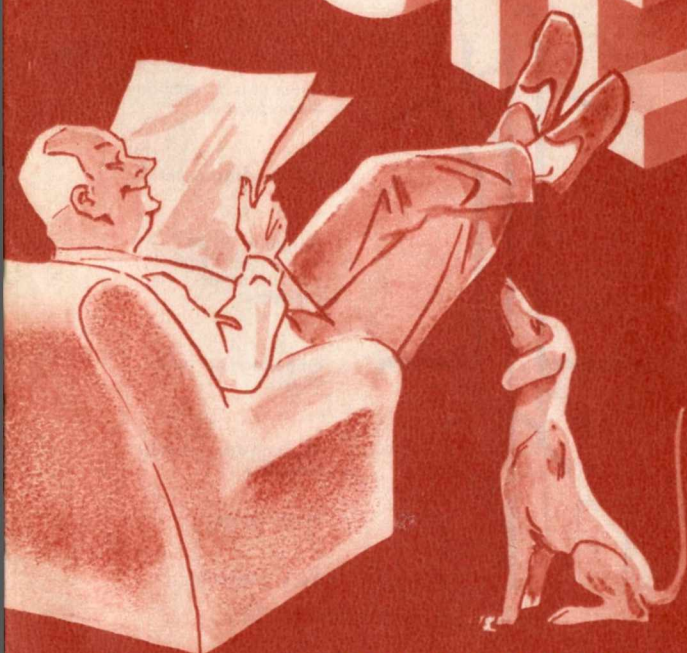


CUISINE



COSTE



CHAUFFAGE

INSTALLATION DES APPAREILS

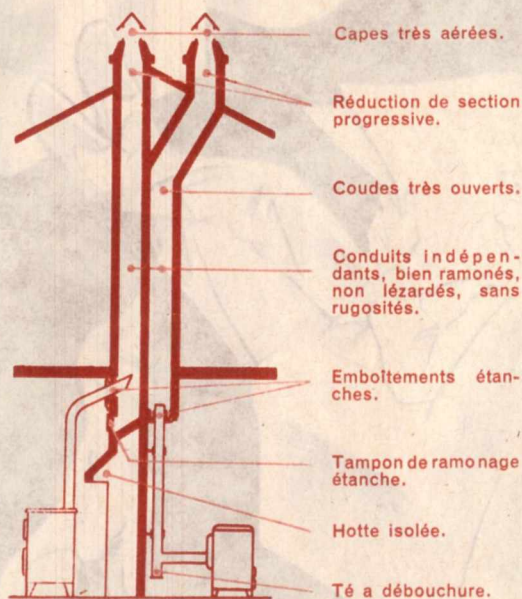
Il est indispensable d'installer correctement les appareils.

La cheminée doit avoir un bon tirage et, pour cela, être rigoureusement étanche, être régulièrement ramonée, ne comporter ni étranglement ni coude trop brusque, être indépendante (pas de communication entre 2 cheminées, un seul appareil par conduit).

L'appareil doit se trouver aussi près que possible de la cheminée : une grande longueur de tuyau diminue le tirage.

Le tuyau de raccordement doit être fixé solidement et être étanche, son diamètre doit correspondre exactement à celui de la buse.

Si le tuyau est horizontal, couper l'extrémité en sifflet, l'ouverture tournée vers le bas.



INSTALLATION CORRECTE



Les Établissements COSTE ont créé dès 1945 les « Appareils de cuisine feu continu » dont les usagers apprécient l'**agrément** d'emploi, l'**économie** incomparable de combustible, joints à un **prix d'achat modique** justifié par une fabrication en très grande série.

Le succès de ces créations s'affirme chaque jour davantage auprès des ménagères qui, débarrassées des rallumages fréquents et fastidieux des anciennes cuisinières, apprécient les autres qualités essentielles de nos « Feux continus » :

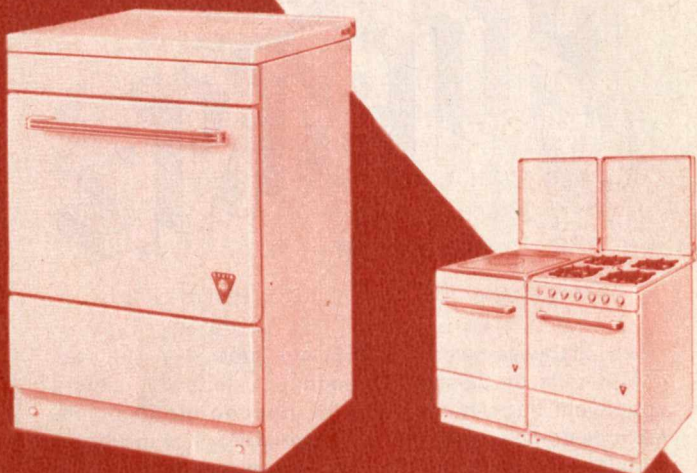
- Utilisation **intégrale** de la totalité de la surface du dessus.
- Obtention **rapide** de la température recherchée du four et du dessus.
- Contrôle **absolu** de la marche de l'appareil.
- Propreté des appareils s'harmonisant avec l'élégance des cuisines modernes.
- Suppression des fonds sales des récipients.

Lorsque nous aurons ajouté que le four, dans tous ses points, est rigoureusement tenu à température uniforme, ce qui évite la manipulation et la surveillance trop fréquentes des rôtis et pâtisseries, nous aurons montré que nos appareils présentent des avantages identiques, au point de vue rapidité de chauffe et souplesse de marche, à ceux des cuisinières à gaz et électriques les plus perfectionnées, pour des frais de consommation beaucoup plus réduits.

En résumé, les « Feux continus Coste », toujours à l'avant-garde de la technique et de l'élégance sont, par leurs qualités et leurs prix, les plus appréciés des appareils de cuisine.

Frilor

Façade fonte émaillée.
Habillage tout acier vitrifié.
Foyer mixte bois et houille.



Présentation standard

- Email blanc.
- Sans chaudière.
- Buse ovale au milieu, dessus et derrière.

Présentations sur demande

- Couvercle de propreté **articulé** sur le dossier, émail blanc, avec dispositif permettant d'appliquer le fourneau contre le mur.
- Couvercle **échancré** en cas d'utilisation du départ dessus.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	800	
Largeur	550	
Profondeur	600	
Four }	Largeur	300
	Profondeur	390
	Hauteur	250
Buse ovale pour tuyau	125	
Poids d'expédition	110 kg	

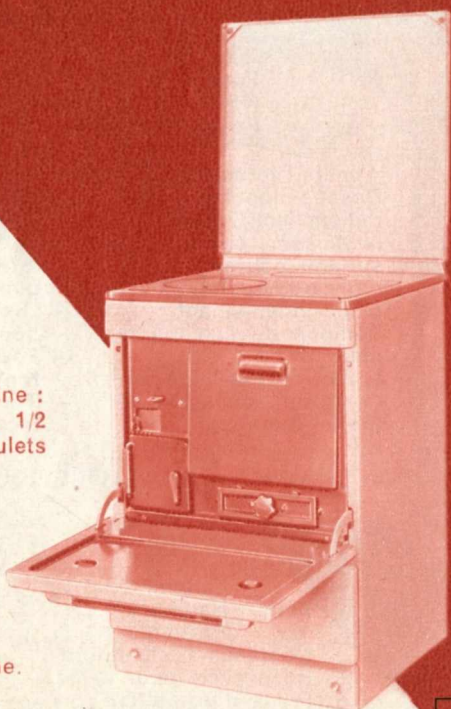
54 55

FOURNEAU A FEU CONTINU (sortie fin 1954)

- Fourneau encastrable pouvant se juxtaposer avec nos cuisinières tous gaz « Diane » et « Vénus » pour constituer un bloc mixte de 1 m. 10 de large.
- Dessus encastré à feuillures d'étanchéité, entièrement poli. Tampon de cuisson rapide.
- Dosseret émaillé blanc.
- Grille mobile. Décendrage sans poussière par tirette.
- Porte de cendrier étanche.
- Réglage d'air en façade permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four enveloppe étanche de grande capacité, avec dispositif irradiant aux infra-rouges.
- Circuit des gaz chauds particulièrement étudié pour l'uniformité de la température du four en tous points.
- Tampon de ramonage en façade d'un accès très facile.
- Porte de façade équilibrée entièrement calorifugée à la laine de roche, isolant toute la partie chauffante de la façade et la porte de service du four en fonte émaillée, évitant ainsi tout risque de brûlure.
- Tiroir coulissant à casseroleries de grandes dimensions.

Utiliser pour la cuisine :
flambants 1/4 gras, 1/2
gras 20/30, 30/50, boulets
1/4 gras.

Fabrication Lacanche.



Fervor

Façade fonte.

Habillage tout acier vitrifié.

- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface, pouvant recevoir un couvercle émaillé blanc indépendant.
- Tampon de cuisson rapide.
- Grille mobile. Décendrage sans poussière par tirette.



Fabrication
Lacanche.

Fourneau

Façade fonte.

Habillage tout acier vitrifié.

Foyer mixte bois et houille.

- Appareil forme bloc.
- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface, pouvant recevoir un couvercle émaillé blanc indépendant.
- Tampon de cuisson rapide.
- Grille mobile. Décendrage sans poussière par tirette.
- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade, permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four étanche à plafond fonte.
- Tampon de ramonage en façade.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus	Largeur	620
	Profondeur	550
Hauteur		790
Four	Largeur	300
	Hauteur	220
	Profondeur	360
Contenance chaudière		6 lit. 5
Buse ovale pour tuyau		125
Poids d'expédition		117 kg

53 78 N

FOURNEAU A FEU CONTINU

Foyer mixte bois et houille.

- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade, permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four enveloppe étanche, à température uniforme en tous ses points grâce à la conception du circuit des gaz chauds.
- Tampon de ramonage en façade.

Présentation standard

- Email blanc.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus, au milieu et derrière.
- Barre devant, garnitures chromées.

Présentations sur demande

- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- Couvercle émaillé blanc.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus	Largeur	780
	Profondeur	530
Hauteur		800
Four	Largeur	300
	Hauteur	230
	Profondeur	420
Contenance chaudière		7 lit.
Buse ovale pour tuyau		125
Poids d'expédition		135 kg

Utiliser pour la cuisine : flambants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.

52 62 N

Présentation standard

- Email blanc.
- Sans chaudière.
- Buse ovale sur le dessus et derrière.
- Barre devant, garnitures chromées.

Présentations sur demande

- Avec chaudière.
- Dessertes latérales, email granité.
- Couvercle émaillé blanc.

Fabrication
Lacanche.

Utiliser pour la cuisine : flambants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.



Fourneaux

A FEU CONTINU

- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface, pouvant recevoir un couvercle émaillé blanc indépendant.
- Tampon de cuisson rapide.



Fabrication
Lacanche.

Fourneaux

A FEU CONTINU

Ces appareils ne diffèrent des fourneaux 44 78 N et 45 90 N ci-dessus que par la présentation extérieure, sur socle.

CARACTÉRISTIQUES

	44 78 N 478 S	45 90 N 590 S	
Dessus	Largeur.....	780	900
	Profondeur ..	530	660
Hauteur		790	790
Four	Largeur.....	300	330
	Hauteur	230	230
	Profondeur ..	420	480
Contenance chaudière.		7 litres	10 litres
Buse pour tuyau		125 ovale	139 ronde
Poids d'expédition		120 kg	160 kg

44 78 N - 45 90 N

Habillage tout acier vitrifié. Foyer mixte bois et houille

- Grille mobile. Décendrage sans poussière par tirette.
- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade, permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four enveloppe étanche, à température uniforme en tous ses points grâce à la conception du circuit des gaz chauds.

FOURNEAU 44 78 N FOURNEAU 45 90 N

Présentations standard

- Email blanc, encadrements de portes inoxydables ou émaillés.
- Email granité, encadrements de portes émaillés.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus, au milieu et à droite.
- Barre devant, garnitures chromées.
- Email blanc, encadrements de portes inoxydables ou émaillés.
- Email granité, encadrements de portes émaillés.
- Avec chaudière.
- Buse ronde dessus et derrière à droite.
- Barre devant, garnitures chromées.

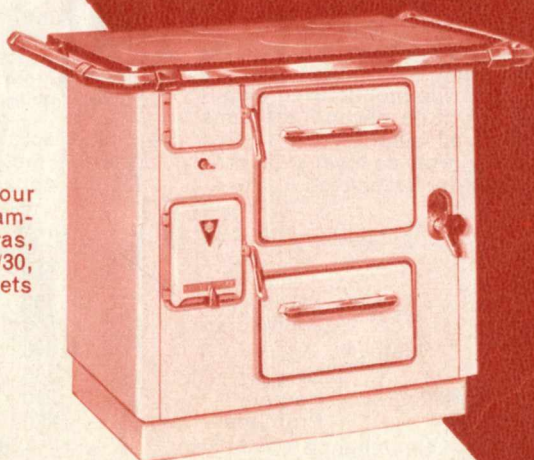
Présentations sur demande

- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- Avec bouilleur, sans chaudière.
- Couvercle émaillé blanc.
- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- Avec bouilleur, sans chaudière.

478 S - 590 S

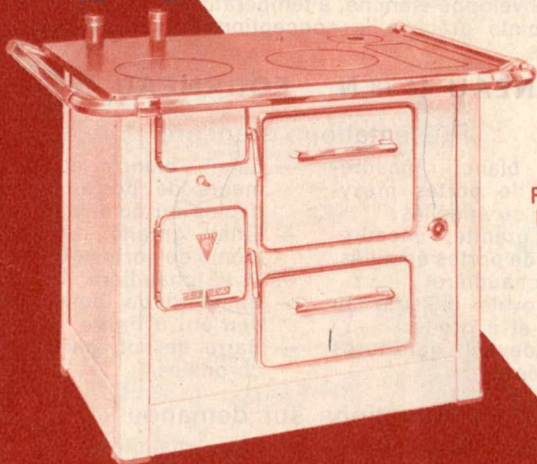
Utiliser pour la cuisine: flam-bants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.

Fabrication Lacanche.



Fourneaux

A FEU CONTINU



Fabrication
Lacanche.

Heliana

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

Tout fonte. Foyer mixte bois et houille.

- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface, pouvant recevoir un couvercle émaillé blanc indépendant.
- Tampon de cuisson rapide.
- Grille mobile avec dispositif de décendrage sans poussière.
- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade, permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four à température uniforme en tous points.
- Socle amovible permettant le nettoyage facile sous l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

		53 75	53 85
Dessus	Largeur.....	750	850
	Profondeur.....	550	550
Hauteur.....		800	800
Four	Largeur.....	305	350
	Hauteur.....	250	250
	Profondeur.....	420	420
Contenance chaudière.....		7 lit.	10 lit.
Buse ovale pour tuyau.....		125	139
Poids d'expédition.....		195 kg	210 kg

44 78 B - 45 90 B

Ces appareils ne diffèrent des fourneaux 44 78 N et 45 90 N de la page précédente que par l'adjonction d'une garniture bloc, celle-ci pouvant également équiper les fourneaux N déjà en service.

La présentation avec bouilleur et sans chaudière est fournie sur demande pour toutes les séries : 44 78 N, 45 90 N, 478 S, 590 S, 44 78 B, 45 90 B.

La photographie représente un fourneau 45 90 B à bouilleur.



53 75 - 53 85

Présentations standard

- Email blanc.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus, au milieu et derrière.
- Barre devant, garnitures chromées.

Présentations sur demande

- Email céramique bleu ou castor.
- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- C o u v e r c l e émaillé blanc.

Fabrication Gray.

Utiliser pour la cuisine : flambants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.



Thermidor

Tout fonte. Double façade fonte.

- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface, pouvant recevoir un couvercle émaillé blanc indépendant.
- Tampon de cuisson rapide.



- Grille mobile. Dé-cendrage sans poussière par tirette.
- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade, permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.

Fabrication
Lacanche.

Pratica

CUISINIÈRE TOUT FONTE

- Dessus monobloc, entièrement poli, permettant la cuisson sur toute la surface.
- Tampon de cuisson rapide.
- Portes de foyer et de cendrier étanches.
- Réglage d'air en façade,
- permettant de passer du ralenti au feu vif en quelques minutes.
- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four de grande profondeur pour la taille de la cuisinière et à température uniforme en tous ses points.

Malgré son bas prix, ce modèle comporte tous les avantages caractérisant nos cuisinières.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus	Largeur	650
	Profondeur	475
Hauteur		680
Four	Largeur	250
	Hauteur	190
	Profondeur	410
Buse ronde pour tuyau		111
Poids d'expédition		86 kg

51 80 N

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

Foyer mixte bois et houille.

- Dispositif de tirage direct pour l'allumage.
- Four à température uniforme en tous points.
- Tampon de ramonage en façade.

Présentation standard

- Email blanc.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus au milieu, dessus à droite et derrière au milieu.
- Barre devant chromée, garnitures inoxydables.

Présentations sur demande

- Email granité.
- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- Couvercle émaillé blanc.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus	}	Largeur	800
		Profondeur	525
Hauteur			780
Four	}	Largeur	305
		Hauteur	230
		Profondeur	410
Contenance chaudière			7 lit.
Buse ovale pour tuyau			125
Poids d'expédition			180 kg

Utiliser pour la cuisine : flambants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.

54 65 N

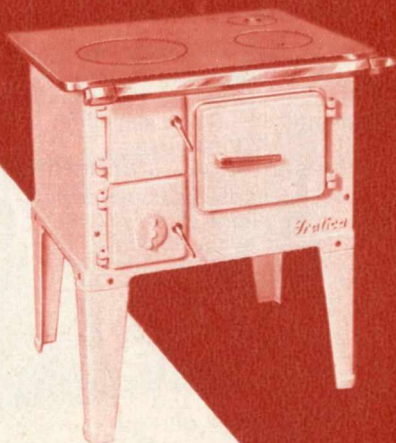
Présentation standard

- Email granité, barre devant émail.
- Buse ronde sur le dessus à droite et derrière au milieu.
- Poignées chromées.
- Sans chaudière et sans étuve.

Présentation sur demande

- Email blanc.
- Barre devant chromée.

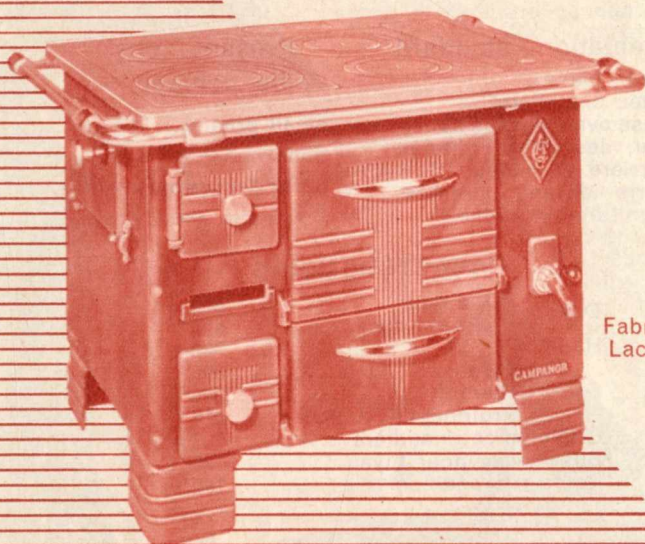
Utiliser pour la cuisine : flambants 1/4 gras, 1/2 gras 20/30, 30/50, boulets 1/4 gras.



Fabrication Gray.

Campanor

CUISINIÈRE DE CAMPAGNE



Fabrication
Lacanche.

Campanor

CUISINIÈRE DE CAMPAGNE

Tout fonte.

Foyer mixte bois et houille de grande capacité.

De même conception que le Campanor 5.925 N, mais sans étuve, cette cuisinière se caractérise par une faible hauteur permettant la manutention sans fatigue de récipients de grande capacité.

Présentation standard

- Email gris-bleu ou castor.
- Chaudière et étuve.
- Buse ovale dessus.
- Garnitures et barre devant inoxydables.

Présentations sur demande

- Barre circulaire inoxydable.
- Sans chaudière.

CARACTÉRISTIQUES

Dessus	} Largeur	930	
		} Profondeur	730
Hauteur			670
Four	} Largeur	400	
		} Hauteur	270
			} Profondeur
Contenance chaudière		25 lit.	
Buse ovale pour tuyau		153	
Poids d'expédition		240 kg	

5.925N

Tout fonte.
Foyer mixte bois et houille
de grande capacité.

- Dessus à deux coup-de-feu, à quatre trous de cuisson.
- Porte à rôtir.
- Très grand foyer permettant le chauffage au bois.
- Four de grandes dimensions à retour de flamme.
- Chaudière en fonte émaillée de grande contenance.

Présentation standard

- Email gris-bleu ou castor.
- Chaudière et étuve.
- Buse ovale dessus.
- Garnitures et barre devant inoxydables.

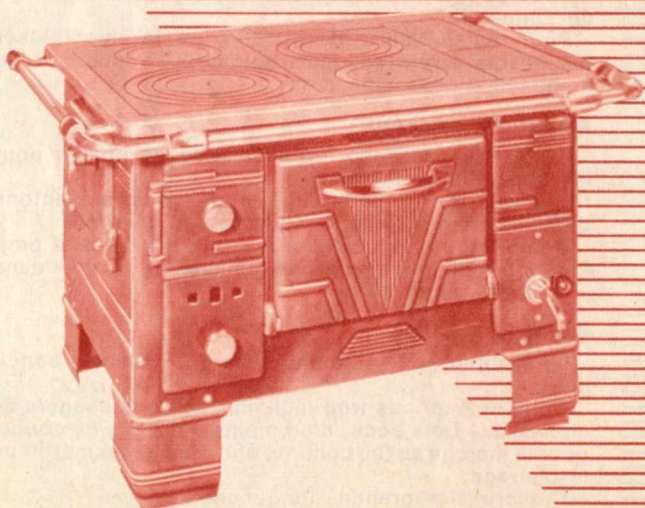
Présentations sur demande

- Barre circulaire inoxydable.
- Sans chaudière.

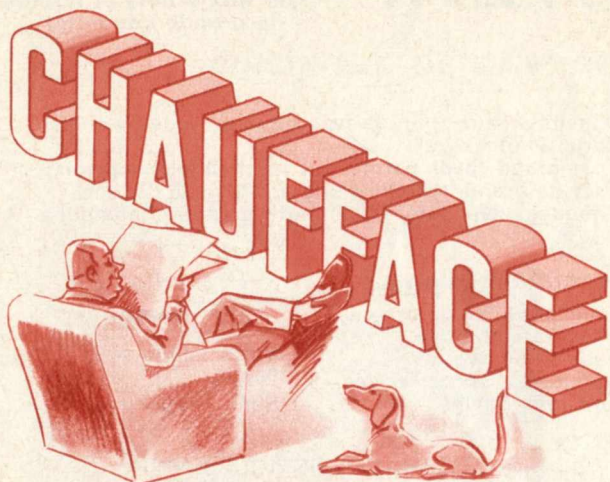
CARACTÉRISTIQUES

Dessus	}	Largeur	930
		Profondeur	730
Hauteur			750
Four	}	Largeur	430
		Hauteur	270
		Profondeur	615
Contenance chaudière			25 lit.
Buse ovale pour tuyau			153
Poids d'expédition			270 kg

5.925N bis



Fabrication Lacanche.



Pour bien vous chauffer :

choisissez un appareil répondant à vos besoins et au combustible dont vous disposez.

Vous trouverez ci-après une gamme complète d'appareils, au charbon, au mazout et au bois.

Appareils au charbon.

L'estampille de qualité N.F.-U.F.A.C.D. que vous trouverez sur tous nos appareils vous garantit :

- une stricte économie de combustible ;
- la possibilité de marche au ralenti pendant plus de douze heures avec une consommation inférieure au quart de la normale ;
- la possibilité de fonctionnement en surcharge avec une consommation égale à une fois et demie la normale sans inconvénient.

Elle garantit en outre la solidité, la bonne tenue au feu, la sécurité et la commodité d'emploi de ces appareils.

Pour obtenir le maximum d'efficacité de votre poêle, il est indispensable de respecter les qualités et calibres de combustible indiqués sur la plaque fixée au dos de l'appareil.

Pour régler l'allure de marche, **ne jamais laisser les portes ouvertes**, mais agir exclusivement sur le dispositif d'admission d'air.

Appareil à mazout.

Il n'existe pas encore d'estampille de qualité pour les appareils à mazout.

Néanmoins, l'appareil que nous vous présentons offre les mêmes garanties que ceux à charbon.

Comme tous les poêles à mazout, il nécessite pour son bon fonctionnement une installation soignée dans une bonne cheminée.

Appareils à bois.

Ils assurent le feu continu dans d'excellentes conditions.

Nous ne saurions trop recommander aux usagers de choisir des **bois secs**, d'au moins deux ans de coupe, pour la marche au feu continu, afin d'éviter au maximum le bistrage.

Proscrire les grandes longueurs de tuyaux.

Omnia 54 13

**ESTAMPILLÉE
NF-UFACD**

**Cheminée
à combustion
en couche mince.
Brevetée S.G.D.G.
Capacité de chauffe
240 m³.**

Fabrication
Gray.



- Appareil à haut rendement, à feu continu.
- Corps chauffant, indépendant de l'habillage en fonte émaillée.
- Foyer protégé par des pièces réfractaires à haute résistance.
- Réglage initial de l'air secondaire, suivant la nature du combustible.
- Réglage latéral de l'allure donnant une grande souplesse de marche.
- Décendrage efficace par grille rotative brevetée.

Présentation standard

- Fonte émaillée gris-bleu ou brun, avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

Présentations sur demande

- Canal de balayage pour les flambants et lignites.
- Pot spécial pour les lignites.
- Poêle d'atelier, habillage tôle remplaçant l'habillage fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	755
Largeur totale	520
Profondeur totale	450
Diamètre de la buse	111
Hauteur du sol à l'axe de la buse	405
Poids d'expédition	143 kg

Consommation : au ralenti 150 g./heure. Marche normale : 10 à 15 kg par 24 heures.

Combustibles à utiliser : grains de 15 à 40 mm maximum. Anthracite, flambants secs de Lorraine, (mines de La Houve ou de Faulquemont), lignites de Provence et Carbone

Delta

Cheminée à combustion à travers la masse.

Capacité de chauffe : 140 m³.

- Appareil à haut rendement, à feu continu.
- Corps chauffant, indépendant de l'habillage en fonte émaillée.
- Foyer protégé par des pièces réfractaires à haute résistance.
- Réglage latéral de l'air primaire, donnant une grande souplesse de marche.
- Très grande ouverture de chargement, permettant l'utilisation facile du bois.

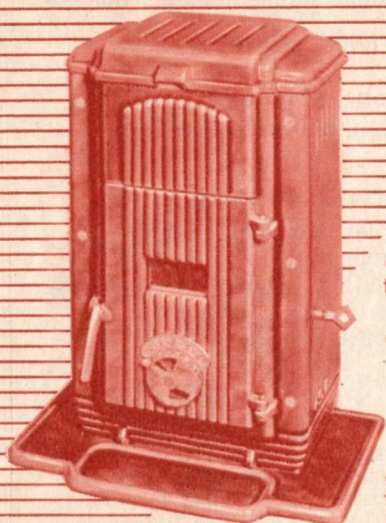
Présentation

- En fonte émaillée gris-bleu, castor ou brun, avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	612
Largeur totale	414
Profondeur totale	325
Diamètre de la buse	97
Hauteur du sol à l'axe de la buse	400
Poids d'expédition	81 kg

Hélia



Cheminée à combustion à travers la masse et à feu visible.

Capacité de chauffe : 100 m³.

Combustibles à utiliser : calibres de 15 à 40 mm. Anthracite, charbons maigres, boulets.

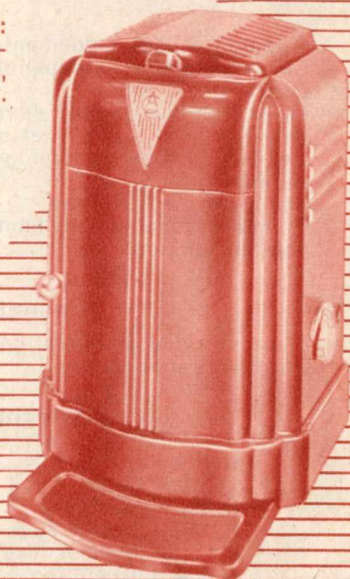
Fabrication
Gray.

497B

ESTAMPILLÉE
NF-UFACD

Combustibles à utiliser :
calibres de 25 à 60 mm. Anthracite, charbons maigres, boulets, coke de gaz, bois.

Fabrication
Gray.



496V

ESTAMPILLÉE
NF-UFACD

- Appareil à haut rendement, à feu continu.
- Foyer entièrement garni de réfractaire à haute résistance, protégeant toutes les parties émaillées contre l'action du feu.
- Réglage d'admission d'air en façade, permettant une conduite facile de l'appareil.
- Tampon de chargement rectangulaire permettant l'utilisation éventuelle du bois.

Présentation

- Fonte émaillée gris-bleu ou castor.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	610
Largeur totale	355
Profondeur totale	320
Diamètre de la buse	97
Hauteur du sol à l'axe de la buse	395
Poids d'expédition	60 kg

Messidor

Calorifère type américain à trémie de chargement.
Capacité de chauffe : 200 m³

- Appareil à haut rendement, à feu continu.
- Corps chauffant, indépendant de l'habillage en fonte émaillée.
- Foyer entièrement garni de réfractaire à haute résistance.
- Arrivées d'air primaire et secondaire latérales permettant une combustion homogène et une grande souplesse de marche.
- Récupérateur à ailettes.
- Trémie de chargement limitant la hauteur du combustible en ignition.

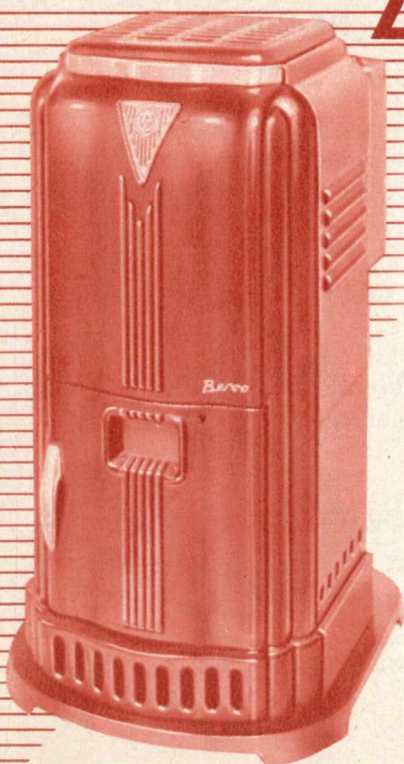
Présentation

- Fonte émaillée gris-bleu, castor ou brun avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	885
Largeur totale	435
Profondeur totale	390
Diamètre de la buse	111
Hauteur du sol à l'axe de la buse	425
Poids d'expédition	145 kg

Berco



Présentation standard

- Fonte émaillée castor ou brun.
- Garnitures inoxydables.
- Tôle de sol et tiroir-cuvette.
- Fourni avec régulateur de tirage.
- Buse en haut.

Présentations sur demande

- Socle fonte émaillée.
- Buse en bas.

Consommation : de 0,300 à 1 litre/heure, selon l'allure.
Combustible à utiliser : fuel-oil domestique propre.

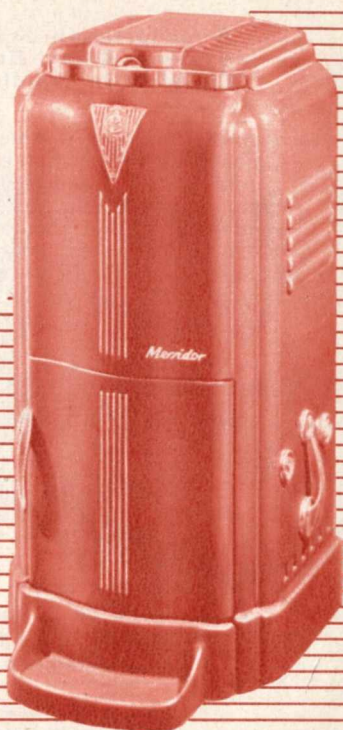
Fabrication Lacanche.

53 11

ESTAMPILLÉ NF-UFACD

Combustibles à utiliser :
calibres de 15 à 60 mm. Anthracite, charbons maigres, boulets, coke de gaz.

Fabrication
Lacanche.



BC2 CALORIFÈRE A MAZOUT Capacité de chauffe : 200 à 250 m³

- Corps chauffant, indépendant de l'habillage en fonte émaillée.
- Brûleur à vaporisation fonctionnant par tirage naturel.
- Régulateur de débit très accessible, permettant le réglage de l'allure à volonté.
- Flamme visible. Fonctionnement silencieux et sans odeur.
- Ensemble de dispositifs de sécurité répondant aux plus sévères réglementations.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale (sans socle).....	885
Hauteur du socle.....	40
Largeur à la base.....	435
Profondeur, réservoir compris.....	580
Diamètre de la buse.....	153
Hauteur du sol à l'axe de la buse :	
sans socle	{ buse en haut..... 685
	{ buse en bas..... 390
avec socle	{ buse en haut..... 725
	{ buse en bas..... 430
Capacité du réservoir, environ.....	15 lit.
Poids d'expédition, environ	{ sans socle..... 80 kg
	{ avec socle..... 87 kg

Poker

A récupération et à feu continu.
Système Argos. Brevet F. Turpin.
Capacité de chauffe : 120 m³

- Appareil à haut rendement.
- Caisson de combustion et caisson de récupération indépendants de l'habillage en fonte émaillée.
- Long parcours des gaz de fumées, assurant un haut rendement et une sécurité maximum.
- Valve spéciale d'admission d'air permettant une grande souplesse de marche et des reprises extrêmement rapides après ralenti de longue durée.

Présentation standard

- Fonte émaillée gris-bleu ou castor.

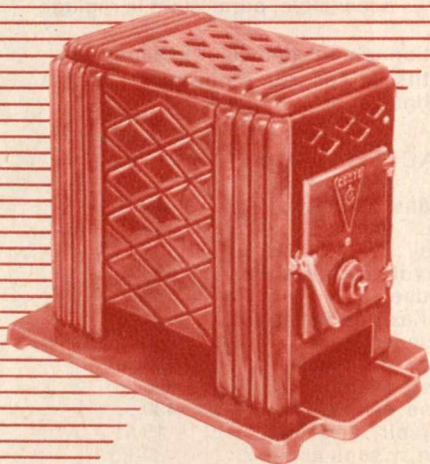
Présentation sur demande

- Plateau de parquet et bayette fonte émaillée.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	530
Largeur totale	480
Profondeur totale	270
Diamètre de la buse	117
Hauteur du sol à l'axe de la buse	425
Poids d'expédition	45 kg

Bijou



Présentation standard

- Fonte émaillée gris-bleu ou castor.

Présentation sur demande

- Plateau de parquet fonte émaillée.

Fabrication Gray.

1.305

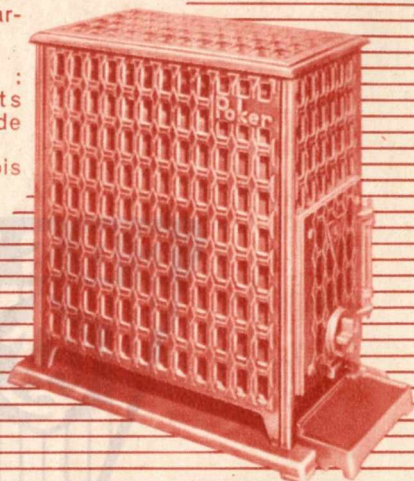
POËLE A BOIS

Consommation moyenne :
15 kg par 24 heures de feu
continu, à raison d'un char-
gement le matin et d'un char-
gement le soir.

Combustible à utiliser :
bûches sciées 2 traits
(33 cm) de deux ans de
coupe.

Ne jamais utiliser de bois
vert dont la teneur en
eau atteint 55 %.

Fabrication
Gray.



154

POËLE A BOIS

Capacité de chauffe : 110 m³

— Appareil étanche, permettant une marche à consomma-
tion réduite de longue durée sans rechargement.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	465
Largeur totale	495
Profondeur totale	290
Diamètre de la buse	111
Hauteur du sol à l'axe de la buse	325
Poids d'expédition	42 kg

Combustible à utiliser : bûches sciées de 33 à 40 cm,
de deux ans de coupe.

Ne jamais utiliser de bois vert dont la teneur en eau
atteint 55 %.



COSTE

CAUMARTIN

SIÈGE SOCIAL : LACANCHE

DIRECTION GÉNÉRALE ET SERVICES COMMERCIAUX :
24, RUE RICHER
PARIS (9^e)
Tél. : TAltbout 94-30

USINES à LACANCHE (Côte-d'Or)
et ARC-LES-GRAY (Haute-Saône)