

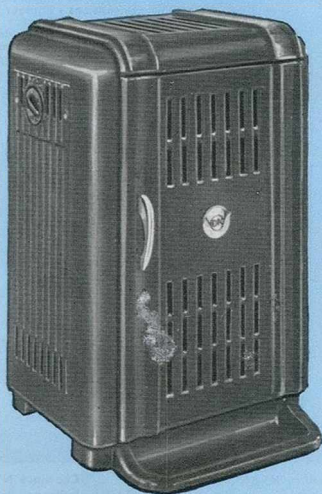
Vous

présente ses dernières créations

Le poêle qui...

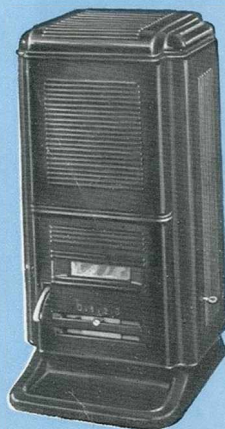
...pense pour vous!!

*Le poêle le plus économique
consommant le charbon le plus
économique*



DIETRIMATIC

Poêle à thermostats N° 785
Puissance de chauffe moyenne 180-240 m³
Couleur de l'émail : brun
Dimensions : hauteur 0,905 m.
 largeur 0,600 m.
 profondeur 0,435 m.
Poids d'expédition : environ 230 kg
 Estampillé NF-UFACD



DIETRILOR

Poêle à feu continu N° 790
Pour charbons flambants secs de Lorraine
Puissance de chauffe moyenne 160 m³
Couleur de l'émail : brun
Dimensions : hauteur 0,800 m.
 largeur 0,400 m.
 profondeur 0,295 m.
Poids d'expédition environ 130 kg

DE DIETRICH

DE DIETRICH & C^e - NIEDERBRONN-LES-BAINS (B.-R.)

MAISON FONDÉE EN 1684



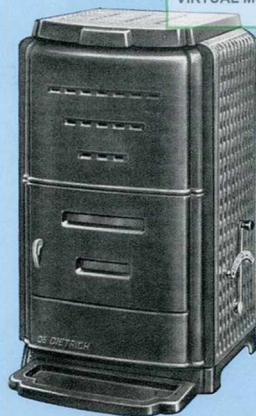
PRINCE

Calorifère Américain N° 1749
Puissance de chauffe moyenne: 120 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,705 m.
largeur 0,420 m.
profondeur 0,365 m.
Poids d'expédition: environ 140 kg
Estampillé NF-UFACD



PRÉSIDENT

Calorifère Américain N° 1753
Puissance de chauffe moyenne: 180 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,865 m.
largeur 0,450 m.
profondeur 0,405 m.
Poids d'expédition: environ 173 kg
Estampillé NF-UFACD



SOUVERAIN

Calorifère Américain N° 1755
Puissance de chauffe moyenne: 360 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,945 m.
largeur 0,550 m.
profondeur 0,485 m.
Poids d'expédition: environ 250 kg
Estampillé NF-UFACD



PATRICK

Calorifère Irlandais à ailettes N° 93
Puissance de chauffe moyenne: 440 m³
Exécution luxe: émail brun
Dimensions hauteur 0,925 m.
largeur au corps 0,410 m.
largeur au socle 0,500 m.
profondeur au corps 0,565 m.
profondeur au socle 0,655 m.
Poids d'expédition: environ 246 kg



LAURÉAT

Calorifère tous combustibles N° 1664
Breveté en France
Puissance de chauffe moyenne pour:
25° C d'écart (-5° C ext. et + 20° C int.): 200 m³
35° C d'écart (-15° C ext. et + 20° C int.): 200 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,925 m.
largeur 0,495 m.
profondeur 0,435 m.
Poids d'expédition: environ 235 kg
Estampillé NF-UFACD



ODILE

Cheminée N° 646
Puissance de chauffe moyenne: 180 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,720 m.
largeur 0,470 m.
profondeur 0,330 m.
Poids d'expédition: environ 128 kg
Estampillé NF-UFACD



MIGNON

Cheminée N° 1644
Puissance de chauffe moyenne: 100 m³
Couleur de l'émail: brun
Dimensions hauteur 0,560 m.
largeur 0,405 m.
profondeur 0,270 m.
Poids d'expédition: environ 80 kg
Estampillé NF-UFACD

DE DIETRICH

DE DIETRICH & C^e - NIEDERBRONN-LES-BAINS (B.-R.)

MAISON FONDÉE EN 1684

Calorifère «DIETRIMATIC» N° 785

Poêle à double enveloppe et à feu continu. Réglé automatiquement par deux thermostats à triple fonction. Grande capacité de chargement permettant une allure normale pendant plus de 12 heures. Construction perfectionnée à très haut rendement. Grande souplesse de marche à toutes les allures grâce aux thermostats.

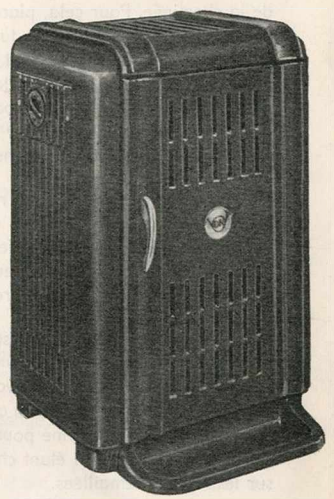
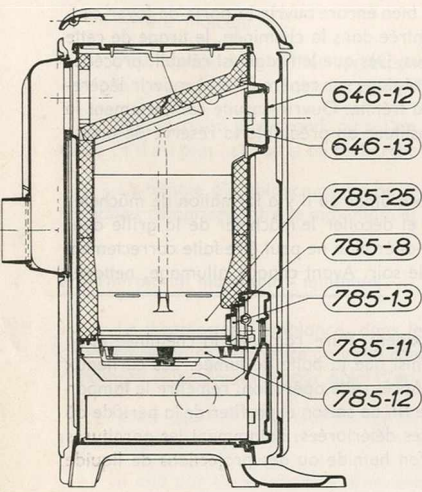
Caractéristiques

Surface de chauffe	m ²	1,50
Puissance calorifique normale	mt/h	6000	
Puissance de chauffe moyenne	m ³	180 à 240	
Hauteur totale	m	0,905
Largeur au corps	m	0,600
Profondeur au corps	m	0,435
Diamètre de la buse	m	0,125
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,550
Poids net de l'appareil	kg	230 env.

La puissance de chauffe en m³ est donnée pour un écart de température de 25° (—5° à l'extérieur + 20° à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.

Nomenclature des pièces de rechange

646-12	Porte de chargement
646-13	Double pour porte de chargement
785-8	- Encadrement de la grille de face
785-11	- Plaque de grille
785-12	- Grille
785-13	- Grille de face
785-25	- Plaque de foyer
785-60	- Brique latérale
785-61	- Brique inférieure avant
785-62	- Brique inférieure arrière
785-63	- Brique inférieure de carneau
785-64	- Brique supérieure avant
785-65	- Brique intermédiaire arrière
785-66	- Brique sup. de carneau côté droit
785-67	- Brique sup. de carneau côté gauche
785-68	- Brique de voûte avant
785-69	- Brique de voûte arrière
785-70	- Brique supérieure arrière.



NOTICE D'EMPLOI

Faire installer correctement votre appareil par un spécialiste de la profession, susceptible de donner tous renseignements utiles, et en vous inspirant des indications de la notice éditée par l'Union des Fabricants d'Appareils de Chauffage et de Cuisine et jointe à l'appareil.

Observation importante : Le thermostat de cet appareil est toujours réglé pour brûler de l'antracite. En vue de brûler le coke (combustible idéal pour ce poêle) dans de bonnes conditions, il y a lieu d'ouvrir le petit registre prévu sur la porte de foyer, le bloquer dans la position adoptée à l'aide de la vis prévue à cet effet.

Le raccordement de l'appareil à la cheminée doit être fait avec une tuyauterie aussi courte que possible d'un diamètre égal à celui de la buse, et ne passant pas par un endroit non chauffé. Le tuyau doit s'emmancher correctement sur la buse et dans la cheminée afin d'éviter toute entrée d'air venant contrarier le tirage.

Combustibles préconisés : Coke de gaz No 0 Coke métallurgique 20/40 grèsillon de coke 10/20 anthracite 20/30 et 30/50 — charbon maigre 20/30 et 30/50 — boulets anthraciteux.

Allumage : Placer des copeaux et du menu bois sur la grille en ajoutant quelques pelletées de combustible. Allumer par l'ouverture de la plaque de foyer. Lorsque la braise est suffisante, rajouter du combustible à volonté et fermer la porte de foyer. Mettre la manette de réglage à la position correspondant à l'allure désirée.



Réglage : Le réglage doit se faire uniquement à l'aide de la manette du thermostat. Ses positions idéales sont à déterminer par l'utilisateur en fonction du tirage de la cheminée et de la chaleur désirée. La porte de foyer doit toujours être rigoureusement fermée, sauf pour l'allumage (voir sous „Observation importante” ci-dessus). Informations concernant le réglage selon la nature du combustible).



Décendrage : Lorsque la combustion ralentit ou après un fonctionnement prolongé en allure réduite, faire un décendrage. A cet effet, tirer l'anneau de décendrage, le repousser à fond et renouveler cette opération jusqu'à apparition d'une lueur dans le cendrier. Vider ensuite le cendrier de son contenu. Décendrer matin et soir et vider chaque fois le cendrier. Pour parfaire le décendrage il y a lieu de dégager à l'aide du ringard les coins du foyer des cendres qui ont pu s'y accumuler (passer le ringard dans l'encoche prévue à cet effet au bas de la plaque de foyer).

Rechargement Avant rechargement et après une marche au ralenti plus ou moins longue, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil en allure vive pendant quelques minutes en vue de réamorcer le tirage de la cheminée. Pour cela, placer la manette de réglage sur „vif” ou bien encore ouvrir la porte de foyer cendrier. Aussi longtemps que le tuyau de raccordement est froid à son entrée dans la cheminée, le tirage de cette dernière est insuffisant et il faut procéder de la manière décrite ci-dessus. Dès que le tirage est rétabli, procéder au décendrage. Ramener ensuite, toutes portes fermées, la manette de réglage sur repère 0 (lent), ouvrir légèrement la porte de chargement pour amorcer le tirage par le haut de la trémie. Ouvrir ensuite complètement la porte de chargement effectuer le chargement en ayant soin de reconstituer au préalable la réserve de braise s'il y a lieu par petits chargements successifs.

Nettoyage : Dès que le feu ralentit malgré le décendrage, il est à présumer qu'il y a formation de mâchefer sur la grille. Pour enlever le mâchefer : ouvrir la plaque de foyer et décoller le mâchefer de la grille avec un pique-feu. Retirer le mâchefer et refermer la plaque de foyer. Cette opération ne peut être faite correctement qu'à charge de combustible peu importante, c'est-à-dire le matin et le soir. Avant chaque allumage, nettoyer complètement la grille en ouvrant la plaque de foyer.

Entretien Au moins aussi souvent que les réglages locaux l'exigent faire ramoner la cheminée et en profiter pour nettoyer la tuyauterie de raccordement de l'appareil, ainsi que la boîte de fumée. Les carreaux supérieurs se nettoient en enlevant le tampon sur la plaque de dessus. Après cette opération, remettre le tampon en place. Faire vérifier par un ouvrier qualifié votre appareil à chaque fin de saison et profiter de la période où l'appareil n'est pas allumé pour faire changer si nécessaire, les pièces détériorées, notamment les garnitures réfractaires. L'appareil étant chaud, éviter le nettoyage avec un chiffon humide ou des projections de liquide sur les surfaces émaillées.

Avis important concernant l'émaillage : Les légers fendillements appelés „craquelures” qui apparaissent parfois (même dès la mise en service) sur une pièce émaillée, et qui sont visibles en particulier sur les émaux de teinte claire, ne peuvent en aucun cas être considérés comme défaut de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de la différence de coefficient de dilatation qui existe entre la fonte et l'émail, mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

Calorifère DIETRIMATIC N° 785

Le Calorifère DIETRIMATIC No 785, réglé automatiquement par deux thermostats à triple fonction, est un aboutissement de la technique moderne. Avec un seul chargement par jour il réalise, et tient n'importe quelle température fixée dans les limites de sa puissance, que la température extérieure soit de -15° ou de $+15^{\circ}$ C.

On réalise avec cet appareil une économie de combustible telle que la différence de prix de l'appareil thermostatique par rapport à un appareil ordinaire est amortie en moins de deux saisons de chauffage. L'appareil correctement conduit ne brûle que la quantité de charbon strictement nécessaire pour maintenir constante la température du local à chauffer. Toute surchauffe brutale est évitée, la production de mâchefer est réduite au minimum, les décendrages peuvent être moins fréquents, ce qui fait que le combustible est intégralement utilisé.



Fonctionnement de l'appareil



La température d'ambiance est à choisir par l'utilisateur. À l'aide d'une manette rotative graduée de 1 à 8 (de lent à vif) placée à la partie supérieure de la plaque de côté gauche, on règle l'appareil suivant l'allure désirée.

La constance de la température ambiante est alors assurée par une bilame en spirale, placée à la partie inférieure de l'appareil.

Après une courte utilisation l'utilisateur connaît la correspondance des graduations de la manette avec les températures désirées dans le local.

A titre indicatif

Pour un local à chauffer correspondant à la puissance nominale de l'appareil (6.000 millithermies-heure) on obtient au repère 5 une température d'ambiance de l'ordre de 20° C.

Si le local est plus grand, ou si l'on désire une température supérieure, il faut se placer sur un repère plus élevé ; s'il est plus petit ou si on recherche une température moins élevée, il faut se placer sur un repère plus bas.

La bilame d'ambiance ouvre ou ferme le clapet d'admission d'air, suivant la température désirée, dans les limites comprises entre le maximum et le minimum.

2^o / Thermostat maximum - minimum.

Le thermostat d'ambiance, dans les cas extrêmes d'un refroidissement ou d'un réchauffement excessifs de la température extérieure pourrait conduire à un emballement ou à l'extinction de l'appareil. Le thermostat maximum — minimum a pour objet d'en limiter les effets.

Il est constitué par une bilame droite, fixée à une extrémité sur un bossage, à la partie supérieure de l'appareil.

Il agit par l'intermédiaire d'un levier équilibré sur le clapet d'admission d'air suivant les variations de la température des fumées.

a) Action du maximum.

Si l'appareil a tendance à s'emballer la température des fumées s'élève. La bilame réduit alors l'entrée d'air et limite la surchauffe.

b) Action du minimum.

Si l'appareil a une allure de ralenti qui peut faire craindre l'extinction, la température des fumées baisse et la bilame ouvre l'entrée d'air malgré le thermostat d'ambiance, et provoque une allure, qui tout en restant lente, permet le maintien de la combustion.

Vérification du réglage des thermostats.

Les thermostats de ce calorifère sont réglés soigneusement en usine. En principe, lors de l'installation de l'appareil, aucun réglage supplémentaire n'est nécessaire. Pour l'utilisation du coke, il y a lieu d'ouvrir le petit clapet situé sur la porte de foyer (voir sous paragraphe „Observation importante” page 1).

En vue d'une vérification éventuelle du système thermostatique nous vous donnons ci-après quelques explications.

Thermostat d'ambiance (bilame en spirale repère 1)

Pour vérifier le réglage de ce thermostat, il faut supprimer l'influence du thermostat minimum - maximum (repère 2) en intercalant entre la paroi intérieure du poêle et la bilame droite un morceau de bois ou un outil afin de libérer le balancier (repère 3). Sur un poêle n'étant pas en marche :

- dans un local tempéré à 15° C, le clapet d'admission d'air (repère 4) doit être fermé, la manette de réglage (repère 5) étant placée sur „lent”;
- dans un local tempéré à 20° C, le clapet d'air doit être fermé, la manette étant placée sur repère 1, 2.

IMPORTANT — Si vous constatiez un dérèglement de ce thermostat, demandez l'intervention de notre service Après-vente par l'intermédiaire de votre fournisseur. N'omettez pas de joindre à votre réclamation la fiche de garantie.

2° / Thermostat minimum - maximum (bilame droite, repère 2)

L'appareil étant éteint, la bilame droite doit être à une distance de 29 mm de la paroi intérieure de l'appareil, le balancier ne touchant pas la bilame (fig. 2). En plaçant la manette graduée sur „vif” et en écartant l'extrémité libre de la bilame de 49 mm de la paroi intérieure de l'appareil, le clapet doit fermer l'admission d'air. Dans cette position la vis cylindrique (repère 6) du balancier doit toucher la bilame droite (fig. 3).

Faire revenir la bilame dans sa position normale et appuyer la vis cylindrique (repère 6) contre la bilame. Dans cette position la rondelle de la vis molletée (repère 7) qui est immobilisée avec un fil de fer, doit être à une distance de 6 mm de la bilame (fig. 4).

Il est à remarquer que la vis cylindrique détermine l'allure maximum de l'appareil, la manette étant placée sur „vif”. En tournant cette vis dans le sens des aiguilles d'une montre, on réduit l'allure maximum ; en la tournant en sens inverse, on augmente l'allure maximum.

La vis molletée détermine l'allure minimum de l'appareil (ralenti). En tournant cette vis dans le sens des aiguilles d'une montre, on diminue l'allure de ralenti, en la tournant en sens inverse, on augmente l'allure de ralenti.

Ces deux vis doivent toujours être bien bloquées.

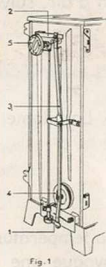


Fig. 1

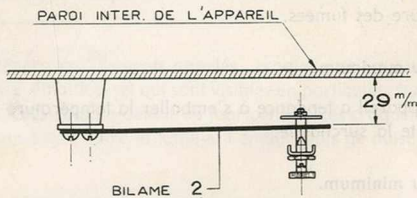


Fig. 2

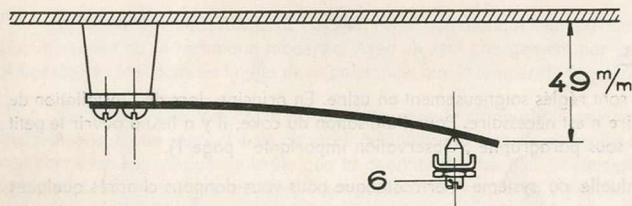


Fig. 3

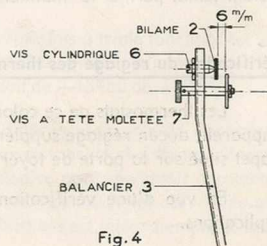
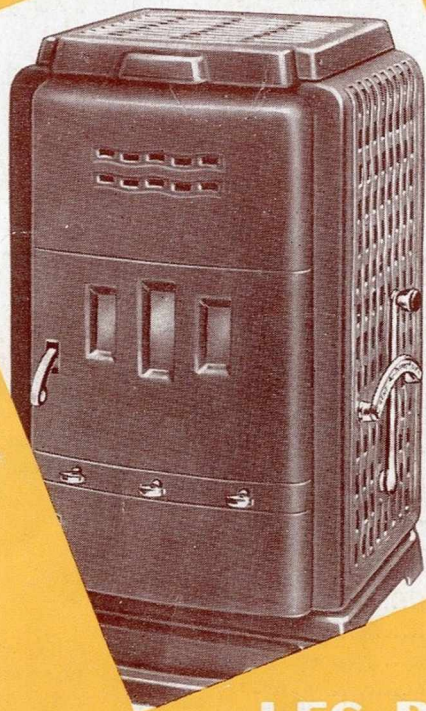


Fig. 4

9/59



LES POÊLES
ET CUISINIÈRES

DE DIETRICH



CALORIFÈRE AMÉRICAIN N° 1755

ULTIMHEAT® Estampillé N.F. U.F.A.C.D.

VIRTUAL MUSEUM

SOUVERAIN

Poêle à double enveloppe et feu continu du type américain classique à trémie de chargement à grande capacité, permettant l'allure normale pendant plus de 12 heures

Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre récupérateur à ailettes Grande souplesse de marche à toutes les allures Combustion en couche mince Réglage précis par obturateur à levier - Décendrage perfectionné par grille et creuset rotatifs, sans ouverture de la porte de foyer Grille à coulisse pour décaissage Ferrements chromés Tiroir cendrier.



Couleur de l'émail : brun

Surface de chauffe	m ²	2
Puissance calorif. nominale	cal/h	8 000
Puissance de chauffe moyenne	m ³	360
Hauteur totale	m	0,945
Largeur au corps	m	0,550
Profondeur au corps	m	0,485
Diamètre de la buse	m	0,139
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,530
Poids d'expédition environ	kg	250

Combustibles préconisés	}	Anthracite 20/30 et 30/50
		Tétralor
		Grésillon de coke 10/20
		Coke de gaz n° 0
		Coke métallurgique 20/40 Boulets anthraciteux

La puissance de chauffe est indiquée pour un chauffage continu. Elle est donnée en mètres cubes pour un écart de température de 25° (-5° à l'extérieur + 20° à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales. Le matelas d'air circulant entre le corps du poêle et l'enveloppe extérieure protège efficacement l'émail.

CALORIFÈRE AMÉRICAIN N° 1753

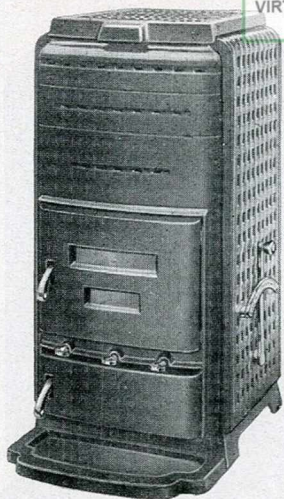
Estampillé N.F. U.F.A.C.D.

Poêle à double enveloppe et feu continu du type américain classique à trémie de chargement
Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre récupérateur à ailettes
Combustion en couche mince - Réglage précis par levier
Décendrage perfectionné par grille et creuset rotatifs, sans ouverture de la porte extérieure
Décassage par grille à coulisse
Ferrements chromés.

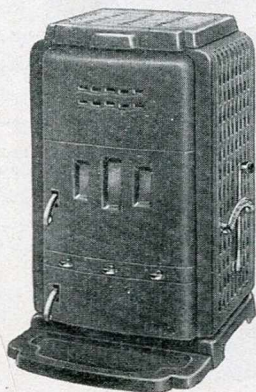
Couleur de l'émail : brun	
Surface de chauffe	m ² 1,20
Puissance cal. nom.	cal/h 4 800
Puissance de chauffe moyenne	m ³ 180
Hauteur totale	m 0,865
Largeur au corps	m 0,450
Profondeur au corps	m 0,405
Diamètre de la buse	m 0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m 0,490
Poids d'expédition	env. kg 173

Combustibles préconisés	}	Anthracite 20/30 - 30/50
		Boulets anthraciteux
		Coke 20/40
		Grésillon de coke 10/20

PRÉSIDENT



PRINCE



CALORIFÈRE AMÉRICAIN N° 1749

Estampillé N.F. U.F.A.C.D.

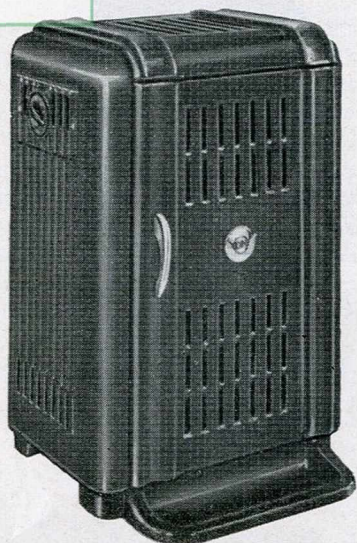
Poêle à double enveloppe et feu continu du type américain classique à trémie de chargement
Construction perfectionnée à très haut rendement avec coffre récupérateur à ailettes - Combustion en couche mince Réglage précis par levier
Décendrage perfectionné par grille et creuset rotatifs, sans ouverture de la porte extérieure
Décassage par grille à coulisse - Ferrements chromés.

Couleur de l'émail : brun	
Surface de chauffe	m ² 0,90
Puissance cal. nom.	cal/h 3 600
Puissance de chauffe moyenne	m ³ 120
Hauteur totale	m 0,705
Largeur au corps	m 0,420
Profondeur au corps	m 0,365
Diamètre de la buse	m 0,097
Poids d'expédition	env. kg 140

Combustibles préconisés	}	Anthracite 20/30 30/50
		Boulets ou braisettes anthracite 10/20
		Grésillon de coke 10/20
		Coke 20/40
		Coke de gaz n° 0



DIETRIMATIC



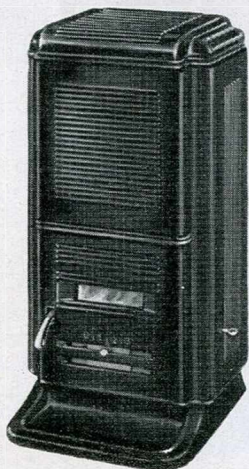
*Le poêle qui.
pense pour vous*

Poêle à thermostats	N°	785
Puissance de chauffe moyenne	m ³	180-240
Couleur de l'émail : brun		
Dimensions : hauteur	m	0,905
largeur	m	0,600
profondeur	m	0,435
Poids d'expédition environ	kg	230

DIETRILOR

*Le poêle le plus économique
consommant le charbon le plus
économique.*

Poêle à feu continu	N°	790
Puissance de chauffe moyenne	m ³	160
Couleur de l'émail : brun		
Dimensions : hauteur	m	0,800
largeur	m	0,400
profondeur	m	0,295
Poids d'expédition environ	kg	130



CALORIFÈRE
TOUS COMBUSTIBLES N° 1664

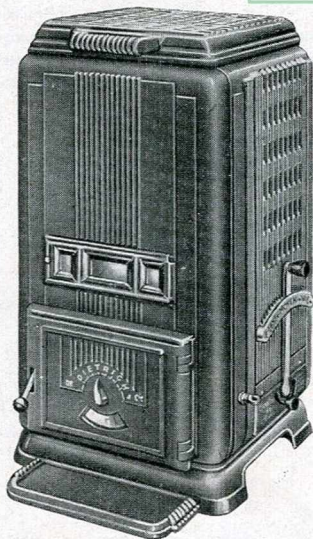
Breveté en France
 Estampillé N.F. U.F.A.C.D.

Calorifère en fonte, à feu continu, du type à combustion en couche mince et à trémie de chargement - Construction perfectionnée à très haut rendement Réglage d'admission d'air primaire et secondaire par levier latéral et manette sur la porte de foyer Ferrements chromés.

Couleur de l'émail : brun	
Surface de chauffe ..	m ² 1,70
Puissance cal. nom.	cal/h 6 800
Puissance de chauffe moy. pour :	
25°C d'écart (-5°C ext. et +20°C int.)	m ³ 280
35°C d'écart (-15°C extér. et +20°C int.)	m ³ 200
pour des pièces à déperditions de chaleur normales.	
Hauteur totale	m 0,925
Largeur au corps	m 0,495
Profondeur au corps	m 0,435
Diamètre de la buse	m 0,139
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m 0,470
Poids d'expédition	env. kg 235

Combustibles préconisés	}	Flambants lorrains et sarrois secs 15/35
		Charbons 1/2 gras et 1/4 gras, charbons maigres 20/30
		Grésillon de coke 10/20
		Boulets : toutes marques et grosseurs.

LAURÉAT ULTIMHEAT®
 VIRTUAL MUSEUM



N. B. - On peut à la rigueur, et sous certaines précautions, utiliser des flambants gras dans les calibres préconisés ci-contre.

Il est recommandé de ne pas employer de calibres de combustibles inférieurs ou supérieurs à ceux mentionnés ci-contre.



CHEMINÉE N° 1644

Estampillé N.F. U.F.A.C.D.

Cheminée en fonte à feu continu Construction soignée - Garniture en briques réfractaires
 Combustion à travers la masse Tirage renversé - Réglage perfectionné par secteur circulaire
 Décendrage par grille rotative - Dessus chauffé
 Ferrements chromés.

Couleur de l'émail : brun	
Surface de chauffe	m ² 0,80
Puissance cal. nom.	cal/h 3 200
Puissance de chauffe moy.	m ³ 100
Hauteur totale	m 0,560
Largeur au corps	m 0,405
Profondeur au corps	m 0,270
Diamètre de la buse	m 0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m 0,480
Poids d'expédition	env. kg 80

Combustibles préconisés	}	Anthracite 20/30
		Coke 20/40
		Houille maigre 30/50
		Boulets anthraciteux ou bois

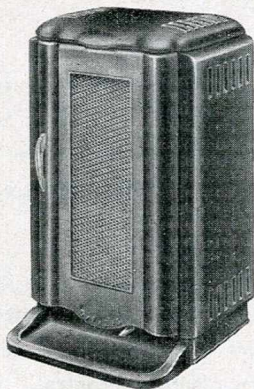
MIGNON



ODILE

CHEMINÉE N° 646

Cheminée en fonte, à feu continu et à double enveloppe Construction soignée Garniture briques réfractaires Combustion à travers la masse Tirage chicané dans le haut et dessus chauffé Réglage précis par secteur circulaire gradué Décendrage par grille rotative.



Couleur de l'émail : brun	
Surface de chauffe	m ² 1
Puissance calorifique nom.	cal/h 4 800
Puissance de chauffe moyenne	m ³ 160 à 180
Hauteur totale	m 0,720
Largeur au corps	m 0,470
Profondeur au corps	m 0,330
Diamètre de la buse	m 0,111
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m 0,480
Poids d'expédition	env. kg 128

Combustibles préconisés	}	Anthracite 20/30 - 30/50
		Coke 20/40
		Houille maigre 30/50
		Boulets anthraciteux ou bois



PATRICIA

CALORIFÈRE

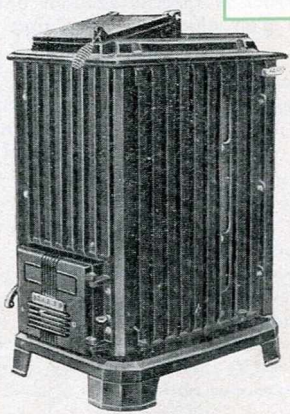
IRLANDAIS A AILETTES N° 93

Calorifère en fonte à feu continu - Construction soignée Foyer en briques réfractaires et récupérateur de chaleur - Combustion à travers la masse Tirage renversé Réglage précis par registre avec repères d'ouverture Décendrage par grille rotative - Chauffage rationnel pour grands locaux, magasins, ateliers, bureaux, écoles, salles de réunions, etc.

Exécution normale : fonte noire.
Exécution luxe : émaillé brun.

Surface de chauffe	m ²	2,40
Puissance calorifique nom.	cal/h	9 600
Puissance de chauffe moyenne	m ³	440
Hauteur totale	m	0,925
Largeur au corps	m	0,410
Largeur au socle	m	0,500
Profondeur au corps	m	0,565
Profondeur au socle	m	0,655
Diamètre de la buse	m	0,153
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,770
Poids d'exp. fonte noire	env. kg	235
Poids d'exp. émaillé	env. kg	246

Combustibles préconisés	{	Anthracite 50/80	30/50
		Houille maigre 50/80	
		Coke 20/40	40/60
		Boulets ou bois	

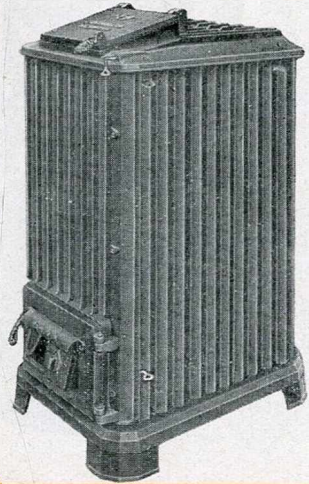


WINDSOR

CALORIFÈRE

IRLANDAIS A AILETTES N° 1382

Calorifère en fonte, à feu continu - Foyer en briques réfractaires Combustion à travers la masse Tirage renversé Réglage par registre sur la porte de cendrier Clapet d'allumage et de tirage renversé actionnés depuis la façade Décendrage par grille rotative - Recommandé pour le chauffage de grands locaux, écoles, ateliers, magasins, etc.



Exécution : fonte noire

Surface de chauffe	m ²	3,60
Puissance calorifique nom.	cal/h	14 400
Puissance de chauffe moyenne	m ³	675
Hauteur totale	m	1,060
Largeur au socle	m	0,535
Profondeur au socle	m	0,700
Diamètre de la buse	m	0,167
Distance du sol à la partie supérieure de la buse	m	0,915
Poids d'expédition	env. kg	325

Combustibles préconisés	{	Anthracite 50/80 - 30/50	
		Houille maigre 50/80	
		Coke 20/40	40/60
		Boulets ou bois	



POÊLE D'ATELIER N° 87

ARTISAN

Chauffage rationnel des grands locaux
Construction spéciale assurant une circulation d'air efficace Foyer tout fonte
Grille à secousses.

**Portes étanches dressées sur joint -
Réglage par registre sur porte de cendrier
et rosace d'air secondaire située
sur porte de chargement.**

Poêle d'atelier n°8	87/III	87/IV
Nombre d'étages	3	4
Hauteur totale.....m/m	1 470	1 640
Diamètre partie inférieure	660	660
Diamètre partie supérieure	522	522
Diamètre de la buse	153	153
Surface de chauffe ..	4	4,50
Puissance de chauffe environ	1 700- à 2 000	2 000 à 2 300

Capacité de charge :

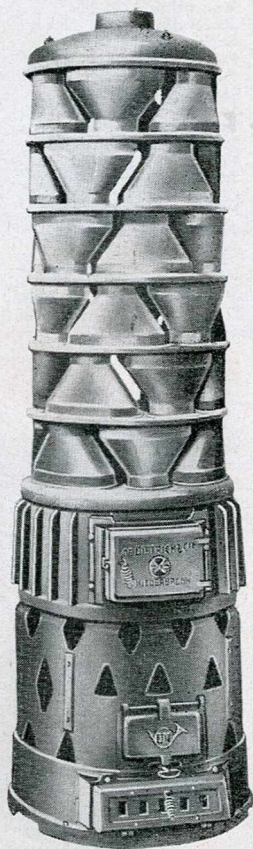
Coke.....	kg	35	35
Charbon maigre.....	kg	50	50
Poids environ.	kg	340	365

Poêle d'atelier n°8	87/V	87/VI
Nombre d'étages	5	6
Hauteur totale..m/m	1 810	1 980
Diamètre partie inférieure	660	660
Diamètre partie supérieure	522	522
Diamètre de la buse	153	153
Surface de chauffe	5	5,50
Puissance de chauffe environ	2 300 à 2 600	2 600 à 3 000

Capacité de charge :

Coke.....	kg	35	35
Charbon maigre.....	kg	50	50
Poids environ.....	kg	390	415

Combustibles préconisés { Coke 40/60 60/90
Charbon maigre 50/80
Déchets de bois



CUISINIÈRE TOUS GAZ
N° 901

PERVENCO



En acier émaillé A quatre brûleurs dessus
(deux rapides et deux lents) Grand four à
rôtir - Grilloir séparé Avec thermostat
Dossier enveloppant masquant les ma-
nettes Poignées chromées Cuvette de
propreté amovible émaillée blanc



Livrée avec :

- | | | |
|----------|---|---------------------|
| Four | { | Plat à rôtir |
| | | Grille à pâtisserie |
| | | Plaque à pâtisserie |
| Grilloir | { | Lèche-frite |
| | | Grille |



Largeur m/m 550
Hauteur (dossier fermé) m/m 831
Hauteur à la table de
travail m/m 800
Profondeur au corps ... m/m 583
Prof. d'encombrement. m/m 600
Table de travail mm 550 x 550

Four	{	Hauteur .. m/m 270
		Largeur ... m/m 400
		Profondeur m/m 464
Grilloir	{	Hauteur .. m/m 210
		Largeur ... m/m 400
		Profondeur m/m 464

Poids d'expédition env. kg 100



JONQUILLE

CUISINIÈRE A FEU CONTINU N° 3732



Spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière à gaz n° 901 En acier émaillé Dessus en fonte polie Buse ovale milieu dessus et milieu arrière avec mitre \varnothing 125 m/m Façade intérieure en fonte Four émaillé étanche Etuve Sans bassin - Poignées chromées.

Combustibles } Charbons flambants secs 1/2
préconisés } ou 1/4 gras 30/50

Hauteur totale m/m	800
Plaque de dessus m/m	600 x 550
Largeur du four m/m	330
Hauteur du four m/m	270
Profondeur du four m/m	420
Tampon récupérateur \varnothing m/m	200
Poids d'expédition env. kg	145
Teinte de l'émail : blanc		

Sur demande, moyennant supplément de prix :

Couvercle de propreté enveloppant, amovible, sans charnières, émaillé blanc en une pièce avec ou sans découpe de buse.

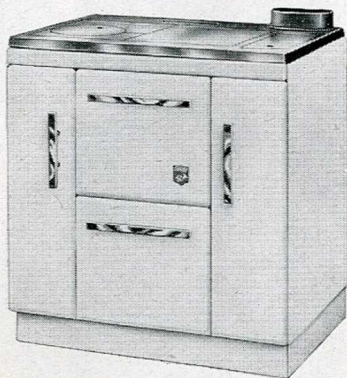
CUISINIÈRE A FEU CONTINU N° 3733

ÉGLANTINE

Spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière à gaz n° 901 En acier émaillé Dessus en fonte polie Buse ovale milieu dessus et arrière et dessus à droite avec mitre \varnothing 125 m/m. Façade intérieure en fonte Four émaillé étanche Etuve Bassin affleurant avec robinet moderne chromé Poignées chromées.

Combustibles } Charbons flambants secs 1/2
préconisés } ou 1/4 gras 30/50

Hauteur totale m/m	800
Plaque de dessus m/m	750 x 550
Largeur du four m/m	330
Hauteur du four m/m	270
Profondeur du four m/m	420
Tampon récupérateur \varnothing m/m	200
Poids d'expédition env. kg	160
Teinte de l'émail : blanc.		



Sur demande, moyennant supplément de prix,

Couvercle de propreté enveloppant, amovible, sans charnières, émaillé blanc, en deux parties sans découpe de buse ou en deux parties avec découpe milieu dessus ou à droite.

CUISINIÈRE A FEU CONTINU N° 4733

PRIMEVÈRE

En acier émaillé Dessus débordant en fonte polie avec barre de devant chromée Buse ovale milieu dessus et arrière et dessus à droite avec mitre \varnothing 125 m/m Façade intérieure en fonte Four émaillé étanche Etuve Bassin affleurant avec robinet moderne chromé - Poignées chromées.

Combustibles) Charbons flambants secs 1/2
préconisés) ou 1/4 gras 30/50

Hauteur totale	m/m	800
Plaque de dessus	m/m	800 x 575
Largeur du four	m/m	330
Hauteur du four	m/m	270
Profondeur du four	m/m	420
Tampon récupérateur \varnothing ..	m/m	200
Poids d'expédition env. . .	kg	165

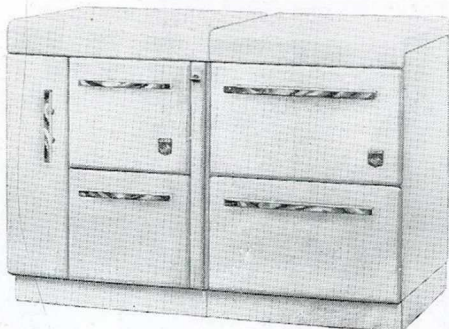
Teinte de l'émail : blanc

Sur demande,
moyennant
supplément
de prix :

Barre contournante, couvercle de propreté, émaillé blanc en deux pièces avec charnières, découpe de buse milieu dessus ou sans découpe et en une pièce découpe de buse à droite.



JONQUILLE-PERVENCHE



CUISINIÈRE A
FEU CONTINU
N° 3732 + 901



DE DIETRICH & C^{IE}

NIEDERBRONN-LES-BAINS

(BAS - RHIN)

Maison fondée



en 1684

Téléphone N° 3 Adresse télégraphique : Dietricentral
Compte Chèques Postaux : STRASBOURG N° 284

Bureaux : PARIS IX^e - 39 bis, rue de Châteaudun
Téléphone : TRInité 51-45 et 46 Adresse télégr. : Dietrifonderies

Ce que vous devez savoir d'un poêle

DE DIETRICH

Tous nos appareils de chauffage sont entièrement construits dans notre fonderie-émaillerie de Mertzwiller. Nos clients sont, de ce fait, assurés d'acquérir un produit de qualité se distinguant par une construction soignée et éprouvée.

Nous accordons la plus grande attention à la qualité de l'émaillage et aux teintes. Les légers fendillements appelés craquelures qui apparaissent parfois (même dès la mise en service) sur une pièce émaillée, et qui sont visibles, en particulier, sur les émaux de teinte claire, ne peuvent en aucun cas être considérés comme défauts de fabrication. Ces craquelures sont le résultat de la différence de coefficient de dilatation qui existe entre la fonte et l'émail, mais ne nuisent en rien à l'adhérence de ce dernier.

Les puissances de chauffe indiquées sont calculées sur la base des normes établies par le Centre Technique des Industries de la Fonderie. Sauf indication spéciale, elles sont calculées pour un écart de température de 25°C (-5°C à l'extérieur + 20°C à l'intérieur) et pour une pièce à déperditions de chaleur normales.



EXTRAIT DU TARIF GÉNÉRAL DES

APPAREILS DE CHAUFFAGE

I MARS 1959 *9/59*

POÊLES: Désignation des modèles	N°	Exécution noire	Exécution émaillée
		Francs	Francs
Calorifère Américain «PRINCE»	1749		37.360,-
» » «PRÉSIDENT»	1753		45.260,-
» » «SOUVERAIN»	1755		72.120,-
» Tous Combustibles «LAURÉAT»	1664	—	64.800,-
» à thermostats «DIETRIMATIC»	785	—	69.800,-
» à flambant de Lorraine «DIETRILOR»	790	—	30.400,-
Cheminée «ODILE»	646		34.260,-
» «MIGNON»	1644	—	19.100,-
Calorifère Irlandais à ailettes «PATRICK»	93	34.430,-	49.330,-
» » » «WINDSOR»	1382	47.460,-	—
Poêle d'atelier «ARTISAN», 3 étages	87/III	61.500,-	—
» » 4 »	87/IV	65.500,-	—
» » 5 »	87/V	69.500,-	—
» » 6 »	87/VI	73.500,-	—
Enveloppe en tôle réfractaire ajourée pour poêle:			
«ARTISAN» 87/III		5.130,-	—
» 87/IV		6.270,-	—
» 87/V		7.410,-	—
» 87/VI		8.550,-	—

NOTA.

Les poêles Artisan et le calorifère Irlandais à ailettes n° 1382 sont soumis à des conditions de remise spéciales et ne bénéficient notamment jamais de la bonification de tonnage.



CUISINIÈRES EN TOLE D'ACIER ÉMAILLÉE

N°

«PERVENCHE» cuisinière tous gaz 4 feux - table de travail 550 x 550 mm avec thermostat grilloir séparé	901	61.300,-
«ÉGLANTINE» feu continu spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 901 - dessus 750 x 550 mm a) sans bassin b) avec bassin et robinet Couvercle de propreté pour dito	3733	47.430,- 50.780,- 5.850,-
«JONQUILLE» feu continu spécialement conçue pour former bloc avec la cuisinière gaz N° 901 - dessus 600 x 550 mm - sans bassin Couvercle de propreté pour dito	3732	42.910,- 4.850,-
«PRIMEVÈRE» - feu continu - dessus débordant 800 x 575 mm barre devant bassin affleurant avec robinet Supplément pour barre contournante Couvercle de propreté pour dito	4733	51.320,- 2.100,- 5.000,-

Les prix du présent tarif s'entendent, taxe locale non comprise, taxe à la valeur ajoutée de 20% incluse.

Toute livraison est facturée au prix du jour de l'expédition.

DE DIETRICH & C^{IE}

MAISON FONDÉE EN 1684

NIEDERBRONN - LES - BAINS

(BAS-RHIN)



Tél.: N° 4 et 64 Mertzwiller (Usine) Reg. de Commerce Strasbourg 54B59
N° 5 Niederbronn (Siège)

Bureaux à PARIS : 39bis, rue de Châteaudun (IX^e)

Téléphone 5145 Trinité