

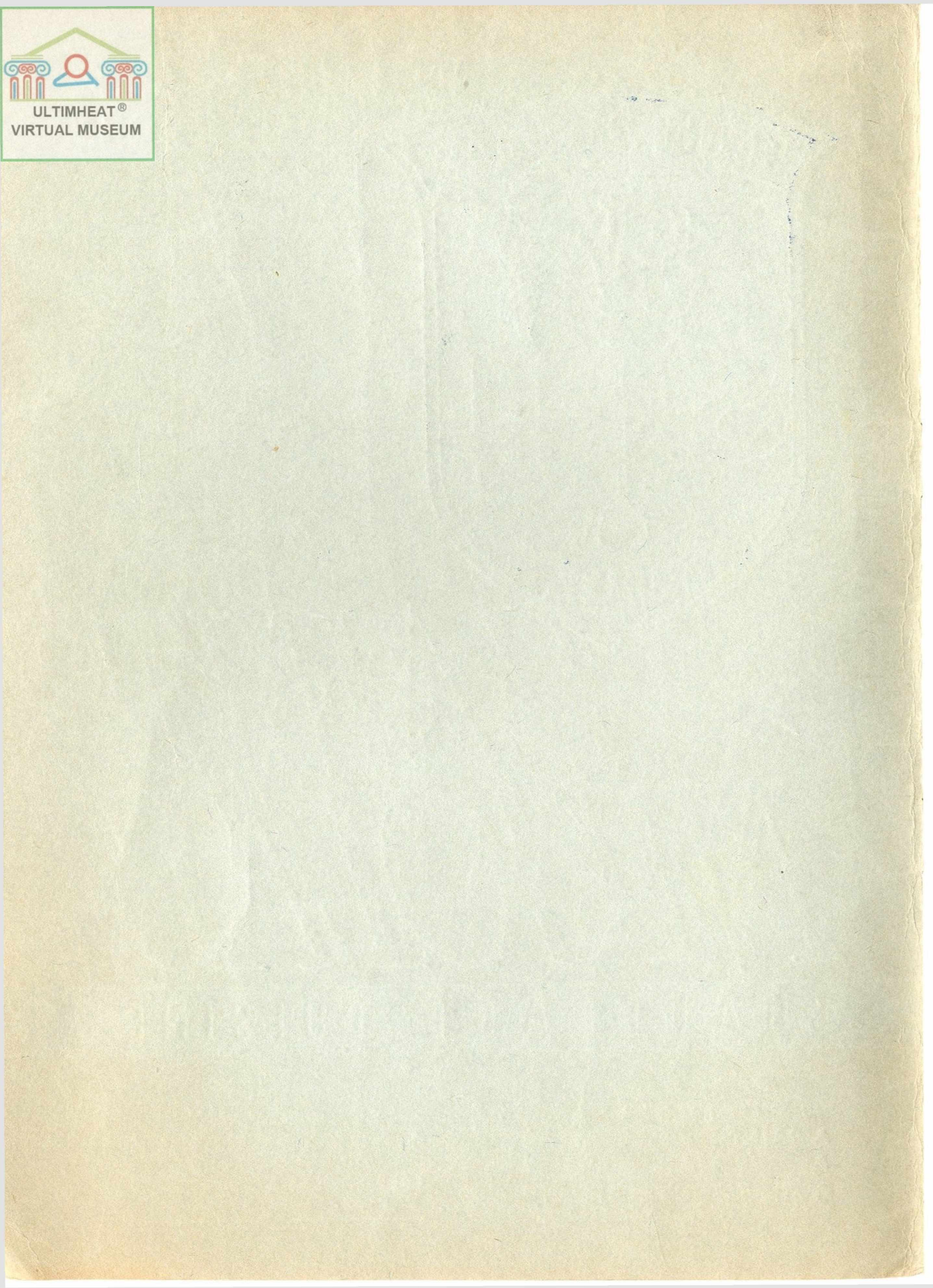


★ SAINT-NICOLAS

CHAUFFAGE · CUISINE

USINES:
A SAINT-NICOLAS PRÈS REVIN
ARDENNES · TÉLÉPHONE: 11
A CLERMONT-FERRAND
PUY-DE-DÔME · TÉL: 43-67

SIÈGE SOCIAL:
4, RUE GALILÉE
PARIS (16^e)
TÉLÉPHONE: KLÉBER: 89-10
R.C. SEINE 26457





ST-NICOLAS
FONDERIE MÉCANISÉE

TABLE DES MATIÈRES

| | Pages | | Pages |
|---------------------------|--------|---|-------|
| Sélections 70 80 | 2 et 3 | Cheminées Nicla et G. A. 5. | 16 17 |
| Sélection 60 | 4 5 | Cheminée R. 30. | 18 |
| Séduction 80. | 6 7 | Poêle Superâtre S. 47 | 19 |
| Dispositif Calovapor | 8 9 | Réchauds plats 620-821 A. T.G. 210 | 20 |
| Midinettes L. 123 M. 123 | 10 11 | Réchauds-four T.G. 962 872 | 21 |
| Poêle-Bufferet " Junior " | 12 | Cuisinières à gaz SÈLÉGAZ | 22 23 |
| Poêle Flamand | 13 | Sélection Z (gaz et charbon) | 24 25 |
| Calorifères 595 690 | 14 15 | Radiateurs à gaz | 26 27 |
| » 695 790 bis | 14 15 | Savoir se chauffer. conditions de vente | 28 |

Pour appareils économiques et de grande cuisine, nous consulter
et demander le catalogue Cuisinières " Gallia "

CARACTÉRISTIQUES

| Numéros..... | | FC. 53-70 | FC. 56-80 |
|----------------------------------|-----------------------------------|--------------|---------------|
| | | Corps normal | Corps profond |
| Desaut | Largeur..... | 700 | 780 |
| | Profondeur..... | 450 | 510 |
| Hauteur totale..... | | 820 | 850 |
| | | 330 | 360 |
| Four | Largeur..... | 400 | 470 |
| | Profondeur..... | 440 | 250 |
| Busse pour tuyau de..... | Hauteur..... | 132 | 139 |
| | Constantance de la chaudière..... | lit. 6 | 7 |
| Poids d'expédition, environ..... | kg. | 200 | 215 |

CUISINIÈRES "Sélection" 70 et 80



VERITABLE BLOC TOUT FONTE A FEU CONTINU
FOYER BREVETÉ A RENVERSMENT DU TRIRAGE
MARCHE AU RALENTI COMME UN POËLE A FEU CONTINU

PRÉSENTATION

MANETTE FEU LENT FEU VIF
Commande le trajet des gaz par
inversion de circuit au moyen de trappes
embranchées sur un même axe.

FRONTON AMOVIBLE
formant
plaque de propreté

LUMIÈRES de circulation
d'air le long des parois
Assurent la diffusion de
la chaleur et évitent les
risques de casse par
dilatation.

RÉGLAGE d'admission
d'air très précis
à ventouse graduée

MANŒUVRE
DE DÉCENDRAGE
Grille oscillante, montée
sur billes.



COUVERCLE LUXE
métal poli Volets
d'aération fonte émail

TIRETTE de retour de
flamme - Assure le tirage
direct à l'allumage

GRAND FOUR
Étagère à plateau
tournant.

TIROIR CHARBONNIER
formant façade du socle
aisément amovible et
permettant le nettoyage
du sol sous la cuisinière.

LE FOYER ÉTANCHE A FEU CONTINU SAINT-NICOLAS
Breveté S. G. D. G., le premier créé en France, si justement
célèbre pour son fonctionnement irréprochable et économique.



PRÉSENTATION

Cuisinière tout fonte émail blanc Garnitures chromées Deux plaques
chauffantes - Tiroir charbonnier acier Contre-portes de four poli-
miroir Chaudière aluminium Fronton fonte émail Couvercle
(encadrement poli, volets fonte émaillée).

Suppléments pour : Four émaillé. Tablette fonte émail.

Nord-Sélection FC. 5680
Nord-Sélection FC. 5370

Sans chaudière, foyer mineur à feu lent.

CUISINIÈRE "Sélection" 60

N° F. C. 5060

CUISINIÈRE FONTE A FEU CONTINU

PRÉSENTATION

Cuisinière fonte émail blanc Garnitures chromées
 Sans chaudière Sans charbonnier Fronton fonte
 émail Couvercle (encadrement poli, volets fonte
 émail) Contre-porte de four poli miroir
 Deux plaques chauffantes.

CARACTÉRISTIQUES

| | | F. C. 5060 | |
|------------------------------|-------------|------------|-----|
| Dessus | Largeur. | » | 600 |
| | Profondeur. | » | 430 |
| Hauteur totale.. | | » | 800 |
| | | » | 330 |
| Four | Largeur. | » | 400 |
| | Profondeur | » | 240 |
| | Hauteur | » | 139 |
| Buse ovale pour tuyau de | | » | 160 |
| Poids d'expédition environ.. | | kg. | |

Nord-Sélection

Minoration : Foyer feu lent Foyer
 pot ovale à grille oscillante.



CUISINIÈRE "Séduction"

F. C. RB. 80

VÉRITABLE BLOC A FEU CONTINU
FOYER BREVETÉ A RENVERSEMENT DE TIRAGE
MARCHE AU RALENTI COMME UN POËLE A FEU CONTINU

PRÉSENTATION

Acier émail blanc Socle émail blanc Garnitures chromées
Deux plaques chauffantes Tiroir charbonnier acier Four
émaillé Contre-porte de four émaillée.

Suppléments : Chaudière alu Contre-porte de four aluminium
poli-miroir Couvercle acier émail à charnières chromées.

Nord-Séduction

Minoration : Sans chaudière - Foyer
mineur à feu lent.

CARACTÉRISTIQUES

| | | Corps profond | |
|------------------------------|--------------|---------------|-----|
| Dessus | Largeur.. | mm | 780 |
| | Profondeur.. | » | 510 |
| Hauteur totale. | | » | 800 |
| | | » | 360 |
| Four | Largeur | » | 360 |
| | Profondeur. | » | 470 |
| | Hauteur | » | 250 |
| Buse ovale pour tuyau de | | » | 132 |
| Contenance de la chaudière.. | lit. | | 7 |
| Poids d'expédition environ | kg. | | 180 |



DISPOSITIF Calovapor

Breveté S.G.D.G. sous licence René VANNIER



NOTICE D'INSTALLATION

DESCRIPTION.

Le présent dispositif comprend

- 1 Un générateur de vapeur sèche, disposé sur le dessus de four de la cuisinière, dont la forme est celle d'une grille à barreaux tubulaires, placé sur le parcours des flammes.
- 2 Une bouteille spéciale, fournie par nos soins, dont la contenance peut-être de 100 ou 150 litres, suivant la demande.
Cette bouteille est conçue pour s'accrocher au mur par quatre boulons, soit horizontalement, soit verticalement.
A sa partie inférieure, 2 tubulures : En 15 x 21, destinée à l'eau froide. En 20 x 27, reliant la bouteille au générateur.
A sa partie supérieure, 3 tubulures : en 15 x 21, à gauche, pour l'eau chaude. En 15 x 21, au centre, pour la prise du thermomètre En 12 x 17, à droite, pour la prise de soupape.
- 3 La tubulure reliant le générateur à la bouteille dépendant des conditions d'installation, est à la charge du client. Elle devra être aussi courte que possible (maximum 1 m.), et on évitera des coudes trop prononcés. Elle sera branchée sur le raccord union, livré avec l'appareil.
Nous livrons également avec le générateur, un té de remplissage de ce dernier. A chaque opération, le bouchon devra être soigneusement bloqué.

PRINCIPE DE MISE EN ROUTE.

Le générateur étant relié à la bouteille, et la soupape vissée sur sa tubulure, verser de l'eau, distillée si possible, dans le Té de remplissage jusqu'à la moitié du générateur, (c'est-à-dire environ 380 grammes).

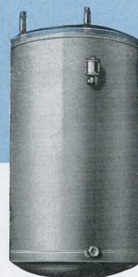
A la première mise en route, tirer quelques secondes sur l'axe de la soupape, de façon à purger l'air.

La faible quantité d'eau mise dans le générateur est transformée en vapeur sèche, laquelle, surchauffée à très haute température, se condense dans l'échangeur se trouvant dans la bouteille. L'eau condensée, revient alors par gravité par le tuyau vers le générateur, ce qui constitue le cycle continu de chauffe. Une notice donnant tous les renseignements possibles est livrée avec chaque appareil.

CARACTÉRISTIQUES

Élément chauffant cuivre adaptable au-dessus du four. Un seul tuyau assurant le chauffage de la bouteille. Réservoir avec pannes d'attaches, contenance : 100 litres ou 150 litres en position verticale ou horizontale à la demande. Jaquette calorifugée.

Le générateur est placé dans le parcours des flammes, il est donc indispensable d'employer du charbon à longues flammes, c'est-à-dire un bon charbon domestique, quart gras ou demi gras.



PRODUCTION D'EAU
CHAUDE ADAPTABLE SUR
TOUTES LES CUISINIÈRES
A CORPS PROFOND.



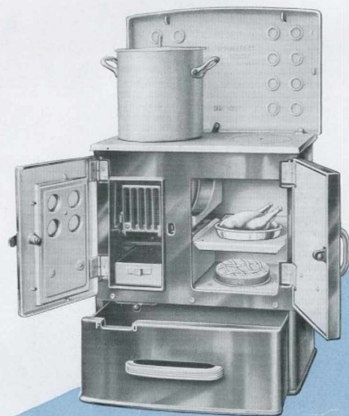
2 APPAREILS EN 1
 A FEU CONTINU ET VISIBLE
 COMMODE - ÉCONOMIQUE

LES

MIDINETTES



Appareils brevetés S. G. D. G. — FOYER MIXTE, BOIS-CHARBON



Dessus poli fin Contre-porte et
 étagère de four acier émaillé granité

CARACTÉRISTIQUES

Numéros... L. 123 M. 123

| | | | |
|---|-----------------|-----|-----|
| Dessus | Largeur..... | 400 | 400 |
| | Profondeur..... | 360 | 360 |
| Four | Largeur..... | 260 | 260 |
| | Profondeur..... | 310 | 310 |
| | Hauteur..... | 290 | 290 |
| Hauteur totale..... | | 560 | 660 |
| Distance du sol au-dessus de la base..... | | 430 | 430 |
| Diamètre de la base..... | | 111 | 111 |
| Cube chauffé, env..... | m ³ | 100 | 100 |
| Poids d'expédition, env..... | kg | 85 | 100 |

LA MIDINETTE

- Passe en 5 minutes du feu lent au feu vif.
- Évitez les manœuvres continuelles de combustibles. (20 kilos de réserve du tiroir charbonnier).
- TOUJOURS PRÊTE TOUJOURS ALLUMÉE



MIDINETTE L. 123

FEU VIF

Pour obtenir le feu VIF, laissez la manette arrière à la position indiquée ci-dessus pour l'allumage. Régler l'activité du feu à l'aide de la manette inférieure qui sera plus ou moins ouverte suivant le tirage de la cheminée et la qualité du combustible. Pour chauffer rapidement le dessus du foyer, mettre la trappe de tirage dans la position mise en évidence à l'endroit marqué LENT. Régler l'admission de l'air par la trette inférieure au centre de l'indication LENT-VIF.

FEU CONTINU

Pour le feu CONTINU, faire le mouvement contraire à celui indiqué pour l'obtention du feu VIF, c'est-à-dire manœuvrer la manette arrière à gauche jusqu'à l'endroit marqué LENT. Régler l'admission de l'air par la trette inférieure suivant le combustible employé.

DÉCENDRAGE

S'obtient en imprimant un mouvement de va-et-vient à la grille-rats dans la boule et placée sur le côté gauche de l'appareil. Il est recommandé pour le bon fonctionnement de toujours tenir le foyer plein de combustible et de bien décaisser avant de recharger, surtout le matin, le feu continu, lorsqu'on a certain quantité de cendres dans le foyer. Avant, soit également, lorsqu'on passe du feu continu au feu vif de bien laisser reprendre le combustible contenu dans le foyer, avant de recharger.

COMBUSTIBLES A EMPLOYER

Anthracite, charbon, quant-gras ou même demi-gras, boulets, carbolux et autres produits similaires.

LA MIDINETTE

Cette cheminée a été créée pour vous permettre, si vous vous absentez souvent et longuement de chez vous, d'avoir un appareil que vous n'avez pas besoin de rallumer à votre retour. LA MIDINETTE mise en FEU LENT peut brûler pendant un grand nombre d'heures, au ralenti avec une consommation de charbon extrêmement réduite. C'est le plus économique des appareils de chauffage.

Le passage de FEU LENT à FEU VIF est très rapide. En restant chez vous, si vous voulez faire de la cuisine sur le dessus ou dans le four, mettez la manette à FEU VIF et peu de temps après, vous aurez la même facilité de cuisson que celle que vous donnerait le meilleur des cuisiniers.

INSTRUCTIONS ET MODE D'EMPLOI

Avant le premier allumage, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus.

ALLUMAGE

L'allumage se fait comme dans les fourneaux de cuisine et appareils de chauffage ordinaires.

Pousser vers la droite la manette se trouvant à la partie inférieure de la porte de foyer. Pousser à droite, en position vif la manette située à l'arrière du foyer, dôme relevé.



MIDINETTE M. 123

NOS SPÉCIALITÉS DU NORD

POÊLE-BUFFET "Junior" POÊLE FLAMAND

A FEU CONTINU



PRÉSENTATION

Appareil fonte émail Four émail Fronton fonte émail
Couvercle (encadrement poli, volets fonte émail) Tiroir charbonnier acier Deux plaques chauffantes.

Se fait simplement en 2 teintes
Céramique brunivoire.

CARACTÉRISTIQUES

| | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-----|-----|
| Dessus | Profondeur . . . | m | 400 |
| | Largeur . . . | » | 550 |
| Hauteur totale | | » | 690 |
| | (fronton non compris) | | |
| Four | Profondeur . . . | » | 370 |
| | Largeur . . . | » | 300 |
| | Hauteur . . . | » | 225 |
| Buse ovale pour tuyau de . . . | | » | 125 |
| Poids d'expédition, env. | | kg. | 130 |

PRÉSENTATION

Portes de foyer et garnitures chromées Four émail.

Se fait :

Foyer boule, foyer mineur.

Dans ce cas il possède une grille pivotante.

C'est un poêle à retour de flamme à l'arrière.



CARACTÉRISTIQUES

| | | | |
|--------------------------------|------------------|-----|-----|
| Profondeur . . . | m | 910 | |
| Largeur av. barres de côtés | » | 585 | |
| Hauteur . . . | » | 790 | |
| Four | Profondeur . . . | » | 420 |
| | Largeur . . . | » | 380 |
| | Hauteur . . . | » | 220 |
| Buse ronde pour tuyau de . . . | | » | 132 |
| Poids d'expédition, env. | | kg. | 170 |

APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU VISIBLE ET FEU CONTINU

CALORIFÈRES ÉMAIL



N° 595

Calorifères à double enveloppe Facade et côtés fonte émail céramique Foyer réfractaire pour tous combustibles (charbon, coke, boulets, bois) Porte de foyer étanche à joint d'amiante en facade Tampon de chargement à joint d'amiante Porte de facade abattante en facade Grande puissance de chauffe Facilité de réglage d'admission d'air et de réduction de tirage - Manœuvre aisée de décendrage Bavette amovible

Calorifères à double enveloppe Facade et côtés fonte émail céramique Foyer réfractaire pour tous combustibles (charbon, coke, boulets, bois) Porte de foyer étanche à joint d'amiante en facade Tampon de chargement à joint d'amiante Porte de facade abattante en facade Grande puissance de chauffe Facilité de réglage d'admission d'air et de réduction de tirage - Manœuvre aisée de décendrage Bavette amovible.



N° 790bis



N° 690



N° 695

CARACTÉRISTIQUES

| Numéros..... | 595 | 690 |
|---|--------|-----|
| Largeur (au socle) | % 335 | 365 |
| Profondeur | 260 | 430 |
| Hauteur | 600 | 665 |
| Distance du sol au-dessus de la base..... | 480 | 480 |
| Cube chauffé, environ | m3 83 | 120 |
| Diamètre de la base ronde... .. | % 97 | 111 |
| Poids d'expédition, environ... .. | kg. 50 | 80 |

CARACTÉRISTIQUES

| Numéros..... | 695 | 790 bis |
|---|--------|---------|
| Largeur (au socle)..... | % 370 | 400 |
| Profondeur | 430 | 430 |
| Hauteur | 750 | 820 |
| Distance du sol au-dessus de la base..... | 590 | 665 |
| Cube chauffé, environ | m3 150 | 180 |
| Diamètre de la base ronde... .. | % 111 | 111 |
| Poids d'expédition, environ... .. | kg. 90 | 100 |

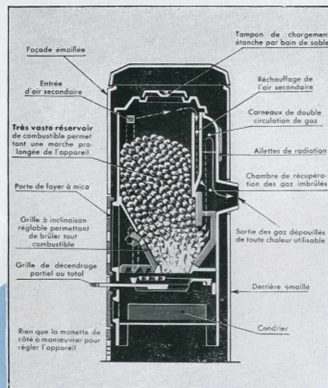
Base en bas sur demande pour les N° 695 et 790 bis

CHEMINÉES

POUR GRAIN D'ANTHRACITE

Brevetées S. G. D. G.

DESCRIPTION



Ce sont les plus simples et les plus pratiques des appareils à grain d'antracite

CARACTÉRISTIQUES

| | Nictla1 | G.A. 5 |
|--------------------------------------|--------------------|--------|
| Hauteur | 710 | 700 |
| Largeur | 500 | 460 |
| Profondeur | 340 | 400 |
| Distance du sol au-dessus de la buse | 475 | 480 |
| Diamètre de la buse ronde | 97 | 97 |
| Cube chauffé, env. | m ³ 200 | 150 |
| Poids d'expédition, env. | kg. 125 | 115 |



NICTLA 1

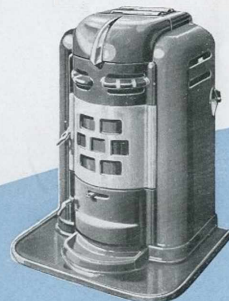
AVANTAGES PARTICULIERS

Par une simple modification de l'inclinaison de la grille avant, les appareils "NICTLA" brevetés S.G.D.G. peuvent brûler coke domestique, tête de moineau, boulets ou tout autre combustible. Ce sont enfin des appareils qui présentent le plus de sécurité, étant donné la simplicité de leur conception et du fait qu'ils ne comportent aucune pièce pouvant se dérégler.

- Il suffit de les charger deux fois par 24 heures au maximum.

- Les cheminées "NICTLA" et "G. A. 5" se règlent par une manette à secteur.

- Ne font pas de poussière. Marchant ou ralenti, ils peuvent brûler plus d'un jour sans être rechargés



G. A. 5

POÊLE MIXTE



CHEMINÉE R. 30

BOIS ET CHARBON

Cheminée mixte à feu visible
Foyer pour tous combustibles - Dôme fonte émaillée à charnières - Dessus de foyer avec tampon - Grille de devant ouvrante - Poignée et garnitures chromées - Dispositif de décrochage - Bavette amovible fonte émail céramique - Vaste cendrier. Garniture porte chromée.

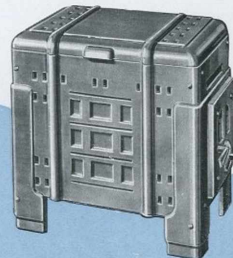
Aucune transformation pour passer du bois au charbon.

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|---|----------------|-----|
| Hauteur | mm | 650 |
| Largeur du dessus. | » | 375 |
| Profondeur du dessus | » | 250 |
| Distance du sol au-dessus de la buse | » | 500 |
| Cube chauffé | m ³ | 100 |
| Diamètre de la buse | » | 111 |
| Poids d'expédition (sous emballage) environ | kg | 55 |

USINE DE PRODUCTION
CLERMONT - FERRAND

POÊLE A BOIS



SUPERATRE S. 47

A BOIS (feu lent)

Appareil à circulation d'air
Grande puissance de chauffe
Facade et côtés fonte émaillée,
dôme à charnière, dessus de foyer à récupérateur.

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|---|----------------|-----|
| Largeur | mm | 520 |
| Profondeur | » | 315 |
| Hauteur | » | 500 |
| Distance du sol au-dessus de la buse. | » | 370 |
| Cube chauffé | m ³ | 75 |
| Diamètre de la buse | » | 97 |
| Poids d'expédition (sous emballage) environ | kg. | 55 |

USINE DE PRODUCTION :
CLERMONT - FERRAND

RÉCHAUDS A GAZ

RÉCHAUDS FOUR



620

Bâti fonte émail ou brute, sur demande. Brûleur couronne double, intensif, avec bricolo indépendant. 2 robinets à veilleuse. Puissance calorifique 3 400 calories/h. pouvant servir soit de réchaud de festivité, soit de réchaud normal grâce à son bricolo et à sa grille secondaire.

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|--------------------|----------|-----|
| Largeur..... | % | 340 |
| Profondeur..... | % | 370 |
| Hauteur..... | % | 110 |
| Poids emballé..... | env. kg. | 11 |

RECHAUD 2 FEUX

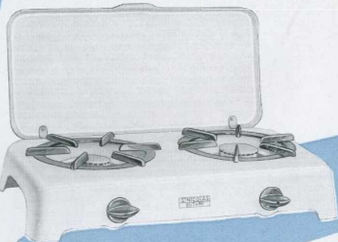
821. A

Réchaud 2 feux - 2 robinets - 2 brûleurs pipe extra économiques. Bâti et cuvettes monobloc fonte émail granité ou blanc. Grilles brutes ou émaillées.

CARACTÉRISTIQUES

| | | | | | |
|--------------|---|-----|--------------------|----------|-----|
| Largeur..... | % | 510 | Profondeur..... | % | 280 |
| Hauteur..... | % | 95 | Poids emballé..... | env. kg. | 7 |

Avec couvercle acier émail.



TG. 210

RECHAUD 2 FEUX

Bâti fonte émail blanc subrâisé monobloc avec cuvettes fonte émail. 2 brûleurs couronne dont un double avec veilleuse. Robinets spéciaux assurant l'alimentation par tout les gaz usuels à l'aide d'un très simple réglage sans aucun jeu de pièces supplémentaires. Couvercle acier émail.

CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|-----------------|----------|-----|
| Largeur..... | % | 520 |
| Profondeur..... | % | 345 |
| Épaisseur..... | % | 80 |
| Poids..... | env. kg. | 15 |



TG. 962

BLOC TOUT FONTE ÉMAIL BLANC

Dessus 3 feux - 2 brûleurs couronne, latéraux. Au centre arrière 1 brûleur pipe économique à grand rendement. Robinets à veilleuse. Cuvette de propreté fonte. Four à double circulation chauffe latérale et à grillade. A thermomètre visible. Couvercle acier émail.

CARACTÉRISTIQUES

| | 16.962 | 872 | | |
|-----------------------------|-----------------|-----|-----|-----|
| Dessus | Largeur..... | % | 595 | 530 |
| | Profondeur..... | % | 400 | 360 |
| Four | Largeur..... | % | 420 | 395 |
| | Profondeur..... | % | 365 | 330 |
| Four | Largeur..... | % | 325 | 320 |
| | Hauteur..... | % | 230 | 220 |
| Poids emballé, environ..... | kg | 75 | 65 | |

Se font également sur socle tôle émaillée.



872

BLOC TOUT FONTE ÉMAIL BLANC

Dessus 2 feux - 2 brûleurs couronne, latéraux dont l'un à bricolo. Cuvette de propreté fonte. Four à double circulation et chauffe latérale. Couvercle acier émail, sur demande.

Sur demande, brûleur de droite sans bricolo.

CUISINIÈRES

"Sélégaz"



VÉRITABLE " BLOC "

TOUT FONTE, ÉMAIL BLANC
COUVERCLE ET DESSUS OUVRANTS
FRONTON ÉMAIL BLANC

N° 1360 Appareil à 3 feux, corps étroit.
Accolable à la Sélection de 60 % N° 5060
et à la Sélection de 70 % N° 5370

N° 1460 Appareil à 4 feux, corps profond.
Accolable à la Sélection N° 5680.

Ces 2 types de cuisinières "SÉLEGAZ" sont équipés pour fonctionner aux **Gaz de Ville, Butane, Propane**, ou à l'**air propane**, avec des injecteurs dits "**Tous Gaz**".

Chaque appareil comprend, outre les brûleurs de la table, un très grand four et un grilloir inférieur, alimentés par un brûleur unique, central.

Le four, entièrement calorifugé, permet une chauffe très rapide et évite toute perte de chaleur.

Le grilloir, largement aéré, à sa partie arrière permet d'opérer porte fermée, donc avec une parfaite propreté.

Les brûleurs de dessus émaillés, sont entourés d'une cuvette de propreté, émail blanc, amovible, permettant un nettoyage très facile et rapide.

C'est avec facilité que vous contrôlerez la cuisson des aliments placés dans le four inférieur, grâce à son système d'ouverture, la porte entraînant le support-plats.

Les robinets dits de **sécurité**, s'actionnent par pression et rotation de la manette.

Chaque appareil est muni d'un **thermostat** qui permet la cuisson, sans surveillance, d'où complète réussite.

N° 1360 et 1460
CUISINIÈRES TOUT FONTE ÉMAIL BLANC



N° 1360
Avec 3 brûleurs.

N° 1460
Avec 4 brûleurs.

CARACTÉRISTIQUES

| | Numéro | 1360 |
|--------|----------------|------|
| Dessus | Largueur | 600 |
| | Profondeur | 450 |
| | Hauteur totale | 800 |
| Four | Largueur | 365 |
| | Profondeur | 400 |
| Etuve | Hauteur | 220 |
| | Hauteur | 200 |

CARACTÉRISTIQUES

| | Numéro | 1460 |
|--------|----------------|------|
| Dessus | Largueur | 600 |
| | Profondeur | 510 |
| | Hauteur totale | 800 |
| Four | Largueur | 360 |
| | Profondeur | 470 |
| Etuve | Hauteur | 230 |
| | Hauteur | 200 |

CUISINIÈRE MIXTE "Sélection" Z

PRÉSENTATION

CUISINIÈRE " TOUS GAZ "

2 brûleurs couronne lent 1 brûleur couronne intensif Grillade et sole de four à allumage indépendant par robinet double en façade.

L'appareil est équipé avec un brûleur couronne amovible, pouvant se substituer l'été à une plaque chauffante au charbon. Cet appareil " Tous Gaz " est conçu pour fonctionner aux gaz Butane Propane - Ville ou air propane.

Passage du Gaz Butane en Gaz de Ville.

- 1° Dévisser l'embout Butane de l'olive
- 2° Régler les injecteurs comme suit :
 - A Placer le brûleur en position d'admission d'air maximum.
 - B - Dévisser le capuchon supérieur de l'injecteur jusqu'à ce que la flamme adhère au brûleur.
 - C Fermer progressivement l'air pour obtenir une flamme bleu-violet de 10 à 11 mm.
 - D Bloquer la rondelle moletée sur le capuchon.

Passage du Gaz de Ville en Gaz Butane.

- 1° Visser l'embout butane sur l'olive gaz de ville.
- 2° Régler les injecteurs, en vissant à fond les capuchons.
- 3° Régler l'air des brûleurs.

Réglage des Veilleuses.

Cette opération doit se faire à chaque changement de gaz : Dévisser la petite vis de fixation de la manette ; retirer la manette ; dévisser à fond la petite vis de réglage de veilleuse ; replacer la manette et tourner jusqu'à obtention de la flamme de veilleuse désirée ; rebloquer la petite vis de veilleuse et fixer définitivement la manette. Pratiquer cette opération sur chaque robinet.

IMPORTANT. - Pour obtenir une marche correcte du brûleur couronne dit d'été, il est indispensable que la trappe d'admission d'air de la cuisinière soit entièrement ouverte et la clef de la buse, tôle d'évacuation, complètement fermée.

CUISINIÈRE TOUT FONTE
EMAIL BLANC Foyer FEU
CONTINU GARNITURES
CHROMÉES TIROIR
CHARBONNIER ACIER



CARACTÉRISTIQUES

| | | |
|-----------------------------|------------------|-----|
| Dessus | Largeur | 780 |
| | Profondeur | 510 |
| Hauteur totale | | 800 |
| | Largeur | 360 |
| Four | Profondeur | 470 |
| | Hauteur | 250 |
| Buse pour tuyau de... | | 139 |
| Poids d'expédition, environ | kg | 260 |

F. C. Mixte 56.80 Z

RADIATEURS A GAZ

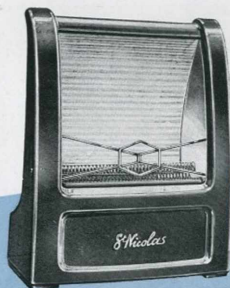


BUTANE — PROPANE VILLE

Tous trois à brûleur, à flamme bleue et grille rayonnante

PRÉSENTATION

Fonte émail céramique brun



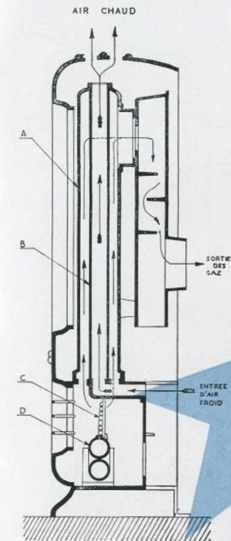
B. B. II

CARACTÉRISTIQUES

| Numéros. | B. B. II | | N. 15 | Butane |
|-------------------------------------|----------|-----|-------|--------|
| | 130 | 200 | | |
| Consommat. horaire, env. gr./h | 130 | 200 | | |
| Capacité de chauffe. m ³ | 40 | 60 | | |
| Largeur % | 370 | 400 | | |
| Hauteur » | 465 | 500 | | |
| Profondeur .. » | 160 | 200 | | |
| Poids emballé kg | 9 | 25 | | |

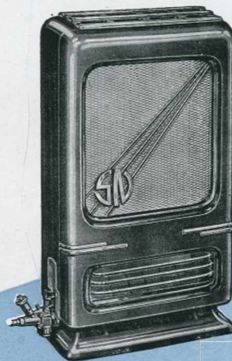


N. 15



COUPE SCHEMATIQUE

- A Gaine aluminium
- B Tube aluminium
- C Grille rayonnante
- D Brûleur



P. 20

CARACTÉRISTIQUES

| Numéro. | P. 20 | | Butane |
|------------------------------------|-------|-----|---------------|
| | 250 | 850 | |
| Consommat. horaire, env. gr./h | 250 | 850 | |
| Consommat. horaire, env. lit./h | | | 850 Gaz ville |
| Capacité de chauffe m ³ | 80 | | |
| Largeur % | 400 | | |
| Hauteur » | 745 | | |
| Profondeur .. » | 200 | | |
| Poids emballé. kg | 56 | | |

PRÉSENTATION

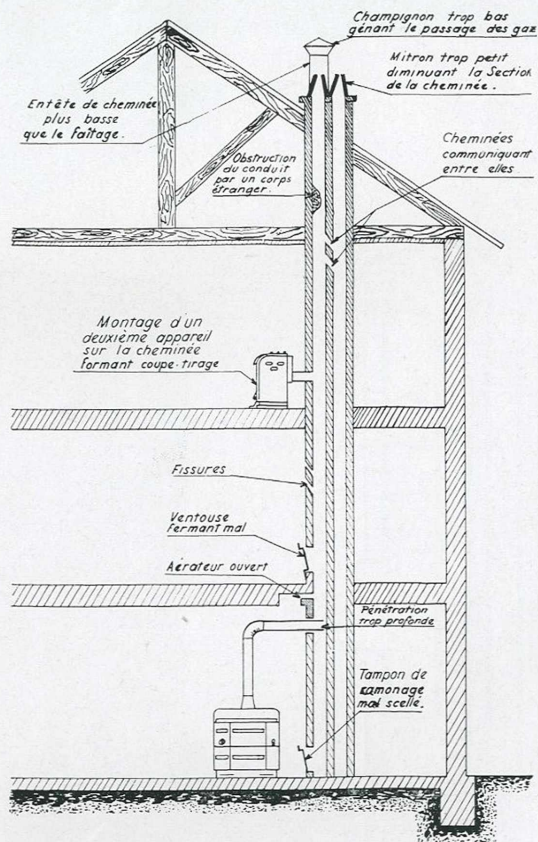
Fonte émail céramique brun
 Dispositif d'évacuation des gaz imbrés
Robinet de sécurité totale (gaz de ville seulement)
 Brûleur à rayonnement et récupération d'air chaud grâce aux éléments chauffants en aluminium Décor chrome.

Fonctionne aux gaz : **Ville-Butane-Propane-Naturel.** (Préciser sur la commande).

Diamètre de la buse 83%
 Distance du sol au-dessus de la buse 450 »

SAVOIR SE CHAUFFER

*Défauts à éviter
dans le
montage
des Appareils*



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (Extrait)

Tous nos appareils seront facturés du cours du jour d'expédition. Paiement 30 jours net fin de mois d'expédition. Toute commande implique l'acceptation expresse de nos conditions générales de vente et d'expédition qui sont celles du Syndicat des Fondateurs de France.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, elles sont expédiées à ses frais.

PIÈCES DÉTACHÉES Pour l'exécution conforme des ordres de pièces détachées, il est recommandé à notre clientèle d'établir des bons de commande bien distincts de ceux des appareils.

GARANTIE

1. Si, par suite d'une malfaçon, une pièce est reconnue défectueuse, nous ne pouvons être engagés au-delà du remplacement pur et simple de la pièce en question, notre client se chargeant d'en assurer la mise en place.
2. Les légers fendillements qui peuvent apparaître (même dès la mise en service) sur une pièce émaillée, et qui sont visibles en particulier sur les émaux de teinte claire, ne peuvent en aucun cas être considérés comme défaut de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de la différence des coefficients de dilatation qui existent entre la fonte ou la tôle et l'émail mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

Pour être approvisionnés
en saison....
Confiez-nous vos commandes à temps

Saint Nicolas



IMPRIMÉ PAR
P. ANCIAUX
CHARLEVILLE