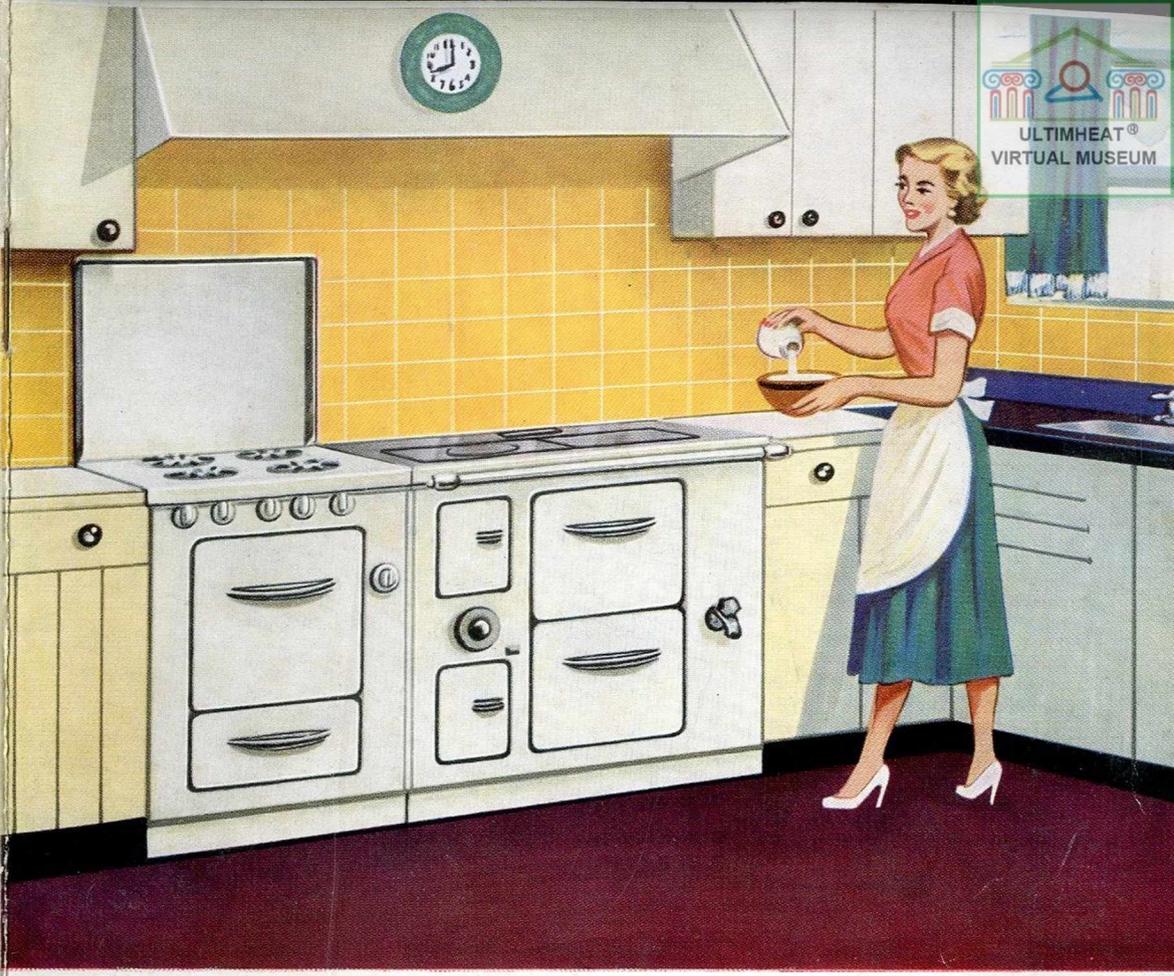




ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



LES FONDERIES FRANCO-BELGES

Merville (Nord)



Année 1955



Les Fonderies Franco-Belges

Société Anonyme au Capital de 120 millions

MERVILLE (Nord)

Téléphone : 68 MERVILLE

R. C. Hazebrouck 6887

C. C. P. LILLE 274.25



Service Commercial :

45, Avenue Henri-Barbusse - BOBIGNY (Seine)

Téléphone : 111



Agences Régionales :

Magasin d'Exposition :

42, Quai Gailleton - LYON
(Rhône)

Téléphone : GAilleton 02-16

Dépôt :

7, Route Nationale - BRIGNAIS
(Rhône)

Téléphone : 42

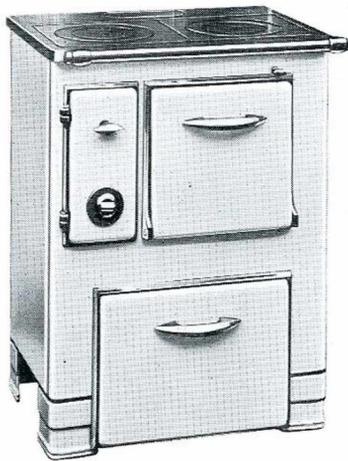
CUISINIÈRES DOMESTIQUES



au charbon et au bois,
mixtes gaz et charbon
teintes : blanc, ivoire, vert jade
départ de fumée dessus et derrière

MODÈLE PARISIEN A FEU CONTINU

Tôle d'acier émaillée.
Foyer charbon; sans chaudière ; charbonnier.



N° 530

Dessus 600 × 450
Hauteur totale 780
Four 275 × 255 × 330
Charbonnier 340 × 370 × 200

Diamètre du tuyau 125
Poids (kgs) 80
Hauteur supérieure de la buse derrière. 730



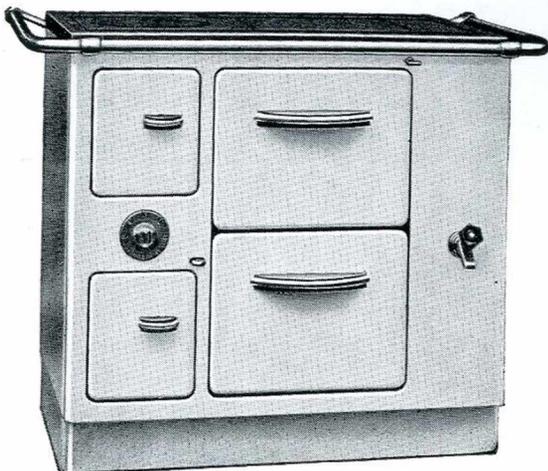
CUISINIÈRES A FEU CONTINU

en tôle d'acier émaillée

TYPE BLOC 433 à 444

Numéros ...	443	433	444	434
DESSUS :				
Longueur ...	750	750	850	850
Largeur ...	560	560	600	600
FOUR :				
Largeur ...	310	310	375	350
Hauteur ...	255	255	255	255
Profondeur...	400	400	400	400
ÉTUVE :				
Largeur ...	310	310	375	350
Hauteur ...	180	180	180	180
Profondeur...	500	500	500	500
Tuyau ...	139	139	139	139
Chaudière (lit.)	—	8	—	11,5
Poids (kgs) ...	125	130	150	155
Hauteur ...	800	800	800	800

Hauteur supérieure de la buse derrière,
pour toutes : 750 $\frac{m}{m}$.



N° 433

Cet appareil peut former un bloc avec la cuisinière à gaz n° 456 (voir page 12).

Il peut être livré avec bouilleur de service d'eau chaude pour ballons de 100 à 200 litres (catalogue spécial).

CES appareils utilisent des charbons flambants secs, 1/4 gras ou maigres, dans la grosseur de 30/50 ou plus petits si le tirage le permet.

Nous pouvons les livrer avec foyer charbon (R ou K) ou mixte (M), avec ou sans chaudière (CA), barre devant ou barre contournante, avec ou sans plaque de recouvrement.

TYPE NORDIA 5430 à 5350



N° 5430

Numéros ...	5430	5330	5440	5340	5450	5350
DESSUS :						
Longueur ...	750	750	850	850	950	950
Largeur ...	550	550	590	590	640	640
FOUR :						
Largeur ...	310	310	375	350	437,5	375
Hauteur ...	255	255	255	255	255	255
Profondeur ...	400	400	400	400	4,0	450
ÉTUVE :						
Largeur ...	310	310	375	350	437,5	375
Hauteur ...	180	180	180	180	180	180
Profondeur ...	500	500	500	500	550	550
Tuyau ...	139	139	139	139	153	153
Chaudière (lit.)	—	8	—	11,5	—	15,5
Poids (kgs) ...	105	115	130	135	145	1,0
Hauteur ...	800	800	800	800	800	800

Hauteur supérieure de la buse derrière,
pour toutes : 750 $\frac{m}{m}$.

Cet appareil peut former un bloc avec la cuisinière à gaz n° 556 (voir page 12).

Il peut être livré avec bouilleur de service d'eau chaude pour ballons de 100 à 300 litres (catalogue spécial).

CUISINIÈRES TRIANGULAIRES



en tôle d'acier émaillée

N° 626

Dessus en 2 pièces :

Largeur.....	890
Profondeur	870
Hauteur totale	780

Four vis-à-vis :

Largeur d'ouverture	375
Hauteur	255

Tuyau ovale	120 x 240
Hauteur supérieure de la buse derrière	730
Poids (kgs)	135



CES appareils, très appréciés dans certains secteurs du Nord de la France, permettent tout en assurant la cuisson des repas, de chauffer une grande cuisine.

Ils brûlent tous les charbons courants, fonctionnent avec la plus parfaite simplicité et ne nécessitent aucun soin spécial d'entretien.

Dispositions facultatives : dossier, décor, barres droites ou coudées.

N° 630



N° 630

Dessus en 2 pièces :

Largeur.....	890
Profondeur	870
Hauteur totale	780

Four vis-à-vis :

Largeur d'ouverture	375
Hauteur	255

Tuyau ovale	120 x 240
Hauteur supérieure de la buse derrière	730
Poids (kgs)	130

Cette cuisinière peut être fournie avec une rallonge portant la longueur totale à 1.425 et contenant une marmite de 30 litres. Elle porte alors le numéro **631**.

La marmite est livrable soit en tôle d'acier émaillée soit en cuivre rouge étamé.



CUISINIÈRES EN TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE



MODÈLE LYONNAIS avec chaudière et foyer mixte

N°s	1533	1534	1535
		2534	2535
DESSUS :			
Longueur	750	850	950
Largeur	550	590	640
FOUR :			
Largeur	310	350	375
Hauteur	255	255	255
Profondeur	400	400	450
ÉTUVE :			
Largeur	310	350	375
Hauteur	180	180	180
Profondeur	500	500	550
Tuyau	139	139	153
Chaudière (CA) (litres)	8 l.	11,5	15,5
Poids (kgs)	120	135	150
Hauteur	800	800	800
Hauteur supérieure de la buse derrière : 750			

1533 - 1534 - 1535 : Foyer mixte (M) en fonte.
2534 - 2535 : Foyer mixte (M) en briques réfract.

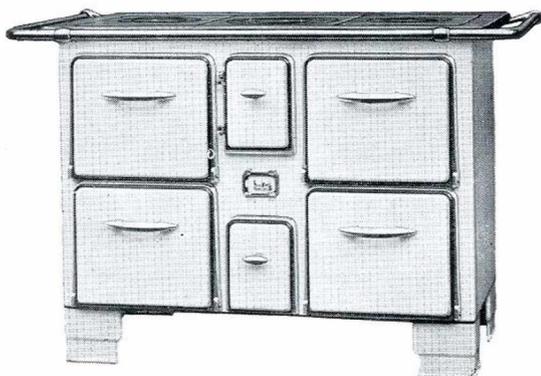
Suppléments facultatifs :
 Socle émaillé Dessus à 4 trous
 Décor Barre contourante
 Chaudière cuivre Plaque de recouvrement
 » débordante émaillée

MODÈLE NORD N° 592

DESSUS :	
Longueur	1.050
Largeur	650
FOURS :	
Largeur	310
Hauteur	255
Profondeur	500
ÉTUVE :	
Largeur	310
Hauteur	255
Profondeur	500
Tuyau	139
Hauteur supérieure de la buse derrière	765
Poids (kgs)	140
Hauteur	800

Cette cuisinière à tirage direct est toujours livrée avec foyer rond, sans chaudière et sur pieds.

Suppléments facultatifs : décor et barre contourante.

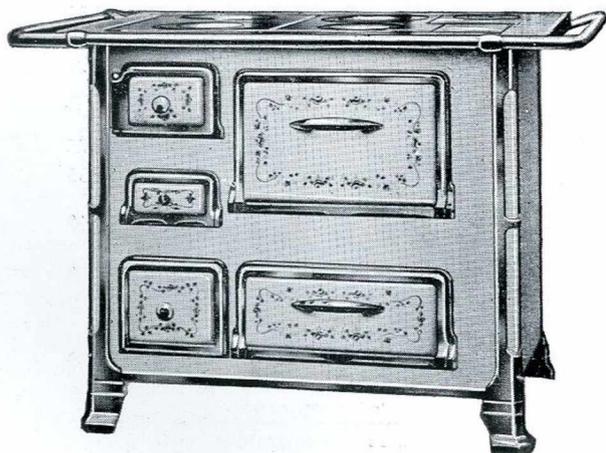


MODÈLE POLONAIS N° 749

DESSUS :	
Longueur	950
Largeur	660
FOUR :	
Largeur	375
Hauteur	230
Profondeur	570
ÉTUVE :	
Largeur	375
Hauteur	145
Profondeur	570
Poids (kgs)	155
Tuyau	139
Hauteur	780

Cet appareil est toujours fourni avec un foyer charbon en briques réfractaires, sans chaudière, barre contourante, dessus à 4 trous.

Supplément facultatif : décor.



CUISINIÈRE DE CAMPAGNE « BERGÈRE »

en fonte émaillée

Teintes : blanc-neige, ivoire, bambou



N° 123



DESSUS :	
Longueur	1.000
Largeur	750
FOUR :	
Largeur	400
Hauteur	250
Profondeur	575
ÉTUVE :	
Largeur	400
Hauteur	140
Profondeur	645
Buse ovale	110 × 200
Foyer	195 × 585 × 150
Porte de foyer	195 × 220
Chaudière (C.A.)	22
Poids (kgs)	270
Hauteur totale	700
Hauteur sous la buse	535

Cette cuisinière est livrée avec la buse dessus (au milieu et à droite) et derrière (au milieu). Dessus à 4 trous inégaux, foyer mixte (M), chaudière en cuivre rouge étamé, poignées émaillées.

Suppléments facultatifs pour :

barre contournante, poignées chromées, teinte blanc-neige et ivoire.

Sur demande cet appareil peut être livré en 750 de hauteur. Il peut être équipé avec un bouilleur de service d'eau chaude pour ballons de 200 et 300 litres (voir catalogue spécial).

CUISINIÈRE A FEU CONTINU POUR PETITES COMMUNAUTÉS

en tôle d'acier émaillée

N° 637

DESSUS :	
Longueur	1.250
Largeur	600
FOURS :	
Largeur	350
Hauteur	255
Profondeur	450
ÉTUVES :	
Largeur	350
Hauteur	180
Profondeur	450
Tuyau	153
Chaudière (C.A.) ..	8,5
Poids (kgs)	170
Hauteur totale	800
Hauteur supérieure de la buse derrière	750



Cette cuisinière est livrée avec ou sans chaudière, barre devant ou contournante, foyer charbon ou mixte, socle ou pieds.

Suppléments facultatifs :

Chaudière, foyer mixte, barre contournante, décor, chaudière en cuivre, socle émaillé.

Cet appareil peut être équipé avec un bouilleur de service d'eau chaude pour ballons de 200 et 300 litres (voir catalogue spécial).

CUISINIÈRES MIXTES A FEU CONTINU

charbon, charbon et bois, gaz, en tôle d'acier émaillée



N° 668

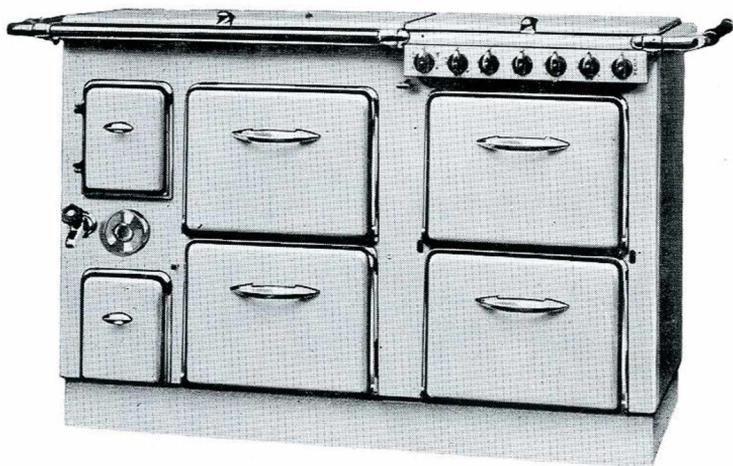
DESSUS :	
Longueur	850
Largeur	635
FOUR :	
Largeur	375
Hauteur	255
Profondeur	450
ÉTUVE :	
Largeur	375
Hauteur	180
Profondeur	450
Tuyau	139
Hauteur totale	800
Chaudière (C.A.) (litres)	6
Poids (kgs)	160
Hauteur supérieure de la buse derrière	750

CEs appareils qui fonctionnent au gaz de ville, au charbon ou au bois sont livrés avec foyer charbon (R et K) ou mixte (M), avec ou sans chaudière (C.A.), barre devant ou barres de côté, socle noir ou assorti, plaques de dessus granitées gris uni ou assorties.

Suppléments facultatifs : chaudière en cuivre rouge, foyer mixte, chaudière ordinaire, dossier pare-graisse et plaque de recouvrement. Ces cuisinières peuvent être fournies avec un bouilleur de service d'eau chaude pour ballons de 150 et 200 litres (voir catalogue spécial).

N° 669

DESSUS :	
Longueur	1.250
Largeur	635
FOURS :	
	Gaz Charbon
Largeur ..	350 350
Hauteur ..	255 255
Profondeur	450 450
ÉTUVES :	
Largeur ..	350 350
Hauteur ..	225 180
Profondeur	450 450
Tuyau	139
Hauteur totale	800
Chaudière (C.A.) (litres)	8,5
Poids (kgs)	185
Hauteur supé- rieure de la buse derrière	750



Cette cuisinière peut également fonctionner avec le gaz butane elle porte alors le numéro 1669.

RÉCHAUDS ET CUISINIÈRES DOMESTIQUES A GAZ

(gaz de ville, butane, tous gaz)

en tôle d'acier émaillée

teintes : blanc, ivoire, vert jade

**Une flamme bien réglée doit être bleue,
avec un cône bleu-vert**

Les deux cas ci-dessous indiquent un mauvais réglage :

- flamme vacillante, présentant une pointe blanche : manque d'air
- flamme se décollant du brûleur ou sifflante et très courte : excès d'air.

Nos appareils sont équipés d'injecteurs avec dispositifs permettant de régler le débit d'air et d'obtenir dans tous les cas une flamme correcte.

RÉCHAUDS A GAZ

en tôle d'acier émaillée, dessus fonte



RÉCHAUD PLAT 2 FEUX

N° **15** gaz de ville
N° **1015** gaz butane

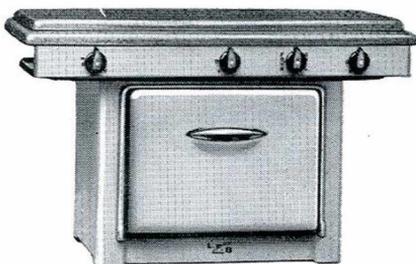
Empattement..... 550 × 330
Hauteur 110
Poids (kgs) 10

RÉCHAUD-FOUR 3 FEUX

N° **64** gaz de ville
N° **1064** gaz butane

DESSUS : Largeur 750
 Profondeur 410
FOUR : Largeur 350
 Hauteur 245
 Profondeur 330
Hauteur 450
Poids (kgs) 47

Monté sur pieds cet appareil porte le N° **664**
(voir page suivante).



RÉCHAUD-FOUR 3 FEUX

N° **58** gaz de ville
N° **1058** gaz butane

DESSUS : Largeur 600
 Profondeur 390
FOUR : Largeur 350
 Hauteur 245
 Profondeur 330
Hauteur 450
Poids (kgs) 60

Cet appareil avec un tiroir sous le four porte le N° **558** (voir page suivante).



CUISINIÈRES A GAZ



en tôle d'acier émaillée, dessus fonte

CUISINIÈRE A 3 FEUX DESSUS

N° 558 gaz de ville

N° 1558 gaz butane

DESSUS :

Largeur	600
Profondeur	390

FOUR :

Largeur	350
Hauteur	245
Profondeur	330

TIROIR :

Largeur	340
Hauteur	230
Profondeur	350

Hauteur	800
Poids (kgs)	70

Cet appareil comprend :

- four avec grilloir
- tiroir à glissières sous le four
- dossier pare-graisse articulé emboîtant le dessus
- table de travail relevable en fonte émaillée gris
- 3 brûleurs dessus : intensif, rapide, lent.
- plateau de propreté amovible.



CUISINIÈRE A 3 FEUX DESSUS

N° 664 gaz de ville

N° 1664 gaz butane

DESSUS :

Largeur	750
Profondeur	410

FOUR :

Largeur	350
Hauteur	245
Profondeur	330

Hauteur	800
Poids (kgs)	54

Cet appareil comprend :

- four avec grilloir
- 3 brûleurs dessus : rapide, lent, auxiliaire
- il peut être garni comme le réchaud 64 (voir page précédente) d'un dossier pare-graisse.



CUISINIÈRES A GAZ

pour ensemble-bloc de cuisine



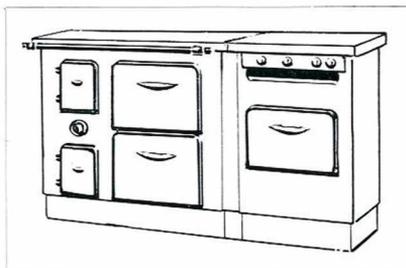
Cette cuisinière forme bloc-cuisine avec les appareils de la série Nordia N° 5430 (voir page 4).

CUISINIÈRE A 3 FEUX DESSUS

N° 556 au gaz de ville
N° 1556 au gaz butane

DESSUS	}	Largeur	550
		Profondeur	590
FOUR :	}	Largeur	375
		Hauteur	255
		Profondeur	460
Hauteur			800
Poids (kgs)			65

2 brûleurs intensifs et 1 rapide sur la table de travail, brûleur de four en H avec inter-allumage, grilloir à grande surface, dossier pare-graisse articulé. Plateau de propreté amovible.

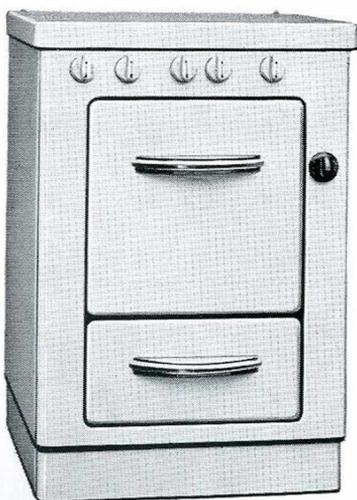


CUISINIÈRE A 4 FEUX DESSUS ET THERMOSTAT

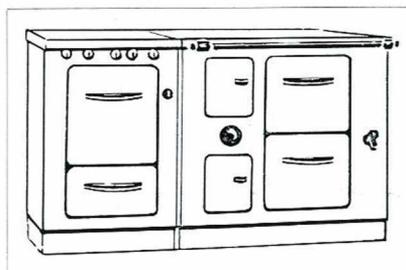
N° 456 Tous gaz estampillée « N.F.A.T.G. »

DESSUS	}	Largeur	550
		Profondeur	590
FOUR	}	Largeur	350
		Hauteur	255
		Profondeur	460
TIROIR	}	Longueur	340
		Hauteur	105
		Profondeur	480
Hauteur			800
Poids (kgs)			90

2 brûleurs rapides et 2 brûleurs lents sur la table de travail, brûleur de four en H avec inter-allumage, grilloir à grande surface, dossier pare-graisse articulé. Table de travail relevable. Tiroir à glissières sous le four. Plateau de propreté amovible.



Cette cuisinière forme bloc-cuisine avec les appareils de la série bloc N° 443 (voir page 4).



APPAREILS DE CHAUFFAGE

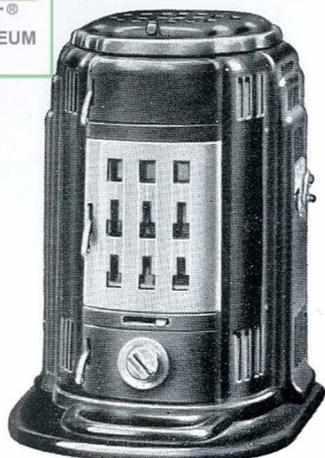
pour

appartements, bureaux, magasins et ateliers

Tous nos appareils, sauf le « Granum », fonctionnent par tirage à travers la masse.

Ne jamais pousser un appareil de chauffage. Ce serait le détériorer gravement, donc coûteusement, pour une satisfaction momentanée.

Acheter plutôt un appareil plus fort, que l'on conduira lentement, à feu doux.



CHEMINÉE DIANE N° 517

en fonte émaillée bambou, à feu continu

Hauteur totale	715
Hauteur sous la buse	420
Diamètre du tuyau de fumée	111
Encombrement sans plateau	500×340
Encombrement avec plateau	500×530
Capacité de chauffe (m³)	125 à 150
Poids (kgs)	80

Charbon anthraciteux 20/30, 30/50.

POÊLE CONTINENTAL N° 368

Poêle en tôle et fonte émaillée, à feu intermittent (brûle tous combustibles)

Hauteur totale	870
Hauteur sous la buse	708
Diamètre du tuyau de fumée	104
Encombrement	400×380
Capacité de chauffe (m³)	100 à 125
Poids (kgs)	67

Teintes : enveloppe en tôle d'acier émaillée granité, dessus, porte et pieds en fonte émaillée gris-bleu.



CHEMINÉE RADIA N° 528

en fonte émaillée bambou, à feu continu

Hauteur	600
Hauteur sous la buse	280
Diamètre du tuyau de fumée	111
Encombrement	480×320
Capacité de chauffe (m³)	100
Poids (kgs)	70

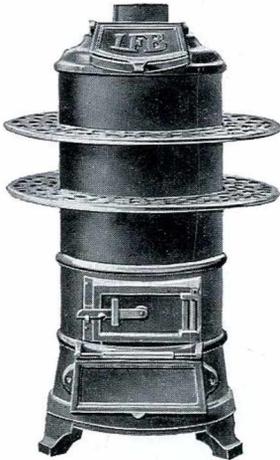
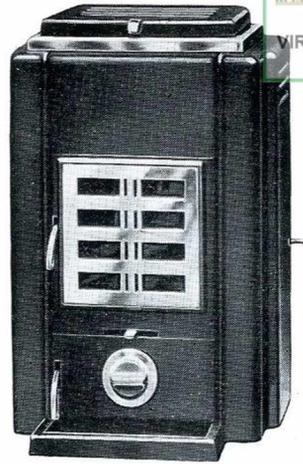
Charbon anthraciteux 20/30, 30/50.

CHEMINÉE NITIDA N° 552

en fonte émaillée bambou, à feu continu

Hauteur.....	680
Hauteur sous la buse.....	300
Buse ronde : diamètre.....	111
Embossrement.....	460 × 220
Capacité de chauffe (m³).....	100
Poids (kgs).....	74

Charbon anthraciteux 20/30, 30/50.



POËLE D'ATELIER N°S 237-1 237-2 237-3

en fonte brute

Hauteur.....	750	910	1.070
Diamètre du corps.....	400	400	400
Diamètre du tuyau de fumée.....	132	132	132
Diamètre de la galerie.....	700	700	700
Capacité de chauffe (m³),	175	225	275
Poids (kgs).....	90	105	130

Brûle tous les combustibles.

POËLE TOM N° 553

en fonte émaillée bambou, à feu intermittent

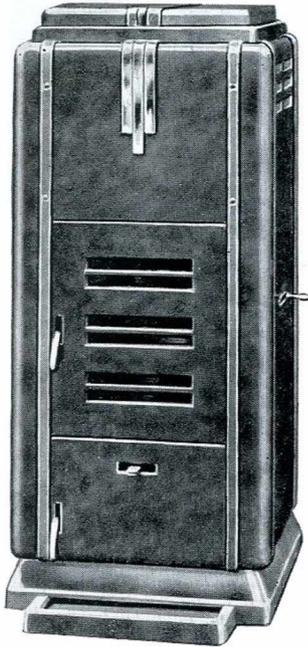
Hauteur totale.....	590
Hauteur sous la buse.....	425
Diamètre du tuyau de fumée.....	97
Embossrement.....	440 × 380
Capacité de chauffe (m³).....	75
Poids (kgs).....	46

Brûle tous les combustibles.



POÊLE « GRANUM »

en fonte émaillée bambou, à feu continu



N° 765

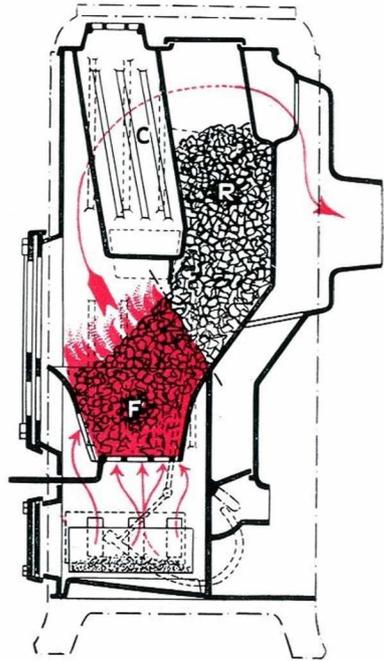
Hauteur totale.....	1.020
Hauteur sous la buse	630
Buse ronde.....	118
Encombrement	460 x 460
Capacité de chauffe	250 m ³
Poids (kgs).....	155

Cet appareil brûle :

Charbon anthraciteux 10/20, 15/25.
Grésillon de coke.
Braisette d'antracite.

Il n'est fabriqué qu'en une seule taille.

Les petits grains anthraciteux chargés dans le réservoir **R** descendent dans le foyer **F** au fur et à mesure de la combustion. La chambre de chauffe **C**, indépendante du foyer, mais au-dessus de celui-ci, est parcourue successivement par la totalité de l'air de la pièce à chauffer ; la température du local est ainsi maintenue toujours régulière. Le feu n'est pas surchargé, il reste clair. Le combustible brûle par fines couches successives, lentement, complètement, économiquement. Le poêle « Granum » n'est pas une modification sommaire d'un modèle existant, mais bien un appareil basé sur un principe nouveau, brûlant efficacement les petits grains anthraciteux 10/20, 15/25 et le grésillon de coke.



Coupe du « Granum »

INSTALLATION D'UN APPAREIL

CHEMINÉE

Vérifier l'état de la cheminée sans se contenter des résultats obtenus avec l'appareil précédent dont la construction quelquefois toute différente de celle du nouveau pouvait s'accommoder de défauts ou d'insuffisances que ne tolèrent souvent plus des appareils modernes plus précis dans leur conception et de ce fait admettant moins d'erreur dans leur utilisation.

Il est indispensable en conséquence d'examiner soigneusement la construction de la cheminée, sa hauteur et d'en vérifier le bon tirage non seulement en présentant un papier enflammé ce qui ne prouve rien mais en utilisant de préférence les appareils portatifs de contrôle que l'on trouve facilement dans le commerce; par exemple un déprimomètre qui donne par simple lecture et avec un minimum de soins, la dépression de la cheminée.

Par ailleurs, la possession d'un tel appareil évite souvent bien des contestations avec les clients peu enclins généralement à prendre pour argent comptant de simples affirmations verbales.

Pour ces raisons nous ne saurions trop en recommander l'achat à ceux de nos clients qui installent souvent des appareils de cuisine et de chauffage.

Quelques règles très importantes à observer :

1° Une cheminée doit être construite en matériaux peu conducteurs de la chaleur pour qu'elle puisse rester chaude.

2° Elle doit être absolument étanche.

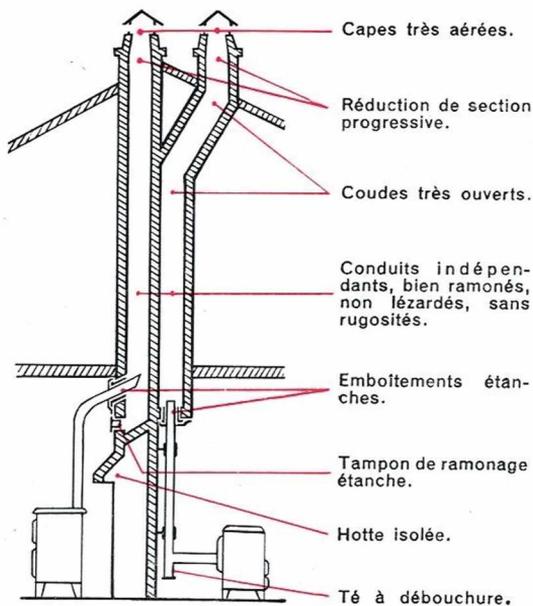
3° Elle ne doit pas être obstruée et elle doit être ramonée au moins 2 fois par an.

On a vu des asphyxies provoquées par de simples toiles d'araignée plus ou moins chargées de poussière ou de suie.

4° Elle doit avoir une section constante et ne pas comporter de coudes brusques.

5° Elle doit déboucher à un mètre au-dessus du niveau supérieur des toits voisins ou à dix mètres au moins d'obstacles importants tels que des arbres, de grands immeubles, etc... Sa sortie ne doit pas comporter de diminution de section trop sensible même si elle est progressive.

6° Elle doit être indépendante.



INSTALLATION CORRECTE

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Avant l'installation l'appareil (cuisinière ou poêle) doit lui-même être vérifié. Ses joints de mastic de fer peuvent s'être effrités pendant le transport, par exemple. De plus il faut s'assurer que les trappes de ramonage lorsqu'il y en a, sont bien fermées et que les passages de fumée ne sont pas obstrués par les composants de l'emballage ou des pièces démontées.

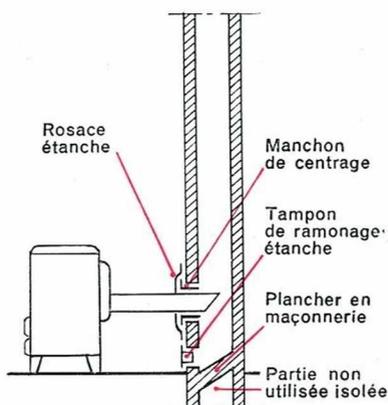
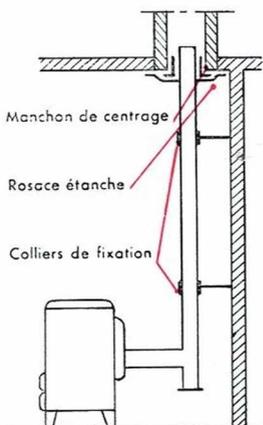
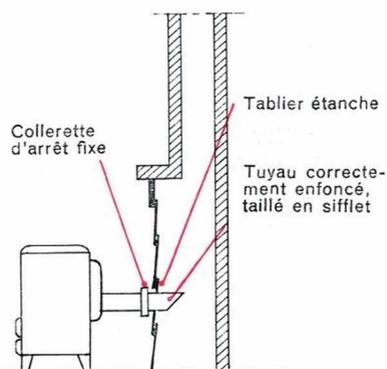
QUELQUES RÈGLES DE MONTAGE A OBSERVER

1° L'appareil doit se trouver aussi près que possible du conduit de fumée. Éviter les longueurs horizontales de tuyaux qui, notamment avec les appareils modernes calculés pour un tirage donné, peuvent freiner dangereusement la marche de l'appareil.

2° L'appareil et les tuyaux doivent être isolés suffisamment.

3° Le tuyau de raccordement doit être fixé solidement et être étanche. Le tuyau doit être en excellent état et maintenu à la traversée des cloisons ou du mur de la cheminée par une collerette. Il doit avoir l'extrémité enfoncée taillée en sifflet tourné vers le bas pour ne pas recevoir la suie; enfin il ne doit pas être trop poussé dans la cheminée.

Ne jamais brancher un appareil dans une cheminée comportant un récupérateur (cheminée avec appareil Fondet ou similaire) ou dans un poêle de construction (poêle en faïence de salle à manger). Il est, dans ce cas, indispensable de modifier entièrement l'intérieur de ces dispositifs.



INSTALLATIONS CORRECTES

MARCHE DE L'APPAREIL

Les essais d'un appareil doivent être conduits à feu très doux pendant plusieurs heures. Lorsqu'il s'agit d'une cuisinière, desserrer légèrement pendant l'opération les vis qui maintiennent le dessus.

Les chaudières, lorsqu'il y en a, doivent être pleines d'eau.

On remarque souvent aux premiers essais d'un fourneau neuf, un dépôt de gouttelettes d'eau le long des parois extérieures de la chaudière, ce qui fait penser à une fuite de cette dernière. Si l'eau qui coule est noirâtre, il s'agit simplement d'une condensation d'autant plus importante que le tirage est moins vif, mais qui disparaîtra lorsque la chaudière sera recouverte d'une couche de suie. Par contre, l'eau claire provient d'une fuite qui augmentera avec la chaleur parce que la dilatation du métal écartera les bords du trou.

Sauf indications spéciales on peut employer avec nos appareils tous les combustibles courants mais pour obtenir un bon service il faut néanmoins choisir de préférence des anthraciteux 20/30 ou 30/50 ou du coke 20/40 ou 40/60 pour le chauffage en continu et des flambants secs 20/30 ou 30/50 pour la cuisine.

Décendrer soigneusement chaque jour les grilles des foyers.

Nettoyer tous les quinze jours les chaudières.

Vérifier périodiquement les passages de fumée qui peuvent s'obstruer et remédier dès leur constatation aux défauts qui se produisent (joint non étanche, foyer usé, porte fermant mal, etc...).

NOUVELLES CRÉATIONS

" L. F. B. "

DE LA SOCIÉTÉ ANONYME LES FONDERIES FRANCO-BELGES
au capital de 120.000.000 de francs
à **MERVILLE (Nord)**

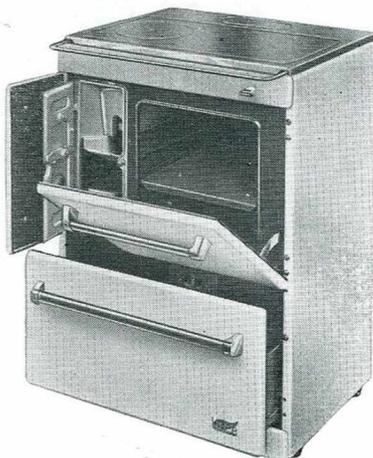
CUISINIÈRE A FEU CONTINU, avec charbonnier

en tôle d'acier émaillée blanc, ivoire, vert-jade
avec foyer à charbon, ou charbon et bois, rampe devant rentrante



N° 430

DESSUS :	
Largeur	580
Profondeur	460
FOUR	
Largeur	290
Hauteur	290
Profondeur	320
CHARBONNIER :	
Largeur	520
Hauteur	150
Profondeur	405
Diamètre du tuyau	125
Hauteur totale	800
Hauteur supérieure de la buse derrière	750
Poids (kgs)	95

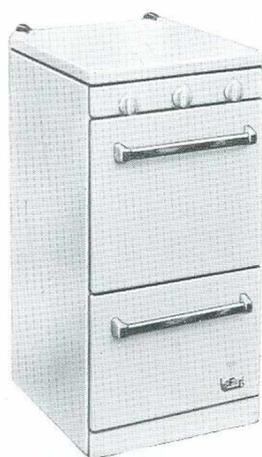


Vue avec portes et charbonnier ouverts ➡ ➡ ➡ ➡

La cuisinière N° 430 forme un bloc de ligne moderne avec l'une ou l'autre
de nos cuisinières " tous gaz " N°s 450 et 451 (voir gravures de ces blocs à la page 4).

deux nouveaux modèles de CUISINIÈRES " TOUS GAZ " pour ensemble bloc de cuisine

en tôle d'acier émaillée blanc, ivoire ou vert-jade, dessus fonte, dossier pare-graisse articulé.



CUISINIÈRE à 2 feux dessus, N° 450

DESSUS :	
Largeur	410
Profondeur	460
FOUR :	
Largeur	290
Hauteur	290
Profondeur	320
TIROIR :	
Largeur	350
Hauteur	150
Profondeur	405
Hauteur totale	800
Poids (kgs)	61

MODE D'EMPLOI des Cuisinières Nos 450 et 451

Pour rôti ou faire de la pâtisserie, chauffez le four préalablement pendant quelques minutes avant d'introduire les mets qui ne devront jamais être placés directement sur la sole de four.



CUISINIÈRE N° 451

vue avec portes et tiroir ouverts, table de travail relevée.



CUISINIÈRE à 3 feux dessus, N° 451

DESSUS :	
Largeur	770
Profondeur	460
FOUR :	
Largeur	290
Hauteur	290
Profondeur	320
TIROIR :	
Largeur	350
Hauteur	150
Profondeur	405
ARMOIRE	
Largeur	360
Hauteur	630
Profondeur	405
Hauteur totale	800
Poids (kgs)	90

Caractéristiques des Cuisinières " tous gaz " Nos 450 et 451

- TABLE DE TRAVAIL. — Relevable et maintenue par une béquille. Rabattre cette dernière vers l'avant pour abaisser la table.
N° 450 : 1 brûleur intensif très puissant pour les fritures et 1 brûleur rapide.
N° 451 : 2 brûleurs intensifs, dont un très puissant pour les fritures, et un brûleur rapide.
- CUVETTES DE PROPRETÉ. — Mobiles, placées sous les brûleurs, recueillant les produits de débordement.
- ROBINETTERIE. — A rattrapage de jeu, avec manettes isolantes et butée réglable, permettant de mettre la flamme en veilleuse, position R. Butée constituée par une vis accessible de la façade, après enlèvement de la manette.
- FOUR. — A triple parois et porte calorifugées. L'intérieur est aisément démontable pour le nettoyage.
- TIROIR A ACCESSOIRES. — Placé sous le four. Pour dégager le tiroir, celui-ci étant poussé à fond, appuyer la poignée vers le bas, de façon à relever l'arrière du bac. Tirer. Pour replacer le tiroir, l'introduire dans une position inclinée, l'arrière étant maintenu plus élevé que l'avant. Glisser le tiroir sur le dessus des rails de guidage. Pousser à fond.
- ARMOIRE. — La cuisinière N° 451 comporte une armoire pour le logement de la bouteille de butane.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS. — Si les flammes sont vacillantes et présentent une pointe blanche, il y a manque d'air ; éloignez la bague d'air de l'entrée du brûleur, en la faisant coulisser pour dégager les 4 trous circulaires des cônes de Venturi.

Si, au contraire, les flammes se décollent du brûleur, ou sont sifflantes et très courtes, même s'il se produit un retour de flamme à l'injecteur, c'est qu'il y a excès d'air. Agir à l'inverse de ce qui est dit plus haut.

Débit des brûleurs gaz de ville

Désignation	Puissance nominale en mth/h	Débit en litres/h.
Brûleur très puissant	4000	980
Brûleur intensif	3500	855
Brûleur rapide	2250	550
Brûleur de four	2750	670

1 mth/h = 1 calorie/h

BLOC MODERNE " L. F. B. " N^{os} 430 - 450

d'une largeur totale de 990 m/m



*Blocs formés par simple juxtaposition
des deux appareils.*

BLOC MODERNE " L. F. B. " N^{os} 430 - 451

d'une largeur totale de 1350 m/m

*Les Cuisinières à gaz N^{os} 450
et 451, peuvent être placées, soit
à droite, soit à gauche de la
cuisinière à feu continu N^o 430.*



Service Commercial à **BOBIGNY** (Seine), 45, Avenue Henri-Barbusse
Téléphone : 111 Bobigny

Magasin d'Exposition : 16, Rue Bréguet, à **PARIS (XI^{me})**

Magasin d'Exposition
à **LYON** (Rhône)

42, Quai Gailleton

Téléphone : Gailleton 02-16

Dépôt à **BRIGNAIS** (Rhône)

7, Rue Nationale

Téléphone : Brignais 42



Dépôt et Exposition :

à **MARSEILLE** (13^e)

(B.-du-R.)

109, Avenue des Chutes-Lavie

Téléphone :

NA. 43-38 et 81-78



LES FONDERIES FRANCO-BELGES

Société Anonyme - Capital 120.000.000 francs.

Téléphone : Merville 68

R. C. Hazebrouck 6887

Compte Ch. Postaux

LILLE N° 274-25

MERVILLE (NORD)

Service Commercial et Dépôt : **BOBIGNY (Seine)** - 45, Avenue Henri-Barbusse - Téléphone 111

Magasin d'Exposition :

16, Rue Bréguet,

PARIS (XI^m)



Dépôt :

BRIGNAIS (Rhône)

7 Rue Nationale - Tél. 42

Magasin d'Exposition

LYON, 42, Quai Gailleton

Tél. Gailleton 0216

TARIF FÉVRIER 1956

SIGNIFICATION DES ABRÉVIATIONS

K signifie foyer carré.

M » foyer mixte, bois et charbon.

O » foyer ovale.

R signifie foyer rond

CA » chaudière affleurante.

Cuisinières fonte et tôle émaillée - Modèle " BLOC "

Numéro de l'appareil	DÉSIGNATION	Dimensions :		PRIX
		Long.	Larg	
Cuisinières à feu continu (sans chaudière)				
430 - O	Cuisinière au charbon	580	460	33.500
430 - M	Cuisinière charbon et bois	580	460	35.600
Cuisinières " tous gaz "				
450	Modèle à 2 brûleurs, avec four et tiroir.	410	460	27.500
451	Modèle à 3 brûleurs, avec four, tiroir et logement bouteille butane	770	460	34.400
Blocs de Cuisine				
430 - O et 450	Bloc constitué par cuisinière N° 430-O ou 430-M et cuisinière	990	460	61.000
430 - M et 450	" tous gaz " N° 450	990	460	63.100
430 - O et 451	Bloc constitué par cuisinière N° 430-O ou 430-M et cuisinière	1350	460	67.900
430 - M et 451	" tous gaz " N° 451.	1350	460	70.000

N.-B. — Prière de spécifier à la commande si le dessus qui recouvre la cuisinière N° 430-O ou 430-M doit être livré avec ou sans échancrure pour le passage du tuyau de fumée.

Cuisinières fonte et tôle émaillée - Modèle "BLOC "



Numéro de la cuisinière	Dimensions de la taque	PRIX		Majoration pour	
		rampe devant	rampe contournante	chaudière cuivre rouge	Tôle de recouvrement avec ou sans échancrure
Cuisinières à feu continu (sans chaudière)					
443—R	750×560	41.650	43.100	—	4.500
443—M	750×560	45.300	46.750	—	4.500
444—R	850×600	44.400	46.050	—	5.050
444—M	850×600	48.150	49.800	—	5.050
Cuisinières à feu continu (avec chaudière)					
433—KCA	750×560	44.800	46.250	2.850	4.500
433—MCA	750×560	48.450	49.900	2.850	4.500
434—KCA	850×600	47.700	49.350	3.000	5.050
434—MCA	850×600	51.450	53.100	3.000	5.050

Cuisinières fonte et tôle émaillée - Modèle " Nordia "

Numéro de la cuisinière	Dimensions de la taque	Prix sans décor				Majoration pour				
		rampe devant		rampe contournante		décor	taque à 4 trous	Chaudière cuivre rouge	Chaudière débordante	Tôle de recouvrement avec ou sans échancrure
		avec pieds	avec socle émaillé	avec pieds	avec socle émaillé					
Cuisinières à feu continu " Modèle Nord " (sans chaudière)										
5430 - R	750 × 550	32.050	33.150	33.500	34.600	2.300	—	—	—	4.500
5440 - R	850 × 590	35.200	36.600	36.850	38.250	2.300	—	—	—	5.050
5450 - R	950 × 640	39.450	41.100	41.450	43.100	2.300	—	—	—	5.850
Cuisinières à feu continu " Modèle Nordia " (avec chaudière)										
5330 - KCA	750 × 550	35.200	36.300	36.650	37.750	2.300	—	2.850	1.900	4.500
5330 - MCA	750 × 550	37.200	38.300	38.650	39.750	2.300	700	2.850	1.900	4.500
5340 - KCA	850 × 590	38.450	39.850	40.100	41.500	2.300	—	3.000	2.050	5.050
5340 - MCA	850 × 590	40.750	42.150	42.400	43.800	2.300	700	3.000	2.050	5.050
5350 - KCA	950 × 640	43.300	44.950	45.300	46.950	2.300	—	3.550	2.550	5.850
5350 - MCA	950 × 640	45.800	47.450	47.800	49.450	2.300	700	3.550	2.550	5.850
Cuisinières à feu continu, à foyer mixte, bois et charbon (sans chaudière)										
5430 - M	750 × 550	34.050	35.150	35.500	36.600	2.300	—	—	—	4.500
5440 - M	850 × 590	37.500	38.900	39.150	40.550	2.300	—	—	—	5.050
5450 - M	950 × 640	41.950	43.600	43.950	45.600	2.300	—	—	—	5.850

Cuisinières fonte et tôle émaillée



Numéro de la Cuisinière	Dimensions de la taque	Prix sans décor				Majoration pour :				
		rampe devant		rampe contournante		décor	taque à 4 trous	chaudière cuivre rouge	Chaudière débordante	Tôle de recouvrement avec ou sans échancrure
		avec pieds	avec socle émaillé	avec pieds	avec socle émaillé					
Cuisinière à feu continu, modèle Parisien, à charbonnier (sans chaudière)										
530 — O	600 × 450	27.200	—	—	—	2.100	—	—	—	—
Cuisinières " Modèle Nord " (sans chaudière)										
592 — R	1050 × 650	39.750	—	41.750	—	3.950	—	—	—	—
1793 — R	900 × 630	32.950	—	34.900	—	1.800	—	—	—	—
Cuisinière " Polonaise " avec foyer en briques réfractaires (sans chaudière)										
749 — K	950 × 660	—	—	48.250	—	2.125	—	—	—	—
Cuisinières " Modèle Lyonnais " (avec chaudière)										
1533 — MCA	750 × 550	36.950	38.050	38.400	39.500	2.300	700	2 850	1.900	4.500
1534 — MCA	850 × 590	40.550	41.950	42.200	43.600	2.300	700	3.000	2.050	5.050
2534 — MCA	850 × 590	40.750	42.150	42.400	43.800	2.300	700	3 000	2 050	5.050
1535 — MCA	950 × 640	45.500	47.150	47.500	49.150	2.300	700	3.550	2 550	5 850
2535 — MCA	950 × 640	45.800	47.450	47.800	49.450	2.300	700	3 550	2.550	5.850
Cuisinières à feu continu, avec ou sans chaudière (2 fours, 2 étuves) foyer central										
637 — R	1250 × 600	60.000	62.200	62.500	64.700	3 950	—	—	—	—
637 — RCA	1250 × 600	63.400	65.600	65.900	68.100	3 950	—	2.600	—	—
637 — M	1250 × 600	61.050	63.250	63.550	65.750	3.950	—	—	—	—
637 — MCA	1250 × 600	64.450	66.650	66.950	69.150	3.950	—	2 600	—	—

Poêles triangulaires

N° 626, modèle A	Joues et pieds arrières émaillés	} sans dos avec dos	50.100	50.900	3.600	13 000
626 » A			53.600	54.400	4.250	13.000
626 » B	Joues et pieds arrières chromés	} sans dos avec dos	52.900	53.700	3.600	13 000
626 » B			56.400	57.200	4.250	13.000
630, Petit modèle		sans dos	40.950	41.750	3.600	13.000
630, »		avec dos	44.450	45.250	4.250	13.000

		Rampes		Majoration pour		
		droites	coudées	décor	chaudière cuivre rouge	
N° 626, modèle A	Joues et pieds arrières émaillés	} sans dos avec dos	50.100	50.900	3.600	13 000
626 » A			53.600	54.400	4.250	13.000
626 » B	Joues et pieds arrières chromés	} sans dos avec dos	52.900	53.700	3.600	13 000
626 » B			56.400	57.200	4.250	13.000
630, Petit modèle		sans dos	40.950	41.750	3.600	13.000
630, »		avec dos	44.450	45.250	4.250	13.000

Cuisinière de campagne " La Bergère ", en fonte émaillée,

avec foyer mixte bois et charbon et chaudière en cuivre rouge.

Numéro	Dimensions de la taque	PRIX		Majoration pour	
		Rampe devant	Rampe contournante	émail blanc neige ou teinte ivoire	Poignées chromées
123 MCA	1000 x 750	62.000	64.400	2400	1150

Bac à Charbon N° 790, émaillé, garnitures chromées, sans décor 5.350
 avec décor 6.825

Appareils à Gaz de Ville ou à Gaz Butane et Appareils " tous gaz "

7



Numero de l'appareil		DÉSIGNATION	Dimensions du dessus	PRIX	Majoration pour Bande émaillée $\frac{1}{2}$ de raccordement
Gaz de Ville	Gaz Butane				
15	1015	Réchaud plat à 2 feux	550 × 330	5.250	—
58	1058	Réchaud-four	600 × 390	24.700	—
558	1558	Cuisinière à 3 feux	600 × 390	31.650	—
556 P	1556 P	Cuisinière à 3 feux	550 × 590	32.800	350
556 S	1556 S	Cuisinière à 3 feux	550 × 590	32.800	450
Modèles "Tous gaz"					
450		Cuisinière à 2 feux	410 × 460	27.500	—
451		Cuisinière à 3 feux	770 × 460	34.400	—
455		Cuisinière à 3 feux	550 × 590	42.850	300
456		Cuisinière à 4 feux	550 × 590	50.500	300

avec thermostat, estampillée "N.F.A.T.G."

IMPORTANT. — Pour les appareils " tous gaz ", spécifier à la commande si, au départ de l'usine, les appareils doivent être réglés au gaz de ville ou bien au butane.

Les prix ci-dessus comportent la fourniture du dossier pare-graisse, sauf les réchauds 2 feux, N° 15 et 1015 qui ne peuvent être livrés avec cet accessoire.

Appareils de Chauffage

Désignation	Dimensions en millimètres				Prix	
	Hauteur totale	Dia- mètre du corps	Encombrement	Hauteur en dessous de la buse		Dia- mètre de la buse
Poêles d'atelier :						
N° 237-1, avec 1 galerie	750	400	500 × 500	—	132	16.250
N° 237-2, » 1 »	910	400	500 × 500	—	132	19.000
N° 237-3, » 2 »	1070	400	500 × 500	—	132	23.250
Anneau supplémentaire	200	400	—			2.750
Galerie						1.500
Foyer Record N° 382 (à feu continu)	730	—	610 × 435	340	111	34.950
Cheminée Diane N° 517 (à feu continu)	715	—	500 × 330	420	111	29.300
Cheminée Radia N° 528 (à feu continu)	600	—	480 × 320	280	111	23.100
Cheminée Nitida N° 552 (à feu continu)	680	—	460 × 320	300	111	24.800
Poêle Granum N° 765 (à feu continu)	1020	—	460 × 460	630	118	44.350

