

# arts ménagers

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR "ARTS MÉNAGERS ÉDITIONS"



PRIX: 120 FRANCS

N° 81 • SEPTEMBRE 1956

Dans ce numéro: **Les cuisinières à mazout**



MUSEE ULTIMHEAT®  
ULTIMHEAT® MUSEUM



# LES CUISINIÈRES à MAZOUT

par Marcel RINGUÉ

**E**n facilitant au maximum le ravitaillement de ce combustible, distribué maintenant à l'étage à domicile, les Compagnies Pétrolières ont donné libre cours à la demande pour les poêles ou les cuisinières à mazout qui ont si rapidement obtenu la faveur des usagers.

Des qualités premières justifient cette faveur :

- Constance du pouvoir calorifique du combustible,
- aucun déchet de la combustion,
- consommation strictement limitée à la durée d'utilisation,
- facilité d'emploi et de réglage suivant le besoin,
- propreté du stockage et de l'appareil,
- sécurité de fonctionnement,
- facilité de nettoyage et d'entretien,
- aspect favorable des appareils,
- économie sur le prix du chauffage.

Ce combustible, mazout ou fuel-oil domestique, possède un pouvoir calorifique élevé (10.500 calories au kilo), équivalant à 2 kg 500 de charbon ou 3 m<sup>3</sup> de gaz ou encore 10 kWh d'électricité, compte tenu de la transmission de chaleur.

Par ailleurs, l'installation des appareils ne nécessite aucune aggravation des modalités normales afférentes aux autres appareils nécessitant l'évacuation des produits de la combustion.

Nous rappelons à ce sujet :

- Que la bonne combustion du mazout demande 15 kg d'air par kilo de combustible consommé. Une arrivée d'air suffisante devra être ménagée dans le local où est installée la cuisinière, sans quoi la flamme ne pourra atteindre toute sa puissance.

- Qu'une étanchéité parfaite doit être prescrite pour le raccordement de la buse d'évacuation à la cheminée.

- Que cette évacuation doit être de section constante, à profil rectiligne ou en légère montée, sans coudes brusques ou espaces morts.

- Qu'elle doit se terminer au-dessus du toit par un aspirateur statique anti-refouleur à un mètre minimum au-dessus du niveau supérieur.

C'est en effet le tirage de la cheminée qui assure l'arrivée du mazout au brûleur. Ce tirage doit provoquer une dépression de l'ordre de 1,5 à 2 mm d'eau au manomètre, ce qui correspond, dans les conditions normales, à une hauteur de cheminée de 4 à 5 mètres.

Par un tel tirage et si le réglage air-mazout est correct, la flamme doit apparaître colorée en orangé clair et ne doit pas émettre de sifflement.

La conduite d'une cuisinière à mazout est extrêmement simple : le débit du brûleur étant commandé avec toute la souplesse de marche désirable, du ralenti au plein feu.

Dans de nombreux modèles le décrassage du nez d'injecteur s'opère automatiquement pendant le fonctionnement.

La seule opération méritant l'attention de l'utilisateur est le remplissage du réservoir qui doit évidemment éviter tout débordement ou égouttement du mazout en dehors de l'orifice.

Pour guider le choix de nos lecteurs, nous avons rassemblé dans les tableaux suivants, les cuisinières qui leur sont offertes actuellement sur le marché.



**Foyer bouilleur.** Le bouilleur est un corps creux entourant le foyer et dans lequel l'eau circule.  
**Ballon.** Le ballon est un réservoir dans lequel on

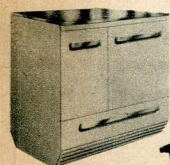
réchauffe l'eau de distribution par l'intermédiaire d'un corps creux placé à l'intérieur, dit réchauffeur, et recevant l'eau chaude venant du bouilleur.

(1) Hors tout.

(2) Consommation à l'allure maximum.

(3) Cotes inférieures entre aspérités ou, si elles sont inférieures, cotes de la baie d'ouverture.

FABRICANT MARQUE ET TYPE	ENCOMBREMENT en cm (1) (Larg. × Haut. × Prof.)	MATIÈRE			RÉSERVOIR			CONSUMMATION EN LITRES/HEURE (2)	BRULEUR  DÉMONTABLE ?	FOUR Intérieur (3) (Larg. × Haut. × Prof. ou Diam. × Prof.)	BUSE OU TUYAU D'ÉVACUATION		AVEC FOYER BOUILLEUR	CAPACITÉ DU BALLON EN LITRES	FOYER ÉCHANGEA- BLE POUR CHARBON	PRIX EN FRANCS (Toutes taxes comprises, sauf taxe locale)
		Dessus	Foyer	Enveloppe extérieure	Capacité en litres	Alimentation à droite ou à gauche	Est-il mu- ni d'une jauge de niveau?				Emplace- ment	Diamètre en mm				
AIRFLAM Airflam B. 75	76 × 80 × 60	Fonte	Acier et fonte	Tôle vitrifiée	13	A droite	Oui	0,9	Oui	34 × 25 × 42	A droite	139	Non	Non	79.000	
AMSTUTZ-LEVIN ET CIE Amsta 62	70 × 70 × 62,5	Fonte	Fonte	Tôle vitrifiée	9	A droite	Oui	0,75	Oui	27,5 × 21 × 35	A gauche	111	Oui	30 50 ou 100	Oui	50.000
Amsta 60 A	85 × 75 × 71,5	id.	id.	id.	12	id.	Oui	0,75	Oui	32 × 21,5 × 41	id.	id.	Oui	id.	Oui	61.300
Amsta star	75 × 80 × 71	id.	id.	id.	11,5	id.	Oui	0,75	Oui	35 × 26 × 40	id.	id.	Oui	id.	Oui	69.100
BELCONFORT C.V. cuisinière 34	sans fronton et sortie basse : 78,5 × 83 × 58 avec fronton et sortie haute : 78,5 × 95,5 × 68	Fonte	Tôle d'acier inoxy- dable	Tôle vitrifiée. Double carcasse tôle ord.	13	A droite ou à gauche	Non	1,45	Non	37 × 28 × 40	A la demande	140	Oui	150	Non	85.000
BREGIER DELIGNE ET CIE BRE	75 × 80 × 66	Fonte	Fonte	Tôle vitrifiée	11	A gauche	Oui	0,75	Oui	31 × 26 × 45,5	A droite	132	Oui	50	Non	67.715
LA COMBUSTION GÉNÉRALE MODERNE saint-Jean 868	68 × 80 × 50	Fonte	Fonte	Tôle vitrifiée	9,2	A droite	Oui	1	Oui	31,5 × 24 × 36	A gauche	111 ou 125	Oui	75	Oui	72.800
saint-Jean 885	84 × 80 × 58	id.	id.	id.	11,4	id.	Oui	1	Oui	40 × 25 × 38	id.	id.	Oui	id.	Oui	84.300
HENRI-POTEZ Potez-semap C.3.A.5.	72 × 82 × 66	Fonte	Tôle anti- corrosive	Tôle vitrifiée	11	A droite ou à gauche	s/demande	0,65	Non	29,5 × 37	A gauche	139	Oui s/demande	50	Non	69.500
S.A.M.A. sama CT.65	65 × 80 × 60	Fonte	Fonte	Tôle vitrifiée	10	Double alimentation droite gauche	Oui	0,75	Oui	33 × 26 × 37	Au milieu	111	Non		Non	50.097
sama CB 75	75 × 81 × 66	id.	id.	Fonte ém.	14	id.	Oui	0,75	Oui	34,5 × 24,5 × 39	id.	125	Oui	150	Non	71.164
sama CB 85	83 × 81 × 73	id.	id.	id.	14	id.	Oui	0,75	Oui	id.	id.	id.	Oui	id.	Non	73.785
sama CR 100	96 × 80 × 83	id.	id.	Acier inox tôle noire ouvritrée	25	id.	Oui	1,4	Oui	39 × 27,6 × 56	Au milieu ou à droite	139	Oui	id.	Non	167.025 inox 106.543 noir 121.665 vitr.



AIRFLAM B. 75



AMSTA 62



AMSTA 60 A



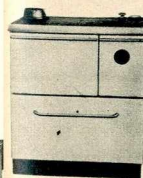
AMSTA STAR



C. V. CUISINIÈRE 34



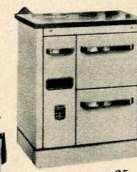
BRE



SAINT-JEAN  
868 ET 885



POTEZ-SEMAP C.3.A.5.



SAMA CT 65



SAMA CB 75



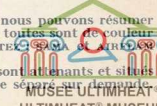
SAMA CB 85



SAMA CR 100

Toutes ces cuisinières présentent des caractéristiques générales que nous pouvons résumer ainsi : leur poids varie entre 90 et 150 kilos. Toutes sont sur socle et toutes sont de couleur blanche. Elles sont munies d'un couvercle dosseret sauf SEMAP-POTEZ qui peut fournir un dosseret sur demande.

Seul le modèle de SEMAP-POTEZ comporte une étuve. Les réservoirs sont à l'avant et à l'arrière à l'exception de SAMA « CRIO » dont le réservoir peut être situé à l'arrière.



MUSEE ULTIMHEAT