

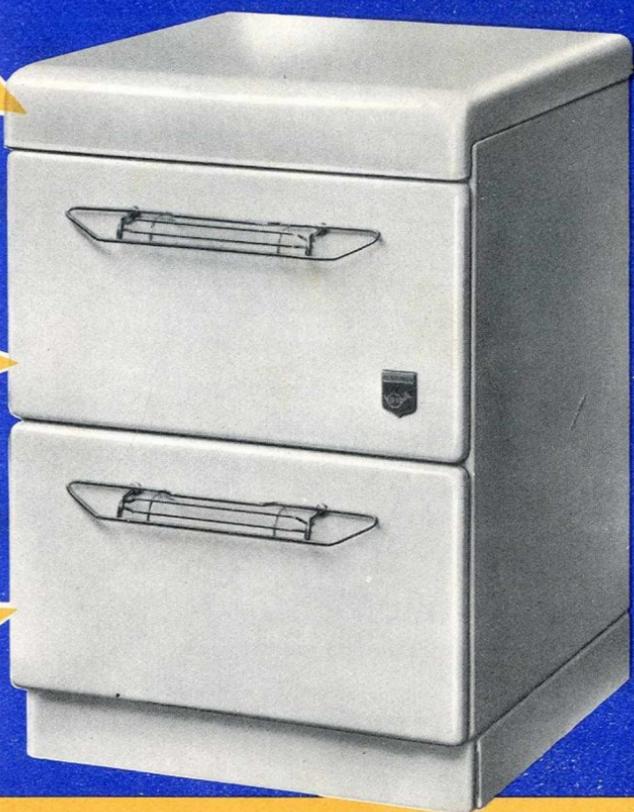


LA CUISINIÈRE
TOUS GAZ
PERVENCHE
N° 900

QUATRE BRULEURS
DE DESSUS

GRAND FOUR

GRILLOIR SÉPARÉ



DE DIETRICH

DE DIETRICH et C^{ie} à Niederbronn (Bas-Rhin)

Bureaux à Paris : 39 bis, rue de Châteaudun (IX^e)

PRÉSENTATION IMPECCABLE

Ligne nouvelle.
Ensemble parfait avec les cuisinières à feu
continu.
Encastrement parfait dans un bloc-cuisine.

COMMODITÉ

Inter-allumage des brûleurs.

Manette thermostat pour réglage du
four.

Grand four sans espaces morts.

Poignées en fil d'acier chromé, à
faible inertie calorifique.

Brûleur commun au four et au grilloir.

Sortie du moufle amovible du grilloir,
commandée par l'ouverture de la
porte.

Adaptation facile à tous les gaz.
Réglage simple des brûleurs.

SOLIDITÉ

Matières premières de premier choix.

Panneaux fortement emboutis.

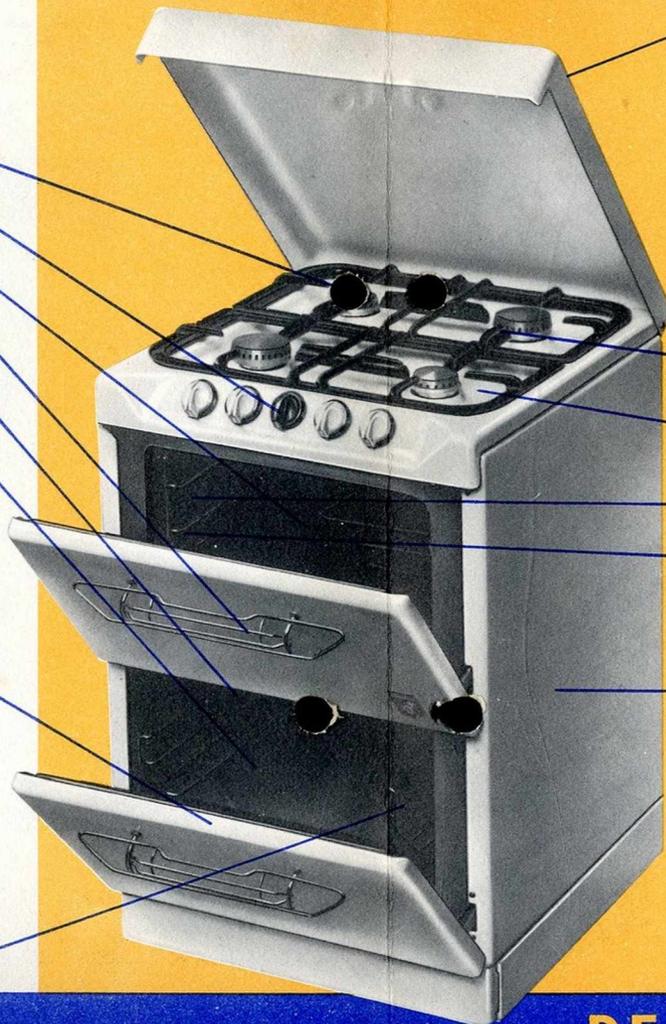
Portes pouvant supporter une casserole
lourde.
Email en couche mince très résistant.

FONCTIONNEMENT IDÉAL

Réglage sûr.
Thermostat constant et fidèle.
Chauffage homogène et régulier du four.

Grilloir séparé.

Une formule nouvelle !



SÉCURITÉ

Couvercle enveloppant masquant les
manettes avec dispositif commandant
leur fermeture complète.

ÉCONOMIE

Des brûleurs économiques.
Un rendement garanti par l'estampille.



Un calorifugeage très soigné.
Réglage thermostatique du four.

PROPRETÉ

Table de travail à grilles amovibles.
Chapeaux de brûleurs amovibles en
laiton poli.

Plaque de propreté entièrement
dégagée.

Paroi du four en métal poli conducteur.

Glissières du four et du grilloir en fil
d'acier chromé.

LONGÉVITÉ

Parois en acier, émaillées sur les
deux faces.

Email appliqué scientifiquement.
Contrôle rigoureux.

ET LA GARANTIE
D'UNE MARQUE FORTE DE 272 ANS
D'EXPÉRIENCE
INDUSTRIELLE

déjà à la tête de la production
française des poêles



LA CUISINIÈRE
PERVENCHE



N° 900

jumelée
 avec la cuisinière
 à feu continu

ÉGLANTINE
 N° 3.733

(encadrement total :
 1 m 32)

ou jumelée
 avec la cuisinière
 à feu continu

JONQUILLE
 N° 3.732

(encadrement total :
 1 m 17)

constituera pour vous un **ÉQUIPEMENT PARFAIT**

Dimensions de la cuisinière à gaz 900

Table de travail à 4 brûleurs	550 × 550	
Four	} Hauteur ...	270 mm	
		} Largeur	400 mm
			} Profondeur .
Grilloir	} Hauteur ...	210 mm	
		} Largeur	400 mm
			} Profondeur .
Hauteur à la table de travail	800 mm	
Largeur	550 mm	
Profondeur d'encadrement	600 mm	



CALORIFÈRE AMÉRICAIN

«SOUVERAIN» N° 755



Poêle à double enveloppe et feu continu du type américain classique à trémie de chargement à grande capacité, permettant l'allure normale pendant plus de 12 heures - Construction perfectionnée à très haut rendement, avec coffre récupérateur à ailettes - Grande souplesse de marche à toutes les allures - Combustion en couche mince - Réglage précis par obturateur à levier - Décendrage perfectionné par grille et corbeille rotatives - Grille à coulisse pour décrassage - Ferrements chromés - Tiroir cendrier.



La puissance de chauffe est indiquée pour un chauffage continu.

Elle est donnée en m^3 pour un écart de température de 25° (-5° à l'extérieur $+ 20^{\circ}$ à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.

Le matelas d'air circulant entre le corps du poêle et l'enveloppe extérieure protège efficacement l'émail.

COMBUSTIBLES :

Anthracite 15/30 et 30/50 - Tétralor - Grésillon de coke 10/20 - Coke de gaz n° 0 - Coke métallurgique 20/40 - Boulets anthraciteux.

Estampillé NF - UFACD
Procès-Verbal N° 43.666

CARACTÉRISTIQUES :

Surface de chauffe	m^2	2
Puissance calorifique nominale	cal/h	8.000
Puissance de chauffe moyenne	m^3	360
Hauteur totale	m	0,945
Largeur au corps	m	0,550
Profondeur au corps	m	0,485
Diamètre de la buse	m	0,139
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,530
Poids d'expédition environ	kg	250



DE DIETRICH & C^{IE}

MAISON FONDÉE EN 1684

NIEDERBRONN-LES-BAINS (Bas-Rhin)



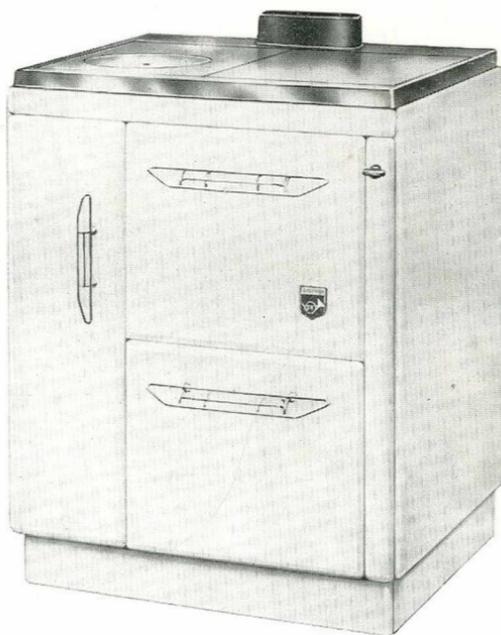
CUISINIÈRE A FEU CONTINU

«JONQUILLE» N° 3732



Spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière à gaz N° 900

En acier émaillé - Dessus en fonte polie - Buse ovale milieu dessus et milieu arrière avec mitre \varnothing 125 m/m - Façade intérieure en fonte - Four émaillé étanche - Etuve - Sans bassin - Poignées en fil d'acier chromées.



CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	600X550
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	270
Profondeur du four	»	420
Tampon récupérateur	\varnothing	200
Poids d'expédition	env. kg.	145

Sur demande moyennant supplément de prix : Couvercle de propreté enveloppant, amovible, sans charnières, émaillé blanc en une pièce avec ou sans découpe de buse.



DE DIETRICH & C^{IE}

MAISON FONDÉE EN 1684

NIEDERBRONN-LES-BAINS (Bas-Rhin)

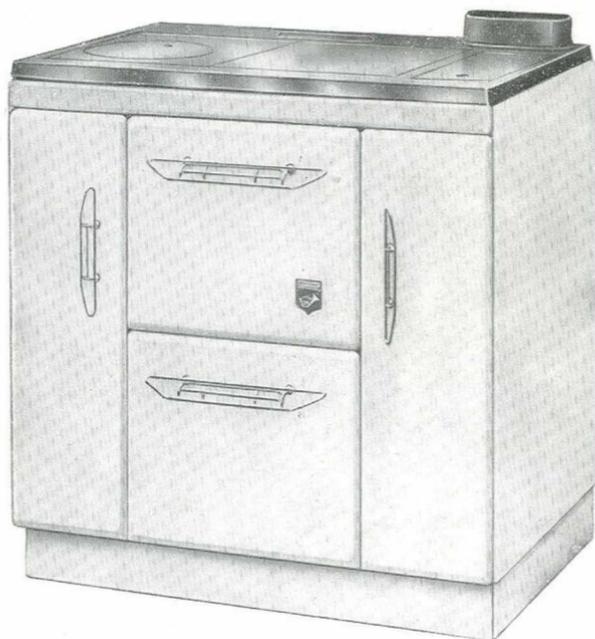


CUISINIÈRE A FEU CONTINU

«EGLANTINE» N° 3733

Spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière à gaz N° 900

En acier émaillé - Dessus en fonte polie - Buse ovale milieu dessus et arrière et dessus à droite avec mitre Ø 125 m/m - Façade intérieure en fonte - Four émaillé étanche - Etuve - Bassin affleurant avec robinet moderne chromé - Poignées en fil d'acier chromées.



CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	750X550
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	270
Profondeur du four	»	420
Tampon récupérateur	Ø	200
Poids d'expédition	env. kg.	160

Sur demande moyennant supplément de prix: Couvercle de propreté enveloppant, amovible, sans charnières, émaillé blanc en deux parties sans découpe de buse ou en deux parties avec découpe milieu dessus, ou à droite.



DE DIETRICH & C^{IE}

MAISON FONDÉE EN 1684

NIEDERBRONN-LES-BAINS (Bas-Rhin)

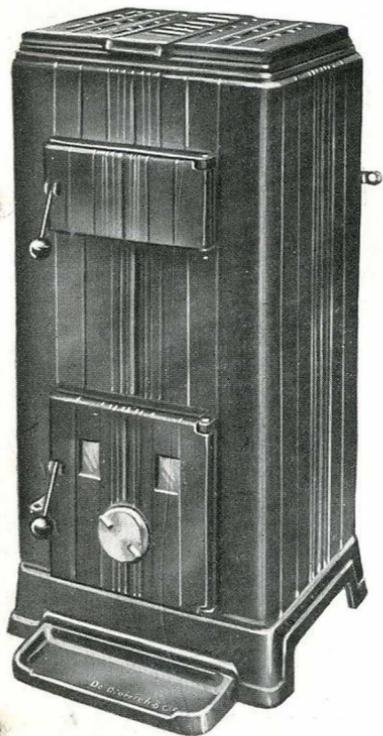


CALORIFÈRE IRLANDAIS

«BERNARD» N° 784

Exécution émaillée, ferrements chromés, feu continu.

Calorifère en fonte de construction soignée avec portes ajustées. Garniture en briques réfractaires renforcée dans la zone du foyer. Combustion à travers la masse. Usage renversé. Réglage précis par rosace de réglage sur porte de cendrier. Décendrage par grille rotative. Tiroir cendrier. Dessus chauffé.



COMBUSTIBLES PRÉCONISÉS :

Anthracite 15/30, 30/50

Houille maigre 30/50

Boulets anthraciteux ou bois

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

Estampillé NF - UFACD
Procès-Verbal N° 24.539

CARACTÉRISTIQUES :

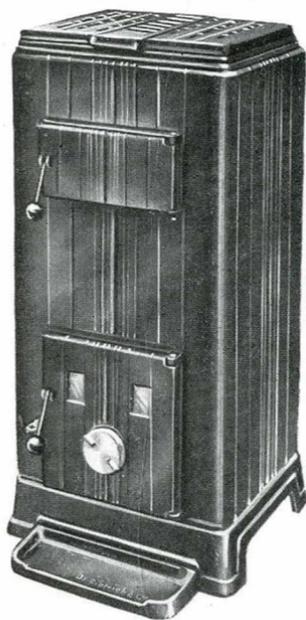
Surface de chauffe	m ²	1,4
Puissance calorifique nominale	cal/h	5.600
Puissance de chauffe moyenne	m ³	220
Hauteur totale	m	0,825
Largeur au corps	m	0,405
Profondeur au corps	m	0,315
Diamètre de la buse	m	0,139
Distance du sol à la partie supérieure		
de la buse	m	0,795
Poids d'expédition environ	kg	136

CALORIFÈRE IRLANDAIS

« GILBERT » N° 781

Exécution émaillée, ferrements chromés, feu continu.

Calorifère en fonte de construction soignée avec portes ajustées. Garniture en briques réfractaires renforcée dans la zone du foyer. Combustion à travers la grille. Tirage direct en chicane. Réglage précis par rosace de réglage sur porte de cendrier. Décendrage par grille rotative. Tiroir cendrier. Dessus chauffé.



COMBUSTIBLES PRÉCONISÉS :

Anthracite 15/30 - 30/50

Houille maigre 30/50

Boulets anthraciteux ou bois

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

Estampillé NF - UFACD
Procès-Verbal N° 23.987

CARACTÉRISTIQUES :

Surface de chauffe	m ²	1
Puissance calorifique nominale	cal/h	4.000
Puissance de chauffe moyenne	m ³	140
Hauteur totale	m	0,755
Largeur au corps	m	0,335
Profondeur au corps	m	0,255
Diamètre de la buse	m	0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,470
Poids d'expédition environ	kg	86

DE DIETRICH & C^{IE}

CUISINIÈRE ACIER ÉMAILLÉ

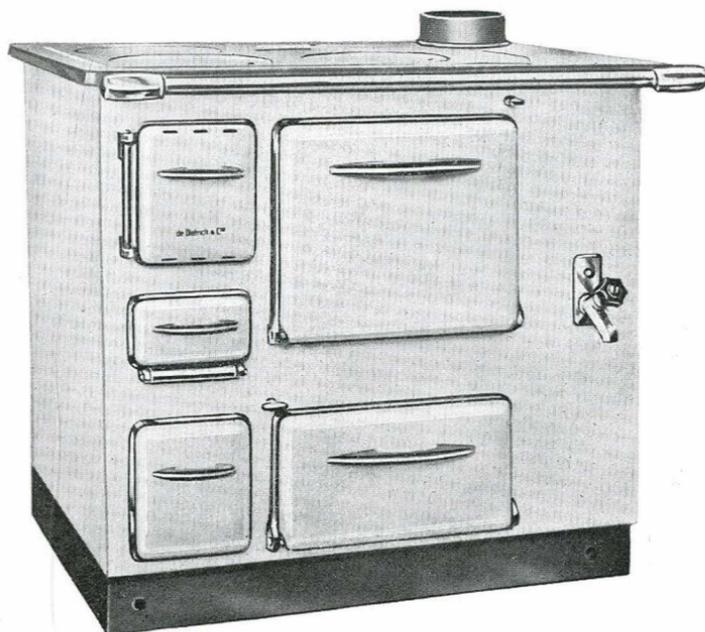
«LILAS» N° 6738

avec dispositif permettant la marche au ralenti.

en fonte mixte avec étuve et four, bassin affleurant avec robinet moderne chromé.

Dessus poli avec barre de devant chromée.

Encadrements des portes et poignées chromés.



CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	850x650
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	260
Profondeur du four	»	480
Nombre de trous		4
Diamètre des trous	mm	240
Diamètre de la buse	»	139
Poids d'expédition	env. kg.	190

Cette cuisinière est livrée avec pieds et moyennant supplément de prix avec :

- | | |
|-----------------------|--|
| 1) socle émaillé noir | 3) couvercle de propreté émaillé blanc |
| 2) barre contournante | 4) mitre ronde avec clef |

DE DIETRICH & C^{IE}

Société Anonyme au Capital de un Milliard de Francs

CUISINIÈRE ACIER ÉMAILLÉ «MARGUERITE» N° 7738

avec dispositif permettant la marche au ralenti.

Foyer briques réfractaires avec étuve et four, bassin affleurant sans robinet.

Dessus poli avec barre de devant chromée.

Encadrements des portes et poignées chromés.



CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	850 x 650
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	260
Profondeur du four	»	480
Nombre de trous		4
Diamètre des trous	mm	240
Diamètre de la buse	»	139
Poids d'expédition	env. kg.	190

Cette cuisinière est livrée avec pieds et moyennant supplément de prix avec :

- | | |
|-----------------------|--|
| 1) socle émaillé noir | 3) couvercle de propreté émaillé blanc |
| 2) barre contournante | 4) mitre ronde avec clef |

DE DIETRICH & C^{IE}

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

«ANÉMONE» N° 1732

en tôle d'acier émaillée blanc, dessus en fonte polie avec barre de devant chromée, buse ovale milieu dessus et milieu arrière, façade intérieure en fonte, four émaillé étanche, étuve, sans bassin, poignées chromées.



Disposition intérieure identique à celle de la cuisinière «Perce-Neige» N° 1733, sans le bassin.

CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	650x575
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	270
Profondeur du four	»	420
Tampon récupérateur	○ »	200
Poids d'expédition	env. kg.	145

Sur demande spéciale et moyennant supplément de prix, peut être livrée avec :

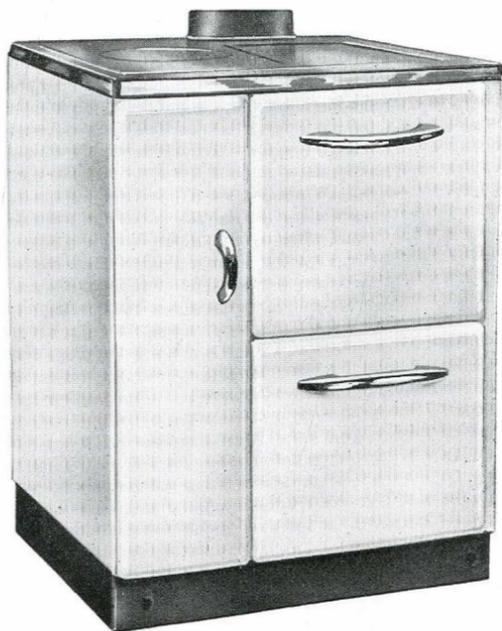
- 1) barre contournante,
- 2) couvercle de propreté émaillé blanc en deux pièces avec charnières.

DE DIETRICH & C^{IE}

CUISINIÈRE A FEU CONTINU

«MUGUET» N° 732

tôle d'acier émaillée blanc, forme bloc, dessus en fonte polie, buse ovale au dessus et milieu arrière, façade intérieure en fonte, four émaillé étanche, étuve, sans bassin, poignées chromées.



Disposition intérieure identique à celle de la cuisinière «Perce-Neige» N° 1733, sans le bassin.

CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	600×550
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	270
Profondeur du four	»	420
Tampon récupérateur	⊙	» 200
Poids d'expédition	env. kg.	140

demande spéciale et moyennant supplément de prix peut être livrée avec couvercle de propreté émaillé blanc en deux pièces avec charnières.

DE DIETRICH & C^{IE}

Société Anonyme au Capital de un Milliard de Francs

CUISINIÈRE ACIER ÉMAILLE

« JACYNTHÉ » N° 4736

avec dispositif permettant la marche au ralenti.

en fonte mixte avec étuve et four. Buse ovale milieu dessus et milieu arrière avec diamètre de \varnothing 139 mm. Dessus poli avec barre de devant chromée. Bassin affleurant avec robinet moderne chromé. Encadrements des portes et poignées chromés. Ventouse de réglage d'admission d'air.



CARACTÉRISTIQUES:

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	800 x 550
Largeur du four	»	330
Hauteur du four	»	260
Profondeur du four	»	445
Nombre de trous		2
Diamètre des trous	mm	260
Poids d'expédition	env. kg	152

Cette cuisinière est livrée avec pieds et sur demande avec foyer pot.

Moyennant supplément de prix avec :

1) socle émaillé noir, 2) barre contournante, 3) couvercle de propreté émaillé blanc.

DE DIETRICH & C^{IE}

CUISINIÈRE ACIER ÉMAILLÉ

« MIMOSA » N° 2728

avec dispositif permettant la marche au ralenti.

en fonte mixte avec étuve et four. Buse ovale milieu dessus et milieu arrière avec diamètre de \varnothing 125 mm. Dessus poli avec barre de devant chromée. Bassin affleurant avec robinet moderne chromé. Encadrements des portes et poignées chromés. Pieds émaillés. Ventouse de réglage d'admission d'air.



CARACTÉRISTIQUES :

Hauteur totale	mm	800
Plaque de dessus	»	650 x 450
Largeur du four	»	260
Hauteur du four	»	220
Profondeur du four	»	345
Nombre de trous		2
Diamètre des trous	mm	200
Poids d'expédition	env. kg	108

Sur demande spéciale et moyennant supplément de prix, peut être livrée avec :

- 1) barre contournante,
- 2) couvercle de propreté émaillé blanc.

DE DIETRICH & C^{IE}

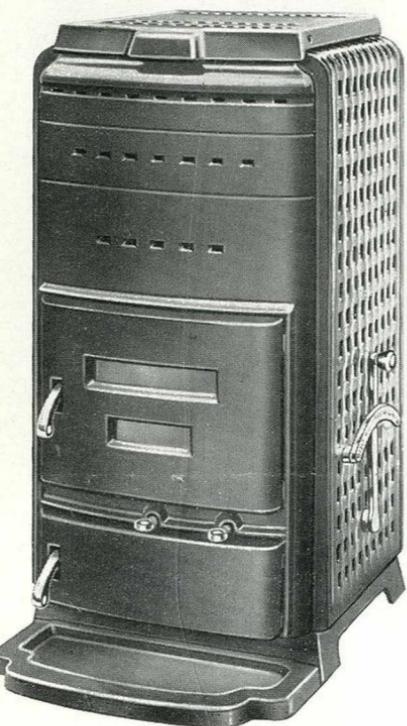
Société Anonyme au Capital de un Milliard de Francs

CALORIFÈRE AMÉRICAIN

«PRÉSIDENT» N° 753

Poêle à double enveloppe et feu continu.

Le calorifère est du type américain classique, à trémie de chargement. Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre **récupérateur à ailettes**. Exécution maillée. Ferrements chromés. Combustion en couche mince. Réglage précis par levier. Écendrage par grille rotative. Décrassage par grille à coulisse. Tiroir cendrier.



La puissance de chauffe est indiquée pour un chauffage continu.

Elle est donnée en m^3 pour un écart de température de 25° (-5° à l'extérieur $+20^\circ$ à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.

Le matelas d'air circulant entre le corps du poêle et l'enveloppe extérieure protège efficacement l'émail.

Pour tous combustibles maigres de calibre compris entre la braisette et la noix, ainsi que le coke 20/40.

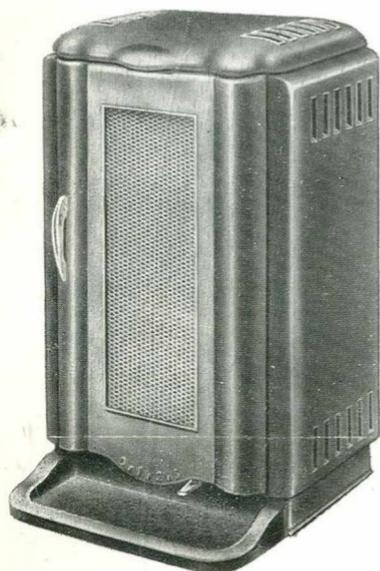
Estampillé NF - UFACD
Procès-verbal N° 37.427

CARACTÉRISTIQUES :

Surface de chauffe	m^2	1,20
Puissance calorifique nominale . . .	cal/h	4.800
Puissance de chauffe moyenne . . .	m^3	180
Hauteur totale	m	0,865
Largeur au corps	m	0,450
Profondeur au corps	m	0,405
Diamètre de la buse	m	0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,490
Poids d'expédition environ	kg	165

CHEMINÉE « ODILE » N° 646

Calorifère en fonte de construction soignée, à double enveloppe et circulation d'air. Parois intérieures munies d'ailettes pour faciliter le dégagement de la chaleur. Portes ajustées; garniture en briques réfractaires renforcées dans la zone du foyer. Possibilité de remplacement des briques d'usure sans démontage de l'appareil. Combustion à travers la masse. Tirage chicané dans le haut et dessus chauffé. Réglage précis par secteur circulaire gradué. Décendrage par grille rotative. Tiroir cendrier.



La puissance de chauffe est indiquée pour un chauffage continu.

Elle est donnée en m^3 pour un écart de température de 25° (-5 à l'extérieur $+20^\circ$ à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.

Le matelas d'air circulant entre le corps de l'appareil et l'enveloppe extérieure protège efficacement l'émail.

Combustibles préconisés :

Anthracite 20 30 et 30 50

Coke 20/40

A défaut houille maigre 30/50, boulets anthraciteux, bois.

CARACTERISTIQUES :

Surface de chauffe	m^2	1
Puissance de chauffe normale	cal/h	4.800
Puissance de chauffe moyenne	m^3	160-180
Hauteur totale	m	0,720
Largeur au corps	m	0,470
Profondeur au corps	m	0,330
Diamètre de la buse	m	0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,480
Poids d'expédition environ	kg.	128

DE DIETRICH & C^{IE}

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE UN MILLIARD DE FRANCS

NIEDERRONN-LES-BAINS (Bas-Rhin)

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

20 MAI 1957

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.

P O Ê L E S

DÉSIGNATION DES MODÈLES	No	Exécution	Exécution
		noire	émaillée
		Francs	Francs
Calorifère Américain « PRINCE »	1749	—	33.100,-
» » « PRÉSIDENT » . .	1753	—	40.100,-
» » « SOUVERAIN » . .	1755	—	63.900,-
» Tous combustibles « LAURÉAT »	1664	—	57.400,-
Cheminée « ODILE »	646	—	30.350,-
Cheminée « MIGNON »	1644	—	17.250,-
Calorifère Irlandais à ailettes « PATRICK » . . .	93	30.500,-	43.700,-
» Irlandais à ailettes « WINDSOR » . .	1382	42.050,-	—
Poêle d'atelier « ARTISAN », 3 étages .	87-III	54.550,-	—
» » 4 » .	87-IV	58.150,-	—
» » 5 » .	87-V	61.650,-	—
» » 6 » .	87-VI	65.200,-	—
Enveloppe en tôle réfractaire ajourée pour poêle « ARTISAN » 87-III		4.550,-	—
» » » 87-IV		5.550,-	—
» » » 87-V		6.550,-	—
» » » 87-VI		7.550,-	—

NOTA : Les poêles Artisan et le calorifère Irlandais à ailettes n° 1382 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.

CUISINIÈRES

CUISINIÈRES EN TOLE D'ACIER	No	Francs
«PERVENCHE» cuisinière tous gaz - 4 feux - table de travail 550x550 m/m - avec thermostat - grilloir séparé	900	57.250,-
«ÉGLANTINE» feu continu - spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 900 - dessus 750x550 m/m - bassin affleurant avec robinet Couvercle de propreté pour d°	3733	46.500,- 5.400,-
«JONQUILLE» feu continu - spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 900 - dessus 600x550 m/m - sans bassin Couvercle de propreté pour d°	3732	39.300,- 4.540,-
«PERCE-NEIGE» - feu continu - dessus affleurant 750x550 m/m - bassin affleurant avec robinet Couvercle de propreté pour d°	1733 C	45.400,- 4.160,-
«PRIMEVÈRE» - feu continu - dessus débordant 800x575 mm - barre devant - bassin affleurant avec robinet Supplément pour barre contournante Couvercle de propreté pour d°	2733 C	47.000,- 1.920,- 4.680,-
«MUGUET» - feu continu - sans bassin - dessus affleurant 600x550 m/m Couvercle de propreté pour d°	732 C	38.500,- 3.640,-
«ANÉMONE» - feu continu - dessus débordant 650x575 mm - sans bassin - barre devant Supplément pour barre contournante Couvercle de propreté pour d°	1732 C	40.000,- 1.920,- 3.840,-

