

Achetez bon
Achetez économique
Achetez belge



Choisissez **VOTRE**
CUISINIÈRE AU CHARBON
dans la gamme moderne
NESTOR MARTIN

SOMMAIRE :

CUISINIÈRES AU CHARBON « TOUT FONTE ».

Cuisinières « Nouvelles » 88-64 et 88-66	4
Modèles F. 411, F. 412 et F. 413	5
Modèle F. 411B	6
Modèle F. 413 Spéciale	7
Modèles 37-64 et 37-66	8

CUISINIÈRES AU CHARBON EN TOLE D'ACIER.

Cuisinières « Nouvelles » 88-63 et 88-65	9
Modèles 88-67 et 88-68	10
Modèles 88-69 et 88-70	11
Modèles 37-63 et 37-65	12
Modèles LG 88, LG 95, LG 100 et LG 110	13

CUISINIÈRES-POELES-BUFFETS.

Les avantages de nos cuisinières-buffets 1939	14
Particularités de notre foyer compartimenté breveté	15
Modèle 88-60bis	16
Modèle 37-60bis	17

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON FONTE ET TOLE D'ACIER.

Modèles TM 185 et TM 186	18
Modèle X.A. 6	19
ACCESSOIRES	20

FONTE OU TOLE D'ACIER ?

Certaines de nos séries ne comprennent que des cuisinières tout en fonte, tandis que d'autres sont fabriquées en tôle d'acier.

La Cuisinière en fonte, en raison de sa masse, forme accumulateur et continue à dégager des calories longtemps après son extinction.

La cuisinière en tôle d'acier, émaillée au controxyde sur deux faces, a un caractère tout différent. Légère en même temps que d'une solidité à toute épreuve, sa ligne est nette, sobre, élégante ; sa mise en température est très rapide.

En fonte ou en acier, toutes nos cuisinières sont de conception éprouvée et munies des derniers perfectionnements techniques et mécaniques qui leur assurent le rendement maximum.

Choisissez **VOTRE CUISINIÈRE AU CHARBON**

dans la gamme moderne

NESTOR MARTIN



dont tous les modèles réunissent un ensemble de **qualités remarquables** :

Revêtements en **émail blanc Martin « Grand Feu »**.

✱

Garnitures **chromées à forte épaisseur**.

✱

Dessus en **fonte réfractaire** incassables et indéformables au feu.

✱

Pots **renforcés** en fonte réfractaire de faible consommation et de longue durée.

✱

Passages de fumées **très larges** évitant tout encrassement.

✱

Fours à rôtir de **vastes dimensions**.

✱

Portes de four et d'étuve **équilibrées** avec fermeture à ressort amortisseur.

✱

Longue conservation. - Entretien facile.

✱

Ces cuisinières sont des **modèles d'économie** ;

Les mets les plus délicats y sont réussis.

Ce sont des **NESTOR MARTIN** modèles **DE LUXE DEPOSES** et **GARANTIS**.

NOS CUISINIÈRES SE VENDENT PARTOUT A CREDIT :
Quelques centimes par jour.
Quelques francs par mois.

Pour vos pièces de rechange et notamment pour les pots des cuisinières, exigez toujours des **PIÈCES D'ORIGINE** portant la marque **NESTOR MARTIN**.

Tous nos appareils sont garantis un an contre tout vice de construction ou défaut de matières.

Fonderies **NESTOR MARTIN, S. A.**

Usines à **BERCHEM-Bruxelles** et **Huy**.

Téléphones : **Bruxelles 26.49.90** et **Huy 221**.

Salles d'Exposition :

Bruxelles : 110, Boulevard Adolphe Max.

Téléphone : **Bruxelles 17.69.35**.

Huy : Boulevard du Nord, Téléphone **Huy 221**.

NESTOR MARTIN

LA GRANDE MARQUE NATIONALE BELGE

CUISINIÈRES AU CHARBON TOUT FONTE



Cuisinière 88-64.
Système retour de flammes
et tirage direct.
(Vue sur isoloirs.)



Cuisinière 88-66
Tirage direct.
(Vue sur isoloirs.)

CUISINIÈRES « NOUVELLES »

Ensembles utilitaires pour la cuisine et le chauffage économiques, ces nouveaux modèles comportent : Grand foyer avec tirette de décrochage et targette de réglage d'admission d'air. Clé de buse sur le côté droit. Dossier. Grand couvercle à charnières, perforé pour la diffusion de la chaleur par le dessus. Large taque en fonte émaillée granité avec flottes polies. Vastes fours étanches avec intérieur émaillé. Portes abattantes et équilibrées. Grand bac charbonnier. Brûlant toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras.

TYPES STANDARD : Corps et portes super-émail de luxe ivoire, couvercle et encadrement de taque émail granité anti-acide, garnitures chromées.

Poignées chromées moyennant supplément.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale avec isol.
88-64	0,815	0,500	0,650	0,118	0,345	0,255	0,315	0,345	0,150	0,315	0,630	0,830
88-66	0,970	0,500	0,635	0,120	0,275	0,225	0,315	0,210	0,150	0,315	0,630	0,830

ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM



Cuisinière F. 412.
(Vue avec dossier bas et sur isoloirs.)

MODELES F. 411, F. 412 ET F. 413.

Cuisinières au charbon en fonte à quatre fours : 2 fours à rôtir et 2 fours chauffe-assiettes. A retour de flammes. Brûlant toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras.

TYPES STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, taque polie, cadres et garnitures chromées.

Moyennant suppléments : pieds chromés, bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut. sans isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale sans Isol.
F.411	1,100	0,650	0,600	0,150	0,300	0,245	0,500	0,300	0,150	0,500	0,610	0,770
F.412	1,200	0,650	0,570	0,170	0,330	0,245	0,510	0,330	0,150	0,510	0,610	0,770
F.413	1,300	0,690	0,570	0,170	0,370	0,245	0,520	0,370	0,150	0,520	0,610	0,770

Avant toute dépense dans votre ménage,
Achetez une Nestor Martin
Vous vous en félicitez
On vous en félicitera.

CUISINIÈRES AU CHARBON TOUT FONTE (suite)



Cuisinière F. 411 B.
(Vue avec étagère à panneau et sur isoloirs.)

MODELE F. 411 B.

Cuisinière au charbon, en fonte, à quatre fours : 2 fours à rôtir et 2 fours chauffe-assiettes. Avec pot bouilleur : à retour de flammes. Brûlant toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras. TYPE STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, taque polie, cadres et garnitures chromés. Moyennant suppléments : pieds chromés, bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

No	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	haut. sans isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	totale sans isol
F.411B	1,100	0,650	0,600	0,150	0,300	0,245	0,500	0,300	0,150	0,500	0,610	0,770

Nos foyers sont petits mangeurs de combustibles économiques.

Toutes les portes de four et d'étuve sont équilibrées avec fermeture à ressort amortisseur.



Cuisinière F. 413 Spéciale.

MODELE F. 413 SPECIALE.

Cuisinière au charbon, en fonte, à grande taque, avec 4 fours : 2 fours à rôtir et 2 fours chauffe-assiettes. A retour de flammes : avec chambre de récupération et chaudière. Brûlant toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras.

TYPE STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, taque polie, cadres et garnitures chromés. Moyennant suppléments : pieds chromés, bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

No	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut. sans isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale sans isol.
F.413Sp.	1,300	0,950	0,570	0,170	0,370	0,245	0,520	0,370	0,150	0,520	0,610	0,770

Capacité de la chaudière : 15 litres environ.



Voyez aussi aux pages 14 à 17
nos différents modèles de cuisinières-buffets :
un meuble élégant, à la fois cuisinière confortable
et appareil de chauffage économique.

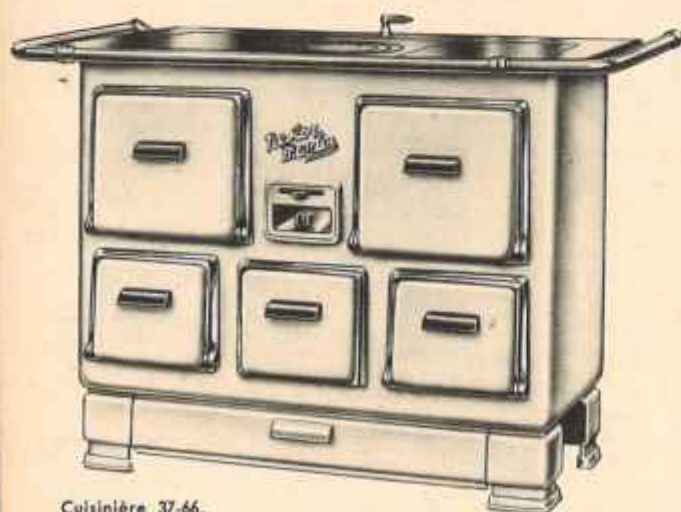
CUISINIÈRES AU CHARBON TOUT FONTE (suite)



Cuisinière 37-64.
(Vue avec bac roulant, dossier et sur isoloirs.)

MODELE 37-64.

Cuisinière moderne en fonte émaillée à deux fours : 1 four à rôtir et 1 four chauffe-assiettes. Tirage direct et retour de flammes. Brûle toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras. Le pot est muni d'une grille mobile permettant un décendrage facile et sans poussières.



Cuisinière 37-66.
(Vue avec bac roulant et sur isoloirs.)

MODELE 37-66.

Cuisinière moderne en fonte émaillée à quatre fours : 2 fours à rôtir et 2 fours chauffe-assiettes. Tirage direct. Brûle toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras. Le pot est muni d'une grille mobile permettant un décendrage facile et sans poussières.

TYPES STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, taque polie, garnitures chromées.

Moyennant suppléments : poignées chromées, bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étouves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut. sans isol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale sans isol.
37-64	0,860	0,525	0,630	0,120	0,340	0,250	0,410	0,340	0,150	0,410	0,630	0,810
37-66	1,020	0,610	0,630	0,120	0,270	0,220	0,410	0,210	0,150	0,410	0,630	0,810

CUISINIÈRES AU CHARBON EN TOLE D'ACIER

CUISINIÈRES « NOUVELLES »

Ensembles utilitaires pour la cuisine et le chauffage économiques, ces nouveaux modèles comportent : grand foyer avec tirette de décendrage et targette de réglage d'admission d'air. Clé de buse sur le côté droit. Dossier. Grand couvercle à charnières, perforé pour la diffusion de la chaleur par le dessus. Large taque en fonte émaillée granité anti-acide avec flottes polies. Vastes fours étanches avec intérieur émaillé. Portes abattantes et équilibrées. Grand bac charbonnier.



Cuisinière 88-63.
Système retour de flammes et tirage direct.
(Vue sur isolairs.)



Cuisinière 88-65.
Tirage direct. (Vue sur isolairs.)

TYPES STANDARD : Corps et portes super-émail de luxe ivoire, couvercle et taque émail granité anti-acide, garnitures chromées.

Poignées chromées moyennent supplément.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale avec isol.
88-63	0,815	0,500	0,650	0,118	0,345	0,255	0,315	0,345	0,150	0,315	0,630	0,830
88-65	0,970	0,500	0,650	0,120	0,275	0,225	0,315	0,210	0,150	0,315	0,630	0,830

CUISINIÈRES AU CHARBON EN TOLE D'ACIER (suite)



Cuisinière 88-67.

CUISINIÈRES 88-67 ET 88-68.

D'une qualité exceptionnelle pour le meilleur prix, ces nouveaux modèles comportent : pot en fonte réfractaire à forte épaisseur, avec tirette de déclenchement et targette de réglage d'admission d'air. Clé de buse sur le côté droit. Dossier. Large taque en fonte avec flottes polies. Vastes fours avec portes abattantes et équilibrées. Grand bac charbonnier. Pieds de forme moderne avec isoloirs.



Cuisinière 88-68.

TYPES STANDARD : Corps et portes émail de luxe anti-acide, cadres et garnitures chromés.

Moyennant suppléments : bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale avec isol.
88-67	0,800	0,550	0,690	0,220x0,070	0,345	0,230	0,410	0,345	0,150	0,410	0,780	0,800
88-68	0,950	0,550	0,390	0,220x0,070	0,270	0,230	0,410	0,270	0,150	0,410	0,780	0,800

CUISINIÈRES AU CHARBON EN TÔLE D'ACIER (suite)

CUISINIÈRES 88-69 ET 88-70.

D'une qualité exceptionnelle pour le meilleur prix, ces nouveaux modèles possèdent les mêmes avantages et caractéristiques que les cuisinières 88-67 et 88-68 décrites ci-contre.

Ils comportent en outre un couvercle pare-graisse et l'encadrement de leur taque est émaillé anti-acide.

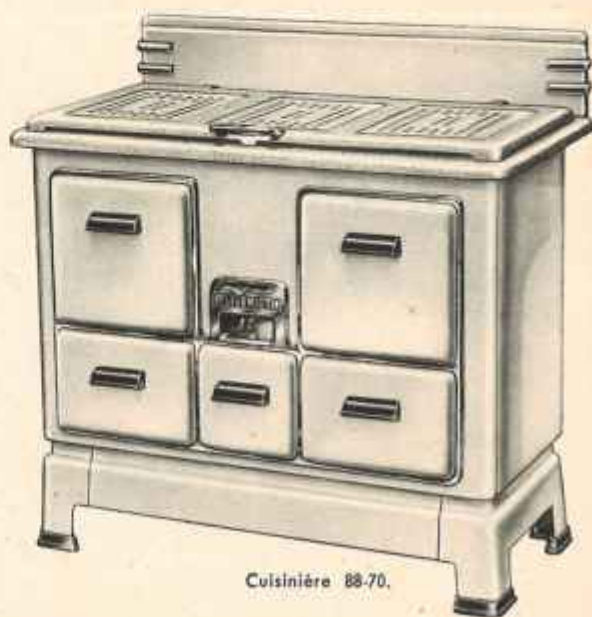
TYPES STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, couvercle et encadrement de taque émail granité anti-acide, garnitures chromées.

Moyennant supplément : poignées chromées.

A noter que les pots en fonte réfractaire à forte épaisseur de ces 4 nouveaux modèles de cuisinières sont prévus pour brûler toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 ou 1/4 gras.



Cuisinière 88-69.



Cuisinière 88-70.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale avec isol.
88-69	0,800	0,550	0,690	0,220x0,070	0,345	0,230	0,410	0,345	0,150	0,410	0,780	0,800
88-70	0,950	0,550	0,690	0,220x0,070	0,270	0,230	0,410	0,270	0,150	0,410	0,780	0,800

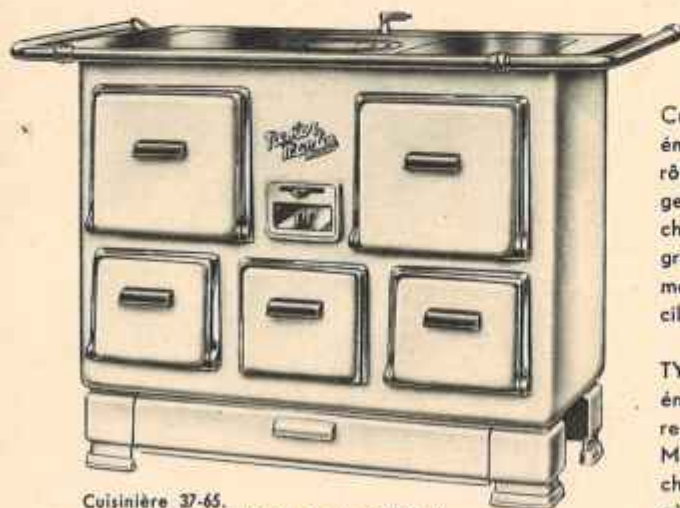
CUISINIÈRES AU CHARBON EN TOLE D'ACIER (suite)



Cuisinière 37-63.
(Vue avec bac roulant, dossier et sur isoloirs.)

MODELE 37-63.

Cuisinière moderne en tôle d'acier émaillée à deux fours : 1 four à rôtir et 1 four chauffe-assiettes. Tirage direct et retour de flammes. Brûle toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras. Le pot est muni d'une grille mobile permettant un déchargement facile et sans poussières.



Cuisinière 37-65.
(Vue avec bac roulant et sur isoloirs.)

MODELE 37-65.

Cuisinière moderne en tôle d'acier émaillée à quatre fours : 2 fours à rôtir et 2 fours chauffe-assiettes. Tirage direct. Brûle toutes espèces de charbon, de préférence 1/2 et 1/4 gras. Le pot est muni d'une grille mobile permettant un déchargement facile et sans poussières.

TYPES STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, taque polie, garnitures chromées.

Moyennant suppléments : poignées chromées, bac roulant, dossier ou étagère à panneau.

DIMENSIONS :

Nos	Taque		Buse		Fours à rôtir			Fours-étuves			Hauteur	
	Long.	Prof.	Haut. sans sol.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale avec isol.
37-63	0,860	0,525	0,630	0,120	0,340	0,250	0,410	0,340	0,150	0,410	0,630	0,810
37-65	1,020	0,610	0,630	0,120	0,270	0,220	0,410	0,210	0,150	0,410	0,630	0,810

CUISINIÈRES AU CHARBON EN TOLE D'ACIER (suite)



Cuisinière L. G. 100.

MODELES L. G. 88 - L. G. 95 - L. G. 100 - L. G. 110.

Cuisinières au charbon très confortables, comportant une porte de chargement pour le foyer. Deux vastes fours : 1 four à rôtir et 1 four chauffe-assiettes. Retour de flammes. Pot rectangulaire en briques réfractaires et intérieur maçonné. Trous de buse dessus à droite et arrière pour la L.G. 88 et trous de buse dessus et à droite pour les autres modèles. Brûlant toutes espèces de charbon de préférence 1/2 et 1/4 gras, bois et lignite.

TYPES STANDARD : Corps et portes émaillés ivoire, cadres, colonnes et garnitures chromés.

DIMENSIONS :

N ^{os} .	Taque		Buse.		Pot rectangulaire.			Four à rôtir.			Fours-étuves.			Hauteur.	
	Long.	Prof.	Haut. sans isol.	Diam.	Long.	Larg.	Haut.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Corps	Totale sans isol.
LG 88	0,880	0,680	0,630	0,130	0,255	0,165	0,115	0,360	0,220	0,480	0,360	0,135	0,525	0,615	0,735
LG 95	0,950	0,720	0,600	0,140	0,295	0,180	0,115	0,400	0,220	0,520	0,400	0,135	0,570	0,615	0,735
LG 100	1,000	0,770	0,570	0,140	0,295	0,180	0,122	0,420	0,220	0,580	0,420	0,140	0,625	0,615	0,735
LG 110	1,100	0,770	0,570	0,150	0,295	0,180	0,122	0,440	0,220	0,580	0,440			0,615	0,735



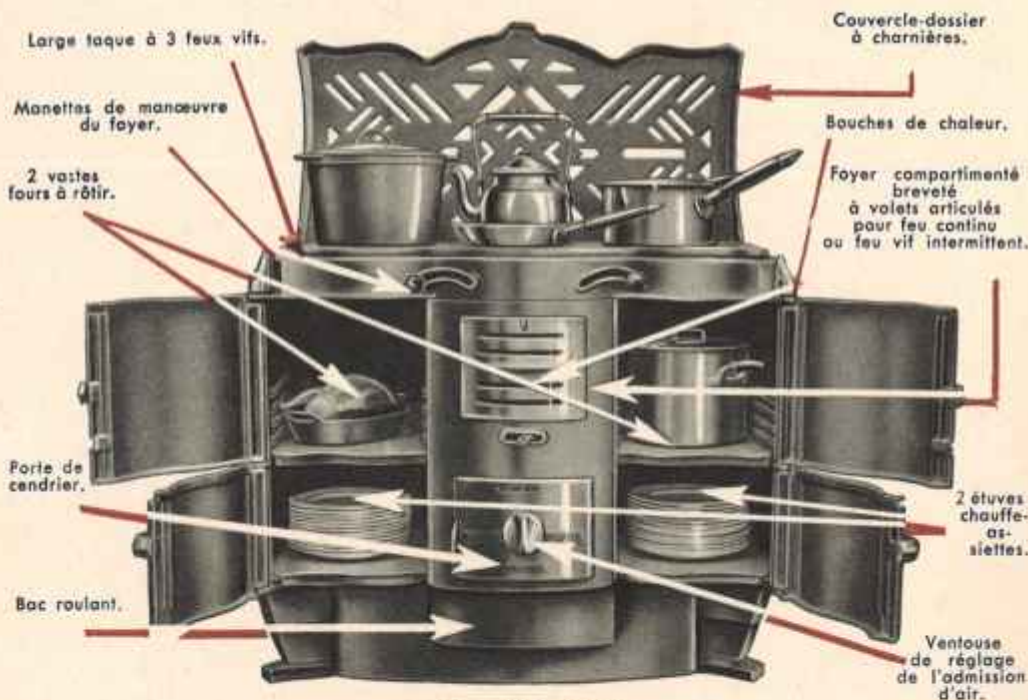
Les cuisinières au charbon
NESTOR MARTIN
consomment peu
cuisinent mieux.

LES CUISINIÈRES-BUFFETS

NESTOR MARTIN 1939

possèdent un nouveau **FOYER COMPARTIMENTÉ** breveté à volets articulés qui leur assure **A VOLONTÉ** une utilisation économique et parfaite :

- **CHAUFFAGE DES LOCAUX EN FEU CONTINU**, entre les heures de repas, par une combustion lente ou modérée ;
- **CUISSON DES REPAS PAR UN FEU VIF INTERMITTENT** dégageant une chaleur intense sur toute l'étendue de la taque et dans les fours ;
- **PASSAGE FOUROYANT** de l'allure lente pour le chauffage à l'allure vive pour la cuisine.



Cuisinière-buffet 37-60bis.
en fonctionnement pour la préparation d'un repas. (Voir en page 17, la même cuisinière-buffet, couvercle baissé et portes fermées, à la fois poêle à feu continu et meuble élégant.

VOIR :
PAGE 15 : Les particularités de notre foyer compartimenté breveté.
PAGE 16 : Les caractéristiques de la cuisinière-buffet 88-60bis.
PAGE 17 : Les caractéristiques de la cuisinière-buffet 37-60bis.

Pour toute ménagère pratique et économe, la cuisinière-buffet NESTOR MARTIN représente une trinité de perfections :

- **UN VÉRITABLE POÊLE**, avec garantie formelle de feu continu et chauffant 200 mètres cubes.
- **UNE VÉRITABLE CUISINIÈRE** permettant tous les différents genres de cuisson.
- **UN VÉRITABLE MEUBLE**, aux lignes harmonieuses et modernes, avec revêtements d'émaux chatoyants et garnitures chromées éblouissantes.

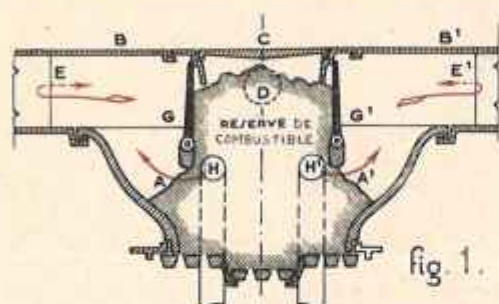
LES PARTICULARITÉS REMARQUABLES DE NOTRE FOYER COMPARTIMENTÉ BREVETÉ



Le foyer, de profondeur normale, permet à volonté, par une manœuvre simple et judicieuse, son utilisation en feu continu pendant la nuit ou pendant les repas — ceci pour le chauffage de l'appartement — et son utilisation en feu intermittent pour les préparations culinaires, qui exigent souvent un feu très vif sur la taque.

Position pour le CHAUFFAGE DES LOCAUX EN FEU CONTINU

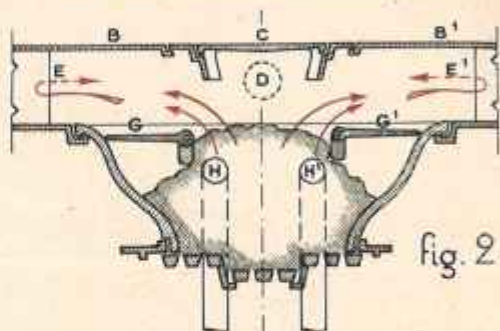
entre les heures de repas, par une combustion lente ou modérée.



Un barrage, constitué par les volets mobiles GG', est établi entre l'ouverture de chargement C et le départ des fumées (qui se fait par les chicanes EEI vers la buse D); il se forme alors une réserve de combustible au-dessus du niveau inférieur du barrage. Le combustible ne brûle qu'au fur et à mesure de son écoulement en AA', au bord inférieur de ce barrage.

Position pour la CUISSON DES REPAS EN FEU VIF INTERMITTENT

dégageant une chaleur intense sur toute l'étendue de la taque.



Le barrage est rabattu, il n'y a plus de réserve de combustible, le tirage est direct et le charbon s'embrase sur toute sa surface, donnant une chaleur intense qui chauffe uniformément la taque aux points B.C.BI, sur lesquels se font les cuissons.

La manœuvre de ce foyer est effectuée au moyen de 2 manettes situées en façade, permettant de placer les volets mobiles G G' soit dans la position verticale (foyer de combustion réduit et constitution d'une réserve de combustible pour chauffage en feu continu), soit dans la position horizontale (combustion sur toute la surface du foyer, chauffage vif intermittent pour les cuissons sur la taque).

Le foyer est pourvu de 2 admissions d'air secondaire H. H. 1, captant de l'air dans le cendrier et l'amenant sensiblement au niveau de chacun des 2 départs, activant ainsi avec énergie la reprise du feu à tous moments désirés, la ventouse agissant comme régulateur d'arrivée d'air primaire et secondaire.

NOTA. Les 2 gravures ci-dessus représentent le foyer compartimenté de la cuisinière-buffet 37-60bis. Pour la cuisinière-buffet 88-60bis le principe est le même; il n'y a qu'à supprimer des schémas la partie gauche, à partir du volet G, ainsi que l'admission d'air H.

COMBUSTIBLE. Les petits charbons « bon marché » anthraciteux 10/20 ou 20/30 sont surtout conseillés pour ce foyer, étudié spécialement dans le but de les brûler, mais l'anthracite 30/50 peut aussi être utilisé avec un succès certain.

CUISINIÈRES-BUFFETS (suite)



Cuisinière-buffet 88-60 bis,
en fonctionnement pour la préparation d'un repas.

LA CUISINIÈRE-BUFFET 88-60bis.

Cet appareil, idéal pour la cuisine familiale et le chauffage économique en feu continu, se présente sous la forme d'un meuble élégant comportant :

- Couvercle ajouré à charnières ;
- Taque à 2 feux vifs ;
- Portes ouvrantes à fermetures hermétiques ;
- Commande du tirage direct et clé de buse sur le côté droit ;
- Vaste four à rôtir ;
- Etuve chauffe-assiettes ;
- Dossier et bac charbonnier roulant ;
- Construction tout fonte, avec revêtements émaillés céramique de teintes au choix, garnitures chromées, toutes les pièces exposées au feu étant couléées en fonte spéciale réfractaire.



Cuisinière-buffet 88-60 bis.

DIMENSIONS en mm. :

	Lara.	Prof.	Haut
Encombrement total	750	480	830
Taque	660	370	—
Four	315	450	260
Etuve	330	450	180

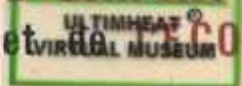
Hauteur sous buse : 725.

Poids net : 173 kg.

Diamètre de buse : 225 x 70.

Capacité de ch. : 200 m³

Pour le **CHAUFFAGE** comme pour la **CUISINE**,
 les cuisinières-buffets **NESTOR MARTIN 1939**
 assurent le **MAXIMUM DE CONFORT**
 sous le signe de **L'ELEGANCE** et de **L'ECONOMIE**.



Cuisinière-buffet 37-60bis,
 en position de chauffage continu, couvercle baissé.

LA CUISINIÈRE-BUFFET 37-60bis.

Ce meuble aux lignes harmonieuses convient pour des cuissons importantes et comporte :

- Couvercle ajouré à charnières ;
- Large taque à 3 feux vifs ;
- Portes ouvrantes à fermetures hermétiques ;
- 2 vastes fours à rôtir situés à gauche et à droite du foyer ;
- 2 étuves chauffe-assiettes placées sous les fours ;
- Dossier et bac charbonnier roulant ;
- Construction tout fonte, avec revêtements émaillés céramique de teintes au choix, garnitures chromées, toutes les pièces exposées au feu étant coulées en fonte spéciale réfractaire.

DIMENSIONS en mm. :

	Larg.	Prof.	Haut.
Encombrement total	980	506	830
Taque	850	415	—
Fours	270	465	275
Étuves	270	465	200

Hauteur sous buse : 655

Poids net : 221 kg.

Diamètre de buse : 130

Capacité de ch. : 230 m³

Nos appareils se vendent partout à crédit :
 Quelques centimes par jour. — Quelques francs par mois.

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON EN FONTE ET TÔLE D'ACIER



Cuisinière mixte T. M. 185.
Avec dossier.

MODELES T. M. 185 ET T. M. 186.

Cet appareil mixte présente, sous un encombrement réduit, 2 cuisinières en une seule.

COTE CHARBON. — Pot rectangulaire pour la T. M. 185 et pot rond pour la T. M. 186, brûlant les charbons 1/2 gras et tout venant calibres 20/30 et 30/50. Large taque munie d'un tampon accumulateur. Targette de décendrage en façade et réglage d'arrivée d'air sur la porte du cendrier.

COTE GAZ. — Taque émaillée granité anti-acide comportant 2 brûleurs Diabolo (1 de 800 lit et 1 de 550 lit). Un brûleur d'été 3 N.S. de 250 lit, s'accroche à la place du tampon accumulateur quand la cuisinière ne fonctionne pas au charbon.

FOUR-COFFRE. — Unique de grandes dimensions, équipé avec 1 grillade à gaz (brûleur P. L. 2 de 750 lit.) et 2 brûleurs (de 550 lit. chacun) dans le bas pour la cuisson des rôtis et de la pâtisserie.

TYPES STANDARD : Façade et pieds en fonte émaillée ivoire, taque en fonte émaillée granité avec flotte polie, côtés en tôle d'acier émaillée ivoire, colonnes, cadres et garnitures chromés.

Moyennant suppléments : Thermostat, pieds chromés et alimentation à gauche.

DIMENSIONS :

Taque		Haut. totale sans isol.	Buse		Four-coffre		
Long.	Prof.		Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prot.
0,870	0,600	0,770	0,625	0,118	0,315	0,375	0,415

CUISINIÈRES MIXTES GAZ ET CHARBON EN FONTE ET TÔLE D'ACIER (suite)



Cuisinière mixte X. A. 6.
(Vue avec couvercle côté gaz.)

CUISINIÈRE MIXTE X. A. 6.

La plus moderne et la plus perfectionnée des cuisinières mixtes gaz et charbon ; 3 appareils en un seul :

- Une importante cuisinière à gaz ;
- Une spacieuse cuisinière au charbon ;
- Un véritable poêle à feu continu.

COTE CHARBON. — Dessus spacieux avec flotte polie à 3 trous ; foyer ovale ; targette de décrochage et ventouse de réglage d'arrivée d'air ; vaste four à rôtir et à pâtisserie, avec système retour de flammes ; étuve stérilisante et chauffe-assiettes ; grand bac charbonnier roulant. Chauffage par les auvents situés sur le côté gauche du foyer.

COTE GAZ. — 3 brûleurs Diabolo (2 de 550 lit. chacun à l'avant et 1 de 800 lit. à l'arrière) ; plateau récolte-gouttes amovible grand four-coffre calorifugé à triple parois équipé avec 1 grillade à gaz et 2 brûleurs rectilignes dans le bas, pour la cuisson des rôtis et de la pâtisserie.

TYPE STANDARD : Appareil en fonte et tôle d'acier entièrement émaillé, façade et côtés teinte ivoire, taque, récolte-gouttes et intérieur de four en granité ; poignées de porte articulées en bakélite noire ; livré avec casseroles complètes pour four et grillade à gaz et plaque à trous pour le four à charbon.

DIMENSIONS :

No.	Taque.		Hauteur.		Buse.		Four-coffre à gaz			Four ou charbon.			Four-étuve au charb.		
	Lang.	Prof.	Corps	Totale	Haut.	Diam.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.
X A 6	1,020	0,700	0,780	0,800	0,565	0,135	0,320	0,300	0,420	0,320	0,230	0,400	0,320	0,140	0,515

Pour vos pièces de rechange,
et notamment pour les pots des cuisinières,
exigez toujours des **PIÈCES D'ORIGINE**
portant la marque **Nestor Martin**.

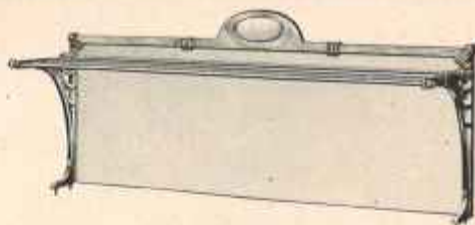
ACCESSOIRES



Dossier bas



Dossier haut.



Étagère
complète à panneau.

Toutes nos cuisinières peuvent être livrées avec dossier bas, dossier haut ou étagère complète chromée à panneau, en tôle émaillée ivoire. Pour les commandes, bien spécifier la désignation de la cuisinière à laquelle ces accessoires sont destinés. Dimensions : suivant les modèles de cuisinières.



TAMPON ACCUMULATEUR T. A. 3.

Le système de chicanes dont est muni ce tampon accumulateur oblige les gaz, avant d'être évacués, à s'attarder sous le tampon afin d'y accumuler un maximum de calories qui, absorbées par la masse de fonte du tampon, constituent une réserve de chaleur pour les cuissons faites sur le dessus de la cuisinière.

BAC A CHARBON B. 1.

En fonte avec couvercle à charnières, panneaux en tôle émaillée, garnitures chromées.

Dimensions :
Largeur : 0,330
Profondeur : 0,620
Hauteur : 0,260



BAC CHARBONNIER ROULANT.

Toutes nos cuisinières peuvent être fournies avec un bac roulant. Construit en forte tôle galvanisée, cet accessoire est très solide et complète avantageusement la cuisinière sans le moindre encombrement. Pour les commandes bien spécifier la désignation de la cuisinière à laquelle le bac est destiné.

NESTOR MARTIN

LA GRANDE MARQUE NATIONALE BELGE