

INSPECTION DE
VINCENNES

42, Avenue de Paris

TÉL. DAumesnil 01-74

C.C.P. Paris 9185-20

16^h30 à 17^h45

CY LAPRADE



Confort d'aujourd'hui



QUE SOUHAITEZ-VOUS,
MADAME,

EN MATIÈRE DE CONFORT ?

- * Créer chez vous des conditions de vie pratique
- * Réduire au minimum vos tâches ménagères
- * Épargner vos nerfs et votre fatigue

Tous les appareils qui vous sont ici présentés ont été étudiés pour répondre à vos préoccupations.

REPORTÉZ-VOUS :

- POUR LA **CUISINE** AUX PAGES 2 A 11
- POUR L'**EAU CHAUDE** AUX PAGES 14 A 19
- POUR LE **CHAUFFAGE** AUX PAGES 22 A 31

LES CUISINIÈRES A GAZ

Un appareil de cuisine doit, aujourd'hui, présenter les caractéristiques suivantes :

- * Silhouette sobre et élégante
- * Robustesse et sécurité
- * Facilité d'entretien
- * Rendement élevé du four et des brûleurs
- * Automaticité du réglage du four

Telles sont bien les caractéristiques des CUISINIÈRES A GAZ munies du thermostat et garanties par l'estampille officielle de haute qualité.

Ces cuisinières, selon leur type, sont calculées pour des familles :

- de moins de 4 personnes
- de 4 à 7 personnes
- de plus de 7 personnes.





CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE MOINS DE 4 PERSONNES.

(SÉRIE I)

A. 1 - GERARD-BECUVE
« Bloc n° 240 » - Dim. ext.
(l x p x h) : 460 x 590 x 905. Dim.
four (l x p x h) : 312 x 383 x 297.
Grilliroir à plafond rayonnant -
Tiroir à casseroleries.

**A. 2 - FONDÈRIES & ATE-
LIERS DU RHÔNE** « Platéol »,
Dim. ext. (l x p x h) : 600 x 420 x
800. Dim. four (l x p x h) :
380 x 230 x 205. Grilliroir par contact
« Fargril » à la demande -
Étuve chauffe-assiettes.

A. 3 - PICARD SAUERBACH
« n° 504 » - Dim. extérieures
(l x p x h) : 550 x 400 x 805. Dim.
four (l x p x h) : 330 x 315 x 235.
Grilliroir à plafond rayonnant -
Coffre à casseroleries.

A. 4 - AUER n° 55-05
« La Mousson » - Dim. ext.
(l x p x h) : 600 x 440 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 345 x 333 x 220.
Grilliroir à plafond rayonnant -
Tiroir étuve.

A.S-BRACHET & RICHARD
n° 433 « Gotland » - Dim. ext.
(l x p x h) : 550 x 390 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 353 x 300 x 202.
Tiroir à casseroleries.

A. 6 - GENEVEE « Bamby »
Dim. ext. (l x p x h) : 460 x 480 x
800. Dim. four (l x p x h) : 312 x
300 x 230. Grilliroir à plafond
rayonnant et grilliroir par contact
chauffés par le brûleur du four.

A. 7 - CHALOT « Gourmet
Luxe 55 » - Dim. ext. (l x p x h) :
550 x 420 x 800. Dim. four
(l x p x h) : 390 x 300 x 235. Grilliroir
par contact à la demande.

A. 8 - SAUTER « Confort »
Type 153 GG - Dim. ext.
(l x p x h) : 500 x 500 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 340 x 360 x 243.
Grilliroir à plafond rayonnant -
Coffre à accessoires.



Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

A. 3 - BRACHET & RICHARD
n° 433 P - « Corvette 55 » - Dim.
ext. (l x p x h) : 520 x 490 x 800.
Dim. four (l x p x h) : 357 x
350 x 250.



B. 1 - GENEVEE « Gazelle » -
n° 854 - Dim. ext. (l x p x h) :
740 x 600 x 805. Dim. four :
(l x p x h) : 300 x 450 x 255. Veil-
leuse centrale d'interruption
des brûleurs du dessus - Four
à moufle mobile - Grilloir double
par contact et par rayonnement
avec grill à hauteur réglable -
Étuve chauffe-plats et armoire
à casseroles.



**B. 2 - FONDERIES & ATE-
LIERS DU RHONE « Allée**
55 H » - Dim. ext. (l x p x h) :
550 x 560 x 800. Dim. four
(l x p x h) : 340 x 425 x 250. Four
avec porte à hublot et éclairage
électrique. Grilloir par contact
« Fargil » à la demande.

**A. 10 - STÉ GLE DE FON-
DERIE « Chappée » 1185** -
n° 2336 - Dim. ext. (l x p x h) :
580 x 430 x 800. Dim. four
(l x p x h) : 367 x 307 x 251. Grilloir
par contact à la demande -
Four à moufle amovible monté
sur glissières.



Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.



B. 4 - IDÉAL-STANDARD
« Idéal Gastron n° 5415 » - Dim.
ext. (l x p x h) : 570 x 550 x 805.
Dim. four (l x p x h) : 312 x 442 x
275. Grilloir à plafond rayonnant
- Tiroir à casseroles.

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE MOINS DE 4 PERSONNES.

(SÉRIE I)

Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

B. 3 - SCHOLTES « Bloc
n° 5521 » - Dim. ext. (l x p x h) :
540 x 560 x 800. Dim. four
(l x p x h) : 335 x 455 x 315. Grilloir
à plafond rayonnant - Tiroir-
étuve.

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE 4 à 7 PERSONNES.

(SÉRIE II)

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE 4 à 7 PERSONNES.

(SÉRIE II)



B. 5 - AUER n° 65-04 « Rose des Vents » - Dim. ext. (l x p x h) : 510 x 600 x 800. Dim. four (l x p x h) : 370 x 440 x 255. Grilloir à plafond rayonnant dans une encoche située en dessous du four. - Casseroles coulissantes.



B. 6 - LIOTARD « Lilior » n° 1-30 - Dim. ext. (l x p x h) : 565 x 570 x 805. Dim. four (l x p x h) : 370 x 300 x 240. Dispositif d'interallumage des brûleurs de la table de travail. Robinetterie dissimulée par volet mobile - Tiroir-étuve à casserolier.

Toutes ces cuisinières sont munies d'un THERMOSTAT DE FOUR.



B. 7 - PIED-SELLE « U. T. 90-13 » - Dim. ext. (l x p x h) : 600 x 600 x 800. Dim. four (l x p x h) : 350 x 450 x 275. Grilloir par contact s'adaptant sur la sole du four - Tiroir-étuve à casserolier.



B. 9 - ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DU RHONE « ACER » B. G. 14 - Dim. ext. (l x p x h) : 605 x 565 x 800. Dim. four (l x p x h) : 350 x 390 x 285. Four à hublot et éclairage électrique - Tiroir à casserolier.



B. 8 - THOMSON-HOUSTON « Q. 744 » - Dim. ext. (l x p x h) : 600 x 550 x 800. Dim. four (l x p x h) : 370 x 425 x 240. Grilloir par contact adaptable sur la sole du four. Tiroir-étuve à casserolier.



Toutes ces cuisinières sont munies d'un THERMOSTAT DE FOUR.



B. 10 - BRACHET & RICHARD n° 443 « Godette » - Dim. ext. (l x p x h) : 520 x 490 x 800. Dim. four (l x p x h) : 350 x 350 x 260. Grilloir à plafond rayonnant - Etuve à casserolier.



B. 11 - SAUTER « 123-2 G G » - Dim. ext. (l x p x h) : 600 x 600 x 800. Dim. four (l x p x h) : 360 x 340 x 240. Interallumage des brûleurs du dessus par veilleuse centrale. Voyant lumineux signalant l'ouverture des manettes. Grilloir à plafond rayonnant - Coffre à accessoires.



B. 12 - GAZ & CHALEUR « La Gazinette 4141 » - Dim. ext. (l x p x h) : 530 x 600 x 880. Dim. four (l x p x h) : 330 x 420 x 285. Grilloir à plafond rayonnant. Porte de four à charnières verticales.

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE 4 à 7 PERSONNES.

(SÉRIE II)

B. 13 - ENFIN « n° 810 A » -
Dim. ext. (l x p x h) : 560 x 585 x
800. Dim. four (l x p x h) : 330 x
400 x 235 - Grilloir à plafond rayon-
nant - Tirroi-étuve à casserolier.



B. 14 - PIED - SELLE « Sen-
sation » - Dim. extérieures
(l x p x h) : 500 x 550 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 350 x 420 x 250.
Grilloir par contact « adaptant
sur la sole du four (à la demande)
- Coffre à casserolier.

Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.



**B. 15 - FONDERIES FRANCO-
BELGES** « n° 456 » - Dim. ext.
(l x p x h) : 550 x 590 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 325 x 440 x 244.
Grilloir à plafond rayonnant -
Tirroi à accessoires.

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE 4 à 7 PERSONNES.

(SÉRIE II)



B. 16 - ANSTELL « Godin
n° 470 » - Dim. ext. (l x p x h) :
525 x 540 x 805. Dim. four
(l x p x h) : 395 x 400 x 280.

**B. 17 - FONDERIES & ATE-
LIERS DU RHONE** « Con-
voisite » - 5-71 Dim. ext.
(l x p x h) : 620 x 510 x 800. Dim.
four (l x p x h) : 380 x 390 x 285.
Grilloir par contact « Fargrit »
à la demande - Tirroi-étuve
à casserolier.



Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

B. 19 - ARTHUR MARTIN
« Multigaz » n° 38-42 - Dim.
ext. (l x p x h) : 650 x 600 x 800.
Dim. four (l x p x h) : 340 x 455 x
300. Plaque chauffante centrale
- Grilloir à plafond rayonnant.
Armoire de séchage et de ran-
gement.



B. 18 - COSTE CAUMARTIN
« Vénu » n° G. 54-44 - Dim.
ext. (l x p x h) : 550 x 635 x 804.
Dim. four (l x p x h) : 350 x 425 x
264. Intermallage des brû-
leurs de dessus par veilleuse
centrale. Grilloir à plafond
rayonnant - Coffre à accessoires
- Autre modèle « Diane » G
54-43. Mêmes dimensions - 3
feux seulement, pas de dispo-
sitif d'intermallage ni grilloir.



CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE 4 à 7 PERSONNES.

(SÉRIE II)



B. 20 - PAIN « Méusine »
T 1 - Dim. ext. (l x p x h) :
560 x 610 x 805. Dim. four (l x
p x h) : 410 x 430 x 303. Dispo-
sitif d'interallumage des brû-
leurs de dessus et du grilloir -
Grilloir à plafond rayonnant
« Infracril ». Tiroir-étuve -
chauffe-assiettes.



B. 21 - ARTHUR MARTIN
« Multigaz » n° 36-46 - Dim.
ext. (l x p x h) : 600 x 600 x 800.
Dim. four (l x p x h) : 357 x 410 x
282. Interallumage des brûleurs
de dessus par veilleuse cen-
trale. Grilloir à plafond rayon-
nant. Tiroir à casserolerie.
- Autre modèle : « Multigaz »
n° 36-35 - Mêmes dimensions -
3 feux seulement et pas de dis-
positif d'interallumage.



Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

CUISINIÈRES A GAZ

● POUR FAMILLES DE PLUS DE 7 PERSONNES.



C. 1 - IDÉAL STANDARD
« Idéal Gazina » n° 505 -
Dim. ext. (l x p x h) : 650 x
550 x 805. Dim. four (l x p x h) :
312 x 442 x 294. Brûleur poison-
nière en plus des 4 brûleurs de
dessus. Grilloir indépendant à
plafond rayonnant - Tiroir-
étuve à casserolerie.



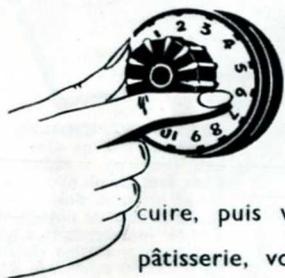
C. 2 - GAZ & CHALEUR « La
Gazinière II » n° 4151 - Dim.
ext. (l x p x h) : 800 x 580 x 900.
Dim. four (l x p x h) : 325 x 400 x
318 - 5 brûleurs dont 2 pouvant
servir de brûleur poissonnière -
Grilloir indépendant à plafond
rayonnant - Portes de four et
de grilloir à ouverture latérale.
Nombreux accessoires à la
demande.



**C. 3 - STÉ GLE DE FON-
DERIE** « Chappée » -
n° 2578 - Dim. ext. (l x p x h) :
525 x 575 x 803. Dim. four
(l x p x h) : 336 x 440 x 302. Grilloir
indépendant à plafond rayon-
nant situé au-dessus du four.
Four à mouffe coulissant.

Toutes ces cuisinières sont munies
d'un THERMOSTAT DE FOUR.

LE THERMOSTAT DE FOUR A GAZ



Ce dispositif maintient le four à température **constante** pendant toute la durée de la cuisson.

Il vous suffit donc de placer l'index du bouton de votre thermostat sur la graduation correspondant au plat à faire cuire, puis vous ne vous préoccupez plus de votre rôti ou de votre pâtisserie, vous évitez même d'ouvrir la porte de votre four.

Le temps de cuisson écoulé, vous pouvez servir à table un plat cuit « à **point** ».

Avec le THERMOSTAT DE FOUR, vous économisez :

- * VOTRE GAZ : La cuisson étant assurée dans les meilleures conditions d'efficacité.
- * VOTRE TEMPS : La surveillance devenue inutile vous laisse le loisir de vaquer à d'autres occupations.
- * VOS NERFS : Plus d'inquiétudes et de regards anxieux glissés par la porte du four entrouverte. Vous respectez simplement le temps de cuisson et vous êtes assurée de la réussite.

Avec le THERMOSTAT DE FOUR, vous cuisinez mieux.

Vous n'hésitez plus à entreprendre des plats devenus faciles grâce à ce perfectionnement et vous vous attirez les compliments des « fines fourchettes » qui savent apprécier les réussites culinaires.

LES APPAREILS DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE AU GAZ

L'eau chaude courante est aujourd'hui une nécessité :

- * POUR LA CUISINE
- * POUR LA TOILETTE
- * POUR LA DOUCHE ET LE BAIN
- * POUR LE LAVAGE

Les différents types d'appareils de production d'eau chaude au gaz permettent de satisfaire tous ces besoins.

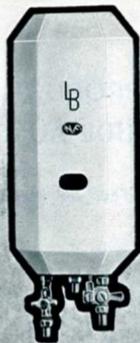
- Chauffe-eau instantané capable de fournir indéfiniment 4 litres d'eau à 45° ou 2 litres d'eau à 65° par minute.
- Chauffe-bain instantané dont le débit varie de 8 à 12 litres d'eau à 45° par minute.
- Chauffe-eau à accumulation véritable centrale d'eau chaude (90°) à chauffage rapide.

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





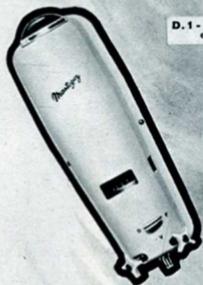
D. 1 - SAUNIER DUVAL.
« Vésugaz 150 »



D. 2 - SACHOT.
« L. D. 3 »



D. 3 - PAGOT.
« Le Génie Super 52 »



D. 7 - MANTELET
« Mantogaz »



D. 8 - DANIEL
« Le Régent » GI. 64.



D. 9 - PAIN.
« Pain-Junior »

Chauffe-eau

instantanés



D. 4 - DAFPOS.
« Super Vitcho »



D. 5 - PANGAUD.
« Caldux »



D. 6 - CHAFFOTEAUX &
MAURY. « C. M. »



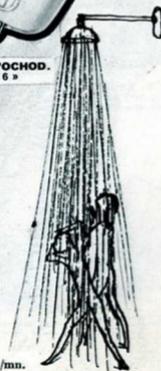
D. 10 - VEISLINGER.
« V 125 »



D. 11 - LEBLANC
« L. M. 6 »



D. 12 - L'ŒCHOD.
« S 6 »



Puissance 125 mth./mn.

Chauffe-bains

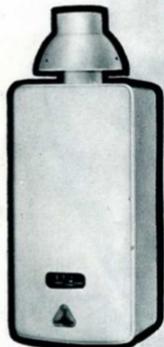
Une source inépuisable d'eau chaude.



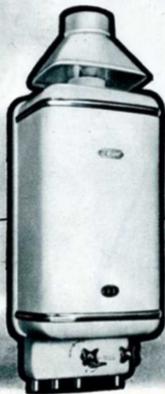
E. 1 - SACHOT « L. B. N° 0 »
320 mth/mn



E. 2 - CONSTRUCTION D'APPAREILS THERMO-MÉCANIQUES. « STM CB 1-51 » : 320 mth/mn. « STM CB 2-46 » : 380 mth/mn.



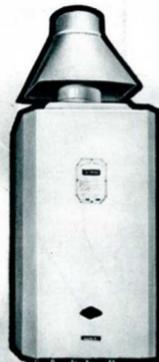
E. 3 - SAUNIER DUVAL
« Vésuvius 320 » : 320 mth/mn.
« Vésuvius 380 » : 380 mth/mn.



E. 4 - DANIEL
« GI 32 A » : 320 mth/mn.
« GI 38 A » : 380 mth/mn.



E. 5 - CHAFFOTEAUX & MAURY « Le Bayard » - GNA 32 : 320 mth/mn - GNA 38 : 380 mth/mn.



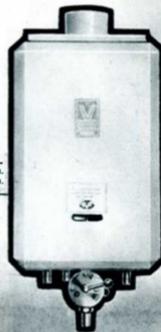
E. 6 - PAGOT « Le Génie »
LG 380 : 380 mth/mn.



E. 7 - DAFLOS « Vogue Sécurité » : 320 mth/mn. « Super Vogue Sécurité » : 380 mth/mn.



E. 8 - GIRARD-CHEDEL
« L. A. S. » : 380 mth/mn.



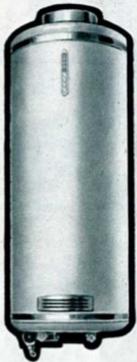
E. 9 - VEISLINGER.
« V 320 » : 320 mth/mn.
« V 380 » : 380 mth/mn.



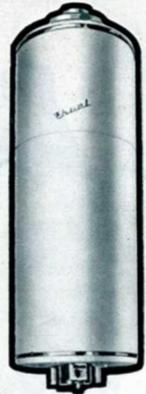
E. 10 - PAIN.
« Senior » Type 38 A : 380 mth/mn.

Accumulateurs d'eau chaude

Une réserve d'eau très chaude.



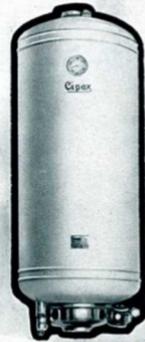
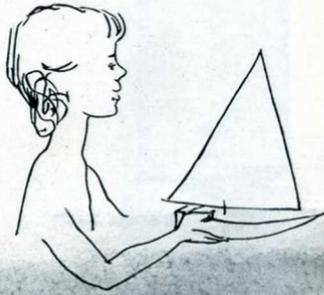
F. 2 - CHAUFFAGE ET GAZ
« Styx » 50, 100, 200 litres.



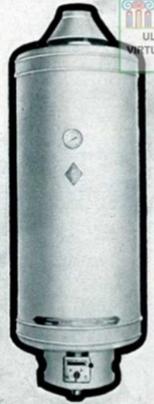
F. 1 - THUEL-CHASSAIGNE
50, 100, 150 litres.



F. 3 - TOLERIES DE GRENOBLE « Pacific ».
50, 100 litres.

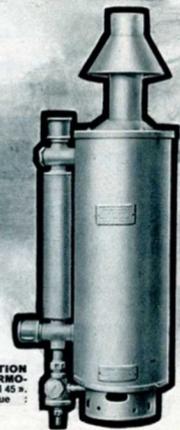


F. 4 - C. I. P. A. G. « Cipax »
R. T. » 50, 100, 150 litres.



F. 5 - EQUIPEMENT MENAGER FRANCAIS
« Rhônegaz » 50, 100, 150 litres.

RÉCHAUFFEUR



G. 1 - CONSTRUCTION D'APPAREILS THERMO-MÉCANIQUES « STM RI 45 ».
Consommation thermique : 4,500 mth/h.

AUJOURD'HUI,

grâce au gaz,

tous les problèmes de production d'eau chaude sont résolus.

Il existe toujours une solution

pour apporter à la maîtresse de maison

le confort auquel elle a droit.

LES APPAREILS DE CHAUFFAGE AU GAZ

Un chauffage moderne doit être :

- * SOUPLE
- * AUTOMATIQUE
- * SÛR
- * SAIN

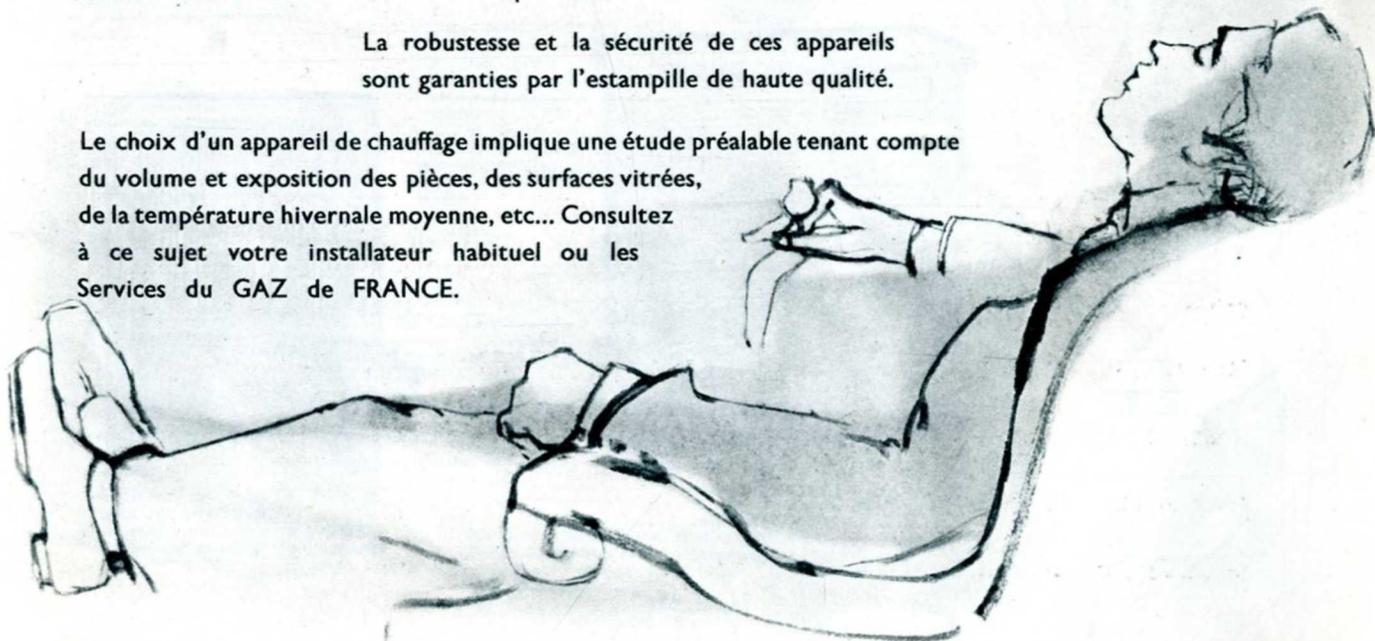
Telles sont les qualités essentielles des appareils de chauffage au gaz, radiateurs indépendants ou chaudières.

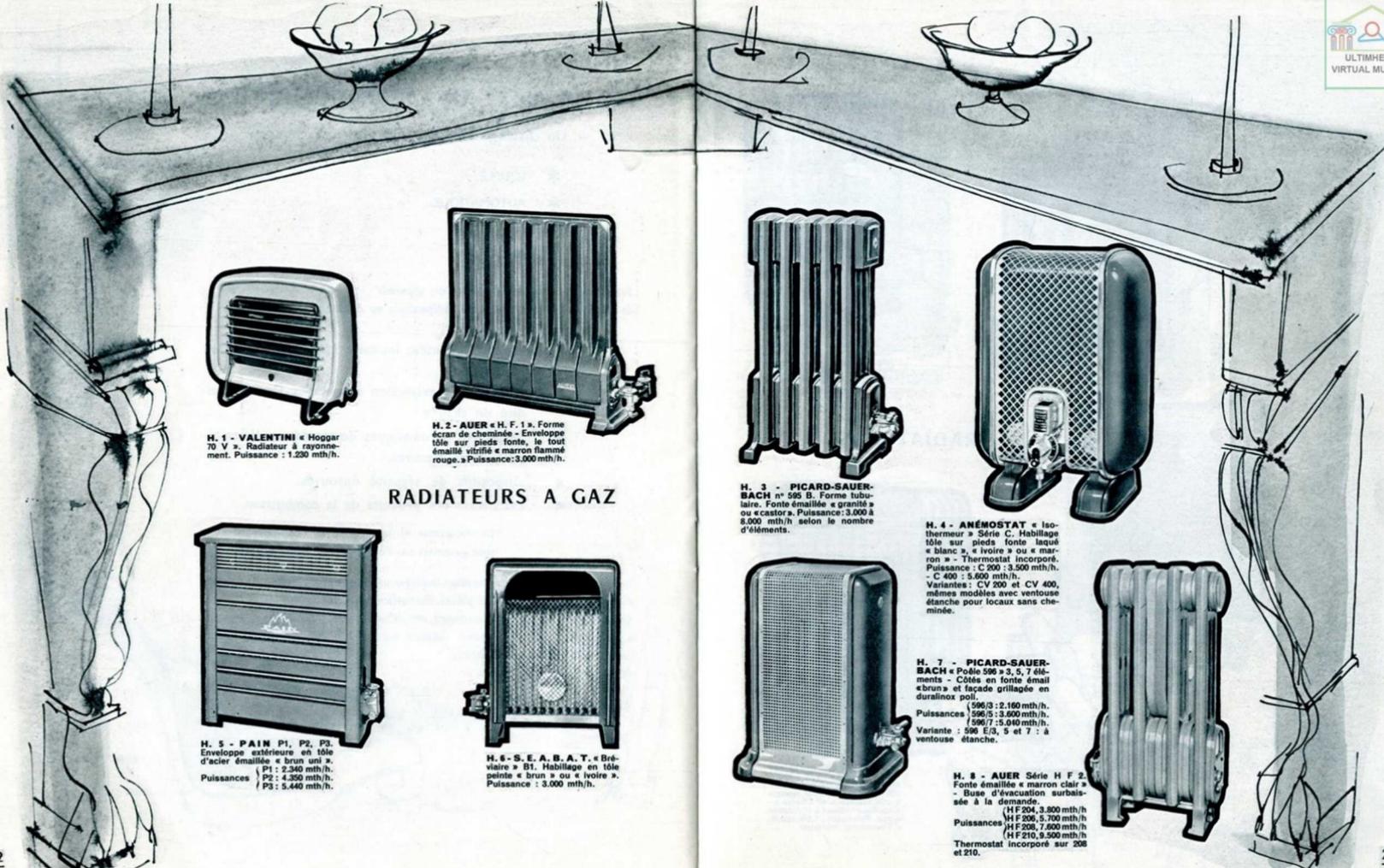
Ces appareils présentent les caractéristiques suivantes :

- Allumage et extinction instantanés. Grande rapidité de chauffe.
- Dispositifs automatiques de régulation, thermostatiques et horaires.
- Dispositifs de sécurité éprouvés.
- Evacuation des produits de la combustion.

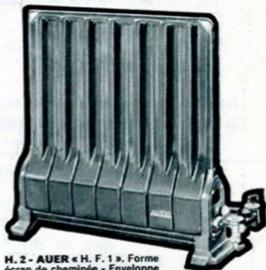
La robustesse et la sécurité de ces appareils sont garanties par l'estampille de haute qualité.

Le choix d'un appareil de chauffage implique une étude préalable tenant compte du volume et exposition des pièces, des surfaces vitrées, de la température hivernale moyenne, etc... Consultez à ce sujet votre installateur habituel ou les Services du GAZ de FRANCE.

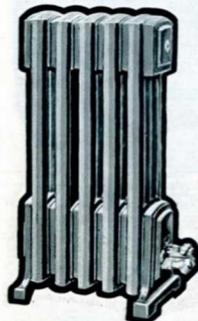




H. 1 - VALENTINI « Hoggar 70 V ». Radiateur à rayonnement. Puissance : 1.230 mth/h.



H. 2 - AUER « H. F. 1 ». Forme écran de cheminée - Enveloppe tôle sur pieds fonte, le tout émaillé vitrifié « marron flammé rouge ». Puissance : 3.000 mth/h.



H. 3 - PICARD-SAUER-BACH n° 595 B. Forme tubulaire. Fonte émaillée « granité » ou « castor ». Puissance : 3.000 à 8.000 mth/h selon le nombre d'éléments.

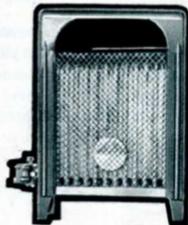


H. 4 - ANEMOSTAT « Isothermeur » Série C. Habillage tôle sur pieds fonte laqué « blanc », « ivoire » ou « marron » - Thermostat incorporé. Puissance : C 200 : 3.500 mth/h. - C 400 : 5.600 mth/h. Variantes : CV 200 et CV 400, mêmes modèles avec ventouse étanche pour locaux sans cheminée.

RADIATEURS A GAZ



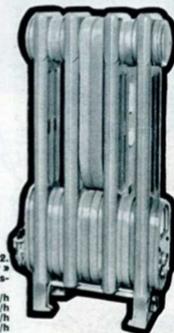
H. 5 - PAIN P1, P2, P3. Enveloppe extérieure en tôle d'acier émaillée « brun uni ». Puissances : P1 : 2.340 mth/h. / P2 : 4.250 mth/h. / P3 : 5.440 mth/h.



H. 6 - S. E. A. B. A. T. « Bréviaire » B1. Habillage en tôle peinte « brun » ou « ivoire ». Puissance : 3.000 mth/h.

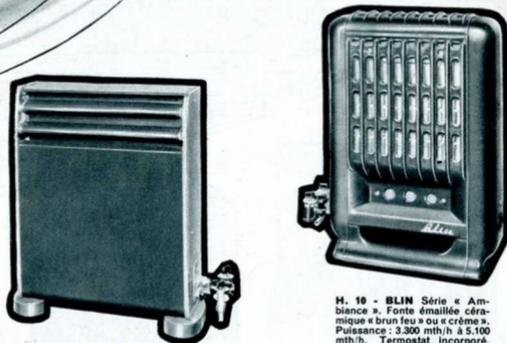


H. 7 - PICARD-SAUER-BACH « Poêle 596 » 3, 5, 7 éléments - Côtés en fonte émail « brun » et façade grillagée en durallinox poli. Puissances : 596/3 : 2.160 mth/h. / 596/5 : 3.600 mth/h. / 596/7 : 5.240 mth/h. Variante : 596 E/3, 5 et 7 : à ventouse étanche.



H. 8 - AUER Série H F 2. Fonte émaillée « marron clair » - Buse d'évacuation surbaissée à la demande. (H F 204, 3.200 mth/h / H F 206, 5.700 mth/h / H F 208, 7.600 mth/h / H F 210, 9.500 mth/h. Thermostat incorporé sur 208 et 210.

H. 9 - BOSCHER « Gascone ». Tôle émaillée « marron ». Puissance : 3.500 mth/h. Modèle similaire « Béarn ». Puissance : 2.500 mth/h.



H. 10 - BLIN Série « Ambiance ». Fonte émaillée céramique « brun feu » ou « crème ». Puissance : 3.300 mth/h à 5.100 mth/h. Thermostat incorporé.

RADIATEURS A GAZ



H. 11 - L. M. G. R. Modèle L. M. 2. Tôle laquée « crème » ou « marron ». Puissance : 3.500 mth/h.

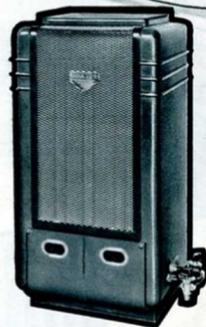


H. 12 - F. RICHARD « G E P 50 ». Tôle d'acier peinte « gris Trianon » ou « beige ». Chauffage indirect à circulation d'eau. Puissance : 1.800 mth/h. - Thermostat incorporé.

RADIATEURS A GAZ



H. 13 - GAZ ET CHALEUR « Kistella Junior ». Enveloppe fonte émaillée « castor » ou « crème ». Puissance : 2.400 mth/h.



H. 14 - MOUCHEL « Lux R. M. 50 ». Tôle émaillée vitrifiée - Décor laiton chromé - Teintes spéciales à la demande. Puissance : 5.350 mth/h.



H. 16 - AUER n° 15-03. Enveloppe tôle sur pieds fonte, le tout émaillé « marron flammé rouge ». Puissance : 5.500 mth/h.

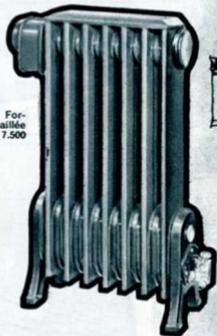


H. 15 - DEMEYER n° 1000 et 1500. Tôle laquée « marron ». Puissance : n° 1000 : 3.075 mth/h. - n° 1500 : 4.350 mth/h.



H. 17 - MADISON T-75. Tôle laquée - 2 coloris - Thermostat incorporé. Puissance : 3.150 mth/h.

H. 18 - PAIN n° 750/7. Forme tubulaire - Tôle émaillée « brun ». Puissance : 7.500 mth/h.

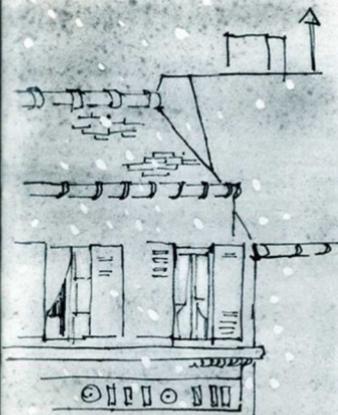
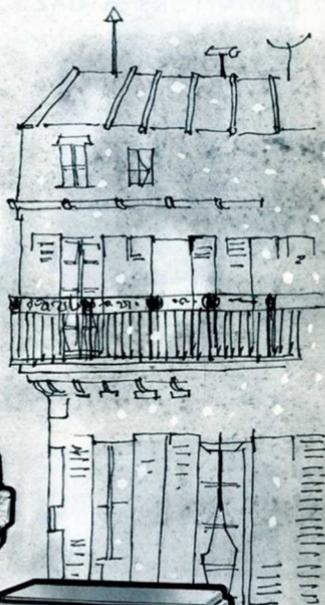


H. 19 - PICARD-SAUERBACH Poêle n° 588. Fonte émaillée « brun » - Thermostat incorporé. Puissance : 598/5 ; 3.900 mth/h. - 598/7: 5.460 mth/h.

H. 20 - BRACHET & RICHARD n° 71. Habillage tôle émaillée deux tons, corps « brun » et calandre « beige ». Puissance : 4.100 mth/h.



RADIATEURS A GAZ



RADIATEURS A GAZ

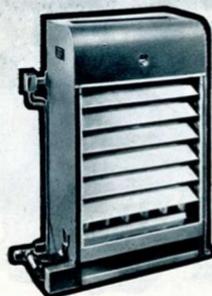


H. 21 - PIED-SELLE RF 71-11 « Rahome ». Fonte émail « brun ». Puissance : 2.500 mth/h.

H. 22 - PAIN P2 et P3 « Luxe ». Analogues aux P2 et P3 standard (voir H5) mais présentation plus luxueuse - Coloris « marron », « vert clair » ou « crème » à la demande.



H. 23 - NESSI « Convecteur » 300. Tôle d'acier émaillée protégée par « flockage » marron ou gris. Puissance: 3.000 mth/h.



H. 24 - H. A. RICHARD « Pousseur Vap ». Appareil à convection forcée par ventilation électrique. Humidificateur amovible - 3 modèles de 4.000 à 15.000 mth/h.



H. 25 - LIOTARD « Lilor » 608. Tôle laquée « marron » ou « blanc » - Dessus émail vitrifié. Puissance : 2.800 mth/h.

RADIATEURS A GAZ



H. 26 - BLIN « Confort » n° 47, et 47 S. Flaques latérales émaillées « marron » et façade en tôle perforée vernie. Puissance : 2.600 mth/h.



H. 27 - BLIN « Confort » n° 90, 90 S et 95 R. Fonte émaillée « marron ». Puissance : 90 et 90 S : 4.000 mth/h - 95 R : 4.500 mth/h.



H. 28 - ANÉMOSTAT « FM-100 ». Appareil mural - Habillage émaillé vitrifié « blanc », « ivre » ou « marron » - Thermostat incorporé. Variante : modèle FV/100 (même puissance : 1.800 mth/h) à ventouse.



H. 29 - COSTE-CAUMARTIN « Frimas ». Fonte émaillée céramique « brun » - Feu visible - Forme écran. Puissance : 531 V et VT : 3.600 mth/h - 531 VR et VRT : 4.100 mth/h.



H. 33 - SOCIÉTÉ GIE DE FONDERIE. Radiateur « Chappé » - Enveloppe fonte émaillée « chamois » ou « blanc » - Plateau de parquet - 3 modèles de 2.400 à 5.600 mth/h.



H. 30 - GAZ ET CHALEUR « Kisol 55 » n° 90-015. Habillage en acier laqué « brun » - Puissance : 4.400 mth/h.



H. 31 - GAZ ET CHALEUR « Kistella 55 » n° 75.042. Fonte émaillée « castor » - Grande surface rayonnante. Puissance : 3.420 mth/h.



H. 32 - ATELIERS DE TOURNAINE « Arcus » 90 et 130. Tôle d'acier émaillée 2 coloris « crème » et « marron ». Puissance : 90 : 3.600 mth/h - 130 : 5.000 mth/h.



H. 34 - FONDERIES SEINE & SARTHE « Infrazor », n° 1 et 2 - Tôle d'acier vitrifiée « noir » ou « marron ». Puissance : n° 1 : 4.000 mth/h - n° 2 : 6.000 mth/h.

CHAUDIÈRES A GAZ

J. 2 - S. F. A. T. n° 10 et 14 de 10.000 et 14.000 mth/h. Enveloppe tôle vernie « blanc », 4 autres modèles (de 7.000, 20.000, 28.000 et 40.000 mth/h) avec habillage différent.

J. 1 - FRISQUET « Hydromotrix ». Enveloppe tôle émaillée - Vase d'accélération spécial. 2 modèles : 10.000 et 14.000 mth/h.

● Chaque installation de chauffage central étant un cas particulier, consultez un spécialiste.

J. 4 - H. A. RICHARD « Vap » série B. C. 1, n° 2 à 14. Jaquette tôle d'aluminium - Gamme de 11 puissances de 10.000 à 46.000 mth/h. Présentation bloc laqué « blanc » à la demande pour n° 3 à 10.

J. 5 - SOCIÉTÉ GIE DE FONDERIE « Chappée » A G. Enveloppe tôle émaillée « blanc ». 7 modèles de 9.500 à 23.000 mth/h.

J. 3 - DE DIETRICH « Pengaz » n° 13 à 16. Jaquette tôle émaillée. 4 puissances : 10.000, 14.000, 17.000 et 20.000 mth/h.

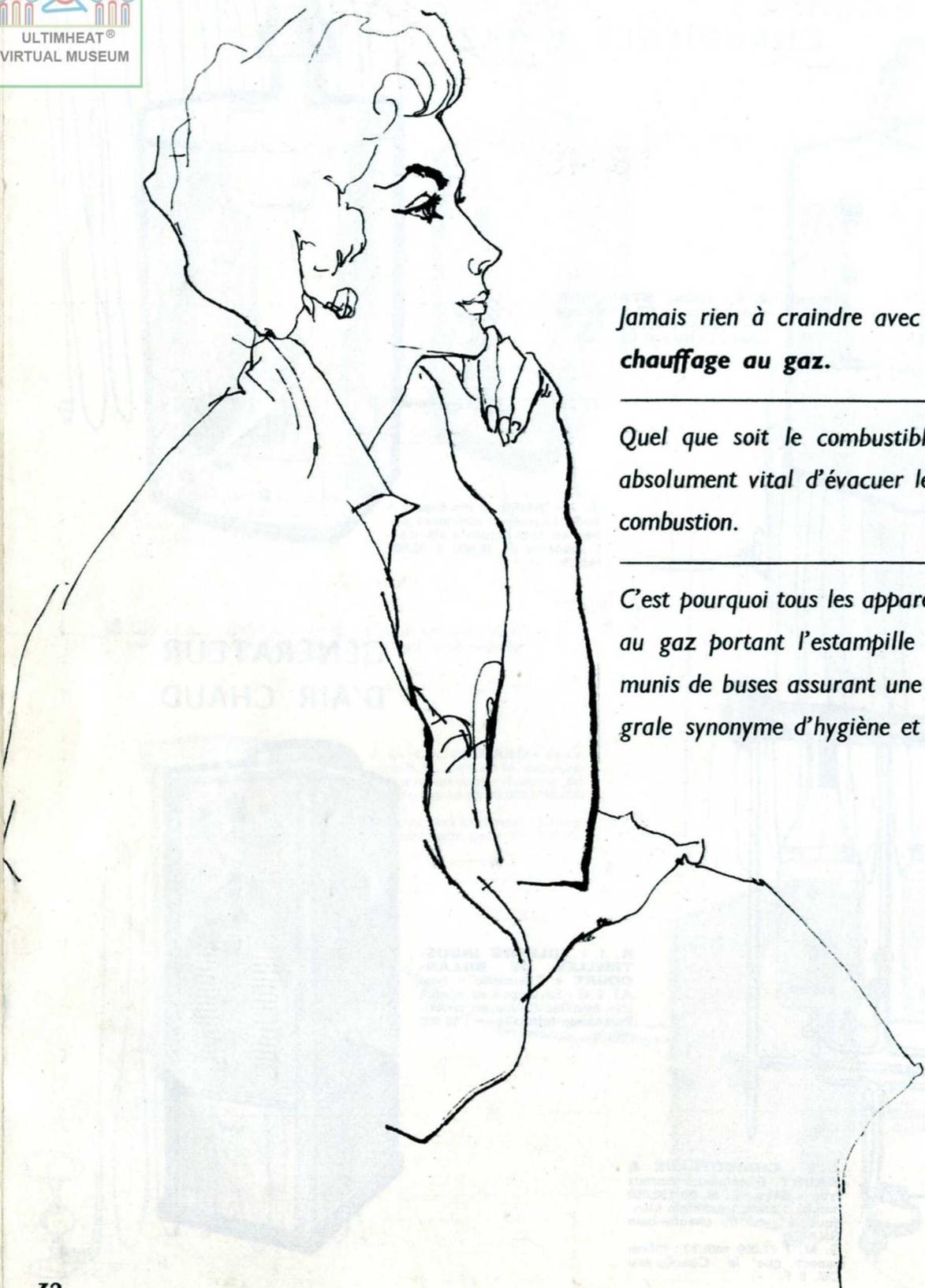
CHAUDIÈRES A GAZ

J. 6 - IDÉAL STANDARD « Idéal Gazina » GT - Habillage tôle émaillée « blanc » - 8 puissances : 7.950 à 37.100 mth/h.

J. 7 - AUER « Phi-Export » 42-53. Enveloppe extérieure galvanisée en tôle laquée « blanc » - 5 modèles de 10.000 à 35.000 mth/h.

K. 1 - TOLERIES INDUSTRIELLES DE BILLANCOURT « Thematic » type AT 3 G - Enveloppe extérieure tôle émaillée (teinte au choix). Puissance intrinsèque : 16.000 mth/h.

J. 8 - CHAFFOTEAUX & MAURY. Générateurs muraux type « GM ». G. M. 20 (20.000 mth/h) - aspect extérieur identique à celui du chauffe-bain GHA 32. G. M. 7 (7.000 mth/h) : même aspect que le Chauffe-eau CM. 2 F.



Jamais rien à craindre avec les appareils de chauffage au gaz.

Quel que soit le combustible adopté il est absolument vital d'évacuer les produits de la combustion.

C'est pourquoi tous les appareils de chauffage au gaz portant l'estampille de qualité sont munis de buses assurant une évacuation intégrale synonyme d'hygiène et de sécurité.

CETTE BROCHURE N'A D'AUTRE BUT, MADAME, QUE DE VOUS FOURNIR UNE DOCUMENTATION POUR VOUS PERMETTRE DE RÊVER A LOISIR ET EN TOUTE QUIÉTUDE D'ESPRIT A VOTRE CONFORT MÉNAGER.

*

PEUT-ÊTRE N'AVEZ-VOUS EU AUJOURD'HUI NI LE TEMPS, NI L'ENVIE DE L'EXAMINER AVEC ATTENTION ? GARDEZ-LA NÉANMOINS SOUS LA MAIN : IL VOUS SERA SANS DOUTE AGRÉABLE DE LA FEUILLETER DEMAIN DE FAÇON PLUS APPROFONDIE OU D'EN FAIRE PROFITER VOS AMIES.

*

ET SI L'UN DES APPAREILS QUI VIENT DE VOUS ÊTRE PRÉSENTÉ VOUS TENTE, N'OUBLIEZ PAS QU'IL EXISTE D'INTÉRESSANTES FACILITÉS DE CRÉDIT QUI VOUS PERMETTRONT, PLUS FACILEMENT, DE PASSER DU RÊVE A LA RÉALITÉ.

ÉDITÉ PAR LA S.D.I.G.
62, RUE DE COURCELLES
PARIS-VIII^e

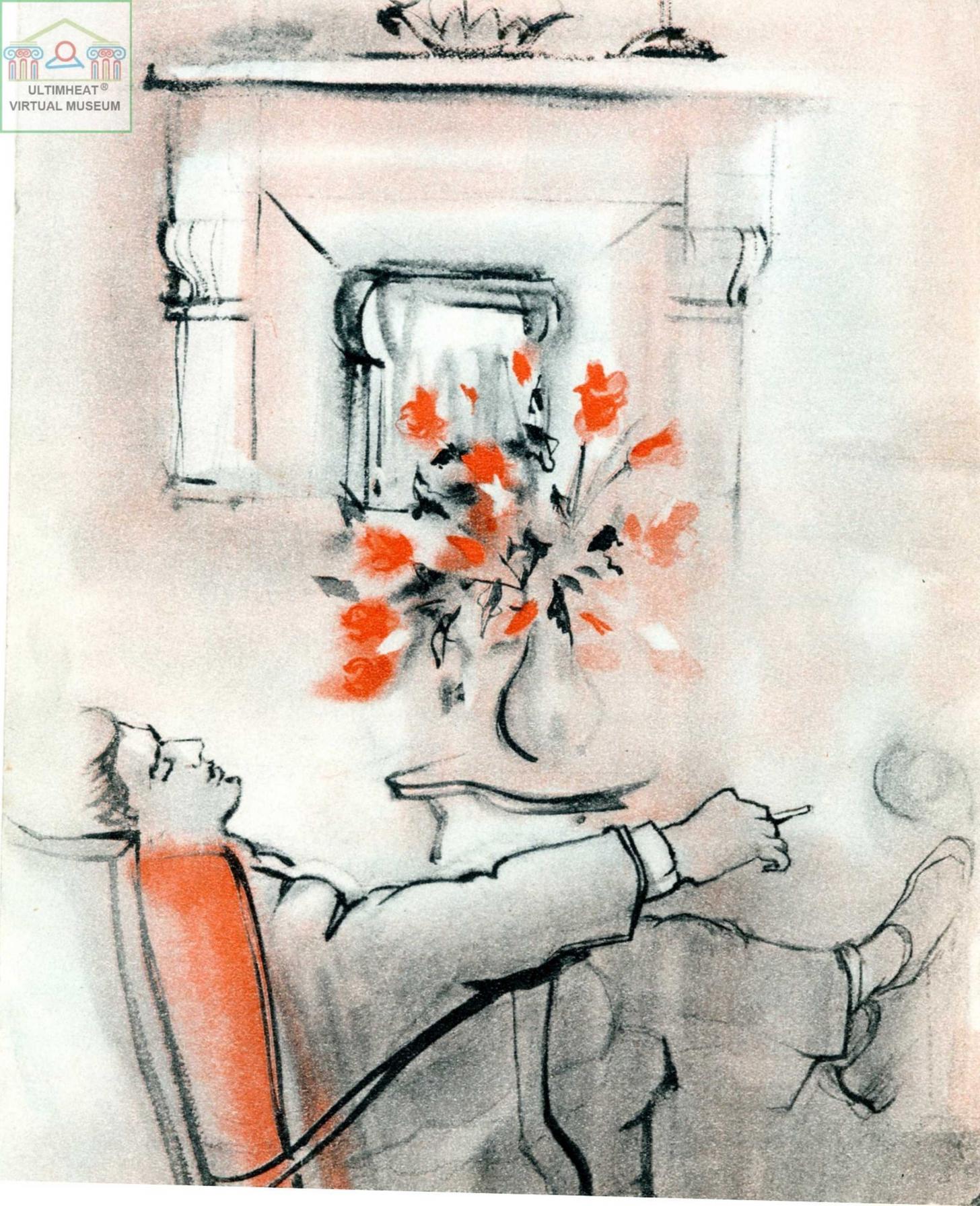
MAQUETTE D'ÉLISABETH FENN

CRÉATION ÉDILUX
15, Bd DU TEMPLE - PARIS-III^e

65-D-C-01



GAZ



TARIF

POUR

LA CAMPAGNE CUISINE - EAU CHAUDE

19 MARS - 19 MAI 1956

Les ventes dans nos magasins sont réalisées avec le concours de la **S.I.A.G.E.** pour le compte des **Professionnels**

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX COMPTANT T. T. C.	RÉFÉ- RENCES CATALOGUE
RÉCHAUDS-FOUR avec thermostat et dossieret		
A. MARTIN 31-32.	32.227	—
AUER « Mistral » 511 T (avec grill).	33.111	—
BRACHET-RICHARD 323 « Skiff I ».	23.548	—
BRACHET-RICHARD 333 « Skiff II ».	27.301	—
CHALOT « Gourmet ».	31.055	—
F. A. R. « Désir ».	28.484	—
GAZ ET CHALEUR 1131 T.	29.512	—
PIED-SELLE UT. 56-31 T.	34.860	—
SAUTER RF. 5. GG T.	31.620	—
STÉ GLE DE FONDERIE 2436.	30.830	—
CUISINIÈRES SÉRIE I avec thermostat et dossieret		
F. A. R. « Floréal ».	37.780	A. 2
Grilloir par contact « Fargril ».	1.527	
AUER 55-05 « Mousson 56 ».	41.081	A. 4
BRACHET-RICHARD 433 T « Goé- land ».	35.939	A. 5
GENEVÉE « Bamby ».	43.189	A. 6
CHALOT « Gourmet Luxe 55 ».	39.075	A. 7
SAUTER « Confort type 153 GG ».	46.890	A. 8
BRACHET-RICHARD 433 P « Cor- vette 55 ».	40.104	A. 9
STÉ GLE DE FONDERIE « Chappée 1956 » N° 2536.	36.996	A. 10

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX COMPTANT T. T. C.	RÉFÉ- RENCES CATALOGUE
CUISINIÈRES SÉRIE II avec thermostat et dossieret		
GENEVÉE « Gazelle » N° 854.	75.477	B. 1
IDÉAL-STANDARD 5415.	58.325	B. 4
AUER 65-04 « Rose des Vents ».	52.957	B. 5
LIOTARD TG. 30.	51.312	B. 6
PIED-SELLE UT. 60-14.	57.173	B. 7
THOMSON-HOUSTON Q. 744.	53.986	B. 8
BRACHET-RICHARD 443 T « Goé- lette ».	44.217	B. 10
SAUTER 123/2 GG.	65.297	B. 11
GAZ ET CHALEUR « Gazinette 4141 »	55.014	B. 12
PIED-SELLE « Super-Sensation ».	45.142	B. 14
Grilloir par contact « Griléco ».	2.057	—
F. A. R. « Convoitise ».	45.163	B. 17
Grilloir par contact « Fargril ».	1.527	—
A. MARTIN 38-42.	68.958	B. 19
PAIN « Symphonie » T I.	56.454	B. 20
A. MARTIN 36-46.	54.294	B. 21
A. MARTIN 36-35.	47.096	—
CHALOT 61-52 T.	53.215	—
CUISINIÈRES SÉRIE III avec thermostat et dossieret		
IDÉAL-STANDARD 526.	92.327	C. 1

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX COMPTANT T. T. C.	RÉFÉ- RENCES CATALOGUE
CUISINIÈRES MIXTES gaz-charbon avec thermostat et dosseret		
A. MARTIN 93-71.	88.280	—
PIED-SELLE 85-73 T ss. chaudière	83.292	—
PIED-SELLE « Gazécoke » 10-74.	87.610	—
CHAUFFE-EAU INSTANTANÉS Ces prix s'entendent pour appareils avec mélangeur		
SAUNIER-DUVAL Vésugaz 150.	14.705	D. 1
DAFFOS « Super Vitcho ».	15.373	D. 4
CHAFFOTEAUX & MAURY CM. IF	14.550	D. 6
RS. 52	22.623	—
DANIEL « Le Régent » G. I. 64 ss. appl.	16.633	D. 8
PAIN « Junior »	15.940	D. 9
LEBLANC L. M. 6.	15.940	D. 11
CHAUFFE-BAINS		
SAUNIER-DUVAL Vésuvius 320	34.140	E. 3
Vésuvius 380	38.150	E. 3

DÉSIGNATION DES APPAREILS	PRIX COMPTANT T. T. C.	
DANIEL G. I. 32 A.	37.224	E. 4
G. I. 38 A.	41.080	E. 4
CHAFFOTEAUX & MAURY GNA. 32	34.860	E. 5
GNA. 38	37.944	E. 5
ACCUMULATEURS		
THUEL & CHASSAIGNE		
N. 50 ss. bl. sec.	49.924	F. 1
*N. 100 ss. bl. sec.	64.798	F. 1
*NM. 150 ss. bl. sec.	71.559	F. 1
Bloc sécurité 15/21	3.887	
CHAUFFAGE ET GAZ		
TW. 50 av. bl. sec.	57.482	F. 2
TW. 100 av. bl. sec.	69.307	F. 2
*TW. 200 av. bl. sec.	103.447	F. 2
TOLERIES DE GRENOBLE		
50 l Ch. Nor. av. bl. sec.	48.690	F. 3
101 l Ch. Nor. av. bl. sec.	65.863	F. 3
C. I. P. A. G.		
50 R T ss. bl. sécurité.	56.042	F. 4
*100 R T ss. bl. sécurité.	67.662	F. 4
Bloc sécurité 15/21	4.113	

NB. — Les appareils précédés d'un astérisque ne sont pas disponibles immédiatement.
Les autres appareils figurant sur la brochure « Confort d'aujourd'hui » ne peuvent être fournis que sur commande spéciale et sans garantie de délai de livraison.

Compt. 15940
en 6 fois 16453. Livraison 5053 par 1900