



# HAINEAUX & C<sup>IE</sup>

NIORT  
(DEUX SÈVRES)  
R.C. NIORT 4.125

REVIN  
(ARDENNES)  
R.C. ROCROI 943



*Conservez cet Album...*

*il sera mis à jour au fur et à  
mesure des nouvelles créations.*

# TABLE DES MATIÈRES



Cuisinière à feu continu " ENOBLOC " Luxe 249.

1

Cuisinières " ENOBLOC " Mixte 249 - 449.

2

Cuisinières à feu continu " ENOBLOC " Charbon Luxe 249 et 269, porte de four à fenêtre Pyrex.  
Cuisinières à feu continu " ENOBLOC " Charbon Luxe 249 et 269, et caractéristiques 249 et 269.

3

Cuisinières à feu continu " ENOBLOC " 249 et 269 dessus débordant.  
Cuisinières à feu continu " ENOBLOC " 249 et 269 dessus débordant avec réservoir d'eau chaude,  
et caractéristiques 249 et 269.

4

Cuisinières à feu continu " ENOBLOC " N° 248 - 268 - 278.  
Cuisinière " ENOBLOC " tous gaz 448 TG et caractéristiques des appareils 448 TG - 248 - 268 - 278.

5

Cuisinière " ESTEREL " N° 228 avec dossier et socle.  
Cuisinière " ESTEREL " N° 228 avec pieds, sans dossier, et caractéristiques 228.

6

Cuisinière " ENOBLOC " tous gaz 449 TG, porte de four à fenêtre Pyrex.  
Cuisinière " ENOBLOC " tous gaz 449 TG, porte de four ouverte, et caractéristiques 449 TG.

7

Réchauds Four tous gaz 1433 - 1434, avec socle et porte de four à fenêtre Pyrex.  
Réchauds Four " MULTIBLOC " tous gaz 433 - 434, et caractéristiques 1433 - 1434 - 433 - 434.

8

Réchauds Plats gaz de ville ou butane, 406 - 404 - 405 - 400, et caractéristiques des Réchauds Plats.

9

Cheminée mixte à feu continu FLAMBO " SUPER 265 ", et caractéristiques.

10

Cheminée mixte à feu continu QUIÉTUDE " SUPER 272 ".  
Poêle à bois " FORESTIS 160 ".  
Caractéristiques Cheminée " SUPER 272 " et Poêle à bois " FORESTIS 160 "

11

Poêles à socle 12, 13 et 15.  
Foyers de lessiveuse N° 22 et 23.  
Réchauds de buanderie R 52 et R 53.  
Cuisinière popote " SUPER 120 ".

12

NOS REPRÉSENTANTS

Extrait des conditions générales de vente de l'UFACD

13

CUISINIÈRE *Enobloc* MIXTE

N<sup>os</sup> 249 et 449

FABRICATION REVIN



CETTE CUISINIÈRE S'OBTIENT PAR LA JUXTAPOSITION DE NOS  
CUISINIÈRES 249 OU 269 AVEC NOTRE BLOC GAZ N° 449 TG



**HAINEAUX**

*Enobloc Luxe 249*  
FABRICATION REVIN





**HAINEAUX**

**ENOBLOC**  
249 et 269  
FABRICATION REVIN

## CARACTÉRISTIQUES

CUISINIÈRES **Enobloc**N<sup>os</sup> 249 et 269

ENOBLOC LUXE CHARBON 249 et 269

Les modèles 249 et 269 sont livrés avec certificat de garantie (voir fac-similé reproduit sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Cuisinière à **feu continu**. Entièrement en fonte, émaillée en blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.

Foyer à charbon, ou mixte bois et charbon, en **fonte réfractaire au chrome**.

Cette cuisinière peut être équipée d'un foyer bouilleur muni d'un pré-chauffeur d'une capacité de 4000 calories-heure (en dehors de la cuisson des repas et de la chaleur rayonnée par la cuisinière, cet équipement permet la distribution d'eau chaude dans la maison ainsi que le chauffage par radiateurs, de 100 à 120 m<sup>3</sup>).

Sur demande et moyennant un supplément de prix, ces cuisinières peuvent être munies d'une porte de four à fenêtre pyrex permettant la surveillance de la cuisson des mets à l'intérieur du four sans ouvrir cette porte.

Elles peuvent également être équipées d'une minuterie munie d'une sonnerie se déclanchant au bout du temps désiré jusqu'à 60 minutes, ainsi que d'un thermomètre indiquant la température du four.

## Avantages

Bloc foyer parfaitement étanche permettant de réaliser **d'importantes économies de charbon**. Au ralenti 155 grammes à l'heure.

**Consommation** maximum en 24 heures : 9 kg (allure ralentie en dehors des repas).

**Marche** : très grande souplesse d'allure de marche par simple réglage de la ventouse d'admission d'air primaire.

**Décendrage** très efficace obtenu par un mouvement alternatif « tiré poussé » de la tige placée sous la porte de foyer.

Dispositif spécial permettant le décendrage sans aucun dégagement de poussière.

**Les coups de feu, Tampons, Fond de four et Tampon de fond de four** sont munis d'ailettes ou de bossages de récupération de chaleur, augmentant le rendement de l'appareil.

## Disposition Standard

La cuisinière est livrée avec dessus affleurant, sans dossier.

Dans le cas d'un départ de buse horizontal et sur demande, elle peut être équipée d'un couvercle en tôle émaillée à charnière. (Voir notre tarif en vigueur).

## Disposition Normale

La cuisinière est livrée avec dessus débordant équipé soit d'une barre devant, soit d'une barre enveloppante.

## Disposition Luxe

La cuisinière est livrée avec dessus affleurant muni d'un dossier émaillé. Ce dossier est placé à l'arrière du dessus. Il peut donc s'appliquer contre le mur. Il est constitué de trois pièces.

Dans le cas de départ vertical la partie centrale du dossier circonscrit la buse de raccordement aux tuyaux.

## Choix des Combustibles

Aux essais de laboratoire, les meilleurs rendements ont été obtenus par l'emploi de charbons flambants demi-gras 20 x 30 genre « Hensies » à 16 % de matières volatiles et 4 % de cendres, ou « Petite Rosselle » 20 x 30. Les résultats sont également satisfaisants avec le carbolux 20 x 40. Les charbons gras et les charbons pierreux sont à éliminer, ne pouvant assurer la marche de l'appareil en feu continu.

## Recommandations Importantes

**Pour assurer** une bonne marche de l'appareil, nettoyer mensuellement tous les conduits de fumées.

**Pour garder** cet appareil en bon état, ne pas le pousser à une allure excessive. En allure normale sa capacité de chauffe est largement suffisante.

**La porte de foyer doit toujours rester fermée**, l'admission d'air se faisant par l'ouverture du volet de réglage.

## Dimensions d'Encombrement

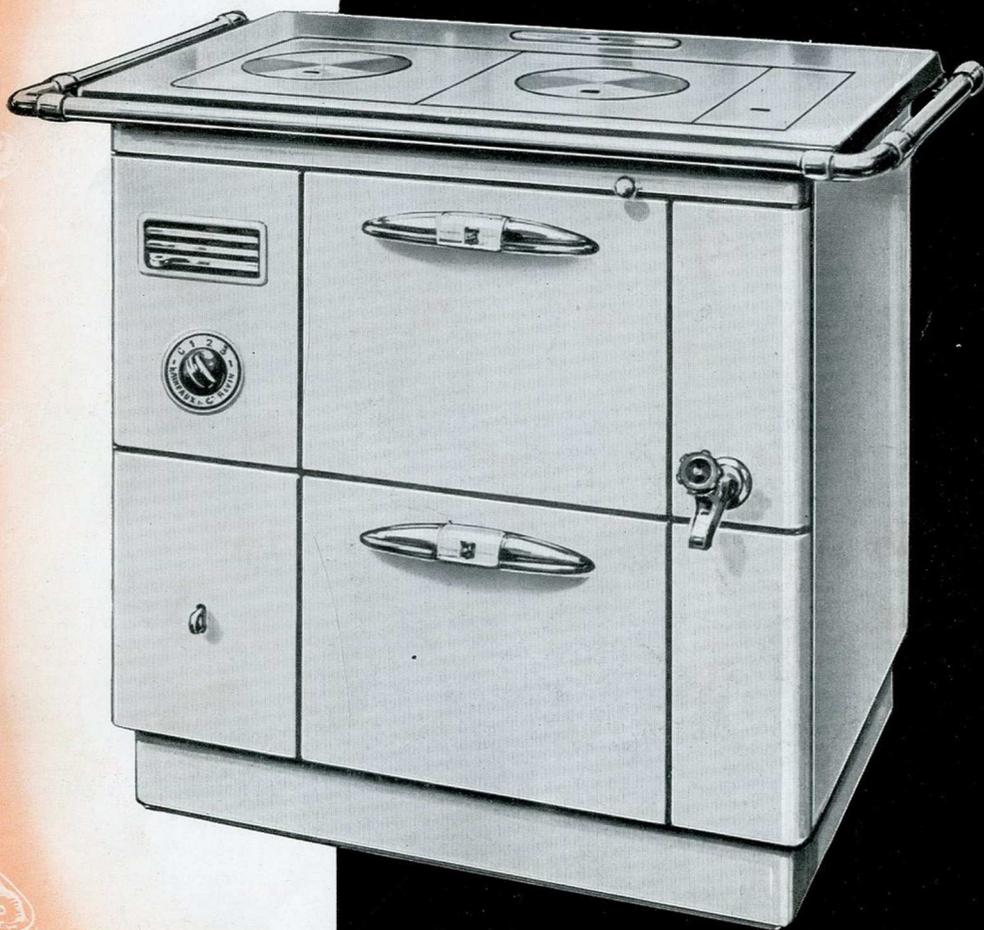
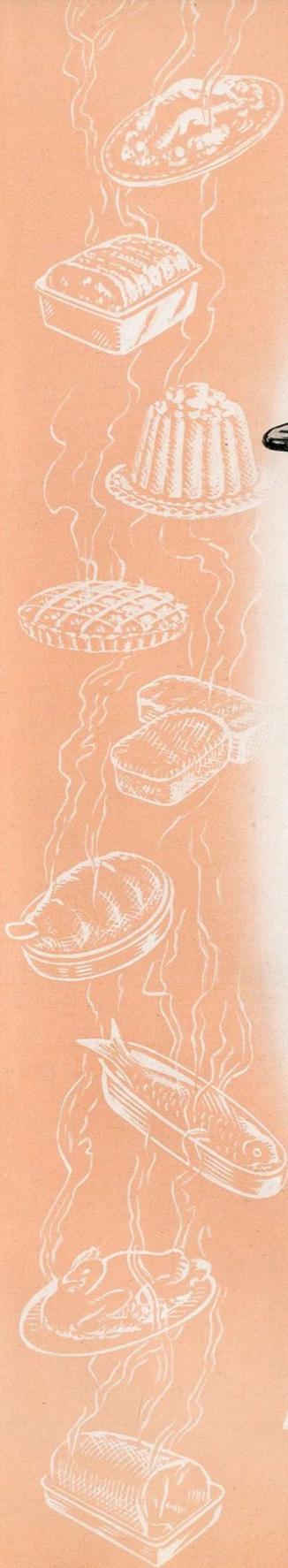
	249	269
CORPS : Hauteur .....	800	800
Largeur .....	770	870
Profondeur .....	575	575
FOUR : Hauteur .....	265	265
Largeur .....	360	360
Profondeur .....	470	470
Dessus affleurant .....	765x570	865x570
Dessus débordant .....	850x590	940x590

## Poids d'Expédition

249 : ..... 210 kg

269 : ..... 220 kg

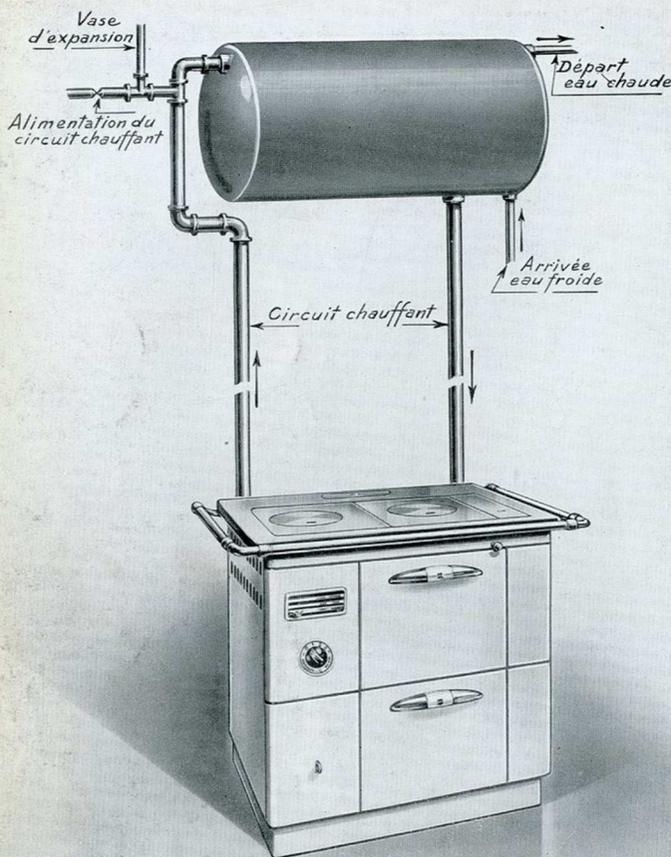




*HAINEAUX*

**ENOBLOC**  
249 et 269  
FABRICATION REVIN

## CARACTÉRISTIQUES

CUISINIÈRES **Enobloc**N<sup>os</sup> 249 et 269
**ENOBLOC DESSUS DÉBORDANT 249 et 269  
 AVEC FOYER BOUILLEUR MUNI D'UN PRÉCHAUFFEUR**

Les modèles 249 et 269 sont livrés avec certificat de garantie (voir fac-similé reproduit sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Cuisinière à **feu continu**. Entièrement en fonte, émaillée en blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.

Foyer à charbon, ou mixte bois et charbon, en **fonte réfractaire au chrome**.

Cette cuisinière peut être équipée d'un foyer bouilleur muni d'un préchauffeur d'une capacité de 4000 calories-heure (en dehors de la cuisson des repas et de la chaleur rayonnée par la cuisinière, cet équipement permet la distribution d'eau chaude dans la maison ainsi que le chauffage par radiateurs, de 100 à 120 m<sup>3</sup>).

Sur demande et moyennant un supplément de prix, ces cuisinières peuvent être munies d'une porte de four à fenêtre pyrex permettant la surveillance de la cuisson des mets à l'intérieur du four sans ouvrir cette porte.

Elles peuvent également être équipées d'une minuterie munie d'une sonnerie se déclanchant au bout du temps désiré jusqu'à 60 minutes, ainsi que d'un thermomètre indiquant la température du four.

**Avantages**

Bloc foyer parfaitement étanche permettant de réaliser **d'importantes économies de charbon**. Au rythme de 155 grammes à l'heure.

**Consommation** maximum en 24 heures : 9 kg (allure ralentie en dehors des repas).

**Marche** ; très grande souplesse d'allure de marche par simple réglage de la ventouse d'admission d'air primaire.

**Décendrage** très efficace obtenu par un mouvement alternatif « tiré poussé » de la tige placée sous la porte de foyer.

Dispositif spécial permettant le décendrage sans aucun dégagement de poussière.

**Les coups de feu, Tampons, Fond de four et Tampon de fond de four** sont munis d'ailettes ou de bossages de récupération de chaleur, augmentant le rendement de l'appareil.

**Disposition Standard**

La cuisinière est livrée avec dessus affleurant, sans dossier.

Dans le cas d'un départ de buse horizontal et sur demande, elle peut être équipée d'un couvercle en tôle émaillée à charnière. (Voir notre tarif en vigueur).

**Disposition Normale**

La cuisinière est livrée avec dessus débordant équipé soit d'une barre devant, soit d'une barre enveloppante.

**Disposition Luxe**

La cuisinière est livrée avec dessus affleurant muni d'un dossier émaillé. Ce dossier est placé à l'arrière du dessus. Il peut donc s'appliquer contre le mur. Il est constitué de trois pièces.

Dans le cas de départ vertical la partie centrale du dossier circonscrit la buse de raccordement aux tuyaux.

**Choix des Combustibles**

Aux essais de laboratoire, les meilleurs rendements ont été obtenus par l'emploi de charbons flambants demi-gras 20 x 30 genre « Hensies » à 16 % de matières volatiles et 4 % de cendres, ou « Petite Rosselle » 20 x 30. Les résultats sont également satisfaisants avec le carbolux 20 x 40. Les charbons gras et les charbons pierreux sont à éliminer, ne pouvant assurer la marche de l'appareil en feu continu.

**Recommandations Importantes**

**Pour assurer** une bonne marche de l'appareil, nettoyer mensuellement tous les conduits de fumées.

**Pour garder** cet appareil en bon état, ne pas le pousser à une allure excessive. En allure normale sa capacité de chauffe est largement suffisante.

**La porte de foyer doit toujours rester fermée**, l'admission d'air se faisant par l'ouverture du volet de réglage.

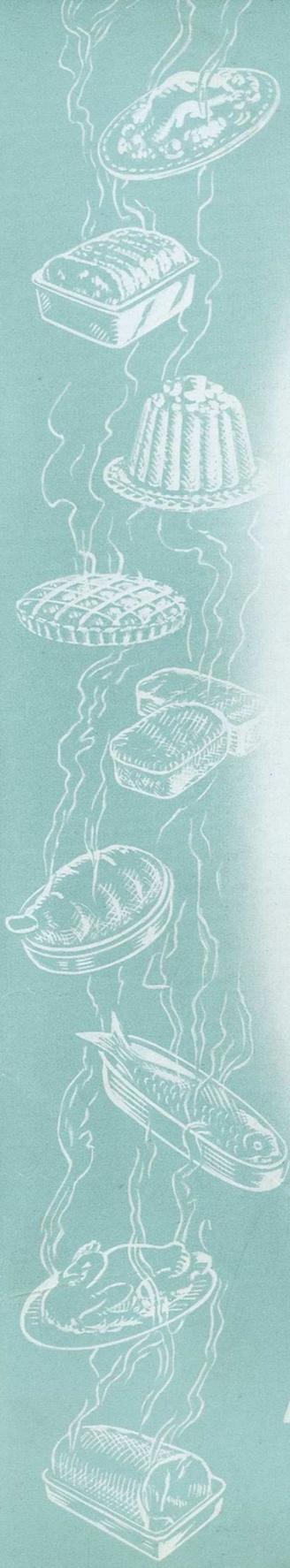
**Dimensions d'Encombrement**

	249	269
CORPS : Hauteur .....	800	800
Largeur .....	770	870
Profondeur .....	575	575
FOUR : Hauteur .....	265	265
Largeur .....	360	360
Profondeur .....	470	470
Dessus affleurant .....	765x570	865x570
Dessus débordant .....	850x590	940x590

**Poids d'Expédition**

249 : ..... 210 kg

269 : ..... 220 kg



HAINEAUX

**ENOBLOC**  
248 - 268 - 278  
FABRICATION REVIN

FABRICATION REVIN, N° 448 TG, 248 ET 268

## N° 448 TG.

L'appareil 448 TG est livré avec certificat de garantie (voir fac-similé sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Le modèle 448 TG est muni de brûleurs, d'injecteurs et de robinets tous gaz permettant par simple modification du réglage des injecteurs et de l'admission de l'air aux brûleurs de fonctionner indifféremment : au gaz de ville, gaz naturel, air propane, propane et butane.

Une clé spéciale est livrée avec chaque appareil pour exécuter ce réglage.

Le porte caoutchouc est également prévu tous gaz.

En fonte émaillée blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.



ENOBLOC TOUS GAZ 448 TG. - FABRICATION REVIN

**TABLE DE TRAVAIL** comportant trois brûleurs commandés par robinets à veilleuses réglables.

**FOUR** à triple parois et porte entièrement calorifugés.

**CIRCULATION** des gaz chauds sur toutes les faces du four, régularisant la température de celui-ci.

**GRILLADE** à plafond rayonnant dans enceinte séparée (porte inférieure).

**FOUR** pouvant être équipé d'un thermostat tous gaz sur demande.

**Disposition Luxe**

Se livre avec dossier et couvercle émaillés.

Sur demande, moyennant un supplément de prix, ce modèle peut être équipé d'un thermomètre sur la porte de four.

**Cuisinière Mixte N° 448 TGE (tous gaz-électricité)**

Cette cuisinière peut être équipée d'un four électrique comportant une sole chauffante et un grill, les brûleurs de la table de travail restant semblables à la cuisinière à gaz.

Les éléments chauffants électriques peuvent être livrés en 110, 130, 200, 220, 240 et 380 volts.

**Recommandation Importante**

Pour obtenir un bon fonctionnement des veilleuses, attendre quelques minutes après l'allumage avant de mettre les brûleurs en allure de ralenti (le réglage de l'admission d'air étant exécuté à chaud).

FABRICATION NIORT, N° 278

**Dimensions d'Encombrement 448 TG**

<b>CORPS :</b>	Hauteur .....	800
	Largeur .....	635
	Profondeur .....	460
<b>DESSUS :</b>	Largeur .....	616
	Profondeur .....	445
<b>FOUR :</b>	Hauteur .....	235
	Largeur .....	355
	Profondeur .....	370
<b>GRILLADE :</b>	Hauteur .....	235
	Largeur .....	355
	Profondeur .....	370
<b>POIDS D'EXPÉDITION :</b>		165 kg

Cet appareil peut être juxtaposé avec nos modèles 248, 268 ou 278 pour constituer un ensemble mixte

## N°s 248, 268 et 278

Les modèles 248, 268 et 278, sont livrés avec certificat de garantie (voir fac-similé reproduit sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Cuisinière à feu continu. Entièrement en fonte, émaillée blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.

Foyer à charbon, ou mixte bois et charbon, en fonte réfractaire au chrome.

Les cuisinières 248 et 268, à l'exclusion de la 278 peuvent être équipées d'un foyer bouilleur muni d'un pré-chauffeur d'une capacité de 4000 calories-heure (en dehors de la cuisson des repas et de la chaleur rayonnée par la cuisinière, cet équipement permet la distribution d'eau chaude dans la maison ainsi que le chauffage par radiateurs de 100 à 120 m<sup>2</sup>).

**Avantages**

Bloc foyer parfaitement étanche permettant de réaliser d'importantes économies de charbon. Au ralenti 155 grammes à l'heure.

**Consommation** maximum en 24 heures : 9 kg (allure ralentie en dehors des repas).

**Marche** : très grande souplesse d'allure de marche par simple réglage de la ventouse d'admission d'air primaire.

**Décendrage** très efficace obtenu par un mouvement alternatif « tiré poussé » de la tige placée sous la porte de foyer.

Dispositif spécial permettant le décendrage sans aucun dégagement de poussière.

**Les coups de feu, Tampons, Fond de four et Tampon de fond de four** sont munis d'ailettes ou de bossages de récupération de chaleur, augmentant le rendement de l'appareil.

**Disposition Normale**

La cuisinière est livrée avec dessus débordant équipé soit d'une barre devant, soit d'une barre enveloppante.

**Disposition Luxe**

La cuisinière est livrée avec dessus affleurant. Elle est équipée d'un dossier et d'un couvercle émaillés.

Ces modèles peuvent être équipés d'un thermomètre sur la porte de four moyennant un supplément de prix. (voir. notre tarif en vigueur).

**Recommandations Importantes**

Ne rabatte le couvercle émaillé que lorsque la température du dessus ne dépasse pas 60° (la cuisinière ayant été mise en allure de ralenti depuis un certain temps), ceci afin d'éviter qu'un trop grand déséquilibre de la dilatation ne le fasse claquer.

**Pour assurer** une bonne marche de l'appareil, nettoyer mensuellement tous les conduits de fumées.

**Pour garder** cet appareil en bon état, ne pas le pousser à une allure excessive. En allure normale sa capacité de chauffe est largement suffisante.

**La porte de foyer doit toujours rester fermée**, l'admission d'air se faisant par l'ouverture du volet de réglage.

**Dimensions d'Encombrement**

CORPS	278	248	268
Hauteur .....	800	800	800
Largeur .....	670	770	870
Profondeur .....	460	460	460
Dessus affleurant .....	650 x 445	750 x 445	850 x 445
Dessus débordant .....	750 x 510	850 x 550	940 x 550

**FOUR**

Hauteur .....	265	265	265
Largeur .....	315	360	360
Profondeur .....	393	430	430

**Poids d'expédition :**

Dessus débordant .....		140 kg	278
Dessus affleurant avec dossier .....		145 kg	
			248
Dessus débordant .....	200 kg	225 kg	268
Luxe .....	212 kg	240 kg	

Les modèles 248, 268 ou 278 peuvent être juxtaposés avec l'ENOBLOC tous gaz 448 TG pour constituer un ensemble mixte.



HAINEAUX



**ESTEREL 228**

AVEC DOSSERET ET SOCLE

FABRICATION NIORT

# Esterel 228

FABRICATION NIORT



CUISINIÈRE ESTEREL 228

Cuisinière à feu continu entièrement en fonte, pouvant être livrée avec foyer charbon ou foyer mixte bois et charbon.

**Bloc foyer** parfaitement étanche. Porte de foyer et de cendrier fermant hermétiquement et permettant le réglage précis de l'allure de marche de l'appareil.

Économie de combustible grâce au réglage très aisé.

Consommation en 24 heures, 7 kg de charbon

Décendrage par mouvement alternatif de la grille.

Le dessus de la cuisinière porte 2 plaques chauffantes munies d'ailettes de récupération de chaleur, augmentant le rendement de l'appareil.

### Cette Cuisinière peut être livrée :

Emaillée blanc, ivoire, vert pastel, gris bleu, castor ou marron.

En blanc, vert ou ivoire, les poignées, les barres et les garnitures sont chromées.

En disposition standard avec un dessus légèrement débordant de 65 cm (il est possible d'adapter un dessus affleurant de 60 cm ou débordant de 70 cm).

Avec dossier (pour les dessus de 60 et 65 cm seulement) ou sans dossier.

Sur pieds ou sur socle.

Un couvercle en tôle émaillée blanc pouvant recouvrir le dessus pendant les périodes de non utilisation est également livré sur demande.

**Dessus** . . . . . 600 - 650 - 700 x 455

### Four

Largeur . . . . . 275

Longueur . . . . . 242

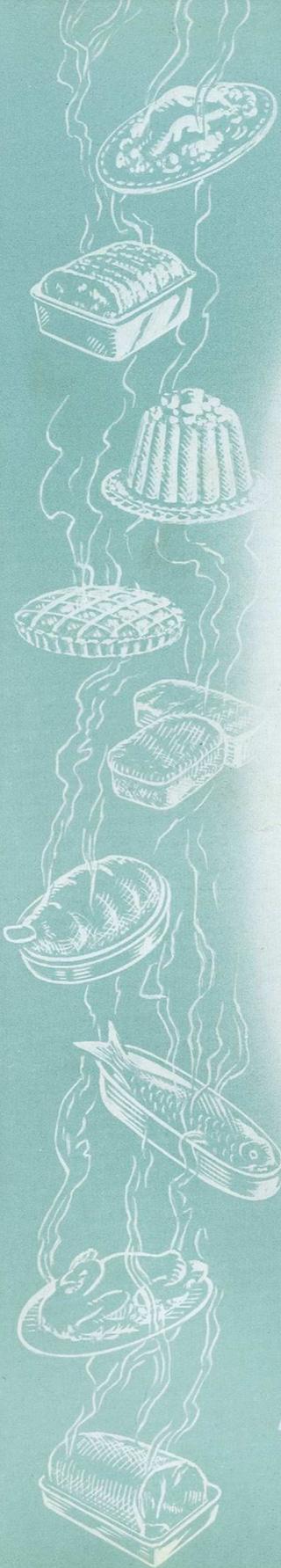
Profondeur . . . . . 360

### Poids d'Expédition

Sur pieds . . . . . 125 kg

Sur socle . . . . . 130 kg

Sur socle avec dossier . . . . . 135 kg



HAINEAUX

**ENOBLOC GAZ**  
449 TG.  
FABRICATION REVIN

## CARACTÉRISTIQUES DES CUISINIÈRES

# Enobloc

 TOUS GAZ

N° 449 TG.



ENOBLOC TOUS GAZ 449 TG.

L'appareil 449 TG est livré avec certificat de garantie (voir fac-similé sur la couverture). Le modèle 449 TG est muni de brûleurs, d'injecteurs et de robinets tous gaz, permettant par simple modification du réglage des injecteurs et de l'admission d'air aux brûleurs, de fonctionner indifféremment : au gaz de ville, gaz naturel, air propane, propane et butane.

Une clé spéciale est livrée avec chaque appareil pour exécuter ce réglage.

Le porte caoutchouc est également prévu tous gaz.

### Disposition Standard

En fonte émaillée blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.

**Table de Travail** comportant quatre brûleurs dont un de grande capacité, double couronnes avec feu central pouvant fonctionner simultanément avec la couronne périphérique ou seul.

**Four** à triple parois et porte entièrement calorifugés.

**Circulation** des gaz chauds sur toutes les faces du four, régularisant la température de celui-ci.

**Grillade** à plafond rayonnant dans enceinte séparée (porte inférieure).

Cuvettes mobiles et tiroir de propreté sous les brûleurs.

Sur demande, peut être livré avec un couvercle à charnières en tôle émaillée.

### Disposition Luxe

Se livre avec dossier émaillé.

Sur demande, et moyennant les suppléments de prix figurant sur notre tarif.

a) Nous pouvons livrer avec ces appareils, des couvercles émaillés cache-brûleurs.

b) Ils peuvent être équipés d'une minuterie munie d'une sonnerie se mettant en marche au bout du temps désiré, jusqu'à 60 minutes, ainsi que d'un thermomètre de four.

c) Le four peut être muni d'un thermostat tous gaz.

### Recommandation Importante

Pour obtenir un bon fonctionnement des veilleuses, attendre quelques minutes après l'allumage avant de mettre les brûleurs en allure de ralenti (le réglage de l'admission d'air étant exécuté à chaud).

### Cuisinière Mixte N° 449 TGE (tous gaz-électricité)

Cette cuisinière peut être équipée d'un four électrique comportant une sole chauffante et un gril électrique.

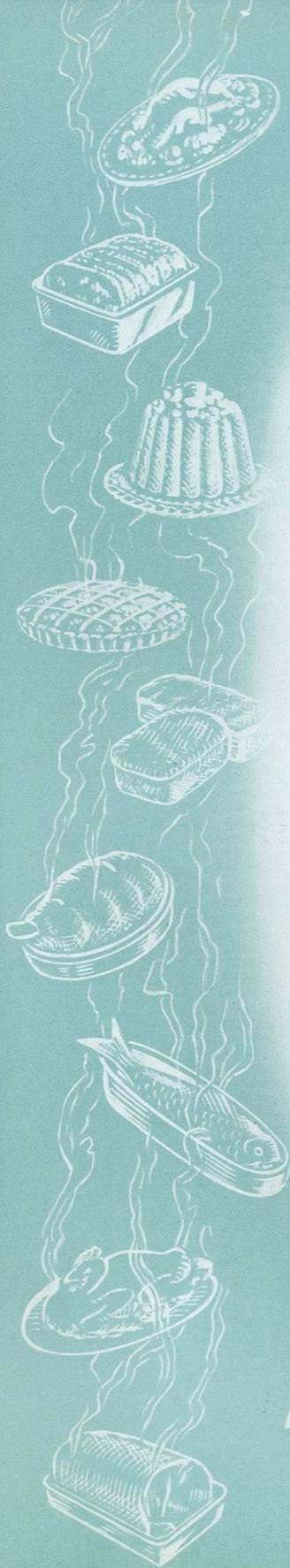
Les brûleurs de la table de travail peuvent rester semblables à la cuisinière à gaz, ou sur demande, les deux brûleurs arrière peuvent être remplacés par 2 plaques chauffantes électriques.

Les éléments chauffants du four et de la table de travail peuvent être livrés en 110, 130, 200, 220, 240 et 380 volts.

Cet appareil peut être juxtaposé à nos modèles 249 ou 269 pour constituer un ensemble mixte.

### Dimensions

<b>Corps :</b>	Hauteur .....	800
	Largeur .....	635
	Profondeur .....	575
<b>Dessus :</b>	Largeur .....	630
	Profondeur .....	570
<b>Four :</b>	Hauteur .....	235
	Largeur .....	355
	Profondeur .....	370
<b>Grillade :</b>	Hauteur .....	235
	Largeur .....	355
	Profondeur .....	370
<b>Poids d'expédition</b> .....		160 kg



**HAINEAUX**

**RÉCHAUD FOUR**  
1433 - 1434  
FABRICATION NIORT

RÉCHAUD FOUR

**"Multibloc"** TOUS GAZ

433 - 434



RÉCHAUD FOUR 433 - 434 — FABRICATION NIORT

Réchaud four à gaz fonctionnant sans aucun démontage au gaz de ville, butane, propane, air propané ou gaz naturel.

Réglage très simple des injecteurs et des veilleuses de robinets, simplifié par la fourniture avec chaque appareil d'une clef spéciale.



Brûleurs économiques permettant un réglage d'air rapide et efficace.

Grande table de travail à trois brûleurs disposés en triangle.

Four à triple parois, porte calorifugée, circulation des gaz chauds sur toutes les faces du four régularisant la température.

Entretien facile, tiroir de propreté, démontage instantané des pièces intérieures du four permettant le nettoyage.

Sur demande, four visible avec double parois en pyrex, permettant de surveiller la cuisson des aliments sans ouvrir la porte.

### Deux Présentations

**433.** - Four à grilloir à plafond rayonnant avec éléments radiants chauffés par un brûleur spécial placé dans le haut du four.

**434.** - Voûte de four fixe en fonte émaillée.

Il est alors fourni avec l'appareil un gril en fonte s'adaptant sur les brûleurs de la table de travail permettant la cuisson de délicieuses grillades.

Le réchaud four 433 ou 434 peut s'adapter sur un socle bloc 143 en acier entièrement émaillé, l'ensemble constituant une véritable cuisinière (réf. 1.433 - 1.434).

### Dimensions

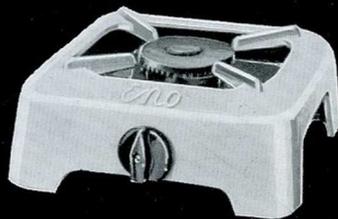
	433-434	1.433-1.434
Hauteur : . . . . .	440	800
Table de travail : . . .	560 x 420	560 x 420

### Four

Largeur : . . . . .	340	340
Profondeur : . . . . .	350	350
Hauteur : . . . . .	230	230

### Poids d'expédition

433 - 434 : 60 kg	1.433 - 1.434 : 75 kg
-------------------	-----------------------



HAINEAUX

**RÉCHAUDS PLATS**  
406 - 404 - 405 - 400  
FABRICATION NIORT

# Réchauds Plats

## 406 ou 406 b. Gaz de Ville - Butane ou Gaz naturel

Réchaud deux feux en fonte émaillée blanc, ivoire, vert pastel ou granité.

Cuvettes mobiles.

Brûleurs économiques.

Robinets à position veilleuse.

Avec ou sans dossier (dossier en tôle ou en fonte, selon la demande).

**Dimensions** ..... 530 × 280

**Poids** : sans dossier ..... 12 kg

avec dossier ..... 14 kg

## 404 ou 404 b. Gaz de Ville - Butane ou Propane

Réchaud deux feux « MONOBLOC » en fonte émaillée blanc-ivoire, granité ou vert pastel.

Avec ou sans dossier.

Brûleur économique.

Robinets à position veilleuse.

**Dimensions** ..... 536 × 315

**Poids** : sans dossier ..... 14 kg

avec dossier ..... 17 kg

## 405 ou 405 b. Gaz de Ville - Butane - Gaz naturel

Réchauds deux feux avec un brûleur double à veilleuse centrale, cuvettes amovibles.

Fonte émaillée blanc, vert pastel, ivoire ou granité.

Avec ou sans dossier (dossier en tôle ou en fonte selon la demande).

Robinets à position veilleuse.

**Dimensions** ..... 560 × 315

**Poids** : sans dossier ..... 13 kg

avec dossier ..... 16 kg

## 400. - Gaz de Ville ou Butane

Réchaud un feu de petites dimensions pour salle de bains, laboratoire, camping, etc...

Fonte émaillée blanc ou granité.

**Dimensions** ..... 240 × 240

**Poids** ..... 4 kg



*HAINEAUX*

**FLAMBO SUPER 265**

FABRICATION REVIN

# FLAMBO "Super 265"



Le modèle "Super 265" est livré avec certificat de garantie (voir fac-similé sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Appareil estampillé NF - UFACD

Cheminée mixte à feu continu.

Porte de foyer à feu visible comportant un très grand mica.

Chauffage par circulation d'air en façade et sur les côtés.

Foyer à revêtement briques réfractaires.

Décendrage très efficace, rendu plus aisé par une démultiplication du levier de commande.

Portes et encadrements usinés d'une étanchéité parfaite.

Grande porte de chargement permettant l'introduction de bûches de 150 <sup>mm</sup> de diamètre.

Coupe tirage et dispositif d'admission d'air primaire combinés augmentant l'efficacité du réglage d'allure.

Combustion complète des gaz par admission d'air secondaire à l'entrée de la boîte de fumées.

## Choix du combustible

Nous recommandons l'emploi de l'antracite 20×30 ou du coke de gaz (grésillon) combustibles ayant donnés les meilleurs rendements aux essais de laboratoire.

Cet appareil peut cependant être alimenté par tous les combustibles courants.

Les charbons pierreux sont à éliminer, ne pouvant assurer la marche de l'appareil en feu continu.

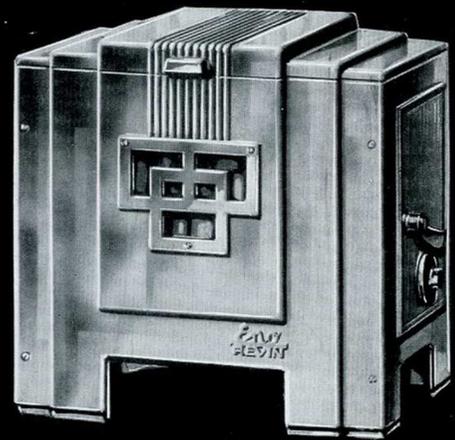
## Dimensions

Hauteur :	600
Largeur :	385
Profondeur du corps :	345

Hauteur de la génératrice supérieure de la buse :	330
Diamètre de la buse :	97

**Capacité de chauffe :** ..... 90 m<sup>3</sup>

**Poids d'expédition :** ..... 80 kg



HAINEAUX

QUIÉTUDE SUPER 272  
FORESTIS 160

FABRICATION REVIN

## Quiétude " SUPER 272 "

Cet appareil est livré avec certificat de garantie (voir fac-similé sur la couverture en dernière page de ce catalogue).

Appareil conforme aux normes AFNOR

Cheminée mixte à feu visible et continu.

Décendrage intégral.

Porte à micas et porte de chargement à joints d'amiante.

Plaques intérieures de foyer en fonte réfractaire au chrome.

### Dimensions

Hauteur ..... 550

Largeur ..... 380

Hauteur de la génératrice  
supérieure de la buse ..... 293

Diamètre de la buse ..... 97

**Capacité de chauffe** ..... 70 m<sup>3</sup>

**Poids d'expédition** ..... 58 kg

## " Zarestis 160 "

Poêle à bois à feu vif.

Entièrement en fonte.

Dessus à tampon mobile.

Couvercle ouvrant à charnière.

### Dimensions

Hauteur ..... 480

Largeur ..... 500

Profondeur ..... 285

Hauteur de la buse ..... 352

**Poids d'expédition** ..... 45 kg

## POÊLES A SOCLE

N° 12, 13 et 15

Entièrement en fonte avec grille devant et porte au foyer

Numéros .....	12	13	15
Hauteur totale..... m/m	500	533	583
Diamètre du corps..... m/m	170	175	205
Diamètre de la buse..... m/m	83	83	97
Poids d'expédition..... kg	9,800	12	15

## FOYERS DE LESSIVEUSE

N° 22 et 23

Les Foyers 22 et 23 peuvent être livrés avec gueulard de chargement se substituant à la porte de façade.

Numéros .....	22	23
Dimensions du dessus..... m/m	400x400	440x440
Hauteur totale..... m/m	310	330
Diamètre de la grande rondelle..... m/m	285	340
Diamètre de la buse..... m/m	97	97

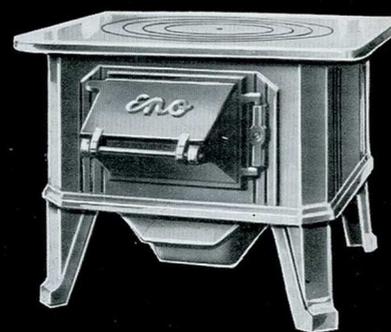
## RÉCHAUDS DE BUANDERIE

N° R 52 et R 53

Numéros .....	R 52	R 53
Diamètre extérieur du dessus..... m/m	385	430
Hauteur totale..... m/m	315	340
Diamètre de la grande rondelle..... m/m	285	340
Diamètre de la buse..... m/m	97	97



HAINEAUX



POÊLES A SOCLE N° 12, 13 et 15  
FOYERS DE LESSIVEUSE N° 22 - 23  
RÉCHAUDS DE BUANDERIE R52-R53

FABRICATION NIORT

CUISINIÈRE **Popote Super 120**

FABRICATION NIORT



CUISINIÈRE POPOTE SUPER 120 - FABRICATION NIORT

Cuisinière entièrement en fonte.

Sans chaudière.

Emaillée toutes teintes céramiques.

Porte de foyer à joint d'amiante.

Foyer charbon ou foyer mixte.

Départ de fumée, diamètre ..... 111

**Dessus :** Longueur ..... 580

Largeur ..... 400

**Four :** Largeur ..... 330

Hauteur ..... 220

Profondeur ..... 270

**Poids d'expédition** ..... 53 kg

## ADRESSE des REPRÉSENTANTS et RÉGIONS VISITÉES

**RÉGION 1**

M. GUEURY  
44, Bd de la Bastille  
PARIS  
TÉL. DID. 08.06

SEINE  
SEINE-ET-OISE

**RÉGION 2**

M. SCHMITT  
1, Place de la Nation  
PARIS  
TÉL. DID. 61.61

AISNE  
NORD  
PAS-DE-CALAIS  
SEINE-INFÉRIEURE  
SOMME  
OISE

**RÉGION 3**

M. LACOTTES  
15, Rue Barra  
LA VARENNE-ST-HILAIRE  
(Seine)

ARDENNES  
AUBE  
MARNE  
HAUTE-MARNE  
MEURTHE-ET-MOSELLE  
MEUSE  
HAUTE-SAONE  
SEINE-ET-MARNE  
TERRITOIRE DE BELFORT  
VOSGES  
YONNE

**RÉGION 4**

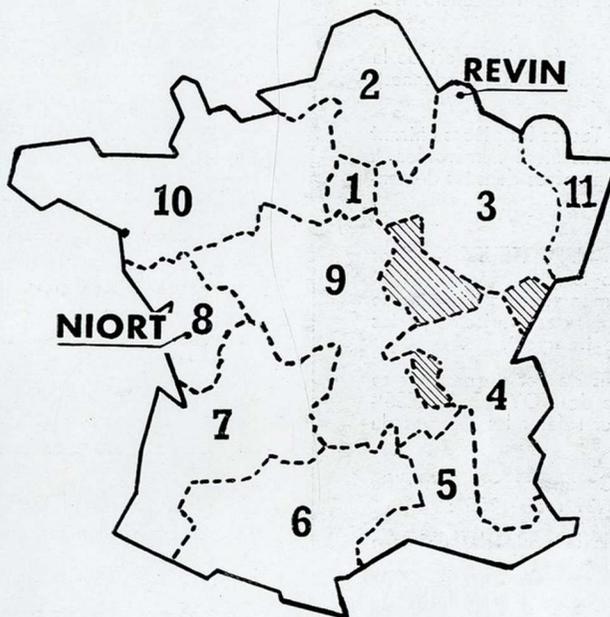
M. REYDET  
2, Avenue P. Lanfrey  
CHAMBÉRY (Savoie)  
TÉL. 15.64

AIN  
HAUTES-ALPES  
BASSES-ALPES  
DROME  
ISERE  
JURA  
SAONE-ET-LOIRE  
SAVOIE  
HAUTE-SAVOIE

**RÉGION 5**

M. PONTAL  
14, Rue Maricelli  
CARPENTRAS (Vaucluse)  
TÉL. 4.45

ALPES-MARITIMES  
ARDÈCHE  
BOUCHES-DU-RHÔNE  
GARD  
HÉRAULT  
LOZÈRE  
VAR  
VAUCLUSE



**RÉGION 6**

M. JOUSSAIN  
49, Rue Antoine Gadaud  
PÉRIGUEUX (Dordogne)  
TÉL. 19.52

ARIÈGE  
AUBE  
AVEYRON  
HAUTE-GARONNE  
GERS  
HAUTES-PYRÉNÉES  
TARN  
TARN-ET-GARONNE  
PYRÉNÉES-ORIENTALES

**RÉGION 7**

M. ROSENFELD  
122, Cours de Verdun  
BORDEAUX (Gironde)  
TÉL. 59.98

CORRÈZE  
DORDOGNE  
GIRONDE  
LANDES  
LOT  
LOT-ET-GARONNE  
BASSES-PYRÉNÉES  
HAUTE VIENNE

**RÉGION 8**

Ets HAINEAUX  
72, Rue de Belle-Lune  
NIORT (Deux-Sèvres)  
TÉL. 003

CHARENTE  
CHARENTE-INF.  
DEUX-SÈVRES  
VENDEE  
VIENNE

**RÉGION 9**

M. BRU  
90, Avenue Thermele  
VICHY (Allier)  
TÉL. 43.24

ALLIER  
CANTAL  
CHER  
CREUSE  
INDRE  
INDRE-ET-LOIRE  
LOIRE  
LOIR-ET-CHER  
LOIRET  
HAUTE-LOIRE  
NIÈVRE  
PUY-DE-DOME

**RÉGION 11**

M. METZGER  
28, Rue du G<sup>e</sup> Ducrot  
STRASBOURG  
TÉL. 515.49

HAUT-RHIN  
BAS-RHIN  
MOSELLE  
SARRE

**RÉGION 10**

M. CANIAUX  
ARNAGE (Sarthe)  
TÉL. 40

CALVADOS  
CÔTES-DU-NORD  
EURE  
EURE-ET-LOIR  
FINISTÈRE  
ILLE-ET-VILAINE  
LOIRE-INFÉRIEURE  
MAINE-ET-LOIRE  
MANCHE  
MAYENNE  
MORBIHAN  
ORNE  
SARTHE

# EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE L'UFACD



**GARANTIE.** — Chaque appareil est livré avec un certificat de garantie (voir instructions et conditions de garantie portées sur ce certificat).

Toute réclamation pour être admise doit être faite dès la réception de la marchandise. — Quelle qu'en soit la cause, nous n'acceptons aucun retour sans accord préalable.

Les pièces reconnues défectueuses par fait de fabrication seront échangées purement et simplement sans indemnité d'aucune sorte.

Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation ou d'une installation défectueuse de l'appareil.

**EMAUX.** — Les légers fendillements appelés « tres-saillures » constatés parfois sur une pièce émaillée, plus particulièrement sur les teintes claires ne peuvent en aucun cas constituer un défaut de fabrication. — Ces tres-saillures résultant d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail ne nuisent aucunement à son adhérence.

Toute contestation relative à nos fournitures est de la compétence exclusive du Tribunal de ROCROI (Ardennes).

**PIECES DE RECHANGE.** — Toutes les pièces entrant dans la fabrication de nos appareils étant numérotées, il est indispensable de rappeler ces numéros dans les demandes de pièces détachées.

**RESPONSABILITES DES TRANSPORTEURS.** — Nos emballages étant préparés avec le plus grand soin et acceptés sans réserve par les Compagnies de Chemins de Fer, celles-ci sont seules responsables des avaries ou pertes pouvant se produire en cours de transport.

Les Compagnies de Chemins de Fer ne peuvent se prévaloir du manque d'emballage des FOYERS de LESSIVEUSE et POELES à SOCLE pour refuser les réserves du destinataire.

L'article 103 du Code du Commerce a été modifié comme suit par la loi Rabier du 29 mars 1905 :

« Le voiturier est garant de la perte des objets à transporter, hors le cas de force majeure.

« Toute clause contraire insérée dans toute lettre de voiture, tarif ou autre pièce quelconque, est nulle de plein droit ».

Les Compagnies sont donc entièrement responsables des marchandises qui leur sont confiées, que celles-ci voyagent aux conditions des tarifs spéciaux ou généraux. Les Compagnies ne peuvent être exonérées de cette responsabilité que si elles prouvent un cas de force majeure ou un vice propre de la chose.

Nous recommandons donc à nos clients de bien vérifier leurs marchandises à l'arrivée, qu'elles soient expédiées en vrac ou emballées, même si, dans ce dernier cas, l'emballage est intact.

Le destinataire a le droit absolu de vérifier l'état de la marchandise à L'INTERIEUR des colis qui lui sont présentés avant d'en prendre livraison, de refuser les marchandises cassées et de ne payer le port de l'envoi que si la gare destinataire consent au remplacement gratuit des objets brisés ou au remboursement de leur valeur.

**TEINTE DES EMAUX.** — Nos cuisinières Enobloc peuvent être livrées en blanc, ivoire, vert pastel, bambou foncé, acajou ou vert myrte.

Nos appareils de chauffage ne s'émaillent qu'en bambou foncé, acajou et vert myrte.

Le destinataire doit faire des réserves précises sur le livre d'embarquement de la gare AVANT DE PRENDRE LIVRAISON ; il doit faire accepter ces réserves par le représentant autorisé de la Compagnie, sur le récépissé au destinataire, ou les confirmer à la Compagnie PAR LETTRE RECOMMANDEE dans un DELAI MAXIMUM DE TROIS JOURS.

Les Compagnies ne peuvent se prévaloir du manque d'emballage pour nos articles, pas plus que du bon état extérieur des colis.

Les chargements faits par nos soins en wagons plombés imposent aux Compagnies les mêmes responsabilités que ceux faits par la gare.

Le destinataire ayant seul qualité pour faire valoir ses droits à l'arrivée, nous déclinons toute responsabilité en ce qui concerne les manquants ou avaries constatés ou non avant la livraison par la Compagnie.

Ayant conclu un accord avec la S.N.C.F. pour le règlement des avaries survenues en cours de transport, les gares destinataires ne peuvent, en aucun cas, refuser de prendre en charge la responsabilité du dommage. En cas de litige demander l'application de l'article 2 du fascicule 18 RGÉR.

**MISE EN SERVICE DES CUISINIÈRES.** — Utiliser des tuyaux d'une section au moins égale à celle des buses de départ. — S'assurer que les tampons de four et faux-fond soient bien en place. — Desserrer légèrement les vis de fixation du dessus pour permettre la dilatation et le retrait du métal. — Remplir la chaudière. — Commencer par un feu doux par tirage direct et refermer le volet de retour de flamme dès que le tirage est établi.

Tous nos robinets sont à pression.

**COMMANDES.** — Les commandes sont acceptées sans engagement de prix. — Les factures sont établies aux prix et conditions du jour de l'expédition. — Les offres faites ou les marchés passés par nos Représentants ne sont valables qu'après notre acceptation et confirmation.

**EXPEDITION.** — Nos marchandises sont vendues prises et agréées dans nos Usines et voyagent toujours aux frais, risques et périls des destinataires, même dans le cas où, exceptionnellement, nous consentirions à faire l'avance du transport.

Les appareils en fonte brute sont expédiés en vrac.

Les appareils émaillés sont emballés sous cadres en bois ou paillassons sans majoration. — Les cadres ne sont pas repris.

**DELAIS DE LIVRAISON.** — Nos délais de livraison ne sont qu'indicatifs et sans engagement. — En aucun cas, nos clients ne pourront se prévaloir de l'expédition tardive d'une commande pour refuser d'en prendre livraison s'ils n'ont pas annulé cette commande par lettre reçue antérieurement à la date d'expédition et dont il aura été accusé réception.

**PAIEMENT.** — Nos factures sont payables à 30 jours net sans escompte au lieu de leur création REVIN (Ardennes) ou NIORT (Deux-Sèvres). Nos mandats ou l'acceptation des règlements n'apportent aucune dérogation à cette clause attributive de juridiction.

En cas d'avaries ou de retour de marchandises détériorées en cours de transport, nos factures demeurent valables et payables sans aucune prorogation d'échéance.

Fac-similé de notre Certificat de Garantie



**HAINEAUX & C<sup>IE</sup>**

**REVIN**  
(ARDENNES)

**Certificat de Garantie**

N° \_\_\_\_\_

APPAREIL ..... N° ..... TEINTE .....

DISPOSITION .....

FOYER .....

ÉMAILLAGE	_____
MONTAGE	_____
EMBALLAGE	_____
CONTROLE	_____

TALON A DÉTACHER  
PAR LE VENDEUR LORS DE LA VENTE DE L'APPAREIL

**HAINEAUX & C<sup>IE</sup>**



**REVIN (ARDENNES)**

**Certificat de Garantie**

N° \_\_\_\_\_

APPAREIL ..... N° ..... TEINTE .....

DISPOSITION .....

FOYER .....

ÉMAILLAGE	_____
MONTAGE	_____
EMBALLAGE	_____
CONTROLE	_____

**IMPORTANT.** - POUR QUE LA RÉCLAMATION SOIT  
PRISE EN CONSIDÉRATION, NOUS INDIQUER LE N° DU  
CERTIFICAT DE GARANTIE (Voir conditions de garantie au verso)

**INSTRUCTIONS POUR LE VENDEUR**

POUR QUE LA GARANTIE SOIT VALABLE, CE  
TALON DOIT NOUS ÊTRE RETOURNÉ PAR L'USAGER,  
DANS LES HUIT JOURS QUI SUIVENT L'ACQUISITION  
DE L'APPAREIL, EN UTILISANT L'ENVELOPPE JOINTE.

**NOM ET ADRESSE DU VENDEUR**

\_\_\_\_\_

DATE D'EFFET DE LA GARANTIE

\_\_\_\_\_

Signature du Vendeur

**NOM ET ADRESSE DE L'ACQUÉREUR**

\_\_\_\_\_

**CONDITIONS DE GARANTIE**

Extrait des Conditions Générales de vente de la  
Chambre Syndicale des Fabricants d'appareils  
de chauffage et de cuisine (chapitre VIII)

20. — Si, par suite d'une malfaçon, une pièce est recon-  
nue défectueuse, nous ne pouvons être engagés au delà du  
remplacement pur et simple de la pièce en question, notre  
client se chargeant d'en assurer la mise en place.

21. — Les légers fendillements qui peuvent apparaître  
(même dès la mise en service) sur une pièce émaillée, et  
qui sont visibles en particulier sur les émaux de teinte  
claire, ne peuvent, en aucun cas, être considérés comme  
défaut de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de  
la différence des coefficients de dilatation qui existe  
entre la fonte ou la tôle et l'émail, mais ne nuisent en rien  
à l'adhérence de ce dernier.

**RECOMMANDATION.** — Nos cuisinières à charbon à  
feu continu sont conçues pour obtenir à marche normale  
une bonne chauffe du dessus et du four. Il est donc  
inutile de pousser l'allure exagérément (les portes du  
foyer doivent toujours être fermées, le réglage de marche  
s'effectuant par la ventouse d'admission d'air). Nous ne  
pouvons garantir les détériorations qui pourraient survenir  
à la suite d'une marche en allure exagérée.

**CET APPAREIL EST GARANTI UN AN A DATER  
DU JOUR DE LA FACTURATION A L'USAGER.**

DATE D'EFFET DE LA GARANTIE

\_\_\_\_\_

SIGNATURE DU VENDEUR

