hauteur totale		800	Hauteur		250
Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	125			
Contenance de la chaudière en litres		5	Poids approximatif d'expédition	kgs	130

CUISINIÈRE OLIVETTE 5001

ANCIENNE DÉSIGNATION : 655

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, pieds émaillés noir, dessus fonte meulée, buse ronde dessus au milieu. Foyer à houille. Four avec porte abattante. Vaste charbonnier. Colonnes émaillées granité, poignées et boutons nickelés. Barre devant nickelée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Colonnes chromées.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	5001		N°	5001
Dessus : Largeur ..	mm	560	Four : Largeur	mm	280
Profondeur ..	mm	470	Profondeur ...	mm	440
Hauteur ..	mm	800	Hauteur	mm	245
Diamètre du tuyau correspondant à la buse	mm	125	Poids approximatif d'expédition	kgs	82

CUISINIÈRE OLIVETTE 5011

ANCIENNE DÉSIGNATION : 755

Cuisinière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, pieds émaillés noir, dessus fonte meulée, buse ovale dessus au milieu. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière affleurante, robinet à pression. Colonnes émaillées granité, poignées et boutons nickelés. Barre devant nickelée. Cette cuisinière, établie normalement avec dessus largeur 600%, lui permettant d'être encastrée, peut, sur demande, être fournie avec dessus de 650%.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus débordant (largeur 650% au lieu de 600). Dessus émaillé granité. Dessus et support de plats émaillés granité. Colonnes chromées.



CARACTÉRISTIQUES

		N°	5011			N°	5011
Dessus : Largeur ...	%		600	Étuve : Largeur	%		300
Profondeur ..			470	— Profondeur.			440
Hauteur totale	—		800	Hauteur	—		160
Four : Largeur ..			260	Diam. du tuyau correspondant à la buse.			125
Profondeur ...			260	Contenance de la chaudière en litres			4,5
— Hauteur	—		250	Poids approximatif d'expédition	kg		90

CUISINIÈRE BOLIVIA 5021-5031-5041

ANCIENNE DÉSIGNATION : H. 633 - H. 634

Cuisinière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, pieds émaillés noir à retour de flammes, dessus meulé, buse ovale dessus au milieu ou derrière. Mitre à clé. Foyer mixte, ou, sur demande, foyer ovale à houille. Porte de foyer abattante. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Chaudière affleurante, robinet à pression. Encadrements, colonnes et accessoires chromés. Barre devant métal chromé. La cuisinière 5041 est établie avec dessus 4 trous.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Chaudière à panache. Barre enveloppante tube chromé. Barre enveloppante métal chromé. Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	5021	5031 5041		N ^{os}	5021	5031 5041
Dessus : Largeur	m/m	760	870	Etuve : Largeur	m/m	300	380
Profondeur ...	---	500	575	Profondeur	---	460	520
Hauteur totale	---	800	800	Hauteur	---	160	160
Four : Largeur	..	300	380	Diam. du tuyau corresp. à la buse	---	139	139
Profondeur	---	350	440	Contenance de la chaudière en litres..	---	6	19
Hauteur	---	245	250	Poids approximatif d'expédition.. kgs	---	120	135

CUISINIÈRE H. S. C. (tôle) 5051

ANCIENNE DÉSIGNATION : H. S. C. 634

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, pieds émaillés noir, à retour de flammes, dessus meulé, base ovale dessus au milieu ou derrière. Toujours livrée sans mitre à clé. Livrée soit avec foyer pot mineur et porte chapelle, soit avec foyer ovale à houille et porte pleine abattante. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Encadrements, colonnes et accessoires chromés. Barre devant métal chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante métal chromé. Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	5051		N°	5051
Dessus : Largeur	EV	830	Etuve : Largeur	EV	380
— Profondeur	—	575	Profondeur	—	520
Hauteur totale	—	800	Hauteur	—	165
Four : Largeur	—	380	Diamètre du tuyau correspondant à la buse	—	139
Profondeur	...	435	Poids approximatif d'expédition	kg	135
— Hauteur	—	250			



CUISINIÈRE ARTOIS 5061

ANCIENNE DÉSIGNATION : 795

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, pieds émaillés noir, à retour de flammes, dessus meulé, buse derrière. Toujours livrée sans mitre à clé. Foyer grand pot mineur et porte chapelle. Four émaillé granité. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées. Poignées, encadrements et accessoires chromés. Barre devant métal chromé.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Colonnes chromées. Pieds chromés. Barre enveloppante métal chromé. Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

			N°	5061				N°	5061
Dessus : Largeur ...		mm		800	Étuve : Largeur		mm		380
Profondeur				590	Profondeur	...			440
Hauteur totale				780	Hauteur	...			160
Four : Largeur				380					
Profondeur	...			440	Poids approximatif d'expédition		kg		120
Hauteur				245					

CUISINIÈRE ALSACIENNE

5073 - 5074 - 5077 - 5078

Cuisinière en tôle d'acier émaillée blanc, jaune ou chair, avec four et étuve. Dessus meulé, buse ronde dessus à droite ou derrière à droite. Foyer alsacien en briques réfractaires. Portes de four et d'étuve abattantes équilibrées, support de plats émaillé granité. Poignées, encadrements, colonnes et accessoires chromés. Pieds avant chromés (ou, avec moins-value, émaillés noir). Barre devant tube chromé.

Se fait en deux présentations :

5073 et 5077 Avec chaudière affleurante et robinet à pression.

5074 et 5078. Sans chaudière et avec four élargi.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Dessus émaillé granité. Barre enveloppante tube chromé. — Barre enveloppante métal chromé. Portes décorées.



Nous livrons la même cuisinière, mais sans étuve, sur pieds hauts, à chaudière sous les n^{os} 5071 et 5075, sans chaudière sous les n^{os} 5072 et 5076.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	à chaudière		sans chaud.			N ^{os}	à chaudière		sans chaud.	
		5073	5077	5074	5078			5073	5077	5074	5078
Dessus: Largeur ...	3/4	830	920	830	920	Etuve : Largeur	330	380	380	380	
Profondeur ...	—	565	620	565	620	Profondeur	515	515	515	515	
Hauteur totale	—	800	800	800	800	Hauteur	160	160	160	160	
Four : Largeur	—	330	330	380	380	Diamètre de la buse	139	139	139	139	
Profondeur	—	515	515	515	515	Contenance de la chaudière en l.	7,5	7,5	7,5	7,5	
Hauteur ...	—	245	245	245	245	Poids approx. d'expédition. kgs	140	140	135	135	

CUISINIÈRE A FEU CONTINU 5801

ANCIENNE DÉSIGNATION : 635

Cuisinière sans chaudière en tôle d'acier émaillée blanc, dessus poli, buse ovale dessus au milieu ou à droite, ou derrière au milieu. Foyer spécial rectangulaire à houille, permettant le feu continu (Breveté S.G.D.G.). Four et étuve à portes abattantes équilibrées. Colonnes, poignées et accessoires chromés. Barre devant chromée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante tube chromé. Portes décorées.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	5801		N°	5801
Dessus : Largeur	m/m	800	Four : Largeur	m/m	380
Profondeur		525	Profondeur		450
Hauteur totale		775	Hauteur		245
Diamètre du tuyau correspondant à la buse		146	Poids approximatif d'expédition	kgs	145

CUISINIÈRE HERMÉTIC 590I

(VOIR NOTICE SPÉCIALE)

Cuisinière en tôle et fonte émaillée blanc, à dispositif spécial de circulation des gaz (Breveté S.G.D.G.) assurant une grande économie de combustible et une mise en marche extrêmement rapide de l'appareil. Dessus meulé à coups de feu mobiles, buse ovale dessus au milieu ou à gauche. Foyer mixte ou foyer pot à houille. Four et étuve à portes ouvrantes. Chaudière affleurante ; robinet à pression. Poignées chromées. Barre devant chromée.

Peut être livrée moyennant plus-value avec : Barre enveloppante tube chromé.



CARACTÉRISTIQUES

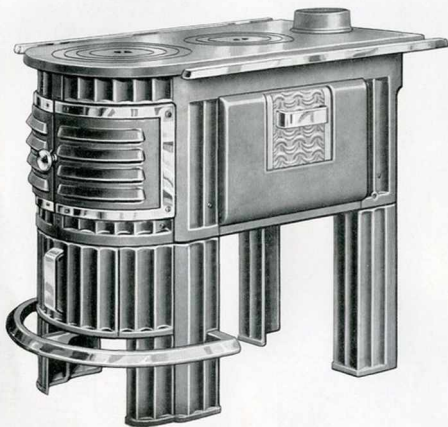
	N°	590I		N°	590I
Dessus : Largeur	$\frac{m}{m}$	850	Étuve : Largeur	$\frac{m}{m}$	330
Profondeur	...	570	Profondeur	...	530
Hauteur totale		800	Hauteur	...	220
Four : Largeur		330	Diam. tuyau de départ corr. à la buse ov.	—	139
Profondeur	...	400	Contenance de la chaudière en litres		9
Hauteur		230	Poids approximatif d'expédition	kgs	140

POÊLES DU NORD

Type Belge 7461, Type Flamand 7471

ANCIENNE DÉSIGNATION : Type Belge 752 - Type Flamand 784

Poêles modernes en fonte émaillée, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrés normalement avec galerie de socle et mains courantes fonte émaillée. Encadrements de portes, poignées et boutons chromés. Peuvent être livrés moyennant plus-value avec : Galerie de socle chromée. Mains courantes chromées.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}				N ^{os}		
		7461	7471			7461	7471
Poêle : Longueur du dessus	m/750	820	820	Four : Largeur	m/750	370	370
— Largeur du dessus	—	445	445	— Profondeur	—	390	390
— Hauteur totale	—	725	725	— Hauteur	—	220	220
Diamètre de la buse	—	125	125	Poids approximatif d'expédition..	—	110	105

POÊLE FLAMAND 7021 à 7023 - 7421 à 7423 - 7521 à 7523

ANCIENNE DÉSIGNATION : K 282 à K 284

Modèle à consoles, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livré normalement avec galerie de socle et mains courantes. Se fait en trois présentations :

7021 à 7023 : corps, socle, galerie et mains courantes vernis noir.

7421 à 7423 : corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées.

7521 à 7523 : corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromées.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7021	7022	7023
		7421	7422	7423
		7521	7522	7523
Long. du dessus	m	720	770	820
Largeur du dessus	—	400	430	440
Hauteur totale	—	690	720	740
Four : Largeur	—	295	310	350
Profondeur	—	300	320	340
Hauteur	—	150	160	175
Diam. de la buse.	—	111	118	125
Poids app. d'expéd. kgs				
Vernis		62	75	80
Emaillés	...	75	85	90



POÊLE BELGE 7031 à 7033 - 7431 à 7433 - 7531 à 7533

ANCIENNE DÉSIGNATION : K 50 à K 52

Modèle à consoles, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livré normalement avec galerie de socle et mains courantes. Se fait en trois présentations :

7031 à 7033 : corps, socle et galerie vernis noir, mains courantes chromées.

7431 à 7433 : corps et socle émaillés, galerie et mains courantes chromées.

7531 à 7533 : corps et socle émaillés, gorge, bec de gorge, galerie et mains courantes chromées.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7031	7032	7033
		7431	7432	7433
		7531	7532	7533
Long. du dessus	m	750	850	950
Larg. du dessus	—	350	370	400
Hauteur totale	—	710	720	740
Four : Largeur	—	300	375	440
Profondeur	—	275	310	340
Hauteur	—	175	175	190
Diam. de la buse.	—	118	118	125
Poids app. d'expéd. kgs				
Vernis		70	80	90
Emaillés	...	80	90	100



POÊLE PARISIEN

7041 à 7045 - 7441 à 7445

ANCIENNE DÉSIGNATION : K 45 à K 49



Poêle sans socle, à dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Toujours livré sans mains courantes.

Se fait en deux présentations :
7041 à 7045 : Fonte vernie noire.
7441 à 7445 : Fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

	N°		7043	7044	7045
	7041	7441	7442	7443	7444
Longueur du dessus ^m / _m	500	530	600	630	675
Largeur du dessus..	280	310	350	370	400
Hauteur totale	570	580	590	590	605
Four : Largeur	180	200	230	250	275
Profondeur	230	250	280	300	320
Hauteur	130	130	140	150	160
Diam. de la buse.	97	104	104	111	111
Poids app. d'expéd. kgs					
Vernis	25	30	33	37	40
Emaillées	30	37	40	45	50

CUISINIÈRE MARINE ou BERRY

7001 à 7003 - 7401 à 7403

ANCIENNE DÉSIGNATION : L. 616 à L. 618



Petite cuisinière en fonte avec dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrée uniquement avec foyer à houille.

Se fait en deux présentations :
7001 à 7003 : Fonte vernie noire.
7401 à 7403 : Fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	7001	7002	7003
		7401	7402	7403
Largeur.	^m / _m	525	570	615
Profondeur.	—	370	410	430
Hauteur totale ..	—	590	600	610
Four : Largeur	—	255	270	285
Profondeur	—	260	280	285
Hauteur	—	170	205	215
Diamètre de la buse	—	111	111	111
Poids approximatif d'expédition kgs				
Vernis	...	45	48	55
Emaillées	...	50	56	65

CUISINIÈRE TRIANGULAIRE

7011 à 7014

ANCIENNE DÉSIGNATION : L. 21 à L. 24

Cuisinière entièrement en fonte vernie noire, à 3 pieds, dessus meulé, buse ronde dessus ou derrière. Livrée uniquement avec foyer à houille.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7011	7012	7013	7014
Largeur de face	m/	455	490	510	540
Profondeur . . .	—	365	380	400	430
Hauteur totale	—	580	580	590	590
Four : Largeur	—	225	230	250	255
Profondeur . . .	—	315	350	350	380
Hauteur	—	150	155	155	155
Diamètre de la buse . . .	—	97	97	97	97
Poids approx. d'expédition kgs		28	30	34	38



CALOFOUR 7451 à 7453

ANCIENNE DÉSIGNATION : 6 S. - 6 P. - 6 E.

Appareil en fonte émaillée à feu intermittent ou continu avec dispositif permettant une combustion ralentie, à four et à retour de flammes. Dessus percé de deux trous avec tampons pour la cuisson des aliments. Four à porte ouvrante. Dôme mobile à charnières. Livré à la demande sur petit socle (7451), sur pieds (7452), ou sur coffre formant étuve (7453).

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	7451	7452	7453
		à Socle	à Pieds	à Etuve
Largeur	m/	575	575	575
Profondeur	—	410	410	410
Hauteur totale	—	475	625	685
Four : Largeur	—	265	265	265
Profondeur	—	315	315	315
Hauteur	—	240	240	240
Diamètre de la buse . . .	—	111	111	111
Cube chauffé	m ³	80	80	80
Poids approximatif d'expédition kgs		80	84	94

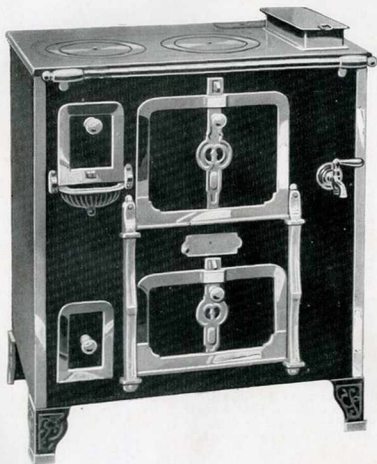


Type 7453

FOURNEAU "L'ÉPATANT" 6001-6002

ANCIENNE DÉSIGNATION : M. 681 - M. 689

Fourneau en tôle et fonte, **série légère**, dessus brut, buse dessus à droite. Foyer à houille à grille abattante. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache à droite. Barre devant.



CARACTÉRISTIQUES

	N°	6001		6002			N°	6001		6002	
		mm	cm	mm	cm			mm	cm	mm	cm
Largeur du dessus	—	610	710			Etuve : Largeur	—	248	295		
Profondeur du dessus	—	410	410			Profondeur	—	410	430		
Largeur au corps	—	590	690			Hauteur	—	180	180		
Hauteur totale	—	800	800			Diamètre de la buse	—	132	132		
Four : Largeur	—	250	300			Contenance de la chaudière en litres..	—	4	6,4		
Profondeur	—	400	405			Poids approximatif d'expédition	—	62	66		
Hauteur	—	250	250								



FOURNEAU 6011 à 6020

ANCIENNE DÉSIGNATION : M. 699 à M. 714

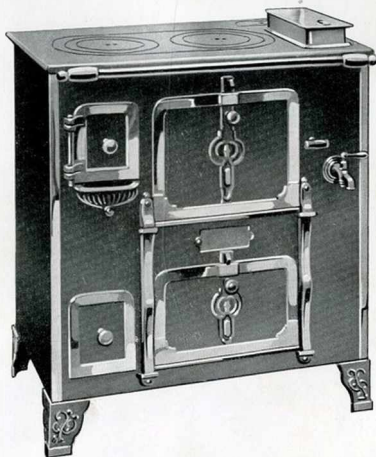
Fourneau en tôle et fonte, **série courante**, à retour de flammes, dessus brut, buse dessus. Foyer mixte à grille abattante. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache. Barre devant.

Se fait en deux types :

Type A. Avec dessus à 3 trous.

Type B. Avec dessus comportant un ovale à 2 jeux de rondelles et tampons.

Le type adopté devra toujours être spécifié.



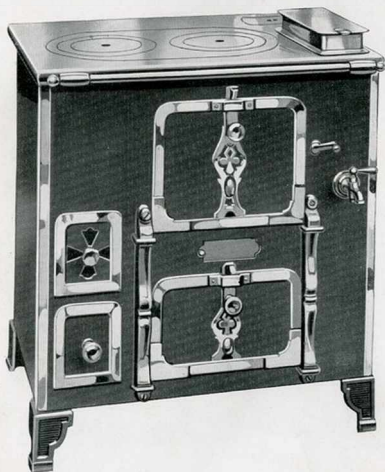
CARACTÉRISTIQUES

	Foyer à gauche à droite		Nos	6011	6013	6015	6017	6019
			Nos	6012	6014	6016	6018	6020
Largeur du dessus	—	—	m/m	620	710	810	910	1020
Profondeur dessus	—	—	—	410	450	490	530	580
Largeur au corps	—	—	—	600	690	790	890	1000
Hauteur totale	—	—	—	800	800	800	800	800
Four : Largeur	—	—	—	270	300	330	390	420
Profondeur	—	—	—	400	440	480	520	580
Hauteur	—	—	—	250	250	250	250	250
Etuve : Largeur	—	—	—	248	295	325	385	415
Profondeur	—	—	—	410	430	490	525	580
Hauteur	—	—	—	180	180	180	180	180
Diamètre de la buse	—	—	—	132	132	139	153	153
Contenance de la chaudière en litres	—	—	—	4,4	5,4	7	10	18
Poids approximatif d'expédition	—	—	kgs	77	84	104	115	132

FOURNEAU 6127 à 6138

ANCIENNE DÉSIGNATION : M. 127 à M. 138

Fourneau en tôle et fonte, **série forte**, à retour de flammes, dessus meulé, buse dessus. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Cendrier trieur. Four et étuve à portes abattantes. Chaudière à panache. Barre devant. Encadrements acier poli.



CARACTÉRISTIQUES

	Foyer à gauche à droite	N ^o N ^o	6127	6131	6135	6137
			6128	6132	6136	6138
Largeur du dessus		m/m	730	830	925	1025
Profondeur du dessus	530	540	600	650
Largeur au corps			700	800	900	1005
Hauteur totale	820	820	820	820
Four : Largeur	300	340	390	420
Profondeur			500	520	570	600
Hauteur	250	250	250	250
Etuve : Largeur	295	328	390	410
Profondeur	495	535	585	615
Hauteur	180	180	180	180
Diamètre de la buse			132	139	153	153
Contenance de la chaudière en litres			7	10	18	24
Poids approximatif d'expédition	..	kgs	126	140	173	208



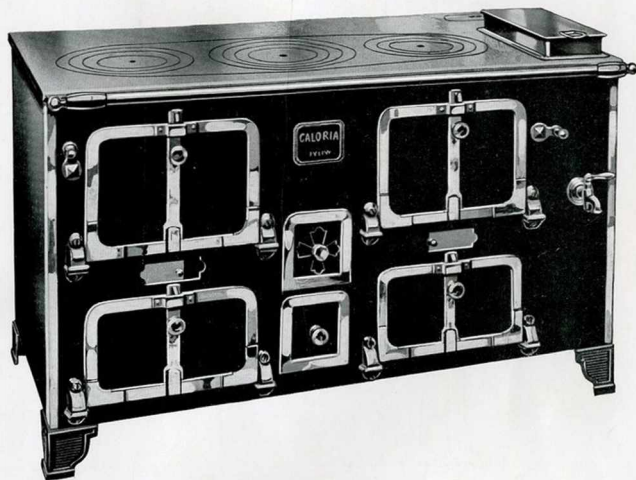
FOURNEAU à 2 fours et 2 étuves - 6205 à 6218

ANCIENNE DÉSIGNATION : M. 205 à M. 218

Fourneau en tôle et fonte, à retour de flammes, dessus brut, buse dessus à droite ou à gauche. Foyer à houille. Chaudière à panache ou chaudière affleurante à droite ou à gauche. Avec 2 fours et 2 étuves, 2 cendriers dont 1 trieur. Barre devant.

Peut être livré moyennant plus-value avec : Tôle renforcée. Dessus meulé. Tirage dessous avec ou sans ceinture. Copettes cuivre ou porcelaine ajustées sur le couvercle de la chaudière. Bouilleur cuivre rouge ou en tôle d'acier, à partir du n° 6.207 (Série extra forte).

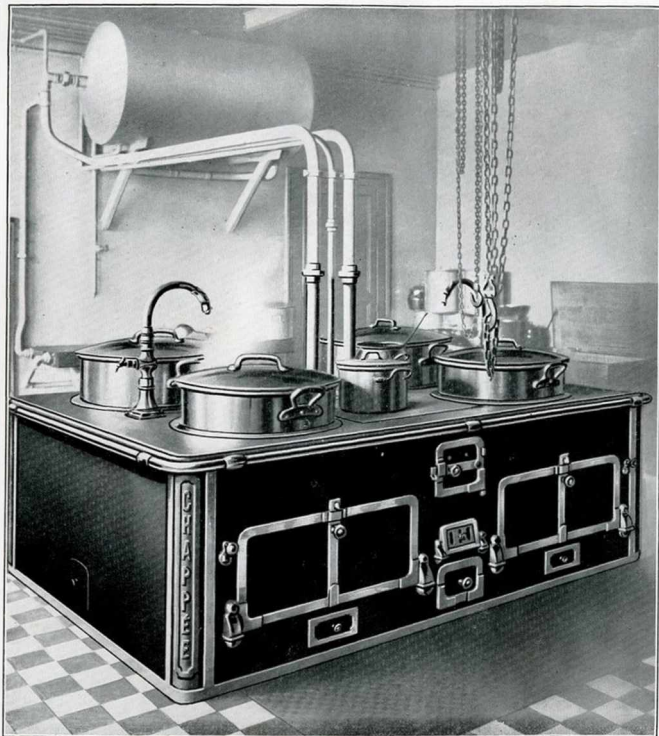
Pour les dispositions spéciales de ces appareils, voir le Catalogue **Fumisterie N° 37**



CARACTÉRISTIQUES

	Chaudière à droite à gauche	N ^{os} N ^{os}	6205	6207	6209	6211	6213	6215	6217
			6206	6208	6210	6212	6214	6216	6218
Largeur		m	1200	1300	1400	1500	1600	1800	2000
Profondeur		m	700	700	740	740	800	800	850
Hauteur		m	820	820	820	820	820	820	820
Fours : Largeur	...	m	320	340	370	400	460	500	550
Profondeur		m	490	530	540	560	580	620	650
Hauteur		m	250	250	250	250	250	250	250
Diam. des tuyaux en tôle allant sur les mitres		m	160	180	180	180	180	180	180
Contenance de la chaudière en litres		l	18	18	24,5	24,5	32,5	32,5	52,5
Poids approximatif d'expédition		kgs	249	262	292	330	373	430	490

Grands Fourneaux CALORIA fabrication CHAPPÉE



Pour tous modèles de fourneaux en tôle et fonte et appareils de cuisine pour Restaurants, Hôtels et Grands Établissements, consultez notre Catalogue Spécial **Fumisterie N° 37** et demandez-nous l'établissement d'un devis gratuit.

DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DES FOURNEAUX ET CUISINIÈRES



Spécialisés depuis de nombreuses années dans la fabrication des appareils de cuisine, toutes nos cuisinières sont de conception éprouvée et ne sont mises sur le marché qu'autant que leur fonctionnement dans des conditions normales d'utilisation a donné toute satisfaction.

Il importe, toutefois, afin d'assurer le rendement maximum de nos appareils pour le minimum de consommation de combustible, de veiller à ce que leur installation soit correcte et d'observer les quelques précautions habituelles pour obtenir ce résultat.

INSTALLATION. Pour qu'une cuisinière fonctionne bien, il est nécessaire qu'elle soit raccordée à une cheminée de fort tirage, fermée hermétiquement dans le bas, afin de ne pas donner passage à l'air froid extérieur.

Il convient, en conséquence, de veiller à ce que :

- 1° La cheminée soit bien sèche et d'une hauteur dépassant suffisamment le faitage.
- 2° Le tuyau de dégagement de l'appareil n'avance pas trop près de la paroi opposée au trou de pénétration.
- 3° Le tuyau ait partout le même diamètre, qui devra être celui de la mitre ou de la buse de la cuisinière et que les coudes, s'il en existe, soient arrondis et non à angles vifs.
- 4° Le joint de tuyauterie avec l'ouverture de la maçonnerie soit bien bouché, au besoin au mastic, au plâtre, ou à la terre à four.

S'assurer que les tampons placés sur le fond du four et ceux de nettoyage, placés soit sur le plafond d'étuve, soit sur le fond, soit sur la devanture de l'appareil, sont bien fermés, toute entrée d'air par une de ces ouvertures devant fatalement couper le tirage.

Ne jamais raccorder deux appareils à une même cheminée, ce qui est interdit par les règlements.

MISE EN MARCHÉ. Préalablement à l'allumage, desserrer les vis ou les écrous qui servent à fixer le dessus sur le corps de l'appareil pour éviter les risques de casse au premier feu.

Faire le joint du robinet avec de la filasse enduite de blanc de céruse.

S'assurer que la chaudière est remplie d'eau, pour éviter la casse ou la détérioration de l'émail. Cette précaution doit être prise, même pour un simple allumage au papier.

Pour le premier allumage, se servir de braise ou de bois bien sec. Mettre l'appareil à tirage direct en ouvrant la coulisse de tirage, mais avoir bien soin de refermer celle-ci dès que le tirage s'établit afin d'éviter un coup de feu trop violent. Ne pas faire de feu trop vif au début et ne le pousser que progressivement, afin d'éviter au maximum les tressaillures de l'émail.

Lorsque la manette de tirage est fermée, l'appareil fonctionne à retour de flammes, c'est-à-dire que les flammes tournent le four, léchant la chaudière et passent par le dessous du four pour s'échapper dans la buse.

Ce dispositif permet d'obtenir un meilleur chauffage du four et une répartition de la chaleur sur toutes les parois de celui-ci.

ENTRETIEN. Comme nous l'avons dit, la chaudière doit toujours être tenue au moins aux trois quarts pleine, et il est de bonne précaution de la vidanger et de la nettoyer une ou deux fois par mois, surtout lorsque les eaux dont on dispose sont calcaires.

Il se produit, en effet, un entartrage le long des parois et dans le fond qui, pénétrant dans le robinet, le détermine et occasionne des fuites.

On remarque fréquemment dans les premiers temps de chauffage d'un appareil neuf, un suintement d'eau le long des parois de la chaudière. Ce suintement est quelquefois assez abondant pour faire croire à une fêlure ou à une porosité de la fonte, le plus souvent, c'est une condensation, le long de la paroi froide de la chaudière, de la vapeur d'eau provenant d'un garnissage encore humide ou d'un combustible un peu frais. Cette condensation est encore favorisée au début de la marche si le tirage n'est pas très vif. Après quelques jours d'usage, elle doit s'atténuer et disparaître, car la chaudière se recouvre d'une couche isolante de suie qui s'y oppose.

On reconnaîtra facilement s'il y a condensation ou fuite accidentelle :

Dans le premier cas, le suintement est noirâtre ; il cesse dès que l'eau de la chaudière est chaude.

Dans le second cas, le suintement est généralement clair ; il s'accroît lorsque l'eau devient plus chaude.

De temps à autre, nettoyer les passages de fumée, surtout lorsqu'on se sert de charbon gras. Pour cela, enlever les tampons de dessus de la cuisinière, balayer toute la suie qui se trouve sur le dessus du four et les parties avoisinantes du four. Cette suie tombe sur le fond de la cuisinière. Au moyen d'une raclette ou d'un petit balai, ramener vers le trou de nettoyage la suie qui se trouve dans le passage des flammes sous le four.

Avoir soin de refermer ensuite le trou de nettoyage.

Les légers fendillements ou tressaillures constatés parfois sur une pièce émaillée, principalement dans les teintes claires, ne constituent pas un défaut de fabrication. Ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail.

La majeure partie de nos appareils est livrée avec façade et côtés émaillés, accessoires chromés. Les pièces émaillées se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tous produits acides. Pour donner plus d'éclat, frotter ensuite avec un chiffon sec saupoudré de poudre émail POLI-SANIT.

Les pièces chromées reprennent leur éclat en les frottant avec un chiffon doux imbibé d'alcool, et pour l'entretien courant doivent être soigneusement frottées à la peau de chamois.

DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DES APPAREILS DE CHAUFFAGE



Tous nos appareils de chauffage sont de conception éprouvée et ne sont mis sur le marché qu'autant que leur fonctionnement dans des conditions normales d'utilisation a donné toute satisfaction.

C'est pourquoi, n'installant nous-mêmes aucun appareil de chauffage, nous n'acceptons jamais d'être mis en cause au sujet d'un mauvais fonctionnement.

Il importe, toutefois, afin d'assurer le rendement maximum de nos appareils pour le minimum de consommation de combustible, de veiller à ce que leur installation soit correcte et d'observer les quelques précautions habituelles pour obtenir ce résultat.

INSTALLATION. La bonne marche d'un appareil de chauffage est fonction directe du tirage de la cheminée « à mauvaise cheminée, appareil ne donnant pas satisfaction ». Il faut donc, avant toutes choses, vérifier l'état de la cheminée, son tirage, veiller à ce qu'elle soit bien étanche, à ce qu'elle ne communique pas avec d'autres cheminées, que son extrémité dépasse bien le faîtage de la maison, voir, en cas de cheminée paresseuse, s'il n'y a pas lieu d'adjoindre un aspirateur. Ces points vérifiés il n'y a plus qu'à mettre l'appareil en place.

Le tablier doit fermer convenablement pour éviter toute entrée d'air. Au besoin, et, en tous cas, pour les appareils à combustion lente, remplacer les volets du tablier de la cheminée par une tôle découpée aussi jointive que possible, tôle percée d'un orifice du diamètre de la buse de l'appareil, dans laquelle passera le tuyau de dégagement de fumée. Ce tuyau d'un diamètre égal à celui de la buse sera fixé au pote, traversera la tôle jusque dans la cheminée. Il sera coupé à son extrémité en biseau et aura une longueur telle que, l'appareil mis en place, le tuyau s'arrête au milieu du conduit de fumée.

Il y a lieu d'éviter les coudes brusques ainsi que les contreprentes qui se traduisent toujours par une diminution du tirage. Ne jamais mettre de clé sur la tuyauterie.

S'assurer, une fois la pose terminée, que l'appareil tire bien.

COMBUSTIBLE. Les appareils destinés à fonctionner à feu continu doivent être alimentés uniquement avec des charbons maigres, anthracite, grésillon de coke, semi-coke genre Carbolux, de la grosseur d'une noix, afin de ne pas passer au travers des grilles et de ne pas s'étouffer par manque de circulation d'air, ce qui se passerait inévitablement si on les chargeait de grains.

Éviter tous charbons gras, collants, qui détérioreraient rapidement les grilles et encrasseraient les conduits de fumée.

ALLUMAGE. La ventouse d'air étant ouverte, c'est-à-dire dévissée, allumer l'appareil avec des brindilles, du petit bois et si possible, du charbon de bois. Quand le feu est bien pris, charger progressivement l'appareil. Revisser ensuite la ventouse d'air, afin de diminuer le tirage et éviter une surchauffe de l'appareil qui pourrait provoquer des tressaillures excessives de l'émail.

On remarque parfois un dégagement de vapeurs et de fumées qui semblent sortir des joints de l'appareil. Ceci est dû à l'évacuation de l'humidité du mastic de fonte employé pour les joints.

REGLAGE. Le réglage s'obtient en manœuvrant exclusivement la valve d'admission d'air, visser pour diminuer la chaleur, dévisser pour l'augmenter.

Certains appareils possèdent, sur le côté, une manette qui actionne un coupe-tirage. Celle-ci ne doit être placée sur L (LENT) que dans le cas d'emballement de l'appareil, et ceci jusqu'à ce que l'allure soit redevenue normale, c'est-à-dire quelques minutes.

Remettre alors la manette sur V (VIF), car il importe de **ne jamais marcher avec le coupe-tirage ouvert**. S'assurer que la porte de foyer et celle du cendrier sont maintenues toujours fermées. Veiller soigneusement à ce que le tampon de chargement du combustible repose bien sur son siège.

ENTRETIEN. Procéder soigneusement au décaissage des appareils tous les jours, soir et matin. Le feu sur la grille doit toujours être vif et clair et il ne le sera que si le décaissage est bien fait.

Une ou deux fois par semaine, ouvrir la porte à micas et retirer de l'appareil, au moyen d'un crochet, les pierres ou mâchefers qui pourraient se trouver sur la grille.

Vider le cendrier une ou deux fois par 24 heures. Éviter de laisser les cendres s'accumuler dans ce cendrier jusqu'au point de venir toucher la grille de fond, ce qui aurait pour conséquence de porter celle-ci à une température anormale et de la détériorer sérieusement.

Les légers fendillements ou tressaillures constatés parfois sur une pièce émaillée, principalement dans les teintes claires, ne constituent pas un défaut de fabrication. Ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail.

La majeure partie de nos appareils est livrée avec façade et côtés émaillés, accessoires chromés. Les pièces émaillées se nettoient à l'aide d'une eau savonneuse, à l'exclusion de tous produits acides. Pour donner plus d'éclat, frotter ensuite avec un chiffon sec saupoudré de poudre émail POLI-SANIT.

En ce qui concerne les micas, ils peuvent être nettoyés lorsque l'appareil est éteint en les frottant légèrement intérieurement et extérieurement avec un chiffon imbibé d'alcool ou de vinaigre.

Si l'appareil tire moins bien qu'au début, vérifier d'abord le ramonage, la position de l'appareil, du tuyau de départ, de la sole de fermeture, et ensuite tous les autres points ci-dessus, jusqu'à ce que l'appareil marche normalement.

APPAREILS A COMBUSTION LENTE ET A RECUPERATION

Pour nos séries spéciales, cheminées et calorifères à combustion lente et à récupération, nous prions notre clientèle de nous demander la notice spécialement éditée concernant les dispositions particulières se rapportant au fonctionnement de ces appareils.

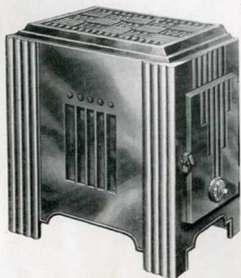
POÊLE A BOIS MARGOTIN 8003 - 8004

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 12

Appareil conçu spécialement pour le chauffage au bois, à feu visible. Façade, côtés et couvercle en fonte émaillée, derrière en tôle d'acier (8003) ou en fonte émaillée (8004). Accessoires chromés. Réglage d'air par valve. Retour de flammes.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8003 8004	
		m	kg
Hauteur totale		475	
Longueur totale		480	
Largeur totale		285	
Distance du sol à l'axe de la buse		390	
Diamètre de la buse		90	
Capacité approximative de chauffe		m ³ 100	
Poids approximatif d'expédition		40	



POÊLE A BOIS 8005

ANCIENNE DÉSIGNATION : 670

Appareil à feu visible pour le chauffage au bois. Façade, côté et dôme à charnières en fonte émaillée. Derrière en tôle d'acier. Grande porte ouvrante.

Peut être livré, sur demande et moyennant plus-value, avec corbeille à houille.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8005	
		m	kg
Hauteur totale		500	
Profondeur totale, y compris buse		340	
Largeur totale		490	
Distance du sol à l'axe de la buse		350	
Diamètre de la buse		118	
Poids approximatif d'expédition		40	





CHEMINÉE MIXTE RAFALE

8021 - 8022

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 13



Cheminée à feu intermittent, établie pour l'usage du bois ou du charbon. Façade et dôme à charnières en fonte émaillée. Derrière en tôle d'acier (8021) ou derrière en fonte émaillée. Foyer à grille devant abattante. Dessus avec tampon.

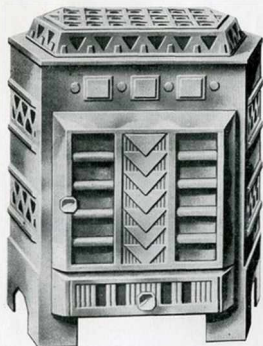
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8021 8022
Hauteur totale	m	630
Largeur	m	470
Profondeur totale au corps	m	285
Profondeur du foyer	m	200
Distance du sol au-dessus de la buse	m	480
Diamètre de la buse	m	104
Poids approximatif d'expédition	kgs	47

CHEMINÉE MIXTE MISTRAL

8023 - 8024

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 14



Cheminée à tirage direct pouvant brûler du bois ou du charbon. Façade, dessus et couvercle à charnières en fonte émaillée. Derrière en tôle forte (8023) ou entièrement en fonte (8024). Foyer à grille devant abattante. Dessus avec tampon.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8023 8024
Hauteur totale	m	625
Largeur totale	m	540
Profondeur	m	290
Distance du sol au-dessus de la buse	m	460
Diamètre de la buse	m	104
Poids approximatif d'expédition	kgs	60

CHEMINÉE MIXTE

8025

ANCIENNE DÉSIGNATION : 673

Petite cheminée pour l'usage du bois ou du charbon. Façade et couvercle à charnières en fonte émaillée. Accessoires chromés. Grande porte ouvrante. Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8025
Hauteur totale ...	m	560
Largeur ...	—	400
Profondeur ...	—	225
Distance du sol au-dessus de la buse	—	450
Diamètre de la buse	—	104
Cube chauffé ...	m ³	70 à 80
Poids approximatif d'expédition ...	kgs	40



CHEMINÉE PALOISE

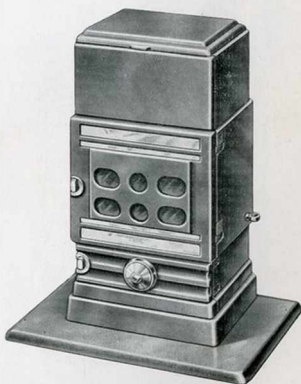
8071

ANCIENNE DÉSIGNATION : 674

Petite cheminée à feu continu, entièrement en fonte émaillée. Décors et accessoires chromés. Intérieur en briques réfractaires. Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8071
Hauteur totale ..	m	610
Largeur ...	—	325
Profondeur ...	—	240
Distance du sol au-dessus de la buse	—	470
Diamètre de la buse	—	97
Cube chauffé ...	m ³	60 à 70
Poids approximatif d'expédition ...	kgs	55



CHEMINÉE ANTINÉA 8061 - 8062 et 8063 - 8064

ANCIENNE DÉSIGNATION : R. 01 R. 02



Appareil à feu continu et visible entièrement en fonte émaillée. Garnitures chromées (8061 et 8063) ou porte et garnitures chromées (8062 et 8064). Disposé pour brûler l'antracite ou le coke.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8061	8063
		8062	8064
Hauteur totale	m/	625	715
Largeur	—	385	400
Profondeur au corps	—	250	260
Distance du sol au-dessus de la buse	—	425	430
Diamètre de la buse	—	97	97
Cube chauffé	m ³	80 à 100	100 à 120
Poids approximatif d'expédition	kgs	57	57

CHEMINÉE COSY 8065-8066

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 04



Petite cheminée à feu continu et visible en fonte émaillée. Garnitures chromées (8065) ou porte et garnitures chromées (8066). Etablie pour brûler l'antracite ou le coke.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8065
		8066
Hauteur totale	m/	620
Largeur	—	425
Profondeur au corps	—	280
Distance du sol au-dessus de la buse	—	415
Diamètre de la buse	—	97
Cube chauffé	m ³	80 à 100
Poids approximatif d'expédition	kgs	60

CHEMINÉE PARISIENNE 8067-8068 et 8069-8070

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 9 N. 10

Appareil à feu continu et visible en fonte émaillée. Garnitures chromées (8067 et 8069) ou porte et garnitures chromées (8068 et 8070). Foyer en briques réfractaires, à grille mobile et peignes de décrassage. Valve de prise d'air et coupe-tirage. Disposé pour brûler l'antracite ou le coke.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8067	8069
		8068	8070
Hauteur	m	560	680
Largeur	—	465	550
Profondeur	—	350	375
Distance du sol au-dessus de la buse	—	390	450
Diamètre de la buse	—	104	104
Cube chauffé	m ³	100	130
Poids approximatif d'expédition	kgs	67	90



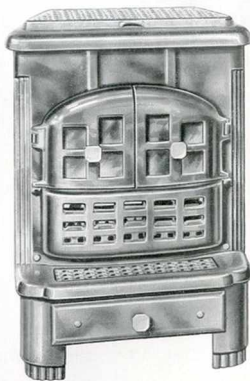
CHEMINÉE FRILEX 8041 à 8044

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 53 à N. 56

Cheminée à feu intermittent à tirage direct, en fonte émaillée. Portes ouvrantes avec garnitures mica. Foyer en briques réfractaires pour houille ou coke.

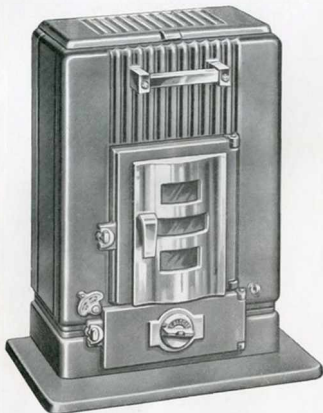
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8041	8042	8043	8044
		Hauteur	m	550	620
Largeur	—	400	410	500	550
Distance du sol au-des. de buse	—	490	490	490	510
Diamètre de la buse	—	111	111	111	111
Poids approximatif d'expédition	kgs	35	40	57	65



CHEMINÉE PEG 8072

ANCIENNE DÉSIGNATION : 675

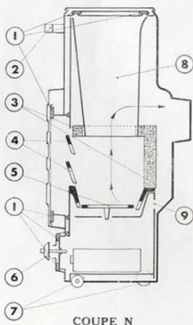


Cheminée roulante à feu continu et visible, en fonte émaillée, porte, poignées et accessoires chromés. Double réglage par une valve fixée sur la porte du cendrier et par un régulateur de coupe-tirage. Foyer garni de briques réfractaires, spécial pour l'anthracite, mais permettant cependant l'emploi du coke ou du charbon maigre.

Sur demande, adjonction d'une trémie étudiée spécialement pour l'usage du petit grain d'anthracite (N° 8073, voir page 56).

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8072
Hauteur totale	mm	700
Largeur		455
Profondeur		355
Distance du sol au-dessus de la buse		480
Diamètre de la buse		97
Cube chauffé	m ³	120 à 135
Poids approximatif d'expédition	kgs	100



COUPE N

COUPE N CHEMINÉE PEG 8072

à feu continu
disposée pour brûler
la noix d'anthracite

LEGENDE

1. Garniture amiante.
2. Poignée de manœuvre de l'appareil.
3. Garniture briques réfractaires.
4. Grilles de façade.
5. Grille de fond mobile.
6. Ventouse d'admission d'air primaire.
7. Roulettes.
8. Réserve de charbon.
9. Volet coupe-tirage.

CHEMINÉE MEG 8045-8047

ANCIENNE DÉSIGNATION : 677-678 & 777-778

Cheminée entièrement en fonte émaillée, poignée et accessoires chromés, se faisant en 2 tailles. Le foyer en fonte réfractaire, permet l'utilisation de tous combustibles : anthracite, charbon maigre, coke, agglomérés, etc... Cet appareil est disposé pour fonctionner en feu continu ou en feu intermittent, par simple rotation des deux pièces a et b du foyer (voir coupes A et B ci-dessous). Il peut, en outre, par adjonction d'une trémie spéciale, fonctionner à feu continu pour l'emploi spécial et exclusif du petit grain d'anthracite 10/20 (N° 8046-8048, voir page 57).

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8045		8047	
Hauteur totale	mm	615	670		
Largeur	mm	400	420		
Profondeur	mm	290	290		
Dist. du sol au-dessus de la buse	mm	430	475		
Diamètre de la buse	mm	104	104		
Cube chauffé	m ³	75	100		
Poids approximatif d'expédition.	kgs	75	80		



COUPE A

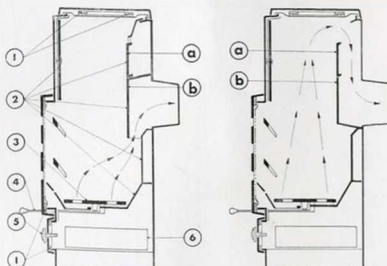
Dispositif permettant l'emploi de la cheminée en feu continu.

COUPE B

Dispositif permettant l'emploi de la cheminée en feu intermittent.

LEGENDE

1. Garniture d'amiante.
 2. Foyer fonte réfractaire.
 3. Grille de fond mobile.
 4. Tige de manœuvre de la grille de fond.
 5. Ventouse de réglage.
 6. Châssis tôle.
- a et b. Pièces de foyer reversibles.



COUPE A

COUPE B

CALORIFÈRE STUDIO

à feu continu 8081-8082 à feu intermittent 8091-8092

ANCIENNE DÉSIGNATION à feu continu N 92 N 93 à feu intermittent N 192 - N 193

Appareil à feu continu ou intermittent pour l'usage de l'antracite et du coke. Corps en fonte émaillée, poignées et accessoires chromés. Intérieur en briques réfractaires.

Livré normalement sans plateau.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8081	8082	8091	8092		N ^{os}	8081	8082	8091	8092
Hauteur	^{mm} / _{mm}	715	820	715	820	Diamètre de la buse	^{mm} / _{mm}	97	104	97	104
Largeur	...	360	400	360	400	Cube chauffé	m ³	120	150	120	150
Dist. du sol au-des. de buse	—	470	490	655	745	Poids approx. d'expédition	kgs	65	85	65	85

CHEMINÉE CALORIA-TAMINES 9501-9502-9503

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 231 N. 233 - N. 237

Cheminée à feu continu et visible (Brevetée S.G.D.G.) entièrement en fonte émaillée. Puissance de chauffe considérable. Marche régulière maintenue constante pendant de nombreuses heures. Réglage précis et extrêmement simple. Etanchéité absolue.

Cette cheminée à combustion lente à récupérateurs est la plus perfectionnée et la mieux étudiée pour brûler parfaitement le grain d'antracite et le charbon menu maigre.

Toujours livrée avec plateau.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9501	9502	9503		N ^{os}	9501	9502	9503
Hauteur totale	m ^{cm}	635	735	820	Diamètre de la buse	m ^{cm}	83	97	104
Largeur	—	420	475	520	Tubes récupérateurs		2	2	2
Profondeur	—	405	465	560	Capacité approximative de chauffe m ³		150	250	375
Diamètre du fût	—	205	230	260					
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	525	620	640	Poids approximatif d'expédition. kgs		100	130	200



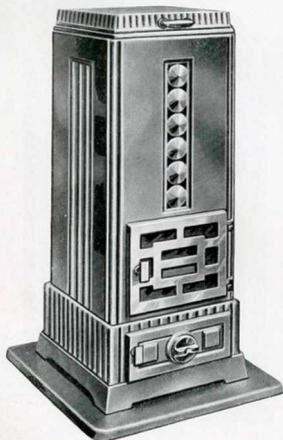
CALORIFÈRE CALORIA-TAMINES 9511-9512-9513

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 2331 - N. 2332 - N. 337

Appareil à feu continu et visible (Breveté S.G.D.G.) entièrement en fonte émaillée. Puissance de chauffe considérable. Marche régulière maintenue constante pendant de nombreuses heures. Réglage précis et extrêmement simple. Étanchéité absolue.

Cet appareil est incontestablement le meilleur des calorifères à combustion lente et le mieux conçu pour brûler parfaitement le grain d'antracite et le charbon menu maigre.

Livré normalement sans plateau.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9511	9512	9513		N ^{os}	9511	9512	9513
Haut. tot. sans plat. de parquet. ^m / _m	—	745	830	920	Diamètre de la buse ^m / _m	—	90	97	111
Largeur totale ...	—	330	360	400	Tube récupérateur	—	1	1	1
Profondeur totale	—	320	360	420	Capacité approximative de chauffe m ³	—	140	200	450
Diamètre extérieur du fût	—	205	230	270	Poids approximatif d'expédition. kgs	—	90	115	150
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	605	605	815					

CALO-ENVELOPPE CALORIA-TAMINES

9521-9522-9523

ANCIENNE DÉSIGNATION : K. 21 - K. 22 - K. 27

Calorifère à feu lent, continu et visible, marche régulière et constante, réglage précis. Etabli spécialement pour chauffage des magasins, bureaux, ateliers, salles de réunions, écoles, églises, etc... Corps en fonte d'une étanchéité absolue, avec système de récupération et entourage en fonte ajouré. Solidité garantie. Etudié spécialement pour brûler le grain d'anthracite, le charbon menu, maigre. Livré soit en fonte brute, soit en fonte argentée ou noircie.



9521-9522



9523

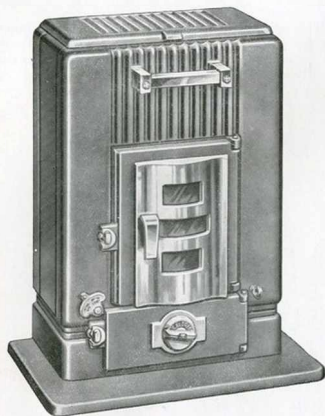
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}				N ^{os}				
	9521	9522	9523		9521	9522	9523		
Hauteur totale	m ^{7/8}	620	700	1200	Diamètre de la buse	%"	97	97	139
Largeur	—	380	400	550	Capacité de chauffe	m ³	150	225	650
Profondeur	—	370	390	650	Poids approximatif d'expédition..	kgs	70	90	310
Dist. du sol au-dessus de la buse	—	560	630	960					

CHEMINÉE PEG 8073

spéciale pour grain d'anthracite

ANCIENNE DÉSIGNATION : 775 - TYPE G



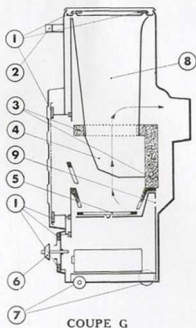
Cheminée roulante à feu continu et visible, en fonte émaillée, porte, poignée et accessoires chromés.

Identique au modèle 8072 (voir page 50), mais possédant, sous cette présentation (voir coupe ci-dessous), un dispositif de trémie étudié spécialement et uniquement pour l'usage du petit grain d'anthracite, calibre 10×20 , le combustible le moins cher. Ce dispositif assure le feu continu au grand ralenti et permet d'obtenir un réglage très facile, une grande souplesse de marche, pour une dépense minime.

Livrée normalement sans plateau.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	8073
Hauteur totale	mm	700
Largeur	mm	455
Profondeur	mm	355
Distance du sol au-dessus de la base	mm	480
Diamètre de la base	mm	97
Cube chauffé	m ³	120 à 135
Poids approximatif d'expédition	kg	100



COUPE G
CHEMINÉE PEG 8073
à feu continu avec trémie spéciale
pour l'usage du grain d'anthracite

LEGENDE

- Garniture amiante.
- Poignée de manœuvre de l'appareil.
- Garniture briques réfractaires.
- Trémie spéciale.
- Grille de fond mobile spéciale.
- Ventouse d'admission d'air primaire.
- Roulettes.
- Réserve de charbon.
- Volet coupe-tirage.

CHEMINÉE MEG 8046-8048

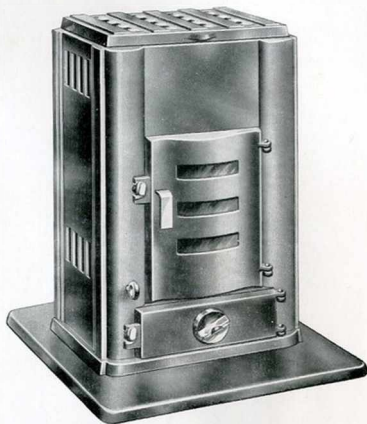
spéciale pour grain d'antracite

ANCIENNE DÉSIGNATION : 777-778 TYPE G

Cheminée à feu continu et visible, entièrement en fonte émaillée, poignée et accessoires chromés, se faisant en 2 tailles.

Identique aux modèles 8045-8047 (voir page 51). Sous cette présentation (voir coupe C ci-dessous), la grille supérieure a été enlevée et remplacée par une trémie étudiée spécialement et uniquement pour l'usage du petit grain d'antracite calibre 10×20 , le combustible le moins cher. Cette trémie peut être adaptée aux appareils 8045-8047 montés en feu continu (coupe A, page 51), en supprimant la grille supérieure devant. Elle permet d'assurer la marche au grand ralenti.

Livrée normalement sans plateau.



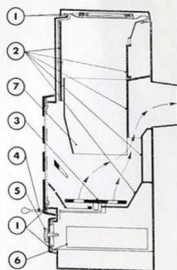
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8046	8048
Hauteur totale	m/	615	670
Largeur	mm	400	420
Profondeur	---	290	290
Dist. du sol au-dessus de la buse	---	430	475
Diamètre de la buse	---	104	104
Cube chauffé	m ³	75	100
Poids approximatif d'expédition. kgs		75	80

COUPE C
CHEMINÉE 8046-8048
avec trémie étudiée spécialement
pour l'usage du grain d'antracite

LEGENDE

1. Garniture d'amiante.
2. Foyer fonte réfractaire.
3. Grille de fond mobile.
4. Tige de manœuvre de la grille de fond.
5. Ventouse de réglage.
6. Cendrier tôle.
7. Trémie pour grain d'antracite 10×20 .



COUPE C

CALORIFÈRE CALORIA-RIESSNER 9551-9552-9553

ANCIENNE DÉSIGNATION : 250 - 260 - 270

Appareil à feu continu et visible, entièrement en fonte émaillée, assurant par réchauffage de l'air dans un récupérateur spécial, une combustion parfaite, un rendement élevé. Réglage très facile par la manœuvre d'un seul bouton. Etabli pour brûler le grain d'antracite et le charbon maigre.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9551	9552	9553		N ^{os}	9551	9552	9553
Hauteur totale	m/	790	875	940	Diamètre de la buse	m/	118	118	132
Largeur	—	390	440	500	Capacité de chauffe	m ³	150	220	320
Profondeur	—	380	470	460					
Dist. du sol au-dessus de la buse	basse	460	460	490	Poids approximatif d'expédition.. kgs		125	140	170
	haute	660	740	790					



POÊLE TORTUE 8501 à 8508

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 41 à N. 48

Appareil à feu continu en tôle et fonte, intérieur briques réfractaires. Livré normalement pour l'usage du charbon. La buse est mobile et peut être placée dessus ou derrière. Sur demande, cet appareil peut être livré avec couvercle et jeu de rondelles sur le dessus, permettant de brûler du bois, mais, dans ce cas, il ne peut être livré que buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N ^{os}	8501	8502	8503	8504	8505	8506	8507	8508
Haut. totale s ^r pieds ¹⁰ / ₁₆	540	590	640	700	770	860	920	970
Hauteur du corps	420	470	520	580	650	750	800	850
Diamètre du fût	190	210	225	240	255	285	330	380
Diamètre de la buse.	83	83	90	90	90	104	111	118
Cube chauffé m ³	50	60	75	100	130	160	220	300
Poids appr. d'expéd. kgs	19	20	26	29	35	42	55	74



POÊLE TORTUE 8511 à 8516

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 61 à N. 66

Appareil à feu continu entièrement en fonte, intérieur en briques réfractaires, avec cuvette et tampon sur le dessus, permettant le chauffage au charbon et au bois. Buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N ^{os}	8511	8512	8513	8514	8515	8516
Haut. totale s ^r pieds ¹⁰ / ₁₆	540	590	640	700	770	860
Hauteur du corps	420	470	520	580	650	750
Diamètre du fût	190	210	225	240	255	285
Diamètre de la buse.	83	83	90	90	90	104
Cube chauffé m ³	50	60	75	100	130	160
Poids appr. d'expéd. kgs	25	30	33	40	48	62





POÊLE A SOCLE 8532 à 8540

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 32 à N. 40

Appareil de chauffage entièrement en fonte, avec porte au foyer et grille devant. Buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N°	8532	8533	8534	8535	8536	8537	8538	8539	8540	
Hauteur ..	m/	480	515	555	565	625	670	695	725	775
Diam. de tête ..	mm	215	235	250	265	285	315	330	350	365
Diam. au corps ..	—	165	177	186	200	220	248	256	262	273
Diam. grille ..	—	158	168	177	191	215	239	247	252	263
Diam. buse ..	—	83	83	83	97	97	97	97	97	97
Poids ...	kgs	9,5	11	12,5	13	16,7	20,5	22	26	30



POÊLE LYONNAIS 9010 à 9017

ANCIENNE DÉSIGNATION : N. 00 à N. 6

Appareil de chauffage entièrement en fonte. Livré normalement avec buse dessus ou, sur demande et moyennant plus-value, avec buse derrière.

CARACTÉRISTIQUES

N°	9010	9011	9012	9013	9014	9015	9016	9017	
Hauteur ..	m/	530	560	590	610	660	690	730	760
Diamètre du milieu ..	—	297	328	363	394	416	456	465	528
Diamètre de la grille ..	—	270	295	335	360	385	425	455	490
Diamètre de la buse ..	—	97	104	125	125	132	132	139	139
Poids de la grille. kgs	—	3	4	7	8	10	12	13	16
Poids total	—	26	33	40	51	61	78	79	105

POTAGER

8545 à 8548

ANCIENNE DÉSIGNATION : P. 010 à P. 018

Appareil en tôle et fonte. Dessus émaillé.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	A coulisse		A cendrier	
		2trous	3trous	2trous	3trous
		8545	8547	8546	8548
Hauteur	m/m	670	670	670	670
Longueur du dessus		560	780	560	780
Largeur		330	330	330	330
Poids approximatif d'expédition	kgs	16	20	18	22



RÉCHAUDS PARISIENS

Tôle et fonte 8551 à 8553

ANCIENNE DÉSIGNATION P. 15 A P. 17

Appareil en tôle et fonte.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8551	8552	8553
Hauteur	m	235	255	270
Diamètre		195	215	240
Poids approximatif d'expédition	kgs	3	3,4	4



Tout fonte 8554 à 8557

ANCIENNE DÉSIGNATION : P. 4 A P. 7

Modèle livré uniquement en fonte vernie noire, avec rondelles à triangle. Les numéros 8554 et 8555 comportent 1 rondelle, 1 tampon. Les numéros 8556 et 8557 comportent 2 rondelles, 1 tampon.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8554	8555	8556	8557
Hauteur	m/m	256	272	292	298
Diamètre		220	239	260	277
Poids approximatif d'expédition	kgs	5,500	6,350	7,300	8,500





RÉCHAUD DE LESSIVEUSE

8561 à 8564

ANCIENNE DÉSIGNATION : P. 61 A P. 64



Appareil à houille entièrement en fonte.

Peut être livré moyennant plus-value avec : Rondelles et tampons.
Grille à bois.

CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8561	8562	8563	8564
Hauteur avec pieds	m.	310	310	355	400
Diamètre du trou	cm	245	280	320	340
— de la couronne	—	330	385	425	465
— de la buse	—	104	104	104	104
Poids approximatif d'expédition	kgs	13	16	20	25



CLOCHE REPASSEUSE

8571 à 8573

ANCIENNE DÉSIGNATION : P. 6 A P. 8

Appareil livré uniquement en fonte vernie noire et avec petits pieds.

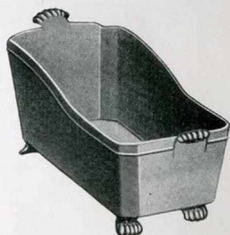
CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	8571	8572	8573
Hauteur	m.	620	620	620
Largeur	—	280	390	510
Nombre de fers	—	6	7	8
Poids approximatif d'expédition	kgs	18	21	24

BAC A CHARBON EN FONTE 9001 à 9003

ANCIENNE DÉSIGNATION : P. 1 à P. 3

Bac à charbon entièrement en fonte brute.



CARACTÉRISTIQUES

	N ^{os}	9001	9002	9003
Longueur	mm	440	470	540
Largeur	mm	230	250	270
Poids approximatif d'expédition	kgs	7,500	8,500	11

PLATEAUX DE PARQUET 8121 à 8127

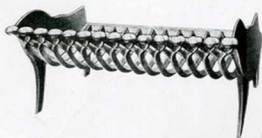
CARRÉS RECTANGULAIRES A PANS

CARACTÉRISTIQUES

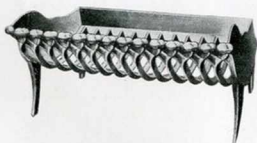
	N ^{os}
Carré 520×520 pour calorifères Studio et Caloria-Tamines.	8121
Carré 570×570 pour gros appareils (anc. mod.)	8122
Carré 620×620 pour calorifères Caloria-Tamines 9513	8123
Rectangulaire 600×400 pour cheminées et poêles	8124
Rectangulaire 690×445 pour grandes cheminées (anc. mod.)	8125
Spécial pour cheminées « Mistral », « Rafale »	8126
500×335 pour petites cheminées	8127



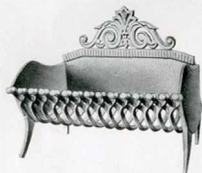
GRILLES A HOUILLE



Cintrées { N° 9101 à 9112 PORT-BRILLET
sans dossier { N° 9201 à 9210 *DAX*



Cintrées à { N° 9121 à 9132 PORT-BRILLET
petit dossier { N° 9221 à 9230 *DAX*



Corbeilles cintrées
N° 9141 à 9150 PORT-BRILLET



Corbeilles cintrées
N° 9241 à 9250 *DAX*

Fabrication PORT-BRILLET

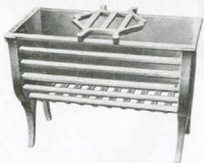
Longueurs	m/	220	250	280	310	340	370	400	430	460	490	520	550
Cintrées sans dossier.	N°	9101	9102	9103	9104	9105	9106	9107	9108	9109	9110	9111	9112
Poids ...	kgs	3,5	3,7	4	4,5	4,7	4,9	5,2	5,4	5,5	5,6	5,8	6,4
Cintrées à petit dossier.	N°	9121	9122	9123	9124	9125	9126	9127	9128	9129	9130	9131	9132
Poids ...	kgs	3,8	3,9	4,7	4,8	5	5,3	5,6	5,9	6,1	6,8	7	7,5
Corbeilles cintrées.	N°			9141	9142	9143	9144	9145	9146	9147	9148	9149	9150
Poids ...	kgs			7	7,6	8,5	9	9,3	10	10,6	11,7	11,8	12,2

Longueurs	m/	310	360	410	460	510	560
	N°	9161	9162	9163	9164	9165	9166
Poids	kgs	5,4	5,8	6,2	6,6	7	7,4

Fabrication *DAX*

Longueurs	m/	260	285	310	335	360	390	410	430	460	480
Cintrées sans dossier.	N°	9201	9202	9203	9204	9205	9206	9207	9208	9209	9210
Poids	kgs	2,20	4,10	4,25	4,70	4,80	5,35	5,60	5,65	5,75	6,60
Cintrées à petit dossier.	N°	9221	9222	9223	9224	9225	9226	9227	9228	9229	9230
Poids	kgs	4	4,20	4,35	5,20	5,50	6	6,20	6,35	6,80	7,30
Corbeilles cintrées.	N°	9241	9242	9243	9244	9245	9246	9247	9248	9249	9250
Poids	kgs	5,50	6	6,50	6,70	7	7,50	8	8,50	9	9,50

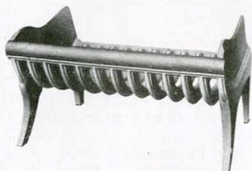
GRILLES A HOUILLE



A porte-plat, sans ailette
N° 9171 - 9172 PORT-BRILLET



A porte-plat et ailettes
N° 9181 9182 PORT-BRILLET



Grille extra-forte d'administration
N° 9261 à 9271 PORT-BRILLET



Grilles rectangulaires à pieds
N° 9301 à 9324 PORT-BRILLET

A porte-plat - Fabrication PORT-BRILLET

	N°	Sans ailettes		Avec ailettes	
		9171	9172	9181	9182
Longueur	..	310	360	465	554
Largeur	..	182	195	182	195
Hauteur	..	222	234	222	234
Poids	..	6	7	6.400	7.300

Extra-forte d'Administration - Fabrication PORT-BRILLET

	N°	9261	9262	9263	9264	9265	9266	9267	9268	9269	9270	9271
Longueur	..	300	350	400	430	450	480	500	530	550	600	650
Poids	..	11	12	15	15,3	15,5	16	16,5	17	18	20	21

Rectangulaires à pieds - Fabrication PORT-BRILLET

	N°	9301	9302	9303	9304	9305	9306	9307	9308	9309	9310	9311	9312
Dimensions	$\frac{m}{m}$	140x220	140x250	140x270	140x300	140x320	140x350	160x220	160x250	160x270	160x300	160x320	160x350
Poids	kgs	1,7	1,8	2	2,1	2,3	2,5	1,8	2,3	2,3	2,45	2,6	3
	N°	9313	9314	9315	9316	9317	9318	9319	9320	9321	9322	9323	9324
Dimensions	$\frac{m}{m}$	190x220	190x250	190x270	190x300	190x320	190x350	210x350	220x220	220x250	220x270	220x300	220x320
Poids	kgs	2	2,2	2,4	2,5	3	3,2	3,7	2,4	2,7	3	3,2	3,4

RÉCHAUDS PLATS "CALORIA" EN FONTE ÉMAILLÉE

Réchauds plats en fonte, corps émaillé granité, blanc, gris-bleu ou chamois. Grilles et brûleurs peints.

RÉCHAUD PLAT N° 2000

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 186

1 brûleur couronne double, à réglage d'air par clapets.
Rampe apparente ; robinetterie à rattrapage de jeu.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2000
Largeur dessus	m	245
aux pieds		285
Profondeur dessus		245
aux pieds		285
Hauteur		115
Poids net	kgs	3,500



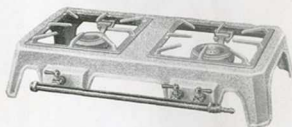
RÉCHAUD PLAT N° 2052

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 196

1 brûleur couronne simple et 1 brûleur couronne double,
à réglage d'air par clapets. Rampe apparente ; robinetterie
à rattrapage de jeu.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2052
Largeur dessus	m	500
aux pieds		540
Profondeur dessus		245
aux pieds		285
Hauteur		115
Poids net	kgs	6,200



RÉCHAUD PLAT N° 2120

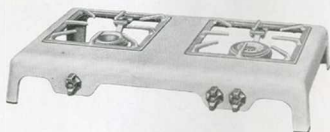
ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 198

1 brûleur couronne simple et 1 brûleur couronne double,
à réglage d'air par clapets. Rampe cachée, robinetterie à
rattrapage de jeu. Manettes bakélite.

Peut être livré, moyennant plus-value, avec plaque de propreté
en tôle émaillée granité, se plaçant entre les pieds.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2120
Largeur dessus	m	545
aux pieds		575
Profondeur dessus		320
aux pieds		345
Hauteur		105
Poids net	kgs	8



RÉCHAUDS-FOURS "CALORIA" EN FONTE ÉMAILLÉE

Réchauds-fours en fonte, corps émaillé blanc, gris-bleu ou chamois. Dessus émaillé granité. Grilles et brûleurs peints.

RÉCHAUD-FOUR N° 2260

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 907

2 brûleurs couronne (1 simple et 1 double). 1 brûleur de grilloir double. 1 brûleur de four arrière. Robinetterie à rattrapage de jeu. Dispositif de sécurité. Four émaillé à doubles parois, calorifugé, plafond de four double calorifugé, derrière fonte peinte aluminium, sole tôle peinte. Porte de four équilibrée avec contre-porte émaillée granité. Lèche-frite tôle émaillée granité. Gril étamé sur gradins. Tôle à pâtisserie. Poignée tire-plats.

Peut être livré, moyennant plus-value, avec : Grilles et brûleurs émaillés. Plaques de propreté émaillées granité.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2260
Largeur dessus	mm	675
Profondeur dessus	mm	360
Hauteur totale	mm	350
Largeur du four	mm	330
Profondeur du four	mm	275
Hauteur du four	mm	210
Poids net	kg	34

RÉCHAUD-FOUR N° 2200

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 905

2 brûleurs couronne (1 simple et 1 double). 1 brûleur auxiliaire, réversible pour grilloir avec plafond rayonnant à grande surface. 1 brûleur de four arrière. Robinetterie à rattrapage de jeu. Four émaillé avec derrière fonte peinte aluminium et sole tôle peinte. Plafond de four émaillé formant ramasse-gouttes central.

Porte de four équilibrée avec contre-porte émaillée granité. Lèche-frite tôle émaillée granité. Gril étamé sur gradins. Tôle à pâtisserie. Poignée tire-plats. Peut être livré, moyennant plus-value avec : Grilles et brûleurs émaillés. Plaques de propreté émaillées granité.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2200
Largeur dessus	mm	605
Profondeur dessus	mm	320
Hauteur totale	mm	315
Largeur du four	mm	300
Profondeur du four	mm	265
Hauteur du four	mm	180
Poids net	kg	25



RÉCHAUDS-FOURS "CALORIA" EN FONTE ÉMAILLÉE

Réchauds-fours en fonte, corps émaillé blanc, gris-bleu ou chamois. Dessus émaillé granité. Grilles et brûleurs peints.

RÉCHAUD-FOUR N° 2202

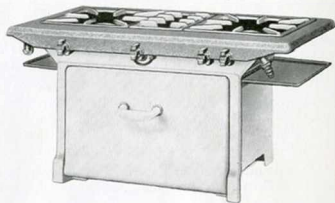
ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 906

2 brûleurs couronne (1 simple et 1 double). 1 brûleur auxiliaire, réversible pour grilloir avec plafond rayonnant à grande surface. 1 brûleur de four arrière. Robinetterie à rattrapage de jeu. Four émaillé avec derrière fonte peinte aluminium et sole tôle peinte. Plafond de four émaillé formant ramasse-gouttes central. — Porte de four équilibrée avec contre-porte émaillée granité. Lèche-frite tôle émaillée granité. Gril étamé sur gradins. Tôle à pâtisserie. Poignée tire-plats.

Peut être livré, moyennant plus-value, avec : Grilles et brûleurs émaillés. Plaques de propreté émaillées granité.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2202
Largeur dessus	m	655
Profondeur dessus	...	320
Hauteur totale	..	315
Largeur du four	...	330
Profondeur du four	...	265
Hauteur du four	..	190
Poids net	...	29



RÉCHAUD-FOUR N° 2204

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 916

2 brûleurs couronne (1 simple et 1 double). 1 brûleur auxiliaire, réversible pour grilloir, avec plafond rayonnant double. — 1 brûleur de four. Robinetterie à rattrapage de jeu. Four émaillé avec derrière fonte peinte aluminium. Porte de four équilibrée avec contre-porte émaillée granité. Lèche-frite tôle émaillée granité. Gril étamé sur gradins. Tôle à pâtisserie. Poignée tire-plats.

Peut être livré, moyennant plus-value, avec : Grilles et brûleurs émaillés. Plaques de propreté émaillées granité.

CARACTÉRISTIQUES

	N°	2204
Largeur dessus	m	650
Profondeur dessus	...	340
Hauteur totale	..	340
Largeur du four	...	335
Profondeur du four	...	260
Hauteur du four	..	210
Poids net	...	35





CUISINIÈRE MIXTE "CALORIA" N° 2590

ANCIENNE DÉSIGNATION : MX. 5

EN TOLE D'ACIER ET FONTE ÉMAILLÉS

GÉNÉRALITÉS

Les cuisinières Mixtes CALORIA N° 2590, ayant fait l'objet d'une étude approfondie et d'une mise au point minutieuse, sont susceptibles de satisfaire la clientèle la plus difficile. Elles réunissent sous un encombrement très réduit tous les avantages que peuvent présenter une grande cuisinière à charbon et une bonne cuisinière à gaz.

Elles ont fait l'objet également de recherches particulières pour permettre toutes les possibilités culinaires avec le maximum de sécurité et d'économie. D'une ligne très moderne, d'un entretien facile, d'aspect sobre et élégant, les cuisinières mixtes Caloria N° 2590, sont le rêve de toutes les ménagères soucieuses du confort et de la propreté de leur intérieur.

Les cuisinières mixtes Caloria N° 2590 se composent essentiellement de deux parties : l'une au gaz, l'autre au charbon pouvant fonctionner séparément ou simultanément.

Ces cuisinières présentent les caractéristiques générales et principales suivantes :

1° PARTIE - GAZ

Dessus mobile à deux trous. Deux brûleurs doubles à grand débit (530 litres) et un brûleur simple. Four émaillé à grand rendement chauffé par un brûleur sous la sole, à réglages d'air et de gaz. Grilloir dans l'étuve avec plafond rayonnant, à grande surface, facilement démontable. Robinetterie robuste à ratissage de jeu et réglage d'air, boutons bakélite.

Accessoires : Lèchefrite émaillée, tire-plat, plaque à pâtisserie tôle glacée, grils fil étamé.

2° PARTIE - CHARBON

Dessus mobile à deux trous. Buse ovale pouvant être mise sur le dessus ou derrière. Foyer à la demande: Foyer H à houille ; foyer HC à houille ou coke, à grille réversible ; foyer HB à houille ou bois. Tirage direct ou à retour de flammes complet. Chauffage du four par rayonnement intensif du foyer nervuré. Tirette de décentrage permettant, par un registre, l'évacuation des poussières du retour de flammes.

IMPORTANT Dans l'établissement des commandes, bien spécifier le détail d'exécution de l'appareil.

- 1° **Nature du Foyer.** H à Houille HC à houille et coke HB à houille et bois.
- 2° **Dessus.** Entièrement poli Entièrement émaillé Emaillé avec flote polie.
- 3° **Chaudière.** Avec ou sans.
- 4° **Brûleurs.** Peints aluminium Emaillés.

CUISINIÈRE MIXTE "CALORIA" N° 2590

ANCIENNE DÉSIGNATION : MX. 5
EN TOLE D'ACIER ET FONTE ÉMAILLÉES

Les cuisinières mixtes Caloria N° 2590 sont livrées émaillées blanc, dessus meulé, brûleurs peints, poignées et rampes contournautes chromées, sans chaudière ni robinet.

Sur demande et moyennant plus-value, elles sont livrées avec : Chaudière émaillée, robinet chromé. Dessus émaillé, flotte partie charbon meulée ou émaillée. Brûleurs émaillés.



CARACTÉRISTIQUES

		N°	2590			N°	2590
Dessus sans barres d'appui :	Largeur	m/m	800	Four (intérieur) :	Largeur	m/m	350
	Profondeur	..	550		Profondeur	..	380
Dessus avec barres d'appui :	Largeur	..	920		Hauteur	...	250
	Profondeur	..	610	Etuve :	Largeur	...	350
Au corps :	Largeur	...	770		Profondeur	...	495
	Profondeur	...	500		Hauteur	...	160
Hauteur totale	800	Poids approximatif net	...	kgs	160
Hauteur sous la buse	610		emballé	...	210

Tables-supports et Armoire " CALORIA "

En fonte émaillée, blanc, gris-bleu ou chamois, pour réchauds-fours n° 2260 2200 2202 2204.



TABLE N° 2800

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 525

Table-support en fonte émaillée, modèle léger, avec tablette en fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

		N°	2800
Largeur	...	m	480
Profondeur	...	—	345
Hauteur	...	—	480
Poids net		kg	9,500

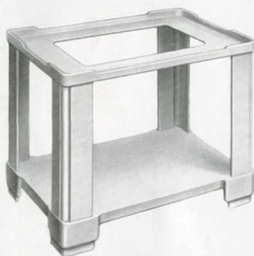


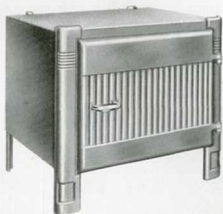
TABLE N° 2802

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 530

Table-support en fonte émaillée, modèle fort, avec tablette en tôle émaillée granité.

CARACTÉRISTIQUES

		N°	2802
Largeur	...	m	480
Profondeur	..	—	350
Hauteur	...	—	450
Poids net		kg	15,700



ARMOIRE N° 2804

ANCIENNE DÉSIGNATION : N° 540

Façade, porte et dessus en fonte émaillée. Autres parties extérieures en tôle laquée couleur de la fonte émaillée. Intérieur peint blanc. Poignée porcelaine.

CARACTÉRISTIQUES

		N°	2804
Largeur	...	m	480
Profondeur	...	—	360
Hauteur	460
Poids net		kg	18,200

TABLE DES MATIÈRES

N° de la page	DESIGNATION	ANCIENS N°	NOUVEAUX N°
APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE			
B			
63	Bac à charbon en fonte	P.1 à P.3	N° 9001 à 9003
C			
39	Calofour	6.S 6.P 6.E	N° 7451 à 7453
52	Calorifères "CALORIA" Studio	N.92 N.93	N° 8081 8082
52		N.192 N.193	N° 8091 8092
54	Tamines	N.2331 N.2332 N.337	N° 9511 à 9513
55		K.21 K.22 K.27	N° 9521 à 9523
58	Riessner	250 260 270	N° 9551 à 9553
46	Cheminées "CALORIA" Rafale	N.13	N° 8021 8022
46	Mistral	N.14	N° 8023 8024
47	Mixte	673	N° 8025
47	Paloise	674	N° 8071
48	Antinée	R.01 R.02	N° 8061 à 8064
48	Cosy	N.04	N° 8065 8066
49	Parisienne	N.9 N.10	N° 8067 à 8070
49	Frilex	N.53 à N.56	N° 8041 à 8044
50	Peg	675	N° 8072
51	Meg	677 678 et 777 778	N° 8045 8047
53	Tamines	N.231 N.233 N.237	N° 9501 à 9503
56	Peg, spéciale pour grain d'antracite	775 type G	N° 8073
57	Meg, spéciale pour grain d'antracite	777 778 type G	N° 8046 8048
62	Cloche repasseuse	P.6 à P.8	N° 8571 à 8573
9	Cuisinières "CALORIA" Brick	M.65 MR.625	N° 4012 4022
10	Grillon	L.641	N° 3001 4001
11	Grillon	L.642	N° 3002 4002
12	Arizona	870	N° 4101
13	Impératrice	1M.70 1M.80	N° 4111 4121
14	Picardia	71	N° 4208
15	Nevada	875 885	N° 4241 4261
16	Ile-de-France	608 609	N° 4301 4321
17	Mancella	708 709	N° 4302 4322
18	Commodore	611	N° 4341
19	Florida	G.8 G.9	N° 4303 4323
20	Montana	613A. 613B.	N° 4601 4611

TABLE DES MATIÈRES (suite)

N° de la page	DESIGNATION	ANCIENS N°	NOUVEAUX N°
21	Cuisinières "CALORIA" Ambassador	2230 2240 2250	N° 4501 4511 4521
22	Astoria	5530 5540 5550	N° 4531 4541 4551
23	Bressane	C.975B C.975H	N° 4641 4651
24	Columbia	74	N° 4662
25	H.S.C. (fonte)	HSC.636	N° 4671
26	Oliva	602	N° 7801
27		702	N° 7811
28	Olivette	655	N° 5001
29		755	N° 5011
30	Bolivia	H.633 H.634	N° 5021 5031 5041
31	H.S.C. (tôle)	HSC.634	N° 5051
32	Artois	795	N° 5061
33	Alsacienne		N° 5073 5074 N° 5077 5078
34	à feu continu	635	N° 5801
35	Hermétique		N° 5901
38	Marine ou Berry	L.616 à L.618	N° 7001 à 7003 N° 7401 à 7403
39	Triangulaire	L.21 à L.24	N° 7011 à 7014
40	Fourneaux L'Epatant	M.681 M.689	N° 6001 6002
41	Série courante	M.699 à M.714	N° 6011 à 6020
42	Série forte	M.127 à M.138	N° 6127 à 6138
43	à 2 fours et 2 étuves	M.205 à M.218	N° 6205 à 6218
G			
64-65	Grilles à houille		
P			
63	Plateaux de parquet		N° 8121 à 8127
36	Poêles "CALORIA" du Nord, Type Belge.	752	N° 7461
36	Flamand	784	N° 7471
37	Flamand	K.282 à K.284	N° 7021 à 7023 N° 7421 à 7423 N° 7521 à 7523
37	Belge	K.50 à K.52	N° 7031 à 7033 N° 7431 à 7433 N° 7531 à 7533
38	Parisien	K.45 à K.49	N° 7041 à 7045 N° 7441 à 7445
45	à bois Margotin	N.12	N° 8003 8004
45	à bois	670	N° 8005
59	Tortue	N.41 à N.48 N.61 à N.66	N° 8501 à 8508 N° 8511 à 8516

TABLE DES MATIÈRES (suite)



N° de la page	DESIGNATION	ANCIENS N°	NOUVEAUX N°
60	Poêles à socle	N.32 à N.40	N° 8532 à 8540
60	Lyonnais	N.00 à N.6	N° 9010 à 9017
61	Potagers	P.010 à P.018	N° 8545 à 8548
R			
61	Réchauds Parisiens tôle et fonte	P.15 à P.17	N° 8551 à 8553
61	tout fonte	P. 4 à P. 7	N° 8554 à 8557
62	de lessiveuse	P.61 à P.64	N° 8561 à 8564
APPAREILS A GAZ "CALORIA"			
72	Armoire	N° 540	N° 2804
66	Réchauds plats	N° 2 11 12	N° 2350 2360 2362
67		N° 186 196 198	N° 2000 2052 2120
68	Réchauds-fours	N° 907 905	N° 2260 2200
69		N° 906 916	N° 2202 2204
70-71	Cuisinière mixte	MX.5	N° 2590
72	Tables	N° 525 530	N° 2800 2802



ÉDITÉ PAR LA
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE
PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

