



1854



1954



CATALOGUE GÉNÉRAL CUISINE CHAUFFAGE FROID



TABLE DES MATIERES

PARTIE GÉNÉRALE	Pages
Introduction	1
Toutes les combinaisons avec tous les combustibles.....	14
Les Usines et Fonderies ARTHUR MARTIN.....	31 et 32
 APPAREILS DE CUISINE « MULTIGAZ »	
Une nouvelle technique : les appareils « Multigaz ».....	2
Nos thermostats de four	3
De nombreux perfectionnements de détail	4
Réchauds-fours « Multigaz » 31-31 et 31-32	5
Cuisinières « Multigaz » 36-31, 36-32, 3 feux	6
Cuisinière « Multigaz » 36-42, 4 feux	7
Cuisinière mixte 93-71	8
Cuisinières combinées 93-51 et 95-41.....	12 et 13
Débit des brûleurs et puissance des appareils	33
 CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES	
La nouvelle technique des cuisinières-bloc électriques.....	9
Cuisinière électrique 54-31, 3 plaques	10
Cuisinière électrique 54-41, 4 plaques	11
Cuisinière combinée 93-51	12
Cuisinière combinée 95-41	13
 ARMOIRES FRIGORIFIQUES	
Réfrigérateur 20-42.....	19
Réfrigérateur 20-70	20
Réfrigérateur 20-90	21
 APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE AU CHARBON	
Cuisinières à feu continu 66-01 et 65-02	22
Cuisinières à feu continu 64-01 et 64-02	23
Recommandations pour l'installation des appareils de chauffage	24
Poêle à bois 42-41	25
Poêle 48-43 N.	26
Cheminée 48-57 et Poêle 48-59.....	27
Cheminée 47-50	28
 INSTALLATIONS DE GRANDE CUISINE	 29 et 30

USINES ET FONDERIES ARTHUR-MARTIN. — Société Anonyme au Capital de 500.000.000 de francs. — Siège administratif et Usines à REVIN (Ardennes) — Tél. 3 et 5 — Télégr. Armar-Revin — R. C. Rocroi : 54-66 et Seine 301 697 B. Services de Paris et Salles d'Exposition : 36, rue de Châteaudun, 9° — Tél. : TRI 06-21 — Télégr. Fondarmar-Paris. Compte chèques postaux : Paris 501-37.



Arthur Martin fait triompher LA TECHNIQUE "MULTIGAZ" ET LA FORME BLOC

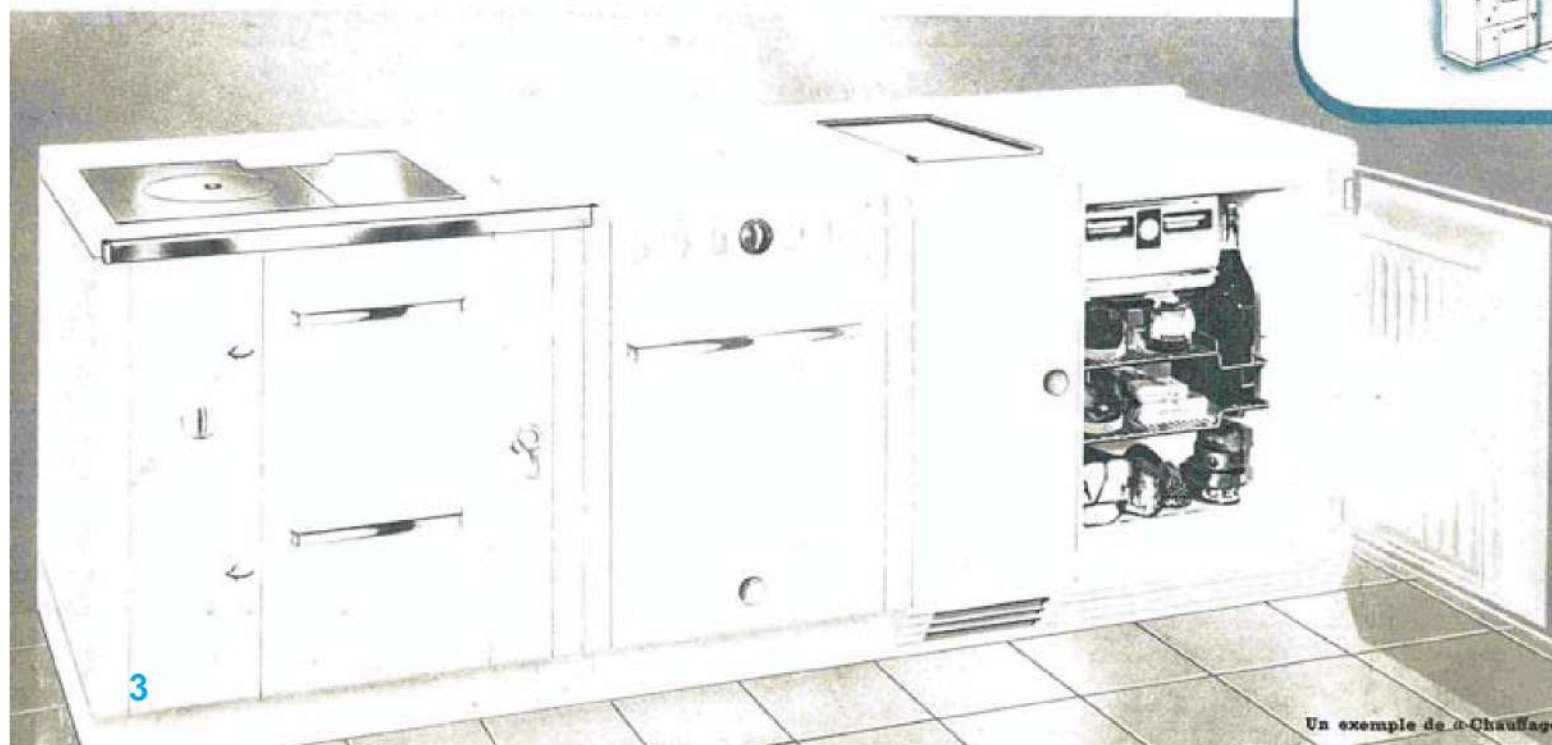
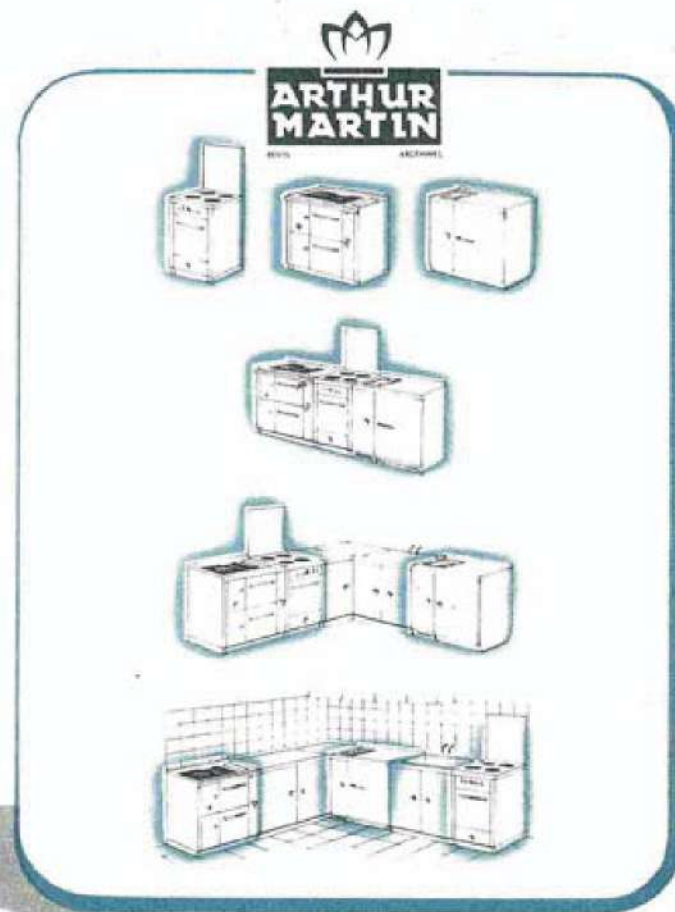
Les Usines et Fonderies ARTHUR MARTIN présentent cette année une nouvelle gamme d'appareils de cuisine, de chauffage et de réfrigération enrichie d'importantes innovations :

Les brûleurs « MULTIGAZ » ARTHUR MARTIN permettent d'adapter nos réchauds-fours et cuisinières, aussi bien au gaz de ville et au gaz naturel qu'au butane, propane ou air propané, sans aucun changement de pièces. Cet avantage très apprécié de l'usager appelé à passer de la ville à la campagne ou réciproquement, apporte aussi à nos clients-revendeurs pour la constitution de leur stock des facilités exceptionnelles.

La nouvelle ligne « BLOC », uniformément adoptée pour tous nos appareils (Multigaz, électriques ou mixtes), n'est pas seulement l'expression la plus moderne d'une esthétique rationnelle : elle facilite aussi la constitution progressive, par simple juxtaposition, de magnifiques ensembles combinés : Cuisine — chauffage — froid, qui sont une véritable source de « ventes à répétition ».

Enfin, les RÉFRIGÉRATEURS ARTHUR MARTIN (dont l'un est parfaitement juxtaposable à nos cuisinières) apporteront à notre clientèle les mêmes garanties de qualité et de rendement qu'elle a pu apprécier, depuis de longues années, dans nos appareils de cuisine et de chauffage.

Des conditions très avantageuses de VENTE A CRÉDIT sont offertes pour tous les appareils de ce catalogue. Elles vous aideront efficacement à élargir le cercle de votre clientèle.



Un exemple de « Chauffage-Cuisine-Froid », par juxtaposition.

Une nouvelle technique Arthur Martin : LES RÉCHAUDS-FOURS ET CUISINIÈRES "MULTIGAZ"

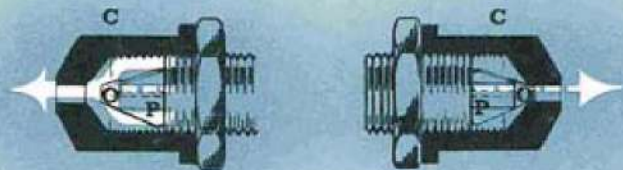
RÉCHAUDS-FOURS

CUISINIÈRES

Tous nos appareils de cuisine au gaz sont désormais pourvus de nouveaux brûleurs munis d'un **injecteur différentiel** qui leur permet **sans aucun changement de pièce**, après un réglage approprié des débits de gaz et d'air, de fonctionner parfaitement avec les cinq gaz suivants :

GAZ DE VILLE	BUTANE
GAZ NATUREL	PROPANE
AIR PROPANÉ	

Pour opérer le passage d'un combustible à l'autre, voir pages 15 à 18 (partie réservée à l'installation).



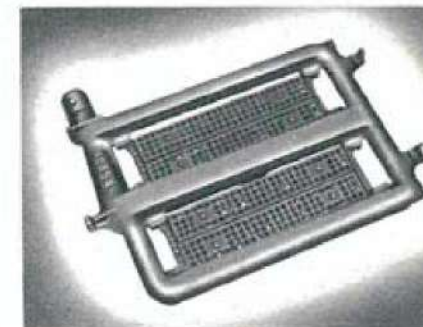
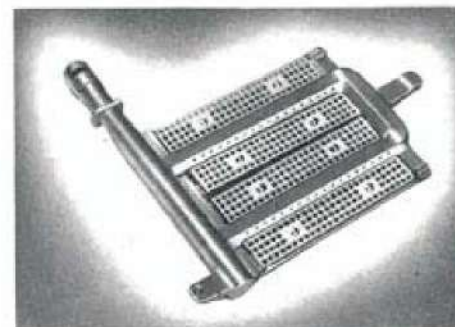
Pour le gaz de ville, le gaz naturel, l'air propané, qui demandent un débit de gaz relativement important, on éloigne le capuchon C de l'injecteur du pointeau P, de telle sorte que le gaz puisse passer à la fois par le conduit central O du pointeau et par des canaux adjacents délimités par les ailettes du pointeau.

Pour le Butane et le Propane, qui exigent un débit de gaz très réduit, on bloque à fond le capuchon C contre le pointeau P, de telle sorte que le gaz ne puisse plus passer que par le conduit central calibré O du pointeau, et on serre, sans le bloquer, le contre-écrou au contact du capuchon.

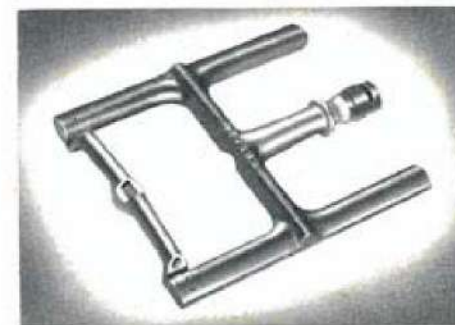
IMPORTANT. — Nous livrons à nos clients-revendeurs des appareils réglés en Usine pour un Gaz déterminé (bien préciser à la commande le réglage désiré).



Brûleurs du dessus.

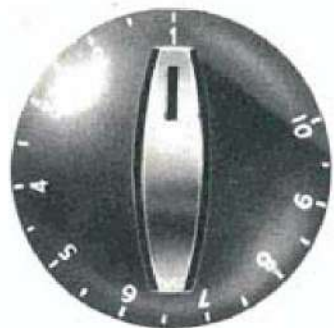


Brûleurs de grilloir.



Brûleurs de four.

Un facteur d'économie et de réussite : NOS THERMOSTATS DE FOUR



Le thermostat de four qui équipe nos cuisinières 36-42, 36-32, 93-71 et notre réchaud-four 31-32 est un perfectionnement très apprécié des ménagères, car **en maintenant automatiquement dans le four une température constante**, il leur évite toute surveillance et tout souci pendant la durée de la cuisson.

Il permet également de réaliser **d'importantes économies de combustible** en réduisant la

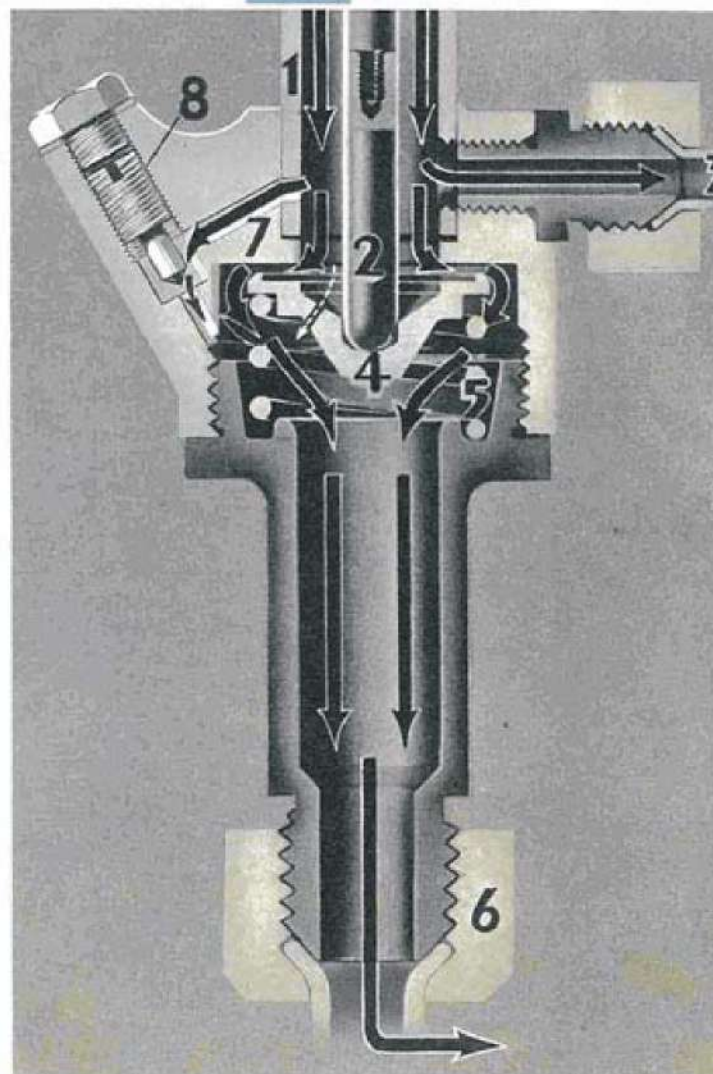
consommation de gaz au strict minimum.

Il permet enfin d'obtenir les mêmes résultats, toujours avec le même succès, lorsque la ménagère a déterminé une première fois, par expérience, la graduation qui convient le mieux à la préparation d'un mets.

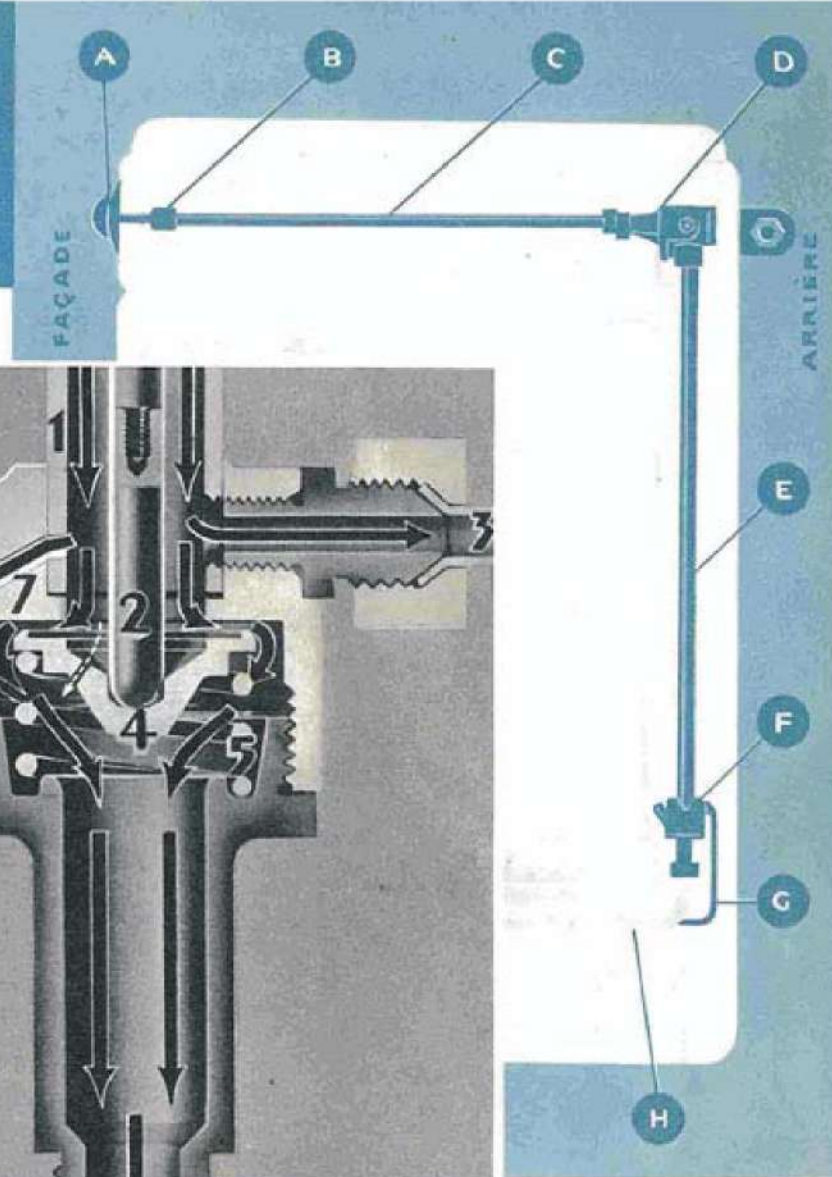
Robuste et pratiquement indé réglable, ce thermostat est commandé par une manette comportant 10 graduations, couvrant toute la gamme des cuissons. Cette manette A est solidaire de la tige de commande horizontale C; sa manoeuvre permet de faire pression sur une petite pièce en forme d'équerre située dans la tête D du thermostat et articulée autour d'un axe. Cette pièce, par un mouvement de renvoi, appuie à son tour sur une tige verticale (2), en métal « Invar », située dans le tube E, et, par son intermédiaire, sur la soupape (4) située dans la partie inférieure F (coupe ci-contre). La soupape est ainsi plus ou moins décollée de son siège suivant que l'on tourne la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Suivant sa position, elle permet donc d'admettre plus ou moins de gaz au brûleur.

Grâce au métal « Invar » pratiquement insensible à la dilatation, la soupape (4) est maintenue dans la position réglée par la manette; mais le tube extérieur du thermostat (1) qui traverse la zone de circulation des gaz chauds est dilaté et cette dilatation vient réduire ou obturer le passage du gaz entre la soupape et son siège, lorsque le four a atteint sa température de cuisson. Le By-pass (7) assure alors le débit minimum de gaz nécessaire pour entretenir le fonctionnement du brûleur. Dans le cas du réglage « Butane », un orifice ménagé dans la soupape suffit à assurer le débit minimum.

(Voir réglage pages 16 et 17)



Coupe du Thermostat au niveau de la soupape et du By-pass.



Légende de la coupe :

1. Tube externe du thermostat.
2. Tige de commande de la soupape.
3. Alimentation de la veilleuse de sécurité.
4. Soupape du thermostat.
5. Ressort de la soupape.
6. Raccord d'alimentation du brûleur.
7. By-pass.
8. Vis de réglage du By-pass.

De nombreux perfectionnements de détail sur LES CUISINIÈRES "MULTIGAZ"

L'allumage automatique des brûleurs, par veilleuse centrale, a été repris et perfectionné sur les nouvelles cuisinières 36-42, 93-71 et 93-51 (fig. 1).

Le plafond de four amovible porte, gravée en façade, la mention : « Ne me retirer que pour griller » et la contre-porte du four comporte un texte, venu d'émaillage, qui résume les conditions d'emploi du thermostat.

Notre tiroir à casseroles est monté sur chemin de roulement à galets (la porte du four ne peut s'ouvrir que s'il est complètement fermé ou ouvert).

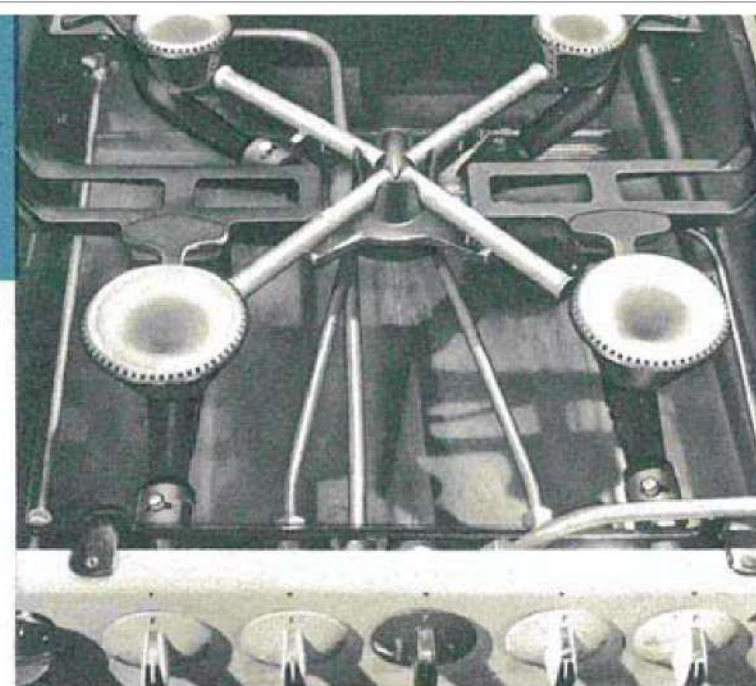
Nos fours calorifugés à triples parois sont isolés par un épais matelas de laine de verre indéformable et incompressible comportant sur sa face externe un tissage spécial rattaché à la masse de laine de verre par une double rangée de piqûres (voir fig. 3). Les matelas sont maintenus

en place par des montants en tôle d'acier dont la section en U fait cheminée et assure l'alimentation en air secondaire des brûleurs du dessus. La circulation des gaz chauds siphonnés par l'arrière en F, s'établit symétriquement sur toutes les parois du four A, B, C, D (fig. 2 ci-contre). Cette construction, complétée par la fermeture hermétique des portes également calorifugées, évite toute déperdition de chaleur et contribue largement aux performances culinaires et économiques de nos cuisinières.

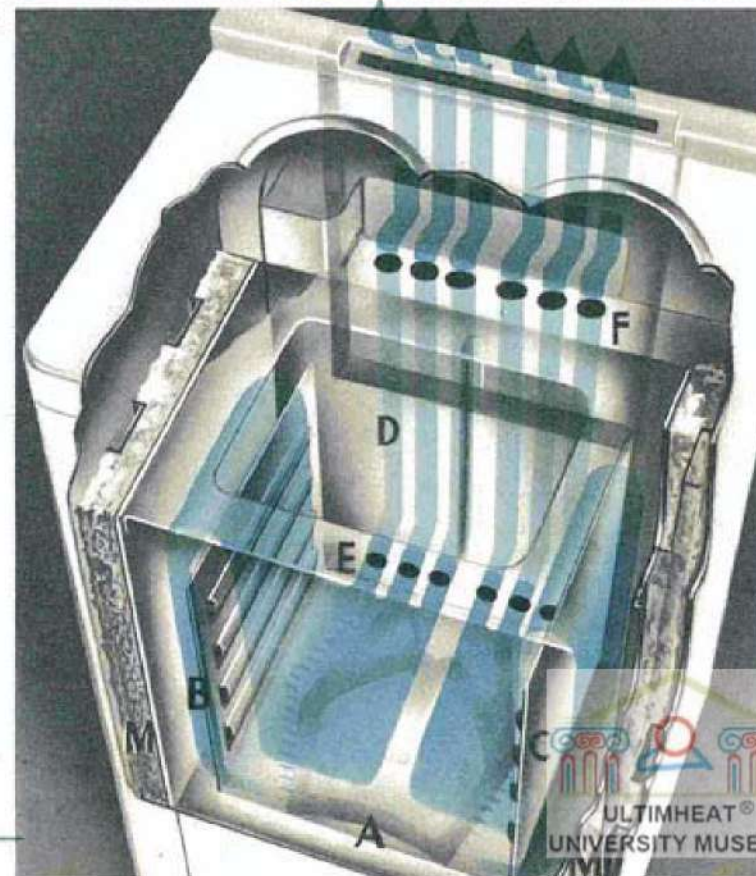
Toutes les pièces de nos cuisinières sont intégralement émaillées ou vernies au four. Le dessus, les portes, côtés et pièces extérieures sont revêtus d'un émail blanc vitrifié anti-acide (sur fond email masse controxyde).

Les intérieurs de four, la casseroles et les cuvettes récolte-gouttes sont recouverts d'émail masse inoxydable.

Les pièces intérieures non visibles sont protégées par un vernis cuit au four qui les rend pratiquement indestructibles.



1



2



3

RÉCHAUDS - FOURS "MULTIGAZ"

31-31 sans thermostat

31-32 avec thermostat

Un réchaud-bloc de lignes modernes et d'un entretien facile, qui reproduit, à une échelle réduite, tous les avantages techniques et culinaires de nos cuisinières.

Carrosserie tout acier, émail blanc vitrifié anti-acide sur couche émail massé « controxyde ». Dessus relevant émaillé avec couvercle de propreté enveloppant. Brûleurs émaillés. Cuvette collecte-gouttes émaillée. Intérieur de four en tôle d'acier émail « controxyde ». Porte équilibrée. Poignée métal chromé et manettes matière plastique. Toutes pièces intérieures non émaillées, vernies au four.

Dessus : 3 brûleurs « Multigaz » à injecteur différentiel réglable : 1 rapide, 1 lent, 1 auxiliaire (voir débit des brûleurs, page 33).

Four-grilloir à triple paroi, calorifugé à la laine de verre, circulation symétrique des gaz chauds. Brûleur de four en H, à double rampe et injection unique, permettant une répartition optimum de la chaleur, sans zones froides. Veilleuse de sécurité sur 31-32.

Thermostat à 10 graduations maintenant automatiquement dans le four la chaleur convenant à une cuisson déterminée (modèle 31-32 seulement).

Grillade brevetée « Unaquatre » à 4 rangées de flammes, avec plaquettes portées au rouge, « saisissant » les pièces à griller.

Robinetterie de précision en laiton, avec blocage de sécurité.

Raccordement : droite ou gauche. **Accessoires de four** : Casse-roule-lêchefrite, gril-support étamé, plaque à pâtisserie.

En supplément :

Armoire-support 31-30. Spécialement créée pour nos réchauds-fours 31-31 et 31-32, côtés et derrière laqués au four, porte de façade émaillée au four.

N° de l'appareil	Larg.	Prof.	Haut. totale	FOUR en mm.			POIDS en kg.
				Larg.	Prof.	Haut.	
31-31 ou 31-32	600	400	480	320	320	210	45
Armoire 31-30	600	400	388				11,500


**ARTHUR
MARTIN**
1910 - 1960



31-32 sur Armoire-support 31-30.



RÉCHAUD-FOUR 31-32
avec Thermostat.



CUISINIÈRES "MULTIGAZ" 3 FEUX

36-31 : avec couvercle de propreté et grilloir.

36-32 : avec couvercle, grilloir et thermostat.

Une cuisinière-bloc « Multigaz » juxtaposable, élégante et moderne, avec 3 feux en équerre et une grille-repos sur le dessus. Four-grilloir de grandes dimensions.

Carrosserie et taque tout acier, email blanc vitrifié anti-acide sur couche email masse « controxyde » ; couvercle de propreté et grilles émaillées ; assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur et tiroir de propreté accessible derrière la porte du four ; intérieur de four email « controxyde » ; porte équilibrée ; poignée métal chromé et manettes matière plastique. Toutes pièces intérieures non émaillées vernies au four.

Dessus : 3 nouveaux brûleurs « Multigaz » à injecteur différentiel réglable : 1 intensif, 1 rapide, 1 lent (voir débit des brûleurs, page 33).

Four-grilloir à triple paroi, calorifuge à la laine de verre, avec circulation symétrique des gaz chauds. **Nouveau brûleur de four** breveté à branches incurvées, supprimant les zones froides.

Thermostat de four à 10 graduations avec veilleuses de sécurité dans le modèle 36-32.

Nouvelle grillade brevetée, à 4 rangées de flammes, avec plaquettes rayonnantes portées au rouge, « saisissant » les pièces à griller.

Robinetterie de précision en laiton, avec blocage de sécurité.

Accessoires de four : 1 casserole-lêchefrite, 1 gril-support étamé, 1 plaque à pâtisserie.

Raccordement : droite ou gauche.

(1) N. B. — Les cuisinières 36-31, 36-32 et 36-42 peuvent, par simple juxtaposition avec la cuisinière charbon à feu continu 65-02 ou 64-02 (voir page 14), former de magnifiques ensembles mixtes, dignes des cuisines les plus modernes.

DESSUS en mm.			FOUR en mm.			POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
580	600	800	370	450	300	36-32 : 72 36-31 : 71


**ARTHUR
MARTIN**


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE "MULTIGAZ" 36-42

4 feux * avec thermostat

Une cuisinière-bloc « Multigaz » juxtaposable, de ligne très moderne, comportant de nombreux perfectionnements qui assurent à l'usager le confort maximum : allumage automatique, thermostat de four, tiroir chauffe-assiettes, etc...

Carrosserie et taque tout acier, email blanc vitrifié anti-acide, sur couche email « controxyde » ; couvercle de propreté et grilles émaillées ; assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur et tiroir de propreté derrière la porte du four, intérieur de four email « controxyde », porte équilibrée, poignées métal chrome et manettes matière plastique. Toutes pièces intérieures non émaillées vernies au four.

Dessus : 4 nouveaux brûleurs « Multigaz » à injecteur différentiel réglable, avec veilleuse centrale d'allumage automatique ; 2 rapides, 2 lents, 2 lents débit des brûleurs, page 33)

Four-grilloir à triple paroi, calorifuge à la laine de verre, avec circulation symétrique des gaz chauds. **Nouveau brûleur de four breveté, à branches incurvées**, supprimant les zones froides. Veilleuses de sécurité.

Thermostat à 10 graduations, maintenant automatiquement le four à la température correspondant à une cuisson déterminée.

Nouvelle grillade brevetée, à 4 rangées de flammes, avec plaquettes rayonnantes portées au rouge. « saisissant » les pièces à griller.

Robinetterie de précision en laiton, avec blocage de sécurité.

Tiroir-casserolerie formant chauffe-assiettes. **Accessoires de four :** 1 casserole-lechefrite, 1 gril-support, 1 plaque à pâtisserie.

Raccordement : droite ou gauche.

DESSUS en mm.			FOUR en mm.			FOIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
550	600	800	370	450	300	14



**ARTHUR
MARTIN**



CUISINIÈRE MIXTE 93.71

Multigaz * Charbon ou bois

Sous un faible encombrement, un magnifique « bloc » pouvant simultanément ou séparément fournir le service de 3 appareils distincts : chauffage charbon, feu continu; cuisine, bois ou charbon; cuisine aux divers gaz.

Carrosserie tout acier, émail blanc vitrifié anti-acide sur couche émail masse controxyde. Toutes pièces intérieures non émaillées vernies au four.

COTÉ GAZ :

Dessus et taque tout acier émail blanc, avec couvercle de propreté et grilles émaillées, assiettes récolte-gouttes et tiroir de propreté (voir page 7 cuisinière 38-42), 4 brûleurs « Multigaz » avec veilleuse centrale d'interallumage : 2 rapides, 2 lents.

Four-grilleoir à triple paroi, calorifuge à la laine de verre — circulation symétrique des gaz chauds — nouveau brûleur breveté à branches incurvées supprimant les zones froides. — Thermostat à 10 graduations et veilleuses de sécurité.

Grillade brevetée à 4 rangées de flammes avec plafonds rayonnants.

(Voir débit des brûleurs page 33).

Robinetterie de précision en laiton, à blocage de sécurité.

Tiroir-casserolerie : 1 casserole-lèche-frite, 1 gril-support, 1 plaque à pâtisserie.

Raccordement droite ou gauche.

COTÉ CHARBON : (Feu continu).

Bâti tout acier, façade et côtés émail blanc.

Couvercle de propreté amovible.

Taque fonte, flottes et rondelles polies.

Foyer : standard « petit pot à charbon »; sur demande, foyer mixte charbon-bois.

Calisson de combustion étanche : Marche en feu continu réglée par ventouse et clé de buse. Grille mobile facilitant le décairage. Tirage direct ou inversé. Clé de réglage sur départ des fumées.

Four étanche émaillé à retour de flammes intégral, avec garde-rôtis réglables.

Étufe chauffante et compartiment pour logement du bois.

Buse : dessus ou derrière, ramonage des suies en façade.

Combustibles préconisés : charbon 1/4 gras calibre 15 x 30 ou boulets 1/4 gras anthraciteux.

DESSUS en mm.				FOUR en mm.			POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.		Larg.	Prof.	Haut.	
1.100	800	800	gaz	370	450	300	200
			charb.	300	400	240	

Diamètre du tuyau des fumées : 138 mm.

Hauteur axe de buse : 885 mm.



**ARTHUR
MARTIN**



La nouvelle technique des CUISINIÈRES "BLOC" ÉLECTRIQUES



La forme « bloc » de ces cuisinières

en permet désormais l'intégration dans un bloc-cuisine et la juxtaposition avec nos appareils au charbon, notre cuisinière « Multigaz » et notre réfrigérateur-bloc 20-90. (Voir page 14.)

Nos plaques Rapidex allégées (1)

permettent une mise en température très rapide et offrent à l'utilisateur toute garantie de durée. Elles sont montées à broches, sur des supports amovibles, et leur facilité de démontage présente pour l'entretien les plus grandes commodités (2).

Les connexions intérieures (4).

sont constituées désormais par des souples, réunis dans une gouttière centrale surélevée et parfaitement isolée, qui les met à l'abri de tout débordement de liquide et de tout risque d'altération ou de court-circuit.

Nos commutateurs à 4 positions

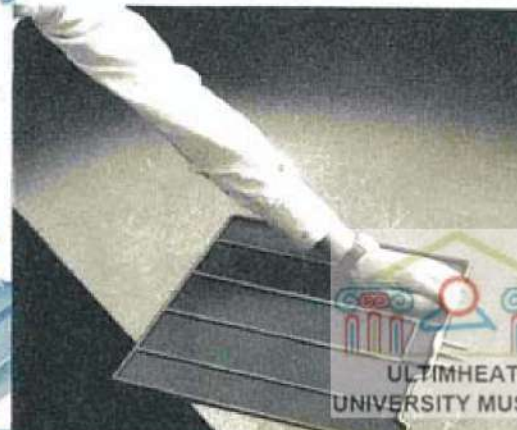
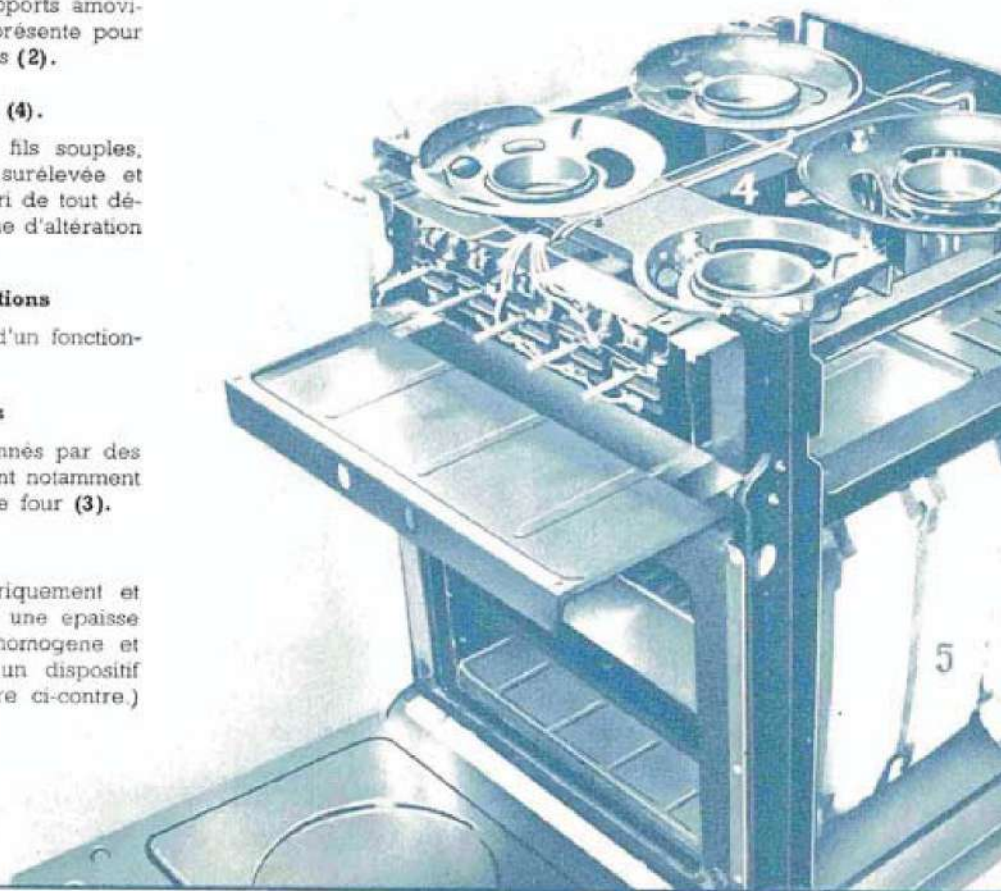
sont pratiquement indestructibles et d'un fonctionnement très souple.

Nos éléments chauffants

de sole et de voûte ont été perfectionnés par des améliorations de détail, qui en facilitent notamment le démontage et le remontage dans le four (3).

Le calorifugeage

de nos fours émaillés, soudés électriquement et parfaitement étanches, est réalisé par une épaisse couche de laine de verre, rendue homogène et totalement incompressible grâce à un dispositif breveté de cerclage. (Voir (5), figure ci-contre.)





CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 54-31

3 Plaques

Un appareil de cuisine de forme « bloc » et d'un exceptionnel rendement, comportant 3 éléments chauffants sur le dessus et un vaste four-grilloir.

Carrosserie et taque tout acier, email blanc vitrifié anti-acide sur couche email masse « controxyde » ; couvercle de propreté ; cuvette email masse sous chaque plaque facilitant le nettoyage ; tiroir recolte-gouttes accessible derrière la porte du four ; supports de plaques amovibles, avec clé de démontage ; intérieur de four email « controxyde » ; porte équilibrée ; poignée métal chrome et manettes matière plastique. Toutes pièces intérieures non émaillées vernies au four.

Dessus : 3 plaques rapides allégées à broches, cerclées métal chrome :

TENSIONS DE 115 A 240 VOLTS		TENSION EN 380 VOLTS
1 de 220 mm.	: 2.100 watts	1.800 watts
1 de 180 mm.	: 1.800 watts	1.500 watts
1 de 145 mm.	: 1.000 watts	1.000 watts

Four-grilloir étanche, entièrement calorifugé par matelas de laine de verre stabilisé, intérieur email « controxyde ».

Élément voûte lumineux de 1.500 watts.

Élément de sole obscur de 1.500 watts.

Accessoires : 1 casserole-lèchefrite émaillée, 1 gril étamé, 1 plaque à pâtisserie.

DESSUS en mm.			FOUR			POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
550	800	800	370	380	252	Net : 90 Embal. : 109

Puissance totale : 6.400 watts.

Tensions normales : 115-125, 200-220, 230-240, 380 volts.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



CUISINIÈRE COMBINÉE 93.51

Dessus "Multigaz" Four électrique

Un magnifique appareil « Bloc » qui réunit les avantages respectifs de la cuisson au gaz (sur le dessus) et du four-grilloir électrique. Le dessus « Multigaz » en permet l'utilisation aussi bien dans la cuisine rurale (Butane, Propane) que dans la cuisine urbaine (gaz de ville, gaz naturel, air propané).

Carrosserie tout acier, émail blanc vitrifié anti-acide sur couche émail masse « controxyde », Couvercle de propreté et grilles émaillés, assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur et tiroir de propreté derrière la porte du four ; intérieur de four émail « controxyde ». Toutes pièces intérieures vernies au four. Porte équilibrée, poignées métal chromé et manettes matière plastique.

Dessus : 4 nouveaux brûleurs Multigaz, avec veilleuse centrale d'allumage automatique : 2 rapides, 2 lents. (Voir débit des brûleurs, page 33.)

Four-grilloir électrique étanche, intérieur émail « controxyde », entièrement calorifugé par matelas de laine de verre stabilisé.

Élément voûte lumineux de 1.500 watts.

Élément de sole obscur de 1.500 watts.

Tiroir permettant de loger la casserolierie.

Accessoires : 1 casserole-lèche-frite, 1 gril étamé, 1 plaque à pâtisserie.

DESSUS en mm.			FOUR en mm.			POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
850	800	800	370	380	252	Net : 92 Embal. : 114
Puissance totale : 1.500 watts.						
Sur demande : 1.350 watts.						



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRE COMBINÉE 95.41

Dessus "Multigaz" et électrique
Four électrique

Une formule très en vogue : dessus combiné composé de deux plaques électriques et de deux brûleurs « Multigaz » offrant à la ménagère, pour la ville comme pour la campagne, d'exceptionnelles ressources culinaires. Four électrique de grandes dimensions. Forme bloc permettant la juxtaposition.

Carrosserie tout acier, émail blanc vitrifié anti-acide sur couche émail masse « controxyde ». Couvercle de propreté et grilles émaillées; assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur et tiroir de propreté derrière la porte du four; intérieur de four émail « controxyde »; porte équilibrée; poignées métal chromé et manettes matière plastique. Toutes pièces intérieures vernies au four.

Dessus : 2 plaques rapides allégées à broches, cercleées métal chromé :

TENSIONS DE 115 A 240 VOLTS		TENSION EN 380 VOLTS
1 de 220 mm. : 2.100 watts (1)		1.800 watts
1 de 180 mm. : 1.800 watts		1.500 watts

2 nouveaux brûleurs Multigaz : 1 rapide et 1 lent (voir débit des brûleurs, page 33.)

Four-grilloir électrique étanche, entièrement calorifugé par matelas de laine de verre stabilisé. Élément voûte lumineux de 1.500 watts, élément sole obscur de 1.500 watts.

Tiroir permettant de loger la casseroleserie.

Accessoires : 1 casserole-léchefrite, 1 gril étamé, 1 plaque à pâtisserie.

(1) Cette plaque peut être remplacée, sur demande, par une plaque de plus petite dimension, avec anneau de réduction.

DESSUS en mm.			FOUR en mm.			POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	
550	800	800	370	380	252	Net : 89 Embal. : 121

Puissance totale : 5.400 watts.



**ARTHUR
MARTIN**



TOUTES LES COMBINAISONS AVEC TOUS LES COMBUSTIBLES peuvent être obtenues avec la nouvelle gamme "Bloc"



**1 CUISINIÈRE
« MULTIGAZ »
3 ou 4 feux**

**1 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
3 ou 4 plaques**

Convient pour d'importantes
cuisines urbaines ou rurales.



**1 CUISINIÈRE CHARBON
65-02 ou 64-02**

**1 CUISINIÈRE
« MULTIGAZ »
3 feux**

Résout à la fois le problème
de la cuisine et du chauffage,
soit séparément, soit simulta-
nément.



**1 CUISINIÈRE CHARBON
65-02 ou 64-02**

**1 CUISINIÈRE
« MULTIGAZ »
4 feux**

Même formule que ci-dessus,
avec tout le confort d'une « Mul-
tigaz » 4 feux (allumage auto-
matique, thermostat, tiroir chau-
ffe-assiettes, etc...).

L'adoption de la
« ligne bloc » pour
toutes nos cuisini-
ères permet à
votre clientèle de
constituer, progres-
sivement, quel que
soit le combustible
choisi, de magni-
fiques ensembles
cuisine - chauffage
- froid, soit par sim-
ple juxtaposition de
plusieurs appareils,
soit en les intégrant
dans des éléments
de cuisine standar-
disés (haut' 80 cm.).

Les exemples ci-
contre vous don-
nent un aperçu de
la gamme des
combinaisons qui
peuvent être ainsi
réalisées.



1 CUISINIÈRE 65-02 ou 64-02

**1 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
3 ou 4 plaques**

Formule moderne, aussi appré-
ciée à la ville qu'à la campagne



1 CUISINIÈRE 65-02 ou 64-02

**1 CUISINIÈRE COMBINÉE
93-51 ou 95-41**

Solution très souple, permettant
dans un faible encombrement
les ressources des 3 combus-
tibles : charbon ou bois — ga-
z ou butane — électricité.



**1 CUISINIÈRE
« MULTIGAZ »**

1 CUISINIÈRE 65-02 ou 64-02

1 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Magnifique ensemble pou
grandes cuisines ou installa-
tions d'hôtels ou de restau-
rants.

À ces différentes combi-
naisons peut être ajouté
notre Réfrigérateur-bloc
20-90.



Éviter seulement de le
juxtaper directement à
notre cuisinière à charbon
feu continu 65-02 ou 64-02.

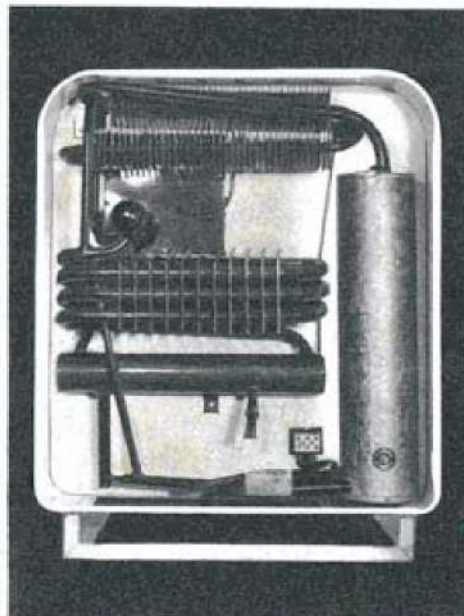


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

NOTRE TECHNIQUE DU FROID

Les unités frigorifiques à absorption, très étudiées, qui équipent nos trois réfrigérateurs garantissent à l'usager un fonctionnement très sûr (avec garantie effective de 5 ans) :

- 1° Leur marche régulière, avec formation de cubes de glace, est assurée même dans une ambiance élevée (notamment en Afrique du Nord) ;
- 2° Leur consommation de courant (la plus faible de leur catégorie) est automatiquement limitée par un thermostat réglable et par une isolation très poussée ;
- 3° Silencieux, sans moteur et sans pièces en mouvement, donc sans vibrations, ils sont pratiquement exempts de toute cause de panne ou d'avarie et ne nécessitent aucun entretien.



REFRIGÉRATEUR 20-42
sur son Support spécial.



RÉFRIGÉRATEUR 20-42

Capacité brute : 38 dm³

Sous un faible encombrement, une armoire frigorifique économique et d'un fonctionnement très sûr. Le plus gros producteur de glace pour la plus petite capacité.

Beau meuble, carrosserie tout acier galvanisée monocoque, laque blanche cuite au four. Cuve intérieure et encadrement de la cuve en matière plastique. Contre-porte « flottante » en matière plastique moulée, avec logement pour le beurre. Clayettes inoxydables avec enjoliveurs en plastique et volet mobile permettant le logement vertical de 3 bouteilles. Fermeture par loquet automatique réglable, charnières acier inoxydable. Isolation très poussée en laine de verre imprégnée. Façade de l'évaporateur et bac de dégivrage en matière plastique.

Unité frigorifique à absorption protégée par laquage à chaud et automatiquement réglée par thermostat. Fonctionne électriquement sur les tensions suivantes : 110-120-125-130-135-200-220-230 volts (bien préciser la tension à la commande).

Puissance : 100 watts.

Consommation horaire moyenne : 70 w/h.

Évaporateur avec tiroir à glace (15 cubes, renouvelables plusieurs fois par jour).

Garantie : Unité frigorifique, 5 ans ; meuble, 1 an.

En supplément :

Support spécial, 20-02, métal laqué blanc, formant armoire. Le Réfrigérateur 20-42 peut aussi être accroché directement à une surface murale.

ENCOMBREMENT en mm.			Capacité brute	POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.		
530	550	600	38 dm ³	Net : 34 Embal. : 42

**ARTHUR
MARTIN**

ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



RÉFRIGÉRATEUR 20-70

Capacité brute : 61 dm³

Une élégante armoire frigorifique de forme classique, spécialement conçue pour le ménage français, avec un important casier à légumes dans la partie inférieure. Formation de glace garantie dans une ambiance élevée (Afrique de Nord).

Beau meuble, carrosserie tout acier galbée monocoque, laque blanche cuite au four. Cuve intérieure et cadre en matière plastique. Contre-porte en matière plastique moulée. Fermeture par loquet automatique réglable. Charnières acier inoxydable. Clayettes inoxydables avec enjoliveurs et volet mobile permettant le logement vertical des bouteilles. Isolation très poussée en laine de verre imprégnée. Façade de l'évaporateur et bac de dégivrage en matière plastique. **Grand casier à légumes indépendant.**

Unité frigorifique hermétique à absorption, silencieuse et indérégable, sans entretien, sans vibration.

Évaporateur avec tiroir à glace pouvant produire 18 cubes de glace, renouvelables plusieurs fois par jour. Régulation automatique par **thermostat réglable** (10 positions), avec position de dégivrage.

Fonctionnement électrique (alternatif ou continu) sur les tensions suivantes : 110 - 120 - 125 - 130 - 135 - 200 - 220 - 230 volts. (Bien préciser à la commande.)

Puissance : 160 watts. **Consommation horaire** moyenne : 100 watts-heure.

Garantie : Unité frigorifique, 5 ans ; meuble, 1 an (selon les conditions du « Bon de garantie »).

ENCOMBREMENT en mm.			CAPACITÉ	POIDS net en kg.
Largeur	Profond.	Hauteur		
890	600	1080	Cuve 61 dm ³ - Casier à légumes 45 dm ³	Net : 63 Embal. : 85


ARTHUR
MARTIN


ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

RÉFRIGÉRATEUR "BLOC" 20-90

Capacité brute : 90 dm³

Dans le style des cuisinières « bloc » ARTHUR MARTIN, une magnifique armoire frigorifique qui peut se juxtaposer à ces cuisinières auxquelles elle ajoute ainsi une surface de travail supplémentaire. Un réfrigérateur puissant, silencieux et d'un fonctionnement à toute épreuve.

Dessus et carrosserie tout acier monobloc. Dessus et cuve intérieure **émail vitrifié anti-acide.** Portes et côtés laque blanche cuite au four. Poignées et cerclage de la grille d'aération en métal chromé. 3 rangées de clayettes permettant le logement vertical des bouteilles. Isolation très poussée en laine de verre imprégnée. Façade de l'évaporateur et bac de dégivrage en **matière plastique.**

Unité frigorifique hermétique à absorption, silencieuse et indéréglable, sans moteur, sans vibration, sans entretien.

Évaporateur avec 2 tiroirs de glace, pouvant produire 36 cubes de glace renouvelables plusieurs fois par jour. Régulation automatique par **thermostat réglable** (10 positions), avec position de dégivrage. Interrupteur de marche et schéma de répartition des denrées derrière la porte de gauche.

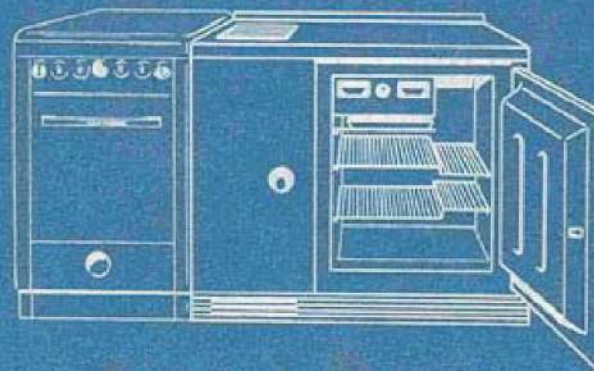
Fonctionnement électrique (alternatif ou continu) sur les tensions suivantes : 110 - 120 - 125 - 130 - 135 - 200 - 220 - 230 volts. (Bien préciser à la commande).

Puissance : 160 watts. **Consommation horaire** moyenne : 120 watts-heure (ambiance moyenne).

Garantie : Unité frigorifique, 5 ans ; meuble, 1 an (voir conditions au bon de garantie).

ENCOMBREMENT en mm.			CAPACITÉ	POIDS en kg.
Larg.	Prof.	Haut.		
880	600	800	Cuve : 90 dm ³	Net : 98 Emb. : 108


**ARTHUR
MARTIN**
1938 ARDANT



65-02



65-01



CUISINIÈRES A FEU CONTINU

~~65-01~~ et 65-02 42.100

~~64-01~~ et 64-02 32.300

En 4 dimensions différentes, une cuisinière-Bloc à feu continu permettant de réaliser d'importantes économies de combustible et capable de passer rapidement de la marche au ralenti à toutes les allures de cuisson et de chauffage.

Bâti tout acier « monobloc », façade et côtés émail vitrifié. Taque fonte polie avec couvercle de propreté amovible, émail blanc. Plaques de cuisson fonte poli fin. Toutes pièces intérieures protégées par vernis cuit au four. Pièces en contact avec les fumées, en tôle au cuivre inoxydable. Poignées, ventouse, robinets en métal chromé.

Caisson de combustion inoxydable, en acier au cuivre, étanche et complètement indépendant des parois extérieures. Porte de foyer hermétique à joints dressés. Grille mobile avec tirette de décrochage. Tiroir-cendrier derrière la porte du foyer. Ventouse graduée réglant l'admission d'air et permettant des reprises rapides après la marche au ralenti. Buse dessus ou derrière. Ramonage des suies en façade, derrière la porte de l'étuve. Dispositif de tirage direct.

Foyer standard : Petit pot à charbon. Sur demande, foyer mixte charbon-bois.

Four étanche émaillé à retour de flammes intégral, avec gardes-rôts réglables (30 minutes après l'allumage, la température du four peut être portée à 300°).

Étuve chauffante de grandes dimensions (100 à 110°).

Compartment spécial pour le logement du bois.

Chaudière (contenance 7 lit. 5) isolée du circuit des fumées et à l'abri de toute corrosion. Température maximum 90°. (Supprimée dans les modèles 64-01 et 64-02).

Accessoires : Mitre de raccordement dessus ou derrière, plaque-support, clé et crochet de manœuvre.

Durée en feu continu : 12 heures (2 kg. 500 de charbon pour une nuit de marche au ralenti).

Combustibles préconisés : charbon 1/4 gras (calibre 15x30) ou boulets anthraciteux 1/4 gras.

Consommation : Au ralenti, 208 grammes-heure; en allure normale, 900; allure « coup-de-feu », 1.350.



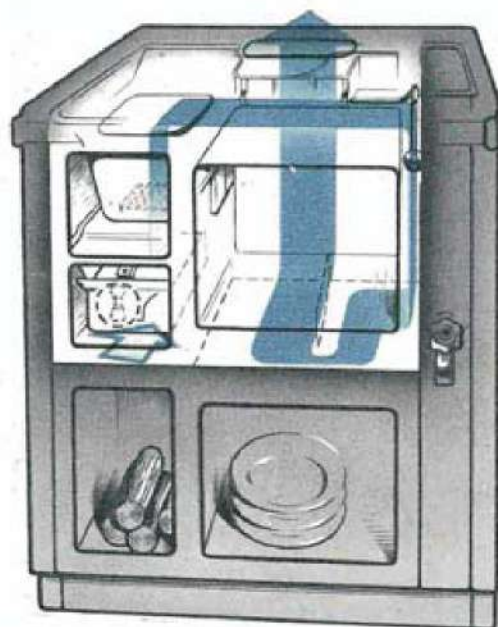
ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

4 modèles en 4 dimensions

N° de l'appareil	DESSUS en mm.			DIMENSIONS en mm.			POIDS en kg.	
	Larg.	Prof.	Haut.	Larg.	Prof.	Haut.	Net	Embal.
Avec chaudière								
65-02	780	600	800	300	FOUR	400	240	126
65-01	750	550	800					112
Sans chaudière								
64-02	660	600	800	310	ÉTUVE	468	195	111
64-01	660	550	800					108

N. B. — Les cuisinières 65-02 et 64-02 sont juxtaposables à tous nos modèles de cuisinières « Multigaz », électriques et combinées, ainsi qu'à notre réfrigérateur 20-90. Les modèles 65-01 et 64-01 se juxtaposent à nos anciennes cuisinières 3 feux, en 55 cm. de profondeur (types 85-31 et 75-31).



Coupe de la cuisinière Monobloc 65-01, 65-02.

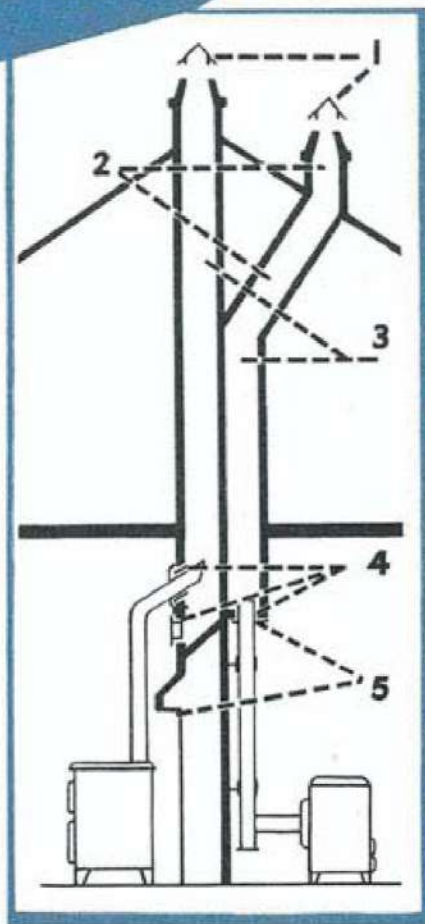

**ARTHUR
 MARTIN**



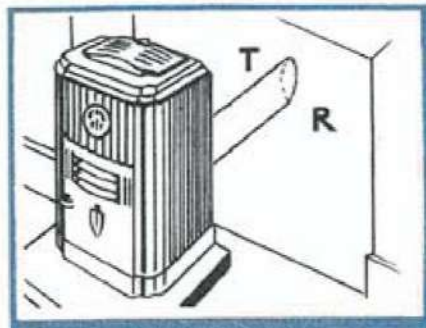
Quelques recommandations



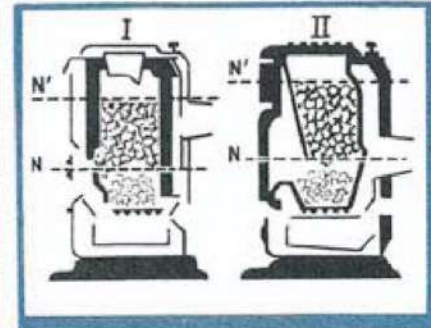
POUR L'INSTALLATION RATIONNELLE DES APPAREILS DE CHAUFFAGE



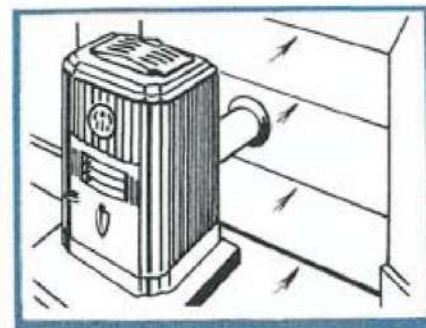
A) Pour qu'une cheminée « tire » parfaitement, s'assurer que les recommandations suivantes ont bien été respectées : 1° capes très aérées sur le toit; 2° coudes très ouverts; 3° conduits indépendants bien ramonés, lisses et sans lézardes; 4° emboîtements et tampons de ramonage étanches; 5° hotte isolée, sans rentrée d'air.



C) **Ne jamais raccorder** directement un poêle ou une cuisinière à un tablier mobile de cheminée qui comporte inévitablement des rentrées d'air coupant le tirage entre les volets qui s'ajustent d'une façon insuffisante.



D) **Pour le rechargement** des poêles 48-43, 48-57, 48-59 (I), ou de la cheminée mobile de cheminée qui comporte inévitablement des rentrées d'air coupant le tirage entre les volets qui s'ajustent d'une façon insuffisante.



B) **Remplacer le tablier** mobile par une tôle rigide et bien ajustée, avec joint hermétique pour le passage du tuyau; celui-ci devra être taillé en sifflet et suffisamment éloigné du fond de la cheminée.



E) Nos dispositifs de réglage synchronisé agissant à la fois sur l'entrée d'air primaire et sur le volet de la buse, permettent d'obtenir toutes les allures désirables; la porte doit être **maintenue obligatoirement fermée**.

F) **Attention au choix des combustibles!** Respecter les indications données pour chaque appareil, qui exige un combustible **bien approprié**.

POÊLE A BOIS 42-41

Feu Continu

VOLUME DE CHAUFFE : 115 m³

Corps fonte.

Corps émail céramique rouge-brun. Garnitures chromées. Extérieur en fonte émaillée. Bavette de protection.

Chambre de combustion en tôle d'acier épaisse. Sole en briques réfractaires. Porte de chargement étanche à joints dressés. 2 ventouses de réglage d'air (sur la porte et la face opposée). Clé de buse. 3 tampons de ramonage.

Retour de flammes intégral assurant un chauffage idéal des différentes faces par convection et rayonnement. Anneau de mise en tirage direct, facilitant l'allumage.

Feu continu : Durée 10 heures, sans rechargement.

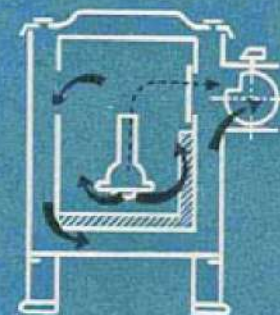
Rendement supérieur à 80 %.

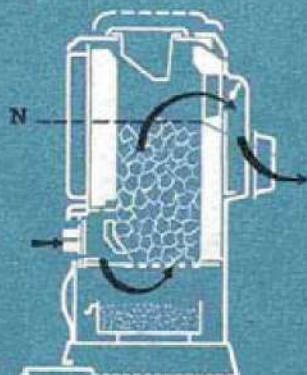
Combustible préconisé : Tous bois de chauffage secs, longueur maximum 40 centimètres.

Puissance de chauffe : 3.500 millithermies-heure.

Surface de chauffe	Volume de chauffe	ENCOMBREMENT en mm.			POIDS en kg.
		Haut.	Larg.	Prof.	
0,70 m ²	115 m ³	530	555	365	Net : 52,5 Embal. : 59

Diamètre de buse : 97 mm.
Hauteur de la partie supérieure de la buse au sol : 470 mm.





N. B. — Pour le chargement, ne pas dépasser le niveau N.



POÊLE 48-43 N

Feu Continu

VOLUME DE CHAUFFE : 90 m³

Corps fonte.

Corps émail céramique rouge-brun, garnitures chromées. Dessus, façade, côtés, socle et bavette en fonte émaillée. Chargement par le dessus.

Combustion à travers la masse, avec départ devié des fumées. Volet de prise d'air et clé de buse. Intérieur en briques réfractaires. Porte de foyer, cendrier et clapet de chargement à joints dressés. Grille de décendrage tournante. Plaque de foyer à charnières facilitant le tisonnage et l'élimination des mâchefers. Dispositifs de refroidissement de la plaque de foyer et réchauffage de l'air primaire. Tiroir-cendrier avec guide-cendres. Cle de manoeuvre.

Feu continu : Durée au ralenti (au charbon) 12 heures.

Rendement supérieur à 80 %. — Consommation en allure lente : 120 gr. à l'heure — en allure normale : 450 gr.

Combustibles préconisés : Charbons maigres 15×30 — boulets anthraciteux, grésillon de coke 10×20.

Puissance de chauffe : 2.800 millithermes-heure.

Surface de chauffe	ENCOMBREMENT en mm.			POIDS en kg.
	Haut.	Larg.	Prof.	
0,70 m ²	660	400	390	Net : 60 Embal. : 70

Hauteur de la partie supérieure de la buse au sol : 435 mm.
Diamètre de buse : 97 mm.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CHEMINÉES 48-57 et 48-59

Feu Continu

VOLUME DE CHAUFFE } 48-57 : 140 m³
 } 48-59 : 170 m³

Corps fonte.

Émail céramique rouge-brun, garnitures chromées.
 Dessus, façade, côtés, socle et bavette en fonte émaillée.
 Chargement par le dessus.

Combustion à travers la masse : Départ renversé avec double circulation des fumées. Dispositif conjuguant l'admission d'air primaire avec le volet réglant le départ des fumées. Intérieur garni de briques réfractaires. Porte de foyer-cendrier et clapet de chargement à joints dressés. Grille de décendrage tournante. Plaque de foyer à charnières facilitant le tisonnage et l'élimination des mâche-fers. Tiroir-cendrier avec guide-cendres, 2 tampons de ramonage à l'arrière, 1 clef de manœuvre.

Feu continu : Durée au ralenti (au charbon):
 48-57 = 13 heures,
 48-59 = 16 heures.

Rendement supérieur à 70 %. Consommation : **48-57**, en allure lente : 165 gr. à l'heure; allure normale : 675 gr. — **48-59**, allure lente : 206 gr.; allure normale : 820 gr.

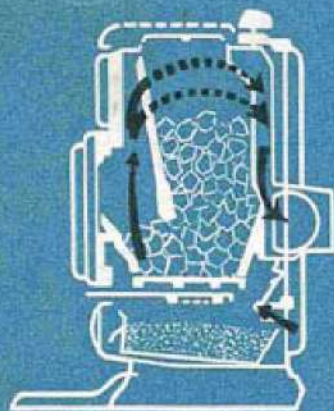
Combustibles préconisés : Charbons maigres 15×30, boulets anthraciteux, grésillon de coke 10×20 (coke 0 pour le 48-59).

Puissance de chauffe } **48-57** = 4.000 millithermies-heure.
 } **48-59** = 4.800 millithermies-heure.

N° de l'appareil	Surface de chauffe	ENCOMBREMENT			POIDS en kg.
		Haut.	Larg.	Prof.	
48-57	1 m ²	670	510	470	Net : 100 Embal. : 112
48-59	1,2 m ²	805	510	470	Net : 108 Embal. : 123

Hauteur de la partie supérieure de la buse au sol : 480 mm.
 Diamètre de buse : 111 mm.





CHEMINÉE 47-50

Feu Continu

VOLUME DE CHAUFFE : 180 m³

Corps fonte.

Émail céramique rouge-brun, garnitures chromées. Dessus, façade, côtés, socle et bavette en fonte émaillée. Chargement par le dessus.

Combustion en couche mince, avec visibilité du feu. Départ renversé avec double circulation des fumées. Intérieur en fonte, porte de foyer, porte de cendrier et clapet de chargement à joints dressés. Grille de décentrage tournante. Tirette centrale permettant de vider le foyer. Dispositif conjuguant l'admission d'air primaire sous la grille avec le départ des fumées. Tiroir-cendrier avec guide-cendres. Poignée de manœuvre.

Feu continu : Durée au ralenti, 18 heures.

Rendement supérieur à 75 %. Consommation en allure lente : 185 gr. à l'heure ; en allure normale : 750 gr.

Combustibles préconisés : Charbons maigres 10×15 et 15×30 et boulets anthraciteux.

Puissance de chauffe : 4.400 millithermies-heure.

Surface de chauffe	ENCOMBREMENT en mm.			POIDS en kg.
	Haut.	Larg.	Prof.	
1,2 m ²	696	550	500	Net. : 110 Embal. : 136

Hauteur de la partie supérieure de la buse au sol : 420 mm.
Diamètre de la buse : 125 mm.



ARTHUR MARTIN



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM



INSTALLATIONS DE GRANDES CUISINES

Les Usines et Fonderies ARTHUR MARTIN, de Loos (Nord), construisent pour les **Hôtels, Restaurants, Établissements publics et hospitaliers, Communautés** et pour **toutes les Collectivités**, des appareils de Grande Cuisine très appréciés pour leur **rendement, leur économie, leur confort** et qui s'adaptent à tous combustibles.

Ces appareils se caractérisent notamment par leurs **bâti de lignes sobres en fonte et tôle d'acier**, constituant une carrosserie inaltérable et d'entretien facile (portes de four calorifugées et équilibrées, en affleurement de la façade).

Ils offrent aux usagers toutes garanties de durée, d'hygiène et de sécurité et **sont d'une conduite extrêmement facile** (robinets gaz avec rattrapage automatique de jeu, permettant toute la souplesse désirable dans l'allure des cuissons).

Nos installations sont **spécialement étudiées sur devis** et s'adaptent exactement aux besoins des collectivités, aux locaux et au nombre des repas à servir. (Documentation sur demande, 36, rue de Châteaudun, Paris-9^e.)

1. Fondation Bergonié à Bordeaux.
2. Centre hospitalier de Montauban.
3. Etablissement dépositaire d'Eyzinoff.



2



3

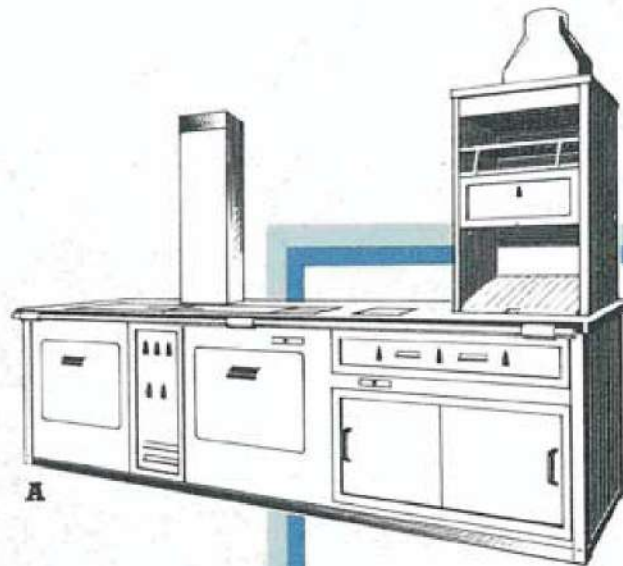


Les appareils de Grande Cuisine ARTHUR MARTIN sont livrables en revêtement extérieur :

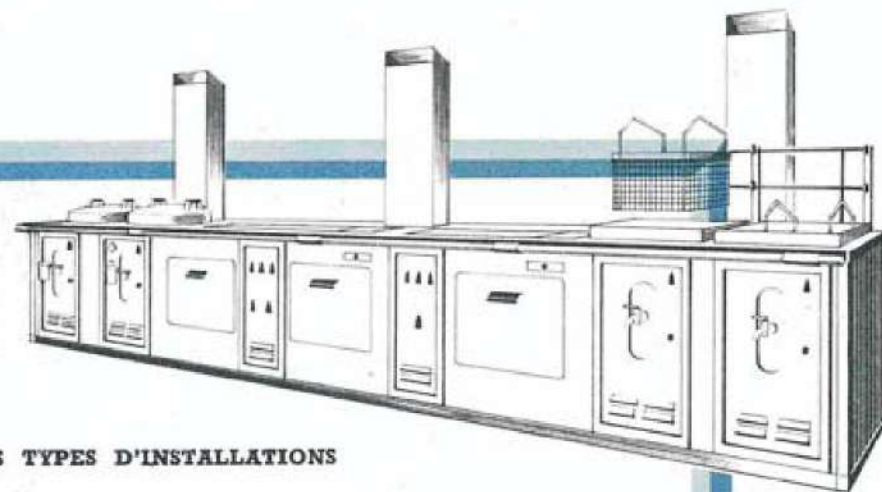
- TOLE D'ACIER NOIRE,
- ALUMINIUM POLI,
- EMAIL BLANC,
- INOXYDABLE POLI.



FOURNEAUX - BLOCS DE GRANDE CUISINE



A



C

QUELQUES TYPES D'INSTALLATIONS

A. FOURNEAU ADOSSÉ comprenant : 2 fours, 1 plaque coup de feu et 2 petits brûleurs, 1 gros brûleur, 1 grillade-salamandre et 1 étuve.

Dimensions : largeur au corps : 2.700 mm., profond. au corps : 860 mm., hauteur du plan de travail : 800 mm., hauteur à la grillade-salamandre : 1.960 mm. Diamètre de l'alimentation gaz : 40x49.

B. FOURNEAU CENTRAL comprenant : 1 marmite de 75 litres et 1 de 100 litres, 1 bac à friture, 2 fours à rôtir, 1 plaque coup de feu, 2 petits brûleurs et 1 gros brûleur, 1 étuve placée en bout du fourneau.

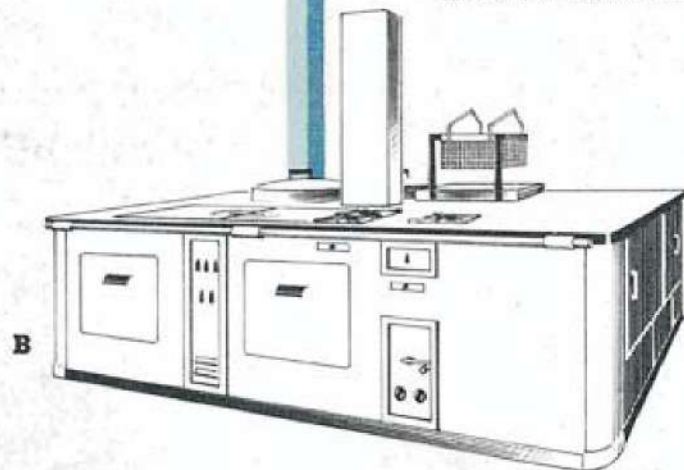
Dimensions : largeur au corps : 2.925 mm., profond. au corps : 1.940 mm., hauteur du plan de travail : 800 mm. Diamètre de l'alimentation gaz : 50x60.

C. FOURNEAU ADOSSÉ comprenant : 1 marmite de 75 litres et 1 de 100 litres, 3 fours à rôtir, 2 plaques coup de feu et 4 petits brûleurs, 1 friteur à 2 bacs.

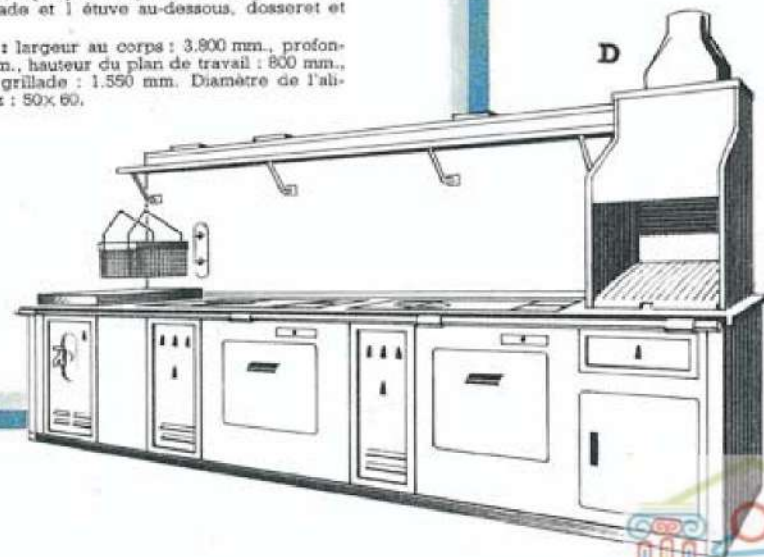
Dimensions : largeur au corps : 5.840 mm., profond. au corps : 975 mm., hauteur du plan de travail : 800 mm. Diamètre de l'alimentation gaz : 80x100.

D. FOURNEAU ADOSSÉ comprenant 1 friteur à 1 bac, 2 fours à rôtir, 2 plaques coup de feu et 4 petits brûleurs, 1 grillade et 1 étuve au-dessous, dossier et tablette.

Dimensions : largeur au corps : 3.800 mm., profond. au corps : 860 mm., hauteur du plan de travail : 800 mm., hauteur à la grillade : 1.550 mm. Diamètre de l'alimentation gaz : 50x60.



B



D



LES USINES ET FONDERIES ARTHUR MARTIN

à Revin (Ardennes)

Fondées en 1854

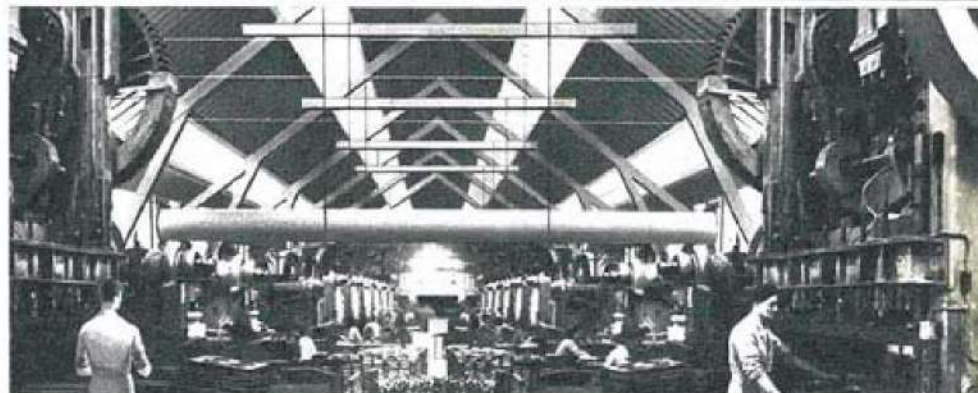
L'important effort de modernisation de nos cinq Usines de REVIN : manutention mécanique, mécanisation de nos chaînes de fonderie, nouvelles presses de 450 tonnes, atelier de laquage à chaud des tôles d'acier, nouveaux tunnels d'émaillage, etc... nous a permis d'augmenter considérablement notre productivité. Cette production accrue nous permet de réaliser la fabrication en série d'appareils de lignes nouvelles, aux carrosseries **tout acier**, impeccablement émaillées et montées sur châssis rigides indéformables, appareils dotés de cet ensemble de perfectionnements qui constitue « la qualité ARTHUR MARTIN ».

Cette qualité repose essentiellement sur un **contrôle rigoureux** de nos appareils à tous les stades de leur mise au point et de leur fabrication : **Essais en Laboratoire**, consacrés par les épreuves de l'estampillage de qualité NF-ATG, NF-UFACD, APEL, etc... — **Vérification des matériaux** sélectionnés. — **Contrôle individuel des pièces** à la fonderie, à l'estampage, à l'émaillage, au montage. — **Contrôle du parfait fonctionnement en fin de chaîne**. — **Contrôle des qualités culinaires** par des chefs de cuisine réputés. (Voir illustrations page suivante.)

1. Vue générale de la Fonderie :
2. Vue du hall d'estampage des tôles d'acier.
3. Nouveau tunnel d'émaillage.
4. Vue partielle des chaînes de montage.



1



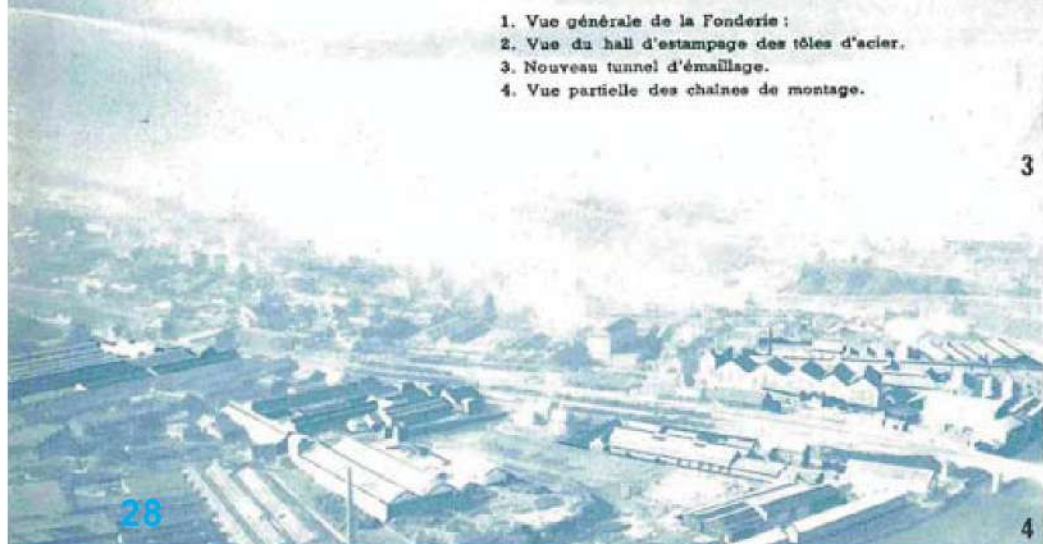
2



3



4



75 POSTES DE CONTROLE POUR UN MÊME APPAREIL

C'est cela, la Qualité Arthur Martin !



Contrôle de la qualité des matériaux en laboratoire (Revin).



Laboratoire d'essai des prototypes d'appareils de cuisine et de chauffage (Paris).

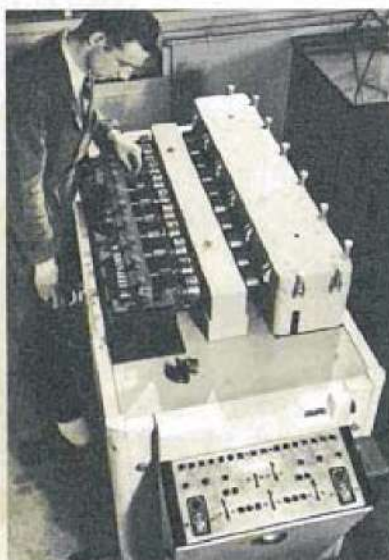


Contrôle des pièces émaillées à la sortie du tunnel d'émaillage en continu.

Essai général des cuisinières en fin de chaîne de montage.



Signature du « bon de garantie », après dernière vérification.



Machine à essayer les robinets gaz (contrôle de résistance à l'usure).



Contrôle des pièces de fonte à la fin de la chaîne de moulage.



Contrôle individuel des injecteurs différentiels des brûleurs « Multigaz ».



Contrôle des pièces de tôle d'acier des cuisinières après emboutissage.



Essai d'étanchéité en chambre noire des robinets montés sur rampe.



DÉBIT DES BRULEURS DES CUISINIÈRES « MULTIGAZ » ET GAZ DE VILLE

RÉCHAUDS-FOURS « MULTIGAZ » 31-31 et 31-32								
BRULEURS DU DESSUS	GAZ DE VILLE 4.500 mth.		GAZ BUTANE et PROPANE		GAZ NATUREL		AIR PROPANÉ	
	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.
Brûleur avant gauche type rapide.	2.600	625	2.100	77	2.100	240	2.100	360
Brûleur avant droit type lent.....	1.800	430	1.250	45	1.250	143	1.250	210
Brûleur arrière type auxiliaire ...	1.100	265	900	35	1.000	115	1.000	160
FOUR								
Puissance sans thermostat.....	2.245	540	1.900	70	1.900	220	1.900	330
Puissance au départ à froid, four avec thermostat	2.900	700	3.900	120	3.900	400	3.900	600
GRILLOIR								
Puissance	1.850	438	1.900	80	1.900	220	1.900	330
CUISINIÈRES 36-31, 36-32, 36-42, 93-51, 95-41 (Dessus) et 93-71								
BRULEURS DU DESSUS	GAZ DE VILLE 4.500 mth.		GAZ BUTANE et PROPANE		GAZ NATUREL		AIR PROPANÉ	
	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.	mth./h.	lit./h.
Brûleur avant type rapide	2.700	660	2.490	B : 89 P : 106	2.200	250	2.200	373
Brûleur arrière type lent	1.900	465	1.315	B : 47 P : 56	1.250	143	1.250	212
FOUR								
Puissance : sans thermostat	3.700	900	3.500	B : 140 P : 155	3.500	400	3.500	600
Avec thermostat stabilisé graduation 10	2.500	610	2.490	B : 89 P : 106	2.500	286	2.500	424
Puissance au départ à froid, four avec thermostat	4.500	1.100	4.200	B : 151 P : 179	4.200	480	4.800	815
GRILLOIR								
Puissance	2.500	610	2.100	B : 75,5 P : 89,5	1.600	182	2.100	356

CUISINIÈRES GAZ DE VILLE		
3 FEUX		
85-33 — 85-31 — 85-36		
(Gaz à 4.500 millithermies/m ³)		
	lit./h.	mth./h.
DESSUS		
Brûleur avant droit type intensif...	830	3.450
Brûleur avant gauche type rapide.	600	2.475
Brûleur arrière type lent	400	1.650
FOUR		
Sans thermostat	900	3.700
Avec thermostat : stabilisé position 10	610	
Au départ à froid	1.200	5.000
GRILLOIR		
	610	2.500
NOTA		
<p>Pour l'utilisation de nos appareils « Multigaz » au Butane et au Propane, vérifier que le manodétendeur est bien réglé à la pression de 30 gr.</p>		