



# PARIS- CHAUFFAGE

*et l'ART MÉNAGER*

Appareils de chauffage et de cuisson uniquement



*Ne dites plus :  
je n'ai que deux mains*





ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

NOS MAGASINS sont ouverts de 10h. à 19h. Fermés les dimanches, lundis et jours fériés.



## Attention !

Seul, un spécialiste de l'équipement ménager pourra utilement vous conseiller. Notre expérience, notre parfaite connaissance du matériel nous donnent droit à votre confiance.

Livraison à DOMICILE (Paris-Banlieue) par nos CAMIONS et un personnel spécialisé.

SERVICE-APRÈS-VENTE assuré par nos soins.

RÉGLAGE - ENTRETIEN.

Facilités de Paiement extrêmement larges.

SERVICE SPÉCIAL de Pièces de Rechange et de Réparation.

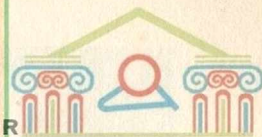


# PARIS-CHAUFFAGE

Établissements R. LAVOISE

## ET L'ART MÉNAGER

AGRÉÉ PAR  
GAZ DE FRANCE



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

Magasins de Vente et d'Exposition :

108, Rue d'AMSTERDAM - Paris 9<sup>e</sup> (Métro : Pl. Clichy)

177, Rue MARCADET - Paris 18<sup>e</sup> (Métro : Lamarck)

BUREAUX :

Services Pièces de rechange et réparation :

144, Rue Marcadet à Paris 18<sup>e</sup> - Tél. : MON. 30-75

ORN. 23-26

(lignes groupées)



Pour l'aménagement  
et l'équipement de  
votre cuisine...  
Pour tout ce qui  
concerne votre  
chauffage...  
Pour votre confort...  
Pour votre commodité...  
Nos services techniques  
et commerciaux  
n'ont sélectionné et  
présenté dans ce  
catalogue que des  
appareils de  
HAUTE QUALITÉ  
et uniquement des  
PLUS GRANDES  
MARQUES.

### SOMMAIRE

■ Réchauds plats et Réchauds-four (gaz ville ou butane, électricité, mixtes).....	2
■ Cuisinières gaz ville ou butane, électriques, mixtes .....	3
■ Cuisinières à feu continu au charbon, au mazout. ....	8
■ Cuisinières mixtes charbon-gaz .....	12
■ Appareils de cuisine gaz, électricité, charbon « ORANIER » .....	13
■ Appareils de chauffage au charbon .....	14
au mazout .....	17
au gaz ville ou butane..	17
au butane. ....	18
à l'électricité .....	19
■ Chauffe-eau à l'électricité. ....	19
au gaz. ....	20
■ Matériel électro-ménager. ....	20
■ Aspirateurs .....	25
■ Mobilier et Matériel de cuisine .....	26
■ Machines à tricoter.....	28
■ Machines à repasser. ....	28
■ Machines à laver .....	29
■ Machines à coudre.....	30
■ Réfrigérateurs. ....	30

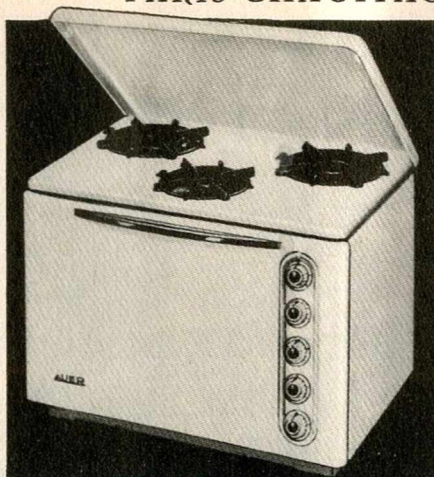




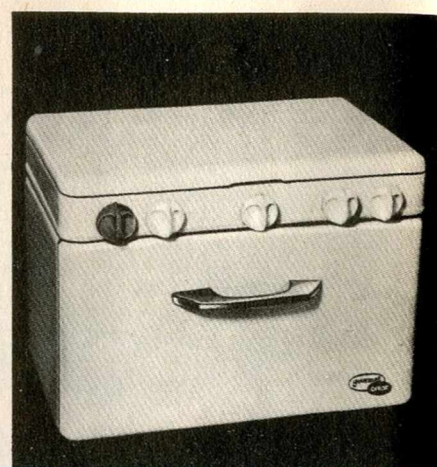
ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



1. **ARTHUR MARTIN.** Réchaud-four électrique. Dessus : 2 plaques « Rapi-dex », 1500 watts et 1000 watts (ou plaques à anneaux mobiles). Four-grilloir (sole, 900 watts; voûte, 1100 watts). Larg. 600. - Prof. 450. - Haut. 450.

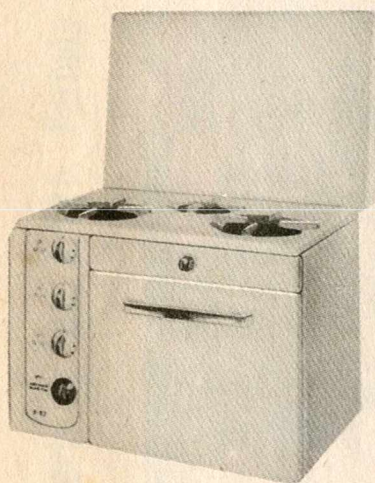


4. **AUER.** Réchaud-four « Mistral », tous gaz. Fonte et acier émaillés blanc. Table ouvrante. Dosseret enveloppant. Grand four à circulation des gaz avec grilloir avec plafond chauffant en acier inoxydable. THERMOSTAT. Larg. 600. - Prof. 430. - Haut. 435.



5. « **GOURMET** ». Réchaud-four. Dessus à 3 brûleurs, dont 1 double. Plateau de propreté sous les brûleurs. Brûleur de four à flamme circulaire. Thermostat de précision. Larg. 550. - Prof. 400. - Haut. 430.

**RÉCHAUDS PLATS ET RÉCHAUDS-FOUR**  
(gaz ville ou butane, électricité, mixtes)



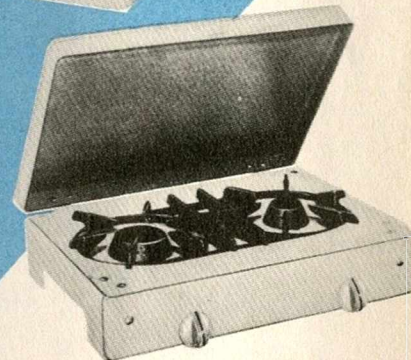
2. **ARTHUR MARTIN.** Réchaud-four « 31-32 ». Dessus à 3 brûleurs « Multigaz ». Vaste four-grilloir avec brûleur à double rampe et grillade « UN-QUATRE ». Thermostat de four. Larg. 600. Prof. 450. Haut. 450. Réf. « 31-31 ». Même modèle sans thermostat.

Même présentation : Réchaud-four combiné, réf. « 91-31 ». Dessus à 3 brûleurs « Multigaz ». Four électrique.



10. Réchaud-four « **INTIMITÉ** ». Dessus à 2 brûleurs avec dosseret. Présentation émail blanc. Table de travail ouvrante. Grilles amovibles. Four à triple parois calorifuge « **ROCLAINE** ». Larg. 520. - Prof. 365. Haut. 410.

8. « **CHAPPÉE** ». Réchaud-four « 2270 », tous gaz. Fonte émaillée avec dosseret. Dessus à 2 brûleurs. Cuvette de propreté. Chapeaux de brûleurs et grilles amovibles. Larg. 470. - Prof. 360. Haut. 415.

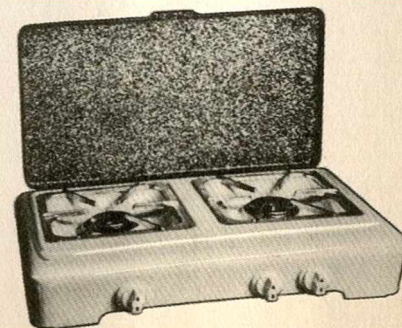


7. « **CHAPPÉE** ». Réchaud plat à 2 feux, n° 2070. Tous gaz. En fonte émail blanc, avec dosseret. Larg. 470. Prof. 360. Haut. 130.

13. **PIED SELLE.** Réchaud-four « UT 49-32 ». Dessus à 2 brûleurs. Haut rendement. Présentation émail blanc. Thermostat de four. Larg. 480. Prof. 340. Haut. 350.

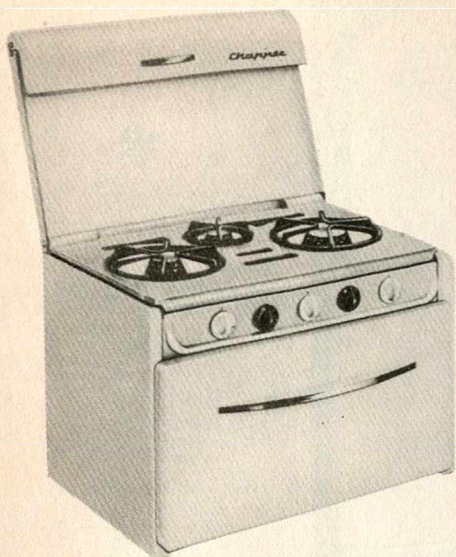


3. **RÉCHAUD PLAT AUER « 213 ».** 1 brûleur rapide, 1 brûleur lent, 1 brûleur pour mijotage. Grilles émaillés. Couvercle émaillé. Larg. 550. Prof. 310. - Haut. 82.

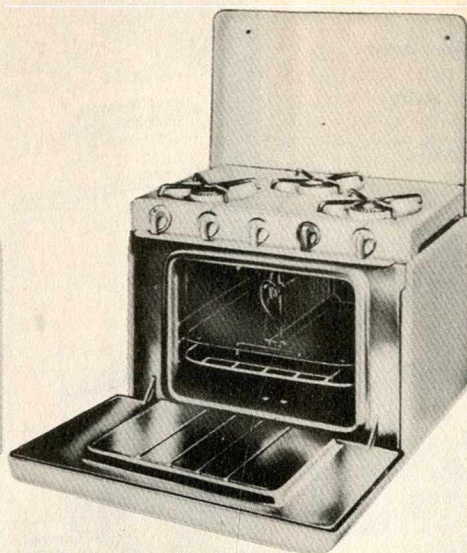


6. « **TOI ET MOI** ». Réchaud plat à 2 brûleurs, 3 robinets, larges cuvettes de nettoyage. Dosseret. Larg. 550. Prof. 360. Haut. 110.



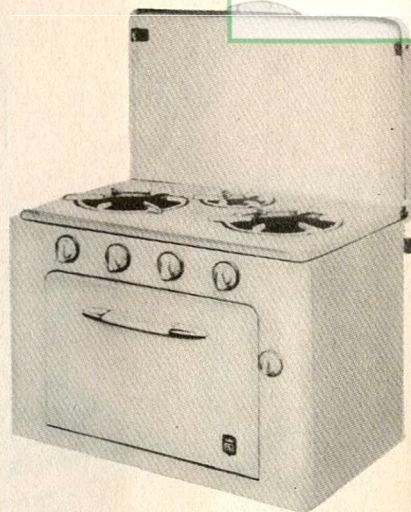


9. « **CHAPPÉE** ». Réchaud-four 24-38. TOUT GAZ. Dessus à 3 brûleurs. Thermostat at. Couvercle avec visière articulée. Présentation émail blanc. Vaste « FOUR GRADIANT », breveté S.G.D.G. Utilise au maximum le rayonnement infra-rouge. EST/NF GAZ. Larg. 580. Prof. 460. Haut. 464. Même modèle sans thermostat n° 2439.



12. Réchaud-four « **IDÉAL** » n° 18. 3 feux. Tôle d'acier extra-forte, émail blanc. Dossier enveloppant : il masque la robinetterie lorsqu'il est fermé. Table de travail MONOBLOC. Brûleurs tous gaz super-économiques brevetés S.G.D.G. Vaste four : Innovation sensationnelle. Larg. 550. Prof. 465. Haut. 000.

11. **FAR**. Réchaud-four « **DÉSIR** ». Tout acier émaillé blanc. Table de travail ouvrante à 3 brûleurs avec dossier. Four de grandes dimensions à triple parois à circulation, calorifuge « **ROCLAINE** ». Thermostat de four (S.G.D.G.) indé réglable et interchangeable. Larg. 620. Prof. 410. Haut. 430.



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM



63. **FAR**. Cuisinière « **FLOREAL** ». Tout acier émaillé blanc. Table de travail ouvrante à 3 brûleurs. Grilles amovibles émaillées. Dossier émaillé. Four de grandes dimensions à triple parois à circulation, calorifuge « **Roclaïne** ». Régulation de four par thermostat, breveté S.G.D.G. Etuve-tiroir au dessous du four. EST NF-ATG. Adaptable à tous les gaz, par injecteurs interchangeables. Larg. 620. - Prof. 410. - Haut. 800.



60. **CHAPPÉE**. Cuisinière 3 feux, référence 2538. Appareil ultra-moderne dont les hautes qualités techniques et la présentation impeccable satisferont les usagers les plus difficiles. Dessus à 3 brûleurs tous gaz. Le four, point essentiel est équipé du plafond rayonnant « **GRADIANT** », breveté S.G.D.G. qui utilise au maximum le rayonnement infra-rouge. THERMOSTAT. Facilité d'entretien. Cuvette de propreté, chapeaux de brûleurs émaillés. Mouflé de four. Est. NF-GAZ.

Larg. 580. - Prof. 460. - Haut. 800.  
Même modèle, sans thermostat. Réf. 2539.

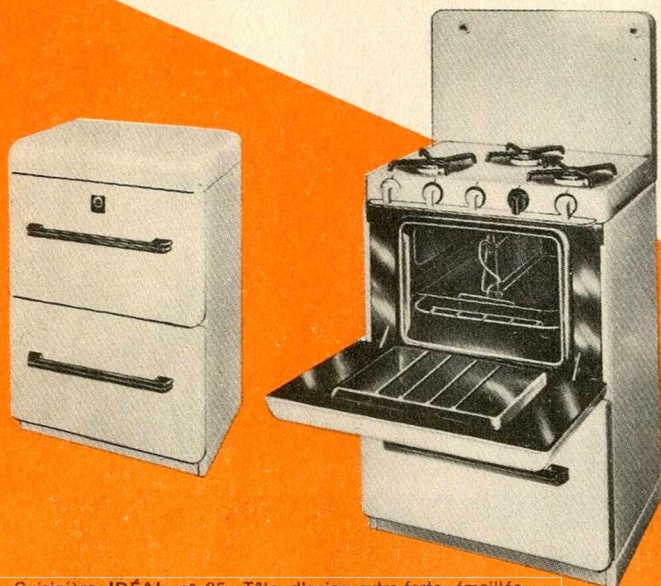
**BUTANE,  
CUISINIÈRES GAZ VILLE OU ÉLECTRIQUES,  
MIXTES**

*PARIS-CHAUFFAGE conseille, installe, entretient.  
Tous les appareils qui vous sont ici présentés  
ont été étudiés pour répondre à vos préoccupations.*

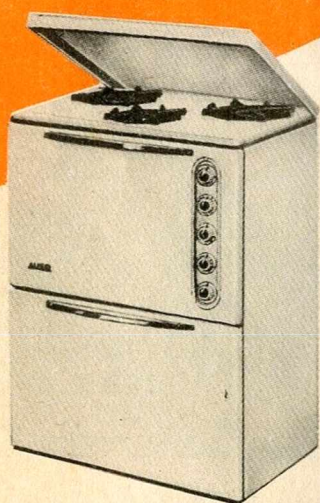


PARIS-CHAUFFAGE  
Vendeur agréé par GAZ de FRANCE

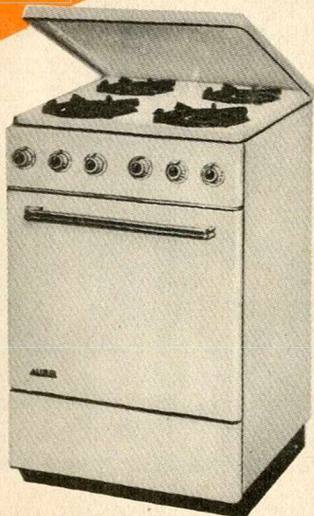
La robustesse et la sécurité de tous  
nos appareils sont garanties par  
ULTIMHEAT®  
Virtuelle MUSE Stampille de haute qualité.



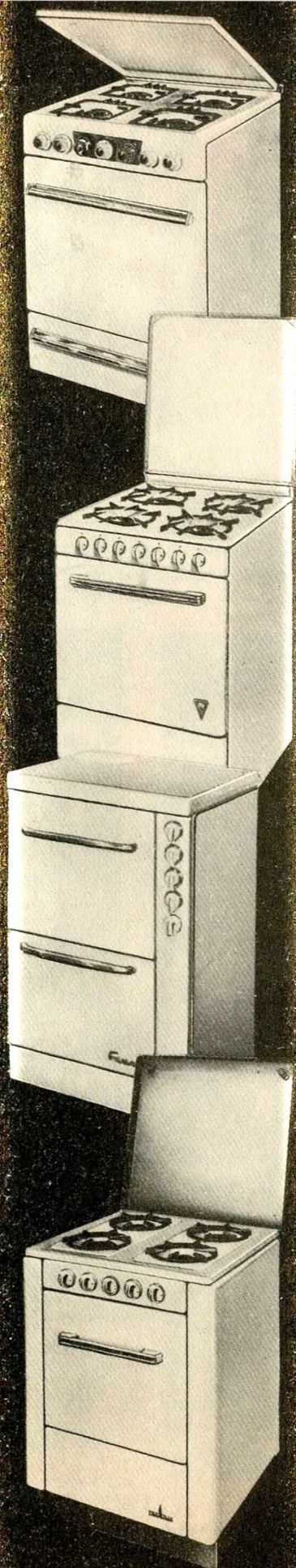
68. Cuisinière **IDÉAL** n° 85. Tôle d'acier extra-forte émaillée blanc, avec dossier enveloppant. TOUS GAZ. Dessus à 3 brûleurs super-économiques, breveté S.G.D.G., composés : a) d'un corps intégré à la table de travail en fonte émaillée gris clair, ni cuvette, ni plateau de propreté; b) d'un chapeau-support de récipients en alliage d'aluminium. FOUR-GRILLOIR avec thermostat de haute fidélité. Calorifuge, rigoureusement isotherme. Grilloir de conception entièrement nouvelle, breveté S.G.D.G., à rayonnement infra-rouge, comportant deux paraboles en acier inoxydable incorporées dans les parois latérales du four. Volume utile du four absolument remarquable. Rendement inégalé. Contre-porte de four formant support de plat et façades latérales en alu poli brillant d'un aspect luxueux. Est. NF-ATG.  
Larg. 560. - Prof. 465. - Haut. 480.  
Four, dimensions libres :  
Larg. 355. - Prof. 340. - Haut. 260.



57. « **AUER** ». Cuisinière « **MOUSSON 57** ». Tôle d'acier émail blanc. Dessus à 3 brûleurs émaillés. Table ouvrante. Dossier enveloppant. Vaste four à circulation de gaz avec grilloir à la partie supérieure du four. Thermostat de four. Tiroir-étuve sous le four. Larg. 600. - Prof. 430. Haut. 800. Même modèle : dessus à 3 brûleurs tous gaz. Four électrique.



59. **AUER**. Cuisinière « **TORNADE 57** ». Tous gaz. Acier émaillé blanc. Dessus à 4 brûleurs émaillés. Table ouvrante. Récolte-gouttes profond. Four géant entièrement émaillé avec THERMOSTAT. Robinet à encliquetage de sécurité à position de ralenti. Porte de four équilibrée.  
Larg. 520. Prof. 570. Haut. 800.



73. **PAIN**. « **SYMPHONIE** ». Cuisinière tous gaz. Dessus à 4 brûleurs « couronne » émaillés. Tiroir de propreté sous les brûleurs. Allumage automatique intégral du four et grilloir. Four géant entièrement calorifugé avec THERMOSTAT de précision. Véritable INGRAGRIL (breveté Schwank). Vaste tiroir sous le four servant de chauffe-assiettes.  
Larg. 565. Prof. 610. Haut. 800.

62. **COSTE-CAUMARTIN**. Cuisinière à 4 brûleurs « **VENUS** ». Interallumage automatique des brûleurs par veilleuse centrale. Thermostat à 10 allures. Grilloir de grande capacité à plafond rayonnant en acier inoxydable à quadruple rangée de flammes.  
Larg. 550. - Prof. 600. - Haut. 800.

66. **FAURE**. « **PROVENÇALE-GAZ** ». Cuisinière en tôle émaillée avec dossier enveloppant. Dessus à 3 brûleurs dont 1 double. L'emplacement de la robinetterie évite toute détérioration par élévation de la température. Vaste four avec thermostat.  
Larg. 510. Prof. 490. - Haut. 800.

74. **PIED - SELLE**. Cuisinière tous gaz « **UT 6014** ». Tôle d'acier émail blanc avec dossier. Dessus fixe avec cuvettes de propreté mobiles. 4 brûleurs. Vaste four calorifugé, triple parois et double siphonnage des gaz. Thermostat indé réglable. Grilloir à contact « **GRI-LECO** ». Tiroir à casserolier sous le four.  
Larg. 600. - Prof. 600. - Haut. 800.

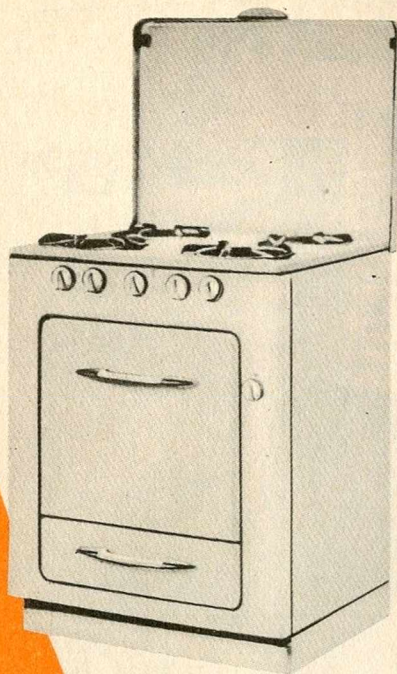


Nous ne présentons dans ce catalogue que les  
Appareils sélectionnés des GRANDES MARQUES.  
C'est une GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE.



64. Cuisinière « CONVOITISE », tout acier émail blanc. Table de travail ouvrante à 4 feux. Grilles-support amovibles émaillées. Four de grandes dimensions à triple parois. Régulation du four par thermostat breveté. Tiroir de propreté dissimulé par la porte du four. Étuve-tiroir au-dessous du four. Est. NF-GAZ. Adaptable tous gaz, par injecteurs interchangeables.

Larg. 620. Prof. 510. Haut. 800.



76. THERMOR. « VICTOIRE », Cuisinière de grand luxe. Réussite technique remarquable. Couvercle cache-manettes. Dessus tout électrique : 4 plaques fonte. Dessus gaz : 4 brûleurs tous gaz. Combiné : 2 plaques fonte, 2 brûleurs tous gaz. Vaste four électrique contrôlé par 2 commutateurs à 4 positions; l'un pour le grill, l'autre pour la sole. Tiroir ramasse-sauce.

Larg. 600. Prof. 600. Haut. 800.  
Même modèle, nouveauté 1957 avec four à gaz.



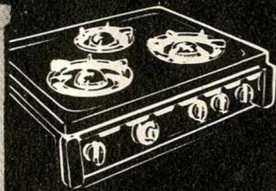
58. AUER. Cuisinière tous gaz « ROSE DES VENTS 57 ». Tout acier émaillé blanc. Dessus à 4 brûleurs émaillés. Table ouvrante à 4 grilles amovibles émaillées. Couvercle dossierer. Très vaste four avec casseroles coulissantes avec thermostat. GRILLOIR indépendant sous le four. Puissant, grâce à son plafond rayonnant en acier inoxydable. ÉCONOMIQUE : le même brûleur alimente le four, le grilloir. Leur emploi simultané double la capacité de l'appareil pour une dépense unique.

Larg. 510. Prof. 590. Haut. 800.

61. CHAPPÉE. Cuisinière 4 feux. Est. NF-GAZ, avec thermostat de four, réf. 2548. La cuisinière 2548 offre les plus hautes qualités techniques. Dessus à 4 brûleurs à haut rendement. Four équipé d'un plafond spécial « GRADIENT ». Couvercle en tôle émaillée blanc, avec visière articulée permettant de contrôler lorsqu'on le rabat, la fermeture des robinets. Grilles de forme inédite, facilement démontables et assurant une parfaite stabilité, même aux très petits récipients. Cuvette de propreté parfaitement étanche et chapeaux amovibles : nettoyage aisé et rapide. Moufle de four amovible et facile à nettoyer. Porte de four ultra robuste : peut supporter les plats les plus lourds.

Larg. 580. Prof. 600. Haut. 800.  
Même modèle sans thermostat. Réf. 2549.





70. LILOR. Cuisinière « TRI-FLAM ». Dessus à 3 brûleurs. Présentation : tôle d'acier émaillée blanc. Ligne galbée. Dossier enveloppant dissimulant les manettes lorsque la cuisinière n'est pas en service. Vaste four calorifugé à double circulation avec grilloir plafond rayonnant infra-rouge. Avec ou sans THERMOSTAT. Haut. 800 - Larg. 570 - Prof. 370.

Service Réparation :  
Devis sur demande.

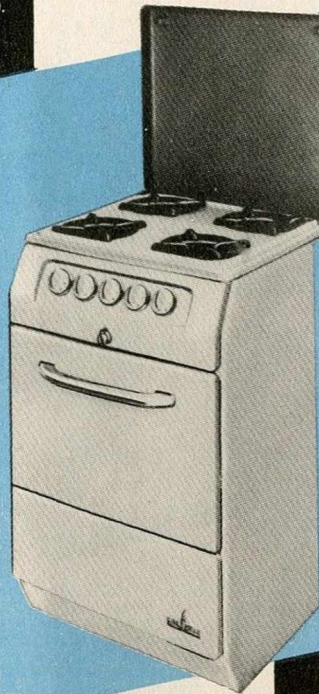
71. LILOR. Cuisinière à 4 brûleurs « ROYALE 2.2. » Tous gaz. Présentation émail blanc. Ligne galbée. Allumage automatique électrique des brûleurs. Four géant avec THERMOSTAT, double circulation, calorifugé. Four-tiroir sortant (facilité de nettoyage). Grilloir plafond rayonnant infra-rouge. L. 680. Pr. 580. - H. 800. Même modèle 2.3 avec four électrique. Dessus gaz à 4 brûleurs.



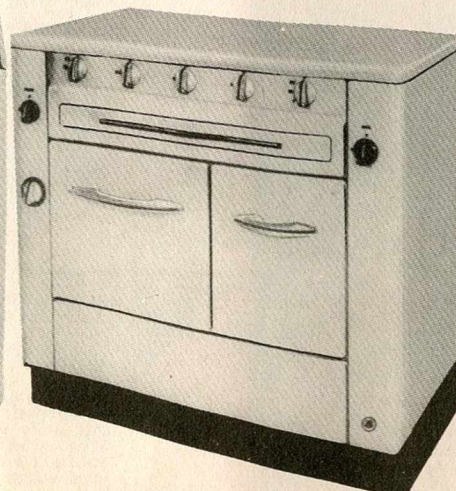
75. PIED-SELLE « SUPER SENSATION » A. Cuisinière à gaz à 4 feux. Encombrement réduit. Bandeau incliné facilitant la lecture et la manœuvre des manettes. Table de travail ouvrante. Vaste four à circulation avec ou sans thermostat. Grilloir de contact « GRILECO » sur demande. L. 500. - Pr. 500. - H. 800.



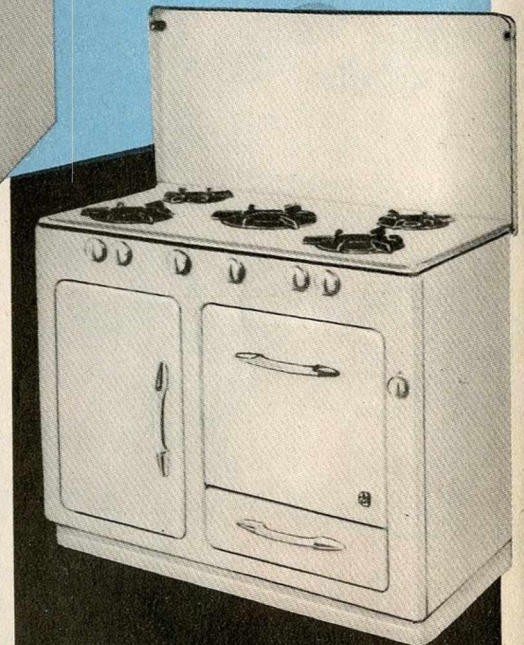
72. « LILOR 333 ». Cuisinière 3 feux, nouvelle présentation, avec four double circulation, pour utilisation au butane seulement. Placard permettant le logement de la bouteille. Nouvelle porte dégageant un placard de rangement. Avec ou sans THERMOSTAT. L. 725. - Pr. 480. - H. 800.



67. « GAZINIÈRE II ». Cuisinière à 5 brûleurs, adaptable à tous les gaz. Corps fonte et acier émail blanc. Vaste four à rôtir et à pâtisserie calorifugé avec THERMOSTAT. 1 four-grilloir rôtissoire avec broche. 1 coffre avec panier.



69. IDÉAL. Cuisinière 526. NF-ATG. Dessus à 5 brûleurs dont 1 à poissonnière à triple allumage. Four très vaste à régulation automatique. Grilloir indépendant. Tiroir de propreté à récupération intégrale. Larg. 850. Prof. 550. Haut. 800.



65. FAR. Cuisinière « AURORE ». Tout acier émaillé blanc. Table de travail ouvrante à 5 brûleurs. Grilles-support amovibles à émaillées. Four de grandes dimensions à triple parois. Régulation du four par thermostat breveté. Tiroir de propreté dissimulé par la porte de four. Étuve-tiroir au-dessous du four. Est. NF-GAZ. Adaptables tous gaz par injecteurs interchangeable. Placard à gauche du four destiné à recevoir une bouteille « PRIMAGAZ » ou avec double rayonnage. Larg. 1000. - Prof. 510. - Haut. 800. Placard : Larg. 350. - Prof. 510. - Haut. 440.



# ARTHUR MARTIN

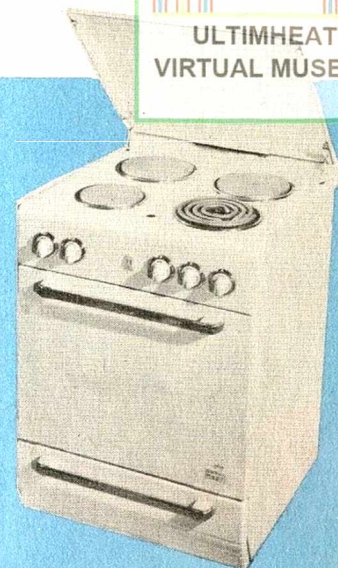


## CUISINIÈRE 4 FEUX 36.46 "MULTIGAZ" :

Dessus à 4 feux avec interallumage automatique des brûleurs. Vaste four grilloir calorifugé avec thermostat. Grilloir aux infra rouges. Tiroir à casseroles. Dimensions : L : 600xP : 600xH : 800 m/m.

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUE 56.45 :

Dessus à 4 foyers (3 Rapidex et 1 Rubanox). Très vaste four-grilloir calorifugé. Tiroir à casseroles. **56.35** : même modèle avec 3 foyers (2 rapidex et 1 rubanox). Dim. : L : 600xP : 600xH : 800 m/m.

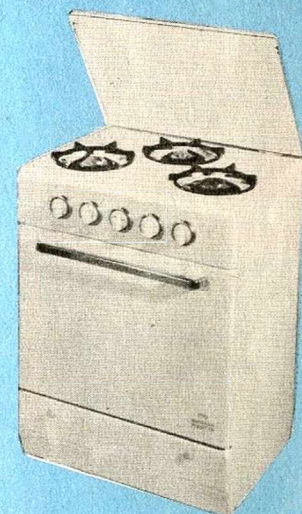


## CUISINIÈRE COMBINÉE 95.45 :

Dessus à 2 brûleurs multigaz et 2 foyers électriques. Four-grilloir électrique calorifugé. Tiroir à casseroles. Dimensions : L : 600xP : 600xH : 800 m/m.

## CUISINETTE 3 FEUX 33.32 "MULTIGAZ" :

Dessus 3 feux (2 rapides et 1 lent). Très vaste four calorifugé équipé du "Rapid'gril" Dimensions : L : 370xP : 340xH : 260 m/m.

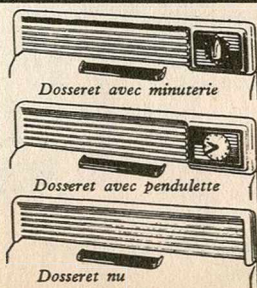


## CUISINIÈRE 4 FEUX 36.46 "MULTIGAZ" :

Dessus à 4 feux avec interallumage automatique des brûleurs. Vaste four grilloir calorifugé avec thermostat. Grilloir aux infra rouges. Tiroir à casseroles. Dimensions : L : 600xP : 600xH : 800 m/m.

## CUISINIÈRE 5 FEUX 38.42 "MULTIGAZ" :

Dessus 5 feux dont une plaque chauffante. Four-grilloir calorifugé avec thermostat. Tiroir à casseroles. Dimensions : L : 850xP : 600xH : 800 m/m.



## DOSSERETS :

Réf. des appareils pouvant être livrés avec dosseret remplaçant le couvercle. 36.46 — 36.35  
56.35 — 56.45 — 95.45  
20.62 — 93.45 (60.20 dosseret nu).



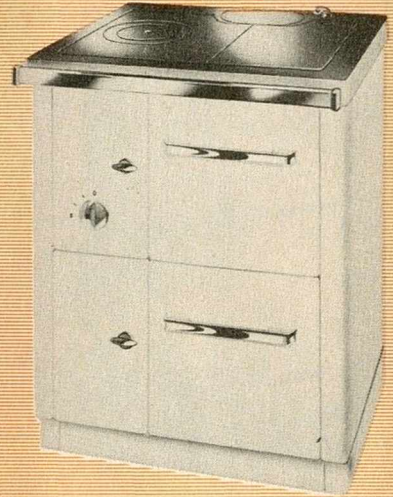
# ARTHUR MARTIN



## CUISINIÈRE A CHARBON 60.20 :

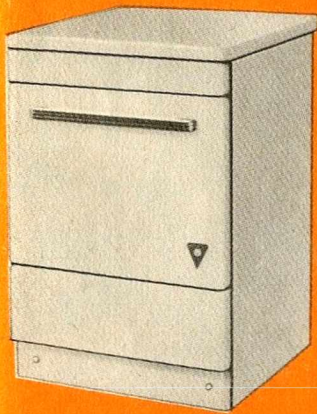
Cette nouvelle "Cuisinière Bloc" à charbon se règle aussi facilement qu'une cuisinière à gaz. Son chargement s'effectue en façade sans déplacer les casseroles.

Elle marche en feu continu au bois ou au charbon, et est conçue pour faire des ensembles Bloc avec nos autres cuisinières à gaz et électriques. Dimensions : L: 600 x P: 600 x H: 800 m/m.

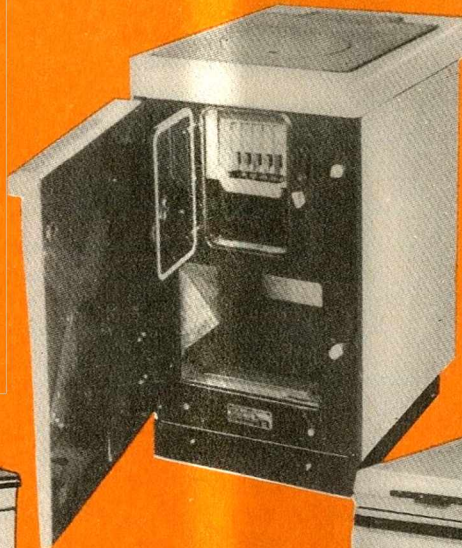


## CUISINIÈRE A CHARBON 64.02 :

Fonctionne au bois ou au charbon en feu continu. Le dessus est livrable entièrement poli ou émaillé gris sur demande. Elle possède une étuve et un compartiment à bois. Dimensions : L: 660 x P: 600 x H: 800 m/m.



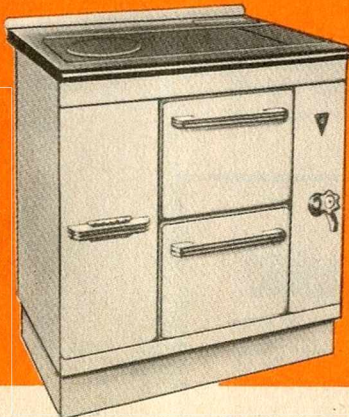
105. « FRILOR 54-55 ». Est. NF-UFACD. Fourneau à feu continu. Modèle déposé. Façade fonte émaillée. Habillage tout acier vitrifié. Encastrable (peut se juxtaposer avec la cuisinière VÉNUS, voir n° 62). Dessus poli. Four enveloppe étanche de grande capacité. Porte de façade calorifugée et équilibrée. Tiroir à casseroles.



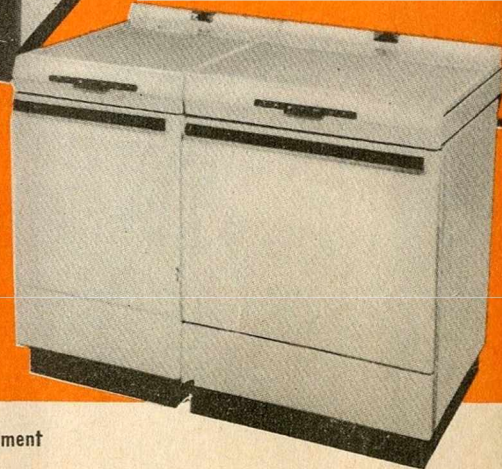
127. SUPER-FOYER « THERMOR ». Table de travail avec « coup de feu » muni d'ailettes concentrant la chaleur du foyer. Décendrage facile. Grand four. Consommation des plus réduites (en feu continu : 100 gr. à l'heure). Présentation luxueuse : tôle d'acier extra forte émaillée blanc.

## CUISINIÈRES A FEU CONTINU AU CHARBON,

106. COSTE-CAUMARTIN. Fourneau à feu continu « FERVOR 54-71 ». Forme bloc encastrable. Dessus à coup de feu mobile. Avec chaudière. Garnitures chromées. Façade fonte. Habillage tout acier vitrifié. Portes étanches. L. 710. - Pr. 600. - H. 800.

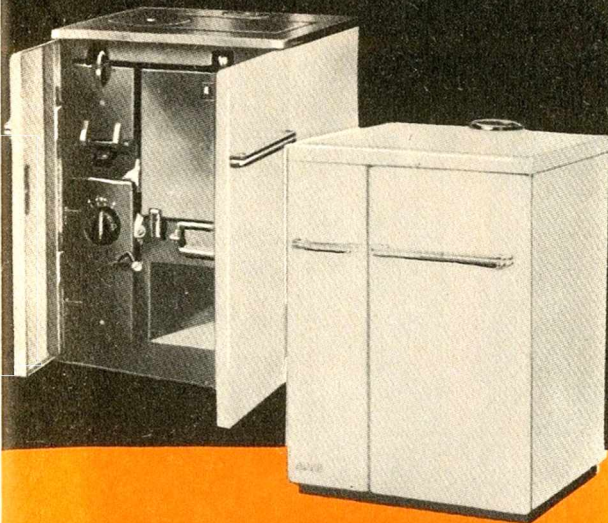


128. Bloc THERMOR composé du « SUPER FOYER » ci-dessus et de la cuisinière « VICTOIRE ». Tout gaz ou mixte. Four électrique. Dessus gaz. Ensemble particulièrement soigné et élégant.

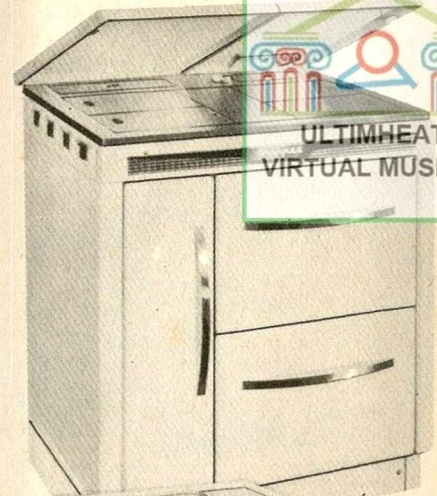


Ne retardez pas votre Achat : Larges facilités de paiement si vous le désirez.

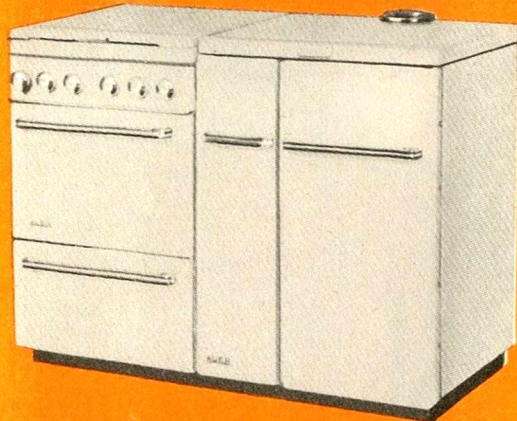




104. AUER. Cuisinière à charbon « TRAMONTANE » à feu continu. NOUVEAUTÉ 57. Dessus meulé. Tôle d'acier émail blanc. Vaste four. Organes de conduite dissimulés. Magnifique présentation sobre et élégante. L. 510. - Pr. 590. H. 800.

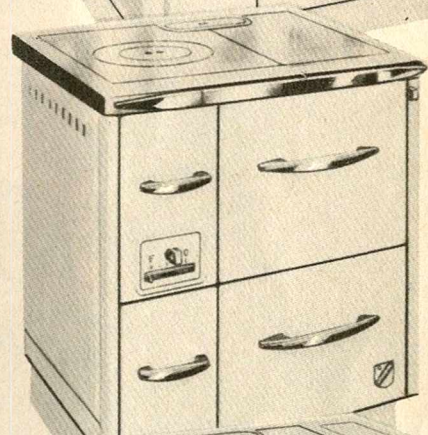


112. Cuisinière CHAPPÉE à FEU CONTINU n° 5605. Fonte et acier. Présentation émail blanc. Porte enveloppante dissimulant et protégeant les organes de conduite de la cuisinière. Plaques « coup de feu » indéformables et incassables. Tous combustibles. Assure le chauffage d'un local jusqu'à 80 m<sup>2</sup>. L. 700. P. 575. H. 800.

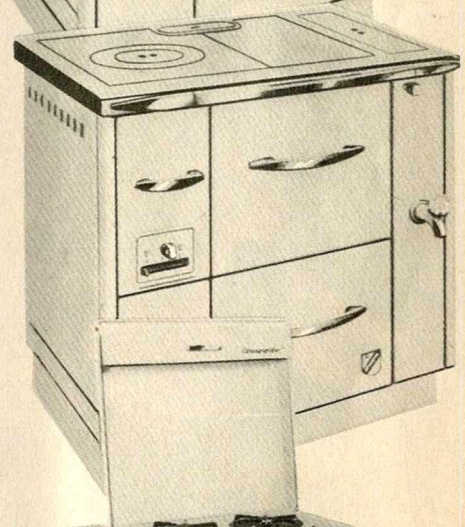


130. Ensemble composé par juxtaposition de la cuisinière feu continu TRAMONTANE (ci-dessus) et de la cuisinière gaz « ROSE DES VENTS 57 » (Voir n° 58).

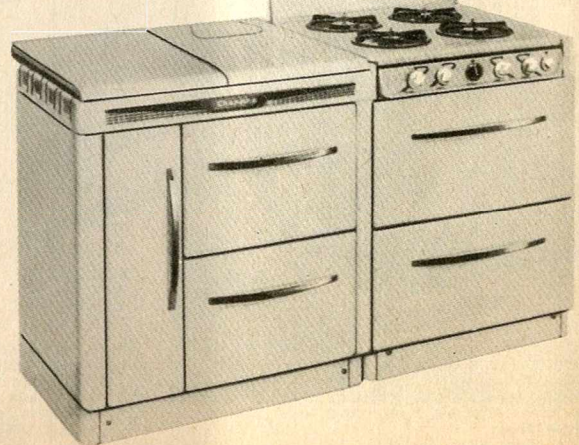
110. CHAPPÉE. Cuisinière FEU CONTINU, fonte et acier émail blanc de 70 cm. « HERMETIC n° 7.936 ». Foyer à parabole réfractaire. Le dessus, les coups de feu, la rondelle et le tampon nervuré sont meulés. Fonctionne aux boulets, aux charbons maigres, à l'antracite, au coke, aux charbons flambants et au bois. L. 700. Pr. 530. - H. 800.



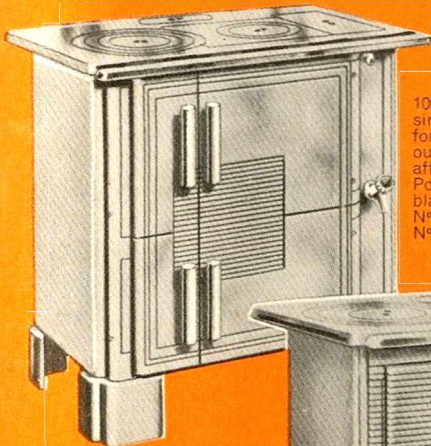
111. CHAPPÉE. Série « HERMETIC ». Tout fonte ou fonte et acier. Email blanc. Livrée avec chaudière. Même caract. que la cuisinière 7936. Modèle 5920 : tout fonte; 7920 : fonte et acier. L. 800. Pr. 530. H. 800. Modèle 5921 : tout fonte; 7921 : fonte et acier. L. 850. Pr. 530. H. 800.



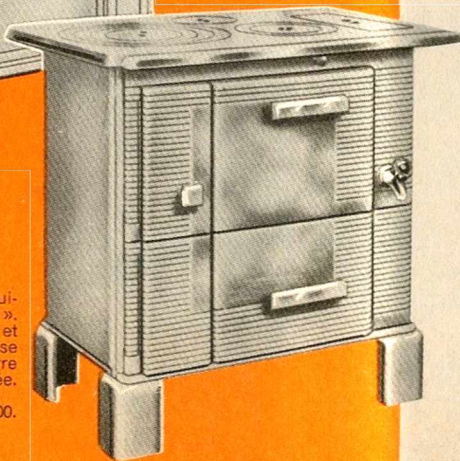
113. BLOC CHAPPÉE 5605-2548. Composé de la cuisinière feu continu ci-dessus et de la cuisinière à gaz 2548 (voir caractéristiques au n° 61). Encombrement total : L' 1.280. - P' 575. H' 800.



109. CHAPPÉE. Cuisinière façade et côtés fonte émaillée. Foyer mixte ou à houille. Chaudière affleurante. Barre devant. Portes ouvrantes. Email blanc, bleu ou castor. N° 7806 : L. 750. - Pr. 500. N° 7816 : L. 850. Pr. 500.



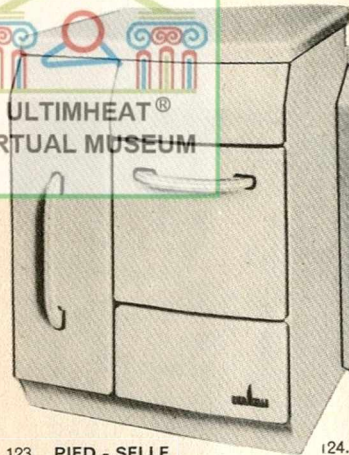
108. CHAPPÉE. Cuisinière « GRILLON 7803 ». Corps acier. Façade et côtés fonte émaillée. Buse ronde. Foyer mixte. Barre devant fonte émaillée. Portes ouvrantes. L. 650. - Pr. 390. - H. 700.



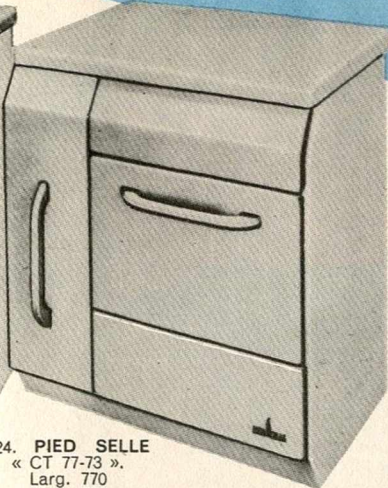
PARIS-CHAUFFAGE  
et L'ART MÉNAGER



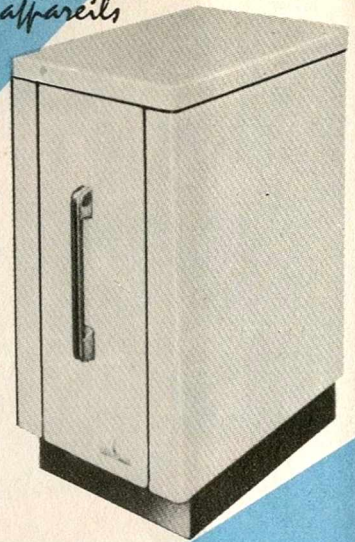
Réparation sur devis de tous appareils  
de chauffage et  
de cuisine



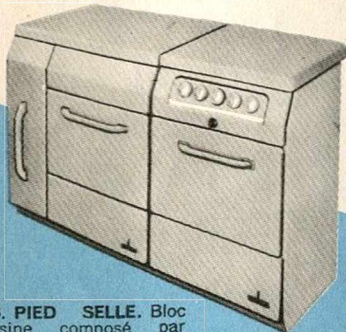
123. PIED - SELLE  
« CT 60-73 ».  
Larg. 600  
Prof. 550  
Haut. 800



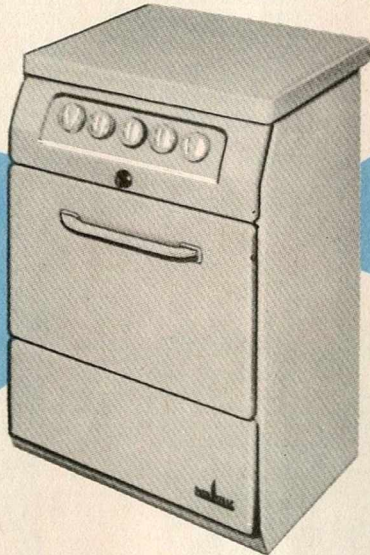
124. PIED SELLE  
« CT 77-73 ».  
Larg. 770  
Prof. 550  
Haut. 800



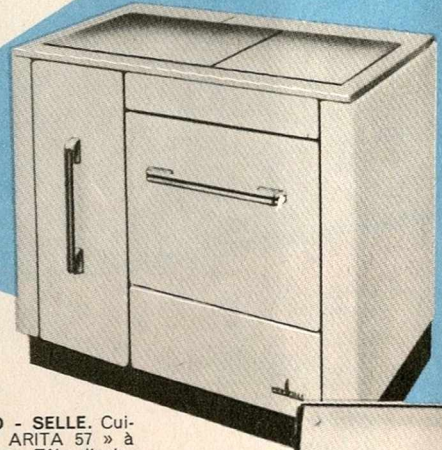
121. « CUISECHAUF » PIED-SELLE CT 40-84.  
Foyer complémentaire à feu continu; breveté S.G.D.G. Acier émail blanc. Plaque de cuisson à ailettes récupératrices.  
Larg. 400. - Prof. 600. - Haut. 800.



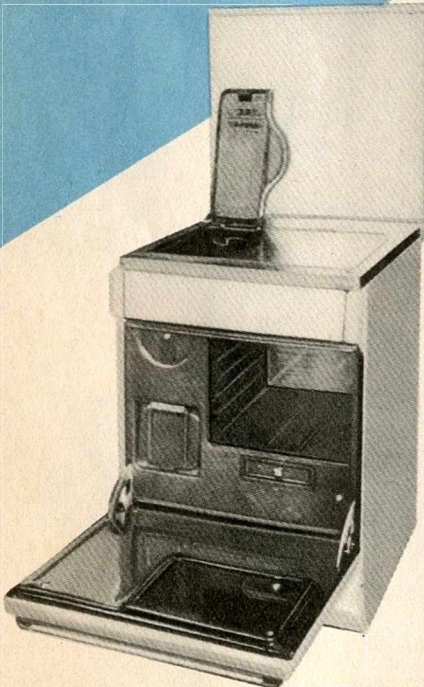
126. PIED SELLE. Bloc cuisine composé par juxtaposition de la cuisinière à feu continu CT 60-73 et de la cuisinière à gaz « SUPER SENSATION » (Voir n° 75). Encombrement total : L. 1150. - Pr. 550. - H. 000.



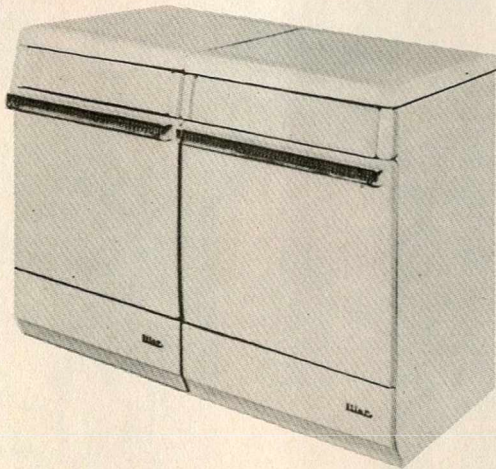
122. PIED - SELLE. Cuisinière « ARITA 57 » à feu continu. Tôle d'acier émail blanc, forme bloc. Rendement exceptionnel de 78 %. Plaques de cuisson à ailettes récupératrices. Foyer spécial. Four calorifugé.  
L. 850. Pr. 600. H. 800.



125. PIED-SELLE. « GAZECOKE ». Bloc composé de la cuisinière UT 60-14. Dessus à 4 brûleurs. Four à gaz et du Cuiséchauf feu continu CT 40-84.  
Larg. 900. Prof. 600. - Haut. 600.



119. LILOR. Cuisinière à FEU CONTINU de forme galbée « CORDON BLEU ». Foyer fonte spéciale. Four de grande dimension. Très vaste orifice de chargement. Double départ de conduit de fumée. Dessus fonte polie. Tôle d'acier émail blanc.  
Larg. 850. - Prof. 580. Haut. 800.



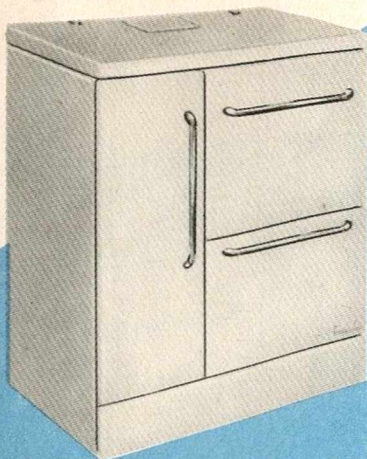
120. En accouplant la cuisinière « CORDON BLEU » à feu continu et la cuisinière « ROYALE » (voir n° 71), vous obtenez ce splendide ensemble de cuisine aux lignes sobres et élégantes. Encombrement total :  
Larg. 1.160. Prof. 580. Haut. 800.



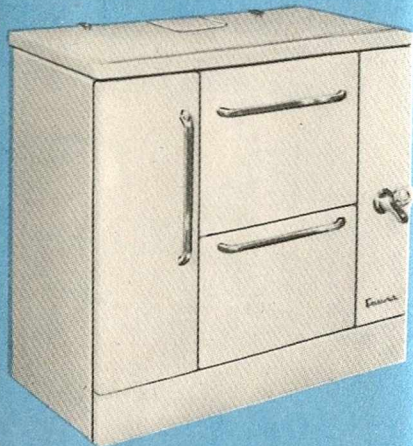
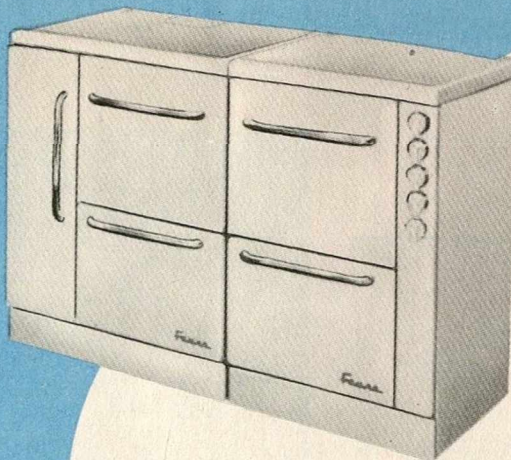




118. Bloc « PROVENÇALE »  
 « ULTIMHEAT<sup>®</sup> »  
 Composé de la juxtaposition de la cuisinière charbon « Provençale 65 » et de la cuisinière « Provençale Gaz » (voir n° 66).  
 Encombrement total :  
 L. 1.160. - Pr. 490. - H. 800.



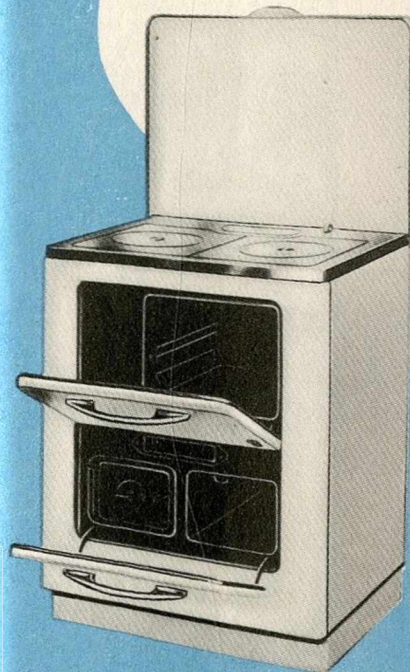
FAURE. « PROVENÇALE 65 »  
 Larg. 650. - Prof. 480. - Haut. 800.



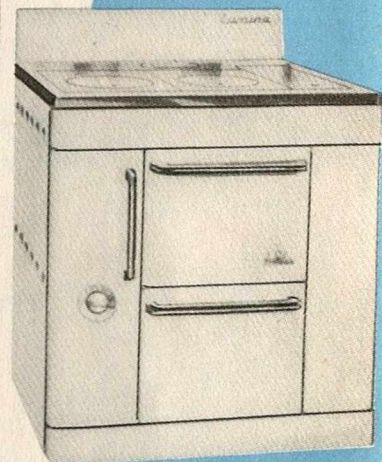
FAURE. « PROVENÇALE 80 ».  
 Larg. 800. - Prof. 480. - Haut. 800.

116-117. Cuisinière à feu continu. Acier émaillé blanc. Tampon récupérateur. Four étanche. Couvercle emboîtant à charnières. Forme bloc. Foyer mixte.

**Pièces de rechange pour Cuisinières et appareils de chauffage**

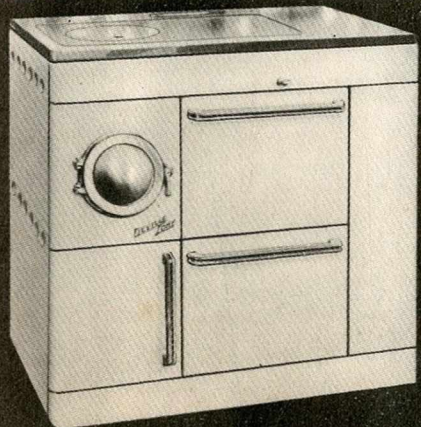


114. FAR. Cuisinière « DAUPHINE » à feu continu. Est. NF-UFACD. Façade et côtés acier émail blanc. Foyer fonte. Four émaillé. Étuve. Dispositif de réglage d'air par rosace.  
 Larg. 620. - Prof. 510. - Haut. 800.



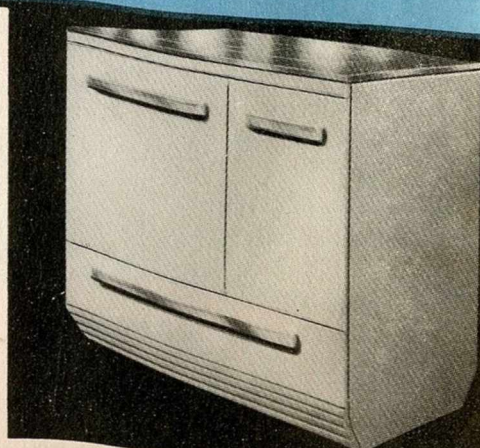
107. DEVILLE. Cuisinière « LUMINA » à feu continu. Dessus à ailettes. Décendrage facile et sans poussière. Four totalement enveloppé par les gaz de combustion. En fonte avec habillage tôle d'acier émaillé blanc. Rendement 89 %. En utilisation normale : 7 kg. de charbon par vingt-quatre heures.  
 Larg. 710. - Prof. 530. - Haut. 800.

*\* Toutes nos cuisinières peuvent être équipées avec tuyau émail vitrifié blanc "Poncini".*



129. Cuisinière au mazout « DEVILLE SOMY ». Éliminera toutes les difficultés culinaires, grâce au dessus à chauffage intensif et au four à retour de flammes de la LUMINA MAZOUT. Même modèle mazout et partie gaz à 2 brûleurs.  
 Larg. 840. Prof. 560. Haut. 800.

131. AIRFLAM. Cuisinière au mazout, pratique, élégante, économique. Construction robuste. Lignes élégantes et sobres. Brûleur breveté à bas tirage. Fonctionnement totalement silencieux. Double sécurité assurée par carburateur. A. P. à deux flotteurs importé des U.S.A. Consommation horaire de 0 lit. 3 à 0 lit. 9. Réservoir de 13 litres. GARANTIE DEUX ANS.  
 Larg. 760. Prof. 600. Haut. 800.





## CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ

**156. PIED-SELLE.** Cuisinière mixte MU 12-74, brevetée S.G.D.G. Partie charbon : mêmes caractéristiques que la cuisinière MU 85-74 ci-dessus. Partie gaz : dessus à 4 brûleurs tous gaz. Armoire de rangement pour bouteille de butane ou pour d'autres usages.  
Larg. 1200. Prof. 600. - Haut. 800



**157. ARTHUR MARTIN.** Cuisinière mixte charbon-gaz, référence 93-71. Bâtie en acier émail blanc, avec couvercle de propreté. Partie charbon : feu continu réglable, four étanche émaillé, étuve chauffante. Compartiment à bois. Partie gaz : dessus à 4 brûleurs MULTIGAZ avec veilleuse d'allumage automatique, 2 brûleurs rapides, 2 lents. Four gaz calorifugé avec grillage et thermostat. Tiroir à casseroles sous le four.  
Larg. 1100. - Prof. 600. - Haut. 800.

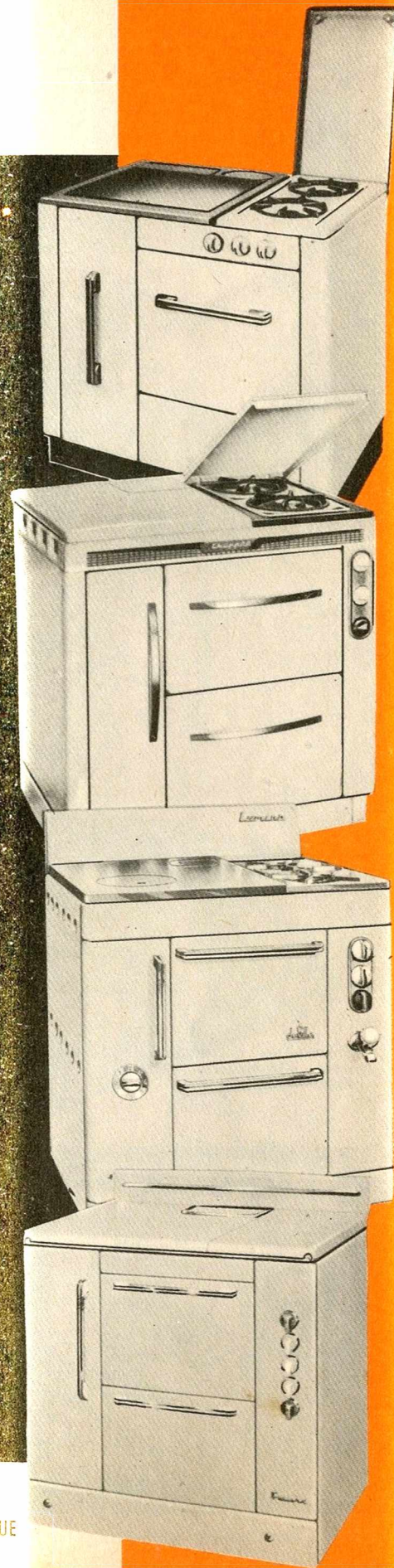


**155. PIED-SELLE.** Cuisinière mixte MU 85-74. Partie charbon : foyer spécial à feu continu, breveté S.G.D.G. Dessus muni de plaques chauffantes à ailettes récupératrices. Très vaste four-grilloir par contact « GRILECO », breveté S.G.D.G. Partie gaz : dessus à 2 brûleurs tous gaz. Plateau de propreté, grilles de brûleurs amovibles. Tiroir à casseroles. Cette cuisinière de conception nouvelle, est la seule dont le four peut être utilisé soit avec le foyer, bois ou charbon, soit avec le gaz ou avec les deux simultanément.  
Larg. 850. Prof. 600. - Haut. 800.

**152. CHAPPÉE.** Cuisinière mixte, n° 58-05. Charbon et gaz. Fonte et acier émail blanc. Partie charbon : à feu continu, comporte tous les avantages de la cuisinière n° 56-05 (voir n° 112). Partie gaz : dessus à 2 brûleurs tous gaz avec couvercle émail blanc. Cuvette de propreté parfaitement étanche. Nettoyage aisé et rapide. 1 four charbon, 1 four à gaz avec moufle amovible.  
Larg. 750. Prof. 575. - Haut. 800.

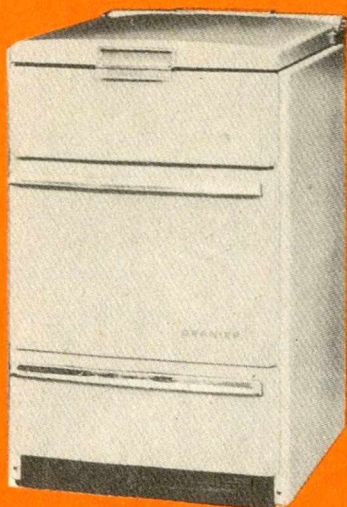
**153. DEVILLE.** « LUMINA 88-55 » type mixte charbon-gaz. En fonte avec habillage tôle d'acier émaillée blanc. Garniture chromée de luxe. Partie charbon : à feu continu, faible consommation. Rendement EXCEPTIONNEL. Réglage de combustion par valve. 1 four à charbon. Partie gaz : Equipement tous gaz. Deux brûleurs couronne avec veilleuse réglable. Four à gaz totalement indépendant du four charbon. Dossier émail blanc partie gaz. Couvercle partie charbon sur demande.  
Larg. 710. Prof. 530. - Haut. 800.

**154. FAUNE.** « MYSTÈRE MIXTE ». Cuisinière tôle émaillée. En un appareil tous les avantages du gaz (butane ou ville) et du charbon. Charbon : feu continu, four étanche, dessus poli. Gaz : 2 brûleurs émaillés dont 1 double. Four mixte avec grillage et grill-steak.  
Haut. 800 - Larg. 810 - Prof. 570.



**LIVRAISON GRATUITE** par nos CAMIONS, PARIS et BANLIEUE  
Expédition franco dans toute la FRANCE





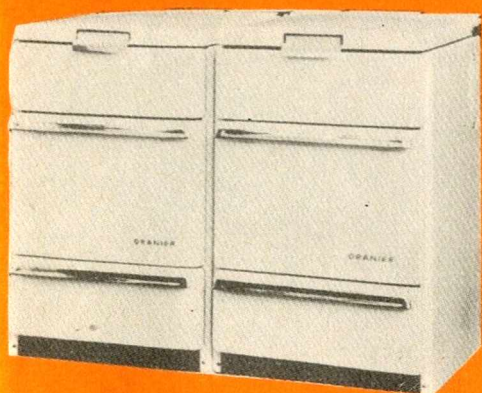
701. « SÉRIE SÉNAT ». Cuisinières-gaz n° 1373 à 3 brûleurs; n° 1374, à 4 brûleurs. Cuisinières charbon 1753 D. à FEU CONTINU. Cuisinières électriques n° 1473, 3 plaques; n° 1474, 4 plaques. Dim. : Larg. 540; Prof. 540; Haut. 850. Dim. du four : Larg. 360; Prof. 470; Haut. 240. - Les cuisinières à gaz de ville **ORANIER** sont livrées avec thermostat de four.



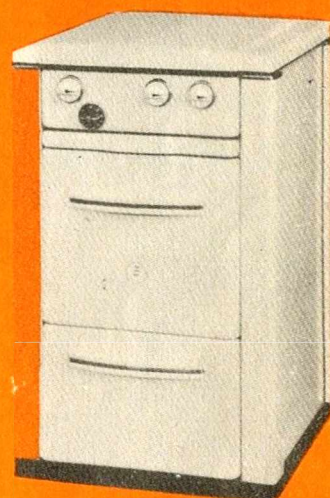
**ORANIER**



702. Cuisinière mixte. Dessus à 2 brûleurs et 2 plaques électriques; four électrique.

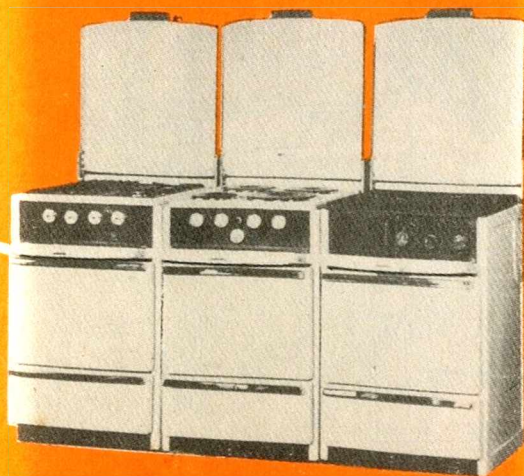


703. Ensemble mixte composé de : la cuisinière « SENAT-GAZ » n° 1373 ou 1374, la cuisinière « SENAT-CHARBON » n° 1753 D. Encombrement total : 1.090x640x850.

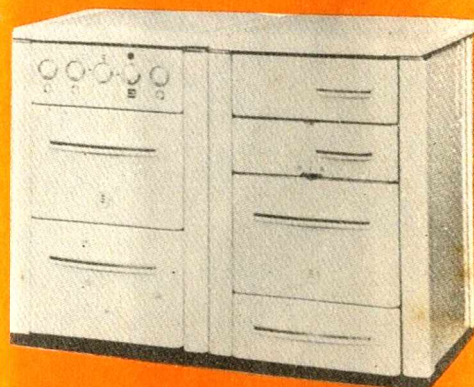


706. Ensemble « KARAT ». Composé par juxtaposition de la cuisinière « KARAT-GAZ » n° 1173 ou 1174 et de la cuisinière « KARAT-CHARBON » n° 1553 D.

Les cuisinières "ORANIER" de la série SENAT ont le même aspect avec tous les genres de source de chaleur. Contact direct du dessus avec le mur par allonges arrières. Cache-manœuvre servant aussi de tablette porte-attirail. Grand FOUR des mêmes dimensions avec tous les genres de source de chaleur. Haut rendement et un maximum de commodité et de sécurité. La nouvelle ligne dans la cuisine. La perfection dans la fonction et la présentation.



704. Ensemble mixte composé de : Cuisinière « SENAT-GAZ » n° 1373 ou 1374, Cuisinière « SENAT-CHARBON », n° 1753 D., Cuisinière « SENAT-ELECTRIQUE », n° 1473 ou 1474. Encombrement total : 1.640x640x850.



705. « SÉRIE KARAT ». Magnifique présentation soignée. Tôle d'acier émail blanc. Couvercle pare-graisse. « KARAT-GAZ », n° 1173 à 3 brûleurs; n° 1174 à 4 brûleurs; four à thermostat pour le gaz de ville. « KARAT-ELECTRIQUE », n° 673 E. 3 plaques; n° 674 E. 4 plaques; four à thermostat. « KARAT-CHARBON » n° 1553 D. Larg. 530 Prof. 530 - Haut. 800.

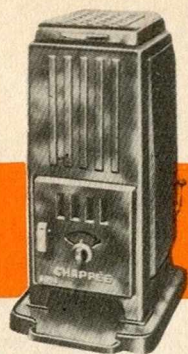


APPAREILS DE CHAUFFAGE AU CHARBON

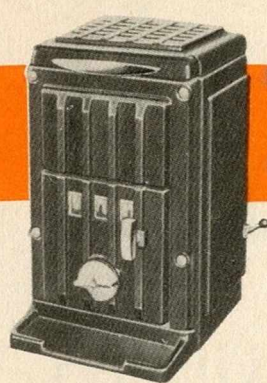
*Faites-nous confiance*

**Pour votre installation de Chauffage Central au charbon, au mazout, au gaz : Consultez-nous**  
Etudes et devis gratuits sans aucun engagement de votre part.  
Notre atelier de fumisterie remet à neuf tout appareil de chauffage et de cuisine.  
Devis sur demande.

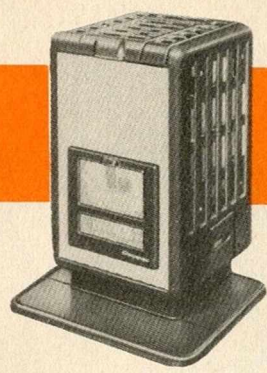
*PARIS-CHAUFFAGE conseille, installe, entretient.*



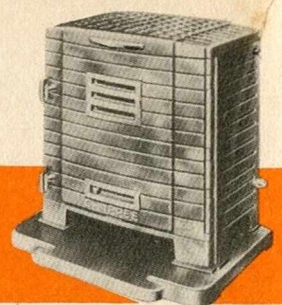
211. Calorifère à charbon « 8093 CHAPPÉE », à feu continu. Est. NF-UFACD. Fonte émaillée bambou ou chamois. Feu visible. Combustion à travers la masse. Intérieur briqueté. Réglage précis de l'allure de combustion. Utilise des charbons anthraciteux et des boulets maigres. Haut. totale 550; larg. 275. Volume de chauffe 80 à 120 m<sup>2</sup>.



212. Calorifère « CHAPPÉE », à feu continu. Est. NF-UFACD. Fonte émaillée bambou. Feu visible. Rendement 80 %, Réglage précis de l'allure de combustion. Combustion à travers la masse. Bavette amovible. - Réf. 8110: Volume de chauffe de 100 à 120 m<sup>2</sup>; haut. totale 560; larg. 350. - Réf. 8111: Volume de chauffe de 160 à 200 m<sup>2</sup>; haut. totale 659; larg. 410.



213. CHAPPÉE. Poêle à grande capacité, à charbon, n° 8099. Fonte émaillée 2 tons (à préciser à la commande. Voir tarif). Combustion en couche mince. Foyer corbeille avec triple arrivée d'air, 2 grilles de fond, montées sur rouleaux. Réglage d'arrivée d'air très précis. Système d'ailettes spécialement étudié offrant une grande efficacité de convection. Magasin de combustible d'une grande réserve (18 kg.). Toujours livré avec plateau de parquet amovible. Volume de chauffe de 300 à 400 m<sup>2</sup>. Haut. totale 895. - Larg. 500.



214. CHAPPÉE. Cheminée à feu continu n° 8033, mixte, à bois et à charbon. Est. NF-UFACD. Fonte émaillée chamois. Poignées de couvercles et portes chromées. Feu visible. Ligne élégante. Réglage très précis. Utilise le bois, les charbons anthraciteux, le coke (15/40), boulets maigres. Volume de chauffe 160 à 200 m<sup>2</sup>; haut. totale 565; larg. 475.

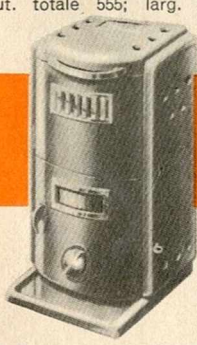


220. FAURE. Cheminée « FINLAND », à feu continu. Combustion à travers la masse. Feu visible. Garnitures chromées. Gros rendement polycombustible. Est. NF-UFACD. Vol. de chauffe 95 m<sup>2</sup>; haut. totale 555; larg. 370.

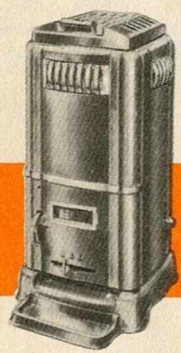
*Tous nos appareils portent l'estampille de haute qualité.*



221. FAURE. Cheminée polycombustible « HARLEM ». Feu continu. Combustion en couche mince. Foyer à récupération de chaleur tout autour du corps. Feu visible. Porte de foyer et garnitures chromées. Est. NF-UFACD. Vol. de chauffe 140 m<sup>2</sup>; haut. totale 630; larg. 460.



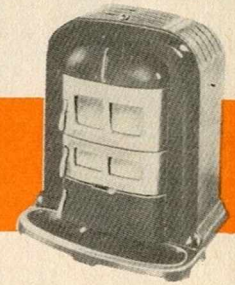
218. DEVILLE. « LUCIOLE ». Cheminée à feu continu et visible. Habillage en fonte émaillée. Garnitures chromées. Combustion à travers la masse. Foyer réfractaire. Réf. 7314: Vol. chauffé 80 m<sup>2</sup>; haut. totale 560; larg. 310. Réf. 7315: Vol. chauffé 100/120 m<sup>2</sup>; haut. totale 650; larg. 340.



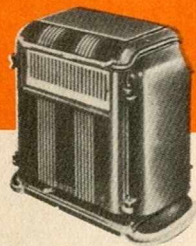
219. « AEROLUX » 75-34. Calorifère feu continu. Email brun. Feu visible. Intérieur réfractaire. Volume chauffé 120 m<sup>2</sup>; haut. totale 740; larg. 380. Même modèle pour 250 m<sup>2</sup>. Réf. 7565: 120 m<sup>2</sup>; haut. totale 740; larg. 470. Même modèle pour 250 m<sup>2</sup>: Réf. 75-65: intérieur réfractaire. Réf. 75-75: type américain à trémie de chargement.



223. FAURE. Calorifère « GROENLAND » tout fonte. Grande puissance de chauffe. Très haut rendement. Foyer à récupération de chaleur par circulation activée des gaz tout autour du corps de l'appareil. Feu visible. Grande facilité de réglage. Chargement en façade. Polycombustible. Vol. de chauffe 320 m<sup>2</sup>; haut. totale 880; larg. 530.



222. FAURE. Cheminée « NEDERLAND » à grande puissance de chauffe. Très haut rendement. Foyer polycombustible tout fonte utilisant notamment le grain 10 x 20. Circulation activée des gaz tout autour du corps. Feu visible. Portes et garnitures chromées. Volume de chauffe 220 m<sup>2</sup>; haut. totale 700; larg. 620.



224. Poêle à bois « TECHNIC », à feu continu. Combustion complète des bûches dans la corbeille, décentrage total, chauffage très efficace. Volume de chauffe 130 m<sup>2</sup>; haut. totale 560; larg. 590.



215. CHAPPÉE. Poêle à bois «8008» à feu continu, à feu visible. Enveloppe en fonte émaillée chamois. Coffre de combustion en acier. Plateau de chargement étanche avec mentonnet. Permet l'utilisation de bûches de 40 cm. Plateau de parquet sur demande. Vol. de chauffe de 80 à 120 m<sup>2</sup>; haut. totale 525; larg. 500.



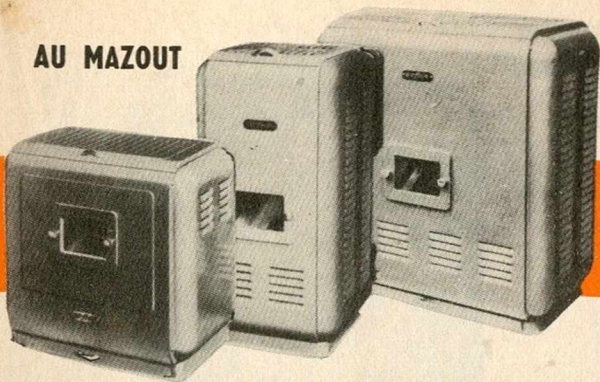
227. Cheminée « IDEAL », série 350. Cheminée à charbon. Feu continu. Toute émaillée brun ou chamois. Fonctionnement très économique. Est. NF-UFACD: N° 350: volume de chauffe 80 m<sup>2</sup>; N° 351: volume de chauffe 100 m<sup>2</sup>.



228. Calorifère « IDEAL », Série 360. Calorifère à charbon. Feu continu. Rendement inégalé. Fonctionnement très économique. Fonte émaillée brun ou chamois. Est. NF-UFACD: N° 360: vol. de chauffe 120 m<sup>2</sup>. N° 361: vol. de chauffe 160 m<sup>2</sup>.



## AU MAZOUT



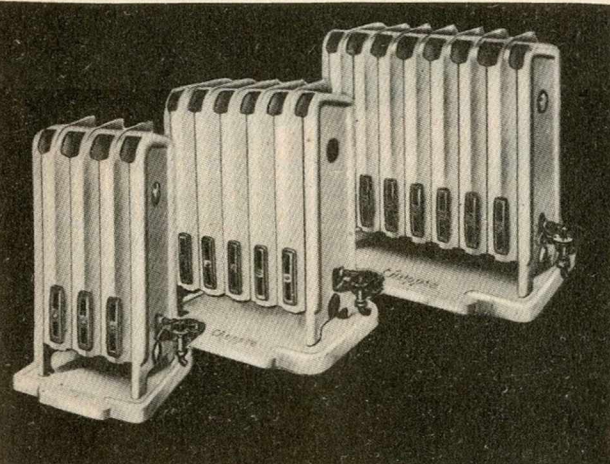
La robustesse et la sécurité de tous nos appareils sont garanties par l'estampille de haute qualité.



229-230-231. Calorifères à mazout « AIRFLAM » à circulation d'air. Sécurité absolue. Cuve à niveau constant (importé des U.S.A.) à deux flotteurs. Fonctionnement totalement silencieux et garanti sans la moindre odeur. S'adapte sur n'importe quelle cheminée. Ne nécessite aucun nettoyage. Construction en acier et fonte. Flamme visible créant l'ambiance du foyer.

GARANTIE : deux ans.  
Volume de chauffe :  
Modèle A 32 : 100 m<sup>3</sup>.  
Modèle A 43 : 200 m<sup>3</sup>.  
Modèle A 82 : 300 m<sup>3</sup>.  
Documentation spéciale sur demande.

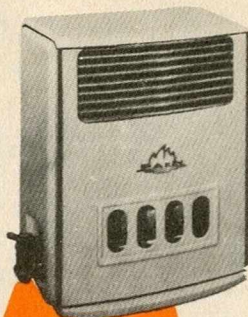
232. Poêle à mazout « DEVILLE-SOMY ». Équipé du brûleur à gazéification « SOMY » d'une conception entièrement nouvelle. Garanti sans suie, sans fumée, sans odeur, sans bruit. Chaleur constante. Réglage facile, en tournant simplement un bouton. Construction soignée, fonte émaillée. Présentation luxueuse, verre hublot « PYREX » en façade. Couvercle ouvrant, dessus fonte polie munie d'un tampon récupérateur pour le chauffage de récipients. SÉCURITÉ TOTALE. ENTRETIEN aisé grâce au fond de brûleur très facile à enlever.



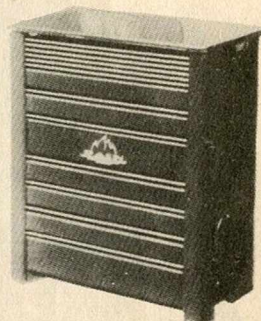
239-240-241. « RADIAVECTEUR » CHAPPÉE. Breveté S.G.D.G. Grande radiation. Grande puissance. Sécurité totale. Tout en fonte émaillée chamois ou blanc. Flammes visibles. Coupe-tirage placé à l'arrière de l'appareil. GAZ DE VILLE ou GAZ BUTANE et PROPANE (à spécifier à la commande). Bloc de sécurité. Thermostat sur demande. Avec plateau de parquet sur demande.

3 éléments : volume chauffe, 60 m<sup>3</sup> (2.400 calories).  
Haut. totale 545 - Larg. 360.  
5 éléments : volume de chauffe, 100 m<sup>3</sup> (3.400 calories).  
Haut. totale : 545 - Larg. 500.  
7 éléments : volume de chauffe, 140 m<sup>3</sup> (5.600 calories) :  
Haut. totale 545 - Larg. 640.

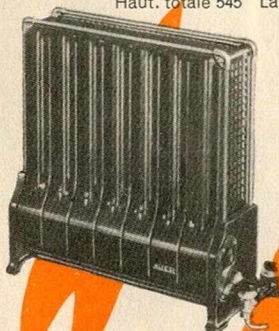
## AU GAZ VILLE OU BUTANE



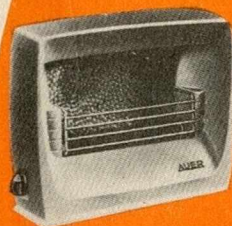
244. PAIN. Radiateur « P II LUXE ». Même caractéristiques que les radiateurs de la série P I. Présentation impeccable et luxueuse. Se livre avec thermostat sur demande.  
Coloris : marron, vert clair ou crème.



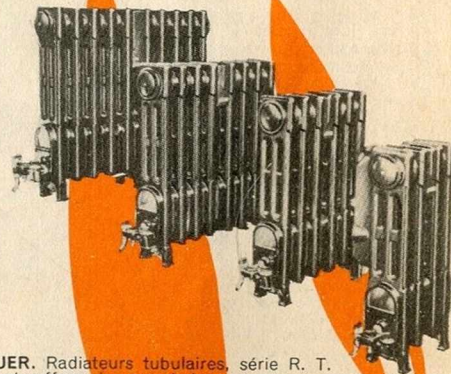
243. Radiateurs à gaz « PAIN » à sécurité totale. Coupe-tirage antirefouleur. Construits en acier spéciaux émaillés, garantis contre toute destruction par oxydation. Présentation émail brun uni.  
Modèle P I : Vol. chauffé : 60 m<sup>3</sup> (2.340 cal.).  
Modèle P II : Vol. chauffé : 80 m<sup>3</sup> (4.350 cal.).  
Modèle P III : Vol. chauffé : 100 m<sup>3</sup> (5.440 cal.).



236. « AUER 1503 ». Radiateur au gaz de ville. Mêmes caractéristiques générales que le radiateur 1501. Il est muni à l'arrière d'un récupérateur de chaleur venant doubler la surface de convection.  
Au butane-propane : réf. 1505.  
Volume chauffé : 120 m<sup>3</sup>.



238. « LE SIMOUN ». Radiateur à rayonnement. Gaz de ville, butane, propane. Injecteur réglable. Fonte émaillée chamois. Élément chauffant en acier inoxydable. Réflecteur en aluminium martelé. Foyer rayonnant protégé par une grille amovible.  
Vol. chauffé : 40 m<sup>3</sup> - Haut. tot. 345 - Larg. 475.

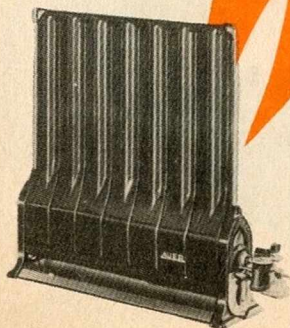


237. AUER. Radiateurs tubulaires, série R. T. Pour le chauffage des grands locaux composé d'éléments juxtaposés en fonte émaillée marron.  
R.T. 4 pour 90 m<sup>3</sup> : 3.800 mth/h.  
R.T. 6 pour 120 m<sup>3</sup> : 5.700 mth/h.  
R.T. 8 pour 180 m<sup>3</sup> : 7.600 mth/h.  
R.T. 10 pour 210 m<sup>3</sup> : 9.500 mth/h.  
Dispositif de sécurité. Thermostat d'ambiance incorporé sur R.T. 8 et R.T. 10. Sur demande : sur R.T. 4 et R.T. 6.

Chauffage au gaz : Commodité, Propreté, Hygiène, Sécurité, Confort.

PARIS-CHAUFFAGE

et l'Art Ménager.



235. AUER. « RADIATEUR 1501 ». Gaz de ville. Est. NF-GAZ. Tôle d'acier sur pieds fonte. 3.000 mth-h. Buse d'évacuation des gaz brûlés. Sécurité totale grâce au dispositif « 630 » muni d'une valve d'obturation automatique et d'un robinet à encliquetage de sûreté. Thermostat d'ambiance incorporé sur demande. Même modèle au butane-propane, réf. 1502.  
Vol. chauffé : 70 m<sup>3</sup> - Haut. tot. 645 - Larg. 665.





PARIS-CHAUFFAGE - Dépositaire "PRIMAGAZ"  
 Chauffez-vous: Butane - Propane - "Primagaz"  
 Rapide, Economique, Pratique.



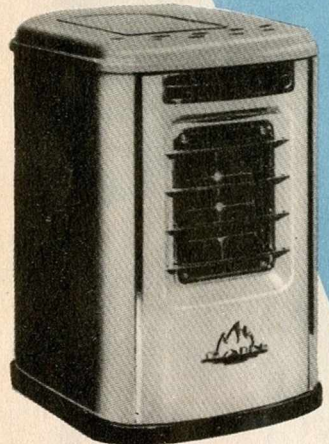
246. **FIRE-BALL « S »**. Appareil puissant et luxueux, souple d'emploi, doté d'un dispositif de sécurité très perfectionné. Haute technique : Sélecteur d'allure : 2 puissances de chauffe. Vif : 3,000 cal.-h; moyen : 1.750 cal.-h. Vanne de sécurité positive. Pyrostat de sécurité. Starter électrique. Plus d'allumettes. Présentation : cuir rouge, façon sellier. Haut. 690 Prof. 500 Larg. 560. Poids : 30 kg. Volume chauffé : de 110 à 120 m<sup>2</sup>.



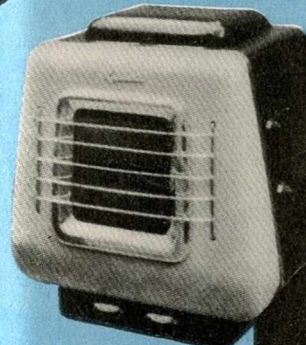
249 bis. **SAUTER. PULSINFRA** au butane. Chauffe par rayonnement infra-rouge intensif et dirigé. Rayonne par pulsion d'air (échangeur calorifique breveté). Chauffe 50 à 60 m<sup>2</sup>. Se raccorde à une cheminée. Haut. 450. Larg. 450. Haut. 420.



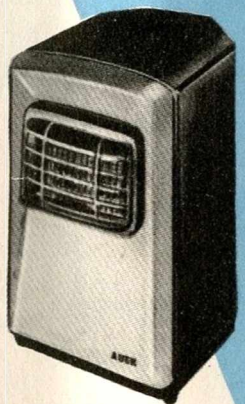
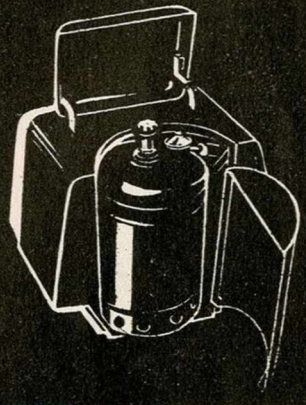
245. **FIRE-BALL**. Radiateur mobile à butane « PRIMAGAZ » avec bouteille incorporée. Monté sur roues de caoutchouc. Sécurité parfaite. Haut. 650 - Prof. 500 - Larg. 400. Poids : 25 kg. Volume chauffé : 70 à 80 m<sup>2</sup>. Durée de la bouteille : 100 heures.



247. **PAIN. « INFRADIANT »**, « PB. 9 » SUPER ». Brevet SCHWANK. Radiateur à bouteille incorporé roulant. Brûleur à 8 plaquettes. Tout acier émaillé brun. Haut. 630 - Prof. 520 - Larg. 405. Poids : 20,5 kg. Puissance : 3.100 cal.-h. Vol. chauffé : 100 m<sup>2</sup>. Le « PB. 9 Super » comporte 2 allures de chauffe.



248. Radiateur au butane « **LI-LOR 1.000** ». Le chauffage par rayons INFRA-ROUGES. Ligne moderne. Présentation : couleurs beige clair et marron. Rendement très élevé. 2 allures de marche (3.300 cal. et 1.650 cal.-h.). Monté sur grandes roulettes caoutchoutées. Bouteille parfaitement protégée. Stabilité excellente. Bonne tenue de la flamme au vent dans un courant d'air. Haut. 600 - Prof. 500 Larg. 540. Poids : 18 kg. Volume chauffé : 100 m<sup>2</sup>.



249. « **LE CYCLONE** ». Radiateur mobile au butane à rayonnement INFRA-ROUGE. En tôle d'acier entièrement émaillée; façade crème, corps marron. Détendeur fourni avec l'appareil. Brûleur à 2 allures. Robinet à 3 positions, comporte pour chacune un encliquetage de sûreté. Monté sur 3 roues caoutchoutées dont une pivotante. Haut. 660 Prof. 500 Larg. 380. Poids : 23 kgs.

Livraison gratuite de votre charge  
**« PRIMAGAZ »**  
 dans PARIS.  
 Station-Service « PRIMAGAZ »  
 ORN. : 23-26

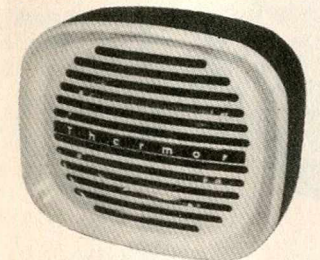
Pour tous vos problèmes,  
**N'HÉSITEZ PAS A NOUS CONSULTER.**  
**NOUS SOMMES A VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION.**



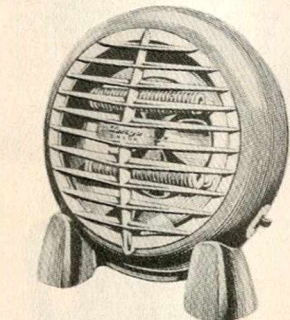
## APPAREILS DE CHAUFFAGE A L'ÉLECTRICITÉ



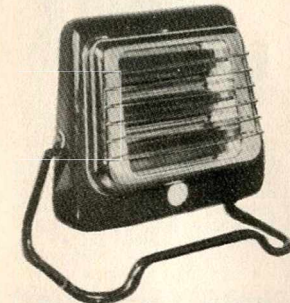
253. **THERMOR.** Radiateur parabolique « RIO ». Pour chauffer instantanément, dont la parabole spéciale dirige la chaleur vers l'endroit désiré. Puis. : 600 ou 1.000 w.



250. **THERMOR.** Radiateur soufflant « TROPIC ». Assure une climatisation très rapide. Mono. Puissance : 1.000 watts.



251. **THERMOR.** Radiateur soufflant « EQUATEUR ». Pour le chauffage rapide d'une grande pièce. Mono ou triphasé. Puis. : 3.000 watts.



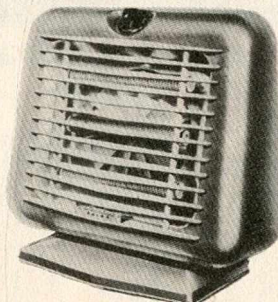
256. **LILOR.** Radiant électrique INFRA ROUGE « ONDIALOR ». Barreaux rayonnants en acier réfractaire « Inconel » garantissant une tenue dépassant tout ce qui a été fait jusqu'à maintenant. 2 puis. : 1.000 ou 2.000 watts, 2 voltages: 110 ou 220 volts.



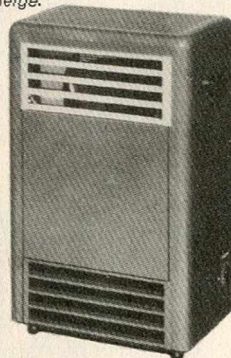
254. **CALOR.** Parabolique « KOD ». Orientable et de puissance réduite. Pied en métal laqué beige. Diam. : 28 cm. Puis. : 600 w.



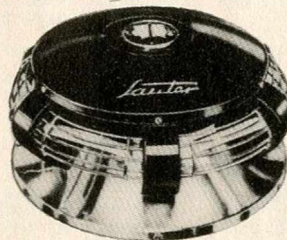
252. Radiateur « **SUPER RIVIERA** » Thermor. Pour chauffage continu. Son réglage à 3 allures peut s'adapter à tous les besoins. Puis. : 3.000 watts. Mono ou triphasé.



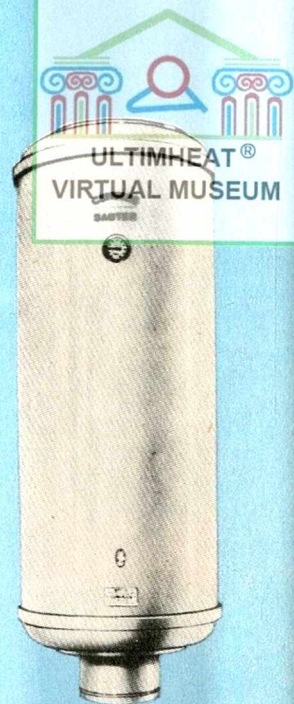
258. **SOUDAN CALOR** à volets déflecteurs. Interrupteur à 4 positions. Puissance : 2.500 watts. Corps métal laqué beige.



257. **NOIROT.** Radiateur soufflant « TOUTEMPS ». Silencieux et sans vibration, fonctionne à volonté : radiateur obscur (vent. arrêté); radiateur obscur soufflant; ventilateur (chauffage coupé). Courant alternatif seulement. Mono ou triphasé sur demande. Type 653. 2.500 w. pour 50 à 80 m<sup>2</sup> Type 654. 3.000 w. pour 80 à 100m<sup>2</sup>



259. **SAUTER.** Radiateur soufflant « PULSINFRA ». Véritable « climatiseur » d'air chaud. Pulsateur d'ondes infra-rouges. 3 allures de marche. Sécurité totale. Puissance maxima : 2.400 watts. En été, chauffage coupé, climatise la pièce en renouvelant l'air 3 fois par heure. Sans aucune sensation de courant d'air. Courant alternatif. Tension : 115, 223 ou 380 volts. A spécifier à la commande.



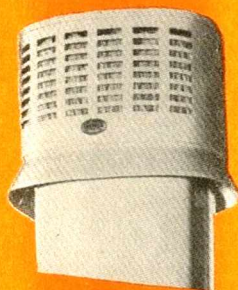
266. **CUMULUS SAUTER** à accumulation. Calorifugeage de première qualité. Enveloppe extérieure inaltérable : tôle émail blanc cuit à l'infra-rouge, la cuve éprouvée à 15 kg au cm<sup>2</sup> est en acier d'une épaisseur spéciale et à double galvanisation. Le Cumulus peut fonctionner soit sous pression soit à écoulement libre. Groupe de sécurité et thermostat. Modèles de 15 à 1.000 litres (voir tarif). Documentation spéciale sur demande.



265. **THERMOR.** Chauffe-eau à accumulation de 15 à 200 litres. Cuves en tôle d'acier galvanisées à chaud éprouvées à 15 kg/cm<sup>2</sup>. Enveloppes en acier émail laqué blanc. Intérieur recouvert d'un vernis anti-rouille. Éléments chauffants de haut rendement logés dans des gaines acier serties dans la bride. Thermostat de précision. Groupe de sécurité 15x21. Le chauffe-eau 15 litres est particulièrement recommandé pour éviers de cuisine ou petits lavabos. Utilisable soit à écoulement libre, avec groupe mélangeur, soit sur des canalisations sous pression, avec groupe de sécurité. Puissance : 600 watts ou 1.200 watts (chauffage accéléré).

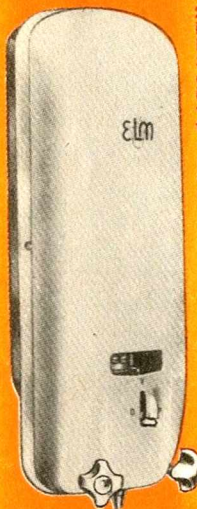


271. VE-SUGAZ NF-ATG. Présentation en forte tôle d'acier émail blanc. Peut alimenter un évier, un lavabo, une douche à main. Consommation de gaz 40 litres. Débit d'eau à 65°, 2 litres 500; à 40°, 5 litres.



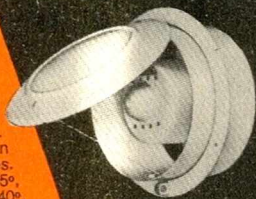
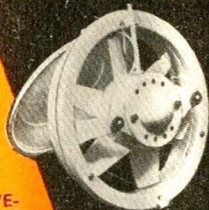
273. HOTTE ABSORBANTE (Bté S.G.D.G.) Protection des murs et des plafonds pour tous chauffe-eau instantanés à gaz. La hotte absorbante absorbe, filtre les condensations et fixe les déchets de combustion composés de suies nocives.

272. LEBLANC. E L M. NF-ATG. Entretien facile. Solidité due à sa calandre monobloc émail blanc vitrifié. Distribution d'eau chaude dans toute la maison puisque tous les postes peuvent être alimentés. Température portée à 80°. Débit : 2 l. 500 à 65°. Consommation de gaz 36 litres-min.



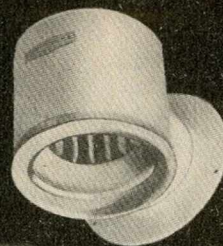
270. CHAFFO-TEAUX et MAURY C.M.I.F NF-ATG. Peut grâce à sa robinetterie mélangeuse alimenter directement en eau chaude, mitigée ou froide, un évier, un lavabo, une douche à main. Consommation de gaz 38 litres-min. Débit d'eau à 65° 2,5 litres-minute.

278. Aérateur « CALRUS ». Modèle « CY-CLOPE ». A volet extérieur. Débit : 15 m³. Même modèle « PLEX-CY-CLOPE », avec volet et pales en plexiglas véritable maximum de transparence.



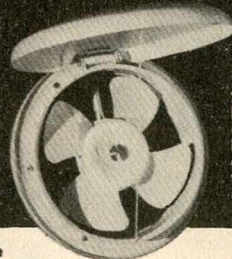
279. CALRUS. « L'INTAIR » pour conduits à volet intérieur. Débit : 15 m³-minute. Cons. : 35 watts. Vitesse : 2.800 t-min. Poids : 1,800 k. Diam. du trou : 190.

276. AERO-VITRE « LAMEL ». Type AV. 18. Aspirateur hélicoïdal à obturation étanche. Transparent. Débit horaire : 500 m³. Puissance absorbée 35 watts. Se place dans un trou de 212 à 214.

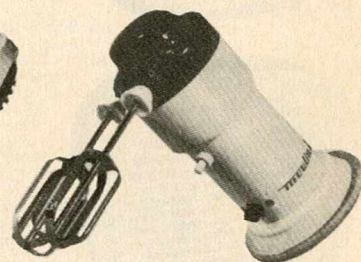
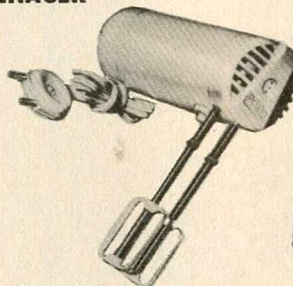
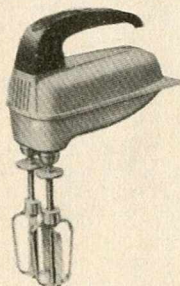


280. Aérogaine « LAMEL ». Aspirateur centrifuge pour gaine. Moteur monophasé à condensateur (MC) ou moteur triphasé (F) sans parasite. A bien spécifier à la commande. Turbine nylon parfaitement équilibrée. Type G.12 MC ou F. 1 turbine. Abs. 45 watts. Type 2 G.12 MC ou F. 2 turbines. Abs. 80 watts.

277. Aérateur « THERMOR » n° 48.660. Position du volet réversible, l'appareil peut être placé couvercle ext. ou couvercle int. Débit : 8 m³ d'air par minute.



## MATÉRIEL ÉLECTRO-MÉNAGER



286. Batteur « PEUGEOT ». Un appareil sérieux pour toutes les maîtresses de maison. Robuste, puissant et d'un fonctionnement irréprochable. Aucune crainte de défaillance ni d'usure prématurée du moteur. Moteur à 2 vitesses.

285. Batteur électrique « ROTARY ». Fouets en rilsan. Consommation 110 watts. Bouton de contact accessible à l'index. Garantie : 1 an. Même modèle avec moulin à café.

287. Batteur « B.B. », adaptable sur le moulin B. B. Coudpe en nylon plastique s'emboîtant dans le bol du moulin et se verrouillant par une manette de blocage. (Voir Moulin B.B.)

*L'eau chaude par le gaz.*



291. Bouilloire NOIROT « FULL-SPEED 0. Aluminium poli, bouton de réglage et thermostat. Lampe-témoin. Courant alternatif seulement. 1 lit., 600 watts; 2 lit., 900 watts

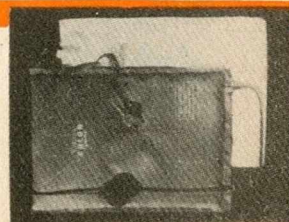
290. Bouilloire « NOIROT ». Aluminium poli. Poignée, bouton en matière moulée. Contenance : 1 litre, 500 watts; 2 litres, 900 watts. Type Voyage : 1/2 litre, 250 watts. Comporte 2 voltages et une poignée démontable.

292. Bouilloire « AUTOMATIC » Calor. Munie d'un thermostat de sécurité qui coupe le courant en cas d'oubli. Présentation soignée en métal inoxydable. 2 modèles : 1 litre, 600 watts; 2 litres, 750 watts.

302. Couverture chauffante JEMA. Dim. : 120x140. Cons. : 120 watts. Tension : 110-125 ou 220-240 (à préciser à la commande). Présentation sous housse étanche en matière plastique. Garantie : 2 ans. Type standard : tissu coïton duveté. - Type luxe : joli tissu douillette. Type luxe réglable : réglage à 3 allures. - Type grand luxe : dim. : 135x150. Magnifique tissu mérinos double face, double thermostat. Réglage à 3 allures par boîtiers à 5 positions.



301. CALOR. Couverture de pré-chauffage « TEXOMATIC » avec chronorupteur et 5 thermostats de sécurité. Laine, bordure satin. Dim. : 130x150; 170 watts. Coloris : vert, camel, framboise. Livrée complète avec cordon, housse plastique de protection et emballage.



391. Termoplasme « CALOR ». Révulsif idéal. Indiqué dans les cas de gripes, rhumatismes, affections gastriques, etc. Utilisable seul ou en association avec une compresse humide. 3 réglages de température. THERMOSTAT. Sécurité maximum. Recommandé par le corps médical.





Pour votre confort,  
pour votre commodité,  
pour tous les usages.



296. Cafetière électrique « CALOR ». Contenance 6 tasses. Verseuse et infuseur en Pyrex. Plateau en matière plastique. Réchaud électrique : 500 w.



297. CELT. La première cafetière électrique entièrement automatique. Économique, incassable et sans danger.



298. CAMBI. Cafetière électrique avec thermostat. Voyant lumineux. Présentation extérieure : cuivre chromé; intérieure : argenté. 3 modèles : 2, 4, 6 tasses - 4, 6, 8 tasses 6, 8, 10 tasses.



299. CAMBI Cafetière électrique entièrement AUTOMATIQUE avec VERSEUSE INCORPORÉE. Présentation extérieure cuivre chromé. Intérieur argenté. 4, 6, 8 tasses.

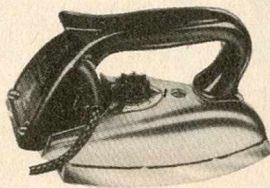
Tous les appareils électro-ménagers de qualité.



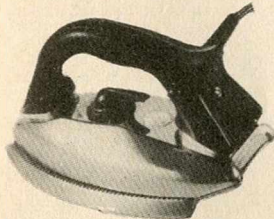
307. CALOR. Fer électrique « VAPO-MATIC ». A projection de vapeur, automatique et réglable, utilisable à sec ou à la vapeur. Deux fers en un seul. Puissance : 1.000 w.



308. CALOR. Fer électrique « CADET ». Élément chauffant incluable. 450 watts, 1 kg 800.



306. Fer à repasser « CALOR-MATIC ». Automatique et réglable à 6 positions. A signal lumineux. Courant alternatif. 2 modèles : MATIC-NORMAL : 750 watts, 2 kg. MATIC-PLUME : semelle légère, 450 w., 1 kg 150.



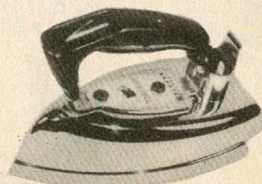
312. NOIROT. Fer à repasser « DYNATOMIC ». Automatique et réglable. Contrôle lumineux. THERMOSTAT indéréglable, indépendant. Élément enrobé dans la semelle, incluable. 3 modèles : poids mi-lourd, 500 watts : 2 kg. 250; poids mouche, 750 watts : 1 kg. 200; poids moyen, 600 watts : 1 kg. 600



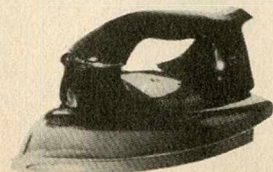
305. CALOR. « BABY-VOYAGE ». Le fer du voyage et des vacances. Fonctionne sur tous les voltages : 110, 190 et 220 volts 200 watts, 700 gr. Étui écossais sur demande.



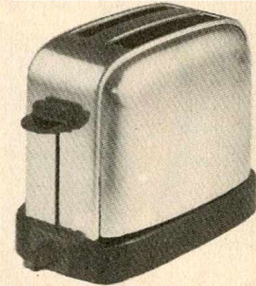
310. REGLOMATIC THERMOR. Impeccablement présenté. Poignée bakélite isolée par matelas d'air. Ampoule de contrôle. Dispositif de réglage, avec régulateur de précision. Puissance : 500 watts. Poids : 2 kg. 400. Comporte une semelle forte.



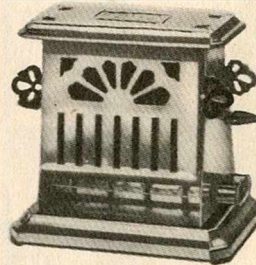
309. THERMOR. Fer « BISON ». Carénage en « hors-bord ». Chromé. Nouvelle poignée bakélite qui épouse sans peine le mouvement de la main. Puissance : 450 watts. Poids : 2 kg 200.



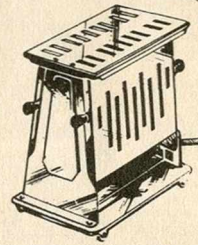
311. Fer « SUPERAUTOMATIQUE » THOMSON. Corps de chauffe CALROD indestructible. Thermostat. Double repose-pouce. Raccord cordon incorporé. 125-220 volts. Courant alternatif. 2 modèles : F. 2411 : 1.000 watts Poids : 1 kg 300. F. 2412 : 600 watts Poids : 1 kg 300.



315. NOIROT Grille-pain « HOP-LA ». Chromé. Poignées, pieds en matière plastique. Grillage simultané de deux tartines des deux côtés à la fois. Puis. : 550 watts, 110 ou 220 V. (à préciser), 2 modèles : SEMI-AUTOMATIQUE : poids 1 kg 350. AUTOMATIQUE : grillage des tartines avec éjection automatique : 1 kg 850.

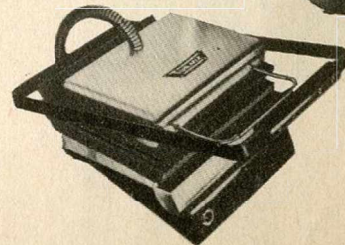
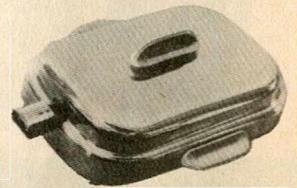


317. Grille-Pain CALOR. En métal inoxydable. Puissance : 530 watts. Toujours un Calor pour vous servir.



319. Toaster « PREMIER ». Importé d'Angleterre. Présentation cuivre chromé. Puissance : 600 watts. Pour retourner le toast, il suffit simplement d'ouvrir et de refermer les portes du toaster : le toast se retourne automatiquement. Garantie : 1 an.

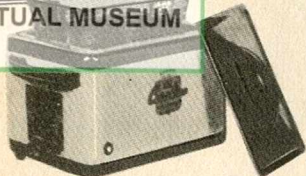
316. GRIL UNIVERSEL « THOMSON ». Les grillades comme sur la braise. Puissance : 1.150 watts. Tension : 127 ou 220 volts.



318. Infra-Grill « TURMIX » aux rayons infra-rouges. Résultats stupéfiants. Construction massive. Interrupteur à 3 positions. Modèle « PA ». Chromé : 1.000 watts, 110-220 volts; pour 2 à 6 personnes. Modèle « B ». Chromé : 1.500 watts; pour famille environ 10 personnes.

Le confort dans la vie moderne

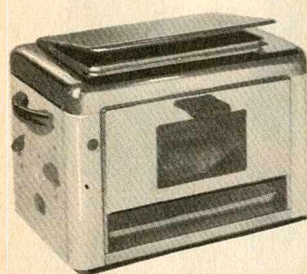




378. « FRIT'HUIL » CAROLINE. Bassine à friture électrique perfectionnée. Sans odeur avec une économie considérable de matière grasse et de temps. Bain de friture récupérable intégralement. Peut être utilisé à plusieurs reprises. Modèle ménager : 1.500 w. 120 ou 220 V. (à préciser à la commande). Modèle professionnel : documentation sur demande.



382. Roto-grill « CADILLAC ». Permet de cuire sur la plaque supérieure en même temps que sur le grill ou la rôtissoire. 3 températures réglables. Cuisson aux infra-rouges. Broche rotative.



383. Cuisinette-rôtissoire NOIROT. Dessus et couvercle amovibles. Porte amovible avec voyant et verre incassable. Le tout chromé. Élément infra-rouge. Réglage par thermostat. Contrôle lumineux. Puissance : 1.000 watts. Autre modèle équipé d'une broche rotative par micromoteur (3 t-min.).



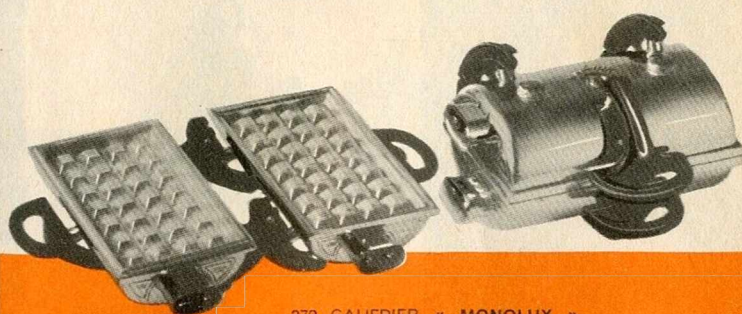
385. « COMBINEX SIREM ». 4 appareils en 1. Éplucheuse à légumes. Essoreuse à salade. Malaxeur-mélangeur, presse-fruits centrifugeur. Moteur monophasé, alternatif commutable 110 ou 220 V., 2 vitesses d'utilisation.



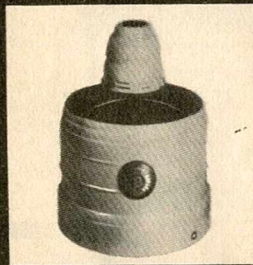
388. FRITEUSE « TURMIX ». Capacité : 2 l. 5. Importante économie d'huile. Thermostat. Système d'épuration de l'huile. Modèles 5 et 10 litres : documentation spéciale sur demande.



387. Éplucheuse à légumes « TURMIX ». Fonctionne sans circulation d'eau, ni abrasifs. A usages multiples. Vendue sans boîte de vitesses aux clients possédant le centrifugeur JUNIOR.



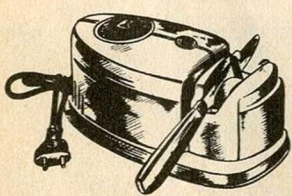
372. GAUFRIER « MONOLUX ». Simple, réversible, interchangeable, chromé. Résistances céramique. Puissance 500 w. 1 kg 950. Livré avec un jeu de moules au choix.



384. Éplucheuse à légumes « SIREM ». Epluche et lave 1 kg 500 de légumes en moins de 3 minutes. Seau en métal anti-corrosif inaltérable émaillé blanc. Moteur anti-parasites 175 w., 110 ou 220 V. à la demande. Alternatif.



375. Sorbetière de ménage électrique. Modèle 1 litre. Alternatif 110 ou 220 V. (à spécifier). Récipient à crème étamé à l'étain pur. Autre modèle : 3 l. 1/2.



371. SIREM. Electro-affuteur de couteaux. Aiguise tous les couteaux acier ou inox. Moteur mono 95 w. Alternatif 110 ou 220 V. à la demande. Meule spéciale en corindon à 90 % d'alumine.

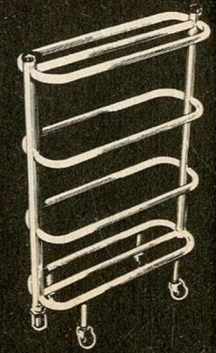


386. CHAUFFE-LIT à accumulation. Enveloppe laquée blanche. Conserve la chaleur plusieurs heures en restant dix minutes sur le courant. Limitateur de température. Puissance : 280 w. 3 kg 250.



392. CALOR. Briquet, s'allume automatiquement dès qu'on le soulève et s'éteint une fois reposé. 65 watts. Corps en matière moulée, garnitures en laiton chromé.

377. Séchoir à linge « THERMOLINGE ». En tube d'acier étiré, peint au four (laqué blanc). Le Thermolinge à circulation d'eau est le séchoir révé. Il consomme moins qu'un fer à repasser. JUNIOR J. 1. 450 watts, monté sur roulettes. Étendage de 6 mètres. (0,90 x 0,20 x 0,80) JUNIOR J. 2. Monté sur tampons caoutchouc. Étendage de 9 mètres, 600 watts. (1,35 x 0,20 x 0,60)



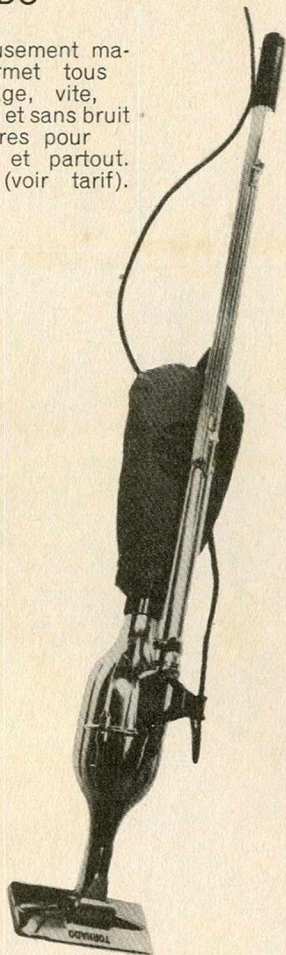


## ASPIRATEURS

### 400. " TORNADO "

Balai-aspirateur, léger et merveilleusement maniable. Vous permet tous travaux de ménage, vite, à fond, sans fatigue et sans bruit. Multiples accessoires pour dépoussiérer tout et partout. Différents types (voir tarif). Documentation détaillée sur demande.

*PARIS-CHAUFFAGE conseil, install, entretien.*



### 401 Le Convertible " CADILLAC "

Balai à récipient rigide, plaçant le sac à poussière double puissance d'aspiration : moyenne ou forte. Accessoires adaptables sur demande (voir tarif).

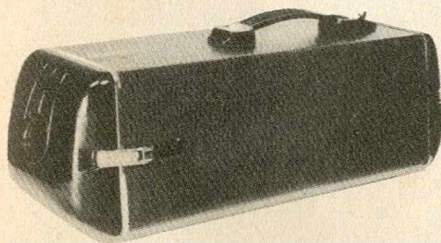
HYGIÈNE  
PUISSANCE  
SOLIDITÉ  
PRÉCISION  
PROPRETÉ



*ceci*

*ou*

*celà*



402. **BIRUM.** Aspirateur « CLEANERMATIC ». Aspire, souffle, assainit, cire, vaporise, démité, pulvérise, sèche. 11 accessoires. Livré avec mallette en fibroïne. Dépression : 1.200 mm à la colonne d'eau. Consommation : 400 watts. Moteur universel antiparasité bobine cuivre. 2 ans de garantie totale.

405. La cireuse **BIRUM** « PLURAL », véritable cireuse à moteur indépendant et brosses tournantes, s'adapte en un clin d'œil, comme un simple accessoire sur l'aspirateur **BIRUM**. Comme sur la plupart des aspirateurs d'autres marques. Décape, étend la cire, fait briller, tout en aspirant la poussière.



### 403. Aspirateur " ATOM "

Modèle GRAND LUXE. Présentation très soignée.

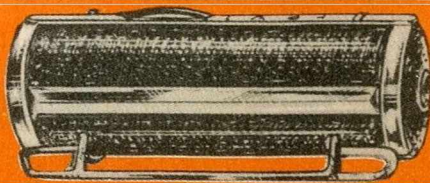
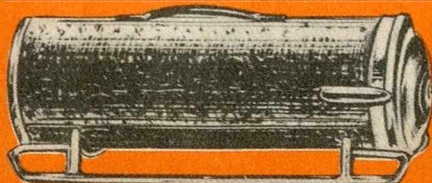
Puissance : 300 watts, très silencieux, fourni avec l'ŒIL MAGIQUE.

\* Suceur pivotant. Très nombreux accessoires.

### 404. SILENCE 50

Grand Luxe. Puissance : 450 watts. Le plus luxueux de tous les aspirateurs, surpuissant, silence total, livré en mallette, gamme complète d'accessoires comprenant en particulier : vaporisateur, assainisseur, ŒIL MAGIQUE S.E.V., brosse nylon, etc.

La robustesse et la sécurité de tous nos appareils sont garanties par l'estampille de haute qualité.







DEPOT  
SERVICE

**PRIMAGAZ**

BUTANE  
PROPANE

Dépositaire officiel :  
**PARIS-CHAUFFAGE**

**ORN.**   
**23-26**

144, RUE MARCADET, PARIS-XVIII<sup>E</sup>

*Livraison à domicile immédiate et service d'entretien*