

Pour vos installations, un conseiller expérimenté :
LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la *sécurité* que vous garantissent la *qualité* et le *service-après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



APPAREIL
PAR APPAREIL
VOUS POUVEZ
RÉALISER
CETTE CUISINE
MODERNE AVEC
LES ÉLÉMENTS
JUXTAPOSABLES
ARTHUR MARTIN

*Demandez une démonstration gratuite
de tous les avantages de la cuisinière
"ÉLECTRIQUE-EXPRESS"
au Concessionnaire ARTHUR MARTIN.*

USINES FONDERIES



**ARTHUR
MARTIN**

S. A. au Capital de 1.503.600.000 F
R. C. Boerol 55 B 15 et Seine 55 B 4228
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e



Cuisinière
"Électrique-Express"
4 plaques
(Réf. 56-47)

Dimensions :
Hauteur : 80 cm
Largeur : 60 cm
Profondeur : 60 cm



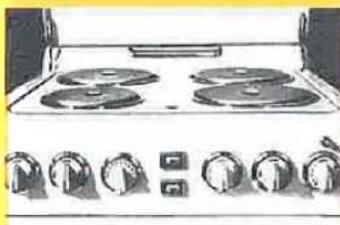
ARTHUR MARTIN
ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE



- ▶ CUISSON EXTRÊMEMENT RAPIDE
- ▶ RÉGLAGE SOUPLE ET PRÉCIS
- ▶ CONSOMMATION RÉDUITE

Toutes les qualités que vous pouvez exiger d'une cuisinière électrique, les voici réunies dans la nouvelle "ÉLECTRIQUE-EXPRESS". Créée pour vous par ARTHUR MARTIN, cette cuisinière est vraiment la plus rapide de toutes, sa puissance se règle avec une grande précision, sa consommation est particulièrement réduite et la sécurité est totale. Robuste et élégante, de forme "bloc", elle est juxtaposable à d'autres appareils blocs ARTHUR MARTIN, ainsi qu'aux éléments de cuisine MOBILUX. Elle est GARANTIE UN AN.

4 plaques de puissances différentes et un vaste four-grilloir vous permettent de faire face rapidement à tous les besoins



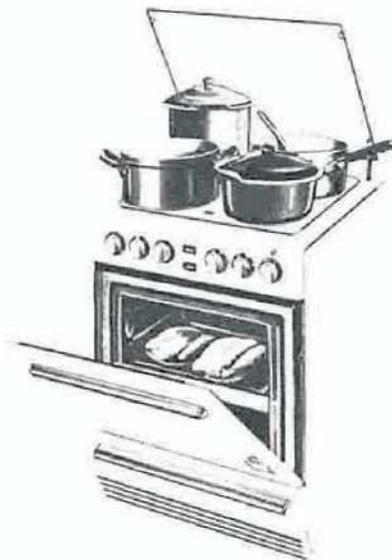
La table de travail de l' "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" est équipée de 4 plaques : une plaque "Rapidex" de 1.000 W, deux plaques "Rapidex" de 1.800 W et une plaque "Elexpress" de 2.350 W de conception toute nouvelle.

LA PLAQUE "ELEXPRESS" DE 2.350 W EST UNE INNOVATION SENSATIONNELLE

Jamais une telle puissance n'avait pu être obtenue sur une surface de 315 cm². La rapidité de chauffe est exceptionnelle : elle dépasse celle de n'importe quel feu vif. C'est idéal pour porter un liquide à ébullition ou faire des frites, par exemple. Vous pouvez régler du plus faible au plus puissant, comme votre poste de radio : quelle souplesse et quelle précision ! En un clin d'œil, la plaque est à la température exacte désirée et elle s'y maintient constamment grâce à un ingénieux système de contrôle. Un voyant lumineux vous permet de constater si la plaque est en marche ou à l'arrêt. Grâce à cette merveilleuse plaque "ELEXPRESS", le problème de la cuisine à l'électricité est définitivement résolu ! Le four avec grilloir à rayons infrarouges est le plus perfectionné que vous puissiez trouver. Parfaitement calorifugé et étanche, c'est une véritable marmite norvégienne. Sa mise en température est très rapide grâce à la puissance de ses éléments chauffants (Voûte : 1.650 W - Sole : 1.550 W).

Un thermostat à 10 positions maintient constamment le four à la température exacte désirée. Un voyant lumineux de préchauffage vous indique, lorsqu'il s'éteint, l'instant précis où vous devez enfourner. Le puissant grilloir vous permet de réussir toutes vos grillades en quelques minutes.

Voilà 3 grands avantages de la nouvelle cuisinière "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" ARTHUR MARTIN



L' "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" EST ÉCONOMIQUE

La cuisine à l'électricité n'est pas coûteuse : environ 10 F par personne et par jour. Les concessionnaires ARTHUR MARTIN vous renseigneront sur les tarifs spéciaux dégressifs consentis par E. D. F.

Le four parfaitement étanche et le thermostat permettent une économie de consommation et réduisent au minimum les pertes de poids des préparations culinaires.

VOUS AVEZ TOUTE SÉCURITÉ

Les voyants restent allumés aussi longtemps que fonctionne un élément électrique : ainsi, vous n'avez pas à craindre un oubli, une distraction.

La fermeture de la porte du four s'effectue en deux temps, de sorte que vous ne risquez pas de vous pincer les doigts. Le couvercle équilibré, muni d'un frein de sécurité, ne peut se rabattre brutalement sur les mains ou les récipients, même lorsqu'il est incliné à 30°.

TOUT EST PROPRE ET FACILE A ENTREtenir

Grand avantage de la cuisson à l'électricité : il n'y a pas de fumées, pas d'odeurs, pas de résidus de combustion. Quant à l'appareil lui-même, son entretien n'est plus un travail tant il est simplifié. La table se soulève pour dégager les cuvettes; le grilloir et la sole se démontent pour faciliter le nettoyage du four; le grand tiroir placé sous le four s'enlève complètement pour permettre de nettoyer sous l'appareil. Toutes les pièces sont émaillées et se lavent à l'eau savonneuse, comme de la porcelaine.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

Pour vos installations, un conseiller expérimenté :
LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix *réels* (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la *sécurité* que vous garantissent la *qualité* et le *service après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



Appareil par appareil vous pouvez réaliser cette cuisine moderne avec les éléments juxtaposables ARTHUR MARTIN.

USINES  FONDERIES

ARTHUR MARTIN

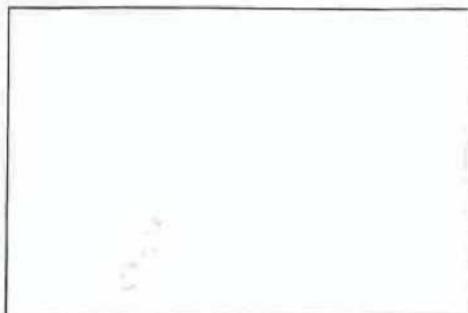
S. A. au Capital de 15.036.000 N F
R. C. Seine 55 B 422B

REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - Paris-9^e

3

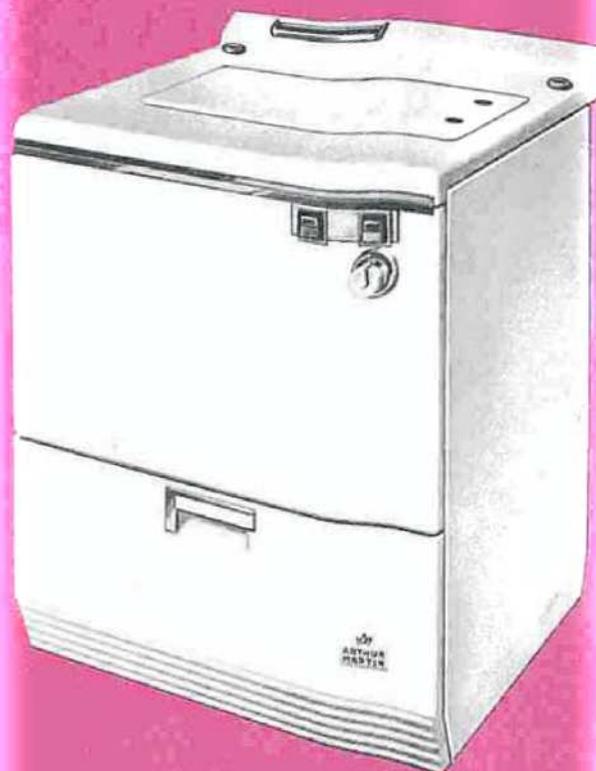
Demandez une démonstration gratuite de tous les avantages de la machine à laver 72-65 au Concessionnaire ARTHUR MARTIN.



Publicité Y. Alexandre, Paris - Photos Ouchipnat 72-65-60 01



ARTHUR MARTIN



MACHINE A LAYER SEMI-AUTOMATIQUE

- 72-65 chauffage au gaz
- 72-65 V chauffage électrique



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

La machine à laver semi-automatique 72-65 ARTHUR MARTIN vous évite toute manipulation de linge

Voici une machine à laver facile à commander et qui vous évite toute manipulation de linge : la 72-65 semi-automatique à commande unique.

H. 80 cm.

L. 65 cm.

P. 60 cm.

Poids : 83 Kgs



Cet appareil simple et robuste lave, rince et essore parfaitement et avec une extrême délicatesse 4 kilos de linge. Ses dimensions réduites (65 cm de largeur, 80 cm de hauteur, 60 cm de profondeur) vous permettent de le loger aisément dans une petite cuisine. De plus, il peut s'appliquer tout près du mur, ce qui vous fait gagner encore de la place. Élégant et de forme « bloc », il s'harmonise avec tous les autres appareils ARTHUR MARTIN. Son habillage est entièrement émaillé vitrifié et garde toujours l'éclat du neuf. Son entretien est facile : un coup d'éponge humide suffit.



La 72-65 s'applique tout près du mur.

Votre linge est lavé à fond et en douceur.

Le lavage s'effectue dans un tambour de grandes dimensions animé d'un mouvement de rotation lent et alterné. Ce procédé assure un brassage doux et efficace, sans nouage du linge. Le volume d'eau est contrôlé par un voyant lumineux et proportionné à la quantité de linge. Ce dispositif évite tout gaspillage d'eau et de lessive.

Le système de chauffage incorporé assure une grande souplesse d'utilisation.

L'appareil est livrable soit avec chauffage par brûleur multigaz (72-65), soit avec chauffage électrique (72-65 V). La température du bain lessiviel peut être élevée progressivement et adaptée à la nature des salissures du linge. Un thermomètre vous permet de contrôler cette température.

Vous pouvez rincer comme en rivière.

Un voyant lumineux vous permet le contrôle du niveau et votre linge est rincé dans une eau constamment renouvelée.

L'essorage est très rapide.

Il s'effectue sans la moindre torsion, par placage du linge sur les parois du tambour qui tourne à vive allure, d'où sécurité totale pour le linge le plus délicat. Un frein automatique immobilise le tambour dès que l'essorage est terminé.

IMPORTANT : les frais d'installation sont minimes : en effet, l'arrivée et l'évacuation de l'eau se font par tuyaux souples ainsi que l'alimentation en gaz dans le cas de l'appareil 72-65.



Dans ce tambour de grandes dimensions, vous pouvez laver, rincer et essorer parfaitement et en douceur 4 kilos de linge, sans aucune manipulation.



Vous introduisez facilement la lessive dans la cuve par un orifice spécial qui vous permet également la javellisation.

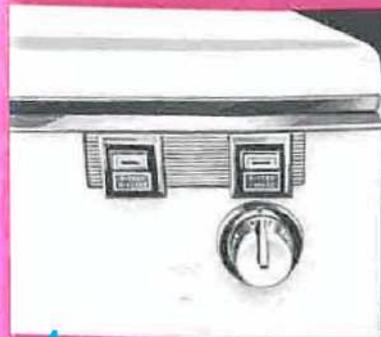


Filtre à eau très accessible

Manette de commande unique
ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

Une seule manette commande toutes les opérations.

En tournant une seule manette (photo ci-contre), vous commandez facilement toutes les opérations : pré-lavage, lavage, rinçage, essorage, vidange. Quelle commodité ! Et aussi, quelle sécurité, car toute fausse manœuvre est impossible.



Appareil par appareil, vous pouvez réaliser cette cuisine moderne avec les éléments juxtaposables ARTHUR MARTIN



Pour vos installations, un conseiller expérimenté :
LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants.

Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

USINES



FONDERIES

**ARTHUR
MARTIN**

S. A. au Capital de 15.036.000 NF
R. C. Seine 55 B 4228

REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

CACHET DU CONCESSIONNAIRE



Publicité Y. Alexandre, Paris - Photos Octoprint - 40-50 - 66-01



**ARTHUR
MARTIN**

POËLE A MAZOUT 40-50



LE CHAUFFAGE AU MAZOUT
vous fera passer des hivers doux



ULTIMHEAT®

UNIVERSITY MUSEUM

Le poêle

à mazout

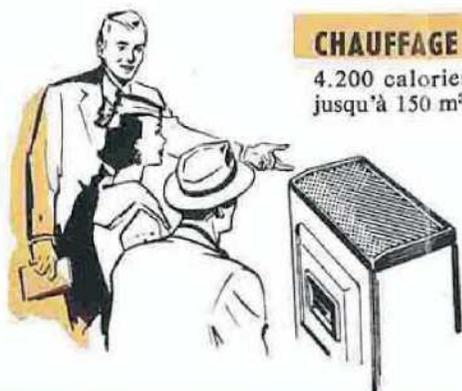
40-50

**ARTHUR
MARTIN**

est commode,

propre

et économique



CHAUFFAGE SURPUISSANT

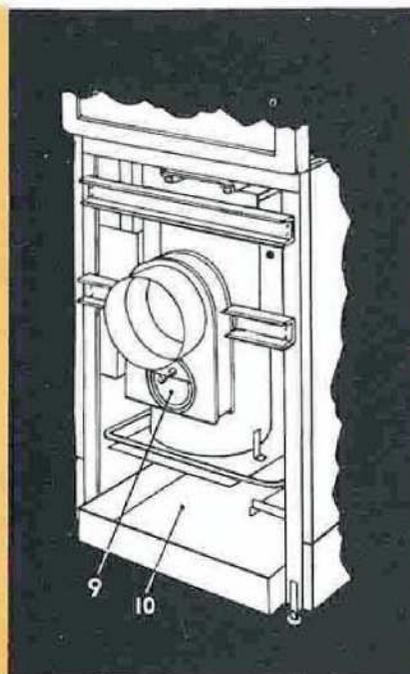
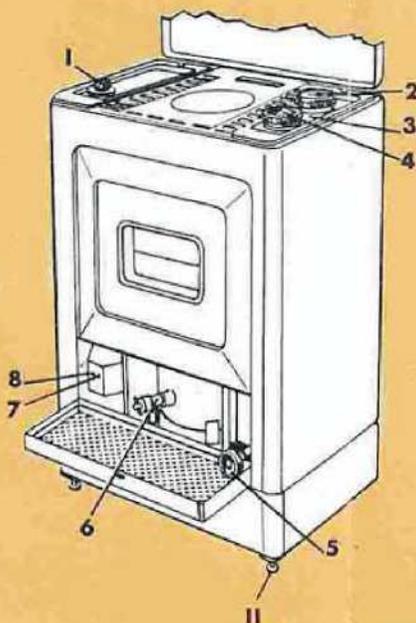
4.200 calories/heure : chauffe jusqu'à 150 m².

ÉLÉGANCE DISCRÈTE

Ses lignes sobres, ses couleurs chatoyantes et discrètes vous permettent de l'installer dans la pièce de votre choix, quel que soit le style de votre intérieur.

SOLIDITÉ A TOUTE ÉPREUVE

Sa carrosserie monocoque lui donne une rigidité absolue et son fini dans les moindres détails lui assure un usage pratiquement illimité.



DESCRIPTION

CARACTÉRISTIQUES

1. Bouton de réglage d'allure	Hauteur	770 %
2. Cadran de jauge de niveau	Largeur	500 %
3. Réservoir	Profondeur jusqu'à la naissance de la buse	435 %
4. Grand bouchon-filtre	Diamètre de la buse	125 %
5. Robinet de fermeture du réservoir	Hauteur du dessus de la buse au sol ..	480 %
6. Piston dégraisseur	Capacité du réservoir	12 lit.
7. Levier d'arrêt	Consommation minimum	0,180 l/h
8. Levier de mise en marche	Consommation maximum	0,700 l/h
9. Limiteur de tirage	Poids :	45 kgs
10. Tiroir-réceptacle amovible		
11. Pieds réglables		

ÉCONOMIE QUOTIDIENNE

Il est sobre de mazout, le 40-50 ARTHUR MARTIN ! Pensez donc : au ralenti, il consomme 0,180 litre/heure ; et seulement 0,700 litre/heure à plein rendement !

FACILITÉ DE RÉGLAGE

Toutes les commandes sont à portée de votre main : vous réglez votre poêle à votre convenance. Lorsqu'il fonctionne au ralenti, vous profitez de 60 h. de chauffage agréable sans remplissage.

INTIMITÉ DE L'AMBIANCE

La visibilité totale de la flamme crée une ambiance gaie, lumineuse, intime qui augmente le confort de votre intérieur. Le récupérateur-convecteur répartit la chaleur partout.



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

Pour vos installations, un conseiller expérimenté : LE CONCESSIONNAIRE **ARTHUR MARTIN**

LES CONCESSIONNAIRES ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, *calculez bien*. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compté fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la *sécurité* que vous garantissent la *qualité* et le *service-après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



APPAREIL
PAR APPAREIL
VOUS POUVEZ
RÉALISER
CETTE CUISINE
MODERNE AVEC
LES ÉLÉMENTS
JUXTAPOSABLES
ARTHUR MARTIN

*Demandez une démonstration gratuite
de tous les avantages de la cuisinière
"ÉLECTRIQUE-EXPRESS"
au Concessionnaire ARTHUR MARTIN.*

USINES Fonderies



ARTHUR MARTIN

S. A. au Capital de 1.503.600.000 F
R. C. Roerol 55 B 13 et Seine 55 B 4228
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

7



ARTHUR MARTIN

Cuisinière
"Électrique-Express"
4 plaques
(Réf. 56-47)

Dimensions :

Hauteur : 80 cm
Largeur : 60 cm
Profondeur : 60 cm



ARTHUR MARTIN

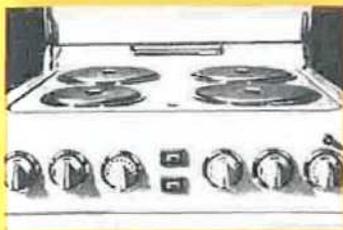
ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE



- ▶ CUISSON EXTRÊMEMENT RAPIDE
- ▶ RÉGLAGE SOUPLE ET PRÉCIS
- ▶ CONSOMMATION RÉDUITE

Toutes les qualités que vous pouvez exiger d'une cuisinière électrique, les voici réunies dans la nouvelle "ÉLECTRIQUE-EXPRESS". Créée pour vous par ARTHUR MARTIN, cette cuisinière est vraiment la plus rapide de toutes, sa puissance se règle avec une grande précision, sa consommation est particulièrement réduite et la sécurité est totale. Robuste et élégante, de forme "bloc", elle est juxtaposable à d'autres appareils blocs ARTHUR MARTIN, ainsi qu'avec éléments de cuisine MOBILUX. Elle est GARANTIE UN AN.

4 plaques de puissances différentes et un vaste four-grilloir vous permettent de faire face rapidement à tous les besoins



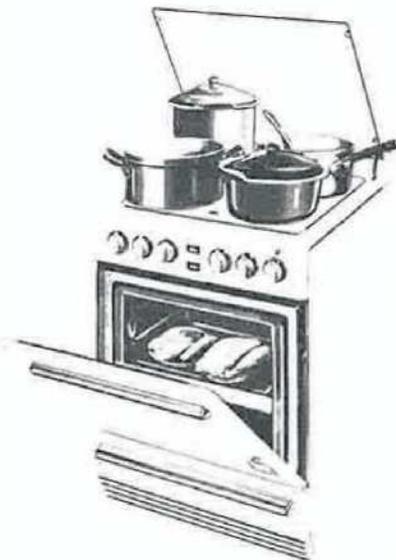
La table de travail de l' "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" est équipée de 4 plaques : une plaque "Rapidex" de 1.000 W, deux plaques "Rapidex" de 1.800 W et une plaque "Elexpress" de 2.350 W de conception toute nouvelle.

LA PLAQUE "ELEXPRESS" DE 2.350 W EST UNE INNOVATION SENSATIONNELLE

Jamais une telle puissance n'avait pu être obtenue sur une surface de 315 cm². La rapidité de chauffe est exceptionnelle : elle dépasse celle de n'importe quel feu vif. C'est idéal pour porter un liquide à ébullition ou faire des frites, par exemple. Vous pouvez régler du plus faible au plus puissant, comme votre poste de radio : quelle souplesse et quelle précision ! En un clin d'œil, la plaque est à la température exacte désirée et elle s'y maintient constamment grâce à un ingénieux système de contrôle. Un voyant lumineux vous permet de constater si la plaque est en marche ou à l'arrêt. Grâce à cette merveilleuse plaque "ELEXPRESS", le problème de la cuisine à l'électricité est définitivement résolu ! Le four avec grilloir à rayons infrarouges est le plus perfectionné que vous puissiez trouver. Parfaitement calorifugé et étanche, c'est une véritable marmite norvégienne. Sa mise en température est très rapide grâce à la puissance de ses éléments chauffants (Voûte : 1.650 W - Sole : 1.550 W).

Un thermostat à 10 positions maintient constamment le four à la température exacte désirée. Un voyant lumineux de préchauffage vous indique, lorsqu'il s'éteint, l'instant précis où vous devez enfourner. Le puissant grilloir vous permet de réussir toutes vos grillades en quelques minutes.

Voilà 3 grands avantages de la nouvelle cuisinière "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" ARTHUR MARTIN



L' "ÉLECTRIQUE-EXPRESS" EST ÉCONOMIQUE

La cuisine à l'électricité n'est pas coûteuse : environ 10 F par personne et par jour. Les concessionnaires ARTHUR MARTIN vous renseigneront sur les tarifs spéciaux dégressifs consentis par E.D.F.

Le four parfaitement étanche et le thermostat permettent une économie de consommation et réduisent au minimum les pertes de poids des préparations culinaires.

VOUS AVEZ TOUTE SÉCURITÉ

Les voyants restent allumés aussi longtemps que fonctionne un élément électrique : ainsi, vous n'avez pas à craindre un oubli, une distraction.

La fermeture de la porte du four s'effectue en deux temps, de sorte que vous ne risquez pas de vous pincer les doigts. Le couvercle équilibré, muni d'un frein de sécurité, ne peut se rabattre brutalement sur les mains ou les récipients, même lorsqu'il est incliné à 30°.

TOUT EST PROPRE ET FACILE A ENTREtenir

Grand avantage de la cuisson à l'électricité : il n'y a pas de fumées, pas d'odeurs, pas de résidus de combustion. Quant à l'appareil lui-même, son entretien n'est plus un travail tant il est simplifié. La table se soulève pour dégager les cuvettes ; le grilloir et la sole se démontent pour faciliter le nettoyage du four ; le grand tiroir placé sous le four s'enlève complètement pour permettre de nettoyer sous l'appareil. Toutes les pièces sont émaillées et se lavent à l'eau savonneuse, comme de la porcelaine.



**Pour vos installations, un conseiller expérimenté :
LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN**

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes Officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la *qualité* et le *service après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



**Appareil
par appareil
vous pouvez
réaliser
cette cuisine
moderne**

**avec les éléments
juxtaposables
ARTHUR MARTIN.**

USINES  FONDERIES

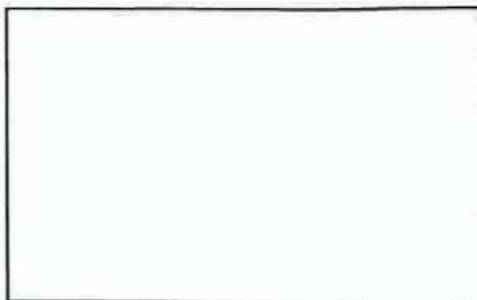
**ARTHUR
MARTIN**

S. A. au Capital de 15.036.000 N F
R. C. Seine 55 B 4228

REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
 rue de Châteaudun, Paris - 9^e

Demandez une démonstration gratuite de tous
les avantages de la machine à laver 72-80
au Concessionnaire ARTHUR MARTIN.



**ARTHUR
MARTIN**



Réf. 72-80

**LA MACHINE A LAYER SEMI-AUTOMATIQUE
A ESSORAGE PERFECTIONNE**



La machine à laver 72-80 ARTHUR MARTIN lave et essore votre linge à fond sans l'user

En maîtresse de maison avertie, vous êtes bien d'accord sur ce point : la *meilleure* machine à laver est celle qui *lave et essore votre linge à fond, sans l'user*. Lorsque vous aurez vu à l'œuvre la nouvelle machine à laver 72-80 ARTHUR MARTIN, vous serez aussi d'accord pour dire que c'est vraiment la *meilleure* : elle lave, rince et essore parfaitement votre linge ... en douceur. Vous pouvez confier vos pièces les plus fragiles à cette merveilleuse machine : elle les traite avec encore plus de délicatesse que vos propres mains !

Dimensions :

Hauteur : 80 cm Profond. : 60 cm
Largeur : 80 cm Poids : 103 kg



La machine à laver bloc 72-80 est *juxtaposable* à tous les autres appareils blocs de la gamme ARTHUR MARTIN : cuisinières, réfrigérateurs, éviers, etc...

Elle ne vibre absolument pas, de sorte qu'elle est parfaitement encastrable, sans jeu, entre deux appareils ou meubles contigus et qu'il est inutile de prévoir des fondations ou des scellements. La 72-80 se pose simplement sur le sol, comme une cuisinière.

Ses parois sont entièrement recouvertes d'*émail vitrifié inaltérable*, qui ne craint ni la corrosion, ni la chaleur, et garde toujours l'éclat du neuf. *L'entretien est facile* : un coup d'éponge humide suffit.

La 72-80 est un appareil de classe comme tous les autres appareils ARTHUR MARTIN : c'est dire qu'il est *exceptionnellement robuste, efficace et économique* !

La 72-80 possède 2 TAMBOURS INDEPENDANTS :

l'un assure le lavage et le rinçage,
l'autre l'essorage.

Chaque tambour a son moteur indépendant, d'où plus grande simplicité et possibilité d'effectuer en même temps les fonctions "lavage et rinçage" et la fonction "essorage".



Pour le lavage et le rinçage : un tambour HORIZONTAL

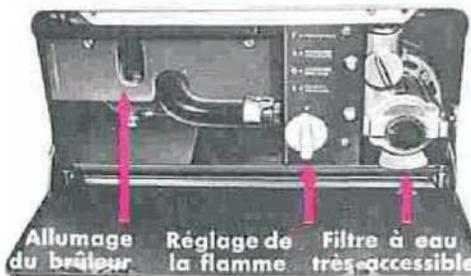
Le lavage s'effectue dans un tambour HORIZONTAL de grand diamètre, à rotation lente et alternée : c'est le *procédé le meilleur*, tant au point de vue de la qualité du lavage qu'à celui de la sécurité du linge. 4 Kgs de linge sec tiennent dans ce tambour. Vous pouvez rincer votre linge, soit par barbotage en pleine eau, soit à l'eau courante. La durée du temps de lavage ou de rinçage est commandée automatiquement.

Pour l'essorage : un tambour VERTICAL

La 72-80 est actuellement la seule machine à laver dont l'essorage soit aussi poussé, et cela sans abîmer votre linge. Cet essorage s'effectue dans un tambour VERTICAL parfaitement lisse, sans trous ni axe intérieur, d'où totale sécurité pour le linge. Ce tambour tourne à 1.450 tours/minute, ce qui permet d'essorer à fond en quelques minutes.

Chauffage :

La 72-80 est équipée d'un brûleur multigaz (gaz de ville, gaz nature), air propané, gaz butane, propane) qui permet d'élever progressivement la température du bain lessiviel et de l'adapter à la nature des salissures du linge.



Vous avez toute SECURITE :

Dès que vous soulevez le couvercle d'une cuve, le tambour s'arrête automatiquement, ce qui rend impossible tout accident. Un interrupteur général met la machine hors-circuit, sans qu'il soit nécessaire de la débrancher. Enfin, un dispositif de sécurité élimine tout risque d'inondation.

La 72-80 est ECONOMIQUE :

Vous lavez dans 22 litres d'eau seulement et, pour les lessives importantes, vous pouvez travailler en série et utiliser le même bain plusieurs fois, puisque l'essorage est indépendant du lavage. Vous économisez du temps, des produits lessivels, du gaz et du temps.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Référence des appareils	Surface de chauffe	Dimensions en cm.			Poids	Diamètre de buse	Hauteur de buse
		Hauteur	Largeur	Profond.			
41-10 A	1,1 m ²	66,5	47	41,5	111 kg	111 mm	480 mm
40-90 A	0,9 m ²	59	37,5	37	95 kg	97 mm	392 mm

Ces appareils sont estampillés N.F.U.F. A. C. D.
Ils sont garantis un an. Vous pourrez garder votre poêle pendant de longues années car vous trouverez toujours chez nos Concessionnaires les pièces détachées nécessaires.

Pour vos installations, un conseiller expérimenté : **LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN**

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix *réels* (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants (récupérateurs de chaleur, pointes de diamant, etc.). Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la sécurité que vous garantissent *la qualité et le service après-vente irréprochable* que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

USINES  Fonderies

ARTHUR MARTIN

S. A. au Capital de 15.036.000 NF
R. C. Seine 55 B 422B

REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

CACHET DU CONCESSIONNAIRE



Publicité Y. Alexandre, Paris - Photos Occhipinti - 40-90 A - 41-10 A - 60,01

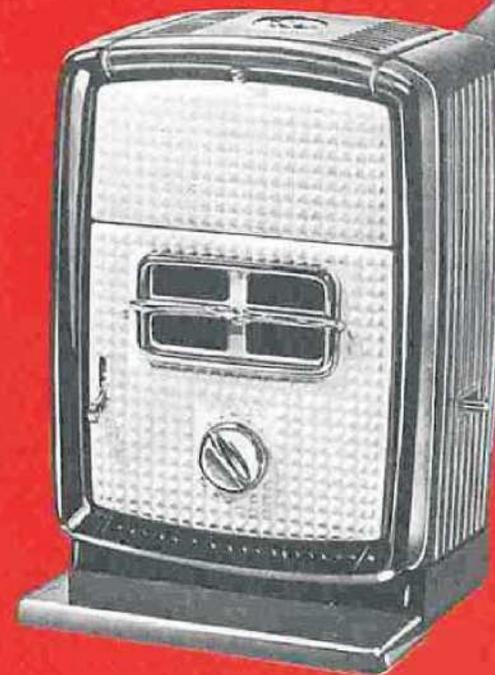


ARTHUR MARTIN



40.90 A

Volume de chauffe
165 m³



41.10 A

Volume de chauffe
215 m³

POÊLES A FEU CONTINU



Comment obtenir le chauffage

LE PLUS SAIN * LE PLUS ÉCONOMIQUE
LE PLUS PROPRE * LE PLUS PRATIQUE

CHACUN hiver ramène invariablement le problème de votre chauffage : allumage quotidien, entretien du feu, surveillance, etc...
ARTHUR MARTIN, bien connu de toutes les ménagères, a mis au point deux modèles de poêles modernes et rationnels, d'un prix très raisonnable et d'une finition irréprochable. Ces deux modèles, identiques quant à leurs caractéristiques, ne diffèrent que par leur volume de chauffe.



VOTRE CONCESSIONNAIRE



VOUS CONSEILLERA.

Le Concessionnaire ARTHUR MARTIN le plus proche de votre domicile se tient à votre entière disposition pour faire lui-même le calcul de votre volume de chauffe et vous proposer la solution la meilleure. N'hésitez pas à faire appel à lui, cela ne vous engage absolument à rien.

QUELQUES-UNS DES AVANTAGES COMMUNS A CES DEUX MODÈLES

40.90 A (Volume de chauffe : 165 m³)

41.10 A (Volume de chauffe : 215 m³)

CES deux poêles, de conception moderne, sont vraiment pratiques et efficaces. Économiques et de haut rendement, ils bénéficient de la qualité traditionnelle qui a fait la réputation de toutes les productions ARTHUR MARTIN.

Vous le savez, un appareil ARTHUR MARTIN est un appareil "sans histoire" qui tient toutes ses promesses et dont vous pouvez attendre les meilleures satisfactions.

<p>EFFICACITÉ</p> <p>Les pointes de diamant qui sont sur la façade des appareils augmentent la surface de rayonnement de la chaleur et sa dispersion dans toutes les directions ; c'est pour vous une garantie de confort que vous apprécierez.</p>	<p>RENDEMENT</p> <p>Avec le récupérateur situé à l'arrière de l'appareil, la chaleur ne s'en va plus dans la cheminée : il n'y a pour ainsi dire plus aucune perte de calories, et l'on obtient un rendement très élevé.</p>	<p>ÉCONOMIE</p> <p>Conséquence directe d'un rendement excellent, votre consommation de charbon est très minime, et vous aurez "amorti" le prix de votre nouveau poêle rien qu'avec cette économie sur la consommation de charbon.</p>
<p>RÉGLAGE</p> <p>La ventouse d'admission d'air et la clef de buse graduées rendent votre poêle instantanément docile à toutes les allures. Une clef de manœuvre permet le déchargement sans risque de brûlure.</p>	<p>CONFORT</p> <p>Le feu visible met de la gaieté dans votre maison. Avec le feu continu, plus de corvées d'allumage et d'entretien. Votre poêle marche tout seul ; une minute chaque matin suffit pour l'entretenir.</p>	<p>SÉCURITÉ</p> <p>Le cadre extérieur est isolé du foyer, ce qui élimine les risques de brûlures ; les mères de famille apprécieront cette sécurité. La chaleur, égale et douce, bien répartie, ne dessèche pas les poumons. Vos fleurs resteront fraîches.</p>



RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR



RÉGLAGE



LES NOUVEAUX POÊLES ARTHUR MARTIN DONNENT AU PROBLÈME DE VOTRE CHAUFFAGE UNE SOLUTION VRAIMENT IDÉALE.

le bloc charbon indépendant



POUR chauffer votre cuisine, pour laisser doucement mijoter vos plats, voici un appareil d'appoint au charbon à feu continu, très moderne d'aspect.

DIMENSIONS : Haut. 80 cm.
Larg. 40 cm.
Prof. 60 cm.

ATTENTION !

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente irréprochable que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

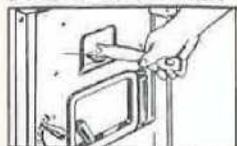
USINES FONDERIES S. A. au Capital de 1.503.600.000 F
REVIN (Ardennes)



Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun, 36 - PARIS - 9^e



Chargement très facile par portillon en façade. Inutile d'enlever vos casseroles.



Décendrage par tirette, rapide et propre.



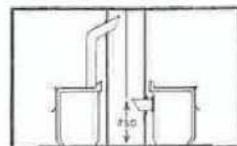
Réglage précis de l'allure de chauffe par manette unique.



Nettoyage très facile grâce à l'émailage interne de l'appareil.



Casier à bois d'allumage situé sous le cendrier.



Raccordement sur le dessus ou à l'arrière.
Hauteur du dessus de la buse au sol : 750 mm.
Diamètre de la buse : 125 mm.



ARTHUR MARTIN

Cuisinière
à charbon
(Réf. 6020 A)



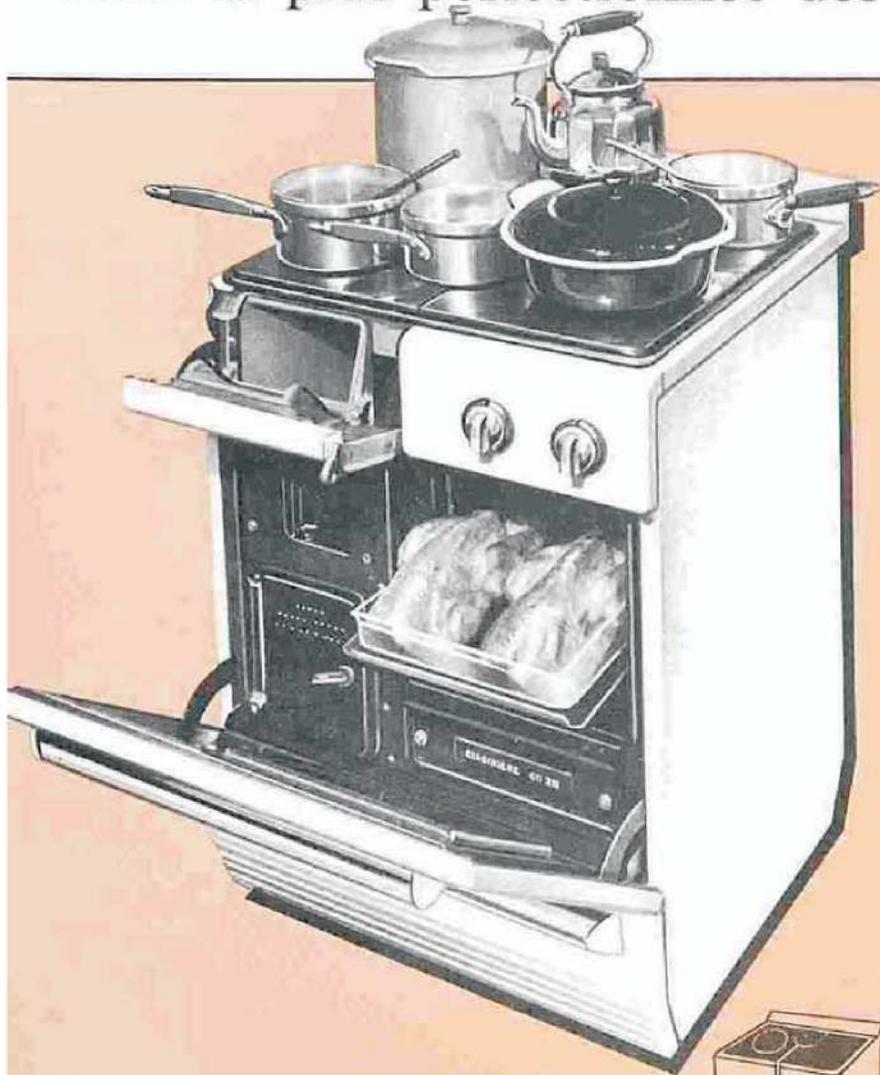
Publitéc V. Alexandre - Paris 60-20/40-59.04

ARTHUR MARTIN

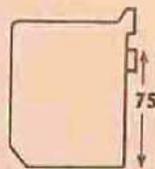
ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE



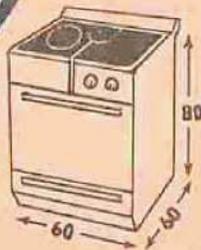
Voici la plus perfectionnée des cuisinières à charbon : la 60-20 A



Four : Hauteur : 33 cm.
Largeur : 28,5 cm.
Profondeur : 39 cm.



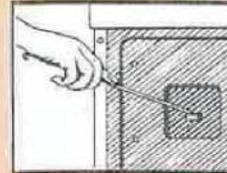
Le raccordement peut se faire sur le dessus, ou à l'arrière :
— Hauteur du dessus de la base au sol : 750 mm.
— Diamètre de la buse : 139 mm.



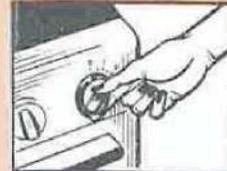
Hauteur : 80 cm.
Largeur : 60 cm.
Profondeur : 60 cm.



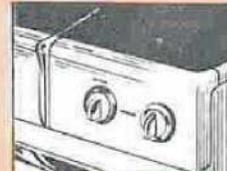
Vous la chargez très facilement : Plus besoin de retirer vos plats ou vos casseroles posés sur le dessus.



Vous enlevez les cendres sans difficulté, en tirant vers vous la tirette spéciale. Vos mains restent propres et vous gagnez du temps.



Vous la réglez comme un appareil à gaz : juste un bouton à tourner pour obtenir avec précision l'allure de chauffe.



Votre cuisinière marche parfaitement en feu continu. Vous pouvez la conserver allumée au ralenti toute la nuit.

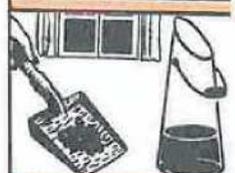


Le four est de conception rationnelle. Les flammes l'enveloppent complètement et lui donnent partout la même température.

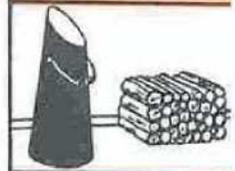
Vous avez un liroir très pratique pour ranger votre casseroles. Il se démonte pour nettoyer sous l'appareil.



Et vous économisez du charbon. Vous pouvez vous chauffer une journée avec seulement le quart d'un seau de charbon (300 g/h environ).



Votre cuisinière 60-20 A est un appareil mixte : elle fonctionne aussi bien au charbon qu'au bois.



Elle est très facile à nettoyer : votre cuisinière, entièrement recouverte d'émail inaltérable, restera toujours bien blanche et bien propre.



Et vous pouvez constituer un bel ensemble bloc avec les autres appareils ARTHUR MARTIN : cuisinières, réfrigérateurs, évier, ont tous les mêmes dimensions.



Appareil par appareil vous pouvez réaliser cette cuisine moderne

avec les éléments juxtaposables
ARTHUR MARTIN
ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

AVANT DE CHOISIR votre RÉFRIGÉRATEUR,

lisez bien ceci :

- Avant de fixer votre choix sur un modèle de réfrigérateur, tenez compte du nombre de personnes vivant chez vous et de la place dont vous disposez. Si vous travaillez au dehors, pensez aussi qu'un grand réfrigérateur vous permettra de ne faire qu'un seul marché par semaine. Ne prenez pas un appareil d'une capacité inférieure à vos besoins réels : vous le regretterez par la suite.
- Un réfrigérateur ne se change pas tous les deux ans : vous avez donc intérêt à choisir un appareil de haute qualité, dont la robustesse est une garantie de longévité.
- Dans la gamme ARTHUR MARTIN, vous êtes sûr de trouver le réfrigérateur qui vous convient exactement. Et vous êtes également assuré d'une complète satisfaction pendant de longues années. Depuis plus d'un siècle, ARTHUR MARTIN fabrique des cuisinières qui se sont imposées dans le monde entier par leur *Qualité*. Au moment de l'achat, tous les appareils brillent... C'est à l'usage que vous constaterez la qualité des réfrigérateurs ARTHUR MARTIN, à la fois robustes, efficaces et économiques. Et n'oubliez pas que les plus larges facilités de paiement vous sont offertes. Quel que soit votre problème particulier, il y a une *solution* ARTHUR MARTIN à votre mesure !

TOUS NOS APPAREILS SONT GARANTIS UN AN,
NOS GROUPES RÉFRIGÉRANTS 3 ANS.

LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

LES CONCESSIONNAIRES ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous aurez besoin pour vos installations. Demandez leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.



S.A. au Capital de 1.503.600.000 F
R. C. Roul 55 B 15 - R. C. Selva 55 B 4228
(REVIN Ardennes)

CONCESSIONNAIRE

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes Officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes et livraison comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la *Qualité* et le *Service après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

Photo Océanprint

FROID 57-11

Photo Le France - Qualité Y. Assurances-France

UN RÉFRIGÉRATEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ



Pour une
famille moyenne...

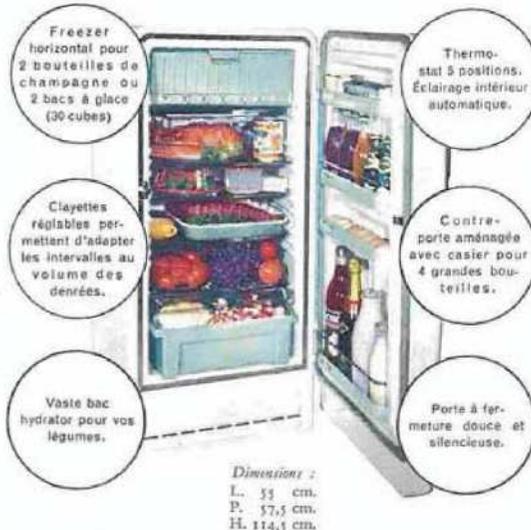
choisissez

le 21-40 ARTHUR MARTIN

D'une grande capacité (132 litres)
pour un encombrement réduit

Le 21-40 est un appareil de grande classe, d'une présentation élégante et luxueuse. Sa *capacité importante* vous permet de conserver le marché de toute une semaine. Et son *encombrement est réduit*, car vous pouvez l'appliquer tout contre le mur. Son groupe hermétique à compression est particulièrement *silencieux* et la consommation d'électricité est insignifiante.

PRIX : 1.305,10 NF
130.510 F
(taxes comprises)



Pour une
famille nombreuse...

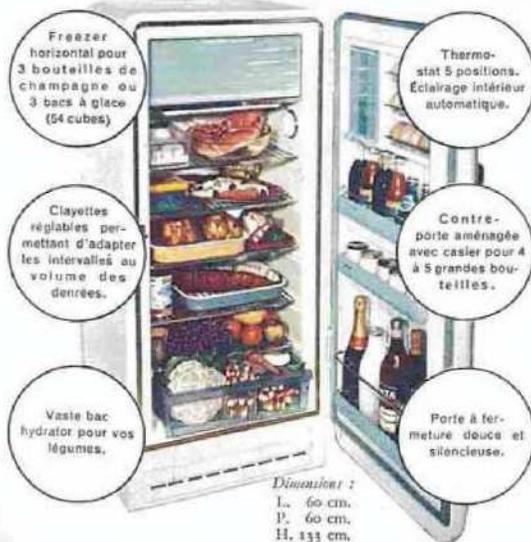
choisissez

LE 21-80 ARTHUR MARTIN

Très grande capacité (192 litres)

Le 21-80 est le réfrigérateur le plus vaste et le plus complet de la gamme ARTHUR MARTIN. Vous serez fier de ce magnifique appareil aux lignes sobres et élégantes. Et quels services il vous rendra ! Vous pourrez y mettre tout ce dont une grande famille a besoin pendant une semaine. Et l'intérieur a été ingénieusement aménagé pour vous éviter toute "gymnastique" inutile pour sortir les denrées. Le 21-80 est un appareil à compression particulièrement *silencieux* et *économique*.

PRIX : 1.631,30 NF
163.130 F
(taxes comprises)



Quel modèle de
RÉFRIGÉRATEUR

Vous convient le mieux?



**ARTHUR
MARTIN**



Si vous avez
très peu de place...

Le 20-43 est "l'un des plus petits réfrigérateurs du monde" du point de vue encombrement. Il trouve sa place partout : vous pouvez le fixer au mur, le poser sur une table ou sur l'armoire support 20-03. Il est équipé d'un thermostat. Il produit à la fois 15 cubes de glace. Un casier à beurre est aménagé dans sa contre-porte.

choisissez
le 20-43
ARTHUR MARTIN

Capacité : 36 litres
Avec ou sans son support 20-03

Dimensions : L. 30 cm × P. 35 cm
× H. 60 cm (sur armoire 20-03 : 90 cm).

PRIX du 20-43 : 429,60 NF

(taxes comprises) 42.960 F

PRIX de l'ARMOIRE (76,10 NF

SUPPORT 20-03 | 7.610 F

(taxes comprises)



Si vous avez besoin
à la fois d'un réfrigérateur
et d'une table...

Ce réfrigérateur offre plusieurs avantages particuliers : il est peu encombrant et sa hauteur (80 cm) permet de le placer sous une fenêtre; il est juxtaposable à d'autres appareils blocs ARTHUR MARTIN; son dessus, recouvert d'émail vitrifié inaltérable, sert de table de travail. La porte et le socle sont également émaillés vitrifiés. Le 20-62 C est équipé d'un thermostat réglable de l'extérieur et d'un éclairage intérieur automatique. Les clayettes amovibles permettent de loger verticalement 3 bouteilles.

vous pouvez adopter
le 20-62 C
ARTHUR MARTIN

Réfrigérateur BLOC
Capacité : 64 litres

Dimensions : L. 60 cm. × P. 60 cm.
× H. 80 cm.

PRIX : 715,70 NF

71.570 F

(taxes comprises)



Et voici le dernier-né de
la gamme **ARTHUR MARTIN**...

Vous disposez d'une grande capacité (114 litres) pour un encombrement très réduit (l'appareil ne prend pas plus de place qu'une cuisinière). Ce réfrigérateur, comme le 20-62 C, est juxtaposable à d'autres éléments blocs ARTHUR MARTIN et son dessus émaillé vitrifié sert de table de travail.

Il est équipé d'un thermostat réglable de l'extérieur et d'un éclairage intérieur automatique. Dans son freezer horizontal, vous pouvez mettre une bouteille de champagne à frapper. Très ingénieusement aménagée, la contre porte peut contenir à elle seule 4 grandes bouteilles, 5 pots de yaourt et une dizaine d'œufs.

le réfrigérateur BLOC 21-10
à compression, de 114 litres
avec dessus
formant table
de travail

Dimensions : L. 60 cm. ×
P. 60 cm. × H. 80 cm.

PRIX : 1.098,20 NF

109.820 F

(taxes comprises)



Cuisinière 5 feux 36-52 Bloc-évier 80-80

Réfrigérateur
21-10

UN RÉFRIGÉRATEUR PEU ENCOMBRANT

CUISINIÈRE MIXTE 93-47 AVEC 5 BRÛLEURS À GAZ ET FOUR - GRILLOIR ÉLECTRIQUE

Ce modèle de cuisinière est particulièrement apprécié des ménagères qui utilisent le four surtout pour la pâtisserie, mais préfèrent cuisiner au gaz. La table de travail est équipée de 4 grands brûleurs à gaz et d'un 5^e brûleur central qui est prévu pour les mijotages et assure également l'allumage automatique des brûleurs principaux. Deux plateaux récolte-gouttes coulissent sous la table. Le four électrique, avec grilloir aux infrarouges, thermostat à 10 positions et voyant lumineux de préchauffage, est exactement le même que celui de la 95-47.

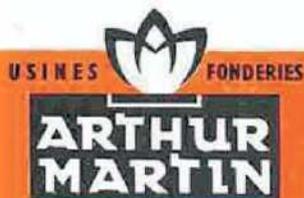


POUR VOS INSTALLATIONS, UN CONSEILLER EXPÉRIMENTÉ : LE CONCESSIONNAIRE ARTHUR MARTIN

Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration gratuite des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix.

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la *sécurité* que vous garantissent la *qualité* et le *service après-vente* assuré d'une manière irréprochable par les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.



S. A. au Capital de 1.503.600.000 F
R. C. Rocroi 55 B 15 - R. C. Saine 53 B 4228
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e

CACHET DU
CONCESSIONNAIRE :

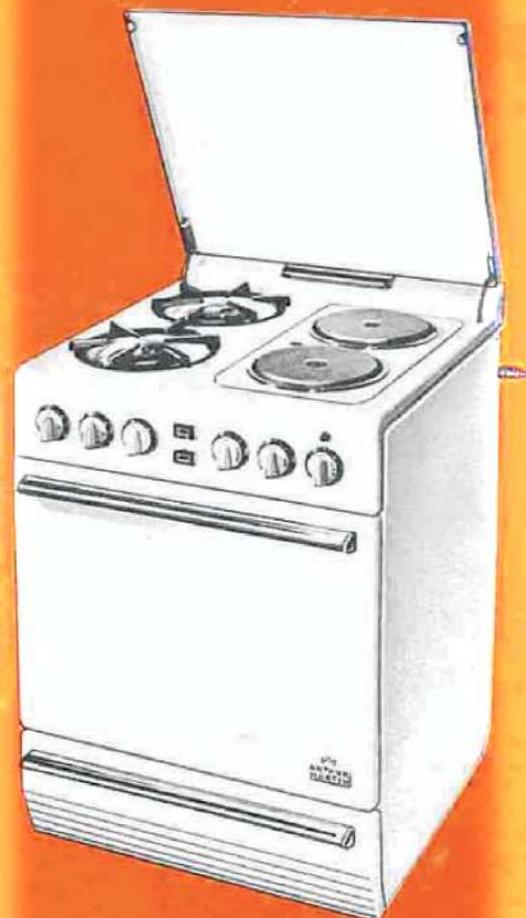


Publicité Y. Alexandre, Paris - Financ. Orléans - 9547/9347 - 55.07



ARTHUR MARTIN

Cuisinière
mixte
gaz-électricité
(Réf. 95-47)



ARTHUR MARTIN

ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE

Voici la nouvelle cuisinière mixte 95-47 ARTHUR MARTIN

qui vous fait profiter à la fois des avantages du gaz et de ceux de l'électricité

Cuisine au gaz ? Ou cuisine à l'électricité ? Au moment de choisir une cuisinière, peut-être hésitez-vous entre l'un et l'autre système, car chacun d'eux offre des avantages particuliers. Ces avantages qui se complètent, vous pouvez les trouver réunis en un seul appareil : la cuisinière mixte 95-47 ARTHUR MARTIN. De forme " bloc ", ce bel appareil est juxtaposable à d'autres appareils blocs ARTHUR MARTIN, ainsi qu'aux éléments de cuisine MOBILUX. Il est GARANTI UN AN.

2 BRULEURS A GAZ, 2 PLAQUES ÉLECTRIQUES ET UN VASTE FOUR-GRILLOIR ÉLECTRIQUE VOUS PERMETTENT DE FAIRE FACE RAPIDEMENT A TOUS LES BESOINS.



Dimensions
de la 95-47
Haut. : 80 cm.
Larg. : 60 cm.
Prof. : 60 cm.



La table de travail de la 95-47 est équipée :

- à gauche, de 2 brûleurs à gaz (l'un rapide à l'arrière, l'autre plus lent à l'avant);
- à droite, de 2 plaques électriques (une plaque " Rapidex " de 1.800 W à l'avant et une plaque " Elexpress " de 2.350 W, de conception toute nouvelle, à l'arrière).

La plaque " Elexpress " de 2.350 W. est une innovation sensationnelle.

Jamais une telle puissance n'avait pu être obtenue sur une surface de 315 cm². La rapidité de chauffe est exceptionnelle : elle dépasse celle de n'importe quel feu vif. C'est idéal pour porter un liquide à ébullition ou faire des frites, par exemple. Vous pouvez régler du plus faible au plus puissant, comme votre poste de radio : quelle souplesse et quelle précision ! En un clin d'œil, la plaque est à la température exacte désirée et elle s'y maintient constamment grâce à un ingénieux système de contrôle. Un voyant lumineux vous permet de constater si la plaque est en marche ou à l'arrêt. Le four électrique avec grilloir à rayons infrarouges est le plus perfectionné que vous puissiez trouver. Parfaitement calorifugé et étanche, c'est une véritable marmite norvégienne. Sa mise en température est très rapide grâce à la puissance de ses éléments chauffants (Voûte : 1.650 W - Sole : 1.350 W). Un thermostat à 10 positions maintient constamment le four à la température exacte désirée. Un voyant lumineux de préchauffage vous indique, lorsqu'il s'éteint, l'instant précis où vous devez enfourner. Le puissant grilloir vous permet de réussir toutes vos grillades en quelques minutes.

Avantage important d'un appareil mixte : même en cas de coupure de gaz ou d'électricité, vous avez toujours une possibilité de cuisiner.



La 95-47 est économique

La cuisine à l'électricité n'est pas coûteuse : environ 10 F par personne et par jour. Les Concessionnaires ARTHUR MARTIN vous renseigneront sur les tarifs spéciaux dégressifs conseillés par E.D.F. Le four parfaitement étanche et le thermostat permettent une économie de consommation et réduisent au minimum les pertes de poids des préparations culinaires.

Vous avez toute sécurité

Des voyants restent allumés aussi longtemps que fonctionne un élément électrique : ainsi, vous n'avez pas à craindre un oubli, une distraction. La fermeture de la porte du four s'effectue en deux temps, de sorte que vous ne risquez pas de vous pincer les doigts. Le couvercle équilibré, muni d'un frein de sécurité, ne peut se rabattre brusquement sur les mains ou les récipients, même lorsqu'il est incliné à 30°.

TOUT EST PROPRE ET FACILE A ENTREtenir



L'entretien de la 95-47 n'est plus un travail tant il est simplifié. La partie droite de la table (autour des plaques électriques) se soulève pour dégager la cuvette récolte-gouttes; les grilles des brûleurs à gaz s'enlèvent en un tournemain et le plateau récolte-gouttes coulissant est facilement accessible en ouvrant le four; le grilloir

et la sole se démontent sans l'aide d'outil pour permettre de mieux nettoyer le four; le grand tiroir à casserolier placé sous le four s'enlève complètement pour le nettoyage du sol ou l'appareil. Toutes les pièces se lavent à l'eau savonneuse, sauf la porcelaine.

le bloc charbon indépendant



POUR chauffer votre cuisine, pour laisser doucement mijoter vos plats, voici un appareil d'appoint au charbon à feu continu, très moderne d'aspect.

DIMENSIONS : Haut. 80 cm.
Lorg. 40 cm.
Prof. 60 cm.

ATTENTION !

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, *les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.*

Avant de faire votre choix, *calculez bien.* Ne vous laissez pas séduire par des rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que *les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux.* Et vous aurez la sécurité que vous garantissent *la qualité et le service après-vente* irréprochable que vous assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.

USINES



FONDERIES

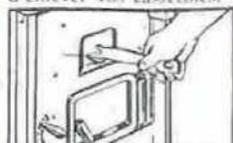
S. A. au Capital de 1.503.600.000 F
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun, 36 - PARIS-9^e

**ARTHUR
MARTIN**



Chargement très facile par portillon en façade. Inutile d'enlever vos casseroles.



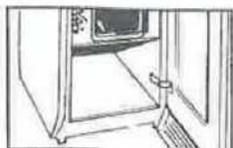
Décendrage par tirette, rapide et propre.



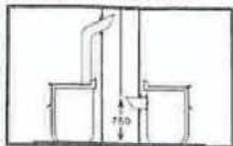
Réglage précis de l'allure de chauffe par manette unique.



Nettoyage très facile grâce à l'émaillage interne de l'appareil.



Casier à bois d'allumage situé sous le cendrier.



Raccordement sur le dessus ou à l'arrière. Hauteur du dessus de la buse au sol : 750 mm. Diamètre de la buse : 125 mm.



**ARTHUR
MARTIN**

Cuisinière
à charbon
(Réf. 6020 A)



Publicité Y. Aouande - Paris

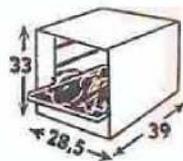
60-20-70-59-01

ARTHUR MARTIN
ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE

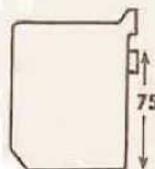


ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

Voici la plus perfectionnée des cuisinières à charbon : la 60-20 A



Four : Hauteur : 33 cm.
Largeur : 28,5 cm.
Profondeur : 39 cm.



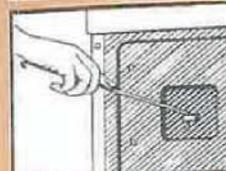
Le raccordement peut se faire sur le dessus, ou à l'arrière :
— Hauteur du dessus de la base au sol : 750 mm.
— Diamètre de la buse : 139 mm.



Hauteur : 80 cm.
Largeur : 60 cm.
Profondeur : 60 cm.



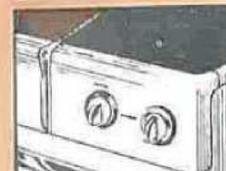
Vous la chargez très facilement : Plus besoin de retirer vos plats ou vos casseroles posés sur le dessus.



Vous enlevez les cendres sans difficulté, en tirant vers vous la tirette spéciale. Vos mains restent propres et vous gagnez du temps.



Vous la réglez comme un appareil à gaz : juste un bouton à tourner pour obtenir avec précision l'allure de chauffe.



Voire cuisinière marche parfaitement en feu continu. Vous pouvez la conserver allumée au ralenti toute la nuit.

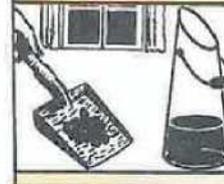


Le four est de conception rationnelle. Les flammes l'enveloppent complètement et lui donnent partout la même température.

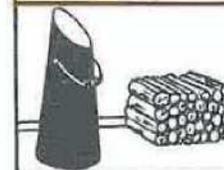
Vous avez un tiroir très pratique pour ranger votre casseroles. Il se démonte pour nettoyer sous l'appareil.



Et vous économisez du charbon. Vous pouvez vous chauffer une journée avec seulement le quart d'un seau de charbon (300 g/h environ).



Voire cuisinière 60-20 A est un appareil mixte : elle fonctionne aussi bien au charbon ou au bois.



Elle est très facile à nettoyer : votre cuisinière, entièrement recouverte d'émail inaltérable, restera toujours bien blanche et bien propre.



Et vous pouvez constituer un bel ensemble bloc avec les autres appareils ARTHUR MARTIN : cuisinières, réfrigérateurs, éviers, ont tous les mêmes dimensions.



Appareil par appareil vous pouvez réaliser cette cuisine moderne

avec les éléments juxtaposables
ARTHUR MARTIN
ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



Réchauds-fours

3139 - De dimensions réduites, ce modèle est néanmoins très complet. La table de travail comporte trois brûleurs (un rapide, un lent et un auxiliaire). Elle se relève pour faciliter le nettoyage. Le four à parois démontables est équipé d'un thermostat et d'un grilloir rayonnant.

3137 A - Modèle simplifié, sans thermostat, sans grilloir.

3130 - Support de rangement permettant de placer les réchauds-fours à hauteur des autres appareils.

Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous présenter le Réchaud-four sur son support.

Caractéristiques des Réchauds-fours

Hauteur : 45 cm. - Largeur : 60 cm. - Profondeur (couvercle levé) : 45 cm.

Dimensions du four :

H. : 21 cm. - L. : 32 cm. - P. : 32 cm.

Poids : 45 kg.

Hauteur de l'appareil sur armoire 31-30 : 80 cm.

Demandez au Concessionnaire ARTHUR MARTIN de vous préciser, d'après les tarifs en vigueur, la dépense mensuelle moyenne de votre appareil.

Caractéristiques générales

Tous nos appareils sont "MULTIGAZ" (adaptables à tous les gaz) sans changement de pièces et par simple réglage. Ils sont équipés de brûleurs à haut rendement. Tous nos appareils sont estampillés NF. GAZ ou en cours d'estampillage.

Les émaux très blancs résistent aux chocs et aux acides. Tous les fours sont calorifugés à la fibre de roche "Roclairne" et sont équipés d'un lèche-frites, d'une plaque à pâtisserie et d'une grille support. Tous nos appareils sont garantis un an. Un réseau efficace de Concessionnaires assure le service après la vente. Vous trouverez toujours chez nous les pièces détachées nécessaires.

CACHET DU CONCESSIONNAIRE :

Le Concessionnaire

LES Concessionnaires ARTHUR MARTIN sont à votre disposition et seront heureux de vous recevoir. Ils vous donneront tous les conseils dont vous auriez besoin pour vos installations. Demandez-leur une démonstration des appareils qui vous intéressent : leur grande expérience guidera votre choix. Ils mettront à votre disposition leur service après-vente, qui vous assurera une grande satisfaction dans l'usage de nos appareils.

USINES  FONDERIES

ARTHUR MARTIN

S. A. au Capital de 15.036.000 N F
R. C. Seine 55 B 4228
REVIN (Ardennes)

Siège Social et Salle d'Exposition :
36, rue de Châteaudun - PARIS-9^e



ARTHUR MARTIN

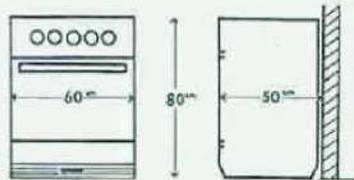


Cuisinière
multigaz
3 feux
(Réf. 33-32 T)

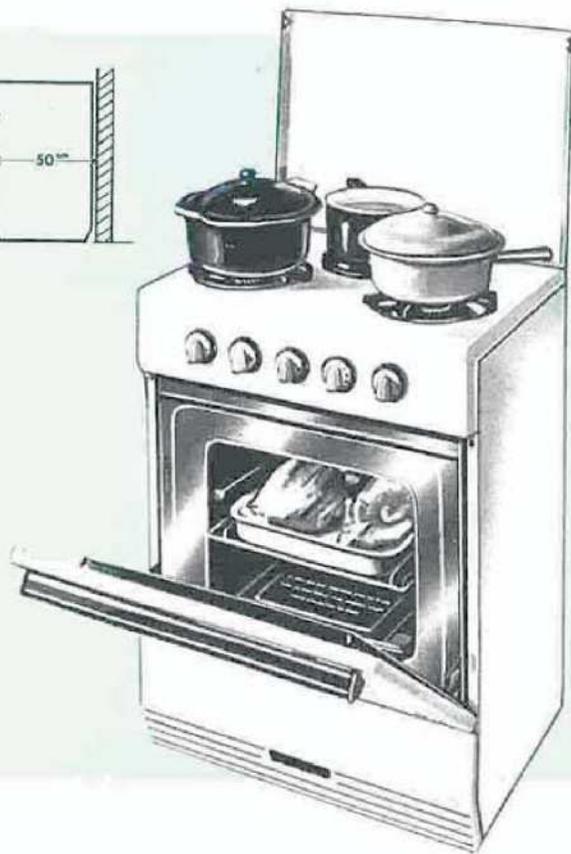
ARTHUR MARTIN
ÉQUIPE TOUTE VOTRE CUISINE



Voici la 33.32 T, la cuisinière "gain de place"



Dimensions du four :
H. 26 - L. 37 - P. 34



VOUS désirez une cuisinière d'aspect agréable et gai, qualité ARTHUR MARTIN, mais votre cuisine est si petite ! La cuisinière 3 feux 33.32 T vous apporte la solution : élégante et pratique, d'un encombrement réduit, elle réunit cependant toutes les qualités des appareils plus importants.

La tôle

Rationnelle, elle comporte à l'avant (pour faciliter la manipulation des récipients lourds et encombrants) : deux brûleurs puissants pour les mises en ébullition ou les cuissons rapides; à l'arrière, bien dégagé, un brûleur plus doux maintient au chaud les plats mijotés. Ses grilles bien étudiées assurent une parfaite stabilité à tous les récipients, petits et grands.

Le four

Ouvrez la porte du four, vous serez surprise par ses dimensions : de très grand volume, bien proportionné, il vous permettra la cuisson de deux poulets à la fois. Et grâce à son thermostat précis, vous serez délivrée de tout souci de surveillance : un tableau placé à l'intérieur de la porte vous guidera infailliblement et à l'avance pour réussir toutes les cuissons.

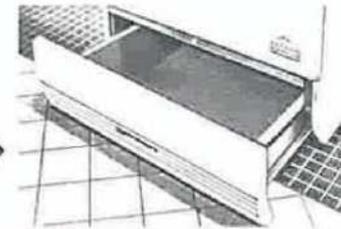
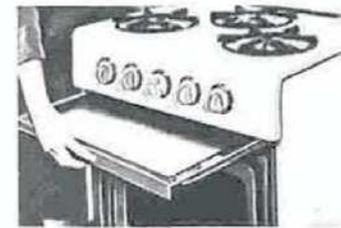
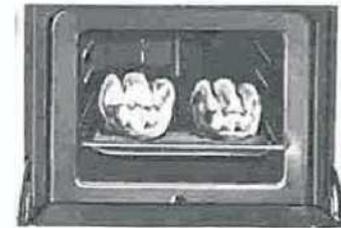
(sans supplément de prix)

Ingénieusement situé dans la sole du four, le grilloir par contact augmentera encore votre réputation de fin cordon bleu. De conception judicieuse, il vous permettra de réussir rapidement des grillades parfaitement saisies et sans arrière-goût, car une pente légère assure l'écoulement des graisses dans deux récolte-sauce. Et vous savez que *les grillades constituent la base d'une cuisine saine* convenant à tous les régimes.

Encore un agrément : une poignée spéciale émaillée facilite la manœuvre du grilloir chaud.

L'émail de votre 33.32 T ne craint ni la graisse ni les projections quelconques ; un coup d'éponge humide et les taches disparaissent. Une distraction vous est permise : un plateau émaillé, coulissant sous les brûleurs du dessus, récoltera tous les débordements et vous le laverez avec votre vaisselle ainsi que les grilles émaillées et la casseroles du four.

Un grand tiroir coulissant est placé sous le four : c'est très commode pour ranger vos accessoires ou chauffer assiettes et plats. Ce tiroir s'enlève complètement pour vous permettre de nettoyer sans peine sous l'appareil.



ATTENTION !

Les prix des appareils ARTHUR MARTIN sont fixés en accord avec les Organismes officiels. Il en est de même en ce qui concerne les marges bénéficiaires de nos Concessionnaires. Ces marges étant volontairement réduites afin d'abaisser les prix de vente, les Concessionnaires ne peuvent accorder de rabais sur les appareils ARTHUR MARTIN.

Avant de faire votre choix, calculez bien. Ne vous laissez pas séduire par des

rabais peut-être illusoire. Comparez les prix réels (toutes taxes comprises), en tenant compte de l'existence de certains perfectionnements importants. Vous verrez, tout compte fait, que les appareils ARTHUR MARTIN restent les plus avantageux. Et vous aurez la sécurité que vous garantissent la qualité et le service après-vente irréprochable que assurent les Concessionnaires ARTHUR MARTIN.