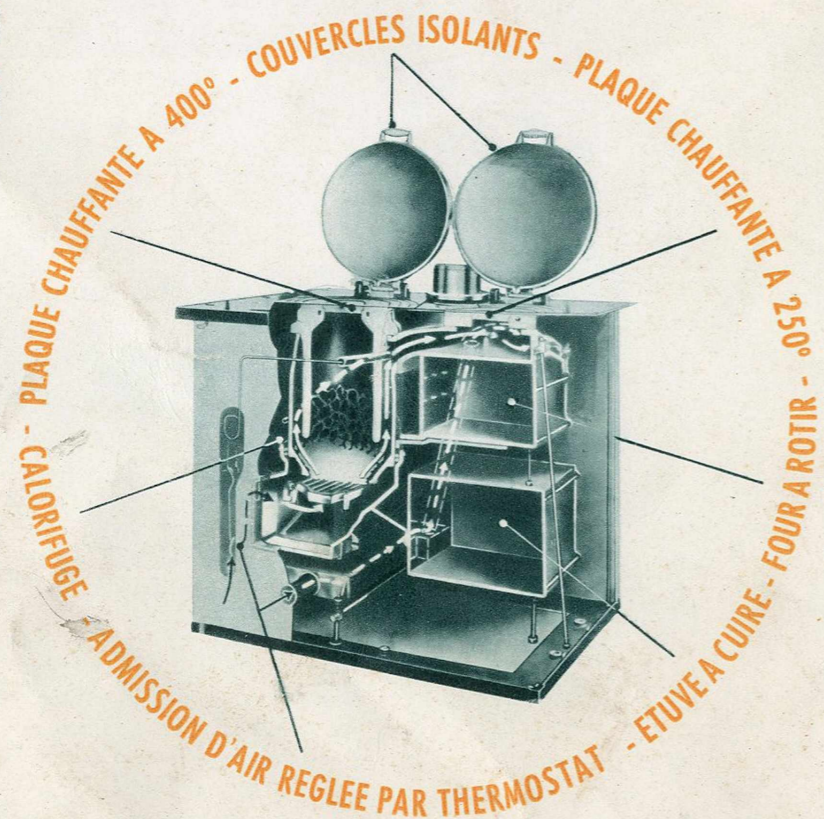


CARACTÉRISTIQUES des modèles familiaux

SERVICE	AGA F2 A UN SEUL FOYER JUSQU'A 6 PERSONNES	AGA F20 A UN SEUL FOYER JUSQU'A 12 PERSONNES	ARMOIRE CHAUFFANTE K 2	RT 22
Dessus	Largeur	1.000	450	580
	Profondeur	780	710	710
	Hauteur	850	850	850
Four à rôtir	Largeur	350		
	Profondeur	480		
	Hauteur	250		
Etuve à cuire	Largeur	350	350	
	Profondeur	500	515	
	Hauteur	250	515	
Diamètre des plaques chauffantes	240	270		
Diamètre des tubes				40x49
Poids en ordre de marche	600 kg.	650 kg.	110 kg.	250 kg.
Consommation en 24 heures (cuisinière seule)	5 à 7 kg.	7 à 8 kg.		20 à 23 kg.

Et voilà
pourquoi

...



AGA

est d'un
rendement
si brillant

SOCIÉTÉ
ANONYME DES

USINES DE ROSIÈRES

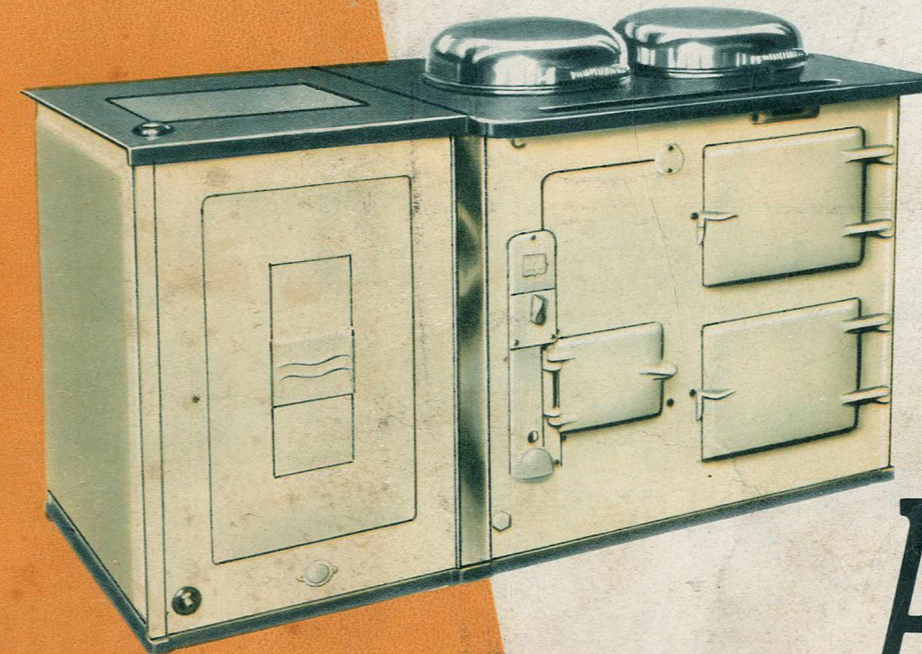
MAGASINS D'EXPOSITION :

2, AVENUE FRANKLIN-ROOSEVELT - PARIS-8^e — Tél. : BALzac 27-61
14, RUE GABRIEL-PÉRI - CLERMONT-FERRAND — Tél. : 98-93

BOURGES
(CHER) Tél. 1-51

DAMOUR-PARIS

La cuisine,
l'eau chaude,
le chauffage
central,
avec...



MODÈLES FAMILIAUX

AGA

ROSIÈRES

SON HYDROLUX
SA CHAUDIÈRE



LES FONDERIES DE ROSIÈRES

présentent

AGA

la cuisinière
du monde

la plus économique

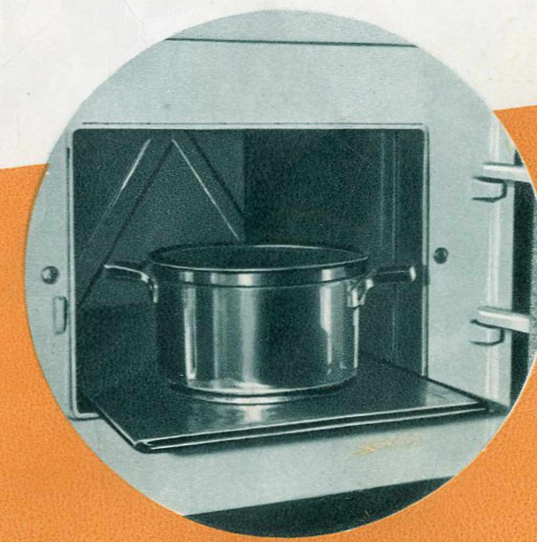
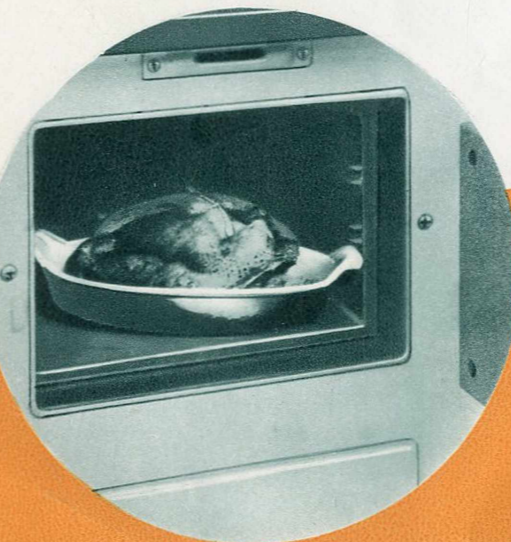
UNE ÉTUVE A CUIRE

Pour la cuisson des mets demandant une longue préparation (bouillons, ragoûts) vous portez à ébullition sur la plaque chauffante de gauche puis vous passez dans l'étuve qui, automatiquement, se chargera de la cuisson finale et vous libèrera complètement de toute surveillance. La température y est d'environ 100°.

AGA est la seule cuisinière au monde qui possède une étuve capable de cuire automatiquement et sans surveillance pendant des heures, nuit et jour.

UN FOUR A ROTIR

Ce four est conçu et se comporte comme un véritable four de boulangerie. Sa température est de 250° environ, la plus souvent employée en cuisine. La grande quantité de chaleur accumulée dans ses parois se répartit uniformément et assure la cuisson parfaite des rôtis, gratins, soufflés, pâtisseries.
Température régulière réglée automatiquement par thermostat. Pas de surveillance.



* **COMBUSTION COMPLÈTE** La cuisinière AGA a été étudiée et mise au point, après de longs et minutieux essais, par le grand savant suédois Docteur Gustave Dalen, lauréat du Prix Nobel de physique en 1912 et célèbre inventeur de la lumière AGA pour phares marins. Sa conception est totalement différente de celle des cuisinières usuelles. L'AGA réalise une combustion **lente et complète** du combustible, sans mâchefers ni suies dans les fumées. La combustion est réglée automatiquement, ainsi que la température des fours et plaques chauffantes, par un **thermostat** spécial aussi précis qu'un thermomètre. Les gaz provenant de cette combustion sont évacués à basse température dans la cheminée (ce qui **supprime tout risque d'incendie**). Les pertes par les fumées sont ainsi réduites au minimum.

* **ACCUMULATION DE CHALEUR** La chaleur produite est emmagasinée dans des masses de fonte **très épaisses** (plaques chauffantes, fours). Elle peut être ainsi utilisée immédiatement, à toute demande. Afin de limiter les pertes de calories, l'appareil est **calorifugé** sur toutes ses faces. En raison de ce calorifugeage spécial, la température de la cuisine restera toujours agréable, **hiver comme été**. Vous pourrez, d'autre part, supprimer l'emploi des réchauds auxiliaires à gaz, électriques, à essence, l'AGA étant à tout moment chaude à point, prête à servir. Ainsi, grâce à cette combustion complète, régulière, continue et à cette accumulation de chaleur, la cuisinière AGA emmagasine les calories du combustible, les débite à n'importe quel moment, suivant les besoins de l'utilisateur et les remplace aussitôt grâce à l'action du thermostat qui active l'allure du foyer. Depuis 1929, plus de 200.000 AGA ont été mises en service dans le monde entier.

* **COMBUSTIBLE** Le combustible à utiliser dans l'AGA — en raison de sa consommation extrêmement réduite — doit être d'excellente qualité et d'une grosseur déterminée : anthracite, calibre 30.50, ou bon coke métallurgique, calibre 20.40, ou mélange des deux : par exemple 80% de coke et 20% d'anthracite.

DEUX PLAQUES CHAUFFANTES

La plaque de gauche est à 400° et sert pour l'ébullition, les cuissons rapides, les coups de feu et les grillades. Celle de droite est à 250° et convient pour les cuissons lentes à feu doux. Un couvercle isolant se rabat sur chacune des deux plaques quand elles ne sont pas utilisées pour éviter toute déperdition de chaleur. Sur les plaques chauffantes des cuisinières AGA on ne doit utiliser que des ustensiles à fond épais et usiné (demander notre catalogue).



Elles
comportent

LES CUISINIÈRES

AGA

modèles familiaux
sont faites en 2 types

F 2 et F 20
à un seul foyer

GARANTIE 3 ANS



et ses **COMPLÉMENTS** qui l'utilisent au

BOUILLEUR TYPE R

Les cuisinières AGA F2 et F20 peuvent être complétées par un bouilleur type R de 200 litres ou par un Hydrolux.

Ces bouilleurs peuvent fournir de 200 à 250 litres d'eau très chaude répartis sur 24 heures, ce qui est suffisant pour les besoins d'une maison, y compris un ou plusieurs bains.

La consommation correspondante est de 2 à 3 kg.

Un bain normal de 150 litres nécessitant environ 60 litres d'eau à 85°, soit une dépense de combustible d'environ 750 grammes, le prix d'un bain ressort à moins de 20 francs. Connaissez-vous un système de production d'eau chaude **aussi économique?**



AGA

*Monsieur Dubois
10 Rue André
Amiens
tel = 74/86*

*F20 - Cuisinière 213.000 x
- Hydrolux 101.000 x
200l. Bouilleur 91.500 x
RT22 - Chaudière 110.000 x
TOUTES TAXES COMPRISES
TRANSPORT MONTAGE
EN SUS*

HYDROLUX

L'Hydrolux RE 160 se présente sous la forme d'un coffre émaillé de 0 m. 60 de hauteur. Avec la cuisinière un ensemble qui répond parfaitement à la tendance Bloc Cuisine.

Il donne la même quantité d'eau que les bouilleurs type R.



ARMOIRE CHAUFFANTE TYPE K2

On peut augmenter la capacité des cuisinières AGA type F2, F20 en leur adjoignant une armoire chauffante (type K2) qu'on peut utiliser comme chauffe-assiettes à la partie inférieure ou comme étuve à la partie supérieure et qui permet le séchage des fruits.

L'augmentation de consommation en combustible du fait de cette adjonction est insignifiante (un demi-kilo par 24 heures).

Les cuisinières F2 et F20, avec ou sans armoire K2 peuvent être complétées par un réservoir intérieur en cuivre type C, donnant par 24 heures 40 litres d'eau à 85° environ à puiser au robinet sur la façade de la cuisinière. La présence de ce réservoir exclut la possibilité de brancher un bouilleur.

maximum pour votre plus grand confort

a forme
leur for-
agréable
moderne

ude que



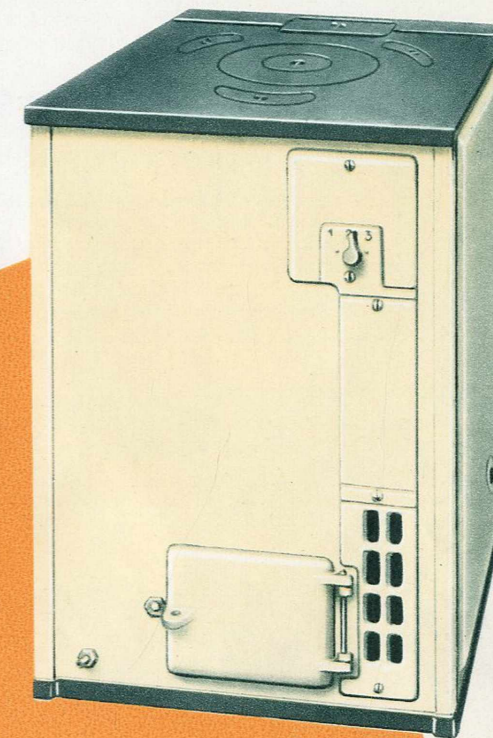
CHAUDIÈRE RT 22

La Chaudière RT22 à thermostat, destinée à être branchée sur un ballon calorifugé de 1.000 litres donne jusqu'à 1.500 litres d'eau à 70/80° par 24 heures.

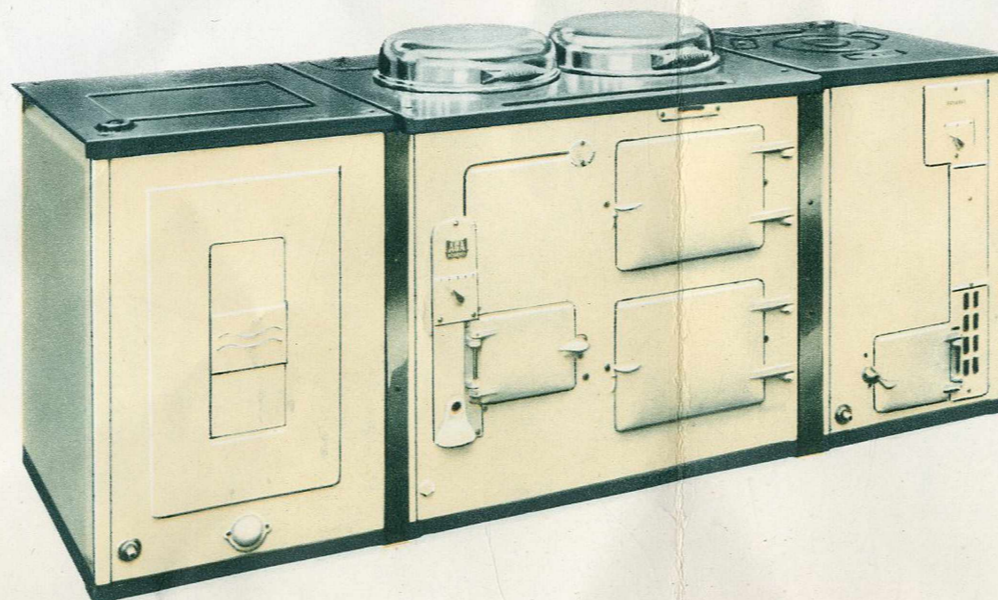
Elle peut assurer également le chauffage de 4 ou 5 petits radiateurs ou encore une combinaison mixte eau chaude et radiateurs. Sa puissance horaire est d'environ 7.000 calories.

Sa consommation varie suivant les utilisations et les besoins entre 20 et 23 kg par 24 heures.

Le retour du circuit primaire peut se faire soit en bas (à droite ou à gauche) soit en haut, à gauche.



LE BLOC TRI-LUX



Le Bloc Trilux fera de votre cuisine le centre thermique de votre maison.

Composé de la cuisinière AGA, de l'Hydrolux et de la chaudière RT22, il vous donne un confort total : fine cuisine, eau chaude, chauffage central.

Le Bloc Trilux comporte deux foyers : celui de la cuisinière et celui de la chaudière RT22.

C'est un souci de perfection qui a guidé AGA dans le choix de cette solution qui présente en outre l'avantage de vous assurer sans supplément de dépense le service d'eau chaude été comme hiver.

* **COMBUSTION COMPLÈTE** La cuisinière AGA a été étudiée et mise au point, après de longs et minutieux essais, par le grand savant suédois Docteur Gustave Dalen, lauréat du Prix Nobel de physique en 1912 et célèbre inventeur de la lumière AGA pour phares marins. Sa conception est totalement différente de celle des cuisinières usuelles. L'AGA réalise une combustion lente et complète du combustible, sans mâchefers ni suies dans les fumées. La combustion est réglée automatiquement, ainsi que la température des fours et plaques chauffantes, par un thermostat spécial aussi précis qu'un thermomètre. Les gaz provenant de cette combustion sont évacués à basse température dans la cheminée (ce qui supprime tout risque d'incendie). Les pertes par les fumées sont ainsi réduites au minimum.

* **ACCUMULATION DE CHALEUR** La chaleur produite est emmagasinée dans des masses de fonte très épaisses (plaques chauffantes, fours). Elle peut être ainsi utilisée immédiatement, à toute demande. Afin de limiter les pertes de calories, l'appareil est calorifugé sur toutes ses faces. En raison de ce calorifugeage spécial, la température de la cuisine restera toujours agréable, hiver comme été. Vous pourrez, d'autre part, supprimer l'emploi des réchauds auxiliaires à gaz, électriques, à essence, l'AGA étant à tout moment chaude à point, prête à servir. Ainsi, grâce à cette combustion complète, régulière, continue et à cette accumulation de chaleur, la cuisinière AGA emmagasine les calories du combustible, les débite à n'importe quel moment, suivant les besoins de l'usager et les remplace aussitôt grâce à l'action du thermostat qui active l'allure du foyer. Depuis 1929, plus de 200.000 AGA ont été mises en service dans le monde entier.

* **COMBUSTIBLE** Le combustible à utiliser dans l'AGA — en raison de sa consommation extrêmement réduite — doit être d'excellente qualité et d'une grosseur déterminée : anthracite, calibre 30/50, ou bon coke métallurgique, calibre 20/40, ou mélange des deux : par exemple 80% de coke et 20% d'anthracite.

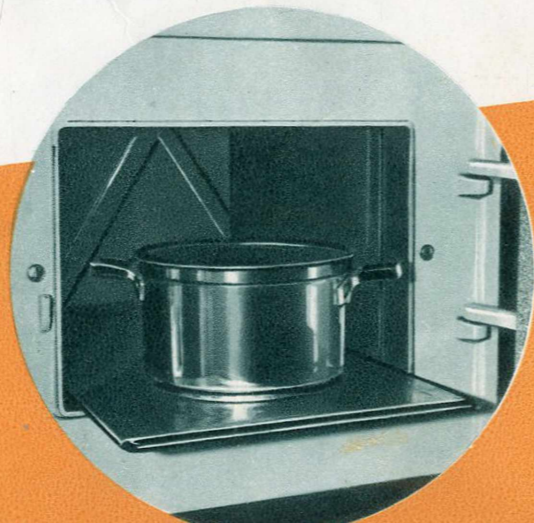
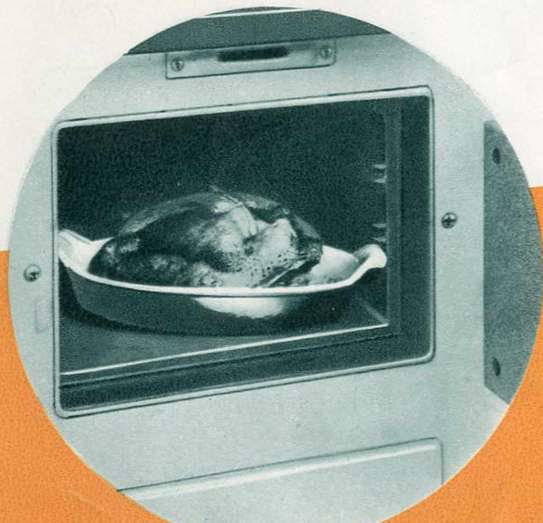
la plus économique

UN FOUR A ROTIR

Ce four est conçu et se comporte comme un véritable four de boulangerie. Sa température est de 250° environ, la plus souvent employée en cuisine. La grande quantité de chaleur accumulée dans ses parois se répartit uniformément et assure la cuisson parfaite des rôtis, gratins, soufflés, pâtisseries. **Température régulière réglée automatiquement par thermostat. Pas de surveillance.**

UNE ÉTUVE A CUIRE

Pour la cuisson des mets demandant une longue préparation (bouillons, ragoûts) vous portez à ébullition sur la plaque chauffante de gauche puis vous passez dans l'étuve qui, automatiquement, se chargera de la cuisson finale et vous libèrera complètement de toute surveillance. La température y est d'environ 100°. **AGA est la seule cuisinière au monde qui possède une étuve capable de cuire automatiquement et sans surveillance pendant des heures, nuit et jour.**

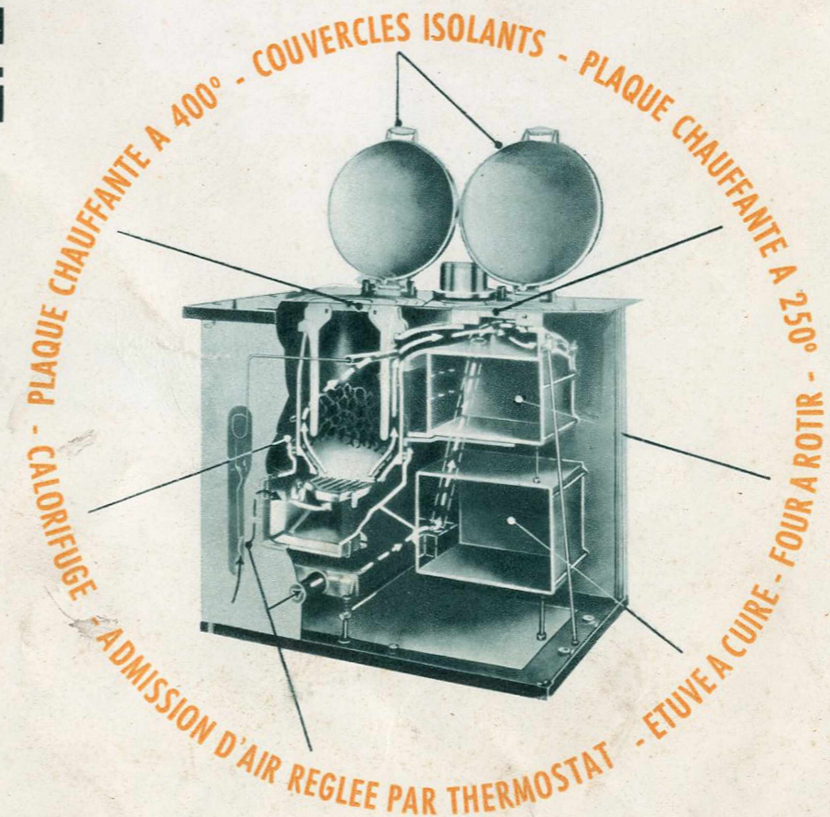


CARACTÉRISTIQUES des modèles familiaux

SERVICE	AGA F2 A UN SEUL FOYER JUSQU'À 6 PERSONNES	AGA F20 A UN SEUL FOYER JUSQU'À 12 PERSONNES	ARMOIRE CHAUFFANTE K 2	RT 22
Dessus	Largeur	1.000	450	580
	Profondeur	780	710	710
	Hauteur	850	850	850
Four à rôtir	Largeur	350		
	Profondeur	480		
	Hauteur	250		
Etuve à cuire	Largeur	350	350	
	Profondeur	500	515	
	Hauteur	250	515	
Diamètre des plaques chauffantes	240	270		
Diamètre des tubes				40x49
Poids en ordre de marche	600 kg.	650 kg.	110 kg.	250 kg.
Consommation en 24 heures (cuisinière seule)	5 à 7 kg.	7 à 8 kg.		20 à 23 kg.

Et voilà pourquoi

...



AGA

est d'un rendement si brillant

SOCIÉTÉ ANONYME DES

USINES DE ROSIÈRES

MAGASINS D'EXPOSITION :

2, AVENUE FRANKLIN-ROOSEVELT - PARIS-8^e — Tél. : BALzac 27-61
14, RUE GABRIEL-PÉRI - CLERMONT-FERRAND — Tél. : 98-93

BOURGES (CHER) Tél.



DAMOUR-PARIS