



BRACHET-RICHARD



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

Cher client,

Nous vous présentons, pour vous servir, un petit recueil de nos réalisations les plus récentes. Elles sont toutes de qualité et en portent la marque :

- « N. F. A. T. G. » pour l'utilisation du gaz de ville,*
- « BUTAGAZ » pour le gaz butane.*

Elles conviennent aussi au gaz propane et au gaz naturel.

Nos fabrications sont le résultat de notre expérience et de nos études (par exemple : généralisation de la régulation automatique et égalité de la répartition de la température dans les fours) mais aussi le fruit des idées que vous nous avez aimablement suggérées, ce dont nous vous remercions bien vivement.

Notre Maison est ancienne (peut-être une des plus anciennes). Elle a à son actif plusieurs millions d'appareils à gaz et au butane. C'est une référence.

Mais elle n'est pas antique.

Feuilletez ce recueil, vous serez convaincu. Conservez-le. Vous voudrez bien y ajouter les feuillets qui porteront à votre connaissance nos nouvelles fabrications.

Nous désirons surtout vous être utiles, garder votre confiance et votre amitié.

Brachet-Richard

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LIVRAISONS — Nos prix s'entendent pour marchandises prises dans nos magasins.

Les marchandises voyagent aux risques et périls des destinataires, qui, en cas de retards, avaries et manquants, **devront exercer eux-mêmes leur recours contre les transporteurs**, sous la forme et dans les délais légaux.

DÉLAIS — Les délais indiqués pour une fourniture sont donnés à titre de simple indication et sans engagement de notre part; nous ferons tous nos efforts pour ne pas dépasser les délais indiqués.

Les délais pourront être prolongés par suite de cas de force majeure (grèves, épidémies, incendies, restrictions électriques, etc.); nous nous réservons alors le droit de déclarer, si nous considérons le marché comme pouvant être maintenu.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos factures, payables à Lyon, sont établies aux prix et conditions du moment de l'expédition. Règlement par chèque ou en notre disposition par traite.

REPRISES ET RENDUS — Aucun **retour** ou **reprise** de marchandises n'est accepté **s'il n'est autorisé par nous**.

Les marchandises devront être adressées:

Pour LYON : En gare de Lyon-Guillotière

Pour PARIS : En gare de Paris-Bercy

Pour VILLIEU : En gare de Meximieux (Ain)

Aucun paiement ne peut être retardé pour cause de rendu, tant que celui-ci ne sera pas justifié par un avoir régulier établi par nous.

CONTESTATIONS — En cas de contestations, nous ne reconnaissons que la juridiction des Tribunaux de Lyon. Nos traites, acceptations de règlement n'opèrent ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction, «lieu de paiement: LYON».

AVIS

Les ordres pris par nos Représentants ou Voyageurs ne nous engagent qu'après acceptation par nous.

Les prix de nos tarifs sont susceptibles de modifications dans le cadre de la législation en vigueur, sans avis préalable.

Par suite des perfectionnements incessants apportés à nos modèles, nous ne garantissons pas l'exactitude rigoureuse des descriptions, dimensions et gravures figurant sur nos catalogues et tarifs.



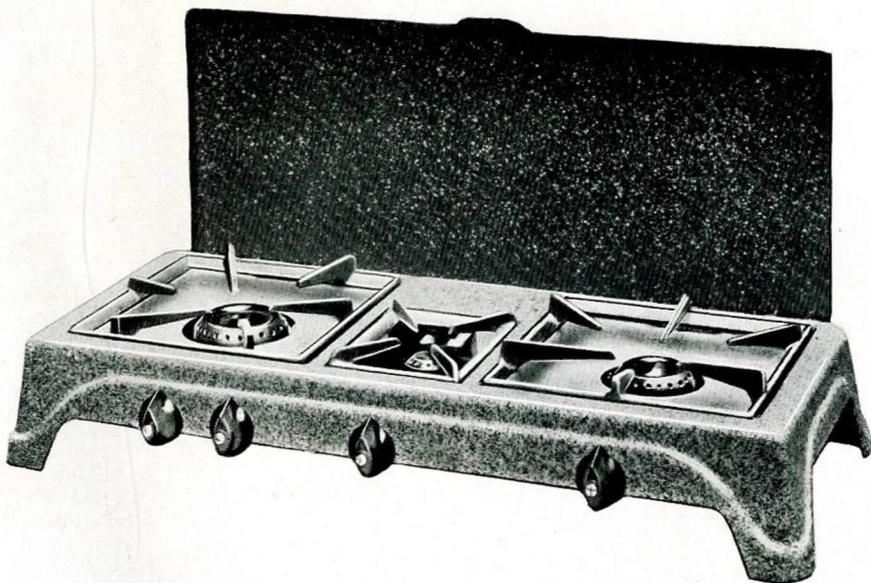
MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

RÉCHAUDS 1 FEU ET 3 FEUX 115 ET 113^{BIS}

115



113 BIS



 BUTAGAZ 

B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (11^e)

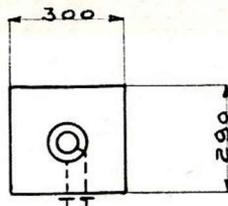
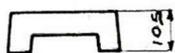
FONDERIES A VILLIEU (AIN)



MUSEE ULTIMEAT®
ULTIMEAT® MUSEUM

RÉCHAUD 115

DIMENSIONS en m/m



DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

Brûleur rapide :	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE en KW
	— grande couronne	550 l	83	85
— bobéchon	115 l	11	32	0,490
Total :	665 l	94	117	2,820

Email granité - Grilles et brûleurs amovibles.
Assiettes émaillées entourant le brûleur.

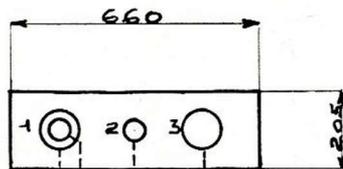
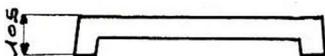
POIDS DE L'APPAREIL : 5 Kg. 800

ROBINETTERIE : en laiton.

Position de débit réduit sur les brûleurs.

RÉCHAUD PLAT 113 BIS

DIMENSIONS en m/m



DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

1 Brûleur rapide :	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE en KW
	— grande couronne	550 l	83	85
— bobéchon	115 l	11	32	0,490
Total :	665 l	94	117	2,820
2 Brûleur auxiliaire :	135 l	12	32	0,570
3 Brûleur lent :	430	47	70	1,850
Débit maximum total :	1230	153	219	5,240

Email granité - Grilles et brûleurs amovibles.
Assiette émaillée entourant les brûleurs.

POIDS DE L'APPAREIL :

Fonte : 11 Kg.

Emballé : par 5 : 60 Kg.

ROBINETTERIE : en laiton.

Position de débit réduit sur les brûleurs.

NOTA

- Ces appareils peuvent fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc...) (à spécifier à la commande).
- En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

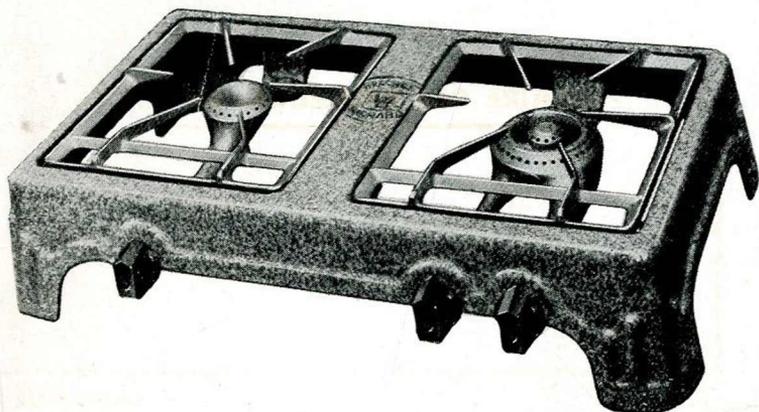
RÉCHAUDS PLATS 2 FEUX 113 ET 92

113 - TOLE

(se fait également en fonte)



92



 BUTAGAZ 

B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

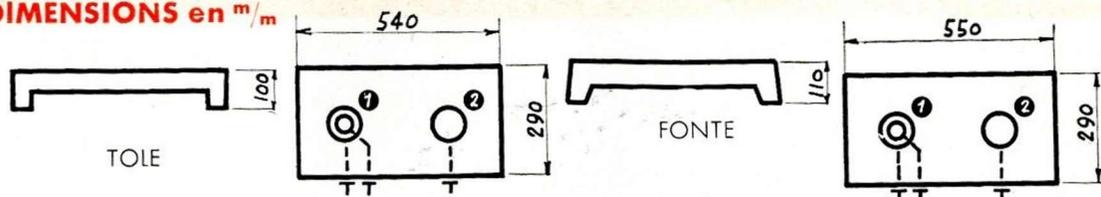
42, Rue Alexandre-Dumas (11^e)


MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

FONDERIES A VILLIEU (AIN)

RÉCHAUD PLAT II3

DIMENSIONS en m/m



DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

1 Brûleur rapide :	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE en KW
	- grande couronne	550 l	72	85
- bobéchon	115 l	11	32	0,490
Total :	665 l	83		2,820
2 Brûleur lent :	430	47	70	1,850
Débit maximum total :	1095	130		4,670

Email granité - Grilles et brûleurs amovibles.

ROBINETTERIE: en laiton.

Position de débit réduit sur les brûleurs.

POIDS DE L'APPAREIL:

FonTE: 7,750 Kg.

Emballé: par 5 : 41 Kg.

Tôle: 6,000 Kg.

Emballé: par 5 : 30 Kg.

RÉCHAUD 92

DIMENSIONS en m/m



DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

1 Brûleur rapide :	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE en KW
	- grande couronne	625 l	83	90
- bobéchon	135 l	12	35	0,570
Total :	760 l	95		3,200
2 Brûleur lent :	420	47	70	1,770
Débit maximum total :	1180	142		4,970

Email granité - Grilles et brûleurs amovibles.

ROBINETTERIE: en laiton.

Position de débit réduit sur les brûleurs.

POIDS DE L'APPAREIL: 10 Kg.

Emballé: par 5 : 56 Kg.

NOTA

1° Ces appareils peuvent fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.) (à spécifier à la commande).

2° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

RÉCHAUD FOUR 2 FEUX 50



 BUTAGAZ 

B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A
PARIS

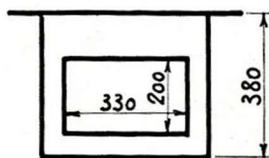
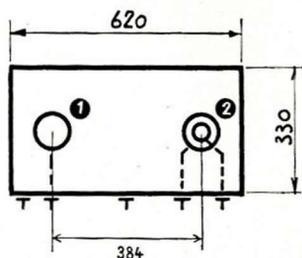
42, Rue Alexandre-Dumas (11^e)





DIMENSIONS en m/m

N° 50



PROFONDEUR DU FOUR : 270

DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRES des Injecteurs	EQUIVALENCE en KWH
1 Brûleur lent	430 l	47		1,710
2 Brûleur rapide:				
- grande couronne	625 l	83	90	2,630
- bobéchon	135 l	12	35	0,570
Total	760 l	95		3,200
Four	600	72	85	2,500
Grilloir	500	82 2 brûl.	70	2,100
Débit total maximum	1790	214		7,410

TABLE DE TRAVAIL: Grilles et brûleurs amovibles.

ROBINETTERIE en laiton. Réglage du débit de gaz et d'air primaire (sauf pour les appareils au gaz butane).

Position de débit réduit sur les brûleurs.

ACCESSOIRES:

- Gril - Casserole servant de lèche-frite
- Plaque à pâtisserie.

POIDS de l'appareil: 30 kg.

emballé: 32 kg.



RÉCHAUD FOUR 3 FEUX 46



 BUTAGAZ



B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas

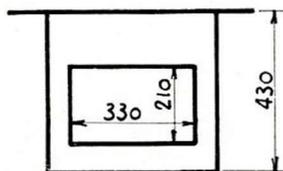
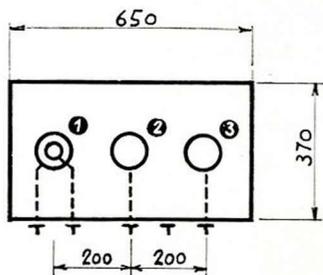


FONDERIES A VILLIEU (AIN)



DIMENSIONS en m/m

N° 46



PROFONDEUR DU FOUR : 310

DÉBIT HORAIRE DES BRÛLEURS EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
1 Brûleur rapide:				
— grande couronne	625 l	98	90	2,630
— bobéchon	135 l	14	35	0,570
Total:	760 l	112		3,200
2 Brûleur auxiliaire:	330	47	65	1,400
3 Brûleur lent:	420	52	70	1,770
Four (2 brûleurs) débit total:	740	82	60	3,150
Grilloir (2 brûleurs) débit total:	660	82	60	2,800
Débit maximum total:	2250	293		9,520

PRÉSENTATION:

Email blanc, dessus et grilles émaillés.

TABLE DE TRAVAIL:

Dessus ouvrant, grille, sablier et brûleurs amovibles.

ENCEINTE DE FOUR-GRILLOIR:

A triple paroi calorifugée - coffrage étanche monobloc - **ciel de four mobile supprimé.**

Réglage de la température du four par **THERMOSTAT sur demande.**

Brûleurs en tubes d'acier de faible masse.

ROBINETTERIE: en laiton.

kéglage du débit (gaz de ville) - Réglage d'air sauf pour le four - Flammes semi-aérées pour le four au gaz de ville.

Position de débit réduit.

ACCESSOIRES:

Gril - Casserole servant de lèche-frite - Plaque à pâtisserie de grande surface - Couvercle et allonges.

POIDS DE L'APPAREIL: 38 Kg.

Emballé: 41 Kg.

N O T A

1° Cet appareil peut fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.) (à préciser à la commande).

2° La réalisation du grilloir - le montage du corps de l'appareil - le passage automatique du four au grilloir - sont des dispositifs brevetés S. G. D. G.

3° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

CUISINIÈRE 3 FEUX 146

avec
THERMOSTAT



 BUTAGAZ



B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (11^e)

FONDERIES A VILLIEU (AIN)

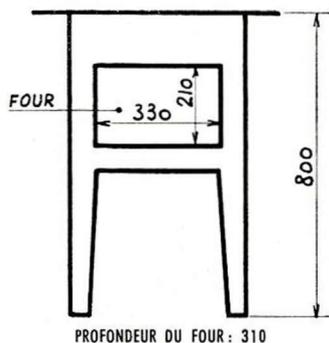
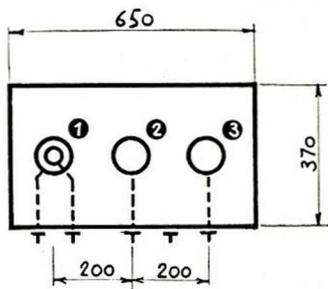


MUSEE ULTIMEAT®
ULTIMEAT® MUSEUM



DIMENSIONS en m/m

N° 146



DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
	1 Brûleur rapide:			
— grande couronne	625 l	98	90	2,630
— bobéchon	135 l	14	35	0,570
Total:	760 l	112		3,200
2 Brûleur auxiliaire:	330	47	65	1,400
3 Brûleur lent:	420	52	70	1,770
Four (2 brûleurs) débit total:	740	82	60	3,150
Grilloir (2 brûleurs) débit total:	660	82	60	2,800
Débit maximum total:	2250	293		9,520

PRÉSENTATION :

Email blanc, dessus et grilles émaillés.

TABLE DE TRAVAIL :

Dessus ouvrant, grille, sablier et brûleurs amovibles.

ENCEINTE DE FOUR-GRILLOIR :

A triple paroi calorifugée - coffrage étanche monobloc - **ciel de four mobile supprimé.**

Réglage de la température du four par **THERMOSTAT sur demande.**

Brûleurs en tubes d'acier de faible masse.

ROBINETTERIE : en laiton.

Réglage du débit (gaz de ville) - Réglage d'air sauf pour le four - Flammes semi-aérées pour le four au gaz de ville.

Position de débit réduit.

ACCESSOIRES :

Gril - Casserole servant de lèche-frite - Plaque à pâtisserie de 320x280 - Couverture sur demande.

POIDS DE L'APPAREIL : 42 Kg.

Emballé: 52 Kg.

NOTA

1° Cet appareil peut fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.) (à préciser à la commande).

2° La réalisation du grilloir - le montage du corps de l'appareil - le passage automatique du four au grilloir - sont des dispositifs brevetés S. G. D. G.

3° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

CUISINIÈRE 3 FEUX 246

avec
THERMOSTAT



 BUTAGAZ 



BRACHET
LYON

28-36, Rue St-Maurice



RICHARD
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (11)

FONDERIES A VILLIEU (AIN)

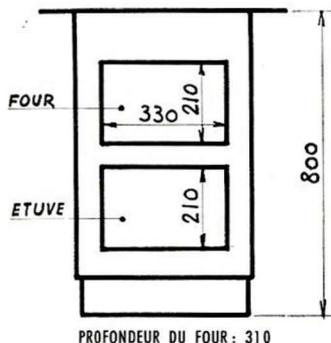
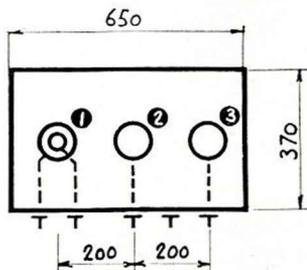


MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM



DIMENSIONS en m/m

N° 246



DÉBIT HORAIRE DES BRÛLEURS EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4.000 mth	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
	1 Brûleur rapide:			
— grande couronne	625 l	98	90	2,630
— bobéchon	135 l	14	35	0,570
Total:	760 l	112		3,200
2 Brûleur auxiliaire:	330	47	65	1,400
3 Brûleur lent:	420	52	70	1,770
Four (2 brûleurs) débit total:	740	82	60	3,150
Grilloir (2 brûleurs) débit total:	660	82	60	2,800
Débit maximum total:	2250	293		9,520

PRÉSENTATION:

Email blanc, dessus et grilles émaillés.

TABLE DE TRAVAIL:

Dessus ouvrant, grille, sablier et brûleurs amovibles.

ENCEINTE DE FOUR-GRILLOIR:

A triple paroi calorifugée - coffrage étanche monobloc - **ciel de four mobile supprimé.** Réglage de la température du four par **THERMOSTAT sur demande.**

Brûleurs en tubes d'acier de faible masse.

ROBINETTERIE: en laiton.

Réglage du débit (gaz de ville) - Réglage d'air sauf pour le four - Flammes semi-aérées pour le four au gaz de ville.

Position de débit réduit.

ACCESSOIRES:

Gril - Casserole servant de lèche-frite - Plaque à pâtisserie de 320x280 - Couvercle sur demande.

POIDS DE L'APPAREIL: 50 Kg.

Emballé: 56 Kg.

NOTA

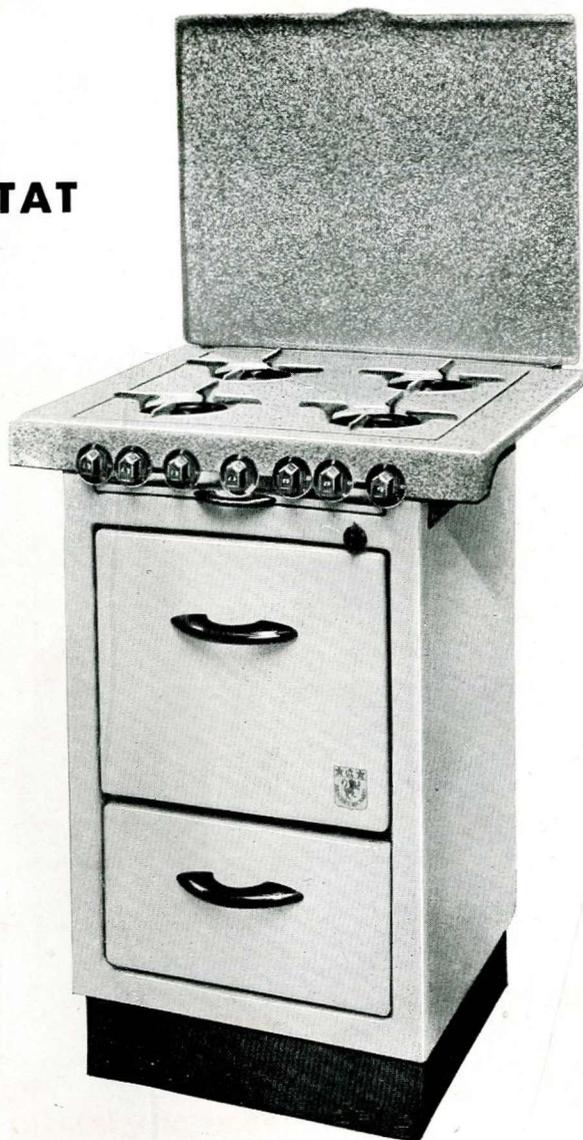
1° Cet appareil peut fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.) (à préciser à la commande).

2° La réalisation du grilloir - le montage du corps de l'appareil - le passage automatique du four au grilloir - sont des dispositifs brevetés S. G. D. G.

3° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

CUISINIÈRE 4 FEUX 204

avec
THERMOSTAT



 BUTAGAZ



B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (II^e)

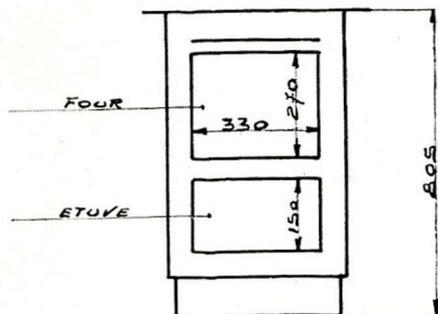
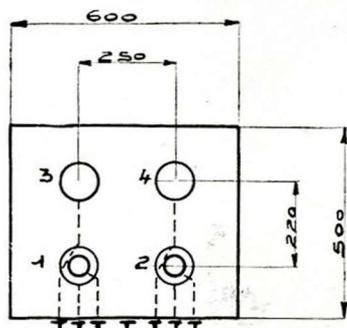


FONDERIES A VILLIEU (AIN)

MUSEE ULTIMHEAT[®]
ULTIMHEAT[®] MUSEUM

CUISINIÈRE 204 - TYPE I

DIMENSIONS en m/m



PROFONDEUR du FOUR. 370

DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4000 calories	BUTANE	DIAMETRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
	1 et 2 Brûleurs rapides:			
— grande couronne	550 l	84	85	2,330
— bobéchon	115 l	12	32	0,490
Total:	665 l	96		2,820
3 et 4 Brûleurs auxiliaires:	330 l	52	65	1,270
Four (2 brûleurs) débit total.	865 l	112	70	3,600
Grilloir (2 brûleurs) débit total	600 l	81	60	2,500
Débit maximum total:	2855 l	408		11,780

PRÉSENTATION:

Email blanc - dessus et taque émaillés.

TABLE DE TRAVAIL:

Bloc brûleurs amovibles.

ENCEINTE DE FOUR-GRILLOIR:

A triple paroi calorifugée - coffrage étanche monobloc - **ciel de four mobile supprimé.** Réglage de la température du four par **THERMOSTAT.**

Brûleurs en tube d'acier de faible masse.

ROBINETTERIE: en laiton

traversant la rampe d'alimentation et parfaitement immobilisée.

Réglage du débit (gaz de ville sur les appareils sans régulateur de pression) - Réglage d'air, sauf pour le four.

Position de débit réduit réglable.

RÉGULATEUR DE PRESSION:

supprimant le réglage de gaz chez l'abonné. (sous réserve des possibilités de fabrication pour l'année 1950).

ACCESSOIRES:

Gril - Casserole servant de lèche-frite - Plaque à pâtisserie de 320x280 - Couvercle.

POIDS DE L'APPAREIL: 66 Kg.

Emballé: 77 Kg.

NOTA

1° Cet appareil peut fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.). Bien l'indiquer à la commande.

2° La réalisation du grilloir - le montage du corps de l'appareil - le passage automatique du four au grilloir - sont des dispositifs brevetés S. G. D. G.

3° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications et dessus peuvent subir des changements.

CUISINIÈRE 4 FEUX 205

avec
THERMOSTAT



 BUTAGAZ



B R A C H E T
LYON

28 36, Rue St-Maurice



R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (11^e)

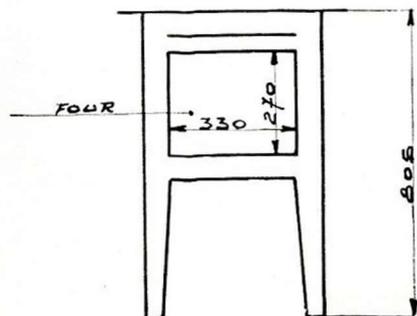
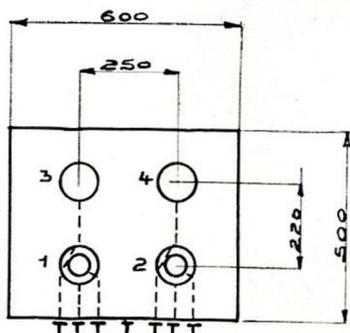
FONDERIES A VILLIEU (AIN)



MUSEE ULTIMEAT®
ULTIMEAT® MUSEUM

CUISINIÈRE 205 - TYPE I

DIMENSIONS en m/m



PROFONDEUR DU FOUR = 370

DÉBIT HORAIRE DES BRULEURS, EN LITRES

	GAZ DE VILLE à 4000 calories	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
1 et 2 Brûleurs rapides:				
— grande couronne	550 l	84	85	2,330
— bobéchon	115 l	12	32	0,490
Total:	665 l	96		2,820
3 et 4 Brûleurs auxiliaires:	330 l	52	65	1,270
Four (2 brûleurs) débit total.	865 l	112	70	3,600
Grilloir (2 brûleurs) débit total.	600 l	81	60	2,500
Débit maximum total:	2855 l	408		11,780

PRÉSENTATION:

Email blanc - dessus et taque émaillés.

TABLE DE TRAVAIL:

Bloc brûleurs amovibles.

ENCEINTE DE FOUR-GRILLOIR:

A triple paroi calorifugée - coffrage étanche monobloc - **ciel de four mobile supprimé.**
Réglage de la température du four par **THERMOSTAT.**

Brûleurs en tube d'acier de faible masse.

ROBINETTERIE: en laiton

traversant la rampe d'alimentation et parfaitement immobilisée.

Réglage du débit (gaz de ville sur les appareils sans régulateur de pression) - Réglage d'air, sauf pour le four.

Position de débit réduit réglable.

RÉGULATEUR DE PRESSION:

supprimant le réglage de gaz chez l'abonné. (sous réserve des possibilités de fabrication pour l'année 1950).

ACCESSOIRES:

Gril - Casserole servant de lèche-frite - Plaque à pâtisserie de 320x280 - Couvercle.

POIDS DE L'APPAREIL: 66 Kg.

Emballé: 77 Kg.

NOTA

1° Cet appareil peut fonctionner à tous les gaz de composition différente, distribués en France et à l'étranger (méthane, propane, etc.). Bien l'indiquer à la commande.

2° La réalisation du grilloir - le montage du corps de l'appareil - le passage automatique du four au grilloir - sont des dispositifs Brevetés S. G. D. G.

3° En raison des modifications apportées à nos appareils, par suite des perfectionnements dont ils sont l'objet, les indications ci-dessus peuvent subir des changements.

THERMOSTAT BR 2

UTILISATION : Le thermostat, qui peut équiper tous nos fours estampillés, permet de maintenir une température constante dans le four, de 100 et 300°, soit 20° entre chaque graduation. Les variations de pression et de pouvoir calorifique du gaz modifient seulement de 5 à 6 % de la température du four.

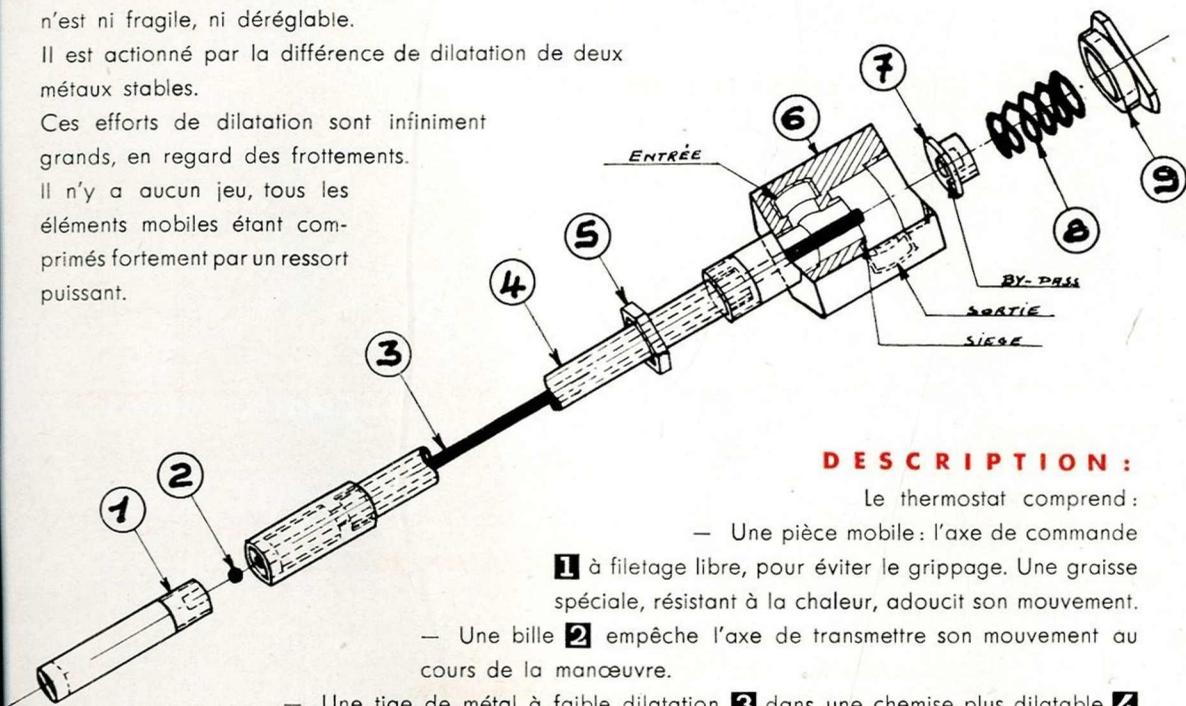
De ce fait, le thermostat supprime la surveillance de la cuisson ; seule, la durée doit être contrôlée.

Il permet une économie importante de consommation de gaz.

FONCTIONNEMENT : Le thermostat est d'un mécanisme simple et n'est ni fragile, ni déréglable. Il est actionné par la différence de dilatation de deux métaux stables.

Ces efforts de dilatation sont infiniment grands, en regard des frottements.

Il n'y a aucun jeu, tous les éléments mobiles étant comprimés fortement par un ressort puissant.



DESCRIPTION :

Le thermostat comprend :

- Une pièce mobile : l'axe de commande **1** à filetage libre, pour éviter le grippage. Une graisse spéciale, résistant à la chaleur, adoucit son mouvement.
 - Une bille **2** empêche l'axe de transmettre son mouvement au cours de la manœuvre.
 - Une tige de métal à faible dilatation **3** dans une chemise plus dilatable **4**
 - Un clapet **7** muni d'un by-pass
 - Un ressort **8**
 - Un bouchon **9**
- } contenus dans le corps **6** décollété

BRACHET
LYON

28-36, Rue St-Maurice



RICHA
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas



MUSEE ULTIMHEAT®
ULTIMHEAT® MUSEUM

FONDERIES A VILLIEU (AIN)

OBSERVATIONS:

On peut retirer le bouchon (9), le ressort (8) et le clapet (7) pour nettoyer l'appareil, sans modifier aucunement le réglage du thermostat.

En cas d'incident, le démontage s'effectue très facilement par les 2 raccords à bicône des rallonges, le démontage de l'écrou N° 5 situé à l'intérieur du four et du bouton de commande en le brisant s'il adhère à son support.

Le réglage demande une minute, et peut s'effectuer chez l'utilisateur avec une précision suffisante (voir notice de réglage).

FOUR-GRILLOIR SANS CIEL MOBILE:

Un ciel de four mobile était anciennement utilisé et séparait le four du grilloir sur la plupart des appareils à gaz.

Cette pièce donnait lieu à de nombreuses erreurs d'utilisation.

Nous avons étudié une disposition en évitant l'emploi.

Le grilloir se trouve donc dans le four, et aéré par un volet mobile qui est commandé par le robinet.

De cette façon, il n'y a plus de fausse manœuvre possible dans l'emploi de nos fours à gaz.

PORTE DE FOUR FLOTTANTE:

Il est à peu près impossible de réaliser des pièces en tôle et en fonte émaillée, qui conservent, après un passage au four à 800°, des faces rigoureusement planes.

Pour obtenir une bonne fermeture du four, malgré de léger gauchissement, nous avons muni la porte d'une charnière élastique. Ne subissant aucune contrainte, elle peut s'appliquer parfaitement contre la façade.

Pour faire jouer l'élasticité de la charnière, il suffit d'accompagner la porte avec la main et de la serrer légèrement.

RADIATEUR DE CHEMINÉE N° 70



 BUTAGAZ 



B R A C H E T
LYON

28-36, Rue St-Maurice



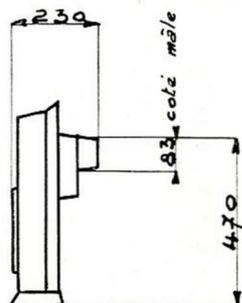
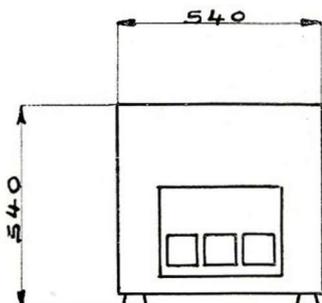
R I C H A R D
PARIS

42, Rue Alexandre-Dumas (II)

FONDERIES A VILLIEU (AIN)



RADIATEUR DE CHEMINÉE 70 à CONVECTION



	GAZ DE VILLE à 4.000 mh	BUTANE	DIAMÈTRE des Injecteurs	EQUIVALENCE électrique en KW
Débit Horaire des Brûleurs:	1000 l	160 l	1,1	
Puissance efficace:	2850 cal.	3500 cal.		4 Kw

PRÉSENTATION:

- Appareil en fonte.
- Façade et pieds émaillés.
- Feu visible.

PORTE-MICA démontable, rappelé sur le dos par 2 vis.

VOLUME DE CHAUFFE

	continu	intermittent
Chauffage unique	80 à 100 m ³	60 à 80 m ³
Chauffage d'appoint	100 à 120 m ³	80 à 100 m ³

ROBINETTERIE:

Alimentation droite et gauche.

Trois dispositifs:

1°) Robinet simple (gaz et butane) à 4 positions:

fermé - allumage - ouvert - réduit

2°) Robinet avec sécurité par bilame (gaz seulement).

Mêmes positions que sur le robinet simple.

3°) Robinet avec sécurité et thermostat d'ambiance assurant le réglage automatique de la température (gaz seulement). - (sous réserve des possibilités de fabrication en 1950)

Vis de réglage de débit sur les deux premiers dispositifs.

Poids de l'appareil: 31 Kg.

Emballé: 35 Kg.

1911



Imp. BRAUN & CIE - Mulhouse - Lyon - Paris