

L'INFRAGRIL

BREVETS SCHWANK



une révolution
dans la technique
de la grillade!

PAIN

L'INFRAGRIL

(BREVETS SCHWANK)

Équipe *Symphonie*, la Star des cuisinières à gaz françaises.

Il est monté également sur *Romance* I ou II, jolie cuisinette spécialement conçue pour le butane et pour les cuisines étroites.

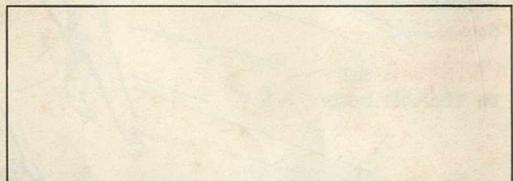


Précieux en matière culinaire, le radiant Schwanck l'est aussi dans le domaine du chauffage.

En effet, les Infradiants PAIN, triomphe du chauffage par Infra-rouge, sont munis, eux aussi, du radiant Schwanck.

INFRAGRIL pour votre cuisine,
INFRADIANT pour votre chauffage

Les deux atouts maîtres de



SODIPA Imprimé en France

Un trésor
est caché dedans



PA

Ets PAIN usines à LIPSHEIM et GEVREY-CHAMBERTIN

Service commercial : S.A.V.A.M. - LIPSHEIM (Bas-Rhin).

MAGASIN D'EXPOSITION A PARIS : 42, Bd. Richard Lenoir - II'

Avant

2 MANIÈRES DE GRILLER LES VIANDES

LE PLAFOND RAYONNANT MÉTALLIQUE, chauffé au rouge par une rampe à gaz : un préchauffage de près d'1/4 d'heure était nécessaire, et la viande n'était pas réellement "saisie", perdant ainsi son suc, sans être grillée comme elle devait l'être.

LE GRILLOIR PAR CONTACT,

où la viande est placée sur une plaque de fonte ou de tôle en contact direct avec la flamme. Production intense de fumée pour un médiocre résultat.

Maintenant

Ces procédés périmés sont surclassés de loin par l'INFRAGRIL, la merveilleuse découverte de l'ingénieur allemand Schwank.

L'Infragril est constitué par le radiateur Schwank :

- 1 Corps du brûleur en fonte
- 2 Chambre de mélange air-gaz
- 3 Surface en céramique spéciale émettrice d'infrarouges

Porté à 900°, le radiateur Schwank émet de puissantes radiations INFRAROUGES DANS LA GAMME DES ONDES COURTES, lesquelles possèdent la propriété de chauffer rapidement et intensément, "à cœur", les corps qui leur sont exposés.

Ce véritable "SOLEIL EN MINIATURE" réalise un grilloir qui RÉVOLUTIONNE LA TECHNIQUE DE LA GRILLADE grâce à sa formidable émission d'Infra-Rouges.

Soumise à l'action de L'INFRAGRIL...

La viande est "surprise" instantanément ; ses pores sont bouchés, et le suc vivant est maintenu à l'intérieur, cependant que sa surface entière se recouvre d'une croûte dorée à point et croustillante.

En deux fois moins de temps, avec deux fois moins de gaz qu'à l'aide des procédés anciens, vous réaliserez, sans fumée aucune, de superbes châteaubriants d'un aspect incomparablement appétissant et d'une saveur délicieuse du fait que la viande, enrobée brusquement par une chaleur intense, et pénétrée par l'INFRAROUGE qui en coagule progressivement les couches profondes, conserve en tous points sa saveur et sa succulence, que les gastronomes apprécient tant.

Entrecôtes, côtelettes, saucisses, boudins, poissons, gratins, autant de régalés "INFRAGRILLÉS" en perspective !

Vous madame, qui désirez garder la "ligne" et un teint de jeune fille,

Vous monsieur, qui tenez à votre "verdeur" et à votre dynamisme

laissez une large place aux viandes "INFRAGRILLÉES" : elles sont si savoureuses, si soignées, et vous en conclurez :

Oui, en vérité,

**L'INFRAGRIL est
un véritable trésor**

Comment utiliser mon INFRAGRIL



Au bout d'une minute d'allumage, le radiateur émet son rayonnement maximum. Tenant compte de la surpuissance de l'Infra-rouge, je place ma viande assez bas si elle est épaisse, et d'autant plus près qu'elle est plus mince. Les gratins se placeront bas, saucets et gruyère qu'ils contiennent ne devant pas être "saisis". Après quelques expériences, je trouverai moi-même les distances optima, et alors, quels merveilleux résultats ! 2 à 3 minutes de chaque côté pour un beefsteack, un petit quart d'heure pour un rumsteack épais.

Comment utiliser mon INFRABROCHE

Le printemps 57 marque le lancement d'une nouveauté qui réjouira toutes les ménagères modernes : L'INFRABROCHE, broche tournante électrique incluse dans le four, qui permet d'obtenir, par infra-rouge, des poulardes à la broche et gigots délicatement fîssolés, qui vous rendront l'égal des plus grands rôtisseurs professionnels.

J'embroche le poulet (préalablement huilé et salé).

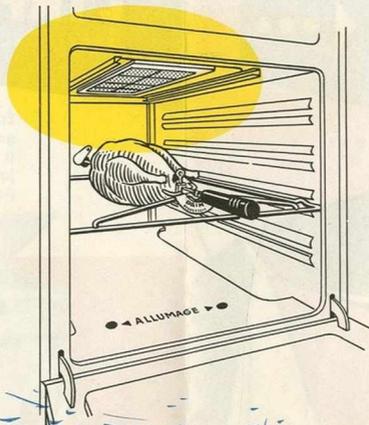
Je le fixe avec les deux petites broches coulissantes.

Je place l'infrobache dans les deux gorges de la grille spéciale, et je l'enclenche dans l'orifice moteur placé sur le fond arrière du four.

J'allume l'Infragril, je mets le courant : la poularde commence sa lente rotation et se dore peu à peu.

Je compte environ 25 minutes pour une volaille d'environ 700 grs, 35 minutes pour 1,400 Kg.

Je sers avec la sauce recueillie dans le plat de lèche-frite et ...QUEL DÉLICE !



Le radiateur Schwank à usage domestique est une grande exclusivité PAIN pour la France et l'Union Française.

et voici
d'autres réussites signées

PAIN

LES INFRADIANTS

triomphe du chauffage mobile par Infra-rouges, munis en exclusivité pour la France du célèbre radiatif Schwank. Les Infradiants sont particulièrement indiqués dans les locaux ne comportant pas de cheminées d'évacuation.

LES CUISINIÈRES ET CUISINETTES



SYMPHONIE
gaz



SÉRÉNADE
bloc charbon



ROMANCE
gaz



ARIETTE
gaz

SYMPHONIE et ROMANCE (T1 et T1S) sont munies de l'Infracril, une nouveauté qui fera date en matière de grillade.

DES CHAUFFE-EAU surpuissants et moderne

LE JUNIOR : 125 mth :
pour lavabo, douche, cuisine.
LE PAIN 200 : 200 mth :
pour salle d'eau, baignoire
fauteuil.



ETS PAIN : usines à LIPSHEIM et GEVREY-CHAMBERTIN
Service commercial : S.A.V.A.M. LIPSHEIM (Bas-Rhin) MAGASIN D'EXPOSITION A PARIS : 42, Bd. Richard Lenoir, 11^e



AUTOMATISME ! VOILA LE MOT DU SIÈCLE.
Si vos pièces comportent une cheminée, le chauffage par radiateurs à gaz est vraiment le plus automatique qui soit :
Le combustible arrive automatiquement.
La température du local se règle automatiquement grâce au thermostat.
La mise en température est ultra-rapide.
Aucune calorie n'est dépensée en votre absence.

Que rêver de mieux ?

PAIN à créé en 1938 le 1^{er} radiateur à gaz estampillé A.T.G. à sécurité totale. 20 ans après, le radiateur PAIN, dont la technique, l'outillage et la finition, sont l'objet de perfectionnements et de soins constants, beaucoup imité, jamais égalé, reste le premier radiateur à gaz de France.

le radiateur PAIN est VOTRE radiateur

- PARCE QUE construit en aciers spéciaux émaillés extérieurement et intérieurement à 860°, il est pratiquement INUSABLE.
- PARCE QUE la tôle d'acier lui confère une INERTIE MINIMUM (contrairement à la fonte) d'où MISE EN TEMPÉRATURE quasi IMMÉDIATE.
- PARCE QUE son système de récupération de chaleur lui procure un RENDEMENT MAXIMUM, d'où ÉCONOMIE.
- PARCE QUE sa gamme de 8 modèles différents permet de choisir un APPAREIL JUDICIEUSEMENT ADAPTÉ À CHAQUE LOCAL.
- PARCE QUE son robinet 630 lui confère une entière SÉCURITÉ empêchant toute fuite de gaz en cas d'extinction fortuite : une veilleuse doit être allumée pour que le gaz puisse arriver au brûleur. Si la veilleuse s'éteint, le brûleur s'éteint.

LE THERMOSTAT D'AMBIANCE

Peut aisément être adjoit au robinet à sécurité : il éteindra le brûleur dès que la température

choisie sera atteinte, et la rallumera aussitôt que la température thermorstat, en marche continue, permet une économie de gaz de plus de 50%.

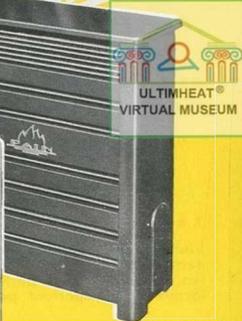
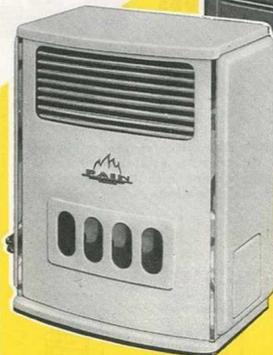
NOTA il est obligatoire pour les radiateurs fonctionnant aux gaz liquides

Modèle	Larg.	Haut.	Prof.	Débit en cal/h (villes)	Consommation horaire					Val. chauff. m ²	Poids kg
					Gaz de ville		Gaz naturel		Gaz liquéfié		
					litres	litres	litres	litres	gr		
1 ^{er} Tous les radiateurs à gaz PAIN peuvent être livrés pour gaz de ville, air propane, gaz naturel, gaz liquides.											
P1 S	520	590	330	2.340	720	500	345	216	40	21	
P2 L	515	630	410	4.350	1.320	915	612	410	70	30	
P3 L	515	630	505	5.440	1.450	1.140	765	570	90	37	
750											
3	270	975	185	3.300	1.050	730	490	366	60	30	
5	410	975	185	5.500	1.750	1.210	814	600	120	40	
7	550	975	185	7.700	2.450	1.700	1.140	855	150	49	
9	690	975	185	10.000	3.150	2.190	1.470	1.080	200	58	
10	760	975	185	11.000	3.500	2.440	1.630	1.200	250	61	

Pour les 750 l'évacuation (190 % de long) peut se placer à l'arrière ou sur le côté.

Dans les régions où le gaz de ville doit être remplacé par le gaz naturel, demander les radiateurs gaz de ville adaptables.

le 1^{er} radiateur à gaz de France



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

DANS VOS PIÈCES D'APPARTEMENT

vous choisirez :

le radiateur PAIN STELLA

- P1 standard (émaillé brun et blanc)
- P2 luxe (émaillé, brun, blanc, crème, vert)
- P3 luxe (crème, vert)

Pour votre confort et pour la décoration de votre « home », le PAIN STELLA « luxe » allie la surpuissance et l'ambiance sympathique du feu visible, à l'harmonie d'une ligne particulièrement heureuse.

PAIN

DANS VOS LOCAUX A USAGE COMMERCIAL OU INDUSTRIEL

vous choisirez :

Le radiateur PAIN « tubulaire » série 750 (émaillé brun).
Comportant 3 à 10 éléments, ce modèle utilitaire, peu encombrant chauffera rationnellement des locaux de 50 à 250 m².



et voici
d'autres réussites signées

PAIN

UNE GAMME ABSOLUMENT UNIQUE D'APPAREILS DE CHAUFFAGE

LES INFRADIANTS

trionphe du chauffage mobile par Infra-rouges munis du fameux radiant Schwank, en grande exclusivité pour la France.



PB9



PB8

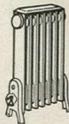


BABY



MIGNON

LES RADIATEURS A GAZ



STELLA ET TUBULAIRES qui, dans les locaux munis de cheminées, résolvent avec élégance tous les problèmes de chauffage au gaz.

DES CHAUFFE-EAU surpuissants et moderne

LE JUNIOR : 125 mth :
pour lavabo, douche, cuisine.

LE PAIN 200 : 200 mth :
pour salle d'eau, baignoire
fauteuil.

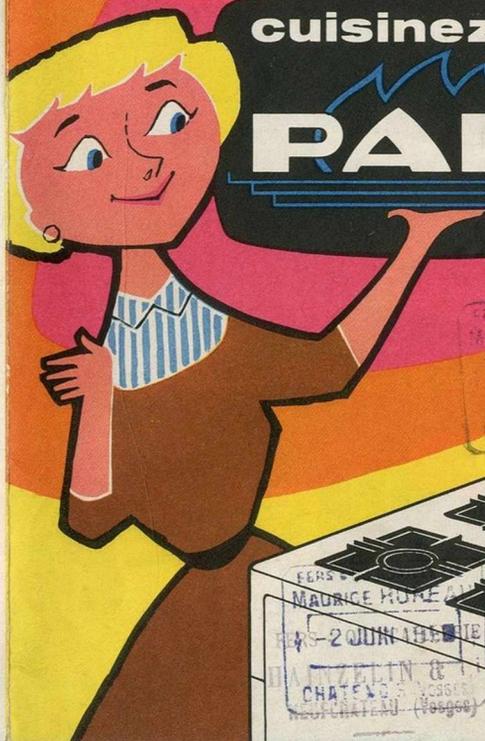


ETS PAIN : usines à LIPSHEIM et GEVREY-CHAMBERTIN
Service commercial : S.A. Y.A.M. - LIPSHEIM (Bas-Rhin) MAGASIN D'EXPOSITION A PARIS: 42, Bd. Richard Lenoir, II^e.

cuisinez fin

cuisinez sain

**cuisinez
PAIN**



Monieur, Madame,



Lorsque vous aurez à choisir une cuisinière à gaz, peut-être serez-vous perplexé ? Il y a plusieurs bonnes marques, et les lignes extérieures se ressemblent. C'est vrai, mais... Mais, en plus de sa construction Alsacienne extrêmement sérieuse, en plus de ses perfectionnements (allumage automatique, sécurité totale, thermostat, four géant, etc...) une cuisinière **PAIN** comporte quelque chose que vous ne trouverez nulle part ailleurs, le véritable **INFRAGRIL** (Brevets Schwank), qui vous confectionnera en un tournemain des grillades et poulardes grillées telles que vous n'en avez jamais dégustées, trésor de gastronomie et de santé. Alors, n'hésitez plus :



Symphonie

Ce modèle ultra-moderne est doté d'un ensemble de perfectionnements qu'aucune autre cuisinière à gaz n'est susceptible de vous proposer.

Vous aurez apprécié sur SYMPHONIE T1 : Son véritable INFRAGRIL (Brevets Schwank), une révolution dans la technique de la grillade.

Son INFRABROCHE, qui vous rendra l'égal d'un rôtisseur professionnel.

Son FOUR GÉANT, de conception nouvelle, infégralement calorifugé et muni d'un thermostat de précision.

Sa LIGNE "BLOC" américaine au goût français

Et, si vous désirez le "nac plus ultra", SYMPHONIE TIAS vous offre en plus :

Son **allumage automatique intégral** : dessus, four, grilloir et sa **sécurité totale** (Brevets S.G.D.G.) : aucune fuite de gaz possible en cas de baisse de pression ou d'extinction fortuite.



NOTA : LA SYMPHONIE T1 est "tous gaz" LA SYMPHONIE TIAS ne fonctionne qu'au gaz de ville.

Ariette

ARIETTE B (Buffet) : sera l'harmonieux complément de votre SYMPHONIE butane. Son dessus sert de table de travail, et l'intérieur dissimule la bouteille de butane. Montée sur des roulettes.

ARIETTE RB (Réchaud-buffet) : comporte deux brûleurs sur le dessus.



**cuisinez fin
cuisinez sain**

cuisinez PAIN

Romance

La cuisinette "tous gaz" la mieux étudiée du marché Français, met à votre disposition :

3 brûleurs en ligne, puissants et souples.

Un bon four, de même conception que celui de la SYMPHONIE, pouvant être équipé du fameux "Infragrill" et d'un thermostat de précision.

Si vous utilisez le butane, votre ROMANCE sera munie de roulettes, ce qui permettra un placement aisé de la bouteille dans le logement prévu à cet effet.

Si vous utilisez le gaz de ville, des étagères transformeront en petit buffet-chauffe-assiettes l'emplacement ci-dessus.

3 modèles de ROMANCE : ROMANCE T1 (avec thermostat et infragrill) ROMANCE T (avec infragrill) ROMANCE



INFRAGRIL - (Brevets Schwank)



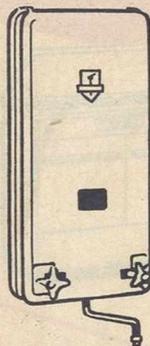
Demandez notre brochure :
"UN TRÉSOR EST CACHÉ DEDANS"

DIMENSIONS DES APPAREILS DE CUISINE

Modèle	FOUR			Larg. m/m	Prof. m/m	Haut. m/m	Poids kg
	Larg. m/m	Prof. m/m	Haut. m/m				
Ariette B	380	610	800	—	—	—	24
Ariette RB	380	610	800	—	—	—	28
Romance	765	460	800	340	340	280	60
Symphonie	565	610	800	410	480	300	82

*South - 44.470
avec Th. 50.700*

PAIN



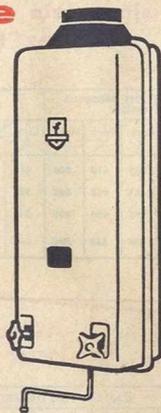
Pour votre eau chaude au gaz

JUNIOR

Le seul chauffe-eau de ligne bloc du Marché Français.

PAIN 200

Super chauffe-eau, l'idéal pour les salles d'eau.



MODÈLES	DIMENSIONS			Poids kg	Débit eau à 40° l/m	Consommation minute	
	Haut. m/m	Larg. m/m	Prof. m/m			gaz de ville l	gaz liquides gr
Pain «Junior» ..	590	260	122	9,300	5	36	14
Pain 200	650	260	165	11	8	60	22

SODIPA-PARIS - Imprimé en France

ETS PAIN • Usines à LIPSHEIM et GEVREY-CHAMBERTIN
Service commercial: S.A.V.A.M. — LIPSHEIM (Bas Rhin)
MAGASIN D'EXPOSITION A PARIS: 42, B' Richard Lenoir 11'

pour votre cuisine



pour votre chauffage



PAIN

pour votre cuisine

SYMPHONIE

La "Star" des cuisinières à gaz



SÉRÉNADE

Bloc charbon à feu continu

ARIETTE
Le complément idéal de la Symphonie butane

cuisinez fin
cuisinez sain
cuisinez "PAIN"

Modèle	DIMENSIONS DES APPAREILS DE CUISINE			FOUR			Poids kg
	Larg. %	Prof. %	Haut. %	Larg. %	Prof. %	Haut. %	
Symphonie	565	610	800	410	480	300	82
Sérénade	565	610	800	385	475	260	120
Romance	765	460	800	340	340	280	60
Ariette	380	610	800	—	—	—	1 B 24 R B 28



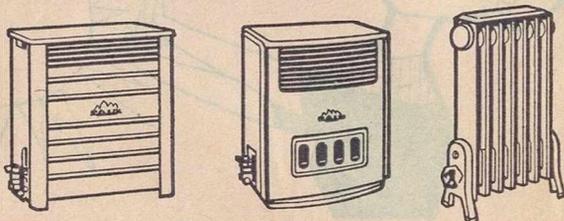
PAIN



ROMANCE

Une cuisinette "butane" telle que vous la rêviez

pour votre chauffage

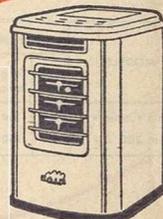


Radiateurs à gaz
PAIN STELLA STANDARD - PAIN STELLA LUXE
Pour vos pièces d'appartement

PAIN TUBULAIRES
Pour vos locaux commerciaux ou industriels

Avec un "PAIN"
l'hiver n'est rien !

Modèle	Larg.	Haut.	Prof.	Débit en califs (ouilles)	Consommation horaire				Poids kg	
					Gaz		Vol. chauffe			
					de ville litres	Air propane litres	Horz. litres	Gaz liq. gr		m ³
P1 S	520	590	330	2.340	720	500	345	216	40	21
P2 L	515	630	410	4.350	1.320	915	612	410	70	30
P3 L	515	630	505	5.440	1.650	1.140	765	570	90	37
750										
3	270	975	185	3.300	1.050	730	490	366	60	30
5	410	975	185	5.500	1.750	1.210	814	600	120	40
7	550	975	185	7.700	2.450	1.700	1.140	855	150	49
9	690	975	185	10.000	3.150	2.190	1.470	1.080	200	58
750 10	760	975	185	11.000	3.500	2.240	1.630	1.200	250	61
Pour les 750 l'évacuation (190 % de long.) peut se placer à l'arrière ou sur le côté.										
P B 9	405	630	520	3.300	—	—	—	275	100	22



INFRADIANT PB 9
Le plus puissant et le plus moderne des chauffages mobiles au butane

En grande exclusivité pour la France,
PAIN vous propose :

L'INFRAGRIL :
(Brevets Schwank)

une révolution dans la technique de la grillade, et L'INFRABROCHE, qui vous rendra l'égale des rôtisseurs professionnels.
Sur cuisinières **SYMPHONIE** et **ROMANCE**

L'INFRADIANT :
(Brevets Schwank)

trionphe du chauffage par véritable infra-rouge :
"Le soleil en miniature"

Sérénade



**Bloc charbon
Dernier né
de la production**

PAIN

**DE L'EAU CHAUDE
pour presque rien ...**

ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



**avec
les nouveaux
chauffe-eau**

PAIN

"JUNIOR et P 200"

INSTANTANÉS AU GAZ — MODÈLES DE LUXE

De l'eau chaude à volonté
les chauffe-eau instantanés

GAZ DE VILLE - GAZ LIQUIDES

PAIN



"Junior"

125 mth.

DÉBIT D'EAU CHAUDE PAR MINUTE (eau froide à 15°)	} 5 l. à 40° 3 l. 6 à 50° 2 l. 5 à 65°
ENCOMBREMENT : Hauteur 590 mm Profondeur 122 mm.	Largeur 260 mm
POIDS NU : 9 kgs 300	POIDS EMBALLÉ : 11 kgs



DÉBIT D'EAU CHAUDE PAR MINUTE (eau froide à 15°)	} 8 l. à 40° 5 l. 8 à 50° 4 l. à 65°
ÉVACUATION DES GAZ BRÛLÉS	97 mm
ENCOMBREMENT : Hauteur 650 mm Profondeur 165 mm.	Largeur 260 mm
POIDS NU : 11 kgs	POIDS EMBALLÉ : 13 kgs (Peut être livré avec ou sans robinetterie mélangeuse)

"P 200"
avec évacuation

Particulièrement robustes: leur robinetterie est en laiton matriçé, étanche sous toutes pressions; leur brûleur est à bacs donnant une combustion complète; leur foyer est en cuivre rouge avec AILETTES BRASÉES. L'installation est facile, les réglages simples sont effectués en marche sans aucun démontage.

Les chauffe-eau PAIN résument tous les progrès réalisés dans la production d'eau chaude à bon marché.



Ils vous proposent

- une ligne "Bloc" des plus modernes
- un ensemble mécanique de haute qualité à sécurité totale
- un rendement très élevé

...pour cette raison, les chauffe-eau PAIN ne sont pas un luxe, mais une nécessité et une économie.

Usines à LIPSHEIM (Bas-Rhin) et GEVREY-CHAMBERTIN (Côte-d'Or)
Service commercial: S. A. V. A. M. — LIPSHEIM (Bas-Rhin)

Magasin d'Exposition à PARIS: 42, Bd Richard Lenoir - 11*

SODIPA-PARIS Imprimé en France

PAIN

Séréname
ULTIMHEAT®
bloc charbon VIRTUAL MUSEUM



réunit de nombreux avantages qui lui sont particuliers. Les plus importants sont :

UN FOUR de dimensions inusitées : Largeur: 385 mm; Profondeur: 475 mm; Hauteur: 250 mm; à chauffage parfaitement uniforme, montant très rapidement en température, contrôlé par un thermomètre de précision.

UN DESSUS ne dépassant pas le corps de l'appareil, éliminant ainsi les risques de brûlures et contribuant à une esthétique parfaite.

UN FEU CONTINU pouvant durer 15 heures sans intervention, avec reprise intégrale en quelques minutes.

UN DÉPART DES FUMÉES pouvant se faire vers le haut, l'arrière, la gauche et la droite.

UN FONCTIONNEMENT sans reproches avec la plupart des charbons existant en France et avec le bois.

Et voici d'autres avantages : Réglages par boutons, faciles et précis. Vaste tiroir à casseroles, en dessous du four.

UTILISATION très économique. 6 à 8 kgs de charbon suffisent pour vous chauffer toute une journée.

LE NETTOYAGE est un jeu d'enfant grâce aux émaux spéciaux au titane qui le recouvrent.

DIMENSIONS HORS - TOUT

Largeur	: 565 mm
Profondeur	: 610 mm
Hauteur	: 800 mm
Poids	: 128 kgs

Ø des tuyaux d'évacuation 125 mm.
Hauteur du sol à l'axe de la buse d'évacuation : à l'arrière 700 mm sur les côtés 650 mm.



et, avec la cuisinière à gaz SYMPHONIE quel magnifique ensemble bloc !

Ets. PAIN

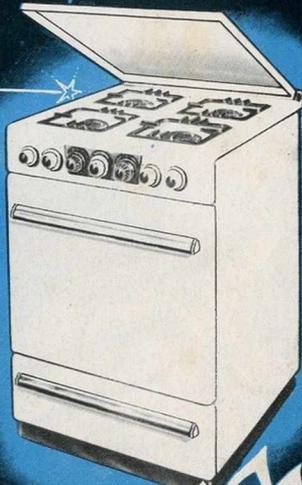
Usines à LIPSHEIM (Bas-Rhin) et GEVREY-CHAMBERTIN (Côte-d'Or).
Service commercial : S. A. V. A. M. — LIPSHEIM (Bas-Rhin).

SODIPA-PARIS Imprimé en France

MELUSINE

la CUISINIÈRE A GAZ

que vous attendiez



*...sera la fée de
votre cuisine*
c'est une

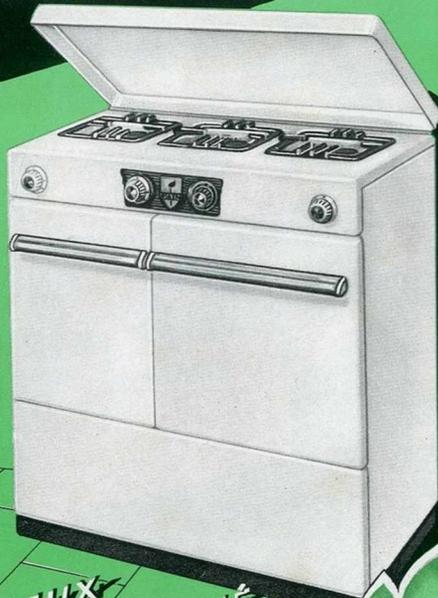
PAIN

construite pour une vie entière

Ets PAIN à LIPSHEIM (Bas-Rhin) S. A. au capital de 57.000.000 Frs.
Usine-usier : LES APPAREILS RATIONNELS DE CHAUFFAGE à GEVREY-CHAMBERTIN (Côte d'Or)
S. A. AU CAPITAL DE 32.000.000 FRCS
Service commercial : S. A. V. A. M. à LIPSHEIM (Bas-Rhin)
S. A. M. AU CAPITAL DE 10.000.000 FRCS
TÉLÉPHONE : FEGERSEIM 13 ET 30

ROMANCE

la CUISINETTE "TOUS GAZ"



*LA MEILLEUR
ÉTUDIÉE DU MARCHÉ*

PAIN

c'est une

construite pour une vie entière

Ets PAIN à LIPSHEIM (Bas-Rhin) S. A. au capital de 57.000.000 de Frs.
Usine-usier : LES APPAREILS RATIONNELS DE CHAUFFAGE GEVREY-CHAMBERTIN (Côte d'Or)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 32.000.000 DE FRANCS
Service commercial : S. A. V. A. M. à LIPSHEIM (Bas-Rhin)
SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ LIMITÉE AU CAPITAL DE 10.000.000 DE FRANCS
TÉLÉPHONE : FEGERSEIM 13 ET 30

ROMANCE

CUISINETTE «TOUS GAZ»

Spécialement conçue pour l'usage du gaz butane, de dimensions très étudiées, d'une ligne particulièrement élégante, la cuisinette ROMANCE met à votre disposition :

3 BRULEURS « COURONNE »
puissants et souples

UN FOUR DE CONCEPTION NOUVELLE

très vaste, pouvant être équipé du fameux « INFRAGRIL » (Brevet Schwank) qui vous prépare, à l'INFRAROUGE, des grillades succulentes

UN EMPLACEMENT

pour la bouteille de butane

LA CUISINETTE EST MONTÉE SUR ROULETTES

ce qui permet un placement aisé de la bouteille de butane, sans effort pénible pour la soulever

En cas d'utilisation avec un gaz autre que le butane, ROMANCE peut être munie, du côté gauche, d'une étagère transformant en petit buffet l'emplacement de la bouteille.

MODÈLES PROPOSÉS :

ROMANCE Cuisinette 3 feux-four et emplacement pour bouteille
ROMANCE J : comme ci-dessus + INFRAGRIL (Brevet Schwank)

DIMENSIONS ET POIDS :

POIDS 60 kgs
Hauteur : 800
Largeur : 755
Profondeur : 460
FOUR Hauteur : 280
Largeur : 340
Profondeur : 340

CONSOMMATION HORAIRE EN GAZ

	GAZ DE VILLE l/h.	GAZ NATUREL l/h.	AIR PROPANÉ l/h.	BUTANE gr/h.
BRULEURS	655	250	450	200
BRULEUR CENTRAL	450	190	280	127
FOUR	480	210	310	168
GRIL	530	230	340	185

MELUSINE

Cuisinière "tous gaz"



Ce modèle ultra-moderne, longuement étudié et mis au point, est doté d'un ensemble de perfectionnements qu'aucune autre cuisinière existant actuellement sur le marché français n'est susceptible de vous proposer.

C^e DAVUM
AGENCE DE NANCY
12, Rue Lafayette, 12
MAXÉVILLE. (M-et-M)

TÉL. 04-81 et la suite
4 brûleurs "couronne
en fonte émaillée, à
très haut rendement.

Manettes "Roulibre"
à débrayage.

Thermostat de précision maintenant automatiquement la température du four, et assurant des cuissons toujours réussies.

Vaste tiroir servant de chauffe-assiette et de logement aux accessoires de four.



Allumage automatique du dessus du four et du grilloir.

Dispositif de sécurité empêchant toute fuite de gaz en cas de baisse de pression ou d'extinction fortuite.

Tiroir de propreté dissimulé sous la porte du four.

Véritable INFRAGRIL qui vous permettra de réaliser, en un temps record, des grillades telles que vous n'en avez jamais dégustées !

Four géant à paroi triple, calorifugé à la laine de verre.

NOTA : Pour les gaz liquides, le gaz naturel et l'air propané allumage automatique seulement sur les brûleurs du dessus.

MODÈLES PROPOSÉS :

MELUSINE 3 : 3 brûleurs
MELUSINE 4 : 4 brûleurs
MELUSINE T : 4 brûleurs Thermostat étuvé
MELUSINE T I : comme ci-dessus + Infragrill
MELUSINE T I A S : comme ci-dessus + allumage automatique et sécurité totale

DIMENSIONS ET POIDS :

POIDS : 82 Kgs.
Hauteur : 800
Largeur : 565
Profondeur : 610
FOUR Hauteur : 300
Largeur : 410
Profondeur : 480

CONSOMMATION HORAIRE EN GAZ

	GAZ DE VILLE l/h.	GAZ NATUREL l/h.	AIR PROPANÉ l/h.	BUTANE gr/h.
BRULEUR AVANT	655	250	450	200
BRULEUR ARRIÈRE	450	190	280	127
FOUR	940	400	630	318
GRIL	720	300	490	248

ce qu'il faut
savoir sur le
RADIANT SCHWANK



- 1) corps du brûleur en fonte
- 2) chambre de mélange gaz-air
- 3) surface en céramique spéciale émettrice d'Infra-rouges

Le radiant Schwank, issu de la merveilleuse découverte de l'ingénieur allemand Schwank, constitue un véritable «SOLEIL EN MINIATURE» Porté à 900° en moins d'une minute, ce radiant émet de PUISSANTES radiations Infra-rouges dans la gamme des ondes courtes, qui possèdent la propriété de chauffer rapidement et intensément les corps qui leur sont exposés. Incorporé dans certains modèles de cuisinières PAIN, l'INFRAGRIL, constitue un grilloir qui révolutionne la technique de la grillade, grâce à son intense concentration en Infra-rouges. En deux fois moins de temps, avec deux fois moins de gaz et sans fumée aucune, il réalise des grillades d'une succulence sans pareille. De par les qualités extraordinaires du rayonnement Infra-rouge, l'INFRADIANT constitue l'appareil de chauffage idéal, procurant à profusion le Rayon du Bien-être et de la santé.

les deux miracles du RADIANT SCHWANK.
INFRAGRIL pour votre cuisine,
INFRADIANT pour votre chauffage.

PAIN

Usines à LIPSHEIM (Bas-Rhin) et GEVREY-CHAMBERTIN (C.-d'Or)
SERVICE COMMERCIAL : S.A.V.A.M.-LIPSHEIM (Bas-Rhin)
Magasin d'exposition à Paris : 42, Bd Richard-Lenoir 11°

SCDPA-PAMS - Imprimé en France 99 - 150 - 4

PAIN

toutes les réussites signées



Et voici



DE SUPERBES BLOCS MIXTES CHARBON-GAZ

SYMPHONIE-SERENADE

Prestigieux ensemble mixte unissant la 4 feux « tous gaz » Symphonie au nouveau « bloc charbon » Sérénade. C'est l'ensemble du confort total.

DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
hors tout	800 mm	1.130 mm	610 mm
Fours	gaz	410 mm	480 mm
	char.	385 mm	475 mm

SYMPHONIE-ARIETTE R.B. ou B

Complément idéal de la Symphonie utilisée au butane, l'Ariette formée avec elle un bloc butane parfait à 4 feux (Symphonie + Ariette B). ou à 6 feux (Symphonie + Ariette RB). Les 2 feux de l'Ariette RB peuvent être recouverts d'une plaque chauffante, réalisant une table chaude bien pratique.

DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
hors tout	800 mm	945 mm	610 mm

SYMPHONIE-BLUETTE

Accouplé à Symphonie, le bloc charbon d'appoint Bluette chauffera votre cuisine l'hiver. Vous pourrez aussi cuisiner dessus.

DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
hors tout	800 mm	945 mm	610 mm

SERENADE ARIETTE R.B.

Ensemble mixte charbon-gaz butane, vous offre toutes les possibilités cuisson-chauffage si économiques du charbon, alliées à la rapidité et à la souplesse du gaz.

DIMENSIONS	Hauteur	Largeur	Profondeur
hors tout	800 mm	945 mm	610 mm



CHAUFFAGE A TOUS LES GAZ



(avec évacuation).



Construit en aciers spéciaux intégralement émaillés « vitrifiés » à 900°, perfectionné sans cesse depuis 20 ans, le radiateur à gaz PAIN, souvent imité, jamais égalé, reste le premier radiateur à gaz de France.

INFRADIANT PB9

Lancé en 1955, l'Infradiant PB9 surclasse tous les principes de chauffage mobile existants, grâce à son efficacité exceptionnelle sous un encombrement réduit.

L'Infradiant résout de façon magistrale tous les problèmes de chauffage intermittent, d'appoint et celui des locaux sans cheminées. C'est un véritable petit soleil sous votre toit, indispensable dans tous les appartements.

LES PETITS INFRADIANTS.

INFRADIANT MIGNON
INFRADIANT BABY
INFRADIANT P8.

L'INFRADIANT PB9 Super Sécurité est muni d'un dispositif de contrôle d'atmosphère.

PAIN STELLA :

Spécialement conçu pour les pièces d'appartement, il allie la surpuissance et l'ambiance sympathique du feu visible à l'harmonie d'une ligne très réussie.

3 modèles : P. 1 Standard (émaillé brun et blanc).
P. 2 Luxe (émaillé brun, ivoire, vert clair, chamois, blanc).
P. 3 Luxe

PAIN « TUBULAIRE » 750 :

Avec ses 6 puissances, comportant de 3 à 12 éléments, ce modèle utilitaire, peu encombrant, chauffe tous les locaux de 50 à 300 m².

MODELE	LARG m/m	HAUT. m/m	PROF. m/m	DEBIT en CAL/H (utilité)	CONSUMMATION HORAIRE				VOL. Chauffé m ²	POIDS kg
					Gaz de ville Litres	Air propane Litres	Gaz naturel Litres	Gaz liquide Gr.		
P1 S	520	590	330	2.340	720	500	345	216	40	21
P2 L	515	630	410	4.350	1.320	915	612	410	70	30
P3 L	515	630	505	5.440	1.650	1.140	765	570	90	37
750										
3	270	975	185	3.300	1.050	730	490	366	60	30
5	410	975	185	5.500	1.750	1.210	814	600	120	40
7	550	975	185	7.700	2.450	1.700	1.140	855	150	49
9	690	975	185	10.000	3.150	2.190	1.470	1.080	200	58
10	760	975	185	11.000	3.500	2.440	1.630	1.200	250	61

POUR LES 750 L'EVACUATION (190 mm DE LONG) PEUT SE PLACER A L'ARRIERE OU SUR LE COTE

Tous les radiateurs à gaz PAIN sont munis de l'excellent robinet à sécurité totale 650, avec thermostat d'ambiance, et s'adaptent à tous les gaz existant en France.

CHAUFFAGE AU BUTANE :



EAU CHAUDE AU GAZ :



Les chauffe-eau et les chauffe-bains PAIN sont particulièrement robustes. — Robinetterie en laiton matricé étanche sous toutes pressions. Installation en cuivre rouge avec ailettes brasées. Installation aisée, réglages très simples s'effectuant en marche, sans démontage. Ligne « Bloc » des plus modernes.

Pour lavabos - douches ou salles d'eau.

P 200 TOUS GAZ.

Petit chauffe-bain de 200 mth, avec évacuation et cône anti-refouleur.

Débit d'eau chaude

par minute 8 l à 40°
5,8 l à 50°
4 l à 65°

Consommation de gaz

par minute 60 l gaz de ville
22 g gaz liquides
27 l gaz naturel

Encombrement : H. 785 mm L. 260 mm - P. 165 mm.

Poids nu : 11 kg - Poids emballé : 13 kg. Avec ou sans robinetterie mélangeuse.

P 200 RADIANT Pour gaz de ville

Assure à la fois et sans frais supplémentaires de plomberie, la distribution d'eau chaude et le chauffage de la salle d'eau ou de la petite salle de bains.

La partie chauffage est constituée par un véritable radiatant Schwank « Le Roi de l'Infrarouge ».

Débit d'eau chaude par minute : comme P. 200. Consommation de gaz par minute : 60 l. Chauffage : 600 litres/heure.

Encombrement : H. 785 mm L. 260 mm P. 245 mm.

Poids nu : 14 kg - Poids emballé : 16 kg.

Pour lavabos et cuisines.

JUNIOR :

Chauffe-eau de 125 mth, sans évacuation.

Débit d'eau chaude

par minute 5 l à 40°
3,6 l à 50°
2,5 l à 65°

Consommation de gaz

par minute 36 l gaz de ville
14 g gaz liquides

Encombrement : H. 590 mm L. 260 mm P. 122 mm.

Poids nu : 9,300 kg - Poids emballé : 11 kg.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES INFRADIANTS

MODÈLES	DIMENSIONS			DÉBIT HORAIRE				PUISSANCE	Volume approx. chauffé	POIDS	BUSE DE VACUATION
	Haut.	Larg.	Prof.	Gaz de ville	Air prop.	Gaz nat.	Gaz liquides				
Mignon	190	250	130	300	220	147	100	1.300	30	5	oui
Baby	220	355	230	380	250	170	125	1.500	50	4,1	non
Mural	580	330	130	800				2.200	60	11	oui
P 8	400	500	130	870	560	320	260	2.400	70	8,5	oui
P b9	630	405	520		-		260	3.100	100	20,5	non


 La plaque SCHWANK
cœur de votre INFRADIANT



Ce qu'il faut savoir sur les INFRADIANTS



En 1800, le savant anglais HERSCHEL découvre les rayons INFRA-ROUGES qui, émis par le soleil, traversent l'espace et se manifestent sous forme de chaleur sans que leur effet soit sensiblement affaibli par l'atmosphère (dans la montagne, le sportif peut prendre des bains de soleil par des températures au-dessous de zéro).

Des recherches ultérieures permettent de constater que l'on peut obtenir des radiations INFRA-ROUGES en partant des surfaces rayonnantes spéciales aux environs de 800° C. A noter que seuls les INFRA-ROUGES à ondes courtes (entre 1,5 et 3 microns) ont la particularité de pénétrer à l'intérieur des corps et de les chauffer de l'intérieur vers l'extérieur (alors que les INFRA-ROUGES à ondes plus longues ne chauffent qu'en surface).

En 1945, l'ingénieur allemand SCHWANK mit au point un radiateur qui reproduit les caractéristiques principales du rayonnement solaire.

LE RADIANT SCHWANK

Porté presque instantanément à 860°, il produit de l'INFRA-ROUGE à ondes courtes avec une intensité inégalée à ce jour. Sa structure :

- un brûleur : chambre de mélange dans laquelle s'effectue le mélange gaz-primaire ;
- une plaque rayonnante : matière céramique spéciale, poreuse, au travers de laquelle filtre le mélange gazeux. Grâce à l'adjonction de certains oxydes métalliques, cette plaque possède, outre ses propriétés catalytiques, un grand pouvoir de concentration d'énergie (9 k-cal/heure), supérieure de loin à celle réalisée à ce jour par toutes les autres surfaces rayonnantes.

Le brûleur fonctionne

- soit au gaz de ville et à l'air propané
- soit aux gaz liquides : butane, propane.

Sa température de régime (860°) est atteinte moins d'une minute après l'allumage, et il peut fonctionner dans n'importe quelle position.

Enfin, grâce à leur intense concentration en INFRA-ROUGE, les INFRADIANTS PAIN sont un remarquable agent thérapeutique, dans les cas de rhumatismes, névralgies, douleurs etc...

Toutes les propriétés particulières à l'INFRA-ROUGE, que la plaque rayonnante SCHWANK vous dispense au maximum, sont détournées à la portée de tous grâce aux INFRADIANTS PAIN, qui, pour une faible dépense, vous procureront à profusion le rayon du bien-être et de la santé.

Le Radiant Schwank est protégé par brevets dans tous les pays d'Europe.

Les Gts Pain possèdent l'exclusivité pour la France des applications du radiateur Schwank pour le chauffage domestique.

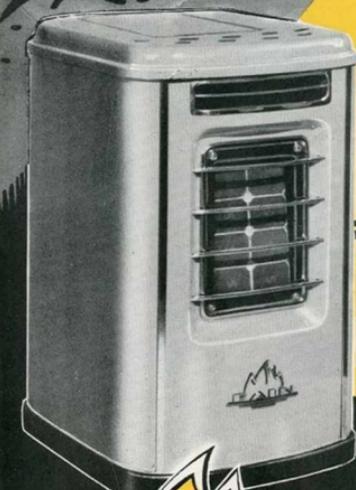
**Ets PAIN, Usines à Lipsheim et Guevry-Chambertin
Service Commercial : S. A. V. A. M. LIPSHEIM (Bas-Rhin)**

Applications domestiques

Dans ce domaine, PAIN apporte réellement quelque chose de nouveau et de sensationnel sur le marché français. De par les qualités extraordinaires du rayonnement INFRA-ROUGE de l'INFRADIANT SCHWANK, les radiateurs PAIN qui en sont munis permettent :

- de chauffer en quelques minutes, dans tout leur volume, des locaux allant jusqu'à 80 m³,
 - de chauffer des locaux très grands en une zone déterminée où la chaleur est requise (personnes travaillant en un endroit précis d'un très grand local inchauffable dans sa totalité),
- Dans tous les cas :
- chaleur et sensation de confort immédiates.
 - économie considérable de gaz.


 DU S
en toutes saisons



avec un

INFRADIANT

PAIN

dernier mot
en matière de
chauffage par INFRA-ROUGES

... et "Le plus puissant chauffage mobile du monde"

L'INFRADIANT "Pb 9"



APPARITION SENSATIONNELLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS A LA FIN DE 1954.

Tout acier émaillé brun ou vert, luxueusement présenté, muni d'un brûleur à 8 plaquettes, et monté sur roulettes. Bouteille de butane incorporée. Se véhiculant aisément de pièce en pièce, l'**Infradiant Pb 9** :

- Chauffe en quelques minutes le local le plus froid.
- Supplée votre chauffage central dans les mois d'intersaison où les températures sont parfois très basses, et le complète en hiver
- Tempère un local très important dans la zone choisie par vous.
- Apporte un flux puissant et bienfaisant de rayonnement infrarouge, à tout moment, à la minute, partout où vous le désirez.

Réalisation la plus moderne du siècle en ce qui concerne le chauffage au butane, l'**Infradiant Pb 9** résoud de façon magistrale tous les problèmes de chauffage intermittent ou d'appoint. Pour la saison 1955/56, lancement d'un nouveau modèle à 2 allures de chauffe (Infradiant Pb 9 SUPER).

Nota : Les Infradiants "MIGNON" - "BABY" - "MURAL" et "Pb 8" sont livrables
 — soit pour gaz de ville, air propané, gaz naturel.
 — soit pour gaz liquides.

L'**Infradiant "Pb 9"** se fait uniquement pour gaz liquides.

PAIN

L'Infradiant "MURAL"

(livrable début 1954)



Tout acier émaillé brun ou blanc. Brûleur à 8 plaquettes. D'un encombrement pratiquement nul, il réalise la mise en température rapide de locaux jusqu'à 80 m³. La coexistence du radiateur Schwank (chauffage immédiat dans la zone de rayonnement) et d'un récupérateur (chauffage de fond par convection) lui permet de surclasser aisément tous les appareils muraux existant à ce jour.

"Le modèle idéal pour salles de bains"

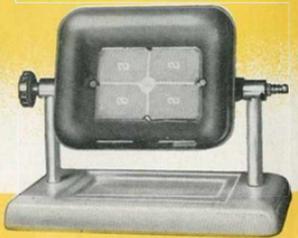


L'Infradiant "BABY"



"Une ingénieuse synthèse cuisine chauffage"

En acier émaillé blanc. Brûleur à 4 plaquettes. En position verticale orientable, permettant de diriger le rayonnement dans la zone désirée, il **chauffe confortablement** les petits locaux (cuisine, camping, etc...). En position horizontale, il vous prépare en un temps record de **succulentes grillades** "Infragrillées". Enfin, grâce au brûleur orientable, il permet de **traiter efficacement** par infra-rouges les névralgies, rhumatismes, douleurs, etc... **Unique en son genre** ce petit appareil rendra à tous les ménages des services multiples et appréciés.



L'Infradiant "MIGNON"



Le plus petit radiateur du monde

Tout fonte émaillée brun ou blanc. Brûleur à 3 plaquettes. Chauffe tous les petits locaux et les lieux inchauffables par les moyens habituels (marchés, kiosques, étalages, guérites, camping, etc...).

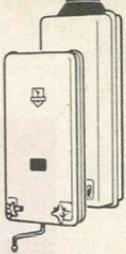
L'Infradiant "Pb 8"



Tout acier émaillé brun ou blanc. Brûleur à 8 plaquettes. Convient aussi bien au chauffage **intermittent** (sans évacuation) que **permanent** (avec évacuation). Son exécution simple et soignée vous permet de disposer d'un véritable radiateur Schwank pour un prix particulièrement bas.

Pour votre cuisine
votre cabinet de
toilette

les
CHAUFFE-EAU
PAIN-junior et
PAIN 200



Pour le chauffage de votre appartement
de votre magasin

les **INFRAUDIANTS**

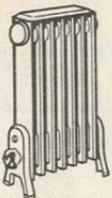


PAIN

autant de produc-
tions sérieuses et
bien au point qui
font honneur à la
qualité française.

le
PAIN-TUBULAIRES

750



les **PAIN-STELLA**



PI Standard



P2, P3, luxe

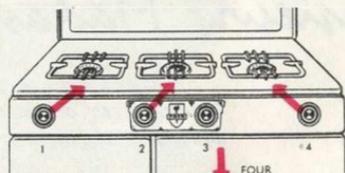
SODIPA. Imprimé en France

cuisinez fin
cuisinez sain
cuisinez
PAIN

Romance

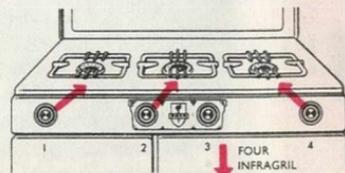
Ets **PAIN** usines à **LIPSHEIM** et **GEVREY-CHAMBERTIN**
Service commercial : S.A.V.A.M. LIPSHEIM (Bas-Rhin).
MAGASIN D'EXPOSITION A **PARIS : 42, Bd. Richard Lenoir - II'**

DISPOSITION DES BOUTONS DE COMMANDE



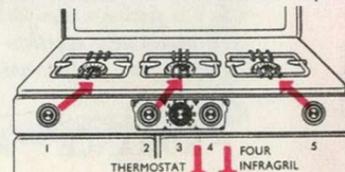
Romance

- 1 Brûleur rapide gauche
- 2 Brûleur lent central
- 3 Four
- 4 Brûleur rapide droit



Romance I

- 1 Brûleur rapide gauche
- 2 Brûleur lent central
- 3 Four-Infragrill
- 4 Brûleur rapide droit



Romance T I

- 1 Brûleur rapide gauche
- 2 Brûleur lent central
- 3 Thermostat
- 4 Four-Infragrill
- 5 Brûleur rapide droit

emploi

I. RACCORDEMENT

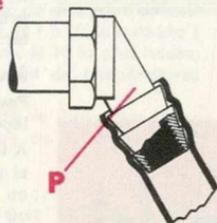
Se fait à l'arrière de l'appareil.

Appareils à gaz de ville, gaz naturel, air propane

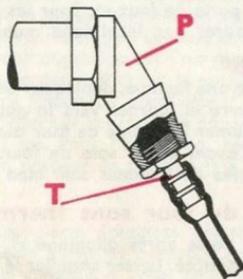
Raccorder sur le porte-caoutchouc **P** de grand diamètre.

Les sections des conduites d'amenée de gaz doivent être suffisantes ainsi que le débit du compteur.

Placer un robinet d'arrêt sur la conduite avant le raccordement de la cuisinière. Au repos de l'appareil, tenir ce robinet fermé.



Appareils au butane et au propane



La tétine **T** livrée avec l'appareil se visse directement sur le porte-caoutchouc **P**. Placer l'appareil à l'emplacement prévu dans la cuisine et le rouler vers l'avant à environ 50 cm du mur. Poser la bouteille derrière la cuisinière et raccorder par un tuyau caoutchouc type butane.

Remettre l'appareil à sa place normale. Tenir le robinet de la bouteille fermé quand l'appareil ne fonctionne pas.

emploi

2. BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Les brûleurs rapides de chaque côté du dessus sont utilisés pour les préparations nécessitant un feu vif. On emploiera des récipients d'un diamètre de 20 à 30 cm. Le brûleur lent central est utilisé en particulier pour les préparations qui doivent mijoter. On emploiera de préférence des récipients d'un diamètre de 14 à 20 cm.

Manœuvre des boutons

Pour manœuvrer un bouton, il faut toujours pousser légèrement la manette avant de le tourner.

A la position « Fermé », la lettre " F " est à la verticale et pointe sur le repère. Pour ouvrir, réduire la flamme ou fermer un brûleur, amener les lettres " O ", " R " ou " F " en face du repère.

Allumage des brûleurs

Le récipient étant en place sur la grille, présenter une flamme au brûleur, avant d'amener le bouton sur la position " O ".

3. FOUR

Ouvrir la porte de four et, pour les modèles Romance I et TV, s'assurer que le plafond mobile est en place.

Allumage

Tenir prête une flamme, débloquer en poussant le bouton de manœuvre et tourner vers la gauche sur la position " O ". Allumer la rampe de four aux deux orifices pratiqués à l'avant de la sole de four. S'assurer que les deux rangées de flammes sont bien allumées.

Emploi du four sans thermostat

Fermer la porte après allumage et, selon l'intensité de la chaleur désirée, laisser chauffer le four 6 à 10 minutes avant d'enfourner le plat. Pour réduire les flammes, tourner le bouton en direction de " R ". Pour l'extinction, revenir à la position " F " où joue le dispositif de blocage.

emploi

Emploi du four avec thermostat

Mettre le thermostat à la position nécessaire suivant les mets à cuire (voir les inscriptions sur la contre-porte de four) et allumer la rampe comme dit plus haut. Laisser chauffer pendant 10 minutes porte fermée et enfourner le plat. Pendant l'utilisation du four, le robinet doit toujours rester à la position " O ". Le thermostat se chargera de réduire automatiquement le débit de gaz pour obtenir la température désirée. Il est gradué de 1 à 10, le numéro 1 donnant la température la plus basse, le 10 la plus haute; les autres chiffres représentent autant de températures intermédiaires.

Ouvrir et fermer doucement la porte de four pour éviter les risques d'extinction des flammes de la rampe.

4. INFRAGRIL

Ouvrir la porte de four et retirer le plafond mobile.

Allumage.

Tenir prête une flamme quelconque, débloquer en poussant le bouton de manœuvre, tourner vers la droite sur la position " O " et allumer en même temps.

Emploi.

Laisser rougir la plaque « Schwank » pendant 1 à 2 minutes et glisser la préparation posée sur le gril tout près de la plaque rayonnante s'il s'agit d'une viande ou d'une préparation peu épaisse, et d'autant plus loin que l'épaisseur augmente. Si l'on plaçait une viande épaisse trop près des radiations, la surface en serait dorée avant que ces radiations aient atteint le cœur de la viande.

Placer sur le gradin au dessous la lèche-frite pour recueillir le jus. Pour l'extinction, revenir avec le bouton jusqu'à la position de blocage " F ".

Les pièces émaillées détachables (grilles, cupules, brûleurs, tiroir de propreté, sole de four), se lavent comme la vaisselle à l'eau chaude additionnée de cristaux de soude.

Les pièces fixes se nettoient avec un bon produit d'entretien.

entretien

Les brûleurs de tous nos appareils sont réglés dans nos usines au débit normal pour une pression moyenne de gaz.

Si la pression ou le pouvoir calorifique des gaz disponibles diffèrent de ceux de l'usine, il faut procéder à un nouveau réglage de la cuisinière au moment de son installation.

Seuls les installateurs sont qualifiés pour le réglage des brûleurs et l'adaptation des appareils aux divers gaz.

RACCORDEMENT AUX DIVERS GAZ

(VOIR PAGE 5)

Au moment du raccordement, bien purger les conduites.

ASPECT DES FLAMMES D'UN BRULEUR

Flammes bien réglées :



gaz de ville



gaz naturel



butane, propane,
air propane

Flammes mal réglées :



Flamme longue
et bruyante :
débit excessif



Flamme courte
et silencieuse :
débit insuffisant



Flamme courte
siffiante, claque
à l'extinction :
excès d'air



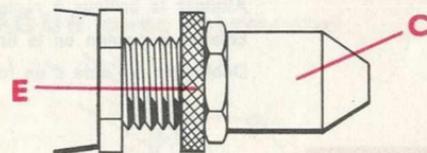
Flamme longue,
molle,
éclairante :
manque d'air

réglage
du débit
de gaz

I. BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL



Enlever la grille et la cupule du brûleur que l'on désire régler. Sortir le brûleur en le soulevant à l'arrière.

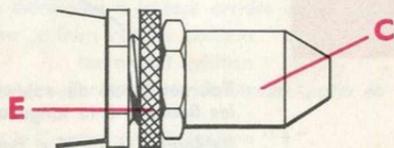


a) Gaz de ville, gaz naturel, air propane

Débloquer le contre-écrou E.

Visser ou dévisser le capuchon C suivant que l'on désire diminuer ou augmenter le débit.

Resserrer le contre-écrou E.



b) Butane propane

Desserrer à fond le contre-écrou E.

Visser à fond le capuchon C et bloquer.

Resserrer le contre-écrou E.

2. FOUR ET GRILLADE

Les organes de réglage se trouvent sur la face arrière de l'appareil. Le réglage est identique à celui des brûleurs de la table de travail.

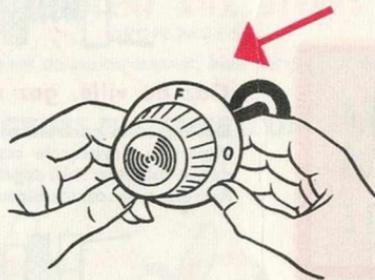
1. BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

a) Gaz de ville, gaz naturel, air propané

Allumer le brûleur à régler.

Enlever le bouton en le tirant vers l'avant.

Débloquer à l'aide d'un tournevis la vis V.



Tourner la clé du robinet vers la gauche et régler les flammes à la longueur désirée.

Rebloquer la vis V et remettre le bouton.

b) Butane, propane

Allumer le brûleur à régler et enlever le bouton.

Débloquer la vis V.

Tourner la clé du robinet à fond vers la gauche.

Rebloquer la vis V et remettre le bouton.



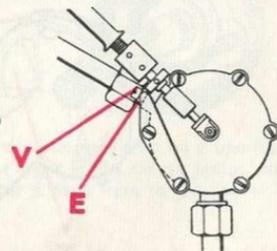
réglage
du ralenti

réglage
du ralenti

2. FOUR sans thermostat

Même réglage que celui des brûleurs de la table de travail. La longueur des flammes doit être suffisante pour éviter l'extinction au moment de l'ouverture et de la fermeture de la porte de four.

3. FOUR avec thermostat



Le ralenti du four se règle par la vis V placée sur le corps du thermostat à la face arrière de la cuisinière.

Allumer le four, robinet position "O", thermostat position "10".

Laisser chauffer pendant 10 minutes, porte de four fermée.

Placer le thermostat à la position "1".

Débloquer le contre-écrou E.

Ouvrir la porte de four et régler le ralenti, en vissant la vis V pour diminuer la longueur des flammes et en la dévissant pour l'augmenter. Cette longueur doit être réduite au minimum, mais être tout de même suffisante pour éviter l'extinction au moment de l'ouverture et de la fermeture de la porte de four.

Rebloquer l'écrou après réglage.

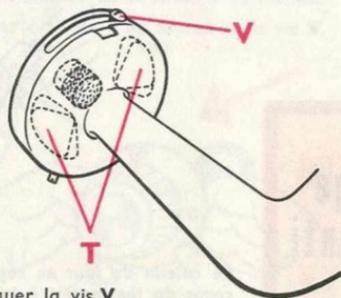
En principe, ce réglage est effectué à l'usine et ne doit pas être touché par l'installateur, sauf en cas de passage d'un gaz à un autre.

Remarque. — La grillade ne comporte pas de ralenti.

Le réglage d'air doit être effectué après chaque réglage de gaz (voir : Aspect des flammes bien réglées, page 8).

I. BRULEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Le brûleur à régler étant allumé :

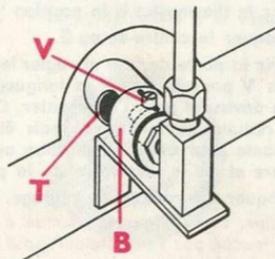


Débloquer la vis **V**.

Faire tourner la bague de réglage d'air, de façon à dégager ou à obturer davantage les trous d'air **T**.

Rebloquer la vis **V**.

réglage
du débit
d'air



2. FOUR

Débloquer la vis **V**.

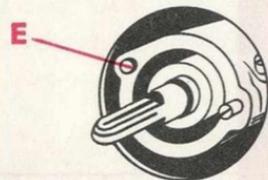
Faire coulisser la bague de réglage d'air **B** placée à l'arrière sur le canon du brûleur, jusqu'à ce qu'on obtienne une flamme correcte.

Rebloquer la vis **V**.

Remarque. La grillade ne comporte pas de réglage d'air.

Fermer le robinet de barrage situé avant l'appareil et enlever le bouton du robinet à graisser, en le tirant l'avant.

Robinets simples



A l'aide d'un tournevis fin ou d'une tige fine quelconque, pousser l'ergot **E**. En même temps, tourner le poussoir du robinet à fond vers la gauche et le retirer avec la carotte.

Robinets doubles « Four-gril »

Desserrer la vis **V**, tourner le poussoir à fond vers la droite et le retirer avec la carotte.



Nettoyer la carotte et son logement dans le corps avec un chiffon imbibé d'essence.

Graisser légèrement la carotte.

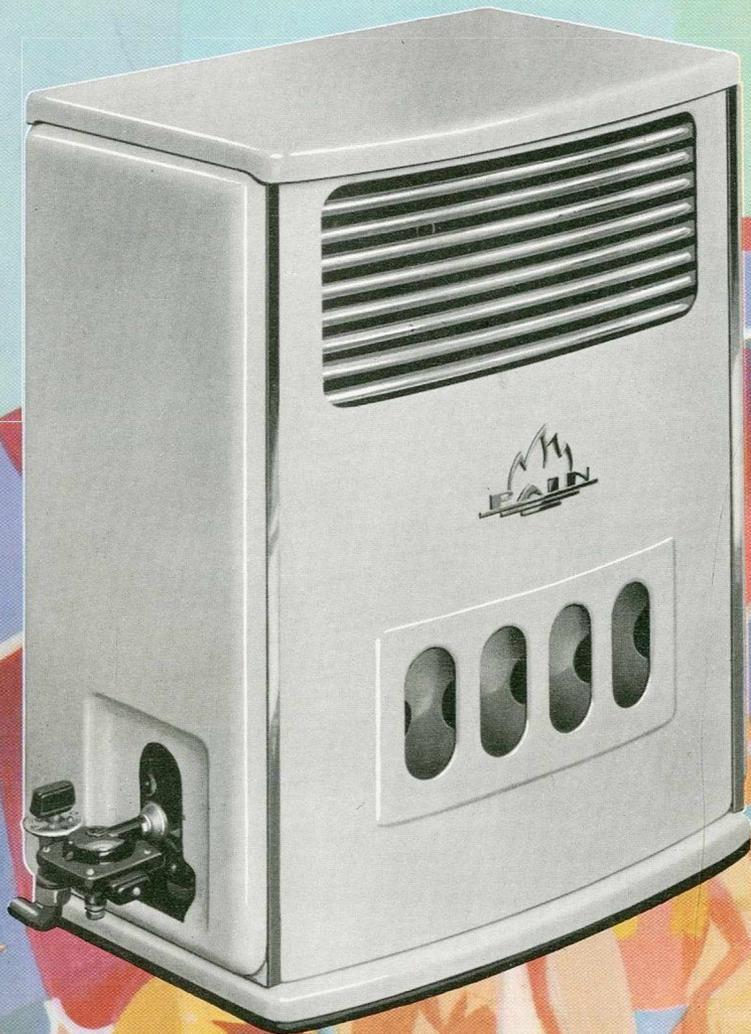
Remettre la carotte dans son logement, la manœuvrer plusieurs fois, la retirer de nouveau et enlever les bavures de graisse; s'assurer que les passages de gaz ne sont pas obstrués.

Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse.

graissage
des
robinets

tableau de débit des brûleurs

	Gaz de ville à 4.500 mth. L/h.	Gaz naturel L/h.	Air propane L/h.	Butane gr/h.
Brûleur rapide	610	250	450	200
Brûleur lent central	405	190	280	127
Four	480	310	210	168
Gril	530	340	230	185



PAIN

la marque alsacienne
de standing européen
présente

PAIN TUBULAIRE
PAIN STELLA

radiateurs avec évacuation
pour tous les gaz.

STELLA - TUBULAIRE



les radiateurs à gaz PAIN
vous apportent l'automatisme,
le mot du siècle !



Si vos pièces comportent une cheminée, le chauffage par radiateurs à gaz est vraiment le plus automatique qui soit :

Le combustible arrive automatiquement.

La température du local se règle automatiquement grâce au thermostat.

La mise en température est ultra-rapide.

Aucune calorie n'est dépensée en votre absence. Que rêver de mieux ?

PAIN a créé en 1938 le 1er radiateur à gaz estampillé A.T.G. à sécurité totale.

20 ans après, le radiateur PAIN, dont la technique, l'outillage et la finition, sont l'objet de perfectionnements et de soins constants, beaucoup imité, jamais égalé, reste le premier radiateur à gaz de France.

Le radiateur à gaz PAIN est votre radiateur.

- Parce que construit en aciers spéciaux émaillés extérieurement et intérieurement à 860°, il est pratiquement **inusable**.
- Parce que la tôle d'acier lui confère une **inertie minimum** (contrairement à la fonte) d'où **mise en température** quasi **immédiate**.
- Parce que son système de récupération de chaleur lui procure un **rendement maximum**, d'où **économie**.
- Parce que sa gamme de 9 modèles différents permet de choisir un **appareil judicieusement adapté à chaque local**.
- Parce que son robinet lui confère une entière **sécurité** empêchant toute fuite de gaz en cas d'extinction fortuite : une veilleuse doit être allumée pour que le gaz puisse arriver au brûleur. Si la veilleuse s'éteint, le brûleur s'éteint.
- Parce que son thermostat joint au robinet éteindra le brûleur dès que la température choisie sera atteinte, et le rallumera aussitôt qu'elle baissera. En marche continue le thermostat permet une économie de plus de 50 %.
- Parce que livrable pour tous les gaz.

Le radiateur à gaz PAIN

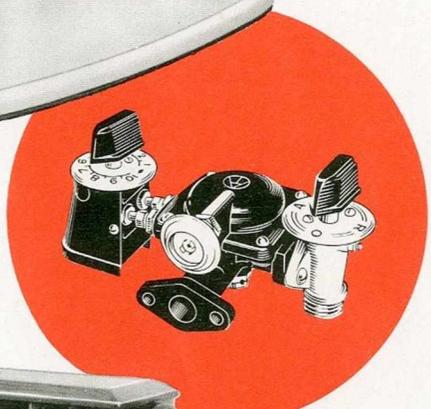
• **STELLA** est destiné aux pièces d'appartement.

3 modèles : P1 standard (émaillé brun ou blanc)

P2 luxe P3 luxe (émaillés brun blanc crème vert)

Pour le confort et la décoration du «home» le PAIN Stella luxe allie la surpuissance et l'ambiance sympathique du feu visible à l'harmonie d'une ligne particulièrement heureuse.

• **TUBULAIRE 750** est destiné aux locaux à usage industriel ou commercial. 6 modèles de 3 à 12 éléments, émaillés en brun. Modèles utilitaires, peu encombrants avec évacuation soit sur le côté, soit sur l'arrière, les 750 chauffent rationnellement des locaux de 50 à 300 m³.



caractéristiques techniques

MODÈLE	LARG. mm	HAUT. mm	PROF. mm	DÉBIT en CAL/H (utiles)	CONSUMMATION HORAIRE				VOL. chauffé m ³	POIDS kg
					Gaz de ville Litres	Air propané Litres	Gaz naturel Litres	Gaz liquide G		
P1 S	520	590	330	2.340	720	500	345	216	40	21
P2 L	515	630	360	4.350	1.320	915	612	410	70	30
P3 L	515	630	420	5.440	1.650	1.140	765	570	90	37
750										
3	270	975	185	3.300	1.050	730	490	366	60	30
5	410	975	185	5.500	1.750	1.210	814	600	120	40
7	550	975	185	7.700	2.450	1.700	1.140	855	150	49
9	690	975	185	10.000	3.150	2.190	1.470	1.080	200	58
10	760	975	185	11.000	3.500	2.440	1.630	1.200	250	61
12	910	975	185	13.200	4.200	2.920	1.960	1.440	300	70

POUR LES 750 L'ÉVACUATION (190 mm DE LONG) PEUT SE PLACER À L'ARRIÈRE OU SUR LE CÔTÉ

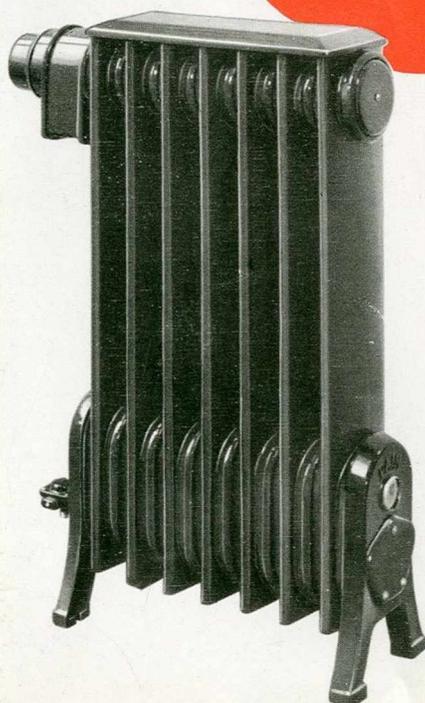
NOTA: dans les régions où le gaz de ville doit être remplacé par le gaz naturel demander les radiateurs gaz de ville adaptables. Notice technique spéciale pour installateurs sur demande.

USINES : à LIPSHEIM (Bas-Rhin),
et GEVREY-CHAMBERTIN (Côte-d'Or).
SERVICE COMMERCIAL :
S.A.V.A.M. LIPSHEIM.

S.A.V.A.M.
Société à responsabilité limitée
au capital de 100 000 NF
Registre du Commerce Strasbourg 59 B 9

DÉPÔTS :
à Paris, 42, Bd Richard-Lenoir
Lyon, Marseille, Toulouse, Lille, Bordeaux,
Clermont-Ferrand, Mulhouse, Alger.

R. C. Strasbourg 59 B 9





PAIN

Stella *luxe*



Ch. Lemmel &

LE PREMIER RADIATEUR A GAZ DE FRANCE

*** sûr * puissant * économique * inusable ***
allie aux qualités traditionnelles du PAIN "Stella"
classique, l'harmonie d'une ligne particulièrement heu-
reuse et l'ambiance sympathique de la flamme visible.

Nous présentons en Série "Luxe" nos modèles



PAIN "Stella" P2 & P3

dont vous trouverez ci-dessous les caractéristiques principales :



● sécurité

Grâce au robinet "universel" PAIN (Bté S. G. D.G.) à sécurité totale, et au coupe-tirage anti-refouleur, aucun incident n'est à craindre en cas de coupure ou d'extinction fortuite du gaz.

● garantie

Construits en aciers spéciaux, émaillés extérieurement et intérieurement à haute température, nos radiateurs sont garantis contre toute destruction par oxydation.

● références

Lauréat du Concours organisé par la S.D.I.G. (Société pour le Développement de l'Industrie du Gaz) en 1938, le radiateur "PAIN", dont la technique, l'outillage et la finition sont l'objet de perfectionnements et de soins constants, a été beaucoup imité, mais jamais égalé jusqu'à présent. Il peut réellement se prévaloir du titre de 1^{er} Radiateur à Gaz de France.

PAIN
*porte l'estampille
de qualité*



Caractéristiques : P2

- Consommation horaire : 1320 litres
- Puissance : 4350 calories heure
- Volume chauffé : 70 80 m³
- Poids nu : 30 kgs
- emballé : 37 kgs
- Présentation : émail vitrifié brun uni, chamois, crème, blanc, vert clair.

P3

- 1650 litres
- 5440 calories heure
- 90 à 100 m³
- 39 kgs
- 47 kgs

Tous les modèles de radiateurs à gaz PAIN peuvent être munis de thermostats (électriques ou pneumatiques).

Les instructions techniques figurent sur nos notices spéciales.



Ets. PAIN S.A.

Usines à Lipsheim (Bas-Rhin) et Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or)

Service Commercial : S. A. V. A. M. Lipsheim (Bas-Rhin)