

# PARIS- CHAUFFAGE

ETABLISSEMENTS R. LAVOISE

MAGASINS DE VENTE ET D'EXPOSITION:

108, RUE D'AMSTERDAM - PARIS-9° - MÉTRO PL. CLICHY  
177, RUE MARCADET - PARIS-18° - MÉTRO LAMARCK

Service d'Entretien : 144, rue Marcadet - PARIS (18°)

TELEPHONE : MON. 30-75

et ORN. 23-26 (l. groupées)

TOUT CE QUI CONCERNE  
LE CHAUFFAGE  
ET L'ÉQUIPEMENT COMPLET  
DE LA CUISINE

- RECHAUDS A GAZ
- CUISINIÈRES A GAZ
- CUISINIÈRES MIXTES
- BLOCS - CUISINE
- CUISINIÈRES AU CHARBON
- APPAREILS DE CHAUFFAGE  
CHARBON ET GAZ
- MACHINES A LAYER
- CONCESSIONNAIRE "FRIGÉCO"  
LE REFRIGÉRATEUR DE QUALITÉ

VENDEUR  
AGRÉÉ  
PAR GAZ DE FRANCE

\*

DÉPOSITAIRE



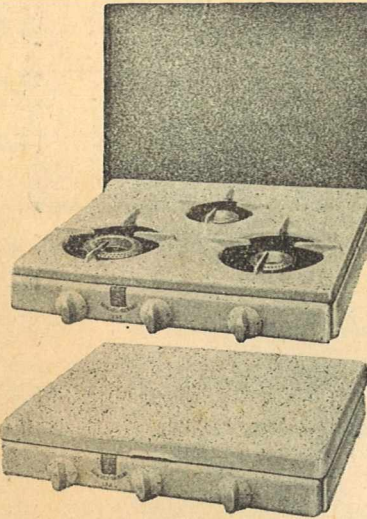
Catalogue Arts Ménagers 1954



## RÉCHAUDS — PLATS

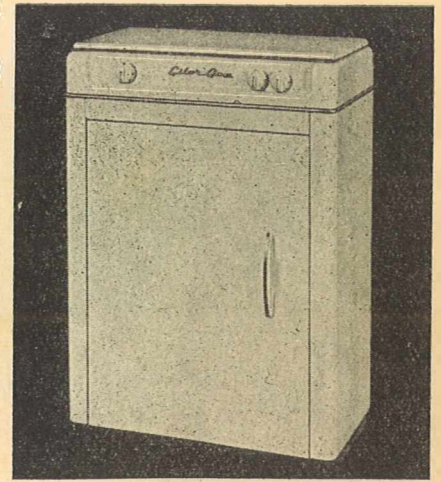


N° 1006. **CHAPPEE** : Ensemble composé du réchaud (voir notre réf. n° 1002) et d'un support pouvant contenir une bouteille de butane.



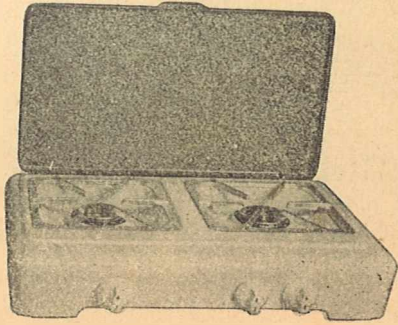
N° 1004. **BRACHET-RICHARD** : Réf. 133. Réchaud plat 3 brûleurs fonte et acier émail blanc. Table de travail ouvrante. Cuvette en tôle émaillée parfaitement étanche.

Haut. 085, Larg. 505, Prof. 390.



N° 1005. **LILOR LUXE** : Bloc composé du réchaud plat et du support pouvant contenir une bouteille de gaz butane, couvercle et corps émail blanc, socle noir.

Haut. 125, Larg. 590, Prof. 350.



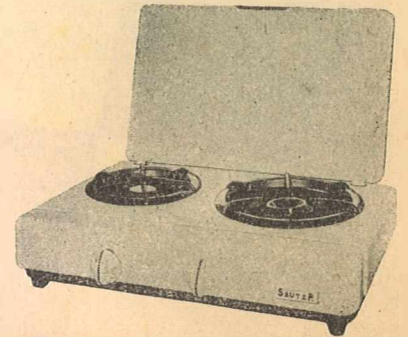
N° 1001. **CHALOT** : Réf. TOI ET MOI. Réchaud plat, tous gaz fonte émaillée, blanc. Monobloc, formant cuvette autour des brûleurs, avec robinet de sécurité à pousser, 1 brûleur simple, 1 brûleur double dossier enveloppant.

Haut. 110, Larg. 550, Prof. 360.



N° 1002. **CHAPPEE** « 2.100 ». Réchaud plat tous gaz de conception nouvelle avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets. Monobloc, en fonte émaillée, blanc, brûleur de dessus et grille pivotante en fonte émaillée, couvercle enveloppant en acier émaillé blanc, dessous granité.

Haut. 132, Prof. 360.



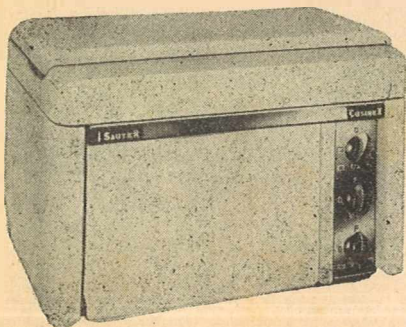
N° 1003. **SAUTER** : Réf. RG. Réchaud plat tôle, 2 feux gaz ville ou Butane, formes arrondies, plaques amovibles très pratiques pour l'entretien. Se fait à l'électricité, 1 plaque de 1.500 watts, 1 plaque de 1.000 watts, puissance 2.500 watts, ampérage 5.

Larg. 530, Prof. 415.

**Paris Chauffage :**  
Vendeur Agréé par Gaz de France

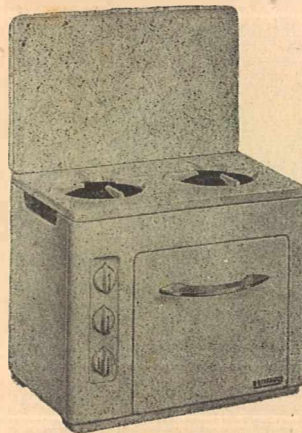
**FACILITES DE PAIEMENT**

## RÉCHAUDS — FOURS 2 BRULEURS



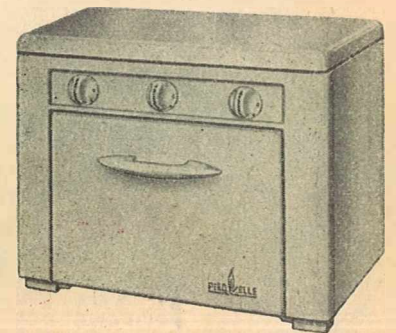
N° 1057. **SAUTER** : Réf. RF 4 GCU ou GE NF-ATG. Réchaud-four Monobloc 2 feux. Corps en acier émail blanc. Couvercle articulé amovible avec table de travail relevable dégageant la cuvette de propreté. Adaptable au gaz butane. Se fait avec four électrique ou tout électrique.

Four		Dessus	
Hauteur ... mm	200	Largueur ... mm	530
Largueur ... mm	300	Profond. .... mm	400
Profond. .... mm	320	Haut. totale —	410



N° 1061. **BRIFFAULT** : 42. Réchaud-four bloc 2 brûleurs. En fonte émail blanc, four à brûleurs doubles. Avec grillade à plafond rayonnant, sur demande.

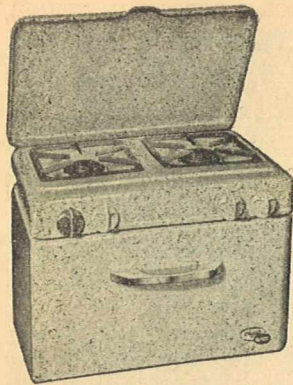
Four		Dessus	
Hauteur ... mm	220	Largueur ... mm	520
Largueur ... mm	330	Profond. .... mm	340
Profond. .... mm	310	Haut. totale —	430



N° 1055. **PIED-SELLE** : Réf. 49-31 NF-ATG. Réchaud-four adaptable à tous les gaz, fonte émaillée avec dossier blanc, cuvette de propreté et table de travail émail granité. Four entièrement calorifuge, possédant le fameux grilloir breveté S.G.D.G. « GRILECO ».

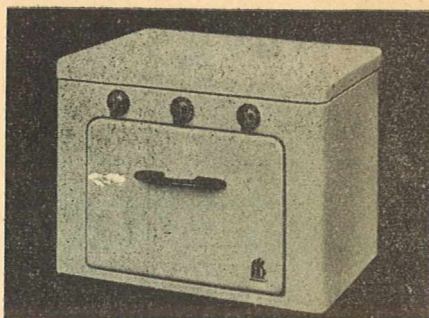
Four		Dessus	
Hauteur ... mm	200	Largueur .. mm	490
Largueur ... mm	325	Profond. .... mm	330
Profond. .... mm	300	Haut. totale —	420





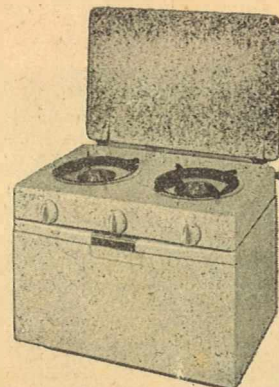
N° 1052. CHALOT : Réchaud-four « REGAL » tous gaz, tout acier, émail blanc, avec dossier enveloppant 1 brûleur simple, 1 brûleur double. Plateau de propreté sous les brûleurs. Robinets de sécurité à pousser. Four calorifugé à la laine de verre, triple paroi, avec lèche-frite, plaque à pâtisserie.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	240	Largeur .. mm	550
Largeur .... —	400	Profond..... —	360
Profond..... —	300	Haut. totale —	430



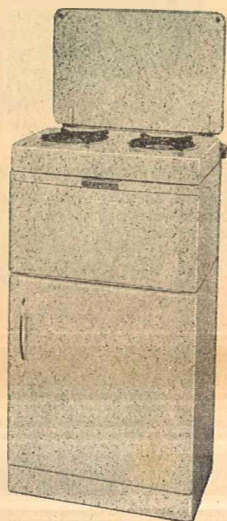
N° 1054. FAR : « Intimité ». Réchaud-four bloc 2 brûleurs en acier émail blanc. Table de travail ouvrante découvrant des brûleurs fonte et la cuvette de propreté. Four calorifugé à triple paroi.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	205	Largeur ....mm	520
Largeur .... —	330	Profond..... —	365
Profond..... —	300	Haut. totale —	410

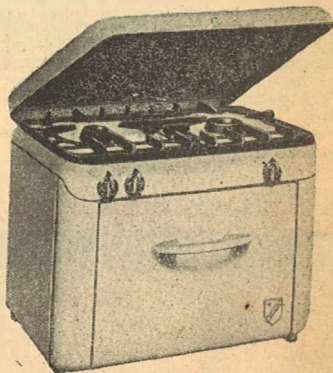


N° 1058. THERMOR : Réf. 4020. Réchaud-four dessus gaz 2 brûleurs, four électrique émail blanc inaltérable. Cuvette et grilles amovibles et récolte-gouttes facilitant le nettoyage 2 brûleurs : 1 rapide, 1 lent Four électrique 800 watts.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	210	Largeur ....mm	520
Largeur .... —	360	Profond..... —	350
Profond..... —	280	Haut. totale —	400

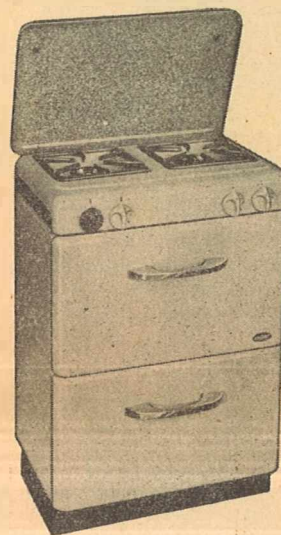


N° 1060. THERMOR : Bloc se composant du Réchaud 4020 de même marque (notre réf. 1058). Dessus gaz. Four électrique. Le coffre peut contenir une bouteille de gaz butane.



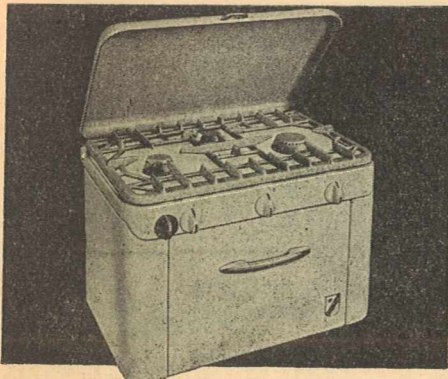
N° 1053. CHAPPEE : SANIBLOC 2286-2288 NF-ATC. Réchaud-four adaptable à l'utilisation des divers gaz, conception nouvelle, avec cuvette porte-brûleurs et rampe-robinets Monobloc. En fonte émail blanc, brûleurs de dessus et grilles pivotantes en fonte émaillée noir. Four entièrement calorifugé par de la laine de verre. Couvercle en acier émaillé dessus blanc, dessous granité. Modèle n° 2286, sans grilloir. Modèle n° 2288, avec grilloir.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	205	Largeur ....mm	550
Largeur .... —	350	Profond..... —	360
Profond..... —	300	Haut. totale —	440



N° 1059. CHALOT: Bloc REGAL LUXE. Tous les avantages du REGAL (Voir caractéristiques n° 1052) plus un vaste coffre pouvant servir de placard à casseroles avec porte battante. Hauteur totale 80 cm.

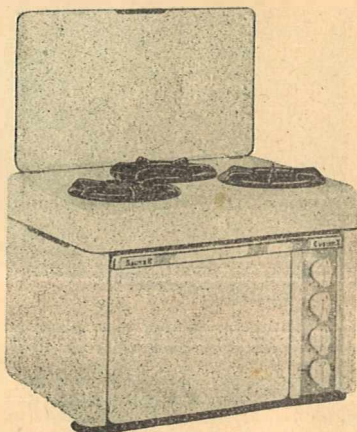
## RÉCHAUDS — FOURS 3 BRULEURS



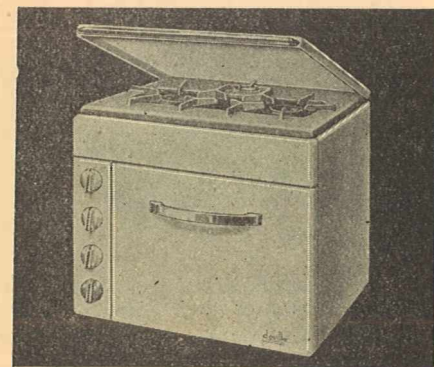
N° 1105. CHAPPEE : Réf. 22-90 22-92 NF-ATC. Réchaud-four 3 feux de conception nouvelle, avec cuvette porte-brûleurs et rampe porte-robinets Monobloc, breveté S.G.D.G., corps en fonte émaillée, brûleurs de dessus et grille portante. Four calorifugé sortable, couvercle enveloppant, acier blanc, dessous granité, fabrication impeccable. Se fait également avec thermostat. Livré, sur demande, réglé au gaz butane.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	205	Largeur ....mm	590
Profond..... —	300	Profond..... —	405
Largeur .... —	350	Haut. totale —	440

Paris Chauffage :  
Dépositaire « PRIMAGAZ »



N° 1109. SAUTER : Réchaud forme monobloc. Dessus 3 brûleurs gaz. Acier émail blanc. Couvercle articulé et amovible. Table de travail ouvrante. Se livre avec four électrique sur demande.

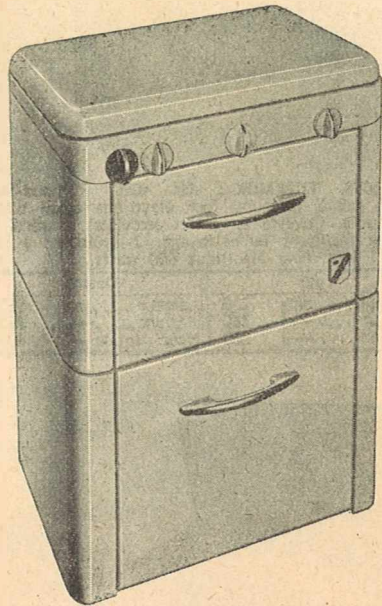


N° 1106. DEVILLB : Réf. 5397. Réchaud-four, 3 brûleurs tous gaz corps acier émail blanc, dessus profilé en fonte émaillée granitée. 2 brûleurs couronne à haut rendement, 1 brûleur à pipe centrale, four calorifugé avec grilloir à quatre éléments radiants, avec plaque à pâtisserie, grill et lèche-frite émaillés.

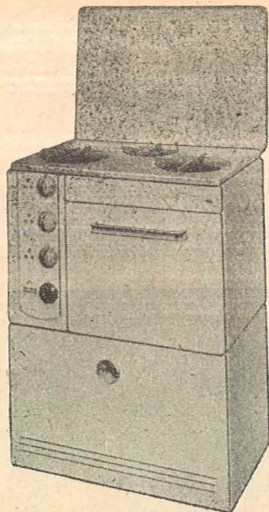
Four		Dessus	
Hauteur ....mm	230	Largeur ....mm	520
Largeur .... —	350	Profond..... —	445
Profond..... —	345	Haut. totale —	470



**Paris Chauffage :**  
Dépositaire « PRIMAGAZ »

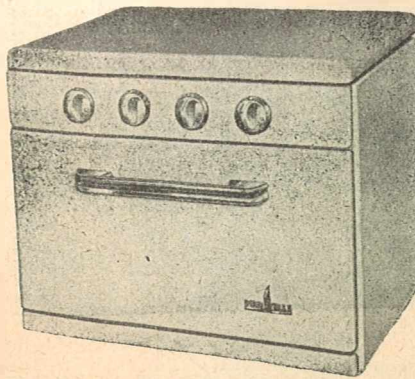


N° 1113. **CHAPPEE** : Ensemble composé du Réchaud Chappée (notre référence n° 1105) et d'un support à porte abattante formant placard.



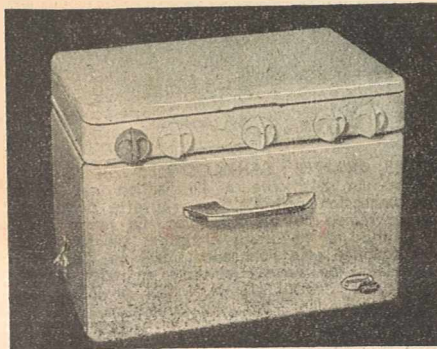
N° 1111. **ARTHUR-MARTIN** : Bloc composé du réchaud 31-31 ou 31-32 et du support pour casserolier de même marque. Appareil recommandé. « C'est un ARTHUR MARTIN ».  
Hauteur 800, largeur 600, profondeur 400.

**Livraison gratuite Paris-Banlieue**  
**par nos camions.**  
**Expédition franco**  
**dans toute la France.**



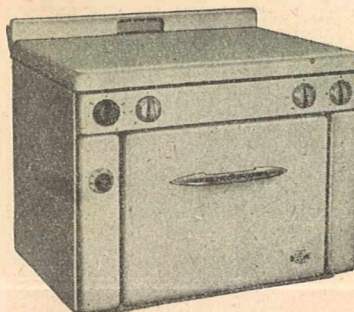
N° 1108. **PIED-SELLE** : UT 56-31 estampillé, NF-ATG Réchaud-four 3 feux, multigaz, corps acier émail blanc avec dossier enveloppant, équilibré, table de travail ouvrante, dégageant la cuvette de propreté en fonte émail granité. Four étanche, calorifugé à la laine de verre à triple paroi et à double circulation des gaz. Remarque très importante : le réchaud possède la fameuse grillade « GRILECO » brevetée S.G.D.G. (temps de cuisson extrêmement court pour une consommation minimum). Grande facilité de nettoyage. Même modèle avec thermostat. Se fait avec dessus gaz four électrique 900 watts. R.F.F. E.T. 56-41. Appareil très recommandé.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	225	Largeur .. mm	560
Largeur .... —	340	Profond..... —	425
Profond..... —	340	Haut. totale —	450



N° 1104. **CHALOT** : Réchaud-four « GOURMET » S.G.D.G., adaptable à tous les gaz. 3 brûleurs : 2 simples, 1 double. Corps en émail blanc, avec dossier, four calorifugé à la laine de verre, avec porte équilibrée, gril noir par contact. Sécurité à poussoir sur les robinets et plateau de propreté sous les brûleurs. Il comporte un lèche-frite et une plaque à pâtisserie.

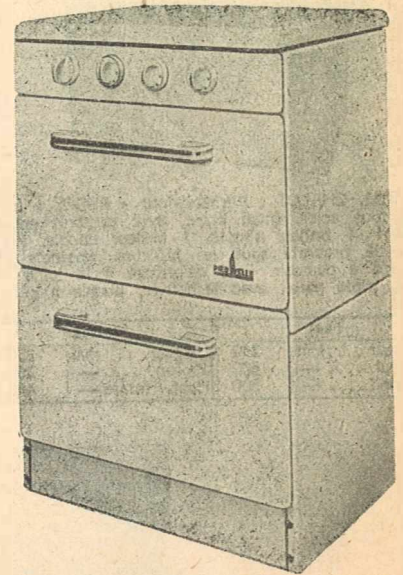
Four		Dessus	
Hauteur ....mm	240	Largeur ....mm	550
Largeur .... —	400	Profond..... —	400
Profond..... —	300	Haut. totale —	430



N° 1103. **BEUCUVE** : Réchaud bloc « 353 », adaptable à tous les gaz, corps acier et fonte émail blanc, dessus relevable à 3 brûleurs dont 1 double et 2 simples, plateau de propreté amovible, dossier enveloppant, four calorifugé à triple paroi avec thermostat.

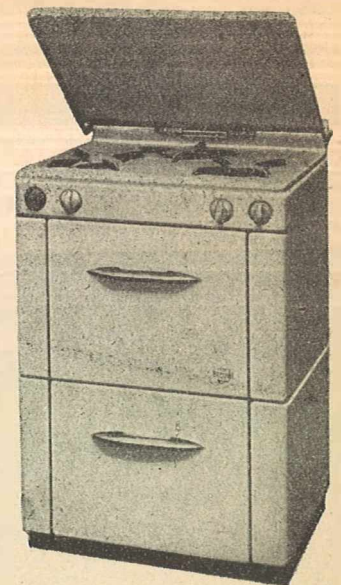
Four		Dessus	
Hauteur ....mm	230	Largeur ....mm	580
Largeur .... —	360	Profond..... —	460
Profond..... —	380	Haut. totale —	460

**Paris Chauffage :**  
Vendeur Agréé par Gaz de France



N° 1114. **PIED-SELLE** : UT 56-31. Mêmes caractéristiques que le réchaud de même marque, plus un support en acier EMAIL blanc. Cet ensemble peut s'accoupler avec la cuisinière Novarita Pied-Selle.

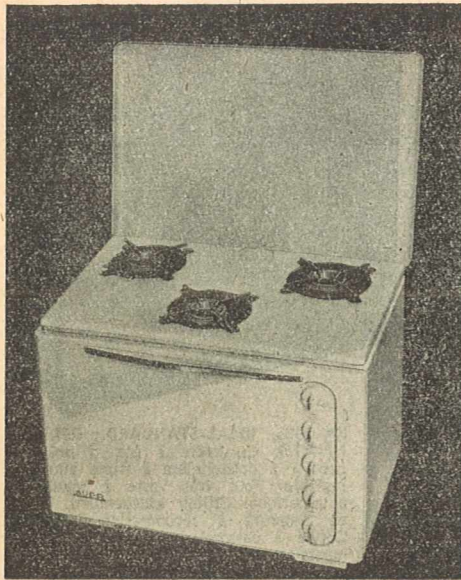
Hauteur 800, largeur 560, profondeur 425.  
**ENSEMBLE RECOMMANDE**



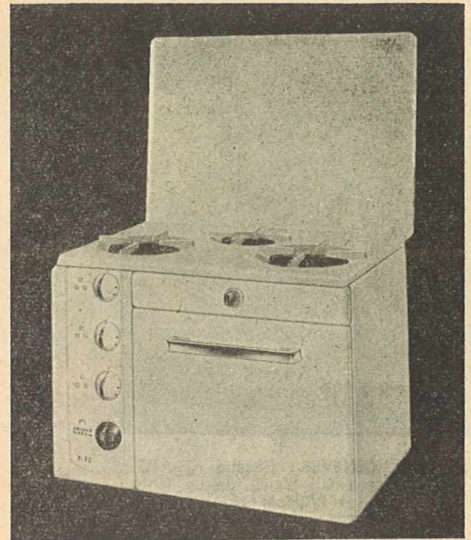
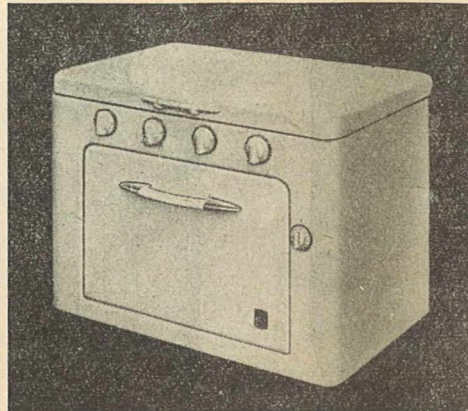
N° 1112. **BLOC BEUCUVE** : Bloc composé du réchaud 353 s'encastant dans un support émail blanc, à socle noir. Belle présentation. Ligne sobre et élégante. Hauteur 800, largeur 580, profondeur 460.

**Paris Chauffage :**  
**« Station-Service »**  
**butane « PRIMAGAZ ».**  
**Echange de bouteilles.**  
**Service de livraisons.**





**L'estampille N.F A.T.G.  
est une garantie de qualité.**



N° 1102. AUER : Réchaud-four « MISTRAL ». Dessus à trois brûleurs. Four avec ou sans thermostat. Adaptable à tous les gaz. Table de travail ouvrante. Brûleurs du dessus de même puissance et d'une extrême souplesse, d'un nouveau modèle breveté. Supports de casseroles faisant partie intégrante des brûleurs. Four calorifugé avec grillade.

N° 1107. FAR : Réchaud-four « DESIR » bâti en fonte et acier, émaillé blanc. Table de travail ouvrante découvrant 3 brûleurs émaillés, four calorifugé à triple paroi, dossier enveloppant émail blanc sur les deux faces. Possède un farostat breveté S.G.D.G., indéréglable et interchangeable.

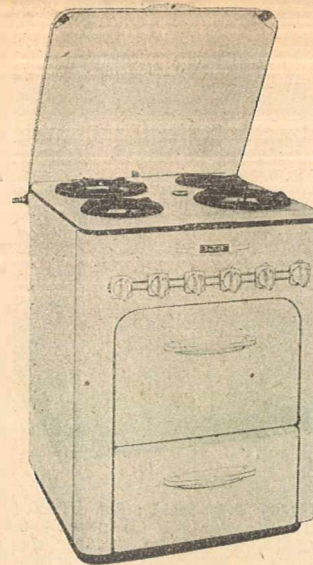
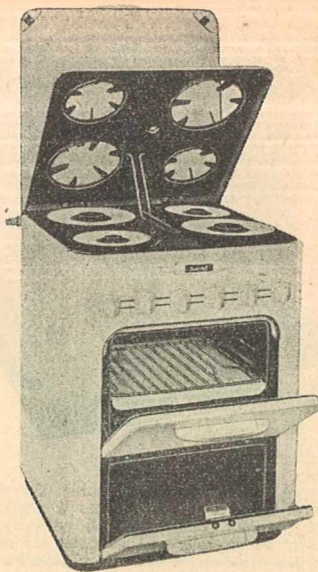
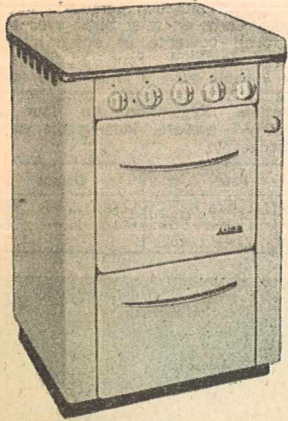
N° 1101. ARTHUR MARTIN : Réf. 31-31 et 31-32 NF-ATG. Réchaud-four forme bloc, émail blanc. Avec couvercle de propreté enveloppant. 3 brûleurs multigaz : 1 rapide, 1 lent, 1 auxiliaire, avec cuvette récolte-gouttes émaillée. Four avec grilloir calorifugé à la laine de verre. Brûleur de four à double rampe en forme de H. Se fait avec ou sans thermostat. Il comporte un lèche-frite, un grill et une plaque à pâtisserie. Appareil recommandé. « C'est un A. MARTIN ».

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	220	Largeur ....mm	600
Largeur .... —	370	Profond..... —	430
Profond..... —	340	Haut. totale —	430

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	210	Largeur ....mm	620
Largeur .... —	400	Profond..... —	410
Profond..... —	340	Haut. totale —	430

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	210	Largeur ....mm	450
Largeur .... —	320	Profond..... —	600
Profond..... —	320	Haut. totale —	400

## CUISINIÈRES A GAZ



N° 1202. AUER : « 55-02 NF-ATG ». Cuisinière à gaz, 3 brûleurs, corps acier émaillé blanc. Table de travail en fonte granité clair, ouvrante, découvrant une cuvette émaillée, blanc, avec plateau récolte-gouttes. Four calorifugé à triple paroi à la laine de verre, avec grilloir. Tiroir à casseroles. Appareil très soigné.

N° 1259. SAUTER: Réf. 23 2 GG ou GE NF-ATG: Cuisinière à gaz, 4 brûleurs, gaz ville ou butane, avec couvercle basculant. 2 fours dont un entièrement calorifugé et réglé par un thermostat. Appareil de fabrication très soignée. Recommandé. Peut se livrer sur demande avec 2 fours à gaz ou dessus gaz et

1 four électrique, ou entièrement équipé à l'électricité (nous consulter). Grand four.

N° 1204. GENEVEE : « BAMBY ». Adaptable à tous les gaz. Cuisinière 3 brûleurs, corps en tôle d'acier émaillé blanc, dessus fonte émaillée. Dessus articulé en fonte émaillée formant cuvette autour des 3 brûleurs, grilles rondes, couvercle-dossier enveloppant, 3 brûleurs fonte émaillée de puissances différentes avec tiroir de propreté sous les brûleurs. Four à rôti calorifugé muni de 2 brûleurs avec grill par contact. Etuve en-dessous du four. C'est un appareil de classe.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	240	Larg. .. —	515
Larg. .. —	330	Prof. .. —	485
Prof. .. —	350		

Grand four		Petit four		Dessus	
H. mm	250	H. mm	180	L. —	600
L. —	400	L. —	400	P. —	580
P. —	400	P. —	400		

Four		Dessus	
Haut. ..mm	230	Larg. .. —	480
Larg. .. —	330	Prof. .. —	480
Prof. .. —	350		

**PIECES DE RECHANGE : Nous pouvons fournir toutes les pièces de rechange dont nos clients peuvent avoir besoin.**

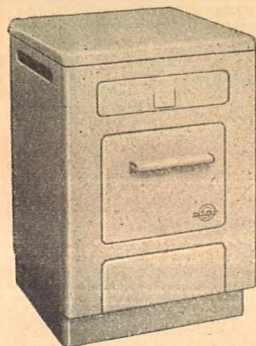


# CUISINIÈRES A GAZ



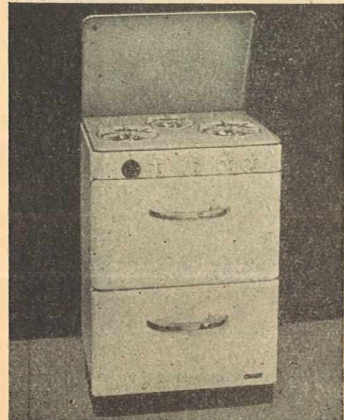
N° 130z. **GENEVÉE** : Gazelle NF-ATG. Tôle d'acier émail blanc, dessus fonte émail blanc, 4 brûleurs et un grilloir double. Allumage automatique, four calorifugé et à régulation par thermostat. Dossieret émail blanc. Robinetterie de cuisine. Grand placard pour batterie de cuisine. Modèle luxe particulièrement soigné.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	240	Larg. ..	750
Larg. ..	330	Prof. ..	600
Prof. ..	450		



N° 1261. **LILOR** : Réf. 30. Cuisinière bloc tous gaz 4 brûleurs acier émail blanc vitrifié. Table de travail relevable découvrant le plateau formant cuvette de propreté. Panneau escamotable cachant les manettes des robinets. Four émaillé intérieur calorifugé avec ou sans thermostat. Tiroir étuve.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	245	Larg. ..	570
Larg. ..	330	Prof. ..	570
Prof. ..	500		

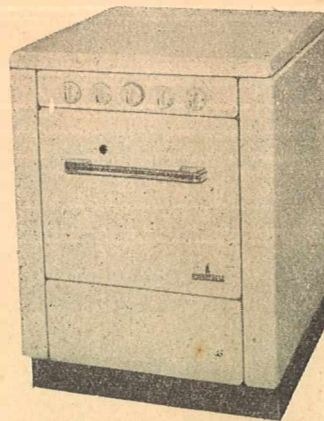


N° 1207. **CHALOT**. Bloc « Gourmet luxe » composé du réchaud four gourmet (voir caractéristiques n° 1104) et d'un vaste coffre-placard à porte abattante.

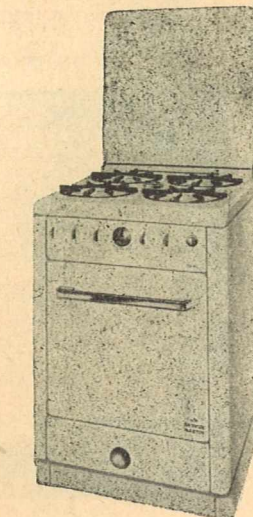


N° 1201. **ARTHUR MARTIN** : 36-31, 36-32, 36-33 NF-ATG, multigaz. Bâti et taque tout acier, forme bloc émail blanc vitrifié, avec assiette récolte-gouttes sous les brûleurs et tiroir récolte-gouttes, 3 brûleurs multigaz en queue: 2 rapides, 1 lent. Vaste four avec grilloir à triple paroi calorifugé à la laine de verre. Grilloir, lèche-frite, grill, plaque à pâtisserie. Modèle 36-32 avec thermostat de four. Modèle 36-33 sans grilloir, sans dossieret, sans thermostat, appareil de fabrication très soignée. Très recommandé. C'est un **ARTHUR MARTIN**.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	300	Larg. ..	550
Larg. ..	370	Prof. ..	600
Prof. ..	450		

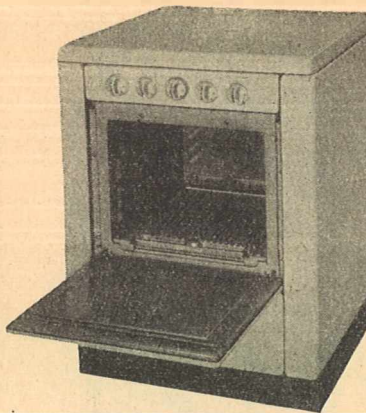


N° 1258. **PIED-SELLE** : Réf. UT 60-13. estampillée NF-ATG. Cuisinière 4 feux adaptable à tous les gaz par simple changement des injecteurs (fournis à la livraison de l'appareil). Dossieret enveloppant émail blanc. Dessus fixe émail blanc avec cuvettes de propreté mobiles supportant les grilles émaillées noir. Plateau de propreté fixe émail blanc sous les brûleurs. 4 brûleurs: 2 lents, 1 intensif, 1 rapide. Grilloir à contact « Grileco » breveté S.G.D.G. Four calorifugé, triple paroi et double siphonage des gaz. Côtés mobiles à gradins dans le four pour faciliter le nettoyage. Tiroir à casserolier. Thermostat sur demande. Rendement exceptionnel du four. Appareil particulièrement recommandé.



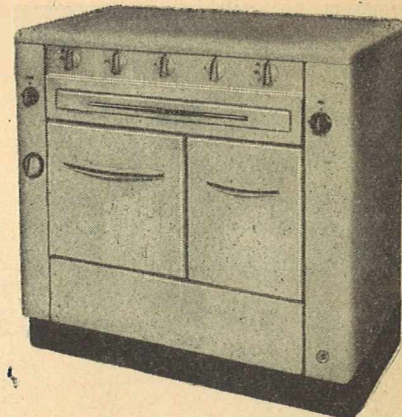
N° 1251. **ARTHUR MARTIN** : 36-42. Cuisinière 4 brûleurs, Multigaz, bâti et taque tout acier, forme bloc, émail vitrifié. Couvercle de propreté. Dessus, 4 brûleurs: 2 rapides et 2 lents avec allumage automatique. Assiettes récolte-gouttes émaillées sous chaque brûleur. Tiroir récolte-gouttes. Vaste four avec grilloir, calorifugé, à triple paroi, entièrement émaillé. Brûleur de four « Multigaz » avec thermostat. Grillade à 4 rangées de flammes « MULTIGAZ ». Tiroir à casserolier formant chauffe-assiette. Appareil très recommandé: c'est un **ARTHUR MARTIN**.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	300	Larg. ..	860
Larg. ..	370	Prof. ..	600
Prof. ..	450		



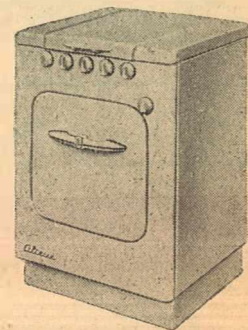
rifugé, triple paroi et double siphonage des gaz. Côtés mobiles à gradins dans le four pour faciliter le nettoyage. Tiroir à casserolier. Thermostat sur demande. Rendement exceptionnel du four. Appareil particulièrement recommandé.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	290	Larg. ..	600
Larg. ..	370	Prof. ..	600
Prof. ..	420		



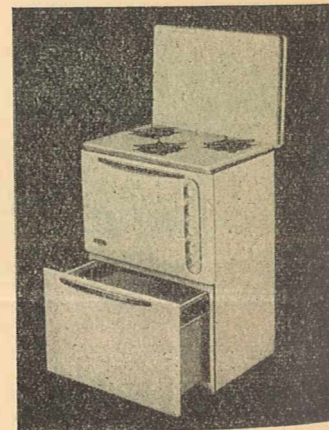
N° 1303. **IDEAL-STANDARD** : Réf. 526 NF-ATG. Cuisinière à gaz 5 brûleurs, dont 1 à poissonnière à triple allumage réglable. Four très vaste à régulation automatique. Grilloir indépendant. Tiroir de propreté à récupération intégrale. Coffre à casserolier monté sur roulements silencieux. APPAREIL DE LUXE.

Four		Dessus		Grilloir	
H. mm	295	L. —	850	H. mm	290
L. —	350	P. —	550	L. —	210
P. —	440			P. —	440



N° 1256 **FAR** : Réf. Altesse 53-NF-ATG. Cuisinière 4 brûleurs, adaptable à tous les gaz. Corps en acier blanc avec table de travail ouvrante et dossieret enveloppant équilibré. Four à circulation d'air à triple paroi à la laine de roche. Porte de four équilibrée, avec frein de fermeture. Régulation du four par FAROSTAT breveté, indé réglable et interchangeable.

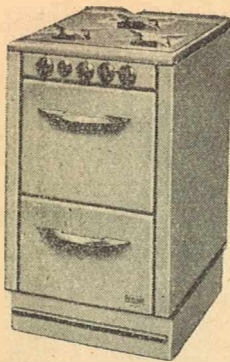
Four		Dessus	
Haut. ..mm	250	Larg. ..	560
Larg. ..	360	Prof. ..	580
Prof. ..	425		



N° 1208. **AUER** : Bloc « MISTRAL ». Composé du réchaud, four mistral (voir caractéristiques n° 1102) et d'un tiroir à casserolier coulissant. Très belle présentation. Recommandé.

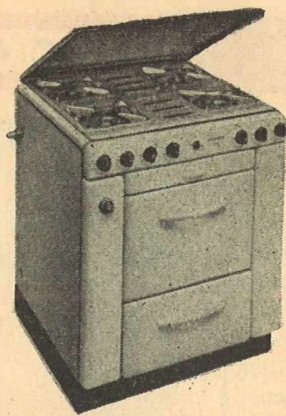
**L'ESTAMPILLE N.F. A.T.G.  
EST UNE GARANTIE DE QUALITE**



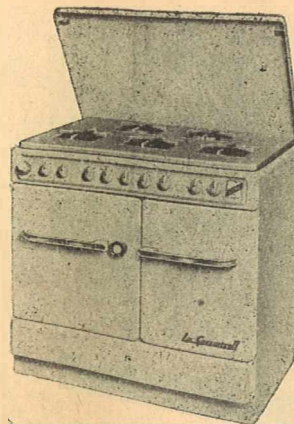


N° 1203. **BECUWE** : Réf. 240. Cuisinière 3 feux, adaptable à tous les gaz, corps acier émail blanc, table de travail profilée découvrant 3 brûleurs : 1 intensif, 1 rapide 1 auxiliaire. Tiroir de propreté dissimulé derrière la porte du four. Four supérieur calorifugé avec ou sans thermostat, 1 four auxiliaire et 1 tiroir de casserolier dans le socle. Plateau couvre-brûleur formant dossier. Très recommandé pour les petites cuisines.

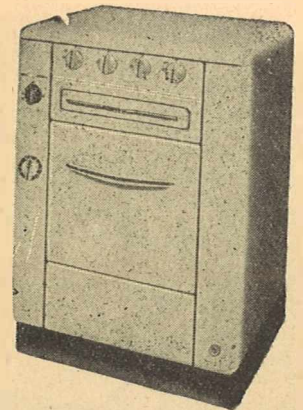
Four		Dessus	
Haut. ..mm	237	Larg. .. —	461
Larg. .. —	330	Prof. .. —	586
Prof. .. —	440		



N° 1254. **CHAPPEE** : « 2572 » NF-ATG. Adaptable à tous les gaz. Cuisinière 4 feux en acier sur châssis fonte. 4 brûleurs : 1 lent, 2 intensifs, 1 rapide. 1 veilleuse centrale formant chauffe-plat. Four calorifugé à plateau mobile. 2 brûleurs de four latéraux. Thermostat de four. Porte équilibrée, côtés intérieurs démontables. Peut-être fournie avec un four électrique 1.350 watts. Très belle cuisinière de luxe.

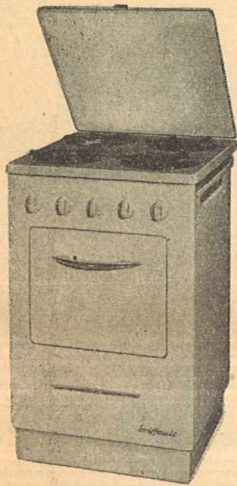


N° 1301. **GAZECHAL** : Réf. Gazinière II. Cuisinière 5 brûleurs NF-ATG adaptable à tous les gaz. Corps en fonte et acier émail blanc. Couvercle enveloppant. Table de travail en fonte à surface considérable découvrant 5 brûleurs : 2 intensifs à double couronne, 2 brûleurs simples pouvant servir pour poissonnière, 1 four à rôtir et à pâtisserie calorifugé réglable par thermostat. 1 grilloir-rôtissoire avec broche. 1 coffre avec panier. Accessoires : 1 plateau de four, 1 support-grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 lèche-frite 1 poignée de plat, 1 grill double, 1 broche avec poignée, 1 grill par contact, 1 panier range-accessoire, 1 livre de recettes. Modèle très soigné. Particulièrement recommandé. Four : haut. 320, larg. 350, prof. 420



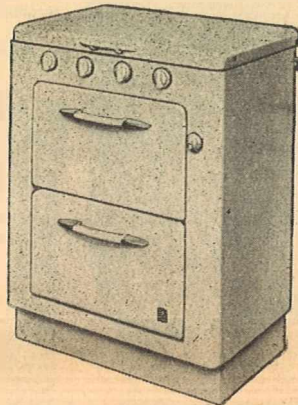
N° 1257. **IDEAL-STANDARD** : Réf. 5415-NF-ATG. Cuisinière gaz, tôle d'acier émail blanc avec dossier enveloppant blanc. 4 brûleurs, dont 2 intensifs, 2 lents. Vaste four calorifugé à régulation automatique par thermostat. Brûleurs en lyre, avec grilloir à plafond rayonnant. Tiroir de propreté et coffre à casserolier monté sur roulements silencieux. Cuisinière de grande classe moderne et économique.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	280	Larg. .. —	570
Larg. .. —	350	Prof. .. —	550
Prof. .. —	440		



N° 1304. **STELGAZ** : Cuisinière bloc tous gaz en fonte émail blanc à 4 brûleurs. Grand four calorifugé à circulation et à triple paroi, porte de four équilibrée avec poignée chromée, manettes isolantes en polypas. Couvercle acier émail blanc. Sur demande, grillade à plafond rayonnant.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	250	Larg. .. —	520
Larg. .. —	350	Prof. .. —	540
Prof. .. —	380		

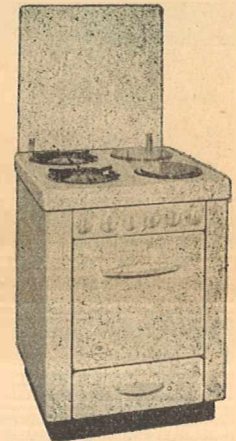


N° 1205. **FAR** : Cuisinière « FLOREAL », 3 feux, adaptable à tous les gaz. Table de travail ouvrante, grilles et brûleurs émaillés, four entièrement calorifugé à double paroi à la laine minérale. Dossier émail blanc enveloppant. Régulation du four par un thermostat breveté S.C.D.G. indéréglable et interchangeable. Etuve émaillée sous le four.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	210	Larg. .. —	620
Larg. .. —	400	Prof. .. —	410
Prof. .. —	340		



N° 1206. **BRACHET RICHARD** : Bloc « GOELAND ». Dessus à 3 brûleurs et four au gaz de ville ou butane. Grand placard sous le four. Disposition des brûleurs du four brevetée. Robinets à orientation fixe. Se livre équipé sur demande avec thermostat de four.



N° 1260. **THERMOR** : « Coffre 6200 ». Cuisinière 4 feux, 2 brûleurs gaz, 2 plaques électriques. Four électrique à double commande. Aérateur pour l'évacuation des buées. Se fait avec différentes combinaisons. Nous consulter.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	270	Larg. .. —	600
Larg. .. —	390	Prof. .. —	600
Prof. .. —	460		

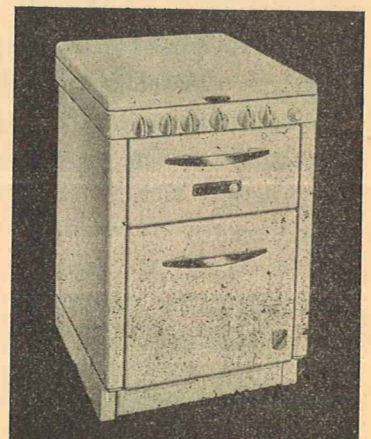
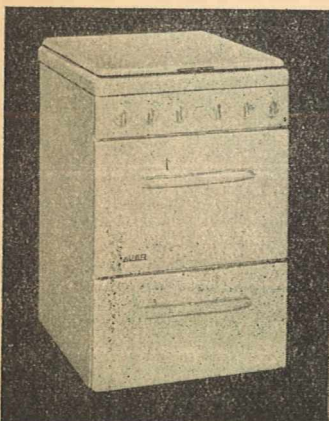
**PARIS CHAUFFAGE est Station-Service butane « PRIMAGAZ ». Echange de bouteilles. Service gratuit de livraison.**

N° 1252. **AUER** : 6504 « Rose des Vents ». Cuisinière 4 feux, adaptable à tous les gaz, bâti en acier émaillé blanc, de forme moderne Monobloc. Table de travail ouvrante en acier émaillé blanc formant cuvette au-dessous de chaque brûleur. 4 brûleurs émaillés d'un nouveau modèle breveté, consommation de gaz très réduite pour un rendement optimum. Les supports de casseroles font partie intégrale des brûleurs et assurent aux récipients une absolue stabilité. Le four est du type à circulation de gaz, il permet la cuisson sans retournement ni arrosage, calorifugé à la laine de roche minérale avec thermostat, grilloir. Appareil de grande classe.

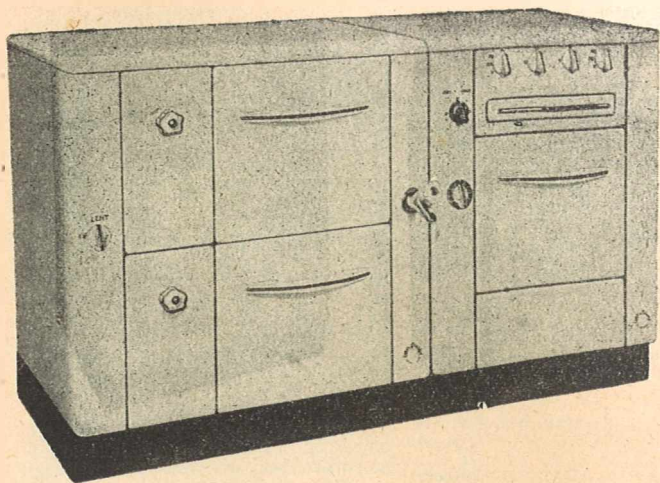
Four		Dessus	
Haut. ..mm	255	Larg. .. —	510
Larg. .. —	360	Prof. .. —	590
Prof. .. —	440		

N° 1255. **CHAPPEE** : « 25-74 » « SANI-BLOC », gaz ville ou tous gaz, NF ATG. Cuisinière 4 feux. Table de travail ouvrante découvrant une cuvette de propreté très pratique pour le nettoyage, brûleurs instantanément amovibles. Deux fours. Le premier, pour les grillades et gratins, fonctionne aussi en étuve, à température réglable, par récupération, sans consommation de gaz. Le deuxième four, à rôtir, très vaste entièrement calorifugé, à parois hermétiques. Dans chaque four, moufle mobile et amovible pour nettoyage complet. Appareil de grande classe. Même modèle pour gaz de ville seulement, n° 25-76 avec thermostat de four.

Four		Dessus		Four à rôtir	
H. mm	141	L. —	525	H. mm	255
L. —	464	P. —	575	L. —	464
P. —	396			P. —	408

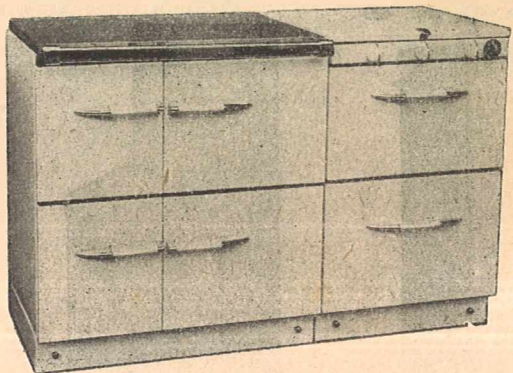






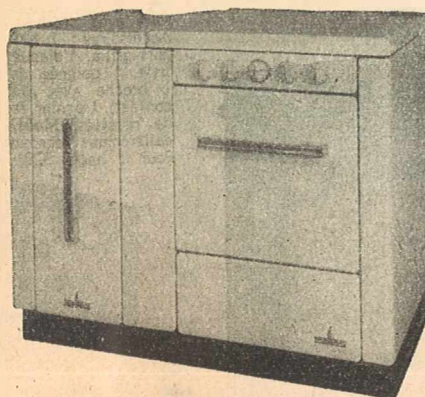
N° 1452. **IDEAL-STANDARD.** Bloc cuisine composé de la cuisinière à gaz « 54-15 » et de la cuisinière feu continu 49 B. Voir caractéristiques aux pages cuisinières gaz et cuisinières charbon.

Dessus : Haut. 800, Long. 1 m. 32, Prof. 550



N° 1454. **GENEVÉE.** Bloc composé de la cuisinière charbon « Sirène » et de la cuisinière à gaz « Banby ». Cet ensemble moderne est d'une présentation agréable. Voir aux pages « Cuisinières à gaz et cuisinières à charbon ».

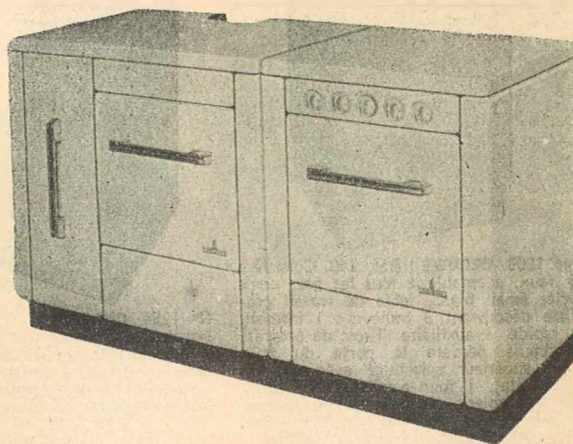
Long. 1.180. Haut. 800. Prof. 480.



N° 1.455. **PIED-SELLE :** Bloc composé de la cuisinière Gaz UT 73 et du Cui-séchauf à charbon CT 40-81. Par ses dimensions réduites, cet ensemble est très avantageux pour les cuisines restreintes. Ensemble recommandé.

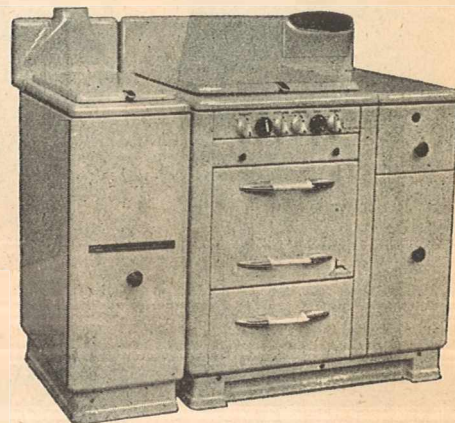
Dessus : H.: 800, L.: 900, P.: 600

## BLOC CUISINE



N° 1453. **PIED-SELLE.** Bloc composé de la cuisinière gaz UT 60-13 et de la Cuisinière charbon et bois « C T 85-32 ». Ce bloc représentatif est le plus recommandé.

Dessus : Haut. 800. Larg. 1.450. Prof. 600.

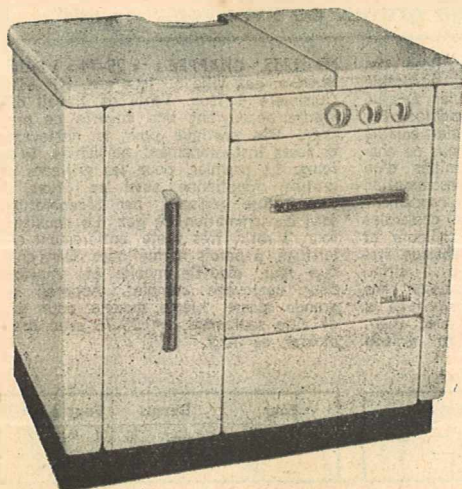


N° 1451. **GENEVÉE.** Bloc composé de la cuisinière à gaz « La Gazelle » et du bloc charbon à feu continu. Ensemble très complet de dimensions réduites. Voir aux pages « Cuisinières au gaz et cuisinières à charbon ».

Long. 1.050. Haut. 800. Prof. 600.

## CUISINIÈRE MIXTE

**PIECES de RECHANGE :**  
Tous nos appareils sont d'excellente qualité et susceptibles du plus long usage. Néanmoins, nous fournissons les pièces de rechange dont nos clients peuvent avoir besoin.

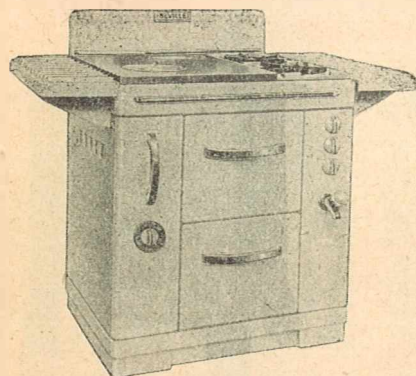


N° 1407. **PIED-SELLE :** Cuisinière mixte en acier émail blanc neige. Foyer spécial à feu continu. Breveté S.G.D.G. 15 heures de marche sans rechargement. Economie de combustible. Peut marcher au bois, au charbon ou au coke de gaz. Dessus muni de plaques chauffantes à ailettes récupératrices. Très vaste four, équipé du fameux grilloir à contact Grileco breveté S.G.D.G. Thermostat de four sur demande. Dessus gaz, 2 brûleurs. Plateau de propreté Grilles de brûleurs amovibles. Tiroir à casseroles. Chaudière sur demande. **MODELE PARTICULIEREMENT RECOMMANDE AVEC GARANTIE TOTALE.** Cette cuisinière de conception nouvelle, est la seule dont le four peut être utilisé soit avec le foyer bois ou charbon, soit avec le gaz, ou avec les deux simultanément. Peut être équipé d'un bouilleur.

Four		Dessus	
Hauteur ....mm	290	Largeur .. mm	850
Largeur .... —	370	Profond .... —	600
Profond..... —	420		

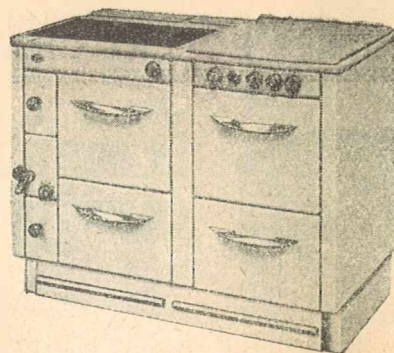


# CUISINIÈRES MIXTES



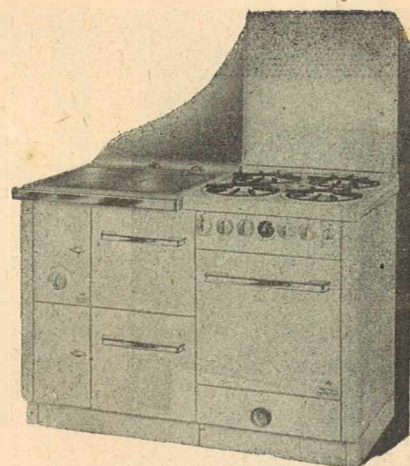
N° 1402. **DEVILLE** : Réf. « LUMINA » 88-43. Cuisinière mixte charbon-gaz avec table de travail tout fonte émail blanc. Partie gaz 2 brûleurs fonctionnant aux divers gaz. 1 four calor-fuge émaillé à l'intérieur. Partie charbon feu continu entièrement fonte, 1 four charbon très vaste. Possibilités d'utilisation remarquables de cette cuisinière. Sur demande, portes munies de thermostat, dossier et couvercles. Se fait avec ou sans bain-marie. Appareil de classe. Très recommandé.

Four		Dessus	
Hauteur ... mm	270	Largeur .. mm	710
Largeur .... —	330	Profond..... —	600
Profond..... —	370		



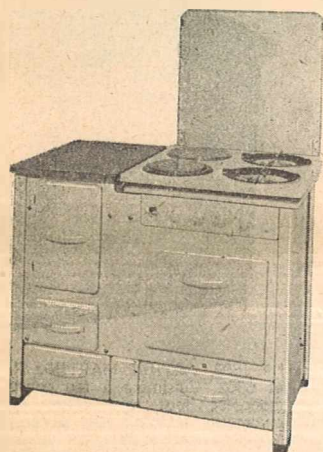
N° 1409. **BECUWE** : VEGA. Cuisinière mixte bois, charbon, gaz. Adaptable à tous les gaz. Partie charbon à feu continu, foyer mixte, four, étuve et bain-marie. Charbonnier. Partie gaz 3 brûleurs avec table de travail ouvrante, four supérieur calorifugé avec ou sans thermostat. Four auxiliaire. Tiroir à casseroles. Plateau couvre-brûleurs formant dossier. Fabrication soignée.

Four		Grillade	
Hauteur ... mm	237	Hauteur ... mm	204
Largeur .... —	330	Largeur .... —	330
Profond..... —	440	Profond..... —	440
Étuve		Dessus	
Hauteur ... mm	204	Largeur .. mm	1020
Largeur .... —	330	Profond..... —	586
Profond..... —	395		



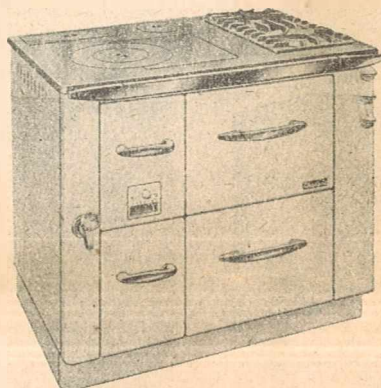
N° 1401. **ARTHUR-MARTIN** : 93-71. Cuisinière mixte bois, charbon et gaz. Bâti en acier émail blanc avec couvercles de propreté. Partie gaz 4 brûleurs Multigaz avec veilleuse d'allumage automatique. 2 brûleurs rapides, 2 lents. Four gaz calorifugé avec grillade et thermostat. Tiroir à casseroles. Partie charbon : foyer bois et charbon. Caisson de combustible étanche. Marche en feu continu réglable. Grille mobile. Four étanche émaillé, étuve chauffante. Compartiment à bois. Très belle fabrication. Appareil de grande classe.

Four charbon		Four à gaz		Dessus	
Haut... 240 mm	Larg... 300 —	Haut... 300 mm	Larg... 370 —	Larg... 1100 mm	Prof... 600 —
Prof... 400 —		Prof... 450 —			



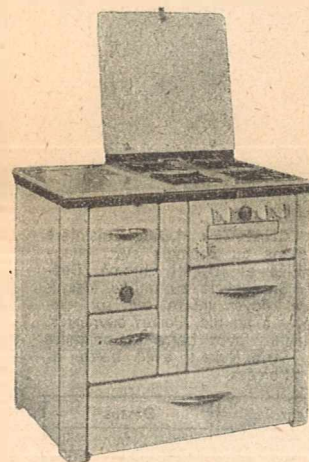
N° 1408. **THERMOR** « tous combustibles ». Cuisinière mixte charbon et gaz, four électrique. En tôle d'acier émaillé blanc neige avec garnitures métalliques nickelées et chromées. Côté charbon spécialement étudié pour le chauffage et la cuisine. Côté gaz adaptable aux gaz divers. Se fait également avec dessus tout électrique, ou mixte gaz-électricité. Four toujours électrique (nous consulter pour différentes combinaisons). Toutes tensions.

Four		Dessus	
Hauteur ... mm	235	Largeur .. mm	940
Largeur .... —	300	Profond..... —	550
Profond..... —	365		



N° 1403. **CHAPPEE** : Réf. 5832. Cuisinière mixte bois-charbon-gaz. Bâti en fonte et tôle émail blanc. Partie charbon feu continu à retour de flamme. Dessus meulé. Barre de devant, poignées et robinet chromés. Partie gaz 2 brûleurs à cuvette de propreté émail blanc. Peut se livrer avec bouilleur pour distribution d'eau chaude sur demande. Cet appareil est équipé de 2 fours indépendants : 1 four à charbon et 1 four à gaz de grande dimension. Fabrication très soignée.

Four charbon		Four à gaz		Dessus	
Haut... 260 mm	Larg... 380 —	Haut... 170 mm	Larg... 360 —	Larg... 920 mm	Prof... 615 —
Prof... 415 —		Prof... 360 —	Larg... 360 —		



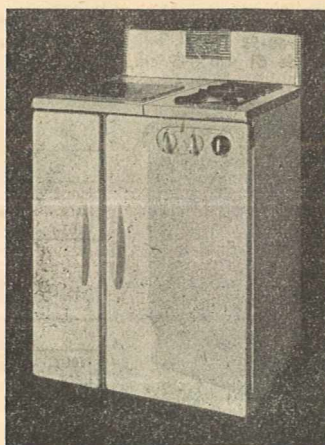
N° 1406. **GODIN** : Réf. 5500 T. Cuisinière mixte charbon-gaz en fonte émaillée blanc. Partie gaz 4 brûleurs : 2 rapides, 2 lents; grilles carrées mobiles dessus relevable à 45° avec dispositif de blocage. Plaque de propreté et ramasse-gouttes amovible. Four gaz adaptable aux divers gaz. Brûleurs TRIO breveté S.G.D.C., intérieur émaillé, réglage thermostatique. Partie charbon feu continu. Foyer charbon et bois; réglage sous la porte du foyer. Charbonnier. Couvercle émaillé sur demande.

Four		Dessus	
Hauteur ... mm	245	Largeur .. mm	845
Largeur .... —	340	Profond..... —	600
Profond..... —	400		

## FACILITES DE PAIEMENT

N° 1405. **GODIN** : Cuisinière-Buffer combiné charbon-gaz. Bâti tôle d'acier émaillé blanc vitrifié et fonte. Table de travail munie d'un dossier. Partie gaz adaptable aux divers gaz. 2 brûleurs : 1 rapide, 1 lent. Four gaz calorifugé à la laine de verre. Porte abattante et équilibrée. Partie charbon feu continu réglable pour cuisine. Un coffre sous le four à gaz. Godin marque réputée. Particulièrement recommandé pour son faible encombrement.

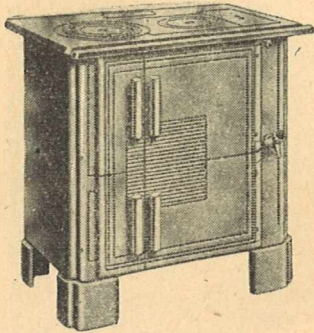
Four		Dessus	
Hauteur ... mm	250	Largeur .. mm	620
Largeur .... —	320	Profond..... —	550
Profond..... —	370		



**Notre atelier de fumisterie remet à neuf tout appareil de chauffage et de cuisine. Devis sur demande.**

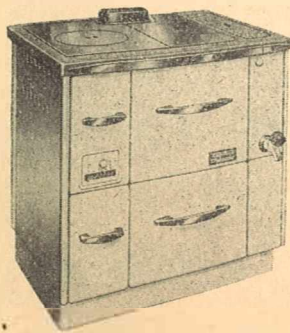


# CUISINIÈRES BOIS ET CHARBON



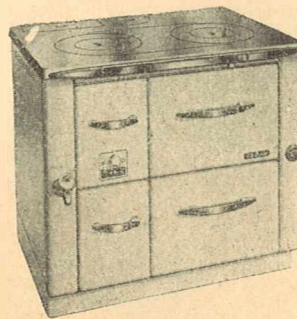
N° 1518. **CHAPPEE** : 7806 et 7816. Cuisinière façade et côtés fonte émaillée. Foyer mixte ou à houille. Chaudière affleurante Barre devant. Portes ouvrantes. Teintes : émail blanc, bleu ou castor.

N° 7806 dessus		N° 7816 dessus	
Haut. .mm	770	Larg. .mm	850
Larg. .mm	750	Prof. .mm	500
Prof. .mm	500	Haut. totale	750



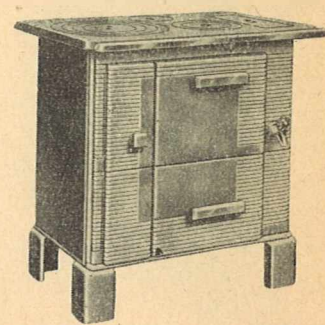
N° 1505. **CHAPPEE** : Réf. 5.910. Cuisinière feu continu « Hermétique », tout fonte, coup de feu et tampon meulés. Barre de devant, poignées chromées. Buse dessus ou derrière, foyer fort avec réglage du feu continu. Four très vaste avec porte-plat tournant. Une étuve, un cendrier. Bain-marie de 7 l. 5. Cuisinière de fabrication impeccable. Cette cuisinière existe avec un dessus de 850 ou de 870. (Voir tarif.) Même modèle en tôle d'acier et fonte : N° 7.910.

Four		Dessus	
Haut. .mm	260	Larg. .mm	800
Larg. .mm	365	Prof. .mm	530
Prof. .mm	400	Haut. totale	800



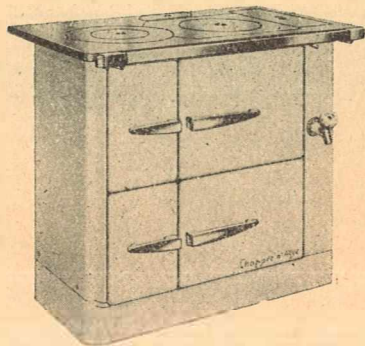
N° 1504. **CHAPPEE** : Réf. 5085. Cuisinière bois et charbon à feu continu, acier et fonte émail blanc, avec ou sans chaudière de 6 l., avec pot à houille sur demande. Dessus meulé. Barre, poignées et robinet chromés. Four à porte abattante, compartiment inférieur servant d'étuve. Cendrier. Cette cuisinière existe avec bouilleur pour distribution d'eau chaude. Appareil soigné et recommandé.

Four		Dessus	
Haut. .mm	260	Larg. .mm	870
Larg. .mm	380	Prof. .mm	615
Prof. .mm	415	Haut. totale	800



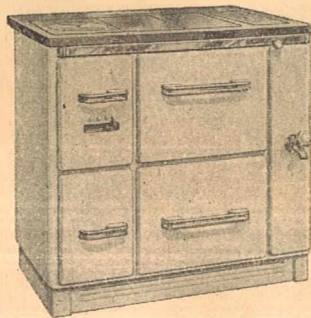
N° 1517. **CHAPPEE** : ORILLON N° 7803. Corps acier, façade et côtés fonte émaillée blanc ou chamais. Dessus meulé à 2 trous. Buse ronde au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Chaudière affleurante avec robinet chromé. Barre, devant fonte émaillée. Portes ouvrantes.

Four		Dessus	
Haut. .mm	200	Larg. .mm	650
Larg. .mm	275	Prof. .mm	390
Prof. .mm	310	Haut. totale	700



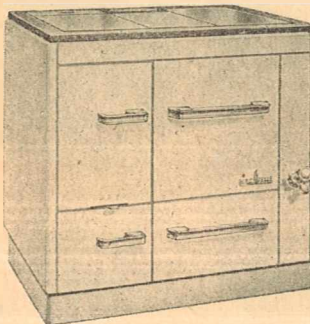
N° 1503. **CHAPPEE** : 4.008. Cuisinière émaillée blanc ou chamais avec chaudière émaillée et robinet chromé. Dessus meulé. Buse ovale au milieu, dessus ou derrière. Foyer mixte ou, sur demande, foyer à houille. Portes ouvrantes. Série normale : avec barre et poignées émaillées. Série luxe : avec barre et poignées chromées.

Four		Dessus	
Haut. .mm	260	Larg. .mm	750
Larg. .mm	310	Prof. .mm	500
Prof. .mm	370	Haut. totale	740



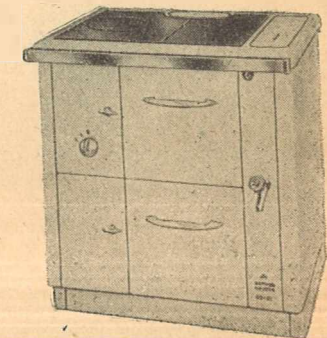
N° 1515. **PIED-SELLE** : Cuisinière feu continu permettant un chauffage rapide et intensif du dessus grâce aux plaques chauffantes à ailettes récupératrices. Foyer à feu continu en fonte et briques réfractaires. Porte de foyer et de cendrier étanches. Four très vaste pour la cuisson et une étuve en dessous. Particularité : grande souplesse de marche réalisée par l'étanchéité du foyer et le réglage efficace de l'admission d'air par coulisseau à index. Régularité de cuisson.

Modèle 75-52  
Tout fonte. Dessus de 71 cm x 55 cm.  
Modèle 85-52  
Tout fonte. Dessus de 81 cm x 55 cm.  
Modèle 60-54  
Acier et fonte. Dessus de 61 cm x 45 cm.  
Modèle 60-53  
Tout fonte. Dessus de 61 cm x 45 cm.



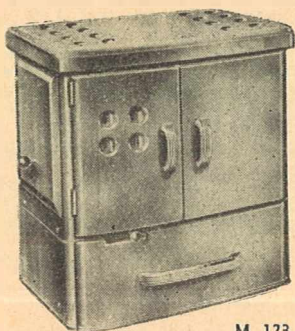
N° 1513. **PIED-SELLE** : « NOVARITA ». Breveté S.G.D.G. Cuisinière feu continu pour cuisine et chauffage bois et charbon. Bâti en fonte émail blanc. Dessus utilisable sur toute la surface grâce aux plaques chauffantes spéciales à ailettes récupératrices. Foyer spécial à feu continu TRES ECONOMIQUE. 115 gr. à l'heure au ralenti, au charbon ; 2 kg 500 au bois, d'où amortissement très rapide du prix d'achat. Grand four calorifugé assurant une répartition égale de la température, 300°. Appareil de grande classe. Fabrication très soignée.

Four		Dessus	
Haut. .mm	300	Larg. .mm	800
Larg. .mm	340	Prof. .mm	550
Prof. .mm	420	Haut. totale	800



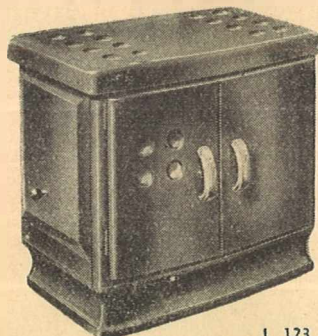
N° 1502. **ARTHUR-MARTIN** : Réf. 6501 et 6502. Cuisinière à feu continu. Bâti monobloc tout acier blanc, garnitures chromées intérieur en acier inoxydable. Foyer mixte charbon et bois. Foyer étanche à retour de flammes. ETUVE CHAUFFANTE. Compartiment à bois. Appareil de chauffage et de cuisson exceptionnellement économique : 2 kg 500 de charbon pour 12 heures de feu continu, avec bain-marie cont. 8 litres. APPAREIL RECOMMANDE. C'EST UN ARTHUR-MARTIN.

Largeur totale du dessus pour 6501 et 6502 : 750 mm.  
Profondeur du dessus pour 6501 : 550 mm  
Profondeur du dessus pour 6502 : 600 mm  
Hauteur : 800 mm.



M 123

N° 1520. **SAINT-NICOLAS** : « Midinette » L 123 et M 123 (avec charbonnier). Deux appareils en un, à feu continu et visible. Se fait avec socle ou avec charbonnier. Mixte bois et charbon, dessus poli fin. Contre-porte et étagère de four acier émail granité. Commode, économique. Passe en cinq minutes du feu lent au feu vif. Evite les manutentions continues de combustibles. Toujours prête, toujours allumée. Breveté S.G.D.G.



L 123

L 123

Four		Dessus	
Haut. .mm	270	Larg. .mm	600
Larg. .mm	290	Prof. .mm	360
Prof. .mm	310	Haut. totale	560

Chauffe 100 m3

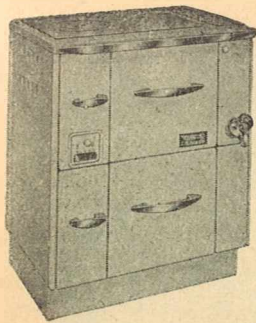
M 123

Four		Dessus	
Haut. .mm	270	Larg. .mm	600
Larg. .mm	290	Prof. .mm	360
Prof. .mm	310	Haut. totale	650

Chauffe 100 m3

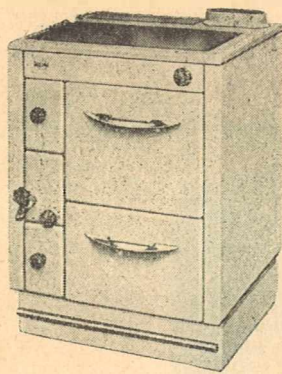
**Vous trouverez à notre rayon fumisterie un choix complet de tuyaux noirs et émaillés, dessus émail pour cuisinières de toutes marques, meubles support-réchauds en tôle peinte ou émaillée, etc.**





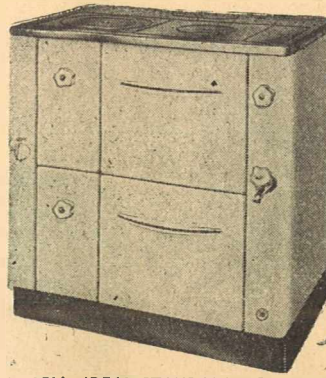
N° 1506. **CHAPPEE** : Réf. 7905. Cuisinière feu continu série Hermétique, de même conception que la 5910 avec chaudière. Façade et côté en fonte émaillée. Coup de feu et tampon nervurés. Barre de devant, poignées et robinet de chaudière chromés. Buse dessus ou derrière, au centre.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	220	Larg. ..mm	620
Larg. .. —	285	Prof. .. —	440
Prof. .. —	315	Haut. T. —	750



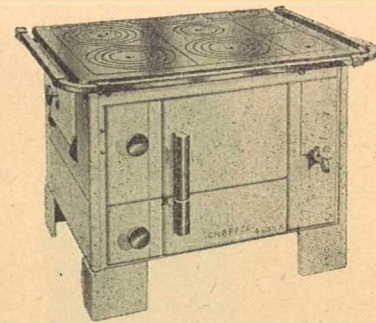
N° 1507. **BECUWE** : « Hermé ». Cuisinière feu continu, bâti fonte et acier, émail blanc, dessus granité ou fonte poli. Plaque de coup de feu poli. Foyer de dimensions variables, bois et charbon. Très économique, 7 kg pour 24 heures. Grand four culinaire, une étuve, un charbonnier. Appareil livré avec ou sans bain-marie de 11 litres. Rendement exceptionnel grâce à ses plaques nervurées.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	270	Larg. .. —	578
Larg. .. —	330	Prof. .. —	586
Prof. .. —	395		



N° 1511. **IDEAL-STANDARD** : Réf. 49 B. Cuisinière charbon feu continu. Bâti en forte tôle d'acier inoxydable émaillée blanc neige socle émail noir. Foyer fonte pour chauffage et cuisson. Porte ouvrante découvrant la porte de foyer. Réglage du four commandé par l'extérieur. Four très vaste calorifugé. Compartiment inférieur. La conception technique de cette cuisinière assure une souplesse de marche inégalée dans des conditions totales de sécurité et d'économie.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	260	Larg. .. —	750
Larg. .. —	315	Prof. .. —	550
Prof. .. —	455		



N° 1519. **CHAPPEE** : 4653. Cuisinière de campagne avec porte à rôtir, émaillée blanc ou chamois. Dessus meulé à 4 trous. Grand foyer mixte. Buse ovale dessus ou derrière. Chaudière avec robinet chromé. Série normale : barre, poignées et boutons émaillés. Série luxe : barre, poignées et boutons chromés.

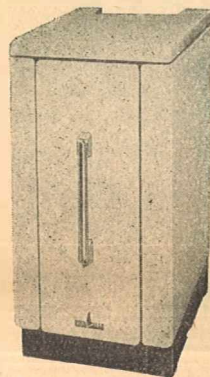
Four		Dessus	
Haut. ..mm	260	Larg. ..mm	745
Larg. .. —	400	Prof. .. —	950
Prof. .. —	590	Haut. T. —	725



N° 1501. **ARTHUR-MARTIN** : 6401 et 6402. Cuisinière feu continu, bâti tout acier, émail blanc, dessus fonte, porte de foyer hermétique; grille mobile avec tirette de déclenchement cendrier. Ventouse de réglage d'air, buse dessus ou derrière. Tirage direct pour l'allumage. Foyer fonte, bois ou charbon. Four étanche à retour de flammes intégral. Etuve chauffante : compartiment à bois A feu continu, 2 kg 500 charbon pour 12 h.

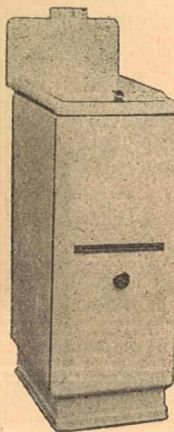
Four		Dessus	
Haut. ..mm	240	Larg. .. —	650
Larg. .. —	300	Prof. .. —	550
Prof. .. —	400		

Réf. 6402. Dessus prof. : 600.



N° 1514. **PIED-SELLE CUISECHAUF C T 40-81** : Cuisinière à feu continu. Présentation : acier, émail blanc socle noir avec une plaque de cuisson à ailettes récupératrices, qui remplit l'office d'un appareil de chauffage. Foyer spécial à feu continu, breveté S.G.D.G. Couvercle enveloppant émaillé sur demande. Peut être équipé d'un bouilleur.

Larg. : 400. Prof. : 600



N° 1510. **GENEEVE** : Réf. Bloc. Cuisinière charbon feu continu, avec dessus émaillé et tampon de récupération. Bâti en tôle d'acier, émail blanc, socle fonte. Porte ouvrante découvrant la porte de foyer et un placard pour charbonnier. Foyer fonte mixte bois et charbon, grille rotative. S'accouple avec la cuisinière Genevée « La Gazelle ».

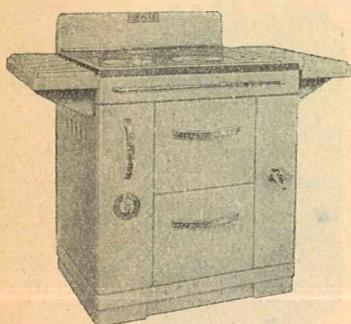
Dessus : H. 800, L. 300, P. 600.



N° 1512. **IDEAL-STANDARD** : « 105 B ». Cuisinière à feu continu. Bâti en fonte, émail blanc, avec barre devant ou contourante, et garnitures chromées. Socle émail gris, foyer fonte, réglable. Vaste four étanche et compartiment inférieur. Cette cuisinière se fait sur pieds.

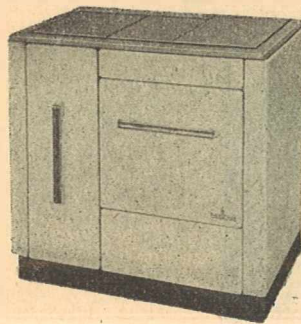
Four		Dessus	
Haut. ..mm	265	Larg. .. —	750
Larg. .. —	315	Prof. .. —	550
Prof. .. —	455		

Même mod., des. de 850 mm. Réf. 106. B

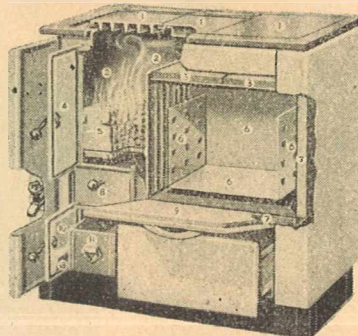


N° 1508. **DEVILLE** : « Lumina 85-23 ». Cuisinière feu continu entièrement fonte émaillée blanc. Chaudière. Porte abat-tante du four. Four calorifugé très vaste avec porte-plat émaillé tournant. Foyer fonte avec ventouse de réglage du feu continu. Cendrier. Manette de réglage du feu vif. Cette cuisinière offre la possibilité d'adapter deux prolonges latérales, un couvercle et un dossier.

Dessus : L. tot. 710 - P. 510

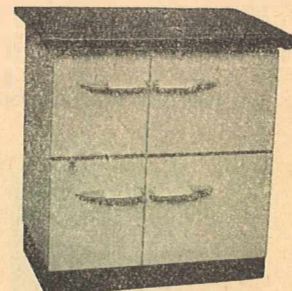


N° 1516. **PIED-SELLE « L'ARITA 54 »** : CT 85-32. Cuisinière BLOC EN ACIER à FEU CONTINU, à foyer mixte charbon et bois, brevetée S.G.D.G., corps émail blanc neige. Socle émail noir. Rendement exceptionnel de 78 %. Rapidité et régularité de cuisson. Entretien facile et propreté. Dessus émaillé, avec plaques de cuisson à ailettes récupératrices. 10 litres d'eau portés à ébullition en 35 minutes seulement. Foyer spécial à feu continu. 15 heures de marche au ralenti sans rechargement.



Consommation en charbon : 115 gr. par heure. Consommation en bois : 2 kg 500 par heure. Four calorifugé : atteint 300° une heure après l'allumage. Cet appareil, dont la réputation n'est plus à faire, est particulièrement recommandé. Bouilleur sur demande.

Four		Dessus	
Haut. ..mm	300	Larg. .. —	850
Larg. .. —	340	Prof. .. —	600
Prof. .. —	420		

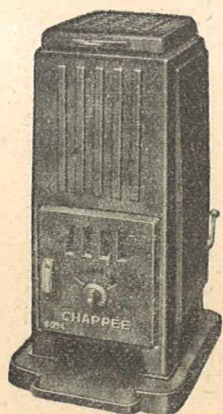


N° 1509. **GENEEVE** : « Sirène ». Cuisinière à feu continu breveté S.G.D.G. Corps bâti en fonte et acier émail blanc. Barre chromée et poignées isolantes. Conception entièrement nouvelle de la cuisinière. Foyer mixte bois et charbon avec grille spéciale de déclenchement par commande extérieure. Four à chauffage uniforme. Bouillotte mobile avec flexible de puisage. Placard à combustible et étuve de grandes dimensions. (Forme bloc avec la cuisinière à gaz Bamby, de même marque.) Se fait en 750x480 et en 800x550.

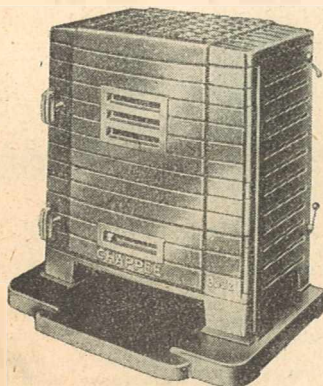
Four		Dessus	
Haut. ..mm	230	Larg. .. —	700
Larg. .. —	330	Prof. .. —	480
Prof. .. —	390		



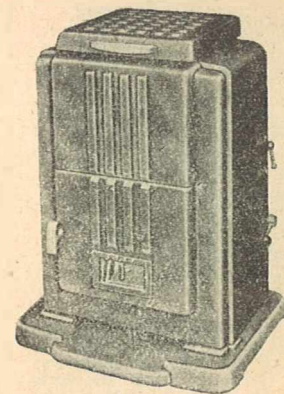
## CALORIFÈRES CHARBON



N° 1606. **CHAPPEE** : 8093 à 8096. Estampillé NF-UFACD. Calorifère à feu continu visible, permettant l'utilisation de tous les combustibles. Combustion à travers la masse. Haut rendement, facilité de décendrage et nettoyage. Plateau de parquet sur demande.



N° 1607. **CHAPPEE** : Réf. 8032. Cheminée à feu visible en fonte émaillée permettant l'utilisation de tous les combustibles. Ce calorifère est un appareil à combustion à travers la masse et à départ direct qui a été spécialement étudié en vue d'obtenir le maximum d'économie de combustible pour un haut rendement, une grande facilité de décendrage et de nettoyage. Plateau de parquet sur demande.

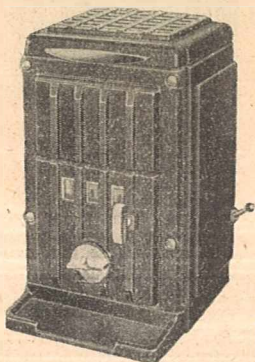


N° 1608. **CHAPPEE** : 8088 et 8089 NF-UFACD. Cheminée avec plateau de parquet en fonte émaillée chamois gris-bleu bambou, poignées chromées. Appareil à combustion à travers la masse et départ direct. Facilité de décendrage et de nettoyage. **Appareil très étudié.**

N° 8093		N° 8095	
Hauteur .... mm	550	Hauteur .... mm	750
Largeur .... —	275	Largeur .... —	340
		Profond. .... —	330
<b>Chauffe 80 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 140 m<sup>3</sup></b>	
N° 8094		N° 8096	
Hauteur .... mm	660	Hauteur .... mm	800
Largeur .... —	305	Largeur .... —	360
Profond. .... —	295	Profond. .... —	365
<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 180 m<sup>3</sup></b>	

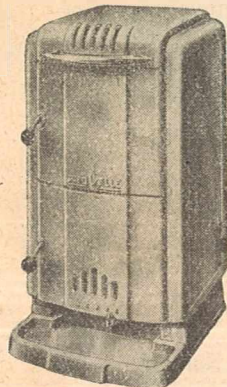
N° 8088		N° 8089	
Hauteur .... mm	595	Hauteur .... mm	645
Largeur .... —	380	Largeur .... —	425
Profond. .... —	310	Profond. .... —	335
Plateau larg. .... —	480	Plateau larg. .... —	480
<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 140 m<sup>3</sup></b>	

Haut. 565, Larg. 475, Prof. 365. **Chauffe 160 m<sup>3</sup>.**



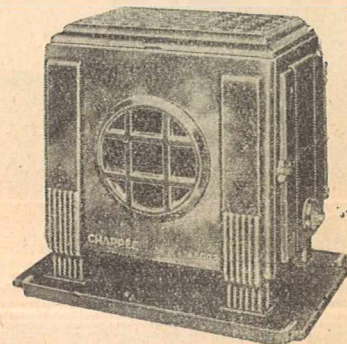
N° 1609. **CHAPPEE** : Réf. 8.110. Estampillé NF-UFACD. Calorifère à feu continu visible avec bavette et cendrier en fonte émaillée, chamois ou bambou. Valve de réglage d'air et accessoires chromés. Intérieur soigneusement briqueté. Fermeture de porte hermétique à serrage par mentonnet et vis micrométrique.

Haut. 560, Larg. 350, Prof. 300. **Chauffe 120 m<sup>3</sup>**



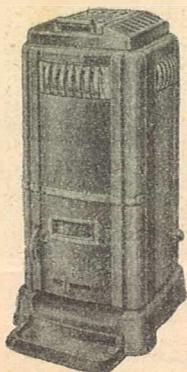
N° 1614. **PIED-SELLE** : AF 80-34 pour 100 m<sup>3</sup>. AF 12-34 pour 180 m<sup>3</sup>. Calorifère à feu continu en fonte émaillée, pour tous combustibles, y compris le coke de gaz. Fermeture hermétique des portes par loqueteau à plan incliné, se manœuvrant facilement sans clé. Appareil livré en émail brun. **Appareil de classe particulièrement recommandé.**

N° AF 80-34		N° AF 12-34	
Hauteur .... mm	610	Hauteur .... mm	750
Largeur .... —	330	Largeur .... —	410
Profond. .... —	265	Profond. .... —	310
<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 180 m<sup>3</sup></b>	



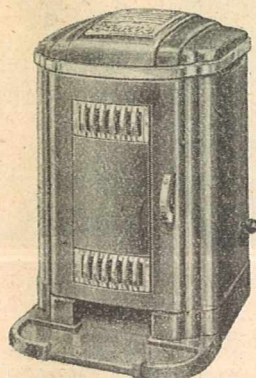
N° 1605. **CHAPPEE** : 8007. Poêle à bois, feu continu, enveloppe, coffre de combustion en acier dispositif BREVETE de circulation d'air. Réglage précis par valve spécialement usinée, de belle présentation. Plateau de parquet sur demande.

H.: 565. L.: 475. P.: 365 **Chauffe 140 m<sup>3</sup>**



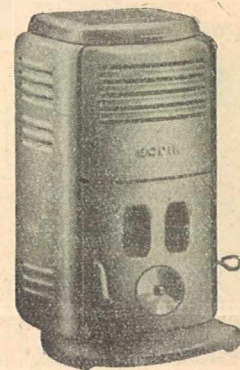
N° 1610. **DEVILLE** : AEROLUX. Réf. 7534. Calorifère à feu continu, présentation émail brun, intérieur briques réfractaires, grille de décendrage tournante, feu visible, plateau de parquet.

Haut. 740, Prof. 380. **Chauffe 90 m<sup>3</sup>**



N° 1611. **DEVILLE** : « Bambo 7363 ». Cheminée à feu continu, en fonte, de présentation élégante, en émail brun, garniture et poignée chromée, foyer réfractaire permettant une forte température.

Haut. 620, Larg. 410. **Chauffe 100 m<sup>3</sup>.**

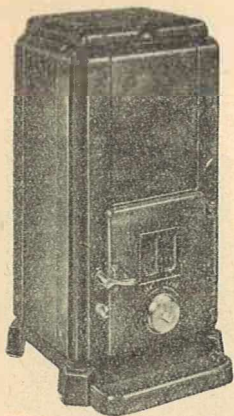


N° 1622. **GODIN** n° 159 B. - Appareil à feu continu, le chargement s'effectue par un tampon dissimulé sous le couvercle, le décendrage s'opère par la manœuvre d'une grille pivotante. Utilise le coke, l'antracite, les boulets et charbons maigres.

H.: 560. L.: 345. P.: 300. Pds: 45 kg.  
**Chauffe : 60 m<sup>3</sup>.**

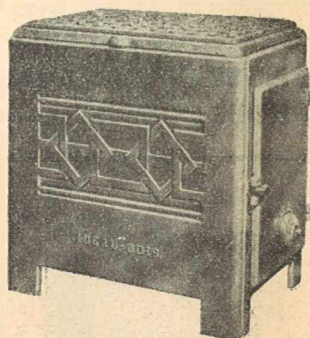


**SERVICE SPECIAL REPARATIONS :**  
**Confiez-nous votre appareil à réparer pendant l'été.**  
**L'hiver, il sera trop tard...**



N° 1613. **IDEAL-STANDARD** : 360 et 361. Calorifère à feu continu, estampillé NF-UFACD. corps en fonte émaillée brun ou chamois foyer acier doublé d'un enrobage de briques réfractaires. L'habillage sobre et élégant de ces appareils contribue à l'harmonie des intérieurs modernes. Appareil d'un rendement inégalé et d'un fonctionnement avantageux.

Idéal N° 360		Idéal N° 361	
Hauteur ....	730	Hauteur ....	815
Largeur ....	325	Largeur ....	355
Profond. ....	315		
<b>Chauffe 160 m<sup>3</sup></b>			



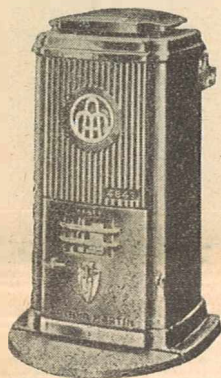
N° 1615. **IDEAL** : 140. Poêle à bois à feu continu, émaillé, gris-bleu ou chamois ; d'une conception parfaite et d'un fonctionnement impeccable. Ce poêle à bois permet d'obtenir véritablement une marche en feu continu avec une consommation minimum.

H.: 530. L.: 530. P.: 385. **Chauffe 135 m<sup>3</sup>**



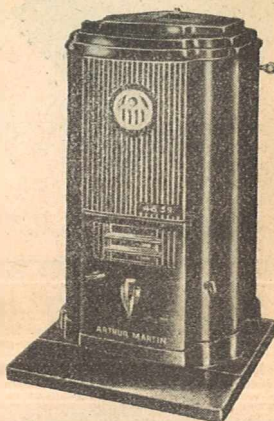
N° 1612. **IDEAL-STANDARD** : Réf. 350 et 351, estampillé NF-UFACD. Calorifère feu continu, charbon, façade côtés, couvercle fonte émaillée gris-bleu ou chamois. Corps de foyer en forte tôle d'acier étanche enrobé de briques réfractaires. Rendement très élevé, fonctionnement économique.

N° 350		N° 351	
Hauteur .... mm	620	Hauteur .... mm	680
Largeur ....	315	Largeur ....	345
Profond. ....	245	Profond. ....	255
<b>Chauffe 80 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>	



N° 1601. **ARTHUR MARTIN** : 48-43 N. Poêle en fonte à feu continu, estampillé NF-UFACD, intérieur en briques réfractaires, grille de décentrage tournante. Email céramique rouge-brun, chargement par le dessus. Combustion à travers la masse avec départ dévié des fumées. Volet de prise d'air et clé de buse, tiroir cendrier.

Haut. 660 Larg. 400, Prof. 390. **Chauffe 90 m<sup>3</sup>**.



N° 1602. **ARTHUR MARTIN** : 48-57 et 48-59 : CHEMINÉE à feu continu. Estampillée NF-UFACD. Email céramique rouge-brun, garnitures polies, intérieur en briques réfractaires, combustion à travers la masse. Départ renversé. Dispositif de réglage d'air combiné avec le départ des fumées. Tiroir cendrier.

N° 48-57		N° 48-59	
Hauteur .... mm	670	Hauteur .... mm	805
Largeur ....	510	Largeur ....	510
Profond. ....	470	Profond. ....	470
<b>Chauffe 140 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 170 m<sup>3</sup></b>	



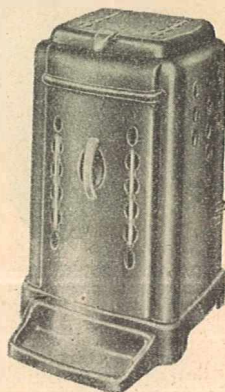
N° 1603. **ARTHUR MARTIN** : 47-50. Calorifère feu continu, estampillé NF-UFACD. Tout fonte. Email céramique rouge-brun, 18 heures sans rechargement, combustion en couche mince, avec visibilité du feu. Départ renversé avec double circulation des fumées. Intérieur FONTE, tirette de décentrage et grille tournante. Tiroir cendrier. C'est un appareil de grande classe.

Haut. 695, Larg. 550, Prof. 500. **Chauffe 180 m<sup>3</sup>**.



N° 1618. **BRIFFAULT. LUXIA** : Cheminée à feu continu. Fonte émaillée, céramique. Intérieur réfractaire. Grille pivotante avec tirette de manœuvre. Régulateur gradué. Boîte de fumée et buse de départ Grande souplesse de marche.

Haut. 670, Larg. 400, Prof. 400. **Chauffe 100 m<sup>3</sup>**



N° 1619. **BRIFFAULT. ATRIA NF UFACD**. Calorifère en fonte émaillée gris-bleu, sector ou brun. Grille de décentrage pivotante. **Fonctionne à feu continu pendant 120 heures.** Consommation 110 grammes par heure.

Haut. 760, Larg. 470, Prof. 440. **Ch 140 m<sup>3</sup>**.

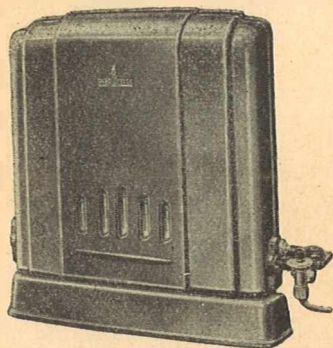


N° 1604. **BRIFFAULT. Maxi**. Cheminée à feu continu, en fonte émaillée, céramique gris ou castor. Intérieur réfractaire. Grille de décentrage pivotante avec tirette de manœuvre. Cendrier. Socle bavette émail noir.

Haut. 640, Larg. 330, Prof. 260. **Chauffe 100 m<sup>3</sup>**.



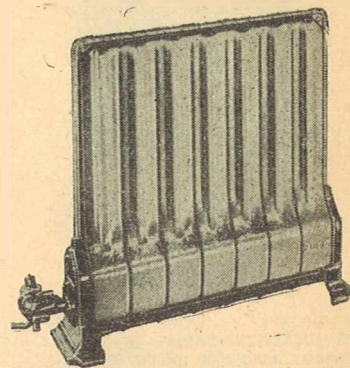
# CHAUFFAGE AU GAZ



**NOUS POUVONS VOUS FOURNIR TOUS LES MODELES NE FIGURANT PAS AU CATALOGUE — NOUS CONSULTER —**

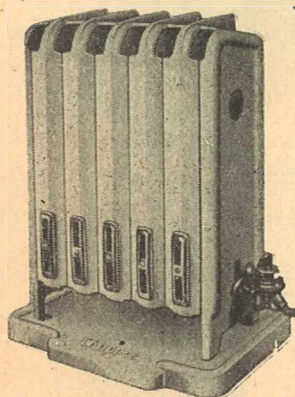
N° 1651. **PIED-SELLE** : Radiateur RAHOME entièrement fonte, fonctionnant au gaz de ville ou au gaz BUTANE. Cet appareil, d'une présentation impeccable émail brun, est pour vous une garantie, Estampillé NF-ATG. Encombrement très réduit.

Haut. 560, Larg. 500, Prof. 120. **Chauffe 70 m<sup>3</sup>.**



N° 1654. **AUER** : H F I. Sa forme : un écran de cheminée. Construction. En fonte et tôle d'acier émail brun. Appareil muni d'un bloc sécurité et avec thermostat sur demande. Présentation impeccable.

Haut. 635, Larg. 700, Prof. 260. **Chauffe 70 m<sup>3</sup>.**



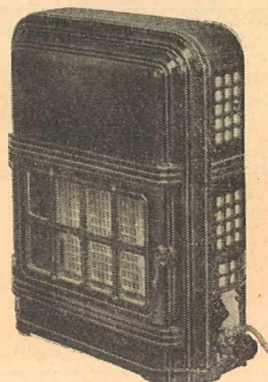
N° 1655. **CHAPPEE** : Radiateur RADIAVECTEUR. Gaz de ville. Breveté S.G.D.G. Grande radiation. Grande puissance, sécurité totale. Tout en fonte émaillée, flammes visibles. Coupe-tirage placé à l'arrière de l'appareil. Livré avec bloc de sécurité 630 ou avec bloc 640. En plus un régulateur de pression Thermostat d'ambiance sur demande.

N° 2690 I E		N° 2700, 5 éléments	
Hauteur ...mm	545	Hauteur ...mm	545
Largueur .... —	360	Largueur .... —	500
		Profond..... —	360
<b>Chauffe 50 à 60 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 80 à 100 m<sup>3</sup></b>	
N° 2710, 7 éléments		Hauteur ...mm	
<b>Chauffe 115 à 140 m<sup>3</sup></b>		Largueur .... —	
		Profond..... —	
		545	
		640	
		360	



N° 1658. **PAIN P-I, P-II, P-III** : Radiateurs à gaz à sécurité totale, à coupe-tirage antirefouleur, construit en aciers spéciaux émaillés garantis contre toute destruction par oxydation. Présentation émail brun uni. C'est un pain et c'est une garantie.

P I	P II	P III
Haut... 590 mm	Haut... 590 mm	Haut... 590 mm
Larg... 500 —	Larg... 500 —	Larg... 500 —
Prof... 330 —	Prof... 380 —	Prof... 600 —
<b>Chauffe 60 m<sup>3</sup></b>	<b>Chauffe 80 m<sup>3</sup></b>	<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>



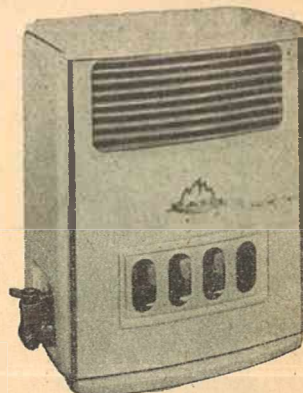
N° 1656. **GAZ ET CHALEUR**. Kistella à rayonnement et convection, robustesse éprouvée, sécurité de fonctionnement parfait. Aspect général en état de marche, feu visible. Présentation : émail castor.

n 1000 V (Veilleuse de sécurité)		Réf. 75031	
Hauteur ...mm	700	Hauteur ...mm	570
Largueur .... —	350	Largueur .... —	430
		Profond..... —	200
<b>Chauffe 100 m<sup>3</sup></b>		<b>Chauffe 60 m<sup>3</sup></b>	

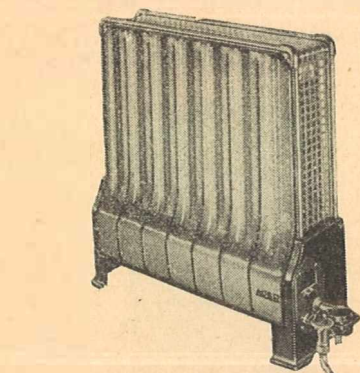


N° 1657. **ANEMOSTAT C 200 C 400**. Les isothermes Anemostat assurent la propreté et la commodité du chauffage au gaz, le thermostat du bloc de régulation permet de fixer à l'avance la température désirée dans le local à chauffer. Maintient automatiquement la température, supprime toute consommation de gaz quand la température désirée est atteinte. Sécurité absolue. Présentation : émail marron ou ivoire.

C 200		C 400	
Hauteur ...mm	780	Hauteur ...mm	980
Largueur .... —	540	Largueur .... —	640
Profond..... —	300	Profond..... —	300



N° 1652. **PAIN P II LUXE** : Mêmes caractéristiques que le modèle P II. Ci-contre, présentation de luxe finissage impeccable. Appareil très recommandé. C'est un Pain, donc une garantie. Se livre avec thermostat sur demande.



N° 1653. **AUER 1503** : Radiateur à convections et radiations. Façade émail brun. Destiné aux locaux de séjour. Peut être livré avec dispositif de sécurité 630 et sur demande, thermostat d'ambiance.

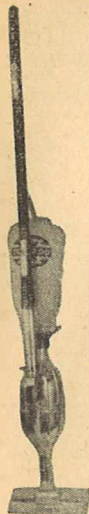
Haut. 645, Larg. 715, Prof. 340. **Chauffe 120 m<sup>3</sup>.**

**FACILITES DE PAIEMENT**

**FACILITES DE PAIEMENT**



# ASPIRATEURS — CIREUSES



**N° 1806. TOR-NADO :** Aspirateur très maniable, de licence suisse, très solide, se pend et se range comme un balai. Permet d'adapter différents accessoires. Toujours prêt à l'emploi. Multiples possibilités de transformation. Livré sur demande en 110, 120, 130 ou 220 volts.



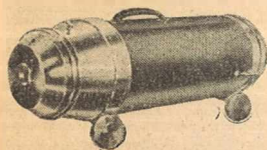
**N° 1808. MORS :** Aspirateur très maniable, d'encombrement réduit et de très bonne marque. Moteur universel blindé à suspension élastique, tuyère à buse articulée. Puissance 160 W



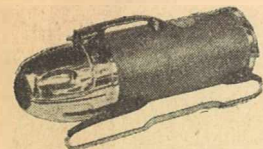
**N° 1810. CADILLAC. Atomic.** Aspirateur aux multiples emplois. Aspire, cire, décape, lustre, etc. Moteur universel SILENCIEUX et SUR-PUISSANT possédant 2 vitesses. Courant en 120 ou 220 volts. Consommation 260 watts.



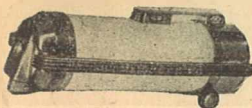
**N° 1807. MORS :** Cireuse de grande classe, cirant, lustrant et décapant. Très maniable avec distribution de cire. Fournie avec accessoires. Moteur universel, silencieux. Puissance 225 watts 125 ou 220 volts - courant continu ou alternatif.



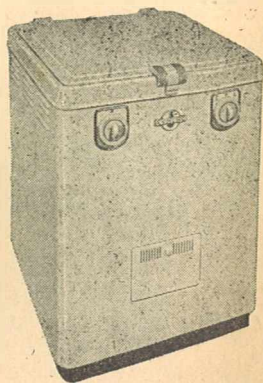
**N° 1804. CONORD :** Aspirateur de grande marque, modèle universel puissant et robuste, livré avec accessoires. Nous demander documentation. Divers modèles S4. Puissance : 1<sup>re</sup> vitesse, 350 watts ; 2<sup>e</sup> vitesse, 275 watts ; 125 ou 200 volts. Tous courants.



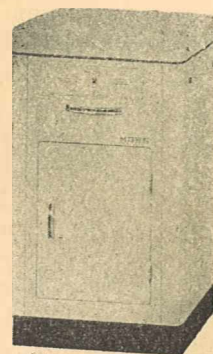
**N° 1801. MORS :** Aspirateur d'une grande robustesse et d'une grande puissance, déplacement aisé grâce aux roulettes spéciales ne rayant pas les parquets, livré avec accessoires, plusieurs modèles (nous consulter). Débit 1.700 litres-min. Puissance : 245 watts. Voltage 125 ou 220 volts.



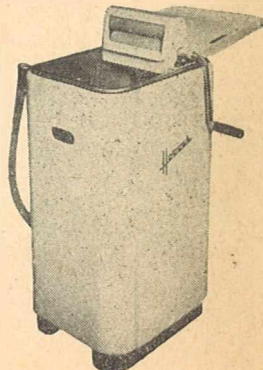
# MACHINES A LAVER



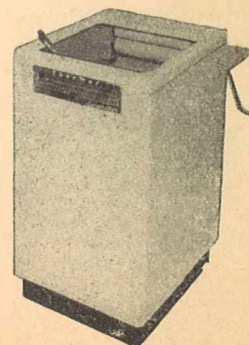
**N° 1709. CONORD VESTALE :** Fait bouillir, lave, rince, essore dans le même panier 3 kg 500 de linge dans le panier ou 6 kg. dans la cuve avec agitateur. Munie d'une pompe de vidange. Présentation moderne. Couvercle à ouverture automatique. Chauffage gaz de ville, gaz butane, ou électrique. H. : 800, L. : 600, P. : 600. **APPAREIL TRES RE-COMMANDE.** Même modèle pour 3 kg avec essorage à rouleaux.



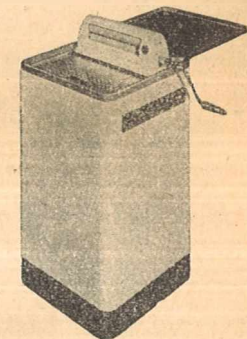
**N° 1707. MORS. Réf. M2 :** Bloc laveur à essorage centrifuge, lave, rince, essore dans le même panier **SANS AUCUNE MANIPULATION** du linge. Les opérations sont très rapides. Rendement moyen de 6 kg heure, consommation infime. Présentation luxueuse, pompe à eau et dispositif de chauffage gaz ville, butane ou électrique. L. : 500, P. : 600, H. : 900 Capacité 35 litres. Moteur 200 w., 125 ou 220 volts. **Appareil de grande classe.**



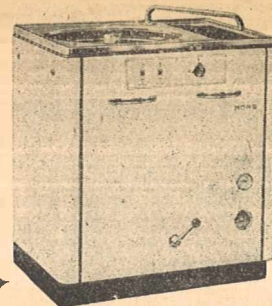
**N° 1702. HOOVER :** Machine à laver électrique. Lave 1 kg 5 de linge sec en 4 minutes, sans battage mécanique, l'eau chaude savonneuse agitée par le pulseur pénètre profondément dans les pores des tissus et les débarrasse de leurs impuretés. Essoreuse à rouleaux fixée sur la machine. Facile à loger. H. : 800, L. : 430, P. : 400



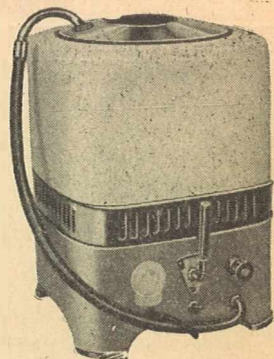
**N° 1706. THERMOR Cendrillon :** Machine à laver en acier laqué blanc, au four. Couvercle amovible. Cuve quadrangulaire, en métal inoxydable. Agitateur 4 pales, profil special, **pompe centrifuge**, chauffage gaz ville, butane ou électrique, essoreuse à rouleaux **INTEGREE** dans la cuve



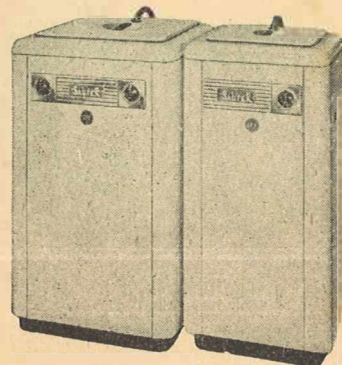
**N° 1703. HOOVER 319 :** Machine à laver à pulseur latéral, grande cuve permettant le lavage de 3 kg de linge sec en 4 minutes. Montée sur roulettes avec **pompe automatique** pour la vidange. Avec couvercle de cuve. Essorage à rouleaux. Rendement 3 kg. L. : 445, P. : 422, H. : 775. Capacité de la cuve : 40 litres. H. : 800, L. : 440, P. : 500. Bâti monté sur roulettes orientables.



**N° 1708. MORS :** Bloc laveur Type G3 à essoreuse centrifuge et cuve de récupération. **Lave, rince, essore, 8 kg de linge sans aucune manipulation** de linge et de l'eau grâce au panier laveur **essoreur par seule manœuvre d'un bouton.** H. : 900, L. : 750. P. : 600 Récupération de l'eau savonneuse dans la cuve latérale. Possibilité de régler la température de l'eau et le temps de lavage. H. 900 L. : 750, P. : 600, Capacité : 50 l. Poids : 85 kg. Rendement 8 kg heure. Moteur laveur 250 watts. Moteur pompe 160 watts.



**N° 1705. CONORD L2C :** Fait bouillir, lave, rince, essore. D'une fabrication très robuste, elle trouve sa place dans tous les intérieurs sans installation préalable et coûteuse. Elle possède une **pompe de vidange** pour évacuer l'eau sur l'évier ou dans la baignoire. Consomme moins de courant qu'un fer électrique. Peut être équipée au gaz de ville, au butane ou à l'électricité. Rendement 3 kg. Essorage en 4 minutes. Même modèle pour 6 kg de linge sec.

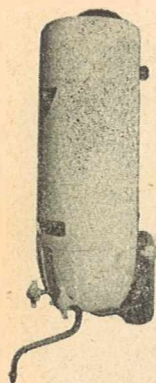


**N° 1701. SAUTER :** Elida 311. **Fait bouillir, lave, rince,** Chauffage électrique, gaz ou butane. Munie d'un dispositif **Giroscil**, 5 kg de linge en 30 minutes. Essoreuse 611, auto-centreuse continuée d'un « panier perforé ». Une pompe permet de récupérer l'eau de la lessive ou de la vidange la machine Elida 311 peut être livrée seule avec une essoreuse à rouleaux. Dim. : 50x50x85. ELIDA 311. Capacité : 35 litres. ESSOREUSE 611. Dim. : 40x40x85.

**Livraison gratuite Paris-Banlieue  
par nos camions.  
Expédition franco dans toute la France.**



## CHAUFFE-EAU



N° 1753. **CHAF-FOTEAUX** et **MAURY C.M.F. NF-ATC.** Présentation nouvelle. Peut grâce à sa robinetterie mélangeuse alimenter directement en eau chaude, mitigée ou froide, un évier, un lavabo, une douche à main. Consommation de gaz 38 litres-min. Débit d'eau à 65° 2,5 lit.minute



N° 1751. **LE-BLANC E.L.M. NF-ATC.** Ligne nouvelle sobre et élégante, entretien facile. Solidité due à sa calandre monobloc émail blanc vitrifié. Distribution d'eau chaude dans toute la maison puisque tous les postes peuvent être alimentés. Température portée à 80°. Débit : 2 l. 500 à 65°. Consommation de gaz 36 litres-m.

N° 1754. **PAIN** Forme bloc moderne avec sécurité. Installation rapide. Entretien facile. Robinetterie en laiton matricé étanche. Débit 2 l. 500 à 65°. Consommation gaz 37 lit.-min. Ce chauffe-eau existe à accumulation à gaz.

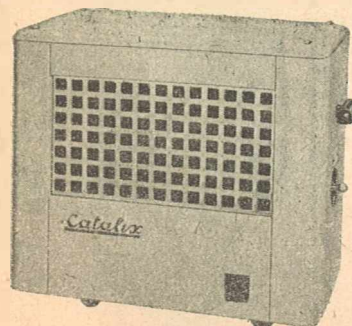
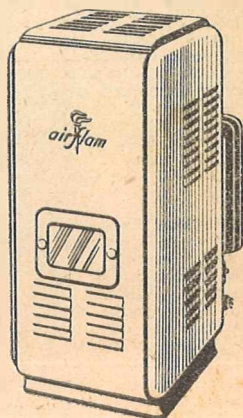


N° 1752. **VESUGAZ NF-ATC** : Appareil de présentation moderne, dispositifs techniques nouveaux, présentation en forte tôle d'acier émail banc. Peut être livré avec ou sans robinetterie mélangeuse, peut alimenter un évier, un lavabo, une douche à main. Consommation de gaz 40 litres. Débit d'eau à 65° 2 litres 500 ; à 40°, 5 litres.

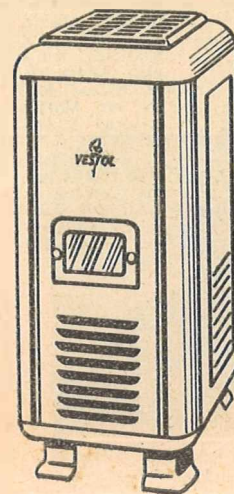


## CHAUFFAGE DIVERS

N° 1852. **AIRFLAM** : Calorifère à mazout à circulation d'air, pourvu d'une double sécurité par cuve à niveau constant à double flotteur. Brûleur BREVETÉ. Cet appareil, propre et économique s'installe sur toutes les cheminées ; il brûle le fuel domestique. Transformable au bois en quelques instants. Puissance 50 à 200 m<sup>3</sup>. Capacité 14 litres. Consommation journalière de 4 à 8 litres. L.: 430, P.: 630, P.: 820.



N° 1853. **GAZECHAL « Studio Catalix 50.021 »** BREVETE S.G.D.C. : Fonctionne par catalyse de l'essence. C'est le seul poêle catalytique qui rayonne, grâce à ses éléments chauffants verticaux. Pas de flammes ni de produits toxiques. Ne présente donc aucun danger. Sans évacuation. Appareil SOLIDE, acier embouti et aluminium. ELEGANT, enveloppe émail ivoire. PRATIQUE, monté sur roulettes. Courant 110 et 220 volts. Chauffe 50 à 90 m<sup>3</sup>. Contenance 4 litres. H.: 430, L.: 480, P.: 270



N° 1851. **BECUWE « VESTOL »** N° 35 et 45 : Calorifères à mazout EN FONTE équipés d'un carburateur à double sécurité. Chauffage par radiation et par circulation d'air. Aucun nettoyage. Aucune odeur. Aucun bruit. Ils s'allument et s'éteignent instantanément et sont transformables par échange du foyer pour pouvoir fonctionner avec tout autre combustible. 2 modèles 80 à 150 m<sup>3</sup>: L.: 450, H.: 770, P.: 650. - 150 à 250 m<sup>3</sup>: L.: 450, H.: 1010, P.: 700.

**TRES IMPORTANT : Nous ne présentons dans ce catalogue que les appareils des GRANDES MARQUES SELECTIONNES par nos spécialistes. — C'EST UNE GARANTIE SUPPLEMENTAIRE.**

# N'oubliez pas

que nous sommes

concessionnaires

# FRIGÉCO

Tous les modèles  
de 50 à 220 litres

Envoi sur simple demande de notre  
documentation spéciale

