



CUSINEX
RÉCHAUD FOUR ÉLECTRIQUE
SAUTER

USINE A CLAYE-SOUILLY (S&M)
USINE A SAINT-LOUIS (H-R)



79, RUE DU FAUB^E POISSONNIÈRE - PARIS 9^E - TEL. 71-54 (4 lignes)

RÉCHAUD FOUR DOMESTIQUE

Type CUSINEX

Cet appareil comprend un four et deux plaques de cuisson.

DESCRIPTION :

L'appareil est constitué essentiellement par une cuvette en tôle emboutie émaillée sur laquelle reposent directement les deux plaques de cuisson. Cette cuvette porte également une traverse sur laquelle sont fixés les commutateurs et les bornes de connexion.

L'ensemble de cette cuvette est fixé sur le four qui sert de pied à l'appareil.

Une plaque d'âtre en tôle émaillée percée de deux trous dans lesquels s'encastrent les plaques, peut s'enlever pour permettre le nettoyage de la cuvette.

Si les liquides contenus dans les ustensiles de cuisson viennent à déborder, ils peuvent couler dans une large gouttière emboutie dans la cuvette, d'un nettoyage facile.

Les plaques reposent sur des emboutis faisant saillie sur le fond de cette gouttière. Par suite de cette disposition les liquides débordant ne peuvent pénétrer à l'intérieur de l'appareil et y provoquer des incidents.

PLAQUES :

Les deux plaques sont du type fonte, légères et rapides. Elles sont commandées par des commutateurs et peuvent être utilisées à trois allures différentes.

Ces plaques sont fixées sur le réchaud par leur tige centrale filetée, elles sont semblables aux plaques de cuisinière, nouveau modèle, excepté la disposition des connexions qui sortent sous forme de fils perlés pour se rendre directement aux commutateurs, au lieu d'aboutir à des broches.

Les plaques ont les caractéristiques suivantes :

Plaque de 145 mm. de diamètre - puissance 1.000 Watts

Plaque de 180 mm. de diamètre - puissance 1.500 Watts

FOUR :

Le four est formé d'un ensemble monobloc, étanche construit en tôle emboutie et émaillée.

La porte du four, basculante, forme le panneau avant du four. Elle est équilibrée par un ressort réglé au montage.

Les dimensions intérieures du four sont :

Largeur : 300 mm.

Hauteur : 180 mm.

Profondeur : 300 mm.

Le chauffage du four est réalisé au moyen de quatre barrettes facilement accessibles et démontables par l'arrière.

La sole comprend deux éléments chauffants à feu sombre, interchangeables, situés en dessous et contre la paroi inférieure du four, et d'une puissance totale de 600 Watts.

La voûte est équipée avec deux éléments à feu vif, interchangeables, d'une puissance totale de 700 Watts.

Ces éléments sont encastrés dans des nervures longitudinales embouties dans la paroi supérieure du four.

COMMUTATEURS :

Les trois commutateurs sont identiques, du type à rupture brusque, à quatre positions. Ils permettent d'obtenir pour les plaques l'arrêt et les trois allures : doux - moyen - fort.

Le commutateur du four permet d'enclencher à volonté, soit la voûte, soit la sole, soit d'obtenir un chauffage doux, résultant du couplage en série de la voûte et de la sole.

Les commutateurs sont situés en haut et en avant du réchaud.

ENCOMBREMENT ET POIDS :

Hauteur : 330 mm.

Largeur : 500 mm.

Profondeur : 380 mm.

Poids : 21 kg.

BRANCHEMENT :

Nos réchauds fours peuvent être branchés sur des secteurs monophasés, triphasés, continus deux ou trois fils, et diphasés trois fils.

Les différents couplages peuvent être réalisés au moyen de barrettes disposées suivant les indications du schéma placé à l'intérieur du capot de protection sur quatre bornes de connexion.

Une vis spéciale est destinée à la mise à la terre du réchaud.

TENSIONS :

Nos réchauds peuvent être fabriqués pour fonctionner sur toutes les tensions usuelles.

