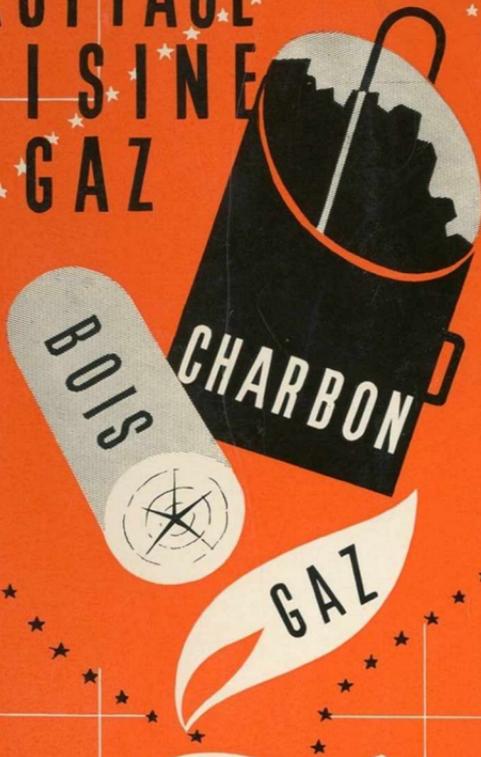


CHAUFFAGE
CUISSINE
ET GAZ

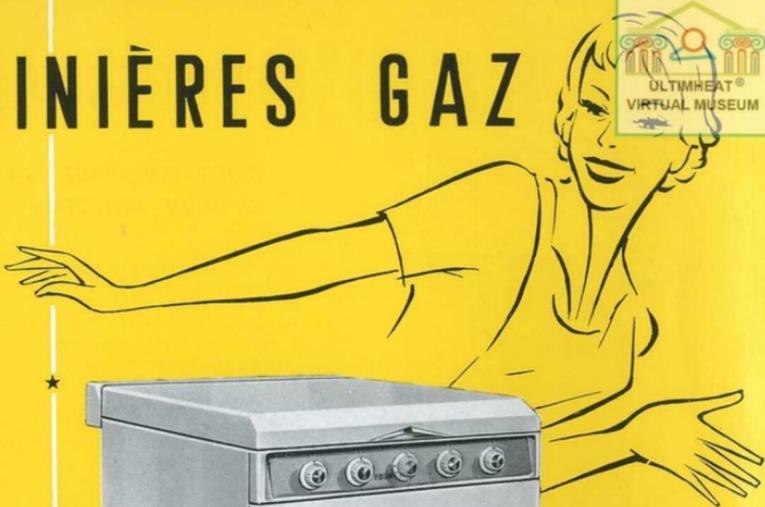


Faunus



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

CUISINIÈRES GAZ



★
324

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR FONTE

334

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR ACIER



tous GAZ



Falmus



LA PLUS PRATIQUE ET LA
PLUS ÉLÉGANTE POUR LES
APPARTEMENTS MODERNES

Leurs présentations
sobres et élégantes

CUISINIÈRES TOUS GAZ

**D'UNE TECHNIQUE ÉPROUVÉE
ET D'UN ENTRETIEN FACILE**



Leurs brûleurs verticaux tous gaz, avec chapeaux amovibles facilement nettoyables.

Leur table de travail en « inox » couvre en totalité le dessus de la cuisinière et permet, par simple glissement des récipients, l'utilisation de toute la surface.

Leur profond récolte-gouttes monobloc en acier vitrifié blanc-neige réduit le nettoyage à un simple coup d'éponge passé sur toute la surface entièrement dégagée.

Leur vaste four à triple parois calorifugées à la laine de verre, assure grâce à sa conception et à son thermostat « 10 graduations » une cuisson parfaite de tous les plats. De plus, le moufle coulissant sur chariot à galets réduit les ennuis de nettoyage au minimum.

Leur socle amovible permet de nettoyer aisément le dessous de l'appareil.

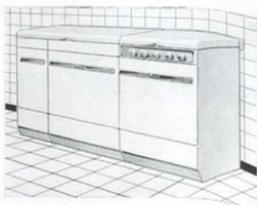
*Confirmeront
votre réputation
de cordon bleu*

CARACTÉRISTIQUES

	Larg.	Prof.	Haut.
Cuis.	550	610	800
Four	350	460	280

4180 ou 4280

324 ou 334



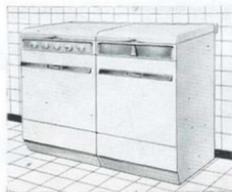
Poids
d'expédition
120 kg
98 kg

324 Email vitrifié blanc-neige, sur fonte

334 Email vitrifié blanc-neige, sur acier

324
ou
334

4255
ou
4355



CUISINIÈRES FEU CONTI



★
4255

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR FONTE

4355

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR ACIER



feu continu



Falmus



LA PLUS ÉCONOMIQUE DES
PETITES CUISINIÈRES MODERNES

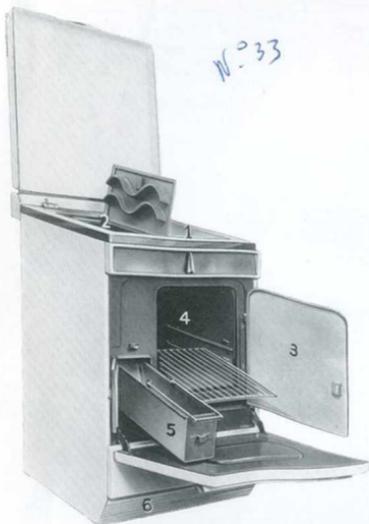
les avantages
d'une grande cuisinière
dans un minimum
d'encombrement

CUISINIÈRES FEU CONTINU

Conformes aux normes en vigueur

QUE VOUS CHOISIREZ POUR :

- 1) Leurs plaques chauffantes munies de grandes ailettes d'accumulation de chaleur unifient la répartition de la température.
- 2) Leur foyer mixte en fonte, transformable, adapté à tous les combustibles.
- 3) Leur porte intérieure évite l'introduction des cendres et poussières dans le four ainsi qu'une perte de calories lors des opérations de décentrage et d'évacuation des cendres.
- 4) Leur four étanche **entièrement enveloppé par les gaz de combustion** assure la cuisson parfaite de tous les plats.
- 5) La capacité de leur cendrier réduit la fréquence d'évacuation des cendres. Les manipulations sont facilitées par la poignée spéciale.
- 6) Leur socle amovible permet le nettoyage aisé du dessous de la cuisinière.



4255 — Émail vitrifié blanc-neige, sur fonte
4355 — Émail vitrifié blanc-neige, sur acier

Poids
d'expédition
160 kg
130 kg

CARACTÉRISTIQUES

	Cuis.	Four	Foyer bois	Foyer charbon
Haut.	800	300	200	200
Long.	550	300	125	125
Prof.	610	380	370	265

Diamètre de la mitre pour tuyau : 139 mm

324
ou
334

4255
ou
4355



CUISINIÈRES BOIS CHARBON



4180

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR FONTE

4280

EMAIL BLANC NEIGE
VITRIFIÉ SUR ACIER



feu continu



Faunus



LA PLUS ÉCONOMIQUE DES
CUISINIÈRES MODERNES

**Tous les avantages rêvés
réunis en un seul appareil**

CUISINIÈRES FEU CONTINU

Polycombustibles

Conformes aux normes en vigueur

QUE VOUS CHOISIREZ POUR :

- 1) Leurs plaques chauffantes munies de grandes oilettes d'accumulation de chaleur unifient la répartition de la température.
- 2) Leur profond foyer mixte en fonte, transformable :
 - a) **Charbon** : Maigres et anthraciteux, 1/4 et 1/2 gras, flambants, boulets, coke.
 - b) **Bois** : Bûches de 45 cm.
- 3) Leur porte de foyer étanche dégage une entrée largement dimensionnée permettant l'introduction aisée de grosses bûches.
- 4) Leur vaste four étanche à retour de flammes.
- 5) Leur garde-râtes évitent les coups de feu à l'intérieur du four et la chaleur est donc égale et uniforme.
- 6) La capacité de leur cendrier réduit la fréquence d'évacuation des cendres. Les manipulations sont facilitées par la poignée spéciale.
- 7) Leur socle amovible permet le nettoyage très rapide du dessous de la cuisinière.



Sur demande : **Bouilleur de foyer**

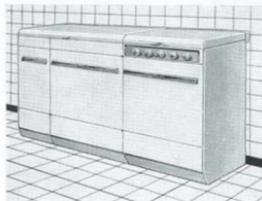
4180 Émail blanc-neige vitrifié, sur fonte
4280 Émail blanc-neige vitrifié, sur acier

Poids
d'expédition
220 kg
190 kg

4180 324
ou
4280 334

	CARACTÉRISTIQUES			
	Dessus	Four	Foyer charbon	bois Foyer
Prof.	610	410	400	470
Long.	800	418	185	185
Haut.		355	260	260

Diamètre de la mitre pour tuyau : 139 mm



UISINIÈRE CHAUFFAGE CENTRAL



★
791
★

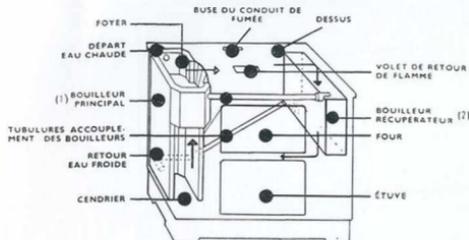


Falmus
★

3 USAGES :
CUISINE
EAU CHAUDE
CHAUFFAGE CENTRAL

CUISINIÈRE CHAUFFAGE CENTRAL

n° 791
10.000 calories



CARACTÉRISTIQUES

Largeur	mm	800
Profondeur		550
Hauteur		800
Foyer	Largeur	180
	Profondeur	340
	Hauteur	240
Four	Largeur	360
	Profondeur	400
	Hauteur	235
Mitre pour tuyau de diam.		139
Puissance calorifique.	calories	10.000
Départ eau chaude	1" 1/2	= 40/49
Retour eau froide	1" 1/2	= 40/49
Poids d'expédition, environ	kg	220

DESCRIPTION

La cuisinière 791 est un bloc, de forme moderne à FEU CONTINU, réalisé entièrement en fonte émail blanc.

Foyer Fixe, à charbon et bois, entièrement métallique. Grille à secousses, actionnée par tirette (décendrage sans poussière).

Bouilleurs Cet appareil est équipé de deux bouilleurs éprouvés à 6 kgs de pression.

1) Bouilleur principal en tôle d'acier de 4 mm, il entoure le foyer en laissant libre la parabole de four, pour permettre un chauffage normal de celui-ci. Il descend jusqu'à la sole de cendrier, récupérant ainsi une importante quantité de calories, par rayonnement sous la grille. De ce fait, le retour d'eau froide est aussi près du sol que possible.

2) Bouilleur récupérateur Caisson en tôle d'acier il présente une surface de chauffe considérable, sans perte de charge. Ce récupérateur assure le préchauffage de l'eau, avant son retour au bouilleur principal, évitant la formation d'un point froid autour du foyer, préjudiciable au tirage.

UTILISATION

CUISINE Le dessus comporte une plaque chauffante à ailettes, à accumulation de chaleur, de grande surface, pouvant atteindre en quelques minutes une température élevée. Le four à retour de flammes, muni d'un porte-plat émaillé à plaque tournante permet la cuisson parfaite des mets les plus variés comme les plus délicats.

EAU CHAUDE Au moyen d'un ballon à accumulation, l'eau est distribuée à une température très élevée, à la fois à la CUISINE, la SALLE de BAINS et la BUANDERIE, le ballon peut être mixte et chauffé par le gaz ou l'électricité, lorsque la cuisinière n'est pas en service.

CHAUFFAGE CENTRAL En plus du ballon d'eau chaude, les radiateurs assureront une température agréable de l'habitation dans des conditions exceptionnelles d'économie qui permettront d'amortir très rapidement les frais d'installation occasionnés.

COMBUSTIBLES

Recommandés :

- Tous les charbons domestiques, maigres et anthraciteux, calibrés à 20x30 ou 30x50, suivant tirage de la cheminée.
- Boulets d'anthracite.
- Bois sec d'essence dure.

A éviter :

- Charbons flamnants et gras.
- Coke.
- Bois résineux et verts.

U N I B L O



377 *

à feu continu

★



Fcaunus

★

LA PLUS PRATIQUE POUR LES
APPARTEMENTS MODERNES

UNIBLOC 377 - type 60

à feu continu

Appareil conforme aux normes en vigueur

DESCRIPTION

Cuisinière fonte.

Émail blanc.

Sans chaudière.

Présentation moderne, conception nouvelle permettant de réaliser une économie importante de combustible.

Dessus fonte polie comportant 2 plaques chauffantes à ailettes à récupération de chaleur

Foyer fonte, mixte charbon et bois avec plaque intérieure abattante pour chargement des bûches.

Four à retour de flamme avec étagère porte-plats en fonte émaillée à plaque tournante.

Buse ovale centrale, située sur le dessus ou derrière.

Garnitures chromées.



CARACTÉRISTIQUES

Largeur du dessus	650 mm	
Profondeur	550 mm	
Hauteur	800 mm	
Four	Largeur	360 mm
	Hauteur	245 mm
	Profondeur	410 mm
Mitre pour tuyau de	139 mm	
Poids approximatif d'expédition	165 kgs	

Couvercle tôle émaillée blanc sur demande.

UISINIÈRE DE CAMPAGNE



907 ★

à feu continu



LA PLUS SOBRE POUR
LES GRANDES CUISINES

CUISINIÈRE DE CAMPAGNE 907

A feu continu. Brûlage systématique des gaz
et des suies (dispositif breveté)

*Consomme moins...
Chauffe plus...*



DESCRIPTION

Cuisinière tout fonte.

Émail blanc.

Tous combustibles.

Présentation moderne, conception technique permettant de réaliser une économie importante de combustible.

Dessus fonte polie comportant 2 plaques chauffantes à ailettes à récupération de chaleur

GRAND FOYER fonte, mixte bois et charbon avec plaque intérieure abattante pour chargement des bûches.

Four à retour de flamme avec étagère porte-plats en fonte émaillée à plaque tournante.

Buse ovale située sur le dessus ou derrière.

Chaudière émaillée de grande dimension.

Barre avant et garnitures chromées.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

(Principe breveté)

La combustion est assurée par 3 circuits d'air distincts :

a) Primaire Sous la grille pour la combustion du charbon.

b) Secondaire Réchauffé entre pignon et parabole, vient déboucher au-dessus du foyer permettant la combustion systématique des gaz et des suies.

c) Tertiaire Admis froid entre four et étuve, diminue la dépression sur le foyer et ralentit le tirage pour une allure de chauffe minima. L'admission d'air primaire et tertiaire est réglée par un curseur unique.

CARACTÉRISTIQUES

Largeur du dessus		900 mm
Profondeur		560 mm
Hauteur		800 mm
Four	Largeur	360 mm
	Hauteur	245 mm
	Profondeur	410 mm
Foyer	Profondeur foyer bois	370 mm
	Profondeur foyer houille	290 mm
	Largeur	230 mm
Contenance de la chaudière		11,5 lit
Mitre pour tuyau de		139 mm
Poids approximatif d'expédition		220 kgs

Couvercle tôle émaillée blanc sur demande.

C H E M I N É



127 ★

à feu continu

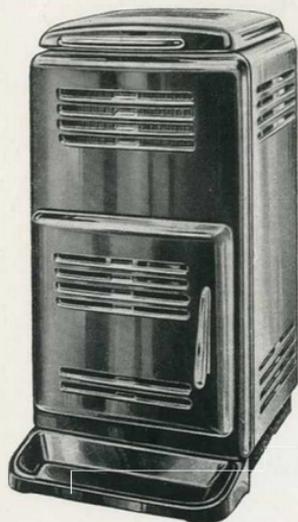


CONSOMME MOINS
CHAUFFE PLUS

CHEMINÉE A FEU CONTINU 127

COMBUSTION A TRAVERS LA MASSE

*Consomme moins
chauffe plus*



Appareil construit entièrement en fonte, comportant une boîte à fumée à ailettes de récupération, recouvert d'un habillage fonte émaillé brun.

Le corps intérieur est garni de briques réfractaires silico-alumineuses à haute résistance.

Plaque chauffante et tampon de chargement en fonte polie.

Double porte permettant un accès facile du foyer
La porte intérieure, munie d'un joint d'amiante, est parfaitement hermétique.

Grille de foyer à secousses pour le décentrage et grille avant ouvrante, permettant d'évacuer les machefers et scories.

Cendrier de capacité importante, à paroi arrière inclinée, facilitant le déversement des cendres.

Bavette mobile évitant la chute des résidus sur le sol.

La libre circulation de l'air ambiant, entre le corps et l'habillage, assure une récupération maximum des calories.

Combustibles recommandés : tous anthraciteux et charbons maigres, calibre 20x30 et 30x50, boulets, certaines catégories de flambants.

CARACTERISTIQUES

Puissance nominale	mth	2.400
Hauteur	mm	560
Largeur	mm	350
Profondeur	mm	241
Diamètre de la buse	mm	97
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	mm	430
Volume de chauffe	m ³	80/100
Poids d'expédition	kgs	75

POÊLE A BOIS

224

feu continu



CONSOMME MOINS

CHAUFFE PLUS...



RENDEMENT ÉLEVÉ
CONSOMMATION
EXTRÊMEMENT RÉDUITE
ÉCONOMIE - SÉCURITÉ

POÊLE A BOIS 224

à feu continu

DESCRIPTION

Le poêle à bois n° 224 est un appareil tout fonte à triple corps.

CORPS INTÉRIEUR. Foyer de combustion, chambre de distillation des gaz, réserve de combustible.

CORPS INTERMÉDIAIRE. Foyer secondaire de combustion des gaz présentant sur sa face extérieure de larges ailettes favorisant le réchauffement de l'air.

CORPS EXTÉRIEUR. — Convecteur et pulseur d'air chaud.

Les corps intérieur et intermédiaire sont réalisés en fonte à haute résistance.

Le corps extérieur de l'appareil est en fonte émaillée brun.

Le dôme ouvrant permet le chauffage de plusieurs récipients sur le plafond du corps intermédiaire.

La porte ouvrant sur le côté laisse une grande ouverture permettant le chargement de grosses bûches d'une longueur de 45 cm.

Cette porte présente deux valves d'entrée d'air; la valve inférieure pour le tirage direct, la valve supérieure pour le fonctionnement en tirage inversé, suivant les principes exposés ci-dessous.

La forme harmonieuse, et la sobriété du poêle 224, en font un appareil pouvant être placé dans n'importe quelle pièce, sans en déparier le décor.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

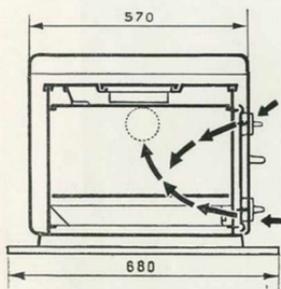
Dans cet appareil, la combustion est dirigée vers le bas, le foyer constituant un magasin de combustible, les flammes se développant sous la grille. En raison de la direction de la combustion, l'air primaire est amené au-dessus de la grille et l'air secondaire au-dessous.

Du fait de cette particularité, les produits dégagés par la combustion du bois traversent la couche de braise et la grille. Les gaz combustibles qu'ils contiennent sont ainsi portés à haute température permettant leur combustion en présence de l'oxygène de l'air secondaire. D'autre part, les goudrons et pyrolytiques, en allure normale, sont dissociés et, par combinaison avec le carbone, transformés en gaz combustibles qui brûlent au contact de l'air secondaire.

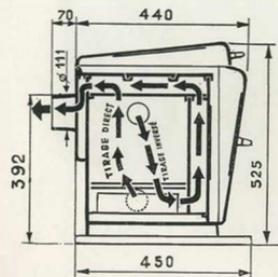
La chaleur dégagée est récupérée au maximum grâce, d'une part, au circuit spécial des gaz chauds qui passent dans une chambre munie d'ailettes de récupération et, d'autre part, à l'important circuit d'air ambiant créé par l'appareil qui, véritable pulseur d'air chaud prend en un cycle continu, l'air frais du local, l'échauffe au passage et le restitue à la température désirée.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	525 mm
Largeur	570 mm
Profondeur	440 mm
Diamètre de la buse	111 mm
Hauteur de l'axe de la buse au sol	336,5 mm
Volume de chauffe	180 m ³
Durée de combustion sans rechargement	15 h.
Poids approximatif de l'appareil emballé avec socle	90 kg



Circuit de l'air primaire et secondaire



Circuit spécial des gaz chauds



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



P. AN^CIAUX et C^{ie}
CHARLEVILLE