



COSTE
CAUMARTIN

COSTE

CAUMARTIN

Fondé en 1740



SIÈGE SOCIAL : LACANCHE

DIRECTION GÉNÉRALE ET SERVICES COMMERCIAUX

24, RUE RICHER - PARIS (9^e) — TÉL. : TAITBOUT 94-30

USINES A LACANCHE (COTE-D'OR) ET ARC-LES-GRAY (HTE-SAONE)

INSTALLATION DES APPAREILS

Pour qu'un appareil de cuisine ou de chauffage assure à l'utilisateur le meilleur service, il est indispensable qu'il soit « installé » correctement, c'est-à-dire relié convenablement à une cheminée ayant un bon tirage.

LA CHEMINÉE

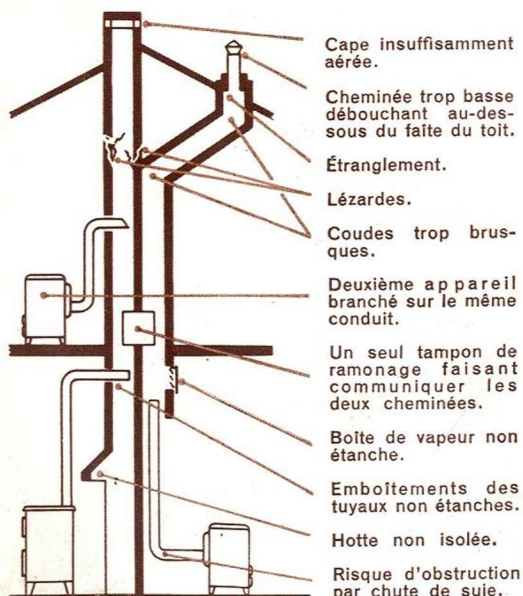
La qualité d'une cheminée, c'est son tirage, et toutes les causes qui tendent à diminuer le tirage doivent être éliminées.

Pour avoir un bon tirage :

- Une cheminée doit pouvoir rester chaude, c'est-à-dire être construite en matériaux peu conducteurs de la chaleur.
- Une cheminée doit être rigoureusement étanche.
- Une cheminée doit être régulièrement ramonée.
- Une cheminée ne doit comporter ni « étranglement » ni coudes trop brusques.
- Une cheminée doit être indépendante : pas de communication entre deux cheminées, un seul appareil par conduit.

L'arrivée à l'extérieur de la cheminée doit être convenablement prévue :

- Partie supérieure de même section que le conduit ; si c'est impossible, la diminution de la section doit être progressive.
- Protection contre la pluie en conservant une aération suffisante.
- Dispositifs spéciaux si nécessaires pour faciliter l'évacuation et protéger contre les vents pouffants.



INSTALLATION DÉFECTUEUSE

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Les principales précautions à prendre sont les suivantes :

- L'appareil doit se trouver aussi près que possible du conduit de fumée.

Il ne sert à rien de prévoir une grande longueur de tuyaux. Ceux-ci ne chauffent pas et réduisent sensiblement le tirage.

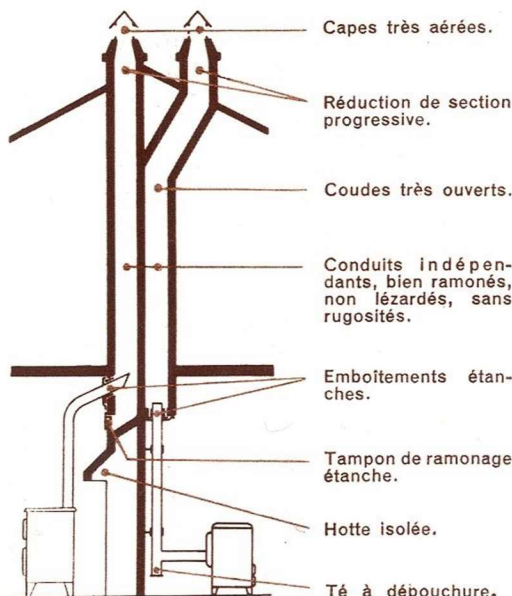
- Le tuyau de raccordement doit être fixé solidement et être étanche.

Le diamètre des tuyaux et de la buse de l'appareil doivent correspondre exactement. Prévoir des colliers pour fixer le tuyau au mur ou au plafond.

- Raccordement :

Si le branchement est horizontal, prendre un tuyau coupé en sifflet dont l'ouverture est tournée vers le bas (afin que le tuyau ne soit pas bouché par la suie).

Ne pas trop enfoncer le tuyau et prévoir une collerette fixe pour éviter qu'il ne s'enfonce accidentellement.



INSTALLATION CORRECTE

CUISINE

les feux continus

COSTE

Les Établissements COSTE ont créé l'appellation « APPAREILS DE CUISINE FEU CONTINU » dès 1945 et redonné un surcroît d'activité à la vente des appareils bois et charbon, grâce à l'**agrément** de leur utilisation et à leur **économie** incomparable de combustible, joints à un **prix d'achat modique** justifié par une fabrication en très grande série.

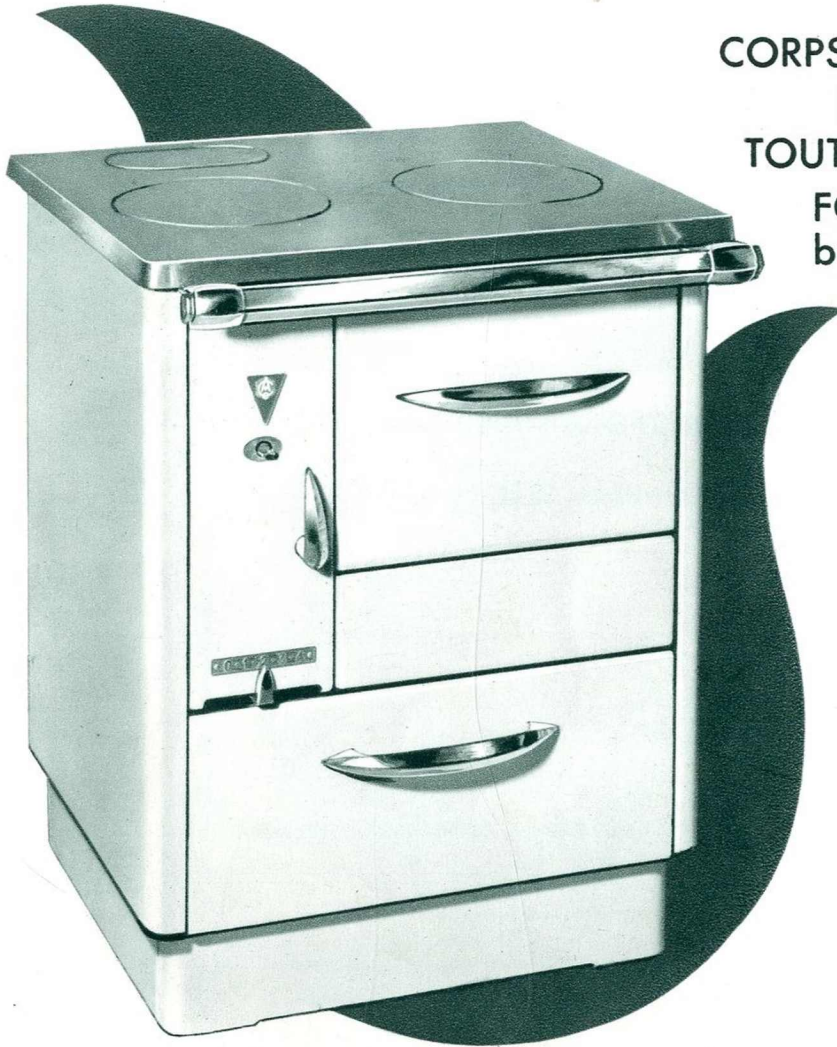
Le succès de ces créations s'affirme chaque jour davantage auprès des ménagères qui, débarrassées des rallumages fréquents et fastidieux des anciennes cuisinières, apprécient les autres qualités essentielles de nos « FEUX CONTINUS » :

- Utilisation **intégrale** de la totalité de la surface du dessus,
- Obtention **rapide** de la température recherchée du four et du dessus,
- Contrôle **absolu** de la marche de l'appareil,
- Propreté des appareils s'harmonisant avec l'élégance des cuisines modernes,
- Suppression des fonds sales des récipients.

Lorsque nous aurons ajouté que le four, dans tous ses points, est rigoureusement tenu à température uniforme, ce qui évite la manipulation et la surveillance trop fréquentes des rôtis et pâtisseries, nous aurons montré que nos appareils présentent des avantages identiques, au point de vue rapidité de chauffe et souplesse de marche, à ceux des cuisinières à gaz et électriques les plus perfectionnées, pour des frais de consommation beaucoup plus réduits.

En résumé, les « FEUX CONTINUS COSTE », toujours à l'avant-garde de la technique et de l'élégance, sont, par leurs qualités et leurs prix, les plus appréciés des appareils de cuisine. Ils font d'eux-mêmes la réputation de notre marque auprès des futurs clients, grâce aux témoignages de satisfaction des usagers.

Fourneau 52 62



CORPS TOLE ET FONTE
HABILLAGE
TOUT ACIER VITRIFIÉ
FOYER MIXTE
bois et houille

CHAUFFAGE INTENSE

La conception **monobloc** du dessus et son montage permettent, pour la cuisson, son utilisation sur toute sa surface, même dans les parties les plus éloignées du foyer.

FOUR ENVELOPPE

Température uniforme en tous les points grâce à son étanchéité et à la conception du circuit des gaz chauds.

Cuisson parfaite des rôtis et des pâtisseries les plus délicates sans aucune manipulation pendant cette cuisson.

ÉCONOMIE

Réduction très importante de la consommation de combustible grâce à un foyer très étudié et à un très haut rendement calorifique de l'ensemble de l'appareil.

SOUPLESSE DE MARCHÉ

permettant d'obtenir en quelques minutes le feu vif.

Facilité de réglage assurant, suivant le combustible employé et le tirage de la cheminée, une marche sans recharge de l'ordre de 8 heures.

PROPRETÉ

Plus de casseroles à fond sale, grâce aux tampons de cuisson rapide à récupération de chaleur qui doivent rester en place.

Ramonage très facile grâce à la trappe d'accès commode. Décendrage sans poussière.

FOURNEAU BLOC DE CUISINE





PRÉSENTATION STANDARD

- Email blanc.
- Sans chaudière.
- Buse ovale sur le dessus et derrière.
- Barre devant, garnitures chromées.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Email granité.
- Avec chaudière.
- Dessertes latérales.

CARACTÉRISTIQUES

FOURNEAU 52 62

Dessus	}	Largeur	620
		Profondeur	550
Hauteur			790
Four	}	Largeur	300
		Hauteur	220
		Profondeur	360
Contenance chaudière			6 l. 5
Buse ovale pour tuyau			125
Poids d'expédition			117 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage et nettoyage** périodiques.
- 3° **Maintenir toujours fermée la porte de cendrier** sous peine de détérioration de l'appareil par suite d'une marche à allure excessive.
- 4° Le volet de retour de flamme n'est à utiliser qu'à l'allumage, ensuite il doit être **tenu constamment fermé** pour assurer le chauffage normal du four et de la chaudière.
- 5° Mastiquer la chaudière sur son siège au moins 48 heures avant la mise à feu.
- 6° Ne pas charger le foyer au-dessus du niveau supérieur des paraboles.
- 7° Eviter de renverser un liquide, même chaud, sur le dessus et les tampons en cours de marche.

Fourneaux

44 78 B - 45 90 B

Façade et côtés
tout acier vitrifié

FOYER MIXTE
bois et houille



ÉCONOMIE

Réduction très importante de la consommation de combustible grâce à un foyer très étudié et à un très haut rendement calorifique de l'ensemble de l'appareil.

SOUPLESSE DE MARCHÉ

Le volet étanche d'admission d'air permet de passer d'une marche ralentie au feu vif en quelques minutes et d'obtenir ainsi toute la gamme des températures de cuisson.

CHAUFFAGE INTENSE

La conception **monobloc** du dessus et son montage permettent, pour la cuisson, son utilisation sur toute sa surface, même dans les parties les plus éloignées du foyer.

FOUR ENVELOPPE

Température uniforme en tous les points grâce à son étanchéité et à la conception du circuit des gaz chauds. Cuisson parfaite des rôtis et des pâtisseries les plus délicates sans aucune manipulation pendant cette cuisson.

PROPRETÉ

Plus de casseroles à fond sale, grâce aux tampons de cuisson rapide à récupération de chaleur qui doivent rester en place. Décendrage sans poussière.

FOURNEAUX *à feu continu*





FOURNEAU 44 78 B

PRÉSENTATION STANDARD

- Émail blanc ou granité, encadrements de portes émaillés.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus, au milieu et à droite.
- Barre devant, garnitures chromées.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Sans chaudière.
- Buse derrière, au milieu.
- Barre circulaire chromée.

FOURNEAU 45 90 B

PRÉSENTATION STANDARD

- Émail blanc, encadrements de portes inoxydables ou émaillés.
- Émail granité, encadrements de portes émaillés.
- Avec chaudière.
- Buse ronde dessus et derrière, à droite.
- Barre devant, garnitures chromées.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.
- Présentation avec **BOUILLEUR**, sans chaudière.

CARACTÉRISTIQUES

FOURNEAUX

	44 78 B	45 90 B	
Dessus {	Largeur	780	900
	Profondeur	530	660
Hauteur.....	790	790	
Four {	Largeur	300	330
	Hauteur	230	230
	Profondeur	420	480
Contenance chaudière	7 l.	10 l.	
Buse pour tuyau	125 ovale	139 ronde	
Poids d'expédition	120 kg.	160 kg.	

RÉCOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramontage et nettoyage** périodiques.
- 3° **Ne jamais laisser la porte de foyer ouverte** et s'assurer de sa fermeture parfaite sous peine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 4° En marche normale **maintenir fermée la porte de cendrier**, son ouverture provoquant une allure excessive susceptible de détériorer l'appareil.
- 5° Le volet de retour de flamme n'est à utiliser qu'à l'allumage, ensuite il doit être **tenu constamment fermé** pour assurer le chauffage normal du four et de la chaudière.
- 6° Mastiquer la chaudière sur son siège au moins 48 heures avant la mise à feu.
- 7° Ne pas charger le foyer au-dessus du niveau supérieur des paraboles.
- 8° Éviter de renverser un liquide, même chaud, sur le dessus ou les tampons en cours de marche.

Héliana

53 75 et 53 85



TOUT FONTE
FOYER MIXTE
bois et houille

CHAUFFAGE INTENSE

La conception **monobloc** du dessus et son montage permettent, pour la cuisson, son utilisation sur toute sa surface, même dans les parties les plus éloignées du foyer.

FOUR ENVELOPPE

Température uniforme en tous les points grâce à son étanchéité et à la conception du circuit des gaz chauds.

Cuisson parfaite des rôtis et des pâtisseries les plus délicates sans aucune manipulation pendant cette cuisson.

ÉCONOMIE

Réduction très importante de la consommation de combustible grâce à un foyer très étudié et à un très haut rendement calorifique de l'ensemble de l'appareil.

SOUPLESSE DE MARCHÉ

Le volet étanche d'admission d'air permet de passer d'une marche ralentie au feu vif en quelques minutes et d'obtenir ainsi toute la gamme des températures de cuisson.

PROPRETÉ

Plus de casseroles à fond sale, grâce aux tampons de cuisson rapide, à récupération de chaleur, qui doivent rester en place. Décendrage sans poussière. Socle amovible permettant le nettoyage facile sous l'appareil.

CUISINIÈRES *à feu continu*





PRÉSENTATION STANDARD

- Email blanc.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus, au milieu et derrière.
- Barre devant, garnitures chromées.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Sans chaudière (N° 53 75).
- Barre circulaire chromée.
- Sans chaudière, avec bouilleur (N° 53 85).

CARACTÉRISTIQUES

HELIANA

		53 75	53 85
Dessus	Largeur	750	850
	Profondeur	550	550
Hauteur		800	800
Four	Largeur	305	350
	Hauteur	250	250
	Profondeur	420	420
Contenance chaudière		7 l.	10 l.
Buse ovale pour tuyau		125	139
Poids d'expédition		190 kg.	210 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage et nettoyage** périodiques.
- 3° **Ne jamais laisser la porte de foyer ouverte** et s'assurer de sa fermeture parfaite sous peine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 4° En marche normale **maintenir fermée la porte de cendrier**, son ouverture provoquant une allure excessive susceptible de détériorer l'appareil.
- 5° Le volet de retour de flamme n'est à utiliser qu'à l'allumage, ensuite il doit être **tenu constamment fermé** pour assurer le chauffage normal du four et de la chaudière.
- 6° Mastiquer la chaudière sur son siège au moins 48 heures avant la mise à feu.
- 7° Ne pas charger le foyer au-dessus du niveau supérieur des paraboles.
- 8° Éviter de renverser un liquide, même chaud, sur le dessus ou les tampons en cours de marche.

Thermidor

51 80

TOUT FONTE
DOUBLE FAÇADE FONTE

FOYER MIXTE
bois et houille



CHAUFFAGE INTENSE

La conception **monobloc** du dessus et son montage permettent, pour la cuisson, son utilisation sur toute sa surface, même dans les parties les plus éloignées du foyer.

FOUR ENVELOPPE

Température uniforme en tous les points grâce à son étanchéité et à la conception du circuit des gaz chauds.

Cuisson parfaite des rôtis et des pâtisseries les plus délicates sans aucune manipulation pendant cette cuisson.

ÉCONOMIE

Réduction très importante de la consommation de combustible grâce à un foyer très étudié et à un très haut rendement calorifique de l'ensemble de l'appareil.

SOUPLESSE DE MARCHÉ

Le volet étanche d'admission d'air permet de passer d'une marche ralentie au feu vif en quelques minutes et d'obtenir ainsi toute la gamme des températures de cuisson.

PROPRETÉ

Plus de casseroles à fond sale, grâce aux tampons de cuisson rapide à récupération de chaleur qui doivent rester en place. Décendrage sans poussière.

CUISINIÈRE *à feu continu*





PRÉSENTATION STANDARD

- Émail blanc.
- Avec chaudière.
- Buse ovale dessus au milieu, dessus à droite et derrière au milieu.
- Barre devant chromée, garnitures inoxydables.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Émail granité.
- Sans chaudière.
- Barre circulaire chromée.

CARACTÉRISTIQUES

THERMIDOR 51 80

Dessus	Largeur	800
	Profondeur	525
Hauteur		780
Four	Largeur	300
	Hauteur	230
	Profondeur	410
Contenance chaudière		7 l.
Buse ovale pour tuyau		125
Poids d'expédition		175 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage et nettoyage** périodiques. Après ramonage, bien veiller à la remise en place correcte du tampon de ramonage.
- 3° **Ne jamais laisser la porte de foyer ouverte** et s'assurer de sa fermeture parfaite sous peine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 4° En marche normale **maintenir fermée la porte de cendrier**, son ouverture provoquant une allure excessive susceptible de détériorer l'appareil.
- 5° Le volet de retour de flamme n'est à utiliser qu'à l'allumage, ensuite il doit être **tenu constamment fermé** pour assurer le chauffage normal du four et de la chaudière.
- 6° Mastiquer la chaudière sur son siège au moins 48 heures avant la mise à feu.
- 7° Ne pas charger le foyer au-dessus du niveau supérieur des paraboles.
- 8° Eviter de renverser un liquide, même chaud, sur le dessus ou les tampons en cours de marche.

Pratica

22.225



TOUT FONTE

CHAUFFAGE INTENSE

La conception **monobloc** du dessus et son montage permettent, pour la cuisson, son utilisation sur toute sa surface, même dans les parties les plus éloignées du foyer.

FOUR ENVELOPPE

Température uniforme en tous les points grâce à son étanchéité et à la conception du circuit des gaz chauds.

Cuisson parfaite des rôtis et des pâtisseries les plus délicates sans aucune manipulation pendant cette cuisson.

Très grande profondeur du four pour la dimension de la cuisinière.

ÉCONOMIE

Réduction très importante de la consommation de combustible grâce à un foyer très étudié et à un très haut rendement calorifique de l'ensemble de l'appareil. Malgré son bas prix ce modèle comporte tous les avantages caractérisant nos cuisinières.

SOUPLESSE DE MARCHÉ

La ventouse étanche d'admission d'air permet de passer d'une marche ralentie au feu vif en quelques minutes et d'obtenir ainsi toute la gamme des températures de cuisson.

PROPRETÉ

Plus de casseroles à fond sale, grâce aux tampons de cuisson rapide, à récupération de chaleur, qui doivent rester en place.

PETITE CUISINIÈRE TOUT FONTE





PRÉSENTATION STANDARD

- Email granité, barre devant émail.
- Buse ronde sur le dessus et derrière.
- Poignées chromées.
- Sans chaudière et sans étuve.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Email blanc.
- Barre devant chromée.

CARACTÉRISTIQUES

PRATICA 22.225

Dessus	{	Largeur	650
		Profondeur	475
Hauteur			680
Four	{	Largeur	250
		Hauteur	190
		Profondeur	410
Buse ronde pour tuyau			111
Poids d'expédition			86 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage et nettoyage** : périodiques.
- 3° Ne jamais laisser la porte de foyer ouverte et s'assurer de sa fermeture parfaite, sous peine d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 4° En marche normale maintenir fermée la porte de cendrier, son ouverture provoquant une allure excessive susceptible de détériorer l'appareil.
- 5° Le volet de retour de flamme n'est à utiliser qu'à l'allumage, ensuite il doit être tenu constamment fermé pour assurer le chauffage normal du four.

Campanor

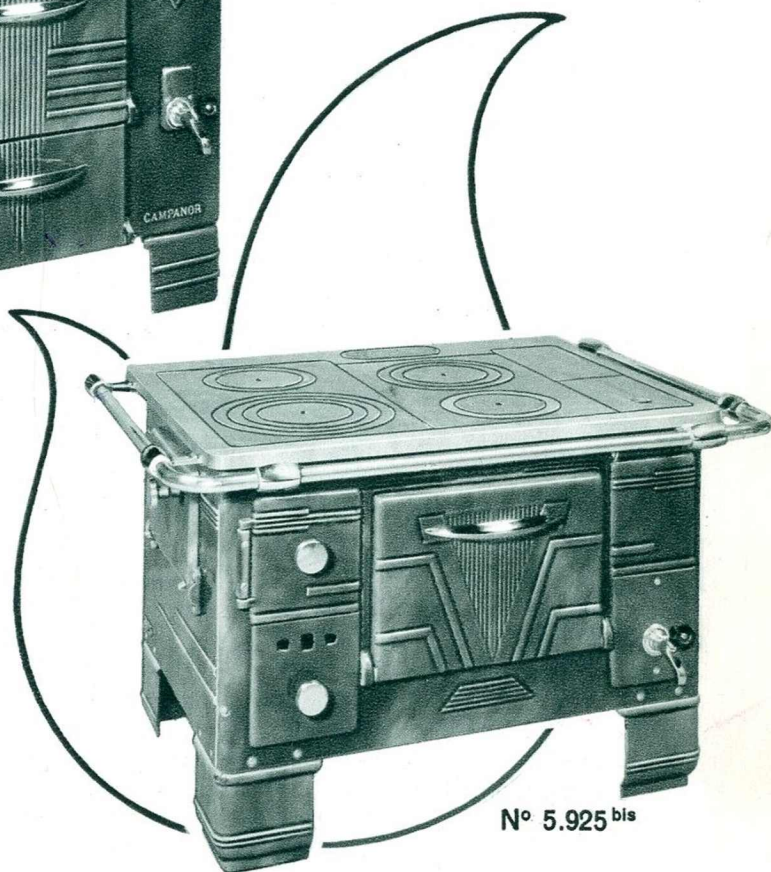
5.925 et 5.925 bis



N° 5.925

TOUT FONTE

FOYER MIXTE
bois et houille
de grande capacité



N° 5.925 bis

AVANTAGES DE CES CUISINIÈRES

Extrême facilité de chauffage au bois, en raison de la grande dimension du foyer.

Four de grande dimension à retour de flamme.

Chaudière en fonte émaillée de grande capacité.

CUISINIÈRES DE CAMPAGNE





PRÉSENTATION STANDARD

- Émail gris-bleu ou castor.
- Chaudière et étuve.
- Buse ovale dessus.
- Garnitures et barre devant inoxydables.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Barre circulaire inoxydable.

CARACTÉRISTIQUES

CAMPANOR

	5.925	5.925 bis	
Dessus {	Largeur	930	930
	Profondeur	730	730
Hauteur	750	670	
Four {	Largeur	430	400
	Hauteur	270	270
	Profondeur	615	615
Contenance chaudière	25 l.	25 l.	
Buse ovale pour tuyau	153	153	
Poids d'expédition	270 kg.	240 kg.	

Omnia

53 13

ESTAMPILLÉE



P.V. N° 22.897

CHEMINÉE A COMBUSTION EN COUCHE MINCE

BREVETÉE S.G.D.G.

Capacité de chauffe
240 m³



Cet appareil est conçu de façon à ce que le corps chauffant proprement dit, en fonte brute, soit complètement indépendant de l'habillage en fonte émaillée.

Le foyer est protégé efficacement à hauteur de la combustion par des pièces réfractaires à haute résistance.

Les arrivées d'air primaire, secondaire et tertiaire permettent une combustion rationnelle d'une gamme étendue de combustibles en grains de 15 à 35 mm., allant des anthracites aux lignites.

Réglage initial de l'air secondaire suivant la nature du combustible. Réglage d'admission d'air latéral permettant une grande souplesse de marche.

Décendrage efficace par grille rotative brevetée, permettant l'évacuation totale des mâchefers et la reprise avec un foyer complètement nettoyé.

ÉCONOMIE

très importante de combustible, grâce au rendement de cet appareil supérieur à 80%.

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

Grains de 15 à 35 mm. maximum d'anthracite.

Charbons maigres. Flambants secs de Lorraine (Mines de La Houve et de Faulquemont). Lignites avec emploi d'un pot spécial.

CHEMINÉE à feu continu





PRÉSENTATION STANDARD

- Fonte émaillée gris-bleu ou brun, avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

- Avec pot à lignite. Se met en place par le gueulard de chargement sans enlever aucune pièce du foyer. Veiller à ce qu'il soit correctement appuyé sur les deux briques avant et arrière du foyer.
- POËLE D'ATELIER système Omnia 53 13, ne comprenant que le corps chauffant en fonte brute avec habillage tôle.

CARACTÉRISTIQUES

OMNIA 53 13

Hauteur totale	755
Largeur totale	520
Profondeur totale.....	450
Diamètre de la buse.....	111
Hauteur du sol à l'axe de la buse.....	405
Poids d'expédition	143 kg.

TRÈS IMPORTANT

- 1° **Installation** : comme tous les appareils d'une technique très poussée et d'un très haut rendement, l'OMNIA doit être installée convenablement, pour permettre à l'utilisateur d'en tirer le maximum de satisfaction.
Nous recommandons sa pose devant le tablier d'une cheminée constitué d'une tôle unique, bien mastiquée sur les bords ainsi que sur le pourtour du tuyau de départ, de manière à éviter toute entrée d'air nuisant à la bonne marche de cet appareil.
- 2° **Ramonnage** régulier des carneaux situés derrière l'appareil suivant la nature du combustible utilisé et sa teneur en cendres.
- 3° Ne jamais laisser la porte de cendrier ni le tampon de chargement ouverts, sous peine de détérioration de l'appareil par suite d'une marche à allure excessive.
- 4° **Employer uniquement des combustibles en grains de 15 à 35 mm.**, la conception de l'appareil n'admettant pas d'autres calibres.
- 5° Pour que le dispositif d'appel direct des gaz fonctionne normalement (dispositif destiné à supprimer toute odeur lors de l'emploi de certains lignites), laisser un temps d'arrêt d'une dizaine de secondes entre la manœuvre du loquet commandant le tirage direct et l'ouverture du tampon.
- 6° Ne pas oublier de mettre la manette des gaz à zéro avant de manœuvrer le loquet de fermeture du gueulard pour un chargement.
- 7° **Décendrage** : le nombre de coups de levier nécessaires au décendrage est variable suivant le degré d'encendrement du foyer. Manœuvrer coup par coup jusqu'à l'apparition dans le cendrier des premiers grains de charbon en ignition.
- 8° **Pot à lignite** : ne pas oublier d'enlever le pot à lignite en cas d'utilisation d'un autre combustible.

Delta

497

ESTAMPILLÉE



P.V. N° 16.796

CHEMINÉE A COMBUSTION A TRAVERS LA MASSE

Capacité de chauffe
140 m³



Cet appareil est conçu de façon à ce que le corps chauffant proprement dit, en fonte brute, soit complètement indépendant de l'habillage en fonte émaillée.

Le foyer est entièrement briqueté intérieurement et protège efficacement la fonte contre l'action du feu.

Arrivées d'air primaire et secondaire latérales, permettant une combustion uniforme et une utilisation rationnelle des calories grâce au circuit important de l'air en contact avec les parois chaudes.

Réglage d'admission d'air latérale particulièrement efficace et permettant une grande souplesse de marche.

Très grande ouverture de chargement, permettant l'utilisation facile du bois.

ÉCONOMIE

très importante de combustible, grâce au rendement de cet appareil supérieur à 80%.

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

Calibres de 25 à 60 mm.

Anthracite, charbons maigres, boulets, coke de gaz, bois.

CHEMINÉE à feu continu





PRÉSENTATION

- En fonte émaillée gris-bleu ou brun, avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

DELTA 49 7

Hauteur totale	612
Largeur totale	414
Profondeur totale.....	325
Diamètre de la buse	97
Hauteur du sol à l'axe de la buse..	400
Poids d'expédition	81 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage** périodique.
- 3° Ne jamais laisser la porte ni le tampon de chargement ouverts, sous peine de détérioration de l'appareil, par suite d'une marche à allure excessive.

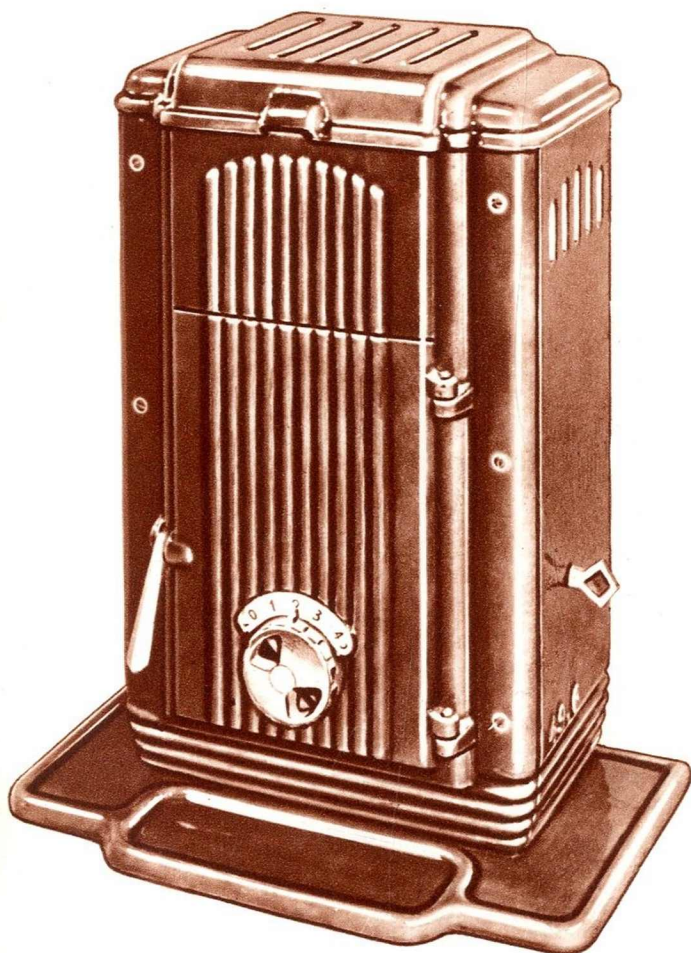
Hélia

496

ESTAMPILLÉE



P.V. N° 16.794



CHEMINÉE A COMBUSTION A TRAVERS LA MASSE

Capacité de chauffe
100 m³

Le foyer est entièrement briqueté et protège efficacement toutes les parties émaillées contre l'action du feu.

Arrivée d'air et réglage d'admission en façade, permettant une conduite facile de l'appareil.

Tampon de chargement rectangulaire permettant éventuellement l'utilisation du bois.

ÉCONOMIE

très importante de combustible, grâce au rendement de l'appareil supérieur à 80%.

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

Calibres de 15 à 40 mm.
Anthracite, charbons maigres, boulets.

CHEMINÉE à feu continu





PRÉSENTATION

- Fonte émaillée gris-bleu ou castor.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

HELIA 49 6

Hauteur totale	610
Largeur totale	355
Profondeur totale.....	320
Diamètre de la buse	97
Hauteur du sol à l'axe de la buse...	395
Poids d'expédition	60 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage** périodique.
- 3° Ne jamais laisser la porte de façade ouverte, sous peine de détérioration de l'appareil par suite d'une marche à allure excessive.

Messidor

52 11

ESTAMPILLÉ



P.V. N° 20.644

**CALORIFÈRE
TYPE AMÉRICAIN**
à trémie de chargement
Capacité de chauffe
200 m³



Cet appareil est conçu de façon à ce que le corps chauffant proprement dit, en fonte brute, soit complètement indépendant de l'habillage en fonte émaillée. Le foyer est entièrement garni de réfractaire à haute résistance qui protège efficacement la fonte contre l'action du feu.

Arrivées d'air primaire et secondaire latérales, permettant une combustion homogène.

Cet appareil assure une longue circulation d'air entre le corps chauffant et l'habillage émaillé, d'où une utilisation rationnelle des calories encore augmentée du fait du récupérateur à ailettes. Décendrage facile par grille spéciale. Réglage d'admission d'air latéral particulièrement efficace et permettant une grande souplesse de marche.

Trémie de chargement limitant la hauteur du combustible en ignition.

ÉCONOMIE

très importante de combustible, grâce au rendement de cet appareil supérieur à 80%.

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

Calibre de 15 à 60 mm.

Anthracite, charbons maigres, boulets, coke de gaz.

CALORIFÈRE à feu continu





PRÉSENTATION

- Fonte émaillée gris-bleu ou brun avec bavette.
- Garnitures inoxydables.

CARACTÉRISTIQUES

MESSIDOR 52 11

Hauteur totale	885
Largeur totale	435
Profondeur totale	390
Diamètre de la buse	111
Hauteur du sol à l'axe de la buse..	425
Poids d'expédition	145 kg.

RECOMMANDATIONS

- 1° **Installation** : se reporter aux renseignements généraux.
- 2° **Ramonage et nettoyage** périodiques.
- 3° Ne jamais laisser la porte de cendrier et le tampon de chargement ouverts, sous peine de détérioration de l'appareil par suite d'une marche à allure excessive.

Poker

1305



A RÉCUPÉRATION ET A FEU CONTINU

Système ARGOS — Brevet F. TURPIN

Capacité de chauffe
120 m³

ÉCONOMIE

très importante en raison du haut rendement de l'appareil.

PRÉSENTATION STANDARD

— Habillage fonte émaillée gris-bleu ou castor.

PRÉSENTATION SUR DEMANDE

— Plateau de parquet et bavette fonte émaillée.

COMBUSTIBLE A EMPLOYER

Bûches sciées 2 traits (33 cm) de 2 ans de coupe. Consommation moyenne 15 kg. par 24 heures de feu continu, à raison d'un chargement le matin et un chargement le soir.

Ne jamais brûler de bois vert, dont la teneur en eau atteint 55%.

VOIR AU VERSO...

Oslor 301

A FEU VISIBLE

Capacité de chauffe 100 m³

PRÉSENTATION

— Habillage fonte émaillée gris-bleu ou castor.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	495
Largeur totale	450
Profondeur totale.....	280
Diamètre de la buse	97
Hauteur du sol à l'axe de la buse..	350
Poids d'expédition	47 kg.



Bonne étanchéité de l'appareil permettant une marche à consommation réduite de longue durée sans rechargement.

P O E L E S A B O I S



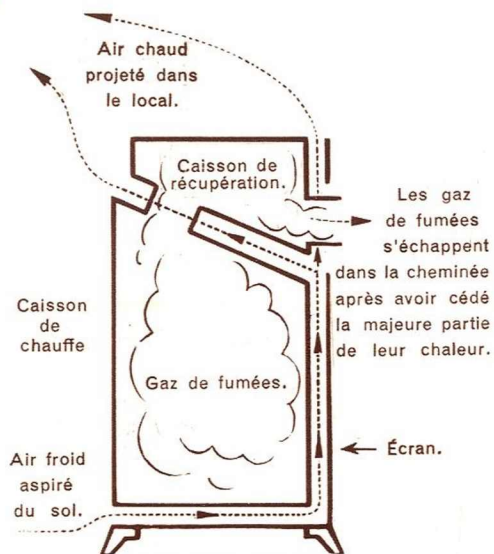


POKER

DESCRIPTION

Cet appareil est constitué d'un caisson inférieur de combustion relié par deux collerettes à un caisson supérieur de récupération de chaleur. Dans le caisson inférieur le bois se consume, se réduit progressivement en charbon de bois, et les gaz de fumées au lieu de sortir directement dans la cheminée ont encore un long circuit à effectuer par le caisson de récupération supérieur assurant un rendement maximum et une sécurité totale, puisque les étincelles ne peuvent plus passer dans la cheminée. De plus, l'air froid aspiré du sol doit parcourir un long trajet en contact avec les parois chaudes du poêle, ce qui permet un excellent échange thermique.

D'autre part, ce poêle est particulièrement agréable à conduire et d'une grande souplesse, sa reprise après un ralenti de longue durée étant extrêmement rapide grâce à la valve spéciale d'admission d'air. Enfin, ce poêle est une réussite, car il est spécialement conçu pour brûler sans grille et sans chenet un combustible national : le bois.



RECOMMANDATIONS

Ramonage régulier du tuyau de départ suivant l'allure de marche et le tirage de la cheminée. Ne pas laisser emballer le poêle et rougir la tôle, ce qui entraînerait une détérioration de celle-ci.

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale	530
Largeur totale	480
Profondeur totale.....	270
Diamètre de la buse.....	117
Hauteur du sol à l'axe de la buse.....	425
Poids d'expédition	45 kg.

INSTALLATION

On ne doit jamais monter un poêle à bois à feu continu dans une cage d'escalier avec un tuyau en tôle débouchant sur le toit. C'est dans ce cas que les ruissellements sont les plus abondants. Ils provoquent une détérioration rapide des tuyaux et de l'appareil lui-même.

Les tuyaux en fibro-ciment et en poterie sont également contre-indiqués, surtout s'ils sont extérieurs.

Dans le seul cas où le conduit de fumée en maçonnerie, débouchant au plafond d'une pièce, aura un très bon tirage, on pourra raccorder le poêle à ce conduit avec un tuyau en tôle vertical. On emboîtera les tronçons de tuyau à l'envers, afin de supprimer les suintements.

Les meilleures conditions sont remplies en montant le Poker devant une cheminée dont on a remplacé un élément du tablier par une plaque extensible. Le tuyau de départ est raccordé d'un côté à la buse du poêle et pénètre de l'autre dans la cheminée à travers la plaque extensible.

Pour obtenir le meilleur rendement, veiller à l'étanchéité entre les lames du tablier, ou mieux, mettre une tôle unique.

Frimas

531

ESTAMPILLÉ N.F. A.T.G.

Capacité de chauffe
90 m³



PRÉSENTATION

- Fonte émaillée crème ou castor.
- Garnitures métal inoxydable.
- Feu visible.

COMBUSTIBLES :

GAZ DE VILLE

GAZ DE PÉTROLE
LIQUÉFIÉS

(butane - propane)

GAZ NATUREL

(avec ou sans dispositif de
sécurité.)

CARACTÉRISTIQUES

Hauteur totale....	600
Largeur totale....	550
Profondeur totale.	155
Diamètre de la buse	83
Hauteur du sol à l'axe de la buse .	425
Poids d'expédition	40 kg.

RADIATEUR A GAZ

