

ÉLECTRICITÉ

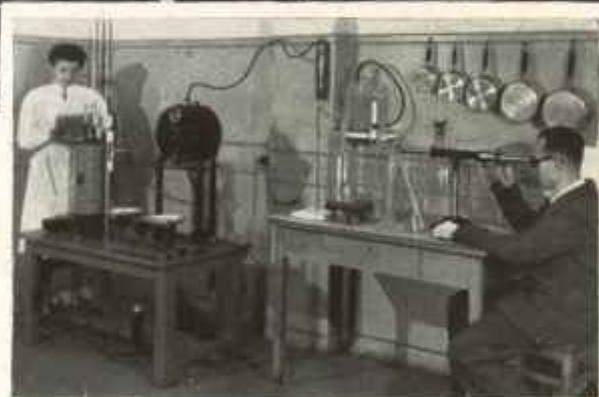
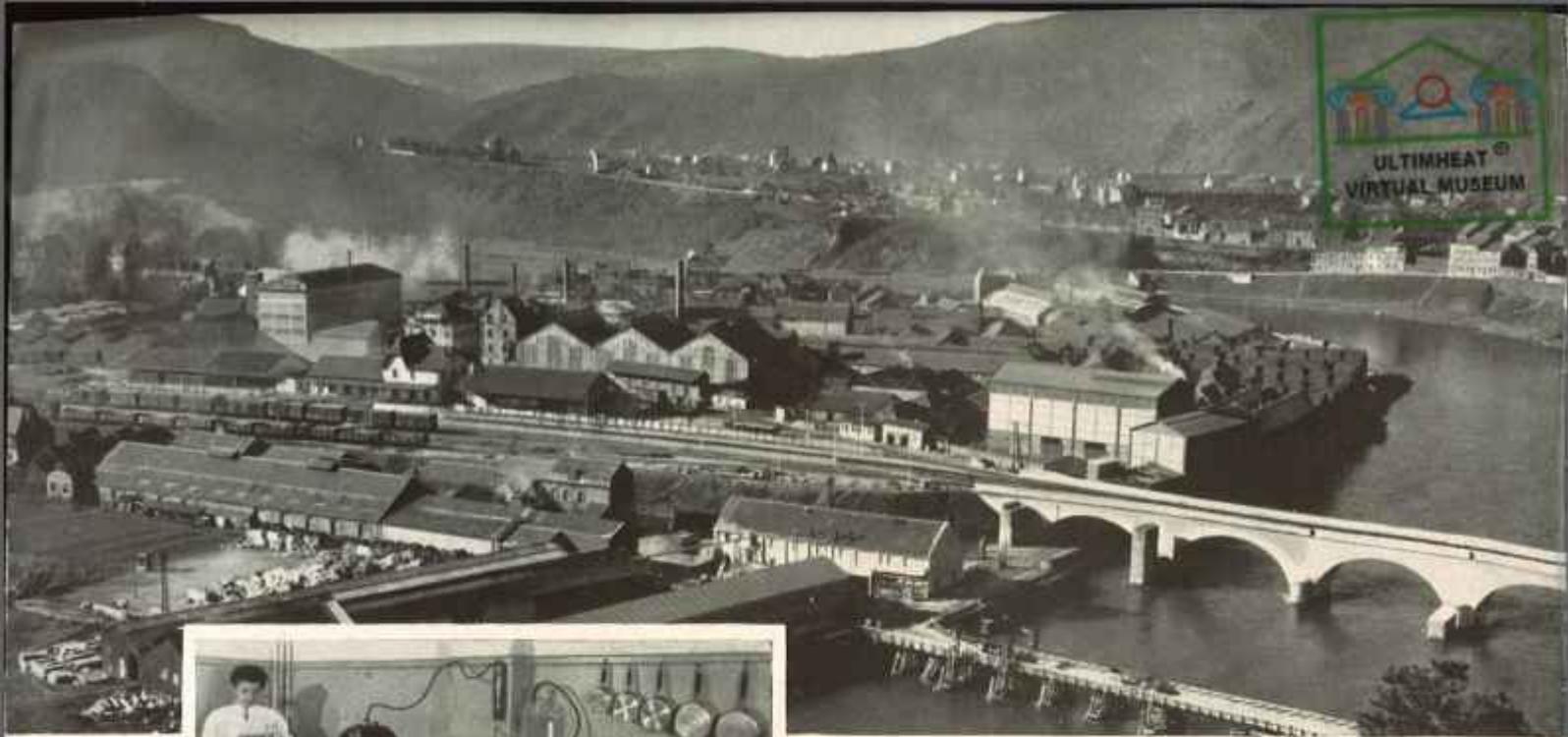


**ARTHUR
MARTIN**

REVIN

ARDENNES

APPAREILS DE CUISINE



1

LES USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

- 1 — Une de nos 5 usines de Revin.
- 2 — Un des laboratoires d'essai et de contrôle.
- 3 — Un coin de la fonderie.
- 4 — Un four à émailler sur fonte.
- 5 — Une des grandes presses à emboutir les bâtis « tout-acier ».

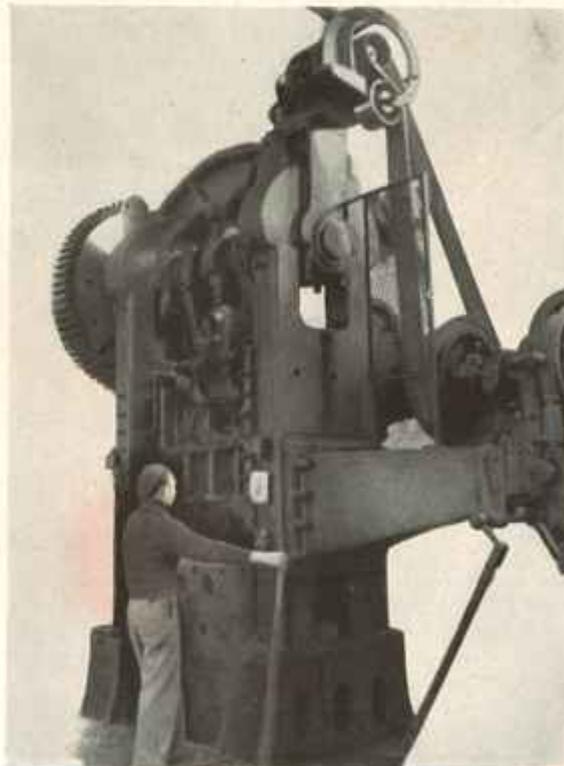
2



3



4



5

3 Plaques

Un appareil de lignes modernes offrant le maximum de sécurité et de confort.



LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE P. 383

DESCRIPTION. — Bâti tout acier, entièrement émaillé blanc. Dessus relevant et cuvette récolte-gouttes en fonte, émail gran blanc. Intérieur de four émail « controxyde ». Poignées et manettes en matière plastique. Socle avec partie avant amovible facilitant le nettoyage.

DESSUS équipé de 3 plaques amovibles en fonte spéciale : 1 plaque de 220 mm. (2.100 w.), 1 plaque de 180 mm. (1.650 w.), 1 plaque de 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt (0), fort (3), moyen (2), doux (1).

FOUR-GRILLOIR étanche, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée. Élément de voûte lumineux de 1.500 watts et élément de sole obscur de 1.500 watts. Commutateur universel à 4 positions : arrêt (four), haut, doux, bas.

CASSEROLERIE. — 1 casserole-lèche-frite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.

TIROIR EXTRACTEUR breveté, permettant de ranger la casserolierie inutilisée.

ARTHUR
MARTIN
BEVIN ARDENNES

Numéro de l'appareil	Puissance totale en watts	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos
		Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
P. 383	6.250	700	555	800	700	550	350	450	230	Net : 88 Embal. : 105

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN" TECHNIQUE DE *Qualité*



★ PRINCIPES DE CONSTRUCTION

Toujours soucieux de perfectionner sa technique de fabrication et d'améliorer les qualités culinaires de ses appareils, ARTHUR MARTIN a mis au point, dans ses **cinq usines de Revin**, des cuisinières électriques de lignes sobres et modernes, entièrement émaillées et construites avec des matériaux rigoureusement sélectionnés.

Transposant les progrès réalisés dans la fabrication des carrosseries automobiles, il emploie notamment dans ses nouveaux modèles

des bâtis tout-acier

qui permettent d'obtenir à la fois une pureté de lignes incomparable, une carcasse indéfor-

mable, des émaux impeccables et une montée en température plus rapide, donc un meilleur rendement.

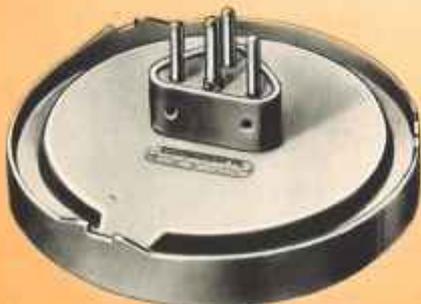
Les dessus des appareils sont en fonte entièrement émaillée. **Les pièces en tôle d'acier sont émaillées sur les deux faces.** Les intérieurs de four sont soudés électriquement, complètement étanches et recouverts sur toute leur surface d'**émail au « controxyde »** qui rend la tôle d'acier inaltérable.

Enfin, la qualité des appareils ARTHUR MARTIN est le résultat d'un

double contrôle :

Contrôle technique des pièces à tous les stades de leur fabrication et en cours de montage;

Contrôle culinaire assuré par des chefs de cuisine réputés.



★ LES PLAQUES

Grâce à leur expérience presque centenaire dans le traitement de la fonte, les Usines et Fonderies ARTHUR MARTIN ont mis au point des plaques en fonte spéciale à chauffage par conductibilité, qui permettent d'obtenir, **avec le minimum de courant, le meilleur rendement** à toutes les allures.

Elles offrent d'autre part à l'utilisateur toutes garanties de **solidité, d'isolement et de durée.**

Elles sont fixées au moyen de broches de connexion qui s'engagent dans les alvéoles correspondantes et assurent un contact parfait, grâce à un calibrage de précision au 1/100^e de mm. Elles se montent et se démontent facilement à la main, ce qui simplifie considérablement les opérations de nettoyage.

UL TIME...
VIRTUE...

4 Plaques

Une cuisinière électrique puissante et moderne, dotée des perfectionnements les plus récents.



LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE P. 384

DESCRIPTION. — Bâti tout acier entièrement émaillé blanc. Dessus relevant en fonte et cuvette récolte-gouttes émail grani blanc. Intérieur de four émail « controxyde ». Poignées et manettes en matière plastique. Socle avec partie avant amovible facilitant le nettoyage.

DESSUS équipé de 4 plaques amovibles en fonte spéciale : 1 plaque de 220 mm. (2.100 w.), 2 plaques de 180 mm. (1.650 w.), 1 plaque de 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt (0), fort (3), moyen (2), doux (1).

FOUR-GRILLOIR étanche, calorifugé à la laine de verre, entièrement émaillé. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée. Élément de voûte lumineux de 1.500 watts et élément de sole obscur de 1.500 watts. Commutateur universel à 4 positions : arrêt (four), haut, doux, bas.

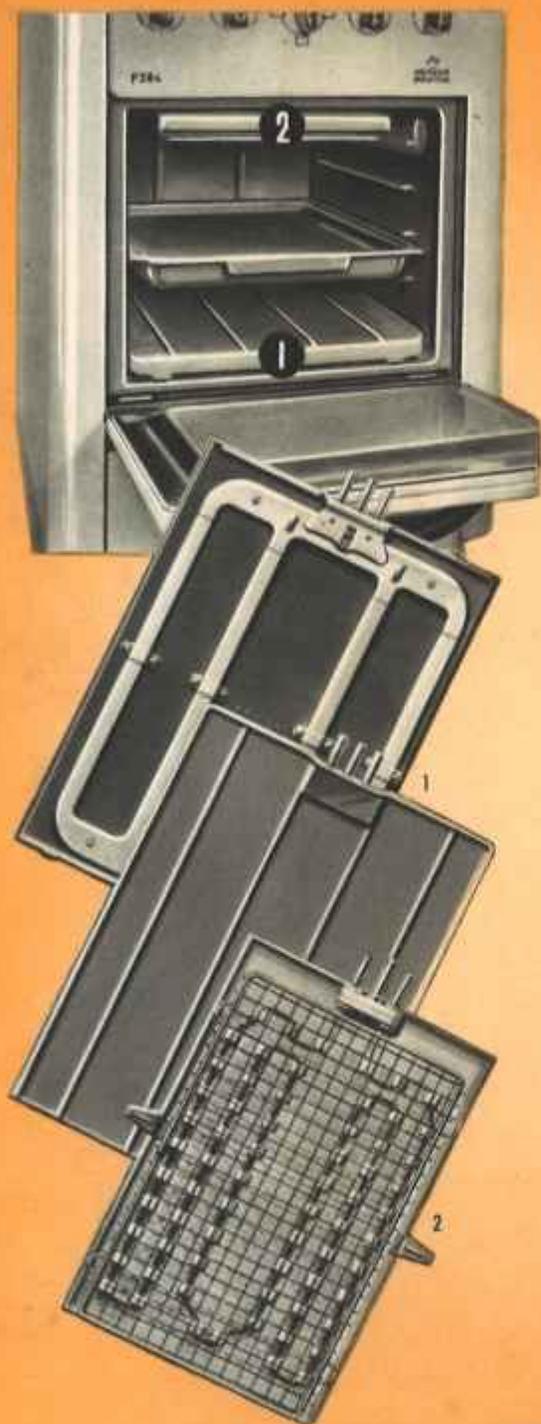
CASSEROLERIE. — 1 casserole-lèche-frite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.

TIROIR EXTRACTEUR breveté, permettant de loger la casserole inutilisée.



Numéro de l'appareil	Puissance totale en watts	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos
		Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
P. 384	7.900	700	555	800	700	550	350	450	230	Net 89 Embal. : 108

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN" TECHNIQUE DE *Qualité*



★ ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE FOURS

Les fours ARTHUR MARTIN comportent :

1° **Un élément chauffant de sole** (fig. 1), breveté S.G.D.G., à chauffage par conduction. L'élément chauffant, incorporé à la sole même, permet une montée rapide en température et une répartition régulière de la chaleur dans le four.

2° **Un élément chauffant de voûte** (2), constitué par un fil de résistance monté sur un bâti indéformable, dont il est isolé par des supports en stéatite, et protégé par un grillage. Le fil chauffant en alliage de nickel est instantanément porté au rouge vif. Il permet d'obtenir des grillades parfaites, car la pièce est « saisie » comme elle le serait par un feu de braise incandescente.

Ces deux éléments sont raccordés par des broches de connexion qui garantissent un contact parfait et durable. Ils se placent et s'enlèvent à la main, pour les opérations de nettoyage.

★ LES FOURS-GRILS "ARTHUR MARTIN"

Les cuisiniers les plus réputés ont reconnu **la supériorité des fours électriques ARTHUR MARTIN.**

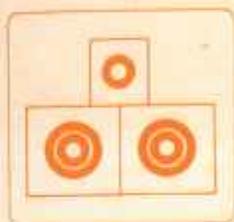
Leur fonctionnement est économique et sûr grâce à la qualité de leurs éléments chauffants, à leur étanchéité parfaite assurée par la soudure électrique des panneaux, au calorifugeage idéal à la laine de verre, à leur porte équilibrée à fermeture hermétique, à la ventouse de ventilation réglable, etc.

Le confort est assuré avec minutie par les détails de construction : les intérieurs de fours, à angles arrondis, avec gradins emboutis pour placer la casseroles, sont entièrement recouverts d'émail au « controxide » inaltérable et se nettoyant comme de la porcelaine. Aucun goût désagréable ne risque de se communiquer aux aliments pendant la cuisson.


**ARTHUR
MARTIN**
REVIN ARDENNES

Dessus Gaz Four électrique

Un appareil très apprécié, permettant de cuisiner au gaz avec les brûleurs du dessus et d'obtenir, dans le four électrique, les réussites culinaires propres à ce mode de cuisson.



LA CUISINIÈRE MIXTE Q. 183

DESCRIPTION. — Corps fonte et acier entièrement émaillé, émail blanc et grani blanc. Dessus fonte avec couvercle de propreté et tiroir récolte-gouttes émail grani. Intérieur de four en émail « controxide ». Poignée et manettes de commande en matière plastique.

DESSUS GAZ équipé de 3 brûleurs : 2 brûleurs double-couronne (débit 560 et 110 l., 2.330 et 480 millith.) et 1 brûleur simple (débit 360 l., 1.500 millith.). Robinetterie de précision. Réglage facile des débits de gaz et d'air des brûleurs. Tiroir récolte-gouttes sous les brûleurs. Couvercle de propreté.

FOUR-GRILLOIR ÉLECTRIQUE étanche, entièrement calorifugé, avec élément de voûte lumineux de 1.200 watts et élément de sole obscur de 1.200 watts. Commutateur à 4 positions : arrêt, haut, bas, doux. Ventilation de four réglable. Porte équilibrée.

CASSEROLERIE. — 1 casserole-léchefrite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie.


**ARTHUR
MARTIN**
REVIN ARDENNES

Numéro de l'appareil	FOUR électrique	ENCOMBR. TOTAL			DESSUS		FOUR			POIDS kilos
	Puissance totale en watts	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Larg. en mm.	Prof. en mm.	Haut. en mm.	
Q. 183	1.200	600	620	800	600	580	320	370	210	Net : 70 Embal. : 108

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN"

TECHNIQUE DE *Qualité*



★ COMMUTATEURS

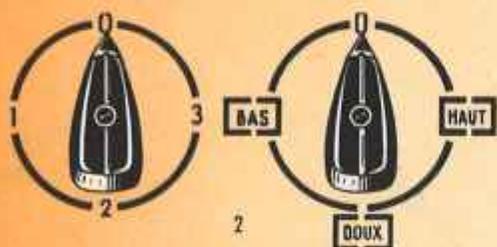
Nos commutateurs sont conçus pour durer; ils garantissent des contacts parfaits et un usage régulier. Comme le montre la figure 2, ces commutateurs permettent d'obtenir 3 allures indiquées par des repères sur la bande, aussi bien pour les plaques que pour le four, ce qui donne une grande souplesse pour la conduite des différentes cuissons.

Ils se manœuvrent sans difficulté et sont à l'abri de tout débordement de liquide comme de toute élévation de température.

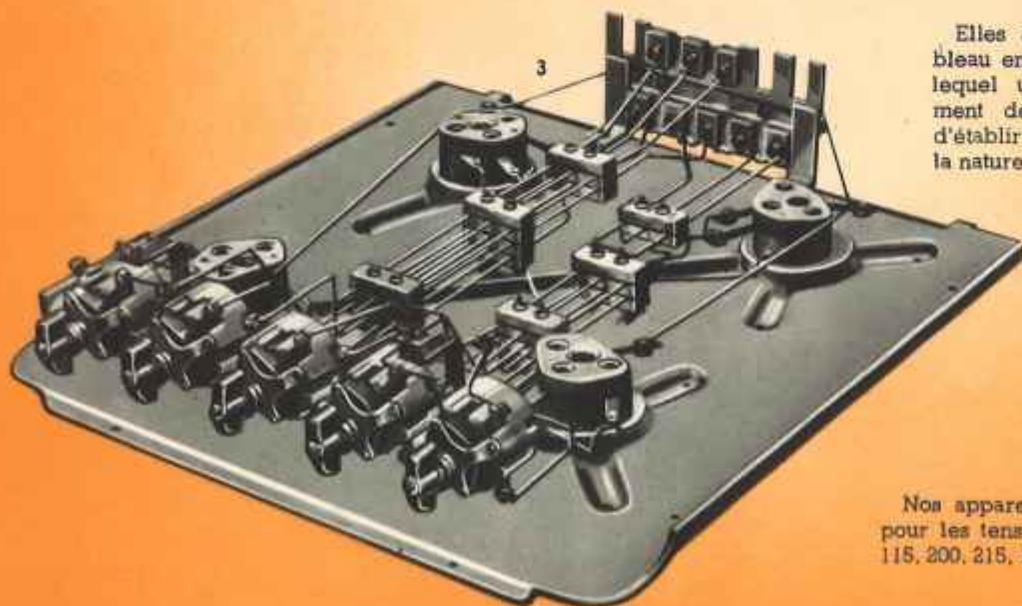


★ CONNEXIONS

Toutes les connexions intérieures de nos appareils de cuisine à l'électricité sont constituées par des **fils nus rigides** , fixés sur des **taquets en porcelaine** , le tout placé **sous carter** . Cette construction (v. fig. 3) supprime l'emploi trop fréquent des isolants de fils souples qui se dessèchent sous l'action de la chaleur, s'altèrent à l'humidité, s'effritent et risquent de provoquer des courts-circuits dangereux. Au contraire, nos connexions en fils nus rigides, isolés sur taquets, **d'un montage indérégable** , offrent toutes garanties de fonctionnement et de durée.



Elles aboutissent à un tableau en matière moulée sur lequel un simple déplacement de barrettes permet d'établir les connexions selon la nature du courant.



Nos appareils sont prévus pour les tensions suivantes : 115, 200, 215, 230 et 380 volts.

ULTIMHE
VIRTUAL



LA CUISINIÈRE MIXTE Q. 923

DESCRIPTION. — Cuvette et façade fonte, émail grani blanc. Côtés et portes acier émail blanc. Intérieur de four électrique émail « controxyde ». Poignées et manettes en matière plastique.

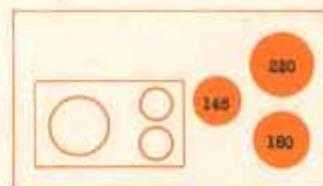
PARTIE CHARBON : Dessus poli fin avec 3 ronds. Foyer mixte pour chauffage au charbon ou au bois (bûches de 20 cm.). Sur demande : Foyer ovale pour charbon. Buse ovale, dessus ou derrière, avec mitre pour tuyau de 125 mm. Ventouse de réglage d'air. Grille mobile pour décentrage sous le foyer. Tiroir cendrier de grande capacité. Four à rôtir. Etuve chauffe-assiettes. Main courante sur le devant. Chaudière de 8^l5. Sur demande, sans chaudière, avec moins-value.

PARTIE ÉLECTRIQUE. — Dessus équipé de 3 plaques amovibles en fonte spéciale : 220 mm. (2.100 w.), 180 mm. (1.650 w.), 145 mm. (1.000 w.). Commutateurs universels à 4 positions : arrêt, fort, moyen, doux. Dessus relevant, fonte émail grani blanc, dégageant la cuvette récolte-gouttes.

Four étanche, entièrement calorifugé. Commutateur universel à 4 positions : arrêt, haut, doux, bas. Élément voûte lumineux de 1.500 watts. Élément sole obscur de 1.500 watts. Ventilation du four réglable. Porte équilibrée.

Casserolerie. — 1 casserole-lêchefrite émaillée. 1 gril-support étamé. 1 plaque à pâtisserie. 1 plaque-support dans four charbon.

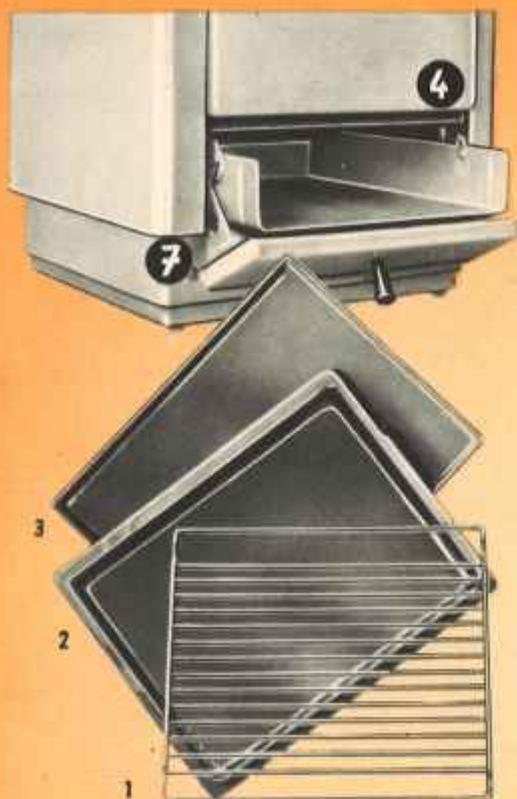
N° de l'appar.	Puis. totale en watts	ENCOMBR. TOTAL en mm.			COTÉ CHARBON (Dim. en mm.)					ÉLECTRICITÉ (Dim. en mm.)					POIDS en kilos
		Larg.	Prof.	Haut.	Dessus		Four			Dessus		Four			
					Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Haut.	
Q. 923	6.250	1.200	720	800	665	650	320	410	230	535	650	340	450	240	Net : 290 Embal. : 300
							ETUVE								
							320	520	140						



3 appareils en un seul : en été, tous les avantages de la cuisine électrique. En hiver, cuisine et chauffage des locaux au charbon ou au bois, et, en cas de besoin, cuisine à la fois à l'électricité et au charbon ou bois.

TECHNIQUE "ARTHUR MARTIN"

TECHNIQUE DE *Qualité*



★ CASSEROLERIE ET TIROIR A CASSEROLERIE

Tous nos appareils comportent :

1° Un **gril-support à barreaux** (fig. 1) coulissant sur les gradins du four et pouvant, par retournement, donner des positions intermédiaires.

2° Une **casserole-lèchefrite** (fig. 2) rectangulaire, en tôle d'acier emboutie émaillée.

3° Une **plaque à pâtisserie** (fig. 3).

Les appareils P. 383 et P. 384 comportent un tiroir à système d'ouverture breveté, permettant de ranger commodément la casserolierie non utilisée (fig. 4).

★ FACILITÉS D'ENTRETIEN

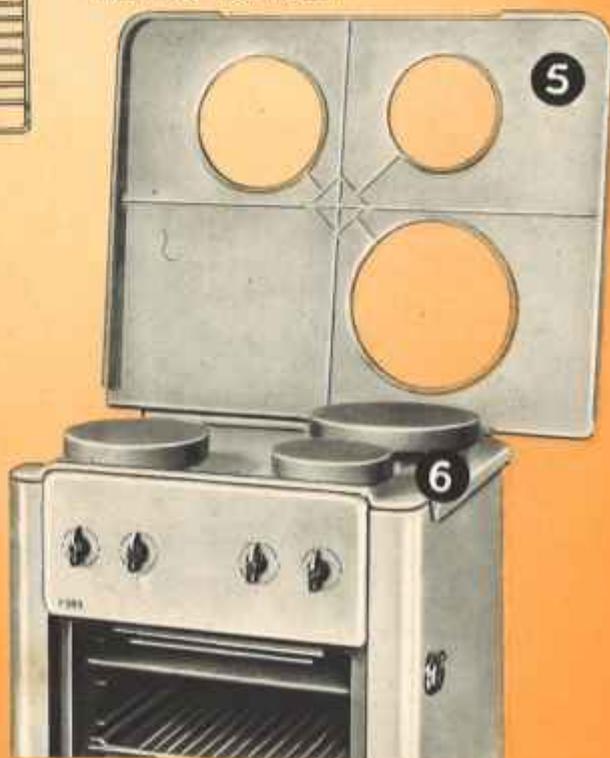
Grâce à leurs **taques relevantes** (5) qui dégagent parfaitement la **cuvette récolte-gouttes** (6), le nettoyage de nos cuisinières électriques est d'une extrême simplicité.

L'émaillage total des bâtis et des intérieurs de four, le démontage facile de tous les éléments chauffants, le socle amovible dans la partie inférieure de l'appareil (7), procurent également à l'usager toutes les commodités désirables d'entretien.

★ PIÈCES DE RECHANGE

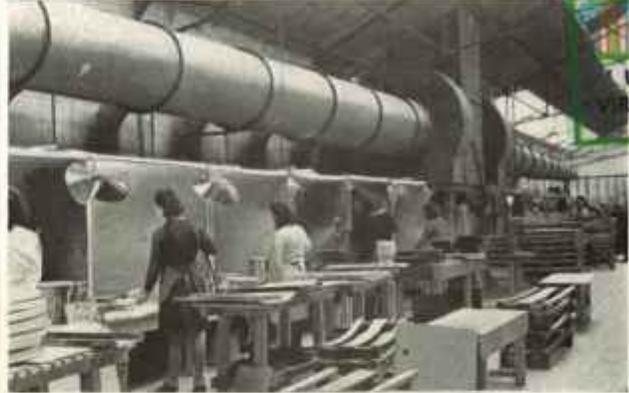
Tous les appareils ARTHUR MARTIN figurant à ce catalogue sont livrés avec un **BON DE GARANTIE** d'un an contre tout vice de construction ou défaut de matière. La durée de garantie des plaques en 380 volts est limitée à 6 mois.

L'interchangeabilité des pièces évite, en cas d'accident, toute immobilisation prolongée de l'appareil. (Voir catalogue des pièces de rechange ci-inclus.)





2



6



8



9



10

LES USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN (suite)

- 6 — Emaillage au pistolet.
- 7 — Décolletage des robinets.
- 8 — Soudure électrique.
- 9 — Une des chaînes de montage (gaz).
- 10 — L'école des apprentis.
- 11 — L'emballage en bout de chaînes.



11



USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

Société Anonyme
capital 56.000.000 de Frs

SIÈGE SOCIAL :
36, rue de Châteaudun
PARIS (9^e)

Télégr. FONDARMAR-PARIS

Siège Administratif et
Usines à REVIN (Ardennes)

Télégr. ARMAR-REVIN
Téléph. n^{os} 3 et 5 à REVIN
R. C. ROCROI 5486

Services de Paris et
salles d'Exposition :
36, Rue de Châteaudun
PARIS (9^e)

Téléph. : TRinité 06-21
R. C. PARIS : 301-697-B
C. C. P. : PARIS 501-37



ARTHUR MARTIN

REVIN

ARDENNES