

POËLE A "FEU CONTINU"



"LAURÉAT" N° 1664

A FLAMBANT SEC LORRAIN

De Dietrich et Cie, Niederbronn-les-Bains (Bas-Rhin)

Puissance : 6.800 cal./h. • Capacité de chauffage : 280 m³ (volume corrigé). • Consommation moyenne journalière en charbon flambant sec pour 12 h de marche normale et 12 h de marche réduite : 18 kg. • Capacité de la trémie : 25 kg.

Le **LAURÉAT 1664** brûle les **NOISETTES 20/30 « FLAMBANT SEC LORRAIN »** en couche mince, de façon à obtenir,

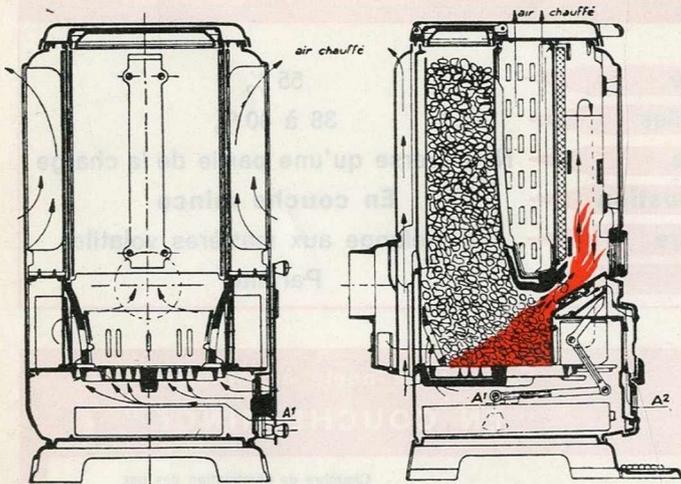
comme des essais officiels l'ont établi :

— l'utilisation totale des calories du charbon,

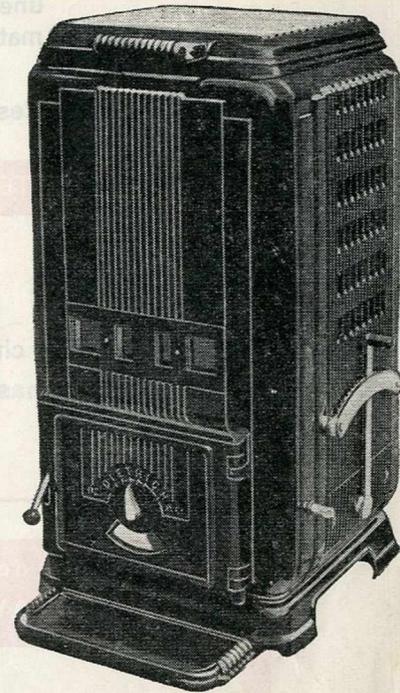
— la suppression des fumées.

Et l'emploi des **Noisettes 20/30 « FLAMBANT SEC LORRAIN »** procure à l'usager des avantages considérables :

- **La sécurité d'approvisionnement** grâce à l'importance de la production de flambant du Bassin Lorrain.
- **Une économie importante** sur le prix du combustible, puisque le prix des 20/30 « FLAMBANT SEC LORRAIN » est le plus intéressant.
- **La régularité de qualité**, grâce aux provenances La Houve, Faulquemont.



A1 Air primaire. — A2 - Air secondaire.



CONSEILS PRATIQUES D'EMPLOI

- Utiliser des **Noisettes 20/30 « FLAMBANT SEC »** pour obtenir la meilleure marche du poêle.
- Veiller à toujours avoir une réserve de braises. Recharger le poêle avant que le niveau supérieur du charbon soit descendu au niveau inférieur de la cloison intérieure.
- Le volume **Corrigé** des locaux chauffés est égal au volume **Réel** corrigé par les divers facteurs tels que : l'exposition des locaux, le type de construction, le climat régional, etc.

Achetez un "LAURÉAT" N° 1664 !

Alimentez-le avec des NOISETTES 20/30 "FLAMBANT SEC"

Provenances : **FAULQUEMONT, LA HOUVE**

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser aux

HOUILLÈRES DU BASSIN DE LORRAINE • MERLEBACH - SAINT-AVOLD • MOSELLE

Forbach

Quelques notions sur le charbon...



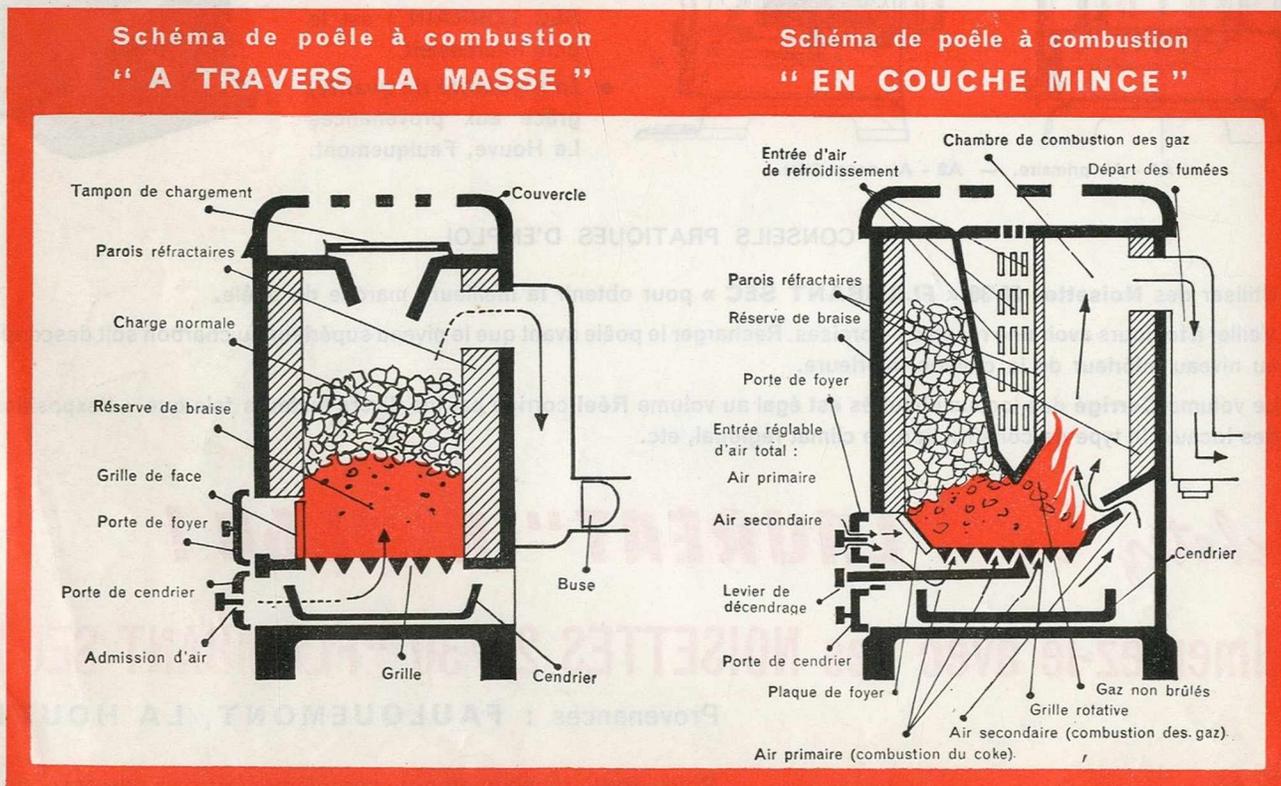
Les charbons se différencient en particulier par leur teneur en matières volatiles (gaz).

Certains charbons (par exemple l'antracite) sont très pauvres en matières volatiles. Le **flambant lorrain** au contraire en contient une très forte proportion.

Pour utiliser l'ensemble des calories qu'il contient, éviter les fumées et les suies, il est indispensable d'utiliser le flambant dans des appareils appropriés : ces appareils, basés sur le principe de la combustion en **couche mince**, en particulier, comportent une arrivée d'**air secondaire** qui permet l'enflammation des matières volatiles.

Ces notions élémentaires sont résumées dans le tableau ci-dessous :

ANTHRACITE		FLAMBERT LORRAIN
90 %	Carbone fixe	55 %
5 à 8 %	Matières volatiles	38 à 40 %
Traverse toute la charge	Air primaire	Ne traverse qu'une partie de la charge
A travers la masse	Mode de combustion	En couche mince
0	Air secondaire	Se mélange aux matières volatiles
Parfaite	Fumivorité	Parfaite



LA COMBUSTION EN COUCHE MINCE ET L'AIR SECONDAIRE ASSURENT LE SUCCÈS DES APPAREILS A FLAMBERT LORRAIN



CALORIFÈRE IRLANDAIS A AILETTES «PATRICK» N° 3



Calorifère à feu continu avec foyer en briques réfractaires et récupérateur de chaleur.

Combustion à travers la masse. Tirage renversé. Réglage précis par rosace de réglage sur porte de cendrier. Décendrage par grille rotative. Chauffage rationnel pour grands locaux, magasins, ateliers, bureaux, écoles, salles de réunion, etc.

Exécution normale: fonte noire
 » luxe : émaillé brun

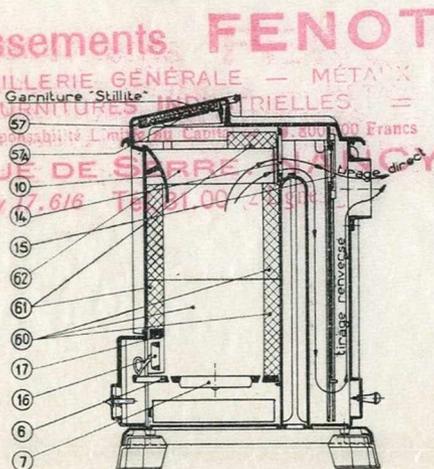
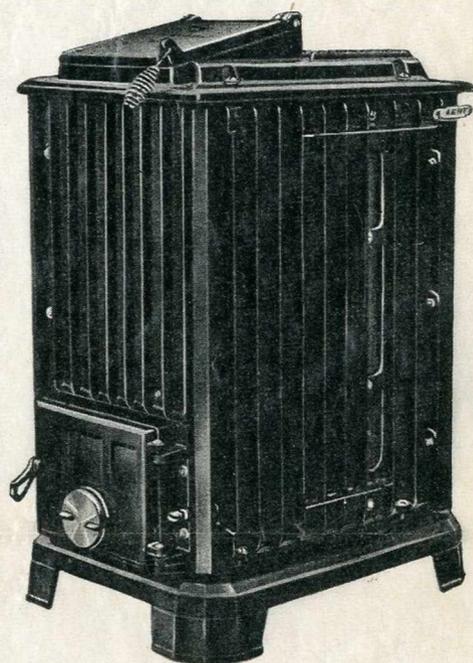
Caractéristiques

Surface de chauffe	m ²	2,40
Puissance en calories	cal/h	9.600
Puissance de chauffe à feu continu	m ³	440
Hauteur totale	m	0,925
Largeur	au corps	m 0,410
	au socle	m 0,500
Profondeur	au corps	m 0,565
	au socle	m 0,655
Diamètre de la buse	m	0,153
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,770
	Poids d'expédition environ	kg

La Puissance de chauffe en m³ est donnée pour un écart de température de 25° (-5° à l'extérieur et +20° à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.

Nomenclature

des pièces de rechange	
M3	6 Support de grille
	7 Grille rotative
M3/4	10 Plaque de protection
M3	14 Grille de répartition des flammes
	15 Registre d'allumage
	16 Grille de face
	17 Encadrement de la grille de face
	57 Encadrement de la plaque de protect.
	57A Plaque de protection de la porte de chargement
	60 Briques inférieures
	61 Briques avant, infér. et de voute
	62 Briques de côtés, supérieures.



NOTICE D'EMPLOI

Combustibles préconisés Anthracite 50/80 et 30/50, la houille maigre 50/80, le coke 20/40 et 40/60, boulets ou bois.

Allumage Placer des copeaux et du menu bois sur la grille 7 en ajoutant quelques pelletées de combustible. Etablir le tirage direct en poussant le registre d'allumage 15. Allumer à travers la grille de face 16. Après allumage ajouter du combustible par petites quantités et lorsque la braise est suffisante, rajouter du combustible à volonté. **Fermer la porte du foyer-cendrier**, puis tirer le registre 15 pour obtenir un tirage renversé lorsque la combustion est bien amorcée.

Réglage Le réglage doit se faire uniquement à l'aide de la rosace sur la porte du foyer, en prenant soin de ne jamais la fermer complètement.

Décendrage et nettoyage En cas de ralentissement de la combustion ou après un fonctionnement de 12 à 15 heures au ralenti il y a lieu de procéder à un décendrage et de débarrasser la grille rotative des scories qui auraient pu s'y agglomérer. Avant de procéder au décendrage ouvrir la grille de face, retirer légèrement le cendrier et débarrasser le foyer des corps non combustibles contenus dans le charbon et accumulés contre la grille de face. Refermer la grille de face pour éviter que le combustible ne tombe en dehors et repousser le cendrier. A l'aide d'un pique feu passé par l'ouverture sous la grille de face, dégager la grille de la couche de scories qui aurait pu s'y former. Décendrer ensuite. A cet effet actionner l'anneau de la grille rotative en le tirant et le repoussant à fond. Répéter cette opération jusqu'à l'obtention d'une lueur dans le cendrier. Cette opération ne peut être faite correctement qu'à charge de combustible réduite, c'est à dire le matin ou le soir. Vider ensuite le cendrier. Il est recommandé de procéder matin et soir au décendrage en ayant soin de vider chaque fois le cendrier.

Avis important concernant l'émaillage : Les légers fendillements appelés « craquelures » qui apparaissent parfois (même dès la mise en service) sur une pièce émaillée et qui sont visibles en particulier sur les émaux de teinte claire, ne peuvent en aucun cas être considérés comme défaut de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de la différence de coefficient de dilatation qui existe entre la fonte et l'émail, mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

DE DIETRICH & C^{IE} NIEDERBRONN-LES-BAINS

(BAS-RHIN)



Tél. : No 3 Niederbronn-les-Bains

Registre de Commerce Strasbourg 54 B 59

Bureaux à PARIS: 39bis, Rue de Châteaudun (9^e)

Tél. 51 45 Trinité

MAISON
EN



FONDÉE
1684

TARIF APPAREILS DE CHAUFFAGE

1^{er} MARS 1956

Ce tarif annule tous les précédents.

Les prix du présent tarif constituent les prix de vente à l'usager, taxe à la valeur ajoutée de 19,50% comprise, taxe locale en sus. Ils s'entendent pour marchandise prise en magasin du vendeur et payée comptant.

Conformément à nos conditions générales de vente les commandes sont enregistrées sans engagement de délai, ni de conditions et prennent rang suivant l'ordre d'arrivée.

Toute livraison est facturée au prix du jour de l'expédition.



POÊLES

ULTIMHEAD DESIGNATION DES MODÈLES VIRTUAL MUSEUM	No	Exécution noire	Exécution émaillée
		Francs	Francs
Calorifère Américain « PRINCE »	749	—	29.660,-
» » « PRÉSIDENT »	753	—	35.830,-
» » « SOUVERAIN »	755	—	59.100,-
» Tous combustibles « LAURÉAT »	664	—	52.200,-
» Irlandais « GILBERT » . .	781	—	16.170,-
Cheminée « MIGNON »	644	—	15.650,-
Calorifère Irlandais à ailettes « PATRICK » .	3	27.180,-	38.720,-
» Irlandais à ailettes « WINDSOR » .	382	38.720,-	—
Poêle d'atelier « ARTISAN », 3 étages .	86-III	50.660,-	—
» » 4 » .	86-IV	53.960,-	—
» » 5 » .	86-V	57.260,-	—
» » 6 » .	86-VI	60.560,-	—
Enveloppe ajourée pour poêle « ARTISAN » 86-III		4.030,-	—
» » » 86-IV		4.900,-	—
» » » 86-V		5.770,-	—
» » » 86-VI		6.640,-	—

NOTA : Les poêles Artisan et le calorifère Irlandais à ailettes n° 382 sont soumis à des conditions de remise spéciales et ne bénéficient notamment jamais de la bonification de transport.

Avis important concernant l'émaillage : Les légers fendillements appelés «craquelures» qui apparaissent parfois (même dès la mise en service) sur une pièce émaillée, et qui sont visibles en particulier sur les émaux de teinte claire, ne peuvent en aucun cas être considérés comme défaut de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de la différence de coefficient de dilatation qui existe entre la fonte et l'émail, mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

CUI SINIÈRES



CUISINIÈRES EN TOLE D'ACIER	No	
<p>«PERVENCHE» cuisinière tous gaz - 4 feux - table de travail 550x550 m/m - avec thermostat - grilloir séparé .</p>	900	52.600,—
<p>«ÉGLANTINE» feu continu - spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 900 - dessus 750x550 m/m - bassin affleurant avec robinet .</p> <p>Couvercle de propreté pour d°</p>	3733	45.830.— 5.350.—
<p>«JONQUILLE» feu continu spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 900 dessus 600x550 m/m sans bassin</p> <p>Couvercle de propreté pour d° . . .</p>	3732	38.730.— 4.500.—
<p>«PERCE-NEIGE» - feu continu - dessus affleurant 750x550 m/m bassin affleurant avec robinet</p> <p>Couvercle de propreté pour d°</p>	1733 C	44.790,— 4.120,—
<p>«PRIMEVÈRE» - feu continu dessus débordant 800x575 mm barre devant - bassin affleurant avec robinet . . .</p> <p>Supplément pour barre contournante</p> <p>Couvercle de propreté pour d° .</p>	2733 C	46.340,— 1.905,— 4.635,—
<p>«MUGUET» - feu continu sans bassin - dessus affleurant 600x550 m/m</p> <p>Couvercle de propreté pour d°</p>	732 C	37.990,— 3.605,—
<p>«ANÉMONE» - feu continu - dessus débordant 650x575 mm sans bassin barre devant</p> <p>Supplément pour barre contournante</p> <p>Couvercle de propreté pour d°</p>	1732 C	39.430,— 1.905,— 3.610,—



PIÈCES DE RECHANGE

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Pièces courantes en fonte

Prix min.
unitaire

Prix au
Kilo

	Francs	Francs
Brutes .	87,—	223,—
Chromées	290,—	720,—
Emaillées	150,—	390,—
Briques réfractaires		71,—
Mastic prix net		96,—
Foyers ovales ou rectangulaires en une pièce . .		186,—
Foyers mixtes en plusieurs pièces		196,—
Grilles de foyer de cuisinières et barreaux de grille .		206,—
Dessus de cuisinières en fonte brute		196,—
Dessus de cuisinières polis		390,—

Bassin tôle cuisinière :

5 litres . . frs 1.985,- la pièce	8 litres frs 2.615,- la pièce
7 » . . frs 2.405,- »	11 » . frs 3.030,- »

Barre de côté : pour cuisinières N° 2733C . frs **670,-** la pièce
 N° 1732C . . frs **670,-** »

Support intermédiaire . frs **310,-** »
 » d'extrémité . frs **380,-** »

Tôle émaillée :

	A la masse Francs	En blanc ou couleur Francs
Pièces de moins de 2 dm ² la pièce	144,—	232,—
» de 2 à 5 dm ² le dm ²	67,—	124,—
» de 5 dm ² et plus »	62,—	94,—

Robinet de cuisinière chromé :

A pression avec volant bakélite, la pièce . . frs **1.080,-**

NOTA. — Les pièces de rechange sont toujours livrées départ Usine, emballage et frais de manutention en sus.