SAINT-NICOLAS





Armand GEILER 54, RUE DE ROUBAIX TOUFFLERS (Nord)

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 (169)

TÉLÉPHONE: KLÉBER:89-10

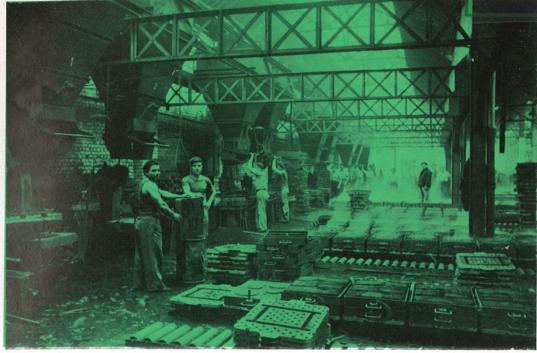
R.C. SEINE 26457

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

Saint Nicolas

NOS USINES





REPRÉSENTANTS NOS

MM.

Marie,

MM.	
BASTIEN Raoul 5, rue des Brusques, Marseille (Bouches-du-Rhône)	RÉGIONS
Tél. Dragon 29-94	Midi
BERTHON Pierre, 10, rue Jacquard, Lyon (Rhône) Tél. Burdeau 87-18	Sud-Est
BOITELET Fernand, 37, rue St-Louis prolongée, à Mézières (Ardennes) Tél. Mézières 26-45	Est
BRISSY Charles, 5, rue des Déportés, à Laval (Mayenne) Tél, Laval 117	Normandie
BRISSY Henri, 5, rue des Déportés, à Laval (Mayenne) Tél. Laval 117	Bretagne
FICHEROULLE Georges, 25, rue Coquette, Hautmont (Nord)	Nama
Tél. Hautmont 414-63	Nord

FOURNIER-MONTGIEUX Gabriel,	RÉGIONS
43, rue de la Poste, Clermont- Ferrand Tél. CFd 60-95	Centre
LANDREAU Robert, 8, rue Leneveux, Paris (XIV°) Tél. Gobelins 92-37	Paris
LECOMTE Michel, 125, rue de Rome, Paris (VIII°) Tél· Wagram 14-37	Banlieue
SCHEIWILLER Marcel, 9, rue du Maréchal Leclerc, Eaubonne (Set-O.) Tél. Eaubonne 33	Centre-Ouest
TARRIDE André 17 Avenue Sainte-	

Talence (Gironde) Tél. Talence 432..... Sud-Ouest

NOS DÉPOTS

PARIS, 102, rue Petit (19°) - Gare Belleville-Villette - Tél. Botzaris 36-76 LYON, 10, r. Jacquard (4°) - Gare Lyon-Croix Rousse - Tél. Burdeau 87-18 BORDEAUX, 31, r. d'Ornano - Gare Deschamps - Tél. Bordeaux 83561

CUISINIÈRES "SÉLECTION 70 et 80



VÉRITABLE BLOC TOUT FONTE A FEU CONTINU FOYER BREVETÉ A RENVERSEMENT DU TIRAGE MARCHE AU RALENTI COMME UN POÈLE A FEU CONTINU

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

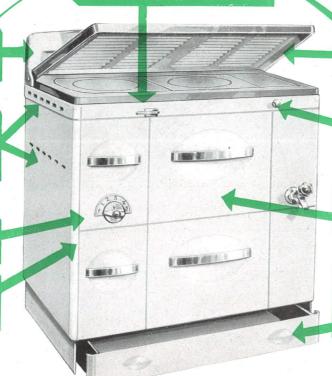
FRONTON AMOVIBLE

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.

RÉCLACE 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
Etagère 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.

CARACTÉRISTIQUES

Numéros««	FC. 53-70	FC. 56-80
	Corps normal	Corps proiond
Dessus Largeur	700	780
Profondeur»	450	510
Hauteur totale»	800	800
Largeur»	330	360
Four Profondeur * »	400	470
Hauteur »	240	. 250
Buse pour tuyau de »	139	139
Contenance de la chaudière lit.	6	7
Poids d'expédition, environ kgs	200	240



PRÉSENTATION. - Cuisinière tout fonte émail blanc - Garnitures chromées - Deux plaques chauffantes - Tiroir charbonnier acier - Contreportes de four poli-miroir - Chaudière fonte d'aluminium.

Suppléments : Fronton fonte émail - Couvercle (encadrement poli, volets fonte émaillée) - Four émaillé. - Tablettes fonte émail - Dessus profond ou débordant - Fronton élargi - Barre avant ou barre enveloppante.

Nord - Sélection 5370 Nord - Sélection 5680

Minorations : Sans chaudière, foyer mineur à feu lent.

CUISINIÈRES "SÉD UCTION 70 et 8

VÉRITABLES BLOCS

A FEU CONTINU

PRÉSENTATION

Bloc acier émail blanc - Socle émail blanc - Garnitures chromées - Deux plaques chauffantes Tiroir charbonnier acier - Four émaillé - Contreporte de four émaillée.

Suppléments : Chaudière fonte d'aluminium Contre-porte de four aluminium poli-miroir Couvercle acier émail à charnières chromées Tablettes fonte émail - Dessus profond ou débordant - Barre avant ou barre contournante.

Nord-Séduction 70 Nord-Séduction 80 Minorations: Sans chaudière - Foyer mineur à feu lent.

CARACTÉRISTIQUES

	Numéros	FC. 4370	FC. 4680
		Corps normal	Corps profond
	Largeur n	690	780
Dessus }	Profondeur «	440	510
Hauteur to	tale «	800	. 800
- (Largeur»	330	360
Four)	Profondeur »	400	470
(Hauteur»	230	250
Buse ovale	pour tuyau de »	139	139
Contenanc	e de la chaudière lit.	6	7
Poids d'exp	oéditionkgs	155	195



FOYER BREVETÉ A RENVERSEMENT DE TIRAGE MARCHE AU RALENTI COMME UN POÊLE A FEU CONTINU

Cuisinière "SÉLECTION 60"

PRÉSENTATION

Cuisinière fonte émail blanc à feu continu - Garnitures chromées - Sans chaudière - Sans charbonnier Contre-porte de four poli-miroir - Deux plaques chauffantes.

Suppléments : Fronton fonte émail - Couvercle (encadrement poli, volets fonte émail) - Tablettes fonte émail - Four émaillé.



CARACTÉRISTIQUES

Numéro	5060
	Corps normal
Dessus Largeur	600
Dessus , Profondeur	430
Hauteur totale »	800
(Largeur »	330
Four Profondeur «	400
Hauteur»	240
Buse ovale pour tuyau de»	139
Buse ovale pour tuyau de	160

Nord-Sélection 5060

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





PRÉSENTATION

Cuisinière acier émail blanc neige à feu continu Garnitures chromées - Sans chaudière - Sans charbonnier - Four émaillé - Deux plaques chauffantes.

Suppléments : Couvercle acier émail à charnières chromées - Tablettes fonte émail - Contre-porte de four aluminium poli.



CARACTÉRISTIQUES

	Numéro	4060
		Corps normal
Dessus	Largeur	600
Dessus	Profondeur »	430
Hauteur	totale «	800
	Largeur »	330
Four	Profondeur	400
	Hauteur »	240
Buse ov	ale pour tuyau de«	139
Poids d'	expédition, environ kg.	140

Nord-Séduction 4060

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

2 APPAREILS EN 1

A FEU CONTINU ET VISIBLE COMMODE , ÉCONOMIQUE

LA MID

Brevetée S. G. D. G. FOYER MIXTE, BOIS-CHARBON



Cheminée fonte émail à charbonnier roulant.

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

- Passe en 5 minutes du feu lent au feu vif.
- Evite les manutentions continuelles de combustibles. (10 kilos de réserve du tiroir charbonnier).
- TOUJOURS PRÊTE TOUJOURS ALLUMÉE.

	Numéro	H. 55
D (Largeur	635
Dessus }	Profondeur	» 400
	Longueur	> 260
	Profondeur	310
	Hauteur	» 290
	dôme rabattu on haut. 100, non compris)	» 630
Distance	du sol au-dessus de la	
buse .		» 480
Diamètre	de la buse	»
Cube cha	uffé, environ, m	3 100
	pédition, environ kg	100

NETTE



LA MIDINETTE 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 rentrant 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 la meilleure des cuisinières.



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.

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 manœuvre (porte de foyer) 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 mixte en amenant la manette arrière 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 manœuvre (porte de foyer) suivant le combustible employé.

DÉCENDRAGE - S'obtient en imprimant un mouvement de va-et-vient à la grille rateau dont la boule est 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 décrasser avant de recharger, surtout le matin, le feu continu, laissant toujours une certaine quantité de cendres dans le foyer. Avoir soin 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 quart-gras ou même demi-gras, boulets, carbolux et autres produits similaires.

NOS SPÉCIALI

Poêle-Buffet "JUNIOR"

A FEU

PRÉSENTATION

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

Se fait simplement en 2 teintes : céramique brun - ivoire



Suppléments:

Foyer mixte.
Garnitures chromées.

Dessus)	Profondeur	m	400
	Largeur	>>	550
Hauteur,	dôme rabattu	>>	690
(Fronton	, haut. 100, non compris)		
(Profondeur	>>	360
Four ?	Largeur	>>	300
	Hauteur	>>	225
Buse ova	le pour tuyau de	»	125
Poids d'e	xpédition, env	kas	125

TÉS DU NORD

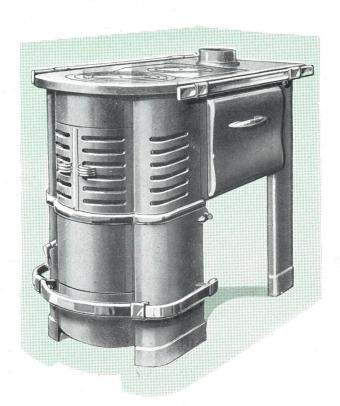
POÊLE FLAMAND

CONTINU

PRÉSENTATION

Portes de foyer et garnitures métal poli - Four émail Se fait : Foyer boule ou foyer mineur à grille pivotante

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



CARACTÉRISTIQUES

Profondeur Largeur av. barres de côtés	m >>>	910 600
Hauteur	>	790
Profondeur	>>	420
Four Largeur	>>	380
Hauteur	>>	220
Buse ronde pour tuyau de.	>>	132
Poids d'expédition, env	kgs	170

Supplément (Modèle luxe) :

Garnitures chromées.

APPAREILS D

A FEU VISIBLE

CALORIFÈRES



PRÉSENTATION

Calorifères à double enveloppe - Façade et côtés fonte émail céramique - Foyer réfractaire pour tous combustibles (charbon, coke, boulets, bois) - Porte de foyer étanche à joint d'amiante en façade - Tampon de chargement à joint d'amiante (abattant en façade sur le n° 690) - Grande puissance de chauffe - Facilité de réglage d'admission d'air et de réduction de tirage - Manœuvre aisée de décendrage - Bavette amovible

Nº 595



Numéros	595	690
Largeur (au socle) "	335	370
Profondeur «	260	450
Hauteur «	600	645
Distance du sol au-dessus de la buse »	480	480
Cube chauffé, environ m3	80	100
Diamètre de la buse ronde	97	111
Poids d'expédition, environ kgs	50	75



Nº 690

E CHAUFFA CULTIMHEAT® VIRTUAL MUSEUM

ET FEU CONTINU

FONTE ÉMAIL

PRÉSENTATION

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







Nº 790 bis

CARACTÉRISTIQUES

	-, 1		1
Numéros		695	790 bis
	1		
Largeur (au socle)	m. /m	370	410
Profondeur	>>	450	450
Hauteur	«	750	820
Distance du sol au-dessus de la buse	>>	590	665
Cube chauffé, environ	m3	120	140
Diamètre de la buse ronde	7/11	111	111
Poids d'expédition, environ	kgs	90	100

Buse en bas sur demande, pour nºs 695 et 790 bis



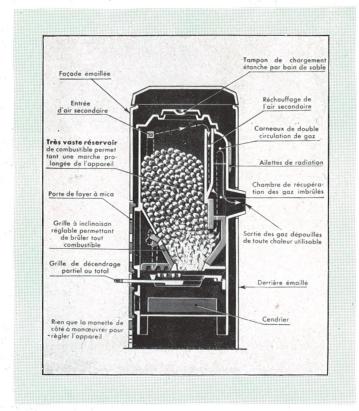
Nº 695

CHEM

POUR GRAINS

Brevetées

Coupe schématique



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

		Nicla 1	G. A. 5
Hauteur	m/ /m	710	700
Largeur	30	500	550
Profondeur	30	340	400
Distance du sol au-dessus de la buse	30	475	480
Diamètre de la buse ronde	39	97	97
Cube chauffé, environ	m3	200	100
Poids d'expédition, environ		125	115

INÉES

ULTIMHEAT VIRTUAL MUSEUM

D'ANTHRACITE



NICLA 1

- Il suffit de les charger deux fois par 24 heures au maximum.
- Les cheminées "NICLA" et "G.A. 5" se réglent par une manette à secteur.
- Ne font pas de poussière. Marchant au ralenti, ils peuvent brûler plus d'une journée sans être rechargés.

AVANTAGES PARTICULIERS

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





G. A. 5

CHEMINÉES "BAGDAD 11 et 55"

A FEU VISIBLE ET CONTINU MODÈLES HOLLANDAIS (Fabriqués sous licence)



Appareils à Noisettes d'anthracite, calibre moyen 20×30 Grande puissance de chauffe

Passent très rapidement du feu lent au feu vif et vice-versa

SUPER ÉMAIL NOIR

Sur demande (avec supplément): Portes de foyer chromées

	BAG	DAD
Numéros	11	55
Largeur	540	630
Profondeur»	400	420
Hauteur	675	730
Distance du sol au-dessus de la buse »	435	495
Cube chauffé, environ m3	220	300
Diamètre de la buse ronde ";	97	97
Poids d'expédition, environ kgs	90	115

CHEMINÉE - BUFFET "



A FEU VISIBLE ET CONTINU
A TABLE CHAUFFANTE

MODÈLE HOLLANDAIS (Fabriqué sous licence)



Passe très rapidement du feu lent au feu vif et vice-versa $SUPER \not EMAIL NOIR$

	1	
Largeur	m/m	630
Profondeur	>>	425
Hauteur	>>	685
Distance du sol au-dessus de la buse	>	345
Diamètre de la buse	>>	97
Table chauffante de	>>	530 x 310

RÉCHAUDS PLATS



Nº 620

PRÉSENTATION - Réchaud entièrement en fonte émail vitrifié granité, ou brut, spécialement conçu pour lessiveuse et pour un chauffage ultra-rapide et puissant.

CONCEPTION - Muni d'un brûleur-couronne double très puissant et d'un petit feu supplémentaire pour cuisine mitonnée. Grille ronde adaptable permettant l'usage des casseroles du plus petit diamètre. Robinetterie de sécurité à rattrapage de jeu et à veilleuses réglables.



Nº 821 A

PRÉSENTATION - Réchaud 2 feux, entièrement en fonte émail vitrifié blanc neige. Couvercle indépendant en tôle émaillée double face à fermeture parfaite.

CONCEPTION - 2 brûleurs pipes intensifs mais économiques. Dessus de brûleurs en laiton. Cuvette de propreté monobloc. Grilles indépendantes émail noir spécial. Cet appareil est adaptable à l'utilisation des divers gaz ; pour cela, nous livrons, sur demande, des sachets de transformation comprenant l'olive et deux injecteurs,

	620	821 A
Corps { Hauteur %/// Largeur »	120 345	105 515
Profondeur »	370	280
Hauteur »	_	_
Four Largeur » Profondeur »	_	_
Nombre de brûleurs (Moyens Gros	1 1	1
Puissance en mth/h	4600 11	1100 1700 7

RÉCHAUD PLAT et ARMOIRE 3 FEUX

ULTIMHEAT ® VIRTUAL MUSEUM

PRÉSENTATION - Réchaud 2 feux, en fonte émail vitrifié blanc neige. Couvercle indépendant en tôle émaillée double face. 3 robinets en façade.

conception - Table de travail spacieuse munie de brûleurs couronne émaillés, très puissants, et d'un petit feu supplémentaire permettant la cuisine mitonnée. Robinetterie de sécurité totale, à veilleuse souple et réglable. Cet appareil est adaptable à l'utilisation des divers gaz. Pour cela, nous livrons, sur demande, des sachets de transformation comprenant 1 olive et 3 injecteurs.



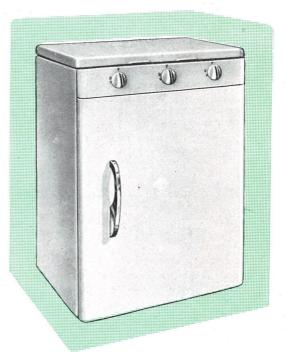
Nº 251

PRÉSENTATION - Modèle luxueux, grande porte en façade, entièrement en tôle d'acier émail vitrifié blanc neige, sans aucune partie peinte ou laquée.

CONCEPTION - Le dessus est en fonte émaillée, 3 feux. Le fond du meuble est en tôle. D'autre part, une entretoise arrière assure une solidité de l'ensemble tout en permettant un nettoyage aisé. Les brûleurs-couronne, 1 lent et 2 rapides, sont en fonte émaillée et facilement lavables Sur demande, l'un des brûleurs rapides est muni d'un bricolo

Ces RÉCHAUDS-ARMOIRES sont munis d'un très grand tiroir de propreté en façade et d'une robinetterie de sécurité à poussoir et à veilleuses automatiques.

	251	Arm. 3 feux
Corps Hauteur % Largeur > Profondeur >	95 500 320	800 610 425
Four Largeur Profondeur	- - -	- - -
Nombre de brûleurs Moyens Gros Moyens Moyens Gros	1 1 1540 2750	1 2 1540 2750
Poids d'expédition kgs	11	40



RÉCHAUD-ARMOIRE

Réchaud-Four TG 962

PRÉSENTATION

Réchaud-four en fonte émaillée vitrifiée blanc neige. Ligne moderne. Robinetterie à toutes épreuves. Multigaz par variation du réglage des injecteurs.



CONCEPTION - DESSUS - Couvercle tôle émaillée double face. Table de travail en fonte émaillée, 3 trous. 2 brûleurs couronne, (1 lent, 1 rapide, fonte émaillée et un 3^e brûleur-pipe économique pour feu doux. Table de travail relevable, permettant de nettoyer facilement les brûleurs et la plaque de propreté émaillée.

FOUR - A double parois, grande capacité, mise à température rapide. Porte de four équilibrée, munie d'un thermomètre visible qui permet de réussir les plats les plus compliqués sans surveillance.

GRILLADE - Indépendante à plaques fonte, à fort rayonnement infrarouge.

ACCESSOIRES - Ce réchaud est équipé d'une léchefrite et d'une grille support.

COFFRE-SUPPORT

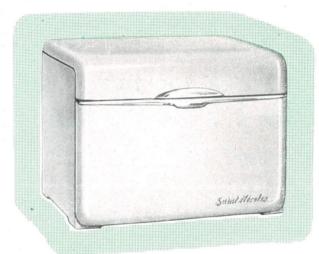
Le RÉCHAUD-FOUR TG 962 peut également être livré avec son coffresupport en tôle émaillée blanc.

																		TG 962
(Hauteur														 0		n /n	440
Corps	Largeur																>	600
. (Profondeur																>	420
	Hauteur																>	230
Four	Largeur																>	370
. 1	Profondeur																>	325
Nombre o	de brûleurs		M	ol	yε	en	S											2
_		i																1540
Fuissance	en mth/h	;	G	ro	S			•	٠.	•	•	•	•	•		•		2750
Poids d'es	xpédition																	75

Réchaud-Four (GRS VIRTUAL MUSEUM

PRÉSENTATION

Appareil de conception nouvelle, en tôle et fonte émaillées. Forme ultra-moderne, ligne harmonieuse, encombrement réduit. Dessus et four importants, suffisant pour la cuisine de 4 à 5 personnes. Appareil adaptable à l'utilisation des divers qaz. Nous livrons, sur demande, l'olive et les injecteurs pour transformation.



CONCEPTION - DESSUS - Couvercle tôle émail vitrifié enveloppant dessus et manettes, muni d'amortisseurs caoutchouc. Table de travail fonte émaillée, équipée de 2 brûleurs couronne émaillés de grande puissance, facilement lavables. Couvercle et table de travail relevables, donnant accès à la cuvette de propreté en tôle émaillée, permettant le nettoyage.

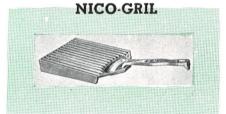
FOUR - De grandes dimensions, calorifugé à double parois, entièrement émaillées. Porte de four équilibrée. Robinetterie de précision en laiton. Equipé de veilleuses réglables.

ACCESSOIRES - Le réchaud-four est livré avec une lèchefrite et une grille support.

GRISBI

COFFRE-SUPPORT

Le RÉCHAUD-FOUR "GRISBI" peut être livré avec coffre-support en tôle et fonte émaillée blanc neige, formant ensemble BLOC qui peut être accolé aux éléments d'une cuisine moderne.



Grilloir par contact vous permettant d'obtenir les plus succulentes grillades.

CARACTÉRISTIQUES

																1	GRISBI
	Hauteur .								 			 			1	%	370
Four	Largeur							,	 			 				30	480
	Profondeur															2	330
	Hauteur											 				40	210
Four	Largeur .															20	370
	Profondeur										•					30	315
Mamba	de brûleurs	1	Ν	Λc	у	e	ns	3									_
Nombre	e de bruieurs	1	C	r	os											.	2
D		1	N	10	У	e	n									.	_
ruissan	ce en mth h	1		r													2750

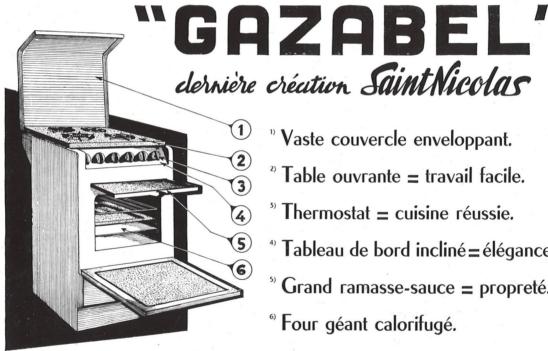
Poids d'expédition..... kgs



23

CUISINIÈRE

PRÉSENTATION



- " Vaste couvercle enveloppant.
- ²⁾ Table ouvrante = travail facile.
- ³⁾ Thermostat = cuisine réussie.
- ⁴⁾ Tableau de bord incliné=élégance.
- ⁹ Grand ramasse-sauce = propreté.
- ⁶ Four géant calorifugé.

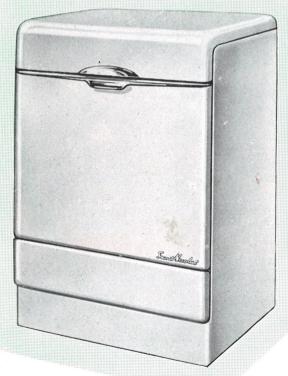
CARACTÉRIS	GAZABEL
Corps Hauteur	3 550
Four Hauteur	» 260 » 370
Nombre de brûleurs , Moyens Gros	2 2
Puissance en mth h Gros	
Poids d'expédition	

"GAZABEL"

PRÉSENTATION - Cuisinière en tôle d'acier, émail vitrifié blanc neige. Forme bloc s'adaptant dans les cuisines modernes. Ligne nouvelle et harmonieuse, couvercle enveloppant le dessus et les manettes. Poignée et décor inaltérables, sur encadrement de la porte. Robinetterie de précision. La pression du gaz et les veilleuses sont réglables, l'appareil étant installé et en fonctionnement. Couvercle muni d'amortisseurs caoutchouc.

TABLE DE TRAVAIL relevable, en fonte émaillée. Peut être équipée de 3 ou 4 brûleurs couronne en fonte émaillée (2 rapides, 1 lent ou 3 rapides, 1 lent). Table de travail permettant de faire la cuisine pour 6 ou 8 personnes. Tableau de bord incliné facilitant le réglage des manettes. Un vaste tiroir de propreté en tôle émaillée permet un nettoyage aisé.





FOUR géant calorifugé, à triple parois et à circulation de gaz. La mise en température du four est rapide et toutes les pièces en sont émaillées. Le support de plaque four comporte un embouti spécial pour recueillir la sauce de rôti. Le four peut être muni, sur demande, d'un thermostat de précision à 10 graduations permettant la réussite des plats les plus compliqués sans surveillance. D'autre part, toutes les pièces de la cuisinière ont un revêtement d'émail protecteur.

Le prix de cette cuisinière est imbattable pour une telle qualité.

C'est un modèle SAINT-NICOLAS.

ACCESSOIRES.

Lèchefrite - Plaque à patisserie - Grille support.

VILLE - BUTANE - PROPANE

CUISINIÈRES

PRÉSENTATION

Véritable bloc luxueux, fonte émail blanc - Dessus ouvrant.

Suppléments : Thermostat tous Gaz - Tablettes fonte émail - Fronton fonte émail - Couvercle encadrement poli, volets fonte émail.

CONCEPTION

 N° 1360 - Appareil à 3 feux, corps étroit. Accolable à la Sélection de 60 $\frac{1}{2}$, N° 5060 et à la Sélection de 70 $\frac{1}{2}$, N° FC 5370.

 N° 1460 - Appareil à 4 feux, corps profond. Accolable à la Sélection de 80 %, N° FC 5680.

Ces 2 types de cuisinières "SELEGAZ" sont équipés pour fonctionner aux Gaz de Ville, Butane, Propane ou à l'air propané, avec des injecteurs réglables, 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 une perte de chaleur.

LE GRILLOIR, largement aéré, permet d'opérer porte fermée, donc avec une parfaite propreté.

LES BRULEURS de dessus, émaillés, sont munis de cuvettes de propreté, émail noir, amovibles, permettant un nettoyage très facile et rapide.. Le contrôle de la cuisson des aliments placés dans le four inférieur est facilité par son système d'ouverture de la porte qui entraîne le support-plats.

LES ROBINETS dits de sécurité, s'actionnent par pression et rotation de la manette.

Chaque appareil est muni, sur demande, d'un thermostat permettant la cuisson sans surveillance.

SELEGAZ



CUISINIÈRES TOUT FONTE ÉMAIL BLANC

N° 1360 et 1460



TOUS GAZ

Numéros	SELEGAZ 1360	SELEGAZ 1460
Corps (Hauteur	800 600 470	800 600 510
Four Hauteur > Largeur > Profondeur > Profon	225 350 380	225 350 380
Nombre de brûleurs , Moyens	1 2 1540	2 2 1540
Puissance en mth/h / Moyen Gros Poids d'expédition	2750	2750 160

CUISINIÈRE MIXTE "SÉLECTION Z"

PRÉSENTATION

Cuisinière tout fonte émail blanc. - Foyer feu continu - Garniture chromées - Tiroir charbonnier.

Suppléments : Fronton émail blanc - Couvercle encadrement poli à volets fonte émail - Tablettes fonte émail.

CONCEPTION - Cuisinière "TOUS GAZ". 2 brûleurs couronne : 1 lent et 1 rapide. De plus cet appareil est équipé avec un brûleur couronne amovible, pouvant se substituer, l'été, à une plaque chauffante au charbon. Cet appareil est conçu pour fonctionner aux gaz Butane, Propane, Ville ou air propané.



La SELECTION Z comporte un four fonctionnant aussi bien au gaz qu'au charbon, avec grillade et sole de four à allumage indépendant par robinet double en facade.

SÉLECTION FC. 5680 Z

	Hauteur												17	í 1		800	
Corps	Largeur							٠.						>	7	795	
• (Profondeur							 						>		530	
	Hauteur							 						>	- 1	250	
Four	Largeur							 						>	. :	360	
	Profondeur													>		470	
Nombre	de brûleurs	1	N	ol		n	S					 				2	
Puissana	ce en mth/h	1	N	ol	yε	n						 				000	
	,	1	G	rc	S			 				 				750	
Poids d	expédition, en	nvi	or	١								k	α	s		260	

CUSNIÈRE MIXTE "SÉDUCTIO VIRTUAL MUSEUM



PRÉSENTATION

Cuisinière tout acier émail blanc. - Foyer feu continu. Garnitures chromées.

Suppléments : Couvercle acier émail blanc à charnières chromées Tablettes fonte émail.

CONCEPTION - Cuisinière "TOUS GAZ". 2 brûleurs couronne: 1 lent et 1 rapide. De plus cet appareil est équipé avec un brûleur couronne amovible, pouvant se substituer, l'été, à une plaque chauffante au charbon. Cet appareil est conçu pour fonctionner aux gaz Butane, Propane, Ville ou air propané.



La SÉDUCTION Z comporte un four à charbon (four supérieur) et un four à indépendant (four inférieur).

> **SÉDUCTION** FC. 4680 Z

(Hauteur		800
Corps	Largeur		795
. 1	Profondeur		530
1	Hauteur		250
Four {			360
- 1	Profondeur		470
Nombro	de brûleurs	Moyens	1
Hombre	de bruteurs	Gros	1
Puissana	e en mth/h		000
	,		750
Poids d'e	expédition	kgs	210

BLOCS "SÉLECTION - SÉLEGAZ



BLOC TOUT FONTE ÉMAIL BLANC

GARNITURES CHROMÉES - FRONTON ÉMAIL BLANC

Corps profond - Couvercles et dessus gaz ouvrants

ENSEMBLE

SÉLECTION 5370 ou 5060 SÉLÉGAZ 1360

CARACTÉRISTIQUES

Numéros	1360-5370	1360-5060
Largeur totale	1320 570	1220 570
Hauteur totale	800	800 330
Fours Profondeur	400 225	400 225
Buse pour tuyau de	139	139
Poids d'expédition, environkgs	360	320

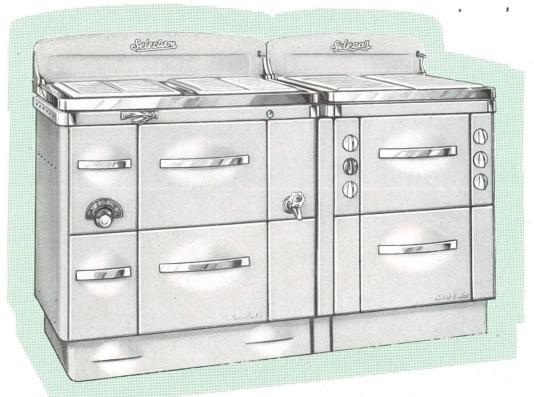
Supplément: Sur demande, l'appareil SELEGAZ est muni d'un THERMOSTAT.

Montage du bandeau de raccordement

Enlever les vis haute et basse du pignon gauche de la Sélégaz. Placer le bandeau contre le pignon et revisser les deux vis. Pousser la Sélégaz contre la Sélection de façon à ce que ce dernier appareil s'encastre bien dans le bandeau.

BLOC TOUT FONTE EM'AIL BLANC

GARNITURES CHROMÉES - FRONTON ÉMAIL BLANC Corps profond - Couvercles et dessus gaz ouvrants



Supplément : Sur demande, l'appareil SELEGAZ est muni d'un THERMOSTAT.

ENSEMBLE

SÉLECTION 5680 SÉLÉGAZ 1460

Numéros	1460-5680
Largeur totale	1410
Profondeur totale »	630
Hauteur totale »	800
Largeur»	350
Fours Profondeur Hauteur	470
Hauteur	225
Buse pour tuyou de	139
Contenance de la chaudière lit.	7
Poids d'expédition, environkgs	

DE NOS CONDITIONS DE VENTE

Tous nos appareils seront facturés au cours du jour d'expédition. Paiement 30 jours **net** sin 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 Fondeurs de France.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire; elles sont expédiées à ses frais. Tous nos appareils sont expédiés en emballage bois ou carton, agréés par la S. N. C. F. Toutefois notre clientèle doit faire les réserves d'usage auprès de la gare d'arrivée pour faire constater les avaries, s'il y a lieu, par un agent de la S. N. C. F., le remboursement des frais de réparation ou de remplacement étant effectués par le transporteur responsable.

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 existe entre la fonte ou la tôle et l'émail mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages		Page s
Nos usines, Nos représentants, Nos dépôts	1	Cheminées Bagdad 11 et 55	18
Cuisinières Sélection 70-80	2 - 3	Cheminée-Buffet Lima	19
Cuisinières Séduction 70-80	4 - 5	Réchauds plats 620 - 821 A	20
Cuisinière Sélection 60	6	Réchaud plat 251 et Armoire 3 feux	21
Cuisinière Séduction 60	7	Réchaud-Four TG 962	22
La Midinette H. 55.	8 - 9	Réchaud-Four Grisbi	23
Poêle-Buffet Junior	10	Cuisinière Gazabel	24 - 25
Poêle Flamand	11	Cuisinières Sélégaz 2	26 - 27
Calorifères 595 - 690	12	Cuisinière Mixte Sélection Z	28
Calorifères 695 - 790 bis	13	Cuisinière Mixte Séduction Z	29
Calorifère 890	14	Blocs Sélection - Sélégaz 3	0 - 31
Cheminée F. 40 et Superâtre S. 47	15	Conditions de vente, Table	
Cheminées Nicla 1 et G.A.5	16 - 17	des Matières	32

Pour appareils économiques et de grande cuisine, nous consulter et demander le catalogue Cuisinières "ESSE-GALLIA"



Imprimé par
P. ANCIAUX
CHARLEVILLE