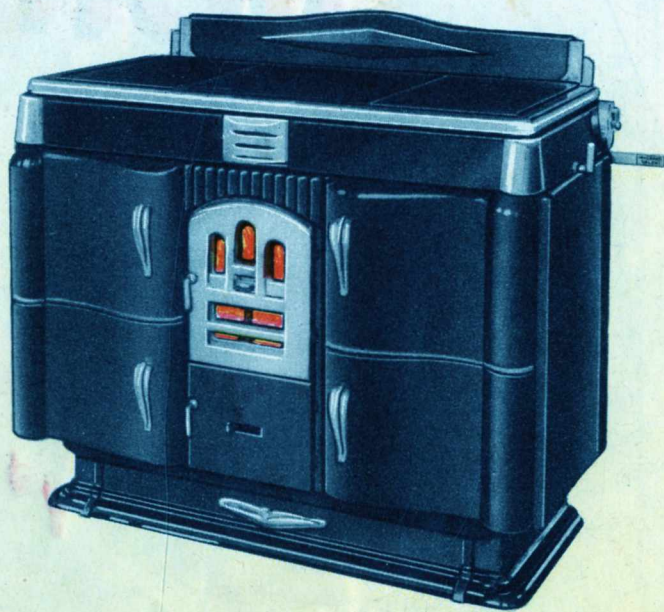
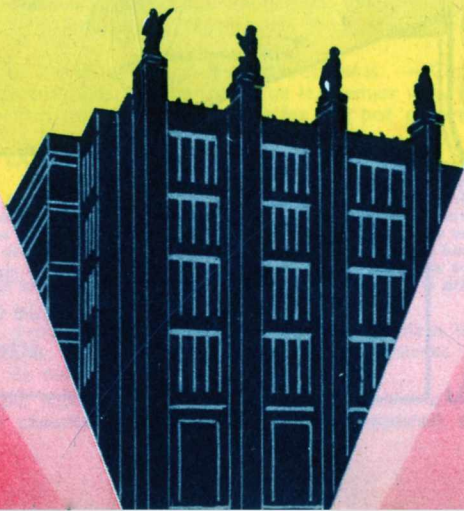


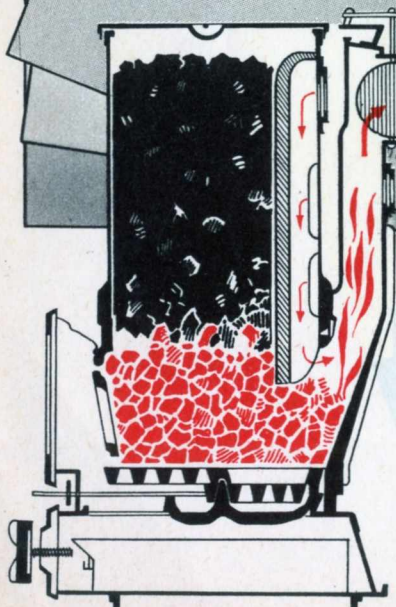
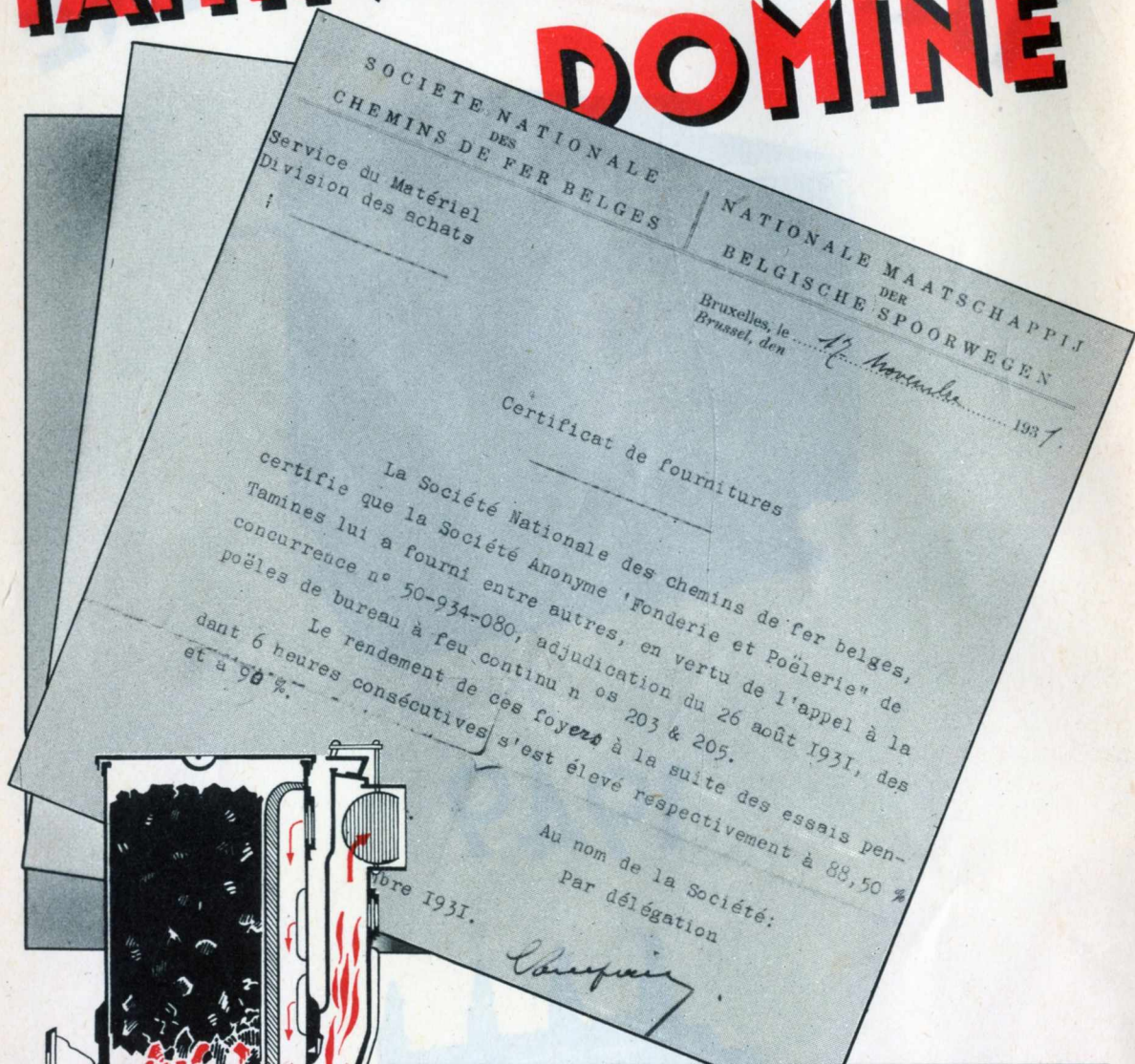
TAMINES DOMINE



1949



TAMINES DOMINE

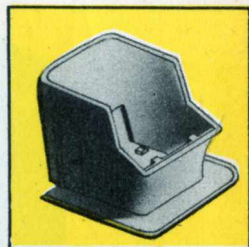
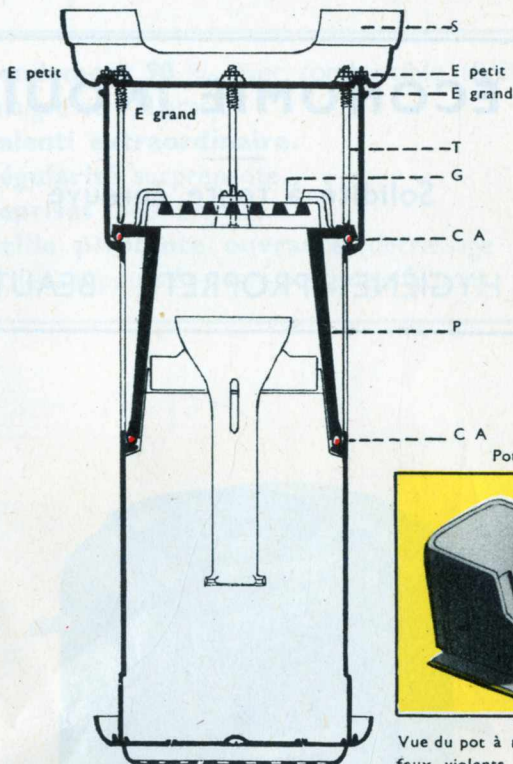
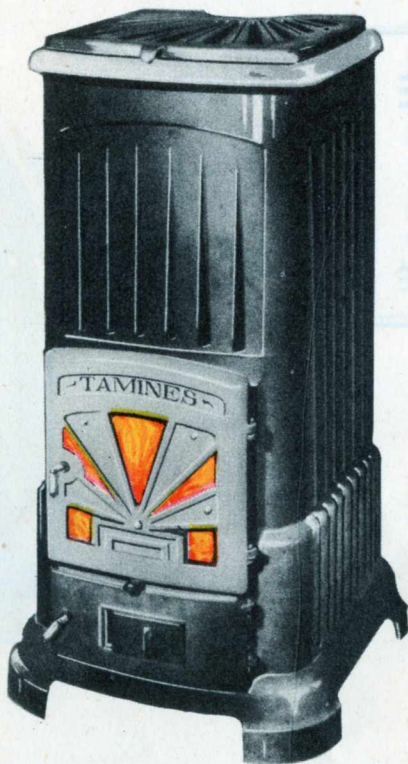


RENDEMENT

Le certificat d'essais des Chemins de Fer Belges, ci-dessus, indique que le **rendement** des foyers TAMINES atteint facilement **90 %**.

Innovation

NOUVEAUX CALOS



Vue du pot à remplacer après feux violents et long usage

Coupe du Calo renversé
Vue de l'intérieur

N°	502	504
Poids en Kilogr.	80	180
Cube chauffé en m ³	250	400

Les calos étant souvent destinés à des locaux importants, on y fait généralement de forts feux et, comme conséquence, au bout d'un certain temps, des réparations coûteuses, qui doivent être effectuées par le poëlier ou l'usine, s'imposent.

Pour y remédier, Tamines a créé des appareils très résistants. — Cependant, comme à la longue tout fini par s'user, Tamines a conçu ses nouveaux calos de telle sorte que le premier venu pourra faire lui-même, la réparation en quelques minutes et à peu de frais (juste l'achat d'une pièce « le pot proprement dit » pesant quelques kilos).

MOYEN D'EFFECTUER LA RÉPARATION :

1. Retirer la grille «G» ;
2. Retourner le poêle (socle en l'air) ;
3. Devisser les 4 petits écrous «E petit» (en ayant soin de ne pas toucher aux 3 écrous plus gros «E grand») ;
4. Enlever le socle «S» qui se détachera facilement avec les tiges «T» fixées au socle ;
5. Retirer le vieux pot «P», qui lui aussi s'enlèvera aisément

- (les vieux cordons d'amiante «CA» doivent venir avec le pot, s'il restait des déchets, les racler) ;
6. Placer le nouveau pot «P» (fourni par l'usine garni des deux cordons d'amiante) ;
7. Remettre le socle ;
8. Remplacer et bien serrer les 4 petits écrous «E petit» ;
9. Remettre le poêle dans sa position normale ;
10. Replacer la grille.

La réparation terminée, avoir bien soin, en replaçant le poêle dans la cheminée, de sceller convenablement la buse (avec plâtre, mastic, coulis, mortier, etc...) pour éviter les entrées d'air intempestives et de veiller à ce que l'appareil soit bien remis de niveau.

Le calo «Tamines nouveau modèle» est une innovation extraordinaire, car, indépendamment de sa résistance, de sa facilité de réparation, **il chauffe le double d'un autre appareil de mêmes dimensions extérieures.**

CHEM

ÉCONOMIE INOUIË

Solidité à toute épreuve

HYGIÈNE - PROPRETÉ - BEAUTÉ



1230 — 1232
1234



CHEMINÉES COMPLÈTES

N°	228bis	230bis	232bis
Poids Kg.	55	72	100
Cube chauffé en m3 pièce normale	100	150	225

TAMINES



INÉES



329bis — 1331 — 1333

Rendement 90 % avec combustible 10/20 (maigre ou 1/4 gras).

Ralenti extraordinaire.

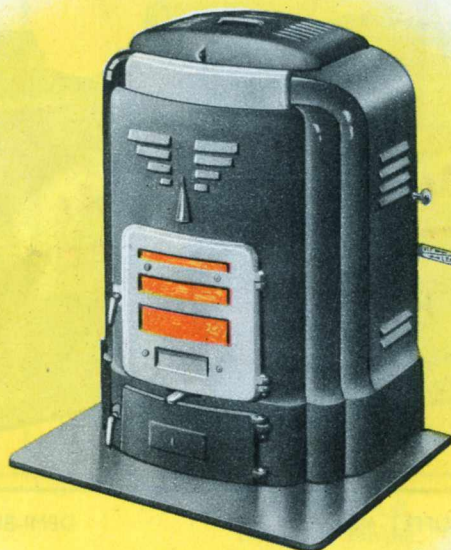
Régularité surprenante.

Reprises foudroyantes.

Grille pivotante ouvrante (décrassage facile sans poussière, sans perte de charbon).

AVEC TAQUE DE PARQUET

1230	1232	1234	329bis	1331	1333
74	112	142	65	90	130
150	225	350	100	150	225



228bis — 230bis
232bis

DOMINE

Brevet V. LAGNEAU

THAUM

BRÛLE TOUS LES CHARBONS

ÉCONOMIE 60 %

BUFFETS (extérieur fonte)



BUFFET 483

DEMI-BUFFET 493

PETIT DEMI-BUFFET 491

Ménagères

qui pouvez économiser **1500 à 4000 FRANCS** seriez impardonnables si, avant l'achat d'un appareil à cui « THAUMATURGE », soit chez nos poêliers-vendeurs, soit à Tamines lieux (feux continu garanti) chauffent 250 m³, possèdent des fours très mieux les grillades que n'importe quel système (sans aucune odeur) **TOUS LES CHARBONS.**

DEMANDEZ A CELUI QUI EN PO

THAUMATURGE

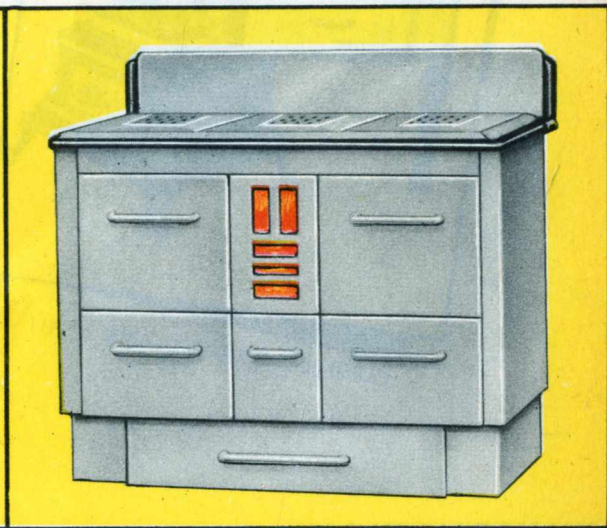
FEU CONTINU GARANTI

CUBE CHAUFFÉ 250 m³

CUISINIÈRES (extérieur tôle)



CUISINIÈRE 403



CUISINIÈRE 14 R.
retour de flamme

PAR AN (suivant l'usage) en achetant un « THAUMATURGE », vous ne demandez pas des renseignements sur ce système directement. Outre cette économie importante, ces appareils merveilleux où rôtissent et cuisent admirablement rôtis et pâtisseries, font — permettent de cuire sur toute la surface de la taque — brûlent (Grille pivotante et ouvrante).

SSÈDE UN CE QU'IL EN PENSE.

Brevet V. LAGNEAU



THAUMATURGE



CUISINIÈRE TRIANGULAIRE n° 411

ÉCONOMIE

60%

CUBE CHAUFFÉ : 250 M³

FEU CONTINU GARANTI

BRULE TOUS LES
CHARBONS



DEMI-CRAPAUD n° 401

INNOVATION - Porte à mica
permettant de voir le feu et de
tisonner pour activer celui-ci.

Se fait avec { Taque en fonte.
 { Taque en acier.

Dimensions de la taque 1.00 X 0,56.

Mêmes avantages que pour les buffets et
les cuisinières Thaumaturge (lire
page précédente).
Grille pivotante et ouvrante.

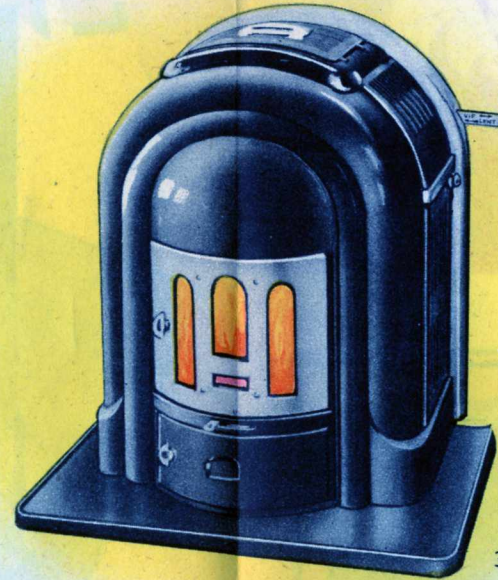
CHEMINÉES

ÉCONOMIE INOUIË

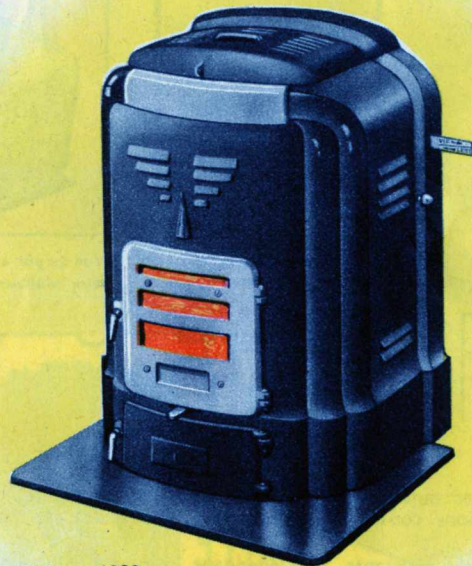
Solidité à toute épreuve

HYGIÈNE - PROPRETÉ - BEAUTÉ

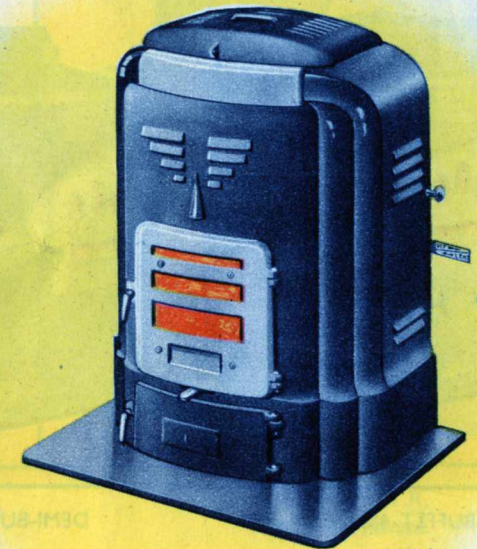
Rendement 90 % avec combustible 10/20 (maigre ou 1/4 gras).
Ralenti extraordinaire.
Régularité surprenante.
Reprises foudroyantes.
Grille pivotante ouvrante (décrassage facile sans poussière, sans perte de charbon).



329bis — 1331 — 1333



1230 — 1232
1234



228bis — 230bis
232bis

CHEMINÉES COMPLÈTES AVEC TAQUE DE PARQUET

N°	228bis	230bis	232bis	1230	1232	1234	329bis	1331	1333
Poids Kg.	55	72	100	74	112	142	65	90	130
Cube chauffé en m ³ pièce normale	100	150	225	150	225	350	100	150	225



Brevet V. LAGNEAU

THAUMATURGE

BRÛLE TOUS LES CHARBONS

FEU CONTINU GARANTI

ÉCONOMIE 60 %

CUBE CHAUFFÉ 250 m³

BUFFETS (extérieur fonte)



BUFFET 483

DEMI-BUFFET 493

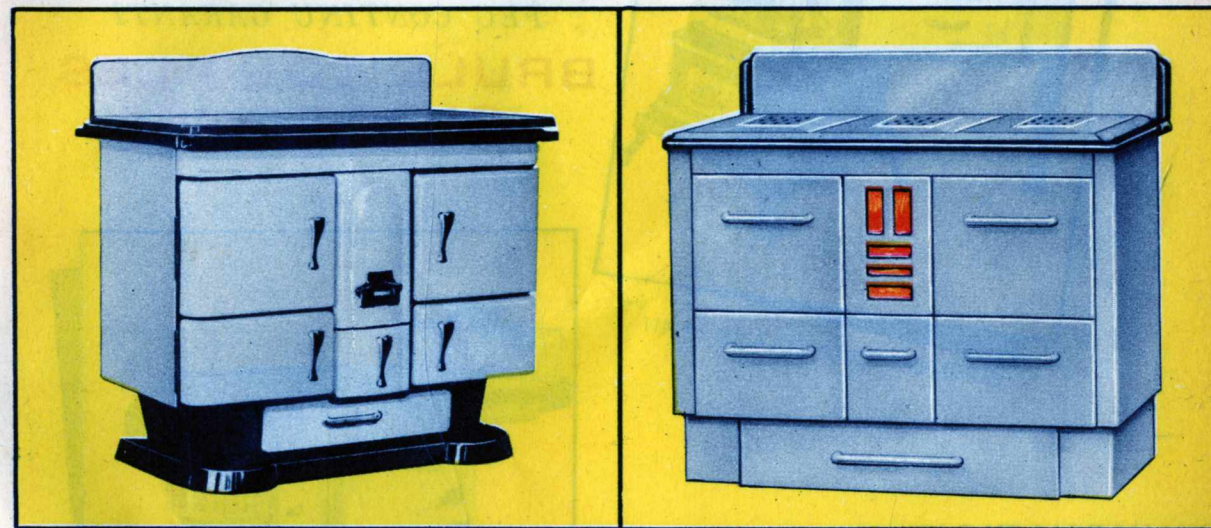
PETIT DEMI-BUFFET 491

Ménagères

qui pouvez économiser **1500 à 4000 FRANCS** seriez impardonnables si, avant l'achat d'un appareil à cuire « THAUMATURGE », soit chez nos poêliers-vendeurs, soit à Tamines lieux (feu continu garanti) chauffent 250 m³, possèdent des fours très mieux les grillades que n'importe quel système (sans aucune odeur) **TOUS LES CHARBONS.**

DEMANDEZ A CELUI QUI EN PO

CUISINIÈRES (extérieur tôle)



CUISINIÈRE 403

CUISINIÈRE 14 R.
retour de flamme

PAR AN (suivant l'usage) en achetant un « THAUMATURGE », vous sinez, vous ne demandez pas des renseignements sur ce système directement. Outre cette économie importante, ces appareils merveilleux où rôtissent et cuisent admirablement rôtis et pâtisseries, font — permettent de cuire sur toute la surface de la taque — brûlent (Grille pivotante et ouvrante).

SSÈDE UN CE QU'IL EN PENSE.