

ARTHUR MARTIN 39



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

FONDERIES ARTHUR MARTIN

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

SIÈGE SOCIAL : 36, RUE DE CHATEAUDUN - PARIS (9^e)

SIÈGE ADMINISTRATIF ET USINES A REVIN (ARDENNES)

TÉLÉGRAMMES : ARMAR-REVIN

TÉLÉPHONE : N^{os} 5 ET 3 REVIN — C. CH. POSTAUX PARIS 501-37

SERVICES DE PARIS, DÉPÔT ET SALLES D'EXPOSITION :

36, RUE DE CHATEAUDUN - PARIS (9^e)

TÉLÉPHONE : TRINITÉ 06-21 (LIGNES GROUPEES)

R. C. ROCROI N^o 2908 ET SEINE N^o 219.023 B

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES ARTHUR MARTIN ALBUM 1939

SOMMAIRE

La Cuisine Électrique

Caractéristiques communes à tous nos appareils	2
Bâtis, taques, cuvettes, façades et arrières	3
Connexions intérieures et alvéoles	4
Commutateurs	5
Plaques de cuisson et anneaux de réduction	6-7
Éléments chauffants de four et de grillade	8-9
Fours et casserolerie	10
Réchauds L.16 et L.17	11
Fours-gril M.8 et M.18	12
Réchaud-four P.142 et Support-étagère 742	13
Cuisinière P.962	14
Cuisinières P.42 et P.342	15
Cuisinières P.343 et P.83	16
Cuisinière P.84	17
Cuisinière P.48	18
Cuisinières mixtes Electricité-Charbon	19
Cuisinière mixte Q.313	20
Cuisinière mixte Q.323	21
Schémas de couplage pour les appareils de cuisine électrique	22

Le Chauffage Électrique.

Généralités	23
Cheminée lumineuse J.14	23
Radiateurs lumineux J.11, J.12 et J.13	24
Radiateurs à semi-accumulation K.2 et K.3	25
Radiateurs obscurs H.11 et H.12	26
Radiateurs muraux H.13 et H.14	27
Corps de chauffe et schémas de couplage pour les radiateurs électriques	28
La raison de notre succès	29
Raccords (normaux et blindés)	30-31
Conditions Générales de Vente	32

AVIS IMPORTANTS

A chacun de nos **appareils de cuisine électrique**, nous joignons :

1° Un **schéma de montage** donnant toutes indications utiles pour le raccordement de l'appareil ;

2° Une **brochure** donnant des conseils pour sa meilleure utilisation et son entretien, ainsi que des recettes pour la cuisine à l'électricité.

Un schéma de montage est joint à chacun de nos **appareils de chauffage**.

Pour le choix des **raccords** consulter les pages 30 et 31.

Les **schémas de couplage** sont rappelés dans cet album, à la page 22 pour les appareils de cuisine, et à la page 28 pour les radiateurs.

Nous fournissons rapidement toutes les **pièces de rechange** nécessaires pour les appareils sortis de nos usines. Demandez notre catalogue des pièces de rechange pour les appareils de cuisine et de chauffage électriques.



UNIVERSITY MUSEUM

LA CUISINE ÉLECTRIQUE

LE TRIOMPHE DE LA TECHNIQUE ARTHUR MARTIN

Pour la plus grande commodité des usagers, le meilleur rendement et la plus stricte économie de courant, de temps et de mouvements, tous les problèmes des applications de l'électricité à la cuisine domestique ont été étudiés et résolus d'une manière rationnelle dans les appareils électriques Arthur Martin.

- L'élégance, la solidité et la robustesse,
- La stricte adaptation de chaque pièce à sa fonction,
- Le souci de supprimer de la « cuisine » proprement dite toute corvée et tout ennui,

caractérisent la construction actuelle Arthur Martin, éprouvée sur des dizaines de milliers d'appareils en service à la pleine satisfaction de la clientèle, et dont les avantages constituent pour notre marque un véritable triomphe.



Fig. 1. — Cuisinière P.64, taque relevée et plaques de cuisson enlevées, montrant la cuvette formant dessus étanche.

Nous donnons dans les pages qui suivent (jusqu'à la page 10 incluse), les détails de ces caractéristiques générales communes à tous nos appareils de cuisine électrique.

CARACTÉRISTIQUES DE NOS APPAREILS

- Appareils de présentation moderne, d'un fini irréprochable et de construction solide en **fonte** et **fer pur Armco** émaillés.
- Tous nos éléments chauffants sont à **broches**, facilitant les montages et les nettoyages.
- Nos plaques de cuisson en fonte nickel-chrome très légères se caractérisent par leur **robustesse à toute épreuve** et leur **rendement élevé**, quelle que soit l'allure de la cuisson.
- Commutateurs **fonctionnant à sec**, offrant toute garantie **de sécurité et de durée**, et assurant des **réglage précis**.
- Connexions intérieures, en **fils nus (cuivre étamé) rigides**, sur **taquets porcelaine**, sous carter.
- Intérieurs de fours en **fer pur Armco émaillés à la masse** garantissant la propreté la plus absolue.
- **Casserolier perfectionné** complète pour four et grillade, assurant la meilleure commodité d'emploi.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

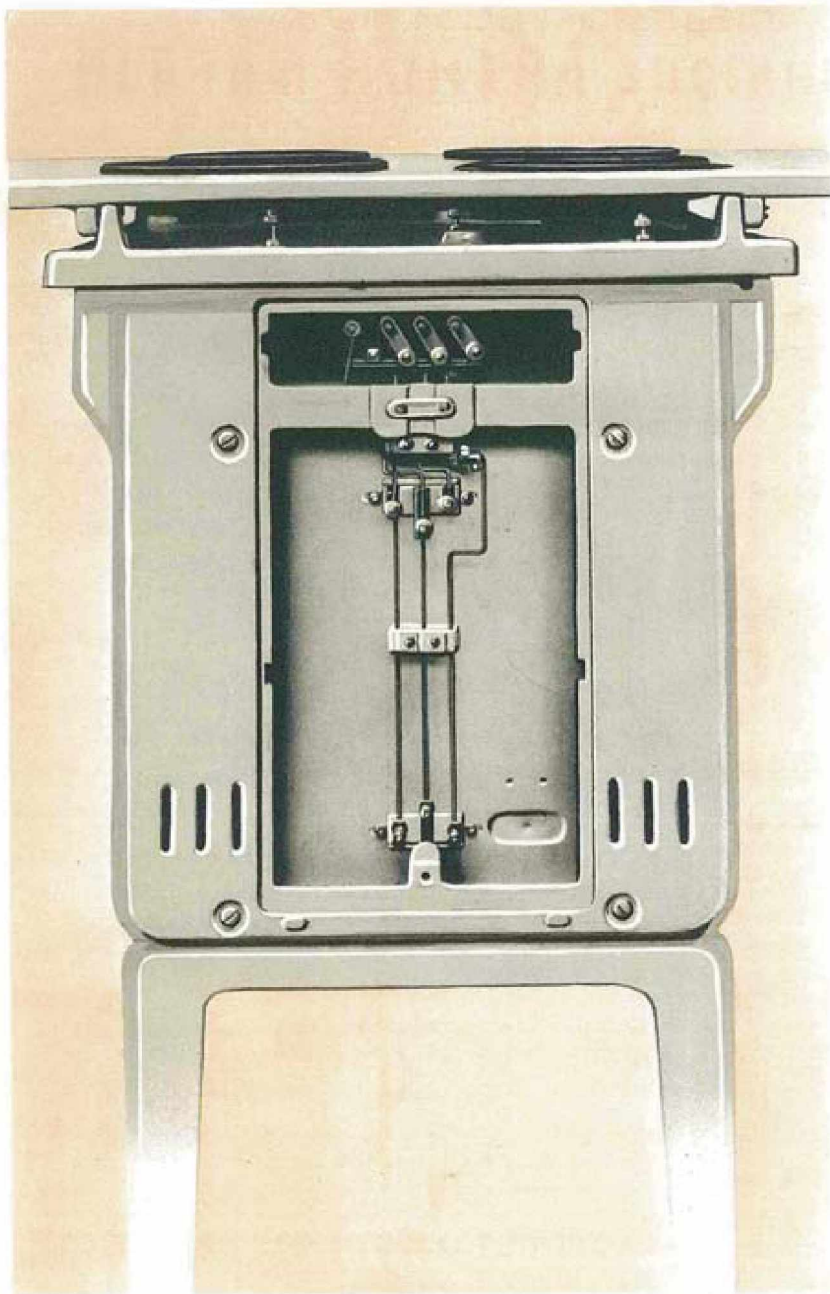


Fig. 2. — Vue arrière de la cuisinière P.84 montrant l'entrée de la boîte à bornes.

BATIS

Nos appareils de cuisine électrique sont construits en **fonte** de qualité supérieure et en **pur Armco**.

Le bâti et les armatures sont en fonte et constituent un ensemble **indéformable**.

Les enveloppes, les intérieurs de four, les capots de protection et la casseroleserie sont en **fer pur Armco**.

Fonte et fer pur Armco, entièrement émaillés et judicieusement combinés, forment un ensemble indestructible et très facile à nettoyer.

La construction particulièrement soignée de ces appareils leur assure une présentation d'un fini irréprochable jusque dans les moindres détails.

Leurs qualités d'élégance et de propreté sont données par les revêtements en émaux Arthur Martin, réputés par leur solidité et leur beauté. Les bâtis et les dessus sont en **granité**, les portes, bandes indicatrices et côtés en **blanc**. L'harmonie de l'ensemble est complétée par les garnitures en **balékite noire** (manettes de commutateurs, ventouses et poignées des portes de four).

La **taque**, émaillée granité, peut être relevée ; elle découvre alors une cuvette émaillée (voir fig. 1) dans laquelle sont fixées des pièces isolantes comportant les alvéoles des broches de plaques de cuisson.

Cette **cuvette** constitue un dessus parfaitement étanche, préservant les connexions intérieures de tous débordements de liquide, et facilement accessible pour les nettoyages. On y remarque les vérins destinés à supporter les plaques de cuisson pour les maintenir rigoureusement horizontales.

L'**arrière** de nos cuisinières (voir fig. 2) est fermé par une porte de visite en forte tôle de fer pur Armco, solidement fixée dans un flasque en fonte, et comportant l'entrée de la boîte à bornes dans laquelle vient se fixer le raccord. Cette porte peut être munie d'un plomb de sécurité.

CONNEXIONS INTÉRIEURES

Toutes les connexions intérieures de nos appareils de cuisine sont constituées par des fils nus (cuivre étamé) rigides fixés sur des **taquets en porcelaine**, le tout placé **sous carter**.

Cette construction supprime l'emploi trop répandu des fils isolés dont la gaine se dessèche sous l'action de la chaleur, s'altère à l'humidité, s'effrite et risque de provoquer des courts-circuits.

Au contraire, nos connexions en fils nus rigides, isolés sur taquets, d'un **montage indérégable**, offrent toute sécurité de fonctionnement et de durée.

Ces connexions aboutissent :

D'une part à une planchette en matière moulée très robuste, sur laquelle un simple déplacement de barrettes permet de coupler les connexions suivant la nature du courant ;

D'autre part aux alvéoles qui, très largement dimensionnées et très élastiques, sont destinées à recevoir les broches de prise de courant des plaques de cuisson et des corps de chauffe de four-gril.

ALVÉOLES

Il est reconnu que le système d'amenée de courant aux corps de chauffe par broches et alvéoles présente de gros avantages sur les autres dispositifs.

Nos alvéoles brevetées S.G.D.G. assurent un contact parfait, avec une chute de tension minima, tout en permettant un montage aisé et rapide.

Le serrage broche-alvéole a été calculé tel que les efforts d'arrachement d'une plaque soient compatibles avec l'effort que peut fournir une personne, et, du fait que les broches et alvéoles sont toutes calibrées au $1/100^{\text{e}}$ de $\frac{m}{m}$, l'effort d'arrachement est sensiblement constant d'une plaque à l'autre.

Enfin et surtout le serrage de nos alvéoles reste constant, quel que soit le nombre d'embrochements et quelle que soit la température à laquelle elles sont soumises.

Plus de mauvais contacts avec les alvéoles Arthur Martin, car le ressort conserve son élasticité même à des températures trois fois supérieures à celle atteinte par nos alvéoles dans le cas le plus défavorable. Mieux, la chute de tension au contact diminue lorsque la température s'élève, car le laiton devenant plus malléable joue plus aisément sous l'effet du ressort et s'applique mieux sur les broches.

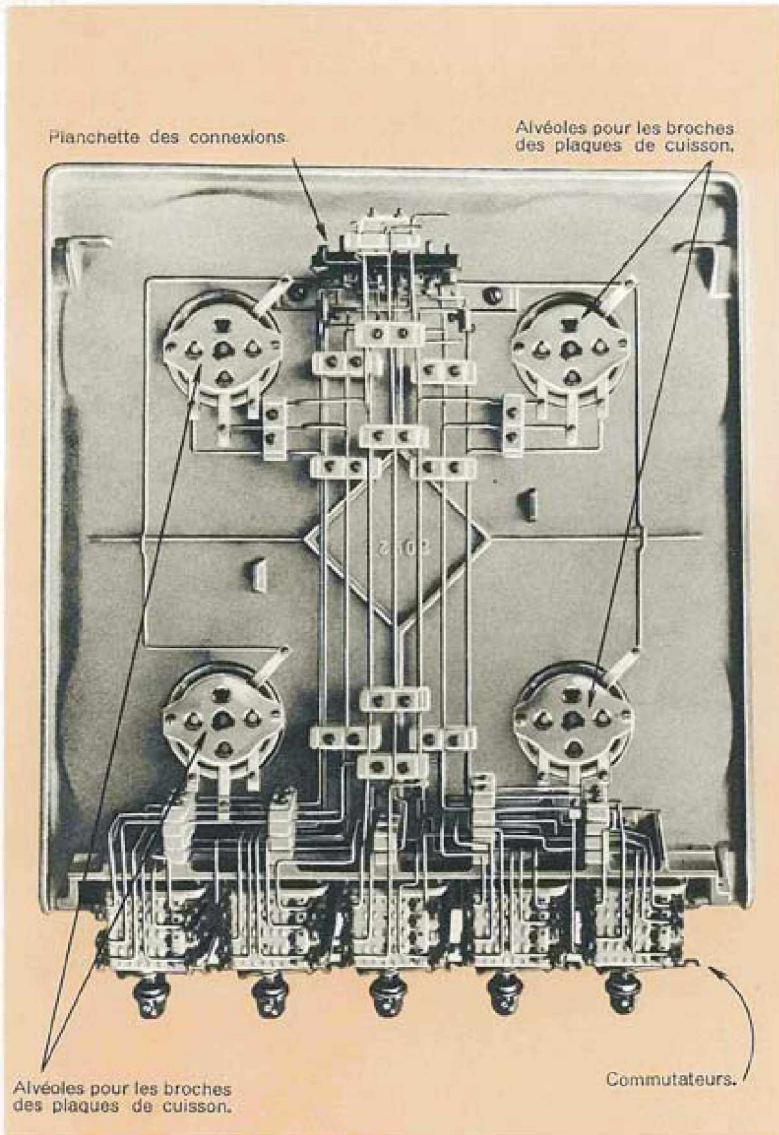


Fig. 3. — Cuvette formant carter montrant les connexions intérieures de la cuisinière P.84.

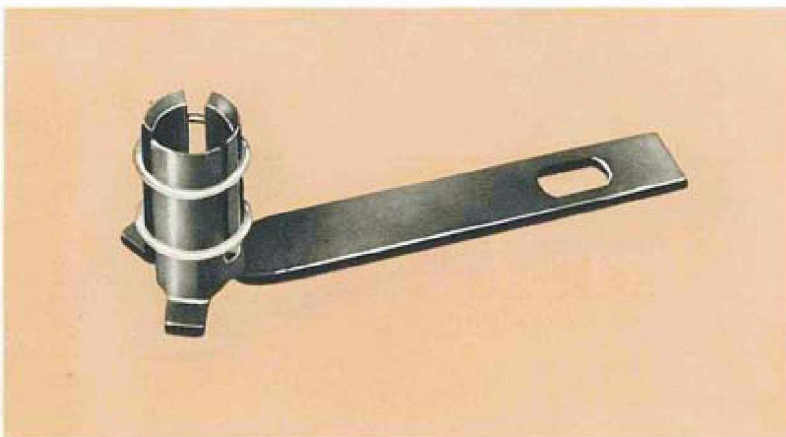


Fig. 4. — Alvéole pour broche de connexion.

COMMUTATEURS

Nos commutateurs, du modèle à tambour, cames isolantes et grande distance de coupure, sont largement calculés au double point de vue mécanique et électrique.

Ce sont par excellence des appareils robustes, qui marquent un progrès considérable dans l'équipement des appareils de cuisine électrique, parce qu'ils ont été conçus pour **durer**.

Plus de mécanismes légers, de contacts précaires, mais au contraire rien que des pièces largement dimensionnées qui évitent toute fatigue des matériaux.

Ils fonctionnent **à sec** tandis que les commutateurs courants, qui exigent un lubrifiant appliqué une fois pour toutes et de durée éphémère, sont rapidement mis hors d'usage.

Les **schémas normaux** comportent une alimentation en continu ou monophasé (même dans le cas d'une alimentation triphasé). Un **schéma semi-équilibré** permet d'alimenter chaque plaque de cuisson par 2 phases, dans le cas de courant triphasé.

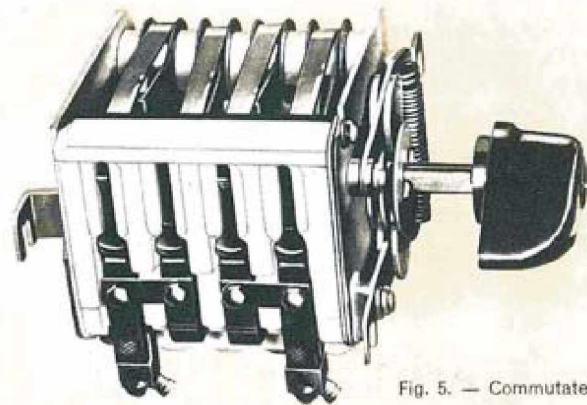


Fig. 5. — Commutateur n° 371

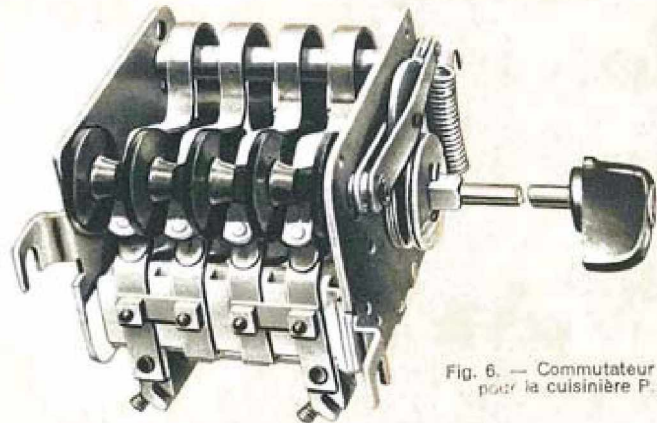


Fig. 6. — Commutateur n° 382 pour la cuisinière P. 982



Fig. 7. — Positions des commutateurs pour plaque de cuisson, pour four-gril.

CARACTÉRISTIQUES DE NOS COMMUTATEURS

DÉSIGNATION			Destination	Nature du courant	Capacité de coupure (en watts)	Tension maxima de coupure (en volts)	Schéma
L.16, L.17, P.48, P.84, P.42, P.342, P.343, P.83, Q.313, Q.323	P.142 M.8, M.18	P.982					
371 PM 4913 A	381 PM 4913 A	382 PM 4913-A.2	Plaque à 2 résistances Plaque à 2 résistances	Schémas Normaux Alternatif Continu Alternatif	2400 2400 2400	230 230 230	Arrêt = courant coupé. Fort = les 2 résistances en parallèle. Moyen = 1 résistance seule. Doux = les 2 résistances en série.
371 FM 4912	381 FM 4912	382 FM 4912-2	Four à 2 résistances Four à 2 résistances	Alternatif Continu Alternatif	2400 2400 2400	400 230 230	Arrêt = courant coupé. Haut = l'une des résistances (voûte). Bas = l'autre résistance (sole). Doux = les 2 résistances en série (voûte et sole)
371 PT 20	381 PT 20	382 PT 20	Plaque à 2 résistances	Schéma spécial Triphasé semi-équilibré	2400	400	Arrêt = courant coupé. Fort = l'une des résistances sur le premier pont, l'autre résistance sur le 2 ^e pont. Moyen = l'une des résistances sur le 1 ^{er} pont. Doux = les 2 résistances en série sur le 3 ^e pont.

LA SUPÉRIORITÉ DE NOS PLAQUES

QUELQUES-UNES DE LEURS REMARQUABLES PARTICULARITÉS

Elles sont conçues suivant la meilleure technique de la transmission de la chaleur (chauffage par conductibilité) ;

Leur rendement est nettement supérieur à celui des autres plaques ;

Ce sont les plus faciles à enlever, à remettre et à entretenir toujours propres ;

Pour la gastronomie, elles sont sans rivales quant à la cuisson rationnelle et savoureuse des légumes et des pâtes, et pour les mijotages.

Elles sont les plus économiques d'achat et de consommation.

Nota. — Les plaques Arthur Martin résistent à l'attaque des acides organiques provenant des déversements dus à la cuisson.

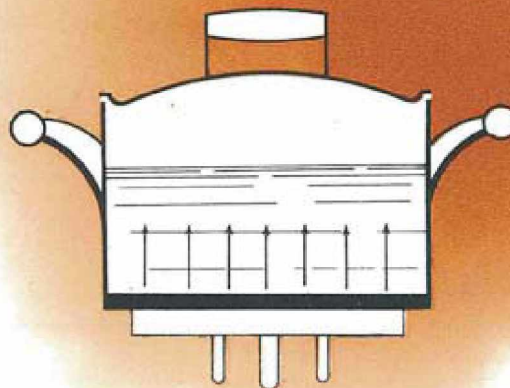
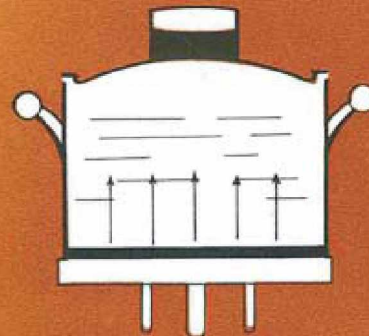
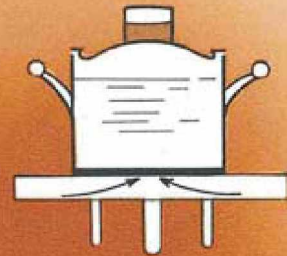


Fig. 8.

Les récipients qui conviennent.

Sur nos plaques pleines de 220 % on peut utiliser des récipients de 30 à 18 % de diamètre ;

Sur nos plaques pleines de 180 %, des récipients de 24 à 16 % de diamètre ;

Et sur nos plaques de 145 % des récipients de 16 à 10 % ;

De telle sorte qu'avec ces 3 plaques, toute la série des casseroles d'une batterie de cuisine complète trouve son utilisation.

Ayant nettement affirmé leur supériorité, nos nouvelles plaques de cuisson en fonte nickel-chrome très légères ont largement contribué au succès de nos appareils de cuisine électrique.

Elles joignent au **meilleur rendement à toutes les allures**, un **isolement excellent** et une **rigidité diélectrique élevée**.

Munies de broches de connexion aux normes A. S. E. et V. D. E. **elles se placent à la main** très facilement.

Les broches en métal inoxydable assurent un **contact parfait et durable** avec les alvéoles correspondantes des appareils.

Nos réchauds et cuisinières sont équipés avec des plaques en fonte nickel-chrome Arthur Martin, comme indiqué dans les spécifications de chaque appareil.

Sur demande cet équipement peut être modifié comme suit :

Moyennant moins-value : avec des plaques de diamètres inférieurs de même catégorie (utiliser dans ce cas des anneaux de réduction) ;

Moyennant plus-value : avec des plaques " Rapidex ".

Toutes nos plaques de même diamètre sont **rigoureusement interchangeables**.

DE CUISSON EN FONTE NICKEL-CHROME

AVIS IMPORTANT

- Les tensions normales pour lesquelles nos plaques sont prévues sont des tensions moyennes; les pointes ne doivent pas avoir des écarts de plus de 5 %.
- Il est recommandé de ne jamais laisser chauffer les plaques sans récipients.
- Les casseroles à fond plat et épais assurent les cuissons les meilleures et les plus économiques.



CARACTÉRISTIQUES

PLAQUES " STANDARD " EN FONTE NICKEL-CHROME ARTHUR MARTIN. — L'expérience presque centenaire que possèdent les Fonderies Arthur Martin dans le traitement de la fonte nous a permis de mettre au point des plaques en fonte nickel-chrome **robustes, indéformables**, et qui offrent toutes garanties d'**isolement, de rendement et de durée** (voir fig. 9).

Fig. 9. — Plaque de cuisson Standard en fonte nickel-chrome L. 141

N°	Diam. en %	Watts	Réglage				Poids net approximatif
			Arrêt	Fort	Moyen	Doux	
L.141	220	1.800	Arrêt	1.800 W.	400 W.	310 W.	2 kg. 500
L.341	220	2.000	—	2.000 W.	380 W.	310 W.	2 kg. 500
L.143	180	1.200	—	1.200 W.	330 W.	240 W.	1 kg. 700
L.343	145	1.000	—	1.000 W.	280 W.	200 W.	1 kg. 300

Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

PLAQUES " RAPIDEX " EN FONTE NICKEL-CHROME ARTHUR MARTIN. — Même construction que les plaques en fonte nickel-chrome Standard mais de puissances très élevées.

N°	Diam. en %	Watts	Réglage				Poids net approximatif
			Arrêt	Fort	Moyen	Doux	
L.543	180	1.800	Arrêt	1.800 W.	285 W.	240 W.	1 kg. 800
L.545	145	1.200	—	1.200 W.	255 W.	200 W.	1 kg. 300

Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

ANNEAUX DE RÉDUCTION

Les plaques de diamètre de 220 %, et 180 %, peuvent être remplacées par des plaques de moindre diamètre en utilisant des anneaux de réduction (voir fig. 10). Ces anneaux sont en fonte émaillée masse noire.

Caractéristiques des anneaux de réduction pour cuvettes à cônes

N°	Désignation	Poids net approximatif
80.203	Anneau intermédiaire pour plaque de 180 % remplaçant une plaque de 220 %	0 kg. 700
80.206	Anneau intermédiaire pour plaque de 145 % remplaçant une plaque de 220 %	0 kg. 950
80.207	Anneau intermédiaire pour plaque de 145 % remplaçant une plaque de 180 %	0 kg. 600



Fig. 10. — Anneau de réduction 80.203

NOS ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE FOURS & DE GRILLADES

Pour simplifier le montage et le démontage, et faciliter les nettoyages, ces éléments se fixent à la voûte et à la sole par des broches de connexion qui garantissent un contact parfait et durable.

ÉLÉMENTS DE VOÛTE EN FIL NU

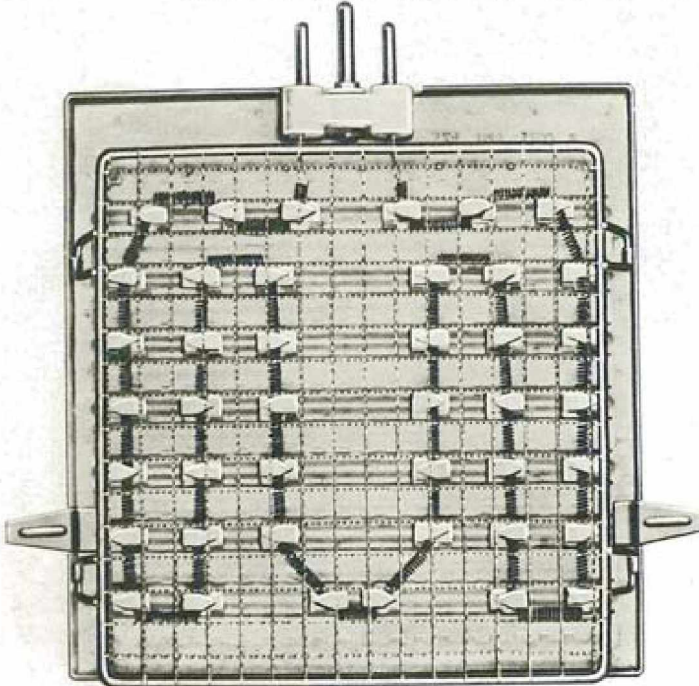


Fig. 11. — Élément de voûte P. 324, vu par en-dessous. (Le fil nu, en forme de serpent, se voit très nettement sous le grillage).

Ils sont particulièrement appréciés pour la cuisson des grillades et des rôtis car leur partie active, constituée par un fil de résistance instantanément porté au rouge vif, agit exactement comme de la braise incandescente.

Le fil de résistance est monté sur un bâti indéformable, dont il est isolé par des pièces en stéatite (voir fig. 11).

Pour éviter toutes possibilités de contact avec lui, ce fil nu est toujours protégé par un grillage monté sur un cadre qui est fixé au bâti de l'élément (voir fig. 11).

CARACTÉRISTIQUES DES ÉLÉMENTS FIL NU " VOÛTE "

N° de désignation	Watts	Encombrement en %		Poids net approximatif
		Profondeur (A)	Largeur	
P. 324	1.200	322	336	1 kg. 690
P. 326	1.350	352	336	1 kg. 850
P. 338	1.500	442	336	2 kg. 280

Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

Poids net approximatif

1 kg. 690

1 kg. 850

2 kg. 280

CARACTÉRISTIQUES DES ÉLÉMENTS DE " SOLE "

N° de désignation	Watts	Encombrement en %		Poids net approximatif
		Profondeur (A)	Largeur	
P. 724	1.200	345	335	3 kg. 400
P. 726	1.350	405	335	4 kg. 200
P. 738	1.500	485	335	5 kg. 150

Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

Poids net approximatif

3 kg. 400

4 kg. 200

5 kg. 150



ÉLÉMENTS DE SOLE A CONDUCTION

Cette nouvelle sole brevetée S.G.D.G. est construite suivant les mêmes principes que nos plaques de cuisson en fonte nickel-chrome dont la supériorité s'est nettement affirmée et qui ont largement contribué au succès de nos appareils de cuisine électrique. L'élément chauffant étant incorporé à la sole même, ce dispositif a le double avantage d'une **montée rapide à température** et d'une **répartition régulière des calories**.

Elle se compose essentiellement d'une **cuvette** rectangulaire comportant des rainures venues de fonderie dans lesquelles est noyé le fil résistant enrobé dans notre ciment réfractaire, bon conducteur de la chaleur et parfaitement isolant au point de vue électrique.

Un **carter**, constitué par des emboutis assemblés par soudeuse électrique, protège les parties enrobées et est fixé par des vis sur l'élément proprement dit.

Une **stéatite** placée à l'arrière, maintenue par le carter et fixée en même temps que lui, comporte les broches d'amenée du courant.

La **cuvette** recueillant les déversements est dégagée à l'avant pour faciliter son nettoyage sans qu'il soit pour cela nécessaire de retirer l'élément.

Sur la cuvette, des **nervures** venues de fonderie peuvent recevoir soit un plat soit une tôle ou un moule à pâtisserie, ménageant en dessous de ceux-ci un matelas d'air de façon à obtenir une température moins élevée que par un contact direct.

La poignée de lèche-frite (voir gravure 2, fig. 16, à la page suivante) comporte un crochet permettant de retirer facilement la sole chauffante.

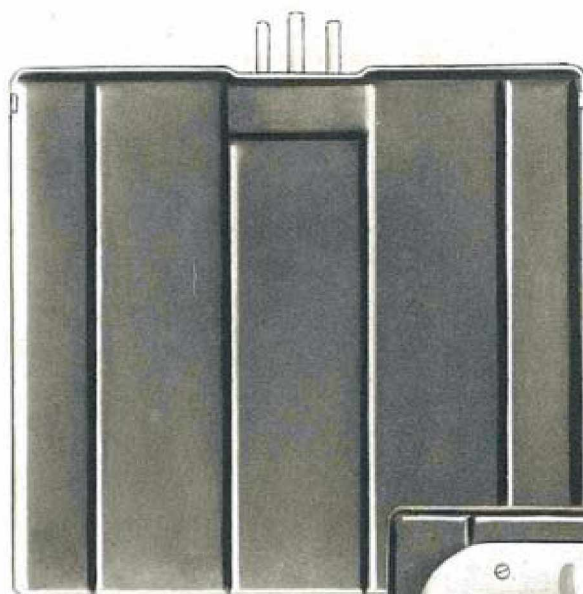


Fig. 12. — Élément P. 724 vu du côté cuvette.

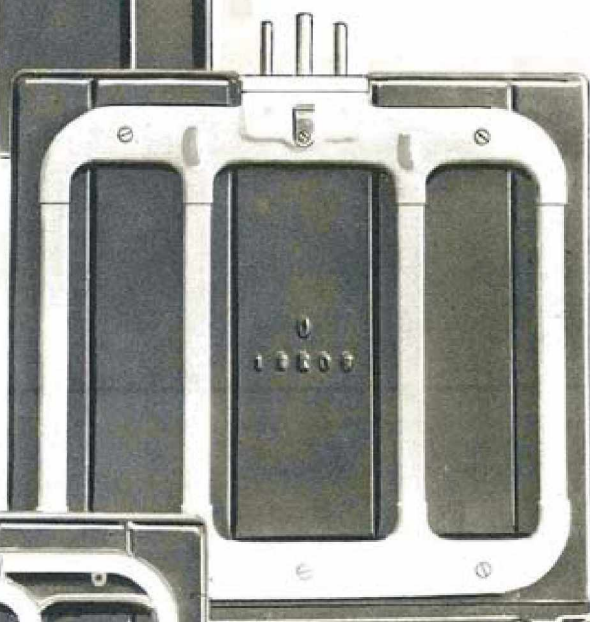


Fig. 13. — Élément P. 724 vu par en-dessous avec carter en place.

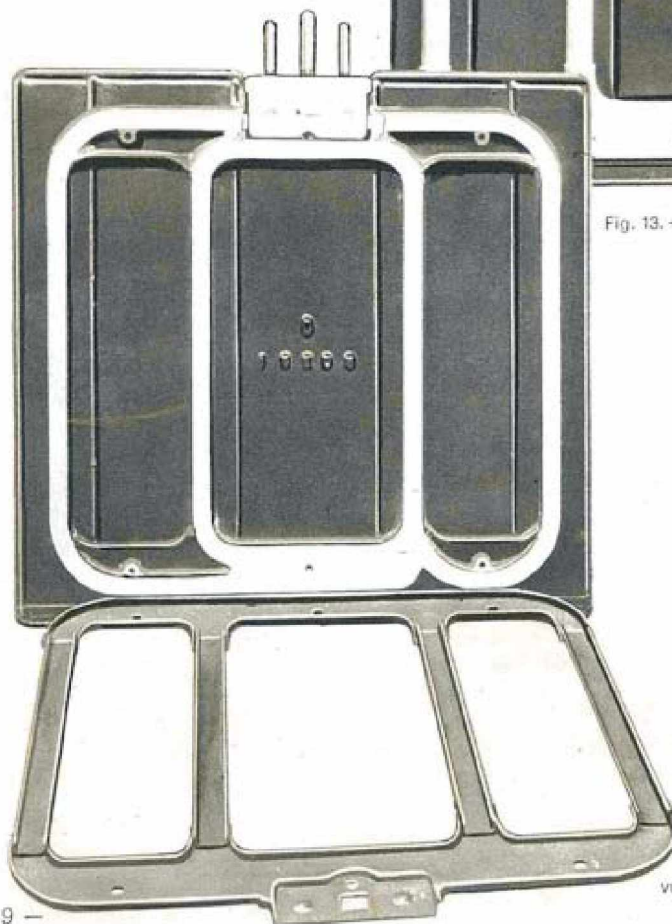


Fig. 14. — Élément P. 724, vu par en-dessous avec carter ouvert.

9 —

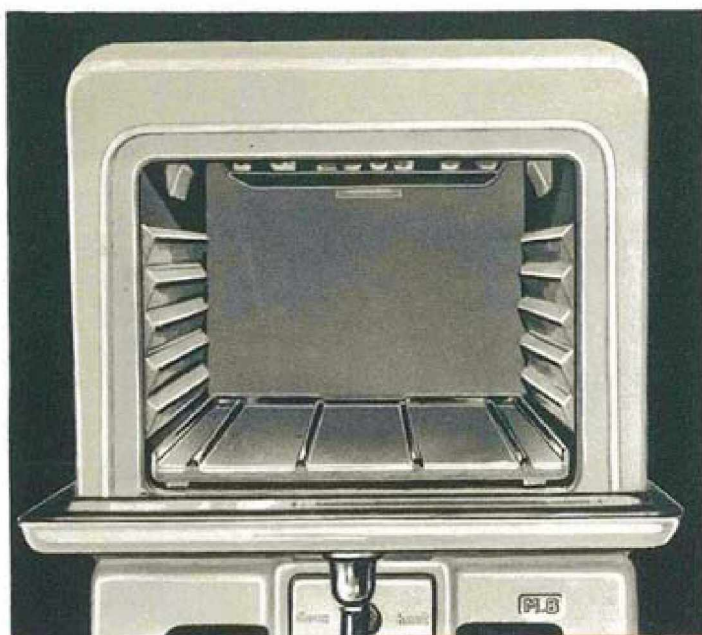


Fig. 15. — Intérieur du four-gril M. 8 avec les éléments chauffants en place.



Fig. 16. — Notre casserolerie Standard.

FOURS-GRIL

La renommée de nos fours, recommandés par les chefs les plus réputés, tient à la grande expérience qu'Arthur Martin possède en matière de cuisine depuis près d'un siècle.

Leur **rendement est absolument exceptionnel.**

Dans un four de cuisine la tôle non protégée s'oxyde et s'imprègne d'un goût désagréable qu'elle communique vite aux aliments. Pour remédier à cet inconvénient, tous nos fours ont leur intérieur émaillé à la masse ; la tôle, en fer pur Armco inoxydable, se nettoie comme de la porcelaine et ne conserve ni goût ni odeur.

Le moufle du four (fig. 15), constitué par des panneaux de fer pur Armco soudés électriquement, est complètement étanche et comporte des angles arrondis aux quatre coins ainsi que des glissières embouties dans les parois mêmes du four, pour la plus grande commodité du nettoyage.

La porte, soigneusement calorifugée et à fermeture étanche, est en fer Armco embouti et émaillé ; elle est parfaitement équilibrée par ressort réglable et comporte un dispositif réglable d'évacuation des buées à la partie supérieure droite.

La poignée en matière isolante est articulée.

CASSEROLERIE

Avec chacun de nos appareils (four-gril ou cuisinière), nous livrons une casserolerie complète de four et grillade (fig. 16) assurant le maximum de commodités et comprenant :

Casserole-lêchefrite coulissante (1 - fig. 16), destinée à recevoir le jus ; forme rectangulaire à angles arrondis ; exécution en fer pur Armco embouti et émaillé ; bossages supports et poche à sauce réalisant la position horizontale lorsque la lêchefrite est placée sur une table.

Poignée amovible (2 - fig. 16) pour lêchefrite, servant également à l'accrochage de la sole de four pour son retrait.

Gril à barreaux rapprochés (3 - fig. 16) et à 2 positions différentes en hauteur par retournement du gril. Par ce réglage, la pièce à griller peut, quelle que soit son épaisseur, être amenée avec précision à la meilleure position par rapport à l'élément chauffant. L'avant du gril est dégagé pour faciliter l'accès de la poche à sauce de la lêchefrite.

Plaque à pâtisserie (4 - fig. 16), en tôle d'acier lustrée.

RÉCHAUDS L. 16 & L. 17



Réchaud L. 16

Réchaud L. 17 avec taque relevée

Les réchauds L.16 et L.17, à 2 plaques de cuisson, sont des appareils robustes, capables d'assurer à la perfection et avec le maximum de rendement toutes les cuissons, rapides ou lentes, par ébullition, mijotage, friture, etc...

Caractéristiques générales. — (Voir pages 2 à 7).

Décor Standard. — Email granité. Manettes des commutateurs en bakélite.

L'équipement standard comporte :

Pour le L.16, puissance totale 2.200 watts :

- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 $\frac{m^2}{m^2}$ puissance 1.200 watts.
- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.345 de 145 $\frac{m^2}{m^2}$ puissance 1.000 watts.

Pour le L.17, puissance totale 3.000 watts :

- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.141 de 220 $\frac{m^2}{m^2}$ puissance 1.800 watts.
- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 $\frac{m^2}{m^2}$ puissance 1.200 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques : voir pages 6 et 7.

Alimentation soit sur 2 fils (monophasé ou continu), soit sur 3 fils.

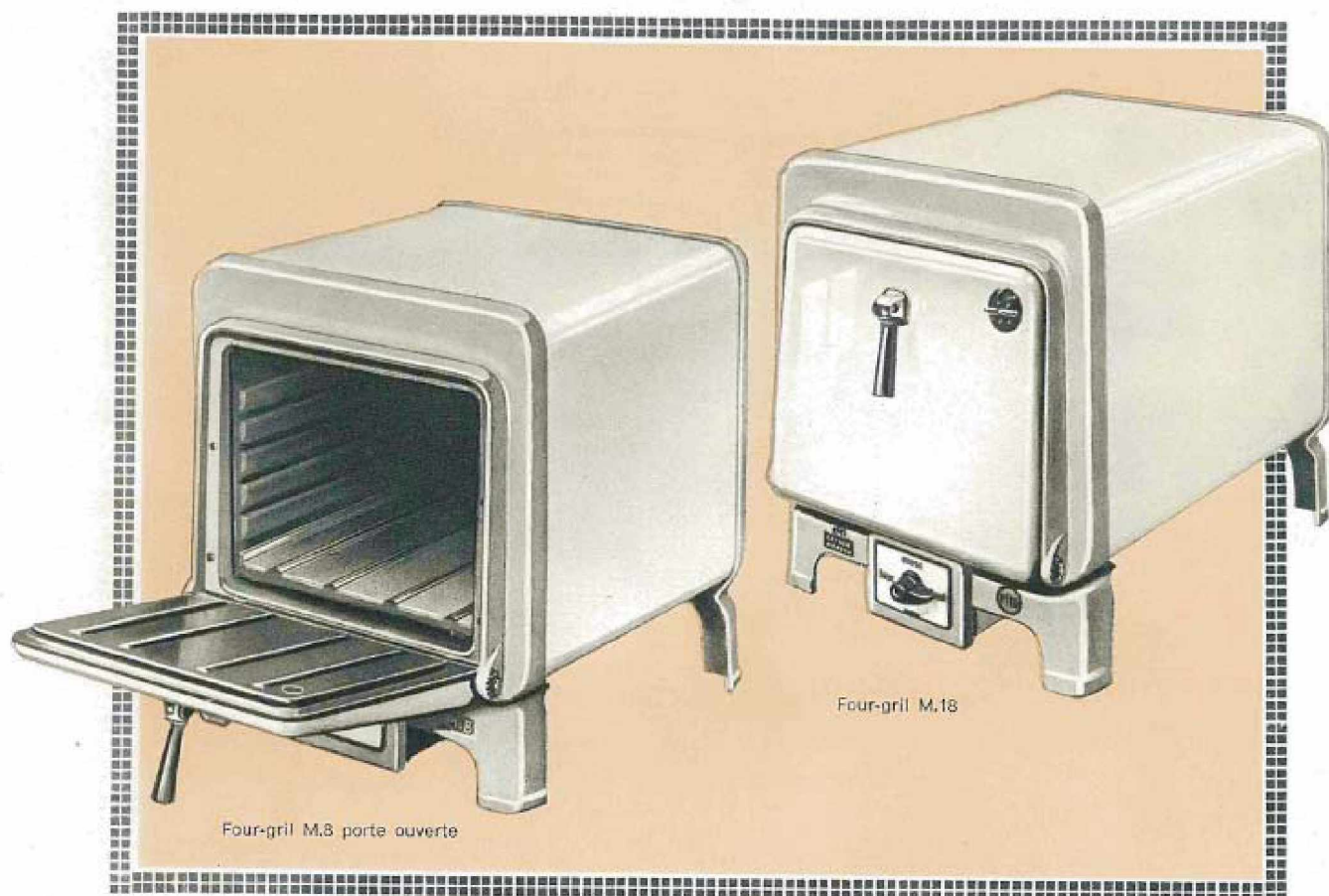
	Puissance totale	Longueur en %	Largeur en %	Hauteur en %	Poids net approximatif
L. 16	2.200 w.	465	360	125	16 kg. 500
L. 17	3.000 w.	570	400	125	23 kg.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 20 et 31

FOURS-GRIL M.8 & M.18



Four-gril M.8 porte ouverte

Four-gril M.18

Réussissant parfaitement les grillades, rôtis, glaçages, gratins et pâtisseries, nos fours-gril ne nécessitent que peu de courant en raison de leur rendement élevé ; même avec un compteur de faible puissance, on peut donc, grâce à eux, profiter des avantages de la cuisine électrique. Les deux modèles ci-dessus ont la même présentation ; le M.18 est seulement plus profond que le M.8, et comporte des éléments chauffants plus puissants.

Caractéristiques générales. — (Voir pages 2 à 10).

Décor standard. — Façade et arrière émail granité. Virole et porte émail blanc. Manette du commutateur en bakélite. Poignée de porte articulée en bakélite.

L'équipement standard comporte :

Pour le M.8, puissance totale 1.350 watts :

à la voûte : 1 élément fil nu P.326 de 1.350 watts.

à la sole : 1 élément obscur P.726 de 1.350 watts.

Pour le M.18, puissance totale 1.500 watts :

à la voûte : 1 élément fil nu P.338 de 1.500 watts.

à la sole : 1 élément obscur P.738 de 1.500 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des éléments : voir pages 8 et 9.

Alimentation sur 2 fils (monophasé ou continu).

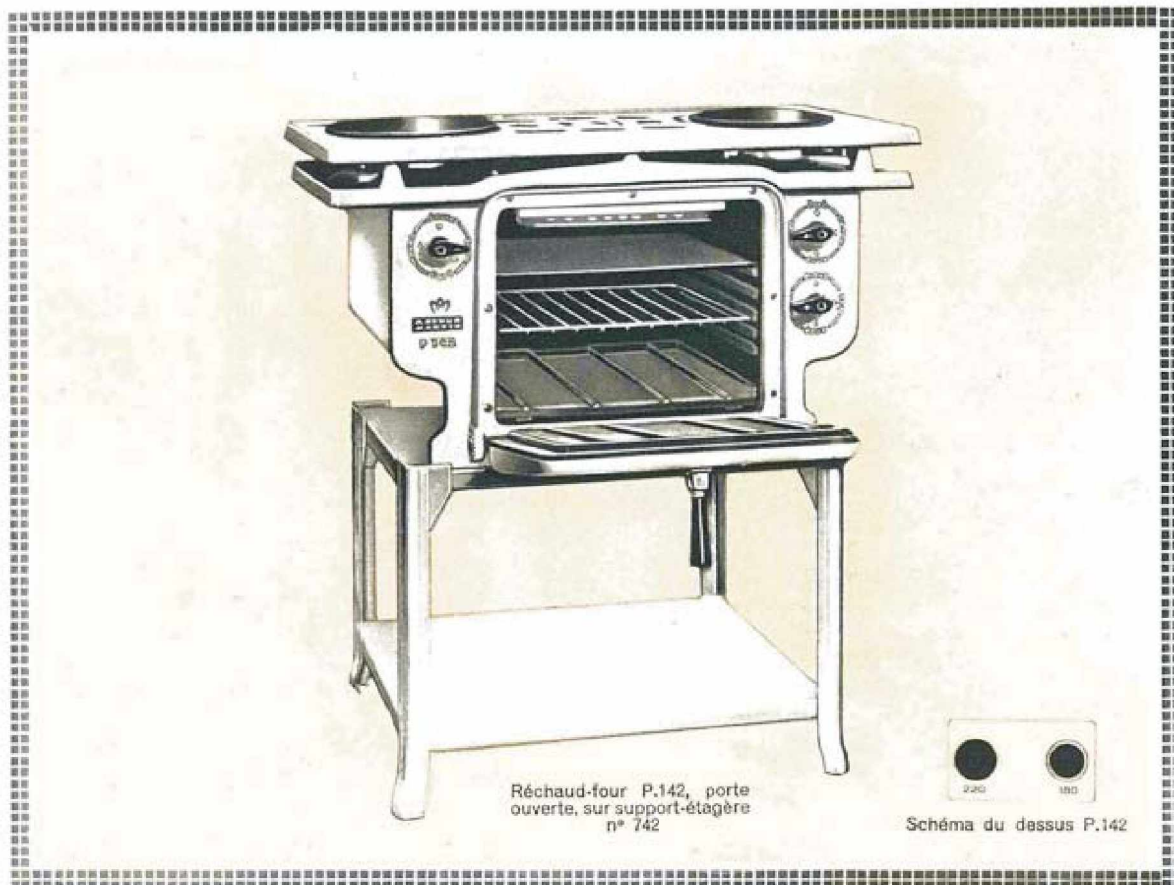
	Puissance totale	Encombrement total en %			Dimensions utiles du four en %			Poids net approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Hauteur	
M. 8	1.350 w.	460	550	520	320	370	235	42 kg.
M. 18	1.500 w.	460	630	520	320	450	235	50 kg.

EN PASSANT COMMANDE. — **Bien préciser :** le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

RÉCHAUD-FOUR P. 142 - SUPPORT-ÉTAGÈRE 742



Réchaud-four P.142, porte ouverte, sur support-étagère n° 742

Schéma du dessus P.142

RÉCHAUD-FOUR P. 142

Réchaud-four entièrement émaillé, d'une fort belle présentation et d'un nettoyage très facile, assurant, sous un petit encombrement, tous les avantages de la cuisine électrique.

Décor standard. — Façade, arrière, cuvette support de plaques et taque relevante en fonte émaillée granité, côtés et porte en fer pur Armco émaillé blanc.

L'équipement standard, puissance totale **4.200 watts**, comporte :

Sur le dessus :

- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.141 de 220 ^m/_m, puissance 1.800 watts.
- 1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 ^m/_m, puissance 1.200 watts.

Dans le four étanche entièrement calorifugé :

- à la voûte : 1 élément fil nu P.324 de 1.200 watts.
- à la sole : 1 élément obscur P.724 de 1.200 watts.

Caractéristiques et tensions normales des plaques et des éléments : voir pages 6 à 9.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

	Puissance totale	Encombrement total en ^m / _m			Dimensions du dessus en ^m / _m		Dimensions utiles du four en ^m / _m			Poids net approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Largeur	Profond.	Hauteur	
P. 142	4.200 w.	770	510	400	770	425	320	310	210	70 kg.

SUPPORT-ÉTAGÈRE 742

Ce support en tôle d'acier convient pour notre réchaud-four P.142.

La rigidité de l'ensemble est assurée par les cornières supérieures, maintenant les quatre coins de la table, et par la desserte, qui forme entretoise à la partie inférieure des pieds.

Encombrement. — Hauteur totale 400 ^m/_m ; largeur dessus 510 ^m/_m ; profondeur 390 ^m/_m.

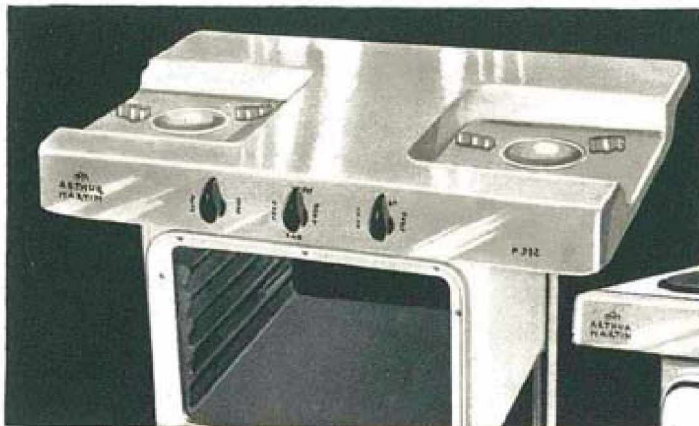
Décor standard : verni aluminium.

Sur demande et moyennant plus-value : émaillé granité.

EN PASSANT COMMANDE. — **Bien préciser :** le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22. Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

CUISINIÈRE P. 982



Vue du dessus P.982 montrant les cuvettes entièrement dégagées.



Cuisinière P.982

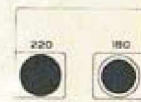


Schéma du dessus P.982

Modèle bon marche et de grande vente ajouté à notre collection comme appareil de propagande. Tous les éléments fonctionnels de cette nouvelle cuisinière électrique (plaques, corps de chauffe, commutateurs, tôles et émaux) ont les mêmes excellentes caractéristiques que nos autres modèles ; son succès est donc certain.

Caractéristiques générales. — Le dessus fixe en fonte (système breveté S. G. D. G.) forme 2 cuvettes à l'aplomb des plaques ; ces cuvettes débordent sur les côtés pour assurer la ventilation des plaques et recueillir les débordements de liquides.

La partie supérieure de chacune de ces cuvettes est fermée par une flotte mobile possédant un trou central approprié au diamètre de la plaque.

Les 3 vérins supportant chaque plaque ont été supprimés et remplacés par 3 nervures venues de fonderie avec le dessus ; ces nervures comportent des surépaisseurs à l'aplomb des trous des plaques pouvant être utilisées (145 mm, 180 mm ou 220 mm de diamètre).

Ce nouveau dessus peut donc être équipé instantanément avec n'importe quelles plaques des diamètres mentionnés ci-dessus.

Dégageant l'avant de cet appareil, les commutateurs sont placés à l'arrière.

Le four-gril a les mêmes caractéristiques que ceux de nos autres appareils (voir page 10).

Décor Standard. — Façade, dessus et flottes en fonte émaillée granité ; pieds et étagère en tôle d'acier émaillée granité ; virole et porte en tôle d'acier Armco émaillée blanc ; intérieur de four et contre-porte émaillés masse bleu ; poignée de porte et manettes en bakélite.

L'équipement Standard, puissance totale 4.150 watts, comporte :

DESSUS : 2.800 watts : 1 plaque en fonte nickel-chrome L.543 de 180 mm, puissance 1.800 w.
1 plaque en fonte nickel-chrome L.345 de 145 mm, puissance 1.000 w.

FOUR : 1.350 watts : à la voûte : 1 élément fil nu P.326 de 1.350 watts.

à la sole : 1 élément obscur P.726 de 1.350 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et éléments : voir pages 6 à 9.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

	Puissance totale	Encombrement total en %			Dim. du dessus en %		Dimensions utiles du four en %			Poids net approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Largeur	Profond.	Hauteur	
P. 982	4.150 w.	725	580	800	710	520	320	370	235	66 kg.

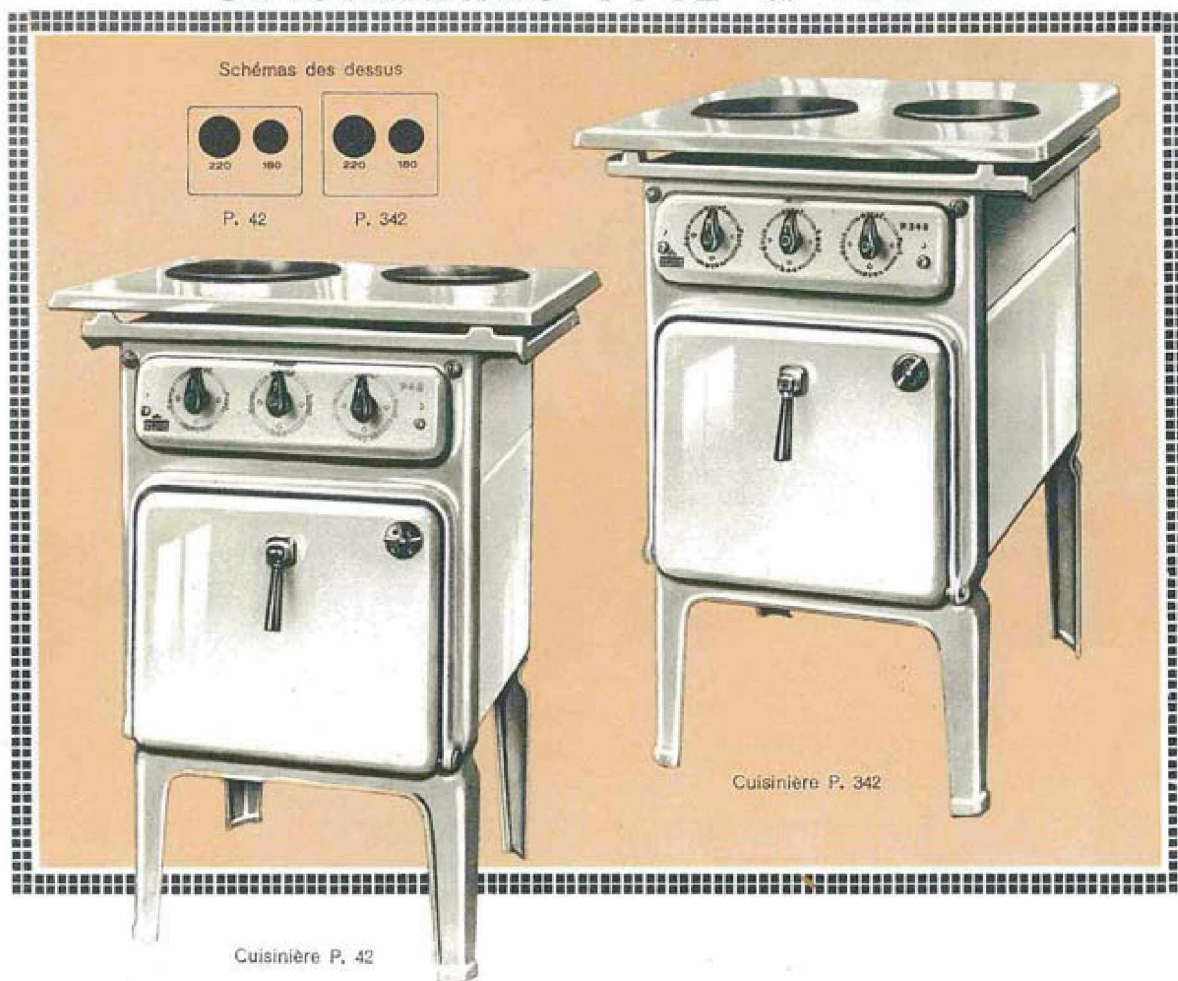
N.B. — Cet appareil est vendu à des conditions particulières.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

CUISINIÈRES P.42 & P.342



Ces deux modèles conviennent pour des repas de 6 à 8 personnes ; malgré leur encombrement réduit ce sont des appareils confortables et de belle présentation.

La P.342 est en tous points semblable à la P.42 sauf en ce qui concerne les dimensions, le dessus et le four de la P.342 étant plus profonds que dans la P.42.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

Décor standard. — Façade, taque et arrière émail granité. Côtés, virole et porte émail blanc. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignée de porte articulée en bakélite.

L'équipement standard, puissance totale **4.200 watts** pour la **P.42** et **4.350 watts** pour la **P.342**, comporte :

DESSUS P.42 et P.342 : 3.000 watts :

1 plaque en fonte nickel-chrome L.141 de 220 $\frac{m}{m}$, puissance 1.800 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 $\frac{m}{m}$, puissance 1.200 watts.

FOUR-GRIL P. 42 : 1.200 watts :

à la voûte: élément fil nu P.324 de 1.200 W.

à la sole : élément obscur P.724 de 1.200 W.

FOUR-GRIL P. 342 : 1.350 watts :

à la voûte: élément fil nu P.326 de 1.350 W.

à la sole : élément obscur P.726 de 1.350 W.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et des éléments : voir pages 6 à 9.

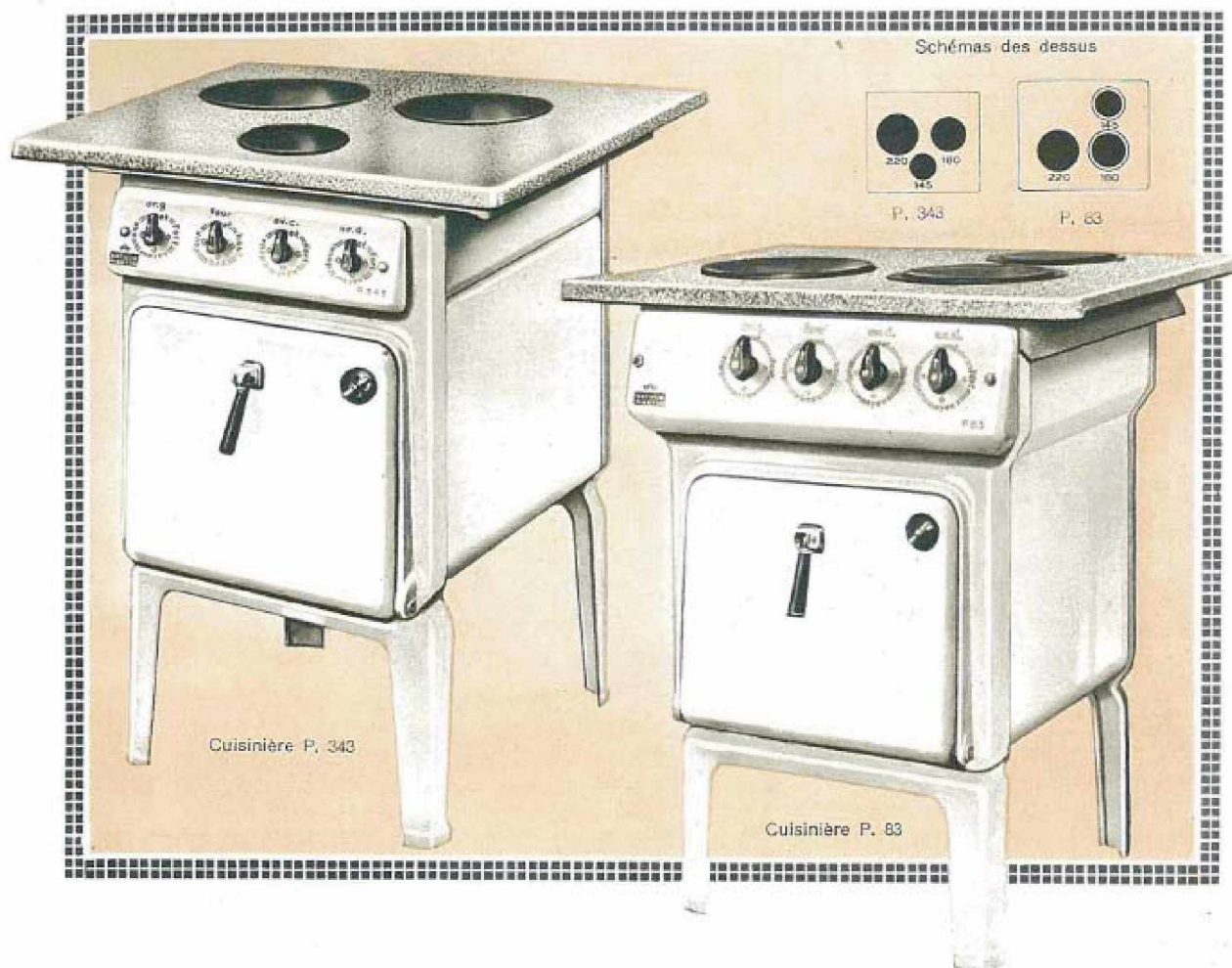
Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

	Puissance totale	Encombrement total en %			Dimensions du dessus en %		Dimensions utiles du four en %			Poids net-approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Largeur	Profond.	Hauteur	
P. 42	4.200 w.	600	485	800	600	470	320	310	210	72 kg.
P. 342	4.350 w.	600	545	800	600	530	320	370	210	77 kg.

Moyennant plus-value la P.342 peut être livrée avec dessus élargi à 750 $\frac{m}{m}$.

EN PASSANT COMMANDE. — **Bien préciser :** le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non. Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31.

CUISINIÈRES P.343 & P.83



Conçues spécialement pour la cuisine familiale, les cuisinières P.343 et P.83 conviennent pour des repas de 10 à 12 personnes.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

Décor standard. — Façade et arrière émail granité. Côtés, virole et porte émail blanc. Taque émail granité. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignée de porte articulée en bakélite.

L'équipement standard, puissance totale **5.350 watts**, comporte :

DESSUS P.343 ou P.83 : 4.000 watts :

1 plaque en fonte nickel-chrome L.141 de 220 ^{mm}/_m, puissance 1.800 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 ^{mm}/_m, puissance 1.200 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.345 de 145 ^{mm}/_m, puissance 1.000 watts.

FOUR P.343 et P.83 : 1.350 watts :

à la voûte : élément fil nu P.326 de 1.350 watts.

à la sole : élément obscur P.726 de 1.350 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et des éléments : voir pages 6 à 9.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma triphasé semi-équilibré.

	Puissance totale	Encombrement total en %			Dimensions du dessus en %		Dimensions utiles du four en %			Poids net approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Largeur	Profond.	Hauteur	
P. 343	5.350 w.	600	545	800	600	530	320	370	210	79 kg.
P. 83	5.350 w.	700	600	900	700	590	320	370	235	88 kg.

Moyennant plus-value la P.343 peut être livrée avec dessus élargi à 750 ^{mm}/_m.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31.

CUISINIÈRE P. 84



Cuisinière P. 84

Puissante, élégante et confortable, la cuisinière P.84 est construite suivant le même modèle que la cuisinière P.83 décrite ci-contre, mais elle s'en distingue par sa taque très élargie, comportant 4 plaques de cuisson, et un four plus profond et plus puissant.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

Décor standard. — Façade et arrière émail granité. Côtés, virole et porte émail blanc. Taque émail granité. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignée de porte articulée en bakélite.

L'équipement standard, puissance totale **7.500 watts**, comporte :

DESSUS : 6.000 watts.

2 plaques en fonte nickel-chrome L.141 de 220 $\frac{m}{m}$, puissance 1.800 watts.

2 plaques en fonte nickel-chrome L.143 de 180 $\frac{m}{m}$, puissance 1.200 watts.

FOUR : 1.500 watts.

à la voûte : élément fil nu P.338 de 1.500 watts.

à la sole : élément obscur P.738 de 1.500 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et éléments : voir pages 6 à 9.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

	Puissance totale	Encombrement total en %			Dimensions du dessus en %		Dimensions utiles du four en %			Poids net approximatif
		Largeur	Profond.	Hauteur	Largeur	Profond.	Largeur	Profond.	Hauteur	
P. 84	7.500 w.	850	660	800	850	650	320	450	235	100 kg.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31.

CUISINIÈRE P.48



Cet appareil très confortable convient pour des cuisines importantes.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

Décor standard. — Façade et arrière émail granité. Côtés et portes émail blanc. Taque émail granité. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignées articulées en bakélite.

L'équipement standard, puissance totale **9.000 watts**, comporte :

DESSUS : 6.000 watts.

- 2 plaques en fonte nickel-chrome L.141 de 220 $\frac{W}{in}$, puissance 1.800 watts.
- 2 plaques en fonte nickel-chrome L.143 de 180 $\frac{W}{in}$, puissance 1.200 watts.

FOUR : 1.500 watts.

à la voûte : élément fil nu P.338 de 1.500 watts.

à la sole : élément obscur P.738 de 1.500 watts.

GRILLOIR - ÉTUVE - CHAUFFE-ASSIETTES : 1.500 watts.

à la voûte : élément fil nu P.338 de 1.500 watts.

à la sole : élément fil nu P.510 de 500 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et éléments : voir pages 6 à 9.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

Dimensions P. 48 en mm	Largeur	Profondeur	Hauteur
Encombrement total	1.095	660	800
Dimensions du dessus	1.080	650	
Dimensions utiles du four-gril	320	450	235
Dimensions utiles du grilloir-étuve	400	480	180
Poids net approximatif	175 kg		

EN PASSANT COMMANDE — **Bien préciser** : le n° de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 29 et 31.

LES CUISINIÈRES MIXTES

ÉLECTRICITÉ ET CHARBON OU BOIS

Le confort et l'économie caractérisent bien les cuisinières mixtes charbon-électricité Arthur Martin :

- En été, tous les avantages de la cuisine électrique,
- En hiver cuisine et chauffage des locaux aux charbon,
- Et à volonté, cuisine à l'électricité et au charbon tout à la fois.

Sous un encombrement réduit, ces cuisinières réunissent effectivement 3 appareils en un seul.

Le côté charbon, situé à gauche, a été traité **au double point de vue de la cuisine et du chauffage**; c'est ainsi que le foyer à charbon peut fonctionner tout l'hiver avec des combustibles économiques.

Sur la gravure ci-dessous de la Q.313, le panneau de gauche étant enlevé, on voit le système d'ailettes faisant radiateur en diffusant la chaleur du foyer.

Quant à la partie électricité, placée à droite et nettement séparée du côté charbon, elle est constituée par les mêmes éléments que les cuisinières électriques Arthur Martin dont la supériorité s'est nettement affirmée.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PARTIE CHARBON COMMUNES AUX MODÈLES Q. 313 ET Q. 323.

Nos cuisinières mixtes sont livrées équipées comme suit :

- 1° **Foyer : pot ovale.** Sur demande : avec **petit foyer rectangulaire** ou avec **grand foyer mixte** pour brûler le grésillon de coke et le bois.
- 2° **Buse** dessus ou derrière.
- 3° **Ventouse de réglage** sous la porte de foyer.
- 4° **Flotte** polie avec un large trou dans la Q. 313 et 3 trous dans la Q. 323.
Moyennant plus-value : avec flotte émaillée supplémentaire d'été.
- 5° **Main courante** chromée du côté charbon.
Moyennant plus-value : avec barre chromée entièrement contournante.
- 6° **Chaudière** de 6 lit. 1/2 chauffée directement par le foyer et comportant un robinet à pression à tête isolante en bakélite noire.

Moyennant plus-value : Pot-bouilleur pour installation de chauffage central ou distribution d'eau chaude.

Nota. — Ces cuisinières sont livrées avec une mitre pour tuyau de 0,132.

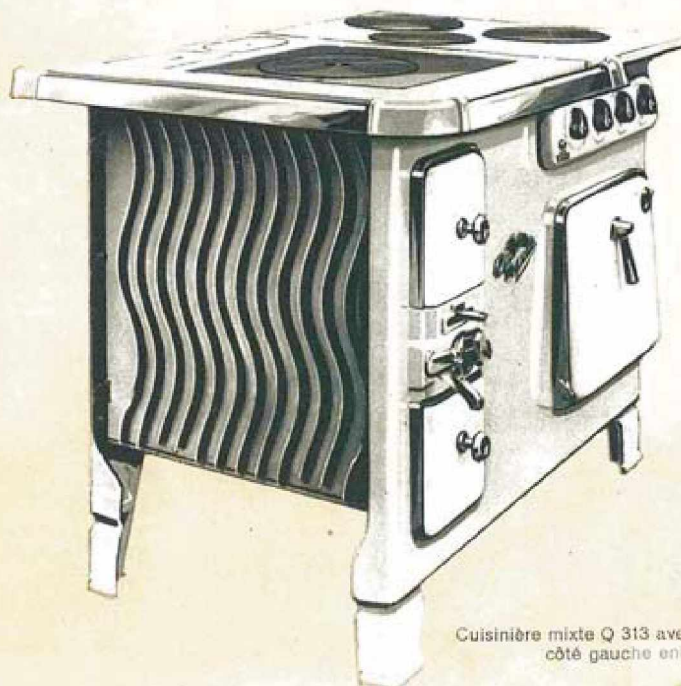
2. Cuisinière au charbon.

1. Cuisinière électrique.



3. Chauffage au charbon.

Cuisinière mixte Q 323 en fonctionnement simultané à l'électricité et au charbon.



Cuisinière mixte Q 313 avec panneau du côté gauche enlevé.

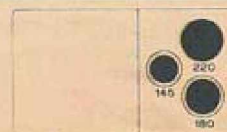
43 321
ad 1020. spot 2.500 + fine

CUISINIÈRE MIXTE Q. 313

ÉLECTRICITÉ ET CHARBON OU BOIS

ERRATUM

Gravure de la cuisinière Q. 323, dont la description et les dimensions figurent page 21 ci-contre.



Schema du dessus Q.313



Cuisinière mixte

Côté gauche : Charbon ou bois.

Voir les particularités page 19.

Côté droit : Électricité.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

L'équipement standard, puissance totale **5.500 watts**, comporte :

DESSUS : 4.000 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.141 de 220 ^{mm}/₂₀, puissance 1.800 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.143 de 180 ^{mm}/₂₀, puissance 1.200 watts.

1 plaque en fonte nickel-chrome L.345 de 145 ^{mm}/₂₀, puissance 1.000 watts.

FOUR : 1.500 watts.

à la voûte : élément fil nu P.338 de 1.500 watts.

à la sole : élément obscur P.738 de 1.500 watts.

Caractéristiques générales et tensions normales des plaques et des éléments : voir pages 6 à 9.

Décor standard. — Façade et dessus émail granité. Côtés et portes émail blanc. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignée de porte articulée en bakélite.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

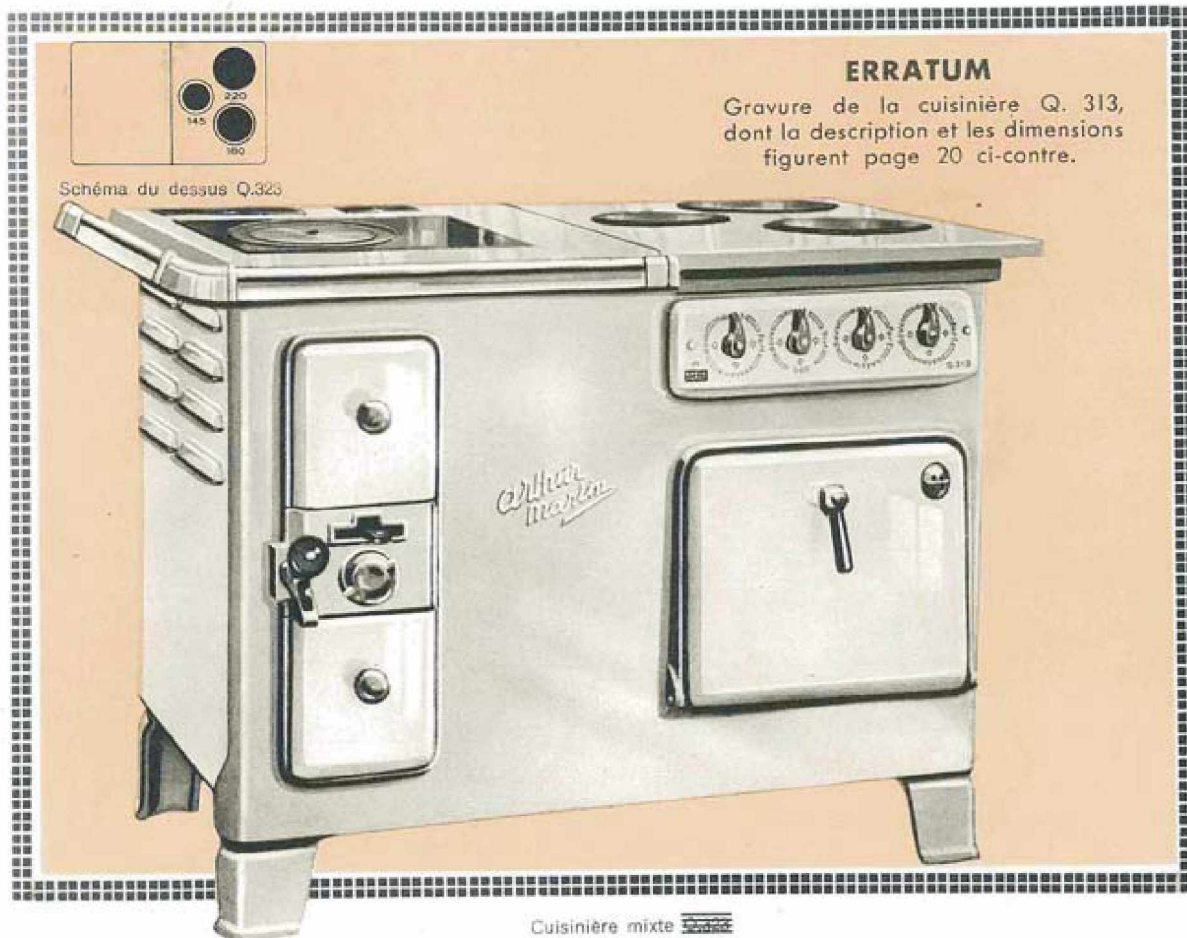
Dimensions Q. 313 en %	Largeur	Profondeur	Hauteur
Encombrement total avec barre semi-contournante côté charbon	1.095	740	800
Dimensions du dessus : côté charbon	525	650	
— — côté électricité	500	650	
Dimensions utiles du four-gril	320	450	235
Poids net approximatif	255 kg.		

EN PASSANT COMMANDE. — **Bien préciser** : le n° de l'appareil, le choix du foyer, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 22.

Pour le choix des raccords : voir pages 29 et 31

CUISINIÈRE MIXTE Q. 323 ÉLECTRICITÉ ET CHARBON OU BOIS



ERRATUM

Gravure de la cuisinière Q. 313, dont la description et les dimensions figurent page 20 ci-contre.

Schéma du dessus Q.323

Cuisinière mixte ~~Q. 313~~

Cette cuisinière réunit toutes les possibilités de cuissons, d'une part à l'électricité, et d'autre part au charbon ou au bois. Fonctionnant au charbon ou au bois, elle assure, par surcroît, un chauffage efficace des locaux. Ses caractéristiques sont les suivantes :

Côté gauche : Charbon ou bois.

En plus des particularités générales décrites page 19, cette cuisinière comporte :

Un four à rôtir largement dimensionné, et une étuve chauffe-assiettes placée en dessous.

Côté droit : Électricité.

Caractéristiques générales (voir pages 2 à 10).

L'équipement standard, puissance totale 5.500 watts, est exactement le même que celui du modèle Q.313 décrit ci-contre.

Décor Standard. — Façade et dessus émail granité. Côtés et portes émail blanc. Manettes des commutateurs en bakélite. Poignées de portes articulées en bakélite.

Alimentation suivant schéma normal ou schéma spécial triphasé semi-équilibré.

Dimensions Q. 323 en %	Largeur	Profondeur	Hauteur
Encombrement total, avec barre semi-contournante côté charbon . . .	1.205	740	800
Dimensions du dessus : côté charbon	635	650	
— — côté électricité	500	650	
Dimensions utiles du four électrique	320	450	235
— — — à charbon	300	400	230
— — — de l'étuve chauffe-assiettes	300	525	140
Poids net approximatif	275 kg.		

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de l'appareil, le choix du foyer, la tension et la nature du courant d'alimentation, l'équipement (choix des plaques de cuisson), si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non. Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31.

SCHEMAS DE COUPLAGE POUR LES APPAREILS DE CUISINE ÉLECTRIQUE

MONTAGE

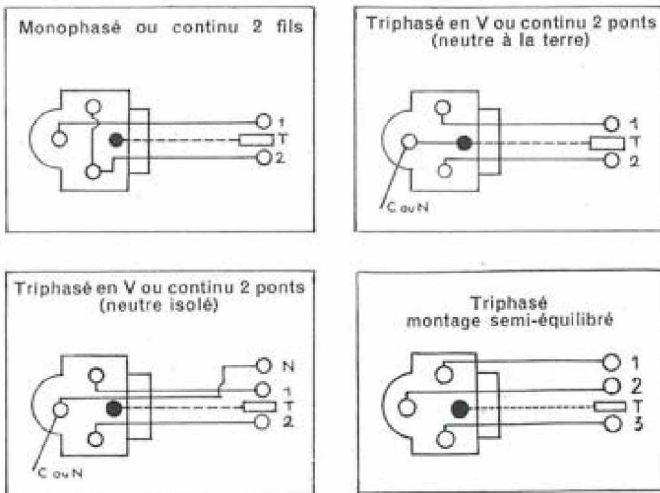
Le montage s'effectue en connectant les conducteurs du câble d'alimentation aux bornes situées dans la boîte à bornes. Suivant le genre de la distribution, on utilise l'un des schémas ci-dessous. Dans tous les cas, il est recommandé de connecter la borne rouge à une prise de terre efficace. Il convient de s'assurer que la tension pour laquelle est

établi l'appareil est bien la même que celle du réseau d'alimentation et que la canalisation a été prévue assez forte pour permettre d'utiliser la puissance indiquée sur la plaque signalétique.

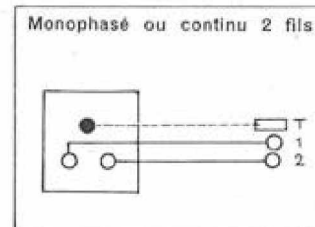
Note importante. — Lorsque les cuisinières ou réchauds sont livrés avec leur raccord complet, la borne rouge de la boîte à bornes (terre) est reliée à la broche plate de la fiche de prise de courant, exception faite pour le cas où les cuisinières sont branchées au moyen de raccords 5 fils. Dans ce cas seulement, le conducteur destiné à mettre à la terre la masse de la cuisinière, est relié à la broche centrale de plus faible diamètre de la fiche de prise de courant.

N.-B. — Sur les schémas : C indique le fil commun, N le fil neutre et T le fil de terre.

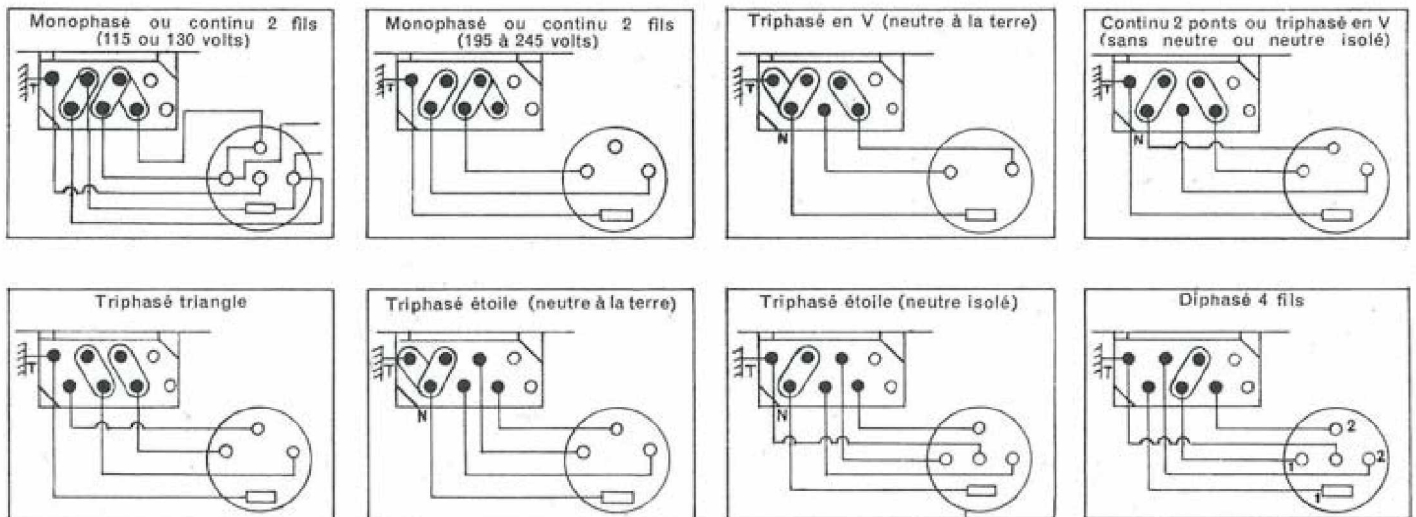
Réchauds L. 16 et L. 17



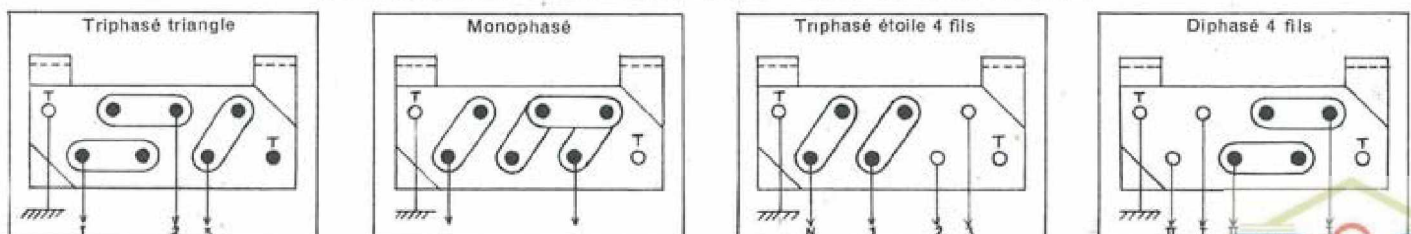
Fours-Gril M. 8 et M. 18



Réchaud-four P. 142, Cuisinières P. 982, P. 42, P. 342, P. 343, P. 83, P. 84, P. 48, Q. 313 et Q. 323 Montage ordinaire



Montage universel semi-équilibré pour les cuisinières précitées



LE CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

UNE TECHNIQUE SÛRE JOINTE A UNE LONGUE EXPÉRIENCE

Nous présentons une gamme de radiateurs élégants, hygiéniques, d'une robustesse et d'un fini exceptionnels, d'un fonctionnement irréprochable et d'une haute efficacité. Ils assurent le maximum de confort.

Quant au principe de l'emploi de l'électricité pour le chauffage, il est bon d'en rappeler les avantages :

Chauffage sain, car il n'y a ni fumée, ni poussière, ni odeur ;

Chauffage pratique grâce au petit encombrement des radiateurs et à l'extrême rapidité de montée en température ;

Chauffage économique, car l'énergie dépensée est transformée intégralement en chaleur utile.

Pour choisir la puissance du radiateur qui convient au chauffage d'une pièce, on peut se référer au tableau suivant (chiffres indicatifs) :

Pièces	Temp. extérieure	Volume d'air chauffé avec la puissance de :			
		1.000 watts	1.500 watts	2.000 watts	3.000 watts
Abritées.....	0°	20 m ³	30 m ³	40 m ³	60 m ³
Exposées.....	0°	15 m ³	20 m ³	30 m ³	50 m ³
Abritées.....	-10°	15 m ³	20 m ³	30 m ³	50 m ³
Exposées.....	-10°	10 m ³	15 m ³	20 m ³	30 m ³

Les radiateurs lumineux conviennent plus particulièrement au chauffage intermittent et les radiateurs obscurs au chauffage d'une assez longue durée.

Quant à nos nouveaux modèles à semi-accumulation K.2 et K.3, ce sont les radiateurs électriques les plus économiques, car ils peuvent être mis en charge pendant les heures à bas prix du courant, pour restituer ensuite, après la coupure du courant, pendant les heures dites de " pointe " la chaleur accumulée dans leur masse.

CHEMINÉE LUMINEUSE J. 14 à RÉFLECTEUR

Appareil d'une efficacité remarquable malgré sa puissance réduite. Forme spéciale donnant un faisceau divergent largement ouvert qui permet de chauffer plusieurs personnes.

Réflecteur à grand rendement, en cuivre rouge massif martelé, d'aspect très séduisant.

Corps de chauffe J.321 (voir page 28) efficacement protégé par grille emboutie et découpée d'une seule pièce.

Décor. — Bâti fonte émaillée céramique rouge brun, réflecteur cuivre rouge, grille nickelée.

Alimentation. — Le radiateur J.14 ne peut être branché que sur 2 fils (continu ou monophasé) au moyen du raccord Z.21. Il peut être mis à la terre par le raccord 3 fils à connecteur Z.31 livré avec socle mural.

CARACTÉRISTIQUES

Numéro de nomenclature	Puissance Standard	Hauteur en %	Largeur en %	Profond. en %	Poids net approximatif
J.14	1.000 W. (1)	510	440	165	7 kg.

(1) Sur demande : en 500 ou 750 watts.

Tensions normales. — 115, 200, 215 et 230 volts.

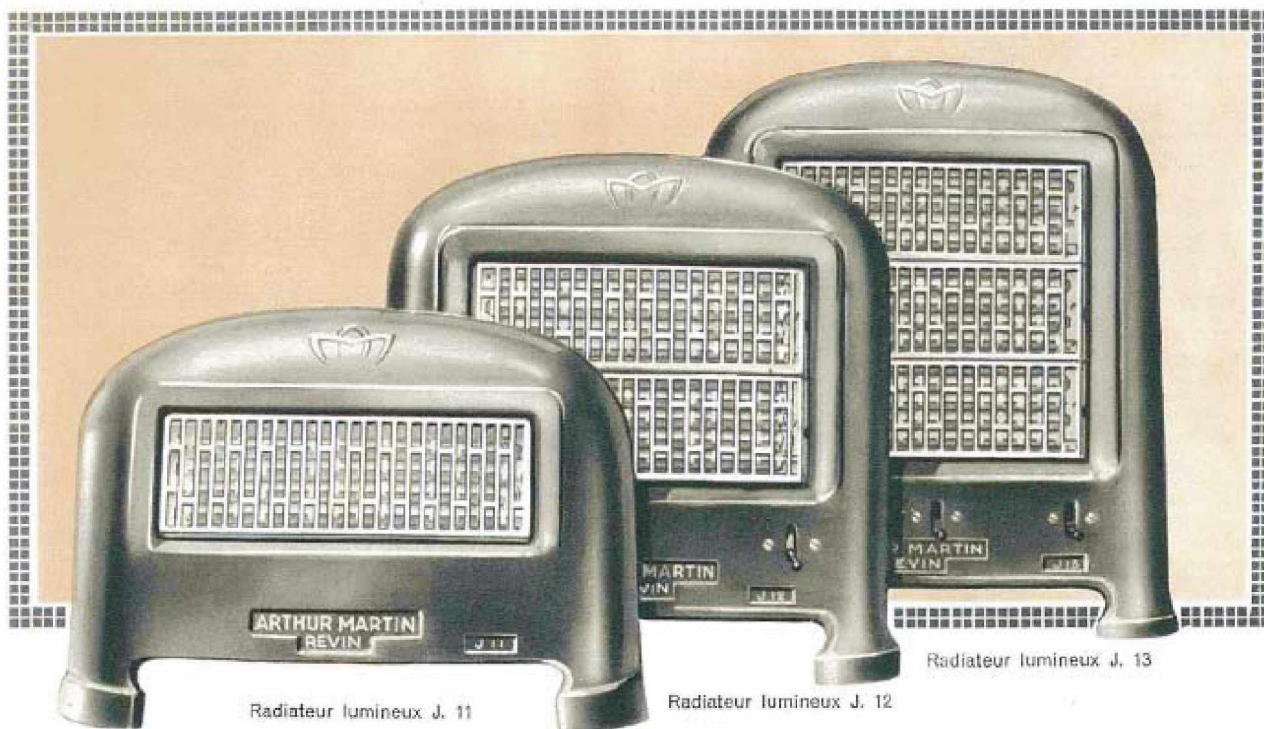


Cheminée à réflecteur J. 14

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature et la puissance de l'appareil, la tension d'alimentation, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

RADIATEURS LUMINEUX J.11 - J.12 - J.13



Radiateur lumineux J. 11

Radiateur lumineux J. 12

Radiateur lumineux J. 13

Plus spécialement destinés au chauffage intermittent, ces radiateurs sont construits pour un rayonnement intense et leur mise à température est immédiate.

Ils satisfont à toutes les conditions requises pour le chauffage : à la maison, au bureau ou dans les magasins, partout où on a besoin d'une source de chaleur localisée pour maintenir une atmosphère chaude dans un rayon donné.

Leurs éléments chauffants, du type J.321 (voir page 28), sont sérieusement protégés par une grille, emboutie et découpée, d'une seule pièce.

Le bâti est en fonte émaillée céramique.

Les radiateurs à 2 et 3 corps de chauffe comportent des interrupteurs de réglage robustes pouvant être manœuvrés au pied. Chaque interrupteur commande un corps de chauffe.

Décor. — Fonte émaillée céramique rouge brun ou gris bleuté, grille nickelée.

Alimentation. — Le radiateur J.11 peut être branché sur courant continu 2 fils ou monophasé.

Le radiateur J.12 peut être branché sur courant continu 2 fils, monophasé, continu 2 ponts et triphasé en V, par déplacement des barrettes de connexion dans la boîte à bornes.

Le radiateur J.13 peut être branché sur les différentes formes de courant (continu, monophasé, triphasé, diphasé) par déplacement des barrettes de connexion dans la boîte à bornes.

Ces trois appareils comportent une borne masse pour mise à la terre.

CARACTÉRISTIQUES

Numéro de nomenclature	Puissance normale en watts	Nombre d'interrupteurs	Hauteur en %	Largeur en %	Profondeur en %	Poids net approximatif
J. 11	1.000 (1)	0	270	400	140	5 kg. 5
J. 12	1.000, 1.500 ou 2.000	2	370	400	150	6 kg. 8
J. 13	1.500 ou 3.000	3	470	400	160	10 kg.

(1) Sur demande le J. 11 peut être équipé en 500 ou 750 watts.

Tensions normales. — 115, 200, 215 et 230 volts.

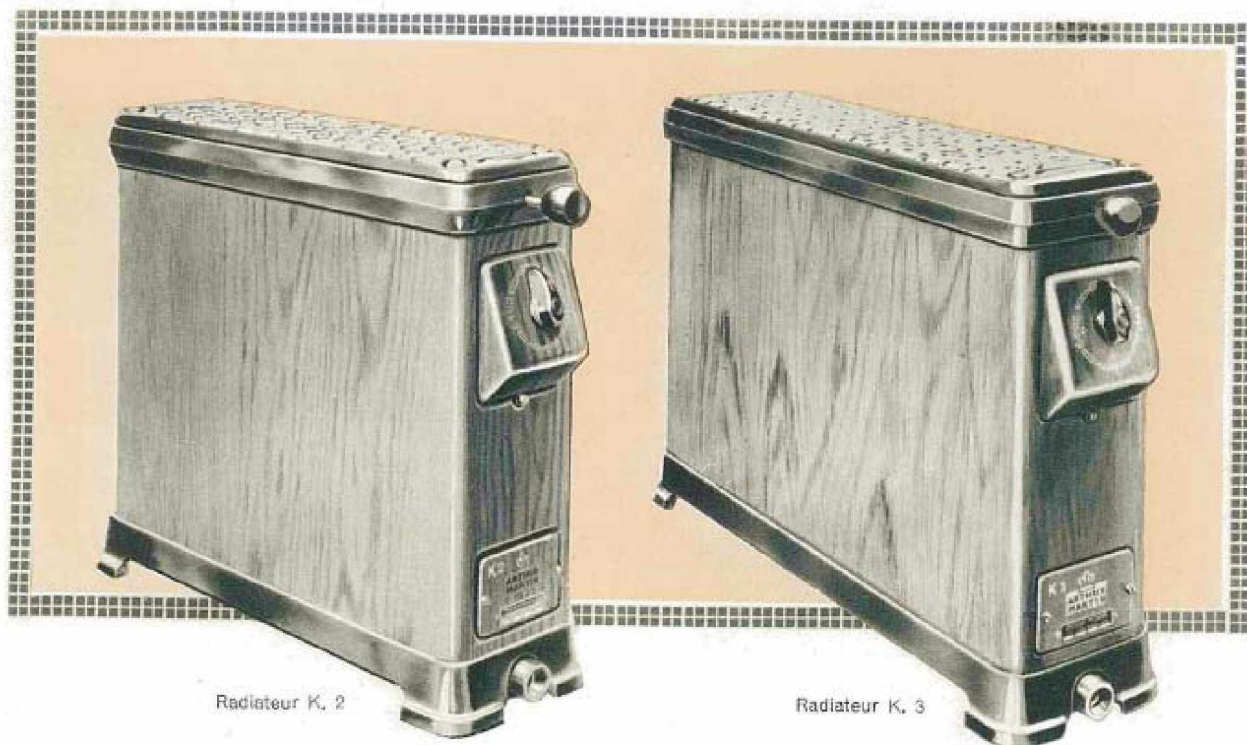
EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature et la puissance de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, le décor, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 28.

Pour le choix des raccords : voir



RADIATEURS A SEMI-ACCUMULATION K.2 & K.3



Radiateur K. 2

Radiateur K. 3

Tous les spécialistes apprécient ces appareils pour leur économie et leur simplicité de fonctionnement.

Leur masse accumulatrice en fonte (calorifugée pendant la charge par une chemise d'air) permet d'emmagasiner le maximum de calories.

A tous moments, même après la coupure du courant pendant les heures dites " de pointe ", la chaleur accumulée dans la masse peut être récupérée pendant au moins trois heures, par l'ouverture d'un volet qui supprime alors le calorifugeage.

Accumulation et restitution se font avec les coefficients les plus élevés en raison de la construction très étudiée des appareils.

La commande du volet pour **la distribution de la chaleur** se fait par une tirette dont le bouton de manœuvre en bakélite noire se trouve à la partie supérieure de l'appareil.

Pendant **la charge** un commutateur robuste, placé sur le côté, permet plusieurs allures ; les bornes d'arrivée, situées du même côté à la partie inférieure de l'enveloppe, sont facilement accessibles et protégées par une plaquette plombable.

Les **corps de chauffe** sont en fonte, du type K.22 (voir page 28).

Décor. — Socle et couvercle en fonte émaillée céramique rouge brun, enveloppe en fer pur Armco émaillé imitation bois de chêne foncé.

Alimentation. — A la demande : courant monophasé, triphasé (montage en V), diphasé 4 fils ou continu.

Réglage des allures de chauffe. — K.2 : 1,500, 750 et 375 watts.
K.3 : 2,250, 1,500 et 750 watts.

Caractéristiques	K. 2	K. 3
Longueur totale	575	705
Longueur sans la manette	540	670
Largeur	190	190
Hauteur	470	470
Poids net approximatif	85	110
Puissance	1.500	2.250

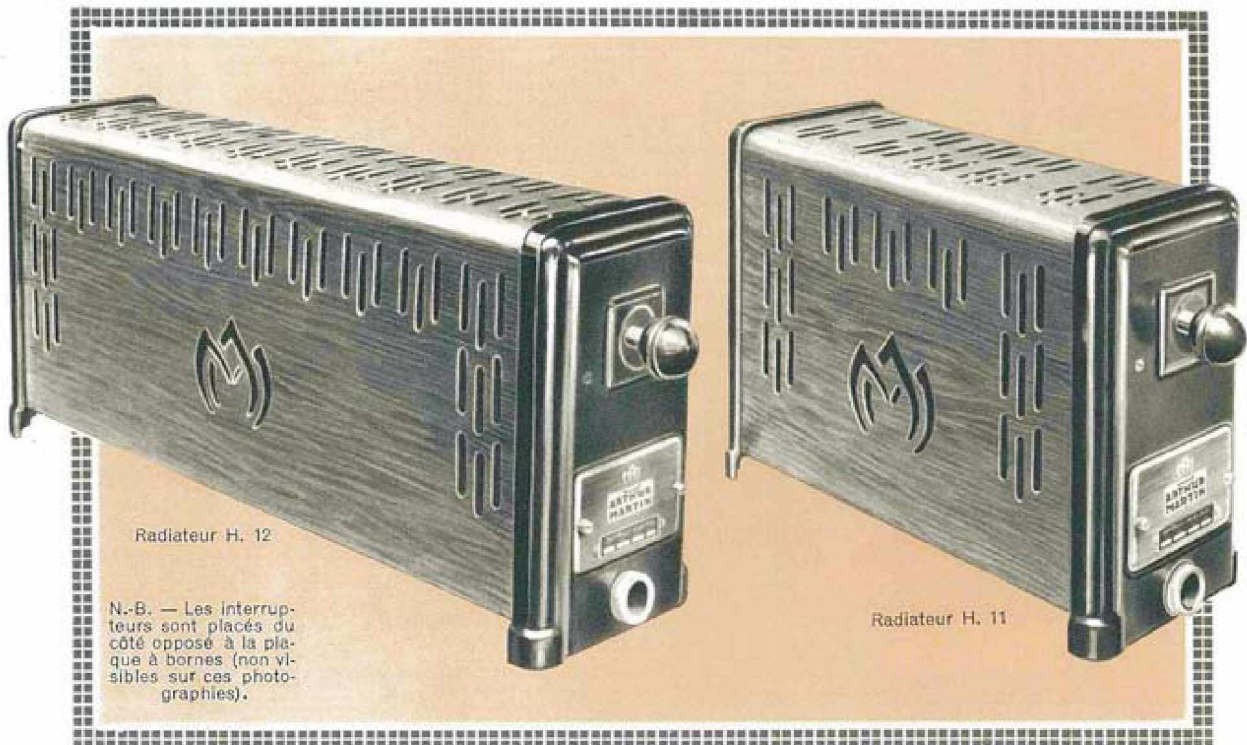
Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature et la puissance de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 28.

Pour le choix des raccords : voir pages 29 et 30.

RADIATEURS OBSCURS A CONVECTION H.11 & H.12



Radiateurs d'une robustesse à toute épreuve et d'une très belle présentation, assurant un chauffage agréable par convection ; leur dessus plat est ajouré comme les côtés et peut supporter des récipients à tenir au chaud. Les **corps de chauffe** brevetés S.G.D.G. sont du modèle H.22 pour les radiateurs H.11 et du modèle H.23 pour les radiateurs H.12 (voir page 28 leurs description et caractéristiques).

Construction et décor. — Flasques en fonte émaillée céramique rouge brun, enveloppe en fer pur Armco émaillé céramique imitation bois de chêne foncé, poignées rondes en bakélite isolante, plaque à bornes accessible par panneau de visite fixé par deux vis plombables, stéatite passe-cordon en dessous de la plaque à bornes.

Alimentation. — Ces radiateurs peuvent être branchés sur les différentes formes de courant (monophasé, triphasé, diphasé) par simple déplacement des barrettes de connexion dans la boîte à bornes ; ils comportent une borne masse pour mise à la terre.

Réglage des allures de chauffe. — Ce réglage se fait par le jeu des interrupteurs qui peuvent être manœuvrés au pied ; chaque interrupteur est en prise quand la manette est abaissée.

TABLEAU DES RÉGLAGES

Désignation du radiateur	Nombre de corps de chauffe	Nombre d'interrupt.	Interrupt. en prise	Puissance correspond.
H. 11 de 1.000 w.	2 éléments H. 22 de 500 w.	2	1	500 w.
			1+2	1.000 w.
H. 11 de 1.500 w.	3 éléments H. 22 de 500 w.	2	1	500 w.
			2	1.000 w.
			1+2	1.500 w.
H. 12 de 2.000 w.	2 éléments H. 23 de 1.000 w.	2	1	1.000 w.
			1+2	2.000 w.
H. 12 de 3.000 w.	3 éléments H. 23 de 1.000 w.	3	1	1.000 w.
			1+2	2.000 w.
			1+2+3	3.000 w.

Tensions normales : 115, 200, 215 et 230 volts.

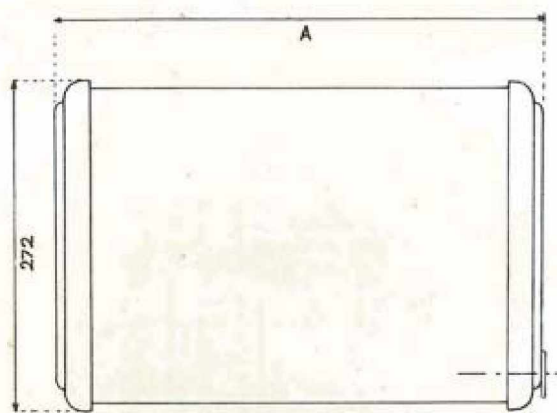
CARACTÉRISTIQUES

	H.11	H.12
Longueur totale	0 m. 500	0 m. 720
Longueur du corps	0 m. 400	0 m. 620
Largeur totale	0 m. 166	0 m. 166
Hauteur totale	0 m. 290	0 m. 280
Hauteur du corps	0 m. 256	0 m. 256
Longueur de chaque corps de chauffe	0 m. 325	0 m. 545
Poids net :		
Avec 2 corps de chauffe	8 kg. 800	11 kg. 700
Avec 3 corps de chauffe	9 kg. 400	13 kg. 000

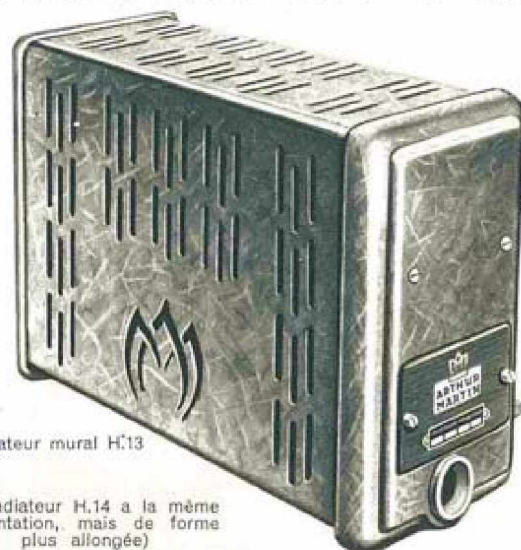
EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature et la puissance de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non. Pour le couplage : voir page 28.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

RADIATEURS MURAUX A CONVECTION H.13 & H.14

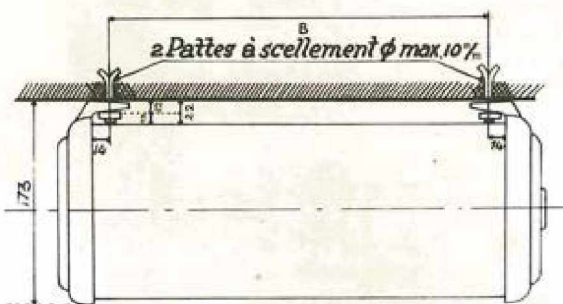


Vue de face

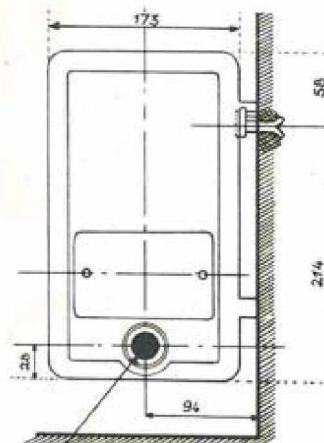


Radiateur mural H.13

(Le radiateur H.14 a la même présentation, mais de forme plus allongée)



Vue en plan par au-dessus



Passage du câble de raccordement

Vue du côté de la boîte à bornes

Schémas d'encadrement des radiateurs H.13 et H.14

Ces radiateurs ont les mêmes avantages et particularités que les modèles H.11 et H.12 décrits ci-contre, mais ils ont été prévus pour être fixés aux murs.

Leurs **corps de chauffe** brevetés S.G.D.G. sont du modèle H.22 pour les radiateurs H.13 et du modèle H.23 pour les radiateurs H.14 (voir page 28 leurs description et caractéristiques).

Pour les détails de la **construction**, du **décor** et de l'**alimentation**, se reporter aux indications données sur la page ci-contre.

Au lieu des poignées rondes en bakélite qui figurent à droite et à gauche des modèles H.11 et H.12, les radiateurs H.13 et H.14 comportent à l'arrière **2 oreilles à scellement** pour fixation au mur (voir schémas ci-dessus).

CARACTÉRISTIQUES

	H. 13	H. 14
Longueur totale (A)	0 m. 400	0 m. 620
Largeur du corps	0 m. 158	0 m. 158
Largeur totale (y compris les oreilles à scellement).....	0 m. 173	0 m. 173
Hauteur totale	0 m. 272	0 m. 272
Écartement des oreilles (B)	0 m. 314	0 m. 534
Longueur de chaque corps de chauffe	0 m. 325	0 m. 525
Poids net :		
avec 2 corps de chauffe	8 kg. 800	11 kg. 700
avec 3 corps de chauffe	9 kg. 400	13 kg. 000

TABLEAU DES RÉGLAGES

Désignation du radiateur	Nombre de corps de chauffe
H. 13 de 1.000 w.	2 éléments H. 22 de 500 w.
H. 13 de 1.500 w.	3 éléments H. 22 de 500 w.
H. 14 de 2.000 w.	2 éléments H. 23 de 1.000 w.
H. 14 de 3.000 w.	3 éléments H. 23 de 1.000 w.

Tensions normales : 115, 200, 215, 230 et 400 volts.

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature et la puissance de l'appareil, la tension et la nature du courant d'alimentation, si le raccord avec prise murale doit être fourni ou non.

Pour le couplage : voir page 28.

Pour le choix des raccords : voir pages 30 et 31

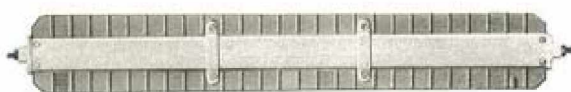
CORPS DE CHAUFFE POUR RADIATEURS OBSCURS ET LUMINEUX



Corps de chauffe J.321



Corps de chauffe H. 22



Corps de chauffe H.23



Corps de chauffe fonte K.22

Les **corps de chauffe J.321** pour radiateurs lumineux sont établis normalement pour 1.000 watts, et sur demande pour 500 et 750 watts ; ils sont rigoureusement interchangeables.

Ils sont constitués par des réfractaires monobloc dont les gorges supportent le fil résistant porté au rouge.

Les **corps de chauffe** brevetés S.G.D.G. **H.22** pour les radiateurs H.11 et H.13, et **H.23** pour les radiateurs H.12 et H.14, sont des éléments en fonte constitués par un boudin chauffant, enrobé comme les plaques de cuisson de nos appareils de cuisine électrique ; ils comportent des ailettes à grande surface pour la diffusion de la chaleur.

Ces éléments possèdent des stéatites d'extrémités qui leur assurent un double isolement.

Les **corps de chauffe K.22**, pour radiateurs à semi-accumulation K.2 et K.3, sont établis pour 750 watts et rigoureusement interchangeables. Ils sont constitués par deux pièces en fonte assemblées par des boulons ; l'une, nervurée, reçoit le boudin chauffant, lequel est isolé par du réfractaire.

Dimensions d'encombrement et poids

Numéro	Longueur en mm	Largeur en mm	Épaisseur en mm	Poids net approximatif	Pour radiateur
J. 321	305	80	50	0 kg. 400	J. 11, J. 12, J. 13, J. 14
H. 22	325	80	20	0 kg. 870	H. 11, H. 13
H. 23	545	80	20	1 kg. 290	H. 12, H. 14
K. 22	345	125	45	8 kg. 400	K. 2, K. 3

EN PASSANT COMMANDE. — Bien préciser : le n° de nomenclature du corps de chauffe, sa puissance, ainsi que la tension d'alimentation

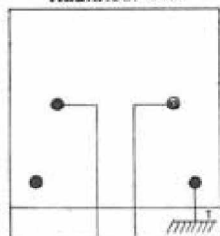
SCHÉMAS DE COUPLAGE POUR LES RADIATEURS ÉLECTRIQUES

MONTAGE. — Le montage s'effectue en connectant les conducteurs du câble d'alimentation aux bornes situées dans la boîte à bornes. Suivant le genre de la distribution, on utilise l'un des schémas ci-dessous. Dans tous les cas, il est recommandé de connecter la borne rouge à une prise de terre efficace.

Il convient de s'assurer que la tension pour laquelle est établi l'appareil est bien la même que celle du réseau d'alimentation et que la canalisation a été prévue assez forte pour permettre d'utiliser la puissance indiquée sur la plaque signalétique.

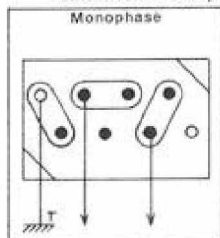
N.-B. — Sur les schémas : C indique le fil commun, N le fil neutre et T le fil de terre.

Radiateur J.11

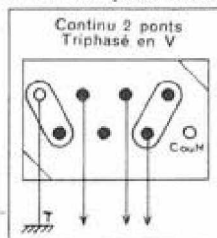


Radiateurs J.12, K.2, K.3, H.11 et H.13 (1.000 watts), H.12 et H.14 (2.000 watts).

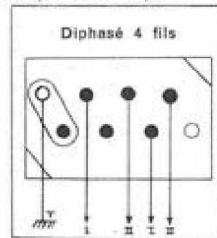
Monophasé



Continu 2 points
Triphasé en V

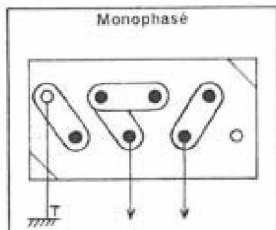


Diphasé 4 fils

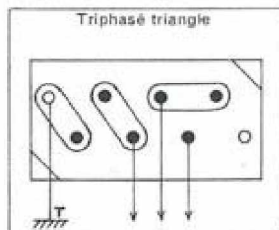


Radiateurs J.13, H.12 et H.14 (3.000 watts), H.11 et H.13 (1.500 watts).

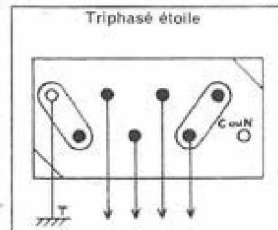
Monophasé



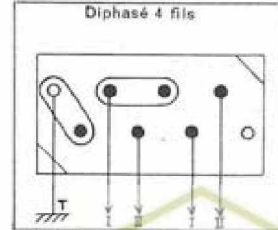
Triphasé triangle

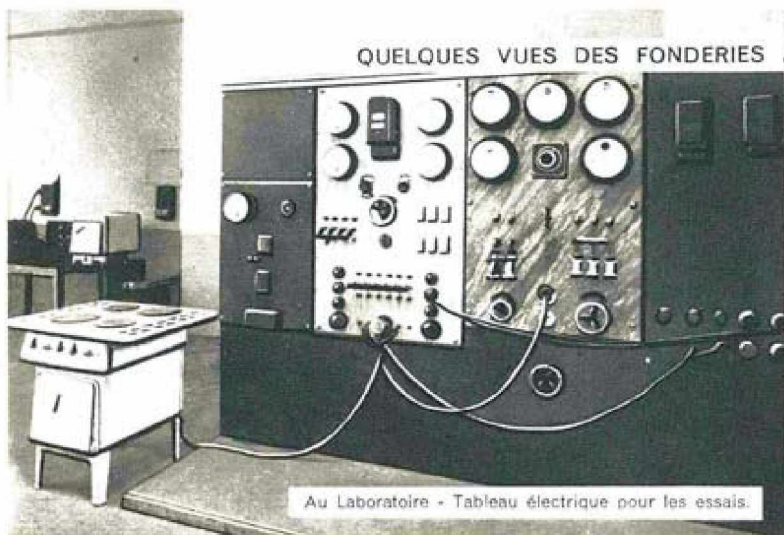


Triphasé étoile

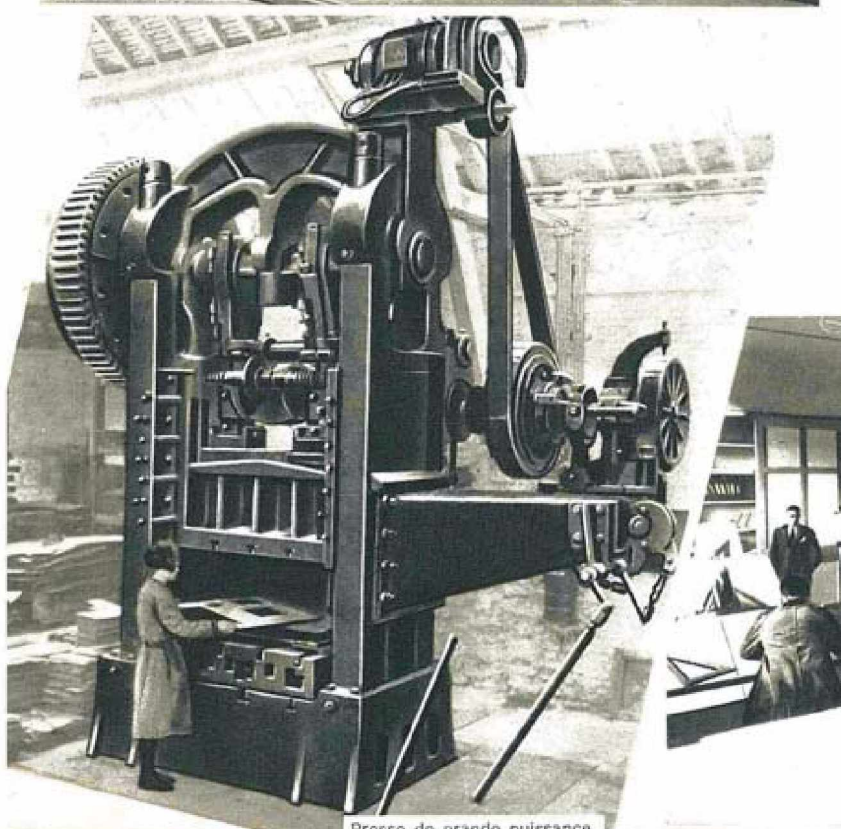
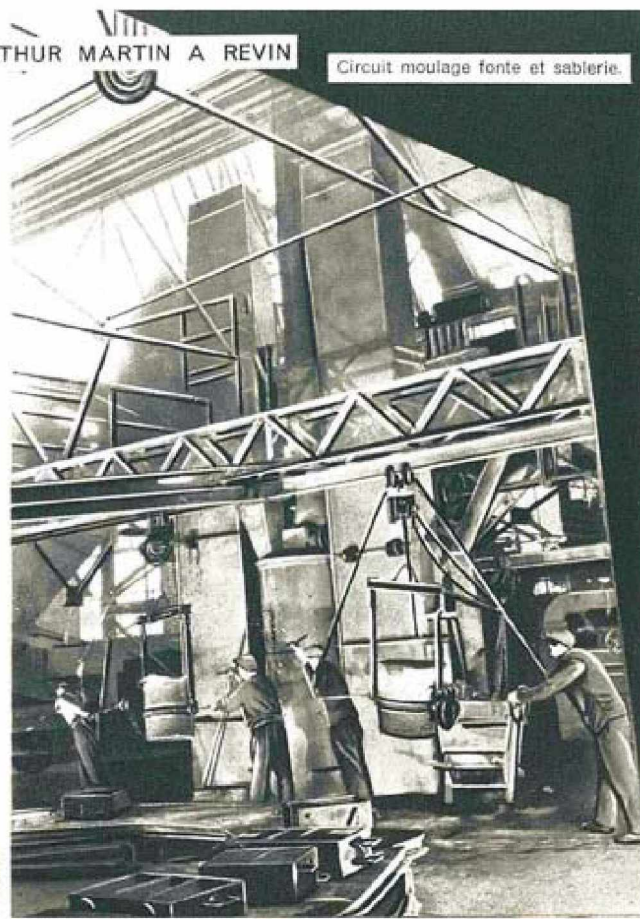


Diphassé 4 fils





Au Laboratoire - Tableau électrique pour les essais.



Presse de grande puissance.



Le Bureau d'études.



A la Fonderie - Tuyauterie du cubilot.

LA RAISON DE NOTRE SUCCÈS

La belle technique et les conceptions éprouvées qui caractérisent les appareils électriques ARTHUR MARTIN sont appuyées par de puissants moyens de production et une expérience presque centenaire dans la fabrication du matériel de chauffage et de



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

RACCORDS

Trop souvent le raccord est le point faible des appareils électro-domestiques ; aussi est-il nécessaire d'en rappeler toujours l'importance aux clients lors de la vente d'un appareil.

Tous les raccords ARTHUR MARTIN sont d'une qualité éprouvée ; nos câbles sont de la série 250 GE pour 6, 10 et 14 ampères par fil et de la série 750 CM pour 25 ampères par fil.

Pour le choix du raccord se reporter aux tableaux que nous donnons ci-contre.

Le raccordement de l'appareil doit d'autre part, être fait d'une manière particulièrement soignée car la bonne marche et l'économie de l'appareil en dépendent.

Un schéma de montage, donnant toutes indications utiles pour ce raccordement, est joint à chacun de nos appareils.

Ne pas oublier :

1° De s'assurer que la tension pour laquelle l'appareil est équipé correspond bien à celle du réseau ;

2° De vérifier au moment de l'installation si les canalisations d'amenée du courant sont assez fortes pour permettre éventuellement l'utilisation simultanée de toute la puissance de l'appareil.

RACCORDS NORMAUX

Le raccord désigné par un numéro de nomenclature comprend : **un connecteur (ou des œillets), un câble** de longueur 1 m. 50, **une fiche de prise de courant et un socle mural.**

Lorsque le raccord comporte plus de 2 fils, l'un d'eux, connecté à une broche plate, est réservé **à la mise à la terre de l'appareil.** Par exception, dans le raccord 5 fils, le fil réservé à la terre est connecté à la broche ronde centrale.

Tous nos connecteurs et prises de courant sont pourvus d'un arrêt de traction.

Le raccord **Z.31** permet de mettre à la terre nos radiateurs J.14

CARACTÉRISTIQUES DES RACCORDS NORMAUX

N° de nomenclature	Nombre de fils	Intensité maxima en ampères	Diamètre des fils	Raccordement
Z. 21 Z. 31	2 3	10 10	12/10 12/10	Connect., avec socle mural Connect., avec socle mural
Z. 25 Z. 26 Z. 27	2 2 2	10 14 25	12/10 16/10 25/10	Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural
Z. 35 Z. 36 Z. 37	3 3 3	10 14 25	12/10 16/10 25/10	Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural
Z. 45 Z. 46 Z. 47	4 4 4	10 14 25	12/10 16/10 25/10	Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural
Z. 55 Z. 56 Z. 57	5 5 5	10 14 25	12/10 16/10 25/10	Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural Œillets, avec socle mural

Connecteur

Raccord Z. 31

Fiche

Socle mural

Fiche

Raccord Z. 21

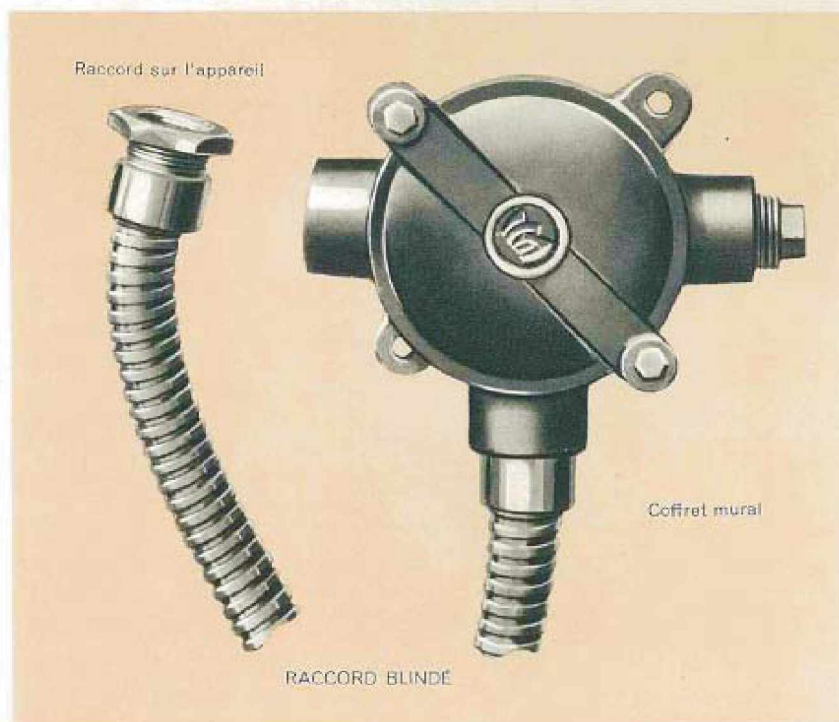
Connecteur

RACCORDS BLINDÉS

Les raccords normaux **comportant des œillets** peuvent être remplacés par des raccords blindés. Dans ces raccords la fiche de prise de courant et le socle mural sont remplacés par un petit coffret en fonte à couvercle plombable et le câble (de longueur 1 m. 50) est protégé par une gaine métallique flexible. L'ensemble est inviolable.

Le **numéro de nomenclature de nos raccords blindés** s'obtient en **ajoutant le chiffre 1** devant le numéro du raccord normal **Z. 25** à **Z. 57** correspondant.

Exemple : Raccord normal : Z. 46
Raccord blindé : Z. 146.



CHOIX DES RACCORDS

APPAREILS DE CUISINE

N° des app.	Puiss. en watts	Monophasé ou continu 2 fils		Triphasé en V ou continu 2 points neutre à la terre		Triphasé en V ou continu 2 points neutre isolé		Triphasé triangle		Triphasé étoile, neutre à la terre		Triphasé étoile, neutre isolé		Diphasé à 4 fils	
		115 V.	195 V. 210 V. 225 V.	195 V. 210 V. 225 V.	400 V.	195 V. 210 V. 225 V.	400 V.	195 V. 210 V. 225 V.	400 V.	195 V. 210 V. 225 V.	400 V.	195 V. 210 V. 225 V.	400 V.	115 V.	195 V. 210 V. 225 V.
L. 16	2.200	Z.37	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	—	—
L. 17	3.000	Z.37	Z.36	Z.36	Z.35	Z.46	Z.45	—	—	—	—	—	—	—	—
M. 8	1.350	Z.35	Z.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M. 18	1.500	Z.36	Z.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
P. 982	4.150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
P. 42 P. 142	4.200	Z.57	Z.37	Z.36	Z.36	Z.46	Z.46	Z.46	Z.45	Z.46	Z.45	Z.56	Z.55	Z.57	Z.56
P. 342	4.350	Z.57	Z.37	Z.37	Z.36	Z.47	Z.46	Z.46	Z.45	Z.46	Z.45	Z.56	Z.55	Z.57	Z.56
P. 343 P. 83	5.350	Z.57	Z.37	Z.37	Z.37	Z.47	Z.47	Z.46	Z.46	Z.46	Z.46	Z.56	Z.56	Z.57	Z.57
P. 84	7.500	Z.57	Z.57	Z.37	Z.37	Z.47	Z.47	Z.47	Z.46	Z.47	Z.46	Z.57	Z.56	Z.57	Z.57
P. 48	9.000	—	Z.57	Z.37	Z.37	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.57	Z.57	Z.57	Z.57
Q. 313	5.500	Z.57	Z.37	Z.37	Z.37	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.57	Z.57	Z.57	Z.57
Q. 323	5.500	Z.57	Z.37	Z.37	Z.37	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.47	Z.57	Z.57	Z.57	Z.57

Le raccord Z.57 en monophasé et continu 2 fils s'entend avec mise en parallèle des conducteurs pris deux à deux.

APPAREILS DE CHAUFFAGE

J. 11	500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 11	750	Z.35	Z.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 11	1.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 12	2.000	Z.37	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 13	3.000	Z.37	Z.36	Z.36	Z.35	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.46	Z.55	Z.55	Z.56	Z.55
J. 14	500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 14	750	Z.21	Z.21	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
J. 14	1.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. 11	1.000	Z.35	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	Z.55	Z.55
H. 11	1.500	Z.35	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.55	Z.55	Z.55	Z.55
H. 12	2.000	Z.37	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	Z.55	Z.55
H. 12	3.000	Z.37	Z.36	Z.36	Z.35	Z.46	Z.45	Z.45	Z.45	Z.45	Z.46	Z.55	Z.55	Z.56	Z.55
K. 2	1.500	Z.36	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	—	—
K. 3	2.250	Z.37	Z.35	Z.35	Z.35	Z.45	Z.45	—	—	—	—	—	—	Z.55	Z.55
H. 13	1.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. 13	1.500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. 14	2.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
H. 14	3.000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Installations fixes



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I. — L'acceptation de nos offres implique celle des conditions générales énoncées ci-dessous et de nos conditions particulières, nonobstant toutes clauses contraires acceptées par nous.

II. Tarifs. — L'envoi de nos tarifs ne constitue pas offre : les prix peuvent être modifiés sans avis préalable.

III. Acceptation des commandes. — Nous ne sommes liés par les engagements de nos représentants ou employés que sous réserve d'une acceptation régulière de notre part.

Cette acceptation peut être faite soit par confirmation, soit par expédition des marchandises.

IV. Expéditions. — Nos marchandises sont vendues prises sur wagon Revin et sont expédiées par P. V. toutes gares de la France Continentale, franco de port et d'emballage pour toute livraison d'une valeur de 1.000 francs minimum, montant net de la facture, pour les expéditions faites directement de nos usines chez nos clients.

Les expéditions effectuées par nos dépôts s'entendent toujours faites aux frais de nos clients.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire, même si le prix de vente comprend le coût du transport.

En cas de retard, d'avaries ou de perte totale ou partielle, il appartient donc au destinataire d'exercer lui-même tous recours utiles sans que jamais notre responsabilité puisse être mise en jeu.

Nos délais ne sont donnés qu'à titre purement indicatif.

Aucune indemnité pour retard ne peut nous être réclamée.

V. Responsabilités des transporteurs. — La loi Rabier du 24 septembre 1905 ayant supprimé les clauses restrictives de responsabilités des conditions des tarifs spéciaux des Chemins de fer, nous rappelons à nos Clients :

1° Que les Compagnies de Chemin de fer ne peuvent exiger l'emballage des marchandises qu'il a toujours été dans l'usage d'expédier sans emballage ou avec un emballage sommaire ;

2° Que les Compagnies sont absolument responsables des avaries de transport causées à ces marchandises et ne peuvent s'en exonérer, sauf les cas de force majeure, qu'en prouvant que les dites avaries résultent d'un vice propre de la chose.

Nous déclinons donc toute responsabilité pour avaries de route, les destinataires ayant seuls qualité pour faire valoir leurs droits envers les Compagnies avant la prise de livraison.

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

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

2° De faire accepter ces réserves par le Représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire. Au cas où il s'y refuserait, il serait indispensable de confirmer les dites réserves par lettre recommandée remise à la poste dans les trois jours de la réception de la marchandise.

Parfois les Compagnies sollicitent l'expertise prévue par l'article 106 du Code de Commerce, afin de déterminer la cause et le montant des avaries ; il est alors indispensable que le destinataire, dûment convoqué, se présente ou se fasse représenter à cette expertise.

NOTA. — Nous tenons à mettre notre clientèle en garde contre les appréciations de certaines gares qui, spontanément, invoquent le parfait état extérieur de l'emballage pour décliner toutes responsabilités alors que, par suite d'un choc ou d'une chute, l'emballage peut avoir très bien résisté et le contenu s'être brisé tel, par exemple, un colis de verrerie ou de fonte émaillée.

VI. Réclamations. Retours. — Aucune réclamation ne sera admise si elle nous parvient postérieurement à un délai de huit jours après la délivrance des marchandises au destinataire. Aucun retour ne sera accepté sans notre accord préalable.

VII. Paiements. — Toute première affaire se traite au comptant. Sous réserve des références d'usage et de l'ouverture d'un compte dans nos livres, nos marchandises sont payables par traite à 30 jours de fin de mois de la date d'expédition, sans escompte.

VIII. Garantie. — Nos appareils sont garantis contre tout défaut de matière ou vice de construction pendant un délai d'une année à dater de la facturation et sous la condition expresse qu'ils n'aient fait l'objet d'aucun usage anormal.

Cette garantie est limitée au remplacement gratuit de la pièce reconnue défectueuse.

La garantie de la pièce de remplacement expire en même temps que celle de la pièce remplacée.

IX. Clause compromissoire. — Les litiges susceptibles de se produire à l'occasion des ventes faites en application des conditions énumérées ci-dessus seront soumis à l'arbitrage de la Chambre Inter-syndicale de Conciliation et d'Arbitrage des Industries Electriques, avenue Marceau, 54, Paris, qui statuera, en qualité d'arbitre amiable compositeur et en dernier ressort, conformément à son règlement de procédure auquel les parties déclarent expressément se référer, et ceci malgré toutes clauses d'attribution de juridiction différentes pouvant figurer sur les papiers de commerce des parties contractantes.

Il est précisé que l'établissement de nos traites n'appelle aucune dérogation à la clause ci-dessus.

X. Juridiction. — Tous les litiges relatifs aux présentes, même ceux découlant des conditions de lieu ou de fait dans lesquelles les présentes ont été ou seront exécutées, seront exclusivement de la compétence du Tribunal de Commerce de la Seine ou des Tribunaux compétents de la Seine.

XI. Fabrication. — Nous nous réservons le droit d'apporter à nos appareils, sans avis préalable, toutes modifications que nous estimerons utiles.

Les gravures figurant dans cet album sont donc uniquement indicatives.

—
Ce catalogue annule les précédents.

ARTHUR

MARTIN

Ateliers d'Éditions Spéciales des Fonderies Arthur Martin