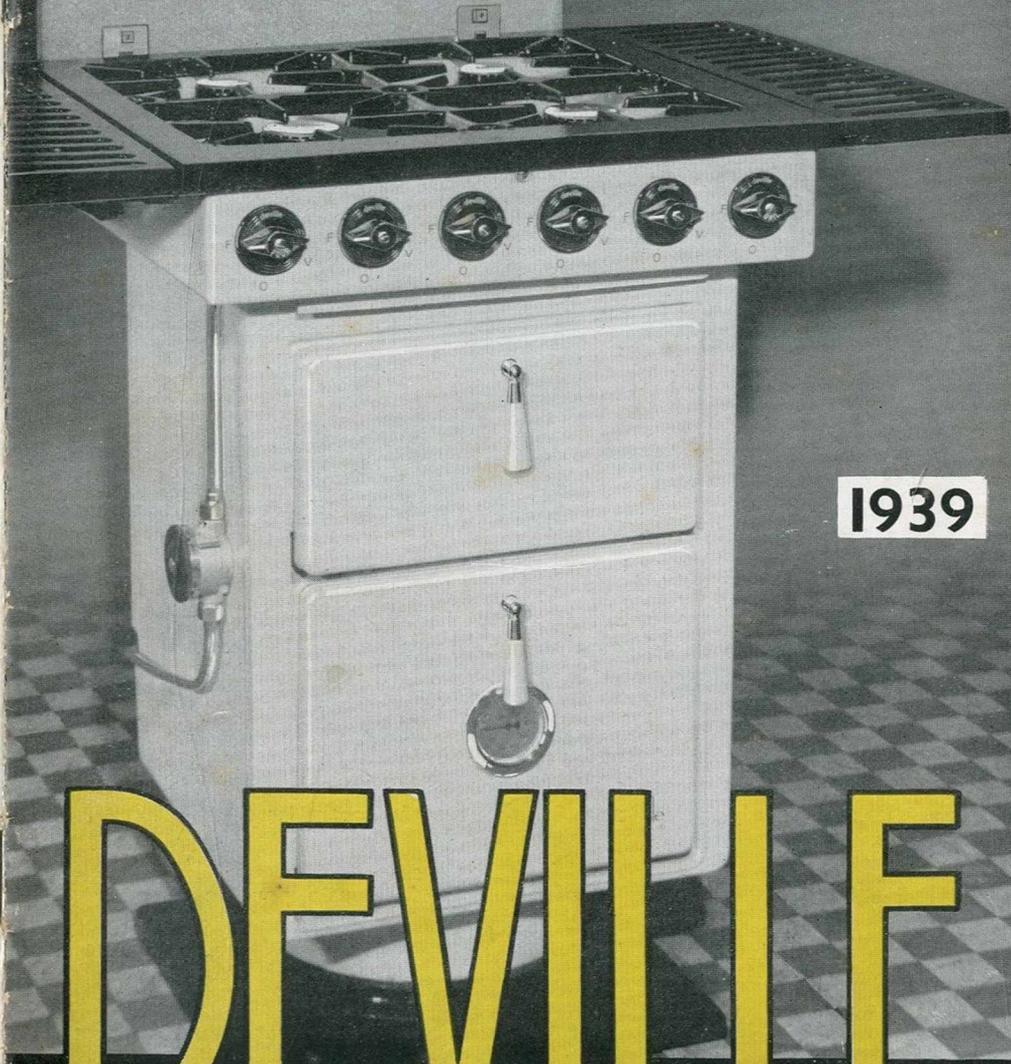




# APPAREILS A GAZ

DE HOUILLE & GAZ BUTANE

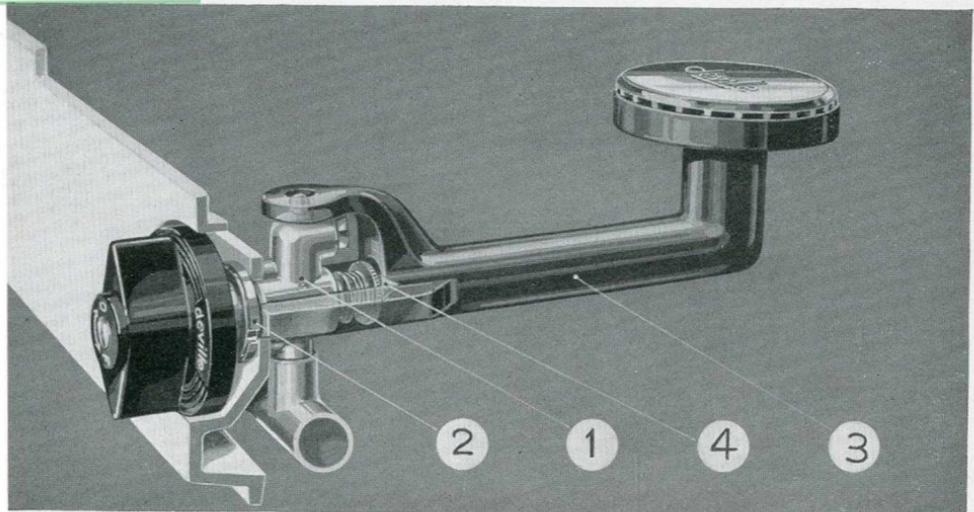


1939

# DEVILLE



# QUELQUES AVANTAGES DES



Tous les appareils à gaz DEVILLE ont été étudiés pour permettre de faire une excellente cuisine avec le maximum de commodité et le minimum de dépense.

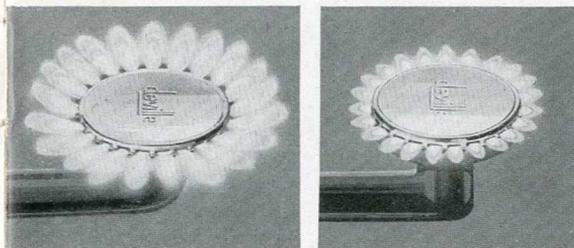
Les pages suivantes montrent pour chaque appareil les caractéristiques et le détail de la présentation, toujours dignes de la marque DEVILLE. Ci-dessous ont été rassemblés quelques avantages techniques communs à tous les appareils :

- 1 — ROBINETS brevetés S. G. D. G. de haute précision, en laiton matricé, à rattrapage de jeu automatique, simple ou double départ, veilleuse à réglage allongé et très stable.
- 2 — FIXATION très robuste des robinets sur le bâti par le corps des robinets. Aucun effort transmis à la rampe. Position du robinet invariable assurant un réglage constant. Rampe protégée contre les chocs.
- 3 — BRULEURS instantanément amovibles à la main pour le nettoyage. Centrage rigoureux des brûleurs par accrochage en 3 points pour assurer la précision du réglage.
- 4 — RÉGLAGE des injecteurs extrêmement simple au moyen d'une molette qui permet d'assurer toujours la proportion correcte d'air primaire et de gaz et, par suite, la consommation la plus réduite. Cette molette est facilement accessible.

# APPAREILS A GAZ DEVILLE



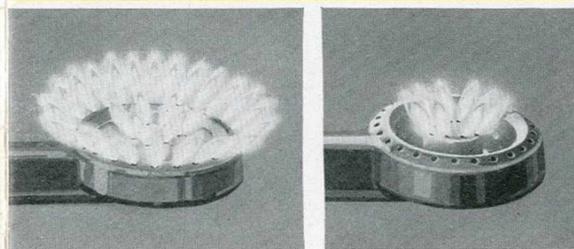
— 5 — BRULEURS de différents types et de plusieurs puissances, avec une consommation très réduite. Les différentes formes de brûleurs permettent d'adapter les appareils aux habitudes de cuisine locale.



Brûleur pipe  
Plein feu                      Veilleuse

## BRULEURS PIPE

	Puissance	
	au gaz	au butane
Pipe de 50	400 l.	110 gr.
Pipe de 65	600 l.	175 gr.



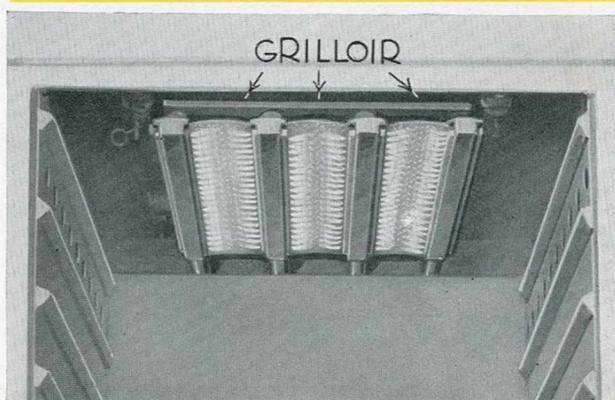
Brûleur couronne  
Plein feu                      Feu central

## BRULEURS COURONNE

	Puissance	
	au gaz	au butane
Couronne simple	400 l.	110 gr.
Couronne double		
plein feu	800 l.	190 gr.
feu central	225 l.	35 gr.

— 6 — BRULEURS INTERCHANGEABLES. Tous ces brûleurs peuvent se monter indifféremment sur les tables de dessus des appareils. Ils permettent donc toutes les combinaisons désirées. Pour chaque appareil nous indiquons la disposition Standard, mais nous pouvons faire n'importe quelle combinaison avec les 4 brûleurs ci-dessus.

— 7 — GRILLOIRS :  
Très efficaces, composés de brûleurs droits portant au rouge vif des plaques en alliage " Nicral " découpées suivant un profil spécial. Après allumage le grilloir devient rouge presque instantanément, ce qui diminue beaucoup la dépense de gaz et assure des grillades parfaites.

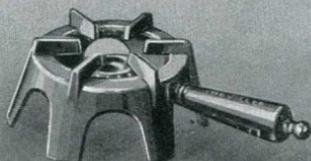


# PELITS RÉCHAUDS

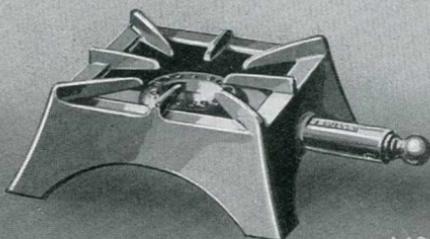
(POUR GAZ DE HOUILLE seulement)



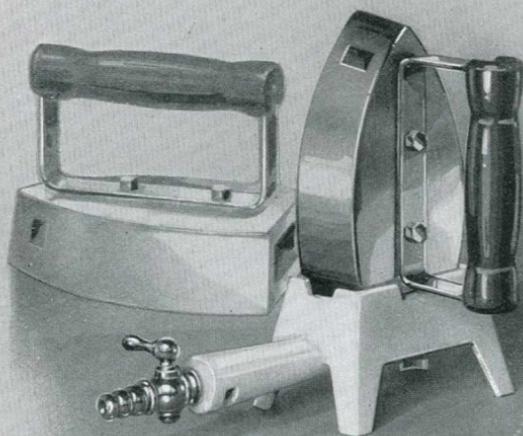
N° 10



N° 15



N° 20



N° 50

Petits réchauds portatifs à un feu d'une seule pièce, tout fonte émaillée blanc ou granitée. Olive nickelée pour raccord à un tuyau caoutchouc.

Moyennant supplément ils peuvent être munis d'un robinet nickelé, à rattrapage de jeu, avec olive de raccord.

Le N° 50 est un réchaud spécial pour fers à repasser creux. Il est livré avec 1 jeu de 2 fers chromés à poignée isolante.

Le réchaud N° 50 peut être livré seul. Les fers peuvent être fournis isolément ou par paires.

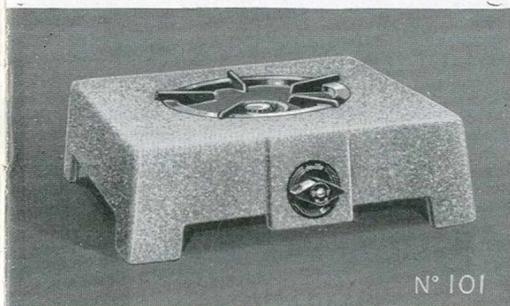
	Poids net
N° 10 .....	0 kg. 650
N° 15 .....	0 kg. 900
N° 20 .....	1 kg. 900
N° 50 sans fer ..	0 kg. 900
les 2 fers ...	4 kg. 250



# RÉCHAUDS A GAZ "I FEU"



Réchauds très soignés à grande puissance de chauffe. Rampe  
Robinetterie de précision.

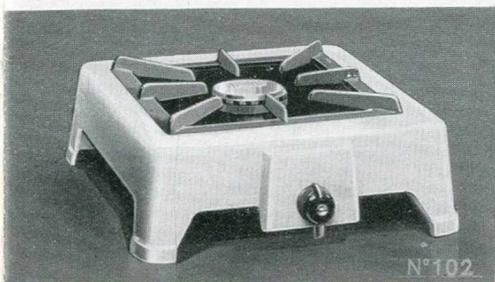


N° 101

## N° 101

Corps en fonte émaillée granitée, blanc neige ou céramique. Grille amovible émaillée noir. Manette en bakélite.

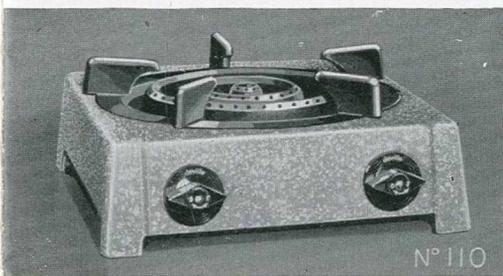
1 brûleur couronne double. 1 seul robinet qui permet l'allumage simultané des 2 couronnes ou l'allumage de la couronne centrale seule et sa mise en veilleuse. Prise de gaz orientable. Se fait pour gaz de houille ou pour gaz butane **Primagaz**.



N° 102

## N° 102

Equipé normalement avec un brûleur pipe de 65 (autre brûleurs sur demande). Corps en fonte, émaillé blanc ou granité. Manette émaillée noir. Robinet de précision en laiton matricé à rattrapage de jeu. Grille amovible et brûleur aluminisés. Se fait pour gaz de houille ou pour gaz butane PRIMAGAZ.



N° 110

## N° 110

**Pour grands récipients et lessiveuses**

Corps et grille amovible en fonte brute (sur demande et moyennant plus-value peut être livré avec corps et grille émaillés). 1 brûleur couronne triple, 2 robinets. Celui de gauche commande l'allumage de la grande couronne seule et sa mise en veilleuse, celui de droite

l'allumage des 2 couronnes centrales ou de la petite couronne seule et sa mise en veilleuse. Prise de gaz à droite ou à gauche. Manettes en bakélite. Ce réchaud, par la puissance de son brûleur, convient particulièrement pour le chauffage de très grands récipients, tels que buanderies, lessiveuses, etc. Puissance à plein feu 1.600 l. Ce réchaud ne se fait pas pour gaz butane. Son brûleur spécial ne peut pas être remplacé par un autre de la série des brûleurs normaux.

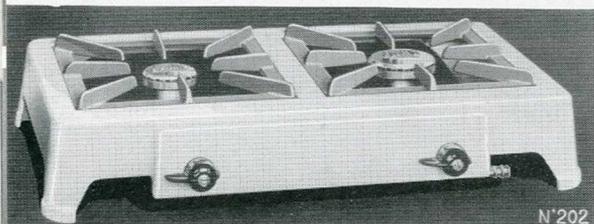
### CARACTERISTIQUES

Nos	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids net
101	32 $\frac{0}{m}$	32 $\frac{0}{m}$	12 $\frac{0}{m}$	6 kg. 800
102	27 $\frac{0}{m}$	30 $\frac{0}{m}$	10 $\frac{0}{m}$	3 kg. 600
110	34 $\frac{0}{m}$	34 $\frac{0}{m}$	14 $\frac{0}{m}$	10 kg.

# RÉCHAUDS A GAZ A "2 FEU"

POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE

2 feux dessus : 1 brûleur pipe de 50 à gauche et 1 brûleur pipe de 65 à droite (autres brûleurs sur demande). Le réchaud N° 203 est livré normalement avec un brûleur pipe de 50 à gauche et un brûleur couronne double à deux allumages à droite. Robinets de précision en laiton matricié à rattrapage de jeu. Rampe masquée. Prise de gaz à droite ou à gauche.



N°202

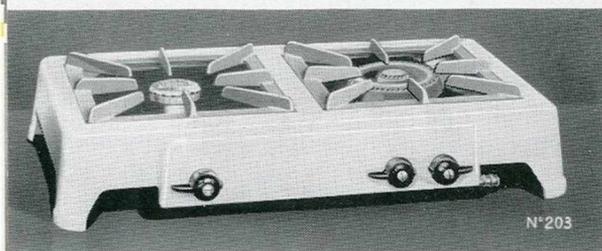
**N° 202**

à 2 robinets.

**N° 203**

à 3 robinets.

Corps en fonte, émaillé blanc ou granité. Grilles et brûleurs aluminisés. Manettes émaillées noir. Sur demande et moyennant une légère plus-value, le réchaud N° 202 peut être muni, sur le feu droit, d'un brûleur couronne à double allumage mono-bouton. Le brûleur couronne double du réchaud N° 203 est commandé par 2 robinets : celui de droite commande le champignon central et l'autre la grande couronne extérieure.

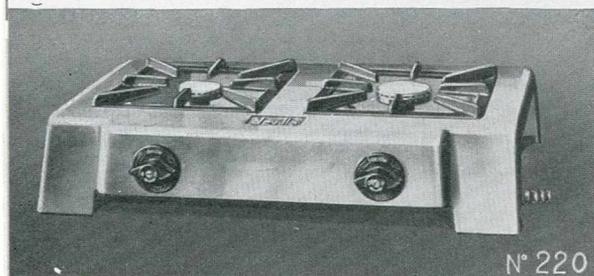


N°203

**N°s 220  
et 220 bis**

Corps en fonte, émaillé blanc, granité ou céramique. Manettes en bakélite. N° 220. Grilles et brûleurs émaillés noir. Raccords chromés.

N° 220 bis. Grilles et brûleurs aluminisés. Raccords laiton.



N°220

Sur demande et moyennant plus-value, ces réchauds peuvent être livrés avec tampons en tôle émaillée recouvrant les grilles.

## CARACTÉRISTIQUES

N°s	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids net
202, 203	51 %	30 %	10 %	7 kg.
220, 220 bis	55 %	35 %	11 %	7 kg. 950

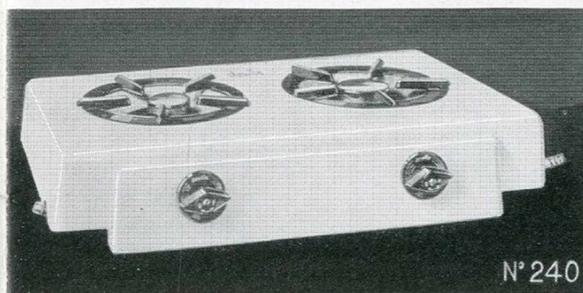
# RÉCHAUDS A "2 FEUX" N° 240 ET RÉCHAUD-GRILLOIR N° 250



POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE

2 feux dessus : 1 brûleur pipe de 50 à gauche et 1 brûleur pipe de 65 à droite (autres brûleurs sur demande). Visserie et raccords de rampe chromés. Rampe masquée. Manettes en bakélite. Robinetterie de précision. Injecteurs réglables. Prise de gaz à droite ou à gauche.

Sur demande et moyennant plus-value, ces réchauds peuvent être livrés avec tampons en tôle émaillée recouvrant les grilles.



## N° 240

Réchaud en tôle d'acier extra forte, émail vitrifié blanc neige ou granité. Grilles amovibles émaillées noir avec cuvettes de propreté en tôle émaillée sous les brûleurs. Brûleurs émaillés noir. Manettes en bakélite. Rampe masquée. Raccords et chapeaux de brûleurs chromés.



## N° 250

Grilloir très puissant à 3 rampes. Fond de grilloir en tôle. Grilles carrées et brûleurs émaillés noir. Dessus émaillé granité ouvrant à charnières pour permettre le nettoyage facile du dessus du grilloir formant cuvette ramasse-gouttes. Ramasse-gouttes émaillé granité. Façade et côtés émaillés blanc neige, granités ou céramique. Livré avec plat lèchefrite émaillé et grille de lèchefrite étamée.

Sur demande et moyennant supplément ce réchaud peut être livré avec couvercle en tôle émaillée granitée formant dossier dans la position ouverte.

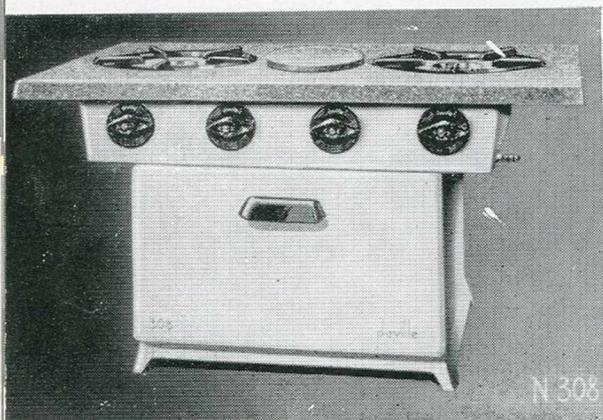
### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Long. dessus	Larg. dessus	GRILLOIR			Haut. totale	Poids net
			Larg.	Prof.	Haut.		
240	56 $\frac{1}{2}$ "	32 $\frac{1}{2}$ "	»	»	»	11 $\frac{1}{2}$ "	5 kg. 750
250	64 $\frac{1}{2}$ "	34 $\frac{1}{2}$ "	34 $\frac{1}{2}$ "	30 $\frac{1}{2}$ "	15 $\frac{1}{2}$ "	26 $\frac{1}{2}$ "	25 kg.



## N° 300

Grilloir à grande puissance à trois rampes, avec éléments radiants en alliage spécial chauffant instantanément. Four émaillé intérieurement. Porte abattante équilibrée avec poignée chromée. Grilles carrées et brûleurs émaillés noir. Dessus émaillé granité ouvrant à charnières pour permettre le nettoyage facile du dessus du grilloir formant cuvette ramasse-gouttes. Ramasse-gouttes émaillé granité.



## N° 308

Grilloir fixe à grande puissance avec deux éléments radiants en alliage spécial chauffant instantanément. Four émaillé intérieurement. Porte abattante équilibrée avec poignée émaillée. Grilles rondes et brûleurs aluminisés. Cuvettes de propreté émaillées granitées. Dessus émaillé granité ouvrant à charnières pour permettre le nettoyage facile du dessus du grilloir formant cuvette ramasse-gouttes. Ramasse-gouttes émaillé blanc. Manettes en bakélite.



## N° 312

Grilloir à grande puissance avec deux éléments radiants en alliage spécial chauffant instantanément. Ramasse-gouttes émaillé granité sous les brûleurs. Dessus émaillé granité, à charnières, permettant le nettoyage facile du ramasse-gouttes. Four émaillé intérieurement. Porte abattante équilibrée. Manettes émaillées noir. Grilles amovibles et brûleurs aluminisés.

# RÉCHAUDS - FOURS simples

## N<sup>os</sup> 300, 308, 312



**POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE**

Ces 3 appareils sont construits en fonte émaillée.

### ÉQUIPEMENT :

DESSUS 1 brûleur pipe de 50 à gauche et 1 brûleur pipe de 65 à droite. Sur demande, ces trois réchauds peuvent être équipés avec d'autres brûleurs.

GRILLOIR de grande puissance avec éléments radiants en « Nicral » rougissant instantanément.

FAÇADE, porte et côtés émaillés blanc neige, granités ou céramique.

FOUR à chauffage direct avec rampe double centrale.

Visserie et raccords de rampe chromés. Robinets de précision en laiton matricé à rattrapage de jeu. Rampe masquée. Injecteurs réglables. Prise de gaz à droite ou à gauche.

Ces réchauds sont livrés avec plat lèchefrite émaillé et grille de lèchefrite étamée et les N<sup>os</sup> 300 et 308 avec tampon émaillé granité au-dessus du grilloir.

Sur demande et moyennant plus-value :

les réchauds N<sup>os</sup> 300, 308 et 312 peuvent être livrés avec couvercle en tôle émaillée granitée, formant dossier dans la position ouverte,

les N<sup>os</sup> 300 et 308 avec tampons en tôle émaillée granitée recouvrant les grilles, et le N<sup>o</sup> 308 avec grilles et brûleurs émaillés noir.

### CARACTÉRISTIQUES

N <sup>os</sup>	Long. dessus	Larg. dessus	FOUR			Haut. totale	Poids net
			Larg.	Prof.	Haut.		
300	64 $\frac{3}{8}$	34 $\frac{3}{8}$	34 $\frac{3}{8}$	30 $\frac{3}{8}$	20 $\frac{3}{8}$	36 $\frac{3}{8}$	42 kg.
308	64 $\frac{3}{8}$	34 $\frac{3}{8}$	34 $\frac{3}{8}$	30 $\frac{3}{8}$	20 $\frac{3}{8}$	37 $\frac{3}{8}$	37 kg.
312	65 $\frac{3}{8}$	33 $\frac{3}{8}$	34 $\frac{3}{8}$	30 $\frac{3}{8}$	20 $\frac{3}{8}$	36 $\frac{3}{8}$	32 kg.



Ce cliché représente le réchaud  
N° 345 avec couvercle.



## N° 345

Réchaud-four sans pieds,  
pour poser sur une éta-  
gère ou un buffet-sup-  
port.

Corps émaillé blanc neige.  
Dessus émaillé granité et  
noir, d'une seule pièce  
avec les grilles. Manettes  
des robinets en bakélite.  
Four émaillé intérieure-  
ment, démontable instan-  
tément pour le net-  
toyage.

## N° 346

Même appareil que le  
réchaud N° 345, mais  
monté sur quatre<sup>\*</sup> pieds  
en fonte émaillée blanc  
comme représenté par la  
gravure ci-contre.

**SUR DEMANDE** et  
moyennant plus-value, cet  
appareil peut être livré  
avec tablette-desserte en  
tôle émaillée entre les  
pieds.



### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Long. dessus	Larg. dessus	FOUR			Haut. totale	Poids net
			Larg.	Prof.	Haut.		
345	70 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	38 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	34 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	30 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	23 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	40 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	46 kg.
346	70 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	38 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	34 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	30 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	23 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	80 $\frac{1}{2}$ <sub>m</sub>	55 kg.

# RÉCHAUDS.FOURS N<sup>OS</sup> 345, 346

POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE



APPAREILS DE LUXE EN TOLE D'ACIER ET FONTE

## DESCRIPTION :

**ÉQUIPEMENT :** 3 feux dessus : 1 pipe de 65 à gauche, une pipe de 50 au milieu, 1 couronne double à droite (disposition pouvant être modifiée sur demande).  
Brûleurs émaillés noir.

**GRILLOIR** de grande puissance à 3 éléments radiants en « Nicral » rougissant instantanément.

**FOUR** calorifugé à triple circulation des gaz, maintenant dans toute la capacité du four une température égale. Permet la cuisson parfaite de tous rôtis ou pâtisserie. (Voir schéma ci-dessous.) Porte abattante équilibrée avec poignée en matière isolante.

**ROBINETTERIE** de précision, brevetée S.G.D.G., à **veilleuse réglable** et **dispositif de verrouillage** à la position « fermé » supprimant les ouvertures accidentelles.

**DESSUS ouvrant à charnières** permettant le nettoyage facile du plafond de four formant **ramasse-sauce**.

Entièrement émaillés et chromés. Prise de gaz à droite ou à gauche par olive coudée.

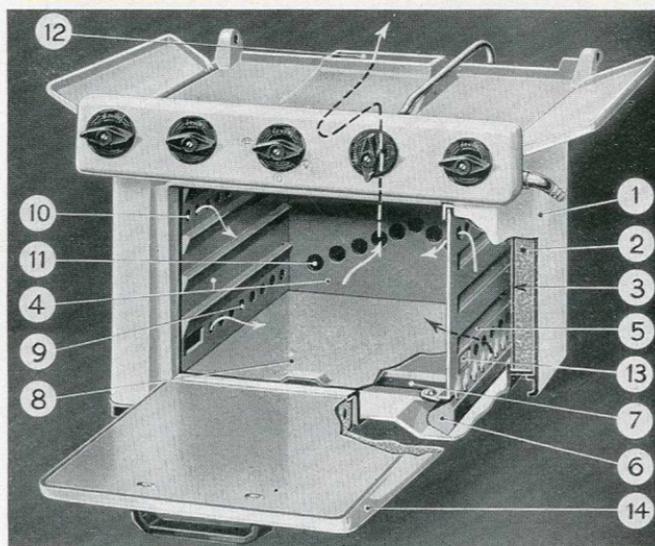
Livrés avec plat lèche-frite émaillé assorti au four et grille de lèche-frite étamée.

**SUR DEMANDE** et moyennant plus-value, ces réchauds peuvent être livrés :

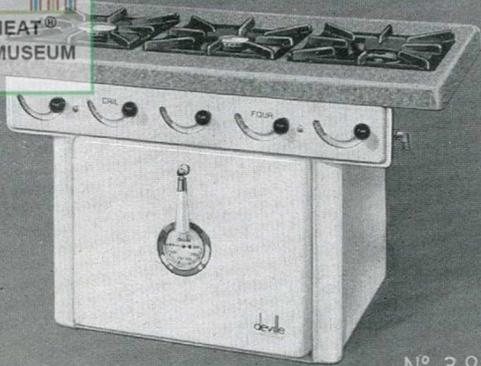
1° Avec couvercle émaillé granité sur les deux faces, formant dossier dans la position ouverte.

2° Avec bavettes latérales supplémentaires au ramasse-sauce.

1. Paroi extérieure.
2. Calorifuge.
3. 1<sup>re</sup> paroi intérieure.
4. 2<sup>e</sup> paroi intérieure démontable.
5. Conduit de flammes.
6. Brûleurs.
7. Rampe d'interallumage.
8. Fond de four démontable.
- 9-10-11. Trous de circulation.
12. Evacuation des gaz.
13. Trou d'allumage.
14. Porte calorifugée et équilibrée.



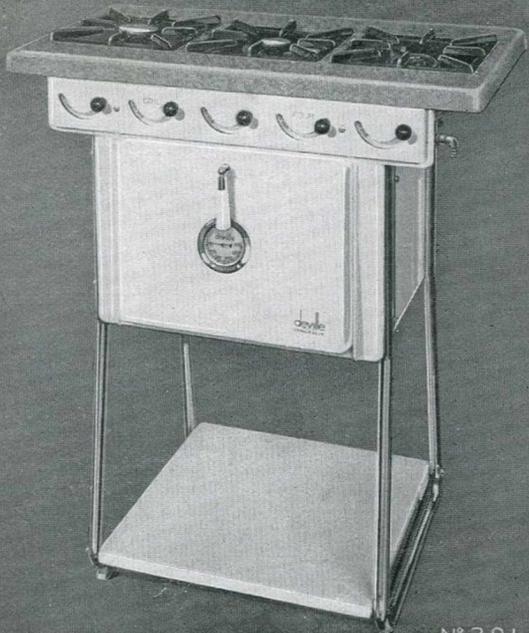
FOUR "DEVILLE" à circulation



N° 380

## N° 380

Appareil sans pieds, pour poser sur une étagère ou un buffet-support.  
Corps émaillé blanc neige. Dessus émaillé granité. Appareil de grand luxe finement émaillé et chromé.



N° 381

## N° 381

Même appareil que le ré-chaud N° 380 mais monté sur pieds en tube chromés avec patins en caoutchouc durci et tablette-desserte en tôle d'acier émaillée blanc.

SUR DEMANDE et moyennant plus-value, ces deux appareils peuvent être livrés avec tampons en tôle émaillée granitée recouvrant les grilles, ou avec couvercle en tôle émaillée granitée formant dossier dans la position ouverte.



### CARACTÉRISTIQUES

Nos	Long. dessus	Larg. dessus	FOUR			Haut. totale	Poids net
			Larg.	Prof.	Haut.		
380	70 $\frac{1}{2}$	40 $\frac{1}{2}$	34 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$	23 $\frac{1}{2}$	40 $\frac{1}{2}$	50 kg.
381	70 $\frac{1}{2}$	40 $\frac{1}{2}$	34 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$	23 $\frac{1}{2}$	80 $\frac{1}{2}$	55 kg.

# RÉCHAUDS.FOURS N<sup>OS</sup> 380, 381

POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE



Appareils de luxe en tôle d'acier et fonte émaillée comportant :

3 feux dessus : 1 pipe de 65 à gauche, 1 pipe de 50 au milieu, 1 couronne double à droite (disposition pouvant être modifiée sur demande). Brûleurs émaillés noir.

GRILLOIR de grande puissance à 3 éléments radiants en « Nicral » rougissant instantanément.

FOUR calorifugé à triple circulation des gaz, maintenant dans toute la capacité du four une température égale. Permet la cuisson parfaite de tous rôtis ou pâtisseries (voir schéma ci-dessous). Intérieur émaillé gris clair. Porte abattante équilibrée avec poignée à rotule en porcelaine.

THERMOMÈTRE à cadran sur la porte du four.

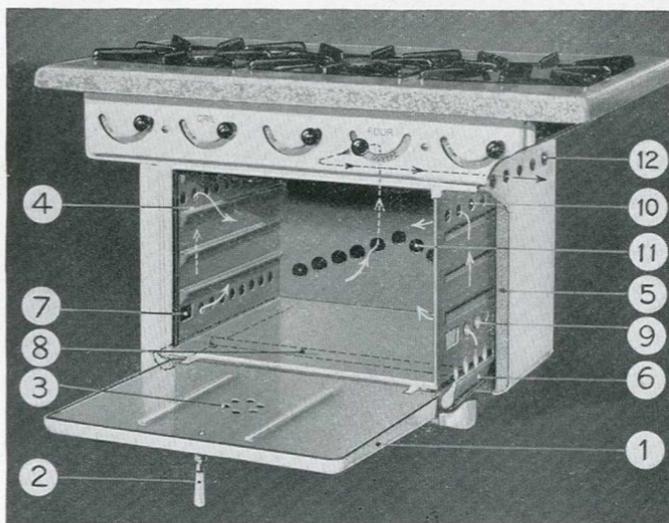
ROBINETTERIE de précision, brevetée S.G.D.G. à **veilleuse réglable** et **dispositif de verrouillage** à la position « fermé » supprimant les ouvertures accidentelles. Manœuvre des robinets au moyen d'une boule et d'un cadran portant les indications nécessaires.

DESSUS émaillé granité, **ouvrant à charnières**, permettant le nettoyage facile du plafond de four formant **ramasse-sauce**. Grilles émaillées noir.

Prise de gaz à droite ou à gauche par olive coudée.

Livrés avec plat lèchefrite émaillé assorti au four et grille de lèchefrite étamée.

1. Porte abattante équilibrée.
2. Poignée à rotule.
3. Events du thermomètre.
4. Nervures porte-plat embouties.
5. Calorifuge.
6. Brûleurs spéciaux.
7. Trous d'allumage.
8. Rampe d'interallumage.
9. Trous de circulation inférieure.
10. Trous de circulation supérieure.
11. Trous de circulation extérieure.
12. Trous d'évacuation.



FOUR "DEVILLE" à circulation



# CUISINIÈRE A GAZ N° 401

POUR GAZ DE HOUILLE OU GAZ BUTANE

Appareil de luxe très complet de construction analogue au réchaud-four N° 381, mais comportant un four calorifugé sans grilloir et un four simple avec grilloir à grande puissance.

EQUIPEMENT 3 feux dessus : 1 brûleur pipe de 65 à gauche. 1 brûleur pipe de 50 au milieu. 1 couronne double à droite.

1 FOUR calorifugé à circulation. 1 FOUR simple à chauffage direct. Dans le four simple, 1 GRILLOIR à 3 éléments radiants en alliage spécial chauffant instantanément.

DESSUS ouvrant à charnières émaillé granité. RAMASSE-SAUCE émaillé granité. FAÇADE, PORTES, COTÉS, CAPOT émaillés blanc neige. GRILLES carrées et brûleurs émaillés noir. ROBINETTERIE de précision avec veilleuse réglable à fond de course et verrouillage à la position " fermé ". MANETTES en bakélite. Prise de gaz derrière par olive coudée. Montée sur pieds en tube chromé avec patins en caoutchouc durci. Grande tablette desserte en tôle d'acier émaillé blanc. Visserie et garnitures chromées. Thermomètre à cadran sur la porte du four à circulation. Portes abattantes équilibrées avec poignée à rotule.

Livrée avec :  
2 plats lèche-frite émaillés.  
1 grille de lèche-frite et 1 plaque à pâtisserie.

En supplément :  
Couvercle émaillé granité sur les 2 faces formant dossier,  
Capots en tôle émaillée granitée recouvrant les grilles,  
Thermostat réglant automatiquement la température du four à circulation (p' le gaz de houille seulement).

Caractéristiques :  
Haut. totale . 80<sup>cm</sup>  
Long. dessus 90<sup>cm</sup>  
Larg. dessus . 40<sup>cm</sup>

Fours :  
Largeur .... 34<sup>cm</sup>  
Profondeur . 30<sup>cm</sup>  
Hauteur .... 23<sup>cm</sup>  
Poids net.... 95k.



CUISINIÈRE 401 avec couvercle



# CUISINIÈRES A GAZ

## N<sup>os</sup> 500 ET 505

Les 2 cuisinières 500 et 505 représentent la construction la plus perfectionnée en matière de cuisinières à gaz.

Elles comportent...

EQUIPEMENT DU DESSUS

## CUISINIÈRE 500

à gaz de houille seulement

1 brûleur spécial double à l'arrière, puissance 800 litres, formant poissonnière et chauffe-fer à repasser creux. A l'avant : 1 pipe de 50 à gauche et 1 pipe de 65 à droite.

NOTA. - Cette cuisinière N° 500 ne se fait pas pour gaz BUTANE. Pour les fers à repasser creux, voir page 4.



## CUISINIÈRE 505

à gaz de houille ou à gaz BUTANE

2 pipes de 50 à l'arrière.

2 pipes de 65. à l'avant (pouvant être remplacés par 2 autres brûleurs, voir page 3).



GRILLE de dessus d'une seule pièce, ouvrante à charnières avec accrochage. BRÛLEURS amovibles avec injecteurs réglables et robinetterie de précision à veilleuse réglable à fond de course et verrouillage automatique à la position "fermé". MANETTES des robinets en bakélite. Prise de gaz derrière orientable pour raccord à un tuyau caoutchouc, plomb ou fer. Auge ramasse-gouttes sous les brûleurs du dessus avec fond mobile pour le nettoyage. Grilloir séparé à grande puissance (3 éléments radiants en "Nical"), rougissant instantanément, servant de chauffe-plat quand le four est allumé. FOUR calorifugé à triple circulation (comme le réchaud N° 380, voir page 13), mais à parois lisses pour le nettoyage.

Un panier porte-plat émaillé dans le four et un dans le grilloir permettent de sortir commodément les plats à cuire pour les arroser ou les retourner.

Thermomètre à cadran indiquant la température du four.

Dessus fonte émaillée noir brillant. Capot, façade, côtés et pied émaillés blanc, Socle émaillé noir. Visserie et garnitures chromées.

Livrés avec : dans le grilloir : 1 plat lèchefrite émaillé et 1 grille de lèchefrite étamée.

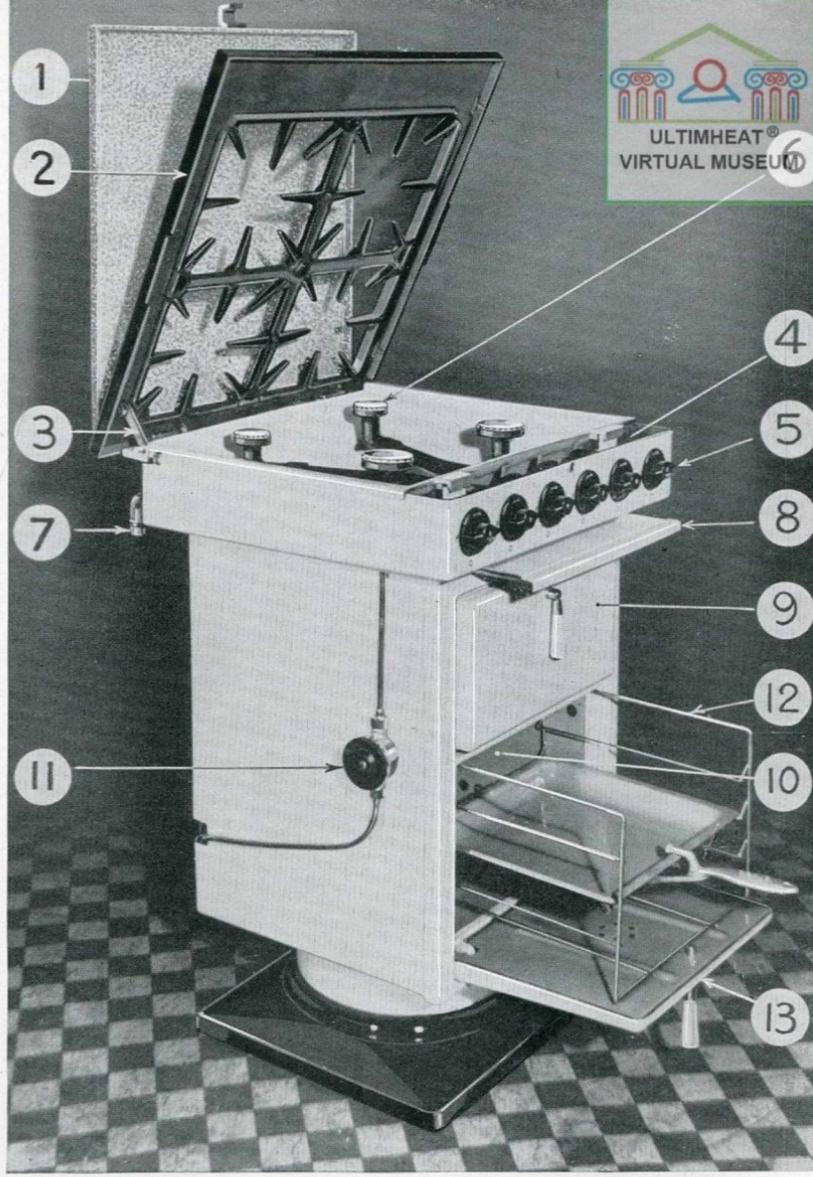
                  dans le four : 1 plat émaillé et une plaque à pâtisserie en tôle lustrée.

Suppléments : Couvercle formant dossier émaillé extérieurement en blanc et intérieurement en granité, avec poignée chromée.

Rallonges dessertes amovibles émaillées noir.

Thermostat de four maintenant la température constante et réduisant la consommation. (Pour le gaz seulement.)





- 1. Couvercle.
- 2. Grille ouvrante à charnières.
- 3. Accrochage de la grille.
- 4. Accès facile aux injecteurs.
- 5. Manettes à verrouillage.
- 6. Brûleurs amovibles.
- 7. Prise de gaz derrière.
- 8. Tiroir de propreté.
- 9. Grilloir.
- 10. Four calorifugé à circulation.
- 11. Thermostat de four (facultatif).
- 12. Panier porte-plat.
- 13. Porte équilibrée.

DÉTAIL D'UNE CUISINIÈRE 505



CARACTÉRISTIQUES

Haut. totale	Larg. dessus		Prof.	Grilloir			Four			Poids net
	sans desserte	avec desserte		Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
80 %	56 %	86 %	55 %	34 %	32 %	15 %	34 %	32 %	24 %	81 kg.

DEVILLE



# TABLE-SUPPORT UNIVERSELLE

## POUR RÉCHAUDS-FOURS

N<sup>os</sup> 300, 308 et 312



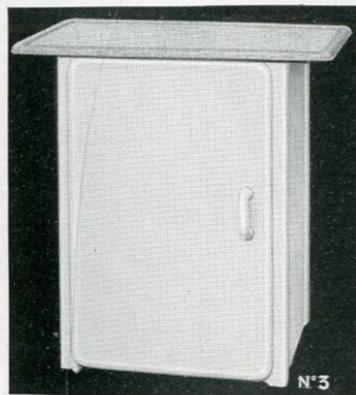
RÉCHAUD-FOUR N<sup>o</sup> 300  
monté sur  
Table-Support Universelle



### CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale .....		460	$\frac{m}{m}$
Encombrement des pieds à la base	{	Largeur devant ..	500 $\frac{m}{m}$
		Largeur derrière ..	375 $\frac{m}{m}$
		Profondeur .....	345 $\frac{m}{m}$

# BUFFETS-SUPPORTS



Les buffets-supports représentés ci-dessus ont été spécialement conçus pour recevoir nos appareils à gaz sans pieds. Ce sont des meubles de cuisine élégants, de construction très soignée en tôle d'acier extra-forte. Dessus émail granité, corps laqué blanc. Poignées porcelaine,

Le buffet N° 3 est spécialement conçu pour appareils à **gaz butane** : l'intérieur du coffre est aménagé pour servir de logement à la bouteille de butane.

N <sup>os</sup>	Hauteur	Longueur du dessus	Largeur du dessus	Poids net
1	0 <sup>m</sup> 607	0 <sup>m</sup> 633	0 <sup>m</sup> 403	12 kg.
2	0 <sup>m</sup> 607	0 <sup>m</sup> 633	0 <sup>m</sup> 403	12 kg. 400
3	0 <sup>m</sup> 660	0 <sup>m</sup> 635	0 <sup>m</sup> 403	13 kg. 300

# CUISINE ÉLECTRIQUE

Demandez notice spéciale  
concernant nos nouveaux  
appareils de cuisine électrique



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE N° E. 32

**DEVILLE & C<sup>IE</sup> CHARLEVILLE**  
(ARDENNES)