

GAZ ET CHALEUR

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 150000 Francs

Bureaux et Magasin d'Exposition :

43 à 51, Rue des Partants - PARIS (XX^e)

Fonderies et Émailleries à PONT-SUR-SAULX (Meuse)

Téléph. : MÉnilmontant 93-90 à 93-92 ● Registre du Commerce Seine 228.847 B



RÉCHAUDS-FOURS SUR PIEDS ET RÉCHAUDS-FOURS “ GAZÉCHAL ” DOUBLES PAROIS



G. FOUCHÉ
Fonderies et Émailleries
50, Rue de la Bastille, 90
BORDEAUX

“ NORMANDIE ” — N^o 225 R 



ULTIMHEAT PRÉSENTATION. — Appareil en fonte émaillée, lignes sobres et grande robustesse. Façade et pieds trianon clair, porte et côtés blancs, dessus et tablette entretoise granités. Volants de robinets et poignée de porte en bakélite noire.

Pas de cadre de porte, aucune aspérité, nettoyage facile et rapide.

TABLE DE TRAVAIL. — A gauche, un brûleur simple. A droite, un brûleur double, puissant, dont la couronne principale et le champignon central, commandés par le même robinet, ne peuvent s'allumer simultanément à plein débit. Ceci permet une excellente répartition de la chaleur sous tous récipients.

Au centre, un brûleur auxiliaire, décalé vers l'arrière pour permettre à l'avant l'utilisation du récupérateur du grilloir.

Tous ces brûleurs, instantanément démontables, sont émaillés ainsi que les grilles, donc lavables sans difficulté ni effort.

Ils sont centrés sur les injecteurs, très aérés, à flammes très culinaires.

Ramasse-gouttes, démontables, émaillés granité, sous les brûleurs extrêmes. Plaque de protection sous le brûleur auxiliaire, empêchant la chute des liquides sur le grilloir.

FOUR. — A doubles parois, très vaste, permettant l'emploi des grands plats en terre du commerce. Côtés intérieurs à gradins émaillés, démontables pour nettoyage facile.

Brûleur placé suivant l'axe transversal du four, sous la partie centrale de la sole. Cette sole est constituée par deux demi-cuvettes évitant la surchauffe du support, et une plaque centrale recouvrant le brûleur. Porte équilibrée, fortement encastrée, afin d'éviter les pertes de chaleur. Poignée de porte articulée, en bakélite noire.

Ce four comporte un thermostat, dont le volant de manœuvre est situé au bas, en arrière et à gauche de l'appareil. Cet organe règle **automatiquement** la température du four au degré désiré, suivant le mode d'emploi livré avec l'appareil. Les cuissons se font donc à peu près sans surveillance.

GRILLOIR. — Placé à la partie supérieure du four, il comporte un brûleur portant au rouge deux plaques rayonnantes en fonte, à picots inégaux assurant une égale répartition de la chaleur rayonnée. Largement aéré, très puissant, il permet l'exécution de toutes grillades, porte fermée, avec une combustion parfaite. Un plafond de four, mobile, sépare le grilloir du four quand celui-ci est en service.

ROBINETTERIE. — En laiton matricé, à rattrapage de jeu, avec réglage de débit permettant le fonctionnement parfait des brûleurs, quelle que soit la pression du gaz. Volants de manœuvre en bakélite noire. Le four et le grilloir sont commandés par un robinet unique, à 2 voies, interdisant leur emploi simultané. Alimentation de gaz par embout porte-caoutchouc pouvant se placer à volonté à droite ou à gauche.

CASSEROLERIE. — Grille support de plat, coulissant sur les gradins latéraux du four, avec dispositif spécial d'accrochage permettant de tirer les plats hors du four sans risque de basculage ni de brûlures. Lèchefrite émaillée. Gril étamé. Plaque à pâtisserie en tôle extra-forte. Poignée de lèchefrite nickelée mat.

"CHAMPAGNE" — N° 225 

Même appareil, mais sans thermostat.

Il faut donc exercer une surveillance continue des cuissons au four.



“PARIS” — N° 1225 R 

Ce réchaud-four sans pieds présente exactement les mêmes caractéristiques que le “GAZECHAL” “NORMANDIE”, mais peut être placé sur une table-support, une paillasse ou un meuble de cuisine quelconque. Il est représenté ci-dessus muni d'un couvercle-dosseret, accessoire facultatif commun aux quatre appareils de la série décrite dans la présente notice.

“REIMS” 

Même appareil, mais sans thermostat.

Il faut donc exercer une surveillance continue des cuissons au four.

ACCESSOIRE FACULTATIF pour tous appareils de la présente série :
Couvercle-dosseret en tôle émaillée granité, couvrant complètement le dessus de l'appareil au repos et protégeant le mur contre toute projection de graisses pendant l'utilisation.

