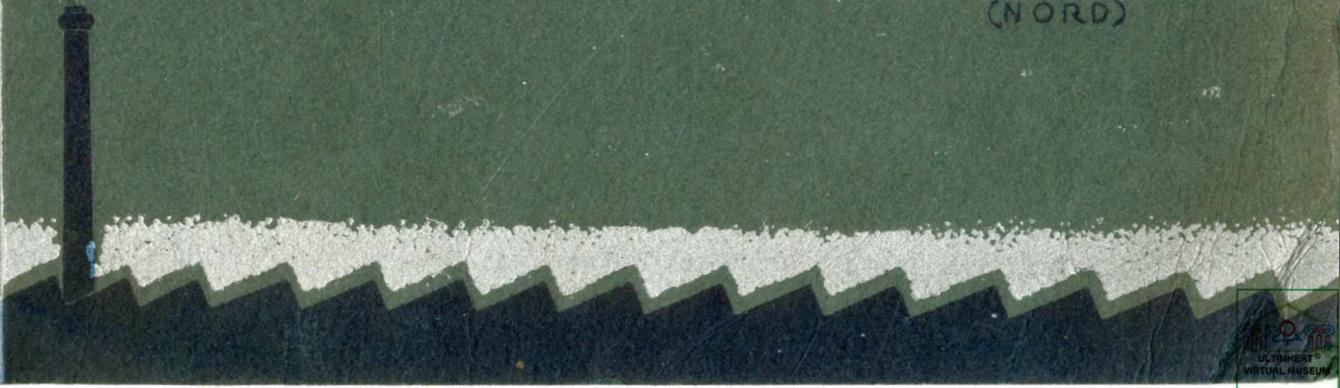


LES
FONDERIES
FRANCO-BELGES



MERVILLE
(NORD)



Les Fonderies Franco-Belges

SOCIÉTÉ ANONYME CAPITAL 8.000.000 FRANCS
MERVILLE (NORD)

Téléphone : MERVILLE 68
Compte Chèques Postaux
274-25 LILLE

Adresse Télégraphique
FRANCOBELGES-MERVILLE
R. C. HAZEBROUCK 6887

Banque : CRÉDIT DU NORD, à MERVILLE (Nord)

BUREAUX ET
SALLE D'EXPOSITION A
MERVILLE (NORD)

Dépôts :

PARIS - 45, Route des Petits-Ponts
BOBIGNY (Seine) - Téléphone BOBIGNY III

LYON - 42, Quai Gailleton, 42
Téléphone FRANKLIN 30-73

RENNES - 45, Avenue Janvier, 45
Téléphone 42-47

APPAREILS AU GAZ

pour cuisine

POÊLES FOYERS

CUISINIÈRES

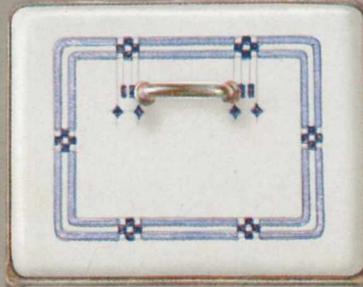
au charbon - coke - bois

Agent Général
SOCIÉTÉ NORD-CHAUFFAGE S.A.
45, Route des Petits-Ponts - BOBIGNY (Seine)

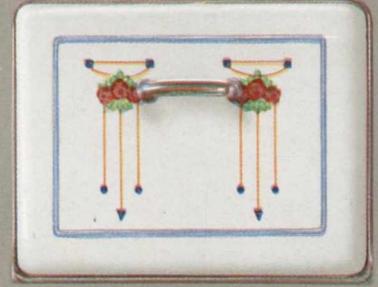
DÉCORS



1



2



3



4



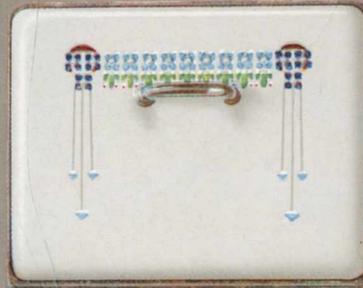
5



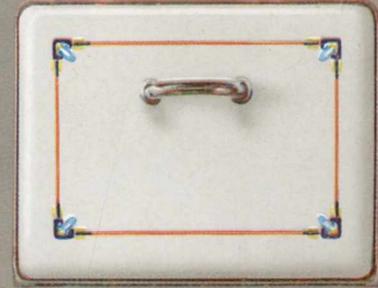
6



7



8



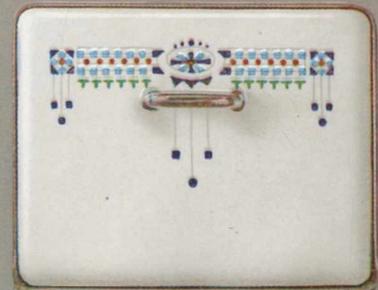
9



10



11



12

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

— Société Anonyme —
Capital : 8.000.000 frs

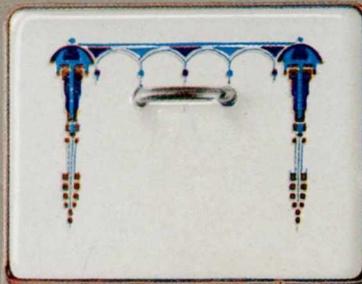
MERVILLE (NORD)



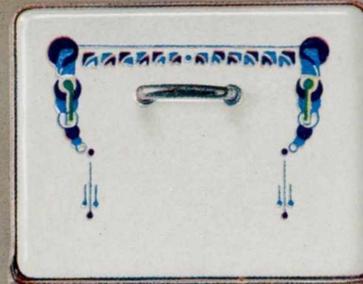
DÉCORÉS



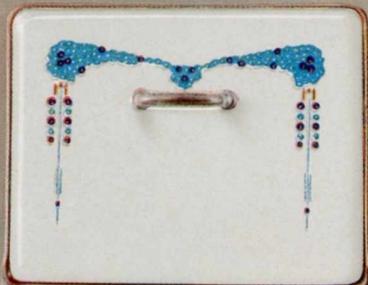
13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

— Société Anonyme —
Capital : 8.000.000 frs

MERVILLE (NORD)



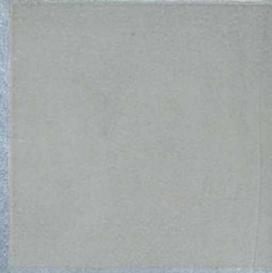
SOCIÉTÉ ANONYME
Capital : 8.000.000 de francs

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

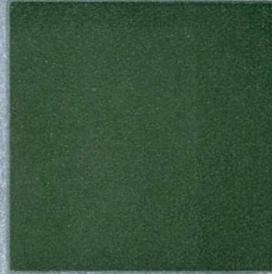
MERVILLE
NORD



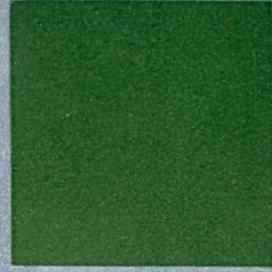
Bambou



Gris perle



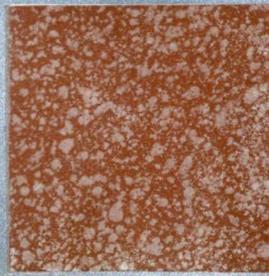
Vert foncé



Vert pâle



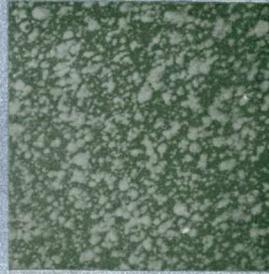
Bleu



Bambou jaspé



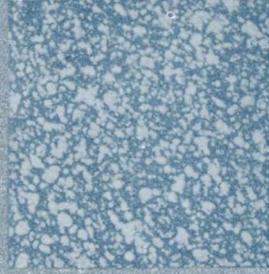
Gris jaspé



Vert foncé jaspé



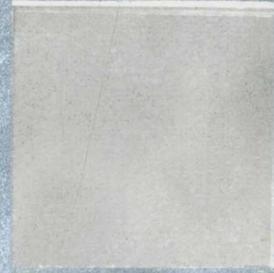
Vert pâle jaspé



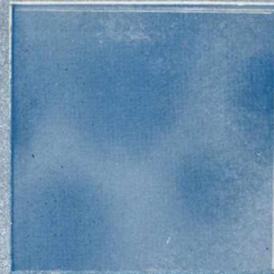
Bleu jaspé



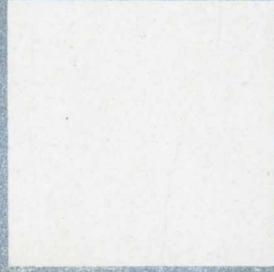
Noir jaspé



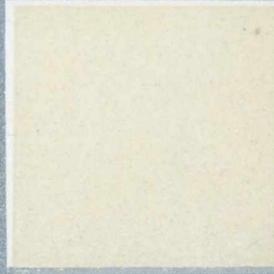
Gris céramique



Bleu céramique



Blanc



Ivoire

A nos Amis Lecteurs,

- ♦ La présente brochure, éditée spécialement à votre intention, contient nos modèles de Poêles, Foyers et Cuisinières au charbon et d'Appareils au gaz pour cuisine.
- ♦ Nous nous sommes efforcés de réduire au strict minimum, le prix de vente de nos appareils.
- ♦ Nous y sommes parvenus, grâce à notre excellente organisation industrielle, dont les principes directeurs sont « fabrication suivant les procédés les plus modernes et production en grande série ».
- ♦ Vous apprécierez nos efforts constants en vue de vous procurer la légitime satisfaction d'acheter, aux meilleures conditions, des appareils méritant la réputation d'être **la meilleure fabrication française**. Cette réputation est due uniquement à la beauté, au fini irréprochable et aux qualités indéniables de tous nos modèles.
- ♦ Nos usines produisent à plein rendement et nous n'arrivons que difficilement à servir notre nombreuse et fidèle clientèle. Aussi, nous ne faisons qu'une réclame très limitée. Les frais de publicité, en fin de compte, toujours supportés par l'acheteur sont, chez nous, pour ainsi dire, inexistants. Nos prix sont donc réduits d'autant, et vous estimerez qu'un tel avantage n'est pas à dédaigner.
- ♦ Enfin, vous le savez, notre entreprise est jeune ; elle ne peut subir la néfaste influence de la routine. Son organisation, tant technique que commerciale, est parfaite. D'emblée, notre Société a adopté les méthodes de production et de vente les plus rationnelles et ses débuts ont été remarquables.
- ♦ Nous n'hésitons pas à affirmer que ce succès initial ne sera pas un succès passager.
- ♦ Notre idéal se résume, en effet, en cette devise : « **Faire toujours mieux** ».
- ♦ Au sein de notre entreprise, la collaboration n'est pas un vain mot ; tous les efforts s'unissent pour atteindre l'idéal commun.
- ♦ La fabrication « L. F. B. » restera donc toujours : **La meilleure fabrication française**.
- ♦ Nous espérons, Chers Clients et Amis, que vous vous réjouirez de notre réussite et que vous continuerez à nous prêter votre précieux appui. La vogue, sans cesse croissante des articles de notre marque et le soin que nous apporterons à l'exécution de vos ordres, vous permettront de traiter, avec facilité, de fructueuses affaires.
- ♦ Le profit que vous réaliserez prouvera que vous ne pouviez mieux placer votre confiance.



Conditions Générales de Vente

Acceptation des Commandes

- ♦ L'envoi de nos albums, tarifs ou conditions de vente ne nous oblige pas à accepter des commandes.
- ♦ Les commandes remises à nos Représentants et les engagements pris par eux ne seront valables qu'après notre confirmation. A défaut de réponse dans les cinq jours suivant la réception de notre confirmation de commande, nous considérerons que le silence du client vaut ratification.

Conditions d'Expédition

- ♦ Tous nos prix s'entendent « départ usine ». Nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Sauf avis contraire, les envois sont toujours faits en P. V. ou suivant le mode d'expédition le moins coûteux.

Responsabilité des Compagnies de Chemin de Fer en cas d'avaries ou de manquants

- ♦ Des vols et surtout des avaries étant constatés fréquemment dans les nombreux colis que nous expédions, nous vous prions de noter les indications suivantes :
- ♦ Avant de prendre livraison des colis, vérifier leur bon état extérieur et surtout leur poids.
- ♦ En cas d'avarie, ou de non concordance de poids, faire constater par le transporteur l'importance des dégâts ou du vol et n'accepter les colis qu'après avoir fait par écrit, sur la lettre de voiture, toutes les réserves utiles qui vous permettront d'être indemnisé de la perte subie.
- ♦ Nos emballages sont absolument réglementaires et les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire qui seul peut faire les constatations utiles en présence du transporteur responsable. Ce dernier, n'acceptant nos colis qu'en bon état, **doit les remettre intacts ou réparer le préjudice causé.**

Délais de Livraison

- ♦ Les commandes sont livrées à leur tour d'inscription sauf accords spéciaux. Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de les livrer complètes et dans un délai déterminé. S'il y a retard, aucun dommage-intérêt n'est dû à l'acheteur. Aucune annulation de commande ne sera acceptée si la commande est en cours d'exécution à la réception d'un contre-ordre.

Retours de Marchandises

- ◆ Aucune marchandise (appareil ou pièce) ne sera reprise si elle a été fournie conformément à la commande. Pour les pièces défectueuses, nous sommes tenus simplement de les remplacer mais **sans aucune indemnité**.
- ◆ Nous attirons l'attention des clients sur le fait qu'en aucun cas, les marchandises ne peuvent nous être retournées sans avis. Il faut préalablement à tout retour de marchandises, nous aviser et attendre que nous ayons donné notre accord avant d'expédier. Sinon, nous refuserons catégoriquement les marchandises à l'arrivée.

Conditions de Paiement

- ◆ Nos factures sont payables à Merville, à 30 jours fin de mois d'expédition. Nos mandats ou l'acceptation de règlements n'apportent aucune dérogation à cette clause attributive de juridiction.
- ◆ Nous disposerons sur nos clients à l'échéance de nos factures sauf pour ceux qui nous auront expressément demandé d'effectuer leurs paiements par chèque, mandat ou virement à notre compte chèques-postaux.

Conditions diverses

- ◆ 1° Nos emballages ne sont pas facturés, s'il s'agit d'appareils complets.
- ◆ 2° Le bon fonctionnement de nos appareils étant établi par l'expérience, nous n'intervenons pas quant à leur installation et nous nous refusons à intervenir dans toute contestation qui pourrait survenir entre nos clients et les consommateurs.
- ◆ 3° Nous déduisons 5 % de la remise quand nous devons expédier à un autre destinataire que l'acheteur.
- ◆ 4° Les marchés peuvent être résiliés dans les cas de force majeure ci-après : avaries de machines, grève du personnel, guerre, émeute, incendie, suppression du courant électrique, inondations, suspension des transports.
- ◆ 5° En cas de contestation, le Tribunal de Commerce d'Hazebrouck sera seul compétent même en cas de demande en garantie.

Remarque très importante

- ◆ Nous recommandons instamment à notre clientèle de bien se conformer aux prix de vente de notre tarif. Toute dérogation constatée entraînera une diminution de la remise accordée et même l'annulation des ordres en cours.



Signification des Abréviations

La lettre :

G,	signifie :	grand foyer carré.
K,	—	foyer carré.
M,	—	foyer mixte.
O,	—	foyer ovale.
R,	—	foyer rond.
Gr,	—	foyer Grenoble.
GCA,	—	grand foyer carré avec chaudière affleurante.
GCD,	—	— — — débordante.
GCE,	—	— — — émaillée.
GCN,	—	— — — nickelée.
KCA,	—	foyer carré avec chaudière affleurante.
KCD,	—	— — — débordante.
KCE,	—	— — — émaillée.
KCN,	—	— — — nickelée.
MCA,	—	foyer mixte avec chaudière affleurante.
MCD,	—	— — — débordante.
MCE,	—	— — — émaillée.
MCN,	—	— — — nickelée.
OCA,	—	foyer ovale — affleurante.
OCD,	—	— — — débordante.
RCA,	—	foyer rond — affleurante.
RCD,	—	— — — débordante.
GrCA,	—	foyer Grenoble, avec chaudière affleurante.
GrCD,	—	— — — débordante.

Première Partie



APPAREILS DE CUISSON
AU CHARBON
C O K E
ET BOIS

CUISINIÈRES EN FONTE



Toutes nos cuisinières sont livrées
avec les colonnes d'arrière émaillées
sauf stipulation contraire du client.



Notre Catalogue montre les
divers genres de décoration
des séries normales.

Instructions spéciales relatives au montage et à l'utilisation des Appareils de Cuisine



♦ **Montage de l'appareil.** — Nous attirons spécialement l'attention des clients sur la nécessité de réunir l'appareil à la cheminée par un joint étanche. Toute entrée d'air, par le joint, refroidit la cheminée et diminue le tirage. Il faut, si possible, sceller le tuyau de fumée dans la maçonnerie.

♦ Souvent, pour masquer les ouvertures, on se contente de les couvrir avec une tôle. C'est très défectueux. La tôle cache le joint mais ne le ferme pas. Si le joint est bien exécuté, cette tôle est parfaitement inutile. Avant de raccorder la cuisinière à la buse scellée dans la maçonnerie, il faut procéder à une vérification de l'appareil.

♦ Cette vérification est d'autant plus nécessaire, que l'appareil a passé par plusieurs mains, notamment pendant le transport, ce qui peut provoquer le déplacement de certaines parties essentielles non visibles extérieurement, mais dont la position exerce son influence sur le bon fonctionnement de l'appareil et sur le tirage. Le plus simple est de procéder comme suit :

♦ **1° Regards de nettoyage.** — Dans le fond du four supérieur et dans le plafond du four inférieur se trouvent des ouvertures de nettoyage. Bien vérifier si les couvercles sont en place.

♦ **2° Pot.** — Il est important que le pot soit parfaitement emboîté à sa base dans le logement. On remarquera tout autour du pot un certain vide prévu pour la dilatation.

♦ Si, pour un motif quelconque, ce jeu est trop grand, il suffit de le mastiquer au moyen de terre glaise mouillée.

♦ **3° Vis de serrage.** — L'attention des clients est spécialement attirée sur la nécessité de vérifier les écrous et de resserrer ceux qui se seraient relâchés.

♦ **Portes de four.** — Les portes de nos fours sont construites de manière à en rendre la chute très difficile. Néanmoins, le client a le plus grand intérêt à prendre toute précaution en vue de ne pas faire tomber les portes de four sur leurs arrêts aux charnières, ceci, afin d'éviter le bris éventuel de l'encadrement en fonte. Nous conseillons vivement de manœuvrer les portes avec douceur.

♦ **Chauffage.** — Le feu ne doit pas être poussé dès le début de l'allumage, car une température trop violente peut provoquer de graves inconvénients. Il est recommandé de n'augmenter l'intensité du feu que progressivement, ce qui permet aux différentes parties de la cuisinière de se dilater normalement.

♦ **Circulation de flammes sous les fours.** — La circulation des flammes consiste en cette particularité que l'on peut faire circuler les fumées autour des fours au lieu de les faire évacuer directement dans la cheminée. Ceci augmente le pouvoir d'utilisation de la cuisinière et, en même temps, le rendement du combustible. Il va sans dire que la circulation des flammes ne peut être utilisée que si le tirage le permet. Si le tirage est médiocre ou faible, il vaut mieux ne pas faire immédiatement usage du renversement des flammes et attendre, pour le mettre en marche, que la cheminée, chauffée, tire mieux.

♦ Le tirage indirect (circulation de flammes) ne peut, d'ailleurs, donner de bons résultats, que si les conduits sont bien entretenus. Il convient donc de les nettoyer régulièrement. Cette opération est bien simple, puisque les couvercles des regards

de nettoyage sont facilement accessibles. La ménagère doit toujours se souvenir qu'un appareil bien propre intérieurement lui donnera toute satisfaction, ou bien il faudrait alors imputer à la cheminée ou aux intempéries, le fonctionnement irrégulier de la cuisinière.

◆ Pour réaliser l'inversion du tirage direct en tirage indirect (circulation de flammes), il faut utiliser les clefs prévues à cet effet.

◆ **Entretien.** — Le dessus de la cuisinière en fonte polie doit être entretenu à la pâte flamande. Les parties nickelées seront traitées avec des produits d'entretien de bonne qualité (blanc d'Espagne, etc.), les parties chromées avec un linge sec, mais jamais avec de la toile d'émeri ou du papier de verre. Les parties émaillées devront simplement être frottées à sec ou avec un chiffon légèrement humide. L'émail protégeant le métal contre toute oxydation, on ne peut donner de coups violents sur l'émail, afin de ne pas mettre le métal à nu. De cette manière, la cuisinière restera belle et se conservera longtemps. Il est bien entendu que les petites fentes ou craquelures qui se présentent dans l'émail, ne peuvent être considérées comme défaut de fabrication, car elles résultent de la différence de dilatation entre la fonte ou la tôle et l'émail.

Pour bien utiliser les Cuisinières " L.F.B "

◆ Avant de donner les renseignements sur l'utilisation rationnelle de nos cuisinières, il n'est pas superflu de rappeler que la propreté la plus stricte est une condition primordiale pour la bonne réussite de la cuisson. Un coffre bien propre ne donne aucun arrière-goût aux mets qui y sont enfermés.

◆ **Rôtis.** — Nul n'ignore que, pour obtenir un rôti succulent, la condition essentielle à remplir est de ne pas le dessécher. Pour ce motif, il ne faut pas introduire le rôti dans le coffre avant que ce dernier ne soit bien chaud, ce qui est obtenu en faisant usage du retour de flammes. Si l'on introduit un rôti dans un four non fortement chauffé, tout le jus s'évapore et l'on doit alors continuellement surveiller et arroser la viande.

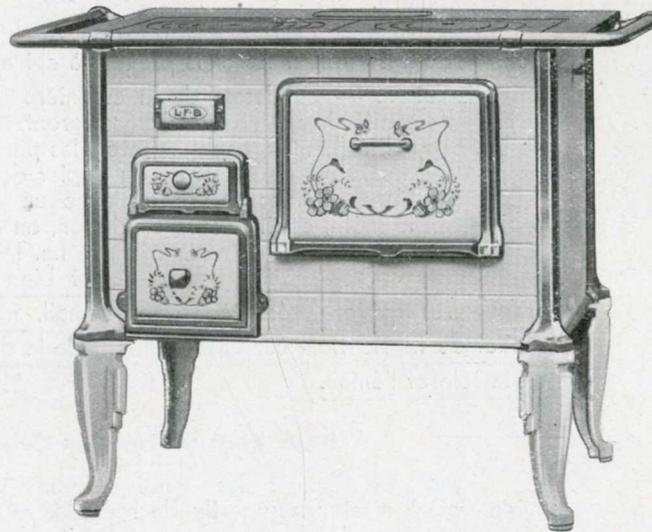
◆ Par contre, si le four est bien chaud, la viande est « saisie », les pores sont fermés, le jus ne peut s'échapper et les vapeurs qu'il forme, restant à l'intérieur des tissus, les gonflent et contribuent à rendre le rôti plus tendre et succulent, sans ou presque sans surveillance. Le rôti peut être placé dans une casserole plate ou monté sur une broche, un gril ou simplement être suspendu. Pour recueillir la graisse fondue, on utilise un récipient placé sous la viande. En général, un kilog. de viande nécessite 25 minutes de cuisson ; un demi-kilog., de 10 à 15 minutes. Toutefois, ce temps de cuisson dépend de la forme du rôti et des préférences de la ménagère. Tout le monde n'aime pas un rôti saignant (qui est cependant le mode de cuisson le plus recommandable). Si le rôti est plat, plutôt que carré, le temps de cuisson est moindre. L'espèce de viande cuite au four a également son influence sur la durée de la cuisson.

◆ Il importe de signaler que les viandes congelées ne doivent pas être « saisies » avant d'être dégelées, afin d'assurer une belle teinte rouge à toute leur masse.

◆ **Pâtisseries.** — Il convient de chauffer le four relativement fort et de placer les pâtisseries ou le pain sur une platine de manière que l'objet à cuire soit plongé de tous côtés dans l'air chaud du four, c'est-à-dire qu'aucune de ses parties ne soit trop proche de la source de chaleur. On réalise ainsi une cuisson homogène. Dès que la pâte commence à brunir, il faut diminuer l'intensité du chauffage en réglant la clé ou en ouvrant un peu la porte du four. La fin de la cuisson, qui est celle de l'intérieur de la pâte, doit être lente.

Cuisinière

n° 88

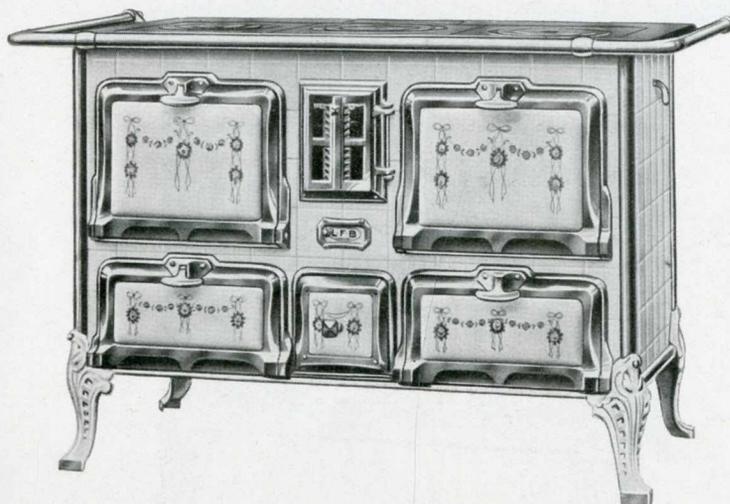


fonte - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 88 R
Foyer rond

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	770	Taque	largeur	840
Hauteur sous la buse	620		profondeur.	600
Buse ovale largeur	110	Four	largeur	320
longueur	200		profondeur.	420
			hauteur	230
Poids approximatif en kilogs		Nu	155	
		Emballé	168	



Cuisinière n° 92



fonte - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 92 R

Foyer rond



N° 92 M

Foyer mixte

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	770	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	630		profondeur.	480
Buse ovale largeur	90		hauteur	230
longueur	220	Etuve	largeur	320
Taque largeur	1030		profondeur.	480
profondeur.	640		hauteur	145

Poids approximatif en kilogs . . .

Nu 220

Emballé 235

Cuisinières

n^{os} 189 - 190

Type "NORD"



fonte - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 189 K
Foyer carré



N° 190 K
Foyer carré

Caractéristiques en millimètres

N ^{os}			N ^{os}			
	189	190		189	190	
Hauteur	800	800	Four	largeur	320	375
	660	660		profondeur	480	480
Hauteur sous la buse	660	660	Étuve	hauteur	230	230
	90	90		largeur	320	375
Buse ovale	90	90	profondeur	530	530	
	220	220	hauteur	145	145	
Taque	800	900				
	610	630				

		N ^{os}	189	190
Poids approximatif en kilogs	Nu		170	190
	Emballé		185	205



Cuisinières n^{os} 95 - 96

Type "MODERNE"

fonte - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 95	N° 96	
K	K	foyer carré sans chaudière
KCA	KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	KCD	foyer carré chaudière débordante
M	M	foyer mixte sans chaudière
MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

N ^{os}			N ^{os}		
	95	96		95	96
Hauteur	800	800	Four	largeur	300
	660	670		profondeur	420
Buse ovale	90	85	Etuve	largeur	300
	220	175		profondeur	480
Taque	845	720	hauteur	145	145
	565	565			

		N° 95	N° 96
Sans ou avec chaudière Litres	9.500	6
Poids approximatif en kilogs	Nu.	200	195
	Emballé.	220	210

Cuisinières n^{os} 97 - 99 - 100 - 101 - 102

Type "FRANCIA"

avec intérieur tôle - ou
entièrement en fonte -
émaillée - portes équilibrées - à circulation de
flammes sous le four



Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	97	1097	99 100	1099 1100	101 102	1101 1102
Entièrement fonte	N ^{os}	97	1097	99 100	1099 1100	101 102	1101 1102
Intérieur tôle	N ^{os}	2097	3097	2099 2100	3099 3100	2101 2102	3101 3102
Hauteur		800		800		800	
Hauteur sous la buse		660		660		660	
Buse ovale	largeur	85		90		90	
	longueur	175		220		220	
Taque	largeur	650	700	760	800	860	900
	profondeur	490	490	610	610	630	630
Four	largeur	260		320		360	
	profondeur	370		480		480	
	hauteur	230		270		270	
Etuve	largeur	260		320		360	
	profondeur	420		530		530	
	hauteur	150		150		150	
Sans ou avec chaudière	litres	6		9		12	

Les cuisinières N^{os} 99 100 101 102
1099 1100 1101 1102
2099 2100 2101 2102
3099 3100 3101 3102

peuvent être livrées avec taque à 4 trous — le
spécifier à la commande.

Désignation et numérotation abrégées

N ^{os}	entièrement fonte		intérieur tôle		
	97	1097	2097	3097	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
N ^{os}	99	1099	2099	3099	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
foyer grenoble chaudière affleur.	GrCA	GrCA	GrCA	GrCA	}
foyer grenoble chaudière débord.	GrCD	GrCD	GrCD	GrCD	
N ^{os}	100	1100	2100	3100	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	} avec porte à rôtir
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
N ^{os}	101	1101	2101	3101	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
foyer grenoble chaudière affleu.	Gr CA	Gr CA	GrCA	GrCA	}
foyer grenoble chaudière débord.	Gr CD	Gr CD	GrCD	GrCD	
N ^{os}	102	1102	2102	3102	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	} avec porte à rôtir
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	

Poids approximatifs en kilogs

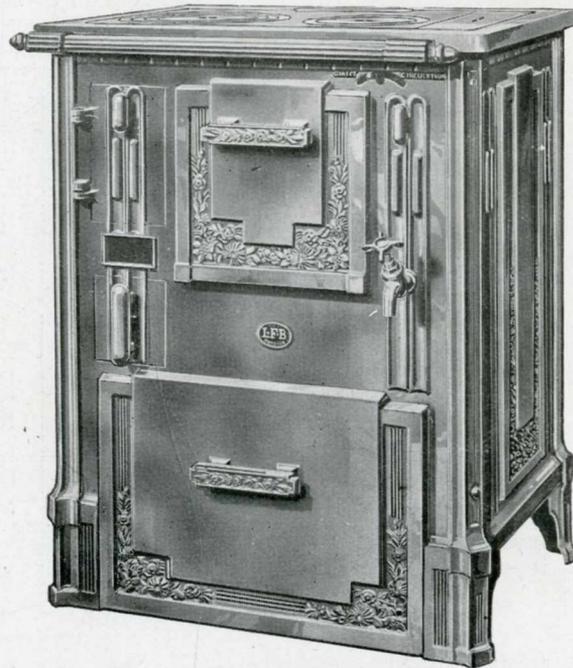
N ^{os}	97	2097	99	1099	2099	3099	101	1101	2101	3101
	1097	3097	100	1100	2100	3100	102	1102	2102	3102
Nu	150	140	215	215	200	200	230	230	210	210
Emballé	160	150	230	230	215	215	250	250	230	230

Cuisinière n° 98

Type "FRANCIA"

Modèle Parisien

avec intérieur tôle - ou
entièrement en fonte -
émaillée - portes équi-
librées - à circulation de
flammes sous le four



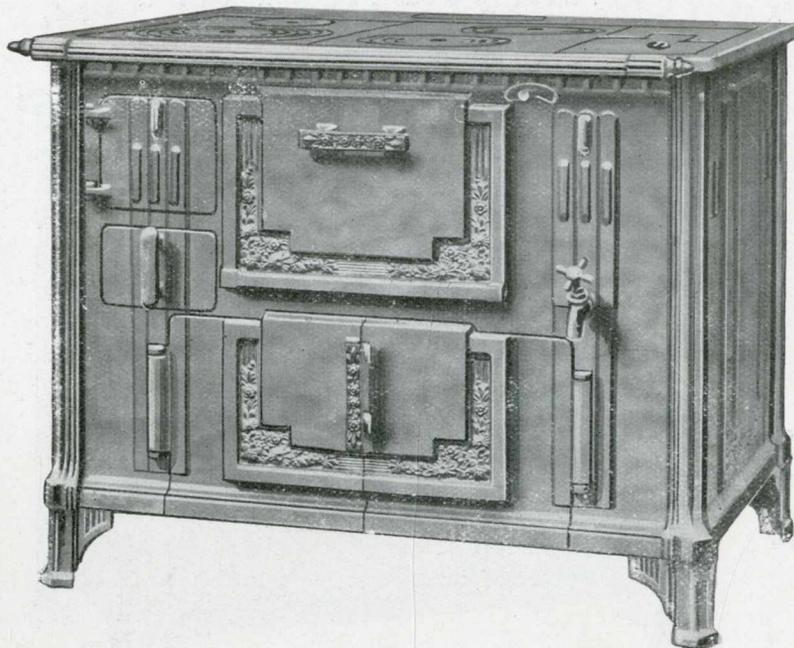
entièrement en fonte		en fonte, intérieur tôle		
N° 98	N° 1098	N° 2098	N° 3098	
K	K	K	K	foyer carré sans chaudière foyer carré chaudière affleurante foyer carré chaudière débordante foyer mixte sans chaudière foyer mixte chaudière affleurante foyer mixte chaudière débordante
KCA	KCA	KCA	KCA	
KCD	KCD	KCD	KCD	
M	M	M	M	
MCA	MCA	MCA	MCA	
MCD	MCD	MCD	MCD	

Caractéristiques en millimètres

	N°s	98	1098		N°s	98	1098
		2098	3098			2098	3098
Hauteur	Hauteur	800	800	Four	largeur	260	260
	Hauteur sous la buse	660	660		profondeur	370	370
	Buse ovale largeur	85	85		hauteur	230	230
Taque	longueur	175	175	Charbonnier	largeur	410	410
	largeur	650	700		profondeur	400	400
	profondeur	490	490		hauteur	240	240

Sans ou avec chaudière litres : 6

	N°s	98	1098	2098	3098
		Poids approximatif en kilogs	Nu.	135	
	Emballé	147		137	



Cuisinières n^{os} 103-104

Type "FRANCIA"

Modèle Lorraine

fonte - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

sans porte à rôtir N° 103	avec porte à rôtir N° 104	
MCA MCD	MCA MCD	foyer mixte chaudière affleurante foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	400
Hauteur sous la buse	660		profondeur.	545
Buse ovale			hauteur	240
largeur	90		largeur	580
longueur	220	Etuve	profondeur.	595
Taquet			hauteur	260
largeur	1000			
profondeur.	690			

4 trous - diamètres : 310 - 240 - 205 - 170

Chaudière litres : 22

Poids approximatif en kilogs
Nu 265
Emballé 287

Cuisinières n^{os} 107 - 109 - 110 - 111 - 112

Type "FLORES"

avec intérieur tôle - ou
entièrement en fonte -
émaillée - portes équi-
brées - à circulation de
flames sous le four



Caractéristiques en millimètres

		N ^{os} 107		N ^{os} 110		N ^{os} 112	
Entièrement fonte	N ^{os}	107	1107	109 110	1109 1110	111 112	1111 1112
Intérieur tôle	N ^{os}	2107	3107	2109 2110	3109 3110	2111 2112	3111 3112
Hauteur		800		800		800	
Hauteur sous la buse		660		660		660	
Buse ovale	largeur	85		90		90	
	longueur	175		220		220	
Taque	largeur	650	700	760	800	860	900
	profondeur	490	490	610	610	630	630
Four	largeur	260		320		360	
	profondeur	370		480		480	
	hauteur	230		270		270	
Etuve	largeur	260		320		360	
	profondeur	420		530		530	
	hauteur	150		150		150	
Sans ou avec chaudière	litres	6		9		12	

Les cuisinières N^{os} 109 110 111 112
1109 1110 1111 1112
2109 2110 2111 2112
3109 3110 3111 3112

LA MEILLEURE
FABRICATION
FRANÇAISE

peuvent être livrées avec taque à 4 trous — le
spécifier à la commande.

Désignation et numérotation abrégées

N ^{os}	entièrement fonte		intérieur tôle		
	107	1107	2107	3107	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	}
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
N ^{os}	109	1109	2109	3109	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	}
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
foyer grenoble chaudière affleur.	GrCA	GrCA	GrCA	GrCA	}
foyer grenoble chaudière débord.	GrCD	GrCD	GrCD	GrCD	
N ^{os}	110	1110	2110	3110	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	} avec porte à rôtir
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
N ^{os}	111	1111	2111	3111	
foyer carré sans chaudière	K	K	K	K	} sans porte à rôtir
foyer carré chaudière affleurante	KCA	KCA	KCA	KCA	
foyer carré chaudière débordante	KCD	KCD	KCD	KCD	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	}
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	
foyer grenoble chaudière affleur.	GrCA	GrCA	GrCA	GrCA	}
foyer grenoble chaudière débord.	GrCD	GrCD	GrCD	GrCD	
N ^{os}	112	1112	2112	3112	
foyer mixte sans chaudière	M	M	M	M	} avec porte à rôtir
foyer mixte chaudière affleurante	MCA	MCA	MCA	MCA	
foyer mixte chaudière débordante	MCD	MCD	MCD	MCD	

Poids approximatifs en kilogs

N ^{os}	107	2107	109	1109	2109	3109	111	1111	2111	3111
	1107	3107	110	1110	2110	3110	112	1112	2112	3112
Nu	150	140	215	215	200	200	230	230	210	210
Emballé	160	150	230	230	215	215	250	250	230	230



Cuisinière n° 108

Type "FLORÈS"

Modèle Parisien

avec intérieur tôle - ou
entièrement en fonte -
émaillée - portes équilibrées - à circulation de
flammas sous le four



entièrement en fonte		en fonte intérieur tôle		
N° 108	N° 1108	N° 2108	N° 3108	
K	K	K	K	foyer carré sans chaudière foyer carré chaudière affleurante foyer carré chaudière débordante foyer mixte sans chaudière foyer mixte chaudière affleurante foyer mixte chaudière débordante
KCA	KCA	KCA	KCA	
KCD	KCD	KCD	KCD	
M	M	M	M	
MCA	MCA	MCA	MCA	
MCD	MCD	MCD	MCD	

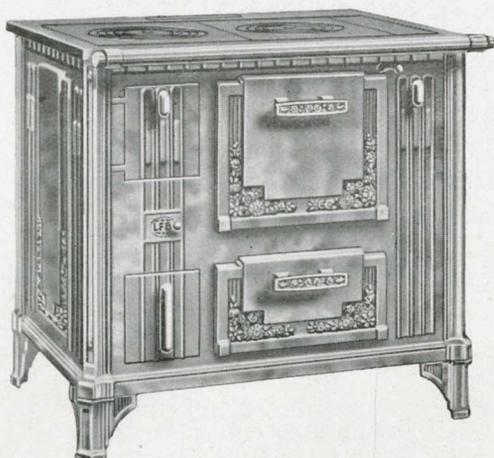
Caractéristiques en millimètres

	108		1108			108		1108	
	2108	3108	2108	3108		2108	3108	2108	3108
Hauteur	800	800	Four	largeur	260	260			
	Hauteur sous la buse	660		660	profondeur	370	370		
Buse ovale	largeur	85	Charbonnier	hauteur	230	230			
	longueur	175		175	largeur	410	410		
Taqué	largeur	650		profondeur	400	400			
	profondeur	490		490	hauteur	240	240		

Sans ou avec chaudière, litres : 6

		N°s	108	1108	2108	3108
Poids approximatif en kilogs	Nu.		135		125	
	Emballé		147		137	

Cuisinières à pot bouilleur



Type "FRANCIA" n^{os} 4101-5101



Type "FLORÈS" n^{os} 4111-5111

pour la cuisine, le chauffage et la distribution d'eau chaude

Tirage direct et retour de flammes sous le four

- ♦ Pour la cuisine.... c'est une « FRANCIA » ou une « FLORÈS » de notre modèle courant, cuisant parfaitement sur le dessus et dans les fours.
- ♦ Pour le chauffage (N^{os} 5101 et 5111) et la distribution d'eau chaude (N^{os} 4101 et 4111)... un dispositif nouveau de chaudières en acier à grande surface de chauffe assure un rendement inégalé.
- ♦ Pas de précautions particulières pour la conduite de la cuisinière.
- ♦ Un entretien facile parce que tous les organes, d'une simplicité étonnante, sont accessibles.

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Etuve	largeur	360
Hauteur sous la buse	660		profondeur	530
Buse ovale	90		hauteur	150
largeur	220	Tuyauterie	départ	33×42
longueur	900		retour	33×42
Taque	675			
largeur	360	Capacité du bouilleur, litres		19
profondeur	480			
Four	270	Puissance calories heures		4000
largeur				
profondeur				
hauteur				

		N ^{os}			
		5101	5111	4101	4111
Poids approximatif en kilogs	Nu	235		230	
	Emballé	255		250	

Installation d'une cuisinière à pot bouilleur

- ◆ **Système direct.** — Ce mode de chauffage est à déconseiller fortement à cause de ses nombreux inconvénients. Il est caractérisé par le passage dans la cuisinière de l'eau à soulever.
- ◆ **Système indirect.** — Le croquis donne à titre **indicatif** un exemple d'installation (consulter l'installateur de chauffage central).

Le réservoir d'eau chaude à réchauffeur doit avoir une capacité de 150 à 200 litres.

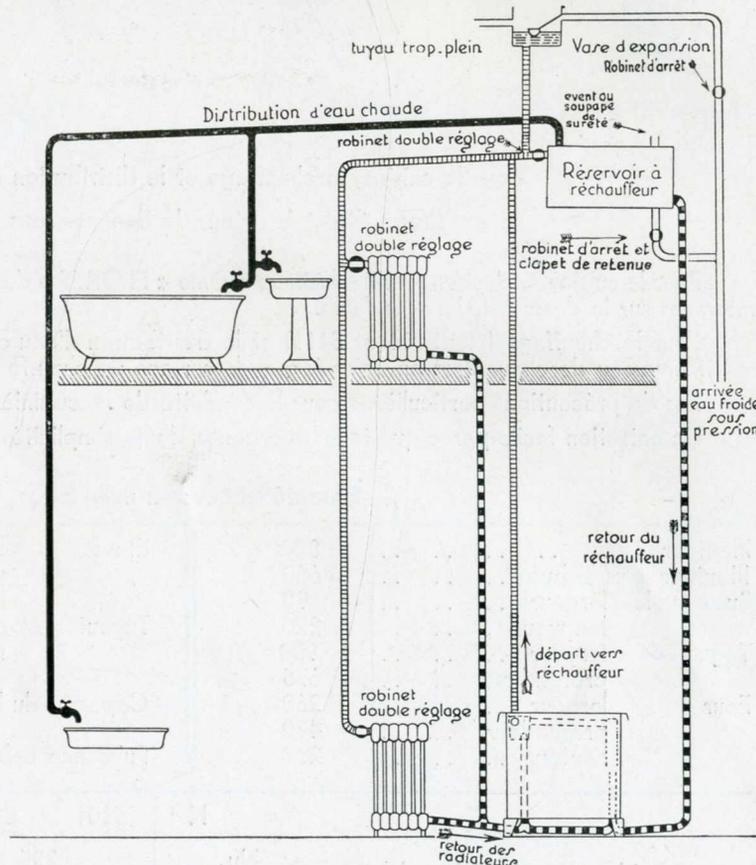
Pour obtenir le meilleur rendement, calorifuger ce réservoir.

Le vase d'expansion alimenté par la distribution d'eau froide sous pression par l'intermédiaire d'un robinet à flotteur à petit débit doit avoir une capacité d'une vingtaine de litres.

Ce vase d'expansion doit toujours posséder un trop plein fixé au-dessus du niveau normal du flotteur.

N'utiliser que des courbes à grand rayon.

Prévoir toujours dans les canalisations une pente de 1 % dans une direction convenable : montante pour eau chaude, descendante pour eau froide.



Première Partie (suite)



APPAREILS DE CUISSON
AU CHARBON
C O K E
ET BOIS

CUISINIÈRES EN TÔLE

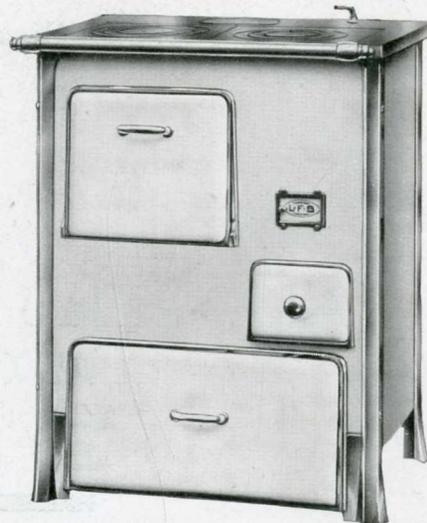


Toutes nos cuisinières sont livrées
avec les colonnes d'arrière émaillées
sauf stipulation contraire du client.



Notre Catalogue montre les
divers genres de décoration
des séries normales.

Cuisinière n° 300



Modèle "PARISIEN"

tôle d'acier - émaillée - portes
équilibrées

N° 300 O
Foyer ovale

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	260
Hauteur sous la buse	670		profondeur	380
Buse ovale	largeur	Charbonnier	hauteur	230
			largeur	410
Taquet	longueur		profondeur	400
	largeur		hauteur	240
	profondeur.			
	460			

Poids approximatif en kilogs

Nu	80
Emballé	90



Cuisinières n^{os} 301-302

Modèle
" PARISIEN "

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four

N° 301	N° 302	
O	O	foyer ovale sans chaudière
OCA	OCA	foyer ovale chaudière affleurante
OCD	OCD	foyer ovale chaudière débordante
K	K	foyer carré sans chaudière
KCA	KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	KCD	foyer carré chaudière débordante
M	M	foyer mixte sans chaudière
MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

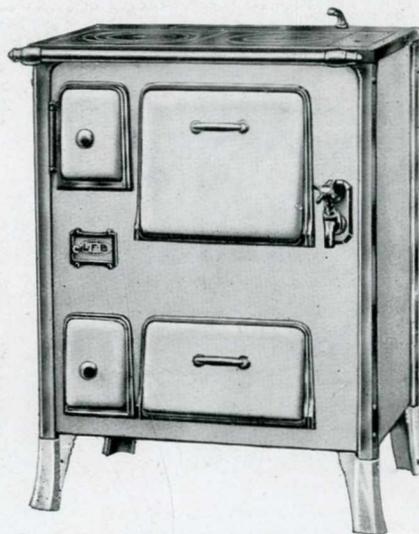
Nos			Nos			
	301	302		301	302	
Hauteur	800	800	Four	largeur	280	320
Hauteur sous la buse	660	660		profondeur	360	380
Buse ovale				hauteur	255	230
Taqué	largeur	700	Charbonnier	largeur	470	530
	profondeur	490		profondeur	400	460
				hauteur	240	210

⚠ Sans ou avec chaudière, litres : 6

		N ^{os}	301	302
Poids approximatif en kilogs	Nu.		110	115
	Emballé		120	125

Cuisinières n^{os} 305 - 306

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four



N° 305	N° 306	
O	O	foyer ovale sans chaudière
OCA	OCA	foyer ovale chaudière affleurante
OCD	OCD	foyer ovale chaudière débordante
M	M	foyer mixte sans chaudière
MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}			N ^{os}		
	305	306		305	306	
Hauteur	800	800	Four	largeur	260	260
Hauteur sous la buse	680	680		profondeur	360	360
Buse ovale	largeur	85	Etuve	hauteur	220	220
		longueur		155	largeur	260
Taque	largeur	600	profondeur	430	430	
		profondeur	450	hauteur	135	135

Sans ou avec chaudière, litres 3,250

	N ^{os}	305	306
Poids approximatif en kilogs	Nu.	90	92
	Emballé.	105	107



Cuisinières n^{os} 307-308-309

Type "SAVA"

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four

N° 307	N° 308	N° 309	
K	K	K	foyer carré sans chaudière
KCA	KCA	KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	KCD	KCD	foyer carré chaudière débordante
M	M	M	foyer mixte sans chaudière
MCA	MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	MCD	MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	307	308	309
Hauteur		800	800	800
Hauteur sous la buse		660	660	660
Buse ovale	largeur	85	90	90
	longueur	175	220	220
Taque	largeur	700	750	850
	profondeur	490	550	600
Four	largeur	280	310	350
	profondeur	360	420	450
	hauteur	255	255	255
Etuve	largeur	280	310	350
	profondeur	430	490	525
	hauteur	170	170	170
Sans ou avec chaudière	litres	6	9	12

Les cuisinières N^{os} 308 et 309 peuvent être livrées avec taque à 4 trous. — Le spécifier à la commande.

	N ^{os}	307	308	309
Poids approximatif en kilogs	Nu.	130	137	150
	Emballé	142	150	164

Cuisinières

n^{os} 589 - 590

Type
"REINE DU NORD"



tôle d'acier - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 589 K

Foyer carré

N° 589 O

Foyer ovale

N° 590 K

Foyer carré

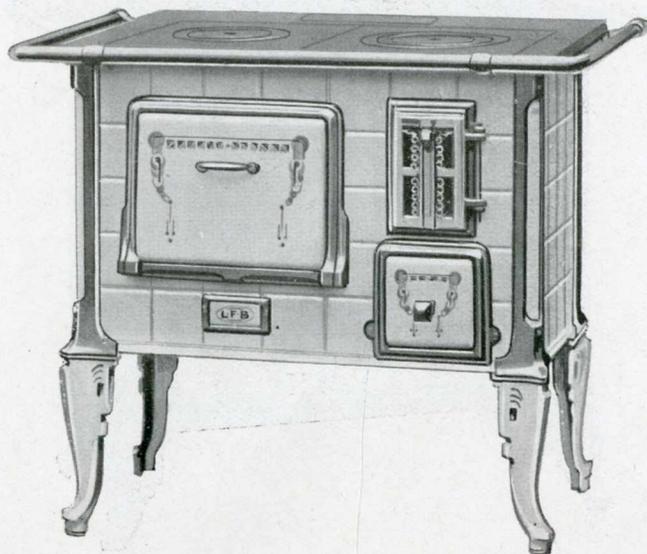
N° 590 R

Foyer rond

Caractéristiques en millimètres

N ^{os}			N ^{os}			
	589	590		589	590	
Hauteur	800	800	Four	largeur	375	375
	650	650		profondeur	500	500
Buse ovale	90	90	Etuve	hauteur	240	240
	220	220		largeur	375	375
Taque	800	900	profondeur	540	540	
	610	630	hauteur	155	155	

		N ^{os}	589	590
Poids approximatif en kilogs	Nu.		120	135
	Emballé.		135	150



Cuisinière n° 600



tôle d'acier - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 600 R
Foyer rond

N° 600 K
Foyer carré

N° 600 M
Foyer mixte

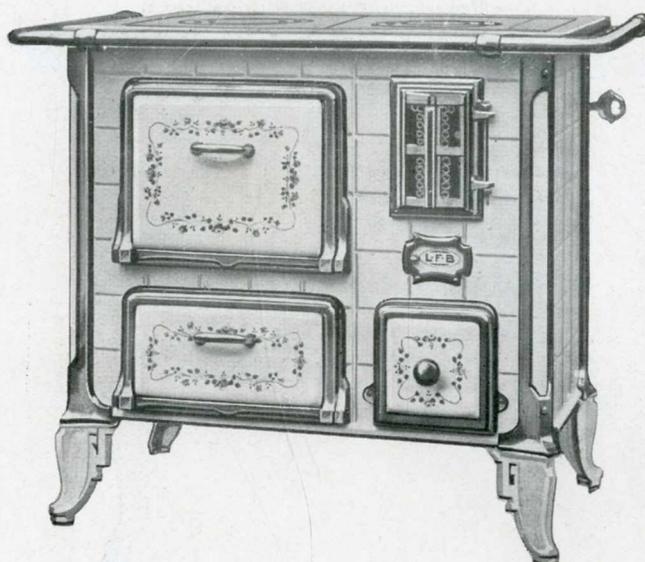
Caractéristiques en millimètres

Hauteur	770	Taque	largeur	800
Hauteur sous la buse	630		profondeur.	600
Buse ovale largeur	90	Four	largeur	320
longueur	220		profondeur.	400
			hauteur	230

Poids approximatif en kilogs

Nu	95
Emballé	105

Cuisinière n° 603



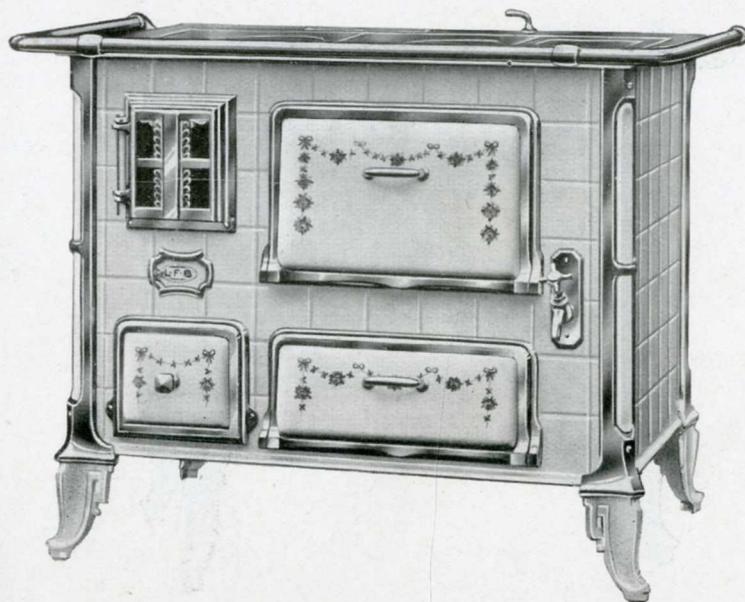
tôle d'acier - émaillée - portes
équilibrées - à circulation
de flammes sous le four

N° 603 R N° 603 K N° 603 M
Foyer rond Foyer carré Foyer mixte

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	770	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	610		profondeur.	400
Buse ovale largeur	90		hauteur	230
longueur	220	Etuve	largeur	320
Taquet largeur	800		profondeur.	400
profondeur.	600		hauteur	145

Poids approximatif en kilogs
Nu 105
Emballé 120



Cuisinière n° 604

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four

R	foyer rond	sans chaudière
RCA	foyer rond	chaudière affleurante
RCD	foyer rond	chaudière débordante
K	foyer carré	sans chaudière
KCA	foyer carré	chaudière affleurante
KCD	foyer carré	chaudière débordante
M	foyer mixte	sans chaudière
MCA	foyer mixte	chaudière affleurante
MCD	foyer mixte	chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	375
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	430
Buse ovale largeur	90		hauteur	230
longueur	220	Etuve	largeur	375
Taqué largeur	900		profondeur.	550
profondeur.	600		hauteur	145

Sans ou avec chaudière, litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	150
	Emballé	165

Cuisinière n° 688



tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées -
à tirage direct

N° 688 R
Foyer rond

N° 688 O
Foyer ovale

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	780	Taque	largeur	765
Hauteur sous la buse	665		profondeur.	455
Buse ovale largeur	90	Four	largeur	320
longueur	220		profondeur.	360
			hauteur	230

Poids approximatif en kilogs .. Nu 80
Emballé 90



Cuisinières

n^{os} 691 - 692



tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - 4 fours

N° 691 R	foyer rond - à tirage direct
N° 692 R	foyer rond - à circulation de flammes sous les fours
N° 692 M	foyer mixte - — — —

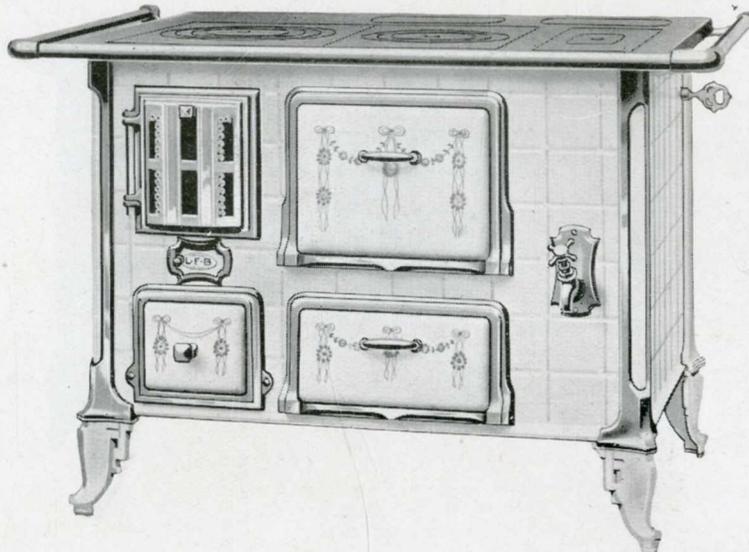
Caractéristiques en millimètres

			N ^{os}					N ^{os}	
			691	692				691	692
Hauteur		770	770	Fours	largeur	260	320	
Hauteur sous la buse		630	630		profondeur ..	400	480	
Buse ovale	largeur	90	90	Etuves	hauteur	230	230	
	longueur	220	220		largeur	260	320	
Taque	largeur	930	1030		profondeur ..	400	480	
	profondeur	570	640	hauteur	145	145		

		N ^{os}	
		691	692
Poids approximatif en kilogs	Nu.	125	150
	Emballé . .	135	165

Cuisinière n° 695

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four



N° 695

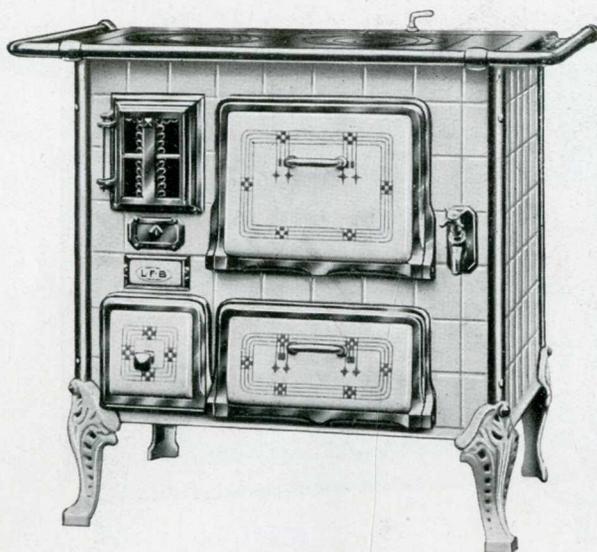
KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	770	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	630		profondeur. . . .	440
Buse ovale largeur	90		hauteur	230
longueur	220	Etuve	largeur	320
Taqué largeur	975		profondeur. . . .	570
profondeur. . . .	645		hauteur	145

Chaudière litres : 15

Poids approximatif en kilogs	Nu	160
	Emballé	175



Cuisinière n° 699

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four

O	foyer ovale sans chaudière
OCA	foyer ovale chaudière affleurante
OCD	foyer ovale chaudière débordante
K	foyer carré sans chaudière
KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
M	foyer mixte sans chaudière
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	380
Buse ovale largeur	85		hauteur	230
longueur	175	Etuve	largeur	320
Taque largeur	760		profondeur.	470
profondeur.	540		hauteur	145

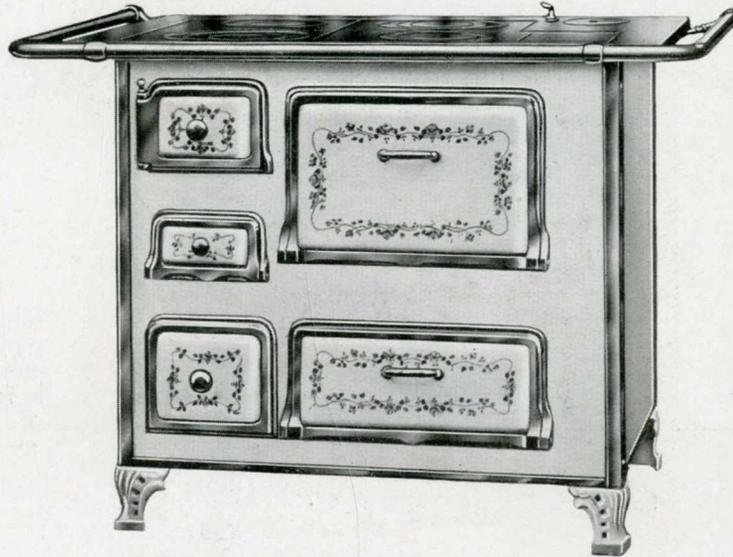
Sans ou avec chaudière, litres : 6

Poids approximatif en kilogs	Nu	120
	Emballé	130

Cuisinière n° 749

Type "EST"

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - foyer
réfractaire - circulation de
flammas sous le four



K	foyer carré sans chaudière
KCE	foyer carré chaudière émaillée
KCN	foyer carré chaudière nickelée

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	780	Four	largeur	375
Hauteur sous la buse	610		profondeur.	570
Buse ronde diamètre	118		hauteur	230
Taqué largeur	950	Etuve	largeur	375
profondeur.	660		profondeur.	570
Nombre de trous : 4			hauteur	145
Sans ou avec chaudière		litres : 4.500		

Poids approximatif en kilogs ..	Nu	160
	Emballé	175



Cuisinière n° 750

Type "EST"

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - foyer
réfractaire - circulation de
flammes sous le four

K	petit foyer carré sans chaudière
KCE	petit foyer carré chaudière émaillée
KCN	petit foyer carré chaudière nickelée
G	grand foyer carré sans chaudière
GCE	grand foyer carré chaudière émaillée
GCN	grand foyer carré chaudière nickelée
M	foyer mixte sans chaudière
MCE	foyer mixte chaudière émaillée
MCN	foyer mixte chaudière nickelée

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	780	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	610		profondeur	570
Buse ronde diamètre	118		hauteur	230
Taque largeur	860	Etuve	largeur	320
profondeur	620		profondeur	570
Nombre de trous : 4			hauteur	145

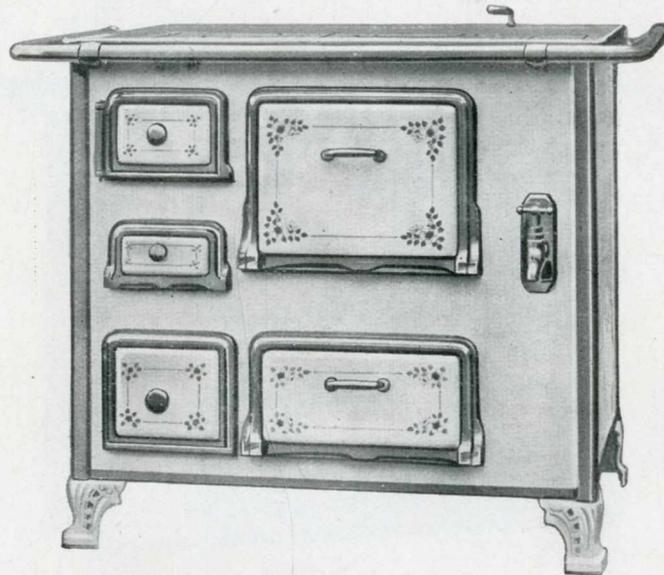
Sans ou avec chaudière litres : 7

Poids approximatif en kilogs .. Nu 155
Emballé 170

Cuisinières n^{os} 751 - 752

Type "EST"

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - foyer
réfractaire - circulation de
flammas sous le four



N° 751 — Dessus à 4 trous inégaux - chaudière en tôle émaillée

N° 752 — Dessus à 4 trous égaux - chaudière en cuivre rouge étamé

N° 751	N° 752	
KCA	KCA	petit foyer carré chaudière affleurante
KCD	KCD	petit foyer carré chaudière débordante
GCA	GCA	grand foyer carré chaudière affleurante
GCD	GCD	grand foyer carré chaudière débordante
MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	780	Four	largeur	320
Hauteur sous la buse	610		profondeur.	570
Buse ronde diamètre	118		hauteur	230
Taques		Etuve	largeur	320
largeur	860		profondeur.	570
profondeur.	620		hauteur	145
Nombre de trous : 4				

N° 751 — Chaudière en tôle émaillée : litres : 5,5

N° 752 — Chaudière en cuivre rouge étamé : litres : 9

Poids approximatif en kilogs	Nu	155
	Emballé	170



Cuisinière n° 799

Type "KIVA"

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four

K	foyer carré sans chaudière
KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
M	foyer mixte sans chaudière
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante
GrCA	foyer grenoble chaudière ailleur.
GrCD	foyer grenoble chaudière débord.

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	285
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	380
Buse ovale largeur	85		hauteur	230
longueur	175	Etuve	largeur	320
Taque largeur	760		profondeur.	470
profondeur.	540		hauteur	145

Sans ou avec chaudière litres : 6

Poids approximatif en kilogs .. Nu 125
Emballé 136

Cuisinière n° 801

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four - porte de foyer à
micas



KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante
GrCA	foyer grenoble chaudière affleur.
GrCD	foyer grenoble chaudière débord.

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	295
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	400
Buse ovale			hauteur	230
largeur	90	Etuve	largeur	320
longueur	220		profondeur.	500
Taque			hauteur	145
largeur	840			
profondeur.	600			

Chaudière litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	135
	Emballé	150



Cuisinière n° 1801

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four - porte de foyer
pleine

KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante
GrCA	foyer grenoble chaudière affleur.
GrCD	foyer grenoble chaudière débord.

Caractéristiques en millimètres

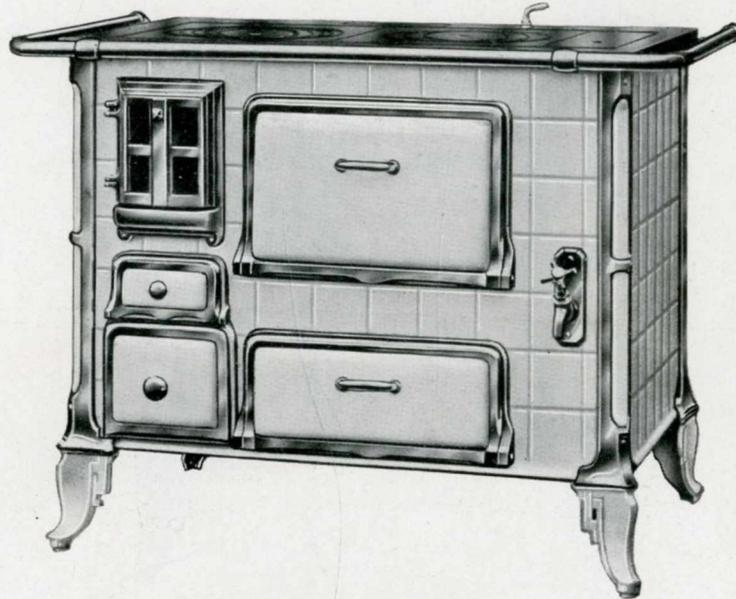
Hauteur	800	Four	largeur	295
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	400
Buse ovale largeur	90	Etuve	hauteur	230
longueur	220		largeur	320
Taque largeur	840		profondeur.	500
profondeur.	600		hauteur	145

Chaudière litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	135
	Emballé	150

Cuisinière n° 805

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four - porte de foyer à
micas



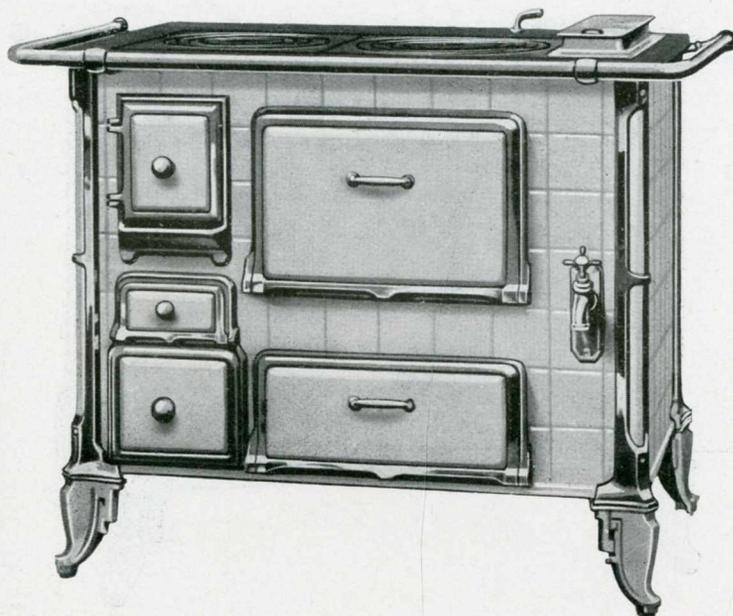
KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante
GrCA	foyer grenoble chaudière affleur.
GrCD	foyer grenoble chaudière débord.

Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Four	largeur	375
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	440
Buse ovale largeur	90		hauteur	230
longueur	220	Etuve	largeur	375
Taquet largeur	900		profondeur.	560
profondeur.	600		hauteur	145

Chaudière litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	145
	Emballé	160



Cuisinière n° 1805

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four - porte de foyer
pleine

KCA	foyer carré chaudière affleurante
KCD	foyer carré chaudière débordante
MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante
GrCA	foyer grenoble chaudière affleur.
GrCD	foyer grenoble chaudière débord.

Caractéristiques en millimètres

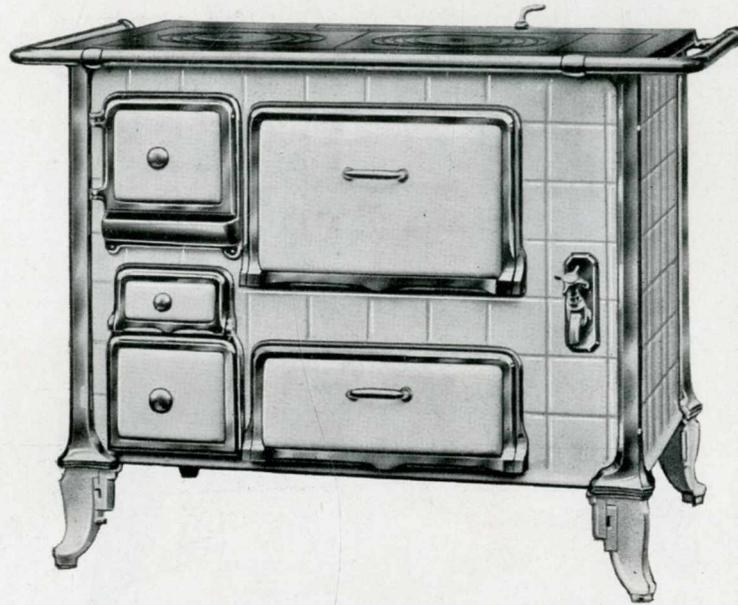
Hauteur	800	Four	largeur	375
Hauteur sous la buse	670		profondeur.	440
Buse ovale	90		hauteur	230
largeur	220	Etuve	largeur	375
longueur	900		profondeur.	560
Taque	600		hauteur	145
largeur				
profondeur.				

Chaudière litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	145
	Emballé	160

Cuisinière n° 2805

tôle d'acier - émaillée -
portes équilibrées - à cir-
culation de flammes sous
le four - porte de foyer
pleine élargie



MCA	foyer mixte chaudière affleurante
MCD	foyer mixte chaudière débordante

Caractéristiques en millimètres

Largeur d'ouverture de foyer : 185

Hauteur	800		Four	largeur	375
Hauteur sous la buse	670			profondeur.	440
Buse ovale largeur	90			hauteur	230
longueur	220		Etuve	largeur	375
Taque largeur	900			profondeur.	560
profondeur.	600			hauteur	145

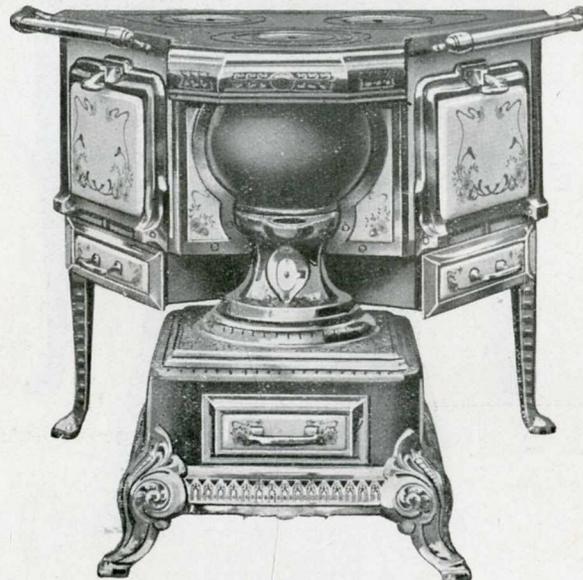
Chaudière litres : 9.500

Poids approximatif en kilogs	Nu	145
	Emballé	160

Cuisinière n° 625



Type
"TRIANGULAIRE"



tôle d'acier - émaillée
- portes équilibrées



Caractéristiques en millimètres

Hauteur	800	Fours vis-à-vis	largeur	320
Hauteur sous la buse	660		hauteur	230
Buse ovale		Tiroirs sous les fours	largeur	310
	largeur		profondeur	250
	longueur		hauteur	95
Taque en 2 pièces	largeur			
	profondeur			
	700			

♦ Sur demande, cette cuisinière est livrée avec chaudière à réservoir en cuivre rouge étamé, nickelé ou chromé, se plaçant à droite ou à gauche de l'appareil.

Sans ou avec chaudière litres : 8,5

Poids approximatif en kilogs
Nu 115
Emballé 130

Deuxième Partie



APPAREILS DE CUISSON
AU GAZ
ET MIXTES



APPAREILS AU GAZ

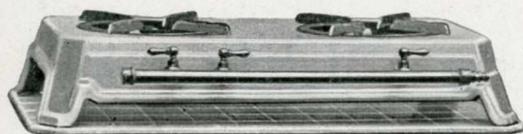


Toutes nos cuisinières sont livrées
avec les colonnes d'arrière émaillées
sauf stipulation contraire du client.

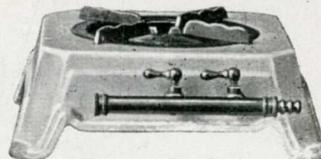


Notre Catalogue montre les
divers genres de décoration
des séries normales.

Réchauds n^{os} 10 et 16



N° 10 sur plaque de propreté



N° 16

en fonte brute, vernie ou
émaillée - avec rampe
cuivre, nickelée ou chromée

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	N ^{os}	
		10	16
Empattement		580×300	300×300
Plan de cuisson		535×260	260×260
Hauteur		135	135
Hauteur sur plaque de propreté		145	
Encombrement plaque de propreté		610×315	

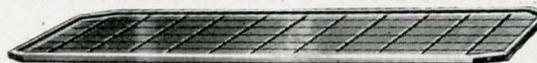
Consommation horaire en litres

	N ^{os}	N ^{os}	
		10	16
Brûleur simple		450	
Brûleur double		500	500

Poids approximatif en kilogs	N ^{os}	N ^{os}	
		10	16
Nu.		10	6
Emballé.		15	10

Plaque de propreté pour Réchaud n° 10

en fonte brute, vernie ou émaillée



Longueur mm 610 Profondeur mm 315

Poids approximatif en kilogs .. Nu. 5,5
Emballé.. 6,5

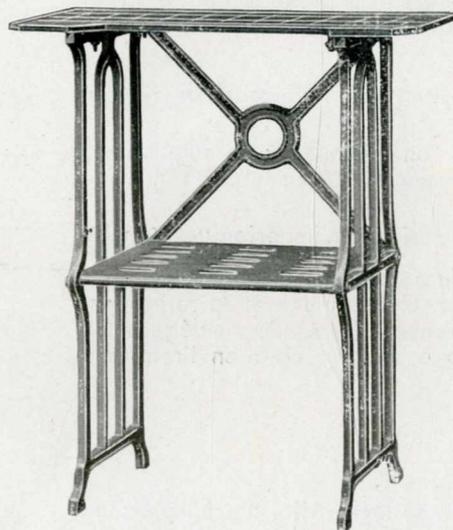


Table pour Réchaud n° 10

en fonte brute
vernée ou émaillée



Caractéristiques en millimètres

Longueur de la table	610
Profondeur de la table	350
Hauteur de la table	690

Poids approximatif en kilogs .. Nu. 20
Emballé.. 25

Réchaud-Four n° 60

Estampillé par l'Association Technique de l'Industrie du gaz en France (A.T.G.)

Description et Mode d'emploi

PLAN DE CUISSON

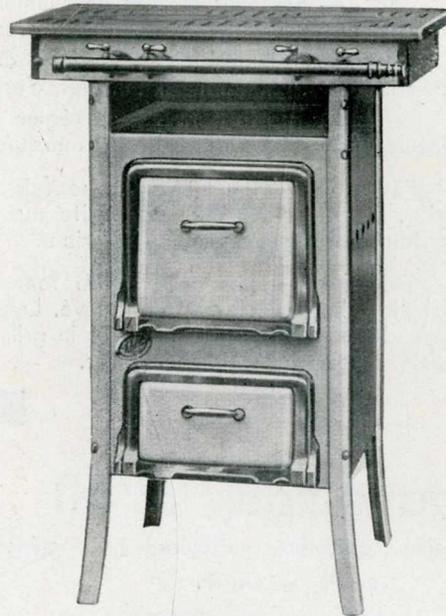
- ♦ **Brûleurs.** — Deux brûleurs doubles à couronne pouvant brûler en « Grand » ou « Petit » suivant la dimension du récipient.
- ♦ Un brûleur central qui n'est autre que le brûleur-grilloir dont la manette marque « Dessus ».
- ♦ **Entretien des brûleurs.** — Les brûleurs souillés doivent être frottés avec une brosse bien dure.
- ♦ **Grilles.** — Les grilles ne peuvent être retournées — cette opération étant néfaste au bon rendement du brûleur.
- ♦ **Rampe d'alimentation.** — Cachée par le rebord du plan de cuisson.
- ♦ **Robinets.** — Les robinets sont commandés par des manettes indicatrices et munis d'une sûreté empêchant de les ouvrir par mégarde. Ils sont à rattrapage de jeu automatique supprimant toute fuite de gaz.
- ♦ Pour ouvrir les robinets, dégager la sûreté du cran de fermeture en appuyant sur la manette. La tourner ensuite en plaçant l'indication du brûleur qui doit fonctionner devant l'index de la taque.
- ♦ **Injecteurs-réglage.** — Les injecteurs sont pourvus d'un dispositif de réglage de gaz breveté S.G.D.G.
- ♦ Par vissage ou dévissage du chapeau moleté, on diminue ou on augmente le débit de gaz. Un écrou de blocage vient fixer le chapeau à la bonne position quand celle-ci a été obtenue.
- ♦ Ce réglage d'une simplicité étonnante peut être fait par n'importe quelles mains.
- ♦ **Plaque de propreté.** — Sous chaque brûleur du dessus, une plaque de propreté à rebord recueille tous les liquides de débordement. Elle se place et se retire avec grande facilité, en levant légèrement la partie horizontale de manière à dégager les deux tétons de fixation de leur logement. La plaque s'enlève alors en tirant latéralement.

FOUR

- ♦ Le four est émaillé intérieurement et extérieurement.
- ♦ De grande capacité, il porte sur ses nervures une lèche-frite, un gril plat, une plaque à pâtisserie calorifugée et une tôle dite plafond de four.
- ♦ Le brûleur inférieur le chauffe par circulation des gaz assurant une température régulière. L'allumage se fait en retirant le tampon de la sole du four. Le brûleur est visible au travers des orifices des côtés de four.
- ♦ Le brûleur supérieur (manette correspondante marquant grilloir) le chauffe par rayonnement de plaques à picots portées au rouge, la tôle plafond de four étant enlevée.
- ♦ Les plaques rayonnantes sont doubles et démontables — les plaques à picots sont sous les plaques planes et les picots vers le bas.

Jibelott n° 5 bis

tôle d'acier - émaillée -
garnitures nickelées ou
chromées - portes équilibrées



Dimensions en millimètres

Hauteur		880
Taque :	largeur	630
	profondeur	445
Four à rôtir :	largeur	260
	profondeur	380
	hauteur	215
Four grilloir :	largeur	260
	profondeur	380
	hauteur	125

Consommation horaire en litres

Brûleur simple de la taque	450
Brûleur double de la taque	500
Brûleur du four	850

Poids approximatif en kilogs Nu 55
Emballe 60



Rôtissoire - grilloir n° 3 - 3 a

tôle d'acier - émaillée -
garnitures nickelées ou
chromées - porte équilibrée

La rôtissoire-grilloir n° 3 a dont l'arrière de la taque est chauffée par un brûleur recouvert d'un tampon mobile, permet de cuire à feu doux et de tenir les mets au chaud quand ils sont à point, sans risque de les brûler.

Dimensions en millimètres

		n° 3	n° 3 a
Hauteur		820	820
Taque :	largeur	800	800
	profondeur	400	520
Four :	largeur	315	315
	profondeur	315	315
	hauteur	230	230
Plateau sous le four :	hauteur du sol	210	210
	largeur	450	450
	profondeur	300	300

Consommation horaire en litres

		n° 3	n° 3 a
Brûleur simple de taque		450	450
Brûleur double de taque		550	550
Brûleur grilloir		600	600
Brûleur rôtissoire		800	800
Brûleur taque chauffante	250

Poids approximatif en kilogs	Nu.	54	62
	Emballé	64	72

Mode d'emploi, page 58

Unica n° 650 - 651

tôle d'acier - émaillée - garnitures nickelées ou chromées - portes équilibrées



n° 650 à un four

Dimensions en millimètres

Hauteur	820
Taque : largeur avec allonges ..	880
largeur allonges abattues	520
profondeur	590
Four : largeur	315
profondeur	475
hauteur	230

Consommation horaire en litres

Brûleur simple de taque	450
Brûleur double de taque	550
Brûleur de four	950

Poids approximatif en kilogs

Nu.. . . . 60	Emballé.. 70
---------------	--------------

n° 651

avec four et armoire chauffante

Dimensions en millimètres

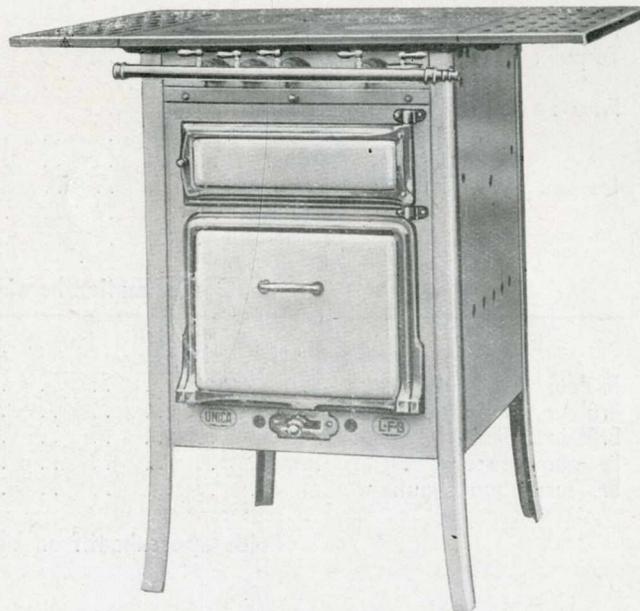
Hauteur	820
Taque : largeur avec allonges ..	880
largeur allonges abattues	520
profondeur	590
Four : largeur	315
profondeur	475
hauteur	230
Armoire chauffante : largeur ..	450
profondeur.	475
hauteur ..	130

Consommation horaire en litres

Brûleur simple de taque	450
Brûleur double de taque	550
Brûleur du four	950

Poids approximatif en kilogs

Nu.. . . . 62	Emballé.. 72
---------------	--------------



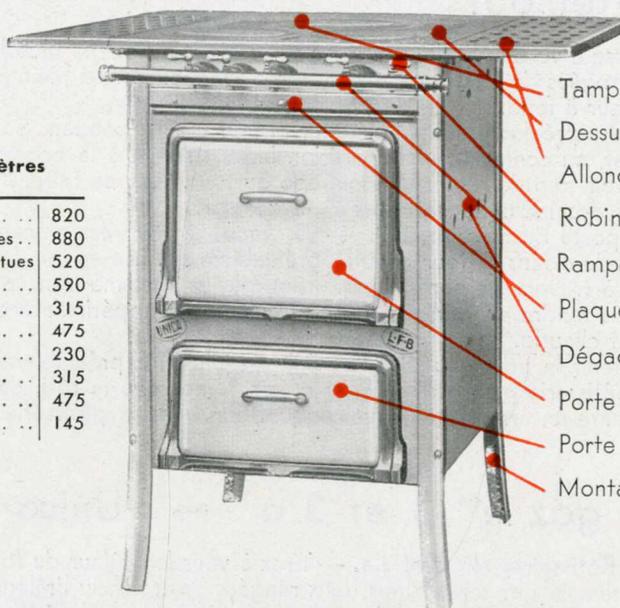
Mode d'emploi page 58.

Unica n° 653

tôle d'acier - émaillée - garnitures nickelées ou chromées - portes équilibrées

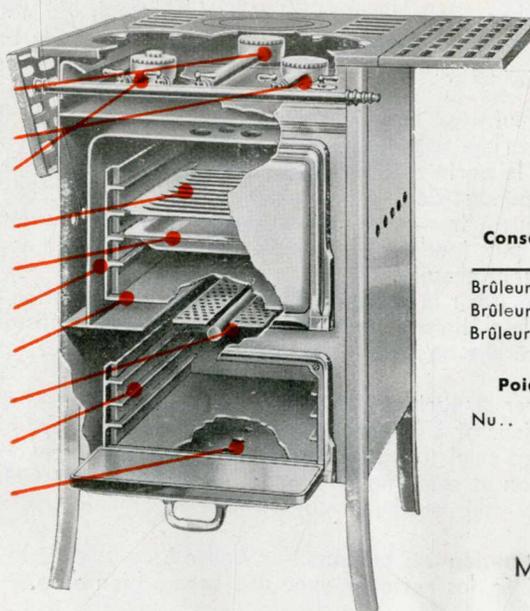
Dimensions en millimètres

Hauteur..	820
Table: largeur avec allonges..	880
largeur allonges abattues	520
profondeur..	590
Four-rôtissoire : largeur.. . . .	315
profondeur	475
hauteur..	230
Four-grilloir : largeur	315
profondeur	475
hauteur	145



- Tampon mobile et grille reversible
- Dessus fonte émaillée ou polie
- Allonge de côté abattante
- Robinet de brûleur de four
- Rampe gaz cuivre nickel ou chrom.
- Plaque de propreté émaillée mobile
- Dégagement des fours
- Porte four-rôtissoire équilibrée
- Porte four-grilloir équilibrée
- Montants nickel, chrom. ou émail.

- Brûleur simple arrière démontable
- Brûleur simple avant démontable
- Brûleur double avant démontable
- Gril émaillé
- Lèche-frite émaillée
- Chambre de circulation
- Côtés fonte émaillée
- Plafond rayonnant, brûleur de four
- Côtés fonte émaillée
- Appel d'air secondaire des fours



Consommation horaire en litres

Brûleur simple de la table .. .	450
Brûleur double de la table .. .	550
Brûleur du four	950

Poids approximatif en kilogs

Nu.. . . . 84	Emballé .. 95
---------------	---------------

Mode d'emploi page 58.

Mode d'emploi

Unica n^{os} 650 et 651

- ♦ **Pour allumer.** — Tirez à vous le brûleur du four sortant de la lucarne nickelée et allumez vivement le gaz sortant des deux rangées de trous du brûleur, après avoir ouvert en plein (**fort**) le robinet du four. Repoussez ensuite le brûleur à fond.
- ♦ **Pour la cuisson.** — Au préalable, laissez chauffer le four à rôtir pendant 5 ou 10 minutes. Ce n'est pas là du gaspillage, c'est, au contraire, une condition indispensable à la bonne réussite de la cuisson. Pour la cuisson, il faut avoir soin de régler le chauffage du four. Pour ce faire, il suffira d'ouvrir le robinet du four suivant l'une des indications : « **fort** » ou « **lent** ».
- ♦ **Pour rôtir** (tenir la porte du four fermée). — La viande à rôtir est placée sur le gril ou dans la casserole plate ou suspendue dans le four chauffé préalablement. Elle est ainsi « **saisie** », ce qui empêche l'évaporation du jus à travers les pores. L'expansion du jus enfermé dans la pièce à rôtir fait gonfler la viande, la rend plus tendre et infiniment plus succulente et appétissante que si on la place dans le four non préalablement chauffé.
- ♦ **Pour la pâtisserie** (tenir la porte du four fermée). — Chauffez préalablement le four, mais moins fort; éventuellement, la pâtisserie peut être cuite en même temps que le rôti, dans la partie supérieure du four, sans qu'il en résulte un arrière-goût quelconque. Surveillez la pâtisserie pour qu'elle ne soit ni trop cuite, ni brûlée.

Rôtissoires au gaz n^{os} 3 et 3 a — Unica n^o 653

- ♦ **Pour allumer.** — a) **Rôtissoires N^{os} 3 et 3 a.** — Tirez à vous le brûleur du four sortant de la lucarne nickelée et allumez vivement le gaz sortant des deux rangées de trous du brûleur, après avoir ouvert en plein (**fort**) le robinet du four. Repoussez ensuite le brûleur à fond. — b) **Cuisinières « Unica » n^o 653.** — Le brûleur du four est fixe et sert pour griller ou pour rôtir. Ce brûleur est placé à l'intérieur et au plafond du four du bas. Pour l'allumer, ouvrir le robinet du four dont la manette sera dirigée suivant l'index « **fort** », et, présenter aussitôt l'allumette sous le brûleur.
- ♦ **Pour la cuisson.** — Au préalable, laissez chauffer le four à rôtir pendant 5 ou 10 minutes. Ce n'est pas là du gaspillage. C'est, au contraire, une condition indispensable à la bonne réussite de la cuisson. Pendant la cuisson, il faut avoir soin de régler le chauffage du four. Pour ce faire, il suffira d'ouvrir le robinet du four suivant l'une des indications : « **fort** » ou « **lent** ».
- ♦ **Pour rôtir** (tenir la porte du four fermée). — La viande à rôtir est placée sur le gril ou dans la casserole plate ou suspendue dans le four chauffé préalablement. Elle est ainsi « **saisie** », ce qui empêche l'évaporation du jus à travers les pores. L'expansion du jus enfermé dans la pièce à rôtir fait gonfler la viande, la rend plus tendre et infiniment plus succulente et appétissante que si on la place dans le four non préalablement chauffé.
- ♦ **Pour la pâtisserie** (tenir la porte du four fermée). — Chauffez préalablement le four, mais moins fort; éventuellement, la pâtisserie peut être cuite en même temps que le rôti, dans la partie supérieure du four, sans qu'il en résulte un arrière-goût quelconque. Surveillez la pâtisserie pour qu'elle ne soit ni trop cuite, ni brûlée.
- ♦ **Pour griller** (laisser la porte du four ouverte). — **Rôtissoires 3 et 3 a.** - Présentez l'allumette sous le brûleur placé à l'intérieur et à la partie supérieure du four. Laissez rougir les plaques de fonte. Posez le mets sur le gril et placez celui-ci le plus près possible du plafond rayonnant (plaques de fonte portées au rouge). Suivez la cuisson et retournez la viande. — **Cuisinière n^o 653.** - Mêmes opérations qu'avec les rôtissoires n^{os} 3 et 3 a, mais en tenant compte que la grillade (plafond rayonnant) est placée à l'intérieur du petit four.
- ♦ **Important.** — **Entretien des brûleurs.** — Veiller à ce que les brûleurs soient toujours parfaitement propres, s'ils sont souillés, les nettoyer avec une brosse bien dure.

Deuxième Partie (suite)

■

APPAREILS DE CUISSON
AU GAZ
ET MIXTES

APPAREILS MIXTES
au CHARBON - COKE - BOIS et GAZ

●

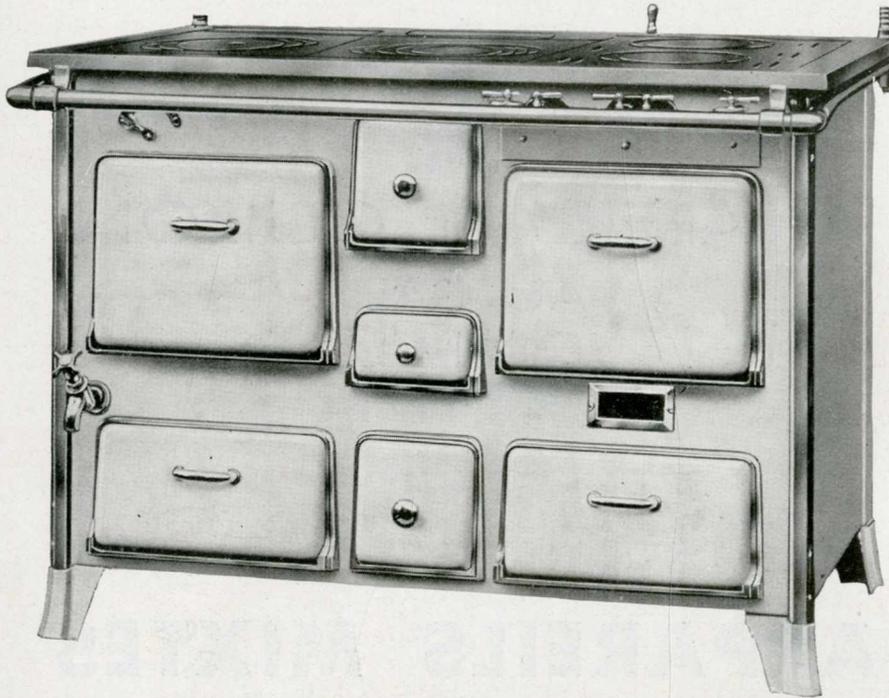
Toutes nos cuisinières sont livrées
avec les colonnes d'arrière émaillées
sauf stipulation contraire du client.

■

Notre Catalogue montre les
divers genres de décoration
des séries normales.

Cuisinière Mixte 670

tôle d'acier - émaillée - garnitures nickelées ou chromées - portes équilibrées



N° 670		N° 670	
K	foyer carré sans chaudière	Gr	foyer grenoble sans chaudière
KCA	foyer carré chaudière affleurante	GrCA	foyer grenoble chaudière affleurante
M	foyer mixte sans chaudière		
MCA	foyer mixte chaudière affleurante		

Caractéristiques en millimètres

Hauteur : 800	Taques Largeur 1120	Profondeur : 680	
partie charbon et bois		partie gaz	
Hauteur sous la buse	670	Four à rôtir et à griller : largeur	320
Buse ovale : largeur	90	profondeur	520
longueur	220	hauteur	230
Four : largeur	320	Four à gratiner : largeur	320
profondeur	425	profondeur	520
hauteur	230	hauteur	145
Étuve : largeur	320	Consommation horaire en litres	
profondeur	580	Brûleur simple	450
hauteur	145	Brûleur double	500
Sans ou avec chaudière Litres	11	Brûleur grilloir	600
		Brûleur rôtissoire	850
Poids approximatif en kilogs	Nu. 245	Emballé 260	

Mode d'emploi de la Cuisinière mixte n° 670

:: **Allumage. — Brûleur-grilloir.** - Ce brûleur est placé à l'intérieur et au plafond du grand four. Pour l'allumer, ouvrir le robinet commandant le brûleur-grilloir dont la manette sera dirigée suivant l'index « fort », et aussitôt présenter l'allumette sous le brûleur. — **Brûleur-four-rôtissoire.** - Même opération que ci-dessus, en se servant toutefois du robinet alimentant le brûleur-four. Ce brûleur est placé à l'intérieur et au plafond du four du bas.

Marche à suivre pour obtenir un bon rendement

:: **Pour la cuisson.** — Au préalable, laissez chauffer le four à rôtir pendant 5 à 10 minutes. Ce n'est par là du gaspillage. C'est au contraire une condition indispensable à la bonne réussite de la cuisson. Pendant la cuisson, réglez le chauffage du four en ouvrant le robinet du four suivant l'une des indications : « fort » ou « lent ».

:: **Pour rôtir** (tenez la porte du four fermée). — La viande à rôtir est placée sur le gril ou dans la casserole plate, dans le four chauffé préalablement. Elle est ainsi « saisie », ce qui empêche l'évaporation du jus à travers les pores. L'expansion du jus, enfermée dans la pièce à rôtir fait gonfler la viande, la rend plus tendre et infiniment plus succulente et appétissante, que si on la place dans le four non chauffé.

:: **Pour la pâtisserie** (tenez la porte du four fermée). — Chauffez préalablement le four, mais moins fort. Surveillez la pâtisserie pour qu'elle ne soit ni trop cuite, ni brûlée.

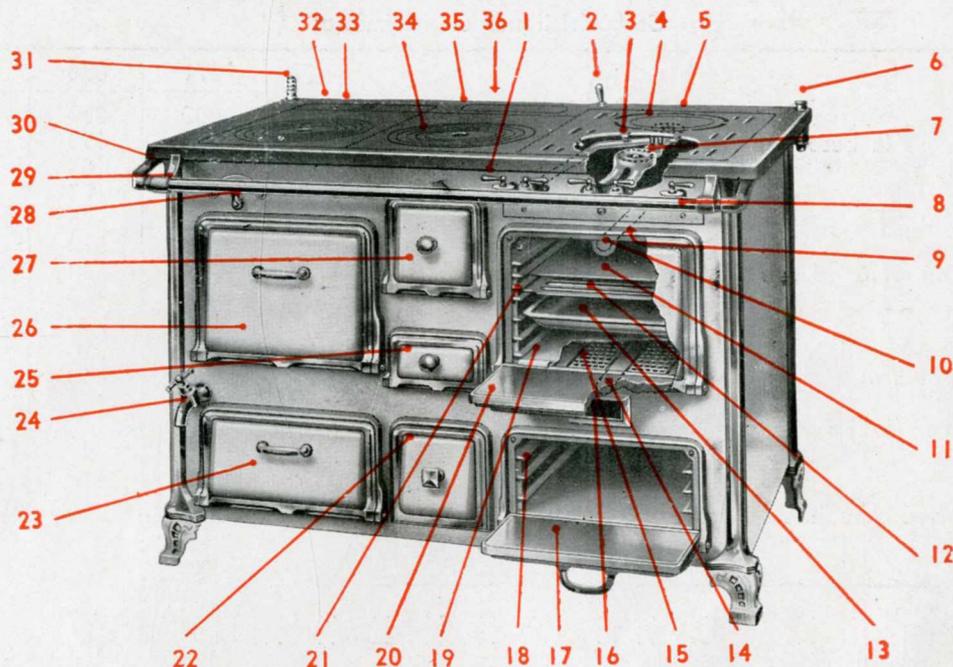
:: **Pour griller** (laissez la porte ouverte). — Présentez l'allumette sous le brûleur placé à l'intérieur et à la partie supérieure, du four. Laissez rougir les plaques de fonte. Posez les mets sur le gril et placez celui-ci le plus près possible du plafond rayonnant (plaques de fonte portées au rouge). Suivez la cuisson et retournez la viande.

Quelques caractéristiques....

une grande cuisinière au charbon - au coke - au bois - une grande cuisinière au gaz

Partie gaz

- | | |
|---|--|
| 1 Robinets d'alimentation. | 12 Gril émaillé. |
| 2 Commande de dégagement de grilloir. | 13 Lèche-frite émaillée. |
| 3 Brûleur simple, démontable, à couronne. | 14 Grand brûleur de four, démontable. |
| 4 Tampons mobiles. | 15 Plafond rayonnant, double, démontable, galettes planes sur galettes à picots, picots vers le bas. |
| 5 Grilles mobiles. | 16 Fenêtre à mica. |
| 6 Té de raccord de droite. | 17 Porte du four à gratiner, équilibrée. |
| 7 Brûleur double, démontable, à couronne. | 18 Côtés fonte émaillée. |
| 8 Plaque de propreté émaillée, coulissante à rebords. | 19 Fond mobile de four.] |
| 9 Plafond rayonnant, double, démontable, galettes planes sur galettes à picots, picots vers le bas. | 20 Porte du four à rôtir et à griller, équilibrée. |
| 10 Grand brûleur de grilloir, démontable. | 21 Côtés en fonte émaillée, démontables. |
| 11 Plaque à pâtisserie, démontable. | |



Partie charbon

- | | |
|---|---|
| 22 Cendrier. | 29 Rampe en cuivre nickelé ou chromé. |
| 23 Four-étuve, porte équilibrée, tampon de nettoyage dans le plafond. | 30 Rampe de côté sous taque. |
| 24 Robinet de chaudière. | 31 Té de raccord de gauche. |
| 25 Bouche d'air. | 32 Couvercle de chaudière, à charnière. |
| 26 Grand four à ond coulissant pour nettoyage, porte équilibrée. | 33 Chaudière fonte émaillée, 11 litres, logée contre le foyer. |
| 27 Porte de chargement équilibrée. | 34 Foyer mixte extensible, ou foyer carré, ou foyer grenoble, démontable. |
| 28 Commande à index de la circulation de flammes. | 35 Départ de buse dessus. |
| | 36 Départ de buse derrière. |

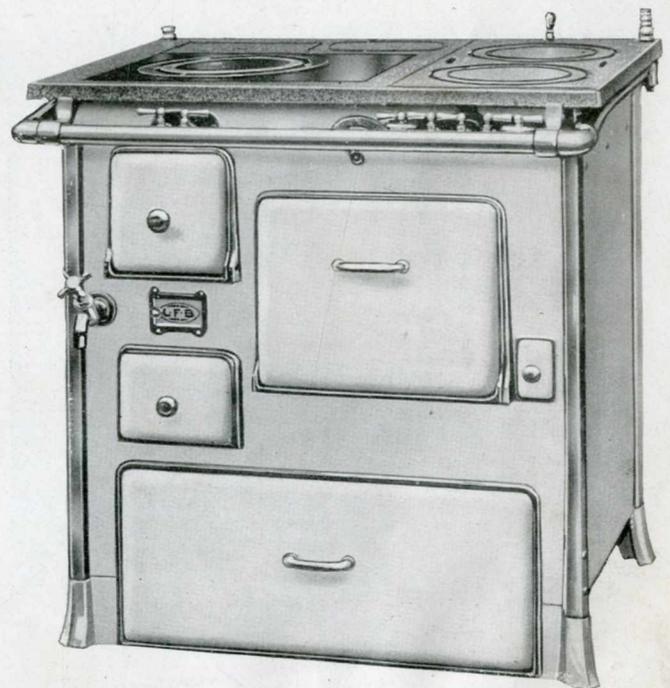
Mixte 671



Mixte 674

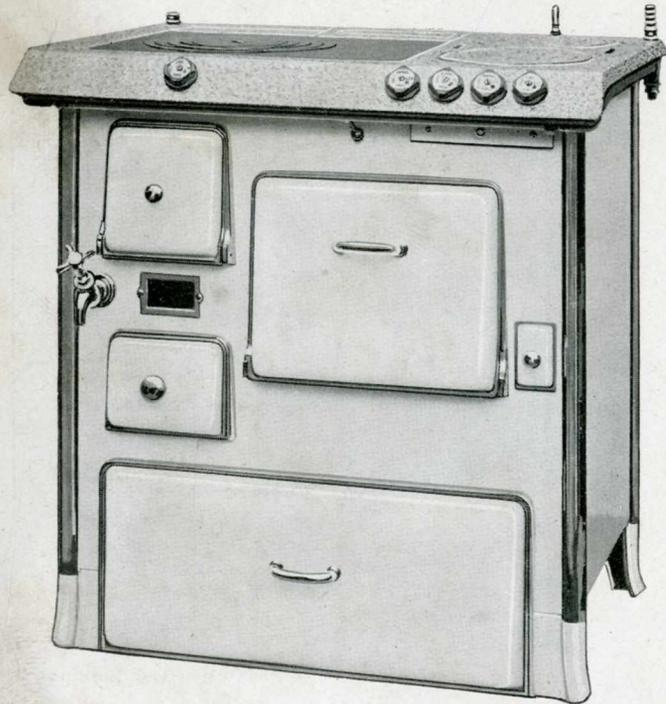
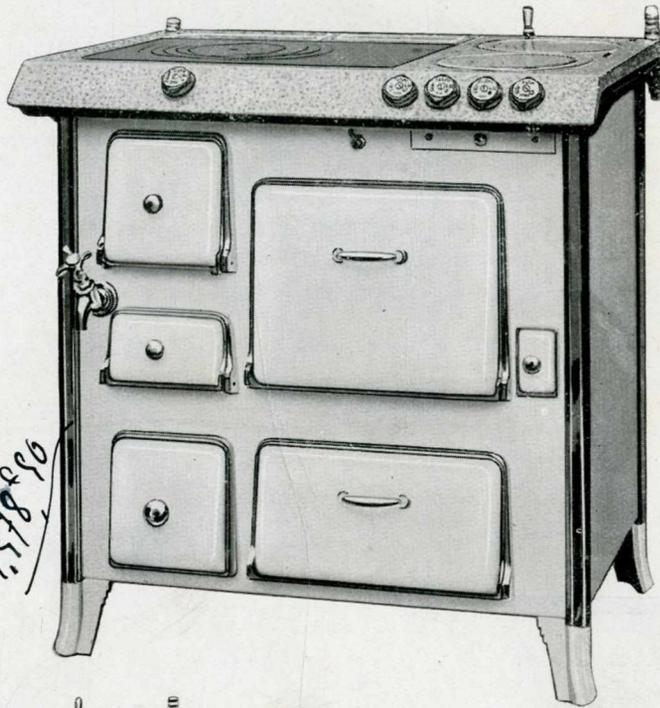


Mixte 675



Mixte n° 672

charbon - coke
bois et gaz



Mixte n° 673

charbon - coke
bois et gaz

159800
X

Mixtes n^{os} 672-673

tôle d'acier - émaillée - garnitures nickelées ou chromées - portes équilibrées

Rampe cachée - Taque à pan incliné

Charbon - Coke - Bois - Gaz

.... Le combustible de votre choix, le moins cher pour cuire à feu doux et chauffer la cuisine.

.... A tout moment, le gaz pour cuire ou augmenter la température des fours déjà chauds.

.... En hiver comme en été une cuisinière parfaite.

♦ Les **672** et **673** sont pourvues de robinets à injecteurs réglables brevetés S.G.D.G. Par vissage ou dévissage du chapeau, on diminue ou on augmente le débit de gaz. Un écrou de blocage vient fixer la chapeau à la bonne position quand celle-ci a été obtenue.

♦ Les robinets des **672** et **673** sont à rattrapage de jeu automatique supprimant toutes les fuites.

♦ Pour ouvrir les robinets, dégager la sûreté du cran de fermeture en appuyant sur la manette. Tournez-la ensuite en plaçant l'indication du brûleur qui doit fonctionner devant l'index de la taque.

N ^o 672	N ^o 673	
K	K	foyer carré sans chaudière
KCA	KCA	foyer carré chaudière affleurante
M	M	foyer mixte sans chaudière
MCA	MCA	foyer mixte chaudière affleurante
Gr	Gr	foyer grenoble sans chaudière
GrCA	GrCA	foyer grenoble chaudière affleur.

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	N ^{os}			N ^{os}	N ^{os}	
		672	673			672	673
Hauteur		800	800	Four-étuve à gratiner (672)	largeur	320	
		690	690		profondeur.	460	
Hauteur sous la buse		85	85	Charbonnier (673)	hauteur	145	
		175	175		largeur		530
Buse ovale	largeur	800	800	profondeur.			210
		615	615				
Taque	largeur	320	320	Sans ou avec chaudière, litres		5	5
		460	460				
Four à rôtir et à griller	largeur	230	230				
		profondeur.					
	hauteur						

Consommation horaire en litres

	N ^{os}	N ^{os}			N ^{os}	N ^{os}	
		672	673			672	673
Brûleurs doubles : petit feu		100	100	Brûleur grilloir		600	600
		450	450			Brûleur rôtissoire	850

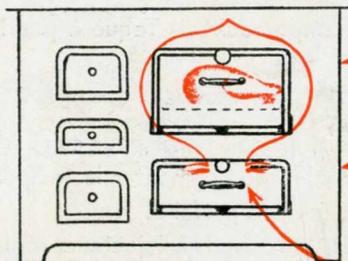
Poids approximatif en kilogs		N ^{os}	
		672	673
	Nu.	175	170
	Emballé	190	185

MODE D'EMPLOI DE NOS CUISINIÈRES MIXTES

voulez-vous faire.....

..... UN ROTI

Placer la viande sur le grill ou la lèche-frite. Avant de l'introduire dans le four chauffer celui-ci dix minutes pour saisir la viande.



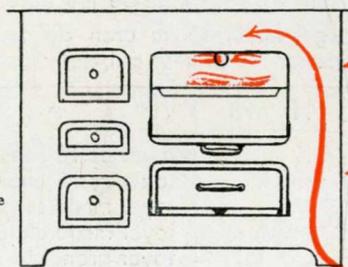
PORTE FERMÉE

PORTE FERMÉE

BRULEUR INFÉRIEUR SEUL ALLUMÉ

... UNE GRILLADE

Laisser rougir les plaques à picots du plafond rayonnant et placer la pièce sur le grill, la lèche-frite en-dessous.

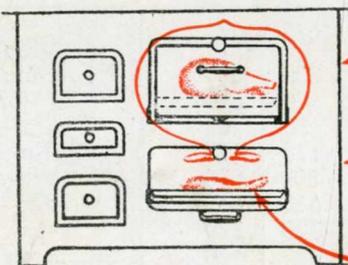


PORTE OUVERTE

PORTE FERMÉE

BRULEUR SUPÉRIEUR SEUL ALLUMÉ

..... UN ROTI ET UNE GRILLADE



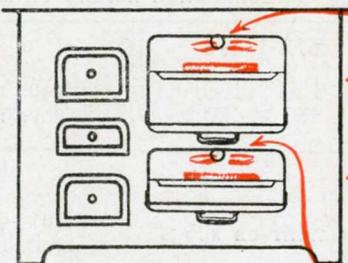
PORTE FERMÉE

PORTE OUVERTE

BRULEUR INFÉRIEUR SEUL ALLUMÉ

BRULEUR SUPÉRIEUR ALLUMÉ

.. DEUX GRILLADES OU UN GRATIN ET UNE GRILLADE



PORTE OUVERTE

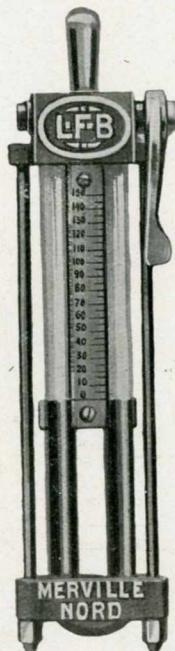
PORTE OUVERTE

BRULEUR INFÉRIEUR ALLUMÉ

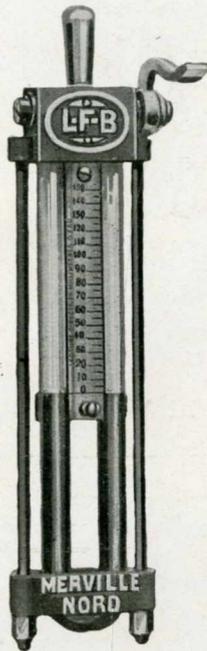
pour la pâtisserie..... comme pour rôti, mais chauffer moins.

Manomètre de gazier

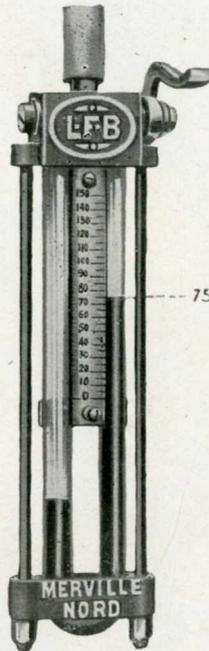
manomètre clef fermée
permettant le transport



manomètre clef ouverte
réglage du zéro



manomètre raccordé
pression 75 mm. d'eau



♦ La pression est un facteur très important dans l'utilisation rationnelle du gaz ; il est essentiel de pouvoir la relever facilement et à tout instant. C'est pour pouvoir déterminer cette pression d'une façon pratique que nous avons créé le manomètre de gazier à lecture directe **L.F.B.**

♦ Ce manomètre est constitué par un tube en U contenant de l'eau teintée. Si les deux extrémités du tube sont en communication avec l'atmosphère, le niveau est le même dans les deux branches. En raccordant l'une des branches à la conduite du gaz, celui-ci exerce sa pression sur la colonne liquide (eau) et provoque un dénivellement des deux surfaces. C'est cette différence de niveau qui est la mesure directe de la pression. On la donne en millimètres d'eau.

♦ Notre manomètre se distingue des appareils courants par :

♦ 1° un dispositif de fermeture qui en facilite le transport dans la poche, sans que le liquide s'échappe.

♦ 2° l'échelle mobile permettant avant l'emploi de faire coïncider le zéro avec le niveau de la colonne d'eau.

♦ 3° la graduation établie pour la lecture directe à la condition bien entendu que le zéro de l'échelle ait été, au préalable, mis en face des deux niveaux quand l'appareil non raccordé est ouvert. Il est recommandé de vérifier la mise au point, avant chaque mesure, notamment si l'on a transporté le manomètre.

♦ Le manomètre de gazier **L. F. B.** est également tout indiqué pour faire constater les fuites éventuelles d'une canalisation intérieure de gaz.

♦ Il suffit de fermer tous les robinets de consommation, d'observer alors la pression du gaz à l'aide du manomètre **L.F.B.** et de fermer le robinet du compteur. S'il n'y a pas de fuites (et en supposant qu'il n'y ait pas non plus de variation de la température pendant la durée de l'essai) la pression au manomètre reste invariable. Par contre, s'il y a des fuites, elles se manifesteront par une diminution progressive et d'autant plus rapide de la pression que la fuite est plus importante. Dans ce cas il faut absolument faire rechercher et réparer la fuite, non seulement parce qu'elle peut devenir dangereuse, mais aussi parce que tout le gaz perdu doit être payé.

♦ Le manomètre **L. F. B.** doit être entre les mains de tout usager et de tout gazier, il rendra de grands services.

REPRODUCTION
BY PERMISSION

Troisième Partie



APPAREILS DE CHAUFFAGE
AU CHARBON
C O K E
ET BOIS



Pour obtenir un bon rendement de nos appareils de chauffage



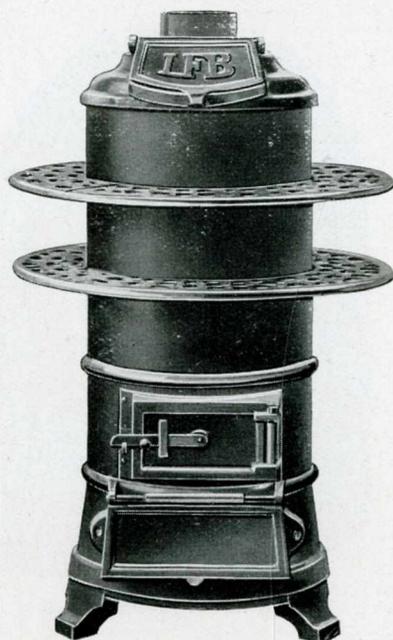
Vérifiez le tirage de vos cheminées.

- ◆ La cheminée demande des soins d'autant plus importants que sa construction est fréquemment défectueuse.
- ◆ Le ramonage doit être fait une fois par an, surtout à l'approche des grands froids, le ramonage améliore le tirage et évite les feux de cheminée.
- ◆ Le tirage étant l'aspiration provoquée par la colonne d'air chaud enfermé dans la conduite montante, le tirage sera d'autant plus fort et régulier que la cheminée sera plus chaude. Une cheminée froide peut avoir un tirage insuffisant, nul ou négatif, la fumée est alors rejetée dans la chambre.
- ◆ Pour éviter ces ennuis provoqués par le mauvais tirage, vérifiez vos cheminées en procédant ainsi : si la porte de visite au pied de la cheminée est accessible, y introduire un peu de papier et y mettre le feu, si la porte de visite est inaccessible, allumer une torche de papier et la présenter sous le couvercle partiellement fermé de l'appareil de chauffage.
- ◆ Le bon tirage se manifestera par l'aspiration de la flamme, on peut alors avec sécurité, préparer et allumer le feu dans l'appareil.
- ◆ La hauteur et la position de la cheminée étant d'une importance capitale pour le tirage, les cheminées établies sur des annexes doivent être amenées avec forte pente, et leur extrémité supérieure doit dépasser la toiture d'au moins deux mètres.

Capacité de chauffe des appareils.

- ◆ Dans les pages qui suivent nous avons indiqué pour chaque appareil un chiffre approximatif basé sur une température extérieure de 0° centigrade. On conçoit en effet que cette capacité de chauffe est variable suivant les conditions atmosphériques, la construction, la disposition, la proportion, l'orientation, l'isolation et la ventilation du local à chauffer, et suivant la qualité et la quantité de charbon consommé.





N° 237-3

Poêle d'atelier

brûlant tous combustibles

entièrement en fonte - avec ou sans galeries -
avec porte de réglage à glissière - avec porte de
nettoyage - avec anneau support de grille démontable
sans le concours du poëlier - rendant très facile
le remplacement de la grille

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	237-1	237-2	237-3
Hauteur totale		750	910	1070
Diamètre du corps		400	400	400
Diamètre de la galerie		700	700	700
Buse ronde : diamètre		132	132	132
Encombrement		560	560	560
Capacité de chauffe m ³	environ	175	225	275

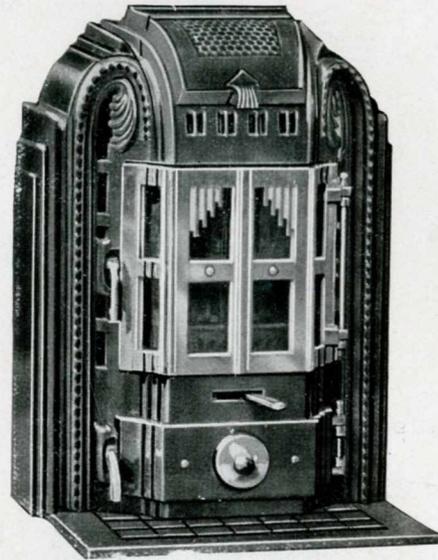
	N ^{os}	237-1	237-2	237-3
Poids approximatif en kilogs	en vrac :	90	100	110

Cheminée " Belflam "

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées
- avec ou sans large entourage

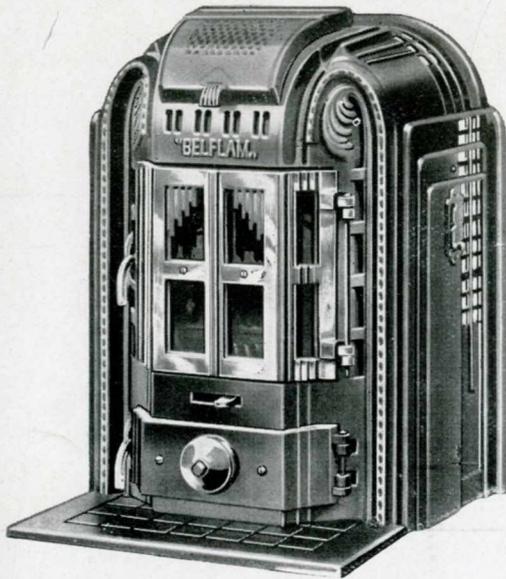
N^{os} 516 et 516 E
à feu continu

N^o 516 A
à feu intermittent



sans large entourage

N^o 516 E avec large entourage

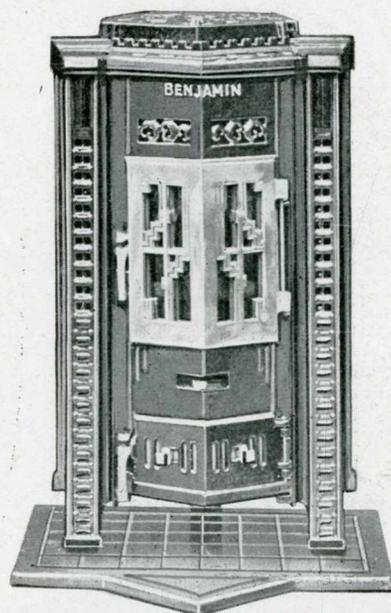


la Belflam N^o 516 A ne se fabrique pas avec large entourage

Caractéristiques en millimètres

N ^{os}	516	516 E	516 A
Hauteur totale	710	710	710
Hauteur sous la buse . .	360	360	495
Buse ronde : diamètre . .	111	111	118
Encombrement sans plateau	550 x 300	595 x 345	550 x 300
Encombrement avec plateau	550 x 440	595 x 485	550 x 440
Capacité de chauffe m ³	50 à 75	50 à 75	50 à 75

N ^{os}	516	516 E	516 A
Poids approximatif en kilogs			
Emballé	75	80	75
Nu	88	93	88



Poêle " Benjamin "

en fonte émaillée - garni-
tures nickelées ou chromées

à feu visible et continu

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	510	511
Hauteur totale		670	800
Hauteur sous la buse		360	460
Buse ronde : diamètre		97	111
Encombrement sans plateau		400×320	440×330
Encombrement avec plateau		480×410	540×450
Capacité de chauffe m ³		50 à 75	50 à 75

	N ^{os}	510	511
Poids approximatif en kilogs ..	Nu	57	80
	Emballé	65	88

Poêle "Bruxo"

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées

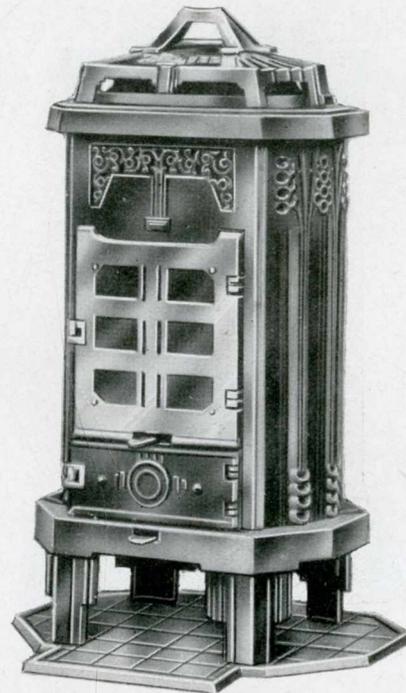
à feu continu

N° 520

Poêle orné

N° 521

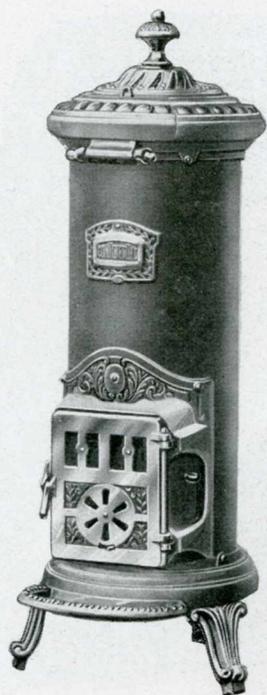
Poêle uni



Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	900
Hauteur sous la buse	630
Buse ronde : diamètre	104
Encombrement sans plateau	480X385
Encombrement avec plateau	580X570
Capacité de chauffe m ³	75 à 100

Poids approximatif en kilogs ..	Nu	90
	Emballé	100



Poêle " Le Continental "

à intérieur réfractaire



à combustion lente

en fonte brute vernie et tôle lustrée
en fonte émaillée et tôle lustrée
en fonte et tôle émaillées - garnitures
nickelées ou chromées



Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	363	364	365	366
Hauteur totale		850	910	980	1050
Hauteur sous la buse		435	585	640	670
Buse ronde : diamètre		90	90	97	111
Diamètre du corps		220	220	260	300
Encombrement		380	380	430	480
Capacité de chauffe m ³	environ :	50	75	100	150

	N ^{os}	363	364	365	366
Poids approximatif en kilogs	Nu	35	37	46	60
	Emballé	40	43	52	66

Cheminée " Diane "

n° 517

en fonte émaillée - garni-
tures chromées

à combustion lente et continue



Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	710
Hauteur sous la buse	415
Buse ronde : diamètre	104
Encombrement sans plateau	500×340
Encombrement avec plateau	670×520
Capacité de chauffe m ³	75 à 100

Poids approximatif en kilogs ..	Nu	78
	Emballé	90

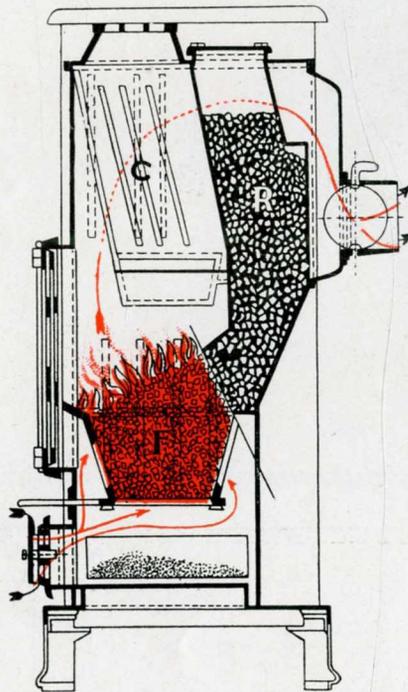
" Granum "

le Système

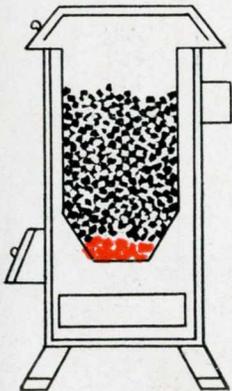
" Granum "

nourrit le feu à petites doses

Les petits grains anthraciteux chargés dans le réservoir R descendent dans le foyer F au fur et à mesure de la combustion. La chambre de chauffe C indépendante du foyer mais au-dessus de celui-ci est parcourue successivement par la totalité de l'air de la pièce à chauffer la température du local est ainsi maintenue toujours régulière.



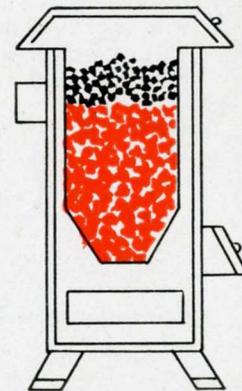
Le feu n'est pas surchargé, il reste clair. Le combustible brûle par fines couches successives, lentement, complètement, économiquement. Le poêle « Granum » n'est pas une modification sommaire d'un système existant, mais bien un appareil basé sur un principe nouveau, brûlant efficacement les petits grains anthraciteux 10/20, 15/25 et le grésillon de coke.



Voici ce qui se passe quand le combustible est chargé directement sur le feu

ou bien
le feu couve sans chauffer étouffé sous la masse de charbon

ou bien
le feu attaque à la fois tout le combustible du réservoir



Cheminée " Inova "

n° 550

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées

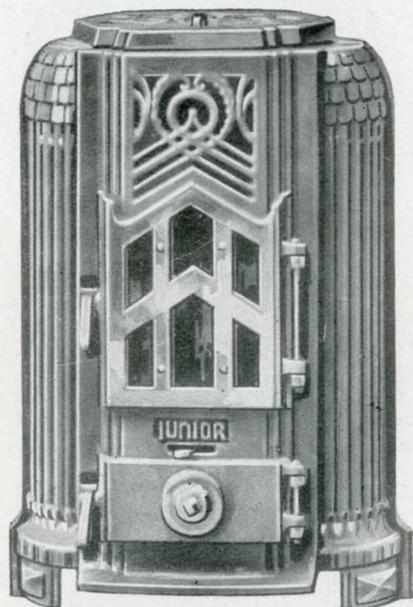
à feu continu



Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	550
Hauteur sous la buse	250
Buse ronde : diamètre	104
Encorement sans plateau	455 X 330
Encorement avec plateau	455 X 380
Capacité de chauffe m ³	50 à 75

Poids approximatif en kilogs	Nu	65
	Emballé	73



Poêle "Junior"

en fonte émaillée - garni-
tures nickelées ou chromées

N° 514
à feu continu

N° 514 A
à feu intermittent

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	514	514 A
Hauteur totale		640	640
Hauteur sous la buse		320	410
Buse ronde : diamètre		111	104
Encombrement		450×300	450×300
Capacité de chauffe m ³		50 à 75	50 à 75

Poids approximatif en kilogs .. Nu 59
Emballé 67

Cheminée à Four " Merville " n° 562

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées

avec grille spéciale pour chauffage au bois - avec four à double paroi - avec couvercle à charnière laissant accessible une plaque chaude



Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	870
Hauteur sous la buse	650
Buse ronde : diamètre	111
Encombrement sans plateau . . .	480×340

Encombrement avec plateau. . .	550×450
Four	
largeur	270
profondeur	300
hauteur	200

Poids approximatif en kilogs . . .	Nu	100
	Emballé	110



Foyers "Record"

en fonte - polie - cirée

à combustion lente et continue

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	378	379	380	378 A	379 A	380 A
Hauteur totale		670	690	720	670	690	720
Hauteur sous la buse .. .		325	325	360	325	325	360
Buse ronde : diamètre .. .		98	98	115	98	98	115
Largeur totale		510	550	590	510	550	590
Profondeur du socle .. .		350	350	420	350	350	420
Capacité de chauffe m ³ .. .		150	175	200	150	175	200

	N ^{os}	378	379	380	378 A	379 A	380 A
Poids approximatif en kilogs	Nu. ..	64	70	84	67	73	87
	Emballé .	74	80	97	77	83	100

Cheminée "Stella"

en fonte émaillée -
garnitures nickelées
ou chromées



N° 495
orné

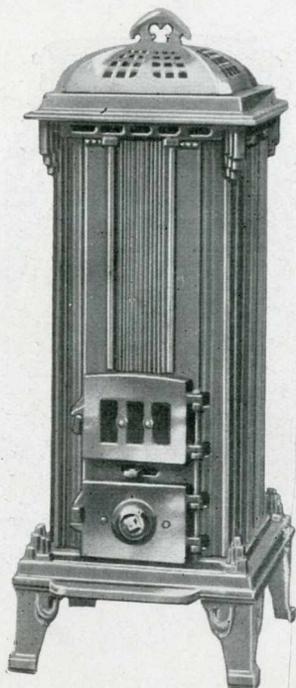
N° 595
uni

toyer avec briques réfractaires - à combustion lente et continue

Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	710
Hauteur sous la buse	390
Buse ronde : diamètre	118
Encombrement sans plateau	600×380
Encombrement avec plateau	600×510
Capacité de chauffe m ³	125 à 150

Poids approximatif en kilogs ..	Nu	100
	Emballé	110



Poêles "L'Unic"

à feu intermittent

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées
à intérieur réfractaire

Caractéristiques en millimètres

	N ^{os}	530	531	532
Hauteur totale		835	880	985
Hauteur sous la buse		410	430	460
Buse ronde : diamètre		97	104	111
Encombrement		320	370	400
Capacité de chauffe m ³ environ :		50	75	100

	N ^{os}	530	531	532
Poids approximatif en kilogs ..	Nu	55	65	85
	Emballé	60	71	92

Cheminée "Westminster" n° 494

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées

à combustion lente et continue



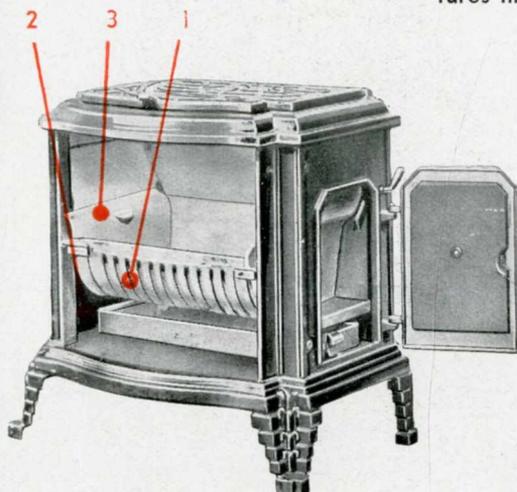
Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	700
Hauteur sous la buse	380
Buse ronde : diamètre	111
Encombrement sans plateau	665 × 430
Encombrement avec plateau	665 × 570
Capacité de chauffe m ³	50 à 75

Poids approximatif en kilogs ..	Nu	78
	Emballé	88

Poêles "Xylo"

en fonte émaillée - garnitures nickelées ou chromées

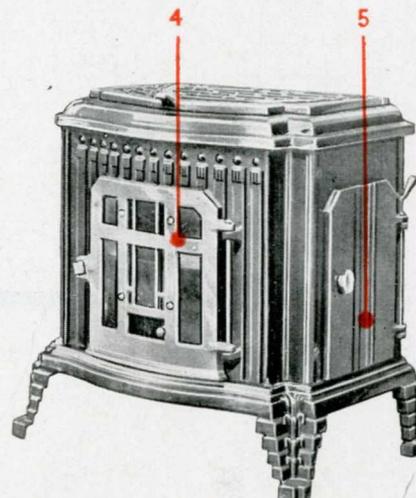


N° 560

Poêle à bois

N° 561

Poêle mixte
à bois
et à charbon



Caractéristiques en millimètres

Hauteur totale	550	Largeur	500
Hauteur sous la buse	375	Profondeur	340
Buse ronde : diamètre	104	Ecartement des pieds ..	550×325

	Nos	560	561
Poids approximatif en kilogs	Nu.	60	57
	Emballé .	67	64

♦ **Chauffage au charbon (N° 561).** — La grille à charbon I reste placée sur le bâti support de grille 2. Les flasques de rétrécissement 3 sont introduits à l'intérieur de l'appareil par la porte de façade 4, leur talon s'engageant dans des rainures et contre des bossages d'arrêt prévus sur le bâti support de grille. Trois inclinaisons différentes de ces flasques permettent le rétrécissement du foyer dans la marche au charbon. Le chargement du charbon se fait par la porte de devant.

♦ **Chauffage au bois (N° 561).** — La grille à charbon I restant toujours placée sur le bâti support de grille 2, enlever de l'appareil les flasques de rétrécissement 3. Introduire la grille à bois (reconnaissable à ses nombreux trous circulaires) par la porte de côté 5. La placer sur la grille à charbon dont elle épouse exactement la forme, et l'appareil est prêt à être allumé. Le chargement du bois peut se faire par la façade, ou mieux par la porte de côté.

Quatrième Partie



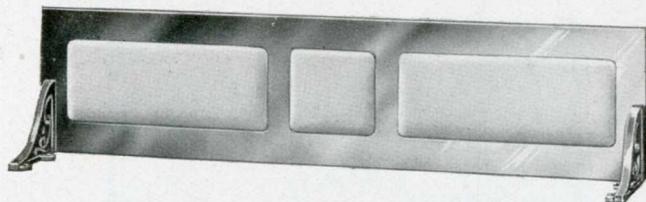
ACCESSOIRES

DOS
DOSSIERS
ÉTAGÈRES
PLAQUES
BACS A CHARBON
PLATEAUX DE PARQUET



Dos nickelés à trois panneaux

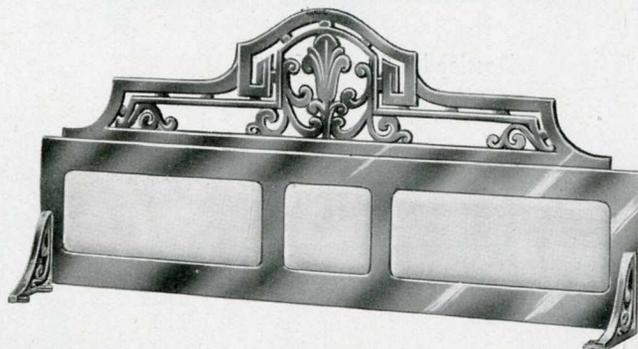
en tôle émaillée, décorée, pour cuisinières



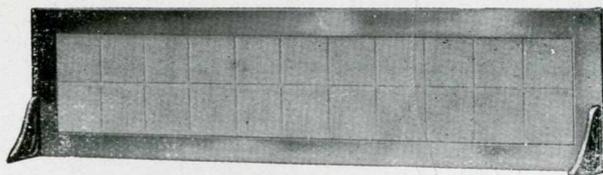
Dos nickelé à 3 panneaux sans fronton

Dimensions en millimètres

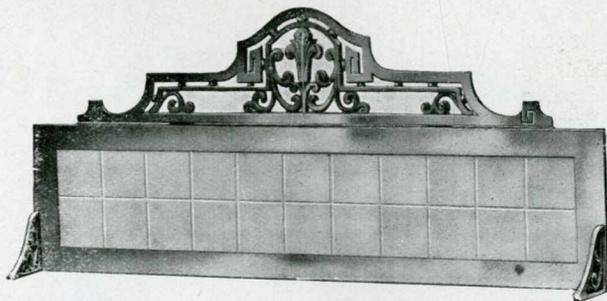
Hauteur du dos sans fronton ..	190
Hauteur du fronton	180
Hauteur totale	370



Dos nickelé à 3 panneaux et fronton nickelé



Dos nickelé avec panneau quadrillé sans fronton



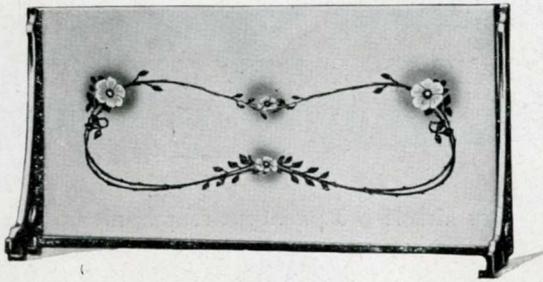
Dos nickelé avec panneau quadrillé
et fronton nickelé

Dos nickelés à grand panneau

en fonte émaillée,
quadrillée pour cuisinières

Dimensions en millimètres

Hauteur du dos sans fronton ..	240
Hauteur du fronton	180
Hauteur totale	420



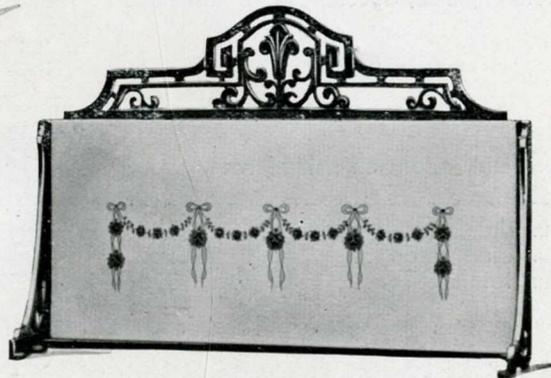
Dossier N° 23 sans fronton

Dimensions en millimètres

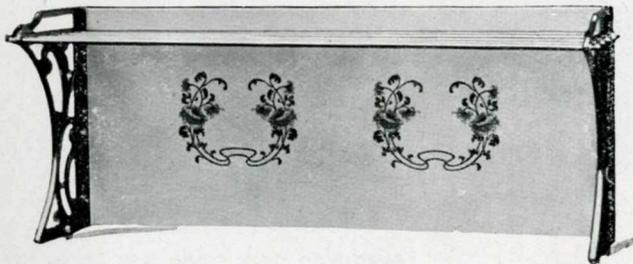
Hauteur du dos sans fronton ..	370
Hauteur du fronton	180
Hauteur totale	550

Dossiers n° 23

en tôle émaillée, décorée, pour cuisinières



Dossier N° 23 avec fronton



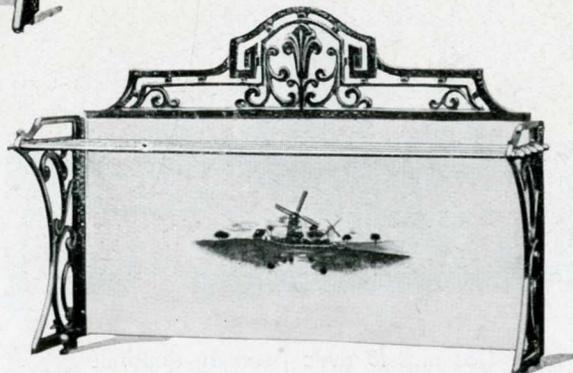
Étagère sans fronton

Dimensions en millimètres

Hauteur de l'étagère sans fronton.	355
Hauteur du fronton	180
Hauteur totale	535

Étagères à panneau

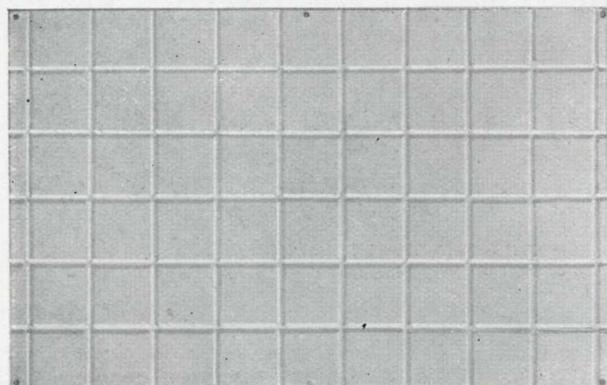
en tôle émaillée, décorée, pour cuisinières



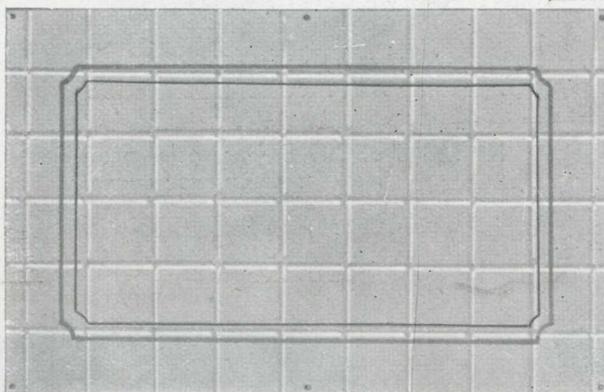
Étagère avec fronton

Plaques

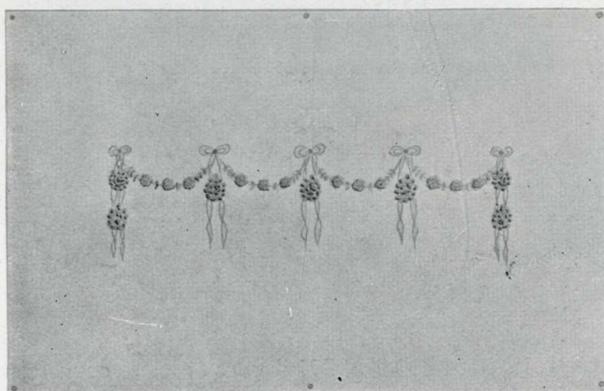
en tôle émaillée, toutes teintes,
unies, quadrillées ou décorées



Tôle quadrillée sans décor



Tôle quadrillée, avec doubles filets, toutes teintes



Tôle unie décorée,
suivant motifs représentés à notre catalogue

DIMENSIONS COURANTES

500×400	500×500
600×400	600×500
700×400	700×500
800×400	800×500
900×400	900×500
1000×400	1000×500

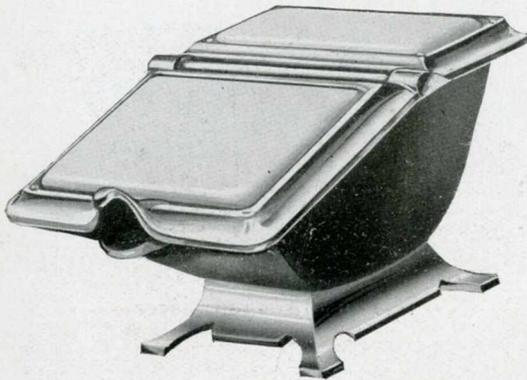
N.-B. — Sur la demande de notre honorable clientèle, nous fournissons les tôles émaillées, unies, quadrillées ou décorées :

1° En dimensions autres que celles reprises ci-dessus ;

2° Façonnées suivant instructions.

Les plaques dont les dimensions excèdent 1000×500 ne peuvent être quadrillées.

Bacs à charbon



N^{os} 388 et 389 avec socle nickelé, panneaux sans ou avec décors.
N^{os} 388 A et 389 A avec socle verni, panneaux sans ou avec décors.



N^{os} 388 B et 389 B sans socle, panneaux sans ou avec décors.



N^{os} 390 et 391 avec socle nickelé, couvercle émaillé, toutes teintes.
N^{os} 390 A et 391 A avec socle verni, couvercle émaillé, toutes teintes.
N^{os} 390 C et 391 C avec socle et couvercle brut, verni.



N^{os} 390 B et 391 B sans socle, couvercle émaillé, toutes teintes.
N^{os} 390 D et 391 D sans socle et couvercle brut, verni.

Bacs à charbon

- N° 477 (pour carreaux majoliques) socle et couvercle nickelés.
N° 477 A (pour carreaux majoliques) socle brut et couvercle nickelé.
N° 477 B (pour carreaux majoliques) socle et couvercle bruts, vernis.

N.-B. — Les bacs N^{os} 477, 477 A, 477 B sont fournis sans les carreaux majoliques.



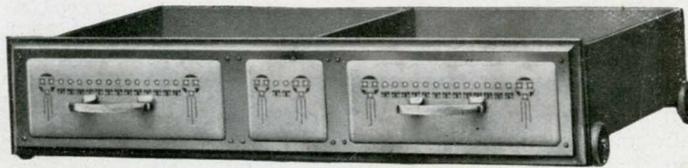
- N° 478 avec socle et couvercle nickelés, panneaux émaillés.
N° 478 A avec socle brut et couvercle nickelé, panneaux émaillés.
N° 478 B avec socle et couvercle bruts, panneaux émaillés.
N° 478 C avec socle et couvercle bruts, panneaux bruts.



- N° 479 Socle et couvercle nickelés.
N° 479 A Socle brut et couvercle nickelé.
N° 479 B Socle et couvercle bruts.

Bacs à roulettes

réservoir en tôle galvanisée

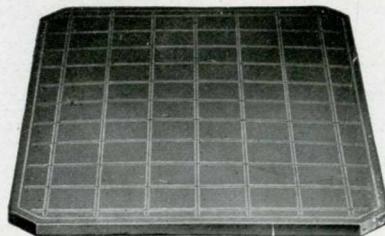


Dimensions du réservoir, en millimètres

	Larg.	Prof.
N° 483 pour cuisinières n°s 600, 688	540	480
N° 484 pour cuisinière n° 603	550	480
N° 485 pour cuisinière n° 589.	580	480
N° 486 pour cuisinières n°s 691, 695	700	480
N° 487 pour cuisinières n°s 92, 692	820	480
N°s 604-29 pour cuisinières n°s 590, 604	700	480

Plateaux de parquet

pour poêles



Dimensions en millimètres des différents modèles :

440×440
640×640

500×500
650×440

580×580
800×500

Se fabriquent en : a) fonte brute vernie; b) fonte émaillée toutes teintes ; c) fonte nickelée

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Préface	5
Conditions générales de vente	6
Abréviations — signification	8
♦ 1^{re} Partie. — Cuisinières en fonte	9
Quelques conseils à nos lecteurs	10
Cuisinières N° 88	12
» 92	13
» 189-190 type « Nord »	14
» 95-96 type « Moderne »	15
» 97-99-100-101-102 type « Francia »	16
» 98 type « Francia »	18
» 103-104 type « Francia »	19
» 107-109-110-111-112 type « Florès »	20
» 108 type « Florès »	22
» 4101-5101, pot bouilleur, type « Francia »	23
» 4111-5111, pot bouilleur, type « Florès »	23
Installation cuisinière à pot bouilleur	24
♦ 1^{re} Partie (Suite). — Cuisinières en tôle	25
Cuisinières N° 300	26
» 301-302	27
» 305-306	28
» 307-308-309 type « Sava »	29
» 589-590 type « Reine du Nord »	30
» 600	31
» 603	32
» 604	33
» 688	34
» 691-692	35
» 695	36
» 699	37
» 749 type « Est »	38
» 750 type « Est »	39
» 751-752 type « Est »	40
» 799 type « Kiva »	41
» 801	42
» 1801	43
» 805	44
» 1805	45
» 2805	46
» 624 type « Triangulaire »	47
» 625 type « Triangulaire »	48

	Pages
♦ 2 ^{me} Partie. — Appareils de cuisson au gaz	49
Jibelott N° 5 bis	54
Plaque de propreté et table pour réchaud N° 10	51
Réchaud N° 10 et 16	50
Réchaud-four N° 60	52
Rôtissoire-grilloir N° 3 et 3 A	55
Table pour réchaud-four N° 60	53
Unica N° 650-651	56
Unica N° 653	57
♦ 2 ^{me} Partie (Suite). — Appareils mixtes	59
Cuisinière-mixte N° 670	60
» 671-674-675	62
» 672-673	64
Manomètre de gazier	67
♦ 3 ^{me} Partie. — Appareils de chauffage	69
Conseils à nos lecteurs	70
Cheminée « Belflam »	72
» « Diane »	76
» « Flamdor »	77
» « Inova »	80
» « Merville »	82
» « Record »	83
» « Stella »	84
» « Westminster »	86
Poêle d'atelier	71
» « Benjamin »	73
» « Bruxo »	74
» « Continental »	75
» « Granum »	78
» « Junior »	81
» « Unic »	85
» « Xylo »	87
♦ 4 ^{me} Partie. — Accessoires	88
Bacs à charbon	92
Bacs à roulettes	94
Dos	89
Dossiers	90
Etagères	90
Plaques	91
Plateaux de parquet	94

CUISINIÈRES ELECTRIQUES

La " 205 " L. F. B.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

hauteur : 0^m 80

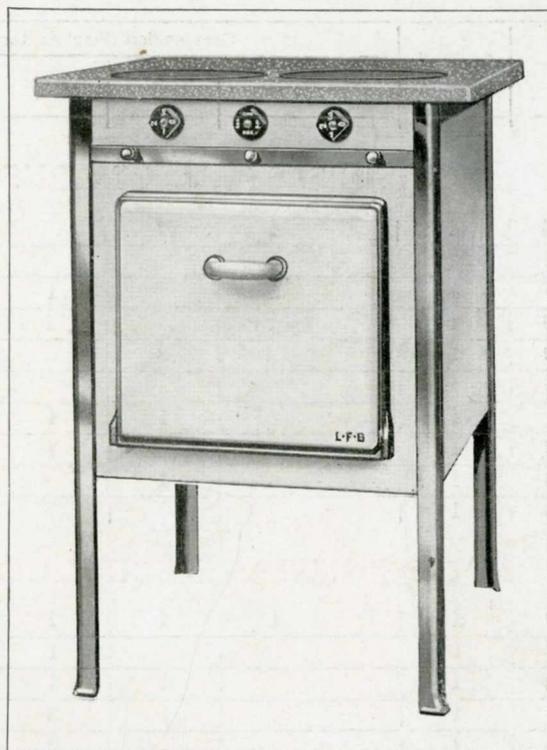
largeur : 0^m 57

profondeur : 0^m 55

COMMODITÉ

SIMPLICITÉ

MAXIMUM D'ECONOMIE



Cette cuisinière construite, comme notre four L. F. B., suivant les mêmes principes d'interchangeabilité de toutes les pièces, par la variété des combinaisons de plaques chauffantes qu'elle offre, est la plus économique à l'usage. Consultez le tableau ci-contre vous y trouverez l'appareil strictement conforme à vos besoins.

TOLES D'ACIER ÉMAILLEES BLANC.

GARNITURES CHROMÉES.

Cette cuisinière comporte 1 four L. F. B. à très haut rendement et 2 ou 3 plaques chauffantes de puissances variées, en fonte ou en acier inoxydables, et de très longue durée.

Les corps de chauffe du four, les plaques chauffantes, les commutateurs, ont fait l'objet d'une très longue étude et de nombreux essais, nous pouvons en garantir le parfait fonctionnement.

LA " 205 " L. F. B. ET SES VARIANTES

N°	Four grill 1000 W	Composition Plaques fonte				Composition plaques rapides		Puissance totale de la cuisinière	
		Diam. Puis.	220 2000 W	180 1200 W	160 1000 W	114 450 W	220 1750 W		180 1200 W
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES A DEUX PLAQUES									
205	1		1	1				4.200 W	
206	1						1	1	3.950
207	1		1		1				4.000
208	1				1		1		3.750
209	1			2					3.400
210	1							2	3.400
211	1			1	1				3.200
212	1				1			1	3.200
213	1			1		1			2.650
214	1					1		1	2.650
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES A TROIS PLAQUES									
220	1		1	1	1				5.200
221	1				1		1	1	4.950
222	1			1	1		1		4.950
223	1			1	2				4.200
224	1				2			1	4.200
225	1		1		1	1			4.450
226	1				1	1	1		4.200
227	1			1	1	1			3.650
228	1				1	1		1	3.650

Toutes ces cuisinières se font en 4 présentations différentes soit :

- TYPE "A"**. Extérieur émaillé blanc, garnitures chromées, intérieur de four en métal spécial inoxydable.
- TYPE "B"**. Extérieur émaillé blanc, garnitures chromées, intérieur de four en tôle émaillée jaspée.
- TYPE "C"**. Extérieur émaillé jaspé gris, intérieur de four en métal spécial inoxydable.
- TYPE "D"**. Extérieur émaillé jaspé gris, intérieur de four en tôle émaillée jaspée.

Toutes ces cuisinières se font pour tension de 110-120 ou 220-240 volts.

Sur demande, il peut être fourni 1 prise de courant à 3 ou 4 branches mâle et femelle et 1 câble sous caoutchouc à 3 ou 4 conducteurs.



HIVERNA

N° 551

- **Cheminée en fonte émaillée à feu continu et visible.**
- **Émail** gris bleu, gris perle, marron, castor, vert olive, vert turquoise, aubergine, bleu.
- **Double enveloppe avec circulation d'air** ne gênant pas le dégagement de la chaleur et protégeant complètement l'émail.
- **Grille de décendrage à mouvement rotatif** permettant le décendrage total et rapide du foyer et rendant impossible le coincement de la grille par les scories.
- **Revêtement intérieur en brique réfractaire** donnant la possibilité d'employer l'antracite, la houille, le coke ou le bois.
- **Porte de foyer garnie d'amiante** réalisant une fermeture hermétique en empêchant toute rentrée d'air nuisible, ce qui assure un fonctionnement parfait.
- **Disposition spéciale du foyer** rendant impossible l'introduction du charbon à l'intérieur de la boîte de fumée.
- **Émail absolument garanti.**

CARACTÉRISTIQUES :

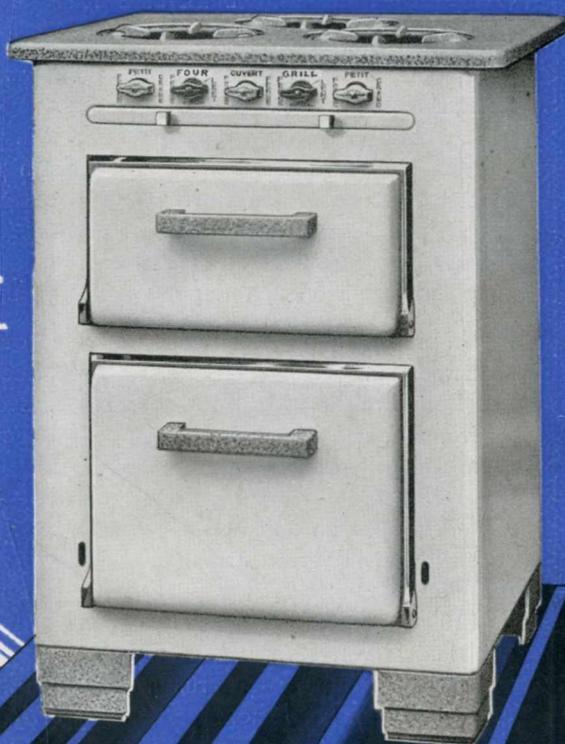
Hauteur totale	600 mm
> sous la buse	380 mm
Diamètre de la buse	111 mm
Encombrement	300 mm
Capacité de chauffe	50 à 75 m ³

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

S. A. CAPITAL 8.000.000 DE FRANCS, A MERVILLE (NORD)

L-F-B

La vedette de la cuisine au gaz



UNICA
654

Les Fonderies Franco-Belges

R. C. Hazebrouck 6887

MERVILLE (Nord)



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions en millimètres :		Consommation horaire en litres :	
Hauteur totale	800	Brûleur simple de dessus	250
Plan de cuisson ou taque		Brûleurs doubles de dessus :	
Largeur	600	Grand	500
Profondeur	560	Petit	100
Four à rôtir		Brûleurs de four, ensemble.	800
Largeur utile	325	Brûleur de grilloir	650
Profondeur utile	470		
Hauteur utile	255		
Four à griller			
Largeur	350		
Profondeur	490		
Hauteur	155		

DESCRIPTION ET MODE D'EMPLOI

PLAN DE CUISSON

♦ Le plan de cuisson à charnière protège complètement la robinetterie et les tuyauteries dans la position horizontale de travail et dans la position relevée, permet la manœuvre facile des organes de réglage.

A cette position, il repose sur une tringle support ordinairement abattue. A la position de travail, il est immobilisé par un petit volet fixé vers l'avant sous le plan de cuisson et accessible au travers du trou avant droit.

Le plan de cuisson se démonte aisément ; après l'avoir relevé verticalement, il se dégage des deux charnières du dos par un déplacement de bas en haut. Le montage du plan de cuisson se fait par l'opération inverse.

Brûleurs

♦ Un brûleur simple à couronne (breveté), construit particulièrement pour les cuissons ne demandant pas à être poussées rapidement et pour les petits récipients.

Deux brûleurs doubles à couronne (breveté), pouvant brûler en « Petit » ou en « Grand », spécialement étudiés pour les cuissons exigeant un feu vif et pour les grands récipients.

Démontage et montage des brûleurs. — Brûleur simple : Ce brûleur se dégage facilement par un léger déplacement longitudinal vers l'arrière, après avoir soulevé au maximum le verrou à ressort qui le fixe par l'avant à la robinetterie.

Pour placer le brûleur, soulever le verrou, engager à fond l'extrémité cylindrique du brûleur dans son logement sur la prise d'air, fixer le brûleur à cette position en abaissant le verrou-ressort.

Brûleur double : Ce brûleur est fixé à la robinetterie de la même façon que le brûleur simple. Le démontage et le montage s'opèrent d'une manière identique. Un écrou vissé sur l'injecteur du petit conduit soutient parfaitement la tête du brûleur. En vissant ou en dévissant cet écrou appliqué contre la tête du brûleur, on la relève ou on l'abaisse.

Entretien des brûleurs. — Les brûleurs souillés doivent être frottés avec une brosse bien dure ; le démontage rend plus commode cette opération.

Grilles

♦ Les grilles ne peuvent être retournées. Cette opération étant néfaste au bon rendement du brûleur.

Rampe d'alimentation

♦ Protégée entièrement lorsque le plan de cuisson est dans la position horizontale de travail.

Le raccordement à la canalisation de distribution peut se faire par la droite ou par la gauche.

Robinets

♦ Les robinets (brevetés) sont commandés par des manettes isolantes, écartant tout danger de brûlure, d'une forme particulièrement étudiée pour faciliter la manœuvre. Ils sont munis d'une sûreté empêchant de les ouvrir par mégarde ; ils sont à rattrapage de jeu automatique supprimant toute fuite de gaz.

Pour ouvrir les robinets, dégager la sûreté du cran de fermeture en appuyant sur la manette. La tourner ensuite en plaçant la flèche devant l'indication du brûleur qui doit fonctionner.

Les robinets du four et du grilloir portent des butées réglables pour les positions de mise en veilleuse.

Injecteurs Réglage

♦ Les injecteurs sont pourvus d'un dispositif de réglage de gaz et d'une bague de dosage d'air.

Ces organes de réglage sont accessibles grâce au montage à charnière du plan de cuisson.

Une tringle à relever sous la taque et celle-ci est immobilisée en dégageant tous les organes de manœuvre.

Par vissage ou dévissage du chapeau moleté, on diminue ou on augmente le débit de gaz. Un écrou de blocage vient fixer le chapeau à la bonne position quand celle-ci a été obtenue.

Une bague de dosage d'air se déplace par vissage ou dévissage sur le chapeau moleté et permet d'obtenir à chaque instant un brûleur fonctionnant avec un rendement maximum.

Plaque de propreté

♦ Emaillée à rebords, mobile sous les brûleurs de dessus, recueille tous les produits de débordement.

FOUR

♦ A triple parois, empêchant toute déperdition de chaleur par un matelas d'air, le meilleur des calorifuges, et assurant une circulation de chaleur d'une très grande régularité.

Ces parois, étant entièrement émaillées, sont donc absolument inaltérables et d'un entretien facile. Toutes les pièces sont démontables.

De très grande capacité, le four porte sur ses gradins un grill d'étagère en fil de fer étamé, permettant une libre circulation des gaz chauds et une plaque à pâtisserie en tôle plate.

Le grill d'étagère supporte une lèche-frite contenant un grill de lèche-frite.

Brûleurs

♦ **Chauffé par deux rampes brûleurs** à l'abri de toutes projections liquides, le four monte en température rapidement et uniformément. Un faible débit de gaz, par le robinet en veilleuse, le maintient en température.

La position des rampes brûleurs assure un maximum d'économie parce qu'un maximum de rendement est assuré par les organes de réglage.

Leur injecteur réglable et leur bague de dosage d'air, semblables à ceux des brûleurs du plan de cuisson permettent de les adapter à toutes les qualités et à toutes les pressions de gaz distribué.

Les deux rampes brûleurs, à droite et à gauche du four, sont commandées par un seul robinet. Ce robinet porte une butée réglable de mise en veilleuse, constituée par une vis fixée sur le corps du robinet et visible entre la rampe d'alimentation et la façade de la cuisinière.

Allumage des Brûleurs

♦ Pour allumer les rampes brûleurs, ouvrir la porte, présenter l'allumette dans la lucarne percée à l'avant et sur le côté droit du four, ouvrir aussitôt en « grand » le robinet correspondant, fermer la porte, l'allumage se transmettra **automatiquement** au brûleur de gauche.

Ce dispositif automatique d'allumage combiné est assuré par un tube situé immédiatement sous la sole démontable du four.

Ce tube réunit les deux brûleurs, parallèlement à la façade, à la partie avant, il monte légèrement de la gauche vers la droite et repose dans des logements spéciaux des brûleurs.

IMPORTANT. — A la réception des appareils et après tout déplacement de la cuisinière, bien s'assurer que le tube d'allumage automatique ne s'est pas déplacé. S'il en était ainsi, l'allumage ne se transmettrait pas du brûleur droit au brûleur gauche.

Rôtis

♦ Les deux brûleurs du four (visibles au travers des deux lucarnes de la façade et sur la partie inférieure des deux côtés du four) étant allumés, ouvrir la porte deux minutes pour sécher le four, fermer la porte et laisser le four chauffer 5 à 10 minutes afin de saisir la viande.

Ne jamais introduire une viande à rôtir dans un four froid.

Loger le gril de lèche-frite dans la lèche-frite. Placer sur ce gril la viande à rôtir. La lèche-frite recueillera le jus de la viande.

Introduire cet ensemble dans le four sur le gril d'étagère reposant sur le deuxième ou troisième gradin du four en partant du bas.

Pendant la cuisson, laisser la porte fermée. Chauffer à feu vif durant une dizaine de minutes. Modérer ensuite l'allure de cuisson en tournant le robinet vers « lent ».

Le jus de viande recueilli dans la lèche-frite pendant la cuisson ne doit pas être jeté. Versez-y un filet d'eau chaude. Vous obtiendrez la meilleure des sauces.

Pâtisserie

♦ Procéder exactement comme pour rôtir, mais la cuisson d'une pâtisserie demandant une chaleur moins vive que celle des rôtis, le chauffage préparatoire sera moins long, et la cuisson se fera à feu réduit.

La pâtisserie sera avantageusement placée sur la tôle plate glissée sur les gradins supérieurs.

GRILLOIR

♦ Le four grilloir, de hauteur beaucoup moins importante que le four à rôtir, est chauffé par un plafond rayonnant muni d'un brûleur spécial et rougissant des plaques de fonte à picots.

Ce plafond assure une zone rayonnante uniforme et de grandes dimensions ; il est entièrement démontable et l'injecteur du brûleur est pourvu également des réglages d'air et de gaz.

Pour griller. — Ouvrir le robinet correspondant, présenter aussitôt l'allumette sous le plafond rayonnant en un point quelconque voisin du brûleur, l'allumage se transmet sur toute la longueur du brûleur, laisser rougir les plaques rayonnantes. Maintenir toujours la porte ouverte.

Placer la pièce à griller sur le gril de lèche-frite, la lèche-frite en dessous. Poser cet ensemble sur le gril étagère glissé le plus près possible du plafond rayonnant.

Retourner le mets après quelques minutes pour griller des deux côtés.

Pour gratiner. — Utiliser le plafond rayonnant de façon identique et régler l'allure de chauffe par le robinet.

LA Nordia

en tôle d'acier émaillée, garnitures chromées



Cuisinière d'une décoration sobre et très moderne avec circulation de flammes sous le four.

CARACTÉRISTIQUES

N°	Hauteur de l'appareil	Hauteur sous la buse	BUSE OVALE		TAQUE		GRAND FOUR			PETIT FOUR			Sans ou avec chaudière Litres
			Longueur	Largeur	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.	Largeur	Hauteur	Prof.	
332	800	660	175	85	700	490	280	255	360	280	170	430	6
333	800	660	220	90	750	550	310	255	420	310	170	490	9
334	800	660	220	90	850	600	350	255	450	350	170	525	12
335	800	660	220	90	950	640	375	255	480	375	170	565	16

Important. - Les cuisinières séries 333, 334 et 335 se fabriquent avec dessus à 2 ou 4 trous, et sont, sauf stipulations contraires, fournies avec dessus à 2 trous.

Les Fonderies Franco-Belges

SOCIÉTÉ ANONYME



CAPITAL 8.000.000 DE FR.S.

MERVILLE

(NORD)

R. C. Hazebrouck 6.887

Cuisinière Elefbé

CELLE QUI PLAÎT

EN FONTE ÉMAILLÉE
TOUTES TEINTES A CIR-
CULATION DE FLAMMES
SOUS LE FOUR.



ELEFBÉ N° 115

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	720
Hauteur sous la buse	660
Buse ovale : largeur	90
longueur	220
Taque : largeur	750
profondeur	500
Four : largeur	320
profondeur	385
hauteur	270
Etuve : largeur	320
profondeur	395
hauteur	170
Avec ou sans chaudière : litres	9

Le dessus peut être émaillé sur demande.
Cet émaillage ne comprend pas la taque,
les cercles et le tampon au-dessus du foyer.

Cette cuisinière se fabrique
également avec porte à rôtir
et en ce cas porte le N° 116.

LES FONDERIES FRANCO-BELGES

SOCIÉTÉ ANONYME
CAPITAL 8.000.000

R. C. HAZEBROUCK 6.887

MERVILLE (Nord)



