



**FEAR**

CUISINE ET  
CHAUFFAGE





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

# FONDERIES ET ATELIERS DU RHONE

STÉ AME AU CAPITAL DE 2.000.000 DE FR<sup>S</sup>



45, Rue de la Cité - LYON

TÉLÉPHONE : MONCEY 19-80 - 89-92

26, Rue de Sévigné - PARIS

TÉLÉPHONE : ARCHIVES 43-74

R. C. LYON B 5413



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



# RÉCHAUDS PLATS



## RÉCHAUDS PM et GM



Manche fonte sans robinet.  
PETIT MODELE :

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 145 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 145 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....  | 80 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>  |

GRAND MODELE :

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 190 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 190 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....  | 90 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>  |

### RÉCHAUDS P.M.R. et G.M.R.

Mêmes caractéristiques et dimensions que les réchauds P.M. et G.M., mais avec robinets.

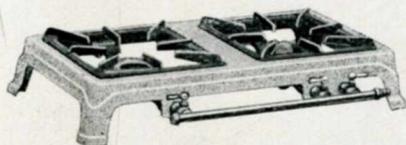
## RÉCHAUD N° 150



Rampe visible, 1 feu, 2 robinets.  
Brûleur couronne.

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 280 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 280 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....  | 130 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

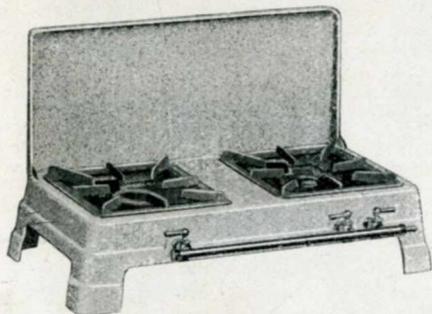
## RÉCHAUD N° 152



Rampe visible, 2 brûleurs couronne :  
1 double et 1 simple, 3 robinets.

|  |
|--|
| Longueur 500 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> , largeur 260 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> ,<br>hauteur 80 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> . |
|--|

## RÉCHAUD N° 154

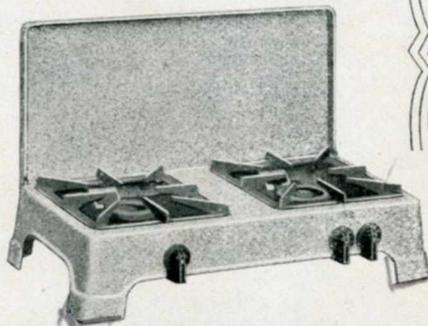


Rampe visible, 2 brûleurs couronne :  
1 double et 1 simple, 3 robinets.

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 535 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 270 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....  | 115 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

**Moyennant plus-value**, cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

## RÉCHAUD N° 156

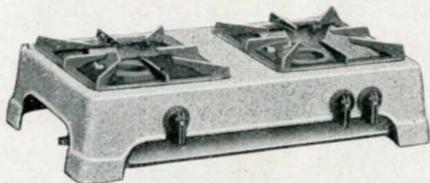


Rampe cachée, 2 brûleurs couronne :  
1 double et 1 simple, 3 robinets, manettes bakélite.

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 550 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 295 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....  | 115 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

**Moyennant plus-value**, cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

## RÉCHAUD N° 157



Mêmes caractéristiques et dimensions que le N° 156, mais avec tiroir de propreté coulissant sous les brûleurs.





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

## RÉCHAUD-FOUR 420



2 brûleurs couronne: 1 double et 1 simple, brûleur central réversible, rampe cachée, manettes bakélite.

DESSUS:

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Longueur..... | 625 <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....  | 340 <sup>m/m</sup> |

FOUR:

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Ouverture.....      | 300 <sup>m/m</sup> |
| Profondeur.....     | 270 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....        | 170 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur totale..... | 290 <sup>m/m</sup> |

## ÉTAGÈRES en fonte émaillée



### ÉTAGÈRE F

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Dessus.....  | 460 × 360 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur..... | 455 <sup>m/m</sup>       |

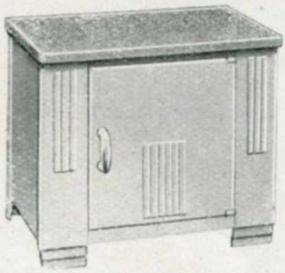
### ÉTAGÈRE H

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Dessus.....  | 500 × 380 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur..... | 450 <sup>m/m</sup>       |

### PLATEAUX en fonte émaillée

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| N° 4..... | 550 × 375 <sup>m/m</sup> |
| N° 5..... | 580 × 310 <sup>m/m</sup> |
| N° 6..... | 290 × 290 <sup>m/m</sup> |

## ARMOIRES-SUPPORTS "FARCLAIR" N° 10 ET 20



Dessus émaillé granité. Façade et porte en fonte émaillée blanc. Côtés, dos et intérieur laqués. L'intérieur est muni d'un rayon à mi-hauteur.

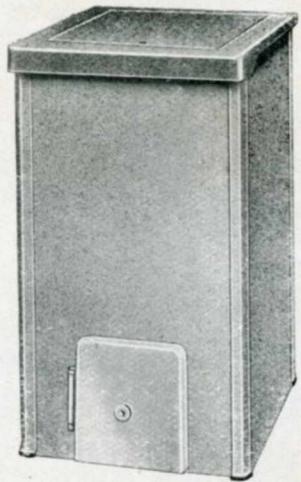
### "FARCLAIR 10" pour réchauds-fours

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Longueur..... | 600 <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....  | 400 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....  | 510 <sup>m/m</sup> |

### "FARCLAIR 20" pour réchauds plats

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Longueur..... | 600 <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....  | 400 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....  | 685 <sup>m/m</sup> |

## COFFRE A CHARBON



Emaillé intérieurement et extérieurement

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Dessus.....     | 500 × 600 <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....    | 840 <sup>m/m</sup>       |
| Contenance..... | 150 kg.                  |



## LE RÉCHAUD-FOUR "PRIOR"



### DIMENSIONS:

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| DESSUS :            |                                 |
| Longueur.....       | 625 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....        | 340 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :              |                                 |
| Ouverture.....      | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....     | 275 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....        | 200 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale..... | 315 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

En fonte émaillée. — La table de travail comporte 2 brûleurs latéraux à couronne (1 double et 1 simple) et 1 brûleur central réversible. — Rampe cachée. — Manettes bakélite. — Four émaillé.

Cet appareil est livré type standard émaillé blanc, dessus granité ou émaillé céramique toutes teintes.

**Moyennant plus-value.** — Il peut être livré avec dosseret émaillé granité

## LE RÉCHAUD-FOUR 811



### DIMENSIONS :

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| DESSUS :            |                                 |
| Longueur.....       | 625 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....        | 340 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :              |                                 |
| Ouverture.....      | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....     | 280 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....        | 210 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale..... | 350 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

Appareil en fonte et acier émaillés. — La table de travail comporte 2 brûleurs latéraux à couronne (1 double et 1 simple) et 1 brûleur central réversible. — Four à doubles parois entièrement émaillées. — Rampe cachée. — Manettes bakélite.

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil peut être livré sur demande avec dosseret émaillé granité.



# LA CUISINIÈRE 816

Four à doubles parois



### DIMENSIONS:

#### DESSUS:

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Longueur..... | 670 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....  | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

#### FOUR:

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Ouverture.....      | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....     | 300 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....        | 210 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale..... | 800 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

La table de travail comporte 2 brûleurs latéraux à couronne (1 double et 1 simple) et au centre un brûleur allongé réversible. — FOUR émaillé à doubles parois. — RAMPE cachée. — MANETTES bakélite.

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.



# LE RÉCHAUD-FOUR VEDETTE

**SEUL GRAND PRIX** du Concours Technique organisé par  
la **COMPAGNIE DU GAZ DE PARIS**



## VEDETTE 860

Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation  
de chaleur à doubles  
parois.

### DIMENSIONS :

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| DESSUS :            |                                 |
| Longueur.....       | 670 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....        | 390 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :              |                                 |
| Ouverture.....      | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....     | 300 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....        | 210 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale..... | 385 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

Appareil construit en fonte émaillée. — Table de travail à 2 feux comprenant 2 brûleurs principaux à couronne : 1 double et 1 simple, et au centre une grille à récupération intégrale de chaleur (modèle déposé). — GRILLADE à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruple rangée de flammes. — FOUR à doubles parois à circulation de chaleur, parois intérieures démontables. — RAMPE cachée. — ROBINETTERIE réglable commandée par manettes bakélite. — Dispositif de verrouillage sur robinet « Gril-four ».

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

## VEDETTE 860 T

Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur à doubles parois,  
muni du régulateur auto-  
matique "FAROSTAT".  
(breveté S.G.D.G).

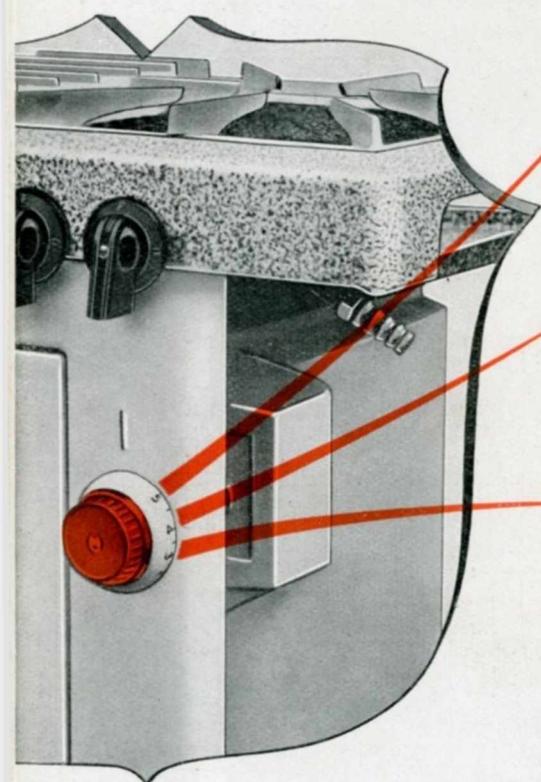
Mêmes caractéristiques et  
dimensions  
que "Vedette" 860, mais  
four à régulation automa-  
tique par "FAROSTAT"



# “Le Farostat”

## RÉGULATEUR AUTOMATIQUE

BREVETÉ S. G. D. G. — FABRICATION FRANÇAISE



1

### Surveille votre four à votre place.

Le FAROSTAT assure le maintien automatique du four à la température désirée. Il n'y a donc plus à surveiller le four pendant la cuisson.

2

### Economise en quelques mois plus de gaz qu'il ne coûte.

Le FAROSTAT réduit au minimum la consommation de gaz dans le four en utilisant pendant toute la cuisson exactement la quantité de gaz nécessaire et suffisante au maintien de la température indispensable à la cuisson.

3

### Assure la cuisson à point des viandes et pâtisseries.

Le FAROSTAT permet :

- la cuisson des viandes et volailles soit saignantes, soit rôties, mais toujours exactement à votre goût.

- la réussite parfaite des pâtisseries les plus délicates et les plus difficiles.

- la cuisson dans votre four des compotes, sans être obligé de les remuer constamment.

NE PERDEZ PAS TOUT VOTRE TEMPS DANS LA CUISINE!...

*Laissez, Madame, le « Farostat » cuisiner pour vous.*



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

## LE RÉCHAUD-FOUR 865

Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur à doubles parois

### DIMENSIONS :

DESSUS :

Longueur..... 670<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Largeur..... 390<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

FOUR :

Ouverture..... 330<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Profondeur..... 300<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur..... 210<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur totale.... 385<sup>m</sup>/<sub>m</sub>



Appareil construit en fonte émaillée. — Table de travail à 3 feux comprenant 2 brûleurs principaux à couronne (1 double et 1 simple) et au centre un brûleur auxiliaire à couronne avec grille à récupération intégrale de chaleur (modèle déposé). — GRILLADE à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruple rangée de flammes. — FOUR à doubles parois à circulation de chaleur, parois intérieures démontables. — RAMPE cachée. — ROBINETTERIE réglable commandée par manettes bakélite. — Dispositif de verrouillage sur robinet « gril-four ».

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

## LE RÉCHAUD-FOUR 865 T



Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur à doubles parois,  
muni du régulateur auto-  
matique « FAROSTAT »  
(breveté S.G.D.G.)

Mêmes caractéristiques et  
dimensions que 865, mais  
four à régulation automa-  
tique par FAROSTAT.

# LE RÉCHAUD-FOUR FARGAZ 835 ET 835 T



Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur  
à triples parois.

#### DIMENSIONS :

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| DESSUS :           |                                 |
| Longueur.....      | 700 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....       | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :             |                                 |
| Ouverture.....     | 350 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....    | 320 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....       | 210 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale ... | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

#### FARGAZ 835

Table de travail ouvrante à 3 feux comprenant : 2 brûleurs principaux à couronne (1 double et 1 simple), et à l'arrière 1 brûleur auxiliaire à couronne. — CRILLADE à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruple rangée de flammes. — FOUR à circulation de chaleur à triples parois (intérieur démontable). — ROBINETTERIE réglable protégée. — Boutons de commande bakélite à verrouillage.

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

#### FARGAZ 835 T

Mêmes caractéristiques et dimensions que 835, mais avec régulation automatique par FAROSTAT.

# LA CUISINIÈRE FARGAZ

## 845 ET 845 T



Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur  
à triples parois.



### DIMENSIONS :

DESSUS :

Longueur..... 700<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Largeur..... 400<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

FOUR :

Ouverture..... 350<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Profondeur.... 320<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur..... 210<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur totale.. 800<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

### FARGAZ 845

Table de travail ouvrante à 3 feux, comprenant : 2 brûleurs principaux à couronne (1 double et 1 simple) et à l'arrière un brûleur auxiliaire à couronne. — GRILLADE à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruple rangée de flammes (intérieur démontable). — FOUR à circulation de chaleur à triples parois. — ROBINETTERIE réglable protégée. — Boutons de commande en bakélite à verrouillage.

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

### FARGAZ 845 T

Mêmes caractéristiques et dimensions que 845, mais avec régulation automatique par FAROSTAT.

# LA CUISINIÈRE FARGAZ

## 850 ET 850 T



Appareil estampillé  
A.T.G.

Four à circulation de  
chaleur  
à triples parois.

### DIMENSIONS:

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| DESSUS :         |                                 |
| Longueur.....    | 700 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....     | 440 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :           |                                 |
| Ouverture.....   | 350 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur....   | 320 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....     | 290 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale.. | 820 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

### Fargaz 850.

Table de travail ouvrante à 3 feux comprenant : 2 brûleurs principaux à couronne (1 double et 1 simple) et à l'arrière 1 brûleur auxiliaire à couronne. — GRILLADE à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruple rangée de flammes. — FOUR à triples parois à circulation de grande puissance (intérieur démontable). — La hauteur du four permet aisément la cuisson simultanée de 2 grands plats superposés. — ROBINETTERIE réglable protégée. — Boutons de commande en bakélite à verrouillage.

**Moyennant plus-value.** — Cet appareil est livré avec dossier émaillé granité.

### FARGAZ 850 T

Mêmes caractéristiques et dimensions que 850, mais avec régulation automatique par FAROSTAT.

# LA CUISINIÈRE FARGAZ 540

Appareil estampillé A. T. G.  
Four à circulation à quadruples parois



## DIMENSIONS :

### DESSUS :

Longueur..... 890<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Largeur..... 560<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

### FOUR :

Ouverture..... 330<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Profondeur..... 450<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur..... 260<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

### GRILLADE :

Ouverture..... 280<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Profondeur..... 450<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur..... 260<sup>m</sup>/<sub>m</sub>  
Hauteur totale..... 840<sup>m</sup>/<sub>m</sub>

Table de travail ouvrante à 5 feux comprenant : à l'avant, 2 brûleurs normaux ; à l'arrière, 2 petits brûleurs ; au centre, soit un gros brûleur à double couronne pour les cuissons accélérées ou la chauffe des gros récipients, soit un brûleur long permettant de chauffer les récipients allongés, comme les poissonnières. — Grillade séparée à plafond rayonnant chauffé par 2 brûleurs rectilignes à quadruples rangées de flammes. — Four à quadruples parois à circulation, parois intérieures démontables.

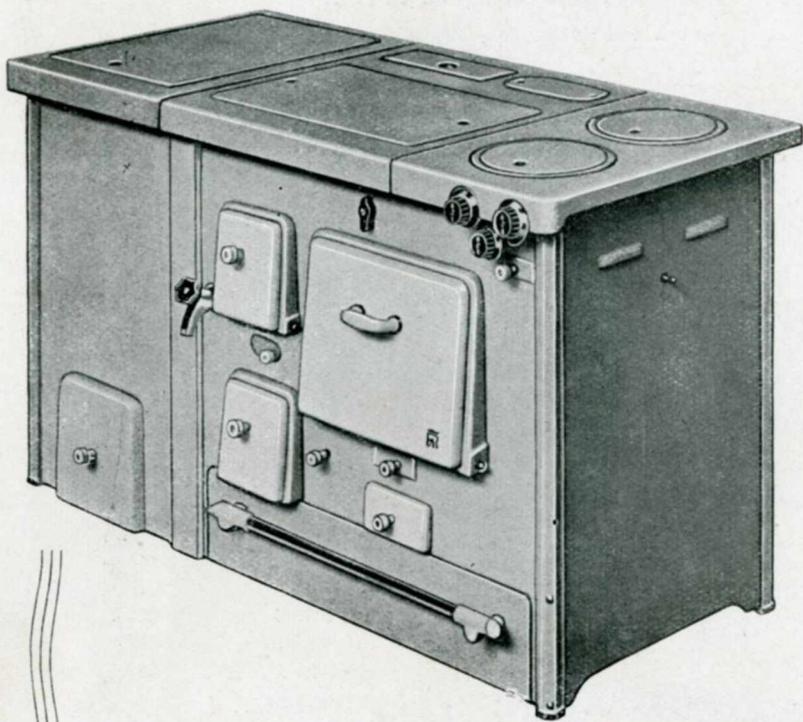
**Moyennant plus-value.** — Cet appareil peut être livré avec table-desserte recouvrant entièrement la table de travail.

La Cuisinière « Fargaz 540 » peut être livrée munie d'un régulateur de température automatique permettant de rôtir les viandes et de cuire les pâtisseries sans surveillance.

Demandez la notice spéciale sur cet appareil.



# LA CUISINIÈRE MIXTE "LA DAUPHINE"



### DIMENSIONS :

| Cuisinière mixte           |                                 | Ensemble cuisinière et coffre à charbon |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|---|---------------------------------|
| Dessus.....                | 920 × 600                       | Dessus.....                             | 1 <sup>m</sup> 420 × 600        |
| FOUR : ouverture.....      | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> | FOUR : ouverture.....                   | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| profondeur ....            | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> | profondeur ....                         | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| hauteur .....              | 260 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> | hauteur .....                           | 260 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur totale .....       | 840 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> | Hauteur totale .....                    | 840 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Cont. de la bouillotte ... | 7 litres                        | Cont. de la bouillotte ...              | 7 litres                        |
|                            |                                 | Cont. du coffre à charbon .....         | 150 kg                          |

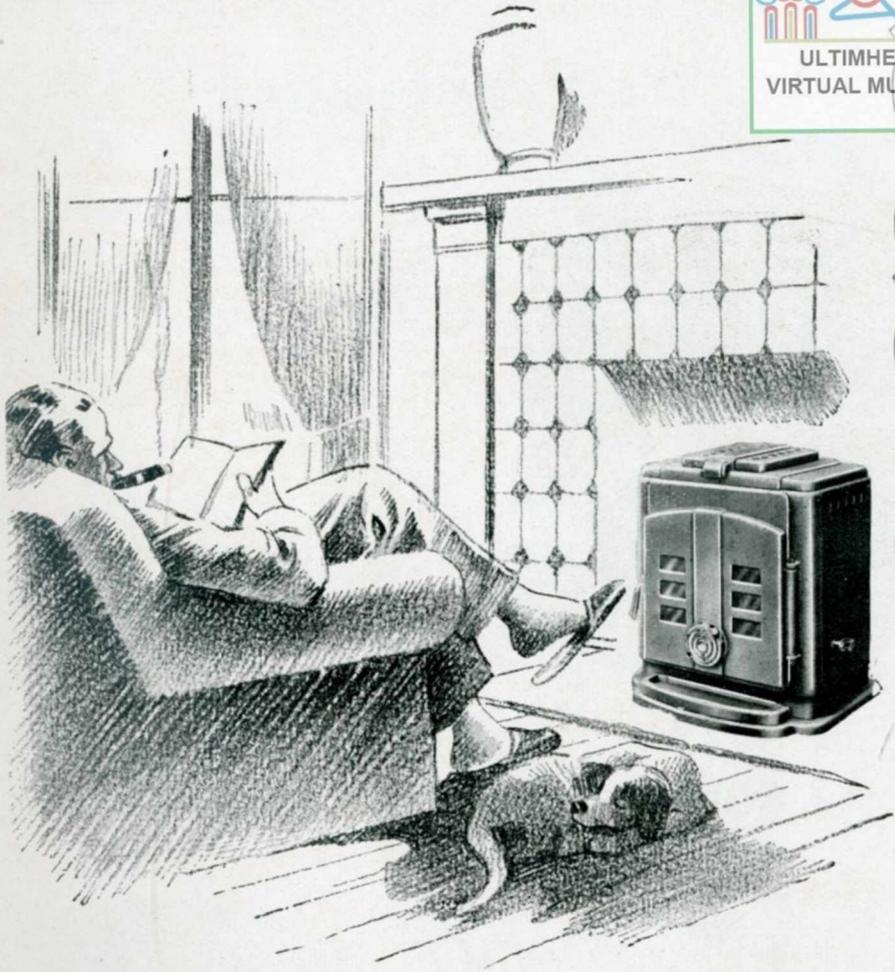
En fonte et acier émaillés givrés. PARTIE CHARBON : foyer fonte pour le charbon et le coke ou réfractaire pour le bois et charbon. Four chauffé par retour de flamme. — PARTIE GAZ : Dessus ouvrant. 2 brûleurs à couronne. Four à doubles parois à circulation. Grillade très aérée. Rampe cachée. Boutons de commande bakélite armée. Les gaz brûlés ne sont pas évacués dans la gaine de fumée du charbon.

Cet appareil est livré avec ou sans bouillotte.  
La Cuisinière mixte « **La Dauphine** » est livrée modèle standard émaillé givré clair y compris les portes, dessus granité, avec chaudière et robinet-pression.

**Moyennant plus-value.** — a) avec portes émaillées blanc ; b) complètement émaillée blanc sauf le dessus et les cadres de portes ; c) avec charbonnier roulant contenant un sac de charbon ; d) avec grilles et brûleurs émaillés ; e) avec flote de foyer en acier émaillé ; f) avec deux couvre-brûleurs en fonte émaillée.

Demandez la notice spéciale sur cet appareil.





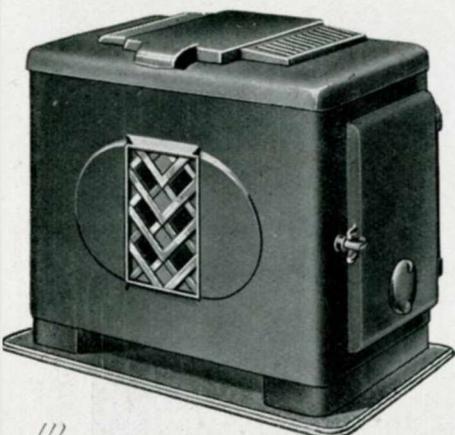
*Appareils*  
*de*  
**CHAUFFAGE**  
*au*  
CHARBON - COKE  
BOIS





## LE FARBOIS 700

POËLE A BOIS - A FEU CONTINU



### DIMENSIONS :

|  |                    |
|--|--------------------|
| Hauteur totale.....                          | 400 <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....                                 | 450 <sup>m/m</sup> |
| Profondeur.....                              | 290 <sup>m/m</sup> |
| Diamètre de la buse.....                     | 90 <sup>m/m</sup>  |
| Distance du sol au-dessus<br>de la buse..... | 310 <sup>m/m</sup> |
| Capacité de chauffe. 80 à 100 m <sup>3</sup> |                    |

COUVERCLE ouvrant. — SOLE DE FOYER en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. — REGLAGE par la rosace. Utilise des bûches jusqu'à 40<sup>cm</sup>.

**Moyennant supplément**, cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.

## LA CHEMINÉE MIXTE 740

BOIS ET CHARBON - A FEU CONTINU

### DIMENSIONS :

|  |                    |
|--|--------------------|
| Hauteur totale.....                          | 540 <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....                                 | 480 <sup>m/m</sup> |
| Profondeur.....                              | 330 <sup>m/m</sup> |
| Diamètre de la buse.....                     | 97 <sup>m/m</sup>  |
| Distance du sol au-dessus<br>de la buse..... | 410 <sup>m/m</sup> |
| Capacité de chauffe 120 à 150 m <sup>3</sup> |                    |

COUVERCLE ouvrant. — INTERIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. DECENDRAGE par tirette manœuvrant une grille coulissante.

**Combustibles :** BOIS jusqu'à 33<sup>cm</sup> de longueur. Brûle tous les combustibles économiques, tels que : grésillons de coke, coke N° 0, grains d'antracite, boulets d'antracite, etc...

**Moyennant supplément**, cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.



# LA CHEMINÉE 720



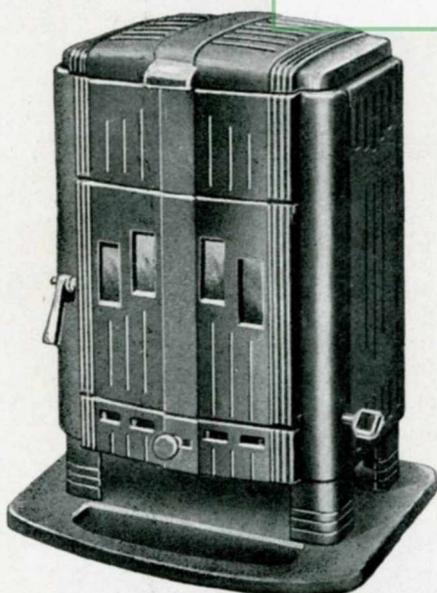
## DIMENSIONS :

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Hauteur totale.....                          | 600 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>       |
| Largeur.....                                 | 380 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>       |
| Profondeur.....                              | 280 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>       |
| Diamètre de la buse.....                     | 83 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>        |
| Distance du sol au-dessus<br>de la buse..... | 480 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>       |
| Plateau de propreté.                         | 460 × 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Capacité de chauffe.....                     | 100 m <sup>3</sup>                    |

COUVERCLE ouvrant. — INTÉRIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. REGLAGE par registre. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille rotative.

**Combustibles:** Tous les combustibles bon marché: grésillon de coke, coke N° O, grains d'antracite, boulets d'antracine, etc.

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.



# LA CHEMINÉE 405

A FEU CONTINU

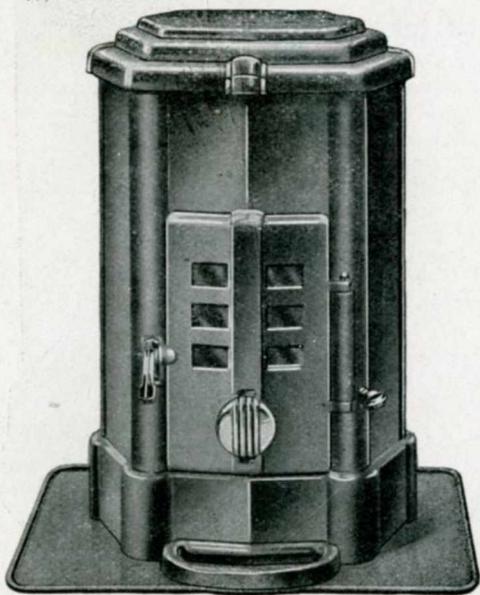
## DIMENSIONS :

|  |   |
|--|---|
| Hauteur totale.....                          | 660 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>                                   |
| Largeur.....                                 | 420 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>                                   |
| Profondeur.....                              | 320 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>                                   |
| Diamètre de la buse.....                     | 83 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>                                    |
| Diamètre du sol au-dessus<br>de la buse..... | 480 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>                                   |
| Plateau de propreté                          | 555 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> × 375 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Capacité de chauffe.....                     | 100 m <sup>3</sup>  |

COUVERCLE ouvrant. — INTÉRIEUR en briques réfractaires dans chemise tôle à circulation. — REGLAGE par la rosace. — DECENDRAGE par tirette actionnant une grille rotative.

**Combustibles:** Tous les combustibles bon marché: grésillons de coke, coke N° O, grains d'antracite, boulets d'antracine, etc.

**Moyennant supplément,** cet appareil est livré avec plateau de parquet émaillé même teinte que l'appareil.



**FAR**



# LA CUISINIÈRE 900

FAÇADE ET COTÉS  
ACIER ÉMAILLÉ



### DIMENSIONS :

|                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| DESSUS :                            |                                 |
| Longueur.....                       | 850 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Largeur.....                        | 595 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....                        | 840 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| FOUR :                              |                                 |
| Largeur.....                        | 330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Hauteur.....                        | 225 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Profondeur.....                     | 400 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |
| Contenance de la<br>bouillotte..... | 8 litres                        |
| Buse ovale.....                     | 195 x 95                        |
| Diamètre de la<br>mitre.....        | 139 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> |

DESSUS émaillé granité (2 coups de feu polis) avec bords arrondis et tombants. 2 barres de côté en tube nickelé. — FOYER réfractaire mixte bois et houille ou pot fonte (notre cuisinière est livrée avec foyer à gauche uniquement). — FOUR à doubles parois, parois intérieures émaillées démontables. — PORTES équilibrées avec contre plaque émaillée. — BOUILLOTTE fonte émaillée affleurante. — ROBINET à pression chromé. — TIRAGE DIRECT commandé sur la façade. — PIEDS démontables. — POIGNÉES et BOUTONS porcelaine. — ACCESSOIRES : Pique-feu, Râclette, Naissance avec clé chromée.

Cette Cuisinière est livrée :

**Modèle Standard.** — Façade et côtés émaillés givré clair ; cadres de portes et dessus granités.

**Moyennant plus-value.** — a) Complètement émaillée blanc, sauf le dessus et les cadres de portes qui restent toujours granités ; b) avec 2 barres latérales nickelées, supports émaillés granités ; c) avec four émaillé (double parois démontables).





# LA CUISINIÈRE 910

**FAÇADE ET CÔTÉS  
FONTE EMAILLÉE**



**DIMENSIONS:**

|                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| <b>DESSUS :</b>                     |                           |
| Longueur.....                       | <b>810</b> <sup>m/m</sup> |
| Largeur.....                        | <b>560</b> <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....                        | <b>800</b> <sup>m/m</sup> |
| <b>FOUR :</b>                       |                           |
| Largeur.....                        | <b>330</b> <sup>m/m</sup> |
| Hauteur.....                        | <b>235</b> <sup>m/m</sup> |
| Profondeur.....                     | <b>380</b> <sup>m/m</sup> |
| Contenance de la<br>bouillotte..... | <b>8 litres</b>           |
| Buse ovale.....                     | <b>195 × 95</b>           |
| Diamètre de la<br>mitre.....        | <b>139</b> <sup>m/m</sup> |

DESSUS émaillé granité (2 coups de feu polis) avec bords arrondis et barre devant en tube nickelé. — Supports émaillés. — FOYER réfractaire mixte bois et houille ou pot fonte (notre cuisinière est livrée avec foyer à gauche uniquement). — FOUR avec rayon coulissant émaillé. — PORTES équilibrées avec contreplaque émaillée. — BOUILLOTTE fonte émaillée affleurante. — ROBINET à pression chromé. — TIRAGE DIRECT commandé sur la façade. — PIEDS démontables. — POIGNEES bakélite. — ACCESSOIRES: Pique-feu, Râclette, Naissance avec clé chromée.

Cette Cuisinière est livrée :

**Modèle Standard.** — Façade et côtés émaillés blanc ou couleur.

**Moyennant plus-value.** — Avec barre contournante.





## EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTE

---

### EXPÉDITIONS.

Sauf avis contraire, toutes nos expéditions sont faites en Petite Vitesse port dû aux tarifs les plus réduits.

**Même en cas de port payé, nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui, en cas de retard, avaries ou manquants, doit exercer lui-même son recours contre la Compagnie des transports.**

### EMBALLAGES.

Nos emballages sont toujours facturés au prix le plus réduit et pour cette raison ne sont jamais repris.

### LIVRAISONS.

Les cas de force majeure : guerre, grèves, épidémies, interruptions des transports, accidents de toute sorte entraînant un chômage de nos usines, nous dégagent des engagements éventuels au sujet des délais de livraison.

### REPRISES ET RENDUS.

Les prix faits par nos représentants ou voyageurs ne sont valables qu'après acceptation par notre Société.

Aucun retour ou reprise de marchandise n'est accepté sauf accord. Nous spécifions, dans ce cas, si les marchandises doivent être retournées à l'Usine ou au Dépôt de Paris.

Nos Usines ou Dépôt accusent toujours réception des commandes.

### TARIF ET CATALOGUE

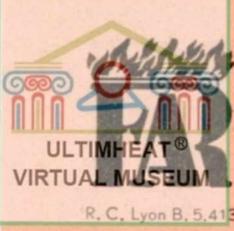
Nous nous réservons de modifier à notre gré les conditions de vente et nos prix sans aucun avis préalable.

**ÉMAILLEGE.** — Des craquelures, appelées en terme de métier « tressailures », apparaissent parfois sur les émaux des appareils de chauffage et de cuisine, plus particulièrement visibles à chaud et dans les teintes claires. Elles résultent d'une différence inévitable des coefficients de dilatation de l'émail et de la fonte.

Cette légère fissuration partielle de l'épaisseur de l'émail ne diminue en rien son adhérence et ne peut, en aucun cas, constituer un défaut de fabrication.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



# FONDERIES ET ATELIERS DU RHONE

Société Anonyme au Capital de 2.000.000 de Francs

Siège Social et Usines :  
**45, Rue de la Cité, LYON**  
 Téléph. : MONCEY 19-80 et 89-92

Dépôt  
**26, Rue de Sévigné, PARIS**  
 Téléphone : ARCHIVES 43 - 74

Nos appareils sont facturés  
 aux prix en cours au mo-  
 ment de la livraison

## TARIF GAZ N° 37

Mai 1939

| RÉCHAUDS PLATS  | PRIX  |         |
|---|-------|---------|
|   | brut  | émaillé |
| N° PM — Manche fonte sans robinet . . . . .                     | 22 »  | 27 »    |
| N° PMR — — — avec — . . . . .                                   | 28 »  | 35 »    |
| N° GM — — — sans robinet . . . . .                              | 29 »  | 40 »    |
| N° GMR — — — avec — . . . . .                                   | 38 50 | 50 »    |
| N° 50 — 1 feu, rampe visible . . . . .                          | 67 50 | 90 »    |
| N° 152 — 2 feux, rampe visible . . . . .                        | 102 » | 125 »   |
| N° 154 — 2 feux, rampe visible . . . . .                        | 119 » | 145 »   |
| N° 156 — 2 feux, rampe cachée . . . . .                         | 135 » | 155 »   |
| N° 157 — 2 feux, rampe cachée avec tiroir de propreté . . . . . |       | 204 »   |
| Dossieret pour réchaud N° 154 . . . . .                         |       | 37 »    |
| — — — N° 156-157 . . . . .                                      |       | 42 »    |

## RÉCHAUDS-FOURS

|  |        |
|--|--------|
| N° 420 . . . . .                                 | 390 »  |
| Prior . . . . .                                  | 420 »  |
| N° 811 . . . . .                                 | 515 »  |
| N° 860 "Vedette" . . . . .                       | 615 »  |
| N° 860T "Vedette" avec Farostat . . . . .        | 765 »  |
| N° 865 . . . . .                                 | 675 »  |
| N° 865T avec Farostat . . . . .                  | 825 »  |
| N° 835 . . . . .                                 | 925 »  |
| N° 835T avec Farostat . . . . .                  | 1135 » |
| DOSSERET pour réchauds 420, Prior, 811 . . . . . | 52 »   |
| — — — 860, 865 . . . . .                         | 57 50  |
| — — — 835 . . . . .                              | 65 »   |

## CUISINIÈRES



|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| N° 816                             | 805   |
| N° 866                             | 805   |
| N° 866 T, avec Farostat            | 955   |
| N° 845                             | 1.090 |
| N° 845 T avec Farostat             | 1.295 |
| N° 850                             | 1.390 |
| N° 850 T avec Farostat             | 1.595 |
| DOSSERET pour Cuisinières 816, 866 | 57.50 |
| — — — 845, 850                     | 65    |
| N° 540                             | 2.525 |
| Plus-value pour desserte articulée | 210   |
| — — corps émaillé blanc            | 140   |
| — — cadres de portes chromés       | 100   |

## CUISINIÈRE MIXTE, GAZ ET CHARBON

|  |       |
|--|-------|
| <b>Dauphine</b> - Modèle standard, avec chaudière et robinet | 2.550 |
| Supplément pour charbonnier, barre chromée                   | 220   |
| — pour portes émaillées blanc                                | 26    |
| — pour grilles et brûleurs émaillés                          | 26    |
| — pour flotte émaillée                                       | 36    |
| — pour 2 couvre-brûleurs émaillés                            | 24    |
| — pour corps blanc   | 155   |
| — pour cadres de portes chromés                              | 100   |
| Plus-value pour coffre à charbon accouplé, émail granité     | 580   |
| — — — — — émail blanc  | 675   |

## PLATEAUX & ÉTAGÈRES

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Plateau N° 4</b> — fonte émaillée | 79  |
| — N° 5 — — —                         | 74  |
| — N° 6 — — —                         | 41  |
| — N° 8 — tôle émaillée               | 45  |
| <b>Etagère H</b> — fonte émaillée    | 130 |
| — F — — —                            | 115 |

## ARMOIRES-SUPPORTS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Farclair N° 10</b> pour réchauds-fours | 320 |
| — N° 20 pour réchauds plats               | 405 |



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM