

LES POÊLIERIES DE COUSOLRE

Société Anonyme au Capital de 60.500.000 francs

Registre du Commerce : Avesnes 1547

Registre des Producteurs : Nord 10672

NOTICE SUCCINCTE CONCERNANT LES CUISINIÈRES "AÉROFLAM" & "BUCHOFLAM"

CUISINIÈRES "AÉROFLAM" MÉNAGÈRES :

Avantages Techniques :

Le **principe** du foyer "AÉROFLAM" repose sur la combustion **fractionnée** du charbon et la puissance de rayonnement extraordinaire qui en résulte.

L'application de ce principe réalise un **progrès considérable** par rapport aux appareils actuellement sur le marché, du fait de la **combustion complète garantie** du charbon et de l'économie de combustible que l'on en retire.

Les cuisinières "AÉROFLAM" sont **toutes** conçues pour fonctionner à **feu continu** grâce à leur pot distributeur intérieur, ce qui permet de supprimer l'allumage journalier et le gaspillage de combustible qui en découle.

Le charbon est distribué automatiquement en **couche mince** sur une **grille de grande dimension**. La quantité d'oxygène nécessaire à la combustion intégrale peut donc pénétrer facilement à travers le combustible et en assurer ainsi la combustion complète. Ce fait permet une économie de charbon de 50 % minimum par rapport à un appareil assurant le même service : les cuisinières "AÉROFLAM" conduites normalement ne consomment que **6 à 10 kilos** de charbon convenable **par 24 heures**.

Avantages Pratiques :

Économie : Le prix d'achat des cuisinières "AÉROFLAM" est amorti **intégralement en deux ans** par les économies de combustible qui résultent de leur emploi rationnel.

Emploi : Le **réglage extrêmement sensible** de la marche de l'appareil permet le passage, en quelques minutes, de l'extrême ralenti au feu le plus vif.

La **taque** de la cuisinière "AÉROFLAM", de conception spéciale, avec épaisseur décroissante, est chauffée **uniformément**. On peut faire **bouillir** aussi facilement **sur l'extrémité de la taque** qu'au-dessus du foyer.

En enlevant le pot distributeur intérieur, les cuisinières "AÉROFLAM" consomment **tous genres et tous calibres de combustibles**. En aucun cas les imbrûlés ne sont à craindre, surtout si l'on veille à ce que la couche de combustible sur la grille ne dépasse pas une certaine épaisseur (environ dix centimètres), ce qui constitue encore une autre raison d'économie.

Le **décendrage** et le **vidage** du foyer se font **automatiquement**, cuisinière entièrement fermée, de telle sorte que la poussière ne peut se répandre ni dans les fours, ni dans la cuisine.

La **conception particulière du foyer**, de section ovale avec ondulations présentant le maximum de surface de rayonnement, assure aussi facilement le **chauffage de la cuisine** que celui des **fours**.

Les **fours ordinaires** (cuisinières "AÉROFLAM" type 80 et 100), ou à retour de flamme (cuisinières "AÉROFLAM" type 90 et 115) de plus grandes dimensions que les fours ordinaires, permettent une cuisson parfaite en tous points dans un temps record. Ils conviennent tout particulièrement à la **pâtisserie** comme à la cuisson des **grosses pièces**.

Esthétique : Les cuisinières "AÉROFLAM" sont toutes de **présentation luxueuse, émaillées** partout, **extérieurement et intérieurement**.

Ces appareils sont munis d'un **dossier** et d'une **plaque de propreté** émaillée des deux côtés qui peut se rabattre sur la taque.

Les **portes** de l'appareil sont de grandes dimensions, de forme moderne, et le **bac roulant** prolonge heureusement la façade de la cuisinière qui se trouve ainsi ressembler plus à un **meuble de cuisine moderne** qu'à une cuisinière proprement dite.

CUISINIÈRES "AÉROFLAM" A BOUILLEUR :

Les cuisinières "AÉROFLAM" 90 et 115 sont construites également avec **chaudière de 3000 calories/heure** qui assure le chauffage de 100 à 125 litres d'eau à 70/80°, permettant ainsi le service **d'eau chaude courante** pour les besoins des particuliers : cuisine, vaisselle, évier, salle de bains, lavabos, etc...

L'installation nécessite uniquement un **réservoir à simple enveloppe**.

CUISINIÈRES "BUCHOFLAM" :

Les cuisinières "BUCHOFLAM" (uniquement type 90 avec retour de flamme) sont conçues pour fonctionner au **bois**, mais elles brûlent également tous autres genres de combustibles.

Le **principe** de ces appareils repose sur la combustion **fractionnée** du bois. Ils sont munis à cet effet d'un carbonisateur qui permet :

- **en marche normale** : d'obtenir la combustion extrêmement vive des bûches au-dessus du foyer seulement
- **au ralenti** : de maintenir toujours les bûches en ignition et par conséquent d'assurer ainsi le feu continu de l'appareil avec la consommation la plus réduite.

La cuisinière peut être alimentée avec des bûches de 55 cm. de longueur ou plus (deux bûches de 10 cm. de diamètre ou une bûche de 15 cm. de diamètre).

Pour la **marche au charbon**, il suffit de mettre en place la plaque d'obturation du carbonisateur et la grille spéciale pour charbon qui sont livrées avec l'appareil. Ces deux pièces diminuent l'importance du foyer tout en augmentant la surface de grille de manière à obtenir un rendement identique à celui des cuisinières "AÉROFLAM" fonctionnant sans pot distributeur.

