



APPAREILS DE CUISINE ET DE CHAUFFAGE DOMESTIQUE

"IDEAL"

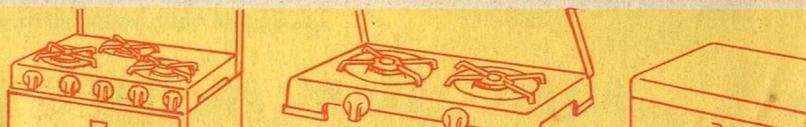
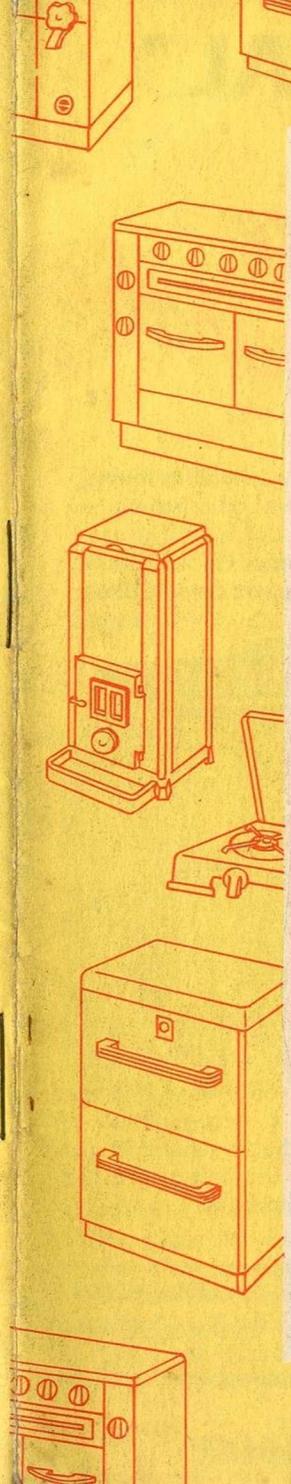
et

"IDEAL GAZINA"



IDEAL - Standard

149 BOULEVARD HAUSSMANN - PARIS (VIII^e)



CUISINIÈRES "IDEAL"



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM
SÉRIE

CONTINU
NORMALE

au charbon et au bois

*Souplesse
de marche*

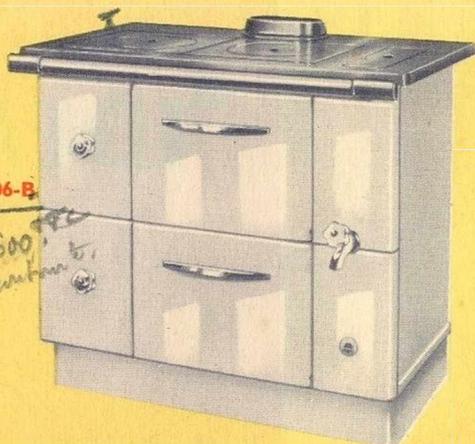


Cuisinière à feu continu, en acier, émaillée blanc, plaque chauffante à accumulation de chaleur et cuisson rapide.

Dessus de 750x550 mm. Four de 315x455x265 mm. Supplément pour couvercle enveloppant émaillé blanc

N° 49-B
"ACIER"

*590 21x55 3/59
1/58 Nos 55-590. 58370.00
+ 5420.00
Nos 105-B et 106-B
"FONTE"
sur socle
1/10 52.600.00
20% 4 carbones*



Cuisinières à feu continu, en fonte, émaillées blanc, plaque chauffante à accumulation de chaleur et cuisson rapide, barre devant et garnitures chromées. Se font en chamois ou gris-bleu (sur pieds seulement).



N° 105-B et 106-B
"FONTE"
sur pieds

Modèles	Dessus	Four
N° 105-B	750x515 mm.	320x380x240 mm.
N° 106-B	850x530 mm.	350x400x240 mm.

Supplément pour barre contournante chromée.

SOIGNÉES COMME UN BEAU MEUBLE

CUISINIÈRES

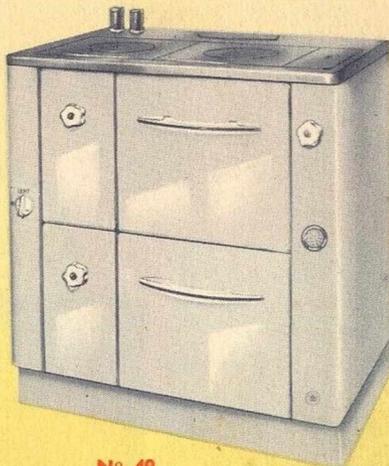
"IDEAL"
A FEU CONTINU
SÉRIE BOUILLEUR



au charbon et au bois

*Sécurité
Economie*

Cuisinière à feu continu, en acier, mêmes caractéristiques que le modèle n° 49-B, mais équipée d'un bouilleur (puissance : 2.800 à 3.500 calories) permettant le chauffage d'un réservoir de distribution d'eau chaude de 100, 150 et 200 litres. Supplément pour couvercle enveloppant émaillé blanc.



N° 49
"ACIER"
à bouilleur



N°s 105 et 106
"FONTE"
sur pieds,
à bouilleur

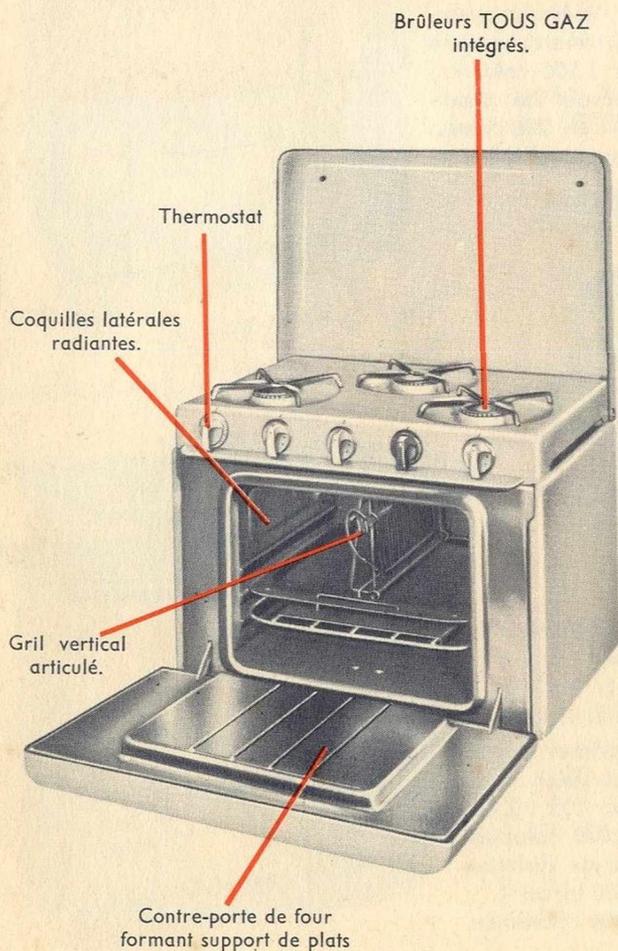
N°s 105 et 106
"FONTE"
sur socle,
à bouilleur

Cuisinières à feu continu, en fonte, mêmes caractéristiques que les modèles n°s 105-B et 106-B, mais équipées d'un bouilleur (puissances : n° 105 : 2.800 à 3.500 calories - N° 106 : 3.500 à 4.000 calories) permettant le chauffage d'un réservoir de distribution d'eau chaude de 100, 150 et 200 litres. Supplément pour barre contourante chromée.



SOIGNÉES COMME UN BEAU MEUBLE

Du
nouveau
dans l'Art
Culinaire!



CARACTÉRISTIQUES

RÉCHAUD-PLAT N° 10

Corps monobloc en fonte et
dosseret émaillés blanc.

RÉCHAUD-FOUR N° 14 et CUISINIÈRE N° 15

Corps en forte tôle d'acier et
dosseret enveloppant émaillés
blanc. Table de travail mono-
bloc en fonte. Four-grilloir
calorifugé - Grilloir de
conception nouvelle, Bre-
veté S.G.D.G., à rayonnement
infrarouge, comportant deux
paraboles en acier inoxy-
dable incorporées dans les
parois latérales du four - Gril
vertical articulé (sur demande
et en supplément) permettant
en un temps record la réali-
sation de grillades sensation-
nelles, sans dégagement de
fumées.

ÉCONOMIE DE GAZ
de 25 à 50 %

avec
Appareils

TOUS GAZ



"IDEAL GAZINA"

grâce à leurs brûleurs **tous gaz** super-économiques, Brevetés S.G.D.G., et leur grilloir à **double radiation parabolique**, Breveté S.G.D.G.



CUISINIÈRE N° 15



RÉCHAUD-PLAT N° 10



RÉCHAUD-FOUR N° 14



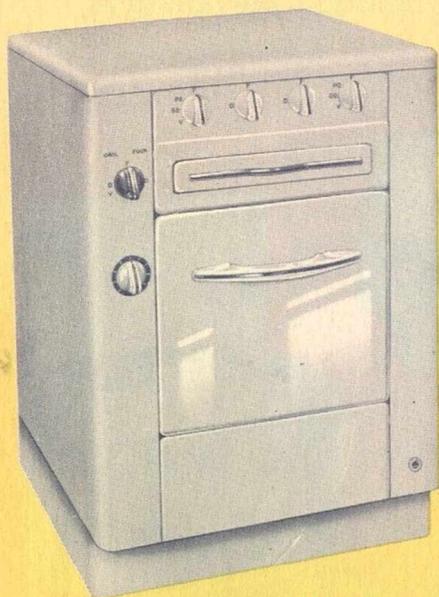
DIMENSIONS

Dimensions extérieures	Réchaud-Plat N° 10	Réchaud-Four N° 14	Cuisinière N° 15	Four Dimensions libres
Hauteur.	100 mm	440 mm	800 mm	260 mm
Largeur.	500 mm	550 mm	550 mm	355 mm
Profondeur.	340 mm	465 mm	465 mm	340 mm

SOIGNÉS · COMME UN BEAU MEUBLE



Cuisinières à GAZ de très grande classe



" IDEAL GAZINA "
N° 5415

Cuisinière en forte tôle d'acier, émaillée blanc, estampillée NF-GAZ. - Dessus de 570 x 550 mm. à 4 brûleurs. - Four de 350 x 440 x 280 mm., calorifugé, à triple parois, avec thermostat et brûleur en lyre. - Grilloir à plafond rayonnant. - Coffre à casseroles. - Dosseret enveloppant émaillé blanc. Se fait pour Gaz Butane (sans thermostat), sous le n° 5415 B.

" IDEAL GAZINA "
N° 526

Cuisinière au gaz de ville, en forte tôle d'acier émaillée, blanc, estampillée NF-GAZ. Dessus de 850 x 550 mm. à 5 brûleurs dont un brûleur poissonnière à double allumage. - Four de 350 x 440 x 295 mm., calorifugé, à triple parois, avec thermostat et brûleur en lyre. - Grilloir indépendant à plafond rayonnant de 240 x 440 x 290 mm. Coffre à casseroles. - Dosseret enveloppant émaillé blanc.



SOIGNÉES COMME UN BEAU MEUBLE

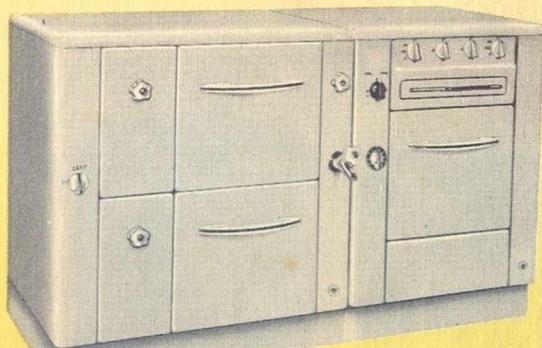
*pouvant
constituer...*

AVEC LA
CUISINIÈRE A FEU CONTINU

"IDEAL" N° 49-B



Cuisinière
"IDEAL GAZINA" N° 5415
avec Cuisinière
à feu continu
"IDEAL" N° 49-B



Cuisinière
"IDEAL GAZINA" N° 526
avec Cuisinière
à feu continu
"IDEAL" N° 49-B



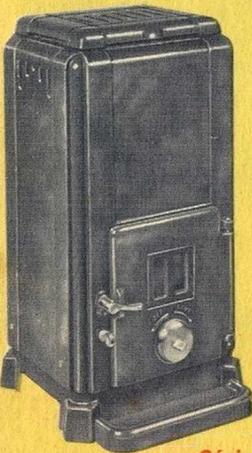
de magnifiques ensembles
GAZ-CHARBON

SOIGNÉES COMME UN BEAU MEUBLE

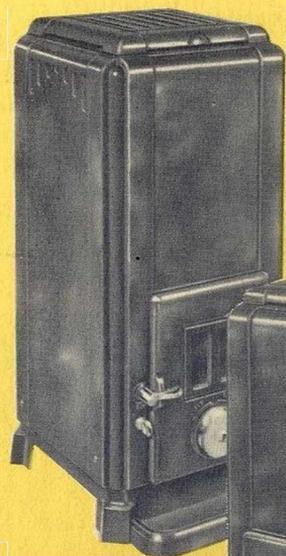


" IDEAL "

*Performances incomparables
 Rendement pouvant atteindre
 83%*



Série 350



Série 360



Série 350 - Série 360

Cheminées et calorifères, à feu continu, émaillés brun ou chamois, estampillés NF-UFACD.

		350	351	360	361
Hauteur	(mm.)	620	680	730	815
Largeur totale (socle compris)	(mm.)	338	368	348	382
Profondeur totale (bavette ramasse-cendres comprise)	(mm.)	335	349	414	451
Puissance de chauffe	(m ³)	80	100	120	160

En préparant
vos commandes
d'hiver

Pensez à vous réapprovisionner
en
CHEMINÉES et CALORIFÈRES

"IDEAL"

aux performances incomparables
estampillés NF-UFACD.

Ce sont les seuls appareils
du marché dont les
RENDEMENTS
toujours très élevés aux
différentes allures de chauffe,
ATTEIGNENT

83%



IDEAL - Standard

149 BOULEVARD HAUSSMANN - PARIS (VIII^e)

CALORIFÈRES "IDEAL"

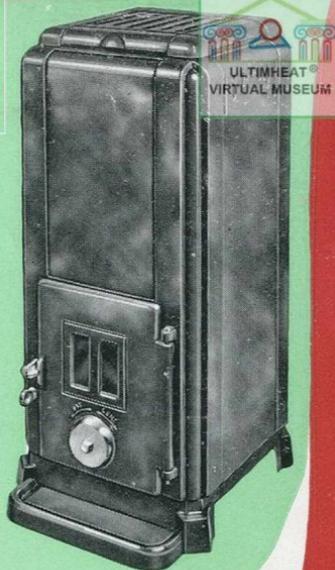
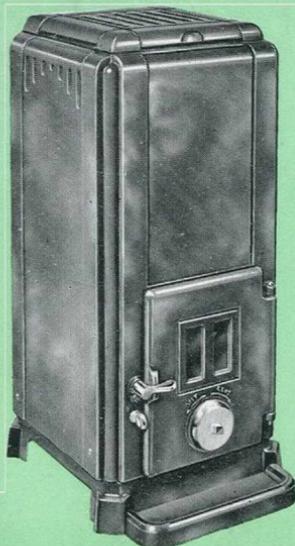
SÉRIE 360

Calorifères à charbon, à feu continu, d'un rendement inégalé et d'un fonctionnement très économique. Se font émaillés brun ou chamois.

N° 360 Puissance de chauffe 120 m³.

N° 361 - Puissance de chauffe 160 m³.

Estampillés
NF-UFACD.



CHEMINÉES "IDEAL"

SÉRIE 350

Ces cheminées à charbon, à feu continu, comportent les mêmes qualités techniques et d'économie qui caractérisent les calorifères "IDEAL". Émaillées brun ou chamois elles se font en deux tailles.

N° 350 - Puissance de chauffe 80 m³.

N° 351 - Puissance de chauffe 100 m³.

Estampillées
NF-UFACD.



IDEAL-Standard

