

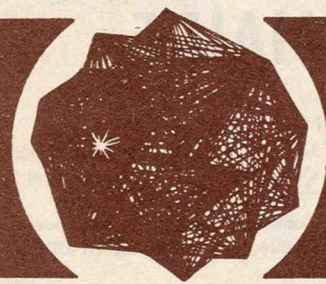
Utilisez
 un poêle moderne
 qui consomme
 moins
 de charbon
 avec
 un meilleur
 rendement.



L'ESTAMPILLE DE QUALITÉ
 POUR LES POÊLES A CHARBON



POÊLES



GUIDE DES
 APPAREILS FRANÇAIS
 FONCTIONNANT AU
CHARBON
 ÉDITION 1957



Ce guide a été fait par les Charbonnages français pour vous documenter aussi simplement que possible.

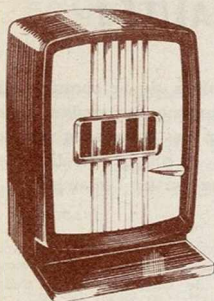
Se chauffer mieux, plus facilement et en dépensant moins d'argent, c'est ce que tout le monde recherche.

Les renseignements qui suivent vous y aideront. Il n'était pas possible de présenter en quelques pages TOUS les appareils de QUALITÉ, mais tous les poêles mentionnés dans ce guide portent l'estampille NF-UFACD ou ont obtenu le certificat de rendement à la suite d'examen et d'essais rigoureux, à l'exception des appareils étrangers vendus en France qui figurent dans l'annexe du présent guide.

Pour chaque appareil vous trouverez des renseignements précis concernant le volume chauffé et les combustibles à utiliser.

SOMMAIRE

- Les poêles modernes - Leurs qualités - Qu'est-ce que le haut rendement ? p. 3
- Comment reconnaître un poêle de qualité ? L'estampille NF-UFACD. p. 4
- Comment reconnaître le combustible à utiliser ? p. 5
- Répertoire général des appareils. p. 6
- Catalogue des poêles. p. 8
- Comment choisir votre poêle selon vos besoins ? p. 26
- Les températures extérieures minima. p. 26
- Calculez vous-même le volume à chauffer p. 27
- Quelques conseils .. p. 29
- Charbon-adresses .. p. 30



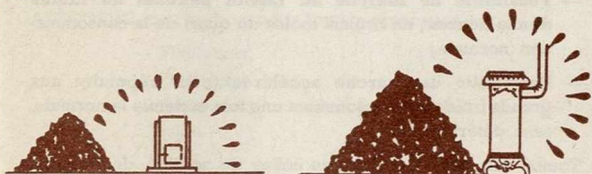
Le poêle moderne n'a rien de commun avec ceux qu'ont connu nos grands-parents et même nos parents !

Le poêle d'aujourd'hui est à celui datant de vingt-cinq ou trente ans, ce que les autos d'aujourd'hui sont à celles de la même époque :

Il fallait alors 15 litres d'essence pour véhiculer 4 personnes pendant 100 km, à 40 km à l'heure.

Aujourd'hui 8 litres suffisent à transporter confortablement 5 personnes sur la même distance et à 80 de moyenne !

De même les poêles modernes sont élégants, peu encombrants, faciles à conduire, « souples », sûrs et ne sont pas « gourmands » comme ceux d'autrefois.



Pour chauffer un local de 100 m³ (deux pièces normales de 4 m x 4 m, plus une entrée de 2 m x 2 m) il fallait par jour « moyen » d'hiver :

20 à 30 kg de charbon dans deux « grilles »,
ou 12 à 20 kg dans une cheminée à récupération,
ou 10 à 16 kg dans un ancien poêle,
et il était indispensable de « surveiller le feu » avec un résultat médiocre.

Aujourd'hui, pour « BIEN CHAUFFER » le même local, un poêle moderne se contente de 5 à 10 kg de charbon, ce qui correspond avec des combustibles les plus courants, à une dépense journalière de 60 à 120 francs.

C'est parce qu'il a ce qu'on appelle en langage technique un haut rendement.

Les poêles modernes dépassent couramment un rendement de 80 % alors que celui de la grille est d'environ 25 %, celui de la cheminée Fondet 40 % et celui des anciens poêles de 45 à 50 % au maximum.

COMMENT RECONNAITRE UN POÊLE DE QUALITÉ ?

Il vous suffira de le choisir parmi toute la gamme des poêles à haut rendement des premières marques françaises et plus particulièrement parmi ceux portant l'estampille.



Norme française. Union des Fabricants d'Appareils de Chauffage et de Cuisine domestiques.

Cette estampille (plaque métallique, fixée à demeure sur l'appareil) signifie que l'appareil qui la porte est de haute qualité et qu'il répond à de très sévères conditions :

- **Rendement très élevé**, assurant une grande économie de combustible ;
- **Possibilité de marche au ralenti pendant au moins douze heures**, en brûlant moins du quart de la consommation normale ;
- **Possibilité de marche accélérée** (pour répondre aux grands froids) en consommant une fois et demie la normale, sans détérioration.

Toutes ces conditions, comme celles de solidité, de sécurité, de souplesse de marche et de commodité d'emploi sont strictement contrôlées par les Laboratoires du Centre Technique des Industries de la Fonderie.

Ces Laboratoires n'accordent l'estampille ou le certificat de rendement qu'aux seuls appareils satisfaisant à toutes les conditions imposées.

LA FRANCE PRODUCTRICE DE CHARBON :

La France dispose de ressources importantes en charbon.

Les gisements répartis sur l'ensemble du territoire sont exploités par 9 bassins qui sont :

- Le Bassin du Nord et du Pas-de-Calais.
- Le Bassin de Lorraine.
- Le Bassin de la Loire.
- Le Bassin des Cévennes.
- Le Bassin de Blanzly.
- Le Bassin d'Aquitaine.
- Le Bassin de Provence.
- Le Bassin d'Auvergne.
- Le Bassin du Dauphiné.

Carte des bassins.



COMMENT RECONNAITRE LE COMBUSTIBLE A UTILISER ?



Il y a plusieurs catégories de charbon et peu nombreux encore sont les appareils qui peuvent fonctionner dans les meilleures conditions avec n'importe laquelle de ces catégories. Avant d'arrêter votre choix sur un appareil, vous devez donc tenir compte des catégories de charbon que vous pouvez trouver le plus facilement.

Si dans un grand centre, comme Paris, on trouve en principe toutes les catégories de combustibles, il n'en est pas de même dans l'Est ou dans le Centre, par exemple, où l'on trouve d'abord les charbons extraits par les mines de la région.

Quel que soit l'appareil que vous choisirez, il est très important que vous sachiez parmi les CATÉGORIES et les CALIBRES des combustibles ceux qu'il peut brûler.

C'est essentiel pour obtenir un rendement véritablement satisfaisant... c'est-à-dire pour ne pas gaspiller votre argent :

CATÉGORIES de charbon pour foyers domestiques :

- Flambants
- Demi-gras
- Anthracites, maigres, 1/4 gras, coke et semi-coke.

CALIBRES (c'est-à-dire grosseur des morceaux) utilisés dans les poêles, selon notamment l'importance de la surface de grille des appareils :

Charbon		
Grains	6-10	} On trouve ces calibres dans chaque catégorie de charbon
Braisettes ..	10-15	
Noisettes ..	15-30	
Noix ..	30-50	
Coke		
Grésillons ..	10-20	
Petits coques ..	20-40	

BOULETS : Les boulets peuvent être utilisés dans la plupart des appareils de chauffage individuel.

Pour chaque type de poêle, le guide vous indique la catégorie et le calibre à utiliser.

Si vous avez décidé d'acheter un poêle qui peut brûler aussi du coke, n'oubliez pas qu'avec ce combustible, le « volume chauffé » indiqué dans le guide doit être diminué d'un quart. Par exemple, un poêle prévu pour chauffer 100 m³ avec du charbon ne chauffera que 75 m³ avec du coke.



APPAREILS			COMBUSTIBLES			
N° du guide	Fabricants	Types	Anthracite	Coke	1/2-gras	Flam-bants
			Maigres Boulets	Semi-coke		
VOLUME CHAUFFÉ 80 à 120 m³						
7	Brachet Richard	869	●			
9	Briffault	Maxi	●	●		
10	Briffault	Tono	●	●		
13	Chappée	8093	●			
21	Coste Caumartin	Helia 49-6	●			
29	Deville	Bambo 7363	●			
32	Faure et C°	Finland	●			
37	Godin	175 M	●	●		
42	Haineaux	Flambo-Super 265	●	●		
43	Idéal Standard	Idéal 350	●	●		
47	Montherme	62	●			
57	Seine et Sarthe	Stercarbo	●			
60	Sougland	Vertex 1.149	●	●		
VOLUME CHAUFFÉ 100 à 140 m³						
5	Auer	712	●	●		
11	Briffault	Luxia	●	●		
14	Chappée	8110	●	●		
22	Coste Caumartin	Delta 49-7	●	●		
25	De Dietrich et C°	1644	●			
30	Deville	Aérolux 7534	●			
38	Godin	413	●			
44	Idéal Standard	Idéal 351	●	●		
53	Saint-Nicolas	690	●	●		
VOLUME CHAUFFÉ 120 à 180 m³						
1	Arthur Martin	4090	●			
4	Audemar Guyon	1502	●	●		
8	Brachet Richard	870	●			
26	De Dietrich et C°	749	●			
33	Faure et C°	Harlem	●			
36	Genevée	Caline	●	●		
39	Godin	1433	●	●		
45	Idéal Standard	Idéal 360	●	●		
48	Montherme	67	●	●		

APPAREILS			COMBUSTIBLES			
N° du guide	Fabricants	Types	Anthracite	Coke	1/2-gras	Flam-bants
			Maigres Boulets	Semi-coke		
VOLUME CHAUFFÉ 120 à 180 m³						
49	Montherme	Tyrol 77	●			
54	Saint-Nicolas	695	●	●		
58	Seine et Sarthe	Stercarbo 55-56	●			
61	Sougland	Oural 80	●			
VOLUME CHAUFFÉ 160 à 240 m³						
2	Arthur Martin	4110	●			
3	Arthur Martin	47-50	●			
6	Auer	713	●	●		
12	Briffault	Atria	●	●		
15	Chappée	8111	●	●		
16	Chappée	8033	●	●		
18	Ciney	1102	●			
23	Coste Caumartin	Messidor 53-11	●	●		
24	Coste Caumartin	Omnia 54-13	●		●	●
27	De Dietrich et C°	1753	●	●		
31	Deville	Aérolux 7565	●	●		
34	Faure et C°	Nederland	●			
40	Godin	Radium 393	●			
46	Idéal Standard	Idéal 361	●	●		
50	Pied Selle	AF 12-34	●	●		
51	Pyrobal	200	●	●		
52	Rosières	440	●	●		
55	Saint-Nicolas	790 bis	●	●		
59	Seine et Sarthe	Sterlux	●	●		
VOLUME CHAUFFÉ 220 m³ et au-dessus						
17	Chappée	8099	●	●		
19	Ciney	1103	●			
20	Ciney	104	●			
28	De Dietrich et C°	1664	●	●	●	●
35	Faure et C°	Groenland	●			
41	Godin	Radium 394	●			
56	Saint-Nicolas	890	●			
62	Sougland	Oural 95	●			

1**ARTHUR MARTIN (Fonderies)**36, Rue de Chateaudun PARIS-9^eType : **40-90** (NF)Haut. 59 cm Larg. 37,5 cm Prof. 37 cm
Volume chauffé : 120 à 170 m³**COMBUSTIBLES A UTILISER**

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

**2**Type : **41-10** (NF)Haut. 66 cm Larg. 47 cm Prof. 41,5 cm
Volume chauffé : 160 à 210 m³**COMBUSTIBLES A UTILISER**

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

3**ARTHUR MARTIN (Fonderies)**36, Rue de Chateaudun PARIS-9^e- Type : **47-50** (NF)Haut. 69,5 cm Larg. 55 cm Prof. 50 cm
Volume chauffé : 180 à 240 m³
Combustion en couche mince.**COMBUSTIBLES A UTILISER**

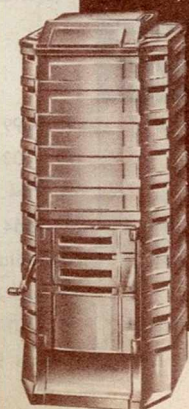
CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

**4****AUDEMAR-GUYON**

DOLE-FOURCHERANS (Jura)

Type : **ATYX 1502** (NF)Haut. 92 cm Larg. 39 cm Prof. 35 cm
Volume chauffé : 140 à 180 m³
Combustion en couche mince.**COMBUSTIBLES A UTILISER**

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

**5****AUER (Société)**21, Rue Saint-Fargeau PARIS-XX^eType : **712** (NF)Haut. 57 cm Larg. 36 cm Prof. 30 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³**COMBUSTIBLES A UTILISER**

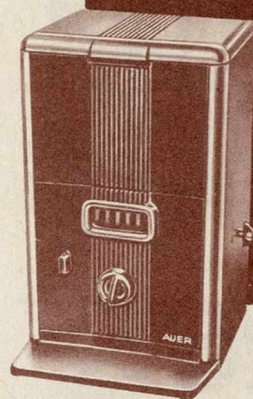
CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON

6Type : **713** (NF)

Haut. 68 cm Larg. 43 cm Prof. 53 cm

Volume chauffé : 160 à 210 m³**COMBUSTIBLES A UTILISER**

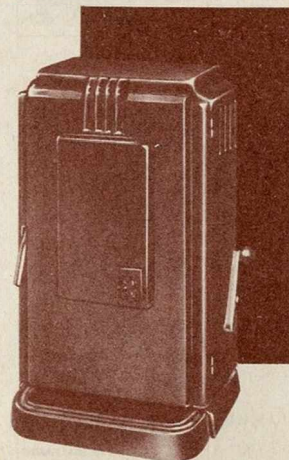
CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON

**7****BRACHET & RICHARD**42, Rue Alexandre-Dumas-PARIS-11^eType : **869** (NF)Haut. 63,5 cm Larg. 43,5 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 90 à 110 m³
Combustion en couche mince.**COMBUSTIBLES A UTILISER**

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

8Type : **870** (NF)Haut. 76,5 cm Larg. 43,5 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³
Combustion en couche mince.**COMBUSTIBLES A UTILISER**

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON



Les poêles estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.

Les poêles estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.

9

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier PARIS-11^e

Type : "MAXI" **NF**

Haut. 64 cm Larg. 33 cm Prof. 26 cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



12

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier - PARIS-11^e

Type : "ATRIA" **NF**

Haut. 76 cm Larg. 47 cm Prof. 44 cm
Volume chauffé : 140 à 190 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



10

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier PARIS-11^e

Type : "TONO" **NF**

Haut. 65 cm Larg. 38 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 90 à 120 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



13

CHAPPÉE (S^{te} Générale de Fonderie)

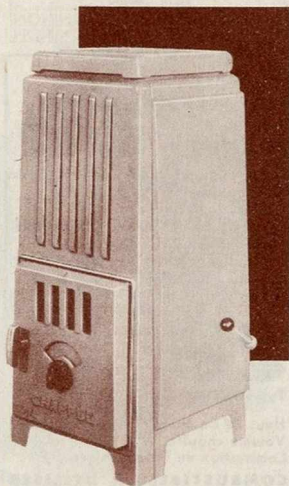
8, Place d'Iéna PARIS-16^e

Type : 8093 **NF**

Haut. 55 cm Larg. 27,5 cm Prof. 27,5 cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



11

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier - PARIS-11^e

Type : "LUXIA" **NF**

Haut. 67 cm Larg. 40 cm Prof. 40 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



14

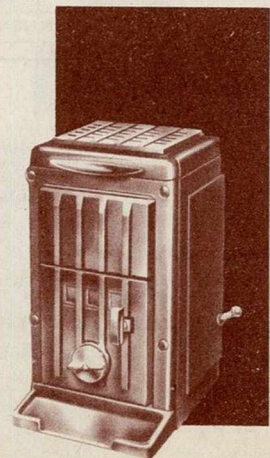
CHAPPÉE (S^{te} Générale de Fonderie)

8, Place d'Iéna PARIS-16^e

Type : 8110 **NF**

Haut. 56 cm Larg. 35 cm Prof. 30 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



15

Type : 8111 **NF**

Haut. 65 cm Larg. 41 cm Prof. 36 cm
Volume chauffé : 160 à 220 m³


CALIBRAGE	ANTHRACTITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON

Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type.

Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type.

16

CHAPPÉE (S^{ie} Générale de Fonderie)
8, Place d'Iéna PARIS-16^e

Type : **8033** 

Haut. 56,5cm Larg. 47,5cm Prof. 36,5cm
Volume chauffé : 160 à 210 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

17

Type : **8099**

Haut. 89,5cm Larg. 50 cm Prof. 58 cm
Volume chauffé : 300 à 400 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

CINEY (les Forges de)
GIVET (Ardennes)

Type : **1102**

Haut. 81 cm Larg. 44,5 cm Prof. 36 cm
Volume chauffé : 175 à 200 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON

19

Type : **1103**


Haut. 88 cm Larg. 48,5 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 250 à 300 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON

21

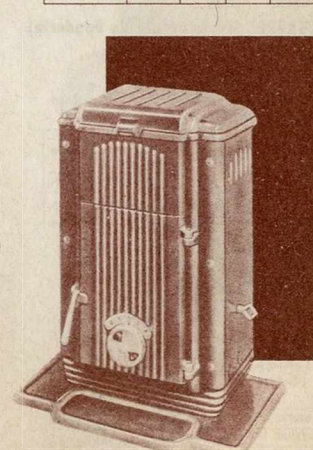
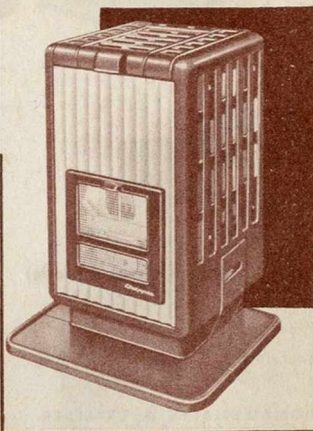
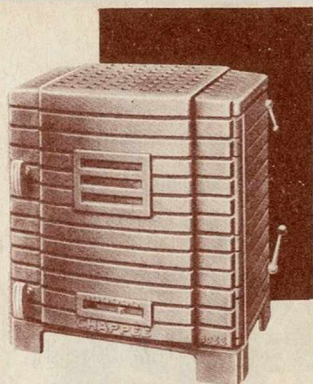
COSTE CAUMARTIN (Éts)
24, Rue Richer - PARIS-9^e

Type : **"HELIA" n° 49-6** 

Haut. 61 cm Larg. 35,5cm Prof. 32cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³


COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON



22

COSTE CAUMARTIN (Éts)
24, Rue Richer - PARIS-9^e

Type : **"DELTA" n° 49-7** 

Haut. 61,2cm Larg. 41,4cm Prof. 32,5cm
Volume chauffé : 90 à 120 m³


COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



23

COSTE CAUMARTIN (Éts)
24, Rue Richer - PARIS-9^e

Type : **"MESSIDOR" 53-II** 

Haut. 88,5cm Larg. 43,5cm Prof. 39cm
Volume chauffé : 160 à 210 m³


COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



24

COSTE CAUMARTIN (Éts)
24, Rue Richer - PARIS-9^e

Type : **"OMNIA" n° 54-13** 

Haut. 75,5 cm Larg. 52 cm Prof. 45 cm
Volume chauffé : 200 à 270 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	OUI	OUI	



25

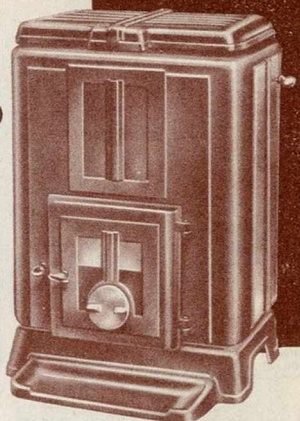
DE DIETRICH & C^o (Établissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)

Type : 1644 **NF**

Haut. 56 cm Larg. 40,5 cm Prof. 27 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30 NOIX 30 x 50	OUI	OUI	NON	NON	NON



28

DE DIETRICH & C^o (Établissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)

Type : T.C. 1664 **NF**

Haut. 92,5 cm Larg. 49,5 cm Prof. 43,5 cm
Volume chauffé : 280 à 380 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30 NOIX 30 x 50	OUI	NON	OUI	OUI	
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



26

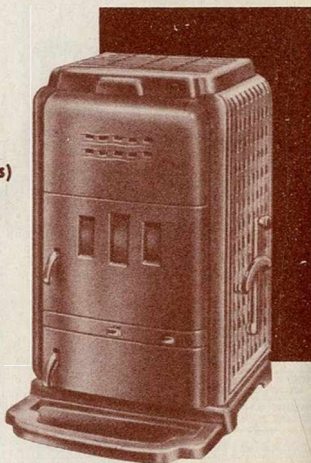
DE DIETRICH & C^o (Établissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)

Type : 1749 **NF**

Haut. 70,5 cm Larg. 42 cm Prof. 36,5 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
BRASSETTES 10 x 15 NOISSETTES 15 x 30 NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON



29

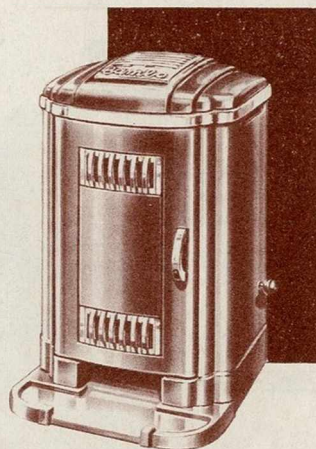
DEVILLE (Fonderies)
CHARLEVILLE (Ardennes)

Type : "BAMBO" 73-63 **NF**

Haut. 62 cm Larg. 41 cm Prof. 46 cm
Volume chauffé : 90 à 120 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON



27

DE DIETRICH & C^o (Établissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)

Type : 1753 **NF**

Haut. 86,5 cm Larg. 45 cm Prof. 40,5 cm
Volume chauffé : 180 à 240 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30 NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



30

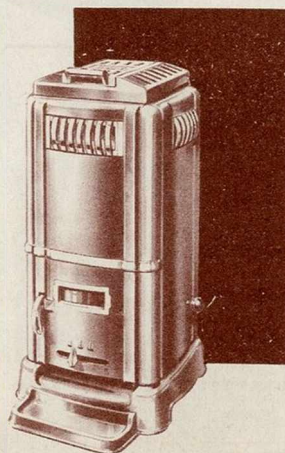
DEVILLE (Fonderies)
CHARLEVILLE (Ardennes)

Type : "AÉROLUX" 75-34 **NF**

Haut. 74 cm Larg. 38 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON



31

Type : "AÉROLUX" 75-65 **NF**

Haut. 85 cm Larg. 47 cm Prof. 50 cm
Volume chauffé : 200 à 260 m³

CALIBRAGE	ANTHRACTITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type.

Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type.

32

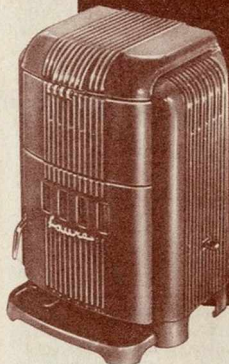
FAURE & C° (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : "FINLAND" **(NF)**

Haut. 55,5 cm Larg. 37 cm Prof. 32,5 cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON



35

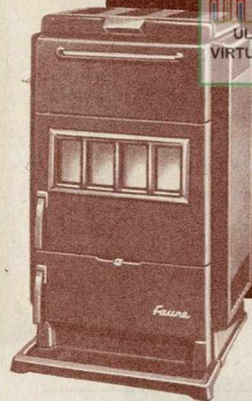
FAURE & C° (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : "GROENLAND" **(NF)**

Haut. 88 cm Larg. 53 cm Prof. 39 cm
Volume chauffé : 220 à 290 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON



33

FAURE & C° (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : "HARLEM" **(NF)**

Haut. 63 cm Larg. 46 cm Prof. 33 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON



36

GENEVÉE (Établissements)
SAINT-OUEN-VENDÔME (Loir-et-Cher)

Type : "CALINE" **(NF)**

Haut. 55 cm Larg. 42 cm Prof. 41 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLOUX 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



34

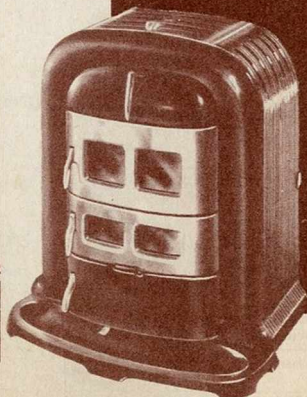
FAURE & C° (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : "NEDERLAND" **(NF)**

Haut. 70 cm Larg. 62 cm Prof. 37 cm
Volume chauffé : 160 à 210 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON



37

GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : 175 M **(NF)**

Haut. 60 cm Larg. 34,5 cm Prof. 50 cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES	BOULETS			
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



38

GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : "413" (NF)

Haut. 61cm Larg. 51cm Prof. 46cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



42

HAINEAUX (Établissements)
REVIN (Ardennes)

Type : "FLAMBO-SUPER" 265 (NF)

Haut. 60cm Larg. 38,5cm Prof. 34,5cm
Volume chauffé : 90 à 120 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



39

GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : "1433" (NF)

Haut. 62,5cm Larg. 47cm Prof. 50cm
Volume chauffé : 140 à 190 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



43

IDEAL-STANDARD (Société)

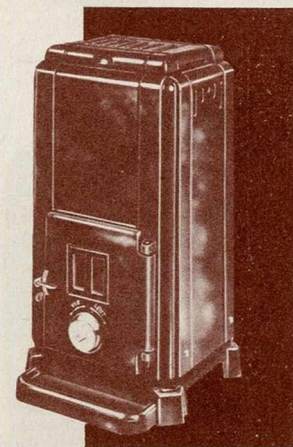
149, Boulevard Haussmann-PARIS-8^e

Type : "IDÉAL" 350 (NF)

Haut. 62cm Larg. 31,5cm Prof. 38,5cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



44

Type : "IDÉAL" 351 (NF)

Haut. 68cm Larg. 34,5cm Prof. 39,6cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON

40

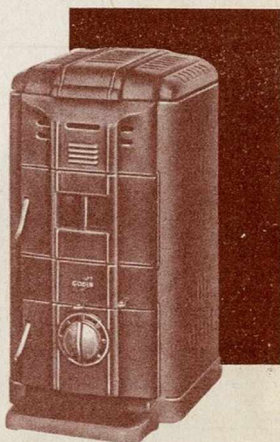
GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : "RADIUM" 393 (NF)

Haut. 82cm Larg. 42,5cm Prof. 44cm
Volume chauffé : 180 à 240 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



45

IDEAL-STANDARD (Société)

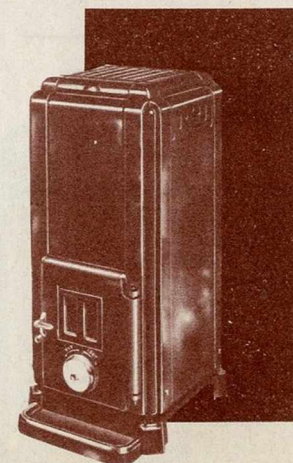
149, Boulevard Haussmann-PARIS-8^e

Type : "IDÉAL" 360 (NF)

Haut. 75cm Larg. 32,5cm Prof. 47,1cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



41

Type : "RADIUM" 394 (NF)

Haut. 90cm Larg. 42,5cm Prof. 44cm
Volume chauffé : 240 à 320 m³
Combustion en couche mince.

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON

46

Type : "IDÉAL" 361 (NF)

Haut. 81,5cm Larg. 35,5cm Prof. 50,5cm
Volume chauffé : 160 à 210 m³

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON

Les poêles estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.

Les poêles estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.

47

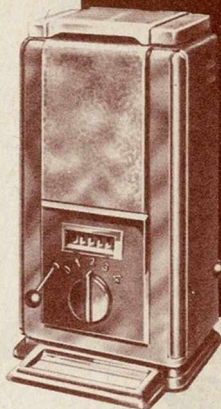
MONTHERME LAVAL-DIEU (Fonderies)
38, Rue Cuvier MONTREUIL-s-BOIS

Type : 62 **NF**

Haut. 65 cm Larg. 34 cm Prof. 24 cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



50

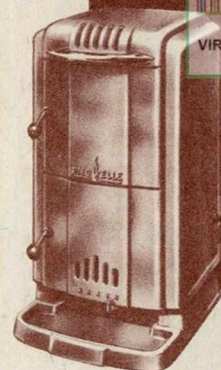
PIED SELLE (Société des Usines du)
173, Boulevard Haussmann-PARIS-8^e

Type : AF 12-34 **NF**

Haut. 75 cm Larg. 41 cm Prof. 31 cm
Volume chauffé : 180 à 240 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



48

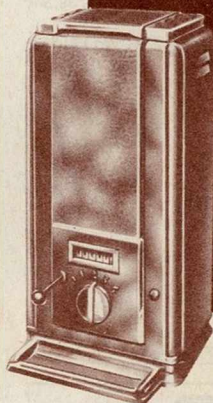
MONTHERME LAVAL-DIEU (Fonderies)
38, Rue Cuvier - MONTREUIL-s-BOIS

Type : 67 **NF**

Haut. 75 cm Larg. 40 cm Prof. 28 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



51

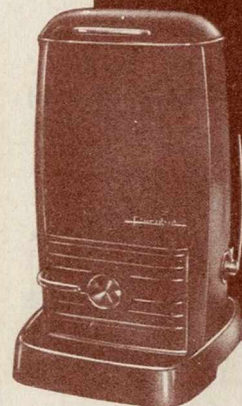
PYROBAL (Société)
20, Rue des Granges BESANCON (Doubs)

Type : 200 **NF**

Haut. 80 cm Larg. 49 cm Prof. 27 cm
Volume chauffé : 180 à 240 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
BRASSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON



49

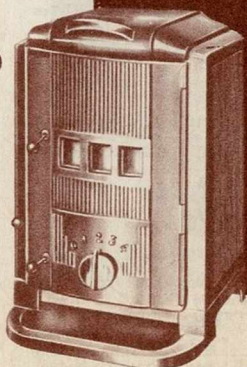
MONTHERME LAVAL-DIEU (Fonderies)
38, Rue Cuvier - MONTREUIL-s-BOIS

Type : "TYROL" 77 **NF**

Haut. 64 cm Larg. 43 cm Prof. 30 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



52

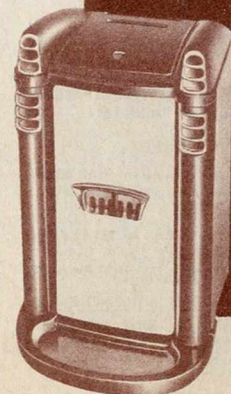
ROSIÈRES (Société des Usines de)
Boîte Postale 44, BOURGES (Cher)

Type : "SOUFFLANTE" 440 **NF**

Haut. 68,5 cm Larg. 43,5 cm Prof. 40 cm
Volume chauffé : 140 à 190 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE	1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE		
NOISETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON



53

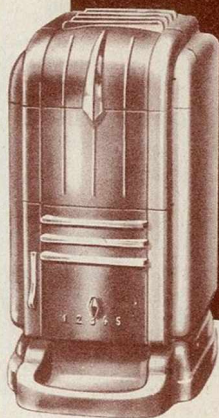
SAINT-NICOLAS (Forges et Fond. de)
4, Rue Galilée PARIS-16^e

Type : 690 **NF**

Haut. 66,5cm Larg. 36,5cm Prof. 43cm
Volume chauffé : 100 à 140 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



56

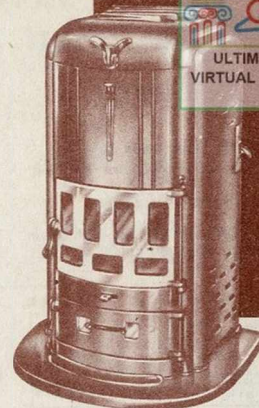
SAINT-NICOLAS (Forges et Fond. de)
4, Rue Galilée PARIS-16^e

Type : 890 **NF**

Haut. 70cm Larg. 46cm Prof. 40cm
Volume chauffé : 220 à 290 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

54

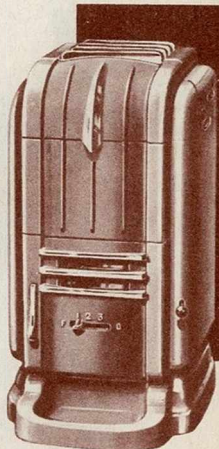
SAINT-NICOLAS (Forges et Fond. de)
4, Rue Galilée PARIS-16^e

Type : 695 **NF**

Haut. 75cm Larg. 37cm Prof. 43cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



57

SEINE & SARTHE (Fonderies)
40, Rue de la Briche - SAINT-DENIS (Seine)

Type "STERCARBO" 54-55 **NF**

Haut. 54cm Larg. 35cm Prof. 46,5cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON



58

Type "STERCARBO" 55-56 **NF**

Haut. 54cm Larg. 46cm Prof. 46,5cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30 NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON

55

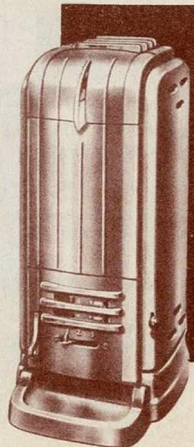
SAINT-NICOLAS (Forges et Fond. de)
4, Rue Galilée PARIS-16^e

Type : 790 bis **NF**

Haut. 82cm Larg. 40cm Prof. 43cm
Volume chauffé : 140 à 190 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON



59

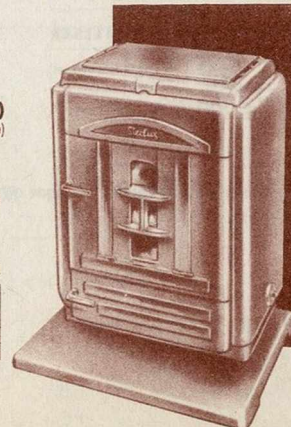
SEINE & SARTHE (Fonderies)
40, Rue de la Briche - SAINT-DENIS (Seine)

Type "STERLUX" **NF**

Haut. 71cm Larg. 52cm Prof. 32cm
Volume chauffé : 160 à 220 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE		1/2 GRAS	FLAMBANT
	MAIGRES BOULETS	COKE SEMI-COKE		
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON




Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type.

Les poêles estampillés portent le signe **NF** placé à côté de l'indication du type

60

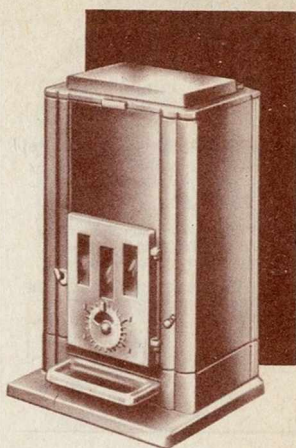
SOUGLAND (Fonderies de)
39, Rue de la Bienfaisance-PARIS-8°

Type : "VERTEX" 1149 

Haut. 63 cm Larg. 36,5 cm Prof. 64 cm
Volume chauffé : 80 à 100 m³


COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON



61

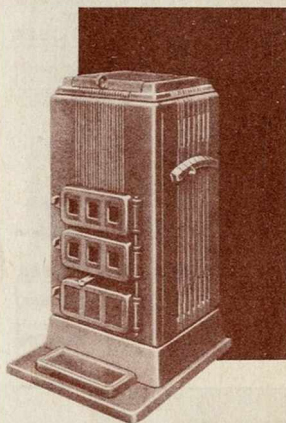
SOUGLAND (Fonderies de)
39, Rue de la Bienfaisance-PARIS-8°

Type : "OURAL" 80 


Haut. 82 cm Larg. 38 cm Prof. 35 cm
Volume chauffé : 120 à 160 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON




62

Type : "OURAL" 95 

Haut. 95 cm Larg. 40 cm Prof. 40 cm
Volume chauffé : 220 à 290 m³
Combustion en couche mince.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

Les poêles estampillés portent le signe  placé à côté de l'indication du type.

ANNEXE

APPAREILS ÉTRANGERS VENDUS EN FRANCE



63

ALBA
47, Rue de Flandre PARIS-19°

Type : 184

Haut. 80 cm Larg. 65 cm Prof. 40 cm
Volume chauffé : 150 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
NOIX 30 x 50	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

64

DRU-JAARSMA
47, Rue de Flandre - PARIS-19°

Type : "JAN" 60

Haut. 74 cm Larg. 55 cm Prof. 37 cm
Volume chauffé : 200 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

65

GOMA
8, Rue Montcalm Paris-18°

Type : 1539

Haut. 58 cm Larg. 32 cm Prof. 32 cm
Volume chauffé : 90 m³

Type : 1540

Haut. 70 cm Larg. 35 cm Prof. 34 cm
Volume chauffé : 120 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	OUI	OUI	OUI

Type : 1541

Haut. 76,5 cm Larg. 42 cm Prof. 38 cm
Volume chauffé : 180 m³

66

Type : "AFA"

Haut. 78 cm Larg. 58 cm Prof. 62 cm
Volume chauffé : 300 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	OUI	OUI	OUI

67

PERLIA-JAARSMA
20, Boulevard Voltaire - Paris-11°

Type : "REX" 31

Haut. 73 cm Larg. 58 cm Prof. 37 cm
Volume chauffé : 240 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON

68

SURDIAC
2, Boulevard Voltaire Paris-11°

Type : 11-46

Haut. 64,5 cm Larg. 52 cm Prof. 41,5 cm
Volume chauffé : 150 m³

COMBUSTIBLES A UTILISER

CALIBRAGE	ANTHRACITE	COKE		1/2 GRAS	FLAMBRANT
	MAIGRES BOULETS	SEMI-COKE			
BRAISSETTES 10 x 15	OUI	NON	NON	NON	NON
NOISSETTES 15 x 30	OUI	NON	NON	NON	NON
GRÉSILLONS 10 x 20	NON	OUI	NON	NON	NON
PETIT COKE 20 x 40	NON	OUI	NON	NON	NON

(1) Ces appareils ne portent pas l'estampille NF-UFACD.

COMMENT CHOISIR VOTRE POÊLE SELON VOS BESOINS ?

Un appareil de chauffage ne doit jamais se choisir « au jugé ».

Vous risqueriez d'acheter soit un appareil trop faible qui ne vous chaufferait pas assez, soit un appareil trop puissant donc plus coûteux que nécessaire.

Il faut faire attention et « calculer » votre poêle : c'est d'ailleurs facile et le vendeur de votre appareil comme votre fournisseur de combustible sont l'un et l'autre à votre disposition pour vous y aider si nécessaire.

Bien entendu, il faut d'abord connaître le VOLUME du local à chauffer : mesurez-en donc la ou les pièces et calculez leur volume réel.

Mais ce volume réel doit être « corrigé », en tenant compte :

- de la situation géographique de l'immeuble,
- des dispositions particulières du local,
- du chauffage dont vous avez besoin : permanent ou intermittent,
- du combustible que vous brûlerez : charbon ou coke.

Ceci est très important car, selon les circonstances, le volume « corrigé » à chauffer peut varier du simple au double par rapport au volume réel.

Ne croyez pas pour cela qu'il soit difficile de calculer votre volume « corrigé ». En réalité c'est très simple : une addition et une multiplication y suffisent ;

— suivez donc les indications de la page 27.

Si vous avez la moindre hésitation, montrez cette brochure à votre vendeur d'appareil, ou à votre fournisseur de combustible, répondez à ses questions et il se fera un plaisir de faire le calcul à votre place.

TEMPÉRATURES EXTÉRIEURES

AIN	— 8°	DEUX-SÈVRES	— 7°
ALLIER	— 8°	DOUBS	— 10°
AISNE	— 7°	DORDOGNE	— 5°
ALPES-MARITIMES	— 9°	DROME	— 6°
HAUTES-ALPES	— 9°	EURE	— 7°
BASSES-ALPES	— 9°	EURE-ET-LOIR	— 7°
ARDENNES	— 11°	FINISTÈRE	— 4°
ARIÈGE	— 5°	GARD	— 5°
ARDECHE	— 5°	GERS	— 5°
AUBE	— 10°	HAUTE-GARONNE	— 5°
AUDE	— 5°	GIROUDE	— 4 à 5°
AVEYRON	— 6°	HÉRAULT	— 5°
BOUCHES-DU-RHÔNE	— 5°	ILLE-ET-VILAINE	— 5°
CALVADOS	— 5°	INDRE	— 7°
CANTAL	— 8°	INDRE-ET-LOIRE	— 7°
CHARENTE	— 5°	ISÈRE	— 10°
CHARENTE-MARITIME	— 4 à 5°	JURA	— 10°
CHER	— 7°	LANDES	— 4 à 5°
CORRÈZE	— 8°	LOIRE	— 8°
CREUSE	— 8°	LOIRE-ET-CHER	— 7°
COTES-DU-NORD	— 4°	LOIRE-INFÉRIEURE	— 5°
CÔTE-D'OR	— 8°	LOIRET	— 4 à 5°

CALCULEZ VOUS-MÊME LE VOLUME « CORRIGÉ » A CHAUFFER PAR VOTRE POÊLE

1° Regardez ci-dessous, la température minima de base de votre département :

— si elle est de — 14°,	inscrivez dans la colonne :	1,28
— — — 12°,	— — —	: 1,20
— — — 11°,	— — —	: 1,16
— — — 10°,	— — —	: 1,12
— — — 9°,	— — —	: 1,08
— — — 8°,	— — —	: 1,04
— — — 7°,	— — —	: 1,00
— — — 6°,	— — —	: 0,96
— — — 5°,	— — —	: 0,92
— — — 4°,	— — —	: 0,88
— — — 2°,	— — —	: 0,80

2° Si votre local :

- a des murs de moins de 25 cm d'épaisseur, inscrivez 0,15
- est à côté ou au-dessus de pièces non chauffées, inscrivez 0,10
- est exposé au Nord, inscrivez 0,10
- a deux parois donnant sur l'extérieur, inscrivez 0,30..
- comporte de grandes surfaces vitrées, inscrivez 0,10..

3° Si vous ne voulez chauffer que par intermittence, inscrivez 0,30.

4° Si vous voulez brûler du coke, inscrivez 0,30.

5° Faites l'addition des chiffres dans la colonne : TOTAL.

6° Multipliez le volume RÉEL de votre local par ce total.

$$(\text{Volume RÉEL}) \quad (\text{Total}) \quad (\text{Volume « CORRIGÉ »})$$

$$m^3 \times \quad = \quad m^3$$

et vous avez trouvé le VOLUME « CORRIGÉ » à chauffer par votre poêle.

MINIMA DE BASE PAR DÉPARTEMENT

HAUTE-LOIRE	— 5°	BAS-RHIN	— 14°
LOT	— 6°	HAUT-RHIN	— 14°
LOT-ET-GARONNE	— 5°	RHÔNE	— 8°
LOZÈRE	— 6°	SARTHE	— 7°
MAINE-ET-LOIRE	— 7°	SAONE-ET-LOIRE	— 8°
MANCHE	— 4°	HAUTE-SAONE	— 10°
MARNE	— 10°	SAVOIE	— 10°
HAUTE-MARNE	— 10°	HAUTE-SAVOIE	— 12°
MAYENNE	— 7°	SEINE	— 7°
MEURTHE-ET-MOSELLE	— 11°	SEINE-MARITIME	— 7°
MEUSE	— 11°	SEINE-ET-OISE	— 7°
MORBHAN	— 7°	SEINE-ET-MARNE	— 7°
MOSELLE	— 11°	SOMME	— 9°
NIÈVRE	— 7°	TARN	— 5°
NORD	— 9°	VAR	— 5°
OISE	— 7°	VAUCLUSE	— 6°
ORNE	— 7°	VENDEE	— 4 à 5°
PAS-DE-CALAIS	— 9°	VIENNE	— 7°
PUY-DE-DOME	— 8°	HAUTE-VIENNE	— 8°
BASSES-PYRÉNÉES	— 5°	YOSGES	— 11°
HAUTES-PYRÉNÉES	— 5°	YONNE	— 8°
PYRÉNÉES-ORIENTALES	— 5°	CORSE	— 2°

C'EST LE VOLUME "CORRIGÉ" que vous avez calculé et non le volume réel de votre local QUI VA VOUS SERVIR A CHOISIR VOTRE POÊLE

Les constructeurs indiquent toujours le « volume chauffé » par chacun de leurs modèles et votre vendeur d'appareils vous l'indiquera.

Vous avez intérêt à choisir un modèle dont le « volume chauffé » est AU-DESSUS du « volume corrigé » que vous avez trouvé. (Par exemple, pour un « volume corrigé » de 147 m³, prenez un appareil de « Volume chauffé » de 160 m³ et non de 140 m³).

En effet, les poêles modernes à haut rendement se règlent très facilement au ralenti et il est toujours préférable de disposer d'une « marge » de chauffage supérieure aux besoins en cas de froids très rigoureux.

PUISSANCE CALORIFIQUE D'UN POÊLE

Le volume « chauffé » par un appareil dépend de sa « puissance calorifique » c'est-à-dire, de la quantité de chaleur (mesurée en calories) qu'il émet à l'heure, en allure normale (1).

Les poêles estampillés NF-UFACD portent sur une plaque l'indication de leur puissance calorifique.

Vous pouvez donc vérifier si tel ou tel appareil répond à vos besoins en consultant le tableau ci-dessous qui vous indique la correspondance entre la puissance calorifique et le « volume chauffé » :

Puissance calorifique (en calories)	Volume chauffé (en m ³)	Puissance calorifique (en calories)	Volume chauffé (en m ³)	Puissance calorifique (en calories)	Volume chauffé (en m ³)
2.400	80	5.600	220	9.600	440
2.800	90	6.000	240	10.400	480
3.200	100	6.400	260	11.200	520
3.600	120	6.800	280	12.000	560
4.000	140	7.200	300	13.200	600
4.400	160	7.600	320	14.400	675
4.800	180	8.000	360	15.600	750
5.200	200	8.800	400	16.800	825

(1) La puissance calorifique d'un appareil, c'est le nombre de calories que celui-ci peut rayonner à l'heure en allure normale. Elle dépend du combustible utilisé : les chiffres indiqués correspondent à l'utilisation de charbon anthracite ou maigre de très bonne qualité. Avec l'emploi du coke par exemple (dont le prix d'achat est très inférieur), la puissance calorifique se trouve naturellement diminuée — et par suite, le volume chauffé est réduit d'un quart environ.

QUELQUES CONSEILS pour l'installation et la conduite DE VOTRE POÊLE



Vérifier ou faire vérifier par un spécialiste que la cheminée à laquelle sera raccordé votre appareil est en bon état et a un bon tirage — le bon fonctionnement de votre poêle en dépend.

Pour avoir un tirage satisfaisant, une cheminée doit être étanche, non obstruée, de section constante, sans coudes brusques, déboucher convenablement sur le toit, enfin être indépendante.

Le raccordement de l'appareil à la cheminée doit être fait avec soin : les tuyaux, aussi courts que possible, doivent être bien montés, bien fixés et leur raccordement doit être étanche.

Enfin, pour « conduire » votre appareil, n'oubliez pas que les poêles modernes à haut rendement et en particulier les poêles estampillés NF-UFACD sont étanches et par conséquent très sensibles aux variations de l'admission d'air.

Il en résulte que les portes et le tampon de chargement doivent TOUJOURS rester bien fermés.

Le réglage de l'allure s'opère en agissant sur le dispositif d'admission d'air selon les indications du constructeur. La souplesse des appareils modernes assure une gamme très étendue d'allures possibles.

Bien installé et bien conduit, votre appareil moderne à charbon vous chauffera économiquement et sans le moindre souci.

CHARBON ADRESSES



Services des Charbonnages de France et des Houillères de Bassins

PARIS	CHARBONNAGES DE FRANCE Direction Commerciale : 9, av. Percier Tél. ELY 63-37
DOUAI	HOULLÈRES DU BASSIN DU NORD ET DU PAS-DE-CALAIS Direction Commerciale : 20, rue des Minimes Tél. : 15-60.
METZ	HOULLÈRES DU BASSIN DE LORRAINE Direction Commerciale : 1, square Camoufle Tél. : 68-24-00
LYON	HOULLÈRES DU CENTRE ET DU MIDI Comptoir des Houillères du Centre et du Midi Direction Commerciale : 4, rue de la République - Tél. : BU 56-35

Délégations Régionales des Charbonnages de France

PARIS	35, rue St-Dominique MARSEILLE Tél. : INV. 74-30	135, rue Paradis Tél. : DRA. 70-12
AMIENS	38, bd de Belfort Tél. : 37-62	MONTPELLIER 35, rue Soubeyranne- Alès Tél. : 31-74
BORDEAUX	2 à 8, pl. de la Bourse NANCY Tél. : 44-73-91	48, bd Albert-I ^{er} Tél. : 53-63-60
CL.-FERRAND	47, av. de l'Union- Soviétique Tél. : 26-94	ORLÉANS 4, r. Jeanne-d'Arc Tél. : 52-58
DIJON	16, rue du Petit-Potet REIMS Tél. : 32-41-40	2, rue Camille-Lenoir Tél. : 47-45-15
LILLE	14, r. de la Chambre- des-Comptes B.P. 82 - Tél. : 54-57-85	ROUEN 6, rue Legendre Tél. : RI 84-76
LIMOGES	1, av. Foucauld Tél. : 53-51	TOULOUSE 8, bd de Strasbourg Tél. : MA 84-71
LYON	4, r. de la République TOURS Tél. : 0 BU 56-35	1, pl. Nicolas-Fru- meaud Tél. : 31-71

SOUS-DÉLÉGATION RÉGIONALE

Grenoble : 17, avenue d'Alsace-Lorraine Tél. : 44-02-26

C.E.D.U.C.

Centres d'Études et de Documentation pour l'Utilisation du Charbon

Les CEDUC sont des organismes techniques à la disposition du public pour le renseigner et le conseiller gratuitement sur tous les problèmes de chauffage.

PARIS	4, rue de Berri Tél. : ELY. 74-86	SEINE SEINE-ET-OISE SEINE-ET-MARNE - LOIRET - EURE-ET-LOIR LOIR-ET- CHER CHER
ALSACE	11, rue Fischart, STRAS- BOURG Tél. : 35-05-00	HAUT-RHIN - BAS-RHIN - DOUBS HAUTE-SAONE BELFORT
AQUITAINE	53, r. de la Pomme, TOU- LOUSE - Tél. : 8 CA 53-27	ARIÈGE - AVEYRON - GERS - HTE-GARONNE HTES-PY- RÉNÈES LOT LOT-ET- GARONNE TARN TARN- ET-GARONNE
CHAMPAGNE	24, cours J.-B.-Langlet, REIMS - Tél. : 54-72	ARDENNES - AUBE - MARNE - HAUTE-MARNE
LANGUEDOC	6, rue Jules-Cazot, ALÈS Tél. : 31-74	GARD - LOZÈRE - HÉRAULT - AUDE PYRÉNÈES-ORIE- NTALES
LIMOUSIN	1, rue Léonard-Limosin, LIMOGES - Tél. : 26-13.	DORDOGNE - Hte-VIENNE - CORRÈZE - CREUSE - INDR- E
LORRAINE	43, rue St-Jean, NANCY Tél. : 02-78	MEURTHE-ET-MOSELLE MEUSE - MOSELLE - VOSGES
NORD	13, rue Thiers, LILLE Tél. : 9 67-48-19	NORD et PAS-DE-CALAIS
NORMANDIE	33, av. Gustave-Flaubert, ROUEN - Tél. : 9 RI 83-94	SEINE-MARITIME - EURE CALVADOS MANCHE ORNE
OUEST	2, pl. Paul-Ladmirault, NANTES - Tél. : 92-95	MAINE-ET-LOIRE INDR- ET-LOIRE MORBIHAN COTES-DU-NORD FINIS- TÈRE ILLE-ET-VILAINE MAYENNE - SARTHE - LOIRE- INFÉRIEURE - VENDÉE
PICARDIE	26, rue Robert-Luzarches, AMIENS Tél. : 54-35 6, bd Brière, BEAUVAIS Tél. : 436	SOMME - OISE - AISNE
PROVENCE	5, rue d'Arcole, MARSEILLE Tél. : DRA 53-66	BOUCHES-DU-RHONE VAR VAUCLUSE BASSES- ALPES - ALPES-MARITIMES
SUD-EST	18, rue du Bat-d'Argent, LYON - Tél. : 0 BU 55-75	AIN - ARDÈCHE DROME ISÈRE - LOIRE RHONE SAVOIE HAUTES-ALPES HAUTE-SAVOIE
	11, rue Charrue, DIJON Tél. : 37-88 1, r. Saint-Dominique, CLER- MONT-FERRAND - Tél. 31-55	COTE-D'OR - JURA - NIÈVRE SAONE-ET-LOIRE YONNE ALLIER CANTAL HAUTE- LOIRE PUY-DE-DOME
SUD-OUEST	2, place de la Bourse, BORDEAUX - Tél. - 48-24-27	GIRONDE LANDES - BASSES-PYRÉNÈES - CHARENTE CHARENTE- MARTIME VIENNE - DEUX- SÈVRES

ANNEXE AU GUIDE P O Ê L E S

PRIX DE VENTE A L'USAGER

N° du guide	FABRICANT	TYPE	PRIX
1	ARTHUR MARTIN	4090	24.500
2		4110	32.000
3		4750	34.500
4	AUDEMAR GUYON	1502	30.400
5	AUER	712	18.400
6		713	24.400
7	BRACHET-RICHARD	869	26.600
8		870	30.700
9	BRIFFAULT	MAXI	13.400
10		TONO	16.500
11		LUXIA	18.300
12		ATRIA	26.500
13	CHAPPEE	8093	12.759
14		8110	17.969
15		8111	22.363
16		8033	21.939
17		8099	53.350
18	CINEY	1102	34.250
19		1103	39.750
20		1104	65.060
21	COSTE CAUMARTIN	HELIA	13.950
22		DELTA	19.950
23		MESSIDOR	33.400
24		OMNIA	44.500
25	DE DIETRICH	1644	16.950
26		1749	32.500
27		1753	39.350
28		1664	56.400
29	DEVILLE	BAMBO	21.900
30		AEROLUX	
31		7534	19.900
		7565	31.500
32	FAURE	FINLAND	12.950
33		HARLEM	22.800
34		NEDERLAND	34.000
35		GROENLAND	46.000
36	GENEEVE	CALINE	13.950

N° du guide	FABRICANT	TYPE	PRIX
37	GODIN	175 M	17.620
38		413	23.500
39		1433	25.620
40		393	37.620
41		394	43.715
42	HAINEAUX	FLAMBO SUPER	20.950
43	IDEAL STANDARD	350	16.190
44		351	18.380
45		360	20.460
46		361	24.160
47	MONTHERME	62	13.600
48		67	17.100
49		77	18.500
50	PIED SELLE	AF 12-34	21.400
51	PYROBAL	200	39.864
52	ROSIERES	440	26.900
53	SAINT-NICOLAS	690	21.200
54		695	24.800
55		790 bis	27.200
56		890	47.000
57	SEINE ET SARTHE	STERCARBO 54-55	17.325
58		STERCARBO 55-56	23.000
59		STERLUX	30.140
60	SOUGLAND	VERTEX	12.540
61		OURAL 80	31.200
62		OURAL 95	41.400
63	ALBA	184	63.700
64	DRU JAARSMA	JAN 60	68.300
65	GOMA	1539	18.650
		1540	23.800
		1541	30.600
66		AFA	53.800
67	PERLIA JAARSMA	REX 31	55.400
68	SURDIAC	1164	



Les prix qui s'entendent taxes locales en sus, sont donnés à titre purement indicatif.

**Ces poêles sont en vente dans
les principaux grands magasins
et quincailleries
de la Région Parisienne**

Utilisez
des appareils
modernes
ils vous chaufferont
mieux
pour une dépense
moindre
de combustible.



L'ESTAMPILLE DE QUALITÉ POUR
LES CUISINIÈRES A CHARBON

CUISINIÈRES

GUIDE DES
APPAREILS FRANÇAIS
FONCTIONNANT AU
CHARBON
ÉDITION 1957

POUR CHOISIR UNE CUISINIÈRE...

Ce guide a été fait pour vous documenter sur les cuisinières.

Il n'est pas question de donner ici la liste complète de tous les appareils fabriqués en France; c'est ainsi qu'on ne parle pas des cuisinières simples qui permettent de faire seulement la cuisine.

Le but de ce guide, en effet, est de vous renseigner sur les appareils de conception moderne, susceptibles de servir à plusieurs usages et dont certains portant le signe NF placé à côté de l'indication du type, ont obtenu l'estampille NF UFACD à la suite d'examen et d'essais rigoureux.

Cuisinières à feu continu : avec un seul foyer on peut faire la cuisine, se chauffer et avoir de l'eau chaude, courante ou non.

Cuisinières mixtes charbon-gaz : elles fonctionnent à la fois au charbon et au gaz : au charbon pour l'hiver, au gaz pour l'été.

Pour chaque appareil cité dans le guide, on a indiqué les dimensions du dessus et les dimensions du four.

COMBUSTIBLES A UTILISER

CATÉGORIES.

Il existe différentes catégories de charbon qui ont chacune leur propriété : certaines catégories, les *maigres*, par exemple "tiennent le feu", d'autres, les *flambants*, brûlent en donnant de longues flammes.

On distingue au total quatre catégories de charbon :

- Flambants.
- Gras.
- Demi-gras.
- Anthracites, maigres, coke, semi-coke, boulets

D'une façon générale :

- Lorsqu'il s'agit d'appareils uniquement utilisés pour la cuisine, on doit brûler des flambants ou des demi-gras.
- Lorsqu'il s'agit de foyers à feu continu (cuisine, chauffage, eau chaude), on utilisera des anthracites, des maigres, du coke — quitte à rajouter un peu de flambants au moment du "coup de feu", pour obtenir un chauffage intensif et rapide du dessus.

Quelques cuisinières à feu continu fonctionnent cependant avec une seule catégorie de charbon (maigre ou flambant).

CALIBRES.

Dans chaque catégorie, les morceaux de charbon sont classés par grosseur (ou calibre). Selon leurs dimensions et leur conception, les foyers des cuisinières brûlent l'un ou l'autre des calibres suivants :

	CHARBON	COKE
Braisettes..	10-15 mm.	Grésillons... 10-20 mm.
Noisettes	15-30 mm.	Petits cokes 20-40 mm.
Noix	30-50 mm.	

BOULETS

Dans ce Guide vous trouverez :

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

N^{os} 1 à 64

CUISINIÈRES A BOUILLEUR

(cuisine et eau chaude courante)

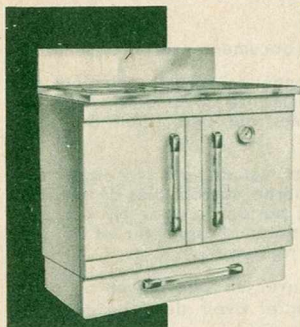
N^{os} 65 à 74

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ

(partie charbon comportant ou non un foyer à feu continu)

N^{os} 75 à 91

CUISINIÈRES A FEU CONTINU



1

AÉROFLAM

Rue du Mont COUSOLRE (Nord)

Type : "INNOVATION" 90-56

Dessus :
Larg. 85 cm Prof. 60 cm

Four :
Larg. 40 cm Prof. 48 cm Haut. 23 cm



2

ARTHUR MARTIN (Fonderies)

36, Rue de Châteaudun PARIS-9^e

Type : 60-20

Dessus :
Larg. 60 cm Prof. 60 cm

Four :
Larg. 28,5cm Prof. 39cm Haut. 33cm

3

Types : "MONOBLOC"
64-02 & 65-02

	64-02	65-02 (NF)
	cm	cm
Dessus :		
largeur	65	75
profondeur	60	60
Four :		
largeur	30	30
profondeur	40	40
hauteur	24	24



4

AUER (Société)

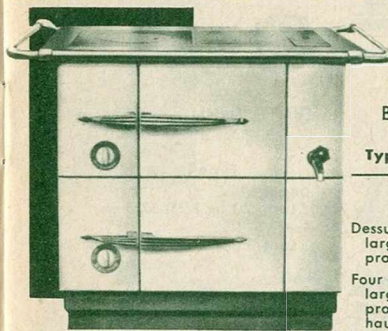
21, Rue Saint-Fargeau PARIS-XX^e

Type : "TRAMONTANE"

Dessus :
Larg. 60 cm Prof. 59 cm

Four :
Larg. cm Prof. cm Haut. cm

CUISINIÈRES A FEU

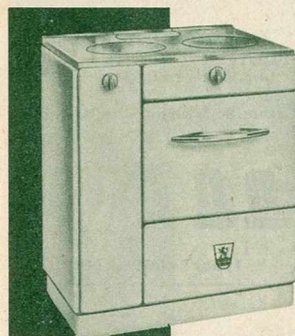


5

BAUDIN (Fonderies de)
SELLIÈRES (Jura)

Types : "STYLE" N° 1 & N° 2

	N° 1	N° 2
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	51	52
Four :		
largeur	32	34
profondeur	42	42
hauteur	26	26



6

BRACHET & RICHARD

42, Rue Alexandre-Dumas PARIS II^e

Type : 1443 (NF)

Dessus :
Larg. 70 cm Prof. 49 cm

Four :
Larg. 38 cm Prof. 33 cm Haut. 28,5 cm



7

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier PARIS-II^e

Types : "CYGNE" 65 et 80

	N° 65	N° 80
	cm	cm
Dessus :		
largeur	65	80
profondeur	48	48
Four :		
largeur	33	33
profondeur	36	36
hauteur	25	25

8

Type : "SUPER 57"

Dessus :
Larg. 75 cm Prof. 50 cm

Four :
Larg. 32cm Prof. 39cm Haut. 27cm

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

9

CHAPPÉE (Société Générale de Fonderie)
8, Place d'Iéna PARIS-16*

Type : "56-05"

Dessus :
Larg. 70 cm Prof. 57,5 cm
Four :
Larg. 35,5 cm Prof. 40 cm Haut. 26 cm

10

Type : "HERMETIC" 59-20 (NF)

Dessus :
Larg. 80 cm Prof. 53 cm
Four :
Larg. 36,5 cm Prof. 40 cm Haut. 26 cm

11

Types : 4009 et 4019

	4009	4019
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	50	50
Four :		
largeur	31	35,5
profondeur	37	37
hauteur	26	26

12

COUSSEMENT (Etablissements)
142, Rue de Mouvaux TOURCOING (Nord)

Type "RÉVÉLATION" - 2 modèles (NF)

	cm	cm
Dessus :		
largeur	72	90 (1)
profondeur	55	60
Four :		
largeur	29	39
profondeur	39,5	39
hauteur	25	23

(1) Ce modèle peut être livré avec bouilleur.

CUISINIÈRES A FEU CONTINU



13

COSTE CAUMARTIN (Etablissements)
24, Rue Richer Paris-9*

Type : "FRILOR" 54-55 (NF)

Dessus : Larg. 55 cm. Prof. 60 cm.
Four : Larg. 30 cm. Prof. 39 cm. Haut. 25 cm.

14

Type : "FERVOR" 54-71 Bloc (NF)

Dessus :
Larg. 71 cm Prof. 60 cm
Four :
Larg. 30 cm Prof. 42 cm Haut. 23 cm

15

Type : FERVOR 53-78 (NF)

Dessus : Larg. 78 cm. Prof. 53 cm.
Four : Larg. 30 cm. Prof. 42 cm. Haut. 23 cm.

16

Types : "HELIANA"
53-75 & 53-85 (NF)

	53-75	53-85
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	55	55
Four :		
largeur	30,5	35
profondeur	42	42
hauteur	25	25

17

Type 44-78 (NF)

Dessus :
Larg. 78 cm Prof. 53 cm
Four :
Larg. 30 cm Prof. 42 cm Haut. 23 cm

18

Type : 478 5

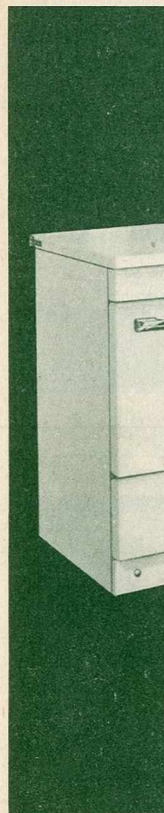
Dessus :
Larg. 78 cm Prof. 53
Four :
Larg. 30 cm Prof. 42 cm Haut. 23 cm

19

DEMEYER

224 bis, Rue des Bois Blancs LILLE (Nord)
Type : 86

Dessus :
Larg. 78 cm Prof. 60 cm
Four :
Larg. 37 cm Prof. 39 cm Haut. 23 cm



CUISINIÈRES A FEU CONTINU

20



DEVILLE (Fonderies)
CHARLEVILLE (Ardennes)

Type : "LUMINA 85-23" (NF)

Dessus :
Larg. 71 cm Prof. 53 cm

Four
Larg. 33 cm Prof. 37 cm Haut. 24 cm

21



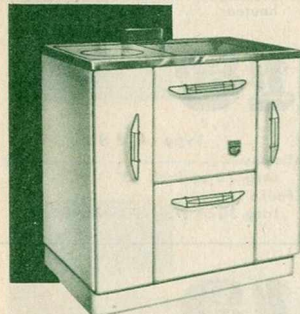
DEVIN MOINE et C^o (Établis)
AUVILLERS - LES - FORGES (Ardennes)

Type : "BLOC 680"

Dessus :
Larg 80 cm Prof. 55 cm

Four
Larg. 38cm Prof. 40,5cm Haut. 25,5cm

22



DE DIETRICH & C^o (Établissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)

Type "PERCENEIGE" 1733 C

Dessus : Larg. 75 cm. Prof. 55 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

23

Type "PRIMEVÈRE" 2733 C

Dessus : Larg. 80 cm. Prof. 57, 5 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

24

Type "MUGUET" 732 C

Dessus : Larg. 60 cm. Prof. 55 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

26

Type "JONQUILLE 3732

Dessus : Larg. 60 cm. Prof. 55 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

25

Type "ANEMONE" 1732 C

Dessus : Larg. 65 cm. Prof. 57,5 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

27

Type "EGLANTINE" 3733

Dessus : Larg. 75 cm. Prof. 55 cm.
Four : Larg. 33 cm. Prof. 42 cm. Haut. 27 cm.

CUISINIÈRES A FEU CONTINU



28



ENFIN (Établissements)
211, Rue de Lannoy ROUBAIX (Nord)

Type : "PRESTIGE"

Dessus :
Larg. 93 cm Prof. 66 cm

Four :
Larg. 36 cm Prof. 50 cm Haut. 25 cm

29



F.A.R. (Fonderies et Ateliers du Rhône)
26, Rue de Sévigné - PARIS

Type : "DAUPHINE" (NF)

Dessus :
Larg. 62 cm Prof. 51 cm

Four :
Larg. 28 cm Prof. 36 cm Haut. 22 cm

30



FAUNUS (Société)
37, Rue Verniquet PARIS-17^e

Type : "ISOBLOC"

	377 cm	387 cm	487 cm
Dessus :			
largeur ..	65	75	85
profond ..	55	56	56
Four :			
largeur ..	36	36	36
profond ..	41	41	41
hauteur ..	24,5	24,5	24,5

31

Types : "VEDETTE"
"STAR" - "STARLETT"

	Vedette cm	Star cm	Starlett cm
Dessus :			
largeur ..	85	75	65
profond ..	54	50	45
Four :			
largeur ..	36	32	27,5
profond ..	41	38	33
hauteur ..	24,5	24,5	23,5

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

32

FAURE & C^e (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : "NOVA" 2 modèles

	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	55	55
Four :		
largeur	31	37
profondeur	41	41
hauteur	24	24

33

Type : "MYSTÈRE" 54 (1)

Dessus : Larg. 81 cm. Prof. 57 cm.
Four : larg. 35,5 cm. Prof. 41 cm. Haut. 26 cm.

(1) Ce modèle peut être livré avec bouilleur.

34

Type : "PROVENÇALE" - 2 modèles

	cm	cm
Dessus :		
largeur	65	80
profondeur	47	50
Four :		
largeur	32,5	32,5
profondeur	34	34
hauteur	27,5	27,5

35

FRANCO-BELGES (Fonderies)
MERVILLE (Nord)

45, Av. Henri-Barbusse - BOBIGNY (Seine)

Type : 430

Dessus :
Larg. 58 cm Prof. 46 cm

Four :
Larg. 29 cm Prof. 32 cm Haut. 29 cm

36

Types : 443 et 444 (1)

	443	444 (NF)
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	56	60
Four :		
largeur	31	37,5
profondeur	40	40
hauteur	25,5	25,5

(1) Ces modèles peuvent être livrés avec bouilleur.

CUISINIÈRES A FEU CONTINU



37

GENEVÉE (Établissements)
SAINT-OUEN-VENDOME (Loir-&Cher)

Type : "SIRÈNE" (NF)

Dessus :
Larg. 75 cm. Prof. 48 cm.
Four :
Larg. 33 cm. Prof. 39 cm. Haut. 23 cm.

38

Type : "CELTALUX"

Dessus : Larg. 75 cm. Prof. 49 cm.
Four : Larg. 30 cm. Prof. 38 cm. Haut. 24 cm.

39

GÉRARD-BEUWE (Établissements)
12, Rue Auguste-Laurent PARIS-11^e

Type : "PHENIX"

Dessus :
Larg. 60,7 cm Prof. 59,3 cm
Four :
Larg. 33cm Prof. 39,5cm Haut. 27cm

40

GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : 2165 (NF)

Dessus :
Larg. 65 cm Prof. 55 cm
Four :
Larg. 34cm Prof. 39,5cm Haut. 25,5cm

41

Type : 2175

Dessus :
Larg. 75 cm Prof. 55 cm
Four :
Larg. 34cm Prof. 39,5cm Haut. 25,5cm

42

Type : 3431

Dessus :
Larg. 52 cm Prof. 55 cm
Four :
Larg. 30 cm Prof. 38 cm Haut. 24 cm



CUISINIÈRES A FEU CONTINU

43

HAINEAUX (Établissements)
REVIN (Ardennes)

Type : "AMBIANCE" 1250
Dessus : Larg. 56 cm Prof. 60 cm
Four : Larg. 34,5cm Prof. 45,5cm Haut. 25cm

44

Type : 1248
Dessus : Larg. 77 cm Prof. 46 cm
Four : Larg. 36 cm Prof. 40 cm Haut. 26,5 cm

45

Type : 1249
Dessus Larg. 77 cm Prof. 57,5 cm
Four : Larg. 36 cm Prof. 47 cm Haut. 26,5 cm

46

IDEAL STANDARD (Société)
149, Boulevard Haussmann PARIS-8^e
Type : 49 B (1)

Dessus :
Larg. 75 cm. Prof. 55 cm.
Four :
Larg. 31,5 cm. Prof. 45,5 cm. Haut. 26,5 cm.

(1) Ce modèle peut être livré avec bouilleur.

47

Types : 105 B et 106 B

	105 B	106 B
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	51,5	53
Four :		
largeur	32	35
profondeur	38	40
hauteur	24	24

48

LACO (Société)
INGWILLER (Bas-Rhin)

Type : "BLOC" 565 et 575 (NF)

	565	575
	cm	cm
Dessus :		
largeur	65	76
profondeur	57	57
Four :		
largeur	31	33
profondeur	40	40
hauteur	22,5	22,5

Type : "BLOC 585"

Dessus : Larg. 86 cm Prof. 57 cm
Four : Larg. 36,5cm Prof. 40cm Haut. 22,5cm

49

CUISINIÈRES A FEU



50

MONTHERME LAVAL-DIEU (Fonderies)
38, Rue Cuvier MONTREUIL-s-BOIS
Types : 303 B - 404 - 505

	303 B	404	505
	cm	cm	cm
Dessus :			
largeur ..	65	72	80
profond..	50	50	54
Four :			
largeur ..	33	32	37
profond..	37	38	38

51

Type : V 57A
Dessus
Largeur 67 cm Prof. 48 cm
Four :
Larg. 30cm Prof. 36cm

52

PIED SELLE (Société des Usines du)
173, Boulevard Haussmann PARIS-8^e

Type : "ARDUINA"

	cm	cm
Dessus :		
largeur	60	77
profondeur	55	55
Four :		
largeur	30	37
profondeur	42	42
hauteur	26	26

53

Type : "ARITA" CT 85-34 (1)
Dessus : Larg. 85 cm. Prof. 60 cm.
Four : Larg. 34 cm. Prof. 42 cm. Haut. 30 cm.
(1) Ce modèle peut être livré avec bouilleur.

54

Type : "CUISECHAUF" 4084 (1)
Dessus : Larg. 40 cm. Prof. 60 cm.
(1) Ce modèle peut être livré avec bouilleur.

CUISINIÈRES A FEU CONTINU

55

ROSIÈRES (Fonderies de)
Boîte Postale 44 BOURGES (Cher)

Type : "VIGILETTE" (1) **NF**
Dessus : Larg. 61 cm Prof. 56 cm
Four : Larg. 30 cm Prof. 43,5

56

Type : "JUMELLE" (1)
Dessus : Larg. 53 cm Prof. 56 cm
Four : Larg. 31 cm Prof. 41 cm

57

Types : "VIGILIA" 4075 & 4085 (1)

	4075	4085
	cm	cm
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	55	55
Four :		
largeur	32	36
profondeur	43	41

(1) Ces modèles peuvent être livrés avec bouilleur.

58

SAINT-NICOLAS (Forges et Fonderies de)
4, Rue Galilée - PARIS-16^e

Type : "CARBOBEL"

	cm	cm
Dessus :		
largeur	55	77
profondeur	55	55
Four :		
largeur	30	40
profondeur	39	40
hauteur	23,5	34

59

Type : "SUPER-MIDINETTE"

Dessus : Larg. 63,5 cm. Prof. 40 cm.
Four : Larg. 26 cm. Prof. 31 cm. Haut. 25 cm.

60

Type : "DÉEESSE"

Dessus :
Larg. 78 cm Prof. 53 cm
Four :
Larg. 36 cm Prof. 41 cm Haut. 23 cm

CUISINIÈRES A FEU CONTINU



61



SCHOLTÈS

23, Avenue Parmentier PARIS-11^e
Type : 5292

Dessus :
Larg. 75 cm. Prof. 56 cm.
Four :
Larg. 30 cm. Prof. 41 cm. Haut. 23 cm.

62

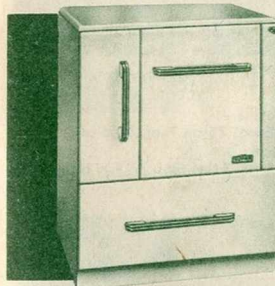


SOUGLAND (Fonderies de)
39, Rue de la Bienfaisance PARIS-8^e

Types : "RECORD"

	557	558	559
	cm	cm	cm
Dessus :			
largeur ..	70,5	81,5	94,5
profond..	51	51	62,5
Four :			
largeur ..	34,5	34,5	35,5
profond..	40	40	48
hauteur..	28,5	28,5	30,5

63



SUPRA (Éts BLUM Frères)
OBERNAI (Bas-Rhin)

Type : 312

Dessus :
Long. 75 cm Prof. 55 cm
Four :
Long. 33 cm Prof. 41 cm Haut. 27 cm

64



THERMOR (Société)
63, Fg Saint-Jean ORLÉANS (Loiret)
Type : "SUPER-Foyer"

Dessus :
Larg. 45 cm Prof. 64 cm
Four :
Larg. 37,5 cm Prof. 42 cm Haut. 33 cm

CUISINIÈRES A BOUILLEUR

(EAU CHAUDE COURANTE)

65

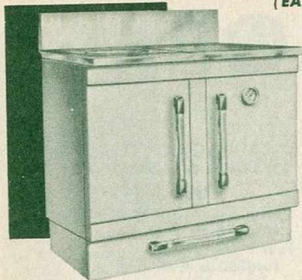
AÉROFLAM

Rue du Mont COUSOLRE (Nord)

Type : "INNOVATION" 90-56

Dessus :
Larg. 85 cm Prof. 60 cm

Four :
Larg. 40 cm Prof. 48 cm Haut. 23 cm



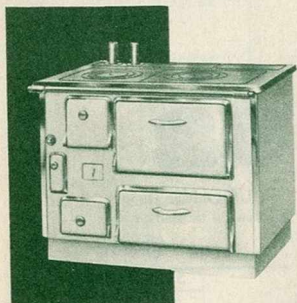
66

BRIFFAULT (Établissements)

72, Avenue Parmentier PARIS-11*

Types : "GEYSER 95 et 105"

	95	105
Dessus :		
largeur	95	105
profondeur	63	66
Four :		
largeur	39	47
profondeur	44	46



67

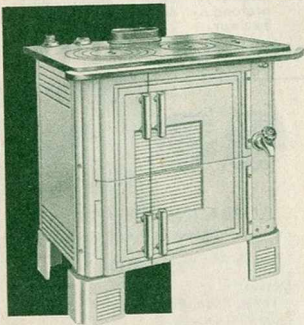
CHAPPÉE (Société Générale de Fonderie)

8, Place d'Iéna PARIS-16*

Type : 7806 B
(3.000 calories)

Dessus :
Larg. 75 cm Prof. 50,5 cm

Four :
Larg. 31 cm Prof. 37,5 cm Haut. 26 cm



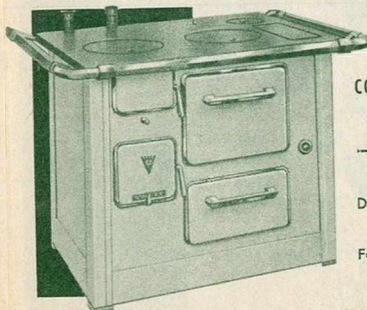
68

COSTE CAUMARTIN (Établissements)

24, Rue Richer PARIS-9*

Types : 44-78 N & 45-90 N

	44-78 N	45-90 N
Dessus :		
largeur	78	90
profondeur	53	66
Four :		
largeur	30	33
profondeur	42	48
hauteur	23	23



Les cuisinières estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.

CUISINIÈRES A BOUILLEUR

(EAU CHAUDE COURANTE)

69

FRANCO-BELGES (Fonderies)

MERVILLE (Nord)

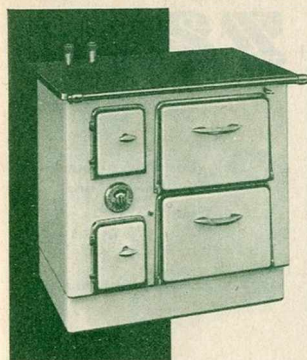
45, Av. Henri-Barbusse - BOBIGNY (Seine)

Type : "LADIV" S.E.C. 300

Dessus :
Largeur 75 cm. Prof. 55 cm.

Four :
Larg. 32 cm. Prof. 40 cm. Haut. 25 cm.

Ce modèle existe aussi en formule mixte charbon-gaz.



70

HAINEAUX (Établissements)

REVIN (Ardennes)

Type : "ENOBLOC" 249
(4.000 calories)

Dessus :
Larg. 77 cm. Prof. 57,5 cm.

Four :
Larg. 36 cm. Prof. 47 cm. Haut. 26,5 cm.



71

IDEAL STANDARD (Société)

149, Boulevard Haussmann PARIS-8*

Types : 105 et 106

	105	106
Dessus :		
largeur	75	85
profondeur	51,5	53
Four :		
largeur	32	35
profondeur	38	40
hauteur	24	24



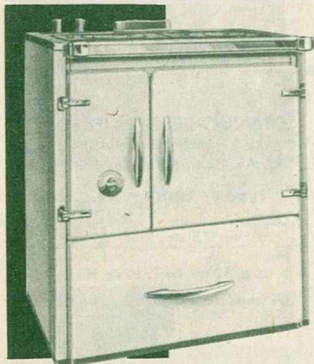
Les cuisinières estampillées portent le signe (NF) placé à côté de l'indication du type.



CUISINIÈRES A BOUILLEUR

(EAU CHAUDE COURANTE)

72



JAV (Les Fourneaux)
SAINT-QUENTIN (Aisne)

Type : CC 700

Dessus :
Larg. 69 cm. Prof. 54 cm.
Four :
Larg. 33,5 cm. Prof. 35 cm. Haut. 30 cm.

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ



75



ARTHUR MARTIN (Fonderies)
36, Rue de Châteaudun PARIS-9^e

Type : 93-71

(foyer charbon à feu continu)
Dessus :
Larg. 110 cm. Prof. 60 cm.
Four charbon :
Larg. 30 cm. Prof. 40 cm. Haut. 24 cm.
Four gaz :
Larg. 37 cm. Prof. 45 cm. Haut. 30 cm.

73

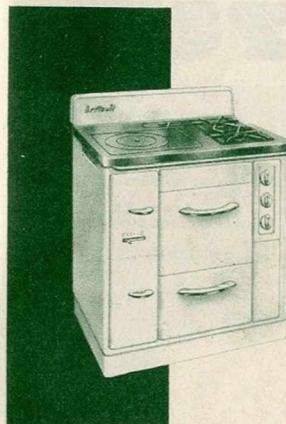


ROSIÈRES (Fonderies de)
Boîte Postale 44 BOURGES (Cher)

Type : "AGA F2 HYDROBLOC"

Dessus :
Larg. 160 cm. Prof. 78 cm.
Four :
Larg. 35 cm. Prof. 48 cm. Haut. 25 cm.

76



BRIFFAULT (Établissements)
72, Avenue Parmentier PARIS-11^e

Type : "STELLMIXT"
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 76 cm. Prof. 56 cm.
Four :
Larg. 35 cm. Prof. 38 cm. Haut. 26 cm.

74



VILLETANEUSE (Ateliers de)
28, Bd Carnot SAINT-DENIS (Seine)

Type : "ARHAL" A 103

Dessus :
Larg. 103 cm Prof. 68 cm
Four :
Larg. 38cm Prof. 45cm Haut. 23,5cm

77



CHAPPÉE (Société Générale de Fonderie)
8, Place d'Iéna PARIS-16^e

Type : 5843
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 92 cm. Prof. 61,5 cm.
Four charbon :
Larg. 38 cm. Prof. 41,5 cm. Haut. 26 cm.
Four gaz :
Larg. 36 cm. Prof. 36 cm. Haut. 17 cm.
Ce modèle est équipé avec bouilleur.

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ

78

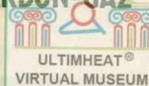


COUSSEMENT (Établissements)
142, Rue de Mouvaux TOURCOING (Nord)

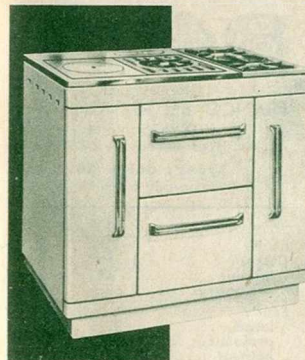
Type : **RÉVÉLATION "5"**
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 90 cm Prof. 60 cm
Four charbon :
Larg. 39cm Prof. 39,5cm Haut. 23cm
Four gaz :
Larg. 39 cm Prof. 39 cm Haut. 23 cm

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ



81



DEVIN MOINE et C° (Établiss^{ts})
AUVILLERS - LES - FORGES (Ardennes)

Type : **1855**
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 80 cm Prof. 55 cm
Four charbon :
Larg. 34 cm Prof. 40 cm Haut. 23 cm
Four gaz :
Larg. 34 cm Prof. 35 cm Haut. 23 cm

79

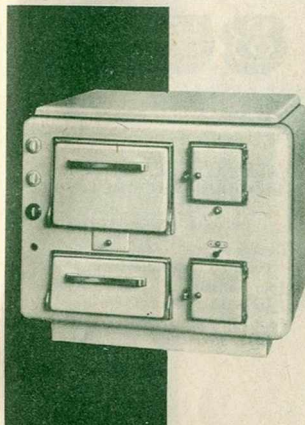


DEMEYER
224 bis, Rue des Bois Blancs LILLE (Nord)

Type : **75**
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 72 cm. Prof. 55 cm.
Four charbon :
Larg. 37 cm Prof. 31cm Haut. 23 cm
Four gaz :
Larg. 37 cm Prof. 31cm Haut. 23 cm

82

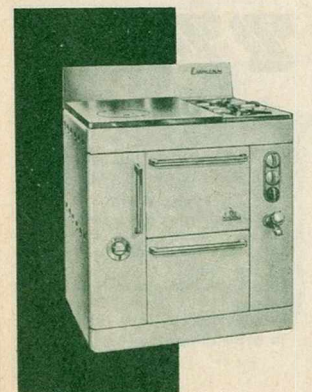


ENFIN (Établissements)
211, Rue de Lannoy ROUBAIX (Nord)

Type : **"PERLE"**

Dessus :
Larg. 93 cm Prof. 66 cm
Four :
Larg. 36 cm Prof. 50 cm Haut. 25 cm

80

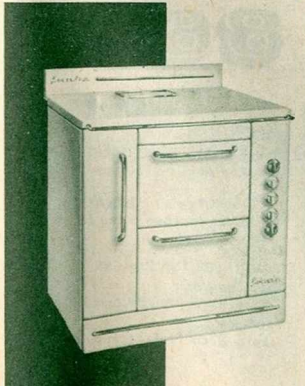


DEVILLE (Fonderies)
CHARLEVILLE (Ardennes)

Type : **"LUMINA" 8843** 
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 71 cm Prof. 53 cm
Four charbon :
Larg. 33 cm Prof. 37 cm Haut. 24 cm
Four gaz :
Larg. 33cm Prof. 35 cm Haut. 24 cm

83

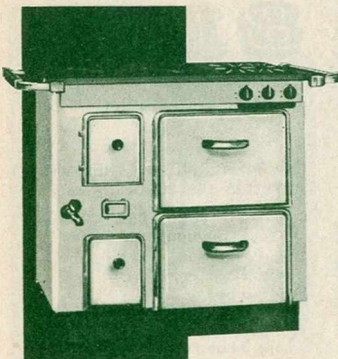


FAURE & C° (Société)
REVIN (Ardennes)

Type : **"MYSTÈRE MIXTE"**

Dessus :
Larg. 81 cm Prof. 57 cm
Four :
Larg. 33cm Prof. 41cm Haut. 21,5cm

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ



84

FRANCO-BELGES (Fonderies)
MÉRVILLE (Nord)
45, Av. Henri-Barbusse BOBIGNY (Seine)

Types : 668 & 669
(foyer charbon à feu continu) (1)

	668	669
Dessus :	cm	cm
largeur	85	125
profondeur	63,5	63,5
Four :		
largeur	37,5	35
profondeur	45	45
hauteur	25,5	25,5

(1) Ces modèles peuvent être livrés avec bouilleur.

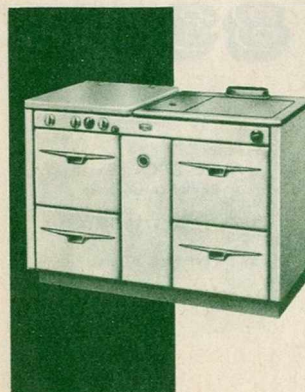


85

GENEVÉE (Établissements)
SAINT-OUEN-VENDÔME (Loir-&Cher)

Type : "BAMBY-BLOC"

Dessus :
Larg. 78 cm Prof. 60 cm
Four pâtissier :
Larg. 33 cm Prof. 35 cm Haut. 23 cm
Four rôtissoire :
Larg. 35 cm Prof. 43 cm Haut. 28 cm




86

GÉRARD-BECUWE (Établissements)
12, Rue Auguste-Laurent PARIS-11^e

Type : "SIRIA"
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 104,7 cm Prof. 59,3 cm
Four charbon :
Larg. 33 cm Prof. 39,5 cm Haut. 27 cm
Four gaz :
Larg. 33 cm Prof. 44 cm Haut. 23,7 cm

Les cuisinières estampillées portent le signe  placé à côté de l'indication du type.

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ

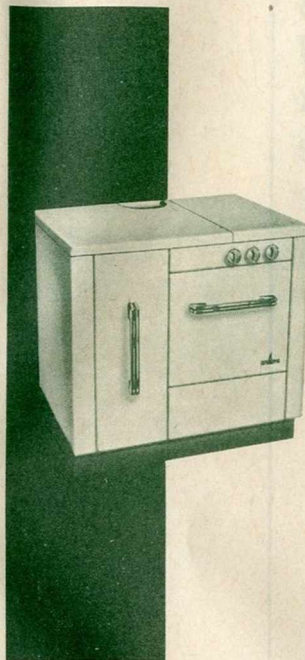


87

GODIN (Établissements ANSTELL)
GUISE (Aisne)

Type : 842

Dessus :
Larg. 65 cm Prof. 55 cm
Four :
Larg. 35 cm Prof. 38 cm Haut. 26,5 cm



88

PIED SELLE (Société des Usines du)
173, Boulevard Haussmann PARIS-8^e

Type : MU 85-74
(foyer charbon à feu continu. 1)

Dessus : Larg. 85 cm. Prof. 60 cm.
Four : Larg. 32 cm. Prof. 42 cm. Haut. 24 cm.

89

Type : MU 12-74
(foyer charbon à feu continu. 1)

Dessus : Larg. 120 cm. Prof. 60 cm.
Four : Larg. 37 cm. Prof. 42 cm. Haut. 29 cm.

90

Type : JT 10-74
(foyer charbon à feu continu. 1)

Dessus : Larg. 100 cm. Prof. 60 cm.
Four : Larg. 37 cm. Prof. 42 cm. Haut. 29 cm.

(1) Ces 3 modèles peuvent être livrés avec bouilleur




91

SAINT-NICOLAS (Forges et Fonderies de)
4, Rue Galilée PARIS-16^e

Type : "SÉDUCTION 4780 Z"
(foyer charbon à feu continu)

Dessus :
Larg. 79,5 cm Prof. 53 cm
Four :
Larg. 36 cm Prof. 47 cm Haut. 25 cm

Les cuisinières estampillées portent le signe  placé à côté de l'indication du type

ANNEXE AU GUIDE CUISINIÈRES

PRIX DE VENTE A L'USAGER

N° du guide	FABRICANT	TYPE	PRIX
CUISINIÈRES A FEU CONTINU :			
1	AEROFLAM	9056	70.950
2	ARTHUR MARTIN	6020	46.000
		6402	41.900
		6502	43.300
4	AUER	TRAMON-TANE	48.500
5	BAUDIN	STYLE 1	44.200
		STYLE 2	48.400
6	BRACHET RICHARD	1443	42.750
7	BRIFFAULT	CYGNE 65	32.900
		CYGNE 80	40.500
8		SUPER 57	39.900
9	CHAPPEE	5605	48.800
10		HERMETIC	
		5920	48.395
11		4009	34.628
		4019	38.951
12	COUSSEMENT	REVELATION	
		70	62.900
		REVELATION	
		90	68.900
13	COSTE CAUMARTIN	FRILOR	34.000
14		FERVOR 54-71	39.300
15		FERVOR 53-78	39.300
16		HELLIANA 75	42.400
		HELLIANA 85	44.900
17		4478	29.400
18		478 S	30.700
19	DEMEYER	86	44.000
20	DEVILLE	8523	41.900
21	DEVIN MOINE	680	57.450
22	DE DIETRICH	PERCENEIGE	44.790
23		PRIMEVERE	46.340
24		MUGUET	37.990
25		ANEMONE	39.430
26		JONQUILLE	38.730
27		EGLANTINE	45.330
28	ENFIN	PRESTIGE	65.900
29	F.A.R.	DAUPHINE	45.950
30	FAUNUS	ISOBLOC 377	
		ISOBLOC 387	
		ISOBLOC 487	
31		VEDETTE	
		STAR	
		STARLETTE	
32	FAURE	NOVA 75	47.000
		NOVA 85	49.900
33		MYSTÈRE	58.000
34		PROVENÇALE	
		65	32.000
		PROVENÇALE	
		80	38.700
35	FRANCO-BELGES	430	34.200
36		443	42.950
		444	45.800
37	GENEVÉE	SIRÈNE	43.540
38		CELTALUX	36.900
39	GERARD BECUWE	PHÉNIX	35.720
40	GODIN	2165	41.900
41		2175	46.200
42		3431	36.250

N° du guide	FABRICANT	TYPE	PRIX
43	HAINEAUX	AMBIANCE	
44		1248	
45		1249	
46	IDEAL STANDARD	49 B	52.390
47		105 B	42.230
		106 B	46.960
48	LACO	BLOC 565	39.500
		BLOC 575	47.900
49		BLOC 585	52.400
50	MONTHERMÉ	303 B	32.400
		404 A	40.900
		505 A	45.900
51		V 57 A	33.800
52	PIED SELLE	ARDUINA 60	47.800
		ARDUINA 77	52.800
53		ARITA	60.500
54		CUISCHAUF	32.200
55	ROSIÈRES	VIGILETTE	44.250
56		JUMELLE	38.950
57		VIGILIA 4075	50.950
		VIGILIA 4085	53.350
58	SAINT-NICOLAS	CARBOBEL 55	46.000
		CARBOBEL 77	56.000
59		SUPER-MIDINETTE	—
60		DÈSSE	46.000
61	SCHOLTES	5292	47.830
62	SOUGLAND	RECORD 557	—
		RECORD 558	—
		RECORD 559	—
63	SUPRA	311	39.900
		312	47.300
64	THERMOR	SUPERFOYER	48.900

CUISINIÈRES A BOUILLEUR :

65	AEROFLAM	INNOVATION	
		9056	89.450
66	BRIFFAULT	GEYSER 95	80.000
		GEYSER 105	88.000
67	CHAPPEE	7806 B	28.129
68	COSTE-CAUMARTIN	4478	41.700
		4590	48.600
69	FRANCO-BELGES	LADIV SEC 300	51.200
70	HAINEAUX	ENOBLOC 249	54.300
71	IDEAL STANDARD	105	52.430
		106	57.950
72	JAV	C C 700	37.500
73	ROSIÈRES	AGA F2	
		HYDROBLOC	284.000
74	VILLETANEUSE	ARHAL 103	132.000

CUISINIÈRES MIXTES CHARBON-GAZ :

75	ARTHUR MARTIN	93-71	85.800
76	BRIFFAULT	STELLMIXT	64.500
77	CHAPPEE		65.500
78	COUSSEMENT	REVELATION	
		5	93.900
79	DEMEYER	75	53.500
80	DEVILLE	LUMINA 8843	59.900
81	DEVIN MOINE	1855	76.000
82	ENFIN	PERLE	90.000
83	FAURE	MYSTÈRE	
		MIXTE	75.000
84	FRANCO-BELGES	668	69.150
		669	88.800
85	GENEVÉE	BAMBY BLOC	65.020
86	GERARD BECUWE	SIRIA	75.200
87	GODIN	842	56.800
88	PIED SELLE	MU 8574	77.800
89		MU 1274	92.400
90		JT 1074	88.500
91	SAINT-NICOLAS	SEDUCTION	72.800

Les prix, qui s'entendent taxes locales en sus, sont donnés à titre purement indicatif.





La modernisation d'une installation de chauffage a toujours pour résultat, une économie de combustibles

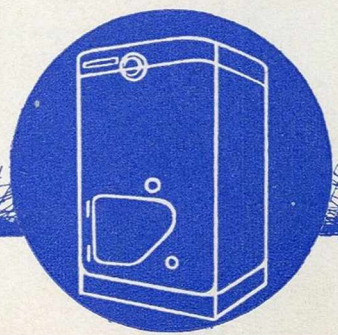
le charbon

utilisé dans des matériels modernes, fait réaliser des économies importantes de combustibles qui permettent d'amortir rapidement les frais d'équipement engagés.

Équipez-vous avec du matériel moderne qui consomme moins de charbon avec un meilleur rendement.

Charbonnages de France

9, Avenue Percier Paris 8^e



CHAUFFAGE CENTRAL

GUIDE DES
APPAREILS FRANÇAIS
FONCTIONNANT AU

CHARBON

ÉDITION 1957



CE guide a été fait par les Charbonnages de France pour vous documenter sur le chauffage central individuel. Il se limite donc aux appareils ne dépassant pas 40/50.000 calories, c'est-à-dire à des appareils que vous pouvez aisément faire fonctionner vous-même. Pour fixer les idées, indiquons qu'il est nécessaire de prévoir par radiateur 2.000 à 2.500 calories suivant le climat de la région et l'exposition de la maison.

LE CHAUFFAGE CENTRAL

Seul le chauffage central permet d'apporter dans une maison ce qu'on appelle le *CONFORT* c'est-à-dire une chaleur uniforme dans l'ensemble des pièces d'habitation avec, en plus, l'avantage de n'avoir à s'occuper que d'un seul foyer.

LE CHAUFFAGE CENTRAL AU CHARBON

Le charbon apporte avec lui ses deux qualités essentielles : *L'ECONOMIE*

A condition d'approvisionner des appareils modernes avec des combustibles appropriés, on obtient avec le charbon les calories les moins chères.

LA SECURITE

Outre la sécurité de marche, le charbon apporte la sécurité de l'approvisionnement — surtout si l'on a soin de faire ses provisions au printemps ou en été — à laquelle vient s'ajouter la facilité du stockage. De plus, on peut, avec un seul foyer fonctionnant au charbon, avoir le chauffage central, avoir de l'eau chaude et... faire la cuisine. Enfin, les nouvelles chaudières automatiques à charbon sont es-tée au point de vue facilité d'utilisation et économie.

LES APPAREILS

Il existe, en matières de petites installations individuelles, deux catégories d'appareils au charbon, selon que le chauffage est assuré par air chaud ou par eau chaude.

Les appareils de chauffage central par eau chaude sont le plus couramment utilisés. Il en existe toute une gamme qui permet de répondre à tous les besoins.

A côté d'appareils comportant des solutions techniques anciennes et éprouvées, on trouve maintenant, pour le chauffage central individuel au charbon, des chaudières automatiques particulièrement remarquables par leur souplesse et l'économie qu'elles assurent.

LES COMBUSTIBLES A UTILISER

CATEGORIES

D'une façon générale, s'agissant de foyer à feu continu, on utilisera du charbon maigre ou du coke. Il existe des fourneaux de chauffage central fonctionnant avec des charbons flambants.

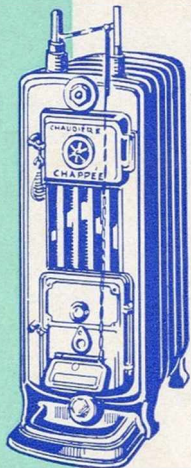
CALIBRES

Selon leurs dimensions ou leur conception, les foyers des chaudières brûlent l'un ou l'autre des calibres suivants :

Charbon		Coke	
Grains	6/10	Grésillons	10/20
Braisettes	10/15	Petit coke	20/40
Noisettes	15/30	Petit coke	40/60
Noix	30/50		
Gaillétins	50/80		

Dans les chaudières classiques de chauffage central, vous pouvez brûler un mélange de BOULETS et de COKE. On utilisera de préférence un mélange comportant 40 % de boulets et 60 % de coke. Les chaudières automatiques utilisent des petits calibres (grains, braisettes, noisettes et grésillons).

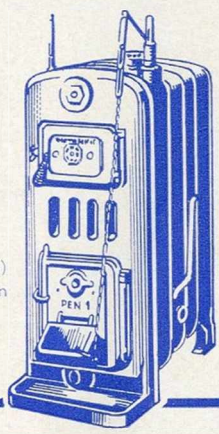
1



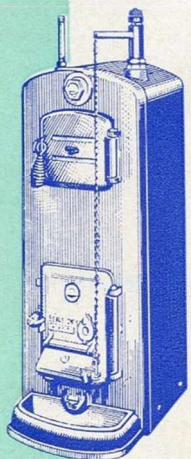
CHAPPÉE
Société Générale de Fonderie
8, place d'Iéna. PARIS (16^e)
Type
Chaudière CHAPPÉE
AN 1 AN 2 AN 3
de 8.400 à 33.600 calories

2

DÉ DIETRICH & C^{ie}
(Etablissements)
NIEDERBRONN (Bas-Rhin)
39 bis. Rue de Châteaudun
PARIS (9^e)
TYPE : Chaudière PEN
1 et 2
depuis 9.600 calories



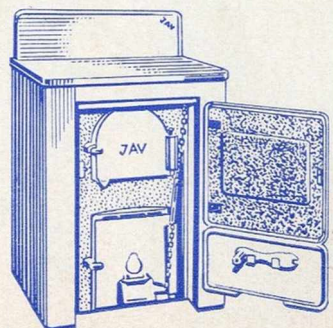
3



IDÉAL STANDARD
(Société)
149, bd Haussmann, PARIS 8^e
Type : Chaudière
"Idéal Classic"
de 6.000 à 33.600 calories
Type "IDÉAL DF"
depuis 8.880 calories

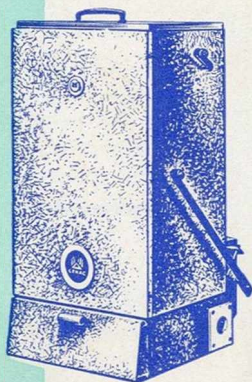
4

JAV (Etablissements)
SAINT-QUENTIN (Aisne)
Type : C 54
de 6.000 à 22.000 calories





5



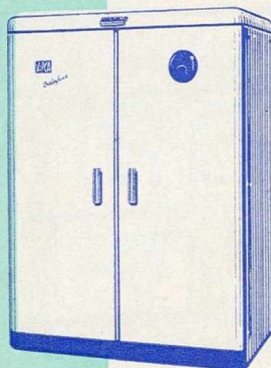
DE DIETRICH
(Établissements)

NIEDERBRONN (Bas-Rhin)
39 bis, Rue de Châteaudun
PARIS (9^e)

Type "PICCOLETTE"
Cerac

4 modèles :
de 22.000 à 56.000 calories

8



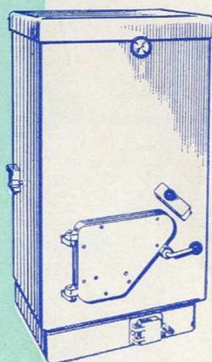
S. A. P. C. A.

4, rue Paul-Lintier, LYON 11^e
et 14, av. Franklin-Roosevelt
PARIS

Type : **BABYLUX**
20.000 calories

Type : **AUTOLUX**
depuis 35.000 calories

6



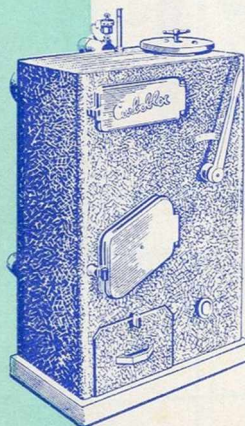
GUILLOT ET FILS

68, rue Villon, LYON (7^e)
et 74, rue du Rocher, PARIS

Type : **GAM**
4 modèles

de 20.000 à 60.000 calories

9



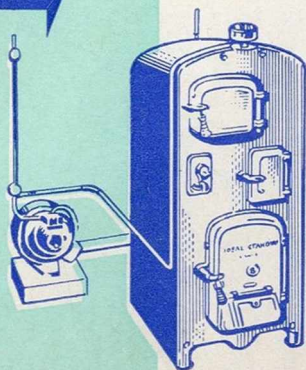
SECCACIER

26-44, rue de Cronstadt
PARIS (15^e)

Type : **CARBOBLOC**

5 modèles
de 10.000 à 50.000 calories

7



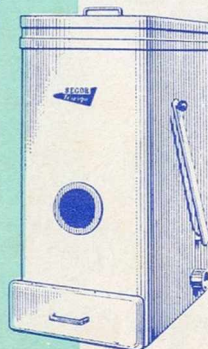
IDÉAL STANDARD
(Société)

149, bd Haussmann, PARIS 8^e

Type :
"Idéal Auto-Granivor"

Modèles 0 et I
de 12.000 à 55.000 calories

10



SEGOR

23, rue de la Pépinière
PARIS (8^e)

Chaudière automatique
"TROPIQUE"

5 modèles
de 10.000 à 65.000 calories

Les cuisinières à bouilleur assurant seulement le service d'eau chaude sont reprises dans le guide "CUISINIÈRES"

Les cuisinières à bouilleur assurant le service d'eau chaude sont reprises dans le guide "CUISINIÈRES"

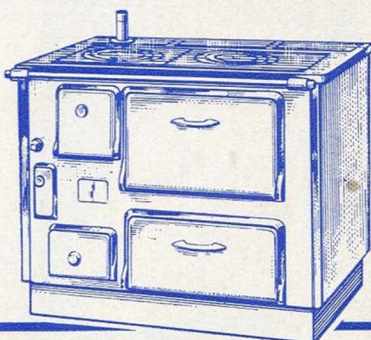
11

BRIFFAULT

72, Avenue Parmentier
PARIS (11^e)

Type "FULGUR"

2 modèles :
11.000 et 20.000 calories



12



**COUSSEMENT
(Établissements)**

142, rue de Mouvaux
TOURCOING (Nord)

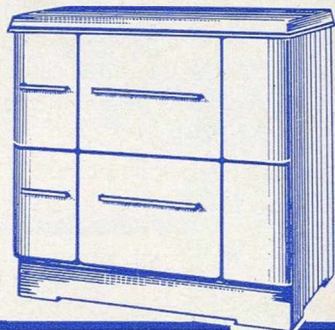
Type "AMBIANCE"
10.000 calories

13

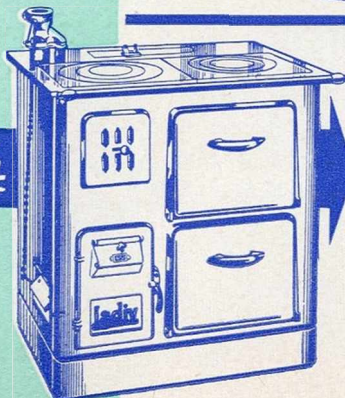
FAUNUS (Société)

37, rue Verniquet, PARIS 17^e

2 modèles :
Types "690 et 790"
6.000 et 10.000 calories



14

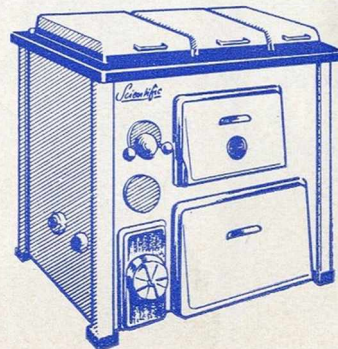


**FRANCO - BELGES
(Fonderies)**

MERVILLE (Nord)
et 45, av. Henri-Barbusse
BOBIGNY (Seine)

Type : "LADIV MONOCARB"
Fonctionne en feu continu
avec le charbon flambant
8 modèles
de 8.500 à 30.000 calories
Type : "LADIV C"
7 modèles
de 7.500 à 25.000 calories

18



SCIENTIFIC

54, rue de la République
DRANCY (Seine)

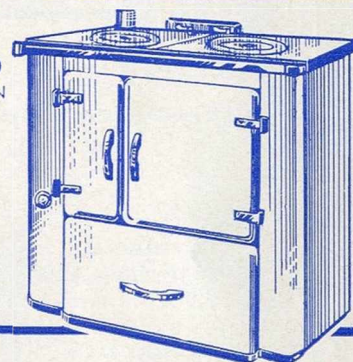
Type 202 et 203
2 modèles
12.000 et 20.000 calories

16

**JAV
(Les Fourneaux)
SAINT-QUENTIN
(Aisne)**

Type : CC 500
6 modèles
de 6.500 à 14.500 calories

Type : 607 à 610
4 modèles
de 16.500 à 24.000 calories



17



**ROSIÈRES
(Société des Usines de)**

Boîte postale 44
BOURGES (Cher)

Type "CENTRALUX CCR"
9.000 calories

**IDEAL STANDARD
(Société)**

149, bd Haussmann, PARIS 8^e

Type : Fourneau
"IDEAL CULINA"

4 modèles
de 5.000 à 12.000 calories



19



CINEY (Les Forges de)

GIVET (Ardennes)

(Technicolor, 7, boulevard du Temple, PARIS 3^e)

6 modèles chauffant de 125 à 650 mètres cubes

- Calorifère installé dans un placard étanche
- Distribution de l'air chaud par gaine



COMMERCIALE DES PYRÉNÉES (Société)

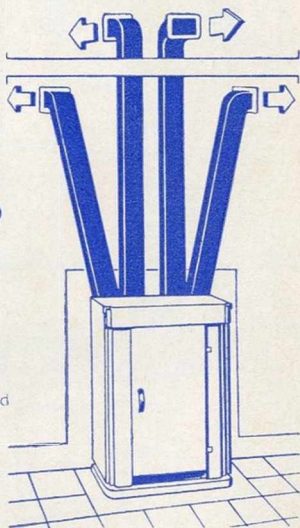
56, Rue de Provence
PARIS (9^e)

CALORIFÈRE S. I. P.

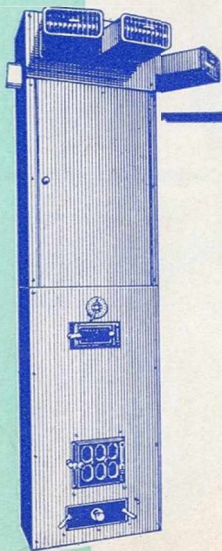
3 modèles

55-6	Volume chauffe	120 m ³
54-7		150 m ³
52-10		260 m ³

Distribution de l'air chaud par gaine métallique



20



GELAS & GAILLARD (Etablissements)

68, Cours Lafayette
LYON (Rhône)

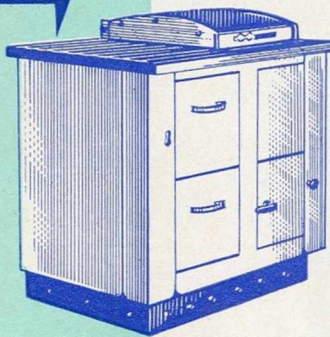
Type "AÉROLEAU"

3 modèles

N° 20	Volume chauffe	225 m ³
N° 30		275 m ³
N° 40		350 m ³

Distribution de l'air chaud par gaine

22



MIROCALOR (Société)

97, rue Saint-Lazare, PARIS

Type Cuisinière "MIRUS"

13.500 calories

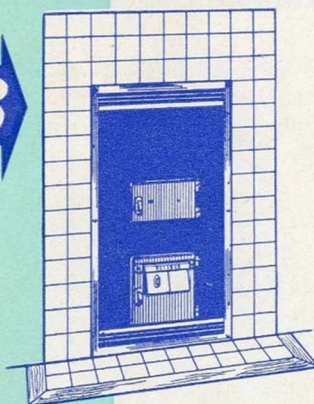
Cette cuisinière assure également le service d'eau chaude courante

Type "Poêle MIRUS"

8.000 et 12.000 calories

Distribution de l'air chaud par gaine

23



NESSI FRÈRES & C^{ie}

43, Rue de la Vanne
MONTROUGE (Seine)

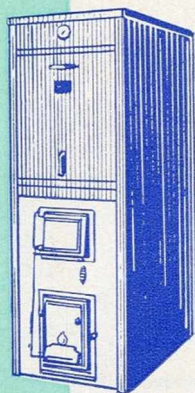
2 modèles

K 111	100 m ³
K 212	200 m ³

- Calorifère installé dans une niche en maçonnerie
- Distribution de l'air chaud par gaine métallique

*Faites votre provision
de charbon
au printemps et en été
vous serez mieux servis...
..et quelle tranquillité!*

24



AERA

141, boul Ney, PARIS (18^e)

Type "JUNIOR"

5 modèles
de 7.000 à 36.000 calories

Générateur installé dans une armoire étanche et muni d'un groupe moto-ventilateur

25

AIR MAP

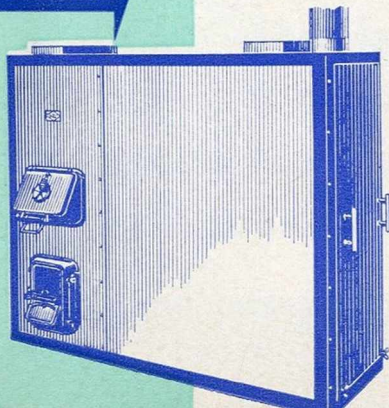
88, Rue Boileau
PARIS (16^e)

Type : "V" et "R"
de 6.000 à 40.000 calories

Distribution de l'air chaud par gaine métallique ou par double plafond



26



SOMAT

22, Rue d'Aumale, PARIS 9^e

Type "1954"

Modèles "MINIMAT"
et "A. C. V."
de 6.500 à 45.000 calories

Générateur installé dans une armoire étanche et muni d'un groupe moto-ventilateur

AVANT D'ACHETER

il faut se renseigner

Pour chaque appareil, demandez les renseignements précis concernant le volume chauffé et les combustibles à utiliser

CHAUFFAGE CENTRAL EAU CHAUDE

	Numéros du guide
Chaudières classiques	1 à 4
Chaudières automatiques .	5 à 10
Cuisinières chauffage central	11 à 18

CHAUFFAGE CENTRAL AIR CHAUD

Circulation naturelle . . .	19 à 23
Air pulsé	24 à 26