



MARQUE DÉPOSÉE

Compagnie Industrielle

DU

Chauffage Central Economique

BERTRY (NORD)

≡ TARIFS ≡  
GÉNÉRAUX

# Compagnie Industrielle du Chauffage Central Economique

Société Anonyme au Capital de 900.000 francs

*pour l'Exploitation des Brevets J. BASIN*

---

USINE & BUREAUX : BERTRY (NORD)

---

Chauffage Central par l'Eau Chaude  
à circulation accélérée ;

Distribution d'Eau Chaude ;

Cuisine

PAR LA

CUISINIÈRE HYDRO-MOTRICE à CIRCULATION AUTO-INTENSIVE

**“LA MERVEILLEUSE”**

Brevetée S. G. D. G. en France et à l'Étranger

---

**PUISSANCE JUSQU'À 30.000 CALORIES**

## LE CHAUFFAGE CENTRAL PAR CUISINIÈRES

Dans la recherche du confort que chacun poursuit dans la mesure de ses moyens, la question du chauffage central retient le plus l'attention. Dans les nouvelles constructions comme dans les constructions existantes, à la Ville comme à la Campagne, de très nombreuses installations de chauffage central se réalisent et de plus en plus par l'emploi de la cuisinière de chauffage central dont les preuves sont faites et qui a conquis l'unanime faveur.

La cuisinière de chauffage central

### « LA MERVEILLEUSE »

construite par la

*Cie INDUSTRIELLE du CHAUFFAGE CENTRAL ÉCONOMIQUE, à BERTRY (Nord)*

est très appréciée sur le marché.

Elle réunit les trois services en un seul feu :

Le chauffage hygiénique et continu des appartements, villas, maisons ;  
Le service d'eau chaude pour les salles de bains, toilettes et autres usages ;  
La cuisine irréprochable par un feu régulier et toujours vif.

Son emploi peut se faire dans tous les cas. La puissance qu'elle peut développer permet son utilisation dans les grandes villas comme dans les hôtels. Elle convient dans toutes les installations, dans les maisons ouvrières à bon marché comme dans les grandes maisons de maître.

Le chauffage des pièces s'effectue par l'eau chaude qui part de la cuisinière à 80-85°. Dans ces conditions, on a dans les pièces un chauffage doux, régulier et hygiénique.

Il n'est pas nécessaire d'avoir une pièce supplémentaire pour l'installation de la cuisinière. C'est un gros avantage sur la chaudière de chauffage central qui occupe beaucoup de place, qui consomme beaucoup de charbon, et qui, installée au sous-sol peut nuire à la fraîcheur indispensable à la conservation des aliments et à la bonne tenue de la bière et des vins.

Nos cuisinières sont de dimensions courantes et leur encombrement ne diffère pas de celui d'une cuisinière ordinaire. La ménagère n'a qu'un seul feu à nettoyer, à approvisionner, à entretenir et à surveiller sans précautions particulières.

A tous les installateurs, à tous les particuliers, nous conseillons l'appareil qui réunit ces trois services :

### CUISINE - SERVICE D'EAU CHAUDE - CHAUFFAGE CENTRAL

dans les meilleures conditions et le plus économiquement, et c'est

### « LA MERVEILLEUSE »

*de la Cie INDUSTRIELLE du CHAUFFAGE CENTRAL ÉCONOMIQUE, à BERTRY (Nord)*

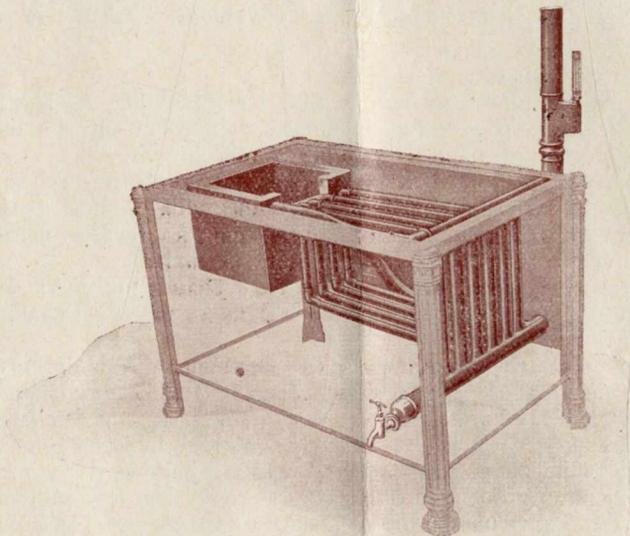
Nos cuisinières ne sont pas seulement des appareils de chauffage absolument parfaits ce sont aussi des meubles de cuisine esthétiques et gais, dont toutes les maîtresses de maison apprécient la ligne et le bon goût. Leurs jolis revêtements de tôle émaillée décorée ou unie, leurs carreaux de faïence ou leurs carreaux majolique, leurs garnitures de fonte moulurées et nickelées, donnent à nos cuisinières un ensemble architectural très apprécié.

Leur four est placé de telle façon, que les mets à rôtir n'ont pas à craindre les cendres et les poussières, et le fonctionnement de la cuisinière se fait dans la plus entière propreté. Le nettoyage de toutes les parties est très facile.

## CONSIDÉRATIONS TECHNIQUES

Le Brevet J. BASIN que nous exploitons et qui est garanti en FRANCE et dans tous les pays étrangers, comprend un bouilleur de cuisinière de chauffage central, dont une vue est donnée ci-dessous, dans la photographie de l'intérieur d'une de nos cuisinières.

Il comprend un corps de bouilleur en tôle formant récipient d'eau à l'intérieur duquel se place la grille. La face du bouilleur contiguë au four est ajourée et garnie d'une batterie de tubes verticaux. La rentrée des eaux au bouilleur se fait à sa partie inférieure par un tube qui est relié au collecteur du retour d'eau froide. Le départ de l'eau chaude s'effectue à la partie supérieure du bouilleur par un tube collecteur d'eau chaude.



Le collecteur du départ d'eau chaude et le collecteur du retour d'eau froide sont reliés par une batterie de tubes verticaux, et sur ces tubes viennent se placer des tubes en U à l'intérieur des branches desquels le four prend place.

Les gaz produits par la combustion du charbon s'échappent par tirage renversé, passent sous la partie inférieure du four et s'évacuent par l'orifice des départs de fumées. Leur parcours à l'intérieur de la cuisinière s'effectue dans des carneaux ménagés dans la maçonnerie qui constitue le revêtement intérieur. La rentrée de l'eau froide se faisant en un point où elle se trouve en contact des gaz les plus chauds, le dispositif à contre-courant se trouve donc réalisé et se produit dans les meilleures conditions de rendement. La maçonnerie de briques silico-calcaires diatomées permet en outre, toutes les récupérations possibles et ne donne lieu à aucune perte de chaleur par rayonnement.

Par le bouilleur J. BASIN l'accélération de l'eau à sa sortie est assurée par la batterie hydro-motrice constituée par la batterie de tubes verticaux réunissant les collecteurs et par les tubes en U. Elle est réalisée par les différences de températures de l'eau qui rentre dans le collecteur d'eau chaude et qui provient soit du bouilleur, soit des tubes verticaux,

soit des tubes en U. Il faut ajouter que par le grand développement des tubes le parcours de l'eau à l'intérieur de la cuisinière est rendu le plus long possible. L'eau se trouve donc efficacement en contact des gaz chauds auxquels elle emprunte la chaleur qui lui est nécessaire pour le chauffage.

Avec ce dispositif, la circulation dans la canalisation est très rapide. Non seulement notre appareil peut faire sa rentrée d'eau au bouilleur en un point situé de 35 à 45 centimètres du sol, ce qui le distingue des appareils similaires, mais il peut obtenir une circulation satisfaisante dans des radiateurs placés en contre-bas de la cuisinière. Nous en prenons pour preuve la lettre que nous a écrite le Directeur d'une très importante Société de chauffage central. Au sujet d'une cuisinière installée dans une localité du département du Nord, l'Installateur nous écrit :

« Nous avons la cuisinière placée à 45 centimètres en surélévation des radiateurs du rez-de-chaussée, et l'installation fonctionne d'une manière parfaite et donne toute satisfaction ».

Nous donnons cet argument à tous ceux qui, de moins en moins nombreux, pourraient encore douter des facilités que l'on peut obtenir en chauffage central avec une cuisinière aussi bien construite que la

## « MERVEILLEUSE »

de la Cie INDUSTRIELLE DU CHAUFFAGE CENTRAL  
ECONOMIQUE, à BERTRY (Nord)

Au point de vue de la consommation de combustible, nous pouvons soumettre les très intéressants résultats que nous avons obtenus au cours des essais que nous avons faits sur une cuisinière d'une puissance de 22.000 calories.

Non seulement cette cuisinière a développé dans de bonnes conditions la puissance de 22.000 calories pour lesquelles elle nous avait été demandée, mais elle nous a encore donné satisfaction au sujet de la consommation, ainsi :

Dans des conditions déterminées, nous l'avons fait débiter sur une cuve contenant un volume connu d'eau. La quantité de chaleur communiquée à l'eau et par les tôles de la cuve à l'air s'est établie par le calcul de 51.000 calories dans un temps donné et pour effectuer ce travail, il a fallu opérer la combustion complète de 11 kilogs de charbon maigre. Etant donné que le charbon maigre donne 6.500 calories heure, le rendement thermique de la cuisinière s'établit à 0.71.

Ce résultat distance d'une façon sérieuse le rendement des appareils concurrents qui ne peuvent prétendre dépasser 0.50 à 0.55 en brûlant de l'antracite dont le pouvoir calorifique est de 8100.

Il est donc facile de déterminer par le calcul le devis de combustible pour un hiver, et de faire ressortir l'économie sérieuse réalisée par notre appareil, sachant que l'antracite est à 25 fr. les 100 kgs et le charbon maigre ou 1/4 gras des mines du Nord est à 18 fr. les 100 kgs.

Le rendement élevé de nos appareils et qui dépasse même celui des meilleurs générateurs industriels est dû en grande partie à la disposition de notre bouilleur.

Les pertes par rayonnement sont nulles et il est exact de dire que le travail produit par la combustion du charbon est utilisé dans les meilleures conditions.

## EN RÉSUMÉ

Tous ces résultats contrôlés par l'expérience mettent donc la cuisinière

### « LA MERVEILLEUSE »

construite par la

*Cie INDUSTRIELLE DU CHAUFFAGE CENTRAL ECONOMIQUE*  
à *BERTRY (Nord)*

à la première place des cuisinières de chauffage central.

Elle comporte :

- Un grand four à rôtir.
- Un cendrier à tiroir.
- Bain-marie facultatif.
- Dessus en fonte polie.
- Rampes et supports nickelés.
- Encadrements des portes, pieds colonnes, main courante, robinet de vidange, ornés et nickelés.
- Un réducteur de foyer pour l'été.
- Un pique-feu.
- Une brosse écouvillon.

Nos cuisinières sont livrées avec revêtements :

- En carreaux de faïence ou Majolique de différents décors.
- En tôle émaillée décorée.
- En tôle noire unie.

Suivant le type choisi les pieds pourront être en fonte nickelée ou en cornière nickelée.

## REMARQUES DE CONSTRUCTION

1° Il nous est souvent demandé de construire des cuisinières avec le départ des fumées arrière et au centre. C'est un dispositif que les essais que nous avons faits et que l'expérience que nous avons de la question ont absolument condamné. Nous conseillons toujours à nos clients, et ils s'en trouvent fort bien, de placer le départ des fumées au-dessus et au milieu de la garniture. Ce dispositif assure un excellent tirage et c'est celui que nous adoptons.

2° Le départ et le retour de l'eau se font à la demande soit :

- a) au-dessus ou derrière,
- b) dessous ou derrière.
- c) à droite, soit à gauche.

Sauf indications contraires, nous plaçons toujours le départ à droite et au-dessus et le retour à droite en-dessous.

3° Nos modèles 3, 4 et 5 peuvent être construits à la demande et aux mêmes prix dans les dimensions du n° 6.

De même les n°s 13, 14 et 15, 23, 24 et 25 peuvent être construits respectivement à la demande et aux mêmes prix dans les dimensions des n°s 16 et 26.

4° Nos modèles 1 et 2, 11 et 12, 21 et 22, 31 et 32, 31 B et 32 B, ne sont pas munis du système auto-accélérateur.

*Le dessin complet et colorié de nos divers revêtements de carreaux de faïence et de carreaux majolique sera remis sur demande aux installateurs de chauffage central ou à nous-mêmes.*

## CONDITIONS DE VENTE

1° *TRANSPORT.* — Nos cuisinières sont envoyées franco gare arrivée. Elles sont dirigées sur cette gare arrivée en port dû et le montant du transport vient en déduction sur la facture. Elles sont expédiées en P. V. Elles voyagent aux risques et périls du destinataire. Elles sont rendues gare départ moyennant une somme de 15 francs pour nous couvrir des frais d'emballage et de camionnage.

2° *EMBALLAGES.* — Nos appareils sont soigneusement graissés au départ et emballés dans des cadres spéciaux qui doivent être retournés franco, gare BERTRY, dans les 30 jours de la réception. Passé ce délai, ils sont facturés 140 francs l'un.

3° A la demande nous fournissons le porte-thermomètre, le thermomètre, et le tuyau de départ de fumées, que nous facturons au plus juste prix.

4° *PRIX.* — Nos prix peuvent être modifiés sans préavis.

5° *RESERVES.* — Nous acceptons les commandes sous réserves de grèves, d'accidents ou cas de force majeure.

6° *LIVRAISON.* — Les délais de livraison que nous pouvons donner sont à titre indicatif et n'engagent aucunement notre responsabilité.

7° *ANNULATION.* — Nous n'acceptons l'annulation des commandes que si elles nous parviennent dans les 48 heures qui suivent notre accuse de réception.

8° *PAIEMENT.* — Nos factures sont payables à BERTRY.

En cas de contestation, le Tribunal de Commerce de Cambrai est seul compétent.

9° *GARANTIES.* — Nos appareils sont garantis au point de vue du rendement calorifique et de leur bon fonctionnement sous réserves que le tirage de la cheminée soit établi dans des conditions régulières, que le charbon employé soit de bonne qualité et d'un rendement correspondant à ceux des quarts gras, non fumants des charbonnages du Nord de la France et que l'installation des conduites des postes de chauffage et de distribution d'eau chaude soit faite selon les règles et dans ses formes.

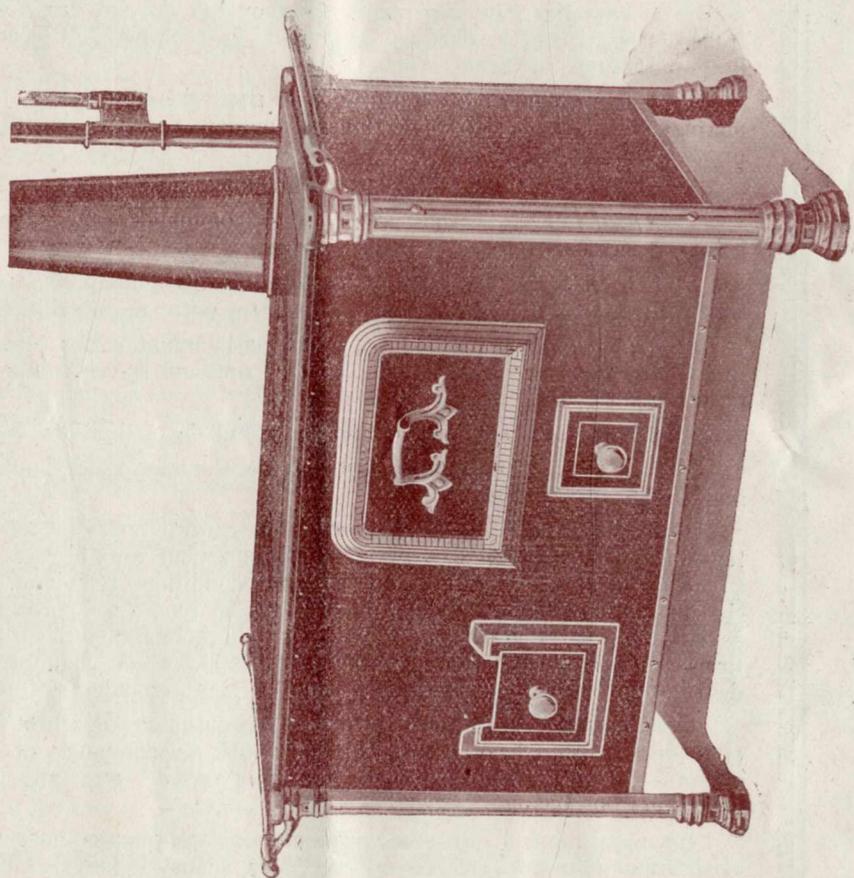
Cette garantie est limitée à la reprise des cuisinières aux prix facturés et rendues franco en nos Usines sans indemnités ou dommages et intérêts et après avis et contrôle que nous nous réservons de faire faire par nos Ingénieurs ou Agents.

Les réparations à des pièces qui sembleraient présenter un défaut de fabrication se feront après accord avec nous, en nos Usines de BERTRY où elles nous seraient expédiées franco.

## CUISINIÈRES SPÉCIALES

La *COMPAGNIE INDUSTRIELLE DU CHAUFFAGE CENTRAL ÉCONOMIQUE de BERTRY* se fera un plaisir d'étudier tous les cas de construction de cuisinières de chauffage central qu'on voudra bien lui soumettre, pour des puissances supérieures à 22.000 calories, de même que pour la construction d'appareils consommant le bois ou mixte à charbon et à bois et remettra ses prix.

Cuisinière avec revêtement de Tôle noire lustrée



# Dimensions en c/m et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. C. E.

avec revêtement de Tôle noire lustrée  
CALORIFUGAGE COMPLET

Nos	CUISINIÈRE			FOUR			PUISSANCES EN CALORIES			FOYER			PRIX	DÉPART ET RETOUR DES TUBES
	Longr	Large	Hautr	Prof	Longr	Hautr	Calories	Longr	Large	Hautr	Contenance			
1	94	59	80	38	34	23	3.000	24	20	14	6 litres 7	<b>1.520</b>	33/42	
2	»	»	»	»	»	»	4.500	29	20	14	8 litres 1	<b>1.700</b>	33/42	
3	105	65	80	»	»	»	6.000	24	20	14	6 litres 7	<b>2.000</b>	33/42	
4	»	»	»	»	»	»	8.000	29	20	15	8 litres 7	<b>2.150</b>	40/49	
5	»	»	»	»	»	»	10.000	29	23	16	10 litres 6	<b>2.315</b>	50/60	
6	115	69	80	44	38	23	12.000	29	25	16	11 litres 6	<b>2.570</b>	50/60	
7	»	»	»	»	»	»	14.000	33	25	16	13 litres 2	<b>2.620</b>	60/70	
8	»	»	»	»	»	»	16.000	38	27	16	16 litres 4	<b>2.830</b>	60/70	
9	120	»	»	»	»	»	18.000	41	30	16	19 litres 6	<b>2.940</b>	66/76	
10	»	»	»	»	»	»	22.000	44	33	18	26 litres 1	<b>3.130</b>	66/76	

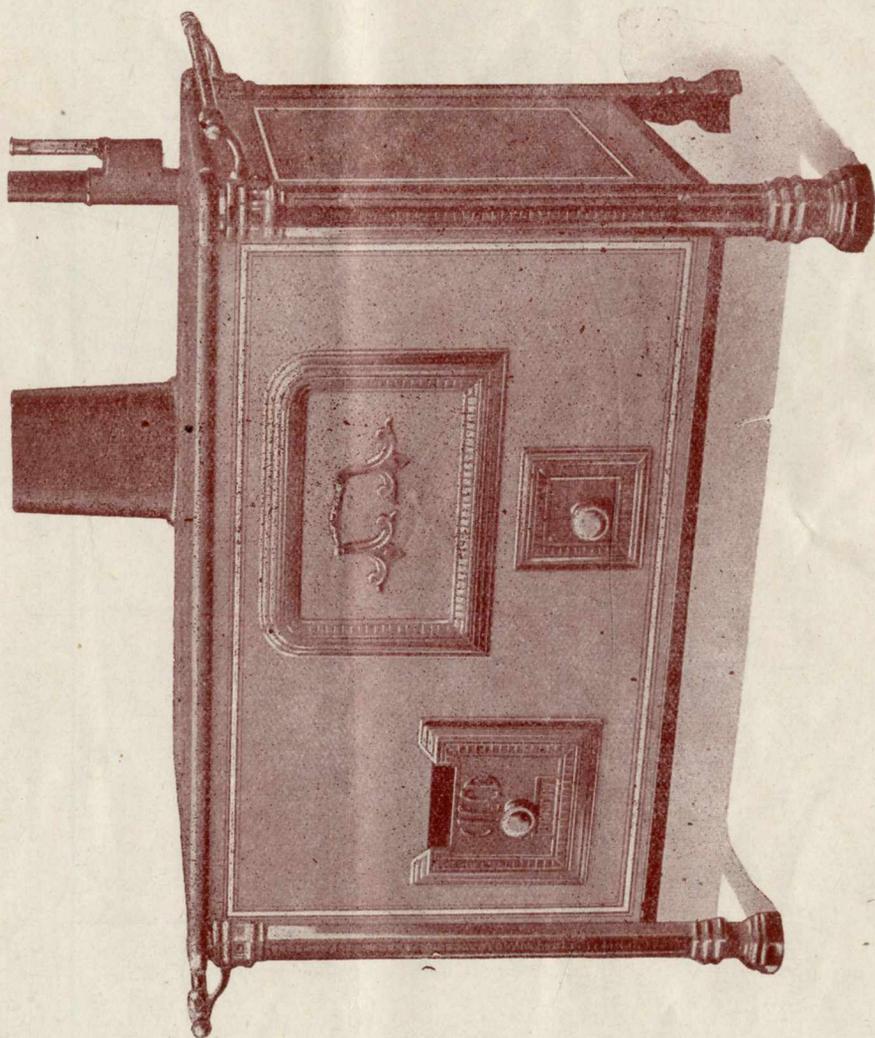
Les modèles nos 3, 4 et 5 peuvent être construits, à la demande et aux mêmes prix, dans les dimensions du n° 6. Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.

La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.

Les modèles nos 1 et 2 ne sont pas munis de notre système auto-accélerateur breveté.

Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.

Cuisinière avec revêtement de tôle émaillée décorée



# Dimensions en c/m et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. C. E.

avec revêtement de Tôle émaillée décorée

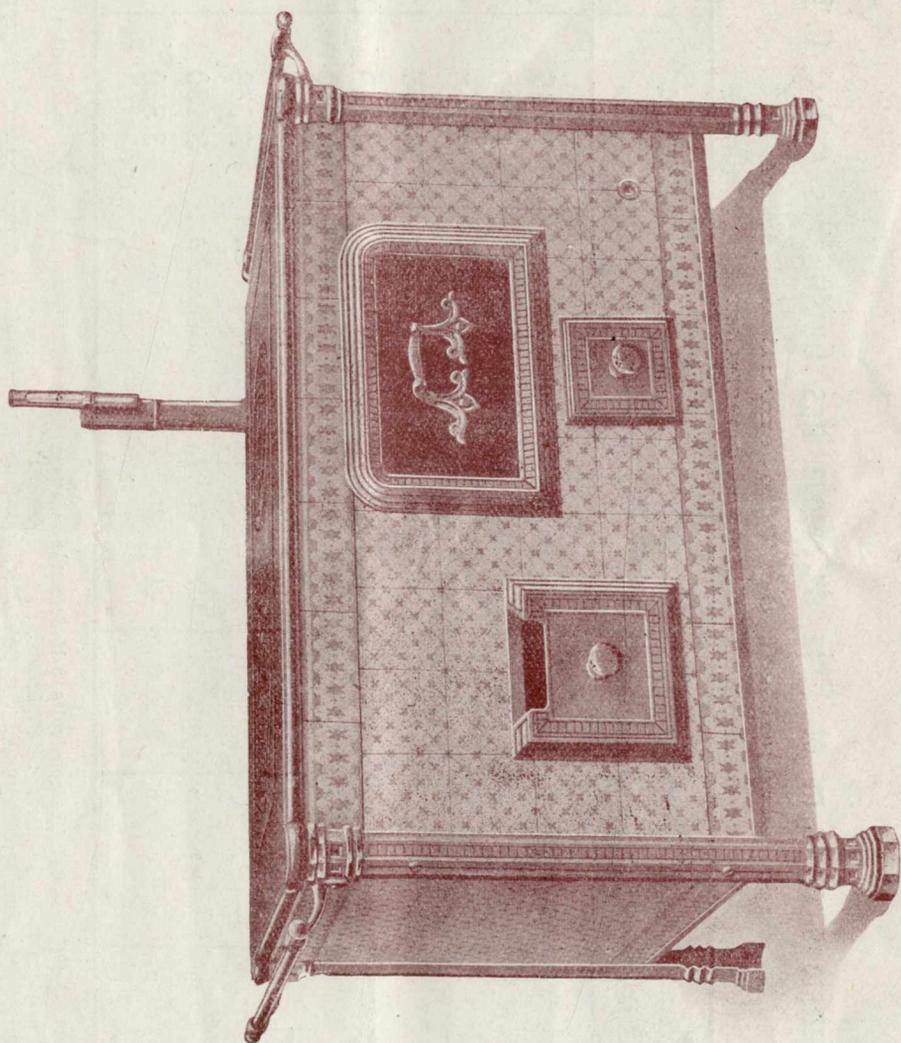
CAIORIFUGEAGE COMPLET

N <sup>os</sup>	CUISINIÈRE			FOUR			PUISSANCES EN CALORIES	FOYER			PRIX	DÉPART ET RETOUR DES TUBES	
	Long <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>		Long <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>			CONTENANCE
11	94	59	80	38	34	23	3.000	24	20	14	6 litres 7	1.735	33/42
12	»	»	»	»	»	»	4.500	29	20	14	8 litres 1	1.990	33/42
13	105	65	»	»	»	»	6.000	24	20	14	6 litres 7	2.195	33/42
14	»	»	»	»	»	»	8.000	29	20	15	8 litres 7	2.355	40/49
15	»	»	»	»	»	»	10.000	29	23	16	10 litres 6	2.515	50/60
16	115	69	»	44	38	23	12.000	29	25	16	11 litres 6	2.680	50/60
17	»	»	»	»	»	»	14.000	33	25	16	13 litres 2	2.835	60/70
18	»	»	»	»	»	»	16.000	38	27	16	16 litres 4	3.050	60/70
19	120	»	»	»	»	»	18.000	41	30	16	19 litres 6	3.160	66/76
20	»	»	»	»	»	»	22.000	44	33	18	26 litres 1	3.560	66/76

Les modèles nos 13, 14 et 15 peuvent être construits, à la demande et aux mêmes prix, dans les dimensions du n° 16.  
 Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.  
 La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.  
 Les modèles nos 11 et 12 ne sont pas munis de notre système auto-accélerateur breveté.  
 Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.



Cuisinière avec revêtement de carreaux de faïence



# Dimensions en c/m et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. C. E.

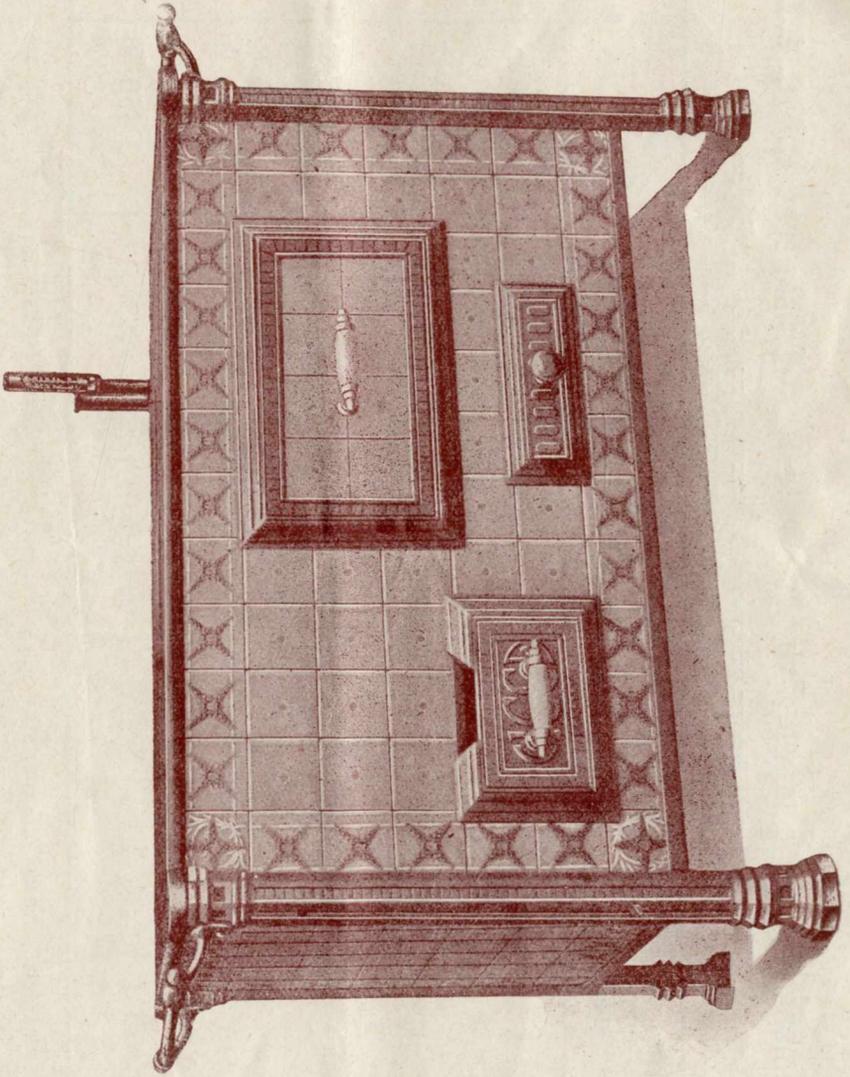
avec revêtement de Carreaux de faïence  
CALORIFUGÉAGE COMPLET

N°	CUISINIÈRE			FOUR		PUISSANCES EN CALORIES	FOYER			PRIX	DÉPART ET RETOUR DES TUBES	
	Longr	Large	Hautr	Prof	Large		Longr	Large	Hautr			CONTENANCE
21	94	59	80	38	34	23	21	20	14	6 litres 7	<b>1.630</b>	33/42
22	"	"	"	"	"	"	29	20	14	8 litres 1	<b>1.785</b>	33/42
23	105	65	"	"	"	"	21	20	11	6 litres 7	<b>2.100</b>	33/42
24	"	"	"	"	"	"	29	20	15	8 litres 7	<b>2.260</b>	40/49
25	"	"	"	"	"	"	29	23	16	10 litres 6	<b>2.415</b>	50/60
26	115	69	"	44	38	"	29	25	16	11 litres 6	<b>2.575</b>	50/60
27	"	"	"	"	"	"	33	25	16	13 litres 2	<b>2.730</b>	60/70
28	"	"	"	"	"	"	38	27	16	16 litres 4	<b>2.940</b>	60/70
29	120	69	"	"	"	"	41	30	16	19 litres 6	<b>3.050</b>	66/76
30	"	"	"	"	"	"	44	33	18	26 litres 1	<b>3.450</b>	66/76

Les modèles nos 23, 24 et 25 peuvent être construits, à la demande et aux mêmes prix, dans les dimensions du n° 26.  
 Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.  
 La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.  
 Les modèles nos 21 et 22 ne sont pas munis de notre système auto-accelérateur breveté.  
 Pour des puissances, en calories supérieures, prière de nous consulter.



Cuisinière avec revêtement de carreaux majolique, en relief, vissés



# Dimensions en cm et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. C. E.

avec revêtement de Carreaux majolique en relief vissés  
CALORIFUGEAGE COMPLET

N <sup>os</sup>	CUISINIÈRE			FOUR			PUISSANCES EN CALORIES	FOYER			PRIX	DÉPART ET RETOUR DES TUBES	
	Longr	Largr	Hautr	Profgr	Largr	Hautr		Longr	Largr	Hautr			CONTENANCE
31	94	61	80	40	30	19	3.000	24	20	14	6 litres 7	2.235	33/42
32	"	"	"	"	"	"	4.500	29	20	14	8 litres 1	2.290	33/42
31B	112	"	"	44	38	"	3.000	24	20	14	6 litres 7	2.285	33/42
32B	"	"	"	"	"	"	4.500	29	20	14	8 litres 1	2.340	33/42
33	"	69	"	"	"	"	6.000	24	20	14	6 litres 7	2.695	33/42
34	"	"	"	"	"	"	8.000	29	20	15	8 litres 7	2.855	40/49
35	"	"	"	"	"	"	10.000	29	23	16	10 litres 6	3.015	50/60
36	120	"	"	"	"	"	12.000	29	25	16	11 litres 6	3.180	50/60
37	"	"	"	"	"	"	14.000	33	25	16	13 litres 2	3.335	60/70
38	"	"	"	"	"	"	16.000	38	27	16	16 litres 4	3.550	60/70
39	"	"	"	"	"	"	18.000	41	30	16	19 litres 6	3.660	66/76
40	"	"	"	"	"	"	22.000	44	33	18	26 litres 1	4.060	66/76

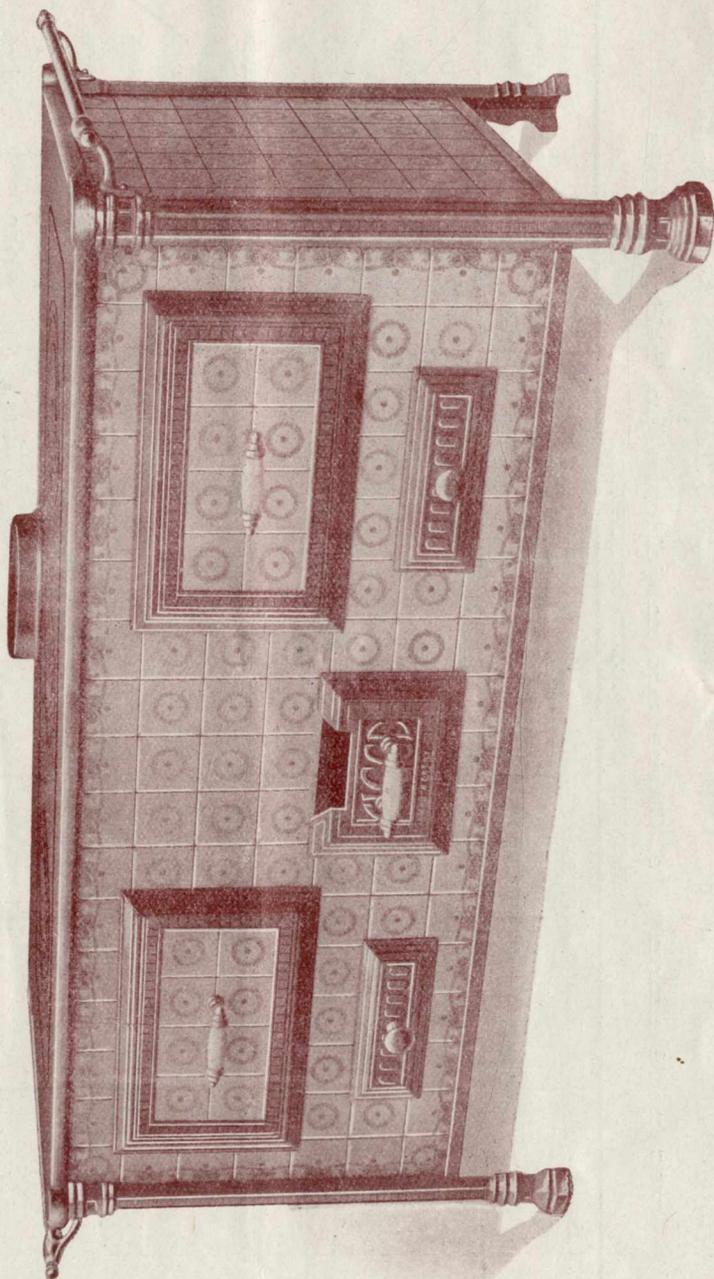
Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.

La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.

Les modèles n<sup>os</sup> 31, 32, 31 B et 32 B ne sont pas munis de notre système auto-accélerateur breveté.

Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.

Cuisinière à 2 fours et 2 tampons de ramonage



# Dimensions en c/m et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. E. à deux foyers et deux tampons de ramonage

et en différents revêtements.

Tôle Lustrée - Carreaux Faïence - Tôle Emailée - Carreaux Majolique vissés  
Calorifugeage complet

N <sup>es</sup>	CUISINIÈRE			FOUR			PUISSANCES EN CALORIES	FOYER			PRIX TOLE LUSTRÉE	PRIX CARREAUX FAÏENCE	PRIX TOLE ÉMAILÉE	PRIX CARREAUX MAJOLIQUE	DÉPART ET RETOUR DES TUBES
	Longr	Large	Hautr	Prof <sup>r</sup>	Longr	Hautr		Longr	Large	Hautr					
41	140	69	80	40	30	19	3.000	24	20	14	<b>2.650</b>	<b>2.770</b>	<b>3.000</b>	<b>3.650</b>	33/42
42	»	»	»	»	»	»	4.500	29	20	14	<b>2.785</b>	<b>2.905</b>	<b>3.135</b>	<b>3.785</b>	33/42
43	154	»	»	»	»	»	6.000	24	20	14	<b>3.100</b>	<b>3.220</b>	<b>3.450</b>	<b>4.100</b>	33/42
44	»	»	»	»	»	»	8.000	29	20	15	<b>3.260</b>	<b>3.380</b>	<b>3.610</b>	<b>4.260</b>	40/49
45	»	»	»	»	»	»	10.000	29	23	16	<b>3.415</b>	<b>3.535</b>	<b>3.765</b>	<b>4.415</b>	50/60
46	172	»	»	44	38	»	12.000	29	25	16	<b>3.575</b>	<b>3.695</b>	<b>3.925</b>	<b>4.575</b>	50/60
47	»	»	»	»	»	»	14.000	33	25	16	<b>3.730</b>	<b>3.850</b>	<b>4.080</b>	<b>4.730</b>	60/70
48	»	»	»	»	»	»	16.000	38	27	16	<b>3.940</b>	<b>4.060</b>	<b>4.290</b>	<b>4.940</b>	60/70
49	»	»	»	»	»	»	18.000	41	30	16	<b>4.050</b>	<b>4.170</b>	<b>4.400</b>	<b>5.050</b>	66/76
50	»	»	»	»	»	»	22.000	44	33	18	<b>4.450</b>	<b>4.570</b>	<b>4.800</b>	<b>5.450</b>	66/76

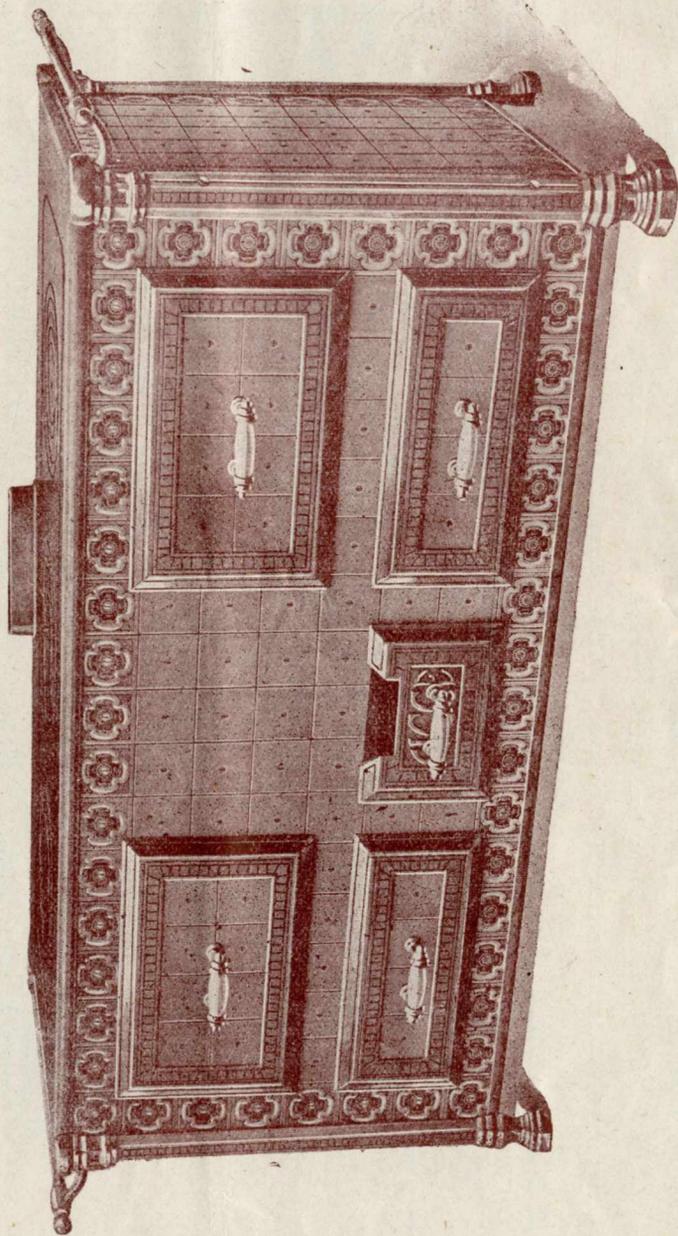
Supplément pour bains-marie de 10 livres : 140 francs.

La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.

Les modèles n<sup>os</sup> 41 et 42 ne sont pas munis de notre système auto-accelerateur breveté.

Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.

Cuisinière à 2 fours et 2 étuves



# Dimensions en c/m et Prix de vente des Cuisinières C. I. C. C. E. à 2 fours et à 2 étuves et en différents revêtements

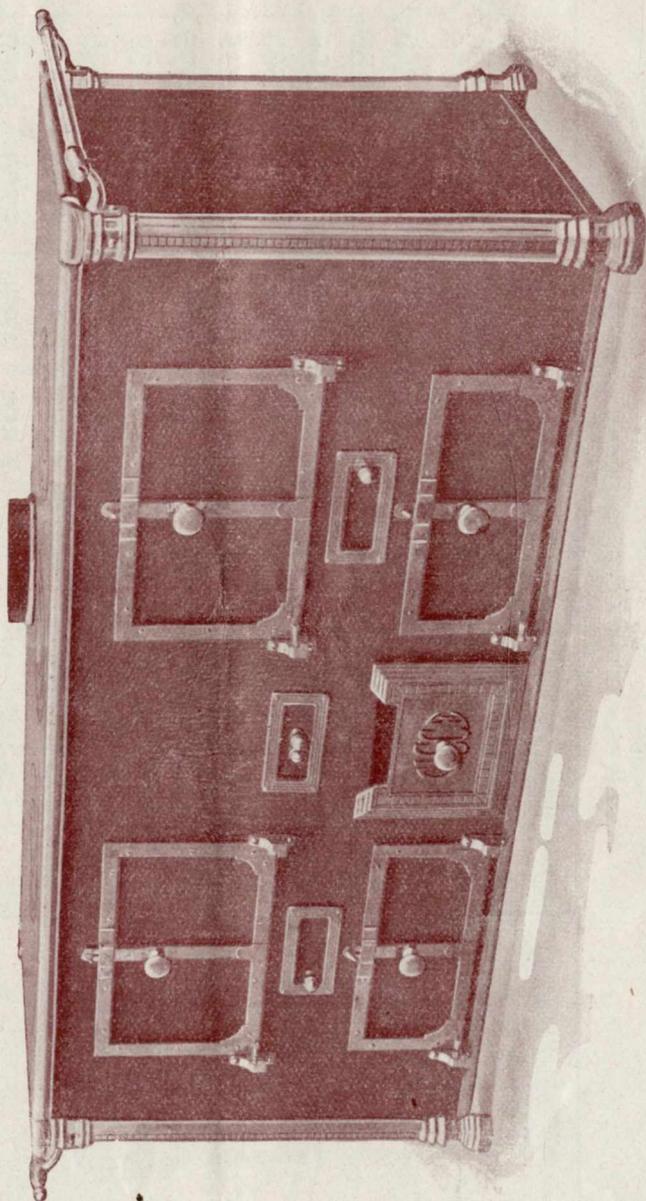
Tôle Lustrée - Carreaux Faïence - Tôle Émaillée - Carreaux Majolique Vissés  
CALORIFUGEAGE COMPLET

N <sup>os</sup>	CUISINIÈRE			FOUR			ÉTUVE			Puissances en Calories	FOYER			PRIX en Tôle lustrée	PRIX Carreaux Faïence	PRIX Tôle Émaillée	PRIX Carreaux Majolique	DÉPART ET RETOUR DES TUBES
	Longr	Langr	Hautr	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Hautr	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Hautr		Longr	Larg <sup>r</sup>	Hautr					
51	140	69	80	40	30	19	40	28	14	3.000	24	20	14	<b>3.050</b>	<b>3.170</b>	<b>3.400</b>	<b>4.050</b>	33/42
52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4.500	29	20	14	<b>3.185</b>	<b>3.305</b>	<b>3.535</b>	<b>4.185</b>	33/42
53	154	»	»	»	»	»	»	»	»	6.000	24	20	14	<b>3.500</b>	<b>3.620</b>	<b>3.850</b>	<b>4.500</b>	33/42
54	»	»	»	»	»	»	»	»	»	8.000	29	20	15	<b>3.660</b>	<b>3.780</b>	<b>4.010</b>	<b>4.660</b>	40/49
55	»	»	»	»	»	»	»	»	»	10.000	29	23	16	<b>3.815</b>	<b>3.935</b>	<b>4.165</b>	<b>4.815</b>	50/60
56	172	»	»	44	38	»	»	36	»	12.000	29	25	16	<b>3.975</b>	<b>4.095</b>	<b>4.325</b>	<b>4.975</b>	50/60
57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	14.000	34	25	16	<b>4.130</b>	<b>4.250</b>	<b>4.480</b>	<b>5.130</b>	60/70
58	»	»	»	»	»	»	»	»	»	16.000	33	27	16	<b>4.340</b>	<b>4.460</b>	<b>4.690</b>	<b>5.340</b>	60/70
59	»	»	»	»	»	»	»	»	»	18.000	41	30	16	<b>4.450</b>	<b>4.570</b>	<b>4.800</b>	<b>5.450</b>	66/76
60	»	»	»	»	»	»	»	»	»	22.000	44	33	18	<b>4.850</b>	<b>4.970</b>	<b>5.200</b>	<b>5.850</b>	66/76

Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.  
La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.  
Les modèles n<sup>os</sup> 51 et 52 ne sont pas munis de notre système auto-acélérateur breveté.  
Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.



Cuisinière à 2 fours, 2 étuves ou 2 charbonniers



# Dimensions en c/m et Prix pour Cuisinières C. I. C. C. E. à 2 fours et 2 étuves ou 2 Charbonnières

avec revêtements en tôle lustrée ou en tôle émaillée

Calorifugée simplement sur la façade

Nos	CUISINIÈRE			FOUR			ÉTUVE			Puissances en Calories			FOYER		PRIX en Tôle Lustrée	PRIX en Tôle Émaillée	Départ et Retour des Tubes	
	Longr	Largr	Hautr	Prof <sup>r</sup>	Largr	Hautr	Prof <sup>r</sup>	Largr	Hautr	Longr	Largr	Hautr	Longr	Largr				Hautr
61	128	69	80	45	42	25	45	42	18			3 000	24	20	14	<b>2.850</b>	<b>3.200</b>	33/42
62	»	»	»	»	»	»	»	»	»			4 500	29	20	14	<b>2.985</b>	<b>3.335</b>	33/42
63	140	»	»	»	»	»	»	»	»			6 000	24	20	14	<b>3.300</b>	<b>3.650</b>	33/42
64	»	»	»	»	»	»	»	»	»			8 000	29	20	14	<b>3.460</b>	<b>3.810</b>	40/44
65	»	»	»	»	»	»	»	»	»			10 000	29	23	15	<b>3.615</b>	<b>3.965</b>	50/60
66	159	»	»	»	»	»	»	»	»			12 000	29	25	16	<b>3.775</b>	<b>4.125</b>	50/60
67	»	»	»	»	»	»	»	»	»			14 000	33	25	16	<b>3.930</b>	<b>4.280</b>	60/70
68	»	»	»	»	»	»	»	»	»			16 000	38	27	16	<b>4.140</b>	<b>4.490</b>	60/70
69	»	»	»	»	»	»	»	»	»			18 000	41	30	16	<b>4.250</b>	<b>4.600</b>	66/76
70	»	»	»	»	»	»	»	»	»			22 000	44	33	18	<b>4.650</b>	<b>5.000</b>	66/76

Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.

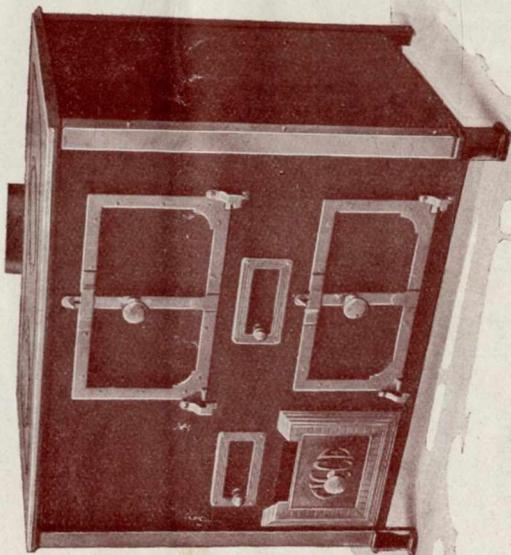
La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.

Les modèles nos 61 et 62 ne sont pas munis de notre système auto-accelérateur breveté.

Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.

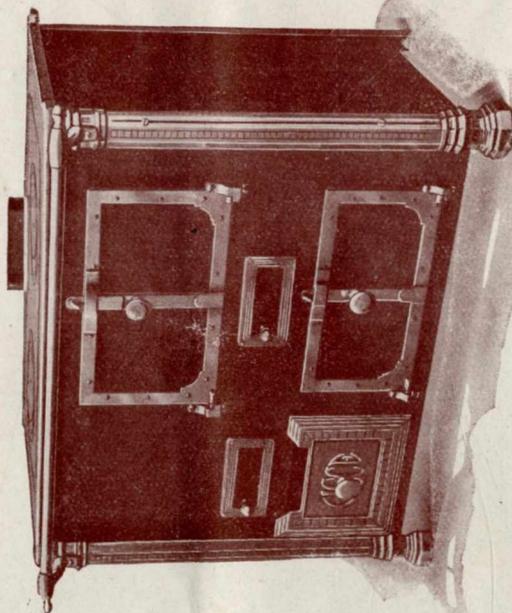
# Cuisinière à un four avec étuve ou charbonnier

TYPE MIDI



Pieds avant cornière nickelée  
Pieds arrière cornière brute

TYPE PARIS



Pieds avant pilastre fonte nickelée  
Pieds arrière cornière nickelée

Calorifugeage sur face avant seulement

# Dimensions en c/m et Prix des Cuisinières C. I. C. C. E. à un four

avec étuve ou charbonnier

Revêtement en tôle lustrée ou en tôle émaillée sur la façade seulement ou sur les trois côtés

Nos	CUISINIÈRE			FOUR		ETUVE			PUISSANCES EN CALORIES	PRIX EN TOLE LUSTRÉE	PRIX EN TOLE ÉMAILLÉE		DÉPART ET RETOUR DES TUBES	
	Long <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>			Haut <sup>r</sup>	sur la façade seulement		sur les trois côtés
71	80	61	80	44	41	23	44	41	20	3.000	1.320	1.420	1.535	33/42
72	»	»	»	»	»	»	»	»	»	4.500	1.500	1.600	1.700	33/42
73	94	60	»	»	»	»	»	»	»	6.000	1.800	1.900	1.995	33/42
74	»	»	»	»	»	»	»	»	»	8.000	1.950	2.050	2.155	40/44
75	»	»	»	»	»	»	»	»	»	10.000	2.115	2.200	2.315	50/60
76	»	»	»	»	»	»	»	»	»	12.000	2.370	2.480	2.580	50/60
77	105	69	»	45	42	25	45	42	25	14.000	2.420	2.520	2.635	60/70
78	»	»	»	»	»	»	»	»	»	16.000	2.630	2.740	2.850	60/70
79	»	»	»	»	»	»	»	»	»	18.000	2.740	2.850	2.960	66/76
80	»	»	»	»	»	»	»	»	»	22.000	2.930	3.100	3.260	66/76

Supplément pour bain-marie de 10 litres : 140 francs.

La pose du bain-marie exige que la construction des Cuisinières soit faite dans le modèle de dimensions immédiatement supérieures.

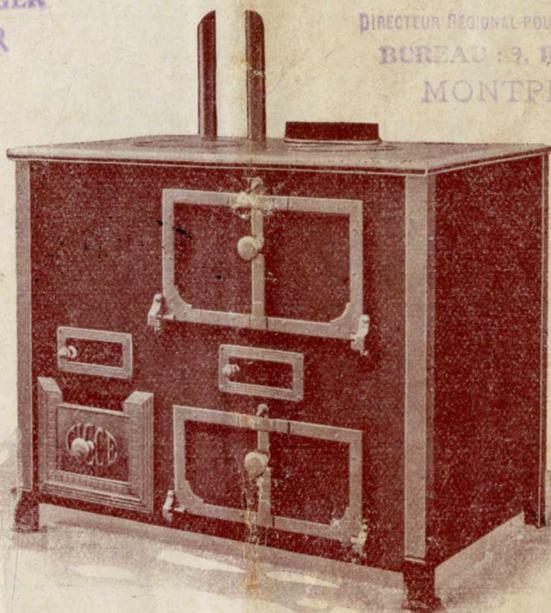
Les modèles nos 71 et 72 ne sont pas munis de notre système auto-accélerateur brevété.

Pour des puissances en calories supérieures, prière de nous consulter.

# MAURICE JOULLIÉ FOURNEAU BOUILLEUR

INGÉNIEUR E. C. L.  
 DIRECTEUR RÉGIONAL POUR LE MIDI DE LA FRANCE  
 BUREAU : 9, RUE D'ALGER  
 MONTPELLIER

MAURICE JOULLIÉ  
 INGÉNIEUR E. C. L.  
 DIRECTEUR RÉGIONAL POUR LE MIDI DE LA FRANCE  
 BUREAU : 9, RUE D'ALGER  
 MONTPELLIER



Pieds avant cornière nickelée — Pieds arrière cornière brute  
 Sans calorifugeage

REPÈRE	CUISINIÈRE			FOUR			Pouvant chauffer en 3 heures de 0° à 60°	PRIX
	Long <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>	Prof <sup>r</sup>	Larg <sup>r</sup>	Haut <sup>r</sup>		
A	80	61	80	44	41	23	En litres 150 à 200	1.100
B	94	61	80	45	44	25	250 à 300	1.400

M. JOULLIÉ

Ingénieur E. C. L.

Directeur Régional pour le Midi de la France

19, Rue de Verdun, 19  
ATELIER : 9, Rue d'Alger

MONTPELLIER



R. C. Cambrai 817 B.

MONSIEUR,

Depuis longtemps déjà, il est admis que le chauffage central par eau chaude est synonyme de :

PROPRETÉ

SALUBRITÉ

ECONOMIE

Toutefois, le désir de simplifier toujours davantage, a très rapidement conduit à rechercher le moyen de réunir, dans un seul appareil, le générateur d'eau chaude nécessaire au chauffage central, et le foyer pour la cuisson des aliments.

Mais un gros obstacle s'est rapidement fait jour dans cette recherche du « MIEUX ».

La cuisine nécessite en effet une masse en ignition très voisine de la plaque de feu, et autant que possible de faible épaisseur. Le chauffage central demande, au contraire, pour un bon fonctionnement, une grosse quantité de combustible emmagasiné, et surtout un orifice **situé le plus proche possible du sol**, pour le retour de l'eau refroidie à la chaudière.

La cuisine exige donc un foyer **HAUT** ;

Le chauffage central un foyer **BAS**.

L'on a cherché à remédier à cette double et contradictoire nécessité en créant une grille mobile que l'on peut placer au point bas pour le chauffage central, au point haut pour la cuisine.

Cette solution facile a causé trop de déboires aux installateurs et aux clients, pendant ces dernières années, pour que nous nous y soyons arrêtés.

L'expérience a, en effet, permis de constater que, lorsque l'appareil avait sa grille au point haut, le chauffage central ne marchait pas ; et que lorsque sa grille était au point bas, la cuisine se faisait mal.

La C. I. C. C. E se flatte d'être arrivée à trouver la solution rationnelle du problème si complexe du « FEU UNIQUE », en obtenant, par sa « MERVEILLEUSE », d'une façon constante et simultanée :

## LA CUISINE

### LA FOURNITURE D'EAU CHAUDE

### LE CHAUFFAGE CENTRAL A EAU CHAUDE

Ce résultat est intervenu, grâce à la mise en service d'une batterie tubulaire spéciale, intercalée dans le circuit des flammes, qui est dite *Batterie de récupération et d'auto-accelération* (Brevets BASIN pour la France et l'Etranger).

Sous l'influence de cette batterie, l'eau accomplit plus rapidement son circuit (20 mètres à la minute à 85°, au lieu de 7 mètres), dans les radiateurs, et retourne à la chaudière avec une chute de température qui est parfois inférieure à 5°. La chaudière n'a donc à fournir à cette eau qu'un nombre réduit de calories, pour la reporter à sa température de départ.

D'autre part, la grosse accélération de l'eau au départ, crée dans tout le système une poussée qui vient se répercuter au retour, ce qui a permis de **remonter le centre de gravité de la chaudière au-dessus du centre de gravité des radiateurs**, résultat pratiquement impossible à obtenir avec un chauffage non accéléré.

La possibilité de remonter la chaudière a entraîné la possibilité de remonter le foyer, et de ce fait nous possédons les conditions exigées pour la bonne cuisson des aliments.

A cette amélioration essentielle, la C. I. C. C. E. en a apporté une autre, également très importante, et qui contribue à lui mériter son nom d'« ÉCONOMIQUE » :

La chaudière et sa batterie de récupération et d'auto-accelération sont, en effet, enfermées de toutes parts, dans une maçonnerie en briques réfractaires spéciales, qui constituent un calorifuge parfait.

De ce fait, il n'y a pas de radiations calorifiques à travers les parois, et par suite :

- 1° On évite la surchauffe de la cuisine, pendant les périodes de grand feu ;
- 2° On utilise au maximum le rendement calorifique du combustible employé, **et conséquemment on emploie moins de combustible.**

Voici quelques chiffres qui vous montreront l'économie comparée des installations fonctionnant soit avec la « MERVEILLEUSE », soit avec tout autre chaudière :

#### 1<sup>er</sup> CAS : CONSTRUCTION NEUVE.

Dans ce cas il est à considérer tout d'abord que le chauffage central permet d'économiser le coût des cheminées et des gaines de fumée, dont le prix varie de 1200 à 1700 francs, selon le style des cheminées et selon la longueur de la gaine de fumée.

Avec chauffage central par chaudière, on peut tabler sur une dépense de 800 à 1200 francs par pièce chauffée, selon dimensions de ces pièces et exposition.

Avec chauffage central par « MERVEILLEUSE », la dépense correspondante est de 1000 à 1500 francs, mais il y a économie d'une cheminée et d'une gaine de fumée supplémentaire.

Prenons un exemple :

Appartement de 5 pièces de dimensions moyennes :

Coût de l'installation avec chaudière fournissant 10.000 calories :

Radiateurs . . . . .	3 000,00	
Chaudière . . . . .	900,00	
	<u>3.900,00</u>	3.900,00

Coût de l'installation avec « MERVEILLEUSE »  
fournissant 10.000 calories :

Radiateurs . . . . .	3.000,00	
« MERVEILLEUSE » . . . . .	2.315,00	
	<u>5.315,00</u>	<u>5.315,00</u>

Différence en plus . . . . . 1.400,00

qui est compensée sensiblement par l'économie de la gaine de fumée destinée à la chaudière.

On a donc une dépense d'installation sensiblement équivalente.

Voyons maintenant les consommations en combustible :

a) Chaudière de 10.000 calories, consommation moyenne journalière, 40 kilos anthracite à 36 francs. . . . .	14,40	
Fourneau de cuisine, consommation journalière moyenne, 15 kilos à 25 francs. . . . .	<u>3,75</u>	
	18,15	18,15

b) Cuisinière « MERVEILLEUSE » de 10.000 calories, consommation moyenne journalière, 30 ks anthracite à 36 francs. . . . .	10,80	<u>10,80</u>
---	-------	--------------

soit une économie journalière de . . . . . 7,35

En tablant sur une période d'hiver de 4 mois, on a donc une économie annuelle  
de  $120 \times 7,35 = 882$  francs.

<sup>2</sup>me CAS : **CONSTRUCTION DÉJÀ EXISTANTE.**

Les calculs seront les mêmes, mais l'on ne pourra tabler sur l'économie due à la suppression des cheminées.

Le chauffage central par « MERVEILLEUSE » est donc sensiblement plus cher que par chaudière, mais il faut bien considérer que l'économie de charbon permet l'amortissement de la différence en moins de 2 ans.



Soucieux de satisfaire notre clientèle sur toute l'étendue du territoire français, nous présentons nos « MERVEILLEUSES » dans 2 types bien définis :

#### A. — TYPE NORD.

Montée sur 4 pieds en fonte nickelée ornée ; four spacieux avec porte ouvrant à contrepoids ; tampon de ramonage bas et cendrier avec encadrements nickelés ; plaque de feu en fonte fine des Ardennes meulée, à coins arrondis ; barres d'appui nickelées, latérales ou avant, à volonté ; — revêtements en tôle noire lustrée, en tôles émaillées de couleur, en carreaux de faïence scellés, ou en carreaux majoliques vissés ; — à deux fours et deux tampons de fumée ; — à deux fours et deux étuves.

#### B. — TYPE MIDI.

A tabliers avants et latéraux descendant jusqu'au sol ; deux pieds en fonte ornée nickelée à l'avant, ou cornières nickelées ; four spacieux et étuve basse ouvrant à crochet avec pivots et encadrements nickelés ; plaque de feu en fonte fine des Ardennes meulée, à coins arrondis à l'avant ; barre d'appui avant sur consoles nickelées ; — revêtements en tôle noire lustrée ou en tôles émaillées ; — à deux fours et deux étuves.

Les « MERVEILLEUSES » se placent comme des cuisinières ordinaires. L'on peut utiliser toutes les sortes de charbon, mais nous recommandons aux personnes soucieuses d'assurer une longue durée à leur appareil, d'éviter l'emploi des charbons bitumineux, les dépôts de goudron ayant pour effet d'amoinrir peu à peu le rendement des appareils et de les détériorer.

La conduite du feu est très aisée, et le thermomètre qui se trouve placé sur le tube de départ d'eau chaude permet de se rendre constamment compte, avec un peu de pratique, des températures obtenues dans les différentes pièces où se trouvent placés des radiateurs.

Toutes nos « MERVEILLEUSES » sont livrées avec un foyer d'été en fonte, qui permet d'isoler les organes de chauffage central, et en même temps de réduire le foyer aux dimensions ordinaires.

L'accès des organes est très aisé, et nous fournissons un jeu d'outils pour le piquage du feu et le nettoyage de la batterie de récupération.

Nous fabriquons aussi, dans nos deux types classiques, des « MERVEILLEUSES » fonctionnant au bois et à foyers mixtes à bois et charbon ; mais pour des puissances maxima de 10.000 calories.

Tous nos appareils sont exécutés en matériaux de tout premier choix, qui sont une sûre garantie de leur durée.

Ils sont livrés dans des emballages très résistants, qui assurent un transport sans avaries.

Nous espérons que cette longue description aura su vous intéresser et nous vaudra l'avantage de vous compter parmi nos clients.

C'est avec cet espoir que nous vous adressons, Monsieur, nos civilités empressées.

**MAURICE JOULLIÉ,**

*Ingénieur E. C. L.*