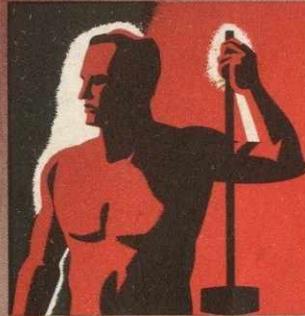


CHAUFFEZ-VOUS MIEUX

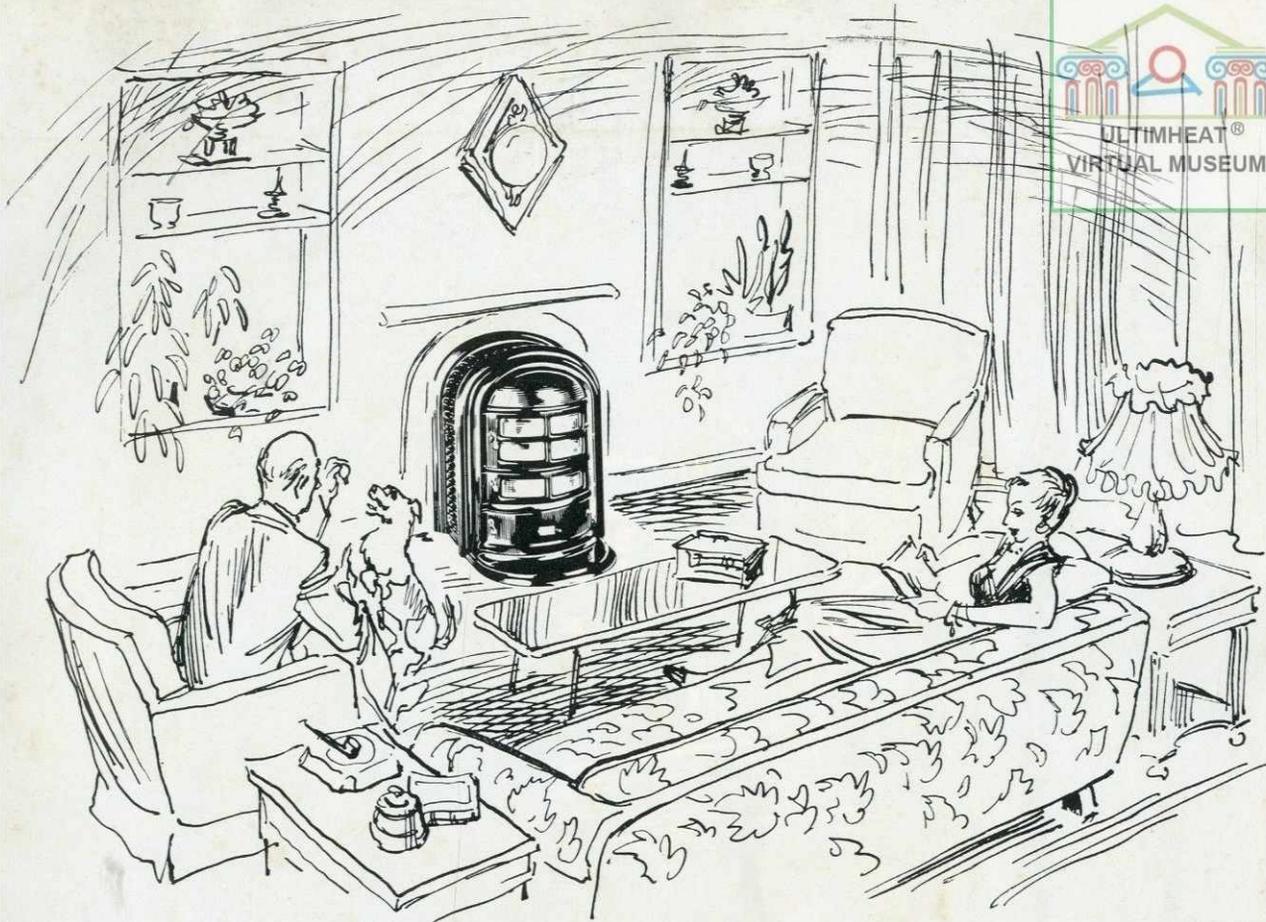


*et
à meilleur
compte
grâce à*

Ciney



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Pour chaque intérieur,

Pour chaque usage,

c'est



Ciney

qui l'emporte!



Pour l'intérieur de style:

FOYER

Il n'est pas facile de trouver un foyer en harmonie avec un intérieur de style. CINEY a particulièrement étudié la question et créé spécialement des types de foyers qui s'adaptent à tous les styles.

Que votre salle à manger soit en Renaissance, votre salon en Louis XV, ou votre studio dans la ligne moderne, les foyers CINEY s'harmoniseront parfaitement avec votre mobilier et votre intérieur.



Ciney

FOYERS BREVETÉS À FEU CONTINU

POUR BRAISETTES
ANTHRACITEUSES 10/20 — 12/22



Série Standard

N^{os} ⁴³⁵⁰ 3 ⁵⁶⁵⁰ 2 1

Capacité calor. horaire	K cal/h	6.000	8.200	10.100
Capacité de chauffe ...	m ³	150	200	250
		à 200	à 275	à 350
Hauteur totale	mm	670	730	790
Hauteur sous buse ...	mm	405	450	480
Diamètre de la buse...	mm	92	105	111

Présentation en oxydé

Série de Luxe

Laque

⁵⁰³⁵ ⁵⁷⁵⁰
¹⁴³ ¹⁴²

N^{os} 134 — 133 — 132

Capacité calorif. horaire	K cal/h	5.100	7.000	9.100
Capacité de chauffe	m ³	125	175	225
		à 170	à 230	à 300
Hauteur totale	mm	690	730	770
Hauteur sous buse	mm	430	345	370
Diamètre de la buse	mm	105	105	111

Présentation en oxydé ou en laqué





Pour l'intérieur moderne:

CHEMINÉE

Pour la chambre à coucher comme pour la salle à manger.

Les caractères de l'architecture et du mobilier modernes se retrouvent dans la forme plus sobre, le dessin plus rectiligne et les proportions harmonieuses des cheminées CINEY. Chacun des modèles s'incorpore idéalement à un ensemble esthétique dont s'inspirent aujourd'hui la plupart des intérieurs. Les cheminées CINEY s'apparentent aux meubles de notre époque.

Ciney

CHEMINÉES À FEU CONTINU



Cheminée « Delta » POUR TOUTES QUALITÉS DE CHARBON

N° 5 1975

Capacité calorif. horaire	K cal/h	2.700
Capacité de chauffe	m ³	60 à 90
Hauteur totale	mm	605
Hauteur sous buse	mm	450
Diamètre de la buse	mm	92

Présentation en émaillé brun

Cheminées brevetées

POUR BRAISETTES ANTHRAC. 10/20 — 12/22

	N°s	204	202
Capacité calorif. horaire	K cal/h	5.000	7.200
Capacité de chauffe	m ³	125 à 170	180 à 240
Hauteur totale	mm	660	720
Hauteur sous buse	mm	480	525
Diamètre de la buse	mm	95	95

Présentation en émaillé brun



Cheminée « Cila » POUR TOUTES QUALITÉS DE CHARBON

N° 502 3350

Capacité calorif. horaire	K cal/h	5.000
Capacité de chauffe	m ³	125 à 175
Hauteur totale	mm	640
Hauteur sous buse	mm	450
Diamètre de la buse	mm	105

Présentation en émaillé brun



**Pour le chauffage de
bureau, hall, café, etc.:**

CALO-ENVELOPPE

Son élégance discrète est dans la note exacte du matériel qui garnit généralement un bureau: sobre et pratique, d'un entretien facile et d'un encombrement mesuré.

Le régime de chauffage d'un calo CINEY s'accorde pleinement avec les besoins courants de locaux, tels que bureaux, halls, cafés, etc., où le maximum de chaleur doit être, à heure fixe, obtenu dans le plus court délai.



Ciney

CALOS BREVETÉS À FEU CONTINU

POUR BRAISETTES ANTHRACITEUSES

10/20 — 12/22



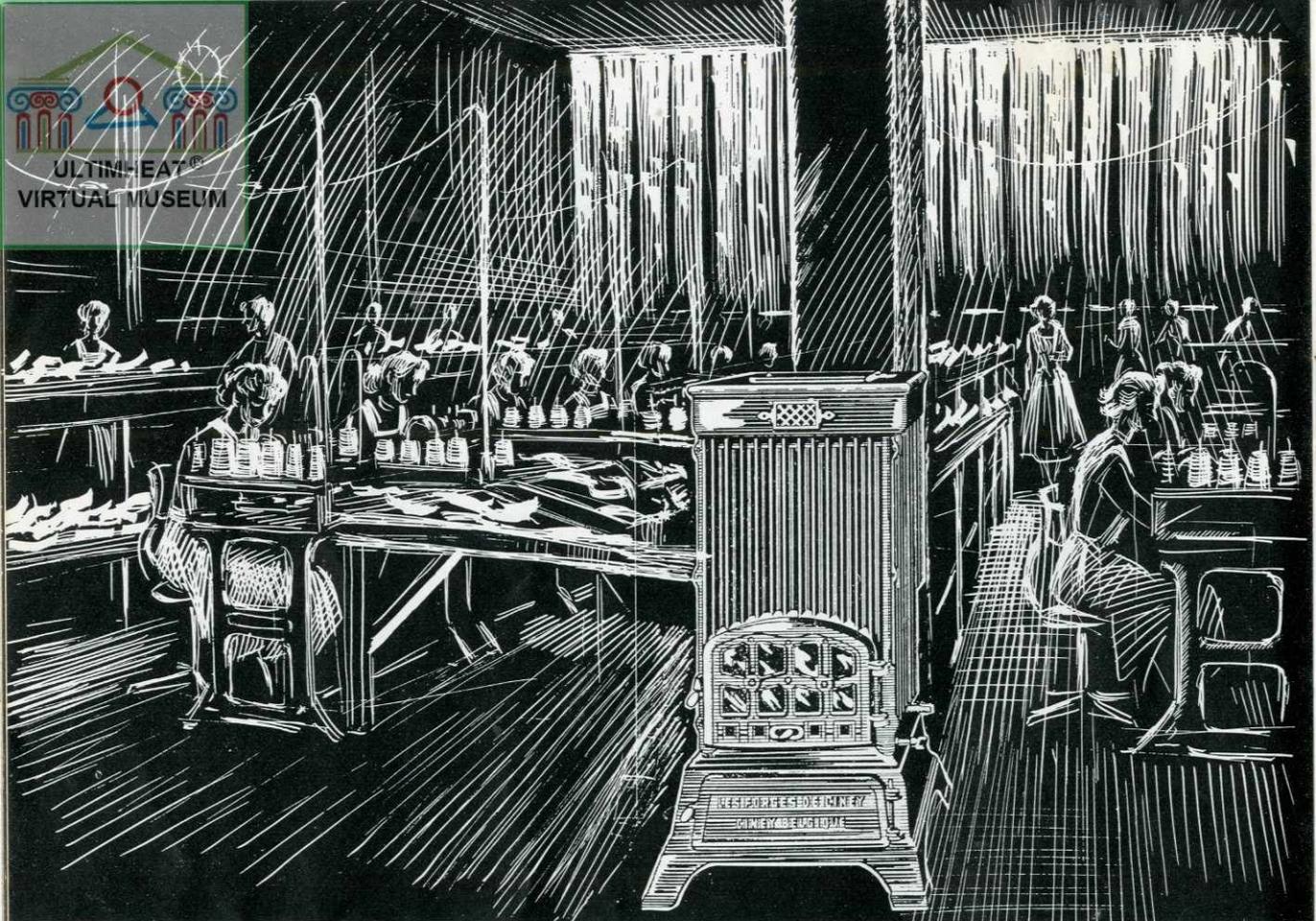
		2700	3950
	N ^{os}	84	82
Capacité calorif. horaire	K cal/h	3.200	7.000
Capacité de chauffe	m ³	80 à 100	175 à 230
Hauteur totale	mm	725	870
Hauteur sous buse	mm	530	642
Diamètre de la buse	mm	87	92

Présentation en émaillé brun ou ivoire

		5750	9550
	N ^{os}	91	90
Capacité calorif. horaire	K cal/h	10.800	16.400
Capacité de chauffe	m ³	270 à 350	410 à 550
Hauteur totale	mm	930	1.085
Hauteur sous buse	mm	735	805
Diamètre de la buse	mm	105	150

Présentation en émaillé brun ou en oxydé, le N^o 90 en émaillé brun seulement





ULTIM-HEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Pour le chauffage des grands locaux :

CALO INDUSTRIEL

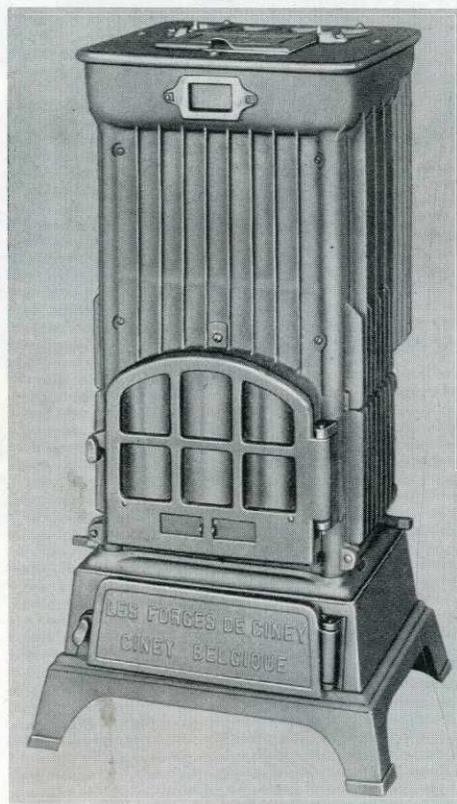
Le seul aspect d'un calo industriel CINEY, aux larges surfaces de chauffe garnies d'ailettes, le désigne comme une source centrale de chaleur qui rayonne largement dans toutes les directions, tandis que le faisceau tubulaire du récupérateur brasse, en l'échauffant, l'air du local.

C'est, dans les conditions les plus avantageuses d'installation et de consommation, un véritable chauffage central d'atelier, de salle d'attente, de hall, d'église, etc...



CALOS INDUSTRIELS BREVETÉS À FEU CONTINU

POUR BRAISETTES ANTHRACITEUSES 10/20 — 12/22



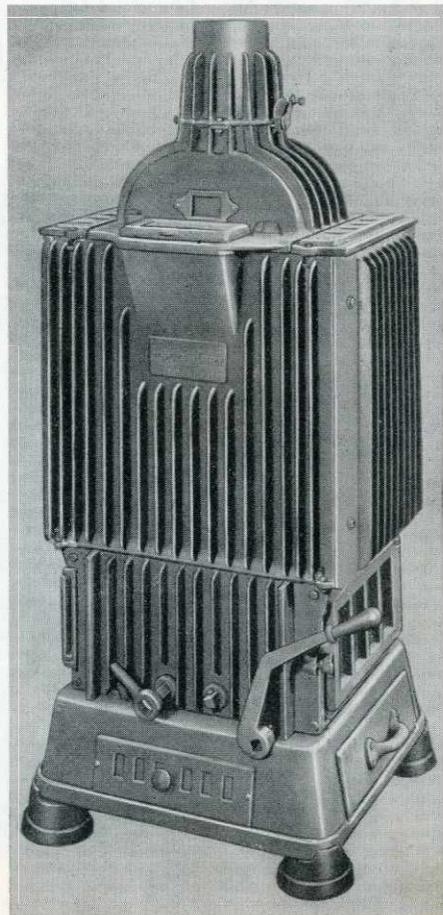
Calos industriels brevetés

Nos ³²⁵⁰ 0 ⁴⁶⁵⁰ 00 ⁶⁵⁵⁰ 000



Capacité calorif. horaire	K cal/h	12.500	16.000	19.600
Capacité de chauffe	m ³	310 à 420	400 à 530	490 à 650
Hauteur totale	mm	955	1.020	1.115
Hauteur sous buse	mm	775	825	915
Diamètre de la buse	mm	111	139	150

Présentation en fonte brute ou argentée

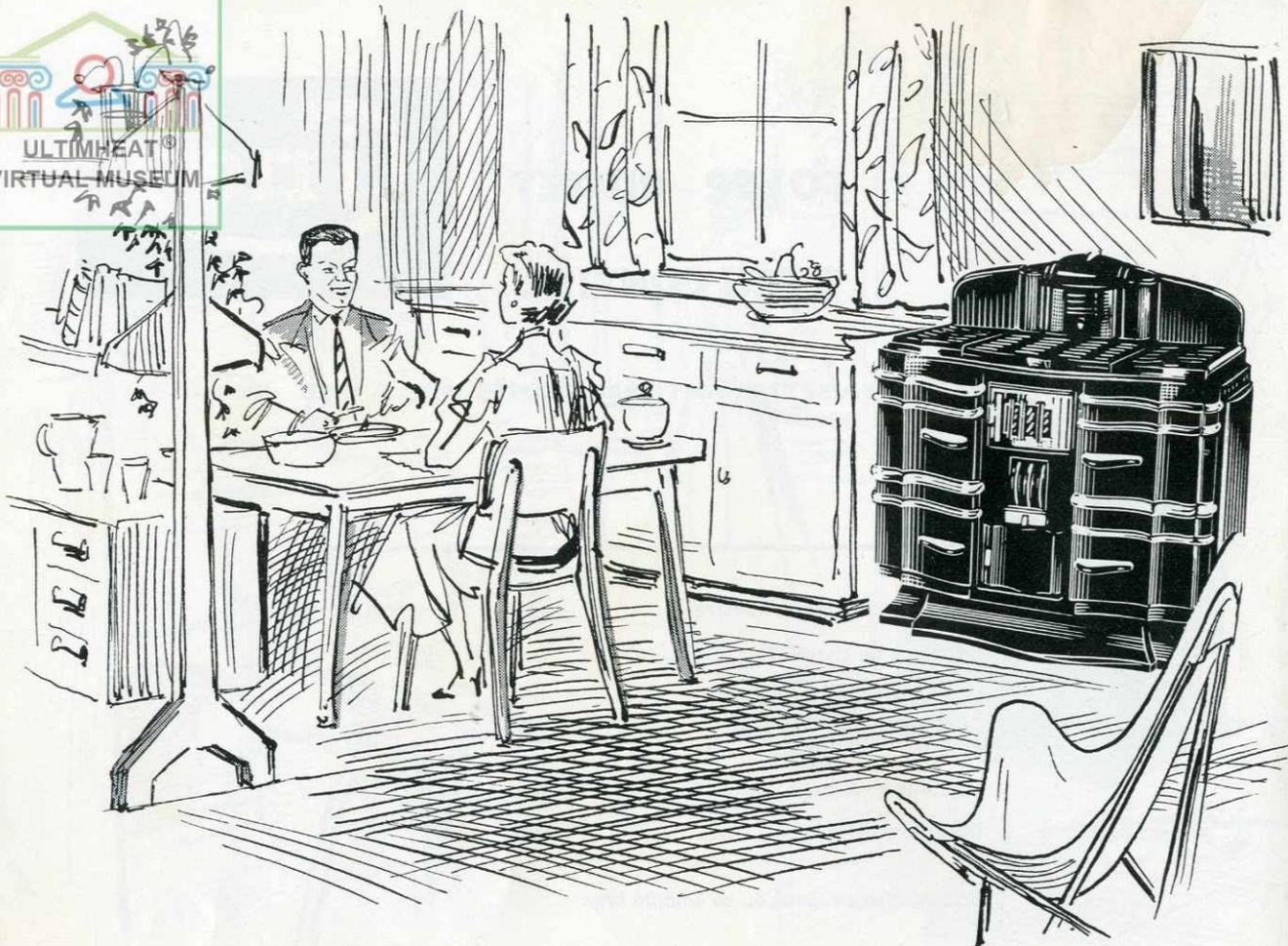


Calorifère Goliath breveté ^{12.850}



Capacité calorif. horaire	K cal/h	36.000
Capacité de chauffe	m ³	900 à 1.200
Hauteur totale	mm	1.555
Diamètre de la buse	mm	150

Présentation en fonte brute ou argentée



**Dans une salle à manger
ou une cuisine :**

BUFFET-CUISINIÈRE

Le meuble qui chauffe et cuisine.

En combinant le chauffage à feu continu et la possibilité de cuisiner avec un appareil entièrement habillé d'une enveloppe émaillée, en parfaite harmonie avec le mobilier de tout style, CINEY a créé une heureuse adaptation du confort dans un intérieur coquet.

Un buffet-cuisinière CINEY est économique et confortable car il chauffe, à lui seul, un appartement ou une petite maison.

Ciney

BUFFETS-CUISINIÈRES BREVETÉS

À FEU CONTINU



POUR BRAISETTES ANTHRACITEUSES 10/20 — 12/22



9250

N° 490

Capacité calorif. horaire	K cal/h	8.000
Capacité de chauffe	m ³	200 à 270
Longueur de la taque ...	mm	900
Largeur de la taque	mm	400
Hauteur sous buse	mm	565
Diamètre buse	mm	150

Présentation en émaillé brun ou ivoire

9050

N° 520

Capacité calorif. horaire	K cal/h	5.200
Capacité de chauffe	m ³	130 à 175
Longueur de la taque	mm	700
Largeur de la taque	mm	400
Hauteur sous buse	mm	490
Diamètre buse	mm	135

Présentation en émaillé brun ou ivoire





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Dans la cuisine moderne:

FOURNEAU

Le style « cuisine moderne » est né du souci toujours plus marqué de clarté, de propreté, d'hygiène, de commodité et de facilité d'entretien. Les armoires, aux teintes claires, aux panneaux laqués, en constituent l'équipement.

Les fourneaux CINEY en sont la parure.

Ce sont des appareils d'une beauté remarquable, resplendissants d'émail ivoire ou blanc et assurant les plus complètes ressources à l'art culinaire, qu'ils soient à feu continu ou intermittent.

Ciney

FOURNEAUX BREVETÉS À FEU CONTINU

POUR BRAISETTES ANTHRACITEUSES 10/20 — 12/22



FOURNEAU DE GRAND LUXE

N° 70

Capacité calor. horaire	K cal/h	10.800
Capacité de chauffe ...	m ³	270 à 350
Longueur de la taque	mm	1.055
Largeur de la taque...	mm	540
Hauteur totale	mm	1.045
Hauteur sous buse ...	mm	557
Diamètre de la buse...	mm	150

4 grands fours calorifuges avec retour de flamme complet

Présentation en émaillé ivoire ou blanc



FOURNEAU BREVETÉ A FEU CONTINU

N° 64

Capacité calor. horaire	K cal/h	9.200
Capacité de chauffe ...	m ³	230 à 300
Longueur de la taque	mm	1.230
Largeur de la taque...	mm	610
Hauteur totale	mm	1.045
Hauteur sous buse ...	mm	561
Diamètre de la buse...	mm	150

4 fours calorifuges avec retour de flamme complet
Présentation en émaillé blanc ou ivoire



FOURNEAU BREVETÉ A FEU CONTINU

N° 44

Capacité calor. horaire	K cal/h	9.200
Capacité de chauffe ...	m ³	230 à 300
Longueur de la taque	mm	1.050
Largeur de la taque...	mm	545
Hauteur totale	mm	1.045
Hauteur sous buse ...	mm	561
Diamètre de la buse...	mm	150

4 fours calorifuges avec retour de flamme complet
Présentation en émaillé ivoire ou blanc



FOURNEAUX À FEU INTERMITTENT

POUR TOUTES QUALITÉS DE CHARBON

8950

N° **21A**

Longueur de la taque	mm	970
Largeur de la taque...	mm	460
Hauteur totale	mm	990
Hauteur sous buse ...	mm	610
Diamètre de la buse...	mm	150

*Retour de flamme complet — 4 fours — couvercle
— dossier — bac roulant*

Présentation en émaillé ivoire ou brun



N° **22**

7400

Longueur de la taque	mm	755
Largeur de la taque	mm	460
Hauteur totale	mm	990
Hauteur sous buse	mm	610
Diamètre de la buse	mm	150

*Retour de flamme complet — 2 fours — couvercle
— dossier et bac roulant*

Présentation en émaillé ivoire ou brun



N° **21B**

Longueur de la taque	mm	1.150
Largeur de la taque ...	mm	675
Hauteur totale	mm	990
Hauteur sous buse ...	mm	610
Diamètre de la buse...	mm	150

*Grande taque débordante — retour de flamme
complet — 4 fours — dossier — bac roulant*

Présentation en émaillé ivoire ou brun



8.950

APPAREILS DE CUISINE À FEU INTERMITTENT

POUR TOUTES QUALITÉS DE CHARBON



Fourneau

2250

222

N° ~~122~~

Longueur de la taque ...	mm	768
Largeur de la taque	mm	598
Hauteur totale	mm	830
Hauteur sous buse	mm	694
Diamètre de la buse	mm	135

Retour de flamme complet — 2 fours spacieux — muni d'un pare-graisse ou d'un dossier

Présentation en émaille ivoire ou blanc

Cuisinière autonome

N° 335

Longueur de la taque	mm	450
Largeur de la taque	mm	560
Hauteur totale	mm	830
Hauteur sous buse.....	mm	575
Diamètre buse	mm	135

Avec pare-graisse

Présentation en émaille ivoire ou blanc





**Si vous cuisinez au gaz
de ville ou en bouteilles :**

**CUISINIÈRES
et RÉCHAUDS**

La suprématie des appareils CINEY au charbon a été égalée par la perfection des cuisinières et réchauds CINEY alimentés au gaz de ville ou à n'importe quel gaz butane en bouteilles.

Qualité des brûleurs, rendement des fours, tout contribue à réduire la consommation du combustible et à obtenir, dans les conditions les plus confortables, toutes les cuissons désirées dans le temps minimum.

Par leur présentation esthétique et soignée, autant que par leur fonctionnement impeccable, les appareils CINEY au gaz sont les préférés.



Ciney

RÉCHAUDS ET CUIŠINIÈRES

au gaz de ville

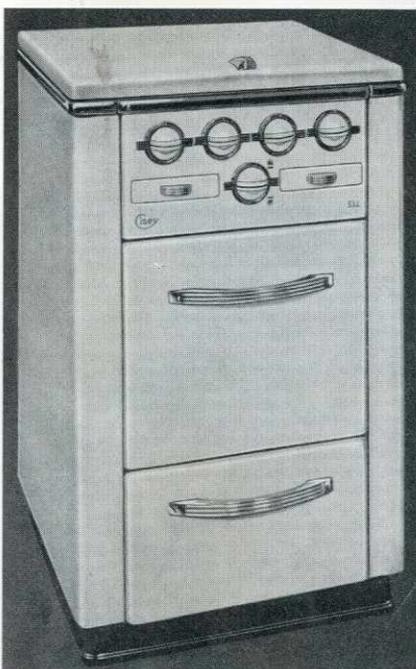
ou en bouteilles



N° 32

Dimensions mm 854 × 335
 Consommation: Gaz de ville ... litres 1.000 - 725 - 550
 Gaz en bouteilles litres 120 - 50 - 36

3 feux différents, dont un très puissant pour friture. — Avec ou sans pare-graisse. — Présentation en émaillé ivoire.

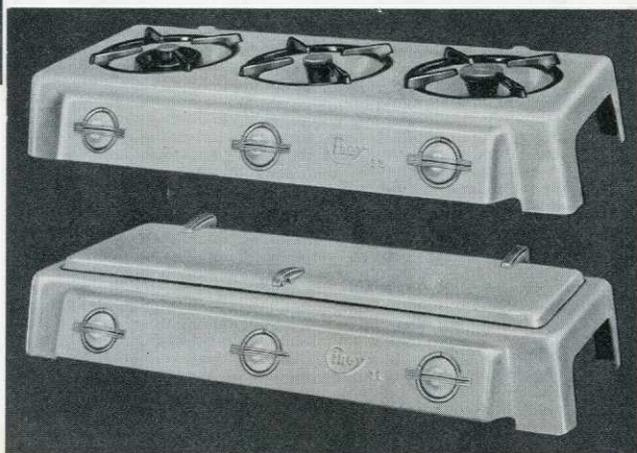


RÉCHAUDS

N° 27

Dimensions mm 654 × 335
 Consommation:
 Gaz de ville litres 1.000 - 725
 Gaz en bouteilles litres 120 - 50

2 feux, dont un très puissant pour friture. — Avec ou sans pare-graisse.
 Présentation en émaillé ivoire



CUIŠINIÈRE AU GAZ DE VILLE

OU EN BOUTEILLES

N° 334

Dimensions:
 Taque mm 550 × 600
 Four 350 × 240 × 450
 Hauteur totale 830
 Consommation:
 Gaz de ville:
 Taque litres 1.000 - 2 × 725 - 550
 Four 1.500
 Grillade (334) 1.000
 Gaz en bouteilles:
 Taque litres 120 - 2 × 50 - 36
 Four 145
 Grillade (334) 110

Avec ou sans grillade.
 Grand four entièrement calorifuge
 Taque basculante à 4 brûleurs dont un petit, deux moyens et un très puissant pour friture
 Panneaux latéraux pleins, socle et coffre-tiroir.
 Sur demande, peut être munie de supports-plats émaillés.
 Présentation en émaillé ivoire ou blanc



No 332

CUIŠTINÈRES AU GAZ DE VILLE OU EN BOUTEILLES

No 332 (Sans grillade)

Dimensions: Taque	mm	820 × 465
Four		350 × 240 × 340
Hauteur totale		800

Consommation :

Gaz de ville: Taque	litres	1.000 - 725 - 550
Four		1.200
Gaz en bouteilles: Taque	litres	120 - 50 - 36
Four		96

Grand four à rôtir et à gratiner, entièrement calorifuge. — Taque basculante à 3 brûleurs, dont un très puissant pour friture. — Avec pare-graisse. — Présentation en émaillé ivoire.

No 333 (Avec grillade)

Dimensions: Taque	mm	820 × 465
Four		350 × 240 × 340
Hauteur totale		800

Consommation:

Gaz de ville: Taque	litres	1.000 - 725 - 550
Four		1.200
Grillade		800
Gaz en bouteilles: Taque	litres	120 - 50 - 36
Four		96
Grillade		80

Grand four à rôtir et à gratiner, entièrement calorifuge. — Taque basculante à 3 brûleurs, dont un très puissant pour friture. — Avec pare-graisse. — Présentation en émaillé ivoire.



No 333

No 332 B (Sans grillade)

Dimensions: Taque	mm	580 × 520
Four		350 × 240 × 340
Hauteur totale		800

Consommation:

Gaz de ville: Taque	litres	1.000 - 725 - 550
Four		1.200
Gaz en bouteilles: Taque	litres	120 - 50 - 36
Four		96

Grand four à rôtir et à gratiner, entièrement calorifuge. — Taque basculante à 3 brûleurs dont un très puissant pour friture. — Présentation en émaillé ivoire.

Nos 332 C et 333 C (Avec ou sans grillade)

Dimensions: Taque	mm	820 × 465
Four		350 × 240 × 340
Hauteur totale		800

Consommation:

Gaz de ville: Taque	litres	1.000 - 725 - 550
Four		1.200
Grillade (333 C).		800
Gaz en bouteille: Taque	litres	120 - 50 - 36
Four		96
Grillade (333C)..		80

Grand four entièrement calorifuge. — Taque basculante à 3 brûleurs dont un très puissant pour friture. — Panneaux latéraux pleins, socle et coffre-tiroir. — Présentation en émaillé ivoire ou blanc.



No 332 B



Nos 332 C et 333 C

CUISINIÈRES MIXTES au charbon et au gaz

VILLE OU BOUTEILLES

12.200



Deux perfections techniques, accouplées, ne formant qu'un seul appareil qui marie la cuisinière au charbon et la cuisinière au gaz (ou au gaz butane en bouteilles). Employées séparément ou simultanément, elles apportent le summum du confort et n'imposent qu'un minimum d'encombrement. Tout sous la main au même endroit: c'est l'appareil de cuisine par excellence, lorsque la place est mesurée.

		N° 334-335	
Dimensions:	Taques totales .	mm	1.020 × 600
	Four		350 × 240 × 450
	Hauteur totale .		830
Consommation:			
Gaz de ville:	Taque	litres	1.000 - 2 × 725 - 550
	Four		1.500
	Grillade		1.000
Gaz en bouteilles:	Taque ...	litres	120 - 2 × 50 - 36
	Four ...		145
	Grillade .		110

Taque basculante à 4 brûleurs dont un petit, deux moyens et un très puissant pour friture. — Grand four calorifuge avec grillade. Présentation en émaillé ivoire ou blanc.



		N° 334-122	
Dimensions:	Taques totales .	mm	1.350 × 600
	Fours		350 × 240 × 450
	Hauteur		830
Consommation:			
Gaz de ville:	Taque	litres	1.000 - 2 × 725 - 550
	Fours		1.500
	Grillade		1.000
Gaz en bouteilles:	Taque .	litres	120 - 2 × 50 - 36
	Fours ...		145
	Grillade		110

Avec panneaux latéraux pleins, socle et coffre-tiroirs. Taque basculante à 4 brûleurs dont 1 petit, 2 moyens et 1 puissant pour friture. Grand four calorifuge avec grillade. Présentation en émaillé blanc ou ivoire.

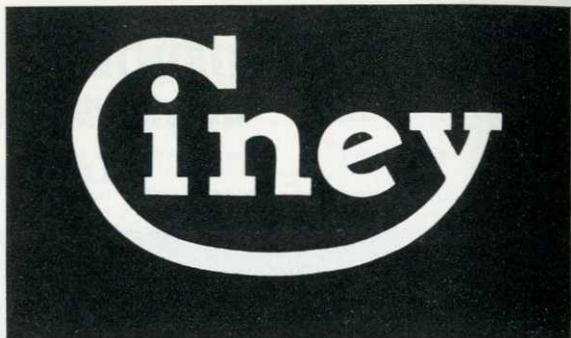


		N° 334-122-334	
Dimensions:			
Taques totales	mm	2.100 × 600	
Fours		350 × 240 × 450	
Hauteur		830	

Ensemble de cuisine pour petits restaurants, pensions, écoles ménagères, etc.



POURQUOI VOUS CHOISIREZ UN APPAREIL



Le système breveté CINEY doit son succès toujours grandissant aux progrès considérables qu'il a apportés dans le chauffage au charbon.
Sa conception technique, basée sur la combustion la plus complète de la braisette anthraciteuse 10/20 ou 12/22, donne des résultats exceptionnels:

1. Haut rendement thermique (d'où découle une économie importante de combustible).
2. Régularité de chauffe.
3. Souplesse.
4. Hygiène et sécurité.

**Pourquoi
Ciney renseigne**
avec précision ses clients
sur la puissance calorifique
réelle des appareils
qu'il leur offre

La puissance des appareils de chauffage est généralement indiquée en mètres cubes. Cette notion, dépourvue de tout caractère scientifique, est très aléatoire et permet les plus graves abus. En effet, il n'existe aucun accord entre les fabricants d'appareils de chauffage sur la quantité de calories nécessaires pour chauffer un mètre cube durant une heure. Certains considèrent qu'il en faut 40, d'autres 30, certains se contentent de 20. En conséquence, trois appareils de firmes différentes qui, lors des essais, ont fourni chacun 6.000 K calories/heure utiles à allure vive, pourraient être vendus par le premier constructeur pour 6.000 divisé par 40, soit 150 m³, par le second, pour 6.000 divisé par 30, soit 200 m³, et enfin par le troisième pour 6.000 divisé par 20, soit 300 m³; et cependant, dans les trois cas, il s'agit d'appareils débitant la même quantité de chaleur utile.

Cet exemple suffit pour se rendre compte des risques graves que court l'usager si, pour l'achat d'un poêle, il se base uniquement sur la puissance de chauffe exprimée en mètres cubes.

Par contre, le nombre de calories utiles qu'un appareil peut dégager par heure en allure vive fournit une notion très précise sur sa puissance calorifique.

Tout acheteur soucieux de son intérêt doit donc exiger de connaître la puissance calorifique des appareils soumis à son choix, non pas en mètres cubes, mais bien en K calories/heure utiles.

A cet égard, il est à remarquer que la puissance calorifique d'un appareil de chauffage ne peut être déterminée qu'à la suite d'essais précis qui, pour être réalisés dans de bonnes conditions, exigent des laboratoires modernes parfaitement équipés.

CINEY possède de tels laboratoires et les puissances calorifiques qu'il renseigne pour ses divers appareils ont été rigoureusement contrôlées.

Les chiffres indiqués par CINEY, pour chacun de ses appareils, constituent donc une garantie formelle.

C'est d'après ceux-ci que vous jugerez de la nette supériorité d'un CINEY et que vous choisirez le modèle qui convient exactement à vos besoins.

COMMENT CHOISIR ?

Par leur conception même, les différents modèles que vous offre CINEY vous assureront un rendement maximum.

Vous choisirez donc, en premier lieu, le modèle d'appareil le mieux approprié au genre de pièce à chauffer, au mobilier ou au style de la cheminée.

Ce point de vue n'est pas à négliger, car l'appareil de chauffage, intégré dans un ensemble mobilier, en rehaussera l'esthétique et sera, en quelque sorte, la signature de votre bon goût.

Après avoir fait choix, dans la gamme que vous offre CINEY, du type d'appareil qui vous convient le mieux (foyer, cheminée, calo, buffet, cuisinière ou fourneau), vous aurez à déterminer la puissance calorifique nécessaire.

Pour ce faire, vous tiendrez compte des facteurs suivants :

Le volume de la pièce à chauffer.
Les dispositions particulières du local.

Vous en déduirez :

La puissance calorifique nécessaire.

Volume de la pièce à chauffer

Le calcul du volume de la pièce à chauffer ne présente aucune difficulté. Toutefois, il ne suffit pas à lui seul à fournir la valeur de base propre à déterminer la puissance calorifique nécessaire.

Dans chaque cas, les dispositions particulières du local à chauffer, doivent être prises en considération.

Dispositions particulières du local

Surfaces vitrées : les surfaces vitrées ont, sur le refroidissement d'un local, une influence considérable et on ne peut négliger ce facteur important. De nombreuses expériences pratiques ont démontré qu'un mètre carré de vitres peut se traduire par 5 mètres cubes de plus à chauffer.

Disposition de la pièce : dans le cas où la pièce à chauffer ne se trouve pas dans les conditions normales (isolation, orientation, etc.), il y a lieu d'augmenter la valeur de son volume réel suivant les indications ci-après :

- de 10 % si elle est à côté, au-dessus ou au-dessous d'une pièce non chauffée;
- de 10 % si elle est exposée au nord;
- de 15 % si elle a deux parois donnant sur l'extérieur.

Exemple : nous donnons ci-après, à titre d'exemple, le calcul du volume fictif qui servira de base pour la détermination de la puissance calorifique nécessaire.

Examinons donc le cas du chauffage d'un living-room comportant 8 m² de surface vitrée, situé au-dessus d'un garage non chauffé et dont deux parois donnent sur l'extérieur.

Volume de la pièce (8 m × 4 m × 3,25 m)	104 m ³
Supplément pour 8 m ² de surface vitrée : 5 m ³ × 8	40 m ³
Supplément pour situation au-dessus du garage (10 %)	10,4 m ³
Supplément pour deux parois sur l'extérieur (15 %)	15,6 m ³
Valeur du volume fictif	170 m ³





Puissance calorifique nécessaire

Nous avons établi expérimentalement qu'il faut 45 K calories par heure pour chauffer un mètre cube à 20° C par -10° extérieur.

Dans l'exemple qui précède, nous obtiendrons la puissance calorifique horaire nécessaire en multipliant 45 K calories/heure par le nombre représentant le volume fictif du local à chauffer, soit 170, ce qui donne 7.650 K cal/h.

Connaissant ainsi le nombre de K calories/heure nécessaires pour chauffer, dans de bonnes conditions, le local considéré, vous devrez porter votre choix sur le numéro d'appareil dont la puissance calorifique est la plus rapprochée du nombre trouvé.

Dans le cas où ce dernier nombre se situerait entre les puissances calorifiques renseignées pour deux numéros d'appareils, vous fixerez votre choix sur le plus puissant des deux. En agissant de la sorte, vous récupérerez rapidement le supplément de prix consenti lors de l'achat.

En effet, vous pourrez obtenir aisément la température désirée sans pousser l'appareil à son allure maximum et de ce fait :

1. Vous réaliserez le rendement optimum.
2. Vous préserverez l'appareil des détériorations que provoquerait une allure forcée.

Un CINEY consomme le charbon le moins cher

Choisir un CINEY à système breveté, c'est avoir la possibilité de l'alimenter avec la braisette anthraciteuse 10/20 ou 12/22, c'est-à-dire le combustible domestique dont le prix est le moins élevé.

La conduite et l'entretien d'un CINEY sont la simplicité même.

Par son système de combustion en couche mince, tout appareil breveté CINEY permet de maintenir un volume de feu constant, ce qui a pour conséquence de fournir, durant de longues heures, un chauffage régulier n'exigeant ni surveillance, ni entretien. Ce système breveté assure en outre, à tous les appareils CINEY, une souplesse remarquable.

En effet, par une simple manœuvre du dispositif de réglage, il est possible d'obtenir rapidement la production de calories désirée.

De plus, par son système de décendrage breveté, tout appareil CINEY peut être décendré aisément et complètement, sans dégagement de poussières.

D'un fini impeccable, tout appareil CINEY ne demande qu'un minimum d'entretien.

N'oubliez pas qu'un élément important concourra à vous apporter l'entière satisfaction de votre CINEY : LA CHEMINÉE.

Pour pouvoir utiliser, dans d'excellentes conditions, un appareil CINEY à haut rendement et pour rendre très facile sa mise en service, vous veillerez à ce qu'il soit branché sur une cheminée réalisant les conditions requises.

Vous vous rappellerez donc qu'une bonne cheminée doit être bien étanche, exempte d'obstructions, d'une section constante, sans coudes trop brusques, d'une hauteur suffisante et indépendante des conduits voisins. Veillez aussi à ce que l'appareil Ciney soit seul à être branché sur la cheminée.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Appareils de chauffage

FOYERS oxydés	CUBE CHAUFFÉ	PRIX DE TARIF	
		BRUT	ARGENTÉ
N° 3	125 m ³	3 200	
2	175 "	3 950	
1	225 "	4 900	
134	100 "	3 200	
133	150 "	3 700	
132	200 "	4 200	
CHEMINÉES émaillées ou oxydées			
N° 4n	100 "	2 750	
234	100 "	3 800	
233	150 "	4 450	
CALOS ENVELOPPES émaillés ou oxydés			
N° 4n	75 "	2 100	
3n	100 "	2 900	
2n	150 "	3 100	
93	100 "	3 650	
92	150 "	4 250	
91 A	200 "	4 850	
90	400 "	7 950	
CALOS INDUSTRIELS			
N° 0	250 "	2 950	3 100
00	350 "	3 700	3 900
000	550 "	5 150	5 400
Goliath	1000 "	9 950	10 300

Tarif provisoire No 78

Avril 1950.

LES FORGES DE CINEY



Appareils de chauffage

FOYERS oxydés	CUBE CHAUFFÉ	PRIX DE TARIF	
N° 3	125 m ³	3 165	
2	175 «	3 890	
1	225 «	4 480	
134	100 «	3 130	
133	150 «	3 640	
CHEMINÉES émaillées ou oxydées			
N° 4n	100 «	2 450	
234	100 «	3 780	
233	150 «	4 430	
CALOS ENVELOPPES émaillés ou oxydés			
N° 4n	75 «	1 950	
3n	100 «	2 750	
2n	150 «	2 900	
93	100 «	3 650	
92	150 «	4 250	
91 A	200 «	4 840	
90	400 «	8 500	
CALOS INDUSTRIELS		BRUT	ARGENTÉ
N° 0	250 «	2 900	3 050
00	350 «	3 650	3 850
000	550 «	4 900	5 150
Goliath	1000 «	9 900	10 250

Tarif provisoire No 77

Mai 1949.



Appareils de cuisine au charbon

BUFFET à feu continu, syst. breveté "CINEY"

N° 490	250 m3	7 950
--------	--------	-------

FOURNEAUX à feu continu, syst. br. "CINEY"

N° 40 A	200 m3	9 800
60	200 «	10 650

FOURNEAUX à feu continu, syst. br. "CINEY" à pot bouilleur

N° 40 A	200 m3	13 150
60 A	200 «	14 000

Les appareils fournis avec pot bouilleur subissent la taxe de luxe sur la valeur totale.

FOURNEAU de grand luxe, à feu continu, système breveté "CINEY"

N° 70 ivoire	250 m3	16 950
--------------	--------	--------

FOURNEAUX en fonte, feu intermittent, avec couvercle, bac et dossier

N° 12A	—	2 fours	6 150
11A	—	4 fours	7 200
21	taque débordante	4 fours	7 200 ^{7.500}

CUISINIÈRE en tôle avec dossier, couvercle et bac roulant

N° 391 ivoire		4 600
---------------	--	-------

Appareils de cuisine au gaz

RÉCHAUDS

			sans pare-graisse	avec pare-graisse
N° 25	—	2 feux	600	800 750
31	—	3 feux	950	1 250

CUISINIÈRE avec pare-graisse et four calorifugé, taque chauffante

N° 331	— 3 feux	— 1 four	3 975
--------	----------	----------	-------

Appareils de cuisine "Butagaz,,

RÉCHAUDS

			sans pare-graisse	avec pare-graisse
N° 25	—	2 feux	675	825 ⁸⁷⁵
31	—	3 feux	1 060	1 360

CUISINIÈRE avec pare-graisse, four calorifugé, taque chauffante

N° 331	—	3 feux	4 450
--------	---	--------	-------

Appareils de cuisine au charbon

BUFFET à feu continu, syst. breveté "CINEY"

N° 490	250 m3	7 950
--------	--------	-------

FOURNEAUX à feu continu, syst. br. "CINEY"

N° 40 A	200 m3	9 800
---------	--------	-------

60	200 €	10 650
----	-------	--------

FOURNEAUX à feu continu, syst. br. "CINEY" à pot bouilleur

N° 40 A	200 m2	13 150
---------	--------	--------

60 A	200 €	14 000
------	-------	--------

Les appareils fournis avec pot bouilleur subissent la taxe de luxe sur la valeur totale.

FOURNEAU de grand luxe, à feu continu, système breveté "CINEY"

N° 70 ivoire	250 m3	16 950
--------------	--------	--------

FOURNEAUX en fonte, feu intermittent, avec couvercle, bac et dossier

N° 12A	—	2 fours	6 150
--------	---	---------	-------

11A	—	4 fours	7 200
-----	---	---------	-------

21	taque débordante	4 fours	7 200
----	------------------	---------	-------

CUISINIÈRE en tôle avec dossier, couvercle et bac roulant

N° 391 ivoire		4 600
---------------	--	-------

Appareils de cuisine au gaz

RÉCHAUDS

N° 25	—	2 feux	575
-------	---	--------	-----

31	—	3 feux	900
----	---	--------	-----

CUISINIÈRE avec pare-graisse et four calorifugé, taque chauffante

N° 331	— 3 feux — 1 four	3 975
--------	-------------------	-------

Appareils de cuisine "Butagaz,,

RÉCHAUDS

N° 25	—	2 feux	650
-------	---	--------	-----

31	—	3 feux	1 010
----	---	--------	-------

CUISINIÈRE avec pare-graisse, four calorifugé, taque chauffante

N° 331	—	3 feux	4 450
--------	---	--------	-------



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM