

Le Fourneau
Mixte



العلم
202
203

UN

CUISINE

EAU CHAUDE

SEUL

CHAUFFAGE
CENTRAL

FOYER

pour
votre

Confort



202

Scientific

203

Le Fourneau de Chauffage ... MODERNE



SCIENTIFIC est plus pratique

Son **FOYER MIXTE** à deux hauteurs de grille (été et hiver) permet d'employer en **SERVICE CONTINU**, avec la même satisfaction, les différents combustibles solides, **CHARBONS** et **BOIS**, ceux-ci pouvant être utilisés soit **exclusivement**, soit **alternativement**, soit **simultanément**.

Tous les combustibles usuels peuvent être employés :

- Charbons maigres et anthraciteux, anthracites, 1,4 gras, semi-cokes, boulets maigres de bonne qualité;
- Bois secs en bûches, particulièrement dans les essences dures.

Sa **GRILLE** oscillante, bien aérée, assure un débrutage facile et **sans poussière** par commande extérieure qui permet également de basculer totalement le foyer en cas de nécessité (stériles, pierres, machefers...)

SCIENTIFIC est plus confortable

Ses **PAROIS** et ses **COUVERCLES CALORIFUGES** évitent les pertes inutiles et désagréables de calories dans la pièce où est installé l'appareil, laissant toutefois quelques radiations suffisantes pour assurer un chauffage normal de cette pièce **sans intervention d'un radiateur**.

Ses couvercles calorifugés évitent, en dehors des heures de préparation des repas, le refroidissement de la plaque de cuisson; la disposition de ses **TROIS COUVERCLES** correspond à des températures décroissantes de la plaque et permet l'utilisation judicieuse de celle-ci en laissant la surface inutilisée recouverte.

Sa **PLAQUE DE CUISSON** est en fonte épaisse, à **picots** intérieurs, qui, en multipliant la surface de léchage, assure ainsi **même en marche lente**, une température de l'ordre de 400°; cette température, largement suffisante pour les cuissons courantes, peut être **rapidement augmentée** pour assurer les cuissons rapides (ébullitions et fritures).

Le **DRESSAGE** de la plaque par usinage assure, par contact intime avec les ustensiles à fond plat, une cuisine facile sans "découvrir" le rond de feu, opération dont on connaît les inconvénients au point de vue de la propreté et de l'économie.

Son **FOUR**, de bonnes dimensions, à très grande surface de contact avec le foyer, permet d'obtenir facilement les plus hautes températures nécessaires (300°); un **cadran repère** sur la porte calorifugée en permet le contrôle sans ouvertures fréquentes et refroidissements intempestifs.

Son **ÉTUVE** de mêmes dimensions que le four permet de continuer les cuissons lentes des mets d'hiver et de maintenir, sans dessiccation, les plats au chaud dans l'attente des repas.

Sa **PRÉSENTATION** classique et luxueuse, d'un entretien facile, augmente l'élégance de la cuisine.

- façade, côtés et couvercles émail vitrifié blanc.
- dessus émail vitrifié noir ou gris **SCIENTIFIC**.
- garnitures chromées.
- **sorties de fumées** interchangeable à l'arrière ou sur le dessus à droite.
- **départ et retour** à l'arrière permettant toute orientation des tuyauteries nécessitée par l'installation; l'emploi de coude court du commerce permet la pose du fourneau contre le mur.

Lorsque l'installation nécessite un départ vertical au-dessus de la cuisinière, le **spécifier à la commande** pour livraison avec dessus échancré.

SCIENTIFIC est plus économique

Sa **COMBUSTION SECONDAIRE**, scientifiquement étudiée, assure la production du **maximum de calories du combustible**.⁽¹⁾

Dans les **SCIENTIFIC** cette combustion secondaire s'obtient par "gazéification" dans la couche en ignition et réallumage par apport d'air secondaire surchauffé; la flamme vive ainsi obtenue au-dessus du combustible entretient la **haute température de la plaque SANS CONSOMMATION SUPPLÉMENTAIRE**, éliminant une des causes principales d'échec des anciens fourneaux de chauffage à combustion ordinaire.

Son **BOUILLEUR DOUBLE** est composé d'un **BOUILLEUR DE FOYER** absorbant les radiations des combustions et d'un **BOUILLEUR RECUPERATEUR** tubulaire absorbant, en fin de circuit, la **totalité des calories** encore utilisables dans les fumées qui sont évacuées dans la cheminée **sans pertes calorifiques**.

Les **DEUX POSITIONS** possibles de sa **GRILLE** permettent d'adapter le volume du foyer, **donc la consommation** aux besoins calorifiques de l'installation; la position d'été permet l'utilisation économique de l'appareil: toute l'année dans les petites installations; en été et en demi-saison pour les installations plus importantes.

Sa **SOUPLESE** dans son réglage permet l'utilisation immédiate, les reprises rapides et les "coups de feu" nécessaires pour les besoins quotidiens ou imprévus dans l'une des trois fonctions: **chauffage, eau chaude et cuisine**.

Son extrême rapidité dans l'allumage permet de prolonger, en service discontinu, son utilisation en été pour assurer économiquement la **cuisson et l'eau chaude**.

Ces deux points importants augmentent considérablement l'économie qu'apporte SCIENTIFIC à ses usagers.

(1) Cette combustion secondaire, qui assure 96 calories par 14 gr. de carbone pur (C + O₂ = CO + 99 cal.) et 100 gr. de gaz carbonés (C + 1/2 O₂ = CO + 27 cal.) a été mise en évidence par les SCIENTIFIC dans le service de Laboratoire F. R. de la Société de Recherches pour l'Industrie, le Génie Civil et les Arts et Métiers à BILLÈRE, qui a donné 72° de réaction avec 2,9% de gaz de carbone.

Le Fourneau SCIENTIFIC existe en 2 modèles : 202 12.000 calories heure
203 20.000 calories heure

Il peut être utilisé rationnellement :

de 4.000 cal heure (202 en foyer d'été) ou

de 6.000 cal heure (203 en foyer d'été) à 20.000 cal heure (203 à pleine utilisation)

Cette marge permet d'installer le fourneau SCIENTIFIC avec tous ses avantages aussi bien pour :

- Installation classique d'appartement ou de villa : *can chaude, cuisine et chauffage.*
- Installation restreinte : *cuisine et eau chaude.*
- Installation professionnelle *avec ou sans chauffage*, nécessitant soit une **cuisine importante** soit une production d'**eau chaude très abondante** : fermes, auberges, restaurants, petites communautés...,
- appareil de base dans les installations importantes, soit par *circuit séparé* ne chauffant que les pièces les plus usuelles, soit par *circuit unique* installé en série ou en parallèle à la fois sur le fourneau et sur une source de chaleur complémentaire qui n'est alors mise en route qu'au moment des plus grands froids.

GARANTIE.

Le fourneau SCIENTIFIC de construction extra-forte, tôle et fonte, est garanti contre tout vice de construction ou défaut de matière; toute pièce reconnue défectueuse sera échangée sans facturation.

Construits en France depuis 1909, sous licence de BREVETS SUISSES exploités sur place depuis 1901, les fourneaux SCIENTIFIC ont permis de revenir à la solution si attrayante du foyer unique par fourneau de chauffage en écartant par leur rendement, leur simplicité et leur commodité d'emploi, les inconvénients des anciennes réalisations de ce type d'appareil.



SCIENTIFIC est plus pratique
SCIENTIFIC est plus confortable
SCIENTIFIC est plus économique

Un seul Foyer...



Il est rappelé que les volumes dont le chauffage peut être assuré par de ces modèles, dépendent de la construction, du climat, de l'orientation et des températures désirées par l'utilisateur.

La puissance calorifique nécessaire, ainsi que le nombre et les caractéristiques des radiateurs doivent être calculés par l'installateur en fonction des **dépense**s.

A titre **indicatif**, un **EXEMPLE** d'installation en thermosiphon sous des conditions moyennes de construction et de climat :

Type de l'appareil	202	203
Puissance nominale	12 000 c/h	20.000 c/h
Volume habitable (sauf cuisine)	200 m ³	350 m ³
Surface totale des radiateurs	20 m ²	36 m ²
Nombre de radiateurs moyens (13 x 4 x 0,93)	5	9
Capacité du ballon	150 l	150 l

Nous insistons sur le caractère d'« exemple » du tableau ci-dessus : il est évident qu'il est possible d'augmenter les dimensions des radiateurs en en diminuant le nombre ou inversement, ainsi que la capacité du ballon qui peut varier en fonction des calories utilisées par le chauffage.

SCIENTIFIC

*qui utilise le combustible le moins cher à la calorie,
qui en produit le maximum de calories,
qui les utilise au maximum sans pertes sensibles
dans les radiations inutiles et les fumées,
est le fourneau de chauffage le plus moderne et le plus
économique.*



SCIENTIFIC s'impose dans toutes
les installations individuelles.

50% d'Economie !

En dehors de l'usage classique pour Appartement ou Villa,

le Fourneau de Chauffage *Scientific*

convient également, avec la même perfection...



*pour certains besoins professionnels...
comme appareil de base...*



*ou de complément
dans les installations importantes.*

135



Scientific

AGENTS RÉGIONAUX
J. VIYER & Fils
175, Cours Lcayette - LYON
Tel. LA. 02-93

54, RUE DE LA RÉPUBLIQUE - DRANCY - SEINE

TÉL. AVIGNON 02-77

LA SOLUTION MODERNE

DE 3 PROBLEMES QUOTIDIENS

Chauffage - Cuisine - Eau chaude

LE FOURNEAU DE CHAUFFAGE

plus Pratique :

Source unique de chaleur dans une pièce d'accès et d'entretien faciles.

Foyer unique à alimenter, surveiller et nettoyer.

Conduit unique de fumées à ramoner et à entretenir.

plus Confortable :

Chauffage central à eau chaude par radiateurs ou panneaux, solution éprouvée, insonore, propre, déplaçant le minimum de poussière, solution équilibrée permettant la climatisation de toutes les pièces, conformément aux desiderata de l'usager.

Eau chaude distribuée à volonté à tous les points d'eau désirés

Plaques de cuisson toujours chaudes et prêtes à l'emploi sous couvercles calorifugés.

Mise en route et arrêt instantanés du chauffage en demi-saison sans allumage et extinction fastidieux, la cuisinière n'étant alors utilisée en permanence que pour la cuisine et l'eau chaude.

plus Economique :

Dans toutes ses qualités, le charbon présente la calorie la moins chère (avec le bois, quand il s'agit du sous-produit presque gratuit de l'exploitation) et la cuisinière de chauffage, par ses 3 usages conjugués permet d'en tirer le maximum de rendement domestique, car, mieux qu'un feu continu, elle donne un **SERVICE CONTINU**, celui que vous désirez à toute heure et en toute saison.

EN HIVER, en même temps que le chauffage, elle assure la cuisine et le service d'eau chaude.

EN DEMI-SAISON, en même temps que la cuisine et l'eau chaude, ses quelques heures de service chauffage tempèrent et assainissent votre logement.

EN ÉTÉ, allumée quelques heures pour la cuisine, elle vous donne sans frais l'eau chaude dont vous avez besoin.

MAIS IL FAUT

Les études comparatives récentes entre différents modes de chauffage dans les périodiques et même dans les quotidiens. A votre intention nous en avons extrait



ces quelques CHIFFRES

	PAIX DE LA CALORIE
	FRS
La Braisette de flambant de Lorraine coûte 10.000 fr. la T.	0,0014
La Noisette de maigre français coûte 15.000 fr. la Tonne	0,0020
La Noisette d'Anthracite importé coûte 19.500 frs la Tonne	0,0026
Le Gaz de Ville (tarif chauffage) coûte de 20 f. 50 à 18 f. 20 le M3	0,0040
— — (tarif domestique) coûte de 40 f. à 34 f. le M3	0,0076
L'électricité domestique (hiver) coûte de 26 f. 40 à 11 f. 70 le Kwh	0,0305 à 0,0136
— — (été) coûte de 26 f. 40 à 6 f. 90 le Kwh	0,0305 à 0,0080

et cet exemple de BUDGET FAMILIAL POUR LE CHAUFFAGE, LA CUISINE ET L'EAU CHAUDE

APPARTEMENT 117 M ² de surface		
NOMBRE D'USAGERS : 6 Personnes		
	DÉPENSE ANNUELLE	INVESTISSEMENTS Appareils, installations et branchements
	FRS	FRS
Cuisine, chauffage et eau chaude par fourneau "SCIENTIFIC" avec radiateurs . Cuisine d'appoint par réchaud-four . Eau chaude d'appoint par ballon mixte électrique.	62.000	508.000
Chauffage par chaudière traditionnelle avec radiateurs . Cuisine par cuisinière à gaz . Eau chaude par chauffe-bains et chauffe-eau instantanés à gaz.	136.000	352.000
Chauffage par chaudière à gaz avec radiateurs . Cuisine et eau chaude comme ci-dessus.	148.000	413.000
Chauffage par poêle unique dans la salle de séjour et radiateur électrique dans la salle d'eau. Cuisine par cuisinière mixte charbon et gaz. Eau chaude comme ci-dessus.	133.000	208.000

UN FOURNEAU DE CHAUFFAGE MODERNE



Spécialement Etudiés pour les **CHARBONS FRANÇAIS**
FLAMBANTS ET MAIGRES
 Noisettes et BRAISSETTES

le Fourneau

la Chaudière



UN

EAU
CHAUDE

BREVETS G. ROUYER S.G.D.G.

CHAUFFAGE
CENTRAL

SEUL

FOYER

CUISINE

- **FOYER** - Breveté S.G.D.G à trémie magasin à double paroi assurant la pré-distillation du charbon et l'alimentation de la grille en couche mince.

Dispositif de cuisine rapide par combustion à travers la masse.

- **FOURS** - Brevetés S.G.D.G. (sans parabole) de grandes dimensions suspendus entièrement dans le circuit des gaz assurant une homogénéité de température inégalée pour les rôtis et la pâtisserie, réglage facile et précis.

- **GRILLE** - Articulée, brevetée S.G.D.G. à décrochage sans poussières, renversement instantané du foyer en cas d'excès de stériles et de machefers.

- **BOUILLEURS** - Brevetés S.G.D.G. à grande surface de chauffe et faible encombrement.

- Plaques de cuisson à haute température, à couvercles mobiles calorifugés.

Seul le SCIENTIFIC "R" permet une combustion complète et sans suies en feu continu des braisettes (10/20) de flambant sec avec un rendement de plus de 70% - (essai au Laboratoire des Mines de la Sarre). Ce Charbon français coûte de 40 à 50% moins cher.

Hauteur : 0,80 m.

Largeur : 1 m.

Profondeur : 0,725 m.

Fours : 0,257 m. x 0,390 m. x 0,454 m.

PUISANCE : 8 à 14.000 calories heure

AGENTS RÉGIONAUX

J. VIVIER & Fils

175, Cours Lafayette - LYON

Tél. LA. 02-93

SCIENTIFIC

54, 56, Rue de la République

DRANCY (Seine)

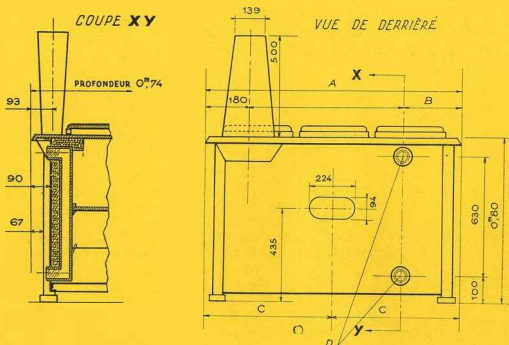
Tél. AVIation 02-77

Le
Fourneau

Sodex

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ LIMITÉE
 AU CAPITAL DE 600.000 FRANCS

Caractéristiques Principales



Type de l'Appareil	202	203		
Largeur totale (A)	0,99	1,22		
Profondeur		0,74		
Hauteur		0,80		
Diamètre départ et retour (D)	50 x 60	60 x 70		
Cote de position de l'axe, départ et retour (B)	0,185	0,260		
Diamètre départ des lumières		0,139		
Cote de position de l'axe, départ arrière des lumières (C)	0,495	0,610		
Surface de la Plaque de cuisson	36 dm ²	45 dm ²		
Four		0,380		
Évier		0,220		
		0,500		
Surface de grille	7 dm ²	14 dm ²		
Volume du Foyer	17 dm ³	32 dm ³		
	28 dm ³	53 dm ³		
Contenance des bouilleurs	23 lit.	33 lit.		
Surface active	105 dm ²	137 dm ²		
Poids d'Expédition	400 kgs	450 kgs		
Consommations moyennes par 24 heures de service complet	Chauffage Eau chaude Cuisine	HIVER Chauffage Eau	12 à 18 kgs	18 à 30 kgs
			20 à 30 kgs	30 à 45 kgs
	Eau chaude Cuisine	ETE Chauffage Eau	6 à 10 kgs	9 à 15 kgs
			8 à 12 kgs	10 à 20 kgs
PUISSANCE CALORIFIQUE effective			12.000 cal/h	20.000 cal/h

Scientific

54, Rue de la République - DRANCY (Seine)

AVIATION 02-77